**เอกสารการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร**

**ขั้นตอนที่ 1 : ขอตรวจและประเมินสถานที่ผลิตอาหาร (ทุกประเภทอาหาร)**

**นำเข้า**

**ขั้นตอนที่ 2 ขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร เฉพาะประเภทอาหารที่ สสจ.ได้รับมอบอำนาจ**

ขออนุญาตผลิตอาหาร

(แบบ อ.1)

คำขอ 2,000 บาท

ขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร

ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.1)

คำขอ 1,000 บาท

กรณีไม่ผ่าน ดำเนินการแก้ไข

**ผลการตรวจ**

เจ้าหน้าที่ตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร

ตามประเภทอาหารที่ขออนุญาต

**สถานที่ผลิตไม่เข้าข่ายโรงงาน**

มีคนงานน้อยกว่า 50 คน หรือ

มีเครื่องมือเครื่องจักรน้อยกว่า 50 แรงม้า

**สถานที่ผลิตเข้าข่ายโรงงาน**

มีคนงานตั้งแต่ 50 คนขึ้นไป หรือ

มีเครื่องมือ เครื่องจักรตั้งแต่ 50 แรงม้าขึ้นไป

ยื่นคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิต และเก็บอาหาร พร้อมออกใบสั่งชำระ และชำระเงิน ผ่านระบบ (ค่าใช้จ่ายคิดตามแรงม้า (ขั้นต่ำ 3,000 บาท))

**กรณีผ่าน** ได้รับ “Audit Report”

และชำระค่าใช้จ่ายส่วนต่างแรงม้าเพิ่มเติม (ถ้ามี)

(Audit Report ใช้ในการยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร ขั้นตอนที่ 2)

ขออนุญาตนำเข้าอาหาร

(แบบ อ.6)

คำขอ 5,000 บาท

ได้รับใบอนุญาตนำเข้าอาหาร

(อ.7)

ชำระค่าธรรมเนียมใบอนุญาต

15,000 บาท

ได้รับเลขสถานที่ผลิตอาหาร

ไม่เข้าข่ายโรงงาน

(แบบ สบ.1/1)

XX-X-XXXXX

ได้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร

(อ.2)

XX-X-XXXXX

ชำระค่าธรรมเนียมใบอนุญาตตามแรงม้า

**ขั้นตอนที่ 3 ขอเลขสารบบอาหาร**

ขอแจ้งรายละเอียดอาหาร (ตามแบบ สบ.5 หรือแบบ สบ.7) รับเลขสารบบอาหาร (XX-X-XXXXX-Y-YYYY)

แสดงฉลากให้ถูกต้อง ตามประกาศฯ (ฉบับที่ 367) พ.ศ. 2557 และ (ฉบับที่ 383) พ.ศ. 2560

**ขั้นตอนการขอ เลขสารบบอาหาร หรือเลข อย.**

**ภาพรวมการใช้งานระบบ e-Submission**

**เพื่อยื่นคำขอผลิตภัณฑ์อาหาร**

**เข้าสู่ระบบ e-Submission**

1. เลือกข้อมูล ดาวน์โหลดไฟล์ คำขอ
2. ตรวจสอบข้อมูลใบอนุญาตในไฟล์คำขอ

*ถ้าไม่ถูกต้อง-ติดต่อเจ้าหน้าที่ (ส่วนกลาง อย./ต่างจังหวัด-สสจ.)*

1. กรอกข้อมูลในไฟล์คำขอ และอัพโหลดข้อมูลระบบ

**พิมพ์ใบสั่งชำระ/ชำระเงิน**

**(สบ.7 คำขอละ 200 บาท / สบ.5 คำขอละ 2,000 บาท)**

ขอคำชี้แจง

**ชี้แจงเจ้าหน้าที่ผ่านระบบ**

**เจ้าหน้าที่พิจารณาคำขอ**

**ยื่นคำขอใหม่**

คืนคำขอ/ไม่อนุมัติ

ส่งคำชี้แจง

อนุมัติ

**รับหลักฐานการอนุมัติ เลขสารบบอาหาร ผ่านระบบ**

เลขรับที่.........................................

วันที่...............................................

**คำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร**

**รายละเอียดผู้ยื่นคำขอ**

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

บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่.........................................................ออกให้ ณ ................................................................

กรณีผู้ประกอบกิจการ/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)

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี ............................................โดยมี 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...

**3. ประเภทอาหารที่ประสงค์จะขอรับการตรวจประเมิน**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ประเภทอาหาร  (ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข) | กรรมวิธีการผลิตหลัก | ลักษณะหรือ  รูปแบบอาหาร | เป็นอาหารวัตถุประสงค์พิเศษ  (โปรดทำเครื่องหมาย ✓) |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

4. ใช้เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิตกำลังแรงม้าเปรียบเทียบรวม แรงม้า........................... คนงาน.........................คน

5. คำรับรอง ...

**5. คำรับรอง**

🗌 ข้าพเจ้าขอรับรองว่าเอกสารที่แนบมาพร้อมกับคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร ถูกต้อง ครบถ้วนทุกประการ (ตามแบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องกรณีขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร)

🗌 ข้าพเจ้าขอรับรองว่าจัดส่งเอกสารแบบแปลนแผนผังหรือเอกสารที่เจ้าหน้าที่ร้องขอให้ภายในระยะเวลาที่ตกลงกัน หากไม่สามารถจัดส่งเอกสารได้ครบถ้วนถูกต้องภายในระยะเวลาที่ตกลงกัน ยินยอมให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาคืนคำขอ โดยไม่มีการคืนค่าธรรมเนียมที่ได้มีการชำระไว้ก่อนหน้านี้

* ข้าพเจ้าขอรับรองว่าจะจัดเตรียมสถานที่ให้พร้อมกับการตรวจประเมินของผู้ตรวจประเมิน ตามกำหนดวันนัดตรวจ หากไม่สามารถจัดเตรียมสถานที่ให้พร้อมภายในระยะเวลาดังกล่าว ยินยอมให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาคืนคำขอ โดยไม่มีการคืนค่าธรรมเนียมที่ได้มีการชำระไว้ก่อนหน้านี้

🗌 กรณีผลิตอาหารหลายชนิดและมีการใช้สถานที่ เครื่องมือเครื่องจักรหรืออุปกรณ์การผลิตร่วมกัน จะมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมเพิ่มเติม และจะไม่ใช้พื้นที่ เครื่องมือ เครื่องจักรหรืออุปกรณ์การผลิตร่วมกันระหว่างการผลิตอาหารบางประเภทที่ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนข้างระหว่างสายการผลิตที่เข้มงวด อาทิเช่น

* การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารวัตถุประสงค์พิเศษที่ใช้สำหรับผู้บริโภคเฉพาะกลุ่ม (เด็กทารก ผู้ป่วย สตรีมีครรภ์) ร่วมกับการผลิตอาหารกลุ่มอื่นๆ
* การผลิตผลิตเสริมอาหารที่ใช้ห้อง/บริเวณ หรืออุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องจักรที่สัมผัสกับอาหารร่วมกับการผลิตอาหารประเภทอื่น เป็นต้น

🗌 กรณีที่ขออนุญาตผลิตอาหารในครั้งนี้มิได้เป็นการใช้สารอาหารหรือสารเคมีชนิดใหม่ (Novel Ingredients) ที่ยังไม่ได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หรือเป็นผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ (Novel Food) หรือเป็นการผลิตอาหารโดยใช้เทคโนโลยีใหม่หรือใช้กรรมวิธีการผลิตที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยายังไม่เคยมีการพิจารณาอนุญาตกรรมวิธีการผลิตดังกล่าว เนื่องจากยังไม่มีข้อมูลหรือหลักฐานรับรองความปลอดภัยทางวิชาการที่ชัดเจนเพียงพอ

โดยหากผู้ขออนุญาตนั้นประสงค์ที่จะผลิตอาหารตามที่กล่าวมาข้างต้นจะต้องผ่านการประเมินความปลอดภัยโดยผู้เชี่ยวชาญที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยารับรองหรือผ่านการรับรองโดยคณะอนุกรรมการอาหารที่เกี่ยวข้องมาก่อน (แนบหลักฐาน)

🗌 ข้าพเจ้าขอรับรองว่าสถานที่ผลิตและเก็บอาหารที่ขอรับการตรวจประเมินจะปฏิบัติให้เป็นไปตามเงื่อนไขที่กฎหมายและผู้อนุญาตกำหนด และขอรับรองว่า เอกสารที่แนบมาพร้อมคำขออนุญาตถูกต้อง ครบถ้วน เป็นไปตามข้อเท็จจริงทุกประการ

🗌 ข้าพเจ้ารับทราบแล้วว่า หากมีข้อผิดพลาด ข้อบกพร่อง ไม่เป็นไปตามข้อเท็จจริงที่ได้ยื่นคำขอหรือไม่สอดคล้องตามเงื่อนไขที่กฎหมาย/ผู้อนุญาตกำหนด หรือไม่มีการแก้ไขข้อบกพร่องตามที่เจ้าหน้าที่ผู้ตรวจประเมินได้ให้ข้อสังเกต/แนะนำจากการตรวจประเมิน หรือพบความไม่สอดคล้องในภายหลังนั้น จะไม่สามารถใช้ผลการตรวจประเมินดังกล่าวในการยื่นขออนุญาตได้

ลงชื่อ.......................................................

(........................................................)

(ผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการผู้มีอำนาจลงนามของนิติบุคคล)

ผู้ยื่นขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร

วันที่..................................................

แบบ อ.๑

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………………………..……………..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 และผู้มีอำนาจลงชื่อแทน

นิติบุคคลผู้ขออนุญาต

(๖) หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินกิจการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต

(๗) สำเนาหรือรูปถ่ายใบทะเบียนการค้าหรือใบทะเบียนพาณิชย์

(๘) หนังสือรับรองสัญชาติของนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์

(ลายมือชื่อ)……………………………………………………………………………. ผู้ยื่นคำขอ

|  |
| --- |
| เลขรับที่ . |
| วันที่ . |

แบบ สบ.1

**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 และมีสถานที่เก็บอาหารอยู่เลขที่ 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 แบบแปลนแผนผังสิ่งที่ปลูกสร้างภายในบริเวณสถานที่ผลิต

□ 3.6 สำเนาหรือรูปถ่ายทะเบียนบ้าน

□ 3.7 สำเนาหรือรูปถ่ายหนังสือรับรองการจดทะเบียน วัตถุประสงค์ และผู้มีอำนาจลงชื่อแทน

นิติบุคคลผู้ขออนุญาต

□ 3.8 สำเนาหรือรูปถ่ายใบทะเบียนพาณิชย์

□ 3.9 หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต

□ 3.10 หนังสือรับรองสัญชาติของนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์

□ 3.11 อื่นๆ .

-2-

แบบ สบ.1

|  |
| --- |
| เลขรับที่ . |
| วันที่ . |

4. ขอรับรองว่า

4.1 การผลิตอาหารดังกล่าวข้างต้นเป็นไปตาม

□ ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และ

เก็บรักษาอาหาร

□ ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และ

เก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย

□ อื่นๆ .

4.2 อาหารที่ผลิตต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้

□ มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง . .

□ ใช้วัตถุเจือปนอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร

□ ไม่มีการใช้วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุที่ห้ามใช้ ในอาหาร

□ ไม่มีการใช้อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย เป็นส่วนประกอบ

□ แสดงฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก

□ ใช้ภาชนะบรรจุตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ

□ อื่นๆ .

4.3 ต้องยื่นคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร หรือจดทะเบียนอาหารหรือแจ้งรายละเอียดของอาหารที่ผลิต ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาทราบก่อนการผลิตครั้งแรกของอาหาร แต่ละรายการทุกครั้ง สำหรับอาหารที่ต้องแสดงเลขสารบบอาหาร

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

ให้ยื่นขอแจ้งรายละเอียดของอาหารที่ผลิต

6. ข้าพเจ้าขอรับรองว่า คำรับรองดังกล่าวข้างต้นสามารถปฏิบัติได้ทุกประการ

ลงชื่อ ผู้ดำเนินกิจการ

( )

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

**แผนที่สังเขป แสดงที่ตั้งสถานที่และสิ่งปลูกสร้างในบริเวณใกล้เคียง**

(มาตราส่วน 1 : ……………………………… )

(แผนที่สังเขปแสดงที่ตั้งของสถานที่ผลิตและสิ่งปลูกสร้างบริเวณใกล้เคียง แสดงชื่อถนนและจุดสังเกตของสถานที่ขออนุญาต เช่น หน่วยราชการ วัด โรงเรียน)

ชื่อสถานที่ผลิตอาหาร......................………………………………………………………………………………………………….........................

ที่ตั้ง......................……………………………………....………………………………………………………………………………….........................

ลงชื่อ.............................................................ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

**แบบแปลนแผนผังสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณที่ดิน**(มาตราส่วน 1 : ……………………………… )

(แผนผังแสดงตำแหน่งพร้อมประโยชน์ใช้สอยของอาคารต่างๆ ในบริเวณที่ตั้งของสถานที่ผลิตและบริเวณใกล้เคียงโดยรอบ รวมทั้งระบบการบำบัดน้ำเสียหรือน้ำทิ้ง และบ่อบาดาล (ถ้ามี))

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.............................................................ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

**แบบแสดงรายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิตอาหาร   
สูตรส่วนประกอบ และกรรมวิธีการผลิตของอาหาร**

-----------------

1. รายการเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหาร (ระบุเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตพร้อมทั้งรายละเอียดอัตรากำลังอุปกรณ์แต่ละชนิด)

1.1 ถ้าเป็นเครื่องจักรที่ไม่อาจระบุแรงม้าได้ เช่น เครื่องใช้ไฟฟ้า ให้ระบุพลังงานไฟฟ้าที่ใช้

*แรงม้าเปรียบเทียบ* = กิโลวัตต์ / 0.746 = (กิโลโวลท์ x แอมแปร์ x 0.8) / 0.746

กรณีคำนวณ แรงม้าเปรียบเทียบของเครื่องใช้ไฟฟ้าที่ให้พลังงานความร้อน เช่น ฮีตเตอร์ เครื่องผนึกถุงพลาสติกให้นำแรงม้าเปรียบเทียบที่คำนวณได้จากสูตรด้านบน คูณด้วย 0.6 จะได้แรงม้าเปรียบเทียบจริง

1.2 เตาไฟฟ้าให้ระบุชนิด ขนาด และแบบของเตา ขนาดของห้องเผา ชนิดเชื้อเพลิงที่ใช้และปริมาณใช้ต่อหนึ่งชั่วโมง

1.3 เตาแก๊ส ให้ระบุปริมาณที่ใช้ต่อหนึ่งชั่วโมง เพื่อคำนวณจากสูตร

*แรงม้าเปรียบเทียบ (กรณีมี blower)*  = 0.2 x 16.6 x น้ำหนักแก๊สที่ใช้เป็นกิโลกรัมต่อชั่วโมง

*แรงม้าเปรียบเทียบ (กรณีไม่มี blower)*  = 0.1 x 16.6 x น้ำหนักแก๊สที่ใช้เป็นกิโลกรัมต่อชั่วโมง

1.4 หม้อน้ำให้ระบุแรงม้า (Boiler HP จาก Name Plate) ปริมาณไอน้ำ (Steam Rate) ที่ใช้ หรือจะแสดงแบบหม้อน้ำก็ได้

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ลำดับ** | **รายการเครื่องมือเครื่องจักร รวมทั้งอุปกรณ์** | **กำลังแรงม้า/วัตต์** | **จำนวน** | **รวมแรงม้า** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | รวม |  |

2. จำนวนคนงาน......................คน ชาย......................คน หญิง......................คน

3. จำนวนห้องน้ำ......................ห้อง จำนวนอ่างล้างมือหน้าห้องน้ำ......................ที่

ลงชื่อ.............................................................ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

**ข้อมูลเกี่ยวกับการผลิตอาหาร**

1. ชื่ออาหารภาษาไทย............................................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

1. ชื่ออาหารภาษาต่างประเทศ (ถ้ามี) ..................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

1. ลักษณะของอาหาร.............................................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

1. จุดประสงค์การใช้

[ ] บริโภคเป็นอาหาร

[ ] วัตถุดิบในการผลิตอาหารอื่น ได้แก่......................................................................................................................

1. ชนิด และขนาดของภาชนะบรรจุ.......................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

1. ประเภทอาหาร (ตามประกาศกระทรวง)............................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

1. ส่วนประกอบทั้งหมดในผลิตภัณฑ์ (ให้ระบุเป็นร้อยละของน้ำหนัก)

((สูตรคิดเป็น 100%) และแสดงที่มาของวัตถุดิบแต่ละรายการ เช่น เลขสารบบอาหาร (เลข อย.) กรณีที่วัตถุดิบไม่มีเลข อย. สามารถใช้ COA หรือจัดทํำรายละเอียด Specification หรือวิธีการคัดเลือกวัตถุดิบนั้นๆ)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ลำดับที่** | **รายชื่อส่วนประกอบและเลขสารบบอาหาร (ถ้ามี)** | **ปริมาณ** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

ลงชื่อ.............................................................ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

1. กรรมวิธีในการผลิตอาหารและการควบคุมกระบวนการผลิตอาหารโดยละเอียด (เขียนบรรยายตามลำดับขั้นตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบจนได้ผลิตภัณฑ์ที่พร้อมจำหน่าย และเขียนแผนผังการผลิต)

..................................................................................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

.................................................................................................................................................................................................. .................................................................................................................................................................................................. .................................................................................................................................................................................................. .................................................................................................................................................................................................. ..................................................................................................................................................................................................

1. น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตและทำความสะอาด
   1. น้ำล้างวัตถุดิบ ได้แก่

..................................................................................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

* 1. น้ำที่ใช้สัมผัสอาหาร น้ำที่ใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร น้ำล้างภาชนะบรรจุ และฝา ได้แก่

น้ำที่ใช้สัมผัสอาหาร น้ำที่ใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร.....................................................................................................

น้ำล้างภาชนะบรรจุ และฝา......................................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

* 1. น้ำที่ใช้ล้างภาชนะ และอุปกรณ์การผลิต ได้แก่

..................................................................................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

1. น้ำแข็งที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร (ใช้น้ำแข็งหลอด หรือน้ำแข็งซอง ระบุยี่ห้อและเลขสารบบอาหาร)

..................................................................................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

.................................................................................................................................................................................................. ..................................................................................................................................................................................................

ลงชื่อ.............................................................ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

1. ปริมาณการผลิตอาหารแต่ละประเภท ต่อวัน ต่อสัปดาห์ หรือต่อเดือน แล้วแต่กรณี

..................................................................................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

....................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

1. วิธีการล้างเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต

..................................................................................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

.................................................................................................................................................................................................. ..................................................................................................................................................................................................

.................................................................................................................................................................................................. ..................................................................................................................................................................................................

1. สารเคมีที่ใช้ และวิธีการใช้ (เช่น สารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องจักร ทำความสะอาดอุปกรณ์)

..................................................................................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

.................................................................................................................................................................................................. .................................................................................................................................................................................................. .................................................................................................................................................................................................. ..................................................................................................................................................................................................

1. การกำจัดน้ำทิ้ง

..................................................................................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

1. การจัดการขยะมูลฝอย

[ ] ทิ้งถังขยะเทศบาล/อบต. [ ] ฝังกลบ

[ ] เผาไฟ [ ] อื่นๆ ....................................................................................

ลงชื่อ.............................................................ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

**ภาพถ่ายสถานที่ผลิตอาหาร**

ชื่อสถานที่ผลิต...................................................................................................................................

สถานที่ตั้ง เลขที่.....................ตรอก/ซอก...............................ถนน...............................................

หมู่ที่............................................ตำบล.....................................อำเภอ...........................................

จังหวัด..................................................รหัสไปรษณีย์.....................................................................

**ภาพถ่าย บริเวณด้านหน้าอาคารผลิต**

**ภาพถ่าย ป้ายสถานที่ผลิตอาหาร**

ลงชื่อ.............................................................ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

**ภาพถ่าย บริเวณด้านข้างอาคารผลิต**

**ภาพถ่าย บริเวณด้านหลังอาคารผลิต**

ลงชื่อ.............................................................ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

**ภาพถ่าย ท่อหรือทางระบายน้ำนอกอาคารเพื่อระบายน้ำทิ้ง**

**ภาพถ่าย ประตูออกอาคารผลิต**

ลงชื่อ.............................................................ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

**ภาพถ่าย หน้าต่างหรือช่องระบายอากาศในอาคารผลิต**

**ภาพถ่าย ผนังอาคารผลิต**

ลงชื่อ.............................................................ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

**ภาพถ่าย เพดานอาคารผลิต**

**ภาพถ่าย พื้นอาคารผลิต**

ลงชื่อ.............................................................ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

**ภาพถ่าย แสดงเครื่องจักร ภาชนะ อุปกรณ์ที่สัมผัสอาหาร**

**ภาพถ่าย อาคารผลิตมีมาตรการป้องกันจากสัตว์และแมลง**

ลงชื่อ.............................................................ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

**ภาพถ่าย บริเวณจัดเก็บวัตถุดิบ**

**ภาพถ่าย บริเวณเตรียม และทำความสะอาดวัตถุดิบ**

ลงชื่อ.............................................................ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

**ภาพถ่าย บริเวณปรุงผสม**

**ภาพถ่าย บริเวณห้องบรรจุ**

ลงชื่อ.............................................................ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

**ภาพถ่าย บริเวณปิดฉลากผลิตภัณฑ์**

**ภาพถ่าย บริเวณเก็บผลิตภัณฑ์**

ลงชื่อ.............................................................ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

**ภาพถ่าย บริเวณเก็บภาชนะบรรจุภัณฑ์**

**ภาพถ่าย บริเวณล้างทำความสะอาดอุปกรณ์หรือภาชนะ**

ลงชื่อ.............................................................ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

**ภาพถ่าย โต๊ะปฏิบัติงานที่สัมผัสอาหาร สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.**

**ภาพถ่าย บริเวณเก็บสารเคมีหรือวัตถุอันตราย**

ลงชื่อ.............................................................ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

**ภาพถ่ายห้อง/บริเวณแต่งตัว**

**ภาพถ่ายการแต่งตัวของพนักงาน**

ลงชื่อ.............................................................ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

**ภาพถ่าย อ่างล้างมือ พร้อมสบู่เหลว น้ำยาฆ่าเชื้อโรค และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง**

**(บริเวณหรือในอาคารผลิต)**

**ภาพถ่าย ภาชนะสำหรับใส่ขยะมูลฝอยพร้อมฝาปิด**

ลงชื่อ.............................................................ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

**ภาพถ่าย ห้องน้ำ ห้องส้วม**

**ภาพถ่าย อ่างล้างมือ พร้อมสบู่เหลว น้ำยาฆ่าเชื้อโรค และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง**

**(หน้าห้องน้ำ ห้องส้วม)**

ลงชื่อ.............................................................ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

**ภาพถ่าย ทางระบายน้ำในอาคาร**

**ภาพถ่าย ป้ายเตือนไม่บริโภคอาหาร สูบบุหรี่ หรือพฤติกรรมที่น่ารังเกียจในบริเวณผลิตอาหาร**

**(บ้วนน้ำลาย ไอ จาม แคะ แกะ เกา)**

ลงชื่อ.............................................................ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

***ภาพถ่ายอื่นๆ (ถ้ามี) เช่น***

***- เครื่องกรองน้ำปรับคุณภาพน้ำ***

***- ถังเก็บน้ำ***

***- ห้องเก็บน้ำแข็ง***

***- เครื่องดักแมลง/อุปกรณ์ดักสัตว์ แมลง/ม่านกันแมลง***

***- หลอดไฟในอาคารผลิต***

***- ตัวอย่างการออกแบบฉลากผลิตภัณฑ์***

ลงชื่อ.............................................................ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

**ตัวอย่างแบบแปลนแผนผัง**

**รายละเอียดของแบบแปลนแผนผัง และรายละเอียดต่างๆ**

1. รูปด้านหน้า ด้านข้าง และรูปตัดของอาคารที่ใช้ในการผลิต ซึ่งมีการแสดงชนิดของวัสดุที่ใช้ในส่วนของฝาผนัง เพดาน พื้น ประตู หน้าต่าง และหลังคา เป็นต้น
2. แปลนพื้นทุกชั้น โดยแสดง

* การแบ่งกั้นห้องหรือเนื้อที่หรือบริเวณ โดยแยกเป็นสัดส่วนสำหรับการผลิตอาหารแต่ละประเภท และเป็นไปตามสายงานการผลิต เพื่อใช้สำหรับการเก็บวัตถุดิบ เตรียมวัตถุดิบ ปรุงผสม การฆ่าเชื้อหรือวิธีการอื่น ๆ เช่น ผ่านความร้อน หรือแช่เย็น หรือแช่แข็ง หรือทำให้แห้ง แล้วแต่กรณี การบรรจุ ปิดฉลาก เก็บผลิตภัณฑ์ เก็บภาชนะบรรจุ ล้างทำความสะอาดอุปกรณ์หรือภาชนะ เก็บอุปกรณ์หรือภาชนะก่อนและหลังใช้ การเก็บสารเคมีหรือวัตถุมีพิษ และอื่น ๆ เช่น ถังหรือบ่อเก็บน้ำที่ใช้ในการผลิต และห้องเก็บน้ำแข็ง เป็นต้น
* ตำแหน่งของเครื่องจักรพร้อมแสดงหมายเลขหรือสัญลักษณ์ที่สอดคล้องกับบัญชีรายการเครื่องจักร
* ท่อหรือทางระบายน้ำ พร้อมทั้งแจ้งขนาดของท่อหรือทางระบายน้ำและทิศทางของน้ำไหลภายในอาคารผลิตจนออกนอกอาคารผลิตโดยละเอียด ถ้ามีทางระบายน้ำสาธารณะอยู่ใกล้เคียงโรงงาน ก็ให้แสดงทางระบายน้ำทิ้งไปสู่ทางระบายน้ำสาธารณะด้วย
* แสดงตำแหน่งบันได หรือลิฟต์ (ถ้ามี)

1. ที่ตั้งและจำนวนอ่างล้างมือในบริเวณผลิต

|  |  |
| --- | --- |
| **จำนวนคนงาน** | **จำนวนอ่างล้างมือ** |
| ไม่เกิน 15 คน | 1 |
| 16 - 40 คน | 2 |
| 71 – 80 คน | 3 |
| ที่มา: อ้างอิงจากกฎกระทรวง ฉบับที่ 63 (พ.ศ.2551) ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมอาหาร พ.ศ.2522  หมายเหตุ: จำนวนคนที่เกินจาก 80 คน ให้เพิ่มอย่างละ 1 ที่ ต่อจำนวนคนงานทุก 50 คน | |

ข้อแนะนำ

1. การใช้สารละลายแอลกอฮอล์ในการฆ่าเชื้อ ควรใช้ที่ความเข้มข้น 70% เนื่องจากระเหยไม่เร็ว

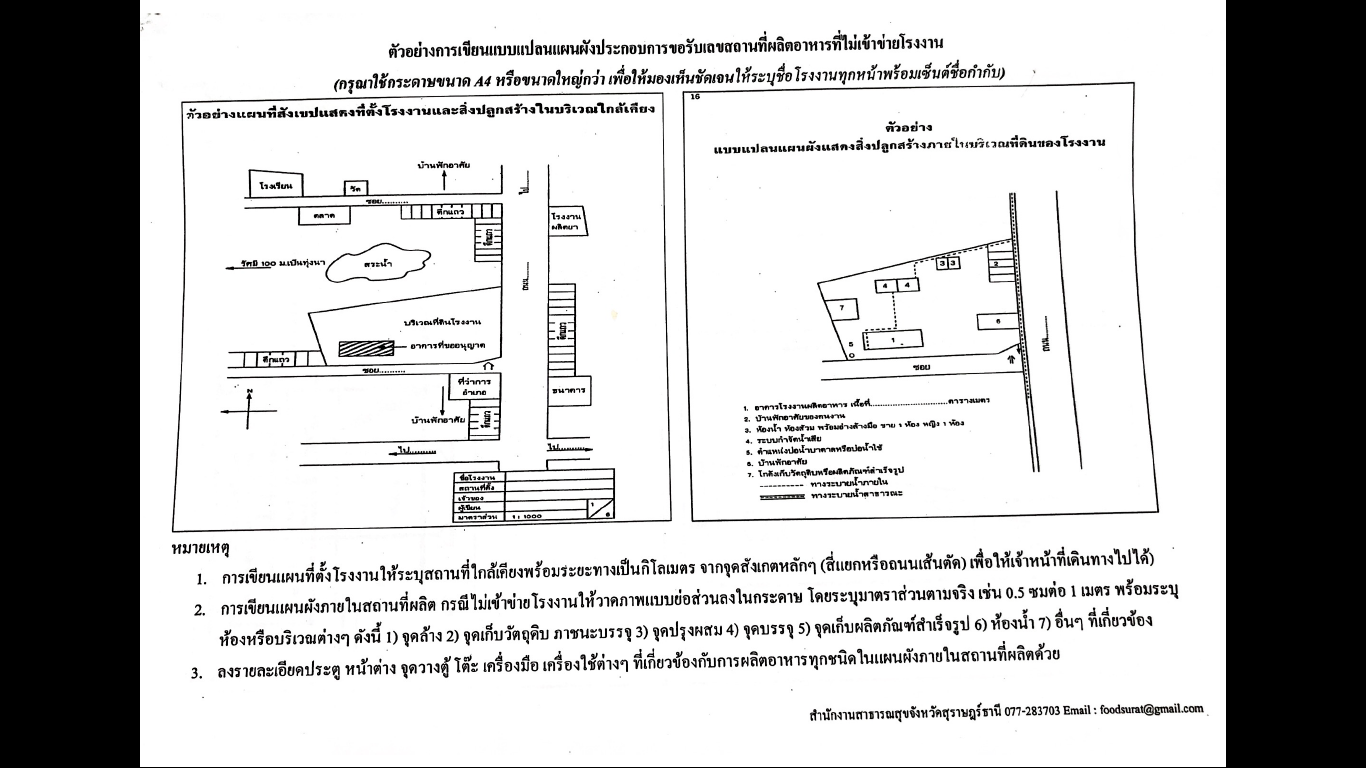
เกินไปและมีปริมาณน้ำเพียงพอที่จุลินทรีย์จะดูดซึม และออกฤทธิ์ทำลายเซลล์ การใช้แอลกอฮอล์ที่ความเข้มข้น 5-100% จะมีการระเหยที่รวดเร็วมากและมีปริมาณน้ำไม่เพียงพอที่จะดูดซึมเข้าไปในเซลล์ แต่จะทำให้เกิดการคายน้ำออกจากเซลล์อย่างรวดเร็วโดยไม่ได้ฆ่าเชื้อ และเมื่ออยู่ในสภาวะเหมาะสม จุลินทรีย์เหล่านี้ได้รับน้ำเข้าไปภายในเซลล์จะสามารถคงสภาพเดิมได้

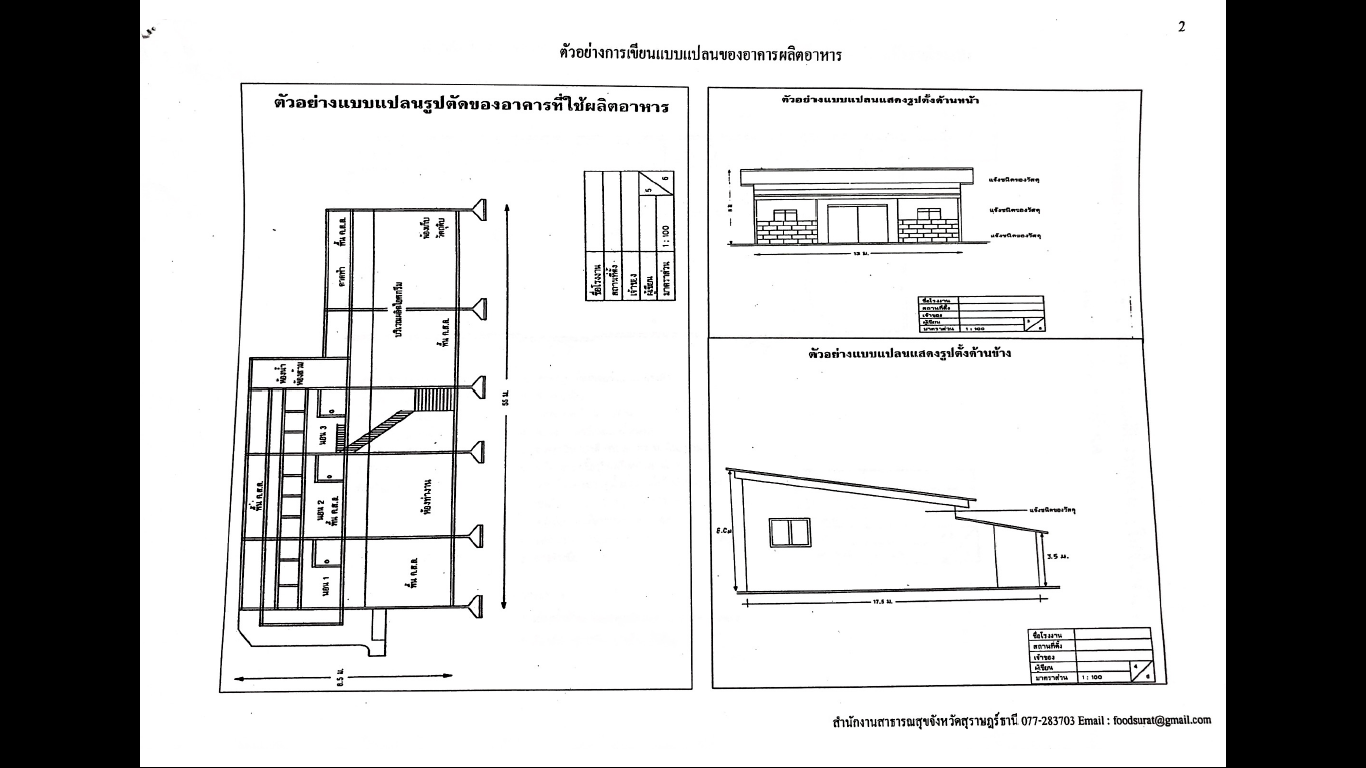
1. แอลกอฮอล์สามารถทำลายเชื้อไวรัสได้ดีมาก ทำลายเชื้อแบคทีเรียทั่วไปได้ดีปานกลาง และ

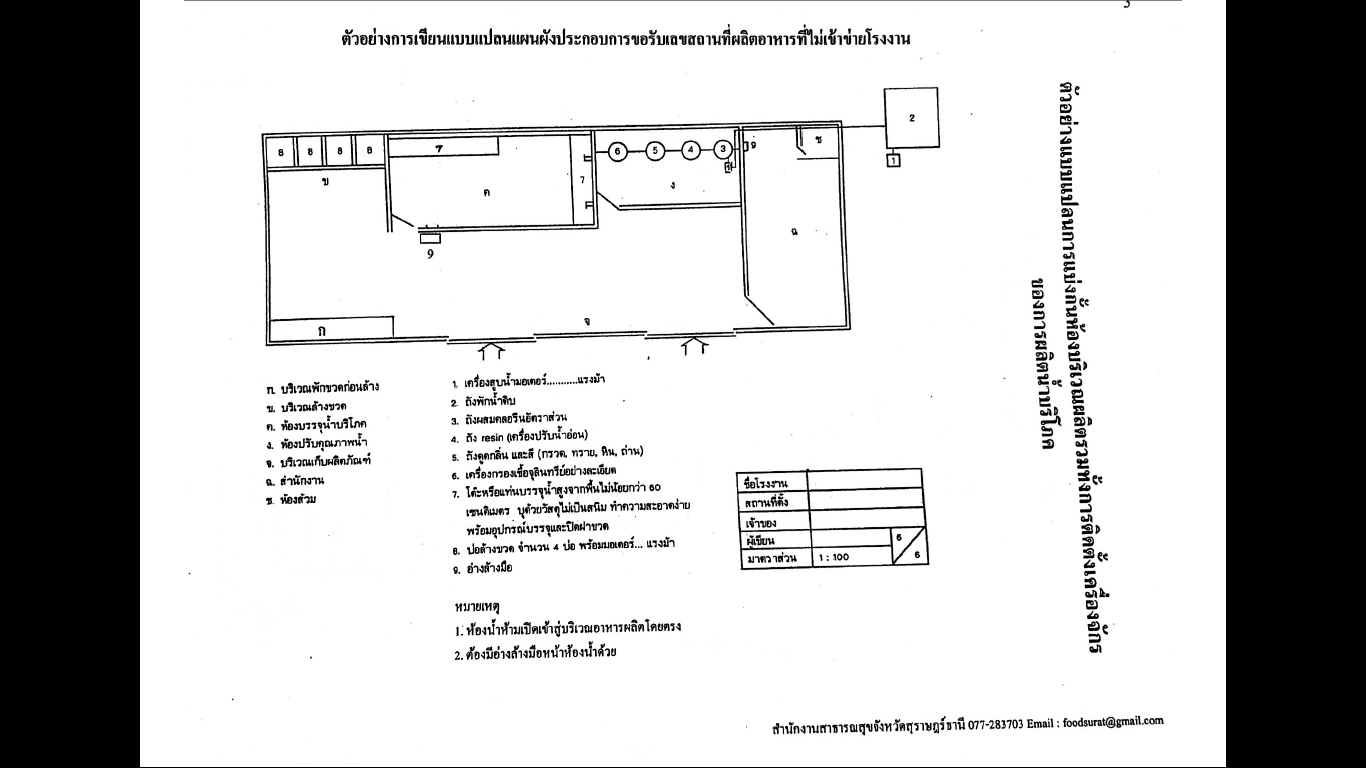
ทำลายเชื้อโรคท้องเสียได้บางชนิดเท่านั้น แอลกอฮอล์จะมีประสิทธิภาพในการทำลายเชื้อจุลินทรีย์ได้ดี ต้องใช้เวลาสัมผัสอย่างน้อย 15 วินาที ดังนั้นการทำความสะอาดมือด้วยแอลกอฮอล์จึงต้องควบคุมความเข้มข้นแอลกอฮอล์ให้เหมาะสม

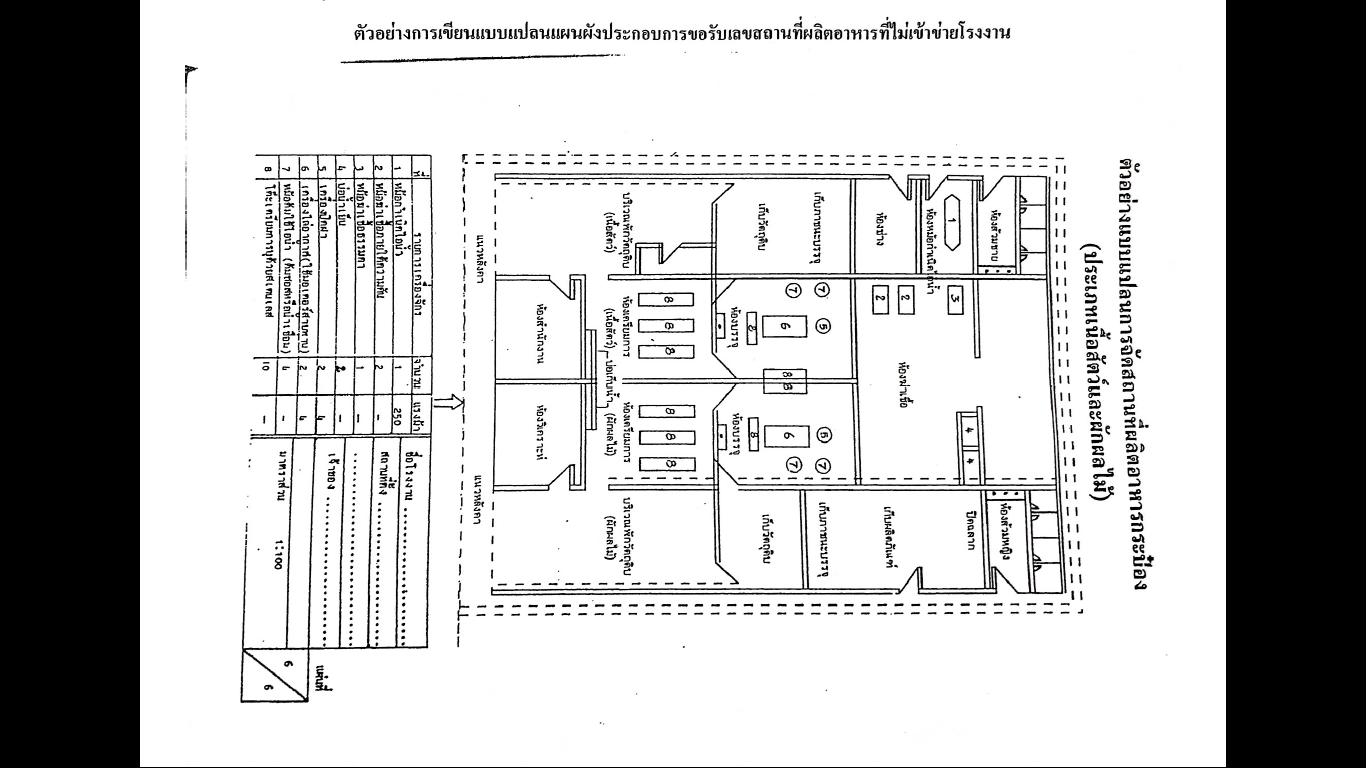
1. ที่ตั้งและจำนวนของห้องส้วมชาย ที่ปัสสาวะชาย และห้องส้วมหญิง อ่างล้างมือ หน้าห้องส้วมจัดแยกห้องส้วมของคนงานชายและหญิงให้เป็นสัดส่วนและมีเครื่องสุขภัณฑ์ที่จำเป็น (เช่น อ่างล้างมือ) พร้อมด้วยสบู่สำหรับล้างมือ และอุปกรณ์ทำให้มือแห้งให้เพียงพอแก่จำนวนคนงาน ดังนี้

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **จำนวนคนงาน** | **ชาย** | | | **หญิง** | |
| **ห้องส้วม** | **ที่ถ่ายปัสสาวะ** | **อ่างล้างมือ** | **ห้องส้วม** | **อ่างล้างมือ** |
| ไม่เกิน 15 คน | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 |
| 16 – 40 คน | 2 | 2 | 2 | 4 | 2 |
| 41- 80 คน | 3 | 3 | 3 | 6 | 3 |
| ที่มา: อ้างอิงจากกฎกระทรวง ฉบับที่ 63 (พ.ศ.2551) ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมอาหาร พ.ศ.2522  หมายเหตุ: 1.จำนวนคนที่เกินจาก 80 คน ให้เพิ่มอย่างละ 1 ที่ ต่อจำนวนคนงานทุก 50 คน  2. กรณีจำนวนผู้ปฏิบัติงานไม่เกิน 15 คน มีห้องส้วม 1 ห้อง ที่ไม่แยกชาย-หญิง สามารถพิจารณาให้คะแนน “ดี” ได้ | | | | | |









**หนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินกิจการ**

|  |  |
| --- | --- |
| 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)

เป็นผู้ดำเนินกิจการและมีอำนาจกระทำการแทนข้าพเจ้าในการที่จะต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ทั้งนี้โดยให้ .…………...........................………... เป็นผู้ลงลายมือชื่อในคำร้องคำให้การ หนังสือชี้แจง (ชื่อผู้ที่บริษัทประสงค์จะให้ถือใบอนุญาต)

และลงนามในเอกสารทั้งปวงที่เกี่ยวกับการขออนุญาตผลิต นำเข้าฯ ต่ออายุใบอนุญาต การขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร การขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร แก้ไขตัดทอนเพิ่มเติมเอกสารเหล่านั้น รับรองเอกสารต่าง ๆ รับทราบคำสั่งทางราชการ ตลอดจนกิจการอื่น ๆ อันเป็นปกติธุระที่ผู้รับอนุญาตโดยทั่วๆไป จะพึงกระทำได้

การใดที่ผู้ดำเนินกิจการและผู้รับมอบอำนาจดังกล่าวได้กระทำไป ภายใต้ขอบเขตแห่งการ

|  |  |
| --- | --- |
| ประทับตราสำคัญ  กรรมการ  บริษัทผู้มีอำนาจลงนามผูกพัน  ของบริษัท | ลงชื่อ …………………………………... ผู้มอบอำนาจและแต่งตั้ง  ( ………………………………….) ผู้ดำเนินกิจการ |
|  | ลงชื่อ …………………………………... ผู้มอบอำนาจและแต่งตั้ง  ( ………………………………….) ผู้ดำเนินกิจการ |
|  | ลงชื่อ ………………………………..….. ผู้รับมอบอำนาจ  ( ………………………………….) |
|  | ลงชื่อ …………………………..……….. พยาน  ( ………………………………….) |
|  | ลงชื่อ ………………………………….... พยาน  ( ………………………………….) |

มอบอำนาจนี้ ข้าพเจ้าขอรับผิดชอบและมีผลผูกพันข้าพเจ้าทุกประการ ทั้งนี้ตั้งแต่วันที่ ……………………

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/นำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร สถานที่ผลิต/สถานที่นำหรือสั่งอาหารฯ ชื่อ....................................................................................................................... พร้อมกันนี้ ข้าพเจ้าได้แนบสำเนาโฉนดที่ดิน หรือสำเนาทะเบียนบ้าน จำนวน 1 ฉบับ และรับรองสำเนาถูกต้องไว้เป็นหลักฐานด้วย

ลงชื่อ....................................................เจ้าของสถานที่

(................................................)

ลงชื่อ...................................................ผู้ยื่นคำขอ

(................................................)