

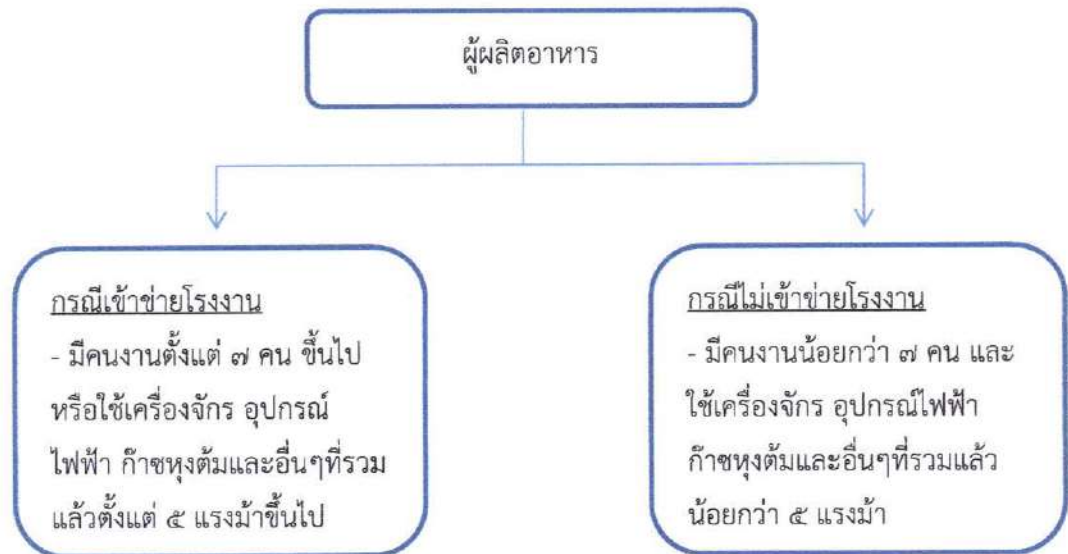
ขั้นตอนการยื่นขออนุญาตผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะ
พร้อมจำหน่าย(Primary GMP)

สำนักงานสาธารณสุขอำเภอหล่มสัก จังหวัดเพชรบูรณ์

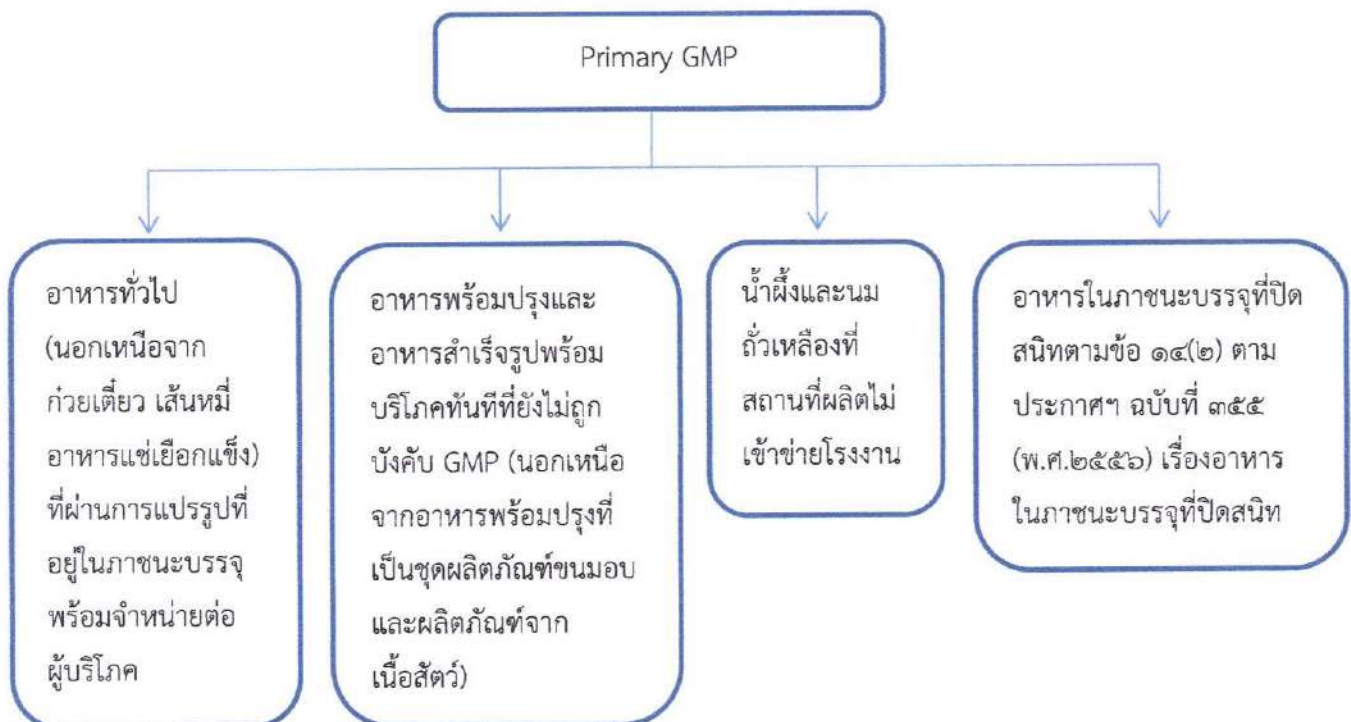
ขั้นตอนการยื่นขออนุญาตผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP)

☺ สิ่งที่ผู้ขออนุญาตพึงพิจารณาก่อนการขออนุญาตสถานที่ผลิต และผลิตภัณฑ์

๑. ตรวจสอบประเภทสถานประกอบการ



๒. ตรวจสอบประเภทอาหาร



ตารางแสดงตัวอย่างการจัดประเภทอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP)

กลุ่ม ผลิตภัณฑ์	อาหารทั่วไป		อาหารพร้อมปรุง		อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที
	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP	
๑. สัตว์และผลิตภัณฑ์ ๑.๑ สัตว์ทั้งตัว ๑.๒ ผลิตภัณฑ์จาก เนื้อสัตว์ (สัตว์บก/ สัตว์ปีก/ สัตว์น้ำ)	- แข็งแรง	สด, แห้ง, หมัก เช่น อาหารทะเลแห้ง/ดอง , ปลาร้า, ปลาจ่อม, ปลาเค็ม, กะปิ, กุ้งแห้ง, ปลาพูนึ่งที่เก็บใน สภาพ ปกติหรือแช่เย็น	- แข็งแรง - มีส่วนประกอบแยกจากกัน เป็นส่วนๆ เช่น ชุดแกงส้มกุ้ง, ชุดยำรวมมิตรทะเล	-ไม่สามารถแยกส่วนประกอบ จากกันได้ เช่น หมูบดปรุงรส, ทอดมันกุ้ง/ปลา (ดิบ) , ฮอยจ๊อดิบ, สเต็กเนื้อสัตว์ ชนิดต่างๆ ที่เก็บในสภาพ ปกติหรือแช่เย็น	- อาหารที่ผ่านกระบวนการผลิตเรียบร้อยแล้วพร้อม รับประทาน - อาหารที่เตรียมมาแล้วและต้องคลุกเพื่อรับประทาน
๑.๓ ชิ้นส่วนอื่นของ สัตว์	- แข็งแรง	เครื่องในสัตว์ นึ่งสด หรือ ส่วนอื่น เช่น รังนก, เลือดหมู, ไข่สด , ไข่เค็ม (ดิบ), หอยลวก, ไข่ต้ม ที่เก็บในสภาพปกติ หรือแช่เย็น	- แข็งแรง - มีส่วนประกอบแยกจากกัน เป็นส่วนๆ เช่น ชุดแกงส้มกุ้ง, ชุดรวมมิตร	- แข็งแรง - ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ เช่น แคบหมู ,หนังปลาทอด, เครื่องในสัตว์ปรุงรส/ทอดกรอบ, ก้างปลาปรุงรส ทอด/อบ, ไข่ต้ม, ไข่เค็ม(สุก) ที่เก็บในสภาพปกติหรือแช่เย็น	

ตารางแสดงตัวอย่างการจัดประเภทอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP)

กลุ่ม ผลิตภัณฑ์	อาหารทั่วไป		อาหารพร้อมปรุง		อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที
	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP	GMP
๒. พืชและผลิตภัณฑ์ ๒.๑ พืชผักผลไม้ ๒.๒ ธัญพืช	- ผ่านกระบวนการเตรียม/ผลิต เบื้องต้น - ไม่มีการปรุงรส (ยกเว้นเพื่อการถนอมอาหาร) - ยังบริโภคไม่ได้/ไม่นิยมบริโภค/ต้องบริโภคร่วมกับอาหารอื่น	- พืชผักผลไม้สด (ตัดแต่ง/แช่แข็ง) - พืชผักหมักดอง - ธัญพืชและข้าวชนิดต่าง ๆ เช่น ถั่ว, งา, ข้าวโพด ที่เก็บในสภาพปกติหรือแช่เย็น - ข้าวหุงสุก	- แช่แข็ง - มีส่วนประกอบแยกจากกันเป็นส่วนๆ เช่น ซดน้ำรวมมิตร	- หอมน้ำข้าวโพด, ข้าวโพดดิบ - ปรุงรส ที่เก็บในสภาพปกติหรือ แช่เย็น	- แช่แข็ง
๒.๓ ผลิตภัณฑ์จากพืช	- แช่แข็ง	- กะทิ, พองเต้าหู้, เต้าหู้, พืชผักผลไม้ ๑๐๐% ชนิดผง	- มีส่วนประกอบแยกจากกันเป็นส่วนๆ	-	- แช่แข็ง
					- ผลไม้ดอง/แช่เย็น - พืชผักดองปรุงรส เช่น แตงกวาดอง, กะหล่ำปลีดอง, กิมจิ - จมูกข้าวสาลีอบแห้ง - ถั่วและนัตโอบกรอบ/ทอดกรอบ ข้าวเกรียบ - พืชผักผลไม้ทอด/อบกรอบ, หน่อกล้วย, ถั่วเน่า ที่เก็บในสภาพปกติ หรือแช่เย็น
				-	- ซดน้ำเต้าหู้ - เต้าหู้, เต้าหู้ยี้ ที่เก็บในสภาพปกติ หรือ แช่เย็น

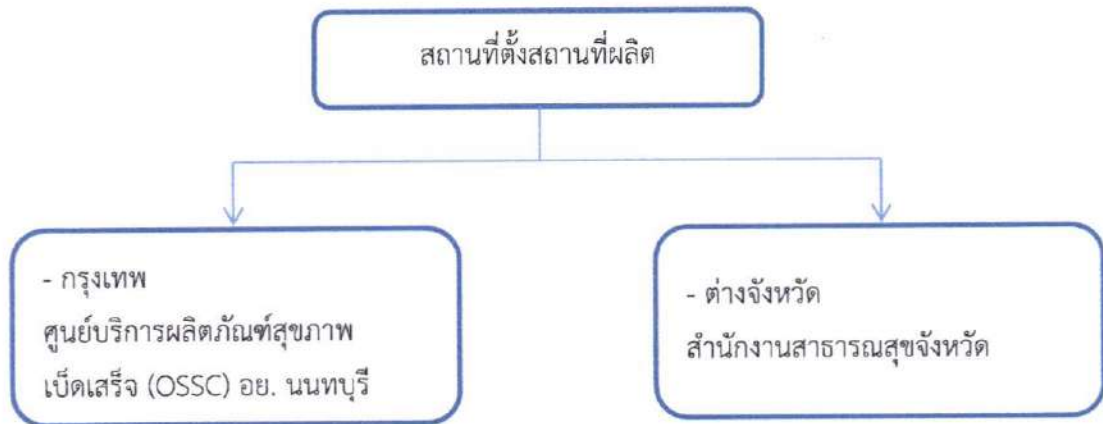
ตารางแสดงตัวอย่างการจัดการจัดประเภทอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP)

กลุ่ม ผลิตภัณฑ์	อาหารทั่วไป		อาหารพร้อมปรุง		อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที	
	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP
๓. แป้งและผลิตภัณฑ์	- แป้งแข็ง - กว๊ายเตี่ยวและเส้นหมี่ที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า	- แป้งต่างๆ, แป้งประกอบอาหาร (ที่ต้องเติมส่วนผสมอื่น) - วันเส้น, สปาเก็ตตี้, มักกะโรนี - วันเส้น, บะหมี่, เกี๊ยมอี, ขนมปังป่น, อดั๋ง, แผ่น แป้งโรตีสี่ (ดิบ) ที่เก็บในสภาพ ปกติหรือแช่เย็น	- แป้งแข็ง	-	- แป้งแข็ง - ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่ทำจากแป้งเป็นองค์ ประกอบหลัก (ตามระบบ การจัดหมวดอาหาร (Food Category System) ของโคเด็กซ์ หมวด ๐๗.๐ เช่น โดนัท, เค้ก, เพสตรี้, คุกกี้, ขนมปังกรอบ, แครกเกอร์, บิสกิต, ขนมปังที่แต่งหน้า หรือใส่ส่วนผสมและซอสลาป้าที่เก็บในสภาพปกติหรือแช่เย็น	- ขนมเบเกอรี่ต่างๆ - ขนมไทย - ข้าวหมาก, ข้าวหลาม, ขนม - นางเล็ดที่เก็บใน สภาพปกติหรือ แช่เย็น
๔. ผลิตภัณฑ์สำหรับทำอาหารชนิดต่างๆ ที่ยังไม่พร้อมบริโภค	-	- ผลิตภัณฑ์แต่งหน้าที่เก็บในสภาพปกติหรือแช่เย็น	-	-	-	- ใส่ขนม หรือราดหน้าขนมที่เก็บใน สภาพปกติหรือแช่เย็น

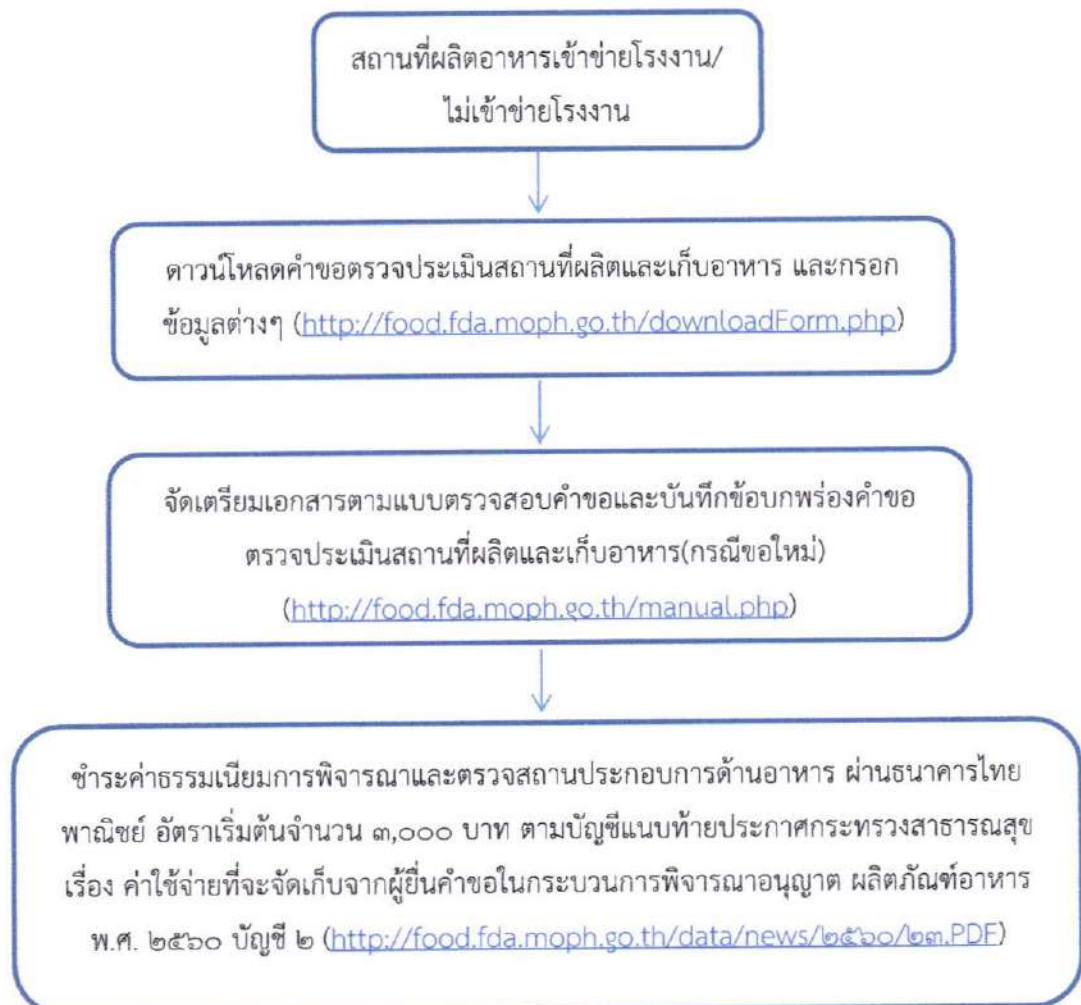
ตารางแสดงตัวอย่างการจัดประเภทอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP)

กลุ่ม ผลิตภัณฑ์	อาหารทั่วไป		อาหารพร้อมปรุง		อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที	
	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP
๕. เครื่องปรุงรส	-	- มะขามเปียกที่ไม่มีสารปรุงรส, น้ำส้ม พริกแดง, ผงขมิ้น ๑๐๐%, เครื่องแกง ที่บดผสม แล้วไม่ผ่าน ความร้อน, น้ำมัน หอม/หอม- กระเทียมเจียว, พริกเกลือ (จิ้ม ผลไม้) ที่เก็บใน สภาพ ปกติหรือแช่เย็น	-	-	-	- นำพริกต่างๆ คลุกข้าว, น้ำสลัดต่าง ๆ, น้ำพริกเผา, สังขยา ที่เก็บในสภาพปกติ หรือ แช่เย็น
๖. เครื่องเทศ	-	- เครื่องเทศชนิดต่าง ๆ เช่น มัสตาร์ด, พริกไทย, พริกป่น, เมล็ดผักชี ที่เก็บใน สภาพปกติ หรือแช่เย็น	-	-	-	-
๗. น้ำตาล	-	- น้ำตาลทุกชนิด, น้ำเชื่อม (ไม่ปรุง แต่งกลั่นรส)	-	-	-	- น้ำเชื่อมที่มีการปรุงแต่ง กลั่นรส
๘. ข้าวในภาชนะ บรรจุพร้อมจำหน่าย	-	- ข้าวสารที่มีการแบ่งบรรจุ	-	-	-	-

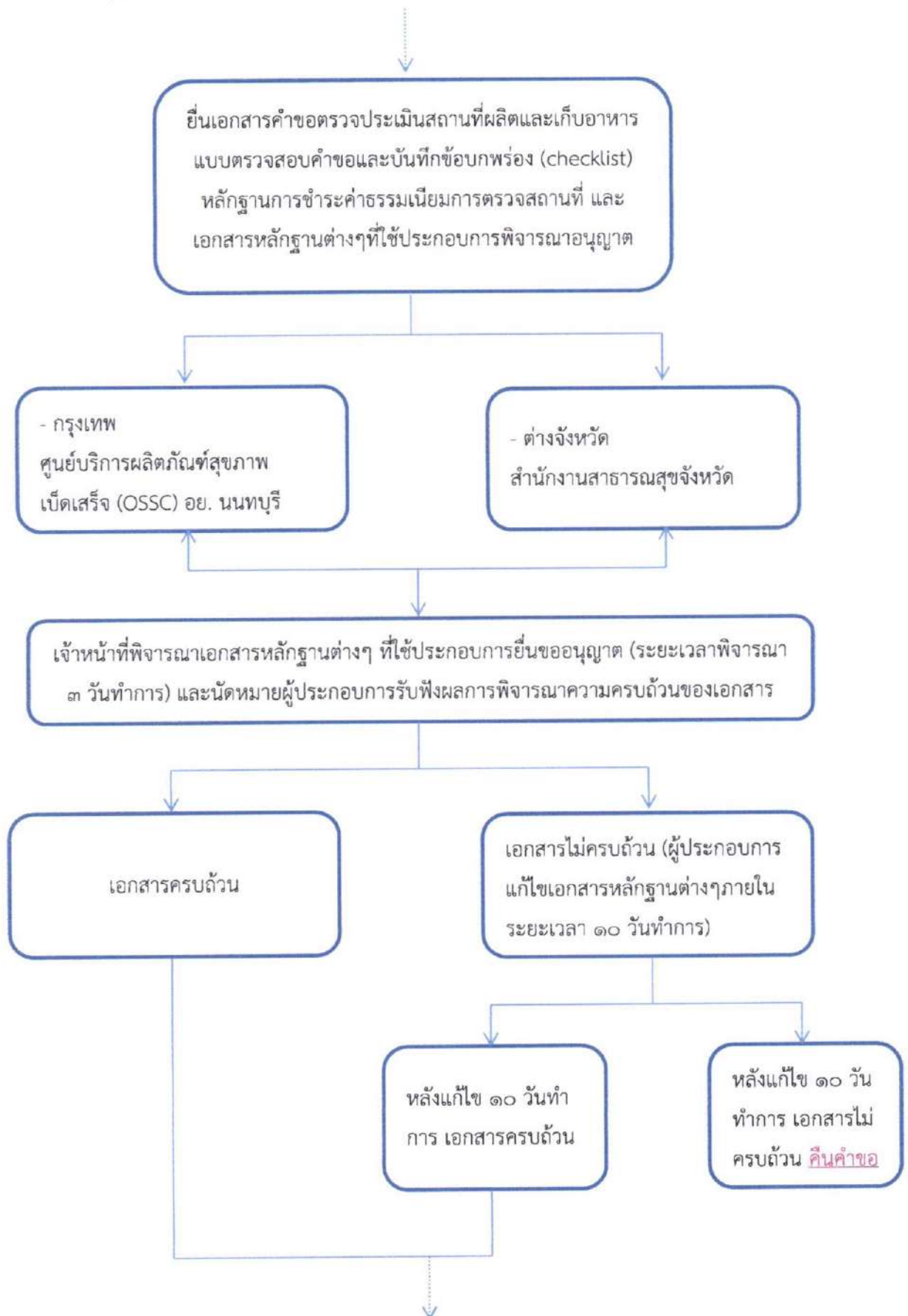
๓. สถานที่ยื่นคำขออนุญาต



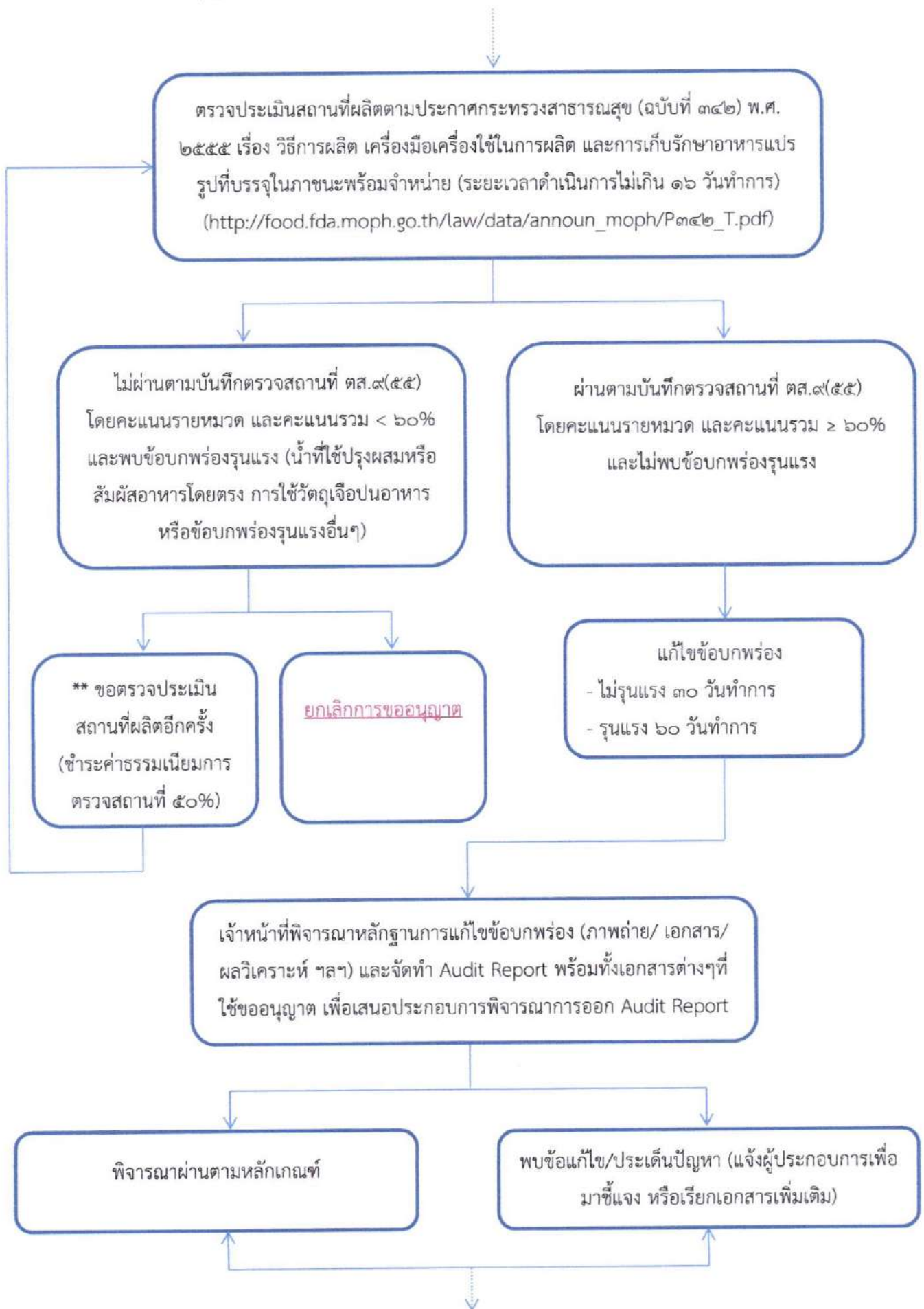
😊 ขั้นตอนการขออนุญาตผลิต



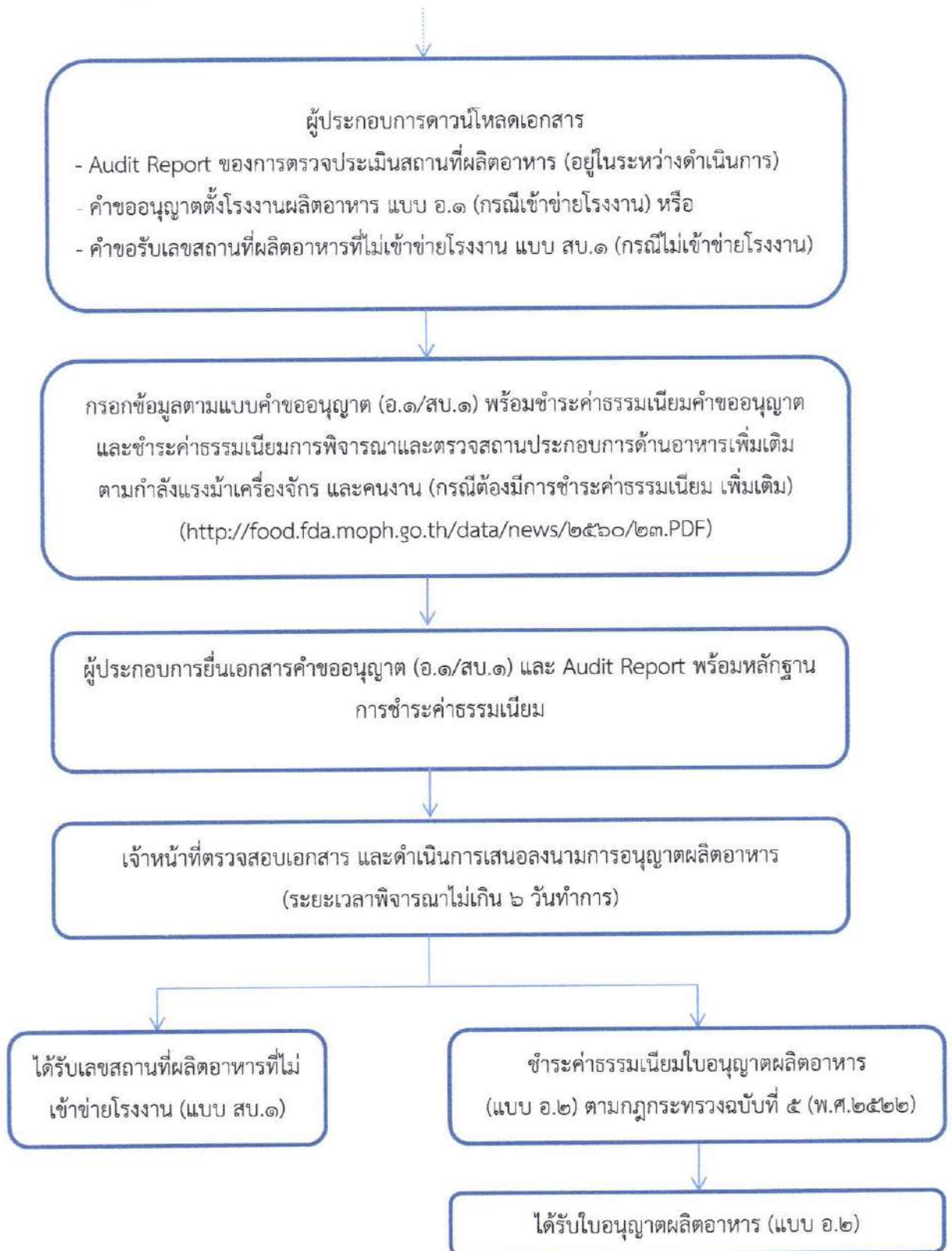
😊 ขั้นตอนการขออนุญาตผลิต(ต่อ)



😊 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/ผู้ดำเนินการเป็นชาวต่างชาติให้ระบุ
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.....
ผู้ดำเนินการ/ผู้มีอำนาจลงนามของนิติบุคคล ณ สถานที่ผลิตชื่อ.....

สถานที่ผลิต และสถานที่เก็บอาหาร (หลัก)

รหัสประจำบ้าน.....
เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....
หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....
จังหวัด.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....
หมายเหตุ : กรณีมีหมายเลขประจำบ้านมากกว่า 1 แห่ง (สถานที่ผลิตเป็นตึกที่มีหลายคูหาติดกัน) โปรดระบุสถานที่ผลิตจริง

สถานที่ผลิตจริงแห่งที่ 1 (ถ้ามี)

รหัสประจำบ้าน.....
เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....
หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....
จังหวัด.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....

สถานที่ผลิตจริงแห่งที่ 2 (ถ้ามี)

รหัสประจำบ้าน.....
เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....
หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....
จังหวัด.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....

สถานที่ผลิตจริงแห่งที่ 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 ขออนุญาตผลิตอาหาร (ขอใหม่) / 2.2 ขออนุญาตผลิตอาหารใหม่ประเภท 2.3 ย้ายสถานที่ผลิต และที่เก็บอาหาร 2.4 เพิ่มลด สถานที่ผลิตอาหาร, เปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผังและรายการเครื่องจักร	
2.5 ยกเลิกอุปกรณ์อาหารฯ ในกรณีที่มีผลกระทบกับการเปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผังและรายการเครื่องจักร (ตามวัตถุประสงค์ของคำขอรับการตรวจประเมินในข้อ 2)	
.....ต้องนำเอกสารนี้และใบรับคำขอ แบบภาพพร้อมการแก้ไขข้อบกพร่อง (ถ้ามี) ในครั้งต่อไป.....	
สำหรับผู้ประกอบการ	สำหรับเจ้าหน้าที่
ขั้นตอนที่ 1 ตรวจสอบเพื่องานการอื่น ดูรายละเอียดเพิ่มเติมในใบแจ้งสำนักอาหาร ☐ ยื่น ที่ สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ☐ ยื่น ที่ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด	
ขั้นตอนที่ 2 การกรอกรายละเอียดข้อมูลเบื้องต้น ชื่อ-สกุลผู้ยื่นคำขอ/ผู้รับมอบอำนาจ..... โทรศัพท์..... E-mail..... ชื่อสถานที่ผลิต..... เลขที่ใบอนุญาตผลิต/สถานที่ผลิต.....	
ขั้นตอนที่ 3 ผู้ยื่นคำขอจะต้องเตรียมเอกสารแนบยื่นขอการตรวจสอบคำขออนุญาต โดยทำเครื่องหมาย ✓ กรณีครบถ้วนตามข้อกำหนด หรือทำเครื่องหมาย - กรณีไม่ครบถ้วน หรือทำเครื่องหมาย - กรณีไม่จำเป็นต้องมี	ขั้นตอนที่ 1 ตรวจสอบเอกสาร (ดูรายละเอียดการตรวจสอบเอกสารแนบ)

รายละเอียดการตรวจสอบเอกสาร	ผู้ยื่นคำขอ ตรวจสอบ	เจ้าหน้าที่ ตรวจสอบ	บันทึกข้อบกพร่อง
1. แบบคำขออนุญาตประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร จำนวน 1 ฉบับ - กรอกรายละเอียดและลงลายมือชื่อ (โดยผู้ดำเนินการหรือกรรมการผู้มีอำนาจผูกพันของนิติบุคคลอาจต้องระบุทั้งตราคำสัญญาของบริษัทไว้ในกรณีที่จะนำไปในหนังสืออนุญาตฯ เว้นแต่เป็นบุคคล)			
2. กรณีบุคคลธรรมดา เอกสารดังต่อไปนี้เป็นอย่างละ 1 ฉบับ - สำเนาบัตรประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ดำเนินการ (กรณีเป็นบุคคลต่างด้าวต้องยื่นสำเนาทะเบียนถิ่นหรือถิ่นทางและสำเนาทะเบียนอยู่ประจำในต่างประเทศ (work permit) - สำเนาใบทะเบียนการค้าหรือใบทะเบียนพาณิชย์			
3. กรณีนิติบุคคล จัดเตรียมดังต่อไปนี้เป็นอย่างละ 1 ฉบับ - สำเนาบัตรประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ดำเนินการ (กรณีเป็นบุคคลต่างด้าวต้องยื่นสำเนาทะเบียนถิ่นหรือถิ่นทางและสำเนาทะเบียนอยู่ประจำในต่างประเทศ (work permit) - สำเนาทะเบียนหรือใบประกอบการจดทะเบียนนิติบุคคล (มีครบทุกฉบับและคัดลอกสำเนาจากกระทรวงพาณิชย์ไว้ไม่เกิน 6 เดือน) - สำเนาทะเบียนผู้ถือหุ้นรายชื่อผู้ถือหุ้น (นอก 5) มีครบทุกฉบับและคัดลอกสำเนาจากกระทรวงพาณิชย์ไว้ไม่เกิน 6 เดือน (กรณีที่มีจำนวนหุ้นต่างชาติของบริษัทตั้งแต่ร้อยละ 50 ขึ้นไป ต้องยื่นหนังสือรับรองการประกอบธุรกิจนิติบุคคลต่างด้าวจากกระทรวงพาณิชย์ว่าไม่ขัดหรือขัดแย้งกับการประกอบธุรกิจในส่วนต่าง พ.ศ. 2542 (แก้ไขเพิ่มเติม) - หนังสือมอบอำนาจแต่งตั้งผู้ดำเนินการ (มีอาณัติและลงชื่อ 30 บาทของผู้ดำเนินการ 1 คน) (ฉบับจริง) - สำเนาบัตรประชาชนของกรรมการผู้มีอำนาจมอบหมายนิติบุคคลที่ลงนามในหนังสือมอบอำนาจแต่งตั้ง (กรณีเป็นบุคคลต่างด้าวต้องยื่นสำเนาทะเบียนถิ่นหรือถิ่นทาง)			
4. เอกสารที่เกี่ยวข้องของสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บ ดังต่อไปนี้เป็นอย่างละ 1 ฉบับ - สำเนาทะเบียนบ้านของสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหาร - หนังสือยินยอมให้ใช้สถานที่ (ฉบับจริง) หรือสำเนาทะเบียนเช่าสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหาร (ถ้ามี) แยกสำเนามอบต่อประจําตัวประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ให้เช่า (กรณีผู้ยินยอมให้ใช้สถานที่เพื่อผู้ให้เช่าเป็นบุคคลธรรมดา) หรือแนบหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล (กรณีผู้ยินยอมให้ใช้สถานที่เพื่อผู้ให้เช่าเป็นนิติบุคคล)			

โดยจัดเตรียมเอกสารดังต่อไปนี้

- ๒.๑ คำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหารตามข้อ ๑ ระบุรายละเอียดผู้ยื่นขออนุญาต ชื่อสถานที่ผลิต ที่ตั้งสถานที่ผลิต และสถานที่เก็บอาหาร วัตถุประสงค์ในการขอรับการตรวจประเมิน (เลือกขออนุญาตผลิตอาหาร) ประเภทอาหารที่ผลิต กรรมวิธีการผลิต ลักษณะหรือรูปแบบอาหาร จำนวนคนงาน และกำลังแรงงานเครื่องจักร พร้อมทั้งพิจารณาการรับรองประกอบการขออนุญาต (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 เพิ่มเติมด้วย ยกเว้นกรณีจำนวนหุ้นต่างชาติ ๑๐๐% เป็นสัญชาติอเมริกา หรือมีทุนจดทะเบียนบริษัทเกิน ๑๐๐,๐๐๐,๐๐๐ บาท)
 - หนังสือมอบอำนาจแต่งตั้งผู้ดำเนินการ(ติดอากรแสตมป์ 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 และลงลายมือชื่อโดยผู้ดำเนินการหรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลหรือผู้รับมอบอำนาจทั่วไปที่มีอำนาจลงนามรับรองสำเนาทุกแผ่น)
- แผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงานและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง
 - แผนผังแสดงสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณที่ดินของโรงงาน รวมทั้งระบบกำจัดน้ำเสียและบ่อบำบัด (ถ้ามี)
 - แบบแปลน แผนผังของอาคารที่ผลิตอาหารและสถานที่เก็บอาหารที่ถูกต้องตามมาตรา ส่วนแสดงรายละเอียด
 ๑. รูปด้านหน้า แสดงระยะและมาตราส่วนให้ถูกต้อง แสดงชนิดของวัสดุที่ใช้ในส่วนของฝาผนัง พื้น ประตู หน้าต่าง และหลังคา เป็นต้น
 ๒. รูปด้านข้าง แสดงระยะและมาตราส่วนให้ถูกต้อง ซึ่งมีการแสดงชนิดของวัสดุที่ใช้ในส่วนของฝาผนัง เพดาน พื้น ประตู หน้าต่าง และหลังคา เป็นต้น
 ๓. รูปตัด แสดงระยะและมาตราส่วนให้ถูกต้อง ซึ่งมีการแสดงจุดประสงค์การใช้ห้องหรือบริเวณ แฉกบริเวณบันได 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 โดยระบุแอมป์เปรียบเทียบกับแต่ละรายการ และแสดงแรงม้ารวม
 - กรรมวิธีการผลิตอาหารแต่ละชนิดโดยละเอียด เช่น แสดงอุณหภูมิและเวลาที่ใช้ เป็นต้น และแผนภูมิกรรมวิธีการผลิตที่สอดคล้องกับเครื่องจักรที่แสดงไว้ในแปลนพื้นที่และในรายการเครื่องมือเครื่องจักร

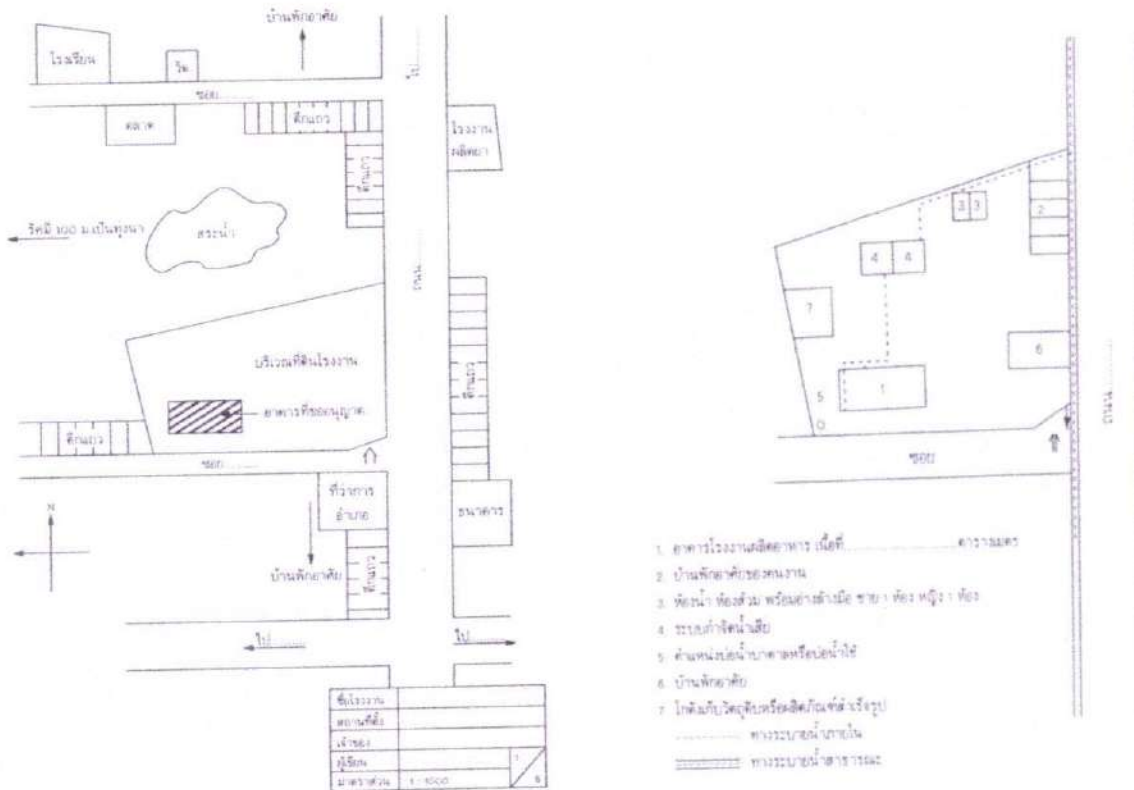
- ที่มาของน้ำที่ใช้ในการผลิต เช่น น้ำที่ใช้เป็นส่วนผสมในอาหาร น้ำที่ใช้ผลิตไอน้ำที่สัมผัสอาหาร น้ำแข็งที่ใช้ผสมหรือสัมผัสอาหาร น้ำที่ใช้ล้างภาชนะบรรจุ อุปกรณ์และเครื่องจักรต่างๆ (ให้แจ้งกรรมวิธีการปรับคุณภาพของน้ำ)
- สูตรส่วนประกอบของอาหารเป็นร้อยละของน้ำหนัก (สูตรคิดเป็น ๑๐๐%) และแสดงที่มาของวัตถุดิบแต่ละรายการ เช่น เลขสารบบอาหาร (เลข อย) หรือ Specification หรือ COA หรืออื่นๆ
- ประเภทและชนิดของอาหารที่จะผลิต
- ชนิดภาชนะบรรจุ (ชนิด, ขนาด, สี) แจ้งชนิด 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)(กรณีผู้ดำเนินการไม่ได้มาด้วยตัวเอง) จำนวน ๑ ฉบับ
- ระบุอำนาจให้ชัดเจน เช่น มอบให้ยื่นคำขอ/แก้ไขเพิ่มเติม/ลงชื่อรับทราบข้อบกพร่อง
 - กรณีผู้ดำเนินการเป็นนิติบุคคลการมอบอำนาจทั่วไปต้องเป็นไปตามเงื่อนไขของนิติบุคคลผู้ขออนุญาตอาจต้องประทับตราสำคัญของบริษัทด้วยในกรณีที่ระบุไว้ในหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล

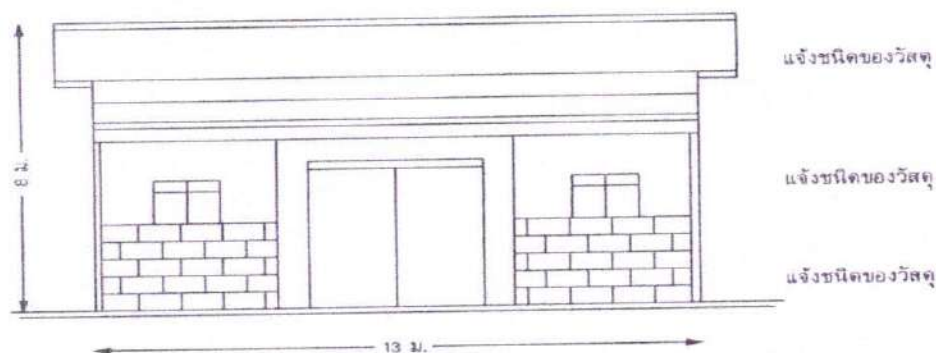
ภาคผนวก

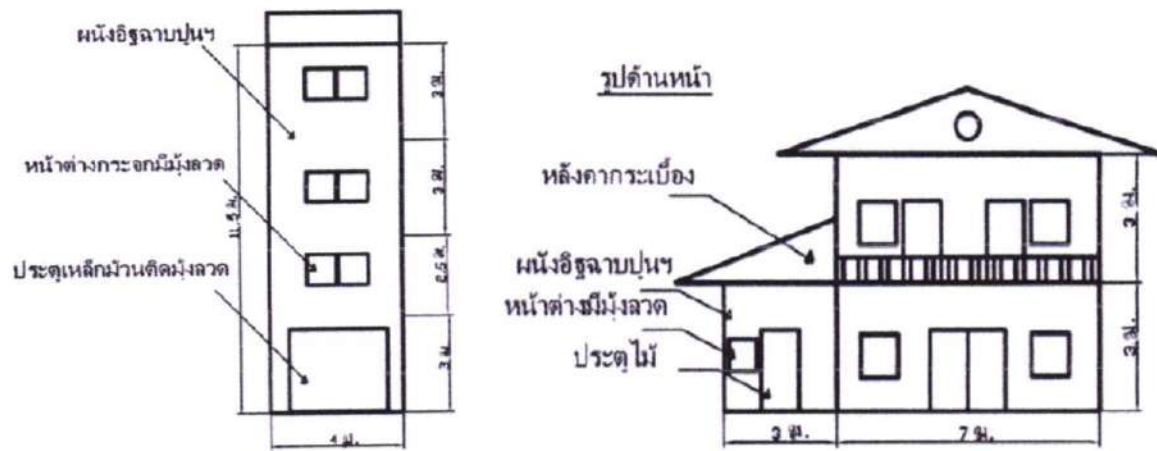
ตัวอย่างแผนที่ แผนผัง รูปด้านหน้า ด้านข้าง รูปตัด แพลนพื้น ตำแหน่งเครื่องจักรและรายการเครื่องจักร

๑. ตัวอย่างแผนที่สังเขปแสดงที่ตั้งโรงงานและสิ่งปลูกสร้างในบริเวณใกล้เคียง และแบบแปลนผังแสดงสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณที่ดินของโรงงาน (ถ้ามี)

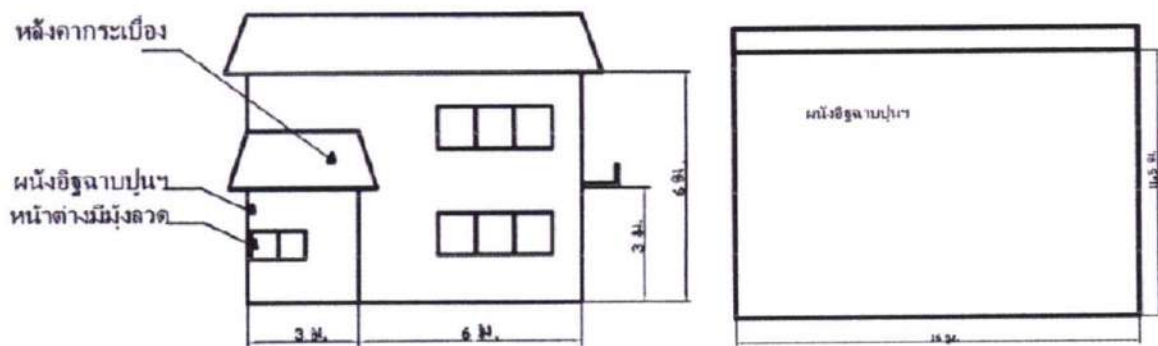
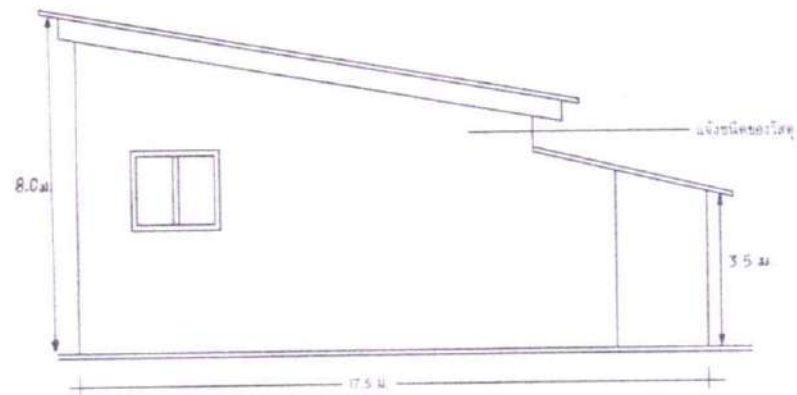


๒. ตัวอย่างแบบแปลนผังรูปด้านหน้า (ระบุมาตราส่วน วัสดุใช้สร้าง)

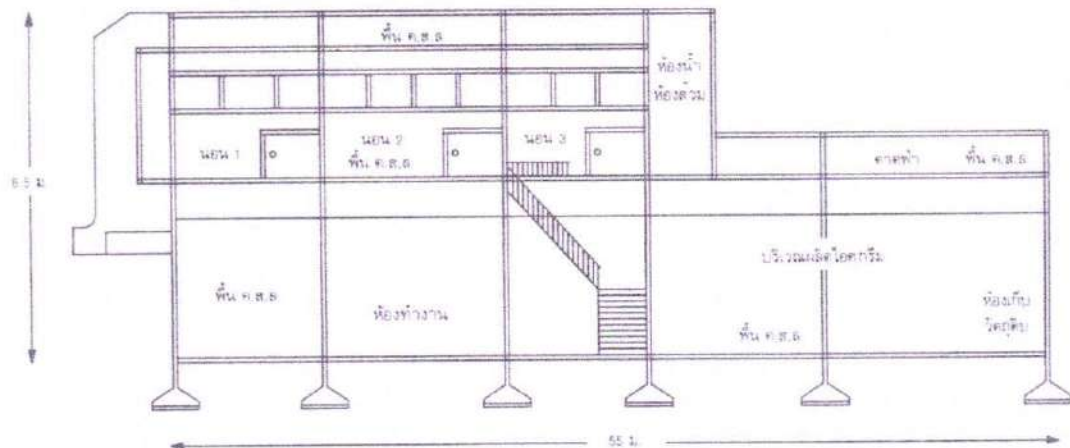




๓. ตัวอย่างแบบแปลนแผนผัง รูปด้านข้าง (ระบุมาตราส่วน วัสดุใช้สร้าง)



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

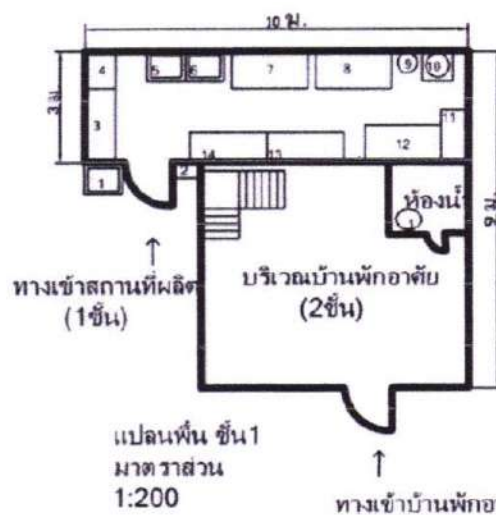


๕. ตัวอย่างแบบแปลนพื้นที่สถานที่ผลิตทุกชั้น (ระบุมাত্রาส่วน แสดงรายละเอียดห้อง และบริเวณต่างๆ แนวบันได พร้อมทั้งแสดงตำแหน่งการวางเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต)

๕.๑ ลักษณะเป็นบ้านพักอาศัย แต่สถานที่ผลิตมีการแบ่งแยกชัดเจนไม่มีทางเปิดสู่บริเวณที่พักอาศัย

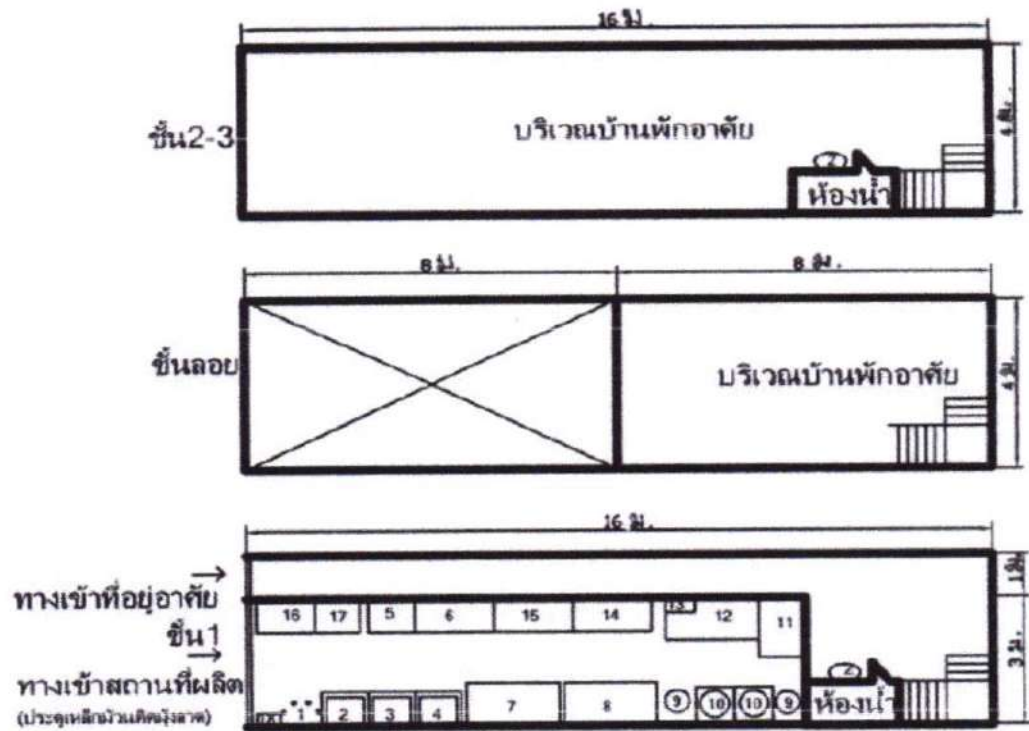


แปลนพื้นที่
ชั้น 2



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

๕.๒ ลักษณะมีอาคารพาณิชย์หลายชั้น อาจมีบริเวณพักอาศัยหรือสำนักงาน



- 1 = บริเวณเปลี่ยนชุดและเปลี่ยนรองเท้าพนักงาน
- 2 = อ่างล้างมือ
- 3 = อ่างล้างอุปกรณ์
- 4 = อ่างล้างวัตถุดิบ
- 5 = ตู้เย็นเก็บวัตถุดิบ
- 6 = ตู้เย็นเก็บวัตถุดิบ
- 7 = โต๊ะเตรียมวัตถุดิบ
- 8 = โต๊ะผลิต
- 9 = ถังแก๊ส
- 10 = เตาแก๊ส (ต้ม, ทอด, นึ่ง)
- 11 = โต๊ะฝังให้เป็นหรือสะเด็ดไอน้ำ
- 12 = โต๊ะบรรจุ
- 13 = เครื่องซีล
- 14 = ตู้เก็บบรรจุภัณฑ์
- 15 = ตู้เก็บอุปกรณ์
- 16 = ตู้เก็บผลิตภัณฑ์
- 17 = ตู้เย็นเก็บผลิตภัณฑ์
- 18 = ตู้วางรองเท้า

ตัวอย่างการแสดงเอกสารรายละเอียดต่าง ๆ

ตัวอย่างอาหารประเภท เต้าหู้นมสด

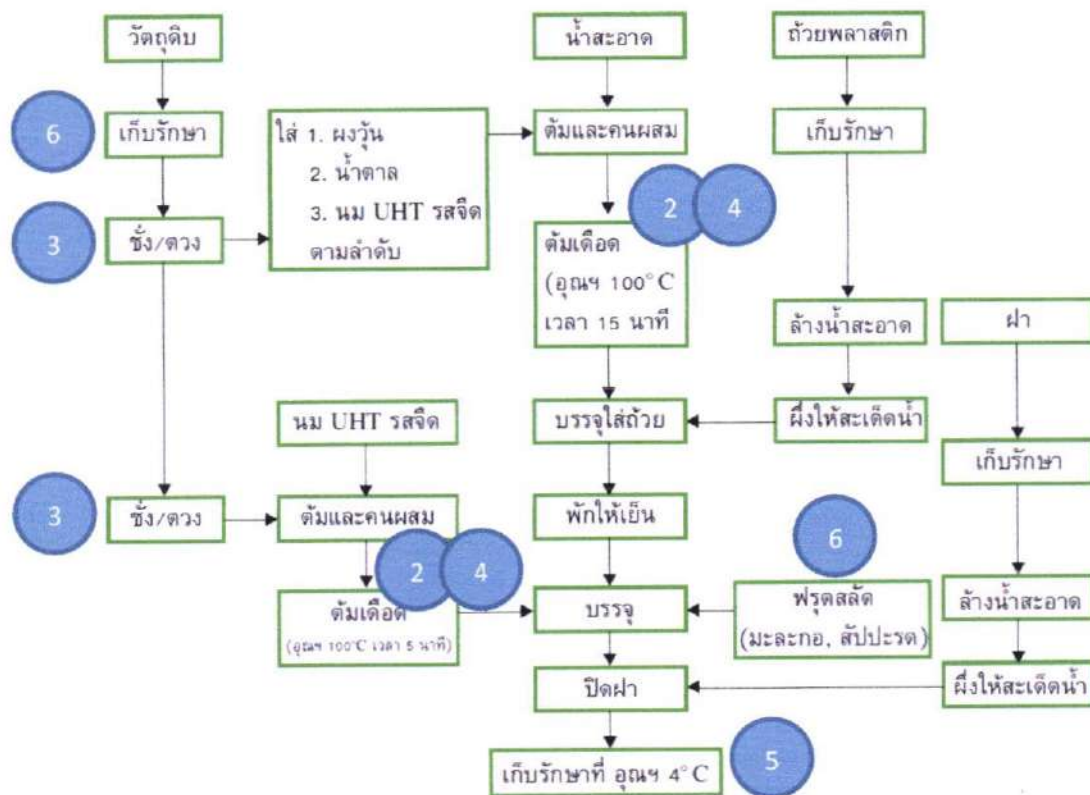
ก. รายการเครื่องมือเครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต โดยระบุแรงแม่เปรียบเทียบกับรายการ และแสดงแรงแมรวม เช่น

รายการเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต มีดังนี้

๑. เครื่องใช้ไฟฟ้าปั้มน้ำ มอเตอร์ ให้ระบุเป็นวัตต์หรือแรงแม่ (๗๕๖ วัตต์เท่ากับ ๑ แรงแม่)
๒. แก๊ส ให้ระบุว่าเป็นขนาดถังกี่กิโลกรัมและระยะเวลา (เป็นชั่วโมง) ที่จะใช้แก๊สหมดถัง
๓. เครื่องชั่งน้ำหนักใช้ไฟฟ้า ให้ระบุเป็นวัตต์หรือแรงแม่
๔. เครื่องผสมใช้ไฟฟ้า ให้ระบุเป็นวัตต์หรือแรงแม่
๕. ตู้เย็นใช้เก็บผลิตภัณฑ์ ๑ ตู้ ให้ระบุเป็นวัตต์หรือแรงแม่
๖. ตู้เย็นใช้เก็บวัตถุดิบ ๑ ตู้ ให้ระบุเป็นวัตต์หรือแรงแม่

รวม เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิตทั้งหมด เท่ากับกี่แรงแม่ (กรณีเข้าข่ายโรงงานต้องมากกว่าหรือเท่ากับ ๕ แรงแม่)

ข. กรรมวิธีการผลิตอาหารแต่ละชนิดโดยละเอียด และแผนภูมิกรรมวิธีการผลิตที่สอดคล้องกับเครื่องจักรที่แสดงไว้ในแผนผังและในรายการเครื่องมือเครื่องจักร เช่น กรรมวิธีการผลิตเต้าหู้นมสด



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

เช่น น้ำล้างวัตถุดิบ น้ำที่ใช้เป็นส่วนผสมอาหาร สัมผัสอาหาร ล้างภาชนะบรรจุและฝาใช้น้ำประปา 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. ผงวัน กรัม (คิดเป็นเปอร์เซ็นต์) (ยี่ห้อ/ เลข อย.....)

๓. นม UHT รสจืด ลิตร (คิดเป็นเปอร์เซ็นต์) (ยี่ห้อ/ เลข อย.....)

๔. น้ำสะอาด ลิตร(คิดเป็นเปอร์เซ็นต์)(ร้อยละยึดตามที่มาของน้ำใช้) 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 ดักรับประทานได้ทันที

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 หลังการผลิตเสร็จทุกครั้งต้องมัดปากถุงขยะสีดำและนำมาทิ้งที่ถังขยะสาธารณะเพื่อให้ขยะของเทศบาลมารับทุกวัน

ญ. จำนวนคนงานชาย-หญิง การแต่งกาย

เช่น คนงานหญิง ๘ คน แต่งกายด้วยชุดคลุมกันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกเก็บผมมิดชิด ผ้าปิดปาก และเปลี่ยนรองเท้าสำหรับใช้ในห้องผลิต

ซ. จำนวนห้องน้ำ

เช่น จำนวนห้องส้วม ๑ ห้อง (อ่างล้างมือหน้าห้องส้วม ๑ อ่าง)

ตัวอย่างการตรวจสอบแรงม้าของเครื่องจักรและวิธีคำนวณแรงม้าเปรียบเทียบ

วิธีตรวจสอบ

๑. อ่านได้โดยตรงจาก Name Plate
๒. ต้องทราบค่าตันกำลังหรือทราบรายละเอียดอื่น แล้วนำมาคำนวณแรงม้าเปรียบเทียบ

วิธีคำนวณแรงม้าเปรียบเทียบ

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

ก. ประเภทที่ใช้ไฟฟ้า

๑. ถ้าทราบค่าตันกำลังเป็นกิโลวัตต์

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

๒. ถ้าทราบค่าตันกำลังเป็นกิโลโวลท์ และแอมแปร์

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

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

ข. ประเภทที่ใช้ความร้อนจากเชื้อเพลิงต่าง ๆ

๑. เตาอบ ประเมินจากปริมาตรรอบนอกของเตา โดยถือว่า

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

- ๑.๑ เตาอบไฟฟ้า ให้คิดตามข้อ ก.

- ๑.๒ เตาอบหรือเตาต้มใบชา ให้คิดแรงม้าเปรียบเทียบจากปริมาตรรอบนอกของ
ห้องต้มใบชา ๑ ลบ.ม. = ๐.๑๕ HP

๒. เตาอังไธหรือเตาดินเผา ประเมินจากขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางโดยเฉลี่ยของเตา ดังนี้

- ๒.๑ Ø เฉลี่ย ไม่เกิน ๔๐ ซม. ประเมินแรงม้าเตาละ ๐.๒๕ HP

- ๒.๒ Ø เฉลี่ย ไม่เกิน ๔๐ ซม. แต่ไม่เกิน ๑ เมตร ประเมินแรงม้าเตาละ ๐.๕ HP

- ๒.๓ Ø เฉลี่ย เกิน ๑ ม. ประเมินแรงม้าเตาละ ๒ HP

๓. เตาแก๊ส ประเมินจากน้ำหนักของแก๊สที่ใช้ต่อหนึ่งชั่วโมงจากสูตร

$$๐.๒ \times ๑๖.๖ \times \text{น้ำหนักแก๊สที่ใช้ (Kg/Hr) (มี blower)}$$

$$\text{หรือ} = ๐.๑ \times ๑๖.๖ \times \text{น้ำหนักแก๊สที่ใช้ (Kg/Hr) (ไม่มี blower)}$$

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 / แบ่งบรรจุ)
- ☐ ขออนุญาตผลิตอาหารเพิ่มประเภท (เครื่องจักรชุดเดิม / เครื่องจักรชุดใหม่ / มีการปรับเปลี่ยนเครื่องจักร)
- ☐ เพิ่ม-ลด สถานที่ผลิตอาหาร, เปลี่ยนแปลงแบบแปลนผังและรายการเครื่องจักร
- ☐ ยกเลิกกลุ่มประเภทอาหาร ในกรณีที่มีผลกระทบกับการเปลี่ยนแปลงแบบแปลนผังและรายการเครื่องจักร
- ☐ ย้ายสถานที่เก็บอาหาร (กรณีสถานที่เก็บไม่ได้อยู่ที่เดียวกับสถานที่ผลิต)
- ☐ เพิ่มสถานที่เก็บ (เฉพาะสถานที่เก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป) ☐ แก้ไขเปลี่ยนแปลงห้องเก็บอาหาร
- ☐ ย้ายสถานที่ผลิต และที่เก็บอาหาร ☐ ต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร

หลักเกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร

- ☐ Minimum requirement ☐ GMP สุจริตขณะทั่วไป
- ☐ Primary GMP ☐ GMP นำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- ☐ GMP นมพาสเจอร์ไรส์ ☐ GMP ผักหรือผลไม้สดบางชนิดและการแสดงฉลาก
- ☐ GMP อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด
- ☐ อื่นๆ (โปรดระบุ) _____

3. สรุปผลการตรวจประเมิน

- รายการเครื่องจักร _____ แร่หม้า _____ คนงาน _____ คน
- รายการเครื่องจักรเดิม (ถ้ามี) _____ แร่หม้า _____ 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. ๐-๒๕๕๐-๗๕๑๑