

ขอใหม่

ใบอนุญาตเลขที่.....

คำรับรองประกอบการขออนุญาตนำเข้าหรือสั่งอาหารฯ

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

1. ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี เชื้อชาติ.....สัญชาติ.....
เป็นผู้ดำเนินกิจการ/ผู้รับมอบอำนาจ ของสถานที่นำเข้าหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร ชื่อ.....

.....
.....

ประเภทอาหาร.....

ซึ่งมีสถานที่นำเข้าเลขที่.....

..... โทร..... สถานที่เก็บอาหารเลขที่

.....

.....

..... โทร.....

2. ข้าพเจ้าขอรับรองว่าสถานที่เก็บอาหารมีรายละเอียดเป็นไปตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

2.1 สภาพสิ่งแวดล้อมภายนอกของสถานที่เก็บอาหารเหมาะสม มีการถ่ายเทระบายอากาศได้ดี

2.2 ลักษณะของอาคารที่เก็บอาหาร เป็น

- อาคารที่เก็บอาหารโดยเฉพาะ
- อาคารที่เก็บอาหารร่วมกับสินค้าอื่น ได้แก่.....
- อาคารพาณิชย์ที่มีที่อยู่อาศัยปะปนหรือแยกเป็นสัดส่วน
- อาคารพาณิชย์ไม่มีที่อยู่อาศัย

2.3 เนื้อที่ของที่เก็บอาหาร.....ตารางเมตร

2.4 การจัดเก็บอาหารเป็นไปตามเอกสารที่แนบท้ายคำรับรองนี้

2.5 จัดทำชั้นหรือยกพื้น โปร่งสูงประมาณ 8 นิ้ว ไว้รองรับอาหารให้เพียงพอ

2.6 มีอุปกรณ์ในการเก็บและรักษาคุณภาพ

2.7 จัดทำป้าย “สถานที่นำเข้าหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร” ติดไว้หน้าสำนักงานและสถานที่เก็บอาหารในที่เปิดเผยให้เห็นได้ง่าย จำนวน 2 ป้าย (กรณีที่เก็บและสำนักงานอยู่คนละที่)

- 2.8 จัดทำป้าย “สถานที่เก็บอาหาร” ติดไว้หน้าห้องเก็บอาหาร
- 2.9 จัดทำป้ายชื่อแสดงชนิดอาหารแต่ละชนิด รวม.....ป้าย ติดหรือแขวนไว้ในที่ที่เก็บอาหาร
- 2.10 หลักฐานรูปถ่ายที่แนบพร้อมคำขอฯ จำนวน.....รูป ตรงตามสถานที่เก็บอาหารที่ยื่นขอฯ
3. ข้าพเจ้าขอรับรองว่าคำให้การของข้าพเจ้าให้การด้วยความสมัครใจ และเป็นความจริงทุกประการและจะปฏิบัติตามที่ได้ให้ถ้อยคำไว้แล้วทุกประการ ในกรณีที่ข้าพเจ้าเป็นผู้แทน

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ/ผู้รับมอบอำนาจ/ผู้แทน
(.....)

.....เจ้าหน้าที่
(.....)

.....พยาน
(.....)

.....พยาน
(.....)

หมายเหตุ - ที่มาจกแบบฟอร์มบันทึกการตรวจสอบสถานที่เก็บอาหารที่เจ้าหน้าที่ได้ใช้
ในการตรวจ เพื่อเป็นข้อมูลพิจารณาออกใบอนุญาต

รายละเอียดการจัดเก็บอาหาร

ต้องจัดเก็บอาหารแต่ละชนิดเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกับสินค้าอื่น หากมีสินค้าอื่นอยู่ในอาคารเดียวกัน ต้องแยกเก็บอาหารจากสินค้าอื่นแล้วแต่กรณีดังต่อไปนี้

1. การเก็บอาหารนำเข้าร่วมกับอาหารอื่น ๆ ควรแยกบริเวณเก็บเป็นสัดส่วน
2. การเก็บอาหารร่วมกับวัสดุอุปกรณ์อื่น ๆ เช่น กล่อง ลัง ภาชนะบรรจุ เป็นต้น ต้องแยกเก็บอาหารเป็นสัดส่วน
3. การเก็บอาหารร่วมกันในอาคารเดียวกับผลิตภัณฑ์ยา เครื่องสำอาง และวัตถุมีพิษ จะต้องกั้นห้องเก็บผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดด้วยผนังที่บรรดเพดานให้เป็นส่วน และ มีประตูทางเข้า – ออก โดยเฉพาะของแต่ละห้อง และสำหรับกรณีเก็บร่วมกับวัตถุมีพิษจะต้องไม่ใช่ทางลำเลียงขนส่งร่วมกันด้วย
4. ไม่ให้เก็บอาหารในโรงงาน หรือสถานที่ผลิตวัตถุมีพิษ
5. การเก็บอาหารร่วมกันหลาย ๆ รายในอาคารเดียวกันต้องแยกห้องเป็นส่วน ยกเว้นห้องเย็นให้แยกบริเวณเก็บอาหารแต่ละรายให้เป็นส่วนไม่ปะปนกัน
6. บริเวณหรือห้องเก็บอาหารไม่เป็นทางเดินผ่านไปยังบริเวณอื่น ๆ เช่น บริเวณที่พักอาศัย ห้องน้ำ – ห้องส้วม เป็นต้น

หมายเหตุ - ที่มาจากหลักเกณฑ์การพิจารณาสถานที่ผลิตและนำเข้าซึ่งอาหาร คณะอนุกรรมการกำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการผลิต นำเข้า หรือส่งออกซึ่งอาหาร ปี พ.ศ. 2534