

*ขอสงวนสิทธิ์ไม่รับเรื่องกรณีเอกสารไม่ครบถ้วน

แบบตรวจเอกสารสถานที่ผลิตอาหาร

เลขรับที่.....

วันที่.....

ผู้รับค่าขอ.....

 ขอเลขสถานที่ผลิต(สบ.1) ขอแก้ไขกรณีไม่เข้าข่ายโรงงาน(สบ.2) แจ้งเลิกกิจการ/เลข อย. ขอเลขสถานที่ผลิต(อ.1) ขอแก้ไขกรณีเข้าข่ายโรงงาน(ส.4) ย้ายสถานที่ผลิต/เก็บฯ(อ.5) ขอใบแทนฯ(อ.4)

ชื่อสถานที่ผลิต..... อำเภอ..... จังหวัดนครราชสีมา

ผู้ยื่นเอกสาร..... เบอร์โทรศัพท์ติดต่อ ①..... ②.....

ผู้ตรวจเอกสาร..... ครั้งที่..... วันที่..... เวลา..... น.

ที่	รายการเอกสาร Link : fdakorat.wordpress.com/foodform		ผลตรวจเอกสาร						หมายเหตุ กรณีแก้ไข/HP/คน/ เพิ่มประเภทอาหาร
			สบ.1	สบ.2	อ.1	ส.4	อ.5	อ.4	
เอกสารคำขอ									
1	คำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร (Audit report)		ก		ก				
2	คำขอรับเลขสถานที่ผลิต/ตั้งโรงงาน/ย้ายสถานที่ ผลิตอาหาร (แบบ สบ.1/อ.1/อ.5)								
3	แบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.2)								
4	คำขอเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ ส.4)								
5	คำขอใบแทนใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.4)								
6	แบบขอยกเลิกใบอนุญาต/เลขสารบบอาหาร								
เอกสารสถานที่									
7	รายละเอียดอื่นๆ ประกอบการขออนุญาตผลิตอาหาร (ตามแบบฟอร์ม)		ก		ก				
8	แบบแสดงรายละเอียดเพิ่มเติมของสถานที่ผลิต (ตามแบบฟอร์ม)		ก		ก				
9	สำเนาทะเบียนบ้านของที่ตั้งและที่เก็บสถานที่ผลิต (รับรองสำเนาถูกต้อง)		ก		ก				
10	หนังสือยินยอมให้ใช้สถานที่/สัญญาเช่า และสำเนาบัตรเจ้าบ้าน (รับรองสำเนาถูกต้อง)		ก		ก				กรณีไม่ใช่เจ้าบ้าน
11	แผนที่สังเขปแสดงที่ตั้งของสถานที่ผลิตและสิ่งปลูกสร้างในบริเวณใกล้เคียง		ก		ก				
12	แผนผังแสดงตำแหน่งพร้อมประโยชน์ใช้สอยของอาคารต่างๆ ของที่ตั้งและใกล้เคียง		ก		ก				
13	แผนผังอาคารด้านหน้าและด้านหลัง (ระบุมাত্রาส่วนจริง)		ก		ก				
14	แผนผังอาคารด้านข้างซ้ายและข้างขวา (ระบุมাত্রาส่วนจริง)		ก		ก				
15	แผนผังอาคารด้านตัดขวาง (กรณีอาคารชั้นเดียวไม่ใช่รูปตัด) (ระบุมাত্রาส่วนจริง)		ก		ก				
16	แบบแปลนพื้นที่ทุกชั้น (ระบุมাত্রาส่วนจริง)		ก		ก				
17	ภาพถ่ายสีสถานที่ผลิตอาหาร/น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท		ก		ก				
เอกสารของผู้ขออนุญาต									
18	กรณีบุคคลธรรมดา : สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์ (รับรองสำเนาถูกต้อง)								
19	กรณีบุคคลธรรมดา : สำเนาบัตรประชาชนและทะเบียนบ้าน (รับรองสำเนาถูกต้อง)								
20	กรณีนิติบุคคล : สำเนาหนังสือรับรองนิติบุคคล/กทบ. ฯลฯ (รับรองสำเนาถูกต้อง)								
เอกสารของผู้ดำเนินการ									
21	กรณีนิติบุคคล : หนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินการ (รับรองสำเนาถูกต้อง)								ประทับตรา (ถ้ามี)
22	กรณีนิติบุคคล : สำเนาบัตรประชาชนและทะเบียนบ้านผู้ดำเนินการ (รับรองสำเนาถูกต้อง)								
เอกสารมอบอำนาจ (กรณีผู้ยื่นเอกสารไม่ใช่ผู้ดำเนินการ)									
23	หนังสือมอบอำนาจ (ติดอากรแสตมป์ 30 บาท)								ประทับตรา (ถ้ามี)
24	สำเนาบัตรประชาชนและทะเบียนบ้าน ของผู้มอบอำนาจ (รับรองสำเนาถูกต้อง)								
25	สำเนาบัตรประชาชนและทะเบียนบ้าน ของผู้รับมอบอำนาจ (รับรองสำเนาถูกต้อง)								
เอกสารอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง									
26	ผลตรวจวิเคราะห์น้ำดิบ กรณีผลิตประเภทน้ำบริโภคฯ (รับรองสำเนาถูกต้อง)								
27	สำเนาใบอนุญาตประกอบกิจการโรงงาน (รับรองสำเนาถูกต้อง)								
28	ใบสำคัญเลขสถานที่ฯ (สบ.1/1)/ใบอนุญาตฯ (อ.2)/ใบรับแจ้งความ (กรณีสูญหาย)								
29	ใบจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดของอาหาร (สบ.5) ฉบับจริง								
30	อื่นๆ.....								

ระเบียบการยื่นขออนุญาตผลิตอาหาร



ดาวน์โหลดแบบฟอร์มที่นี่
fdakorat.wordpress.com/foodform

การขออนุญาตผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย ประกอบด้วย 2 ขั้นตอน ได้แก่

1. การขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร (เลขสถานที่ผลิตอาหาร)
2. การขออนุญาตผลิตภัณฑอาหาร (เลขสารบออาหาร หรือ เลข อย.)

โดยมีรายละเอียดการยื่นขออนุญาต ดังต่อไปนี้

ขั้นตอนที่ 1 : การขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร (เลขสถานที่ผลิตอาหาร)

1.1 ขออนุญาตในนามบุคคลธรรมดา หรือ นิติบุคคล

บุคคลธรรมดา	นิติบุคคล
ติดต่อขอจดใบทะเบียนการค้าหรือใบทะเบียนพาณิชย์ (ยื่นจดทะเบียนได้ที่ : เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล ณ ที่ตั้งของสถานที่ผลิต) * ชนิดแห่งพาณิชย์กิจ ควรปรากฏข้อความ “ผลิต.....” ให้ครอบคลุมประเภทอาหารที่ผลิตและตรงตามความเป็นจริง	ติดต่อขอหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล (ยื่นจดทะเบียนได้ที่ : สำนักงานพาณิชย์จังหวัด หรือ กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์ หรือ ผ่านเว็บไซต์ www.dbd.go.th) ติดต่อ : สำนักงานพาณิชย์จังหวัดนครราชสีมา : 044-242172, 044-246247
ข้อจำกัด : ใบอนุญาต/ใบสำคัญเลขสถานที่ผลิตอาหารจะระบุชื่อผู้รับอนุญาตเป็นบุคคลธรรมดา <u>กรณีเปลี่ยนผู้ดำเนินการ, ผู้รับอนุญาตเสียชีวิต ฉะนั้นเลข อย. ที่เคยได้รับในนามผู้รับอนุญาตนั้นจะสิ้นสภาพโดยทันที</u> ต้องติดต่อ สสจ.นครราชสีมา เพื่อแจ้งยกเลิกสถานที่ผลิตก่อนแล้วจึงขอใหม่	ใบอนุญาต/ใบสำคัญเลขสถานที่ผลิตอาหารจะระบุชื่อผู้รับอนุญาตเป็นนิติบุคคล <u>กรณีเปลี่ยนผู้ดำเนินการ หรือผู้ดำเนินการเสียชีวิต เลข อย. ที่เคยได้รับในนามผู้รับอนุญาตนั้นยังมีสภาพคงอยู่</u> แต่ต้องติดต่อ สสจ.นครราชสีมา เพื่อเปลี่ยนแปลงข้อมูลในใบอนุญาต/ใบสำคัญเลขสถานที่ให้เป็นปัจจุบัน

หมายเหตุ :

- กรณีประสงค์ขออนุญาตในนามนิติบุคคลพิเศษ เช่น กองทุนหมู่บ้าน, โรงเรียน, สหกรณ์, สวนสัตว์, กองทัพ ฯลฯ ให้แนบหลักฐานการได้มาซึ่งเลขนิติบุคคลนั้น หรือเลขประจำตัวผู้เสียภาษีอากรจากกรมสรรพากร แล้วแต่กรณี
- กรณีเป็นบุคคลต่างด้าว ต้องยื่นหลักฐานสำเนาหนังสือเดินทางและสำเนาหนังสืออนุญาตให้ทำงานในประเทศไทย (work permit)
- สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล ต้องมีครบทุกหน้า มีวัตถุประสงค์เกี่ยวกับการผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย และคัดลอกสำเนาจากกระทรวงพาณิชย์ไว้ ไม่เกิน 6 เดือน
- สำเนาหนังสือบัญชีรายชื่อผู้ถือหุ้น (บอจ. 5) โดยต้องมีครบทุกหน้าและคัดลอกสำเนาจากกระทรวงพาณิชย์ไว้ไม่เกิน 6 เดือน (ยกเว้น ห้างหุ้นส่วนจำกัด/ห้างหุ้นส่วนสามัญ เพราะจะไม่มีเอกสารนี้)
- กรณีที่มีจำนวนหุ้นต่างชาติของบริษัทตั้งแต่ร้อยละ 50 ขึ้นไป ต้องยื่นหนังสือรับรองการประกอบธุรกิจนิติบุคคลต่างด้าวจากกระทรวงพาณิชย์ว่าไม่ขัดพระราชบัญญัติการประกอบธุรกิจคนต่างด้าว พ.ศ. 2542 หรือหนังสือได้รับการส่งเสริมการลงทุน (BOI)
- แสดงหนังสือมอบอำนาจแต่งตั้งผู้ดำเนินการ (ติดอากรแสตมป์ 30 บาท ต่อผู้ดำเนินการ 1 คน) และสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของกรรมการผู้มีอำนาจลงนามของนิติบุคคล
- กรณีนิติบุคคล ผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจเป็นบุคคลเดียวกัน ต้องทำหนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินการด้วยเช่นกัน เนื่องจากมีหน้าที่ในฐานะต่างกัน คือ (1) หน้าที่กรรมการนิติบุคคลผู้มีอำนาจลงนามผูกพันในฐานะผู้มอบอำนาจ และ (2) หน้าที่ผู้ดำเนินการของใบอนุญาตผลิตอาหารในฐานะผู้รับมอบอำนาจ



1.2 สถานที่ผลิตอาหารที่ขออนุญาตเป็นแบบเช่าขายโรงงาน หรือไม่เช่าขายโรงงาน*

สถานที่ผลิตที่ไม่เช่าขายโรงงาน	สถานที่ผลิตที่เช่าขายโรงงาน
เครื่องจักร < 50 แรงม้า (HP) และ คนงาน < 50 คน (กรอกข้อมูลในแบบคำขอ สป.1)	เครื่องจักร ≥ 50 แรงม้า (HP) หรือ คนงาน ≥ 50 คน (กรอกข้อมูลในแบบคำขอ อ.1)

หมายเหตุ : *นิยามโรงงานตาม พระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ. 2562

1.3 หลักฐานแสดงเลขประจำบ้านของสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บ



- สถานที่ผลิตและสถานที่เก็บที่จะขออนุญาตจำเป็นต้องมีข้อมูลเลขประจำบ้านในทะเบียนบ้านทุกแห่ง
- กรณีที่ผู้ดำเนินการไม่ได้เป็นเจ้าของกรรมสิทธิ์ ต้องมีหนังสือยินยอมให้ใช้สถานที่ (ฉบับจริง) หรือสำเนาสัญญาเช่าสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหาร โดยกรณีผู้ยินยอมให้ใช้สถานที่หรือผู้ให้เช่าเป็นบุคคลธรรมดาให้แนบสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ให้เช่า, กรณีผู้ยินยอมให้ใช้สถานที่หรือผู้ให้เช่าเป็นนิติบุคคล ให้แนบหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล พร้อมสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนและทะเบียนบ้านของกรรมการผู้มีอำนาจตามหนังสือรับรอง พร้อมประทับตรา (ถ้ามี)

1.4 กรณีเลือกใช้บริการจากหน่วยตรวจภายนอกที่ อย. รับรอง เพื่อออกไป Audit report แทน สสจ. นครราชสีมา

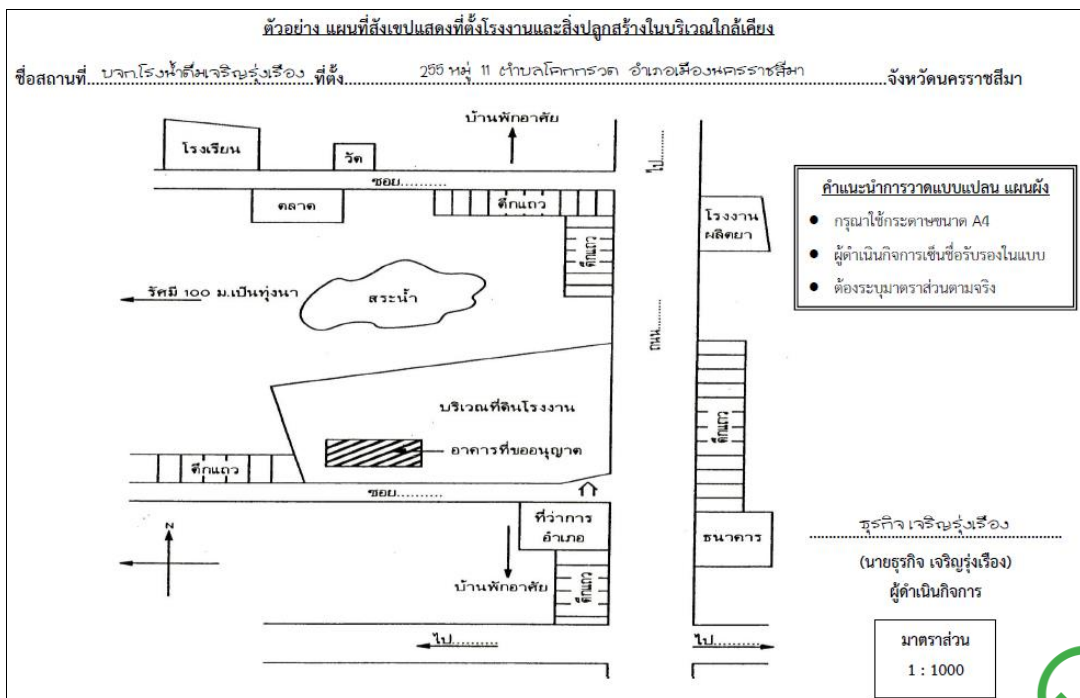


- กรณีนี้ขอให้ผู้ประกอบการแนบหลักฐานสำเนาแบบฟอร์มรายงานผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย (Audit report) โดยขอขยายของประเภทอาหารที่ระบุในรายงานผลการตรวจประเมินสถานที่ที่ต้องครอบคลุมประเภทอาหารที่จะขออนุญาต และมีอายุไม่เกิน 1 ปี นับจากวันที่ออกเอกสารรับรอง พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง
- ตรวจสอบรายชื่อหน่วยตรวจที่ อย. รับรอง ตามลิงค์ที่แนบมาพร้อมนี้
Link : www.fda.moph.go.th/sites/food/SitePages/Unit.aspx

1.5 แผนที่ แผนผัง แบบแปลน ประกอบการขออนุญาต อย.

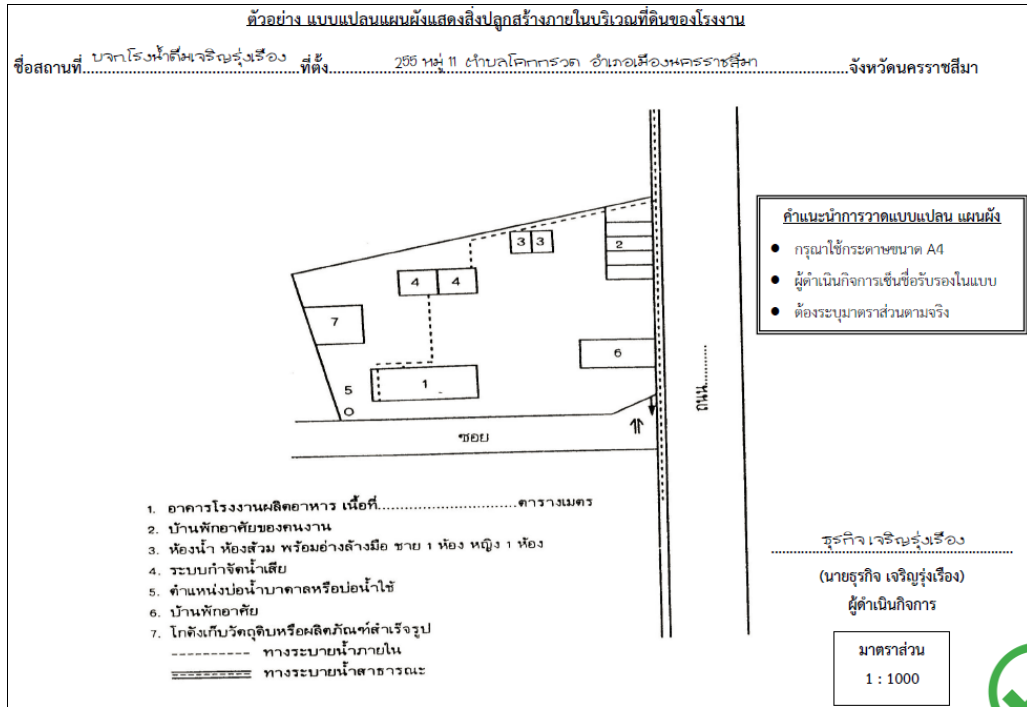
- ผู้ประกอบการสามารถวาดเอง หรือว่าจ้างหน่วยงานรัฐหรือเอกชนก็ได้ แต่ต้องมีมาตราส่วนตามจริง
- แบบแปลน แผนผัง ทุกแผ่น ต้องระบุข้อมูล ได้แก่ : ชื่อสถานที่ผลิตและเลขที่ตั้ง และลงลายมือชื่อรับรองแบบแปลน แผนผัง โดยผู้ดำเนินการ หรือ กรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองนิติบุคคล หรือ ผู้รับมอบอำนาจทั่วไปที่มีอำนาจลงนามรับรองได้
- **แผนที่สังเขปแสดงที่ตั้งของสถานที่ผลิตและสิ่งปลูกสร้างในบริเวณใกล้เคียง**

คำอธิบาย : ขอให้แสดงชื่อถนน และจุดสังเกตของสถานที่ขออนุญาต เช่น หน่วยราชการ, วัด โรงเรียน เป็นต้น



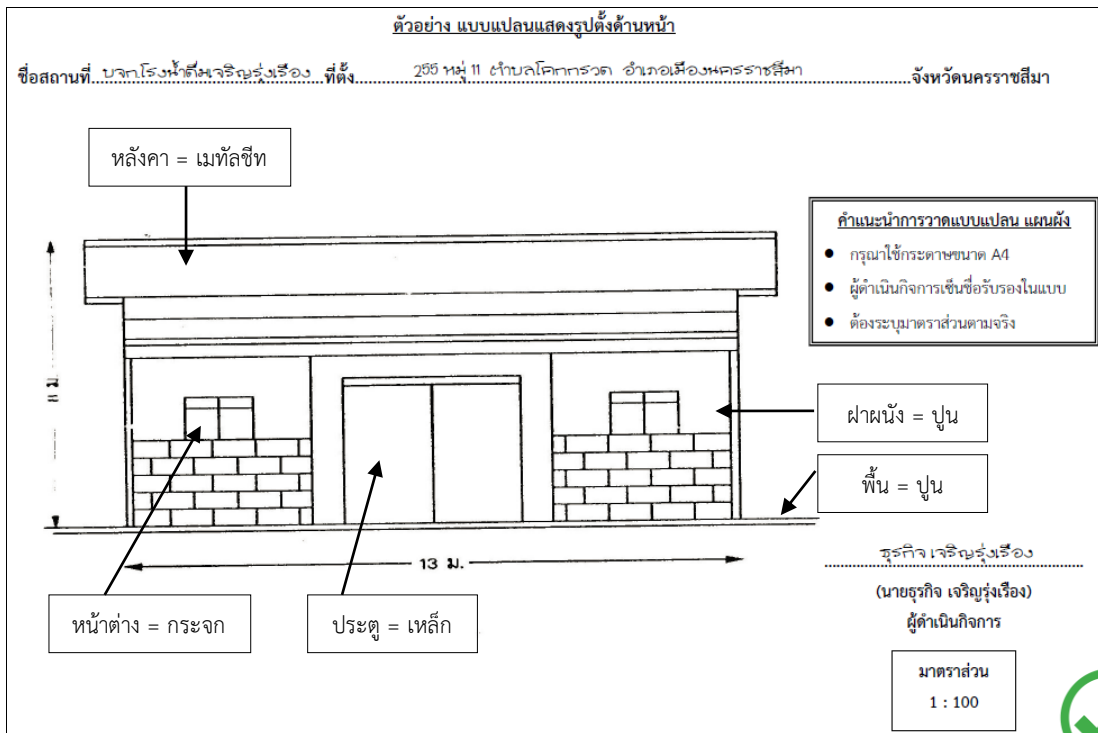
- **แผนผังแสดงตำแหน่งพร้อมประโยชน์ใช้สอยของอาคารต่างๆ ของที่ตั้งและใกล้เคียง**

คำอธิบาย : แสดงตำแหน่งที่ขออนุญาตภายในที่ดิน และระบุประโยชน์ใช้สอยของอาคารต่างๆ รวมทั้งระบบกำจัดน้ำเสียและบ่อบาดาล (ถ้ามี)



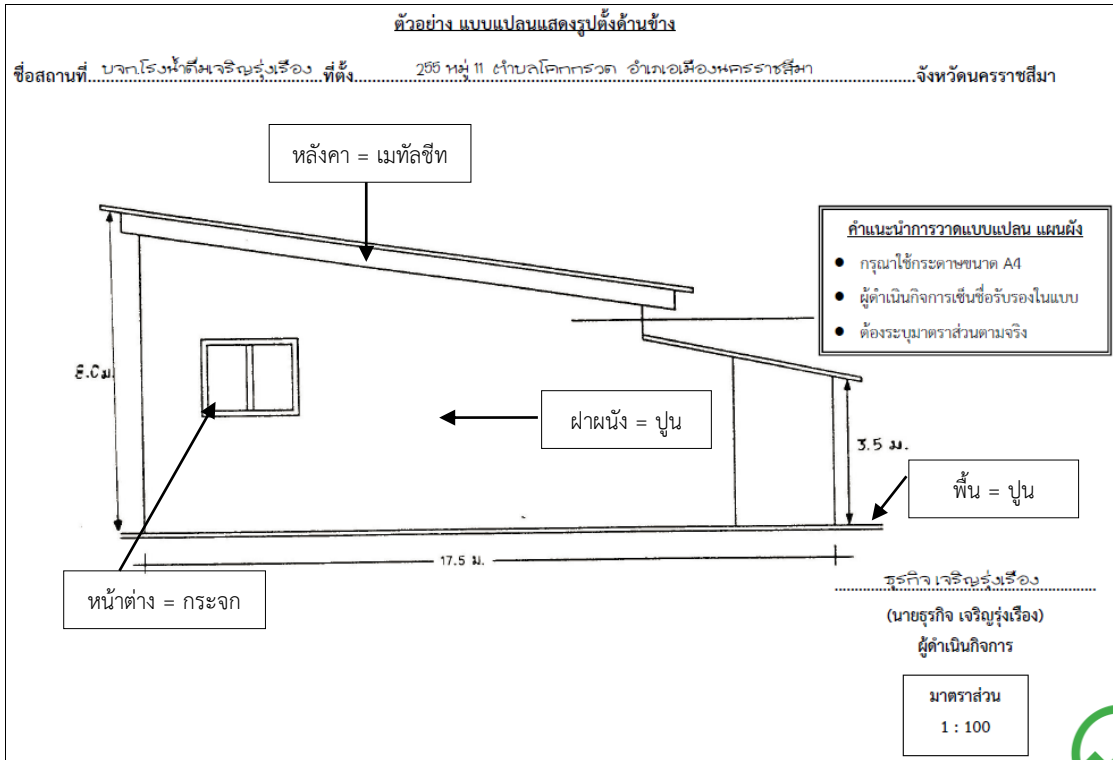
- **แผนผังอาคารด้านหน้า**

คำอธิบาย : ต้องแสดงระยะและมาตราส่วนให้ถูกต้อง แสดงชนิดของวัสดุที่ใช้ในส่วนของฝาผนัง, พื้น, ประตู, หน้าต่าง และหลังคา เป็นต้น



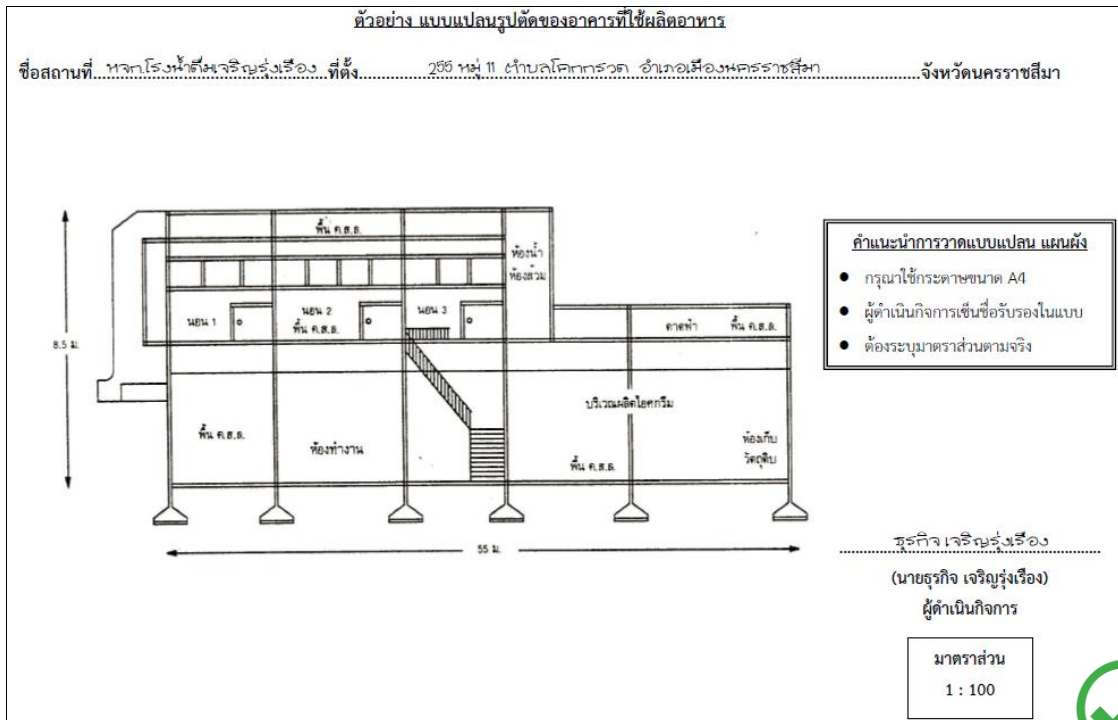
- **แผนผังอาคารด้านข้าง**

คำอธิบาย : ต้องแสดงระยะและมาตราส่วนให้ถูกต้อง แสดงชนิดของวัสดุที่ใช้ในส่วนของฝ้าผนัง, พื้น, ประตู, หน้าต่าง และหลังคา เป็นต้น



- **แผนผังอาคารด้านตัดขวาง (กรณีอาคารชั้นเดียวไม่ใช้รูปตัด)**

คำอธิบาย : ต้องแสดงระยะและมาตราส่วนให้ถูกต้อง แสดงจุดประสงค์การใช้ห้องหรือบริเวณ แจ้งบริเวณบันได, ลิฟท์



1.6 รายละเอียดอื่นๆ ประกอบการขออนุญาตผลิตอาหาร

หัวข้อ	คำอธิบาย
รายการเครื่องจักร เครื่องใช้ไฟฟ้า อุปกรณ์การผลิต	ระบุเครื่องมือที่ใช้ไฟฟ้า หรือใช้ความร้อนจากเชื้อเพลิงต่างๆ เช่น แก๊ส โดยระบุแรงม้า เปรียบเทียบแต่ละรายการ และแสดงแรงม้ารวม ให้สอดคล้องกับเครื่องจักรที่แสดงไว้ในแปลนพื้น
จำนวนคนงาน ชาย - หญิง	จำแนกเพศชาย/หญิง
จำนวนห้องน้ำ, อ่างล้างมือหน้าห้องน้ำ และอ่างล้างมือบริเวณผลิต	<ul style="list-style-type: none"> - คนงาน < 15 คน : ห้องส้วม 1, ที่ปัสสาวะชาย 1, อ่างล้างมือ 1 - คนงาน 15 – 39 คน : ห้องส้วม 2, ที่ปัสสาวะชาย 2, อ่างล้างมือ 2 - คนงาน 40 – 79 คน : ห้องส้วม 3, ที่ปัสสาวะชาย 3, อ่างล้างมือ 3 - คนงานตั้งแต่ 80 คนขึ้นไปจะต้องเพิ่มห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือ อย่างละ 1 ที่ต่อคนงานที่เพิ่มขึ้นทุกๆ 50 คน
กรรมวิธีการผลิตอาหารทุกประเภทที่ยื่นขอโดยละเอียด	แสดงกรรมวิธีการผลิตโดยละเอียด เช่น แสดงอุณหภูมิและเวลาที่ใช้ และแผนภูมิกรรมวิธีการผลิตที่สอดคล้องกับเครื่องจักรที่แสดงไว้ในแปลนพื้นและในรายการเครื่องมือเครื่องจักร โดยต้องระบุหมายเลขเครื่องจักรในกระบวนการผลิตด้วย
ที่มาของน้ำและการปรับคุณภาพน้ำที่ใช้ในการผลิตอาหาร	เช่น น้ำที่ใช้เป็นส่วนผสมในอาหาร/น้ำที่ใช้ผลิต/ไอน้ำที่สัมผัสอาหาร/น้ำแข็งที่ใช้ผสมหรือสัมผัสอาหาร/น้ำที่ใช้ล้างภาชนะบรรจุ อุปกรณ์ และเครื่องจักรต่างๆ (แจ้งกรรมวิธีการปรับคุณภาพของน้ำ)
กรรมวิธีการล้างเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต	<ul style="list-style-type: none"> - แจ้งสารที่ใช้ในการล้างทำความสะอาด - หากใช้เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิตร่วมกันสำหรับการผลิตอาหารหลายชนิด ต้องแสดงมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมเพิ่มเติม เช่น คู่มือการทำความสะอาด, การทดสอบความสะอาด (Swap test/ Rinse test), การทดสอบการตกค้างของสารเคมีที่ใช้ทำความสะอาด
ชนิดและขนาดของภาชนะบรรจุ	แจ้งชนิด, ขนาด, สี
ชนิดของวัตถุดิบและรายละเอียดแหล่งที่มา (ตามสูตรส่วนประกอบของอาหารเป็นร้อยละของน้ำหนัก)	<p>โดยแสดงสูตร คิดเป็น 100% และแสดงที่มาของวัตถุดิบแต่ละรายการ</p> <ul style="list-style-type: none"> - กรณีวัตถุดิบมีเลข อย. : ให้แสดงเลขสารบบอาหาร (เลข อย.) หรือ Specification หรือ COA หรืออื่นๆ - กรณีที่วัตถุดิบไม่มีเลข อย. หรือ Specification หรือ COA ต้องจัดทำรายละเอียดวิธีการคัดเลือกวัตถุดิบนั้นๆ
ประเภทและชนิดของอาหารที่จะผลิต	ระบุประเภทและชนิดอาหาร
วิธีการบริโภคและวิธีการใช้	ระบุวิธีการบริโภคและวิธีใช้ (เช่น พร้อมบริโภค/ต้องเจือจางก่อนบริโภค ฯลฯ)
วิธีการกำจัดขยะมูลฝอย	ระบุความถี่
วิธีการกำจัดน้ำเสีย - น้ำทิ้ง	ระบุวิธีการบำบัดน้ำเสีย, มาตรการป้องกันเศษขยะสู่ทางระบายน้ำสาธารณะ
ปริมาณการผลิตอาหารแต่ละชนิด	ปริมาณการผลิตต่อวัน ต่อสัปดาห์ หรือต่อเดือน แล้วแต่กรณี

1.7 เอกสารอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

หัวข้อ	คำอธิบาย
กรณีผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	- แนบเอกสารแสดงรายละเอียดแหล่งที่มาของน้ำดิบ และสำเนาผลวิเคราะห์น้ำดิบ (ติดต่อ ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 9 นครราชสีมา 044-346005 ถึง 13)
กรณีผลิตนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์	- แนบเอกสารหลักฐานแสดงผู้ควบคุมการผลิต
กรณีผลิตการคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดบางชนิด	<ul style="list-style-type: none"> - แนบหลักฐานแสดงว่าแหล่งเพาะปลูกมีระบบควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูกที่ปลอดภัย - แนบทะเบียนเกษตรกร - แนบทะเบียนผู้รวบรวม หรือผู้จัดหา (ถ้ามี)

หัวข้อ	คำอธิบาย
กรณีผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (อาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ)	<ul style="list-style-type: none"> - แนบเอกสารวิชาการศึกษาการทดสอบการกระจายความร้อนในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution) - แนบเอกสารวิชาการศึกษาอัตราการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์อาหารแต่ละชนิด แต่ละขนาดบรรจุเพื่อกำหนดอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อ (Heat Penetration) - แนบเอกสารการกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Schedule Process) - แนบหลักฐานแสดงผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority) - แนบหลักฐานการฝึกอบรมหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิต (Retort Supervisor) - กรณีที่ใช้การผลิตแบบปลอดเชื้อ (Aseptic system) เช่น UHT ต้องแนบหลักฐานประกอบการพิจารณาสอดคล้องตาม Inspection Guideline for Aseptic system
กรณีผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (อาหารปรับสภาพกรด)	<ul style="list-style-type: none"> - แนบเอกสารวิชาการศึกษาอุณหภูมิและเวลาที่เหมาะสมในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด (Schedule Process) - แนบเอกสารแสดงรายละเอียดวิธีการในการปรับค่าความเป็นกรด - ต่าง และวิธีการวัดค่าความเป็นกรด - ต่าง ตามความถี่ที่เหมาะสม พร้อมทั้งระบุปัจจัยวิกฤตที่เกี่ยวข้องกับการปรับกรด - แนบหลักฐานแสดงผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority) - แนบหลักฐานการฝึกอบรมหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิต (Retort Supervisor) - กรณีที่ใช้การผลิตแบบปลอดเชื้อ (Aseptic system) เช่น UHT ต้องแนบหลักฐานประกอบการพิจารณาสอดคล้องตาม Inspection Guideline for Aseptic system

1.8 ระยะเวลาดำเนินการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร

ขั้นตอนการดำเนินการ	เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ	ระยะเวลา	หน้าที่ของผู้ยื่นขออนุญาต
1. รับคำขอและตรวจสอบเอกสารเบื้องต้น	เจ้าหน้าที่ศูนย์บริการฯ	ภายใน 30 นาที (นับจากเวลาเริ่มต้นที่รับคำขอ)	- ขอรับเลขรับเรื่อง ณ ศูนย์บริการ (ปกติตัวจนกว่าเรื่องจะเสร็จสิ้น)
2. ตรวจสอบเอกสารและพิจารณาแบบแปลน	เจ้าของงาน (หัวหน้าทีมประเมิน)	1 - 5 วันทำการ	- รอรับการติดต่อกลับจากเจ้าหน้าที่เพื่อนัดหมายวัน เวลา ลงตรวจ - เตรียมสถานที่พร้อมรับการตรวจ
3. คณะกรรมการเจ้าของพื้นที่ดำเนินการตรวจสอบสถานที่ครั้งที่ 1	คณะกรรมการเจ้าของพื้นที่	ภายใน 30 วันทำการ (นับจากวันที่รับคำขอ)	- นำตรวจสถานที่จริง พร้อมบันทึกประเด็นคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่
4. คณะกรรมการเจ้าของพื้นที่ดำเนินการตรวจสอบสถานที่ครั้งที่ 2	คณะกรรมการเจ้าของพื้นที่	ภายใน 30 วันทำการ (นับจากวันที่ตรวจสอบสถานที่ครั้งที่ 1)	- แก้ไขปรับปรุงสถานที่ตามคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่ (ควรดำเนินการแก้ไขให้แล้วเสร็จภายใน 1 เดือน) - เตรียมภาพถ่ายสถานที่และภาพถ่ายเปรียบเทียบก่อนและหลังปรับปรุง
5. การกลั่นกรองก่อนออกใบอนุญาต	คณะกรรมการเจ้าของพื้นที่และคณะกรรมการพิจารณา กลั่นกรองก่อนออกใบอนุญาต	ภายใน 15 วันทำการ (นับจากวันที่ตรวจสอบสถานที่ครั้งสุดท้ายสมบูรณ์แล้ว)	- รอรับการติดต่อกลับจากเจ้าหน้าที่เพื่อสรุปผลการตรวจประเมินและค่าธรรมเนียมต่างๆ
6. ลงนามใบอนุญาต	คณะกรรมการเจ้าของพื้นที่ เสนอเรื่องให้นายแพทย์ สาธารณสุขจังหวัดลงนาม	ภายใน 10 วันทำการ (นับจากคณะกรรมการอนุมัติ)	- รับใบอนุญาต ภายใน 30 วัน - ชำระค่าธรรมเนียม

หมายเหตุ : - หากพบว่าผู้ขออนุญาตยังไม่จัดเตรียมสถานที่ผลิตให้พร้อมสำหรับการตรวจสอบสถานที่ เจ้าหน้าที่จะพิจารณาคืนเรื่อง
- ในแต่ละขั้นตอนหากผู้ขออนุญาตไม่มาติดต่อภายใน 30 วัน เจ้าหน้าที่จะยุติการดำเนินการและพิจารณาคืนเรื่อง

ขั้นตอนที่ 2 : การขออนุญาตผลิตภัณฑ์ (เลขสารบบอาหาร)

การได้รับใบอนุญาตผลิตอาหารเพียงอย่างเดียวไม่ได้หมายความว่าผู้ผลิตจะสามารถดำเนินการผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายได้ทันที ทั้งนี้ผู้ผลิตอาหารควบคุมเฉพาะ อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน และอาหารที่ต้องมีฉลาก จะต้องยื่นขออนุญาตเลขสารบบอาหารของผลิตภัณฑ์ก่อนจึงจะสามารถดำเนินการผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายได้ ยกเว้นกรณีที่เป็นสถานที่ผลิตอาหารทั่วไป สามารถดำเนินการผลิตได้ทันทีโดยไม่ต้องยื่นขออนุญาตเลขสารบบอาหารของผลิตภัณฑ์

1. ตรวจสอบว่าผลิตภัณฑ์จัดอยู่ในกลุ่มอาหารใด และประเภทอาหารใด

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 แบ่งอาหารเป็น 4 กลุ่มตามระดับความเสี่ยงที่จะมีผลต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

กลุ่ม 1 อาหารควบคุมเฉพาะ

เป็นกลุ่มที่มีความเสี่ยงมากที่สุด กรรมวิธีการผลิตต้องมีการควบคุมอย่างเข้มงวดหรือเป็นอาหารสำหรับผู้บริโภคกลุ่มเสี่ยง เช่น ทารก

ประเภทอาหาร	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	สถานที่ผลิตเข้าข่าย GMP	ผลิตภัณฑ์แสดงเลขสารบบอาหาร
1. โขเคียมซัยคลาเมตและอาหารที่มีโซเดียมซัยคลาเมต	(ฉบับที่ 113) พ.ศ.2531	✓	✓
2. นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	(ฉบับที่ 156) พ.ศ.2537 (ฉบับที่ 286) พ.ศ.2547	✓	✓
3. วัตถุเจือปนอาหาร	(ฉบับที่ 281) พ.ศ.2547	✓	✓
4. อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	(ฉบับที่ 157) พ.ศ.2537 (ฉบับที่ 171) พ.ศ.2539 (ฉบับที่ 287) พ.ศ.2547	✓	✓
5. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	(ฉบับที่ 121) พ.ศ.2532	✓	✓
6. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	(ฉบับที่ 158) พ.ศ.2537	✓	✓
7. สตีวิโอไซด์และอาหารที่มีส่วนผสมของสตีวิโอไซด์	(ฉบับที่ 262) พ.ศ.2545	✓	✓

กลุ่ม 2 อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ประเภทอาหาร	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	สถานที่ผลิตกำหนด GMP	ผลิตภัณฑ์แสดงเลขสารบบอาหาร
1. เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(ฉบับที่ 356) พ.ศ.2556	✓	✓
2. นมปรุงแต่ง	(ฉบับที่ 351) พ.ศ.2556	✓	✓
3. นมเปรี้ยว	(ฉบับที่ 353) พ.ศ.2556	✓	✓
4. นมโค	(ฉบับที่ 350) พ.ศ.2556	✓	✓
5. ผลิตภัณฑ์ของนม	(ฉบับที่ 352) พ.ศ.2556	✓	✓
6. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(ฉบับที่ 355) พ.ศ.2556	✓	✓
7. ไอศกรีม	(ฉบับที่ 354) พ.ศ.2556	✓	✓
8. กาแฟ	(ฉบับที่ 197) พ.ศ.2543 (ฉบับที่ 276) พ.ศ.2546	✓	✓
9. เกลือบรีโกล	(ฉบับที่ 153) พ.ศ.2537	✓	✓
10. ข้าวเติมวิตามิน	(ฉบับที่ 150) พ.ศ.2536	✓	✓

ประเภทอาหาร	ประกาศกระทรวง สาธารณสุข	สถานที่ผลิต กำหนด GMP	ผลิตภัณฑ์ แสดงเลขสารบอาหาร
11. ไข่เยี่ยวม้า	(ฉบับที่ 236) พ.ศ.2544	✓	✓
12. ครีม	(ฉบับที่ 208) พ.ศ.2543	✓	✓
13. เครื่องดื่มเกลือแร่	(ฉบับที่ 195) พ.ศ.2543	✓	✓
14. ซ็อกโกแลต	(ฉบับที่ 83) พ.ศ.2527	✓	✓
15. ชา	(ฉบับที่ 196) พ.ศ.2543 (ฉบับที่ 277) พ.ศ.2546	✓	✓
16. ชาสมุนไพร	(ฉบับที่ 280) พ.ศ.2547	✓	✓
17. ซอสบางชนิด	(ฉบับที่ 201) พ.ศ.2543	✓	✓
18. น้ำแข็ง	(ฉบับที่ 78) พ.ศ.2527 (ฉบับที่ 137) พ.ศ.2534 (ฉบับที่ 254) พ.ศ.2545 (ฉบับที่ 285) พ.ศ.2547	✓	✓
19. น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(ฉบับที่ 198) พ.ศ.2543	✓	✓
20. น้ำบริโภคน้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(ฉบับที่ 61) พ.ศ.2524 (ฉบับที่ 135) พ.ศ.2534 (ฉบับที่ 220) พ.ศ.2544 (ฉบับที่ 256) พ.ศ.2545 (ฉบับที่ 284) พ.ศ.2547	✓	✓
21. น้ำปลา	(ฉบับที่ 203) พ.ศ.2543	✓	✓
22. น้ำผึ้ง	(ฉบับที่ 211) พ.ศ.2543	✓	✓
23. น้ำมันถั่วลิสง	(ฉบับที่ 23) พ.ศ.2522 (ฉบับที่ 233) พ.ศ.2544	✓	✓
24. น้ำมันเนย	(ฉบับที่ 206) พ.ศ.2543	✓	✓
25. น้ำมันปาล์ม	(ฉบับที่ 56) พ.ศ.2524 (ฉบับที่ 234) พ.ศ.2544	✓	✓
26. น้ำมันมะพร้าว	(ฉบับที่ 57) พ.ศ.2524 (ฉบับที่ 235) พ.ศ.2544	✓	✓
27. น้ำมันและไขมัน	(ฉบับที่ 205) พ.ศ.2543	✓	✓
28. น้ำแร่ธรรมชาติ	(ฉบับที่ 199) พ.ศ.2543	✓	✓
29. น้ำส้มสายชู	(ฉบับที่ 204) พ.ศ.2543	✓	✓
30. เนย	(ฉบับที่ 227) พ.ศ.2544	✓	✓
31. เนยแข็ง	(ฉบับที่ 209) พ.ศ.2543	✓	✓
32. เนยเทียม	(ฉบับที่ 207) พ.ศ.2543	✓	✓
33. เนยใสหรือกึ่ง	(ฉบับที่ 226) พ.ศ.2544	✓	✓
34. ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง	(ฉบับที่ 202) พ.ศ.2543 (ฉบับที่ 248) พ.ศ.2544	✓	✓
35. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	(ฉบับที่ 293) พ.ศ.2548	✓	✓
36. แยม เยลลี่ มาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(ฉบับที่ 213) พ.ศ.2543	✓	✓
37. รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่	(ฉบับที่ 294) พ.ศ.2548	✓	✓
38. อาหารกึ่งสำเร็จรูป	(ฉบับที่ 210) พ.ศ.2543	✓	✓

กลุ่ม 3 อาหารที่ต้องมีฉลาก

ประเภทอาหาร	ประกาศกระทรวง สาธารณสุข	สถานที่ผลิต เข้าข่าย GMP	ผลิตภัณฑ์ แสดงเลขสารบบอาหาร
1. ขนมปัง	(ฉบับที่ 224) พ.ศ.2544	✓	✓
2. ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(ฉบับที่ 200) พ.ศ.2543	✓	✓
3. น้ำเกลือปรุงอาหาร	(ฉบับที่ 225) พ.ศ.2544	✓	✓
4. แป้งข้าวกล้อง	(ฉบับที่ 44) พ.ศ.2523	✓	✓
5. ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	(ฉบับที่ 243) พ.ศ.2544	✓	✓
6. วัตถุแต่งกลิ่นรส	(ฉบับที่ 223) พ.ศ.2544	✓	✓
7. วัสดุสำเร็จรูปและขนมเยลลี่	(ฉบับที่ 100) พ.ศ.2529 (ฉบับที่ 263) พ.ศ.2545	✓	✓
8. หมากฝรั่งและลูกอม	(ฉบับที่ 228) พ.ศ.2544	✓	✓
9. อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที	(ฉบับที่ 237) พ.ศ.2544	-	✓
10. อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ	(ฉบับที่ 238) พ.ศ.2544	✓	✓
11. อาหารซึ่งมีการใช้กรรมวิธีการฉายรังสี	(ฉบับที่ 103) พ.ศ.2529	-	✓
12. อาหารทั่วไปที่เป็นอาหารดัดแปรพันธุกรรมหรือพันธุวิศวกรรม	(ฉบับที่ 251) พ.ศ.2545	✓	✓

กลุ่ม 4 อาหารทั่วไป

เป็นอาหารที่นอกเหนือจาก 3 กลุ่มแรก อาหารทั่วไปจำแนกได้เป็น 9 ชนิด คือ

1. สัตว์และผลิตภัณฑ์ เช่น เนื้อสัตว์สด สัตว์น้ำสด ไช้สด
2. พืชและผลิตภัณฑ์ เช่น พืชผักสด ผลไม้สด ถั่วและนัต
3. สารสกัด/สารสังเคราะห์ เช่น สารสกัดจากพืชที่ใช้เป็นวัตถุเติม
4. สารอาหาร เช่น กรดอะมิโนที่ใช้เป็นวัตถุเติม
5. แป้งและผลิตภัณฑ์ เช่น แป้งมันสำปะหลัง วัสดุเส้น ก๋วยเตี๋ยว
6. ผลิตภัณฑ์สำหรับทำอาหารชนิดต่างๆ ที่ยังไม่พร้อมบริโภค
7. เครื่องปรุงรส เช่น ผงเครื่องปรุงรสในซองบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป
8. น้ำตาล เช่น น้ำตาลทราย, แปะแซ
9. เครื่องเทศ เช่น มัสตาร์ด พริกไทย พริกป่น

*สถานที่ผลิตอาหารทั่วไปไม่เข้าข่าย GMP ยกเว้นอาหารแช่เยือกแข็งที่ได้ผ่านการเตรียม (Prepared) หรือการแปรรูป (Processed)

2. ตรวจสอบว่าผลิตภัณฑ์อาหารนั้นยื่นคำขอแบบใด

สถานที่ผลิต	กลุ่ม 1 อาหารควบคุมเฉพาะ	กลุ่ม 2 อาหารที่กำหนดคุณภาพ/มาตรฐาน	กลุ่ม 3 อาหารที่ต้องมีฉลาก	กลุ่ม 4 อาหารทั่วไป
1. ไม่เข้าข่ายโรงงาน (ใบอนุญาต สบ.1)	ยื่นแบบ สบ.3	ยื่นแบบ สบ.5 หรือ สบ.7 (แล้วแต่กรณี)	ยื่นแบบ สบ.5 หรือ สบ.7 (แล้วแต่กรณี)	ยื่นแบบ สบ.7
2. เข้าข่ายโรงงาน (ใบอนุญาต อ.2)	ยื่นแบบ อ.17	ยื่นแบบ สบ.5 หรือ สบ.7 (แล้วแต่กรณี)	ยื่นแบบ สบ.5 หรือ สบ.7 (แล้วแต่กรณี)	ยื่นแบบ สบ.7

- 2.1 คำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร (แบบ สบ.3)
- 2.2 คำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (แบบ อ.17)
- 2.3 ใบจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร (แบบ สบ.5, สบ.7)
(รายละเอียดและหลักฐานประกอบการยื่นขอ ดูจากระเบียบการแต่ละแบบ)

ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ

กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครราชสีมา

โทร 044-465011-4 ต่อ 105 โทรสาร 044-465021 e-mail : fdakorat@hotmail.com website : http://fdakorat.wordpress.com

คำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร

เลขรับที่.....
วันที่.....
ผู้รับคำขอ.....

1.รายละเอียดผู้ยื่นคำขอ

ชื่อ-สกุล.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....
บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่.....ออกให้ ณ

กรณีผู้ประกอบการ/ผู้ดำเนินกิจการเป็นชาวต่างชาติให้ระบุ
หนังสือเดินทาง (Passport) เลขที่.....หมดอายุวันที่.....และ
หนังสืออนุญาตทำงาน (Work permit) เลขที่.....หมดอายุวันที่.....
บ้านเลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....
หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....
จังหวัด.....โทรศัพท์.....e-mail.....
ขอรับบริการตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหารในนามของ.....

(ชื่อผู้ขอรับการตรวจประเมิน)

เลขประจำตัวผู้เสียภาษีโดยมี นาย/นาง/นางสาว.....
เป็นผู้ดำเนินกิจการ/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

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.....

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.....

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, เปลี่ยนแปลงแบบแปลนผังและรายการเครื่องจักร
- 2.5 ยกเลิกกลุ่มประเภทอาหาร ในกรณีที่มีผลกระทบกับการเปลี่ยนแปลงแบบแปลนผังและรายการเครื่องจักร
- 2.6 ย้ายสถานที่เก็บอาหาร (กรณีสถานที่เก็บไม่ได้อยู่ที่เดียวกับสถานที่ผลิต)
- 2.7 เพิ่มสถานที่เก็บ (เฉพาะสถานที่เก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป)
- 2.8 แก้ไขเปลี่ยนแปลงห้องเก็บอาหาร
- 2.9 ต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร

5. คำรับรอง

- ข้าพเจ้าขอรับรองว่าเอกสารที่แนบมาพร้อมกับคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร ถูกต้อง ครบถ้วนทุกประการ (ตามแบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องกรณีขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร)
- ข้าพเจ้าขอรับรองว่าจัดส่งเอกสารแบบแปลนแผนผังหรือเอกสารที่เจ้าหน้าที่ร้องขอให้ภายในระยะเวลาที่ตกลงกัน หากไม่สามารถจัดส่งเอกสารได้ ครบถ้วนถูกต้องภายในระยะเวลาที่ตกลงกัน ยินยอมให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาคืนคำขอ โดยไม่มีการคืนค่าธรรมเนียมที่ได้มีการชำระไว้ก่อนหน้านี้
- ข้าพเจ้าขอรับรองว่าจะจัดเตรียมสถานที่ให้พร้อมกับการตรวจประเมินของผู้ตรวจประเมิน ตามกำหนดวันนัดตรวจ หากไม่สามารถจัดเตรียมสถานที่ให้พร้อมภายในระยะเวลาดังกล่าว ยินยอมให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาคืนคำขอ โดยไม่มีการคืนค่าธรรมเนียมที่ได้มีการชำระไว้ก่อนหน้านี้
- กรณีผลิตอาหารหลายชนิดและมีการใช้สถานที่ เครื่องมือเครื่องจักรหรืออุปกรณ์การผลิตร่วมกัน จะมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมเพิ่มเติม และจะไม่ใช่พื้นที่ เครื่องมือ เครื่องจักรหรืออุปกรณ์การผลิตร่วมกันระหว่างการผลิตอาหารบางประเภทที่ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนข้างระหว่างสายการผลิตที่เข้มงวด อาทิเช่น
- การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารวัตถุประสงค์พิเศษที่ใช้สำหรับผู้บริโภคเฉพาะกลุ่ม (เด็กทารก ผู้ป่วย สตรีมีครรภ์) ร่วมกับการผลิตอาหารกลุ่มอื่นๆ
 - การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารที่ใช้ห้อง/บริเวณ หรืออุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องจักรที่สัมผัสกับอาหารร่วมกับการผลิตอาหารประเภทอื่น เป็นต้น
- กรณีที่ขออนุญาตผลิตอาหารในครั้งนี้มิได้เป็นการใช้สารอาหารหรือสารเคมีชนิดใหม่ (Novel Ingredients) ที่ยังไม่ได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หรือเป็นผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ (Novel Food) หรือเป็นการผลิตอาหารโดยใช้เทคโนโลยีใหม่หรือใช้กรรมวิธีการผลิตที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอย่างไม่เคยมีการพิจารณาอนุญาตกรรมวิธีการผลิตดังกล่าว เนื่องจากยังไม่มีข้อมูลหรือหลักฐานรับรองความปลอดภัยทางวิชาการที่ชัดเจนเพียงพอ
- โดยหากผู้ขออนุญาตนั้นประสงค์ที่จะผลิตอาหารตามที่กล่าวมาข้างต้นจะต้องผ่านการประเมินความปลอดภัยโดยผู้เชี่ยวชาญที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยารับรองหรือผ่านการรับรองโดยคณะอนุกรรมการอาหารที่เกี่ยวข้องมาก่อน (แนบหลักฐาน)
- ข้าพเจ้าขอรับรองว่าสถานที่ผลิตและเก็บอาหารที่ขอรับการตรวจประเมินจะปฏิบัติให้เป็นไปตามเงื่อนไขที่กฎหมายและผู้อนุญาตกำหนด และขอรับรองว่า เอกสารที่แนบมาพร้อมคำขออนุญาตถูกต้อง ครบถ้วน เป็นไปตามข้อเท็จจริงทุกประการ
- ข้าพเจ้ารับทราบแล้วว่า หากมีข้อผิดพลาด ข้อบกพร่อง ไม่เป็นไปตามข้อเท็จจริงที่ยื่นคำขอ หรือไม่สอดคล้องตามเงื่อนไขที่กฎหมาย/ผู้อนุญาตกำหนด หรือไม่มีการแก้ไขข้อบกพร่องตามที่เจ้าหน้าที่ผู้ตรวจประเมินได้ให้ข้อสังเกต/แนะนำจากการตรวจประเมิน หรือพบความไม่สอดคล้องในภายหลังนั้น จะไม่สามารถใช้ผลการตรวจประเมินดังกล่าวในการยื่นขออนุญาตได้

ลงชื่อ.....

(.....)

(ผู้ดำเนินการหรือกรรมการผู้มีอำนาจลงนามของนิติบุคคล)

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.....
 เป็นผู้ดำเนินการ 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
- ไม่มีการใช้วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุที่ห้ามใช้
ในอาหาร
- ไม่มีการใช้อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง
อาหารที่ห้ามผลิต 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

คำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร

เลขรับที่.....
วันที่.....
ผู้รับคำขอ.....

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

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

2. ขอรับใบอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร ในนามของ.....

(ชื่อผู้ขออนุญาต)

โดยมี.....เป็นผู้ดำเนินกิจการ ณ สถานที่ผลิตชื่อ.....

อยู่เลขที่..... ซอย..... ถนน..... หมู่ที่..... ตำบล/แขวง.....

อำเภอ/เขต..... จังหวัด..... โทรศัพท์.....

และมีสถานที่เก็บอาหาร อยู่เลขที่..... ซอย..... ถนน..... หมู่ที่.....

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

3. เพื่อผลิตอาหาร.....

4. พร้อมกับคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานต่างๆ มาด้วย คือ

- (1) รายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิตอาหารจำนวน 2 ชุด
- (2) แผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงานและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง จำนวน 2 ชุด
- (3) แบบแปลนแผนผังสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณโรงงาน จำนวน 2 ชุด
- (4) สำเนาหรือรูปถ่ายทะเบียนบ้าน
- (5) สำเนาหรือรูปถ่ายหนังสือรับรองการจดทะเบียน วัตถุประสงค์ และผู้มีอำนาจลงชื่อแทนนิติบุคคลผู้ขออนุญาต
- (6) หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินกิจการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต
- (7) สำเนาหรือรูปถ่ายใบทะเบียนการค้าหรือใบทะเบียนพาณิชย์
- (8) หนังสือรับรองสัญชาติของนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์

(ลายมือชื่อ).....ผู้ยื่นคำขอ

5. ที่มาของน้ำและการปรับคุณภาพน้ำที่ใช้ในการผลิตอาหาร

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

6. กรรมวิธีล้างเครื่องจักร ภาชนะบรรจุ และอุปกรณ์การผลิต

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

7. ชนิดและขนาดของภาชนะบรรจุ

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

8. ชนิดของวัตถุดิบและรายละเอียดของวัตถุดิบอาหาร, สัตว์เลี้ยง, วัตถุดิบเสีย (ถ้าใช้)

- 1..... เลขสารบบอาหาร.....
- 2..... เลขสารบบอาหาร.....
- 3..... เลขสารบบอาหาร.....
- 4..... เลขสารบบอาหาร.....
- 5..... เลขสารบบอาหาร.....

9. วิธีการกำจัดขยะมูลฝอย

.....
.....

10. วิธีการกำจัดน้ำเสีย-น้ำทิ้ง

.....
.....

11. ปริมาณการผลิตต่อวัน

.....
.....

ลงชื่อผู้ขออนุญาต.....
(.....)

หนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินกิจการ

ติดอากร
แสตมป์
30 บาท

เขียน.....
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

โดยหนังสือฉบับนี้ ข้าพเจ้า..... (ชื่อและประเภทนิติบุคคล)
สำนักงานใหญ่ตั้งอยู่เลขที่..... ตรอก/ซอย..... ถนน..... หมู่ที่.....
ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต..... จังหวัด.....
โดยมี

(ชื่อกรรมการที่มีอำนาจลงนามผูกพันบริษัท)

เป็นผู้มีอำนาจจัดการแทนนิติบุคคล ปรากฏตามหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล กระทรวงพาณิชย์
เลขที่..... ลงวันที่..... ขอมอบอำนาจและแต่งตั้งให้.....
(ชื่อผู้ที่บริษัทประสงค์จะให้ถือใบอนุญาต)

เป็นผู้ดำเนินกิจการและมีอำนาจกระทำการแทนข้าพเจ้า ในการที่จะต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหาร
พ.ศ.2522 ทั้งนี้โดยให้..... เป็นผู้ลงลายมือชื่อในคำร้อง คำให้การ
(ชื่อผู้ที่บริษัทประสงค์จะให้ถือใบอนุญาต)

หนังสือชี้แจง และลงนามในเอกสารทั้งปวงที่เกี่ยวกับการขออนุญาตผลิต นำเข้าฯ ต่ออายุใบอนุญาต การขึ้นทะเบียน
ตำรับอาหาร การขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร แก๊ซ ตัดทอน เพิ่มเติมเอกสารเหล่านั้น รับรองเอกสารต่างๆ รับทราบคำสั่ง
ทางราชการ ตลอดจนกิจการอื่นๆ อันเป็นปกติธุระที่ผู้รับอนุญาตโดยทั่วๆ ไป จะพึงกระทำได้

การใดที่ผู้ดำเนินกิจการและผู้รับมอบอำนาจดังกล่าวได้กระทำไป ภายใต้ขอบเขตแห่งการมอบอำนาจนี้
ข้าพเจ้าขอรับผิดชอบและมีผลผูกพันข้าพเจ้าทุกประการ ทั้งนี้ตั้งแต่วันที่.....

ประทับตราสำคัญ
ของบริษัท

ลงชื่อ ผู้มอบอำนาจและแต่งตั้ง
(.....) ผู้ดำเนินกิจการ } กรรมการ
บริษัทผู้มีอำนาจ
ลงนามผูกพัน

ลงชื่อ ผู้มอบอำนาจและแต่งตั้ง
(.....) ผู้ดำเนินกิจการ

ลงชื่อ ผู้รับมอบอำนาจ
(.....)

ลงชื่อ พยาน
(.....)

ลงชื่อ พยาน
(.....)

หมายเหตุ : ให้แนบหนังสือรับรองการจดทะเบียนแสดงชื่อผู้มีอำนาจลงนามผูกพันบริษัทฉบับล่าสุดด้วย

ติดอากร
แสตมป์
30 บาท

หนังสือมอบอำนาจ

เขียน.....
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

โดยหนังสือฉบับนี้ ข้าพเจ้า (ชื่อบุคคล)
ในนามของ..... (ชื่อสถานที่ประกอบการ)
สำนักงานแห่งใหญ่ตั้งอยู่เลขที่..... ตรอก/ซอย..... ถนน..... หมู่.....
ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต..... จังหวัด.....
ขอมอบอำนาจและแต่งตั้งให้
เป็นผู้มีอำนาจในการ.....
.....
.....

การใดที่ผู้รับมอบอำนาจดังกล่าวได้กระทำไปภายใต้ขอบเขตแห่งการมอบอำนาจนี้ ข้าพเจ้าขอ
รับผิดชอบและมีผลผูกพันข้าพเจ้าทุกประการ หนังสือมอบอำนาจฉบับนี้เป็นการมอบอำนาจให้เฉพาะคราว เพื่อ
ดำเนินการใดตามที่ระบุไว้ข้างต้นเท่านั้น ทั้งนี้ตั้งแต่วันที่..... เป็นต้นไป

ประทับตราสำคัญ
ของบริษัท

ลงชื่อ ผู้มอบอำนาจ
(.....)

ลงชื่อ ผู้มอบอำนาจ
(.....)

ลงชื่อ ผู้รับมอบอำนาจ
(.....)

ลงชื่อ พยาน
(.....)

ลงชื่อ พยาน
(.....)

หมายเหตุ :

- ต้องระบุอำนาจให้ชัดเจนว่าให้กระทำการอย่างใด เช่น ยื่นคำขออนุญาตผลิตอาหาร คำขออนุญาตนำเข้าหรือส่งออกอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร
แก้ไขเพิ่มเติม ตัดทอน ชี้แจง และให้การเกี่ยวกับการขออนุญาตเหล่านี้ เป็นต้น
- กรณีผู้มอบอำนาจเป็นนิติบุคคล ผู้มอบอำนาจต้องครบถ้วนตามหนังสือรับรองจดทะเบียนนิติบุคคล เช่น กรรมการสองคนลงลายมือชื่อ
และประทับตราสำคัญของบริษัท เป็นต้น และต้องแนบหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคลมาด้วย