



คู่มือขั้นตอนการให้บริการตามภารกิจหน่วยงาน
ตามพระราชบัญญัติการอำนวยความสะดวกในการพิจารณา
อนุญาตของทางราชการ พ.ศ.๒๕๕๘

สำนักงานสาธารณสุขอำเภอคลอง
อำเภอคลอง จังหวัดแพร่

คำนำ

สำนักงานสาธารณสุขอำเภอเมือง ได้จัดทำคู่มือขั้นตอน การให้บริการตามภารกิจหน่วยงานตาม พระราชบัญญัติการอำนวยความสะดวกในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ พ.ศ.๒๕๕๘ ในการให้บริการ ประชาชนและเพื่อเป็นเครื่องมือในการทำงาน ควบคุมกำกับ ทั้งหน่วยงานและผู้ปฏิบัติงานให้เป็นไปตาม กระบวนการ และเพื่อดำเนินการโครงการประเมิน คุณธรรม และความโปร่งใสในการดำเนินงานของหน่วยงาน ภาครัฐที่กำหนดให้หน่วยงานราชการมีคู่มือปฏิบัติงานให้เป็นมาตรฐานเดียวกัน เพื่อเป็นประโยชน์สำหรับ หน่วยงานและบุคลากรผู้ปฏิบัติที่จะนำไปเป็นมาตรฐานการปฏิบัติงาน

สำนักงานสาธารณสุขอำเภอเมือง

บทบาทหน้าที่สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ

สำนักงานสาธารณสุขอำเภอลอง เป็นหน่วยงานบริการสาธารณสุขระดับภูมิภาค ซึ่งเป็นตัวแทนกระทรวงสาธารณสุขระดับอำเภอ มีสายการบังคับบัญชาขึ้นตรงต่อนายอำเภอ มีสาธารณสุขอำเภอเป็นหัวหน้าส่วนราชการ มีหน้าที่ด้านการบริหาร ส่งเสริมสนับสนุน ควบคุม กำกับ นิเทศ ติดตามและประเมินผล การปฏิบัติงานโดยบทบาทหน้าที่ของสำนักงานสาธารณสุขอำเภอตามกฎหมายกระทรวงการแบ่งส่วนราชการ สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุขประกาศในราชกิจจานุเบกษา เมื่อวันที่ ๑๔ มิถุนายน ๒๕๖๐ มีอำนาจหน้าที่ดังนี้

๑. จัดทำแผนยุทธศาสตร์ด้านสุขภาพในเขตพื้นที่อำเภอ
๒. ดำเนินการและให้บริการด้านการแพทย์และการสาธารณสุขในเขตพื้นที่อำเภอ
๓. กำกับ ดูแล ประเมินผลและสนับสนุนการปฏิบัติงานของหน่วยงานสาธารณสุขในเขตพื้นที่อำเภอ เพื่อให้การปฏิบัติงานเป็นไปตามกฎหมายมีการบริการสุขภาพที่มีคุณภาพและมีการคุ้มครองผู้บริโภคด้านสุขภาพ
๔. ส่งเสริมสนับสนุน และประสานงานเกี่ยวกับงานสาธารณสุขในเขตพื้นที่อำเภอให้เป็นไปตามนโยบายของกระทรวง
๕. พัฒนาระบบสารสนเทศ งานสุขศึกษา และการสื่อสารสาธารณะด้านสุขภาพในเขตพื้นที่อำเภอ
๖. ปฏิบัติงานร่วมกับหรือสนับสนุนการปฏิบัติงานของหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องหรือที่ได้รับ มอบหมาย

ภารกิจหลัก

๑. ประสานนโยบายการทำแผนยุทธศาสตร์ด้านสุขภาพ ร่วมกับหน่วยงานภาครัฐ ท้องถิ่น องค์กรเอกชนและภาคประชาสังคมในพื้นที่ระดับอำเภอ / ตำบล
๒. ประเมินผล การดำเนินงานของเครือข่ายบริการสุขภาพ
๓. ควบคุมมาตรฐานการดำเนินงานของหน่วยงานสาธารณสุขในพื้นที่
๔. ดำเนินงานตามกฎหมายการแพทย์และการสาธารณสุข
๕. คุ้มครองผู้บริโภคด้านการบริการและผลิตภัณฑ์สุขภาพในพื้นที่
๖. ปฏิบัติงานตามนโยบายเร่งด่วนด้านสุขภาพของรัฐบาล กระทรวง เขตสุขภาพและจังหวัด

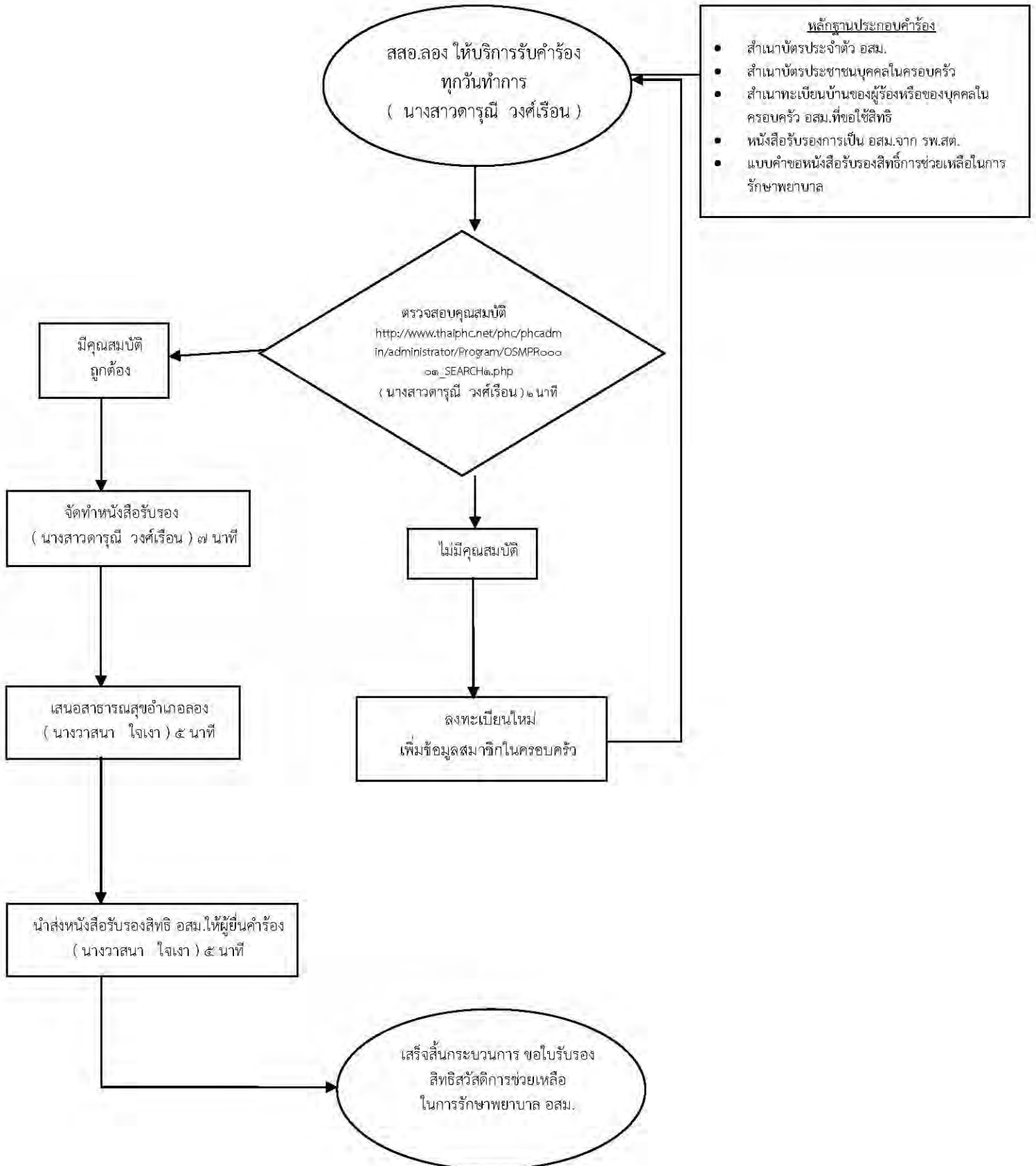
ภารกิจรอง

๑. พัฒนาศึกษาการแก้ปัญหาสาธารณสุข องค์กรสุขภาพภาคประชาชน สนับสนุนวิชาการและการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพ
๒. สนับสนุนและควบคุมการปฏิบัติงานของหน่วยงานสาธารณสุขในสังกัดให้ได้มาตรฐาน
๓. สนับสนุนบุคลากรสาธารณสุข อาสาสมัครสาธารณสุขให้ได้รับการพัฒนาความรู้อย่างต่อเนื่องและเหมาะสม

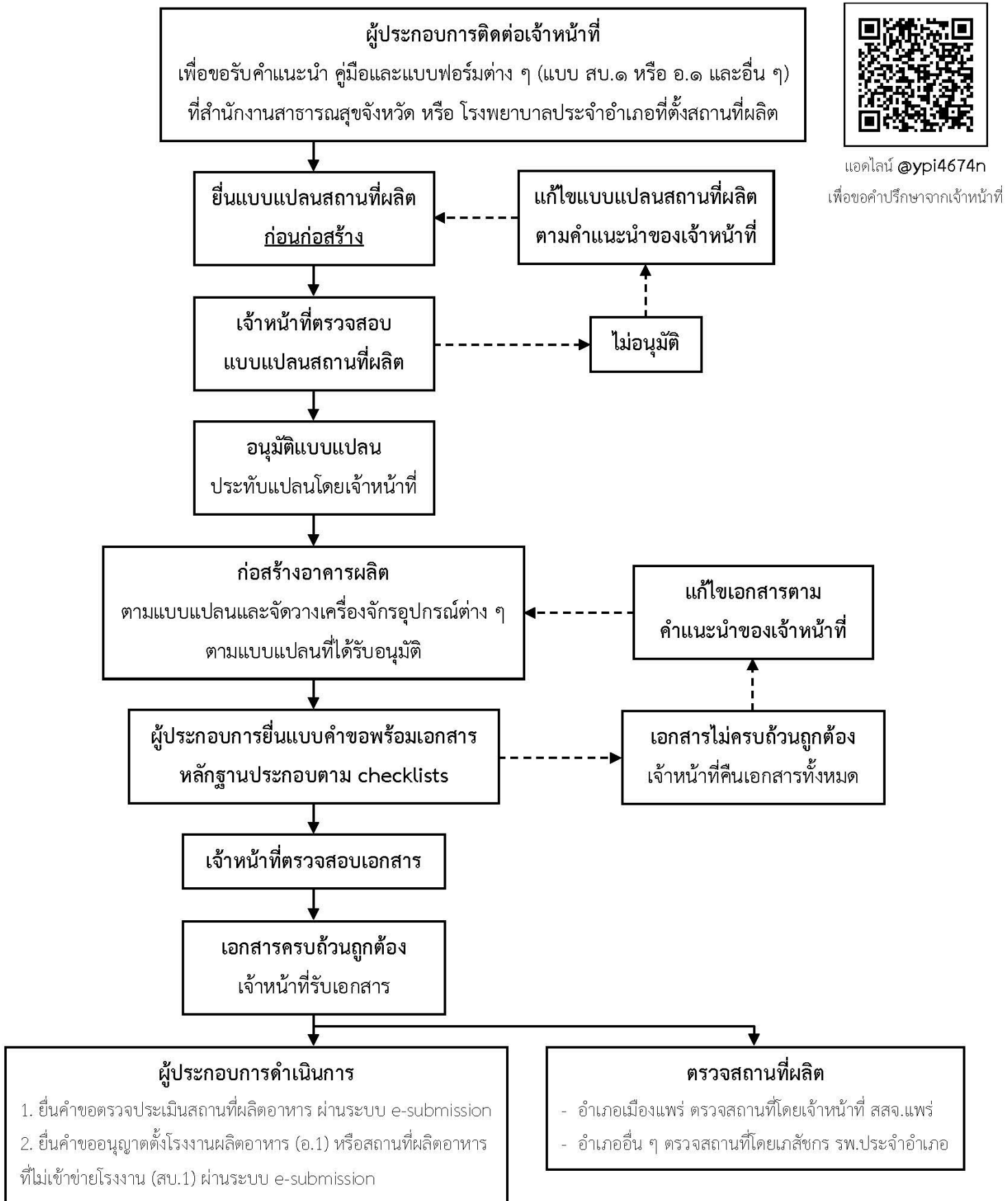
ขั้นตอนการให้บริการตามภารกิจหน่วยงาน ตามพระราชบัญญัติการอำนวยความสะดวกในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ พ.ศ.๒๕๕๘ ของสำนักงานสาธารณสุขอำเภอลอง มีดังนี้

คู่มือปฏิบัติงาน(Standard Operating Procedure:SOP)

เรื่อง ขั้นตอนการรับรองสิทธิสวัสดิการช่วยเหลือในการรักษาพยาบาล(ค่าห้องพิเศษ และค่าอาหารพิเศษ)
สำหรับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน (อสม)



ขั้นตอนการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร

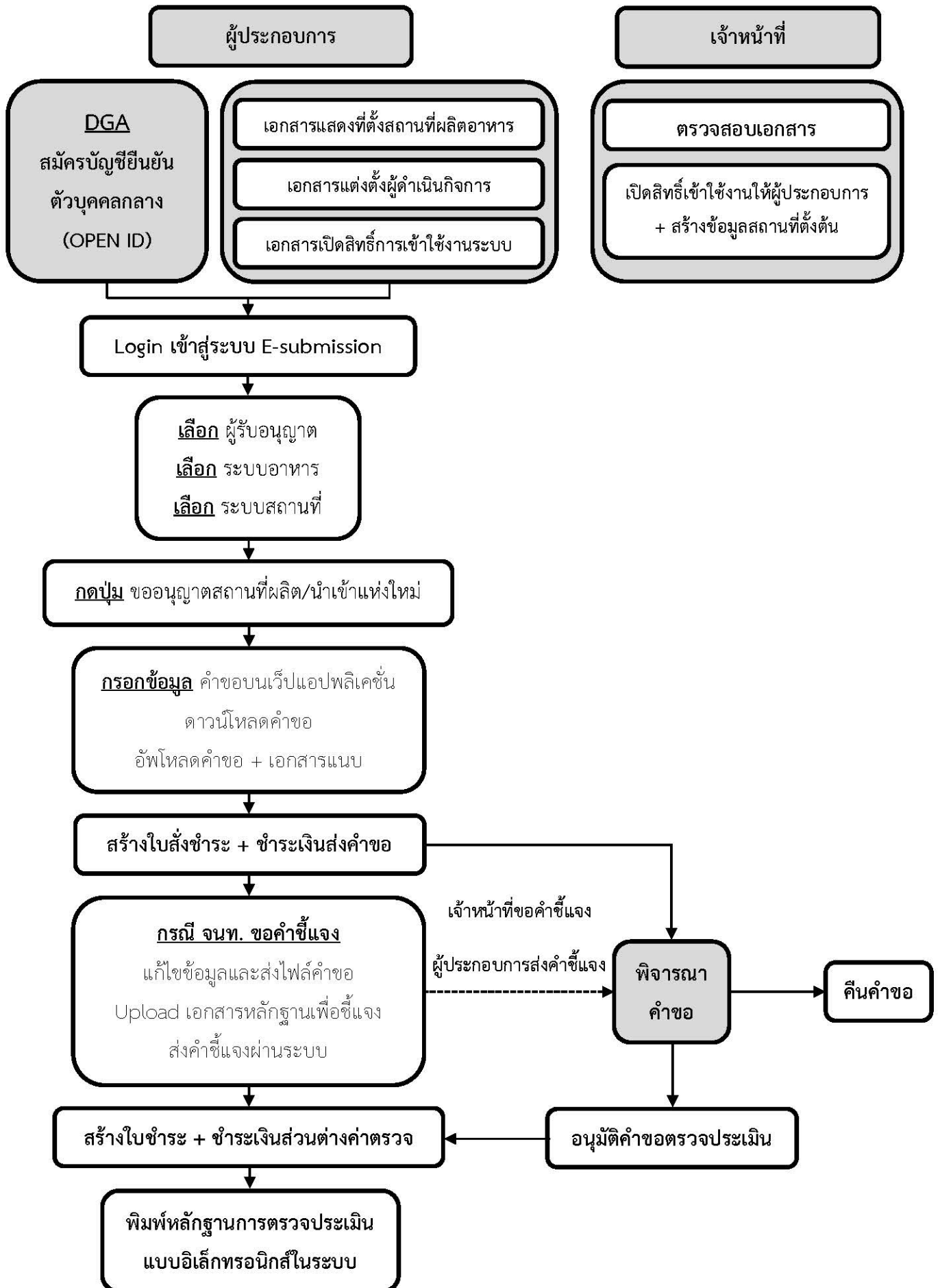


แอดไลน์ @ypi4674n

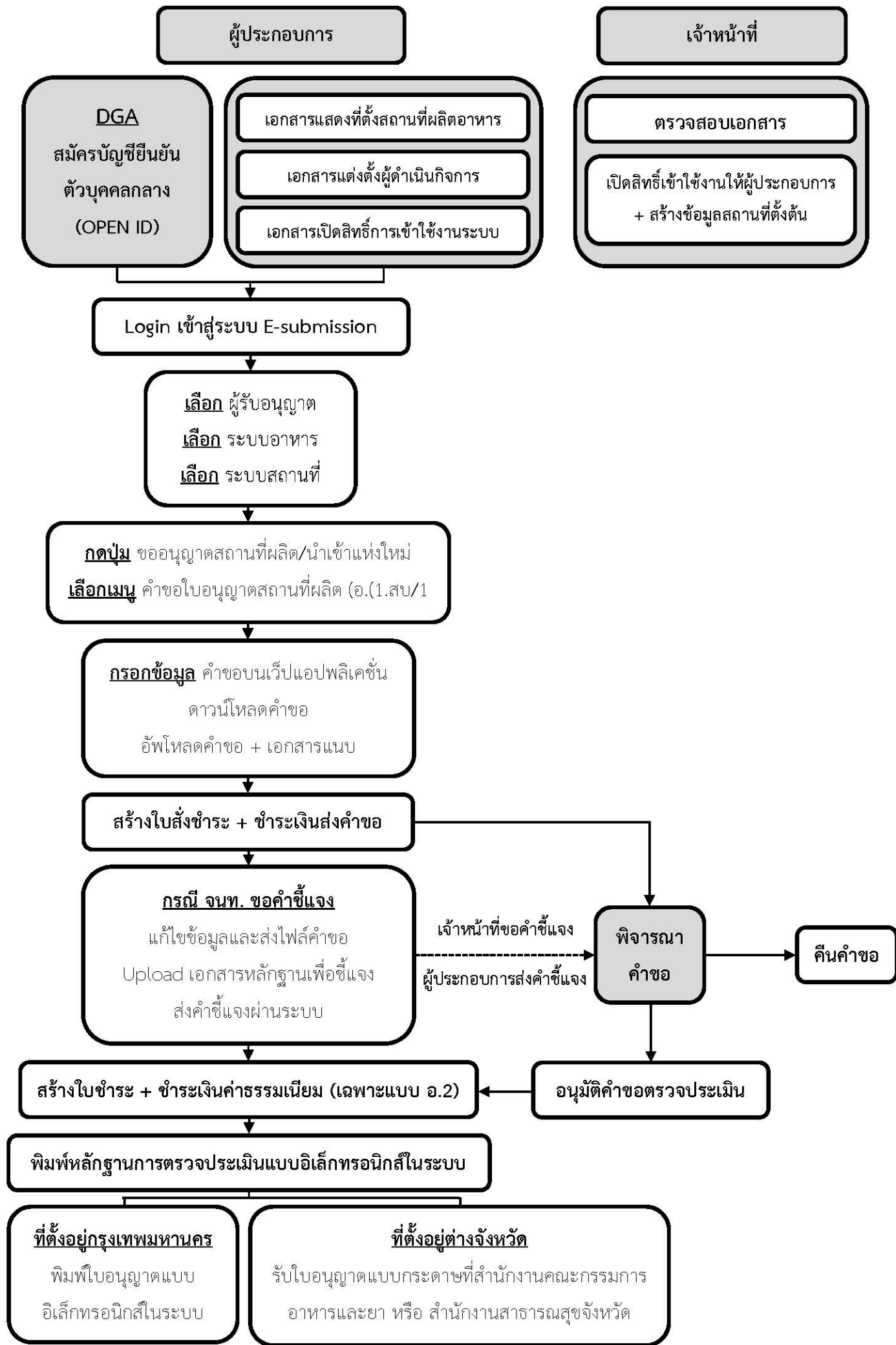
เพื่อขอคำปรึกษาจากเจ้าหน้าที่

หมายเหตุ วันที่เจ้าหน้าที่เข้าตรวจสอบสถานที่ผลิตสำหรับโรงน้ำดื่ม จะเก็บตัวอย่างน้ำบริโภคแล้วให้ผู้ประกอบการนำส่งตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำที่ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ โดยผู้ประกอบการต้องชำระค่าตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำด้วยตนเอง หลังจากได้ผลวิเคราะห์คุณภาพน้ำที่ผ่านเกณฑ์ทุกรายการแล้วให้นำผลตรวจส่งให้เจ้าหน้าที่ หากมีผลวิเคราะห์บางรายการไม่ผ่านเกณฑ์ ผู้ประกอบการต้องส่งตรวจอีกครั้งเฉพาะรายการที่ไม่ผ่านเกณฑ์จนกว่าผลวิเคราะห์คุณภาพจะผ่านเกณฑ์ทั้งหมด แล้วจึงนำผลวิเคราะห์ส่งให้เจ้าหน้าที่เพื่อประกอบการเสนออนุมัติ

ขั้นตอนการยื่นคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร (10 วันทำการ)



ขั้นตอนการยื่นคำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร (อ.หรือ (1 คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (สบ.) (16 วันทำการ)



รายละเอียดเอกสารการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร

รายการเอกสาร	ประเภทผู้ขออนุญาต				
	บุคคล ธรรมดา	นิติ บุคคล	สหกรณ์	ส่วนราชการ ระดับกรม/ หรือเทียบเท่า	กลุ่มแม่บ้าน/ วิสาหกิจชุมชน
ขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร					
1. คำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร รวมถึงกรรมวิธีการผลิตและภาชนะบรรจุ	✓	✓	✓	✓	✓
2. แบบคำขอ สป.๑ (ไม่เข้าข่ายโรงงาน) หรือ อ.๑ (เข้าข่ายโรงงาน)	✓	✓	✓	✓	✓
3. สำเนาทะเบียนบ้านผู้ขออนุญาต	✓	✓	✓	✓	✓
4. สำเนาบัตรประชาชนผู้ขออนุญาต	✓	✓	✓	✓	✓
5. สำเนาทะเบียนบ้านสถานที่ผลิต	✓	✓	✓	✓	✓
6. สำเนาทะเบียนพาณิชย์	✓	✓	✓		✓
7. สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล		✓	✓		
8. หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการ		✓	✓		
9. หนังสือราชการ (ระบุจุดประสงค์การยื่นขออนุญาต/สถานที่ขออนุญาตใด/ผู้รับผิดชอบ/เลขทะเบียนนิติบุคคล ลงนามโดยผู้บังคับบัญชา)				✓	
10. สำเนาคำสั่งแต่งตั้งของส่วนราชการ				✓	
11. รายงานการประชุมกลุ่ม (ระบุจุดประสงค์การยื่นขออนุญาต ณ สถานที่ขออนุญาตใด ใครรับผิดชอบ)					✓
12. แผนที่ตั้งและสิ่งปลูกสร้างใกล้เคียง	✓	✓	✓	✓	✓
13. แบบแปลนอาคารผลิตแสดงรูปด้านหน้า ด้านหลัง ด้านซ้าย ด้านขวา	✓	✓	✓	✓	✓
14. แปลนการกั้นห้อง/บริเวณ ตามมาตราส่วน	✓	✓	✓	✓	✓
15. แปลนแสดงการติดตั้งเครื่องจักรอุปกรณ์ ตามมาตราส่วน	✓	✓	✓	✓	✓
16. รายการเครื่องจักรและขนาดกำลังแรงม้า จำนวนคนงาน (ชาย-หญิง)	✓	✓	✓	✓	✓
17. กรรมวิธีการผลิตอาหาร/สูตรส่วนประกอบของอาหาร	✓	✓	✓	✓	✓
18. ภาพถ่ายสีภายในอาคารผลิต ด้านหน้า ด้านซ้าย ด้านขวา อาคารผลิต (เอกสารภาพถ่ายสีเรียงตามลำดับกระบวนการผลิต)	✓	✓	✓	✓	✓
ขอรับเลขผลิตภัณฑ์อาหาร					
1. ตัวอย่างฉลากอาหารพร้อมคำรับรอง	✓	✓	✓	✓	✓
2. รายการผลิตภัณฑ์/ขนาดบรรจุ/ส่วนประกอบ/กรรมวิธีการผลิต	✓	✓	✓	✓	✓

หมายเหตุ พื้นที่สีเทาคือเอกสารที่ไม่ต้องใช้ตามประเภทผู้ขออนุญาตนั้น

แบบตรวจเอกสารการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร

ชื่อสถานที่ผลิต.....

ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัดแพร่ โทรศัพท์.....

รายการเอกสาร	ประเภทผู้ขออนุญาต				
	บุคคล ธรรมดา	นิติ บุคคล	สหกรณ์	ส่วนราชการ ระดับกรม/ หรือเทียบเท่า	กลุ่มแม่บ้าน/ วิสาหกิจชุมชน
ขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร					
1. คำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร รวมถึงกรรมวิธีการผลิตและภาชนะบรรจุ					
2. แบบคำขอ สบ.๑ (ไม่เข้าข่ายโรงงาน) หรือ อ.๑ (เข้าข่ายโรงงาน)					
3. สำเนาทะเบียนบ้านผู้ขออนุญาต					
4. สำเนาบัตรประชาชนผู้ขออนุญาต					
5. สำเนาทะเบียนบ้านสถานที่ผลิต					
6. สำเนาทะเบียนพาณิชย์					
7. สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล					
8. หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการ					
9. หนังสือราชการ (ระบุจุดประสงค์การยื่นขออนุญาต/สถานที่ขออนุญาตใด/ผู้รับผิดชอบ/เลขทะเบียนนิติบุคคล ลงนามโดยผู้บังคับบัญชา)					
10. สำเนาคำสั่งแต่งตั้งของส่วนราชการ					
11. รายงานการประชุมกลุ่ม (ระบุจุดประสงค์การยื่นขออนุญาต ณ สถานที่ขออนุญาตใด ใครรับผิดชอบ)					
12. แผนที่ตั้งและสิ่งปลูกสร้างใกล้เคียง					
13. แบบแปลนอาคารผลิตแสดงรูปด้านหน้า ด้านหลัง ด้านซ้าย ด้านขวา					
14. แปลนการกั้นห้อง/บริเวณ ตามมาตราส่วน					
15. แปลนแสดงการติดตั้งเครื่องจักรอุปกรณ์ ตามมาตราส่วน					
16. รายการเครื่องจักรและขนาดกำลังแรงม้า จำนวนคนงาน (ชาย-หญิง)					
17. กรรมวิธีการผลิตอาหาร/สูตรส่วนประกอบของอาหาร					
18. ภาพถ่ายสีภายในอาคารผลิต ด้านหน้า ด้านซ้าย ด้านขวา อาคารผลิต (เอกสารภาพถ่ายสีเรียงตามลำดับกระบวนการผลิต)					
ขอรับเลขผลิตภัณฑ์อาหาร					
1. ตัวอย่างฉลากอาหารพร้อมคำรับรอง					
2. รายการผลิตภัณฑ์/ขนาดบรรจุ/ส่วนประกอบ/กรรมวิธีการผลิต					
วันที่ตรวจเอกสาร					

หมายเหตุ พื้นที่สีเทาคือเอกสารที่ไม่ต้องใช้ตามประเภทผู้ขออนุญาตนั้น

ระเบียบการยื่นขออนุญาตผลิตอาหาร

การขออนุญาตผลิตอาหารประกอบด้วย ๒ ขั้นตอน คือ

๑. การขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร (เลขประจำสถานที่ผลิตอาหาร)
๒. การขออนุญาตผลิตภัณฑอาหาร (เลขสารบบอาหาร)

การขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร (เลขประจำสถานที่ผลิตอาหาร)

ซ.ร.	สถานที่ผลิตเข้าข่ายโรงงาน (คนงาน \geq ๕๐ คน หรือ เครื่องจักร \geq ๕๐ แรงม้า)	สถานที่ผลิตไม่เข้าข่ายโรงงาน (คนงาน $<$ ๕๐ คน หรือ เครื่องจักร $<$ ๕๐ แรงม้า)
เอกสารคำขอ		
๑	คำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร (แบบ อ.๑) ๑ ฉบับ	คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สป.๑) พิมพ์ ๑ ฉบับ
๒	แบบแสดงรายละเอียดเพิ่มเติมของสถานที่ผลิต (รายการเครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต, จำนวนคนงาน, จำนวนห้องน้ำและอ่างล้างมือ)	
๓	รายละเอียดอื่น ๆ ประกอบการขออนุญาต <ul style="list-style-type: none"> ๓.๑ กรรมวิธีการผลิตอาหารโดยละเอียด ๓.๒ ที่มาของน้ำและการปรับคุณภาพน้ำที่ใช้ในการผลิตอาหาร (ถ้ามี + ผลตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำ) ๓.๓ กรรมวิธีล้างเครื่องจักร ภาชนะบรรจุ และอุปกรณ์การผลิต ๓.๔ ชนิดและขนาดของภาชนะบรรจุ ๓.๕ ชนิดของวัตถุดิบ และรายละเอียดของวัตถุดิบอาหาร, สีสผสมอาหาร, วัตถุกันเสีย (ถ้าใช้) ๓.๖ วิธีการกำจัดขยะมูลฝอย ๓.๗ วิธีการกำจัดน้ำเสีย-น้ำทิ้ง ๓.๘ ปริมาณการผลิตต่อวัน 	
เอกสารของสถานที่		
๔	สำเนาใบอนุญาตประกอบกิจการโรงงาน	—
๕	แผนที่ตั้งสถานที่ผลิต (แผนการเดินทางและพิกัด GPS)	
๖	แผนผังแสดงสิ่งปลูกสร้างในบริเวณที่ดินของสถานที่ผลิต เช่น อาคารผลิต บ้านพัก บ่อกำจัดน้ำเสีย บ่อบาดาล	
๗	แบบแปลนแผนผังรูปหน้า, ด้านข้างและรูปตัดของอาคารผลิต ซึ่งแสดงชนิดของวัสดุที่ใช้ในส่วนของฝ้าผนัง เพดาน พื้น ประตู หน้าต่าง หลังคา	
๘	แบบแปลนแผนผังภายในอาคารผลิตแสดงการกันห้องเป็นสัดส่วนและแสดงการติดตั้งเครื่องจักร (จำนวน ๒ ชุด)	
๙	สัญญาเช่าสถานที่/หนังสือยินยอมให้ใช้สถานที่ + สำเนาทะเบียนบ้านและบัตรประชาชนผู้ให้เช่า/ยินยอมให้ใช้สถานที่ (กรณีเช่าสถานที่ผลิตอาหาร)	
๑๐	สำเนาทะเบียนบ้านสถานที่ผลิตอาหาร (กรณีเป็นเจ้าของ)	
เอกสารของผู้ขออนุญาต		
๑๑	บุคคลธรรมดา : สำเนาใบทะเบียนการค้า/ใบทะเบียนพาณิชย์ นิติบุคคล : สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคลที่แจ้งวัตถุประสงค์และผู้มีอำนาจลงชื่อแทนนิติบุคคลผู้ขออนุญาต (เอกสารที่ออกให้ไม่เกิน ๖ เดือนนับถึงวันที่ยื่นคำขออนุญาตผลิตอาหาร) <i>*บุคคลที่เป็นบริษัท ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองสัญชาติของนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์ด้วย (บัญชีรายชื่อผู้ถือหุ้น)</i>	
๑๒	สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ขออนุญาต <i>*กรณีผู้ขออนุญาตเป็นคนต่างด้าวต้องยื่นหนังสืออนุญาตให้ทำงานในประเทศซึ่งออกให้โดยกระทรวงแรงงานหรือผู้ว่าราชการจังหวัด</i>	
๑๓	สำเนาบัตรประชาชนของผู้ขออนุญาต	
๑๔	สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ขออนุญาต/สำเนาทะเบียนบ้านที่ตั้งนิติบุคคล(สำนักงานใหญ่)	
เอกสารของผู้ดำเนินการ		
๑๕	นิติบุคคล : หนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินการของนิติบุคคล (ติดอากรแสตมป์ ๓๐ บาทและประทับตราบริษัท) <i>*ขอแบบหนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินการได้จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด</i>	
๑๖	สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ดำเนินการ	
๑๗	สำเนาบัตรประชาชนของผู้ดำเนินการ	
เอกสารมอบอำนาจให้มายื่นเอกสาร (กรณีผู้ดำเนินการไม่มายื่นด้วยตนเอง)		
๑๘	หนังสือมอบอำนาจจากผู้ดำเนินการ ให้ผู้รับมอบอำนาจมายื่นเอกสารแทน (ติดอากรแสตมป์ ๓๐ บาท)	
๑๙	สำเนาทะเบียนบ้านของผู้รับมอบอำนาจ	
๒๐	สำเนาบัตรประชาชนของผู้รับมอบอำนาจ	
<i>*เอกสารที่เป็นสำเนาให้รับรองสำเนาถูกต้องพร้อมลายเซ็นทุกฉบับ</i>		

แบบแปลนแผนผังภายในอาคารผลิตแสดงการกันห้องเป็นสัดส่วนและแสดงการติดตั้งเครื่องจักร

ต้องมีการกำหนดมาตรฐานที่ถูกต้องระหว่างระยะห่างในแผนผังกับระยะห่างจริง เช่น ๑ เซนติเมตร ต่อ ๑ เมตร

- การแบ่งกันห้องหรือบริเวณ โดยแยกเป็นสัดส่วนสำหรับการผลิตอาหารแต่ละประเภทและเป็นไปตามสายงานการผลิต
 - เก็บวัตถุดิบ
 - เตรียมวัตถุดิบ
 - **ปรุงผสม**
 - การฆ่าเชื้อหรือวิธีการอื่น ๆ เช่น ผ่านความร้อน
 - แช่เย็น แช่แข็ง หรือทำให้แห้งแล้วแต่กรณี
 - **บรรจุ**
 - ปิดฉลาก
- ระบุตำแหน่งการติดตั้งเครื่องจักรในแบบแปลน
 - เก็บผลิตภัณฑ์
 - เก็บภาชนะบรรจุ
 - ล้างทำความสะอาดอุปกรณ์
 - เก็บอุปกรณ์หรือภาชนะก่อนและหลังใช้
 - เก็บสารเคมีหรือวัตถุดิบพิษ
 - อื่น ๆ เช่น ถังเก็บน้ำที่ใช้ในการผลิต ห้องเก็บน้ำแข็ง
- ระบุตำแหน่งการติดตั้งเครื่องจักรในแบบแปลน

จำนวนห้องส้วม

ที่ปัสสาวะชาย หญิง และอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม จัดให้มีจำนวนเพียงพอแก่จำนวนคนงาน พร้อมมีสบู่ฆ่าเชื้อโรคและอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง เช่น ผ้าสะอาด หรือ กระดาษทิชชู พร้อมถังขยะชนิดมีฝาปิด

จำนวนคนงาน	ห้องส้วม	ที่ปัสสาวะ	อ่างล้างมือ
ไม่เกิน ๑๕ คน	๑	๑	๑
ไม่เกิน ๕๐ คน	๒	๒	๒
ไม่เกิน ๘๐ คน	๓	๓	๓

คนงานตั้งแต่ ๘๐ คนขึ้นไปจะต้องเพิ่มห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมืออย่างละ ๑ ที่ต่อคนงานที่เพิ่มขึ้นทุก ๆ ๕๐ คน

ข้อพึงปฏิบัติสำหรับผู้ผลิตอาหาร

ใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.๒) สำหรับสถานที่ผลิตเข้าข่ายโรงงานใช้ได้จนถึงวันที่ ๓๑ ธันวาคมของปีที่ผ่านมา นับแต่ปีที่ออกใบอนุญาต สำหรับสถานที่ผลิตที่ไม่เข้าข่ายโรงงานจะไม่มีวันหมดอายุและไม่ต้องต่ออายุทุก ๓ ปี และผู้รับอนุญาตจะต้องปฏิบัติตามมาตรา ๒๓ ในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ และตามกฎกระทรวงฉบับที่ ๑ (พ.ศ.๒๕๒๒) ดังนี้

(๑) ผู้รับอนุญาตต้องแสดงใบอนุญาตผลิตอาหารไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ผลิตอาหารที่ระบุไว้ในใบอนุญาต

(๒) ผู้รับอนุญาตต้องติดป้ายแสดง “สถานที่ผลิตอาหาร” ไว้ภายนอกสถานที่ที่เปิดเผยให้เห็นได้ง่าย

ผู้รับอนุญาตต้องแจ้งการขอเปลี่ยนแปลงแก้ไขใบอนุญาตผลิตอาหารต่อสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทุกครั้ง ในกรณีดังต่อไปนี้

๑. ย้ายสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร

๒. เพิ่มรายการเครื่องจักร/เปลี่ยนแปลงการจัดการติดตั้งเครื่องจักรตามที่ได้รับอนุญาตไปแล้ว

๓. เปลี่ยนชื่อ-นามสกุล ของผู้รับอนุญาตและผู้ดำเนินกิจการ/เปลี่ยนตัวผู้ดำเนินกิจการ (กรณีนิติบุคคล)

๔. เปลี่ยนชื่อสถานที่ผลิตอาหาร

๕. เพิ่มประเภทอาหารที่ผลิตจากที่ได้รับอนุญาตไว้

กฎหมายมีการกำหนดมาตรฐานการด้านสถานที่ผลิตอาหารโดยกำหนดให้ ๕๗ ประเภท ซึ่งได้แก่ อาหารควบคุม เฉพาะ อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน อาหารที่ต้องมีฉลาก และอาหารทั่วไป ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร ซึ่งเป็นระบบที่ดูแลด้านสุขลักษณะของสถานที่ผลิต ผู้ที่ผลิต รวมทั้งการควบคุมป้องกันในทุกขั้นตอน กระบวนการผลิตที่ทำให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตมีความปลอดภัย

แผนภูมิแสดงขั้นตอนการขออนุญาตผลิตอาหาร

ลำดับ	ขั้นตอนการดำเนินการ	เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ	ระยะเวลา	หน้าที่ของผู้ยื่นขออนุญาต
๑	รับคำขอและตรวจสอบเอกสารเบื้องต้น โดยเจ้าหน้าที่ศูนย์บริการ	เจ้าหน้าที่ศูนย์บริการ	ภายใน ๒๐ นาที (นับจากเวลาเริ่มต้นที่รับคำขอ)	- ขอรับเอกสารยืนยันการรับเรื่องจากศูนย์บริการ ซึ่งระบุเลขรับเรื่อง
๒	ตรวจสอบเอกสารและพิจารณาแบบแปลน โดยเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ	เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงาน	๑ วันทำการ	- ขอนัดตรวจสอบสถานที่กับเจ้าหน้าที่ และชำระค่าขอตรวจสอบสถานที่ (ม.๔๔) ก่อนเจ้าหน้าที่เข้าตรวจสอบสถานที่
๓	คณะกรรมการเจ้าของพื้นที่ดำเนินการตรวจสอบสถานที่ครั้งที่ ๑	คณะกรรมการเจ้าของพื้นที่และผู้รับผิดชอบงาน	ภายใน ๓๐ วันทำการ (นับจากวันที่รับคำขอ)	- จัดเตรียมสถานที่ - แจ้งวันที่พร้อมตรวจแก่เจ้าหน้าที่เจ้าของพื้นที่
๔	คณะกรรมการเจ้าของพื้นที่ดำเนินการตรวจสอบสถานที่ครั้งที่ ๒ (กรณีตรวจครั้งที่ ๑ ไม่ผ่าน)	คณะกรรมการเจ้าของพื้นที่และผู้รับผิดชอบงาน	ภายใน ๓๐ วันทำการ (นับจากวันที่ตรวจสอบสถานที่ครั้งที่ ๑)	- แก้ไขปรับปรุงสถานที่ตามคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่ (ควรดำเนินการแก้ไขให้แล้วเสร็จภายใน ๑ เดือน) - เตรียมภาพถ่ายสถานที่และภาพถ่ายเปรียบเทียบก่อนและหลังปรับปรุง
๕	การกลับกรอกก่อนออกใบอนุญาต	คณะกรรมการเจ้าของพื้นที่และคณะกรรมการพิจารณากลับกรอกก่อนออกใบอนุญาต	ภายใน ๑๕ วันทำการ (นับจากวันที่ตรวจสอบสถานที่ครั้งสุดท้ายสมบูรณ์แล้ว)	
๖	ลงนามใบอนุญาต	คณะกรรมการเจ้าของพื้นที่เสนอเรื่องให้นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดลงนาม	ภายใน ๑๐ วันทำการ (นับจากคณะกรรมการอนุมัติ)	- รับใบอนุญาตหลังจากมีหนังสือแจ้งภายใน ๓๐ วัน - ชำระค่าธรรมเนียมสำหรับใบอนุญาตผลิตอาหาร (อ.๒) หรือชำระค่ายื่นคำขอรับใบ สบ.๑/๑

หมายเหตุ : - หากพบว่าผู้ขออนุญาตยังไม่จัดเตรียมสถานที่ผลิตให้พร้อมสำหรับการตรวจสอบสถานที่ เจ้าหน้าที่จะพิจารณาคืนเรื่อง
- ในแต่ละขั้นตอนหากผู้ขออนุญาตไม่มาติดต่อภายใน ๓๐ วัน เจ้าหน้าที่จะยุติการดำเนินการและพิจารณาคืนเรื่อง

ค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้องในการยื่นขออนุญาต (กรณีขอใหม่)

เข้าข่ายโรงงาน	ไม่เข้าข่ายโรงงาน
๑. ค่าขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร จำนวน ๒,๐๐๐ บาท	๑. ค่าคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน จำนวน ๑,๐๐๐ บาท
๒. ค่าตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร พิจารณาตาม แรงม้ารวมทั้งหมดของโรงงาน*	๒. ค่าตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร พิจารณาตาม แรงม้ารวมทั้งหมดของสถานที่ผลิต*
๓. ค่าธรรมเนียมใบอนุญาตผลิตอาหาร จำนวน ๑๐,๐๐๐ บาท	-

*ตามประกาศ เรื่องค่าใช้จ่ายที่จะจัดเก็บจากผู้ยื่นคำขอในกระบวนการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร พ.ศ. ๒๕๖๐

๒.๕ การพิจารณาและการตรวจสถานประกอบการด้านอาหาร			
โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ^(ก) (ข)			
(๑) ไม่เกิน ๕ แรงม้า และคนงาน ๑-๖ คน	ฉบับละ		๓,๐๐๐
(๒) มากกว่า ๕ แรงม้า แต่ไม่เกิน ๒๐ แรงม้า หรือคนงาน ๗-๕๐ คน	ฉบับละ		๕,๐๐๐
(๓) มากกว่า ๒๐ แรงม้า แต่ไม่เกิน ๕๐ แรงม้า หรือคนงาน ๕๑-๑๐๐ คน	ฉบับละ		๑๐,๐๐๐
(๔) มากกว่า ๕๐ แรงม้า แต่ไม่เกิน ๑๐๐ แรงม้า หรือคนงาน ๑๐๑-๒๐๐ คน	ฉบับละ		๑๕,๐๐๐
(๕) มากกว่า ๑๐๐ แรงม้า หรือคนงานมากกว่า ๒๐๐ คน	ฉบับละ		๒๐,๐๐๐

อัตราค่าธรรมเนียม

(๑) ใบอนุญาตผลิตอาหาร	ฉบับละ		๑๐,๐๐๐ บาท
(๒) ใบอนุญาตนำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร	ฉบับละ		๒๐,๐๐๐ บาท
(๓) ใบอนุญาตผลิตอาหารเป็นการเฉพาะคราว	ฉบับละ		๒,๐๐๐ บาท
(๔) ใบอนุญาตนำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรเป็นการเฉพาะคราว	ฉบับละ		๒,๐๐๐ บาท
(๕) ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร	ฉบับละ		๕,๐๐๐ บาท
(๖) ใบแทนใบอนุญาต	ฉบับละ		๕๐๐ บาท
(๗) ใบแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร	ฉบับละ		๕๐๐ บาท
(๘) การต่ออายุใบอนุญาตครั้งละเท่ากับค่าธรรมเนียมใบอนุญาตประเภทนั้น ๆ แต่ละฉบับ			

การขออนุญาตผลิตภัณฑ์ (เลขสารบบอาหาร)

การได้รับใบอนุญาตผลิตอาหารเพียงอย่างเดียวมิได้หมายความว่าผู้ผลิตจะสามารถดำเนินการผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายได้ทันที ทั้งนี้ผู้ผลิตอาหารควบคุมเฉพาะ อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน และอาหารที่ต้องมีฉลาก จะต้องยื่นขออนุญาตเลขสารบบอาหารของผลิตภัณฑ์ก่อนจึงจะดำเนินการผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายได้ ยกเว้นกรณีสถานที่ผลิตอาหารทั่วไป ที่มีใช้อาหารแปรรูปในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย สามารถดำเนินการผลิตได้ทันทีโดยไม่ต้องยื่นขออนุญาตเลขสารบบอาหารของผลิตภัณฑ์

๑. ตรวจสอบว่าผลิตภัณฑ์จัดอยู่ในประเภทอาหารใด กลุ่มอาหารใด

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ แบ่งอาหารเป็น ๔ กลุ่มตามระดับความเสี่ยงที่จะมีผลต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

กลุ่ม ๑ อาหารควบคุมเฉพาะ

เป็นกลุ่มที่มีความเสี่ยงมากที่สุด กรรมวิธีการผลิตต้องมีการควบคุมอย่างเข้มงวดหรือเป็นอาหารสำหรับผู้บริโภคกลุ่มเสี่ยง เช่น ทารก

ประเภทอาหาร	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	สถานที่ผลิตเข้าข่าย GMP	ผลิตภัณฑ์แสดงเลขสารบบอาหาร
๑. ชัยคลาเมต	(ฉบับที่ ๓๕๙) พ.ศ.๒๕๕๖	✓	✓
๒. นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	(ฉบับที่ ๑๕๖) พ.ศ.๒๕๓๗ (ฉบับที่ ๑๖๗) พ.ศ.๒๕๓๘ (ฉบับที่ ๒๘๖) พ.ศ.๒๕๔๗ (ฉบับที่ ๓๐๗) พ.ศ.๒๕๕๐	✓	✓
๓. วัตถุเจือปนอาหาร	(ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ.๒๕๔๗	✓	✓
๔. อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	(ฉบับที่ ๑๕๗) พ.ศ.๒๕๓๗ (ฉบับที่ ๑๖๘) พ.ศ.๒๕๓๘ (ฉบับที่ ๑๗๑) พ.ศ.๒๕๓๙ (ฉบับที่ ๒๘๗) พ.ศ.๒๕๔๗ (ฉบับที่ ๓๐๘) พ.ศ.๒๕๕๐	✓	✓
๕. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	(ฉบับที่ ๑๒๑) พ.ศ.๒๕๓๒	✓	✓
๖. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	(ฉบับที่ ๑๕๘) พ.ศ.๒๕๓๗ (ฉบับที่ ๑๖๙) พ.ศ.๒๕๓๘	✓	✓
๗. สตีวียอลไกลโคไซด์	(ฉบับที่ ๓๖๐) พ.ศ.๒๕๕๖	✓	✓

หากมีความประสงค์จะผลิตอาหารในกลุ่มนี้ให้ติดต่อที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ยกเว้นการแบ่งบรรจุวัตถุเจือปนอาหารที่มีการขึ้นทะเบียนเลขสารบบอาหารไว้แล้ว สามารถยื่นขออนุญาตได้ที่ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดแพร่

กลุ่ม ๒ อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ประเภทอาหาร	ประกาศกระทรวง สาธารณสุข	สถานที่ผลิต กำหนด GMP	ผลิตภัณฑ์ แสดงเลข สารบบอาหาร
๑. เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ.๒๕๕๖	✓	✓
๒. นมปรุงแต่ง	(ฉบับที่ ๓๕๑) พ.ศ.๒๕๕๖	✓	✓
๓. นมเปรี้ยว	(ฉบับที่ ๓๕๓) พ.ศ.๒๕๕๖	✓	✓
๔. นมโค	(ฉบับที่ ๓๕๐) พ.ศ.๒๕๕๖	✓	✓
๕. ผลิตภัณฑ์ของนม	(ฉบับที่ ๓๕๒) พ.ศ.๒๕๕๖	✓	✓
๖. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ.๒๕๕๖	✓	✓
๗. ไอศกรีม	(ฉบับที่ ๓๕๔) พ.ศ.๒๕๕๖	✓	✓
๘. กาแฟ	(ฉบับที่ ๑๙๗) พ.ศ.๒๕๔๓ (ฉบับที่ ๒๗๖) พ.ศ.๒๕๔๖ (ฉบับที่ ๓๓๐) พ.ศ.๒๕๕๔	✓	✓
๙. เกลือบริโกล	ฉบับที่ ๓๓๓ พ.ศ.๒๕๕๔	✓	✓
๑๐. น้ำเกลือปรุงอาหาร	(ฉบับที่ ๓๒๔) พ.ศ.๒๕๕๓		
๑๑. ข้าวเติมวิตามิน	(ฉบับที่ ๑๕๐) พ.ศ.๒๕๓๖	✓	✓
๑๒. ไข่เยี่ยวม้า	(ฉบับที่ ๒๓๖) พ.ศ.๒๕๔๔	✓	✓
๑๓. ครีม	(ฉบับที่ ๒๐๘) พ.ศ.๒๕๔๓	✓	✓
๑๔. เครื่องดื่มเกลือแร่	(ฉบับที่ ๑๙๕) พ.ศ.๒๕๔๓ (ฉบับที่ ๓๓๒) พ.ศ.๒๕๕๔	✓	✓
๑๕. ซ็อกโกแลต	(ฉบับที่ ๘๓) พ.ศ.๒๕๒๗ ฉบับปี พ.ศ.๒๕๕๔ (๓๒๗)	✓	✓
๑๖. ชา	(ฉบับที่ ๑๙๖) พ.ศ.๒๕๔๓ (ฉบับที่ ๒๗๗) พ.ศ.๒๕๔๖ (ฉบับที่ ๓๒๙) พ.ศ.๒๕๕๔	✓	✓
๑๗. ชาสมุนไพร	(ฉบับที่ ๒๘๐) พ.ศ.๒๕๔๗	✓	✓
๑๘. ขอสบางชนิด	(ฉบับที่ ๒๐๑) พ.ศ.๒๕๔๓	✓	✓
๑๙. น้ำแข็ง	(ฉบับที่ ๗๘) พ.ศ.๒๕๒๗ (ฉบับที่ ๑๓๗) พ.ศ.๒๕๓๔ (ฉบับที่ ๒๕๔) พ.ศ.๒๕๔๕ (ฉบับที่ ๒๘๕) พ.ศ.๒๕๔๗	✓	✓
๒๐. น้านมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(ฉบับที่ ๑๙๘) พ.ศ.๒๕๔๓	✓	✓
๒๑. น้าบริโกลในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(ฉบับที่ ๖๑) พ.ศ.๒๕๒๔ (ฉบับที่ ๑๓๕) พ.ศ.๒๕๓๔ (ฉบับที่ ๒๒๐) พ.ศ.๒๕๔๔ (ฉบับที่ ๒๕๖) พ.ศ.๒๕๔๕ (ฉบับที่ ๒๘๔) พ.ศ.๒๕๔๗ (ฉบับที่ ๓๑๖) พ.ศ.๒๕๕๓	✓	✓

กลุ่ม ๒ อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ประเภทอาหาร	ประกาศกระทรวง สาธารณสุข	สถานที่ผลิต กำหนด GMP	ผลิตภัณฑ์ แสดงเลข สารบบอาหาร
๒๒. น้ำปลา	(ฉบับที่ ๒๐๓) พ.ศ.๒๕๕๓ (ฉบับที่ ๓๒๓) พ.ศ.๒๕๕๓	✓	✓
๒๓. น้ำผึ้ง	(ฉบับที่ ๒๑๑) พ.ศ.๒๕๕๓	✓	✓
๒๔. น้ำมันถั่วลิสง	(ฉบับที่ ๒๓) พ.ศ.๒๕๒๒ (ฉบับที่ ๒๓๓) พ.ศ.๒๕๕๔	✓	✓
๒๕. น้ำมันเนย	(ฉบับที่ ๒๐๖) พ.ศ.๒๕๕๓	✓	✓
๒๖. น้ำมันปาล์ม	(ฉบับที่ ๕๖) พ.ศ.๒๕๒๔ (ฉบับที่ ๑๘๔) พ.ศ.๒๕๕๒ (ฉบับที่ ๒๓๔) พ.ศ.๒๕๕๔	✓	✓
๒๗. น้ำมันมะพร้าว	(ฉบับที่ ๕๗) พ.ศ.๒๕๒๔ (ฉบับที่ ๒๓๕) พ.ศ.๒๕๕๔	✓	✓
๒๘. น้ำมันและไขมัน	(ฉบับที่ ๒๐๕) พ.ศ.๒๕๕๓	✓	✓
๒๙. น้ำแร่ธรรมชาติ	(ฉบับที่ ๑๘๙) พ.ศ.๒๕๕๓	✓	✓
๓๐. น้ำส้มสายชู	(ฉบับที่ ๒๐๔) พ.ศ.๒๕๕๓	✓	✓
๓๑. เนย	(ฉบับที่ ๒๒๗) พ.ศ.๒๕๕๔	✓	✓
๓๒. เนยแข็ง	(ฉบับที่ ๒๐๙) พ.ศ.๒๕๕๓	✓	✓
๓๓. เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และ ผลิตภัณฑ์เนยผสม	(ฉบับที่ ๓๔๘) พ.ศ.๒๕๕๕	✓	✓
๓๔. เนยใสหรือกึ่ง	(ฉบับที่ ๒๒๖) พ.ศ.๒๕๕๔	✓	✓
๓๕. ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่ว เหลือง	(ฉบับที่ ๓๑๗) พ.ศ.๒๕๕๓ (ฉบับที่ ๓๒๒) พ.ศ.๒๕๕๓	✓	✓
๓๖. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	(ฉบับที่ ๒๙๓) พ.ศ.๒๕๕๘ (ฉบับที่ ๓๐๙) พ.ศ.๒๕๕๐	✓	✓
๓๗. แยม เยลลี่ มาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(ฉบับที่ ๒๑๓) พ.ศ.๒๕๕๓	✓	✓
๓๘. รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่	(ฉบับที่ ๒๙๔) พ.ศ.๒๕๕๘	✓	✓
๓๙. อาหารกึ่งสำเร็จรูป	(ฉบับที่ ๒๑๐) พ.ศ.๒๕๕๓	✓	✓

กลุ่ม ๓ อาหารที่ต้องมีฉลาก

ประเภทอาหาร	ประกาศกระทรวง สาธารณสุข	สถานที่ผลิต เข้าข่าย GMP	ผลิตภัณฑ์ แสดงเลข สารบบอาหาร
๑. ขนมปัง	(ฉบับที่ ๒๒๔) พ.ศ.๒๕๔๔	✓	✓
๒. ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(ฉบับที่ ๒๐๐) พ.ศ.๒๕๔๓	✓	✓
๔. แป้งข้าวกล้อง	(ฉบับที่ ๔๔) พ.ศ.๒๕๒๓	✓	✓
๕. ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	(ฉบับที่ ๒๔๓) พ.ศ.๒๕๔๔	✓	✓
๖. วัตถุแต่งกลิ่นรส	(ฉบับที่ ๒๒๓) พ.ศ.๒๕๔๔	✓	✓
๗. รูนสำเร็จรูปและขนมเยลลี่	(ฉบับที่ ๑๐๐) พ.ศ.๒๕๒๙ (ฉบับที่ ๒๖๓) พ.ศ.๒๕๔๕	✓	✓
๘. หมากฝรั่งและลูกอม	(ฉบับที่ ๒๒๘) พ.ศ.๒๕๔๔	✓	✓
๙. อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อม บริโภคทันที	(ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔	✓	✓
๑๐. อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ	(ฉบับที่ ๒๓๘) พ.ศ.๒๕๔๔ (ฉบับที่ ๓๕๗) พ.ศ.๒๕๕๖	✓	✓
๑๑. อาหารฉายรังสี	(ฉบับที่ ๓๒๕) พ.ศ.๒๕๕๓	GMP ฉายรังสี	✓
๑๒. อาหารทั่วไปที่เป็นอาหารดัดแปรพันธุกรรมหรือ พันธุวิศวกรรม	(ฉบับที่ ๒๕๑) พ.ศ.๒๕๔๕	✓	✓

กลุ่ม ๔ อาหารทั่วไป

เป็นอาหารที่นอกเหนือจาก ๓ กลุ่มแรก อาหารทั่วไปจำแนกได้เป็น ๙ ชนิด คือ

๑. สัตว์และผลิตภัณฑ์ เช่น เนื้อสัตว์สด, สัตว์น้ำสด, ไข่สด
๒. พืชและผลิตภัณฑ์ เช่น พืชผักสด, ผลไม้สด, ถั่วและนัต
๓. สารสกัด/สารสังเคราะห์ เช่น สารสกัดจากพืชที่ใช้เป็นวัตถุเติม
๔. สารอาหาร เช่น กรดอะมิโนที่ใช้เป็นวัตถุเติม
๕. แป้งและผลิตภัณฑ์ เช่น แป้งมันสำปะหลัง, รูนเส้น, กว๊วยเตี๋ยว
๖. ผลิตภัณฑ์สำหรับทำอาหารชนิดต่าง ๆ ที่ยังไม่พร้อมบริโภค
๗. เครื่องปรุงรส เช่น ผงเครื่องปรุงรสในซองบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป
๘. น้ำตาล เช่น น้ำตาลทราย, แปะแซ
๙. เครื่องเทศ เช่น มัสตาร์ด, พริกไทย, พริกป่น

****ผลิตภัณฑ์อาหารทั่วไปไม่ต้องยื่นขอเลขสารบบอาหาร ยกเว้นเป็นอาหารแปรรูปบรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับ ๓๔๒) พ.ศ. ๒๕๕๕ และสามารถยื่นขอรับเลขสารบบอาหารได้**

๒. ตรวจสอบว่าผลิตภัณฑ์อาหารนั้นยื่นคำขอแบบใด

สถานที่ผลิต	กลุ่ม ๑ อาหารควบคุม เฉพาะ	กลุ่ม ๒ อาหารที่กำหนดคุณภาพ/ มาตรฐาน	กลุ่ม ๓ อาหารที่ต้องมี ฉลาก	กลุ่ม ๔ อาหารทั่วไป
๑. ไม่เข้าข่ายโรงงาน (สบ.๑) (ยกเว้น อาหารทั่วไป)	ยื่นแบบ สบ.๓	- ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ยื่น แบบ สบ.๕ (ผลิตยื่นที่ อย., แบ่งบรรจุยื่นผ่านสสจ. ได้		- อาหารแปรรูปบรรจุ ในภาชนะพร้อม จำหน่าย ยื่นแบบ สบ.๗ ผ่านระบบ e-submission
๒. เข้าข่ายโรงงาน (อ.๒) (อาหารทุกประเภท)	ยื่นแบบ อ.๑๗	- อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิด สนิท, นมโค, นมปรุงแต่ง, นมเปรี้ยว, ผลิตภัณฑ์ของนม ยื่นแบบ สบ.๕ ที่ อย. - กาแฟผสม, เครื่องดื่มเกลือ แร่, ไอศกรีม, เครื่องดื่มใน ภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ยื่น แบบ สบ.๕ ที่สสจ. - ที่เหลือยื่นแบบ สบ.๗ ผ่าน ระบบ e-submission	ยื่นแบบ สบ.๗ ผ่านระบบ e-submission	- อาหารทั่วไป ไม่ต้อง ยื่นขอรับเลขสารบบ อาหาร

๒.๑ คำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร (แบบ สบ.๓)

๒.๒ คำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (แบบ อ.๑๗)

๒.๓ ใบจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร (แบบ สบ.๕)

(รายละเอียดและหลักฐานประกอบการยื่นขอ ดูจากระเบียบการแต่ละแบบ)

แนวทางการดำเนินการที่เกี่ยวข้องกับฉลาก

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาษา
บรรจุได้กำหนดแนวทางในการแสดงฉลากอาหารดังนี้

๑. ชื่ออาหาร สามารถแสดงอย่างใดดังต่อไปนี้

- (๑) ชื่อเฉพาะของอาหาร ชื่อสามัญหรือชื่อที่ใช้เรียกออาหารตามปกติ
- (๒) ชื่อที่แสดงประเภทหรือชนิดของอาหาร
- (๓) ชื่อทางการค้า การใช้ชื่อนี้ต้องมีข้อความแสดงประเภทหรือชนิดของอาหารกำกับชื่ออาหารด้วย โดยจะอยู่ในบรรทัดเดียวกับชื่อทางการค้าก็ได้ และจะมีขนาดตัวอักษรต่างกับชื่อทางการค้าก็ได้ แต่ต้องสามารถอ่านได้ชัดเจน

๒. เลขสารบบอาหาร

๓. ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่ แล้วแต่กรณีดังต่อไปนี้

๓.๑ อาหารที่ผลิตในประเทศ ให้แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุ หรือแสดงชื่อและที่ตั้ง
ของสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุก็ได้ โดยต้องมีข้อความดังต่อไปนี้ กำกับไว้ด้วย

- (๓.๑.๑) ข้อความว่า “ผู้ผลิต” หรือ “ผลิตโดย” สำหรับกรณีเป็นผู้ผลิต
- (๓.๑.๒) ข้อความว่า “ผู้แบ่งบรรจุ” หรือ “แบ่งบรรจุโดย” สำหรับกรณีเป็นผู้แบ่งบรรจุ
- (๓.๑.๓) ข้อความว่า “สำนักงานใหญ่” สำหรับกรณีเป็นผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุที่ประสงค์จะแสดง

ชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่

๓.๒ อาหารนำเข้าจากต่างประเทศ ให้แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าโดยมีข้อความว่า “ผู้นำเข้า” หรือ
“นำเข้าโดย” กำกับและแสดงชื่อและประเทศของผู้ผลิตด้วย

๔. ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก ให้แสดงปริมาตรสุทธิ

๕. แสดงวัน เดือนและปี สำหรับอาหารที่มีอายุการเก็บไม่เกิน ๙๐ วัน หรือแสดงวัน เดือนและปี หรือ
เดือนและปี สำหรับอาหารที่มีอายุการเก็บเกิน ๙๐ วัน โดยมีข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน” กำกับไว้ด้วย

๖. คำเตือน (ถ้ามี) และข้อแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี)

ฉลากที่มีข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย ตรา หรือเครื่องหมายการค้า เครื่องหมาย
การค้าจดทะเบียน ไม่ว่าจะ เป็นภาษาใดที่ปรากฏในฉลาก ต้อง

- (๑) ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร หรือไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ
- (๒) ไม่แสดงถึงชื่ออาหาร ส่วนประกอบของอาหาร อัตราส่วนของอาหาร ปริมาณของอาหารหรือแสดงถึงสรรพคุณของอาหารอันเป็นเท็จหรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อ
- (๓) ไม่ทำให้เข้าใจว่ามีวัตถุตามข้อความ ชื่อ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมายหรือเครื่องหมายการค้าดังกล่าวผสมอยู่ในอาหารโดยที่ไม่มีวัตถุนั้นผสมอยู่ หรือมีผสมอยู่ในปริมาณที่ไม่อาจแสดงสรรพคุณ
- (๔) ไม่ฟ้องเสียง ฟ้องรูป กับคำหรือข้อความที่สื่อถึงคุณประโยชน์ คุณภาพ สรรพคุณอันเป็นการโอ้อวดหรือเป็นเท็จ หรือเกินจริง หรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร
- (๕) ไม่ขัดกับวัฒนธรรมและศีลธรรมอันดีงามของไทยหรือส่อไปในทางทำลายคุณค่าของภาษาไทย
- (๖) ไม่ส่งเสริมหรืออาจก่อให้เกิดความขัดแย้ง ความแตกแยก หรือผลกระทบในเชิงลบทั้งทางตรงหรือทางอ้อมต่อสังคม วัฒนธรรม ศีลธรรม ประเพณี หรือพฤติกรรมที่เกี่ยวกับเพศ ภาษาและความรุนแรง

การแสดงฉลากที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค

<p>ชื่ออาหาร</p> <p>แสดงตำแหน่งในที่เห็นได้ชัดเจน</p>	<p>ส่วนประกอบที่สำคัญ</p> <ul style="list-style-type: none"> • เป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณเรียงจากมากไปน้อย • ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร แสดงเป็นน้ำหนักต่อหน่วย 	<p>ชื่อและที่ตั้ง</p> <ul style="list-style-type: none"> • ผู้ผลิต/ผลิตโดย... หรือ • ผู้แบ่งบรรจุ/แบ่งบรรจุโดย... หรือ • ผู้นำเข้า/นำเข้าโดย... พร้อมชื่อและประเทศผู้ผลิต
<p>ผลิต : วัน/เดือน/ปี</p> <p>ควรบริโภคก่อน : วัน/เดือน/ปี</p> <p>หมดอายุ : วัน/เดือน/ปี</p>	<p>การแสดงข้อมูลวัตถุเจือปนอาหาร</p> <p>เช่น สารควบคุมความเป็นกรด (INS330) หรือ สารควบคุมความเป็นกรด (กรดซิตริก)</p>	<p>วิธีรับประทาน</p>
<p>ปริมาณสุทธิ (ระบบเมตริก)</p> <ul style="list-style-type: none"> • น้ำหนักสุทธิ (กรัม, กิโลกรัม) • ปริมาตรสุทธิ (มิลลิลิตร, ลิตร) • ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารให้แสดงจำนวนบรรจุ 	<p>แต่งกลิ่น (รส) เช่น</p> <p>แต่งกลิ่นสังเคราะห์/แต่งรสเลียนธรรมชาติ</p>	<p>ข้อแนะนำในการเก็บรักษา</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มี...” • “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมี...” 	<p>คำเตือน</p>
	<p>การกล่าวอ้าง+การแสดงฉลากโภชนาการ</p> <ul style="list-style-type: none"> • ปริมาณสารอาหาร • หน้าที่ของสารอาหาร 	<p>แสดงข้อความ “มี...” ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพอาหาร เช่น “มีของวัตถุกันชื้น”</p>
		<p>เลขสารบบอาหาร 13 หลัก</p> 

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตอาหารและการเก็บรักษาอาหาร ประกอบด้วย ๒ ส่วน

ได้แก่

ส่วนที่ ๑ ข้อกำหนดพื้นฐาน เป็นข้อกำหนดสำหรับสถานที่ผลิตอาหารทุกประเภท โดยมีวัตถุประสงค์หลักเพื่อให้ผู้ผลิตมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อน หรือลด หรือขจัดอันตรายทั้งทางด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ จากสิ่งแวดล้อม อาคารผลิต เครื่องมือเครื่องจักร หรืออุปกรณ์การผลิต ภาชนะบรรจุ ผู้ปฏิบัติงาน ในกระบวนการผลิตทุกขั้นตอน รวมทั้งการจัดการสุขาภิบาล และสุขลักษณะส่วนบุคคล เพื่อให้มั่นใจได้ว่าอาหารที่ผลิตมีมาตรฐานและมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค

ส่วนที่ ๒ ข้อกำหนดเฉพาะ เป็นข้อกำหนดเพิ่มเติมที่กำหนดไว้เป็นการเฉพาะสำหรับผู้ประกอบการที่มีการผลิตอาหารที่มีกรรมวิธีการผลิตเฉพาะและความเสี่ยงสูงหากควบคุมการผลิตไม่เหมาะสม โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อกำหนดแนวทางการควบคุมกระบวนการผลิตโดยเฉพาะจุดสำคัญที่ต้องควบคุมเป็นพิเศษเพื่อลดหรือขจัดอันตรายให้อยู่ในระดับที่ยอมรับได้ และเกิดความปลอดภัย จำนวน ๓ รายการ ดังนี้

- ๒.๑ การผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็งบริโภค ที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง
- ๒.๒ การผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์ ได้แก่ นมโค นมปรุงแต่ง ผลิตภัณฑ์ของนม ตามกฎหมายว่าด้วยการนั้น และให้หมายความรวมถึงผลิตภัณฑ์ดังกล่าวที่ผลิตจากนมของสัตว์อื่นที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์ ทั้งนี้รวมถึงกรณีที่มีกระบวนการแช่เยือกแข็ง ภายหลังการพาสเจอร์ไรซ์
- ๒.๓ การผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยทำให้ปลอดเชื้อเชิงการค้า ได้แก่ อาหารที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อน ภายหลังหรือก่อนบรรจุหรือปิดผนึก และให้หมายความรวมถึงอาหารอื่นที่มีกระบวนการผลิตในทำนองเดียวกันนี้ ที่มีค่าพีเอช มากกว่า ๔.๖ และมีค่าวอเตอร์แอกทิวิตี (Water activity) มากกว่า ๐.๘๕ ซึ่งเก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่เป็นโลหะหรือวัสดุอื่นที่คงรูป หรือกึ่งคงรูป หรือไม่คงรูป ที่สามารถป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้ และสามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ

ส่วนที่ ๑ ข้อกำหนดพื้นฐาน

ข้อกำหนดพื้นฐาน แบ่งเป็น ๕ หมวด ได้แก่

- หมวดที่ ๑ สถานที่ตั้ง อาคารผลิต การทำความสะอาด และการบำรุงรักษา
- หมวดที่ ๒ เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต การทำความสะอาด และการบำรุงรักษา
- หมวดที่ ๓ การควบคุมกระบวนการผลิต
- หมวดที่ ๔ การสุขาภิบาล
- หมวดที่ ๕ สุขลักษณะส่วนบุคคล

โดยมีรายละเอียดข้อกำหนดในแต่ละหมวด ดังนี้

หมวดที่ ๑ สถานที่ตั้ง อาคารผลิต การทำความสะอาด และการบำรุงรักษา

- ๑.๑ ทำเลที่ตั้งต้องห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน เช่น สิ่งปฏิกูล วัตถุอันตราย คอกสัตว์ ผุนควัน น้ำท่วมขัง ในกรณีที่สถานที่ตั้งตัวอาคารซึ่งใช้ผลิตอาหารอยู่ติดกับบริเวณที่มีสภาพไม่เหมาะสมอันอาจส่งผลกระทบต่ออาหารเกิดความไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค ผู้ผลิตจะต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่มีประสิทธิภาพ
- ๑.๒ บริเวณโดยรอบอาคารผลิตและภายในอาคารผลิต ไม่มีการสะสมสิ่งของไม่ใช้แล้ว หรือไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร ที่อาจเป็นแหล่งสะสมฝุ่นละออง หรือเป็นแหล่งหลบซ่อนหรือเพาะพันธุ์สัตว์แมลงและเชื้อโรคต่าง ๆ รวมทั้งป้องกันปัญหาจากการนำไปใช้โดยไม่ทราบว่าเป็นอันตราย
- ๑.๓ ภายนอกและภายในอาคารผลิต มีท่อหรือทางระบายน้ำที่เหมาะสม สามารถรองรับปริมาณน้ำทั้งภายในอาคารและน้ำฝน ลาดเอียงเพียงพอเพื่อระบายน้ำออกจากอาคารผลิต ไม่อุดตัน ไม่ทำให้เกิดน้ำขังแฉะและสกปรก การออกแบบควรคำนึงถึงทิศทางของการระบายน้ำ
- ๑.๔ อาคารผลิตมีการก่อสร้างอย่างมั่นคงแข็งแรง มีการออกแบบที่ง่ายต่อการทำความสะอาดและบำรุงรักษา มีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอด้วยวิธีการที่เหมาะสม และบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี ดังนี้
 - ๑.๔.๑ พื้น ใช้วัสดุคงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย มีความลาดเอียงเพียงพอลงสู่ทางระบายน้ำ สภาพสะอาด ไม่ชำรุด
 - ๑.๔.๒ ผนัง ใช้วัสดุคงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย สภาพสะอาด ไม่ชำรุด
 - ๑.๔.๓ เพดาน ใช้วัสดุคงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย รวมทั้งอุปกรณ์ที่ยึดติดด้านบน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน สภาพสะอาด ไม่ชำรุด
- ๑.๕ อาคารผลิตสามารถป้องกันสัตว์และแมลงเข้าสู่บริเวณผลิต หรือป้องกันสัตว์และแมลงสัมผัสอาหาร
- ๑.๖ อาคารผลิตมีพื้นที่ในการผลิตเพียงพอ และแยกพื้นที่การผลิตอาหารออกจากที่พักอาศัย การผลิตผลิตภัณฑ์อื่นที่มีเชื้ออาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร และบริเวณรับประทานอาหาร
- ๑.๗ อาคารผลิตมีพื้นที่ในการผลิตเป็นสัดส่วน และเป็นไปตามสายงานการผลิต ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนข้าม
- ๑.๘ อาคารผลิตมีห้องบรรจุ หรือมีมาตรการจัดการพื้นที่บรรจุ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนซ้ำหลังการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์แล้ว

- ๑.๙ อาคารผลิตมีระบบระบายอากาศที่ควบคุมทิศทางการไหลของอากาศ ไม่ให้อากาศที่ปนเปื้อนจากพื้นที่ที่สกปรกมากไหลไปสู่พื้นที่ที่สะอาด มีการระบายอากาศที่เพียงพอเพื่อป้องกันการปนเปื้อนและการเกิดเชื้อราในบริเวณผลิต รวมทั้งมีความสะดวกในการปฏิบัติงาน
- ๑.๑๐ อาคารผลิตมีแสงสว่างเพียงพอ โดยเฉพาะในพื้นที่ที่มีผลต่อความผิดพลาดในการปฏิบัติงานและมีผลต่อการควบคุมอันตรายในอาหาร

หมวดที่ ๒ เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต การทำความสะอาด และการบำรุงรักษา

- ๒.๑ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตที่สัมผัสกับอาหาร มีการออกแบบที่ถูกละเอียด โดยเลือกใช้วัสดุที่ไม่เป็นพิษ ไม่เป็นสนิม ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ทนต่อการกัดกร่อน ออกแบบให้สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย ไม่มีซอกมุมหรือรอยเชื่อมต่อที่ทำความสะอาดไม่ทั่วถึง
- ๒.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต ติดตั้งในตำแหน่งเหมาะสม เป็นไปตามสายงานการผลิต ง่ายต่อการทำความสะอาดและซ่อมบำรุง มีความสะดวกในการปฏิบัติงาน
- ๒.๓ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต มีความสัมพันธ์กับชนิดของอาหารที่ผลิต กรรมวิธีการผลิต และมีจำนวนเพียงพอกับกำลังการผลิต มีประสิทธิภาพสอดคล้องตามวัตถุประสงค์การใช้งาน
- ๒.๔ โต๊ะหรือพื้นผิวปฏิบัติงานที่สัมผัสกับอาหารโดยตรง ต้องมีพื้นผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ทนต่อการกัดกร่อน ทำความสะอาดง่าย และมีความสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. หรือในระดับที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสิ่งสกปรกจากพื้นขณะปฏิบัติงานได้
- ๒.๕ กรณีใช้ระบบท่อในการลำเลียงอาหาร พื้นผิวภายในท่อ รวมทั้งปั๊ม ข้อต่อ ปะเก็น วาล์วต่าง ๆ ที่สัมผัสอาหาร ต้องมีการออกแบบที่ถูกละเอียด โดยไม่มีจุดอับและซอกมุมที่ก่อให้เกิดการสะสมของสิ่งสกปรกและจุลินทรีย์ และยากต่อการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ สามารถทำความสะอาดได้ทั่วถึง และมีอุปกรณ์ปิดปลายท่อที่ยังไม่ใช้งาน
- ๒.๖ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต ต้องมีการทำความสะอาดด้วยวิธีที่มีประสิทธิภาพอย่างสม่ำเสมอ โดยเฉพาะเครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิตที่ใช้สัมผัสอาหารที่พร้อมสำหรับการบริโภค (ready to eat) ต้องมีการฆ่าเชื้อก่อนการใช้งาน มีการจัดเก็บอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อแล้วอย่างเป็นสัดส่วน ในสภาพที่ถูกละเอียด และป้องกันการปนเปื้อนได้
- ๒.๗ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต ต้องมีการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้มีประสิทธิภาพและไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน กรณีอุปกรณ์และส่วนประกอบของอุปกรณ์มีการจำกัดอายุการใช้งาน เช่น หลอดยูวี ปะเก็นยาง ไส้กรอง สารกรอง ต้องจดบันทึกอายุการใช้งาน จัดทำแผนเพื่อควบคุมการใช้งาน และเปลี่ยนเมื่อครบกำหนด ทั้งนี้ ในระหว่างการซ่อมบำรุงต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนข้ามสู่ผลิตภัณฑ์
- ๒.๘ อุปกรณ์การชั่งตวงวัด มีความเหมาะสม เพียงพอ มีความเที่ยงตรงแม่นยำ มีการสอบเทียบอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง และกรณีที่พบว่า ผลการสอบเทียบมีค่าความคลาดเคลื่อนเกินเกณฑ์การยอมรับ ต้องมีวิธีการจัดการกับเครื่องมือวัดนั้น ๆ

หมวดที่ ๓ การควบคุมกระบวนการผลิต

๓.๑ วัตถุดิบ ส่วนผสม และวัตถุดิบอาหาร

- ๓.๑.๑ มีการคัดเลือกวัตถุดิบ ส่วนผสม และวัตถุดิบอาหาร ที่มีคุณภาพ ความปลอดภัย และมีข้อมูลความปลอดภัยตามประเภทของวัตถุดิบ
- ๓.๑.๒ มีการเก็บรักษาวัตถุดิบ ส่วนผสม และวัตถุดิบอาหาร บนชั้นหรือยกพื้น ในสภาวะที่ป้องกันการปนเปื้อนโดยมีการเชื่อมสภาพน้อยที่สุด เช่น การควบคุมอุณหภูมิ ความชื้น รวมถึงมีระบบการนำไปใช้อย่างมีประสิทธิภาพ และแยกเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกับ วัตถุดิบอันตราย หรือวัตถุดิบที่ไม่ใช่อาหาร ทั้งนี้ กรณีผลิตอาหารที่ปราศจากสารก่อภูมิแพ้ ต้องจัดเก็บแยกจากวัตถุดิบที่มีสารก่อภูมิแพ้
- ๓.๑.๓ มีวิธีการลดการปนเปื้อนเบื้องต้นจากอันตรายที่มาที่วัตถุดิบหรือส่วนผสมตามความจำเป็น เช่น ล้าง ตัดแต่ง คัดแยก ลวก กรอง ลดอุณหภูมิ ฆ่าเชื้อ

๓.๒ ภาชนะบรรจุ

- ๓.๒.๑ มีการคัดเลือกภาชนะบรรจุที่มีคุณภาพความปลอดภัย เหมาะสมตามวัตถุประสงค์การใช้ และมีการตรวจสอบสภาพและความสมบูรณ์ของภาชนะบรรจุ เช่น รอยตำหนิ ความสะอาด หรือความสมบูรณ์ของรอยผนึก
- ๓.๒.๒ มีการเก็บรักษา ตลอดจนการขนย้ายในสภาวะที่ป้องกันการปนเปื้อน และไม่ก่อให้เกิด ความเสียหายแก่ภาชนะบรรจุ ตามความเหมาะสม รวมถึงมีระบบการนำไปใช้อย่างมี ประสิทธิภาพ
- ๓.๒.๓ มีการทำความสะอาด หรือฆ่าเชื้อภาชนะบรรจุก่อนการใช้งาน ตามความจำเป็น เพื่อขจัด สิ่งสกปรกหรือการปนเปื้อน การขนย้ายลำเลียงภาชนะบรรจุที่ทำความสะอาดหรือ ฆ่าเชื้อแล้ว ต้องไม่ทำให้เกิดความเสียหายหรือเกิดการปนเปื้อน และนำไปใช้บรรจุทันที หลังทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อ หากมีความจำเป็นที่ไม่สามารถบรรจุทันทีต้องมีระบบ การป้องกันการปนเปื้อนข้ามจากสิ่งแวดล้อม และภาชนะบรรจุที่ยังไม่ได้ทำความสะอาด อย่างมีประสิทธิภาพ

๓.๓ การผสม

- ๓.๓.๑ กรณีที่มีการใช้วัตถุดิบอาหาร ต้องใช้ตามที่กฎหมายกำหนด ซึ่งตรงด้วยอุปกรณ์ที่ เหมาะสม ผสมให้เข้ากันอย่างทั่วถึง และมีบันทึกผล กรณีมีการใช้สารช่วยในการผลิต (processing aid) ต้องใช้ตามข้อมูลด้านความปลอดภัยที่เชื่อถือได้ และมีการควบคุม ปริมาณการใช้ตามที่ฉลากกำหนด รวมทั้งมีมาตรการหรือกระบวนการกำจัดออกให้อยู่ ในระดับปลอดภัยต่อผู้บริโภค
- ๓.๓.๒ ส่วนผสมอื่น ๆ นอกจากวัตถุดิบอาหาร มีการตรวจสอบอัตราส่วนผสมที่เข้าให้ เป็นไป ตามสูตรที่แสดงบนฉลาก หรือที่ได้รับอนุญาตไว้ และการผสมมีความสม่ำเสมอ เพื่อ ควบคุมคุณภาพ และความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์
- ๓.๓.๓ น้ำและน้ำแข็ง ที่เป็นส่วนผสมหรือสัมผัสกับอาหารที่พร้อมสำหรับการบริโภค (ready to eat) มีคุณภาพหรือมาตรฐานสอดคล้องตามประกาศกระทรวง สาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท หรือน้ำแข็ง (แล้วแต่ กรณี) ต้องมีผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานจากห้องปฏิบัติการของรัฐ

หรือห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองระบบงาน อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และมีการเก็บรักษา น้ำหรือ น้ำแข็งอย่างถูกสุขลักษณะไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน

- ๓.๓.๔ ระหว่างกระบวนการผลิต มีการเก็บรักษาส่วนผสมที่ผสมแล้วภายใต้สภาวะที่ป้องกันการเสื่อมเสียจากจุลินทรีย์ เช่น การควบคุมอุณหภูมิและเวลา การป้องกันการปนเปื้อนข้าม และมีการนำไปใช้อย่างมีประสิทธิภาพ
- ๓.๔ มีการควบคุมกระบวนการลดและขจัดอันตรายด้านจุลินทรีย์ให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัยต่อการบริโภค และมีการตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอ พร้อมบันทึกผล
- ๓.๕ กรณีการผลิตที่ไม่มีกระบวนการลดและขจัดอันตรายด้านจุลินทรีย์ให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัยต่อการบริโภค เช่น ผสม แบ่งบรรจุ ตัดแต่งอาหารสด ต้องมีการควบคุมการปนเปื้อนตลอดกระบวนการผลิตอย่างเข้มงวด เช่น การคัดเลือกวัตถุดิบ มาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากคนพื้นผิวสัมผัสอาหาร สิ่งแวดล้อม ตามความเสี่ยงของอาหารนั้น ๆ
- ๓.๖ การบรรจุและปิดผนึก
- (๑) บรรจุและปิดผนึกอย่างเหมาะสม มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนซ้ำจากอุปกรณ์และพนักงาน ทั้งนี้ ต้องดำเนินการโดยเร็วและควบคุมอุณหภูมิของอาหารนั้นตามความเหมาะสมของอาหารเพื่อป้องกันการเจริญของจุลินทรีย์ หากมีการใช้วัตถุรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารต้องใช้อย่างถูกต้องตามกฎหมาย
- (๒) ตรวจสอบความสมบูรณ์ของการปิดผนึก
- (๓) ฉลากมีสภาพสมบูรณ์ มีข้อมูลผลิตภัณฑ์เพียงพอ เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถบริโภคได้อย่างปลอดภัย
- ๓.๗ ในกระบวนการผลิต มีการขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม วัตถุเจือปนอาหาร และผลิตภัณฑ์สุดท้ายในลักษณะที่ไม่เกิดการปนเปื้อนข้าม
- ๓.๘ มีข้อมูลที่เป็นที่จำเป็นเพื่อบ่งชี้สำหรับการตามสอบย้อนกลับ เพื่อหาสาเหตุข้อบกพร่องหรือปัญหาการปนเปื้อนได้อย่างมีประสิทธิภาพ เช่น ชนิด รุ่นการผลิตและแหล่งที่มา ของวัตถุดิบ ส่วนผสม วัตถุเจือปนอาหาร ภาชนะบรรจุ ผลิตภัณฑ์สุดท้าย และผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มาตรฐาน
- ๓.๙ ผลิตภัณฑ์สุดท้าย
- ๓.๙.๑ มีคุณภาพหรือมาตรฐานสอดคล้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง โดยต้องมีผลการตรวจวิเคราะห์จากห้องปฏิบัติการของรัฐ หรือห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองระบบงาน อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง
- ๓.๙.๒ มีการเก็บรักษาและขนส่งเพื่อจำหน่ายอย่างเหมาะสม มีอุปกรณ์หรือพาหนะขนส่งที่เหมาะสม ซึ่งรักษาคุณภาพของอาหารได้ สามารถล้างทำความสะอาดบริเวณหรือพื้นผิวในการจัดเก็บได้ง่าย เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามจากอุปกรณ์หรือพาหนะขนส่ง ผู้ปฏิบัติงาน และสิ่งแวดล้อม ได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- ๓.๑๐ มีบันทึกเกี่ยวกับชนิด ปริมาณการผลิต และข้อมูลการจัดจำหน่าย รวมทั้งมีวิธีการเรียกคืนสินค้า โดยเฉพาะกรณีการผลิตผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร
- ๓.๑๑ มีการจัดการผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มาตรฐานอย่างเหมาะสม โดยการคัดแยกหรือทำลาย เพื่อป้องกันการนำไปจำหน่ายหรือบริโภค
- ๓.๑๒ มีการเก็บรักษาบันทึกและรายงาน หลังจากพ้นระยะเวลาการวางจำหน่ายที่แสดงในฉลากผลิตภัณฑ์อย่างน้อย ๑ ปี

๓.๑๓ มีการตรวจประเมินตนเอง (Internal Quality Audit ; IQA) โดยหน่วยงานภายในหรือโดยหน่วยงานภายนอก ตามรายละเอียดของประกาศฯ ฉบับนี้เป็นอย่างน้อย ความถี่อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง ซึ่งต้องดำเนินการโดยผู้ที่มีความรู้ความเข้าใจ และกรณีที่พบว่า มีข้อบกพร่องต้องกำหนดมาตรการแก้ไขที่มีประสิทธิภาพ

หมวดที่ ๔ การสุขาภิบาล

- ๔.๑ น้ำที่ใช้ ต้องเป็นน้ำสะอาด มีการปรับปรุงคุณภาพน้ำที่เหมาะสมตามวัตถุประสงค์ที่ใช้
- ๔.๒ ห้องส้วม และอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม มีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน อยู่ในสภาพใช้งานได้ และถูกสุขลักษณะ มีอุปกรณ์การล้างมือครบถ้วน ได้แก่ สบู่เหลว และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง หรือสารฆ่าเชื้อโรค เป็นอย่างน้อย และตำแหน่งของห้องส้วมต้องแยกจากบริเวณผลิต หรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง
- ๔.๓ มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับเปลี่ยนเสื้อผ้า เก็บของใช้ส่วนตัวของพนักงานให้เพียงพอและเหมาะสม อยู่ในตำแหน่งที่สะดวกเหมาะสมต่อการใช้งานและไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน
- ๔.๔ อ่างล้างมือบริเวณผลิต อยู่ในสภาพใช้งานได้ มีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน สะอาด ติดตั้งในตำแหน่งที่เหมาะสม มีอุปกรณ์การล้างมือครบถ้วน ได้แก่ สบู่เหลว และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง หรือสารฆ่าเชื้อโรค เป็นอย่างน้อย อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสมต่อการใช้งานและไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่กระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์
- ๔.๕ มีมาตรการควบคุมและกำจัดสัตว์และแมลงอย่างมีประสิทธิภาพ วิธีการกำจัดต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่กระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์
- ๔.๖ มีการจัดการขยะที่เหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน โดยมีภาชนะสำหรับใส่ขยะในจำนวนที่เพียงพอ อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม และมีรูปแบบภาชนะที่เหมาะสมกับการผลิตอาหารแต่ละขั้นตอนโดยไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน เช่น มีฝาปิด กรณีมีพื้นที่รวมขยะรอการกำจัด ต้องแยกบริเวณดังกล่าวให้ไกลจากอาคารผลิต มีวิธีการกำจัดขยะที่เหมาะสมและสม่ำเสมอ เพื่อไม่ให้มีการสะสมจนเป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลง รวมทั้งเชื้อโรคต่าง ๆ และไม่ก่อให้เกิดกลิ่นอันไม่พึงประสงค์ ทั้งนี้ การขนย้ายขยะต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่สถานที่ผลิต กระบวนการผลิต และผลิตภัณฑ์
- ๔.๗ มีมาตรการจัดการสารเคมีที่ใช้ในสถานที่ผลิต เช่น สารเคมีกำจัดสัตว์และแมลง สารทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ สารเคมีที่ใช้ในการซ่อมบำรุง โดยมีข้อมูลชนิดของสารเคมี ความปลอดภัย วิธีการใช้อย่างปลอดภัยและมีประสิทธิภาพ มีการนำไปใช้ตามวิธีการใช้ที่กำหนด และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่กระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ มีป้ายบ่งชี้หรือฉลากที่ชัดเจนเพื่อป้องกันการนำไปใช้ผิดพลาด และจัดเก็บแยกเป็นสัดส่วนจากบริเวณผลิต สารเคมีอันตรายต้องมีมาตรการป้องกันผู้ไม่เกี่ยวข้องนำสารเคมีไปใช้โดยไม่ได้รับอนุญาต
- ๔.๘ มีมาตรการจัดการกับอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการกำจัดสัตว์และแมลง การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ รวมทั้งการซ่อมบำรุง ในลักษณะไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน

หมวดที่ ๕ สุขลักษณะส่วนบุคคล

- ๕.๑ ผู้ปฏิบัติงานและบุคลากรในบริเวณผลิต
 - ๕.๑.๑ ไม่เป็นโรคหรือพาหะของโรคตามที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวง ฉบับที่ ๑ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ไม่มีบาดแผล และมีมาตรการสำหรับผู้ปฏิบัติงานที่มีอาการของโรค เพื่อให้มั่นใจว่า ผู้สัมผัสกับอาหารโดยตรงหรือโดยอ้อม จะไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหาร
 - ๕.๑.๒ รักษาความสะอาดของร่างกาย เช่น เล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ
 - ๕.๑.๓ ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน และภายหลังจากสัมผัสสิ่งทีก่อให้เกิดการปนเปื้อน กรณีสวมถุงมือ ต้องล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนสวมถุงมือ
 - ๕.๑.๔ กรณีสวมถุงมือที่สัมผัสอาหาร ถุงมือต้องอยู่ในสภาพสมบูรณ์ สะอาด ถูกสุขลักษณะ ทำด้วยวัสดุที่สัมผัสอาหารได้โดยไม่เกิดการปนเปื้อนกับอาหาร
 - ๕.๑.๕ สวมหมวกคลุมผม หรือผ้าคลุมผม ชุดหรือผ้ากันเปื้อน รองเท้า ที่สะอาดขณะปฏิบัติงาน รวมทั้งสวมผ้าปิดปากตามความจำเป็น
 - ๕.๑.๖ ไม่บริโภคอาหาร ไม่สูบบุหรี่ ในขณะที่ปฏิบัติงาน และไม่นำของใช้ส่วนตัวเข้าไปในบริเวณผลิต เช่น เครื่องประดับ นาฬิกา และไม่มีพฤติกรรมที่อาจทำให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหาร
 - ๕.๑.๗ ผ่านการฝึกอบรมผู้ปฏิบัติงานแต่ละระดับอย่างเหมาะสมและมีหลักฐานการฝึกอบรมรวมทั้งปฏิบัติตามป้ายคำเตือนด้านสุขลักษณะอย่างเคร่งครัด
- ๕.๒ มีวิธีการหรือข้อปฏิบัติสำหรับผู้ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตที่มีความจำเป็นต้องเข้าไปในบริเวณผลิต เพื่อป้องกันการปนเปื้อน

ข้อกำหนดเฉพาะ ๑
สำหรับการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ หรือน้ำแข็งบริโภค
ที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง

๑. กรณีผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และน้ำแร่ธรรมชาติ ที่ผ่านกรรมวิธี
การกรอง

- ๑.๑ มีรายงานผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำดิบทางห้องปฏิบัติการอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง เพื่อเป็นข้อมูลในการออกแบบระบบการปรับคุณภาพน้ำให้มีความเพียงพอและเหมาะสม
- ๑.๒ มีกระบวนการปรับสภาพน้ำดิบเพื่อลดปริมาณจุลินทรีย์เบื้องต้น ก่อนเข้ากระบวนการปรับคุณภาพน้ำ (ตามความจำเป็น) สำหรับการปรับคุณภาพน้ำแร่ธรรมชาติต้องไม่ทำให้สารประกอบสำคัญเปลี่ยนแปลง
- ๑.๓ มีกระบวนการปรับคุณภาพน้ำที่สามารถลดอันตรายที่มีอยู่ในน้ำดิบให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัย สอดคล้องตามที่กฎหมายกำหนด เครื่องมือ อุปกรณ์การปรับคุณภาพน้ำใช้งานได้ สัมพันธ์กันกับอัตราการผลิต และต้องมีการตรวจสอบประสิทธิภาพการทำงานของอุปกรณ์การกรองหรือฆ่าเชื้ออย่างสม่ำเสมอ พร้อมบันทึกผล ทั้งนี้ การปรับคุณภาพน้ำแร่ธรรมชาติต้องไม่ทำให้สารประกอบสำคัญเปลี่ยนแปลง
- ๑.๔ มีการป้องกันการปนเปื้อนซ้ำ
 - ๑.๔.๑ มีการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพื้นผิวสัมผัสอาหารในขั้นตอนการบรรจุ เช่น เครื่องบรรจุ หัวบรรจุ อย่างเหมาะสมในลักษณะที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนลงสู่ผลิตภัณฑ์และบันทึกผล
 - ๑.๔.๒ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากภาชนะบรรจุ
 - (๑) ภาชนะบรรจุชนิดใช้ได้หลายครั้ง มีการทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออย่างถูกวิธี และมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อมหลังการล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ เช่น กลั้วด้วยน้ำอบบรรจุ และนำไปบรรจุทันที
 - (๒) ภาชนะบรรจุชนิดใช้ครั้งเดียว กลั้วด้วยน้ำอบบรรจุหรือมีมาตรการอื่นในการป้องกันหรือลดการปนเปื้อนของภาชนะบรรจุ และนำไปบรรจุทันที
 - ๑.๔.๓ บรรจุในห้องบรรจุที่สะอาด และวิธีการบรรจุสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม เช่น มีแท่นบรรจุสูงจากพื้น บรรจุจากหัวบรรจุโดยตรง และปิดผนึกทันที วิธีการปิดผนึกไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน
 - ๑.๔.๔ มีการป้องกันการปนเปื้อนจากผู้บรรจุ โดยต้องแต่งกายสะอาด สวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก และล้างมือทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน และมีมือไม่สัมผัสปากหรือภายในภาชนะบรรจุ เป็นอย่างน้อย

๒. กรณีผลิตน้ำแข็งบริโภคที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง

- ๒.๑ น้ำที่ใช้ผลิตน้ำแข็งมีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำแข็ง โดยมีผลวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง มีการปรับคุณภาพน้ำที่ใช้ผลิตน้ำแข็งที่เหมาะสม เช่นเดียวกับการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามข้อ ๑.๒ และ ๑.๓

- ๒.๒ การผลิตน้ำแข็งของ ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนซ้ำ อย่างน้อยมีการดำเนินการดังนี้
- ๒.๒.๑ น้ำที่ใช้ถอดของน้ำแข็ง น้ำล้างน้ำแข็ง หรือน้ำที่มีโอกาสสัมผัสกับน้ำแข็ง ต้องใช้น้ำที่มีมาตรฐานเช่นเดียวกับน้ำที่ใช้ผลิตน้ำแข็ง กรณีใช้ซ้ำต้องเปลี่ยนน้ำที่ใช้และรักษาความสะอาดของบ่อหรือถังพักอย่างสม่ำเสมอและบันทึกผล
 - ๒.๒.๒ พื้นผิวสัมผัสน้ำแข็ง เช่น พื้นลานถอดของ พื้นผิวที่ลำเลียงและขนส่งน้ำแข็งของเครื่องตัดหรือบดน้ำแข็ง มีการทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออย่างสม่ำเสมอ รวมทั้งมีมาตรการจำกัดบริเวณ เพื่อควบคุมสุขลักษณะ เช่น เปลี่ยนรองเท้าสะอาดที่ใช้เฉพาะบริเวณ
 - ๒.๒.๓ มีวิธีการลำเลียง ตัด บด บรรจุ ขนส่ง อย่างถูกสุขลักษณะไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน
 - ๒.๒.๔ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากภาชนะบรรจุ โดยเฉพาะภาชนะบรรจุชนิดใช้ได้หลายครั้ง เช่น กรณีใช้กระสอบบรรจุน้ำแข็ง ต้องมีการล้าง ฆ่าเชื้อ ผึ่งให้แห้ง และเก็บรักษาอย่างถูกสุขลักษณะ
 - ๒.๒.๕ มีการป้องกันการปนเปื้อนจากผู้ปฏิบัติงาน โดยต้องแต่งกายสะอาด สวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก ล้างมือทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน
- ๒.๓ การผลิตน้ำแข็งยูนิท ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนซ้ำ อย่างน้อยมีการดำเนินการดังนี้
- ๒.๓.๑ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากภาชนะบรรจุ โดยเฉพาะภาชนะบรรจุชนิดใช้ได้หลายครั้ง เช่น กรณีใช้กระสอบบรรจุน้ำแข็ง ต้องมีการล้าง ฆ่าเชื้อ ผึ่งให้แห้ง และเก็บรักษาอย่างถูกสุขลักษณะ
 - ๒.๓.๒ บรรจุในห้องบรรจุที่สะอาดและมีวิธีการบรรจุป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม เช่น มีแท่นบรรจุสูงจากพื้น บรรจุจากหัวบรรจุโดยตรงและปิดผนึกทันที วิธีการปิดผนึกไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน
 - ๒.๓.๓ มีการป้องกันการปนเปื้อนจากผู้บรรจุ โดยต้องแต่งกายสะอาด สวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก ล้างมือทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน และมีมือไม่สัมผัสปากภาชนะบรรจุ หรือภายในภาชนะบรรจุ

๓. ผู้ควบคุมการผลิตอาหาร

- ๓.๑ มีการแต่งตั้งบุคลากรเป็นลายลักษณ์อักษร เพื่อทำหน้าที่ผู้ควบคุมการผลิตอาหาร (Food process control supervisor) ประจำ ณ สถานที่ผลิต ทำหน้าที่ดูแล ควบคุมการผลิตทุกรุ่นให้เป็นไปตามกฎหมาย รวมทั้งทวนสอบบันทึกการควบคุมกระบวนการผลิต และต้องมีความรู้ในการควบคุมการผลิต โดยมีหลักฐานการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็งบริโภคที่ผ่านกรรมวิธีการกรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือหน่วยฝึกอบรมที่ได้ขึ้นบัญชีไว้กับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ตัวอย่างแบบแปลนแผนผัง

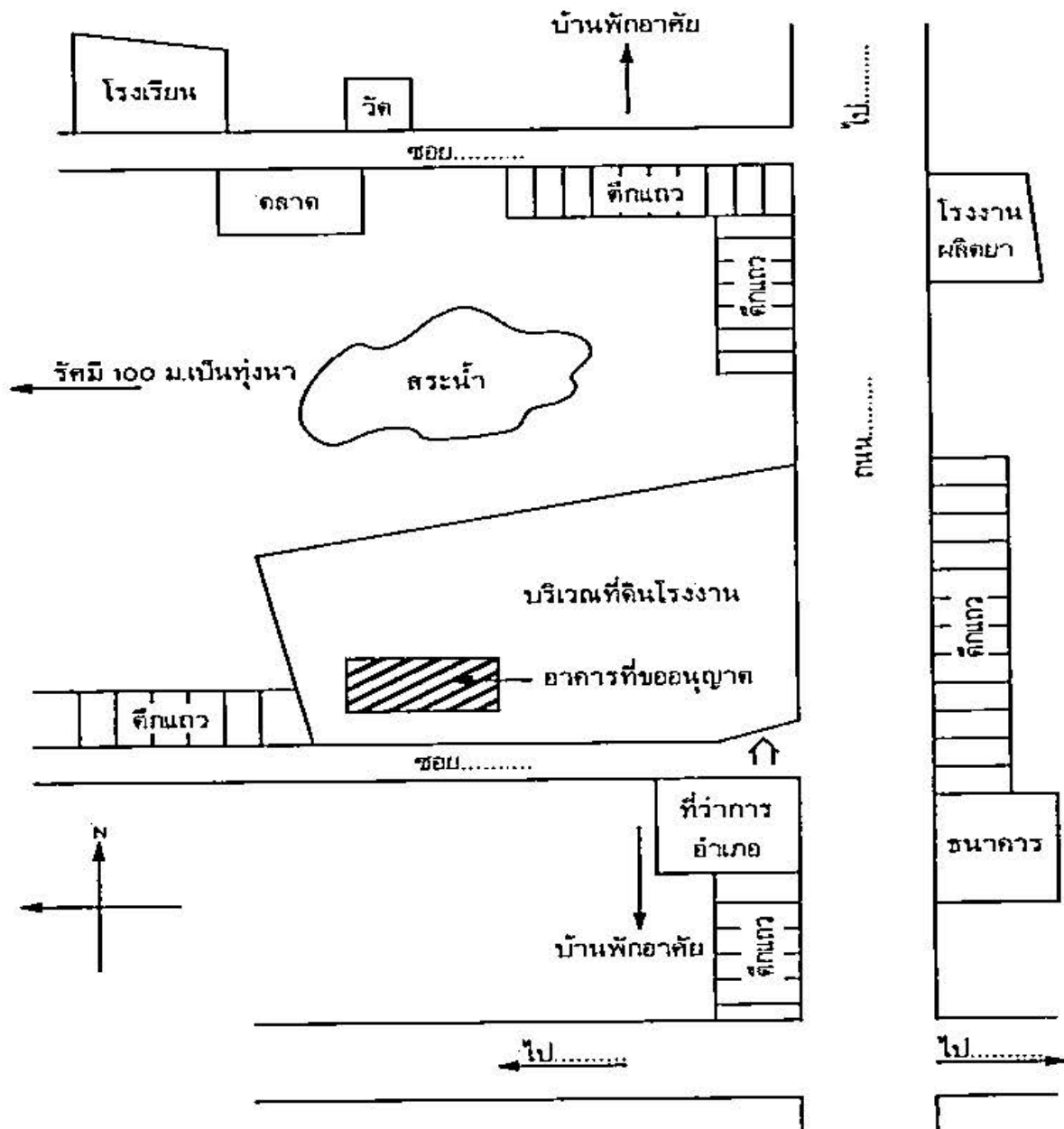
รายละเอียดของแบบแปลนแผนผังและรายละเอียดต่าง ๆ

1. รูปด้านหน้า ด้านข้าง และรูปตัดของอาคารที่ใช้ในการผลิต ซึ่งมีการแสดงชนิดของวัสดุที่ใช้ในส่วนของ ฝาผนัง เพดาน พื้น ประตู หน้าต่างและหลังคา เป็นต้น
2. แปลนพื้นที่ทุกชั้น โดยแสดง
 - การแบ่งกันห้องหรือเนื้อที่หรือบริเวณ โดยแยกเป็นสัดส่วนสำหรับการผลิตอาหารแต่ละประเภท และเป็นไปตามสายงานการผลิต เพื่อใช้สำหรับการเก็บวัตถุดิบ เตรียมวัตถุดิบ ประชุมผลสม การฆ่าเชื้อหรือวิธีการอื่น ๆ เช่น ผ่านความร้อน หรือแช่เย็น หรือแช่แข็ง หรือทำให้แห้ง แล้วแต่ กรณีการบรรจุ ปิดฉลาก เก็บผลิตภัณฑ์ เก็บภาชนะบรรจุ ล้างทำความสะอาดอุปกรณ์หรือ ภาชนะ เก็บอุปกรณ์หรือภาชนะก่อนและหลังใช้ การเก็บสารเคมีหรือวัตถุดิบพิเศษและอื่น ๆ เช่น ถัง หรือบ่อเก็บน้ำที่ใช้ในการผลิตและห้องเก็บน้ำแข็ง เป็นต้น
 - ตำแหน่งของเครื่องจักรพร้อมแสดงหมายเลขหรือสัญลักษณ์ที่สอดคล้องกับบัญชีรายการ เครื่องจักร
 - ท่อหรือทางระบายน้ำ พร้อมทั้งแจ้งขนาดของท่อหรือทางระบายน้ำและทิศทางของน้ำไหลภายใน อาคารผลิตจนออกนอกอาคารผลิตโดยละเอียด ถ้ามีทางระบายน้ำสาธารณะอยู่ใกล้เคียงโรงงานก็ ให้แสดงทางระบายน้ำทิ้งไปสู่ทางระบายน้ำสาธารณะด้วย
 - แสดงตำแหน่งบันได ลิฟต์ (ถ้ามี)
3. ที่ตั้งและจำนวนอ่างล้างมือในบริเวณผลิต
4. ที่ตั้งและจำนวนของห้องส้วมชาย ที่ปัสสาวะชาย และห้องส้วมหญิง
 - อ่างล้างมือ หน้าห้องส้วมต้องจัดแยกห้องส้วมของคณงานชายและหญิงให้เป็นสัดส่วนและมีเครื่อง สุขภัณฑ์ที่จำเป็น เช่น อ่างล้างมือ พร้อมด้วยสบู่สำหรับล้างมือและอุปกรณ์ทำให้มือแห้งให้ เพียงพอต่อจำนวนคณงาน ดังนี้

จำนวนคณงาน	ห้องส้วม	ที่ปัสสาวะ	อ่างล้างมือ
ไม่เกิน 15 คน	1	1	1
ไม่เกิน 40 คน	2	2	2
ไม่เกิน 80 คน	3	3	3

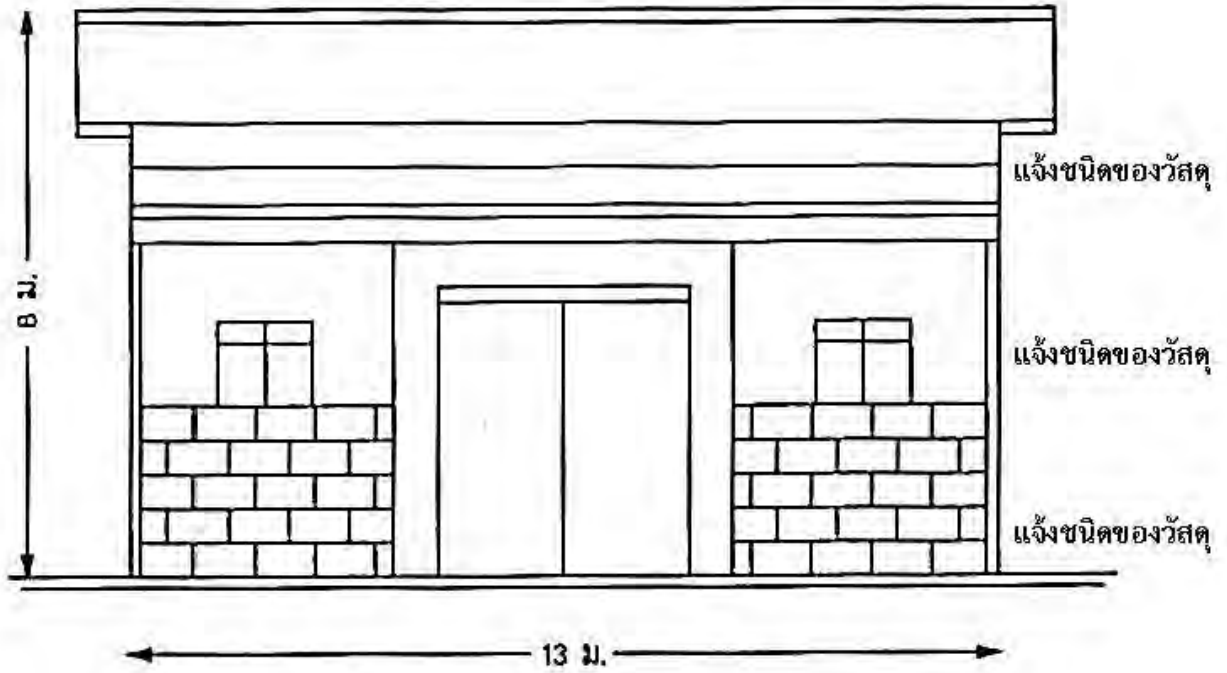
- ถ้ามีคณงานตั้งแต่ 80 คนขึ้นไป จะต้องเพิ่มส้วม ที่ปัสสาวะชาย และอ่างล้างมือ อีกอย่างละ 1 ที่ ต่อคณงานที่เพิ่มขึ้นทุก ๆ 50 คน และให้มีการรักษาความสะอาดพร้อมทั้งใช้ยาฆ่าเชื้อโรคเป็น ประจำด้วย

ตัวอย่างแผนที่สังเขปแสดงที่ตั้งโรงงานและสิ่งปลูกสร้างในบริเวณใกล้เคียง



ตัวอย่างแบบแปลนผนัง

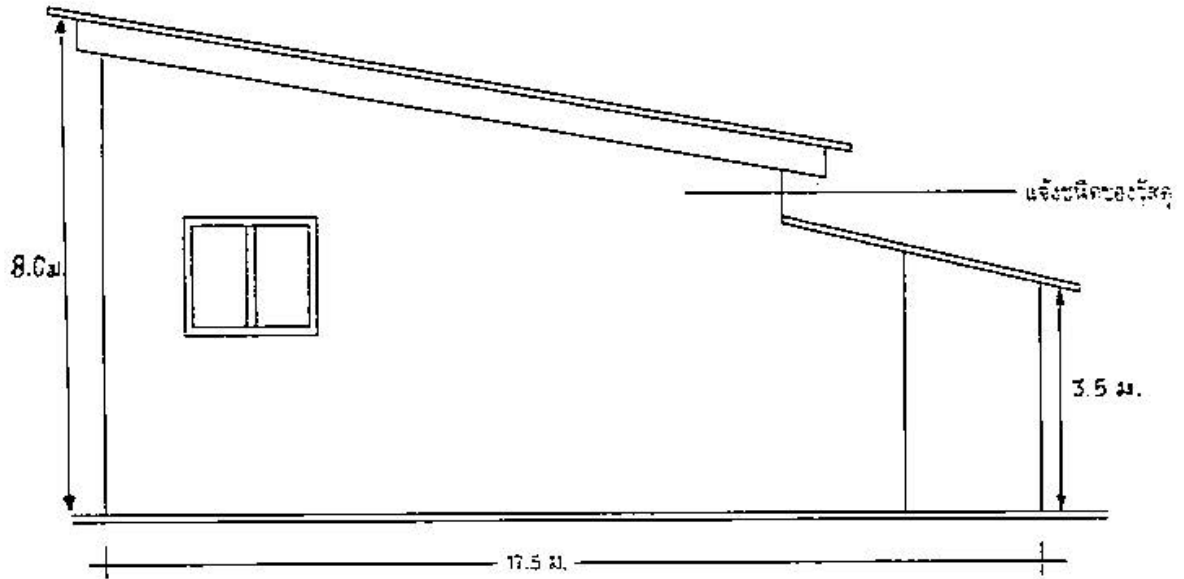
รูปด้านหน้า



ตัวอย่างแบบแปลนแผนผัง

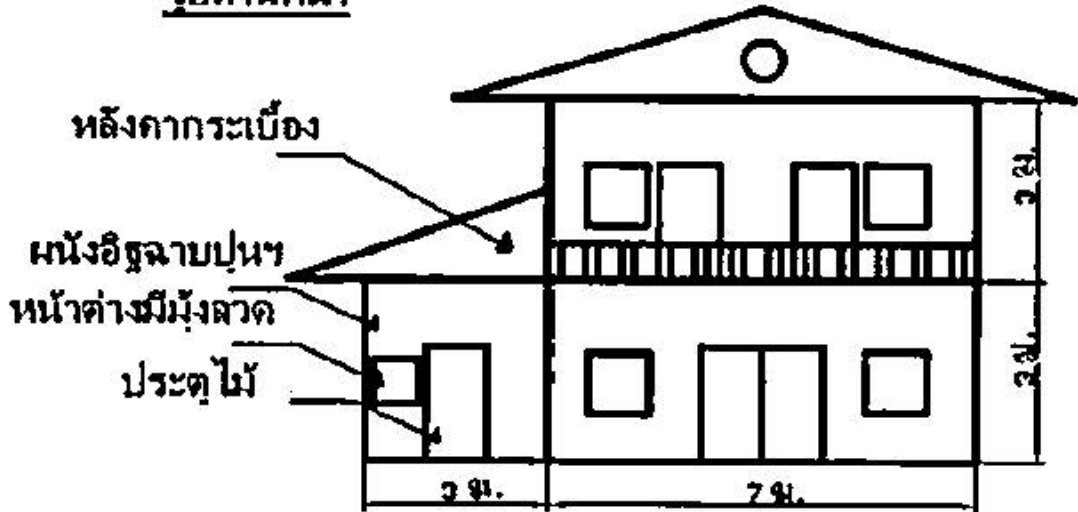
รูปด้านข้าง

ให้ระบุทั้ง 2 ข้าง ชายและขวา

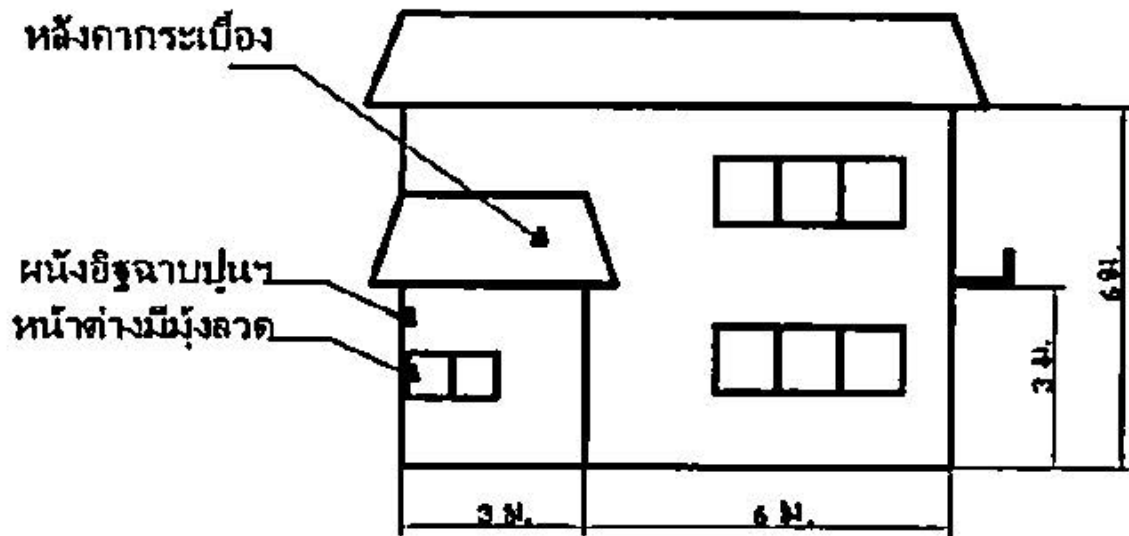


ตัวอย่างสถานที่ผลิตอยู่ข้างที่พักอาศัย

รูปด้านหน้า



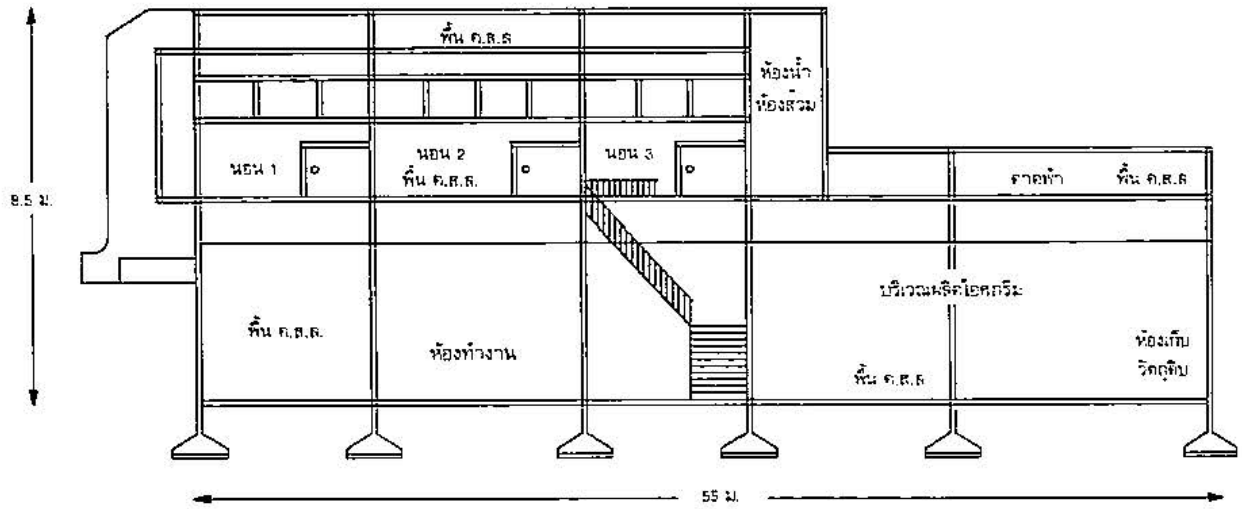
รูปด้านข้าง



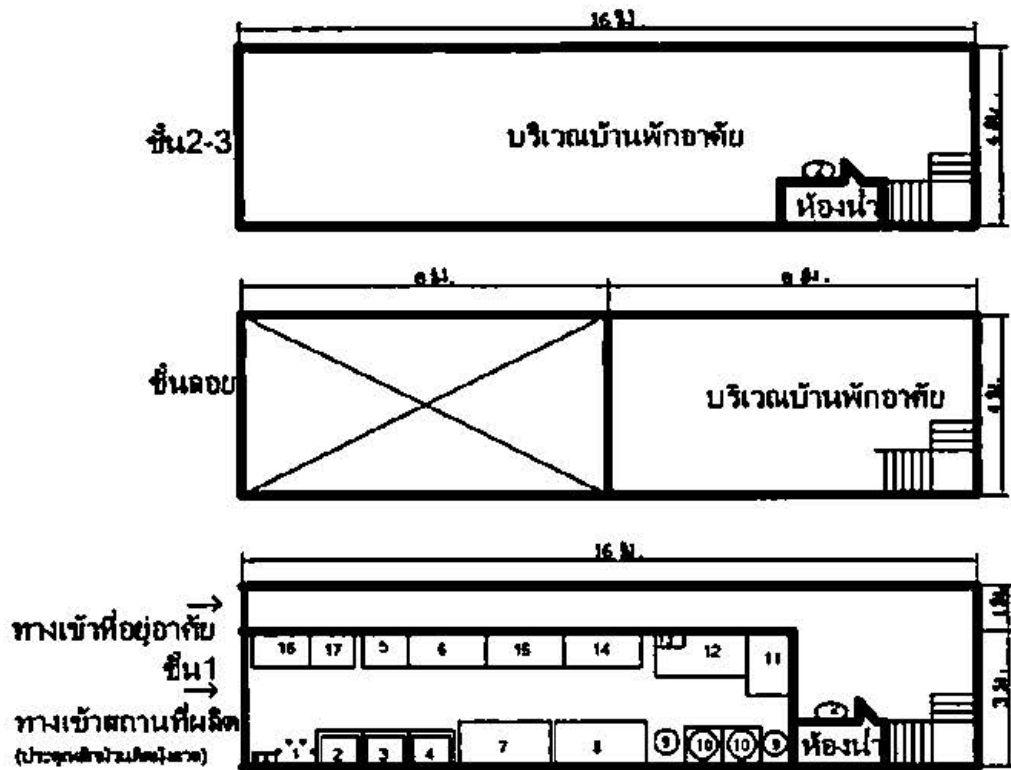
มาตราส่วน 1 : 200

ชื่อ.....
ที่ตั้ง.....

ตัวอย่างรูปตัดของอาคารที่ใช้ผลิตอาหาร



ตัวอย่างแบบแปลนสถานที่ผลิตอาหาร
ที่อยู่ร่วมกับสถานที่พักอาศัย

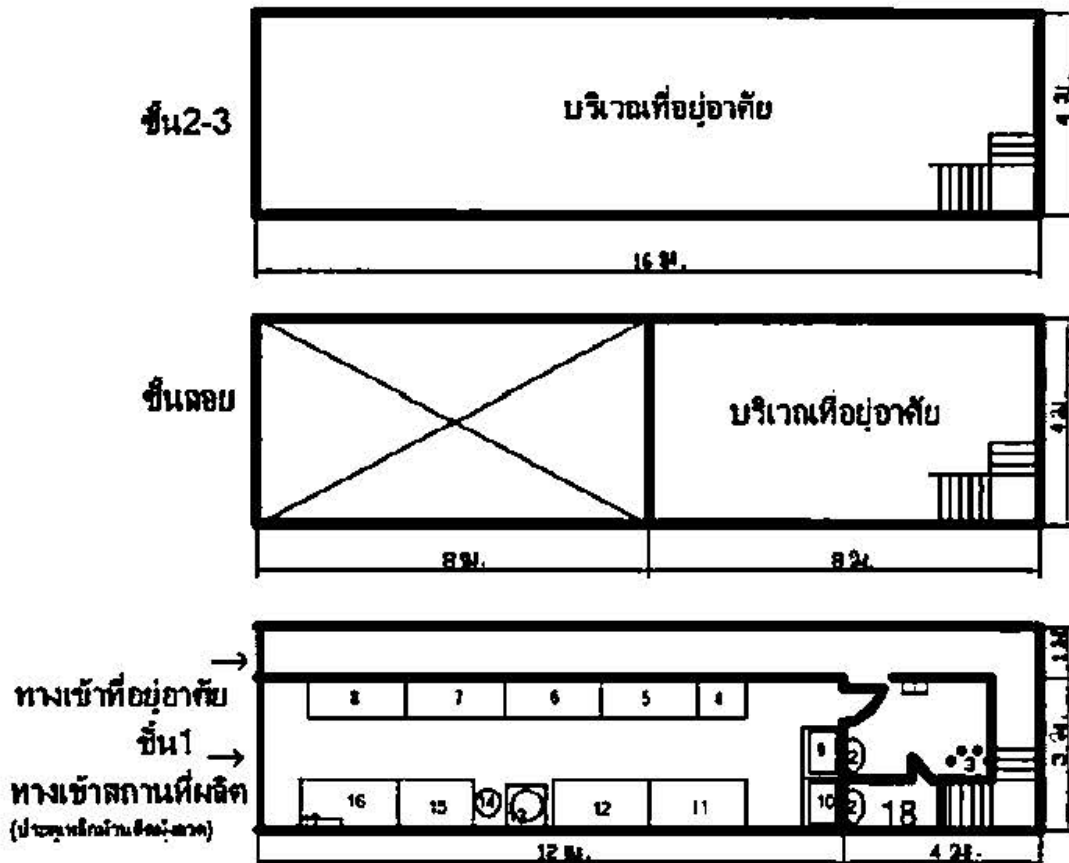


แปลนพื้น
มาตราส่วน 1:200

ชื่อ
ที่ตั้ง

- 1 = บริเวณเปลี่ยนชุดและเปลี่ยนรองเท้าพนักงาน
- 2 = อ่างล้างมือ
- 3 = อ่างล้างอุปกรณ์
- 4 = อ่างล้างวัตถุดิบ
- 5 = ตู้เย็นเก็บวัตถุดิบ
- 6 = ชั้นเก็บวัตถุดิบ
- 7 = โต๊ะเตรียมวัตถุดิบ
- 8 = โต๊ะผลิต
- 9 = ถังแก๊ส
- 10 = เตาแก๊ส(ตั้ง,ทอด,นึ่ง)
- 11 = โต๊ะฝังให้เป็นหรือตะเคียนไม้กัน
- 12 = โต๊ะบรรจุ
- 13 = เครื่องซีล
- 14 = ชั้นเก็บบรรจุภัณฑ์
- 15 = ชั้นเก็บอุปกรณ์
- 16 = ชั้นเก็บผลิตภัณฑ์
- 17 = ตู้เย็นเก็บผลิตภัณฑ์
- 18 = ชั้นวางรองเท้า

ตัวอย่างแบบแปลนสถานที่ผลิตอาหาร
ที่อยู่ร่วมกับสถานที่พักอาศัย

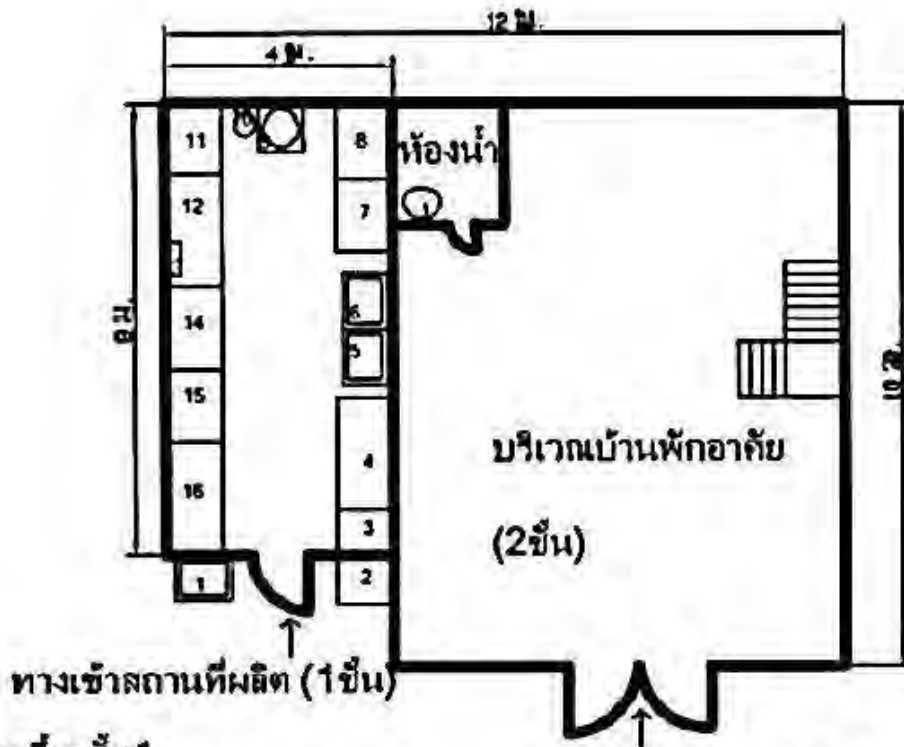


แปลนพื้น
มาตราส่วน 1:200

ชื่อ
ที่ตั้ง

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1 = ชี้นางรองเท้า | 13 = เคาแก๊ส(ต้ม.ทอด.นึ่ง) |
| 2 = อ่างล้างมือ | 14 = กังแก๊ส |
| 3 = บริเวณเปลี่ยนชุดพนักงาน | 15 = โต๊ะฝังให้เย็นหรือสะเด็ดน้ำมัน |
| 4 = ตู้เป็นเก็บวัตถุดิบ | 16 = โต๊ะบรรจุ |
| 5 = ชี้นเก็บวัตถุดิบ | 17 = เครื่องชั่ง |
| 6 = ชี้นเก็บอุปกรณ์ | 18 = ห้องน้ำ |
| 7 = ชี้นเก็บบรรจุภัณฑ์ | |
| 8 = ชี้นเก็บผลิตภัณฑ์/ตู้เย็นเก็บผลิตภัณฑ์ | |
| 9 = อ่างล้างอุปกรณ์ | |
| 10 = อ่างล้างวัตถุดิบ | |
| 11 = โต๊ะเตรียมวัตถุดิบ | |
| 12 = โต๊ะผลิต | |

ตัวอย่างแบบแปลนสถานที่ผลิตอาหาร
ที่อยู่ร่วมกับสถานที่พักอาศัย



แปลนพื้น ชั้น 1

มาตราส่วน 1:200

ชื่อ

ที่ตั้ง

1 = อ่างล้างมือ

2 = ตู้เก็บชุดและรองเท้าพนักงาน

3 = ตู้เย็นเก็บวัตถุดิบ

4 = ชั้นเก็บวัตถุดิบ

5 = อ่างล้างอุปกรณ์

6 = อ่างล้างวัตถุดิบ

7 = โต๊ะเตรียมวัตถุดิบ

8 = โต๊ะผลิต

9 = เตาแก๊ส(ต้ม,ทอด,นึ่ง)

ทางเข้าบ้านพักอาศัย

10 = กังแก๊ส

11 = โต๊ะฝังให้เป็นหรือสะเด็ดน้ำมัน

12 = โต๊ะบรรจุ

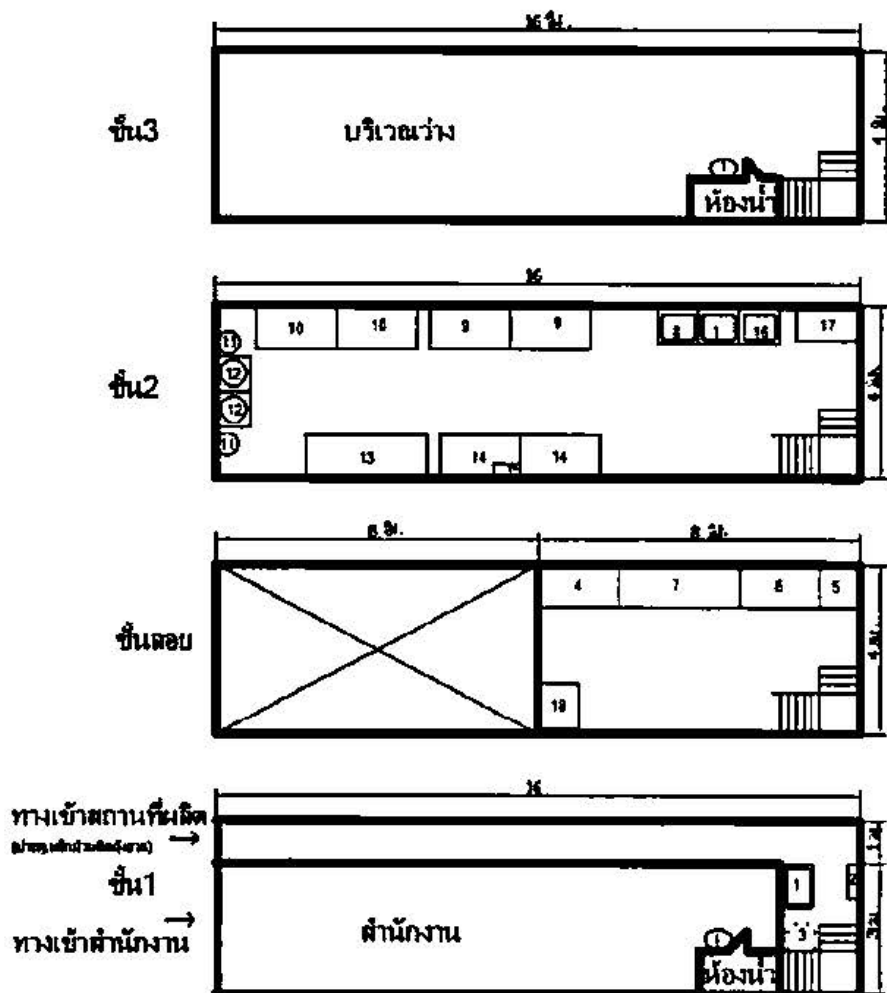
13 = เครื่องซีล

14 = ชั้นเก็บบรรจุภัณฑ์

15 = ชั้นเก็บอุปกรณ์

16 = ชั้นเก็บผลิตภัณฑ์

ตัวอย่างแบบแปลนสถานที่ผลิตอาหาร
ที่อยู่ร่วมกับสำนักงาน



แปลนพื้น

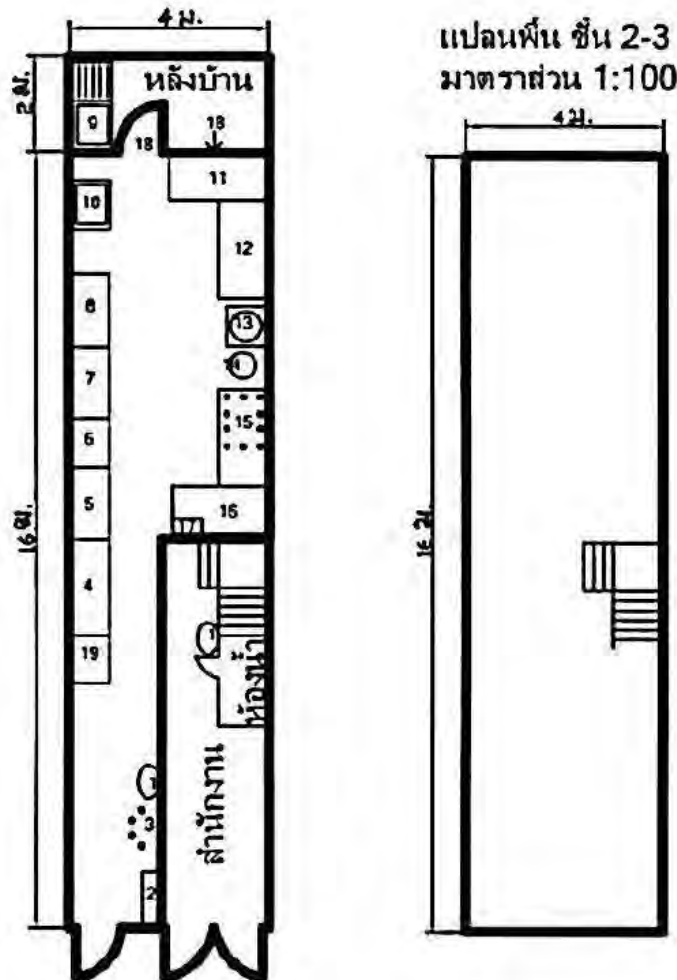
- | | | | |
|-------------------------------------|----------------------|-----------------------------|--------------------------|
| 1 = อ่างล้างมือ | 2 = ชั้นวางรองเท้า | 3 = บริเวณเปลี่ยนชุดพนักงาน | 4 = ชั้นเก็บผลิตภัณฑ์ |
| 5 = ตู้เย็นเก็บวัตถุดิบ | 6 = ชั้นเก็บวัตถุดิบ | 7 = ชั้นเก็บบรรจุภัณฑ์ | 8 = อ่างล้างวัตถุดิบ |
| 9 = โต๊ะเตรียมวัตถุดิบ | 10 = โต๊ะผลิต | 11 = กังแกส | 12 = เตาแกส(ต้ม,ทอด,ผัด) |
| 13 = โต๊ะฝังให้เย็นหรือสะเด็ดน้ำมัน | 14 = โต๊ะบรรจุ | 15 = เครื่องซีล | |
| 16 = อ่างล้างอุปกรณ์ | 17 = ชั้นเก็บอุปกรณ์ | 18 = ตู้เย็นเก็บผลิตภัณฑ์ | |

มาตราส่วน 1:200

ชื่อ.....
ที่อยู่.....

หมายเหตุ กรณีมีแก๊ส หรือเครื่องจักรหนัก อยู่บริเวณชั้นบน ต้องมีหลักฐาน
การขออนุญาตจากกระทรวงอุตสาหกรรม หรือสำนักงานเขต

ตัวอย่างแบบแปลนสถานที่ผลิตอาหาร
ที่อยู่ร่วมกับสำนักงาน



แปลนพื้น ชั้น 1

มาตราส่วน 1:200

- | | | |
|----------------------------|---------------------------|--|
| 1 = อ่างล้างมือ | 2 = ชี้นวางรองเท้าพนักงาน | 3 = บริเวณเปลี่ยนชุดพนักงาน |
| 4 = ชี้นเก็บผลิตภัณฑ์ | 5 = ชี้นเก็บบรรจุภัณฑ์ | 6 = ตู้เย็นเก็บวัตถุดิบ |
| 7 = ชี้นเก็บวัตถุดิบ | 8 = ชี้นเก็บอุปกรณ์ | 9 = อ่างล้างอุปกรณ์ |
| 10 = อ่างล้างวัตถุดิบ | 11 = โต๊ะเตรียมวัตถุดิบ | 12 = โต๊ะผลิต |
| 13 = เตาแก๊ส(ต้ม.ทอด.นึ่ง) | 14 = กังแก๊ส | 15 = บริเวณผึ่งให้เป็นหรือสะเด็ดน้ำมัน |
| 16 = โต๊ะบรรจุ | 17 = เครื่องซีล | 18 = หน้าตงามีมังลาว |
| 19 = ตู้เย็นเก็บผลิตภัณฑ์ | ชื่อ | |
| | ที่ตั้ง | |

เลขรับที่.....

วันที่.....

คำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร

รายละเอียดผู้ยื่นคำขอ

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

บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่.....ออกให้ ณ

กรณีผู้ประกอบการ/ผู้ดำเนินการเป็นชาวต่างชาติให้ระบุ

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.....

ผู้ดำเนินการ/ผู้มีอำนาจลงนามของนิติบุคคล ณ สถานที่ผลิตชื่อ.....

สถานที่ผลิต และสถานที่เก็บอาหาร (หลัก)

รหัสประจำบ้าน.....

เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....

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

จังหวัด.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....

หมายเหตุ : กรณีมีหมายเลขประจำบ้านมากกว่า 1 แห่ง (สถานที่ผลิตเป็นตึกที่มีหลายคูหาติดกัน) โปรดระบุสถานที่ผลิตตรง

สถานที่ผลิตตรงแห่งที่ 1 (ถ้ามี)

รหัสประจำบ้าน.....

เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....

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

จังหวัด.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....

สถานที่ผลิตตรงแห่งที่ 2 (ถ้ามี)

รหัสประจำบ้าน.....

เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....

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

จังหวัด.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....

สถานที่ผลิตตรงแห่งที่ 3 (ถ้ามี)

รหัสประจำบ้าน.....

เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....

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

จังหวัด.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....

สถานที่ผลิต...

สถานที่ผลิตรองแห่งที่ 4 (ถ้ามี)

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

สถานที่เก็บอาหาร โปรดทำเครื่องหมาย ✓

- อยู่ในสถานที่เดียวกับสถานที่ผลิตหลักหรือรอง ไม่ต้องระบุข้อมูล
- ไม่ได้อยู่ในสถานที่เดียวกับสถานที่ผลิตหลัก โปรดระบุข้อมูลด้านล่าง

สถานที่เก็บอาหารแห่งที่ 1 (ถ้ามี)

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

สถานที่เก็บอาหารแห่งที่ 2 (ถ้ามี)

รหัสประจำบ้าน.....
เลขที่.....ต.รอก/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 หากไม่สามารถจัดส่งเอกสารได้ครบถ้วนถูกต้องภายในระยะเวลาที่ตกลงกัน ยินยอมให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาคืนคำขอ โดยไม่มีการคืนค่าธรรมเนียมที่ได้มีการชำระไว้ก่อนหน้านี้
- ข้าพเจ้าขอรับรองว่าจะจัดเตรียมสถานที่ให้พร้อมกับการตรวจประเมินของผู้ตรวจประเมิน ตามกำหนดวันนัดตรวจ หากไม่สามารถจัดเตรียมสถานที่ให้พร้อมภายในระยะเวลาดังกล่าว ยินยอมให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาคืนคำขอ โดยไม่มีการคืนค่าธรรมเนียมที่ได้มีการชำระไว้ก่อนหน้านี้
- กรณีผลิตอาหารหลายชนิดและมีการใช้สถานที่ เครื่องมือเครื่องจักรหรืออุปกรณ์การผลิตร่วมกัน จะมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมเพิ่มเติม และจะไม่ใช่พื้นที่ เครื่องมือ เครื่องจักรหรืออุปกรณ์การผลิตร่วมกัน ระหว่างการผลิตอาหารบางประเภทที่ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนข้างระหว่างสายการผลิตที่เข้มงวด อาทิเช่น
- การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารวัตถุประสงค์พิเศษที่ใช้สำหรับผู้บริโภคเฉพาะกลุ่ม (เด็กทารก ผู้ป่วย สตรีมีครรภ์) ร่วมกับการผลิตอาหารกลุ่มอื่นๆ
 - การผลิตผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่ใช้ห้อง/บริเวณ หรืออุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องจักรที่สัมผัสกับอาหารร่วมกับการผลิตอาหารประเภทอื่น เป็นต้น
- กรณีที่ขออนุญาตผลิตอาหารในครั้งนี้ได้เป็นการใช้สารอาหารหรือสารเคมีชนิดใหม่ (Novel Ingredients) ที่ยังไม่ได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หรือเป็นผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ (Novel Food) หรือเป็นการผลิตอาหารโดยใช้เทคโนโลยีใหม่หรือใช้กรรมวิธีการผลิตที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ยังไม่เคยมีการพิจารณาอนุญาตกรรมวิธีการผลิตดังกล่าว เนื่องจากยังไม่มีข้อมูลหรือหลักฐานรับรองความปลอดภัยทางวิชาการที่ชัดเจนเพียงพอ
- โดยหากผู้ขออนุญาตนั้นประสงค์ที่จะผลิตอาหารตามที่กล่าวมาข้างต้นจะต้องผ่านการประเมินความปลอดภัยโดยผู้เชี่ยวชาญที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยารับรอง หรือผ่านการรับรองโดยคณะกรรมการอาหารที่เกี่ยวข้องมาก่อน (แนบหลักฐาน)
- ข้าพเจ้าขอรับรองว่าสถานที่ผลิตและเก็บอาหารที่ขอรับการตรวจประเมินจะปฏิบัติให้เป็นไปตามเงื่อนไขที่กฎหมายและผู้อนุญาตกำหนด และขอรับรองว่า เอกสารที่แนบมาพร้อมคำขออนุญาตถูกต้อง ครบถ้วน เป็นไปตามข้อเท็จจริงทุกประการ
- ข้าพเจ้ารับทราบแล้วว่า หากมีข้อผิดพลาด ข้อบกพร่อง ไม่เป็นไปตามข้อเท็จจริงที่ได้ยื่นคำขอ หรือไม่สอดคล้องตามเงื่อนไขที่กฎหมาย/ผู้อนุญาตกำหนด หรือไม่มีการแก้ไขข้อบกพร่องตามที่เจ้าหน้าที่ผู้ตรวจประเมินได้ให้ข้อสังเกต/แนะนำจากการตรวจประเมิน หรือพบความไม่สอดคล้องในภายหลังนั้น จะไม่สามารถใช้ผลการตรวจประเมินดังกล่าวในการยื่นขออนุญาตได้

ลงชื่อ.....

(.....)

(ผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการผู้มีอำนาจลงนามของนิติบุคคล)

ผู้ยื่นขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร

วันที่.....

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.....และมีสถานที่เก็บอาหารอยู่

เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

โทรศัพท์.....โทรสาร.....

2. อาหารที่ผลิต ณ สถานที่ผลิตนี้ ได้แก่

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3. ข้าพเจ้าได้ส่งหลักฐานในการยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร ดังนี้

- 3.1 คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สป.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 และผู้มีอำนาจลงชื่อแทนนิติบุคคลผู้ขออนุญาต
- 3.8 สำเนาหรือรูปถ่ายใบทะเบียนพาณิชย์
- 3.9 หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต
- 3.10 หนังสือรับรองสัญชาติของนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์
- 3.11 อื่นๆ

(แบบ สบ.1)

เลขรับที่.....
วันที่.....

4. ขอรับรองว่า

4.1 การผลิตอาหารดังกล่าวข้างต้นเป็นไปตาม

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

4.2 อาหารที่ผลิตต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้

- มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง.....
- ใช้วัตถุเจือปนอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร
- ไม่มีการใช้วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร
- ไม่มีการใช้อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย เป็นส่วนประกอบ
- แสดงฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก
- ใช้ภาชนะบรรจุตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ
- อื่นๆ.....

4.3 ต้องยื่นคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร หรือจดทะเบียนอาหารหรือแจ้งรายละเอียดของอาหารที่ผลิต ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาทราบก่อนการผลิตครั้งแรกของอาหาร แต่ละรายการ ทุกครั้ง สำหรับอาหารที่ต้องแสดงเลขสารบบอาหาร

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

6. ข้าพเจ้าขอรับรองว่า คำรับรองดังกล่าวข้างต้นสามารถปฏิบัติได้ทุกประการ

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ
(.....)

หมายเหตุ : การฝ่าฝืนคำรับรองในข้อ 4.1-4.3 ย่อมมีความผิดตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

เลขรับที่..... วันที่..... (สำหรับเจ้าหน้าที่เป็นผู้กรอก)

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.....
และมีสถานที่เก็บอาหาร อยู่เลขที่.....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) แบบแปลน แผนผังสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณโรงงาน จำนวน ๒ ชุด
 - (๔) สำเนาหรือรูปถ่ายทะเบียนบ้าน
 - (๕) สำเนาหรือรูปถ่ายหนังสือรับรองการจดทะเบียน วัตถุประสงค์ และผู้มีอำนาจลงชื่อแทนนิติบุคคลผู้ขออนุญาต
 - (๖) หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินกิจการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต
 - (๗) สำเนาหรือรูปถ่ายใบทะเบียนการค้าหรือใบทะเบียนพาณิชย์
 - (๘) หนังสือรับรองสัญชาติของนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์


(ลายมือชื่อ).....ผู้ยื่นคำขอ

ตัวอย่างฉลากอาหารพร้อมคำรับรอง

(เป็นเพียงตัวอย่างเอกสารแนบคำขอใบอนุญาตสถานที่ผลิตอาหารเท่านั้น)




คำรับรองฉลาก

- ฉลากพื้นสี..... ระบุสีพื้น..... ตัวอักษรสี..... ระบุสีตัวอักษร..... รูปภาพสี..... ระบุสีรูปภาพ.....
- ชื่ออาหารภาษาไทยใช้อักษรสีเดียว ขนาดใกล้เคียงกัน ขนาดไม่เล็กกว่า 5 มิลลิเมตรและไม่เล็กกว่าชื่ออาหารภาษาต่างประเทศ
-  สีของกรอบต้องตัดกับสีพื้นฉลากและแสดงเลขทะเบียนที่อนุญาตด้วยตัวอักษรต้องมีขนาดไม่เล็กกว่า 2 มิลลิเมตร
- แจ้งวัน/เดือน/ปี ที่ผลิตและวัน/เดือน/ปี ที่หมดอายุจริง ฉลากเหมือนกันทุกขนาดและต้องมีภาษาไทย
- คำว่า “ตรา” ต้องมีขนาดไม่เล็กกว่าครึ่งหนึ่งของชื่อตรา
- เครื่องหมายการค้าหรือฉลากที่ยื่นขอ ไม่ได้ปลอมแปลง ลอกเลียนหรือทำซ้ำกับของผู้ใด หากมีกรณีดังกล่าวเกิดขึ้น ข้าพเจ้าขอเป็นผู้รับผิดชอบเองทุกกรณี

(ลงชื่อ).....ผู้ให้คำรับรอง

(.....)

คำรับรองฉลาก

- ฉลากพื้นสี.....ตัวอักษรสี.....รูปภาพสี.....
- ชื่ออาหารภาษาไทยใช้อักษรสีเดียว ขนาดใกล้เคียงกัน ขนาดไม่เล็กกว่า 5 มิลลิเมตรและไม่เล็กกว่าชื่ออาหารภาษาต่างประเทศ
-  สีของกรอบต้องตัดกับสีพื้นฉลากและแสดงเลขทะเบียนที่อนุญาตด้วยตัวอักษรต้องมีขนาดไม่เล็กกว่า 2 มิลลิเมตร
- แจ้งวัน/เดือน/ปี ที่ผลิตและวัน/เดือน/ปี ที่หมดอายุจริง ฉลากเหมือนกันทุกขนาดและต้องมีภาษาไทย
- คำว่า “ตรา” ต้องมีขนาดไม่เล็กกว่าครึ่งหนึ่งของชื่อตรา
- เครื่องหมายการค้าหรือฉลากที่ยื่นขอ ไม่ได้ปลอมแปลง ลอกเลียนหรือทำซ้ำกับของผู้ใด หากมีกรณีดังกล่าวเกิดขึ้น ข้าพเจ้าขอเป็นผู้รับผิดชอบเองทุกกรณี

(ลงชื่อ).....ผู้ให้คำรับรอง

(.....)

รายละเอียดประกอบคำขออนุญาตผลิตอาหาร

ชื่อสถานที่ผลิตอาหาร.....อยู่เลขที่.....ซอย
ถนน.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัดแพร่

1. ชนิดของภาชนะบรรจุ และขนาดบรรจุ

.....
.....

(พร้อมแนบหนังสือรับรองชนิดของพลาสติกที่ใช้ทำภาชนะบรรจุ)

3. สูตรส่วนประกอบของอาหาร (คิดเป็นร้อยละของน้ำหนัก)

ชื่อวัตถุดิบ	ปริมาณ	ชื่อวัตถุดิบ	ปริมาณ
.....
.....
.....

4. อายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นี้ได้นาน.....วัน

5. จำนวนคนงาน ชาย.....คน หญิง.....คน

6. จำนวนห้องน้ำห้องส้วม ชาย.....ห้อง หญิง.....ห้อง

7. จำนวนอ่างล้างมือ บริเวณผลิต.....อ่าง หน้าห้องน้ำห้องส้วม.....อ่าง

8. วิธีการกำจัดขยะมูลฝอย (ความถี่)

.....

9. ที่มาของน้ำที่ใช้ในการผลิต

.....
.....

10. วิธีการทำความสะอาดเครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต รวมถึงภาชนะบรรจุ (ถ้ามี) พร้อมแจ้งสารที่ใช้ในการล้าง

.....
.....

11. ประเภทและชนิดของอาหารที่จะผลิต

.....
.....

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินกิจการ
(.....)

