

ตัวอย่างแบบแปลนแผนผัง

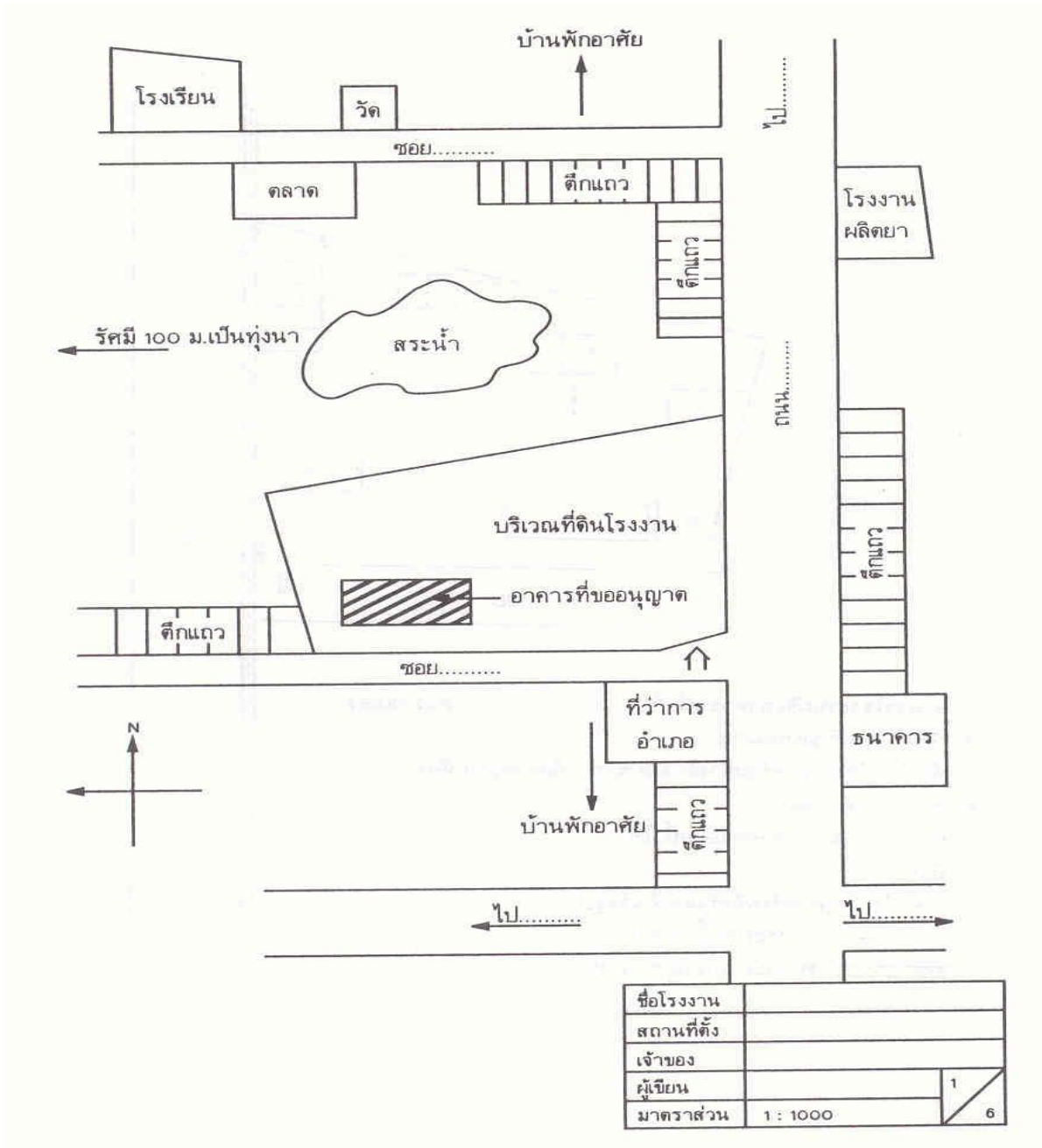
รายละเอียดของแบบแปลนแผนผัง และรายละเอียดต่างๆ

- ก. รูปด้านหน้า ด้านข้าง และรูปตัดของอาคารที่ใช้ในการผลิต ซึ่งมีการแสดงชนิดของวัสดุที่ใช้ในส่วนของ ฝ้าผนัง เพดาน พื้น ประตู หน้าต่าง และหลังคา เป็นต้น
- ข. แปลนพื้นที่ทุกชั้น โดยแสดง
- การแบ่งกันห้องหรือเนื้อที่หรือบริเวณ โดยแยกเป็นสัดส่วนสำหรับการผลิตอาหารแต่ละประเภท และเป็นไปตามสายงานการผลิต เพื่อใช้สำหรับการเก็บวัตถุดิบ เตรียมวัตถุดิบ ประชุม การฆ่า เชื้อหรือวิธีการอื่น ๆ เช่น ผ่านความร้อน หรือแช่เย็น หรือแช่แข็ง หรือทำให้แห้ง แล้วแต่กรณี การบรรจุ ปิดฉลาก เก็บผลิตภัณฑ์ เก็บภาชนะบรรจุ ล้างทำความสะอาดอุปกรณ์หรือภาชนะ เก็บ อุปกรณ์หรือภาชนะก่อนและหลังใช้ การเก็บสารเคมีหรือวัตถุดิบพิเศษ และอื่น ๆ เช่น ถังหรือบ่อเก็บ น้ำที่ใช้ในการผลิต และห้องเก็บน้ำแข็ง เป็นต้น
 - ตำแหน่งของเครื่องจักรพร้อมแสดงหมายเลขหรือสัญลักษณ์ที่สอดคล้องกับบัญชีรายการ เครื่องจักร
 - ท่อหรือทางระบายน้ำ พร้อมทั้งแจ้งขนาดของท่อหรือทางระบายน้ำและทิศทางของน้ำไหลภายใน อาคารผลิตจนออกนอกอาคารผลิตโดยละเอียด ถ้ามีทางระบายน้ำสาธารณะอยู่ใกล้เคียงโรงงาน ก็ให้แสดงทางระบายน้ำทิ้งไปสู่ทางระบายน้ำสาธารณะด้วย
 - แสดงตำแหน่งบันได หรือลิฟต์ (ถ้ามี)
- ค. ที่ตั้งและจำนวนอ่างล้างมือในบริเวณผลิต
- ง. ที่ตั้งและจำนวนของห้องส้วมชาย ที่ปัสสาวะชาย และห้องส้วมหญิง อ่างล้างมือ หน้าห้องส้วมจัดแยก ห้องส้วมของคณงานชายและหญิงให้เป็นสัดส่วนและมีเครื่องสุขภัณฑ์ที่จำเป็น (เช่น อ่างล้างมือ) พร้อม ด้วยสบู่สำหรับล้างมือ และอุปกรณ์ทำให้มือแห้งให้เพียงพอแก่จำนวนคณงาน ดังนี้

คณงาน	ห้องส้วม	ที่ปัสสาวะ	อ่างล้างมือ
ไม่เกิน 15	1	1	1
ไม่เกิน 40	2	2	2
ไม่เกิน 80	3	3	3

ถ้าคณงานตั้งแต่ 80 คนขึ้นไป จะต้องเพิ่มห้องส้วม ที่ปัสสาวะชาย และอ่างล้างมือ อีกอย่างละ 1 ที่ต่อคณงานที่เพิ่มขึ้นทุก ๆ 50 คน และให้มีการรักษาความสะอาดพร้อมทั้งใช้ยาฆ่าเชื้อโรคเป็นประจำด้วย

ตัวอย่างแผนที่สังเขปแสดงที่ตั้งโรงงานและสิ่งปลูกสร้างในบริเวณใกล้เคียง



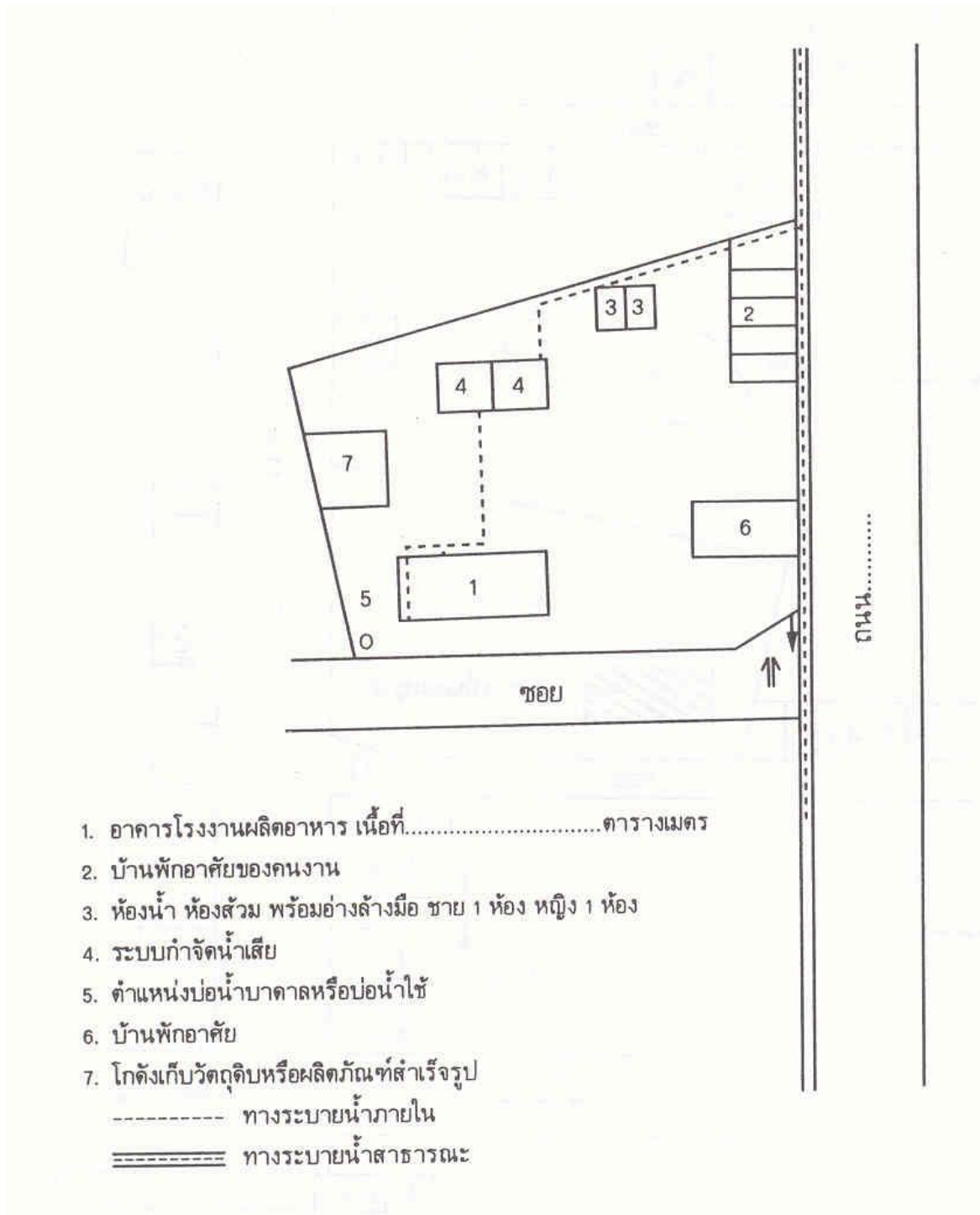
ชื่อผู้รับอนุญาต

ชื่อสถานที่ผลิต.....

สถานที่ผลิตตั้งอยู่ เลขที่..... หมู่ที่.....ถนน..... ตำบล.....

อำเภอ..... จังหวัด ขอนแก่น เบอร์โทรศัพท์

ตัวอย่างแบบแปลนแผนผังแสดงสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณที่ดินของโรงงาน



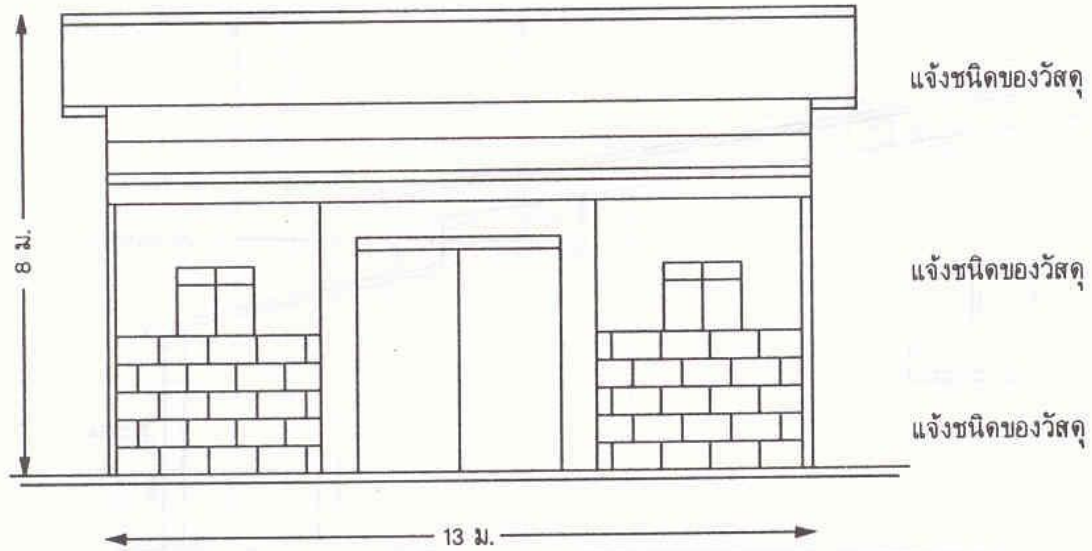
ชื่อผู้รับอนุญาต

ชื่อสถานที่ผลิต.....

สถานที่ผลิตตั้งอยู่ เลขที่..... หมู่ที่.....ถนน..... ตำบล.....

อำเภอ..... จังหวัด ขอนแก่น เบอร์โทรศัพท์

ตัวอย่างแบบแปลนแผนผัง
(ตัวอย่าง)
รูปด้านหน้า



ชื่อโรงงาน		
สถานที่ตั้ง		
เจ้าของ		
ผู้เขียน		3
มาตราส่วน	1 : 100	6

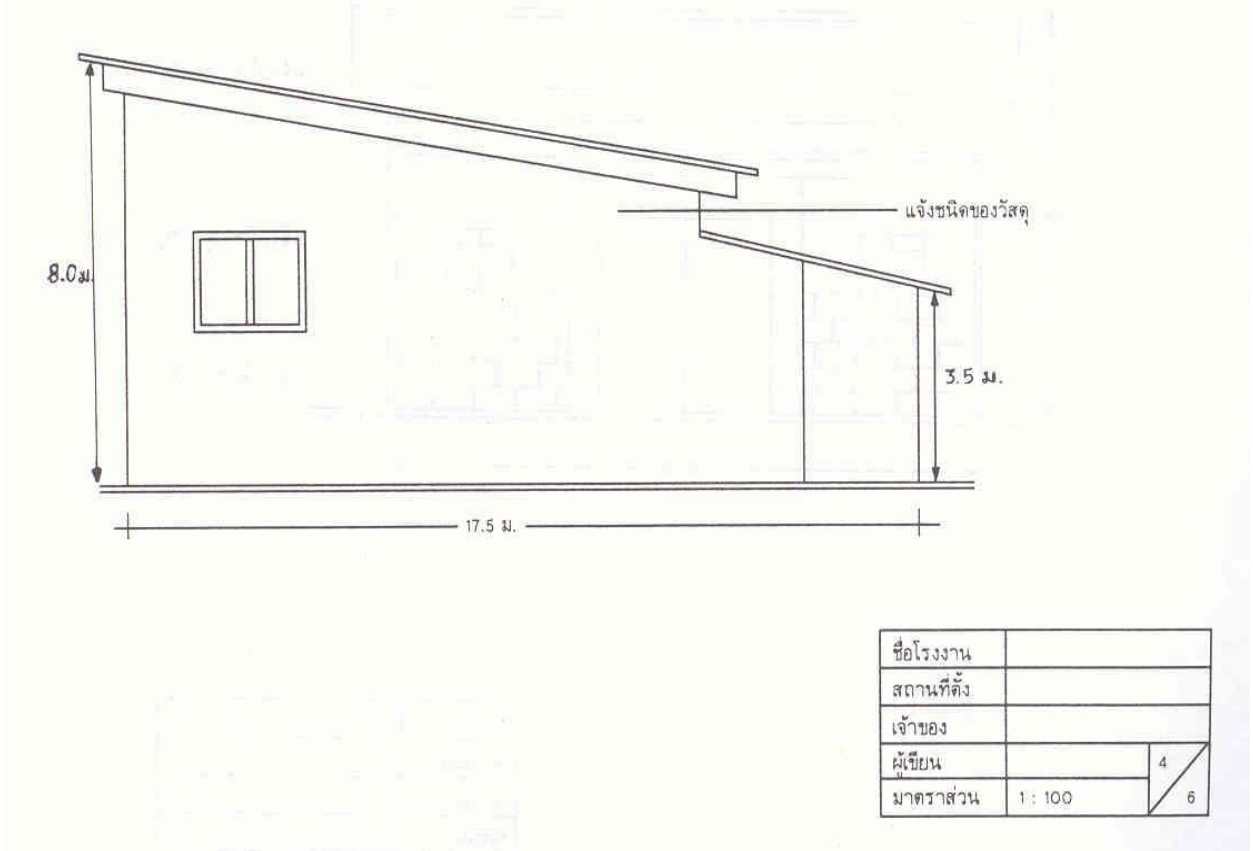
ชื่อผู้รับอนุญาต

ชื่อสถานที่ผลิต.....

สถานที่ผลิตตั้งอยู่ เลขที่..... หมู่ที่.....ถนน..... ตำบล.....

อำเภอ..... จังหวัด ขอนแก่น เบอร์โทรศัพท์

(ตัวอย่าง)
 รูปด้านข้าง ให้ระบุทั้งสองข้าง (ซ้าย และ ขวา)



ชื่อผู้รับอนุญาต

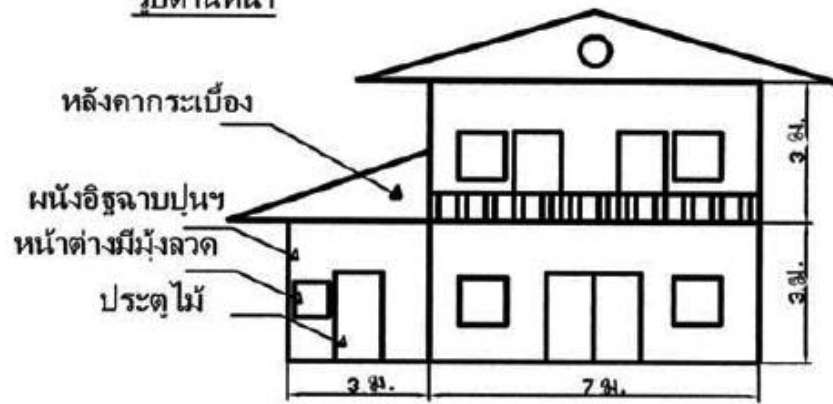
ชื่อสถานที่ผลิต.....

สถานที่ผลิตตั้งอยู่ เลขที่..... หมู่ที่.....ถนน..... ตำบล.....

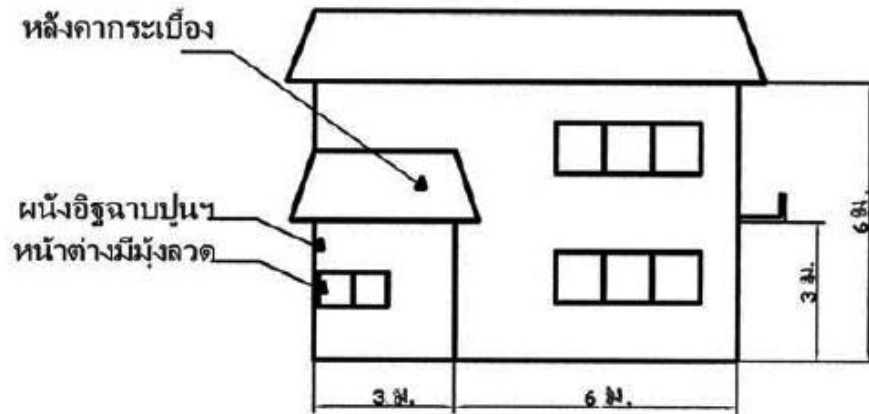
อำเภอ..... จังหวัด ขอนแก่น เบอร์โทรศัพท์

ตัวอย่างสถานที่ผลิตอยู่ข้างที่พักอาศัย

รูปด้านหน้า



รูปด้านข้าง



มาตราส่วน 1 : 200

ชื่อ.....
ที่ตั้ง.....

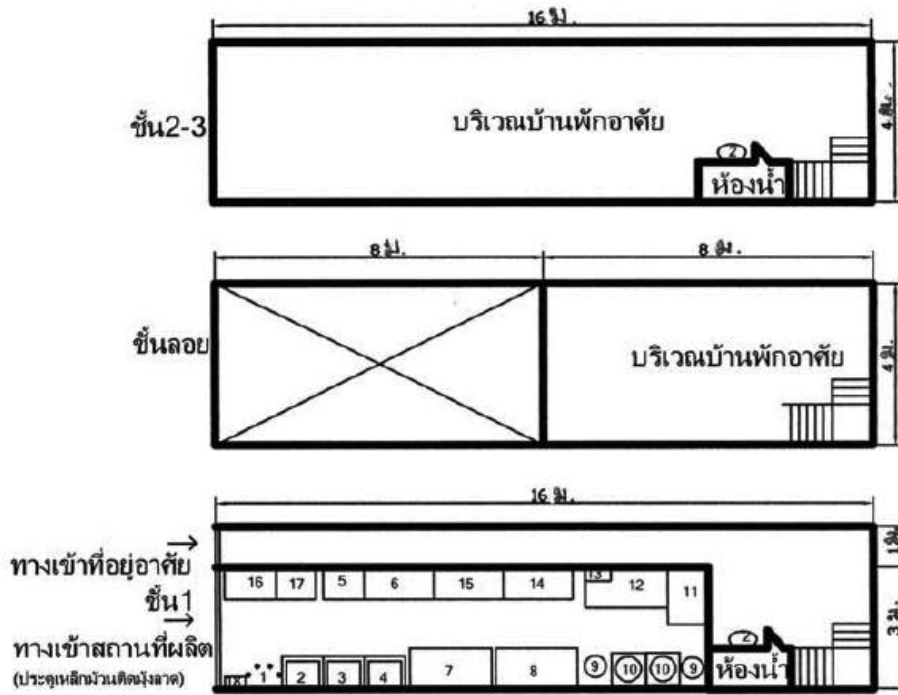
ชื่อผู้รับอนุญาต

ชื่อสถานที่ผลิต.....

สถานที่ผลิตตั้งอยู่ เลขที่..... หมู่ที่.....ถนน..... ตำบล.....

อำเภอ..... จังหวัด ขอนแก่น เบอร์โทรศัพท์

ตัวอย่างแปลนพื้นที่ผลิตอาหาร



แปลนพื้น
มาตราส่วน 1:200

ชื่อ
ที่ตั้ง

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

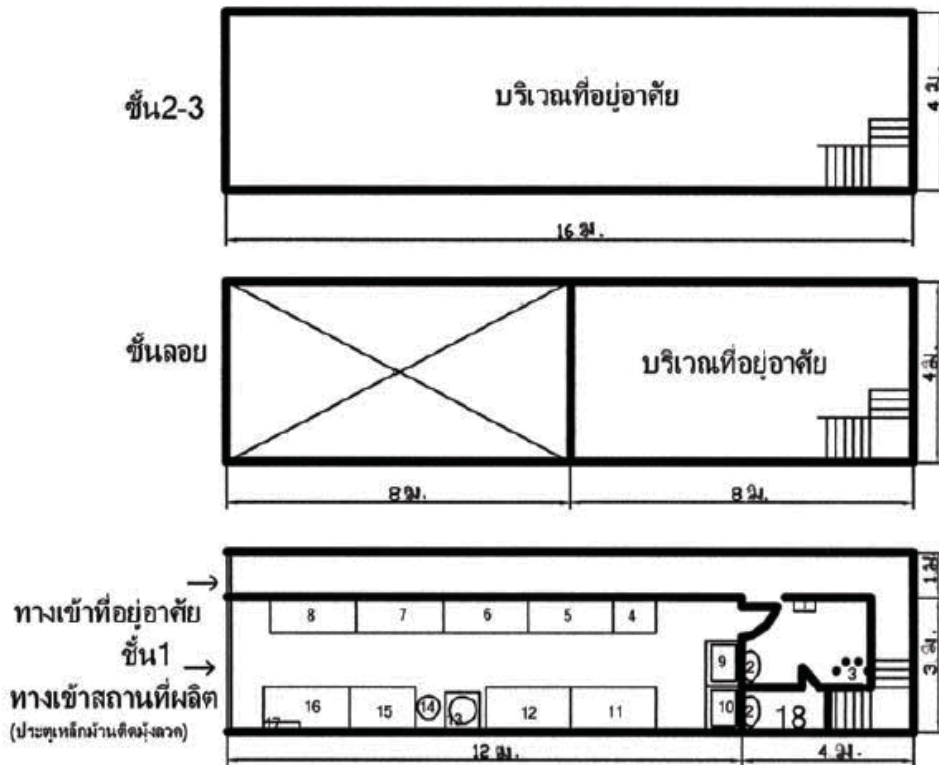
ชื่อผู้รับอนุญาต

ชื่อสถานที่ผลิต.....

สถานที่ผลิตตั้งอยู่ เลขที่..... หมู่ที่.....ถนน..... ตำบล.....

อำเภอ..... จังหวัด ขอนแก่น เบอร์โทรศัพท์

ตัวอย่างแปลนพื้นที่ผลิตอาหาร



แปลนพื้น
มาตราส่วน 1:200

ชื่อ
ที่ตั้ง

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1 = ชั้นวางรองเท้า | 13 = เต้าแก๊ส(ต้ม,ทอด,นึ่ง) |
| 2 = อ่างล้างมือ | 14 = ถังแก๊ส |
| 3 = บริเวณเปลี่ยนชุดพนักงาน | 15 = โต๊ะผึ่งให้เย็นหรือสะเด็ดน้ำมัน |
| 4 = ตู้เย็นเก็บวัตถุดิบ | 16 = โต๊ะบรรจุ |
| 5 = ชั้นเก็บวัตถุดิบ | 17 = เครื่องชั่ง |
| 6 = ชั้นเก็บอุปกรณ์ | 18 = ห้องน้ำ |
| 7 = ชั้นเก็บบรรจุภัณฑ์ | |
| 8 = ชั้นเก็บผลิตภัณฑ์/ตู้เย็นเก็บผลิตภัณฑ์ | |
| 9 = อ่างล้างอุปกรณ์ | |
| 10 = อ่างล้างวัตถุดิบ | |
| 11 = โต๊ะเตรียมวัตถุดิบ | |
| 12 = โต๊ะผลิต | |

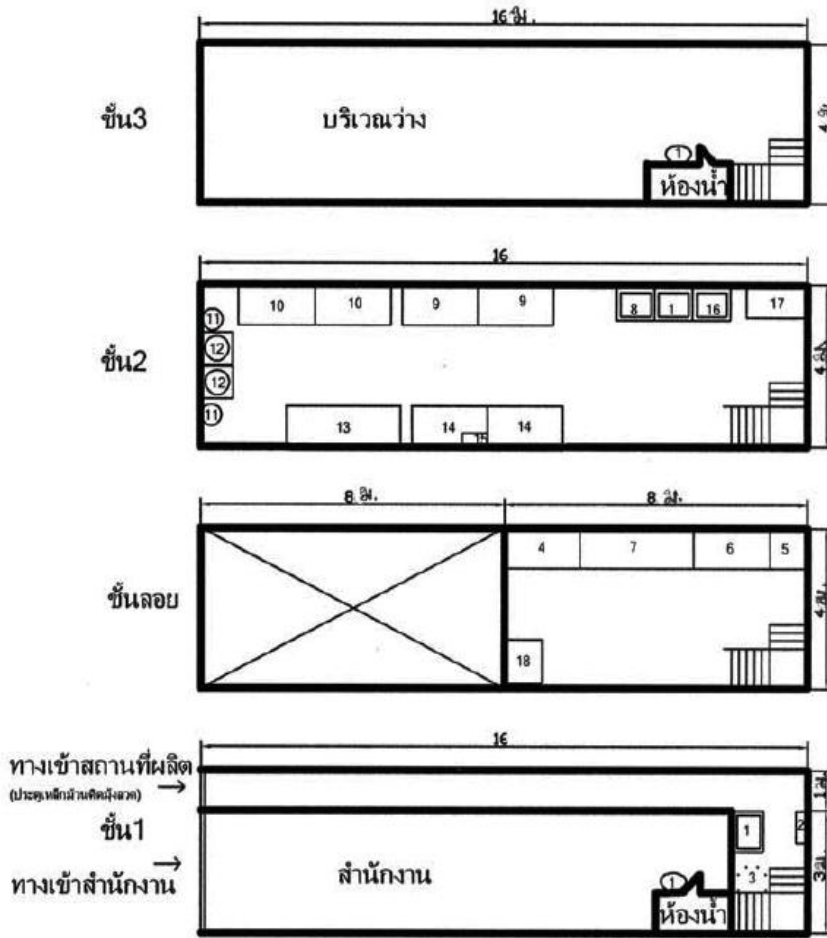
ชื่อผู้รับอนุญาต

ชื่อสถานที่ผลิต.....

สถานที่ผลิตตั้งอยู่ เลขที่..... หมู่ที่.....ถนน..... ตำบล.....

อำเภอ..... จังหวัด ขอนแก่น เบอร์โทรศัพท์

ตัวอย่างแปลนพื้นที่ผลิตอาหาร



แปลนพื้น

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

มาตราส่วน 1:200

หมายเหตุ กรณีมีแก๊ส หรือเครื่องจักรหนัก อยู่บริเวณชั้นบน ต้องมีหลักฐาน

ชื่อ.....

การขออนุญาตจากกระทรวงอุตสาหกรรม หรือสำนักงานเขต

ที่อยู่.....

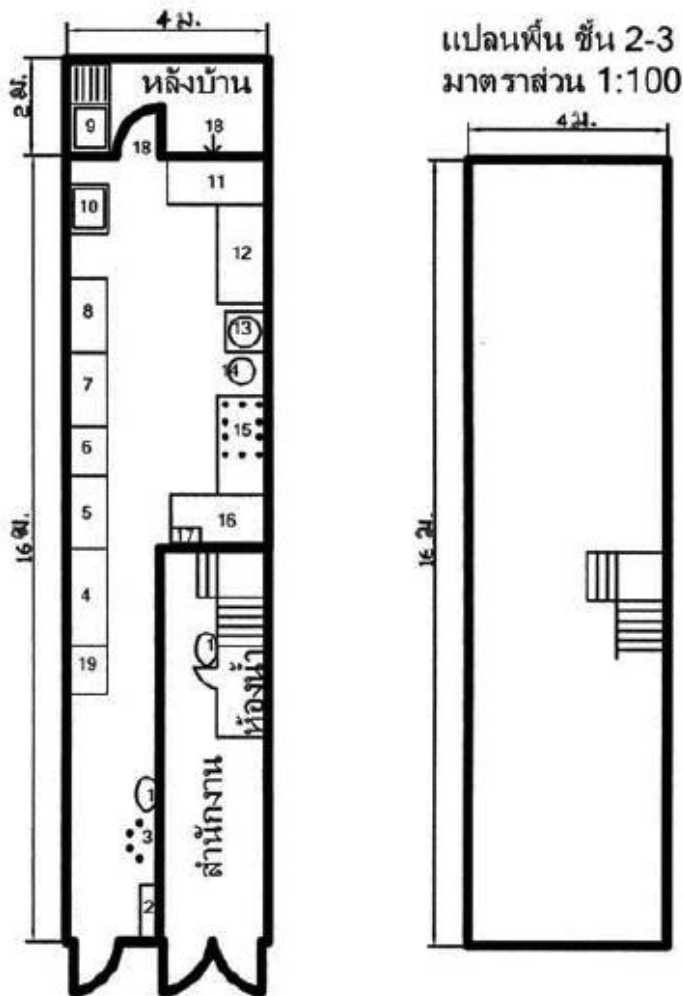
ชื่อผู้รับอนุญาต

ชื่อสถานที่ผลิต.....

สถานที่ผลิตตั้งอยู่ เลขที่..... หมู่ที่.....ถนน..... ตำบล.....

อำเภอ..... จังหวัด ขอนแก่น เบอร์โทรศัพท์

ตัวอย่างแปลนพื้นที่ผลิตอาหาร



แปลนพื้นที่ 1

มาตราส่วน 1:200

- | | | |
|----------------------------|---------------------------|--|
| 1 = อ่างล้างมือ | 2 = ชั้นวางรองเท้าพนักงาน | 3 = บริเวณเปลี่ยนชุดพนักงาน |
| 4 = ชั้นเก็บผลิตภัณฑ์ | 5 = ชั้นเก็บบรรจุภัณฑ์ | 6 = ตู้เย็นเก็บวัตถุดิบ |
| 7 = ชั้นเก็บวัตถุดิบ | 8 = ชั้นเก็บอุปกรณ์ | 9 = อ่างล้างอุปกรณ์ |
| 10 = อ่างล้างวัตถุดิบ | 11 = โต๊ะเตรียมวัตถุดิบ | 12 = โต๊ะผลิต |
| 13 = เตาแก๊ส(ต้ม,ทอด,นึ่ง) | 14 = ถังแก๊ส | 15 = บริเวณผึ่งให้เป็นหรือสะเด็ดน้ำมัน |
| 16 = โต๊ะบรรจุ | 17 = เครื่องซีล | 18 = หน้าตงมีมั่งลาด |
| 19 = ตู้เย็นเก็บผลิตภัณฑ์ | ชื่อ | |
| | ที่ตั้ง | |

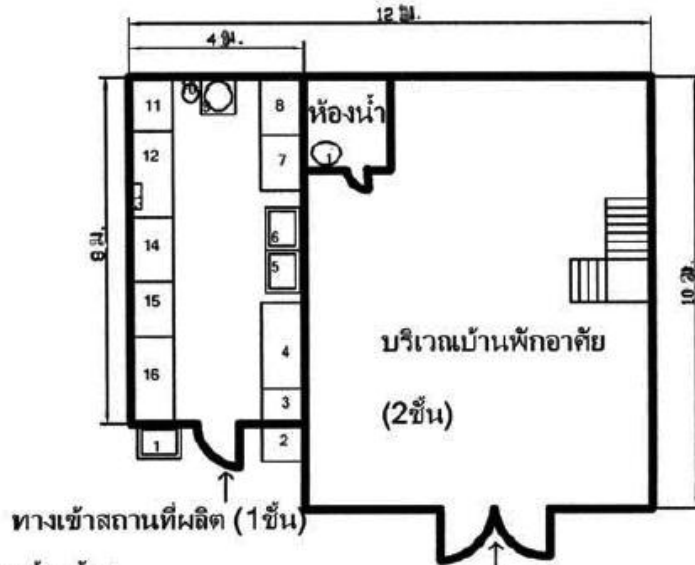
ชื่อผู้รับอนุญาต

ชื่อสถานที่ผลิต.....

สถานที่ผลิตตั้งอยู่ เลขที่..... หมู่ที่..... ถนน..... ตำบล.....

อำเภอ..... จังหวัด ขอนแก่น เบอร์โทรศัพท์

ตัวอย่างแปลนพื้นที่ผลิตอาหาร



แปลนพื้นที่ 1

มาตราส่วน 1:200

ชื่อ
ที่ตั้ง

- | | |
|---------------------------------|-------------------------------------|
| 1 = อ่างล้างมือ | 10 = ถังแก๊ส |
| 2 = ตู้เก็บชุดและรองเท้าพนักงาน | 11 = โต๊ะฝังให้เย็นหรือสะเด็ดน้ำมัน |
| 3 = ตู้เย็นเก็บวัตถุดิบ | 12 = โต๊ะบรรจุ |
| 4 = ชั้นเก็บวัตถุดิบ | 13 = เครื่องซีล |
| 5 = อ่างล้างอุปกรณ์ | 14 = ชั้นเก็บบรรจุภัณฑ์ |
| 6 = อ่างล้างวัตถุดิบ | 15 = ชั้นเก็บอุปกรณ์ |
| 7 = โต๊ะเตรียมวัตถุดิบ | 16 = ชั้นเก็บผลิตภัณฑ์ |
| 8 = โต๊ะผลิต | |
| 9 = เต้าแก๊ส(ต้ม,ทอด,นึ่ง) | |

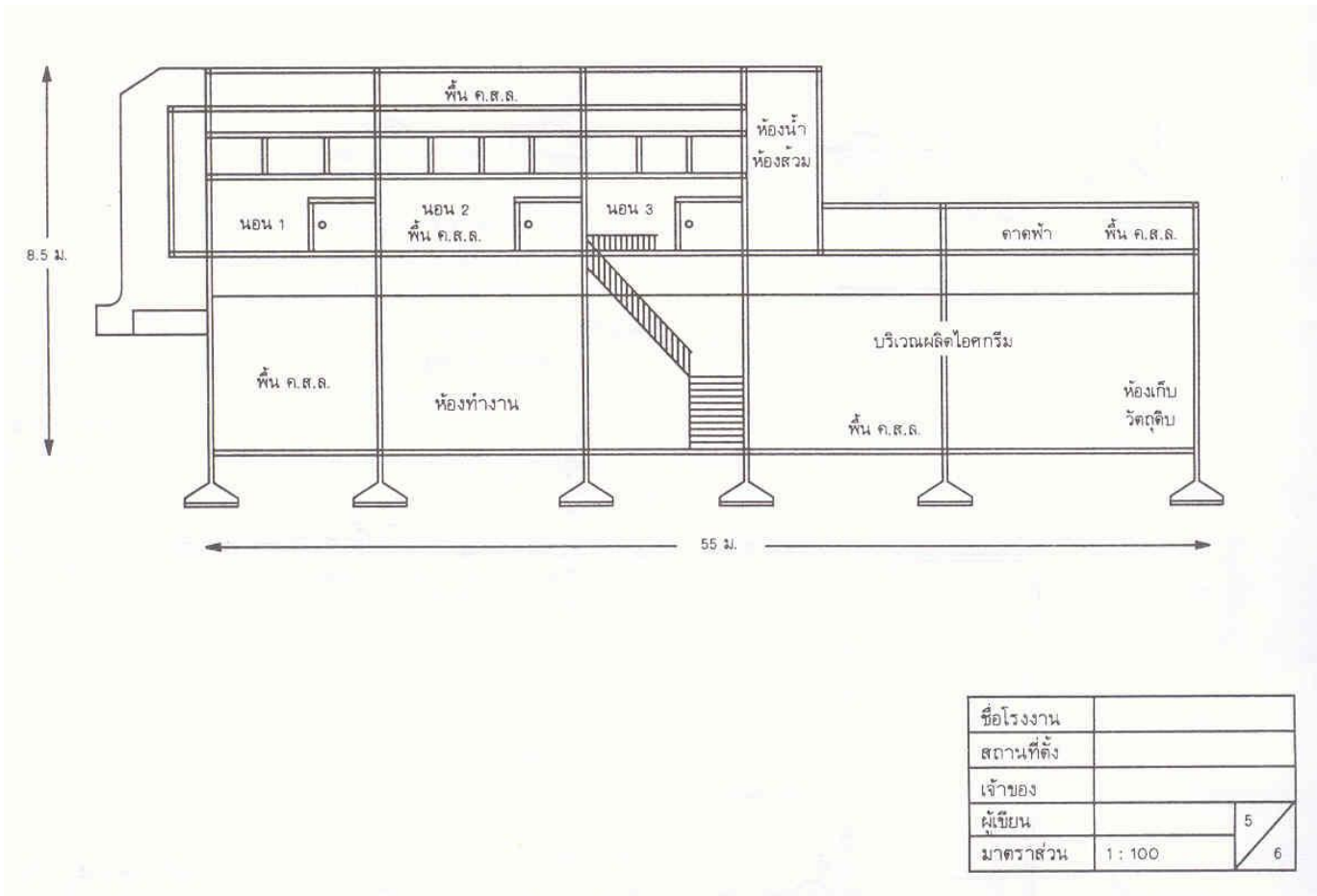
ชื่อผู้รับอนุญาต

ชื่อสถานที่ผลิต.....

สถานที่ผลิตตั้งอยู่ เลขที่..... หมู่ที่.....ถนน..... ตำบล.....

อำเภอ..... จังหวัด ขอนแก่น เบอร์โทรศัพท์

ตัวอย่างรูปตัดของอาคารที่ใช้ผลิตอาหาร



ชื่อผู้รับอนุญาต

ชื่อสถานที่ผลิต.....

สถานที่ผลิตตั้งอยู่ เลขที่..... หมู่ที่.....ถนน..... ตำบล.....

อำเภอ..... จังหวัด ขอนแก่น เบอร์โทรศัพท์