



## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ งานพัสดุ กลุ่มงานบริหาร สำนักงานสาธารณสุขอำเภอห้วยสัก จังหวัดเพชรบูรณ์

ที่ พช ๐๒๓๒/

วันที่ ๑๗ เดือน พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๓

เรื่อง ขออนุญาตเผยแพร่เผยแพร่มาตรการขั้นตอนการให้บริการ

เรียน สาธารณสุขอำเภอห้วยสัก

ตามกรอบการประเมินคุณธรรมและความโปร่งใสในการดำเนินงานของหน่วยงานภาครัฐ (Integrity & Transparency Assessment : ITA) ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๓ และพระราชบัญญัติ ข้อมูลข่าวสารของราชการ พ.ศ. ๒๕๕๐ มาตรา ๙ กำหนดให้หน่วยงานมีการกำหนดมาตรการ กลไก หรือการวางระบบในการเผยแพร่ข้อมูลต่อสาธารณะผ่านเว็บไซต์ของหน่วยงาน ซึ่งจะต้องประกอบด้วย คำสั่ง/ข้อสั่งการอย่างเป็นทางการโดยผู้บริหารสูงสุดของหน่วยงาน ตามแบบสำรวจหลักฐานเชิง ประจักษ์ (Evidence – Based Integrity & Transparency Assessment) นั้น หน่วยงานจะต้องแสดง หลักฐานการเผยแพร่และเสนอขออนุญาตนำเผยแพร่บนเว็บไซต์ของหน่วยงาน และแสดงหลักฐาน ช่องทางที่เผยแพร่พร้อม Print Screen จากเว็บไซต์หน่วยงานเพื่อเป็นหลักฐานนั้น

ในการนี้งานพัสดุ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอห้วยสัก จึงขออนุญาตนำมาตราการขั้นตอน การให้บริการ(ภารกิจให้บริการประชาชนตามพระราชบัญญัติการอำนวยความสะดวกในการพิจารณา อนุญาตของทางราชการ พ.ศ.๒๕๕๘ เผยแพร่ผ่านเว็บไซต์ของสำนักงานสาธารณสุขอำเภอห้วยสัก ตาม แบบฟอร์มการขอเผยแพร่ข้อมูลผ่านเว็บไซต์หน่วยงานต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

(นายอรรถกร แก้วไพศาล)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

(นายธนัชชัย พลฉวี)

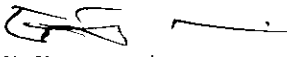

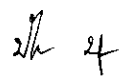
นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

ชอบ

(นายพรสิทธิ์ ศรีสุข)

สาธารณสุขอำเภอห้วยสัก

แบบฟอร์มการขอเผยแพร่ข้อมูลผ่านเว็บไซต์ของหน่วยงานในราชการบริหารส่วนภูมิภาค  
สำนักงานสาธารณสุขอำเภอหล่มสัก สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข  
ตามประกาศสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข  
เรื่อง แนวทางการเผยแพร่ข้อมูลต่อสาธารณะผ่านเว็บไซต์ของหน่วยงาน พ.ศ. ๒๕๖๑  
สำหรับหน่วยงานในราชการบริหารส่วนภูมิภาค สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข

แบบฟอร์มการขอเผยแพร่ข้อมูลผ่านเว็บไซต์ของหน่วยงานในสังกัดสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข	
ชื่อหน่วยงาน : สำนักงานสาธารณสุขอำเภอหล่มสัก วัน/เดือน/ปี : ๑๗ พฤศจิกายน ๒๕๖๓ หัวข้อ: มาตรการขั้นตอนการให้บริการ(ภารกิจให้บริการประชาชนตามพระราชบัญญัติการอำนวยความสะดวกในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ พ.ศ.๒๕๕๘ (โดยสรุปหรือเอกสารแนบ)  Linkภายนอก: ไม่มี หมายเหตุ: .....	
ผู้รับผิดชอบการให้ข้อมูล   (นายรัชชัย พลณวี) ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ วันที่ ๑๗ เดือน พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๓	ผู้อนุมัติรับรอง   (นายพรสิทธิ์ ศรีสุข) ตำแหน่ง สาธารณสุขอำเภอหล่มสัก วันที่ ๑๗ เดือน พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๓
ผู้รับผิดชอบการนำข้อมูลขึ้นเผยแพร่   (นางปัญญวีร์ บุญมา) ตำแหน่ง นักวิชาการคอมพิวเตอร์ วันที่ ๑๗ เดือน พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๓	

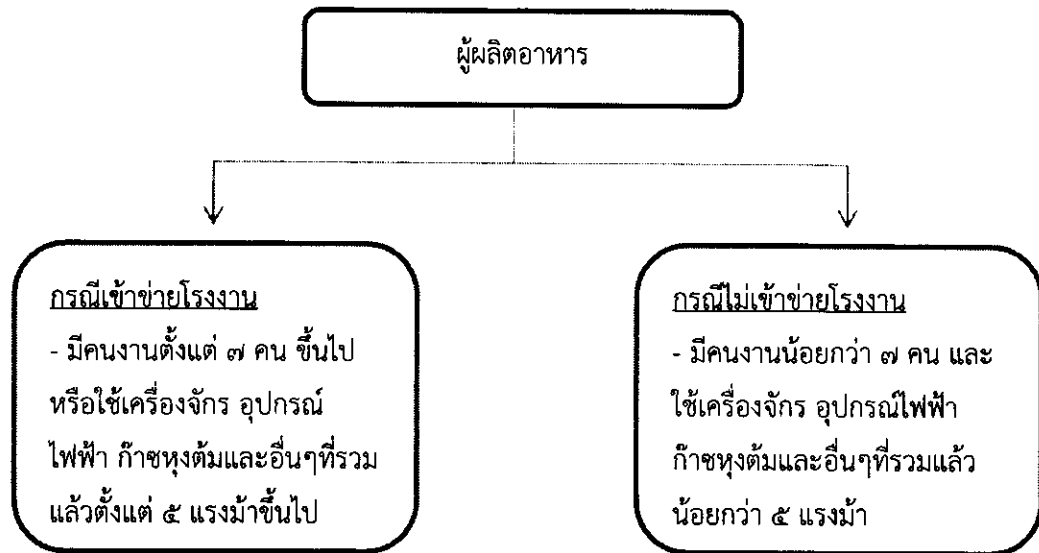
ขั้นตอนการยื่นขออนุญาตผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะ  
พร้อมจำหน่าย(Primary GMP)

สำนักงานสาธารณสุขอำเภอหล่มสัก จังหวัดเพชรบูรณ์

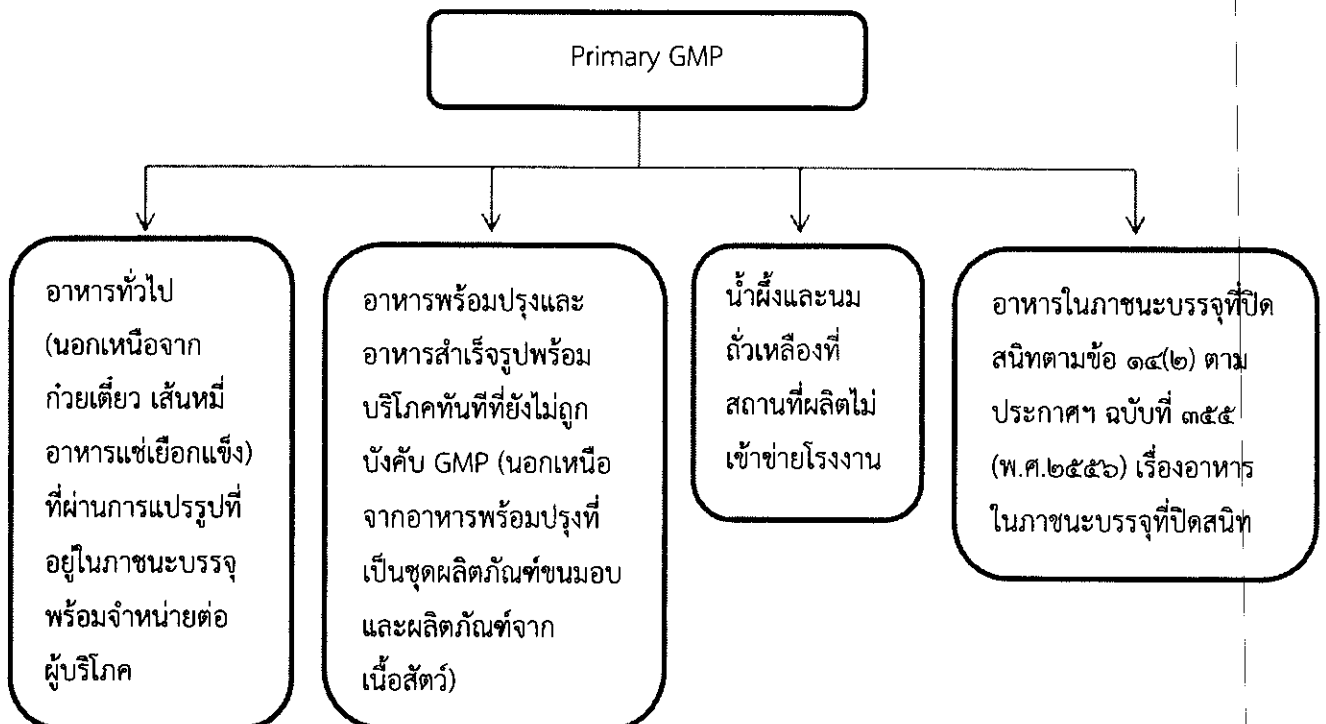
ขั้นตอนการยื่นขออนุญาตผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP)

☺ สิ่งที่ผู้ขออนุญาตพึงพิจารณาก่อนการขออนุญาตสถานที่ผลิต และผลิตภัณฑ์

๑. ตรวจสอบประเภทสถานประกอบการ



๒. ตรวจสอบประเภทอาหาร



ตารางแสดงตัวอย่างการจัดประเภทอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP)

กลุ่ม ผลิตภัณฑ์	อาหารทั่วไป		อาหารพร้อมปรุง		อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที	
	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP
๑. สัตว์และผลิตภัณฑ์ ๑.๑ สัตว์ทั้งตัว ๑.๒ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ (สัตว์บก/ สัตว์ปีก/ สัตว์น้ำ)	- แข็งแข็ง	สด, แห้ง, หมัก เช่น อาหารทะเลแห้ง/ดอง , ปลาร้า, ปลาจ่อม, ปลาเค็ม, กะปิ, กุ้งแห้ง, ปลาหนึ่งทีเก็บในสภาพ ปกติหรือแช่เย็น	- แข็งแข็ง - มีส่วนประกอบแยกจากกัน เป็นส่วนๆ เช่น ชุดแกงส้มกุ้ง, ชุดยำรวมมิตรทะเล	-ไม่สามารถแยกส่วนประกอบ จากกันได้ เช่น หมูบดปรุงรส, ทอดมันกุ้ง/ปลา (ดิบ) , ฮอยจือดิบ, สดักเนื้อสัตว์ ชนิดต่างๆ ที่เก็บในสภาพ ปกติหรือแช่เย็น	- แข็งแข็ง - ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ เช่น หมูทุบ, หมูหยอง, หมูสวรรค์, หมูแผ่น, หมูอบ, เต้าหู้ปลา, ปลากรอบปรุงรส , หมักปรุงรส, หอยจือ, ปูอัดเทียม, เบคอน, ทอดมันปลา/กุ้ง - สัตว์ทั้งตัว เช่น ปลา/กุ้ง/หอย, ปูทอด หรืออบกรอบ , กุ้งเสียบ	อาหารที่ผ่านกระบวนการผลิตเรียบร้อยพร้อม รับประทาน • อาหารที่เตรียมมาแล้วและต้องคลุกเพื่อรับประทาน
๑.๓ ชิ้นส่วนอื่นของ สัตว์	- แข็งแข็ง	เครื่องในสัตว์ หนังสัตว์ หรือ ส่วน อื่น เช่น รังนก, เลือดหมู, ไช้สด , ไช้เค็ม (ดิบ), หูปลา, ไข่เทียม ที่เก็บในสภาพปกติ หรือแช่เย็น	- แข็งแข็ง - มีส่วนประกอบแยกจากกัน เป็นส่วนๆ เช่น ชุดแกงส้มกุ้ง, ชุดรวมมิตร	ไม่สามารถแยกส่วนประกอบ จากกันได้ เช่น ดับหมูปรุงรส ที่เก็บในสภาพปกติหรือแช่เย็น	- แข็งแข็ง	ส่วนที่นอกเหนือจากสัตว์ และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ เช่น แคบหมู ,หนังปลาทอด, เครื่องในสัตว์ปรุงรสอบ/ทอดกรอบ, ก้างปลาปรุงรสทอด/อบ, ไข่ต้ม, ไข่เค็ม(สุก) ที่เก็บในสภาพปกติหรือแช่เย็น

ตารางแสดงตัวอย่างการจัดประเภทอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP)

กลุ่ม ผลิตภัณฑ์	อาหารทั่วไป		อาหารพร้อมปรุง		อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที	
	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP
๒. พืชและผลิตภัณฑ์ ๒.๑ พืชผักผลไม้ ๒.๒ ธัญพืช	<ul style="list-style-type: none"> <li>ผ่านการควบคุมการผลิต/ผลิต เบื้องต้น</li> <li>ไม่มีสารปรุงรส (ยกเว้นเพื่อการถนอมอาหาร)</li> <li>ยังบริโภคไม่ได้/ไม่มีย้อมสี/ต้องบริโภคร่วมกับอาหารอื่น</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>พืชผักผลไม้สด (ตัดแต่ง/แห้ง)</li> <li>พืชผักหมักดอง</li> <li>ธัญพืชและข้าวชนิดต่าง ๆ เช่น ถั่ว, งา, ข้าวโพด ที่เก็บในสภาพปกติหรือแช่เย็น</li> <li>ข้าวพองสุก</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>แช่แข็ง</li> <li>มีส่วนประกอบแยกจากกัน เป็นส่วนๆ เช่น ชุดยารมมิตร</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>หอดมั้นข้าวโพด, ข้าวโพดดิบ</li> <li>ปรุงรส ที่เก็บในสภาพปกติ หรือ แช่เย็น</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>แช่แข็ง</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ผลไม้ดอง/แช่เย็น</li> <li>พืชผักดองปรุงรส เช่น แตงกวาดอง, กะหล่ำปลีดอง, กิมจิ</li> <li>จุ่มข้าวสาลีอบแห้ง</li> <li>ถั่วและมันตอกรอบ/ทอดกรอบ ข้าวเกรียบ</li> <li>พืชผักผลไม้ทอด/อบกรอบ, หน่อไม้, ถั่วเน่า ที่เก็บในสภาพปกติ หรือแช่เย็น</li> </ul>
๒.๓ ผลิตภัณฑ์จากพืช	<ul style="list-style-type: none"> <li>แช่แข็ง</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>กะทิ, ฟองเต้าหู้, เต้าหู้, พืชผักผลไม้ ๑๐๐% ชนิดผง</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>มีส่วนประกอบแยกจากกัน เป็นส่วนๆ</li> </ul>	-	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>ชุดลิ่มเต้าหู้</li> <li>เต้าหู้, เต้าหู้ยี้ ที่เก็บในสภาพปกติ หรือ แช่เย็น</li> </ul>

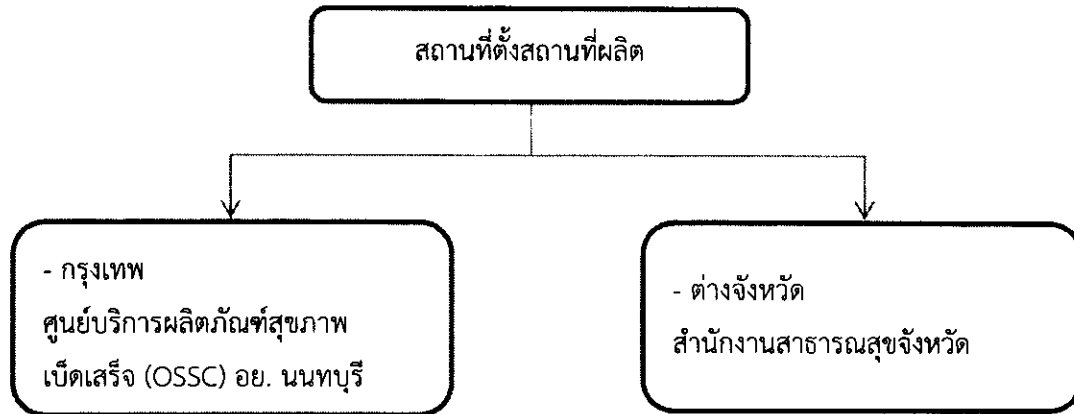
ตารางแสดงตัวอย่างการจัดประเภทอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP)

กลุ่ม ผลิตภัณฑ์	อาหารทั่วไป		อาหารพร้อมปรุง		อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที	
	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP
๓. แป้งและผลิตภัณฑ์	<ul style="list-style-type: none"> <li>ผ่านกระบวนการเตรียม/ผลิต เบื้องต้น</li> <li>ไม่มีสารปรุงรส (ยกเว้นเพื่อการ ถนอมอาหาร)</li> <li>ยังบริโภคไม่ได้/ไม่นิยมบริโภค/ต้อง บริโภคร่วมกับอาหารอื่น</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แป้งต่างๆ, แป้งประกอบอาหาร (ที่ต้องเติมส่วนผสมประกอบอื่น)</li> <li>- วนเส้น, สပါเก็ตตี้, มิกะโรนี</li> <li>- ขนมปังป่น, บะหมี่, เกี๊ยมอี, ขนมจีน, อดัง, แผ่น แป้งโรตตี (ดิบ) ที่เก็บในสภาพ ปกติหรือแช่เย็น</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แช่แข็ง</li> <li>- ไม่รวมถึงส่วนผสมที่ใช้ในการถนอมอาหาร เช่น การแช่ในน้ำมัน การแช่ในน้ำเกลือ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แช่แข็ง</li> <li>- ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่ทำจากแป้งเป็นองค์ ประกอบหลัก (ตามระบบ การจัดหมวดอาหาร (Food Category System) ของโคเด็กซ์ หมวด ๐๗.๐ เช่น โดนัท, เค้ก, เพสตรี้, คุกกี้, ขนมปังกรอบ, แครกเกอร์, บิสกิต, ขนมปังที่แต่งหน้า หรือใส่ส่วนผสมและซาลาเปาที่เก็บในสภาพปกติหรือแช่เย็น</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แช่แข็ง</li> <li>- แช่แข็ง</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แช่แข็ง</li> <li>- แช่แข็ง</li> </ul>
๔. ผลิตภัณฑ์สำหรับทำอาหารชนิดต่างๆ ที่ยังไม่พร้อมบริโภค	-	-	-	-	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ไขมัน หรือราดหน้าขนมที่เก็บใน สภาพปกติหรือแช่เย็น</li> </ul>

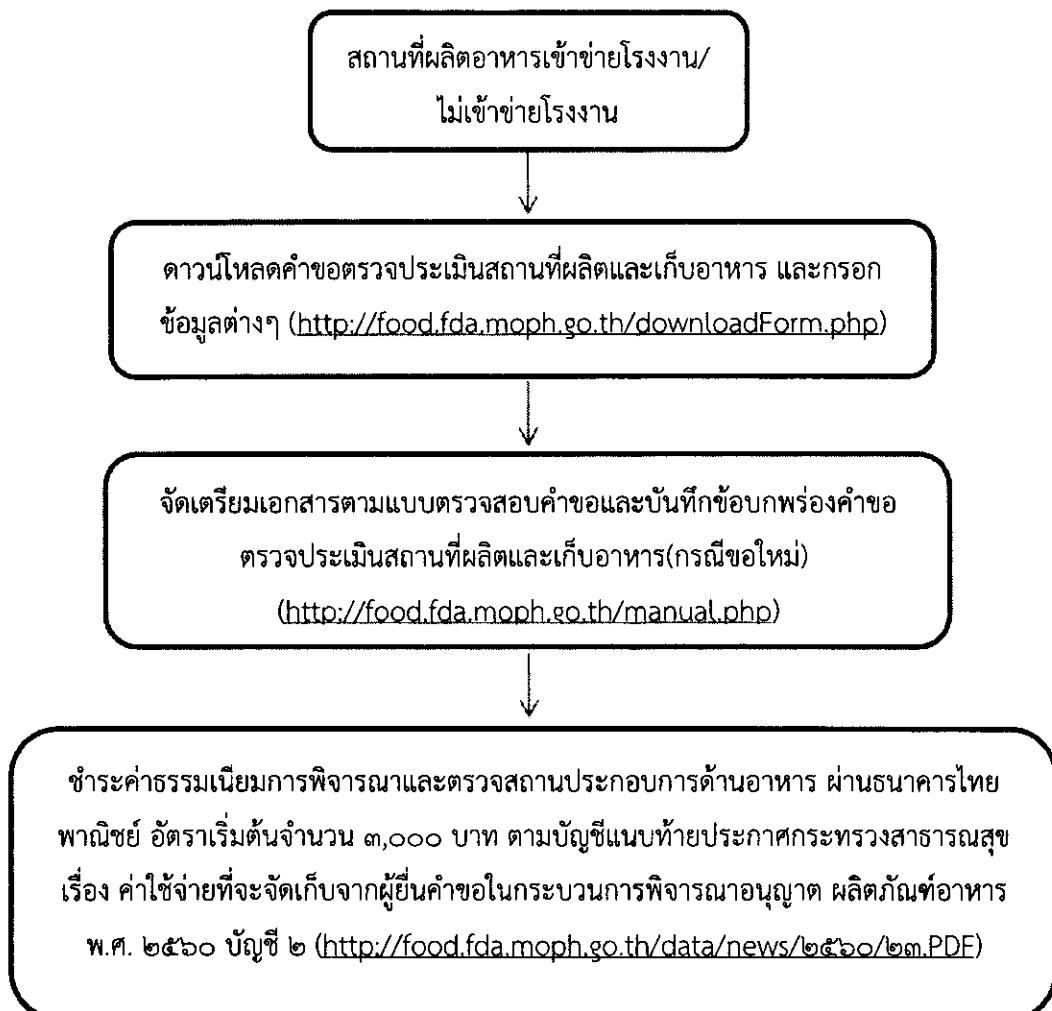
ตารางแสดงตัวอย่างการจัดประเภทอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP)

กลุ่ม ผลิตภัณฑ์	อาหารทั่วไป		อาหารพร้อมปรุง		อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที	
	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP
๕. เครื่องปรุงรส	<ul style="list-style-type: none"> <li>ผ่านกระบวนการเตรียม/ผลิตเบื้องต้น</li> <li>ไม่มีส่วนผสมการถนอมอาหาร</li> <li>ยังบริโภคไม่ได้/ไม่นิยมบริโภค/ต้องบริโภคร่วมกับอาหารอื่น</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>มะขามเปียกที่ไม่มีการปรุงรส, น้ำส้ม, พริกแดง, ผงบ๊วย ๑๐๐%, เครื่องแกง ที่บดผสมแล้วไม่ผ่าน ความร้อน, น้ำมันหอม/หอม- กระเทียมเจียว, พริกเกลือ (จิ้ม ผลไม้) ที่เก็บในสภาพ ปกติหรือแช่เย็น</li> </ul>	-	-	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>นำพริกต่าง ๆ คลุกข้าว, น้ำสลัดต่าง ๆ, น้ำพริกเผา, สังขยา ที่เก็บในสภาพปกติ หรือ แช่เย็น</li> </ul>
๖. เครื่องเทศ	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>เครื่องเทศชนิดต่าง ๆ เช่น มัสตาร์ด, พริกไทย, พริกป่น, เมล็ดผักชี ที่เก็บใน สภาพปกติ หรือแช่เย็น</li> </ul>	-	-	-	-
๗. น้ำตาล	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>น้ำตาลทุกชนิด, น้ำเชื่อม (ไม่ปรุง แต่งกลิ่นรส)</li> </ul>	-	-	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>น้ำเชื่อมที่มีการปรุงแต่ง กลิ่นรส</li> </ul>
๘. ข้าวในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>ข้าวสารที่มีการแบ่งบรรจุ</li> </ul>	-	-	-	-

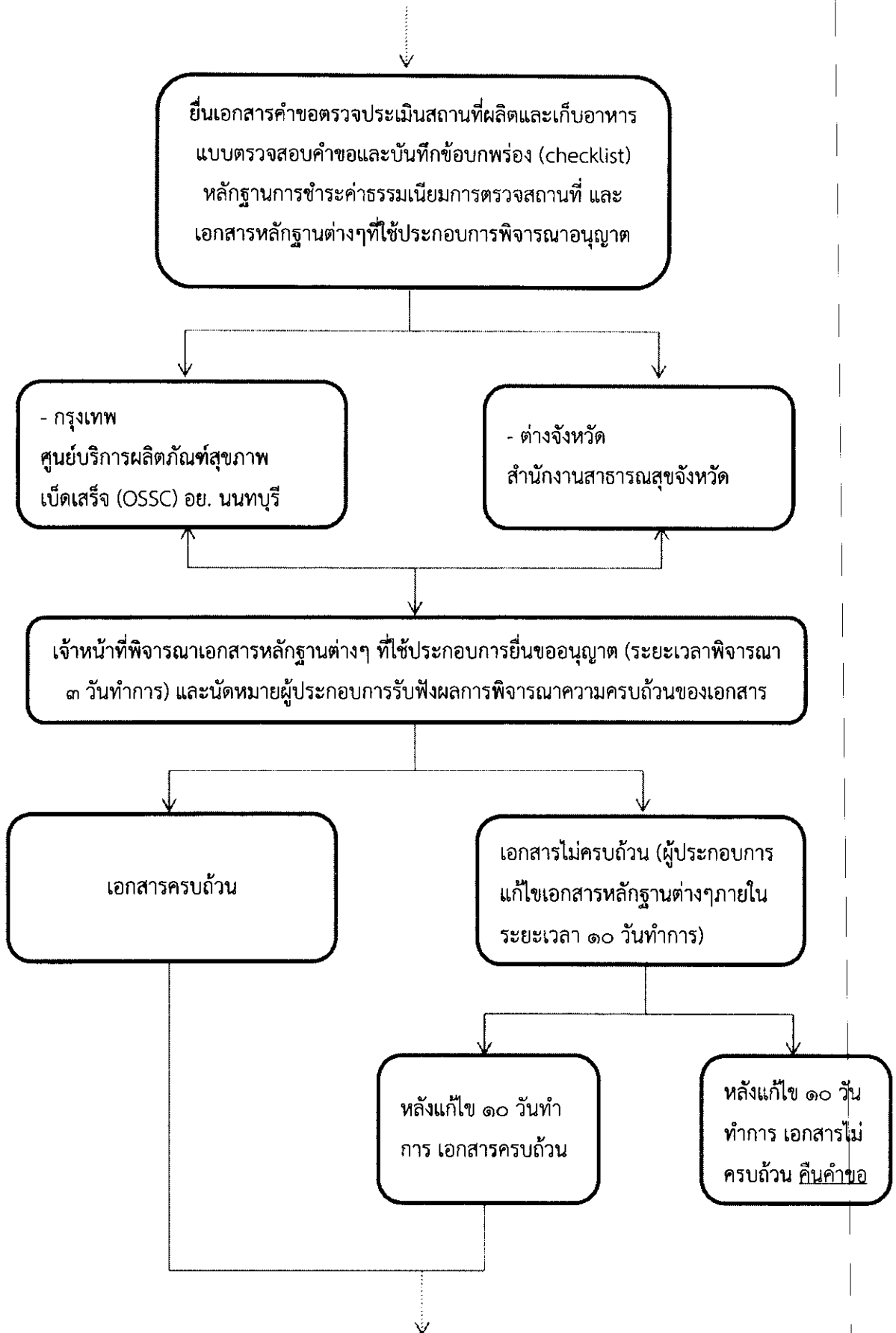
๓. สถานที่ยื่นคำขออนุญาต



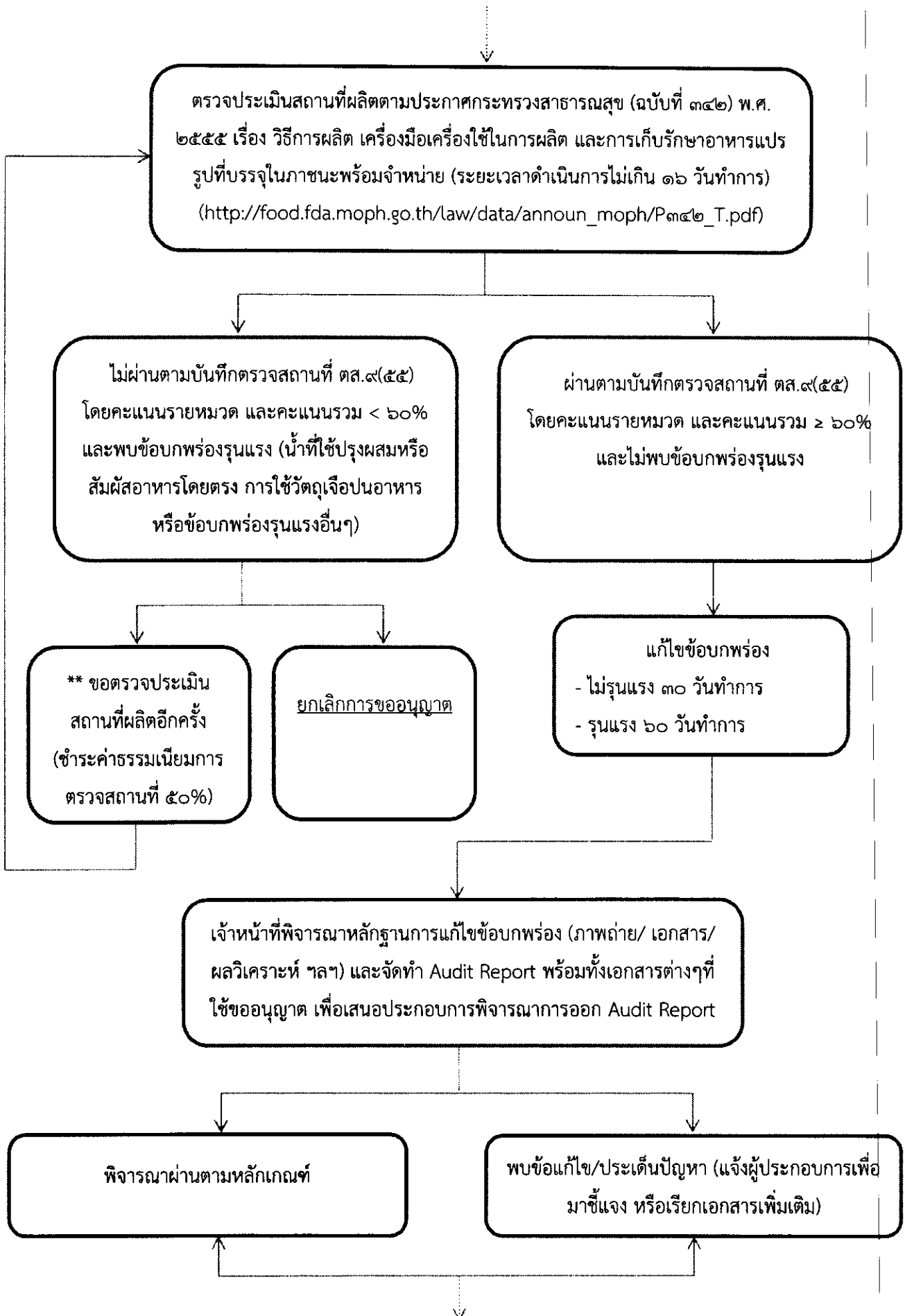
😊 ขั้นตอนการขออนุญาตผลิต



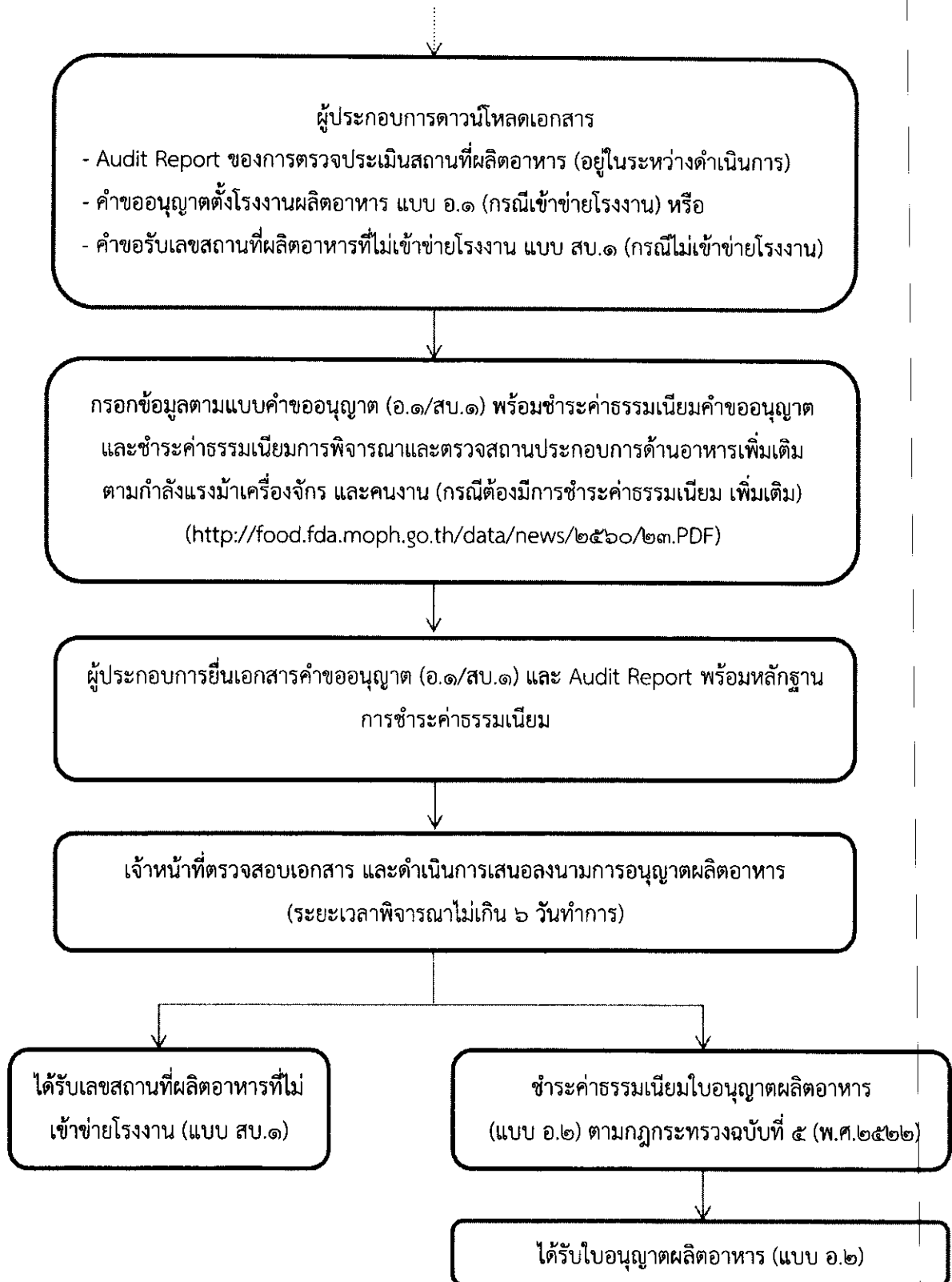
😊 ขั้นตอนการขออนุญาตผลิต(ต่อ)



😊 ขั้นตอนการขออนุญาตผลิต(ต่อ)



😊 ขั้นตอนการขออนุญาตผลิต(ต่อ)



**หมายเหตุ** \*\* กรณีขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารอีกครั้ง หากผลการตรวจยังไม่ผ่านตามบันทึกตรวจสถานที่ ดส.๙(๕๕) ทางผู้ขอรับอนุญาตจะต้องยกเลิกการขออนุญาต

☺ เอกสารที่ใช้ประกอบการยื่นขออนุญาต

๑. คำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร

(<http://food.fda.moph.go.th/downloadForm.php>)

เลขรับที่.....

วันที่.....

### คำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร

#### รายละเอียดผู้ยื่นคำขอ

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

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

กรณีผู้ประกอบการ/ผู้ดำเนินงานเป็นชาวต่างชาติให้ระบุ

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.....

ผู้ดำเนินงาน/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.....

สถานที่ผลิต.....

๒. แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร  
(<http://food.fda.moph.go.th/manual.php>) กรณีขอใหม่

**แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่อง  
คำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร**

กรณี 2.1 โรงอุตสาหกรรมผลิตอาหาร (รวมไข่) / 2.2 โรงอุตสาหกรรมผลิตอาหารเป็นประเภท 2.3 นิคมสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร  
2.4 เฉพาะสถานที่ยังไม่ผ่านการประเมินโรงงานและสถานประกอบการ  
2.5 นอกนิคมประเภทอาหาร ในกรณีที่ไม่มีผลกระทบกับการเปลี่ยนแปลงแบบแปลนและรายการเครื่องจักร  
(ตามวัตถุประสงค์ของแบบคำขอประเมิน 2)

\*\*\*\*\*ต้องนำเอกสารนี้และใบรับคำขอ แบบกรฟอร์มการแก้ไขข้อบกพร่อง (ถ้ามี) ในครั้งต่อไป\*\*\*\*\*

<p><b>บันทึกข้อบกพร่อง</b> 1 ตรวจสอบก่อนตรวจประเมิน ตรวจสอบชื่อคนเขียนใบแจ้งข้อบกพร่อง</p> <p><input type="radio"/> ชื่น ที่ สำนักงานฯ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา</p> <p><input type="radio"/> ชื่น ที่ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด</p> <p><b>บันทึกข้อบกพร่อง</b> 2 กรณีสถานที่ผลิต</p> <p>ชื่อ-สกุลผู้ยื่นคำขอ/ผู้รับมอบอำนาจ.....</p> <p>โทรศัพท์..... E-mail.....</p> <p>ชื่อสถานที่ผลิต.....</p> <p>เลขที่ใบอนุญาตผลิตสถานที่ผลิต.....</p> <p><b>บันทึกข้อบกพร่อง</b> 3 ผู้ยื่นคำขอต้องรับผิดชอบการขอแก้ไขข้อบกพร่องตามจำนวนข้อบกพร่องของตน โดยทำเรื่องมาขอ ไปกรณีครบถ้วนตามที่กำหนด</p> <p>หรือทำเรื่องมาขอ - กรณีไม่ครบถ้วน</p> <p>หรือทำเรื่องมาขอ - กรณีไม่จำเป็นต้องมี</p>	
--	--

**บันทึกข้อบกพร่อง** 1 ตรวจสอบเอกสาร (เฉพาะกรฟอร์มแก้ไขข้อบกพร่อง)

ประเภทข้อบกพร่อง	จำนวนข้อบกพร่อง	จำนวนวันที่ตรวจประเมิน	บันทึกข้อบกพร่อง
<b>1. แบบคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร จำนวน 1 ฉบับ</b>			
- กรณีสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร (โดยผู้ดำเนินการหรือกรรมการผู้มีอำนาจลงนามขอใบแจ้งข้อบกพร่อง) ต้องระบุชื่อและตำแหน่งของเจ้าหน้าที่ในกรณีที่ระบุไว้ในหนังสือรับรองคำขอประเมิน (ใบแจ้งข้อบกพร่อง)			
<b>2. กรณีมีบุคคลธรรมดา เอกสารดังต่อไปนี้ข้อข้างละ 1 ฉบับ</b>			
- สำเนาบัตรประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ดำเนินการ (กรณีมีบุคคลต่างต่างต้องยื่นสำเนาหนังสือเดินทางและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ดำเนินการในระเทศไทย (work permit))			
- สำเนาใบทะเบียนการค้าในทะเบียนพาณิชย์			
<b>3. กรณีมีนิติบุคคล จัดเตรียมดังต่อไปนี้ข้อข้างละ 1 ฉบับ</b>			
- สำเนาบัตรประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ดำเนินการ (กรณีมีบุคคลต่างต่างต้องยื่นสำเนาหนังสือเดินทางและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ดำเนินการในระเทศไทย (work permit))			
- สำเนาหนังสือรับรองจากกระทรวงพาณิชย์ (กรณีมีนิติบุคคล (โดยระบุหน้าและด้านหลังสำเนาจากกระทรวงพาณิชย์ไว้ไม่เกิน 6 เดือน)			
- สำเนาหนังสือบัญชีรายชื่อผู้ถือหุ้น (งบ 5 ปี) โดยระบุหน้าและด้านหลังสำเนาจากกระทรวงพาณิชย์ไว้ไม่เกิน 6 เดือน (กรณีที่มีจำนวนหุ้นสาธารณะหรือหลักทรัพย์ต่อของ 50 ขึ้นไป ต้องยื่นหนังสือรับรองจากกระทรวงพาณิชย์นิติบุคคลต่างต่างจากกระทรวงพาณิชย์ว่าไม่กระทบการบัญชีการประกอบธุรกิจตามพ.ร.บ. 2542 (เดิมเดิมด้วย)			
- หนังสือมอบอำนาจแต่งตั้งผู้ดำเนินการ (โดยระบุหน้าและด้านหลังสำเนาจากกระทรวงพาณิชย์) (ฉบับจริง)			
- สำเนาบัตรประชาชนของกรรมการผู้มีอำนาจลงนามขอใบแจ้งข้อบกพร่องฉบับหนึ่งถึงมอบอำนาจแต่งตั้งผู้ดำเนินการในใบแจ้งข้อบกพร่องต้องยื่นสำเนาหนังสือเดินทาง)			
<b>4. เอกสารที่เกี่ยวข้องของสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บ จำนวน 1 ฉบับ</b>			
- สำเนาทะเบียนบ้านของสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหาร			
- หนังสือยินยอมให้ใช้สถานที่ฉบับจริงหรือสำเนาต่อจากเจ้าของสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหาร (ถ้ามี) แบบสำเนาฉบับประจำระดับประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ให้เช่า (กรณีมีผู้ยินยอมให้ใช้สถานที่ที่ผู้ให้เช่ามีบุคคลธรรมดาหรือคนในหนังสือรับรองจากกระทรวงพาณิชย์นิติบุคคล/กรณีมีใบอนุญาตให้ใช้สถานที่ที่ผู้ให้เช่าเป็นนิติบุคคล)			

โดยจัดเตรียมเอกสารดังต่อไปนี้

- ๒.๑ คำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหารตามข้อ ๑ ระบุรายละเอียดผู้ยื่นขออนุญาต ชื่อสถานที่ผลิต ที่ตั้งสถานที่ผลิต และสถานที่เก็บอาหาร วัตถุประสงค์ในการขอรับการตรวจประเมิน (เลือกขออนุญาตผลิตอาหาร) ประเภทอาหารที่ผลิต กรรมวิธีการผลิต ลักษณะหรือรูปแบบอาหาร จำนวนคนงาน และกำลังแรงม้าเครื่องจักร พร้อมทั้งพิจารณาคำรับรองประกอบการขออนุญาต (โดยผู้ดำเนินการหรือกรรมการผู้มีอำนาจลงนามผูกพันตามนิติบุคคล อาจต้องประทับตราสำคัญของบริษัทด้วยในกรณีที่ระบุไว้ในหนังสือรับรองจดทะเบียนนิติบุคคล)
- ๒.๒ กรณีบุคคลธรรมดา
- สำเนาบัตรประชาชน และสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ดำเนินการ (กรณีเป็นบุคคลต่างด้าวต้องยื่นสำเนาหนังสือเดินทางและสำเนาหนังสืออนุญาตให้ทำงานในประเทศไทย)
  - สำเนาใบทะเบียนการค้าหรือใบทะเบียนพาณิชย์
- ๒.๓ กรณีนิติบุคคล
- สำเนาบัตรประชาชน และสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ดำเนินการ (กรณีเป็นบุคคลต่างด้าวต้องยื่นสำเนาหนังสือเดินทางและสำเนาหนังสืออนุญาตให้ทำงานในประเทศไทย)
  - สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล (ครบทุกหน้าและคัดลอกสำเนาจากกระทรวงพาณิชย์ไว้ไม่เกิน ๖ เดือน)
  - สำเนาหนังสือบัญชีรายชื่อผู้ถือหุ้น(บอจ.๕) (มีครบทุกหน้าและคัดลอกสำเนาจากกระทรวงพาณิชย์ไว้ไม่เกิน ๖ เดือน) (กรณีที่มีจำนวนหุ้นต่างชาติของบริษัทตั้งแต่ร้อยละ ๕๐ ขึ้นไป ต้องยื่นหนังสือรับรองการประกอบธุรกิจนิติบุคคลต่างด้าวจากกระทรวงพาณิชย์ว่าไม่ขัดพระราชบัญญัติการประกอบธุรกิจคนต่างด้าว พ.ศ.๒๕๕๒ เพิ่มเติมด้วยยกเว้นกรณีจำนวนหุ้นต่างชาติ ๑๐๐% เป็นสัญชาติอเมริกา หรือมีทุนจดทะเบียนบริษัทเกิน ๑๐๐,๐๐๐,๐๐๐ บาท)
  - หนังสือมอบอำนาจแต่งตั้งผู้ดำเนินการ(ติดต่อกรมศุลกากร ๓๐ บาทต่อผู้ดำเนินการ ๑ คน) (ฉบับจริง)
  - สำเนาบัตรประชาชนของกรรมการผู้มีอำนาจลงนามของนิติบุคคลที่ลงนามในหนังสือมอบอำนาจแต่งตั้งฯ(กรณีเป็นบุคคลต่างด้าวต้องยื่นสำเนาหนังสือเดินทาง)
- ๒.๔ เอกสารที่เกี่ยวข้องกับสถานที่ผลิต และเก็บอาหาร ดังต่อไปนี้ จำนวน ๑ ชุด
- สำเนาทะเบียนบ้านของสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหาร
  - หนังสือยินยอมให้ใช้สถานที่(ฉบับจริง)หรือสำเนาสัญญาเช่าสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหาร (ถ้ามี) แนบสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ให้เช่า (กรณีผู้ยินยอมให้ใช้สถานที่หรือผู้ให้เช่าเป็นบุคคลธรรมดา)หรือแนบหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล(กรณีผู้ยินยอมให้ใช้สถานที่หรือผู้ให้เช่าเป็นนิติบุคคล)

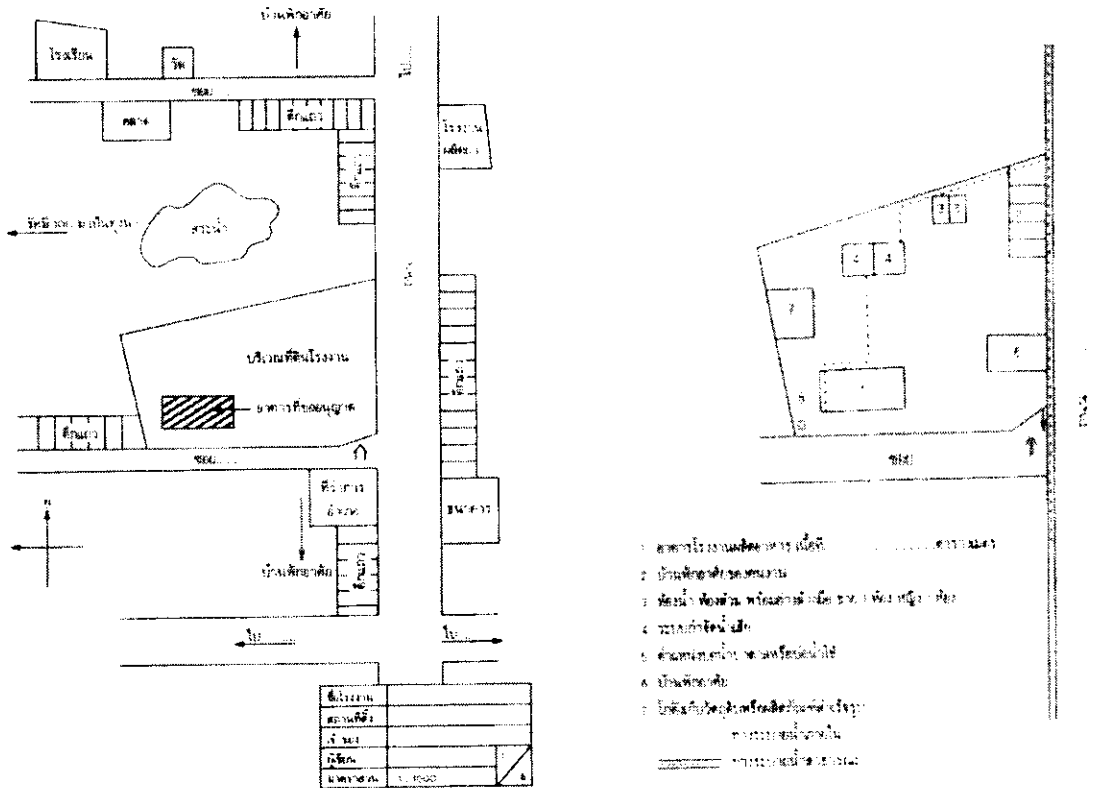
- สำเนาทะเบียนบ้านของสำนักงานใหญ่ (ถ้ามี)
- ๒.๕ แผนที่ แผนผัง แบบแปลน ดังต่อไปนี้อย่างละ ๑ ฉบับ (ระบุชื่อสถานที่และที่ตั้งทุกแผ่น และลงลายมือชื่อโดยผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลหรือผู้รับมอบอำนาจทั่วไปที่มีอำนาจลงนามรับรองสำเนาทุกแผ่น)
- แผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงานและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง
  - แผนผังแสดงสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณที่ดินของโรงงาน รวมทั้งระบบกำจัดน้ำเสียและบ่อบาดาล (ถ้ามี)
  - แบบแปลนแผนผังของอาคารที่ผลิตอาหารและสถานที่เก็บอาหารที่ถูกต้องตามมาตรฐานแสดงรายละเอียด
    ๑. รูปด้านหน้า แสดงระยะและมาตราส่วนให้ถูกต้อง แสดงชนิดของวัสดุที่ใช้ในส่วนของฝาผนัง พื้น ประตู หน้าต่าง และหลังคา เป็นต้น
    ๒. รูปด้านข้าง แสดงระยะและมาตราส่วนให้ถูกต้อง ซึ่งมีการแสดงชนิดของวัสดุที่ใช้ในส่วนของฝาผนัง เพดาน พื้น ประตู หน้าต่าง และหลังคา เป็นต้น
    ๓. รูปตัด แสดงระยะและมาตราส่วนให้ถูกต้อง ซึ่งมีการแสดงจุดประสงค์การใช้ห้องหรือบริเวณ แจ้งบริเวณบันได ลิฟท์ (กรณีอาคารชั้นเดียวไม่ใช่รูปตัด)
    ๔. แปลนพื้นที่ทุกชั้น โดยแสดงสัญลักษณ์ เช่น ผนัง บริเวณ ประตู เป็นต้น แสดงตำแหน่งการวางเครื่องจักร อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตที่สอดคล้องกับบัญชีรายการเครื่องจักร แสดงการแบ่งกันห้องหรือเนื้อที่หรือบริเวณ โดยแยกเป็นสัดส่วนสำหรับการผลิต อาหารแต่ละประเภท และเป็นไปตามสายงานการผลิต แล้วแต่กรณีและความเหมาะสมของแต่ละผลิตภัณฑ์ เช่น การแบ่งกันห้องหรือบริเวณเก็บวัตถุดิบ เตรียมวัตถุดิบ บริเวณปรุงผสม บริเวณบรรจุ บริเวณปิดฉลาก บริเวณเก็บบรรจุภัณฑ์ และผลิตภัณฑ์ บริเวณล้างทำความสะอาดอุปกรณ์การผลิต ตู้เก็บสารเคมี วิธีการฆ่าเชื้อต่างๆ เช่น ผ่านความร้อนหรือแช่เย็น แสดงตำแหน่งบันได หรือลิฟท์ (ถ้ามี) ตำแหน่งอ่างล้างมือ อ่างล้างวัตถุดิบหรืออุปกรณ์การผลิต ตำแหน่งห้องน้ำพนักงาน
- ๒.๖ ภาพถ่ายสถานที่และเก็บอาหาร แสดงให้เห็นพื้นที่ต่างๆ ทั้งภายในภายนอกอาคารผลิต เป็นไปตามลำดับสายงานผลิตที่จะขออนุญาต ตั้งแต่รับวัตถุดิบ ไปจนถึงการจัดเก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป
- ๒.๗ รายละเอียดอื่นๆ ดังต่อไปนี้อย่างละ ๑ ฉบับ
- รายการเครื่องจักร เครื่องใช้ไฟฟ้า อุปกรณ์การผลิตที่ใช้ไฟฟ้าหรือใช้ความร้อนจากเชื้อเพลิงต่างๆ เช่น แก๊ส โดยระบุแรงม้าเปรียบเทียบแต่ละรายการ และแสดงแรงม้ารวม
  - กรรมวิธีการผลิตอาหารแต่ละชนิดโดยละเอียด เช่น แสดงอุณหภูมิและเวลาที่ใช้ เป็นต้น และแผนภูมิกรรมวิธีการผลิตที่สอดคล้องกับเครื่องจักรที่แสดงไว้ในแปลนพื้นที่และในรายการเครื่องมือเครื่องจักร

- ที่มาของน้ำที่ใช้ในการผลิต เช่น น้ำที่ใช้เป็นส่วนผสมในอาหาร น้ำที่ใช้ผลิตไอน้ำที่สัมผัสอาหาร น้ำแข็งที่ใช้ผสมหรือสัมผัสอาหาร น้ำที่ใช้ล้างภาชนะบรรจุ อุปกรณ์และเครื่องจักรต่างๆ (ให้แจ้งกรรมวิธีการปรับคุณภาพของน้ำ)
  - สูตรส่วนประกอบของอาหารเป็นร้อยละของน้ำหนัก (สูตรคิดเป็น ๑๐๐%) และแสดงที่มาของวัตถุดิบแต่ละรายการ เช่น เลขสารบบอาหาร (เลข อย) หรือ Specification หรือ COA หรืออื่นๆ
  - ประเภทและชนิดของอาหารที่จะผลิต
  - ชนิดภาชนะบรรจุ (ชนิด, ขนาด, สี) แจกชนิด และสีของฝา (ถ้ามี)
  - วิธีการบริโภคและวิธีการใช้
  - ปริมาณการผลิตอาหารแต่ละชนิด ต่อวัน ต่อสัปดาห์ หรือต่อเดือนแล้วแต่กรณี
  - กรรมวิธีการล้างเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต (แจ้งสารที่ใช้) รวมถึงภาชนะบรรจุ (ถ้ามี) พร้อมแจ้งสารที่ใช้ในการล้างทำความสะอาดด้วย
  - วิธีการกำจัดขยะมูลฝอย (ความถี่)
  - จำนวนคนงานชาย-หญิง (การแต่งกาย, จำนวนห้องน้ำ, จำนวนอ่างล้างมือหน้าบริเวณผลิต หรือในห้องส้วม)
  - หากใช้เครื่องมือ เครื่องจักรหรืออุปกรณ์การผลิตร่วมกันสำหรับการผลิตอาหารหลายชนิด ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมเพิ่มเติม
- ๒.๘ หนังสือมอบอำนาจทั่วไป (ฉบับจริง)(กรณีผู้ดำเนินกิจการไม่ได้มาด้วยตัวเอง) จำนวน ๑ ฉบับ
- ระบุอำนาจให้ชัดเจน เช่น มอบให้ยื่นคำขอ/แก้ไขเพิ่มเติม/ลงชื่อรับทราบข้อบกพร่อง
  - กรณีผู้ดำเนินกิจการเป็นนิติบุคคลการมอบอำนาจทั่วไปต้องเป็นไปตามเงื่อนไขของนิติบุคคลผู้ขออนุญาตอาจต้องประทับตราสำคัญของบริษัทด้วยในกรณีที่ระบุไว้ในหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล

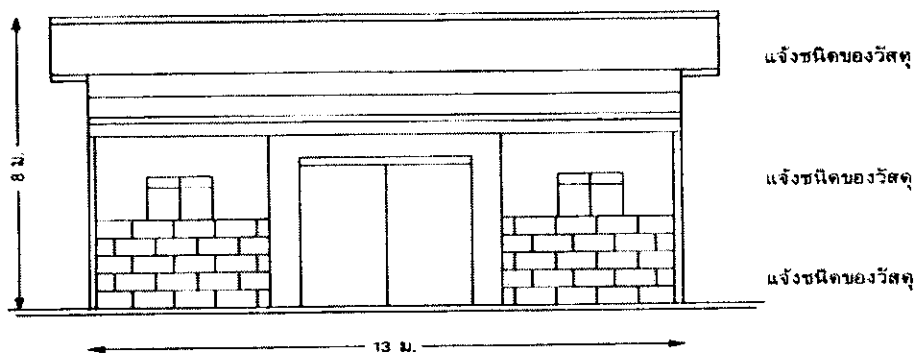
ภาคผนวก

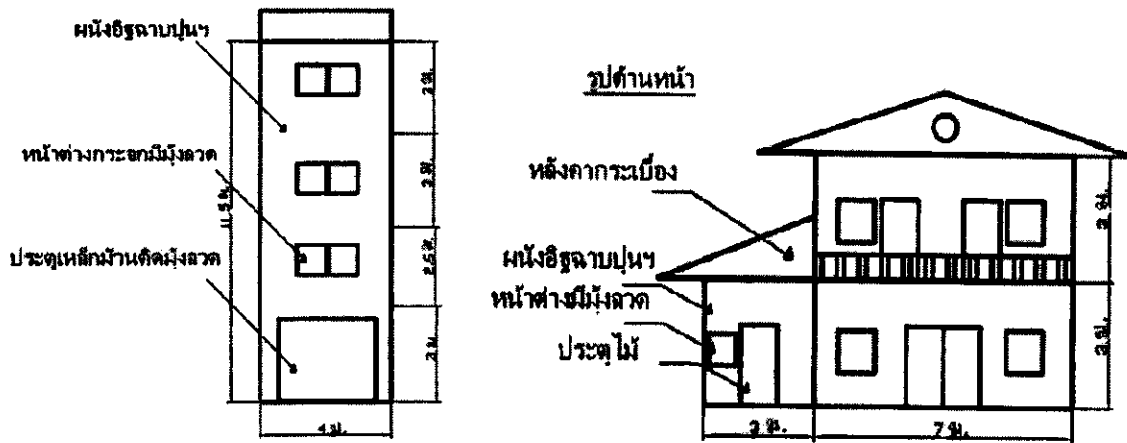
ตัวอย่างแผนที่ แผนผัง รูปด้านหน้า ด้านข้าง รูปตัด แพลนพื้น ตำแหน่งเครื่องจักรและรายการเครื่องจักร

๑. ตัวอย่างแผนที่สังเขปแสดงที่ตั้งโรงงานและสิ่งปลูกสร้างในบริเวณใกล้เคียง และแบบแปลน แผนผังแสดงสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณที่ดินของโรงงาน (ถ้ามี)

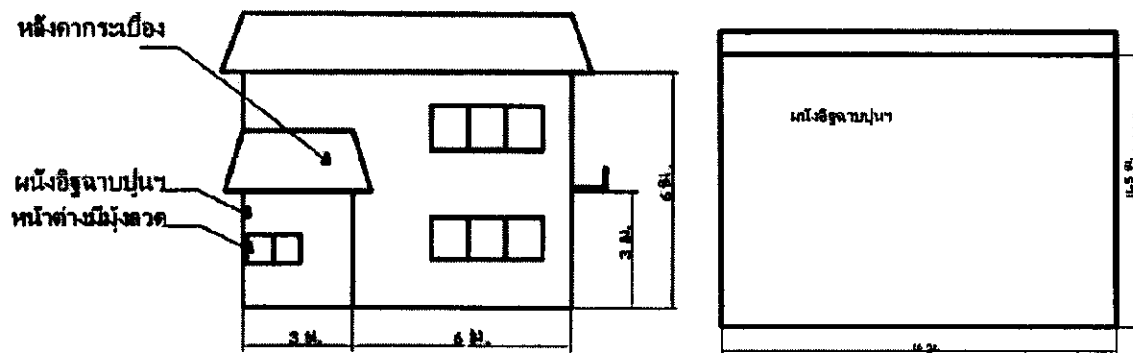
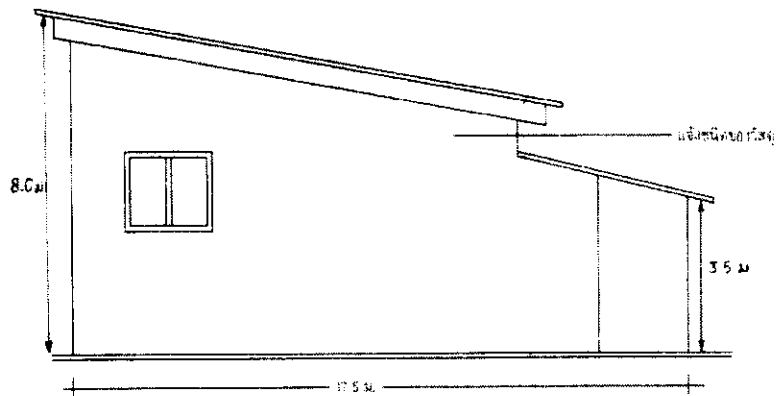


๒. ตัวอย่างแบบแปลน แผนผัง รูปด้านหน้า (ระบุมাত্রาส่วน วัสดุใช้สร้าง)

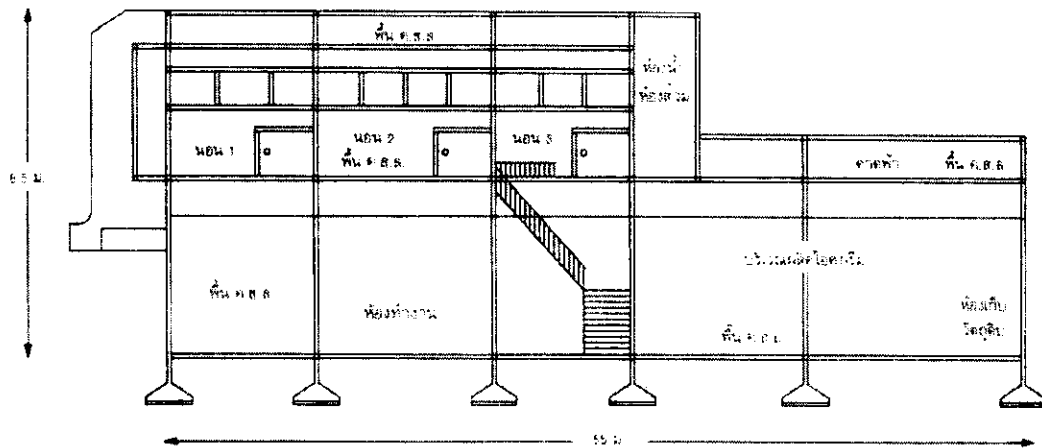




๓. ตัวอย่างแบบแปลนแผนผัง รูปด้านข้าง (ระบุมাত্রาส่วน วัสดุใช้สร้าง)

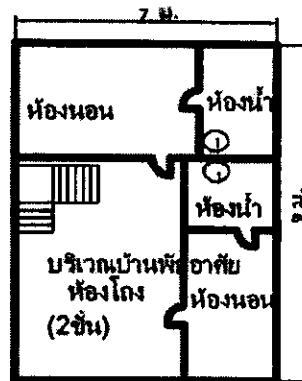


๔. ตัวอย่างแบบแปลนแผนผัง รูปด้านตัด กรณีสถานที่ผลิตมีมากกว่า ๑ ชั้น (ระบุมাত্রาส่วน แสดงรายละเอียดห้องและบริเวณต่างๆ แนวบันได)

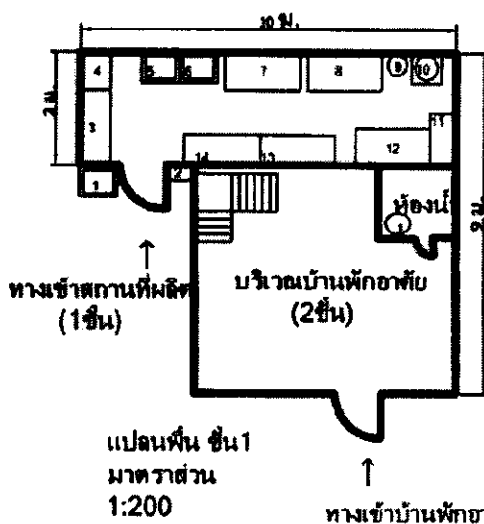


๕. ตัวอย่างแบบแปลนพื้นที่สถานที่ผลิตทุกชั้น (ระบุมাত্রาส่วน แสดงรายละเอียดห้อง และบริเวณต่างๆ แนวบันได พร้อมทั้งแสดงตำแหน่งการวางเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต)

๕.๑ ลักษณะเป็นบ้านพักอาศัย แต่สถานที่ผลิตมีการแบ่งแยกชัดเจนไม่มีทางเปิดสู่บริเวณที่พักอาศัย



แปลนพื้น  
ชั้น 2

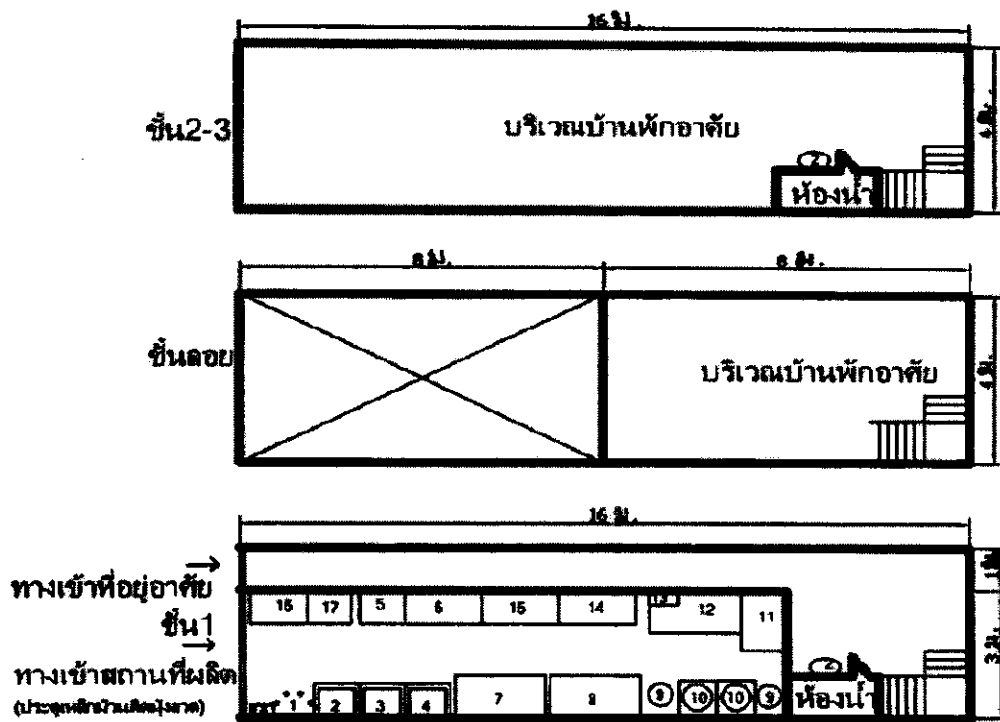


- 1 = อ่างล้างมือ
- 2 = ตู้เก็บชุดและรองเท้าพนักงาน
- 3 = ชั้นเก็บวัตถุดิบ
- 4 = ชั้นเก็บอุปกรณ์
- 5 = อ่างล้างอุปกรณ์
- 6 = อ่างล้างวัตถุดิบ
- 7 = โต๊ะเตรียมวัตถุดิบ
- 8 = โต๊ะผลิต
- 9 = กังแก๊ส
- 10 = เตาแก๊ส
- 11 = โต๊ะฝังให้เป็นหรือละลายเจ็ดน้ำมัน
- 12 = โต๊ะบรรจุ
- 13 = ชั้นเก็บบรรจุภัณฑ์
- 14 = ชั้นเก็บผลิตภัณฑ์

แปลนพื้น ชั้น 1  
มาตราส่วน  
1:200

↑  
ทางเข้าบ้านพักอาศัย

๕.๒ ลักษณะมีอาคารพาณิชย์หลายชั้น อาจมีบริเวณพักอาศัยหรือสำนักงาน



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

ตัวอย่างการแสดงเอกสารรายละเอียดต่าง ๆ

ตัวอย่างอาหารประเภท เต้าหู้นมสด

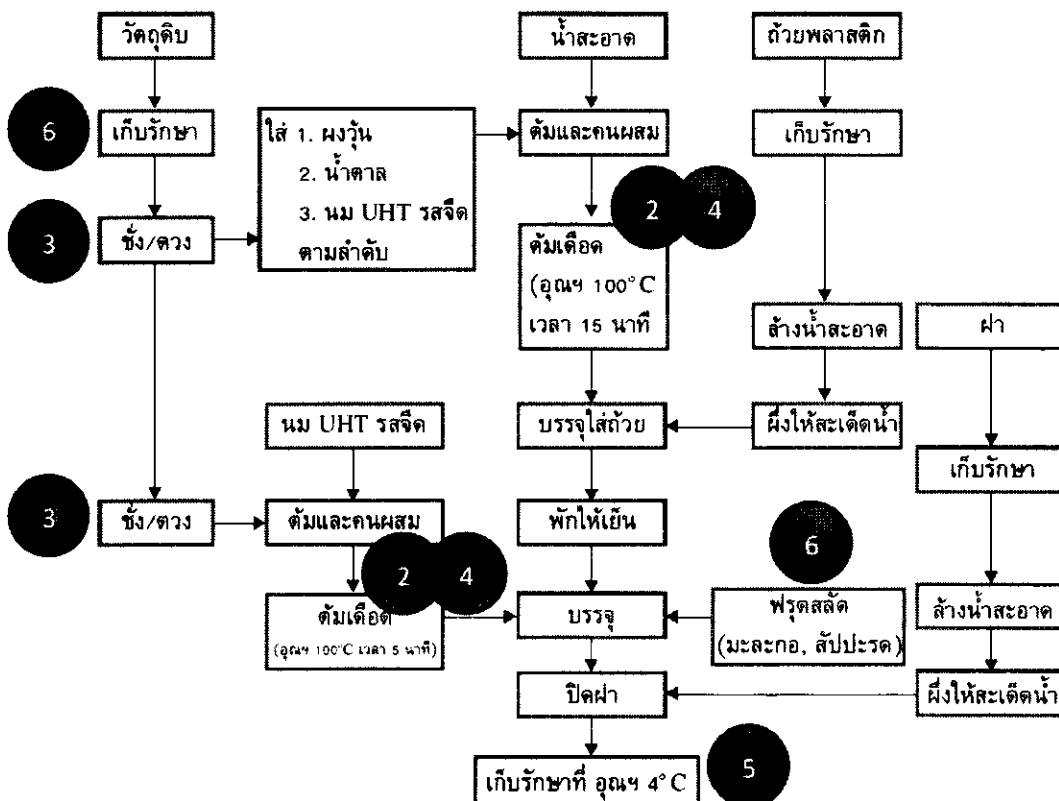
ก. รายการเครื่องมือเครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต โดยระบุแรงม้าเปรียบเทียบแต่ละรายการ และแสดงรวมรวม เช่น

รายการเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต มีดังนี้

๑. เครื่องใช้ไฟฟ้าปั้มน้ำ มอเตอร์ ให้ระบุเป็นวัตต์หรือแรงม้า (๗๔๖ วัตต์เท่ากับ ๑ แรงม้า)
๒. แก๊ส ให้ระบุว่าเป็นขนาดถังกี่กิโลกรัมและระยะเวลา (เป็นชั่วโมง) ที่จะใช้แก๊สหมดถัง
๓. เครื่องชั่งน้ำหนักใช้ไฟฟ้า ให้ระบุเป็นวัตต์หรือแรงม้า
๔. เครื่องผสมใช้ไฟฟ้า ให้ระบุเป็นวัตต์หรือแรงม้า
๕. ตู้เย็นใช้เก็บผลิตภัณฑ์ ๑ ตู้ ให้ระบุเป็นวัตต์หรือแรงม้า
๖. ตู้เย็นใช้เก็บวัตถุดิบ ๑ ตู้ ให้ระบุเป็นวัตต์หรือแรงม้า

รวม เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิตทั้งหมด เท่ากับกี่แรงม้า (กรณีเข้าข่ายโรงงานต้องมากกว่าหรือเท่ากับ ๕ แรงม้า)

ข. กรรมวิธีการผลิตอาหารแต่ละชนิดโดยละเอียด และแผนภูมิกรรมวิธีการผลิตที่สอดคล้องกับเครื่องจักรที่แสดงไว้ในแผนผังและในรายการเครื่องมือเครื่องจักร เช่น กรรมวิธีการผลิตเต้าหู้นมสด



ค. ที่มาของน้ำที่ใช้ในการผลิต เช่น น้ำที่ใช้เป็นส่วนผสมในอาหาร (กรณีใช้น้ำประปาให้แจ้งกรรมวิธีการปรับคุณภาพของน้ำ) น้ำที่ใช้ผลิตไอน้ำที่สัมผัสอาหาร น้ำแข็งที่ใช้ผสมหรือสัมผัสอาหาร น้ำที่ใช้ล้างภาชนะบรรจุ อุปกรณ์และเครื่องจักรต่างๆ

เช่น น้ำล้างวัตถุดิบ น้ำที่ใช้เป็นส่วนผสมอาหาร สัมผัสอาหาร ล้างภาชนะบรรจุและฝาน้ำประปา ผ่านการปรับคุณภาพน้ำโดยการกรอง (สารกรองคาร์บอน เรซิน)

ง. สูตรส่วนประกอบของอาหารเป็นร้อยละของน้ำหนัก และแสดงที่มาของวัตถุดิบแต่ละรายการ เช่น เลขสารบบอาหาร หรือ Specification หรือ COA หรืออื่นๆ

เช่น สูตรส่วนประกอบเต้าหู้นมสด

ชนิดวัตถุดิบ

- |                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| ๑. น้ำตาลทราย                     | กิโลกรัม (คิดเป็นเปอร์เซ็นต์) (ยี่ห้อ/ เลข อย.....(ถ้ามี) หรือ มอก.....) |
| ๒. ผงวุ้น                         | กรัม (คิดเป็นเปอร์เซ็นต์) (ยี่ห้อ/ เลข อย.....)                          |
| ๓. นม UHT รสจืด                   | ลิตร (คิดเป็นเปอร์เซ็นต์) (ยี่ห้อ/ เลข อย.....)                          |
| ๔. น้ำสะอาด                       | ลิตร(คิดเป็นเปอร์เซ็นต์)(รายละเอียดตามที่มาของน้ำใช้) หรือยี่ห้อ/ เลข อย |
| ๕. ผลไม้กระป๋อง (มะละกอ, สับปะรด) | กิโลกรัม (คิดเป็นเปอร์เซ็นต์) (ยี่ห้อ/ เลข อย.....) หรือ                 |

เตรียมเอง (แจ้งกรรมวิธีการผลิต และสูตรส่วนประกอบที่ใช้ แจ้งที่มาของวัตถุดิบแต่ละรายการ)

จ. ประเภทและชนิดของอาหารที่จะผลิต ตลอดจนปริมาณการผลิตแต่ละชนิด

เช่น ประเภทอาหาร คือ อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

ชนิดของอาหาร คือ เต้าหู้นมสด

ปริมาณการผลิต ๑๒๐ ถ้วยต่อวัน

ฉ. ภาชนะบรรจุอาหาร (ชนิด ขนาด สี)

เช่น ถ้วยและฝา เป็นพลาสติกชนิด PP (โพลีโพรพิลีน) สี ขาวใส ขนาดบรรจุ ๑๒๐ มิลลิลิตร มีคุณสมบัติทนอุณหภูมิไม่เกิน ๑๐๐-๑๒๐ องศาเซลเซียส

ช. วิธีการบริโภค

เช่น ตักรับประทานได้ทันที

ซ. กรรมวิธีล้างเครื่องจักร ภาชนะบรรจุ และอุปกรณ์ต่าง ๆ

เช่น ภาชนะบรรจุ (ถ้วยและฝา) ล้างด้วยน้ำสะอาด (น้ำประปา ผ่านสารกรอง ได้แก่ คาร์บอน และเรซิน) และผึ่งให้สะเด็ดน้ำบนชั้นวางที่สะอาดในห้องผลิตก่อนใช้บรรจุต่อวัน

เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตที่สัมผัสอาหาร ก่อนและหลังการผลิตทุกครั้ง ล้างด้วยน้ำยา ล้างจานและน้ำประปา

ณ. วิธีการกำจัดขยะมูลฝอย

เช่น ใส่ขยะลงในถังขยะที่มีถุงขยะสีดำและมีฝาปิด หลังการผลิตเสร็จทุกครั้งต้องมัดปากถุงขยะสีดำและนำมาทิ้งที่ถังขยะสาธารณะเพื่อให้รถขยะของเทศบาลมารับทุกวัน

ญ. จำนวนคนงานชาย-หญิง การแต่งกาย

เช่น คนงานหญิง ๘ คน แต่งกายด้วยชุดคลุมกันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกเก็บผมมิดชิด ผ้าปิดปาก และเปลี่ยนรองเท้าสำหรับใช้ในห้องผลิต

ซ. จำนวนห้องน้ำ

เช่น จำนวนห้องส้วม ๑ ห้อง (อ่างล้างมือหน้าห้องส้วม ๑ อ่าง)

ตัวอย่างการตรวจสอบแรงแม่ของเครื่องจักรและวิธีคำนวณแรงแม่เปรียบเทียบวิธีตรวจสอบ

๑. อ่านได้โดยตรงจาก Name Plate
๒. ต้องทราบค่าต้นกำลังหรือทราบรายละเอียดอื่น แล้วนำมาคำนวณแรงแม่เปรียบเทียบ

วิธีคำนวณแรงแม่เปรียบเทียบ

- ก. ประเภทที่ใช้ไฟฟ้า
- ข. ประเภทที่ใช้ความร้อนจากเชื้อเพลิงต่าง ๆ
- ค. ต้นกำลังของโรงงานบางประเภท  
(ทั้งนี้จะเน้นเฉพาะเครื่องจักรที่ใช้เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารเท่านั้น)

## ก. ประเภทที่ใช้ไฟฟ้า

๑. ถ้าทราบค่าต้นกำลังเป็นกิโลวัตต์

$$\text{แรงแม่เปรียบเทียบ} = \frac{\text{KW}}{0.746}$$

๒. ถ้าทราบค่าต้นกำลังเป็นกิโลโวลท์ และแอมแปร์

$$\text{แรงแม่เปรียบเทียบ} = \frac{\text{KVA} \times \cos}{0.746} \quad (\cos = 0.8)$$

๓. ถ้าเป็นเครื่องใช้ไฟฟ้าที่ให้พลังงานความร้อน เช่น Heater เครื่องพ่นกึ่งพลาสติก เป็นต้น  
การคิดคำนวณให้คิดเช่นเดียวกับข้อ ๑ และ ๒ แต่คิด efficiency เพียง ๖๐%

## ข. ประเภทที่ใช้ความร้อนจากเชื้อเพลิงต่าง ๆ

๑. เตาอบ ประเมินจากปริมาตรรอบนอกของเตา โดยถือว่า

$$๑ \text{ ลบ.ม.} = ๒ \text{ แรงแม่} \text{ ไม่ว่าจะใช้อะไรเป็นเชื้อเพลิง ยกเว้น}$$

- ๑.๑ เตาอบไฟฟ้า ให้คิดตามข้อ ก.

- ๑.๒ เตาอบหรือเตาบ่มใบชา ให้คิดแรงแม่เปรียบเทียบจากปริมาตรรอบนอกของ  
ห้องบ่มใบชา ๑ ลบ.ม. = ๐.๑๕ HP

๒. เตาอังไต้หรือเตาดินเผา ประเมินจากขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางโดยเฉลี่ยของเตา ดังนี้

- ๒.๑  $\varnothing$  เฉลี่ย ไม่เกิน ๔๐ ซม. ประเมินแรงแม่เตาละ ๐.๒๕ HP

- ๒.๒  $\varnothing$  เฉลี่ย ไม่เกิน ๔๐ ซม. แต่ไม่เกิน ๑ เมตร ประเมินแรงแม่เตาละ ๐.๕ HP

- ๒.๓  $\varnothing$  เฉลี่ย เกิน ๑ ม. ประเมินแรงแม่เตาละ ๒ HP

๓. เตาแก๊ส ประเมินจากน้ำหนักของแก๊สที่ใช้ต่อหนึ่งชั่วโมงจากสูตร

$$0.2 \times 16.6 \times \text{น้ำหนักแก๊สที่ใช้ (Kg/Hr) (มี blower)}$$

$$\text{หรือ} = 0.1 \times 16.6 \times \text{น้ำหนักแก๊สที่ใช้ (Kg/Hr) (ไม่มี blower)}$$

## ตัวอย่างแบบฟอร์มรายงานผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร (Audit Report) ฉบับร่าง

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา  
กระทรวงสาธารณสุข

No. 2560-10-000001

## แบบฟอร์มรายงานผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย (Audit Report)

ชื่อ - นามสกุล ผู้ดำเนินการ \_\_\_\_\_ เบอร์โทร \_\_\_\_\_

ชื่อสถานประกอบการ \_\_\_\_\_

ใบอนุญาตผลิตอาหาร /เลขสถานที่ผลิตอาหารเลขที่ (ถ้ามี) \_\_\_\_\_

ประเภทอาหารที่ขอตรวจประเมิน \_\_\_\_\_

ที่อยู่เลขที่ \_\_\_\_\_ หมู่ที่ \_\_\_\_\_ ซอย \_\_\_\_\_

ถนน \_\_\_\_\_ ตำบล/แขวง \_\_\_\_\_ อำเภอ/เขต \_\_\_\_\_

จังหวัด \_\_\_\_\_ รหัสไปรษณีย์ \_\_\_\_\_ โทรศัพท์ \_\_\_\_\_

โทรสาร \_\_\_\_\_ อีเมล \_\_\_\_\_

## 2. ข้อมูลการตรวจประเมิน

วันที่ดำเนินการตรวจประเมิน \_\_\_\_\_ เวลา \_\_\_\_\_

## วัตถุประสงค์ของการตรวจประเมิน

- ขออนุญาตผลิตอาหาร (ขอใหม่) (ผลิต / แป้งบรรจุ)
- ขออนุญาตผลิตอาหารเพิ่มประเภท (เครื่องจักรชุดเดิม / เครื่องจักรชุดใหม่ / มีการปรับเปลี่ยนเครื่องจักร)
- เพิ่ม-ลด สถานที่ผลิตอาหาร, เปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผังและรายการเครื่องจักร
- ย้ายกลุ่มประเภทอาหาร ในกรณีที่มีผลกระทบกับการเปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผังและรายการเครื่องจักร
- ย้ายสถานที่เก็บอาหาร (กรณีสถานที่เก็บไม่ได้อยู่ที่เดียวกับสถานที่ผลิต)
- เพิ่มสถานที่เก็บ (เฉพาะสถานที่เก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป)  แก้ไขเปลี่ยนแปลงห้องเก็บอาหาร
- ย้ายสถานที่ผลิต และที่เก็บอาหาร  ต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร

## หลักเกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร

- Minimum requirement  GMP สุทธิลักษณะทั่วไป
- Primary GMP  GMP น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- GMP เมทาสเจอร์ไรส์  GMP ผักหรือผลไม้สดบางชนิดและการแสดงฉลาก
- GMP อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด
- อื่นๆ (โปรดระบุ) \_\_\_\_\_

## 3. สรุปผลการตรวจประเมิน

• รายการเครื่องจักร \_\_\_\_\_ แรงม้า \_\_\_\_\_ คนงาน \_\_\_\_\_ คน

รายการเครื่องจักรเดิม (ถ้ามี) \_\_\_\_\_ แรงม้า \_\_\_\_\_ คนงาน \_\_\_\_\_ คน

• สถานที่ตั้งเป็นเขตพื้นที่ประกอบอุตสาหกรรม

 ได้  ไม่ได้

• ผลการตรวจประเมิน

 สอดคล้องกับข้อกำหนด คะแนนรวม \_\_\_\_\_ % ไม่สอดคล้องกับข้อกำหนด หรือ พบข้อบกพร่องรุนแรง หัวข้อ \_\_\_\_\_

ข้อเสนอ/ข้อเสนอแนะ เพื่อการปรับปรุง ดังนี้ \_\_\_\_\_

โดยมีรายละเอียดตามบันทึกตรวจ/เอกสารที่แนบ

## 4. สรุปภาพรวม

หากมีข้อสงสัยเกี่ยวกับการขออนุญาต โปรดสอบถามกลุ่มกำกับดูแลก่อนออกสู่ตลาด

(งานสถานที่/งานผลิตภัณฑ์) สำนักอาหาร

โทรศัพท์. ๐-๒๕๕๐-๗๓๒๐, ๐-๒๕๕๐-๗๐๓๓, ๐-๒๕๕๐-๗๐๑๑

โทรสาร. ๐-๒๕๕๐-๗๔๑๑