

**แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่อง การยื่นคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร (เข้าข่ายโรงงาน/ไม่เข้าข่ายโรงงาน)**

- ขออนุญาตผลิตอาหาร (ขอใหม่) /  ขออนุญาตผลิตเพิ่มประเภทอาหาร /  ย้ายสถานที่ผลิตและที่เก็บอาหาร /
- เพิ่มหรือลดสถานที่ผลิตอาหาร หรือเปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผังและรายการเครื่องจักร /
- ยกเลิกกลุ่มประเภทอาหาร ในกรณีที่มีผลกระทบกับการเปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผังและรายการเครื่องจักร

\*\*\*\*\*ต้องนำเอกสารนี้และใบรับคำขอ แบบมาพร้อมการแก้ไขข้อบกพร่อง (ถ้ามี) ในครั้งต่อไป\*\*\*\*\*

สำหรับผู้ประกอบการ		สำหรับเจ้าหน้าที่
<b>ขั้นตอนที่ 1 ตรวจสอบช่องทางการยื่น ดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่เว็บไซต์สำนักอาหาร</b> <input type="checkbox"/> ยื่น ที่ สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา <input type="checkbox"/> ยื่น ที่ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด		เลขรับที่..... วันที่.....
<b>ขั้นตอนที่ 2 กรอกรายละเอียดข้อมูลเบื้องต้น</b> ชื่อ-สกุลผู้ยื่นคำขอ/ผู้รับมอบอำนาจ..... โทรศัพท์.....E-mail..... ชื่อสถานที่ผลิต/นำเข้า..... เลขที่ใบอนุญาตผลิต/นำเข้า/สถานที่ผลิต.....		
<b>ขั้นตอนที่ 3 ผู้ยื่นคำขอต้องจัดเรียงเอกสารตามบัญชีรายการเอกสารข้างล่างนี้ และตรวจสอบตนเอง</b> โดยทำเครื่องหมาย ✓ กรณีครบถ้วนตามข้อกำหนด /หรือทำเครื่องหมาย X กรณีไม่ครบถ้วน /หรือทำเครื่องหมาย - กรณีไม่จำเป็นต้องมี		
รายละเอียดการตรวจสอบเอกสาร	ผู้ยื่นคำขอ ตรวจสอบ	เจ้าหน้าที่ตรวจสอบ
1. คำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร (พิมพ์หรือเขียนตัวบรรจง) - กรอกรายละเอียดและลงลายมือชื่อ (โดยผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการผู้มีอำนาจผูกพันของนิติบุคคลอาจต้องประทับตราสำคัญของบริษัทด้วยในกรณีที่ระบุไว้ในหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล )		
2. ใบปะหน้ายื่นเรื่อง (กรอกเอกสารให้ครบถ้วน ผู้รับมอบอำนาจลงนามได้)		
3. กรณีบุคคลธรรมดา เอกสารดังต่อไปนี้อย่างละ 1 ฉบับ		
3.1 สำเนาบัตรประชาชนของผู้ขออนุญาต		
3.2 สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ขออนุญาต		
3.3 สำเนาใบทะเบียนการค้าหรือใบทะเบียนพาณิชย์ คำอธิบาย ผู้ขออนุญาตที่ไม่ต้องจดทะเบียนพาณิชย์ ได้แก่ กระทรงวง ทบวง กรม หรือนิติบุคคลซึ่งได้มีพระราชบัญญัติหรือพระราชกฤษฎีกาจัดตั้งขึ้น หรือมูลนิธิ สมาคม สหกรณ์ หรือ พาณิชยกรรมเพื่อการบำรุงศาสนา หรือเพื่อการกุศล)		
3.4 สำเนาบัตรประจำตัวผู้เสียภาษี เฉพาะคณะบุคคลที่มีโชินนิติบุคคล, ห้างหุ้นส่วนสามัญที่มีโชินนิติบุคคล, วิชาทกิจชุมชนที่มีโชินนิติบุคคล, บุคคลต่างด้าว		
3.5 สำเนาเอกสารแสดงหุ้นส่วนและผู้จัดการหรือผู้มีอำนาจทำการแทน เฉพาะคณะบุคคลที่มีโชินนิติบุคคล, ห้างหุ้นส่วนสามัญที่มีโชินนิติบุคคล, วิชาทกิจชุมชนที่มีโชินนิติบุคคล		
4. กรณีนิติบุคคล กรณีนิติบุคคล เช่น บริษัท หจก. มูลนิธิ สมาคม กองทุนหมู่บ้านฯ ที่จดทะเบียน เป็นต้น		
4.1 สำเนาบัตรประชาชนของผู้ดำเนินการ		
4.2 สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ดำเนินการ		
4.3 กรณีเป็นบุคคลต่างด้าวต้องยื่นสำเนาหนังสือเดินทางและสำเนาหนังสืออนุญาตให้ทำงานในประเทศไทย (work permit)		
4.4 สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล(มีครบทุกหน้าและคัดลอกสำเนาจากกระทรวงพาณิชย์ไว้ไม่เกิน 6 เดือน)		
4.5 สำเนาหนังสือบัญชีรายชื่อผู้ถือหุ้น(บอจ.5)(มีครบทุกหน้าและคัดลอกสำเนาจากกระทรวงพาณิชย์ไว้ไม่เกิน 6 เดือน) (กรณีที่มีจำนวนหุ้นต่างชาติของบริษัทตั้งแต่ร้อยละ 50 ขึ้นไป ต้องยื่นหนังสือรับรองการประกอบธุรกิจนิติบุคคลต่างด้าวจากกระทรวงพาณิชย์ว่าไม่ขัดพระราชบัญญัติการประกอบธุรกิจคนต่างด้าว พ.ศ.2542 เพิ่มเติมด้วย)		

รายละเอียดการตรวจสอบเอกสาร	ผู้ยื่นคำขอ ตรวจสอบ	เจ้าหน้าที่ตรวจสอบ
4.6 หนังสือมอบอำนาจแต่งตั้งผู้ดำเนินกิจการ(ติดอากรแสตมป์30 บาทต่อผู้ดำเนินกิจการ1 คน) (ฉบับจริง)		
(1) เขียนที่..... (ชื่อสถานที่ผลิตอาหาร).....		
(2) วันที่..... (วันที่ทำหนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินกิจการ)....		
(3) โดยหนังสือฉบับนี้ ข้าพเจ้า..... (ชื่อนิติบุคคล เช่น บริษัท จำกัด).....		
(4) ปรากฏตามหนังสือรับรองการจดทะเบียน..... ทะเบียนเลขที่.....เมื่อวันที่		
.....(ให้ระบุเลขทะเบียนนิติบุคคลและวันที่จดทะเบียนนิติบุคคล)		
(5) ตั้งแต่วันที่..... (วันที่เป็นวันเดียวกับวันที่ทำหนังสือมอบอำนาจ)....		
(6) ติดอากรแสตมป์ 30 บาท ต่อผู้ดำเนินกิจการ 1 คน		
(7) ลงลายมือชื่อผู้มอบอำนาจให้ครบถ้วนตามเงื่อนไขของนิติบุคคล		
(8) ลงลายมือชื่อผู้รับมอบอำนาจให้ครบถ้วน		
(9) ลงมือชื่อพยานให้ครบถ้วน จำนวน 2 คน		
(10) ประทับตรานิติบุคคล (ถ้าเงื่อนไขของนิติบุคคลกำหนดไว้ให้ประทับตราด้วย)		
<p>คำอธิบาย พ.ร.บ.อาหาร มาตรา 4 “ผู้รับอนุญาต” หมายความว่า ผู้ได้รับใบอนุญาตตามพระราชบัญญัตินี้ ในกรณีที่นิติบุคคลเป็นผู้รับใบอนุญาต ให้หมายความรวมถึงผู้ซึ่งนิติบุคคลแต่งตั้งให้เป็นผู้ดำเนินกิจการด้วย ดังนั้น นิติบุคคลต้องทำหนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินกิจการ เนื่องจากมีหน้าที่ ความรับผิดชอบในฐานะต่างกัน คือ (1) กรรมการนิติบุคคลผู้มีอำนาจลงนามผูกพันในฐานะผู้มอบอำนาจ และ (2) ผู้ดำเนินกิจการของใบอนุญาตผลิตอาหารในฐานะผู้รับมอบอำนาจ แม้ว่าผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจเป็นบุคคลเดียวกันก็ต้องทำ</p>		
4.7 สำเนาบัตรประชาชนของกรรมการผู้มีอำนาจลงนามของนิติบุคคลที่ลงนามในหนังสือมอบอำนาจแต่งตั้งฯ		
(กรณีเป็นบุคคลต่างด้าวต้องยื่นสำเนาหนังสือเดินทาง)		
4.8 สำเนาบัตรประจำตัวผู้เสียภาษี เฉพาะกิจการร่วมค้า มูลนิธิ สมาคม ส่วนราชการหรือหน่วยราชการ		
ที่เป็นผู้จ่ายเงินได้		
4.9 กรณีส่วนราชการ ต้องมีฐานะนิติบุคคลเท่านั้น ดังต่อไปนี้อย่างละ 2 ฉบับ (ฉบับจริง 1 ฉบับ และ		
สำเนา 1 ฉบับ หรือสำเนา 2 ฉบับ แล้วแต่กรณี)		
4.9.1 สำเนาข้อกฎหมายที่รับรองว่าผู้ขออนุญาตมีฐานะนิติบุคคล เช่น พระราชบัญญัติ เป็นต้น หรือหน่วย		
ราชการที่ขออนุญาตเป็นหน่วยงานสังกัดส่วนราชการที่เป็นนิติบุคคล ใช้สำเนาข้อกฎหมายที่รับรองว่าเป็น		
หน่วยงานสังกัดส่วนราชการนิติบุคคลนั้น โดยให้ส่วนราชการนิติบุคคลเป็นผู้ขออนุญาต ส่วนหน่วยงานที่ไม่ใช่		
นิติบุคคลให้เป็นชื่อสถานที่ผลิตอาหาร		
4.9.2 คำสั่งส่วนราชการนิติบุคคลที่มอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินกิจการพร้อมสำเนาบัตรประชาชน		
5.เอกสารที่เกี่ยวข้องของสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บ ดังต่อไปนี้อย่างละ 1 ฉบับ		
5.1 สำเนาทะเบียนบ้านของสถานที่ผลิต		
5.2 สำเนาทะเบียนบ้านของสถานที่สถานที่เก็บอาหาร		
5.3 หนังสือยินยอมให้ใช้สถานที่(ฉบับจริง)หรือสำเนาสัญญาเช่าสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหาร(ถ้ามี) แนบ		
สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ให้เช่า(กรณีผู้ยินยอมให้ใช้สถานที่หรือ ผู้ให้เช่าเป็น		
บุคคลธรรมดา) หรือแนบหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล (กรณีผู้ยินยอมให้ใช้สถานที่หรือผู้ให้เช่าเป็นนิติ		
บุคคล)		
5.4 สำเนาทะเบียนบ้านของสำนักงานใหญ่ (ถ้ามี)		
6. แผนที่ แผนผัง แบบแปลน ดังต่อไปนี้อย่างละ 2 ชุด (ระบุชื่อสถานที่และที่ตั้งทุกแผ่น)		
(ลงลายมือชื่อโดยผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรอง ของนิติบุคคลหรือผู้รับมอบอำนาจทั่วไปที่มีอำนาจลงนามรับรองสำเนาทุกแผ่น)		
ก. แผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงานและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง (ให้ระบุชื่อและที่ตั้ง แสดงชื่อถนน และ		
จุดสังเกตของสถานที่ขออนุญาต เช่น หน่วยงานราชการ วัด โรงเรียน		
ข. แผนผังแสดงสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณที่ดินของโรงงาน รวมทั้งระบบกำจัดน้ำเสียและบ่อบาดาล(ถ้ามี)		

รายละเอียดการตรวจสอบเอกสาร	ผู้ยื่นคำขอ ตรวจสอบ	เจ้าหน้าที่ตรวจสอบ
6. แผนที่ แผนผัง แบบแปลน ดังต่อไปนี้อย่างละ 2 ชุด (ระบุชื่อสถานที่และที่ตั้งทุกแผ่น) (ต่อ)		
ค. แบบแปลน แผนผังของอาคารที่ผลิตอาหารและสถานที่เก็บอาหารที่ถูกต้องตามมาตรฐานแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้		
1) รูปด้านหน้า แสดงระยะและมาตราส่วนให้ถูกต้อง แสดงชนิดของวัสดุที่ใช้ในส่วนของฝาผนัง พื้น ประตู หน้าต่าง และหลังคา เป็นต้น		
2) รูปด้านข้าง แสดงระยะและมาตราส่วนให้ถูกต้อง ซึ่งมีการแสดงชนิดของวัสดุที่ใช้ในส่วนของฝาผนัง เพดาน พื้น ประตู หน้าต่าง และหลังคา เป็นต้น		
3) รูปตัด แสดงระยะและมาตราส่วนให้ถูกต้อง ซึ่งมีการแสดงจุดประสงค์การใช้ห้องหรือบริเวณ แฉ่งบริเวณ บันได ลิฟท์ (กรณีอาคารชั้นเดียวไม่ใช้รูปตัด)		
4) แปลนพื้นที่ทุกชั้น โดยแสดง		
4.1 แสดงระยะ และระบุมตราส่วน		
4.2 แสดงสัญลักษณ์ เช่น ผนัง บริเวณ ประตู เป็นต้น		
4.3 แสดงตำแหน่งการวางเครื่องจักร อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตที่สอดคล้องกับบัญชีรายการเครื่องจักร		
4.4 แสดงการแบ่งกันห้องหรือเนื้อที่หรือบริเวณ โดยแยกเป็นสัดส่วนสำหรับการผลิตอาหารแต่ละประเภท และเป็นไปตามสายงานการผลิต แล้วแต่กรณีและความเหมาะสมของแต่ละผลิตภัณฑ์ ดังนี้		
ก. มีการแบ่งกันห้องหรือบริเวณ เตรียมัตถุติบ		
ข. มีการแบ่งกันห้องหรือบริเวณปรุงผสม		
ค. การฆ่าเชื้อหรือวิธีการอื่น ๆ เช่น ผ่านความร้อน หรือแช่เย็น หรือแช่แข็ง หรือทำให้แห้ง แล้วแต่กรณี		
ง. มีการแบ่งบริเวณก่อนฆ่าเชื้อและหลังการฆ่าเชื้ออย่างชัดเจน (กรณีการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามประกาศ สธ ฉบับที่ 349)		
(1) ห้องหรือบริเวณวางผลิตภัณฑ์ก่อนการฆ่าเชื้อ		
(2) ห้องหรือบริเวณฆ่าเชื้อและทำให้เย็น		
(3) ห้องหรือบริเวณกักผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการฆ่าเชื้อ และทำให้เย็น (Restricted area) (แล้วแต่กรณี)		
จ. มีการแบ่งกันห้องหรือบริเวณบรรจุ		
(1) มีการแบ่งกันห้องหรือบริเวณบรรจุ		
(2) สำหรับผลิตภัณฑ์บริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีการแบ่งกันห้องบรรจุเป็นห้องเฉพาะไม่เป็นทางเดินผ่าน		
- มีช่องหรือประตูลำเลียงภาชนะที่ล้างแล้วเข้าห้องบรรจุและ/หรือผลิตภัณฑ์ที่บรรจุแล้วออกจากห้องบรรจุและมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนช่องลำเลียงนั้น		
- ตำแหน่งอ่างล้างมือก่อนเข้าห้องบรรจุโดยเฉพาะ (หน้าห้องบรรจุ) พร้อมตำแหน่งฆ่าเชื้อมือก่อนเข้าห้องบรรจุ ได้แก่ การจุ่มล้างด้วยคลอรีน หรือฉีดพ่นด้วยแอลกอฮอล์ 70% หรือสารเคมีฆ่าเชื้ออื่นๆ		
- ตำแหน่งเปลี่ยนรองเท้าก่อนเข้าห้องบรรจุโดยเฉพาะ (หน้าห้องบรรจุ) โดยเป็นคนละคู่กับรองเท้าที่ใช้ภายนอก หรือตำแหน่งจุ่มรองเท้าในสารละลายคลอรีน		
ฉ. มีการแบ่งกันห้องหรือบริเวณ ปิดฉลาก		
ช. มีการแบ่งกันห้องหรือบริเวณเก็บวัตถุดิบ ส่วนผสม และภาชนะบรรจุ		
ซ. มีการแบ่งกันห้องหรือบริเวณเก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป		
ฅ. มีการแบ่งกันห้องหรือบริเวณล้างทำความสะอาดอุปกรณ์หรือภาชนะ		
ญ. มีการแบ่งกันห้องหรือบริเวณเก็บอุปกรณ์หรือภาชนะก่อนและหลังใช้		
ฎ. มีห้องหรือตู้สำหรับเก็บสารเคมีหรือวัตถุมีพิษที่ไม่ใช้ในอาหาร		

รายละเอียดการตรวจสอบเอกสาร	ผู้ยื่นคำขอ ตรวจสอบ	เจ้าหน้าที่ตรวจสอบ
ฎ. มีการแบ่งกันห้องหรือบริเวณอื่น ๆ เช่น บริเวณกักกัน ถังหรือบ่อเก็บน้ำที่ใช้ในการผลิต และห้องเก็บน้ำแข็ง เป็นต้น		
(1) ห้องหรือบริเวณเปลี่ยนเสื้อผ้าและเก็บของใช้ส่วนตัวของพนักงาน		
(2) ห้องหรือบริเวณเครื่องปรับอากาศ (แล้วแต่กรณี)		
(3) ห้องหรือบริเวณทำความสะอาดบรรจุภัณฑ์ก่อนการบรรจุ (แล้วแต่กรณี)		
(4) ห้องหรือบริเวณสำหรับอุปกรณ์ล้างแบบระบบปิด CIP (แล้วแต่กรณี)		
(5) ห้องหรือบริเวณรับวัตถุดิบ (กรณีน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท หมายถึงถึงน้ำดิบ)		
(6) ถังหรือบ่อเก็บน้ำที่ใช้ในการผลิต		
(7) ห้องเก็บน้ำแข็ง (ถ้ามี)		
(8) ห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์คุณภาพทางจุลินทรีย์และเคมี (แยกห้อง) กรณีเข้าข่าย ป.349		
(9) ห้องหรือบริเวณกักผลิตภัณฑ์ที่มีปัญหาหรือผลิตภัณฑ์ที่ถูกเรียกคืน สำหรับอาหารที่เข้าข่าย ป.349		
(10) ห้องหรือบริเวณเครื่องกำเนิดไอน้ำ (แล้วแต่กรณี) สำหรับสถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่าย ป.349		
(11) ห้องหรือบริเวณตรวจสอบรอยฉีก สำหรับอาหารที่เข้าข่าย ป.349		
(12) ห้องหรือบริเวณไล่อากาศก่อนปิดผนึก (แล้วแต่กรณี) สำหรับอาหารที่เข้าข่าย ป.349		
(13) ห้องหรือบริเวณปิดผนึกภาชนะบรรจุ สำหรับอาหารที่เข้าข่าย ป.349		
ฐ. แสดงตำแหน่งอ่างล้างมือบริเวณผลิต		
ฑ. ท่อหรือทางระบายน้ำ		
ฒ. แสดงตำแหน่งบันไดหรือลิฟท์ (ถ้ามี)		
ณ. แสดงตำแหน่งห้องส้วม อ่างล้างมือ ที่เหมาะสม		
7. รายละเอียดอื่นๆ ดังต่อไปนี้อย่างละ 2 ชุด		
7.1 รายการเครื่องจักร เครื่องใช้ไฟฟ้า อุปกรณ์การผลิตที่ใช้ไฟฟ้าหรือใช้ความร้อนจากเชื้อเพลิงต่างๆ เช่น แก๊ส โดยระบุแรงม้าเปรียบเทียบกับแต่ละรายการ และแสดงแรงม้ารวม		
7.2 กรรมวิธีการผลิตอาหารแต่ละชนิดโดยละเอียด เช่น แสดงอุณหภูมิและเวลาที่ใช้ เป็นต้น และแผนภูมิกรรมวิธีการผลิตที่สอดคล้องกับเครื่องจักรที่แสดงไว้ในแปลนพื้นและในรายการเครื่องมือเครื่องจักร		
7.3 ที่มาของน้ำที่ใช้ในการผลิต เช่น น้ำที่ใช้เป็นส่วนผสมในอาหาร (กรณีใช้น้ำประปาให้แจ้งกรรมวิธีการปรับคุณภาพของน้ำ) น้ำที่ใช้ผลิตไอน้ำที่สัมผัสอาหาร น้ำแข็งที่ใช้ผสมหรือสัมผัสอาหาร น้ำที่ใช้ล้างภาชนะบรรจุ อุปกรณ์และเครื่องจักรต่างๆ		
7.4 สูตรส่วนประกอบของอาหารเป็นร้อยละของน้ำหนัก (สูตรคิดเป็น 100%) และแสดงที่มาของวัตถุดิบแต่ละรายการ เช่น เลขสารบบอาหาร (เลข อย) หรือ Specification หรือ COA หรืออื่นๆ		
7.5 ประเภทและชนิดของอาหารที่จะผลิต		
7.6 ชนิดภาชนะบรรจุ (ชนิด,ขนาด,สี) แจ้งชนิดและสีของฝา (ถ้ามี)		
7.7 วิธีการบริโภคและวิธีการใช้		
7.8 ปริมาณการผลิตอาหารแต่ละชนิด ต่อวัน ต่อสัปดาห์ หรือต่อเดือนแล้วแต่กรณี		
7.9 กรรมวิธีการล้างเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต (แจ้งสารที่ใช้)		
7.10 วิธีการกำจัดขยะมูลฝอย (ความถี่)		
7.11 จำนวนคนงานชาย-หญิง (การแต่งกาย, จำนวนห้องน้ำ, จำนวนอ่างล้างมือหน้าหรือในห้องส้วม)		
หมายเหตุ หากใช้เครื่องมือ เครื่องจักรหรืออุปกรณ์การผลิตร่วมกันสำหรับการผลิตอาหารหลายชนิดต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมเพิ่มเติม		
8.กรณีสถานที่ผลิตคัดและบรรจุผักหรือผลไม้บางชนิด ตามประกาศกระทรวง สธ ที่ 386 (พ.ศ. 2560) แนบเอกสารดังต่อไปนี้ อย่างละ 1 ฉบับ		
8.1 หลักฐานแสดงว่าแหล่งเพาะปลูกมีระบบควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูกที่ปลอดภัย		
8.2 ทะเบียนเกษตรกร		
8.3 ทะเบียนผู้รวบรวมหรือผู้จัดหาผักและผลไม้สด (ถ้ามี)		

รายละเอียดการตรวจสอบเอกสาร	ผู้ยื่นคำขอ ตรวจสอบ	เจ้าหน้าที่ตรวจสอบ
9. กรณีอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (อาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ) แนบเอกสารเพิ่มเติมดังต่อไปนี้ อย่างละ 2 ชุด		
9.1 เอกสารวิชาการศึกษาการทดสอบการกระจายความร้อนในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution) ที่ถูกต้องตามหลักทางวิชาการ และเป็นปัจจุบัน ซึ่งต้องศึกษา ณ สถานที่ผลิตก่อนการใช้งาน หรือเมื่อมีการปรับเปลี่ยนอุปกรณ์และโครงสร้างที่อาจมีผลกระทบต่อการทำงานของเครื่องฆ่าเชื้อ เอกสารดังกล่าว ต้องดำเนินการและออกเอกสารโดยผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority) สำหรับเครื่องฆ่าเชื้อแบบใช้ความดันเพิ่ม (Overpressure retorts) ให้ศึกษาการกระจายความร้อนในเครื่องฆ่าเชื้อทุกเครื่อง และทุกบรรจุภัณฑ์ แต่ถ้าเป็นเครื่องฆ่าเชื้อแบบใช้น้ำ (Steam retort) ไม่จำเป็นต้องศึกษาทุกเครื่อง		
9.2 เอกสารวิชาการศึกษาอัตราการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์อาหารแต่ละชนิด แต่ละขนาดบรรจุเพื่อกำหนดอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อ (Heat Penetration) ที่ถูกต้องทางวิชาการและเป็นปัจจุบัน ซึ่งต้องศึกษา ณ สภาวะเดียวกับผลิตภัณฑ์ที่ทำการผลิตจริง ได้แก่ เมื่อผลิตผลิตภัณฑ์ใหม่ หรือเมื่อมีการเปลี่ยนข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์ หรือ เมื่อมีการเปลี่ยนภาชนะบรรจุเฉพาะสำหรับผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด แต่ละขนาดบรรจุ เอกสารดังกล่าวต้องดำเนินการและออกเอกสารโดยผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority)		
9.4 การกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Schedule Process)		
9.5 หลักฐานแสดงผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน(Process Authority)		
9.6 หลักฐานการฝึกอบรมหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิต(Retort Supervisor)		
10. กรณีอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (อาหารปรับสภาพกรด) แนบเอกสารเพิ่มเติมดังต่อไปนี้		
10.1 เอกสารวิชาการศึกษาอุณหภูมิและเวลาที่เหมาะสมในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดและแต่ละขนาดบรรจุอย่างเหมาะสม (Schedule Process) มีการระบุค่าความเป็นกรดต่างสมดุลของผลิตภัณฑ์ ในกรณีที่มีผลิตภัณฑ์ขึ้นเนื้ออยู่ในของเหลว ต้องระบุช่วงเวลามากสุดและอุณหภูมิในการเก็บเพื่อการปรับสภาพขึ้นเนื้อนั้นให้เป็นกรด โดยกำหนดให้ค่าความเป็นกรดต่างสมดุลของผลิตภัณฑ์เท่ากับหรือต่ำกว่า 4.6 ภายในระยะเวลาที่กำหนดในกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด ภายหลังจากการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน		
10.2 เอกสารแสดงรายละเอียดอุปกรณ์และวิธีการในการปรับค่าความเป็นกรด-ด่าง		
10.3 หลักฐานแสดงผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน(Process Authority)		
10.4 หลักฐานการฝึกอบรมหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิต(Retort Supervisor)		
11. กรณีน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท แนบเอกสารที่เกี่ยวข้องดังต่อไปนี้ อย่างละ 1 ฉบับ		
11.1 สำเนาผลวิเคราะห์น้ำดิบ เฉพาะทางฟิสิกส์และเคมี ตามประกาศกระทรวงสธ ฉบับที่ 61 (พ.ศ. 2524) และที่แก้ไขเพิ่มเติม อายุไม่เกิน 1 ปี (ไม่จำเป็นต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐาน)		
11.2 สำเนาผลวิเคราะห์น้ำที่ผ่านเครื่องกรองแล้ว ทั้งทางฟิสิกส์, เคมีและจุลินทรีย์ที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามประกาศกระทรวง สธ ฉบับ 61 (พ.ศ. 2524) และที่แก้ไขเพิ่มเติม อายุไม่เกิน 1 ปี นับจากวันที่ตรวจวิเคราะห์		
12. กรณีนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์แนบเอกสารเพิ่มเติมดังต่อไปนี้ อย่างละ 1 ฉบับยกเว้นสถานที่ผลิตอยู่ต่างจังหวัด ใช้ 2 ชุด		
- หลักฐานแสดงผู้ควบคุมการผลิต		

รายละเอียดการตรวจสอบเอกสาร	ผู้ยื่นคำขอ ตรวจสอบ	เจ้าหน้าที่ตรวจสอบ
13. สำเนาใบอนุญาตตั้งโรงงานจากกระทรวงอุตสาหกรรม หรือ อปท. (แล้วแต่กรณี)		
13.1 เอกสารรับทราบการจัดตั้งโรงงานประเภท 1 กำลังเครื่องจักรไม่เกิน 20 แรงม้า จากเทศบาลในพื้นที่ รับผิดชอบ หรือเอกสารอนุญาตใช้อาคารเป็นโรงงานผลิตอาหารจาก อบต. ที่สถานที่ผลิตอาหารตั้งอยู่ จำนวน 1 ฉบับ		
13.2 ใบอนุญาตโรงงานประเภท 2 กำลังเครื่องจักรไม่เกิน 50 แรงม้า จากเทศบาลในพื้นที่รับผิดชอบที่สถานที่ ผลิตอาหารตั้งอยู่ หรือจากสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด หรือเอกสารอนุญาตใช้อาคารเป็นโรงงานผลิตอาหาร จาก อบต. ที่สถานที่ผลิตอาหารตั้งอยู่ จำนวน 1 ฉบับ		
13.3 ใบอนุญาตโรงงานประเภท 3 กำลังเครื่องจักรเกิน 50 แรงม้า จากสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดที่สถานที่ ผลิตอาหารตั้งอยู่ จำนวน 1 ฉบับ		
14. ภาพถ่ายสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร แสดงให้เห็นพื้นที่ต่างๆ ทั้งภายในและภายนอกอาคารผลิตและเก็บอาหาร ตามลำดับสายงานที่ผลิตที่จะขออนุญาต		
14.1 ภาพด้านหน้า-ด้านหลังอาคาร ให้เห็นภาพกว้างว่าสถานที่ผลิตอาหารอยู่บริเวณใด		
14.2 ภาพด้านหน้า-ด้านหลังอาคาร ให้เห็นภาพกว้างว่าสถานที่ผลิตอาหารอยู่บริเวณใด		
14.3 รูปภาพแสดงข้อความ "สถานที่ผลิตอาหาร" ติดในที่เปิดเผยเห็นได้ง่ายนอกสถานที่ผลิตอาหาร (ตาม พรบ. อาหาร พ.ศ. 2522 มาตรา 23 ผู้รับอนุญาตต้องติดหรือจัดป้ายแสดงสถานที่ผลิตไวภายนอกสถานที่ในที่เปิดเผยให้ เห็นได้ง่าย)		
14.4 ภาพแสดงการแบ่งกันห้อง หรือเนื้อที่ หรือบริเวณ ดังต่อไปนี้		
ก. ห้องหรือบริเวณ เตรียมวัตถุดิบ		
ข. ห้องหรือบริเวณปรุงผสม		
ค. ห้องหรือบริเวณฆ่าเชื้อหรือวิธีการอื่น ๆ เช่น ผ่านความร้อน หรือแช่เย็น หรือแช่แข็ง หรือทำให้แห้ง แล้วแต่ กรณี		
ง. มีการแบ่งบริเวณก่อนฆ่าเชื้อและหลังการฆ่าเชื้ออย่างชัดเจน (กรณีการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามประกาศ สธ ฉบับที่ 349)		
(1) ห้องหรือบริเวณวางผลิตภัณฑ์ก่อนการฆ่าเชื้อ		
(2) ห้องหรือบริเวณฆ่าเชื้อและทำให้เย็น		
(3) ห้องหรือบริเวณกักผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการฆ่าเชื้อ และทำให้เย็น(Restricted area) (แล้วแต่กรณี)		
จ. มีการแบ่งกันห้องหรือบริเวณบรรจุ		
(1) มีการแบ่งกันห้องหรือบริเวณบรรจุ		
(2) สำหรับผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีการแบ่งกันห้องบรรจุเป็นห้องเฉพาะไม่เป็นทางเดิน ผ่าน		
- มีช่องหรือประตูลำเลียงภาชนะที่ล้างแล้วเข้าห้องบรรจุและ/หรือผลิตภัณฑ์ที่บรรจุแล้วออกจากห้อง บรรจุและมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนช่องลำเลียงนั้น		
- ตำแหน่งอ่างล้างมือก่อนเข้าห้องบรรจุโดยเฉพาะ (หน้าห้องบรรจุ) พร้อมตำแหน่งฆ่าเชื้อมือก่อนเข้าห้อง บรรจุ ได้แก่ การจุ่มล้างด้วยคลอรีน หรือฉีดพ่นด้วยแอลกอฮอล์ 70% หรือสารเคมีฆ่าเชื้ออื่นๆ		
- ตำแหน่งเปลี่ยนรองเท้าก่อนเข้าห้องบรรจุโดยเฉพาะ (หน้าห้องบรรจุ) โดยเป็นคนละคู่กับรองเท้าที่ใช้ ภายนอก หรือตำแหน่งจุ่มรองเท้าในสารละลายคลอรีน		
ฉ. ห้องหรือบริเวณ ปิดฉลาก		
ช. ห้องหรือบริเวณเก็บวัตถุดิบ ส่วนผสม และภาชนะบรรจุ		
ซ. ห้องหรือบริเวณเก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป		
ฅ ห้องหรือบริเวณล้างทำความสะอาดอุปกรณ์หรือภาชนะ		
ญ. ห้องหรือบริเวณเก็บอุปกรณ์หรือภาชนะก่อนและหลังใช้		
ฎ. ห้องหรือตู้สำหรับเก็บสารเคมีหรือวัตถุมีพิษที่ไม่ใช้ในอาหาร		
ฏ. อ่างล้างมือบริเวณผลิต		

รายละเอียดการตรวจสอบเอกสาร	ผู้ยื่นคำขอ ตรวจสอบ	เจ้าหน้าที่ตรวจสอบ
ฐ. ห้องหรือบริเวณอื่น ๆ		
(1) ห้องหรือบริเวณเปลี่ยนเสื้อผ้าและเก็บของใช้ส่วนตัวของพนักงาน		
(2) ห้องหรือบริเวณเครื่องปรับอากาศ (แล้วแต่กรณี)		
(3) ห้องหรือบริเวณทำความสะอาดบรรจุภัณฑ์ก่อนการบรรจุ (แล้วแต่กรณี)		
(4) ห้องหรือบริเวณสำหรับอุปกรณ์ล้างแบบระบบปิด CIP (แล้วแต่กรณี)		
(5) ห้องหรือบริเวณรับวัตถุดิบ (กรณีน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท หมายถึงถึงน้ำดิบ)		
(6) ถังหรือบ่อเก็บน้ำที่ใช้ในการผลิต		
(7) ห้องเก็บน้ำแข็ง (ถ้ามี)		
(8) ห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์คุณภาพทางจุลินทรีย์และเคมี (แยกห้อง) กรณีเข้าข่าย ป.349		
(9) ห้องหรือบริเวณกักผลิตภัณฑ์ที่มีปัญหาหรือผลิตภัณฑ์ที่ถูกเรียกคืน สำหรับอาหารที่เข้าข่าย ป.349		
(10) ห้องหรือบริเวณเครื่องกำเนิดไอน้ำ (แล้วแต่กรณี) สำหรับสถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่าย ป.349		
(11) ห้องหรือบริเวณตรวจสอบรอยฉีก สำหรับอาหารที่เข้าข่าย ป.349		
(12) ห้องหรือบริเวณไล่อากาศก่อนปิดผนึก (แล้วแต่กรณี) สำหรับอาหารที่เข้าข่าย ป.349		
(13) ห้องหรือบริเวณปิดผนึกภาชนะบรรจุ สำหรับอาหารที่เข้าข่าย ป.349		
15. หนังสือมอบอำนาจทั่วไป (ฉบับจริง)(กรณีผู้ดำเนินการไม่ได้มาด้วยตัวเอง)จำนวน 1 ฉบับ		
15.1 เขียนที่.....(ชื่อสถานที่ผลิตอาหาร).....		
15.2 วันที่.....(วันที่ทำหนังสือมอบอำนาจ).....		
15.3 ติดอากรแสตมป์ 30 บาท ต่อผู้รับมอบอำนาจ 1 คน		
15.4 ระบุอำนาจให้ชัดเจน เช่น มอบให้ยื่นคำขอ/แก้ไขเพิ่มเติม/ลงชื่อรับทราบข้อบกพร่อง		
15.5 สำเนาบัตรประชาชนผู้มอบอำนาจ		
15.6 สำเนาบัตรประชาชนผู้รับมอบอำนาจ		
15.7 กรณีผู้มอบอำนาจไม่ใช่ผู้ดำเนินการ แต่เป็นกรรมการผู้มีอำนาจลงชื่อผูกพันนิติบุคคล การมอบอำนาจทั่วไปต้องเป็นไปตามเงื่อนไขของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต เช่น อาจต้องประทับตราสำคัญของบริษัท และให้แนบสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคลด้วย		
16. ค่าใช้จ่ายการพิจารณาและตรวจสอบสถานประกอบการด้านอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ค่าใช้จ่ายที่จะจัดเก็บจากผู้ยื่นคำขอในกระบวนการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร พ.ศ. ๒๕๖๐ (ทั้งนี้ไม่รวมค่าใช้จ่ายในการเดินทาง เช่น ค่าพาหนะและค่าที่พักสำหรับคณะประเมินให้ผู้ยื่นคำขอเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย) (กรณีตรวจติดตามการแก้ไขข้อบกพร่องมีค่าใช้จ่ายครึ่งหนึ่งของค่าของตรวจประเมินครั้งแรก)		
16.1 ไม่เกิน 5 แรงแม้ และคนงาน 1-6 คน ฉบับละ 3,000 บาท		
16.2 มากกว่า 5 แรงแม้ แต่ไม่เกิน 20 แรงแม้ หรือคนงาน 7-50 คน ฉบับละ 5,000 บาท		
16.3 มากกว่า 20 แรงแม้แต่ไม่เกิน 50 แรงแม้ หรือคนงาน 51-100 คน ฉบับละ 10,000 บาท		
16.4 มากกว่า 50 แรงแม้แต่ไม่เกิน 100 แรงแม้ หรือคนงาน 101-200 คน ฉบับละ 15,000 บาท		
16.5 มากกว่า 100 แรงแม้ หรือคนงานมากกว่า 200 คน ฉบับละ 20,000 บาท		
17.กรณีขอใหม่		
17.1 เข้าข่ายโรงงาน แบบคำขอ อ.1		
17.2 เข้าข่ายโรงงาน แบบสำเนาใบอนุญาตตั้งโรงงาน		
17.3 ไม่เข้าข่ายโรงงาน แบบคำขอ สป.1		
18. กรณีเพิ่ม-ลดประเภทอาหาร ย้ายสถานที่ผลิต เพิ่ม-ย้ายสถานที่เก็บอาหาร หรือเปลี่ยนแปลงรายการเครื่องมือเครื่องจักร		
18.1 ใบอนุญาต อ.2 หรือ สป.1 ฉบับจริง		
หมายเหตุ เอกสารที่เป็นสำเนาทั้งหมดต้องลงลายมือชื่อรับรองสำเนาโดยผู้ดำเนินการหรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลหรือผู้รับมอบอำนาจทั่วไปที่มีอำนาจลงนามรับรองสำเนาเอกสารได้		

รายละเอียดการตรวจสอบเอกสาร	ผู้ยื่นคำขอ ตรวจสอบ	เจ้าหน้าที่ตรวจสอบ
<b>ขั้นตอนที่ 4</b> ลงลายมือชื่อรับทราบผลการรับคำขอ		<b>(สำหรับเจ้าหน้าที่)</b> ขั้นตอนที่ 2 สรุปผลการรับคำขอ
<b>ครั้งที่ 1 (ยื่นคำขอครั้งแรก)</b>  ลงชื่อ.....(ผู้ยื่นคำขอ/ผู้รับมอบอำนาจ) (.....) วันที่.....  รับทราบข้อบกพร่องและจะแก้ไขให้แล้วเสร็จภายใน 10 วันทำการ นับแต่วันถัดจากวันที่รับคำขอ (ถ้ามี)  ลงชื่อ.....(ผู้ยื่นคำขอ/ผู้รับมอบอำนาจ) (.....) วันที่.....	<b>ครั้งที่ 1 (ยื่นคำขอครั้งแรก)</b>  <input type="checkbox"/> รับคำขอเพราะเอกสารครบถ้วน <input type="checkbox"/> รับคำขอแต่มีเงื่อนไข เพราะเอกสารไม่ครบถ้วนพบข้อบกพร่อง ตามที่ระบุข้างต้น ต้องแก้ไขให้แล้วเสร็จภายใน 10 วันทำการ นับแต่วันถัดจากวันที่รับคำขอ หากพ้นกำหนดจะยกเลิกและ ส่งคืนคำขอต่อไป (ให้ผู้ยื่นคำขอลงนามรับทราบและรับสำเนาบันทึก)  ลงชื่อเจ้าหน้าที่ตรวจสอบเบื้องต้น..... วันที่.....  ลงชื่อเจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา..... วันที่.....	
<b>ครั้งที่ 2 (การแก้ไขข้อบกพร่อง)</b> ข้าพเจ้าได้ยื่นเอกสารการแก้ไขข้อบกพร่องไว้จำนวน.....รายการ ตามที่ระบุในบันทึกข้อบกพร่องแล้ว  ลงชื่อ.....(ผู้ยื่นคำขอ/ผู้รับมอบอำนาจ) (.....) วันที่.....	<b>ครั้งที่ 2 (การแก้ไขข้อบกพร่อง)</b>  <input type="checkbox"/> แก้ไขข้อบกพร่องครบถ้วน ลงชื่อเจ้าหน้าที่เจ้าของเรื่อง..... วันที่.....  <input type="checkbox"/> รับคำขอเพราะเอกสารครบถ้วน <input type="radio"/> ไม่มาแก้ไขข้อบกพร่องภายในระยะเวลาที่กำหนด <input type="radio"/> การแก้ไขข้อบกพร่อง ไม่ครบถ้วน  ท่านมีสิทธิยื่นคำขอใหม่โดยจัดเตรียมเอกสารให้ครบถ้วนและสอดคล้อง เป็นไปตามกฎหมาย หรือจะอุทธรณ์การคืนคำขอครั้งนี้ก็ได้ ขอให้ยื่นคำอุทธรณ์เป็นหนังสือต่อ เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา ได้ภายใน 15 วัน ทำการ นับแต่วันที่ได้รับแจ้ง ลงชื่อเจ้าหน้าที่เจ้าของเรื่อง..... วันที่.....	
<b>รับคืนคำขอ</b>  ลงชื่อ.....(ผู้ยื่นคำขอ/ผู้รับมอบอำนาจ) (.....) วันที่.....		