

แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่อง
การขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร เพื่อการอนุญาตผลิตอาหาร
กรณีขออนุญาตผลิตอาหาร สำหรับผู้ประกอบการรายใหม่

***** ต้องนำเอกสารนี้และใบรับคำขอ แนบมาพร้อมการแก้ไขข้อบกพร่อง (ถ้ามี) ในครั้งต่อไป *****

สำหรับผู้ประกอบการ	สำหรับเจ้าหน้าที่		
1. ตรวจสอบช่องทางการยื่น คุรรายละเอียดเพิ่มเติมที่เว็บไซต์กองอาหาร <input type="checkbox"/> ยื่น ที่ OSSC สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา <input type="checkbox"/> ยื่น ที่ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด			
2. กรอกรายละเอียดข้อมูลเบื้องต้น ชื่อ-สกุลผู้ยื่นคำขอ/ผู้รับมอบอำนาจ..... โทรศัพท์..... E-mail : ชื่อสถานที่ผลิต.....			
3. ผู้ยื่นคำขอต้องจัดเรียงเอกสารตามบัญชีรายการเอกสารข้างล่างนี้และตรวจสอบตนเอง โดยทำเครื่องหมาย <input checked="" type="checkbox"/> กรณีครบถ้วนตามข้อกำหนด หรือทำเครื่องหมาย <input type="checkbox"/> กรณีไม่ครบถ้วน หรือทำเครื่องหมาย - กรณีไม่จำเป็นต้องมี	1. ตรวจสอบเอกสาร <u>ตามรายละเอียดการตรวจสอบเอกสาร</u>		
ขั้นตอนที่ 1 ยื่นรายละเอียดให้เจ้าหน้าที่จัดทำฐานข้อมูลหลัก (Master Data)			
รายละเอียดการตรวจสอบเอกสาร	ผู้ยื่นคำขอ ตรวจสอบ	เจ้าหน้าที่ ตรวจสอบ	บันทึกข้อบกพร่อง
1. กรณีบุคคลธรรมดา เตรียมเอกสารอย่างละ 1 ฉบับ ดังนี้			
1.1 สำเนาบัตรประชาชนของผู้ดำเนินกิจการ			
1.2 สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ดำเนินกิจการ			
1.3 สำเนาใบทะเบียนการค้าหรือใบทะเบียนพาณิชย์			
2. กรณีนิติบุคคล เตรียมเอกสารอย่างละ 1 ฉบับ ดังนี้			
2.1 สำเนาบัตรประชาชนของผู้ดำเนินกิจการ			
2.2 สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ดำเนินกิจการ			
2.3 กรณีเป็นบุคคลต่างด้าวต้องยื่นสำเนาหนังสือเดินทางและสำเนาหนังสืออนุญาตให้ทำงานในประเทศไทย (Work Permit)			
2.4 สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล โดยต้องมีครบทุกหน้า มีวัตถุประสงค์เกี่ยวกับการผลิตอาหาร และคัดลอกสำเนาจากกระทรวงพาณิชย์ไว้ไม่เกิน 6 เดือน			
2.5 สำเนาหนังสือบัญชีรายชื่อผู้ถือหุ้น (บอจ.5) โดยต้องมีครบทุกหน้า และคัดลอกสำเนาไม่เกิน 6 เดือน (ยกเว้นห้างหุ้นส่วนจำกัด/ ห้างหุ้นส่วนสามัญจะไม่มีเอกสารนี้)			
2.6 กรณีที่มีจำนวนหุ้นต่างชาติของบริษัทตั้งแต่ร้อยละ 50 ขึ้นไป ต้องยื่นหนังสือรับรองการประกอบธุรกิจนิติบุคคลต่างด้าวจากกระทรวงพาณิชย์ว่าไม่ขัดพระราชบัญญัติการประกอบธุรกิจคนต่างด้าว พ.ศ.2542 เพิ่มเติมด้วย หรือหนังสือได้รับการส่งเสริมการลงทุน (BOI)			
2.7 หนังสือมอบอำนาจแต่งตั้งผู้ดำเนินกิจการ (ติดอากรแสตมป์ 30 บาทต่อผู้ดำเนินกิจการ 1 คน) สามารถดาวน์โหลดแบบฟอร์มได้ที่: https://www.fda.moph.go.th/sites/food/downloadForm/34-Zgive03.pdf			
2.8 สำเนาบัตรประชาชนของกรรมการผู้มีอำนาจลงนามของนิติบุคคล ที่ลงนามในหนังสือมอบอำนาจแต่งตั้งฯ (กรณีเป็นบุคคลต่างด้าวต้องยื่นสำเนาหนังสือเดินทาง)			
คำอธิบาย กรณีนิติบุคคล ผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจเป็นบุคคลเดียวกัน ต้องทำหนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินกิจการด้วยเช่นกัน เนื่องจากมีหน้าที่ในฐานะต่างกัน คือ (1) หน้าที่กรรมการนิติบุคคลผู้มีอำนาจลงนามผูกพันในฐานะผู้มอบอำนาจ และ (2) หน้าที่ผู้ดำเนินกิจการของใบอนุญาตผลิตอาหาร ในฐานะผู้รับมอบอำนาจ			

รายละเอียดการตรวจสอบเอกสาร	ผู้ยื่นคำขอ ตรวจสอบ	เจ้าหน้าที่ ตรวจสอบ	บันทึกข้อบกพร่อง
3. เอกสารที่เกี่ยวข้องของสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร อย่างละ 1 ฉบับ ดังนี้			
3.1 สำเนาทะเบียนบ้านของสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร			
3.2 หนังสือยินยอมให้ใช้สถานที่ (ฉบับจริง) หรือ สำเนาสัญญาเช่าสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหาร (กรณีผู้ดำเนินการไม่ได้เป็นเจ้าของกรรมสิทธิ์) 1) กรณีผู้ยินยอมให้ใช้สถานที่หรือผู้ให้เช่าเป็นบุคคลธรรมดา ให้แนบสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ให้เช่า 2) กรณีผู้ยินยอมให้ใช้สถานที่หรือผู้ให้เช่าเป็นนิติบุคคล ให้แนบหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล พร้อมสำเนาบัตรประชาชนกรรมการผู้มีอำนาจตามหนังสือรับรอง			
4. เอกสารหลักฐานมอบอำนาจทั่วไป (กรณีผู้ดำเนินการไม่ได้มายื่นเอกสารด้วยตัวเอง) สามารถดาวน์โหลดแบบฟอร์มได้ที่: https://www.fda.moph.go.th/sites/food/downloadForm/32-proxy_rev_05.pdf เตรียมเอกสารอย่างละ 1 ฉบับ ดังนี้			
4.1 หนังสือมอบอำนาจฉบับจริง โดยต้องระบุอำนาจให้ชัดเจน เช่น มอบให้ยื่นคำขอ/แก้ไขเพิ่มเติม/ลงชื่อรับทราบข้อบกพร่อง และติดอากรแสตมป์ 30 บาท ต่อผู้รับมอบอำนาจ 1 คน กรณีผู้มอบอำนาจเป็นนิติบุคคล จำนวนผู้มอบอำนาจต้องครบถ้วนตามหนังสือรับรองการจดทะเบียน			
4.2 สำเนาบัตรประชาชนผู้รับมอบอำนาจ			
ขั้นตอนที่ 2 ยื่นเอกสารประกอบการขอตรวจประเมิน โดยยื่นพร้อมการขอให้จัดทำฐานข้อมูลหลัก (Master Data) ผู้ยื่นคำขอต้องจัดเตรียมเอกสารประกอบการยื่นคำขอ ดังนี้			
1. แผนที่ แผนผัง แบบแปลน ต่อไปนี้ อย่างละ 1 ฉบับ ต้องระบุชื่อและที่ตั้งทุกแผ่น และลงนามรับรองเอกสารทุกแผ่น			
1.1 แผนที่สิ่งเขบแสดงที่ตั้งของสถานที่ผลิตและสิ่งปลูกสร้างบริเวณใกล้เคียง แสดงชื่อถนนและจุดสังเกตของสถานที่ขออนุญาต เช่น หน่วยราชการ วัด โรงเรียน			
1.2 แผนผังแสดงตำแหน่งพร้อมประโยชน์ใช้สอยของอาคารต่างๆ ในบริเวณที่ตั้งของสถานที่ผลิตและบริเวณใกล้เคียงโดยรอบ รวมทั้งระบบการบำบัดน้ำเสียหรือน้ำทิ้ง และบ่อบาดาล (ถ้ามี)			
1.3 ภาพถ่ายแสดงด้านหน้าอาคารผลิต			
1.4 ภาพถ่ายแสดงด้านข้างอาคารผลิต			
1.5 แบบแปลนพื้นที่ทุกชั้น (ทั้งที่ใช้และไม่ใช้ในการผลิต) <u>ต้องแสดงระยะและมาตราส่วนให้ถูกต้อง โดยแสดงสัญลักษณ์ เช่น ผนัง ประตู หน้าต่าง ลิฟท์ บันได เส้นทางเข้า-ออกพนักงาน ทางเข้าวัดดูดิบและบรรจุภัณฑ์ และทางออกผลิตภัณฑ์</u> รวมทั้งแสดงรายละเอียดเพิ่มเติม ดังนี้ 1) แสดงตำแหน่งการวางเครื่องจักรอุปกรณ์การผลิต ที่สอดคล้องกับรายการเครื่องจักร 2) มีการแบ่งกันห้องหรือบริเวณเก็บวัตถุดิบ เตรียมวัตถุดิบ 3) มีการแบ่งกันห้องหรือบริเวณเก็บภาชนะบรรจุ 4) มีการแบ่งกันห้องหรือบริเวณเก็บผลิตภัณฑ์ 5) มีการแบ่งกันห้องหรือบริเวณผลิตเป็นไปตามสายงานการผลิต 6) มีการแบ่งกันห้องบรรจุหรือมีมาตรการจัดการพื้นที่บรรจุ (กรณีผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท, น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็งยูนิตเพื่อการบริโภค ต้องมีห้องบรรจุโดยเฉพาะ) 7) มีพื้นที่เฉพาะ (Restricted Area) สำหรับจัดเก็บอาหารกระป๋องที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว 8) มีการแบ่งกันห้องหรือบริเวณทำความสะอาดอุปกรณ์ หรือภาชนะบรรจุ แยกพื้นที่เป็นสัดส่วนออกจากบริเวณเก็บวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ 9) มีห้องหรือตู้สำหรับเก็บสารเคมีทำความสะอาดหรือวัตถุดิบพิเศษ แยกเก็บออกจากบริเวณเก็บวัตถุดิบ ภาชนะบรรจุ หรือผลิตภัณฑ์ 10) แสดงตำแหน่งอ่างล้างมือบริเวณผลิต และบริเวณเปลี่ยนชุด รองเท้าพนักงาน 11) แสดงตำแหน่งห้องส้วม อ่างล้างมือ ที่เหมาะสม และไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง			

รายละเอียดการตรวจสอบเอกสาร	ผู้ยื่นคำขอ ตรวจสอบ	เจ้าหน้าที่ ตรวจสอบ	บันทึกข้อบกพร่อง
12) แสดงตำแหน่งบันไดหรือลิฟท์ (ถ้ามี) 13) แสดงตำแหน่งท่อหรือทางระบายน้ำ 14) แสดงมาตรการหรือวิธีการในการป้องกันสัตว์และแมลงเข้าสู่บริเวณสถานที่ผลิต เช่น ม่านกันแมลง เครื่องดักแมลง เป็นต้น			
2. เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอื่นๆ			
2.1 รายการเครื่องจักร เครื่องใช้ไฟฟ้า อุปกรณ์การผลิต ที่ใช้ไฟฟ้าหรือใช้ความร้อนจากเชื้อเพลิงต่างๆ เช่น แก๊ส โดยระบุแรงม้าเปรียบเทียบแต่ละรายการ และแสดงแรงม้ารวม			
2.2 กรรมวิธีการผลิตอาหารทุกประเภทที่ยื่นขอโดยละเอียด เช่น แสดงอุณหภูมิและเวลาที่ใช้ เป็นต้น และแผนภูมิกรรมวิธีการผลิตที่สอดคล้องกับเครื่องจักรที่แสดงไว้ในแปลนพื้นและในรายการเครื่องมือเครื่องจักร โดยต้องระบุหมายเลขเครื่องจักรในกระบวนการผลิตด้วย พร้อมทั้งระบุชนิดภาชนะบรรจุ และวิธีการบริโภคหรือวิธีการใช้			
2.3 ที่มาของน้ำที่ใช้ในการผลิต เช่น น้ำที่ใช้เป็นส่วนผสมในอาหารหรือน้ำที่ใช้ผลิต/น้ำแข็งที่ใช้ผสมหรือสัมผัสอาหาร/ น้ำที่ใช้ล้างภาชนะบรรจุ อุปกรณ์ และเครื่องจักรต่างๆ (แจ้งกรรมวิธีการปรับคุณภาพของน้ำ) (กรณีใช้น้ำหรือน้ำแข็งเป็นส่วนผสมหรือสัมผัสกับอาหารที่พร้อมบริโภคได้ทันที ต้องมีผลวิเคราะห์คุณภาพมาตรฐานตามประกาศน้ำหรือน้ำแข็ง)			
2.4 สูตรส่วนประกอบของอาหารเป็นร้อยละของน้ำหนัก (สูตรคิดเป็น 100%) และแสดงที่มาของวัตถุดิบแต่ละรายการ เช่น เลขสารบบอาหาร (เลข อย.) กรณีที่วัตถุดิบไม่มีเลข อย. สามารถใช้ COA หรือจัดทำรายละเอียด Specification หรือวิธีการคัดเลือกวัตถุดิบนั้นๆ			
2.5 ปริมาณการผลิตอาหารแต่ละประเภท ต่อวัน ต่อสัปดาห์ หรือต่อเดือนแล้วแต่กรณี			
2.6 วิธีการทำความสะอาดเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต รวมถึงภาชนะบรรจุ (ถ้ามี) พร้อมแจ้งสารที่ใช้ในการล้างทำความสะอาดด้วย - หากใช้เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิตร่วมกันสำหรับการผลิตอาหารหลายชนิด ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมเพิ่มเติม เช่น คู่มือการทำความสะอาด การทดสอบความสะอาด (Swap Test/ Rinse Test) การทดสอบการตกค้างของสารเคมีที่ใช้ทำความสะอาดบรรจุ เช่น COA ที่แสดงคุณภาพและความปลอดภัย และวิธีการตรวจสอบสภาพและความสมบูรณ์			
2.7 กรณีผลิตผลิตภัณฑ์เสริมอาหารต้องมีวิธีการเรียกคืนสินค้า			
2.8 วิธีการกำจัดขยะมูลฝอย (ความถี่)			
2.9 จำนวนคนงานชาย-หญิง การแต่งกาย จำนวนห้องน้ำ และจำนวนอ่างล้างมือหน้าหรือในห้องส้วม			
3. เอกสารตามที่กำหนดในหลักเกณฑ์ GMP หรือตามที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุข กำหนดไว้ ต้องแนบเพิ่มเติม			
3.1 กรณีผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท			
1) สำเนาผลวิเคราะห์น้ำดิบ ตามประกาศน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท			
2) หลักฐานผู้ควบคุมการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็งบริโภค ที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง			
3) หลักฐานการแต่งตั้งผู้ควบคุมการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ประจำสถานที่ผลิต			
3.2 กรณีผลิตน้ำแร่ธรรมชาติ			
1) สำเนาผลวิเคราะห์น้ำดิบ ตามประกาศน้ำแร่ธรรมชาติ			
2) สำเนาผลวิเคราะห์ปริมาณแร่ธาตุสำคัญที่เป็นคุณสมบัติของแหล่งน้ำนั้นๆ			

รายละเอียดการตรวจสอบเอกสาร	ผู้ยื่นคำขอ ตรวจสอบ	เจ้าหน้าที่ ตรวจสอบ	บันทึกข้อบกพร่อง
3) รายงานการตรวจสอบแหล่งน้ำบาดาล ต้องจัดทำโดยนักธรณีที่ทำงานสังกัดภาครัฐ หรือ ตรวจสอบรายชื่อนักธรณีวิทยาได้จากเว็บไซต์กรมทรัพยากรน้ำบาดาล			
4) สำเนาใบอนุญาตขุดเจาะน้ำบาดาล จากกรมทรัพยากรน้ำบาดาล			
5) สำเนาใบอนุญาตใช้น้ำบาดาล จากกรมทรัพยากรน้ำบาดาล ต้องระบุวัตถุประสงค์เพื่อ ธุรกิจ (การค้า)			
6) หลักฐานผู้ควบคุมการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็ง บริโภค ที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง			
7) หลักฐานการแต่งตั้งผู้ควบคุมการผลิตน้ำแร่ธรรมชาติ ประจำสถานที่ผลิต			
3.3 กรณีผลิตน้ำแข็งบริโภค			
1) สำเนาผลวิเคราะห์น้ำที่ใช้ผลิต ตามประกาศน้ำแข็ง			
2) หลักฐานผู้ควบคุมการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็ง บริโภค ที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง			
3) หลักฐานการแต่งตั้งผู้ควบคุมการผลิตน้ำแข็ง ประจำสถานที่ผลิต			
3.4 กรณีผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน โดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์			
1) มาตรการการในการควบคุมหรือลดอันตรายจากยาปฏิชีวนะ			
2) มาตรการการในการควบคุมจำนวนเชื้อจุลินทรีย์เริ่มต้นในน้ำนมดิบ			
3) หลักฐานผู้ควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์			
4) หลักฐานการแต่งตั้งผู้ควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธี ฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์ ประจำสถานที่ผลิต			
3.5 กรณีผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ			
1) เอกสารวิชาการศึกษาการทดสอบการกระจายความร้อนในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution)			
2) เอกสารวิชาการศึกษาอัตราการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์อาหารแต่ละชนิด แต่ละ ขนาดบรรจุ เพื่อกำหนดอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อ (Heat Penetration)			
3) หลักฐานแสดงกรรมวิธีที่กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Schedule Process)			
4) หลักฐานแสดงผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority)			
5) หลักฐานการฝึกอบรมหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิต (Retort Supervisor)			
6) หลักฐานการแต่งตั้งผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็น กรดต่ำ ประจำสถานที่ผลิต			
3.6 กรณีผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่ปรับกรด			
1) เอกสารการศึกษาการกระจายความร้อนในเครื่องฆ่าเชื้อและการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์ รวมทั้งวิธีที่กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หรือ เอกสารวิชาการที่ใช้อ้างอิงอุณหภูมิ และเวลาที่เหมาะสมในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด			
2) เอกสารแสดงวิธีการปรับสภาพอาหารให้เป็นกรด และปัจจัยวิกฤตที่ต้องควบคุมให้ค่าความ เป็นกรด-ต่างเข้าสู่สมดุล (Equilibrium pH) ไม่เกิน 4.6			
3) เอกสารแสดงวิธีการเก็บตัวอย่างและวัดค่าความเป็นกรด-ต่าง ตามความถี่ที่เหมาะสม พร้อมทั้งระบุเครื่องมือที่ใช้และค่า pH เป้าหมาย			
4) หลักฐานแสดงผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority)			

รายละเอียดการตรวจสอบเอกสาร	ผู้ยื่นคำขอ ตรวจสอบ	เจ้าหน้าที่ ตรวจสอบ	บันทึกข้อบกพร่อง
5) หลักฐานการฝึกอบรมหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิต (Retort Supervisor)			
6) หลักฐานการแต่งตั้งผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่ปรับกรด ประจำสถานที่ผลิต			
3.7 กรณีผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำหรืออาหารปรับกรด โดยใช้กรรมวิธีผลิตแบบปลอดเชื้อ (Aseptic System)			
1) Aseptic Machine Diagram (แผนภูมิการผลิต) ที่แสดงเครื่องจักร อุปกรณ์ และท่อต่างๆ โดยระบุตำแหน่งอุปกรณ์ใน diagram ดังนี้ อุปกรณ์ที่ใช้ในการควบคุมอัตราการไหล (Metering/Timing Pump), อุปกรณ์วัดอัตราการไหล (Flow Meter), เครื่องวัดอุณหภูมิ (TID), เครื่องบันทึกอุณหภูมิ (TRC), ท่อคงอุณหภูมิ (Holding Tube), อุปกรณ์การเปลี่ยนทิศทางการไหล (FDD), อุปกรณ์สร้างความดัน (Backpressure Valve), แผ่นกรองอากาศ (Sterile Filter)			
2) Approval Thermal Process ปัจจัยวิกฤตที่ต้องควบคุมต้องกำหนดโดย Process Authority (PA) ดังนี้ ค่า F_0 , อุณหภูมิและระยะเวลาในการฆ่าเชื้อ, อัตราการไหลของผลิตภัณฑ์, ค่าความชื้นหนืดหรือค่าความถ่วงจำเพาะหรือค่าปริมาณของแข็งในน้ำ, ค่า pH (กรณีปรับกรด)			
3) Aseptic Process Inspection แจ้งอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้ออุปกรณ์ก่อนการผลิต (Pre-sterilization) ต้องกำหนดโดย Process Authority (PA) หรือผู้ผลิตเครื่องจักร, กำหนดการฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์ก่อนการบรรจุ			
4) หลักฐานแสดงผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority)			
5) หลักฐานการฝึกอบรมหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิต (Retort Supervisor)			
6) หลักฐานการแต่งตั้งผู้ควบคุมการผลิตอาหารโดยใช้กรรมวิธีผลิตแบบปลอดเชื้อ ประจำสถานที่ผลิต			
3.8 กรณีผลิตการคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดบางชนิด			
1) หลักฐานแสดงว่าแหล่งเพาะปลูกมีระบบควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูกที่ปลอดภัย			
2) ทะเบียนเกษตรกร			
3) ทะเบียนผู้รวบรวม หรือผู้จัดหา (ถ้ามี)			
3.9 กรณีผลิตผลิตภัณฑ์ที่ใช้กระบวนการพาสเจอร์ไรส์ด้วยความดันสูง (High-Pressure Processing (HPP))			
1) รายงานผลการศึกษา Inoculated Pack/Challenge Study ประเภท Pathogen Inactivation Study หรือ ประเภท Combined Growth and Inactivation Study ต้องแสดงรายละเอียดคุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทดสอบ การออกแบบการศึกษา ผลการศึกษา และสรุปผลการศึกษา			
2) ผลการทดสอบอายุการเก็บรักษา (Shelf-life Study)			
3.10 กรณีผลิตเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง			
1) หลักฐานการบันทึกรับ-จ่ายเมล็ดกัญชง (กรณีใช้เมล็ดกัญชงเป็นวัตถุดิบ)			
2) หลักฐานแสดงแหล่งที่มาของวัตถุดิบเมล็ดกัญชงที่จะนำมาใช้ในการผลิต ได้รับอนุญาตถูกต้องตามกฎหมาย (กรณีใช้เมล็ดกัญชงเป็นวัตถุดิบ)			
3) หลักฐานการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (แบบ อ.18 หรือ สป.3/1) แสดงแหล่งที่มาของวัตถุดิบน้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือ โปรตีนจากเมล็ดกัญชง หรือ ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง (กรณีแบ่งบรรจุ)			

รายละเอียดการตรวจสอบเอกสาร	ผู้ยื่นคำขอ ตรวจสอบ	เจ้าหน้าที่ ตรวจสอบ	บันทึกข้อบกพร่อง
3.11 กรณีผลิตผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชง			
1) หลักฐานบันทึกการรับ-จ่ายส่วนของกัญชาหรือกัญชงที่ใช้เป็นวัตถุดิบ			
2) หลักฐานแสดงแหล่งที่มาของส่วนของกัญชาหรือกัญชง ที่จะนำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิต ได้รับอนุญาตถูกต้องตามกฎหมาย			
3) หลักฐานการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (แบบ อ.18 หรือ สบ.3/1) และแหล่งที่มาของผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชง (กรณีแบ่งบรรจุ)			
3.12 กรณีผลิตผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดโอดเป็นส่วนประกอบ			
1) หลักฐานบันทึกการรับ-จ่ายสารสกัดแคนนาบิไดโอด			
2) หลักฐานแสดงแหล่งที่มาของสารสกัดแคนนาบิไดโอด ที่จะนำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิต ได้รับอนุญาตถูกต้องตามกฎหมาย			
3) ข้อกำหนดเฉพาะ (Specification) หรือ COA ของวัตถุดิบสารสกัดแคนนาบิไดโอด			
4) หลักฐานการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (แบบ อ.18 หรือ สบ.3/1) และแหล่งที่มาของผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดโอดเป็นส่วนประกอบ (กรณีแบ่งบรรจุ)			
4. ภาพถ่าย (ภาพสี) ต้องระบุชื่อและที่ตั้งทุกแผ่น และลงนามรับรองเอกสารทุกแผ่น แสดงให้เห็นพื้นที่และเครื่องมือเครื่องจักรต่างๆ ทั้งภายใน-ภายนอกอาคารผลิตเป็นไปตามลำดับสายงานผลิตที่จะขออนุญาต ตั้งแต่รับวัตถุดิบไปจนถึงการจัดเก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป			
ขั้นตอนที่ 3 เปิดสิทธิใช้งานผ่านระบบ E- Submission			
สามารถดาวน์โหลดแบบฟอร์ม และศึกษารายละเอียดหลักฐานและเงื่อนไขต่าง ๆ ได้ที่เว็บไซต์ http://food.fda.moph.go.th/ESub/			

- หมายเหตุ**
- เอกสารที่เป็นสำเนาทั้งหมดต้องลงลายมือชื่อรับรองสำเนาโดยผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลหรือผู้รับมอบอำนาจทั่วไปที่มีอำนาจลงนามรับรองสำเนาเอกสารได้
 - ยื่นคำขอจัดทำฐานข้อมูลหลัก (Master Data) และเอกสารประกอบการขอตรวจประเมิน (ขั้นตอนที่ 1 และ 2) ได้ที่ ศูนย์รับเรื่องเข้า-ออกด้านการบริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ (OSSC) ตึก 6 ชั้น 4 อย. (ติดต่อนัดหมายเพื่อยื่นเอกสารที่เบอร์โทร. 0 2590 7606-7) หรือ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดที่ตั้งสถานที่ผลิตอาหาร
 - วันที่ยื่นคำขอเพื่อฟังผลการพิจารณาเป็นไปตามใบนัดรับฟังผลการพิจารณาความครบถ้วนของเอกสารคำขอ
 - หากพบข้อบกพร่องต้องแก้ไขให้แล้วเสร็จภายใน **10 วันทำการ** นับแต่วันถัดจากวันที่รับฟังผลการพิจารณาเอกสาร หากพ้นกำหนดจะยกเลิกและส่งคืนคำขอต่อไป

(สำหรับผู้ประกอบการ)	(สำหรับเจ้าหน้าที่)
<p>4. ลงลายมือชื่อรับทราบผลการรับคำขอ ครั้งที่ 1 (ยื่นคำขอครั้งแรก)</p> <p>ลงชื่อ..... (ผู้ยื่นคำขอ/ผู้รับมอบอำนาจ) (.....) วันที่.....</p>	<p>2. สรุปผลการรับคำขอ ครั้งที่ 1 (ยื่นคำขอครั้งแรก)</p> <p><input type="checkbox"/> รับคำขอเพราะเอกสารครบถ้วน <input type="checkbox"/> รับคำขอแต่มีเงื่อนไข เพราะเอกสารไม่ครบถ้วน</p> <p>พบข้อบกพร่องตามที่ระบุข้างต้น ต้องแก้ไขให้แล้วเสร็จภายใน 10 วันทำการ นับแต่วันถัดจากวันที่รับคำขอ หากพ้นกำหนดจะยกเลิกและส่งคืนคำขอต่อไป</p> <p>ลงชื่อ.....เจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา วันที่.....</p>
<p>ครั้งที่ 2 (การแก้ไขข้อบกพร่อง) ข้าพเจ้าได้ยื่นเอกสารการแก้ไขข้อบกพร่อง จำนวน.....รายการ ตามที่ระบุในบันทึกข้อบกพร่องแล้ว</p> <p>ลงชื่อ..... (ผู้ยื่นคำขอ/ผู้รับมอบอำนาจ) (.....) วันที่.....</p>	<p>ครั้งที่ 2 (การแก้ไขข้อบกพร่อง)</p> <p><input type="checkbox"/> แก้ไขข้อบกพร่องครบถ้วน</p> <p>ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา วันที่.....</p>
<p>รับคืนคำขอ</p> <p>ลงชื่อ..... (ผู้ยื่นคำขอ/ผู้รับมอบอำนาจ) (.....) วันที่.....</p>	<p>ส่งคืนคำขอ</p> <p>ขอส่งคืนคำขอและเอกสารประกอบทั้งหมด เนื่องจาก</p> <p><input type="checkbox"/> ไม่มาแก้ไขข้อบกพร่องภายในระยะเวลาที่กำหนด <input type="checkbox"/> การแก้ไขข้อบกพร่อง ไม่ครบถ้วน</p> <p>ท่านมีสิทธิ์ยื่นคำขอใหม่โดยจัดเตรียมเอกสารให้ครบถ้วนและสอดคล้องเป็นไปตามกฎหมาย หรือจะอุทธรณ์การคืนคำขอครั้งนี้ก็ได้</p> <p>ขอให้ยื่นคำอุทธรณ์เป็นหนังสือต่อเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาได้ ภายใน 15 วันทำการ นับแต่วันที่ได้รับแจ้ง</p> <p>ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา วันที่.....</p>

หนังสือยินยอมให้ใช้สถานที่

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า (เจ้าของอาคาร) อายุ ปี
อยู่บ้านเลขที่.....ซอย ถนน หมู่ที่ตำบล อำเภอ
จังหวัดเป็นผู้ถือกรรมสิทธิ์ในบ้านเลขที่ ซอย ถนน หมู่ที่
ตำบล อำเภอ..... จังหวัด

ขอทำหนังสือฉบับนี้ขึ้นเพื่อแสดงว่าข้าพเจ้ายินยอมให้(ผู้ขอประกอบการ).....
อายุปี อยู่บ้านเลขที่ ซอย..... ถนน หมู่ที่.....ตำบล
อำเภอ จังหวัดใช้สถานที่ตามสถานที่ดังกล่าวข้างต้น ในการประกอบกิจการ

ได้ตั้งแต่วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....เป็นต้นไป จึงได้ลงลายมือชื่อไว้เป็นสำคัญ

ขอรับรองว่าหนังสือฉบับนี้ได้ทำขึ้นโดยถูกต้องตามความเป็นจริง ทุกประการ

(ลงชื่อ) ผู้ให้คำยินยอม
(.....) ตัวบรรจง

(ลงชื่อ) ผู้ขอประกอบการ
(.....) ตัวบรรจง

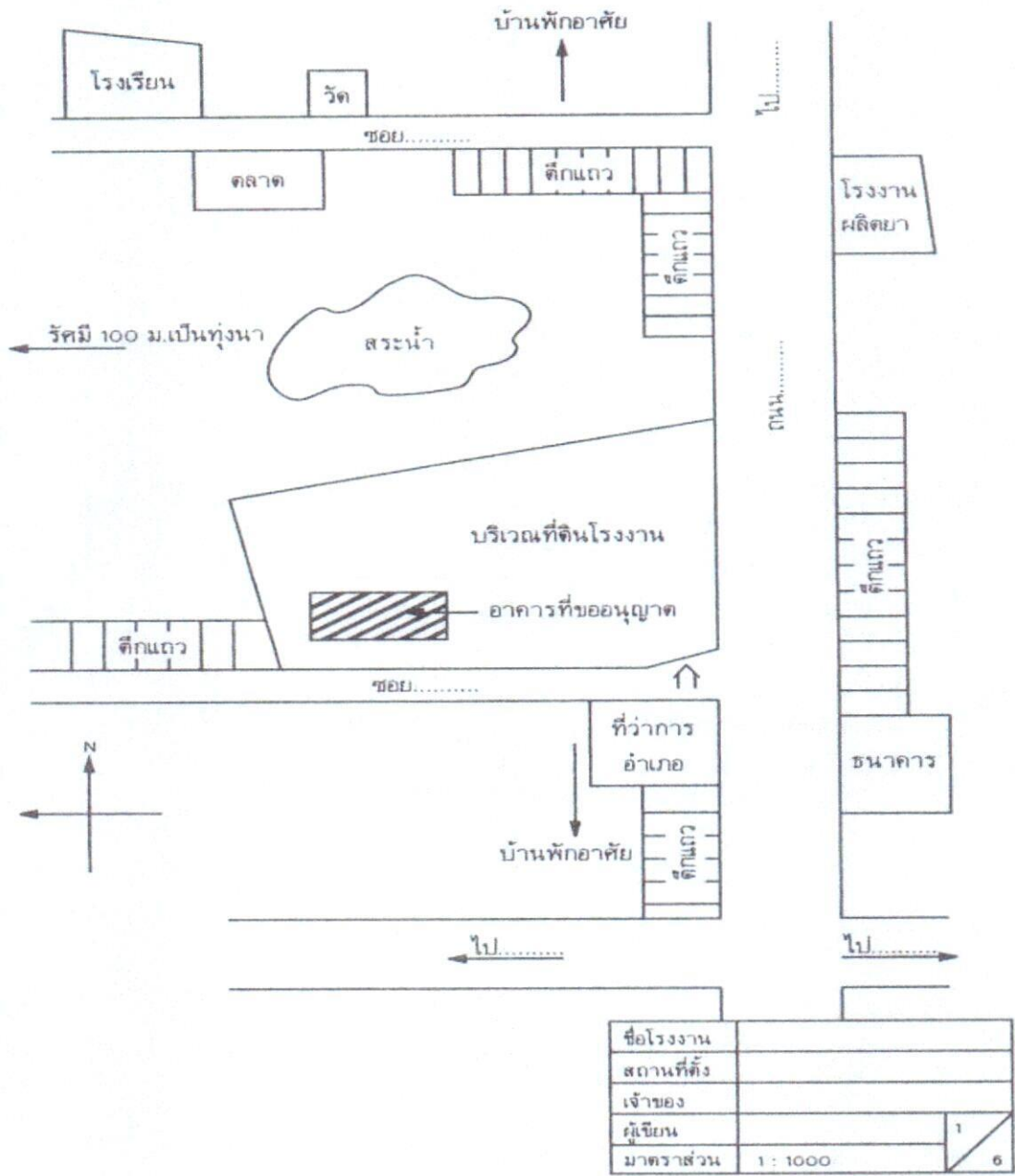
(ลงชื่อ) พยาน
(.....) ตัวบรรจง

หมายเหตุ ให้แนบเอกสารดังนี้ประกอบด้วย พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

1. สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ให้คำยินยอม / เจ้าของบ้าน
2. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ให้คำยินยอม / เจ้าของบ้าน

หากมีสัญญาเช่าร้าน ให้ถ่ายสำเนาสัญญาเช่าพร้อมรับรองสำเนาถูกต้องแทนหนังสือนี้

ตัวอย่างแผนที่สังเขปแสดงที่ตั้งโรงงานและสิ่งปลูกสร้างในบริเวณใกล้เคียง



ชื่อผู้รับอนุญาต

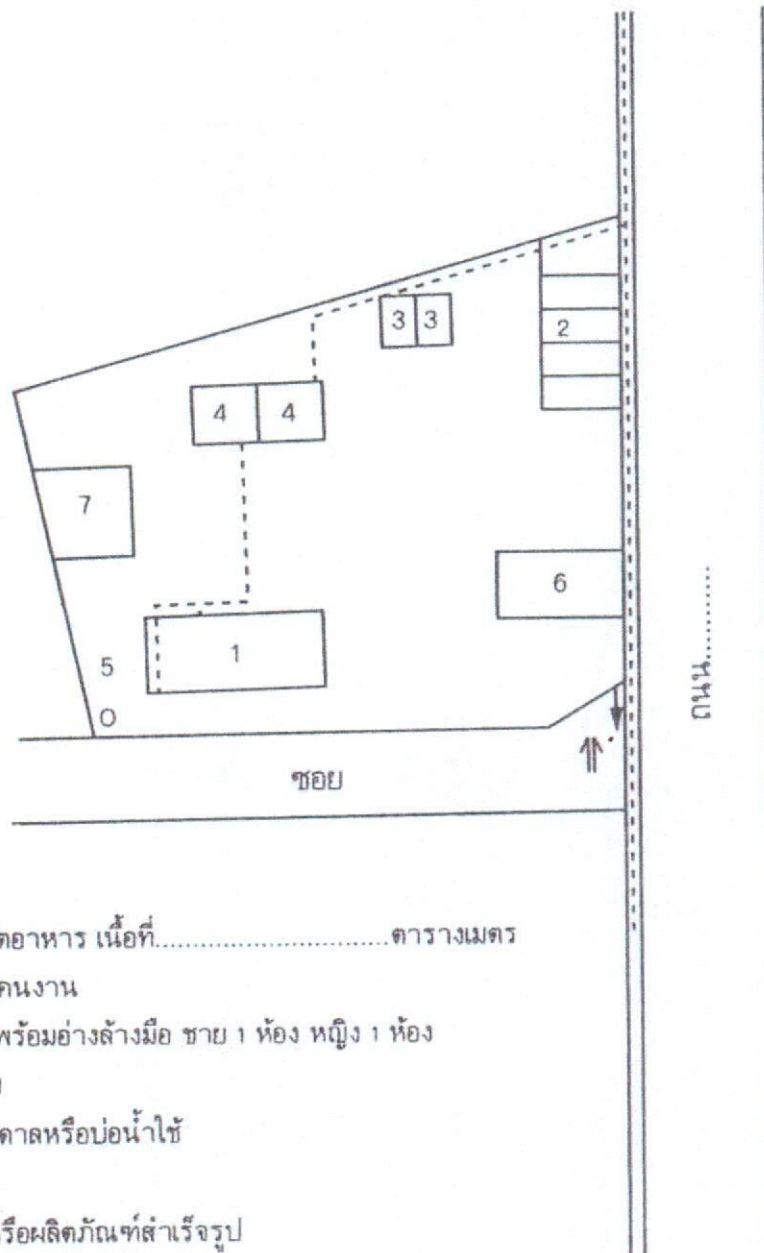
ชื่อสถานที่ผลิต.....

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

อำเภอ..... จังหวัด..... เบอร์โทรศัพท์

พิกัด GPS

ตัวอย่างแบบแปลนแผนผังแสดงถึงปลุกสร้างภายในบริเวณที่ดินของโรงงาน



1. อาคารโรงงานผลิตอาหาร เนื้อที่.....ตารางเมตร
 2. บ้านพักอาศัยของคณงาน
 3. ห้องน้ำ ห้องส้วม พร้อมอ่างล้างมือ ชาย 1 ห้อง หญิง 1 ห้อง
 4. ระบบกำจัดน้ำเสีย
 5. ตำแหน่งบ่อน้ำบาดาลหรือบ่อน้ำใช้
 6. บ้านพักอาศัย
 7. โกดังเก็บวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป
- ทางระบายน้ำภายใน
 ===== ทางระบายน้ำสาธารณะ

ชื่อผู้รับอนุญาต

ชื่อสถานที่ผลิต.....

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

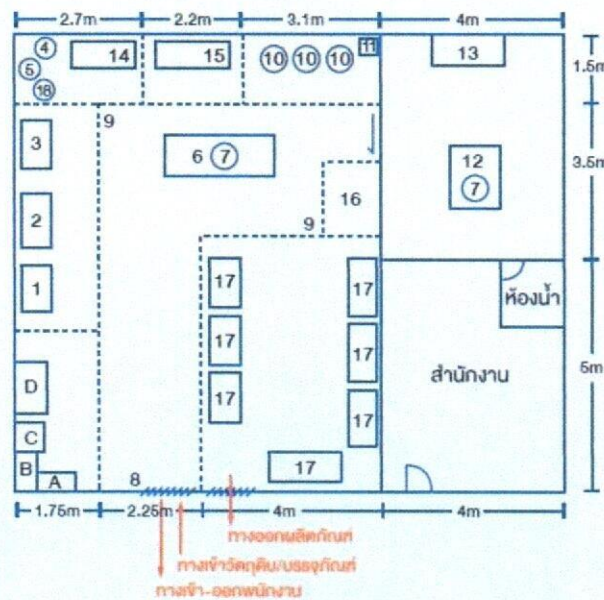
อำเภอ..... จังหวัด..... เบอร์โทรศัพท์

แบบแปลนพื้นที่ผลิตอาหาร ระบุชื่อและที่ตั้งสถานที่ผลิต แสดงระยะและมาตราส่วนที่ใช้ย่อ แสดงตำแหน่งเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตเป็นหมายเลขหรือตัวอักษร พร้อมทั้งเส้นทางเข้า-ออกพนักงาน ทางเข้าวัตถุดิบ ภาชนะบรรจุ และทางออกสินค้า

ชื่อสถานที่ผลิต.....

ที่อยู่.....

มาตราส่วน 1:100



- | | | | |
|--------------------------|------------------------|--------------------------|----------------------------|
| A - ชั้นวางรองเท้าภายนอก | 1 - ถังน้ำแข็ง | 7 - เครื่องชั่งดิจิตอล | 13 - โต๊ะพักเย็น |
| B - ชั้นวางรองเท้าภายใน | 2 - ตู้แช่วัตถุดิบ | 8 - ม้านพลาสติก | 14 - อ่างล้างอุปกรณ์ |
| C - ตู้เก็บของพนักงาน | 3 - บริเวณเก็บวัตถุดิบ | 9 - เส้นแบ่งบริเวณ ----- | 15 - ที่ฝั่งแห้งบรรจุภัณฑ์ |
| D - อ่างล้างมือพนักงาน | 4 - เครื่องกรองน้ำ | 10 - เต้าแก๊ส | 16 - บริเวณเก็บบรรจุภัณฑ์ |
| | 5 - ถังเก็บน้ำกรอง | 11 - ถังแก๊ส | 17 - ตู้แช่ผลิตภัณฑ์ |
| | 6 - โต๊ะเตรียม | 12 - โต๊ะบรรจุ | 18 - จุดเก็บสารเคมี |

4. ชนิดและขนาดของภาชนะบรรจุ

.....
.....

5. สูตรส่วนประกอบของอาหาร (คิดเป็น ร้อยละ100)

1. เลขสารบบอาหาร.....ร้อยละ.....
2. เลขสารบบอาหาร.....ร้อยละ.....
3. เลขสารบบอาหาร.....ร้อยละ.....
4. เลขสารบบอาหาร.....ร้อยละ.....
5. เลขสารบบอาหาร.....ร้อยละ.....
6. เลขสารบบอาหาร.....ร้อยละ.....

6. ปริมาณการผลิตอาหารแต่ละประเภท ต่อวัน ต่อสัปดาห์ หรือต่อเดือน แล้วแต่กรณี

.....
.....

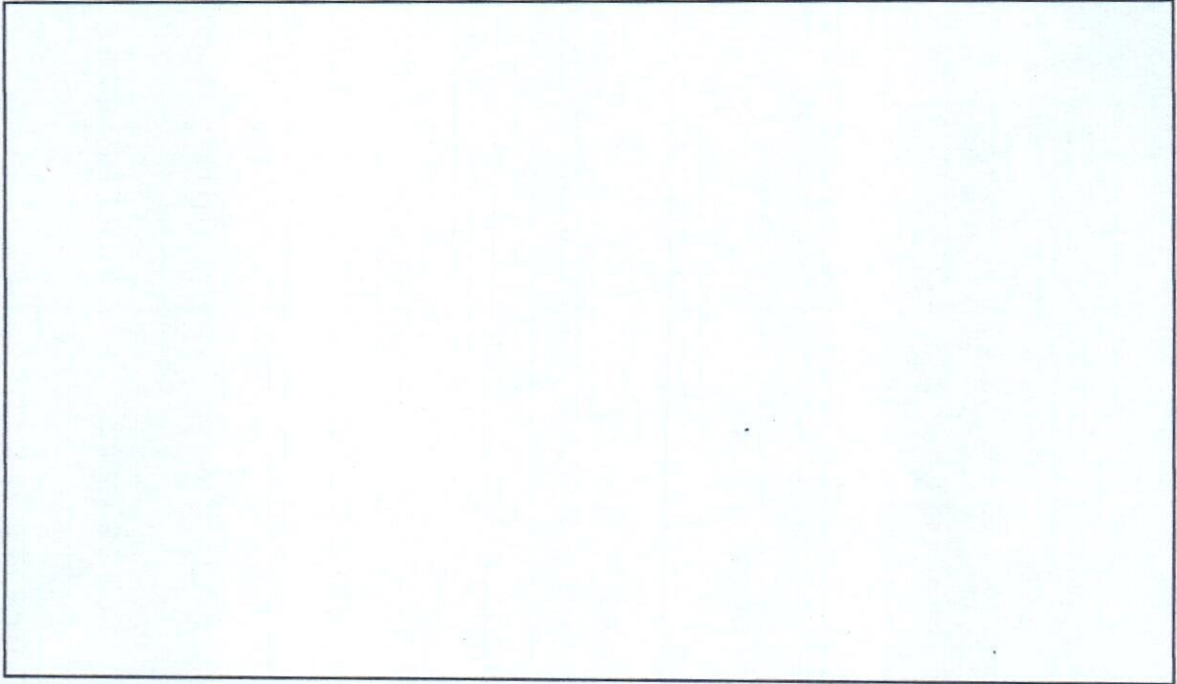
7. วิธีการกำจัดขยะมูลฝอย

.....
.....

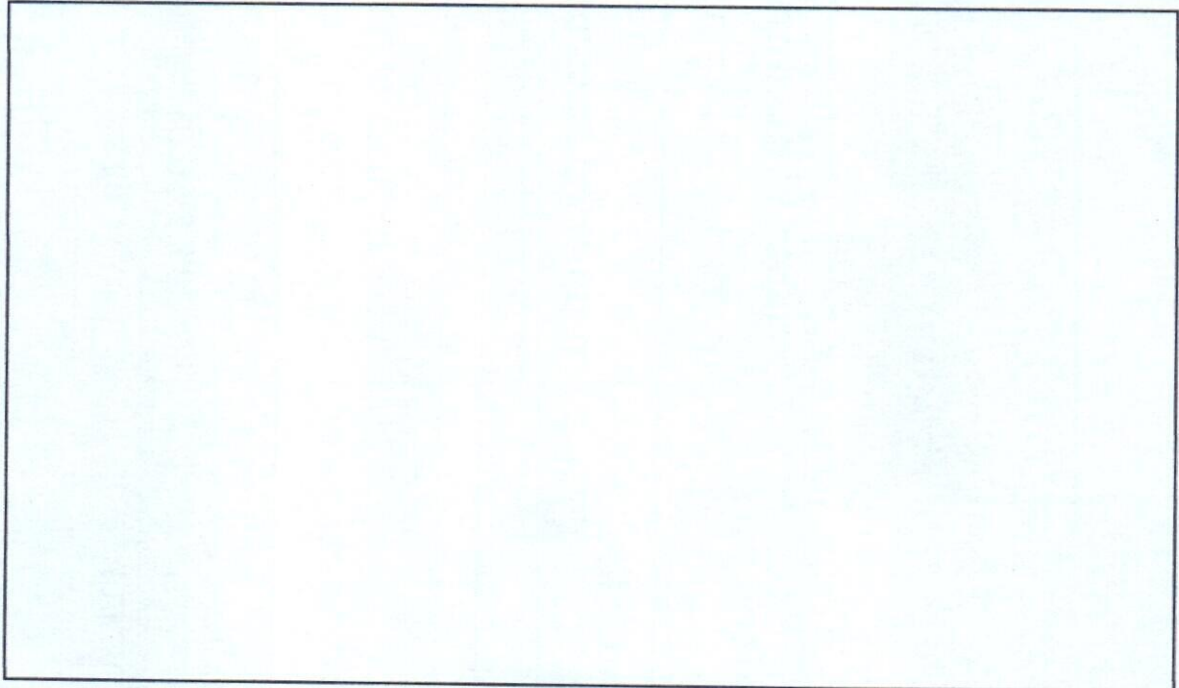
ลงชื่อผู้ขออนุญาต.....
(.....)

สถานที่ผลิตอาหารชื่อ.....
ตั้งอยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....อาคาร.....
ถนน.....ตำบล.....อำเภอ.....
จังหวัด.....โทรศัพท์.....

รูปที่ 1 แสดงลักษณะอาคารของสถานที่ที่ขออนุญาต



รูปที่ 2 แสดงป้ายสถานที่ผลิตอาหาร/สถานที่นำเข้า/,เลขที่ตั้ง ของสถานที่ที่ขออนุญาต



รับรองว่าเป็นความจริง

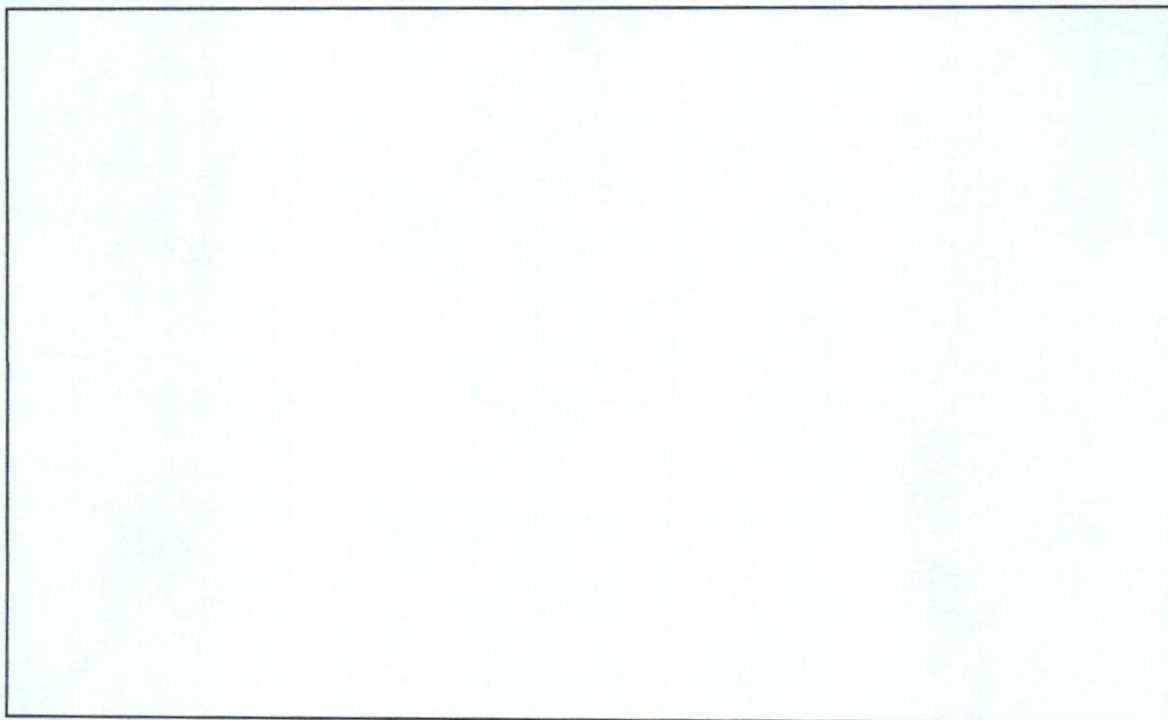
ลงชื่อ.....
(.....)

ผู้ขออนุญาต

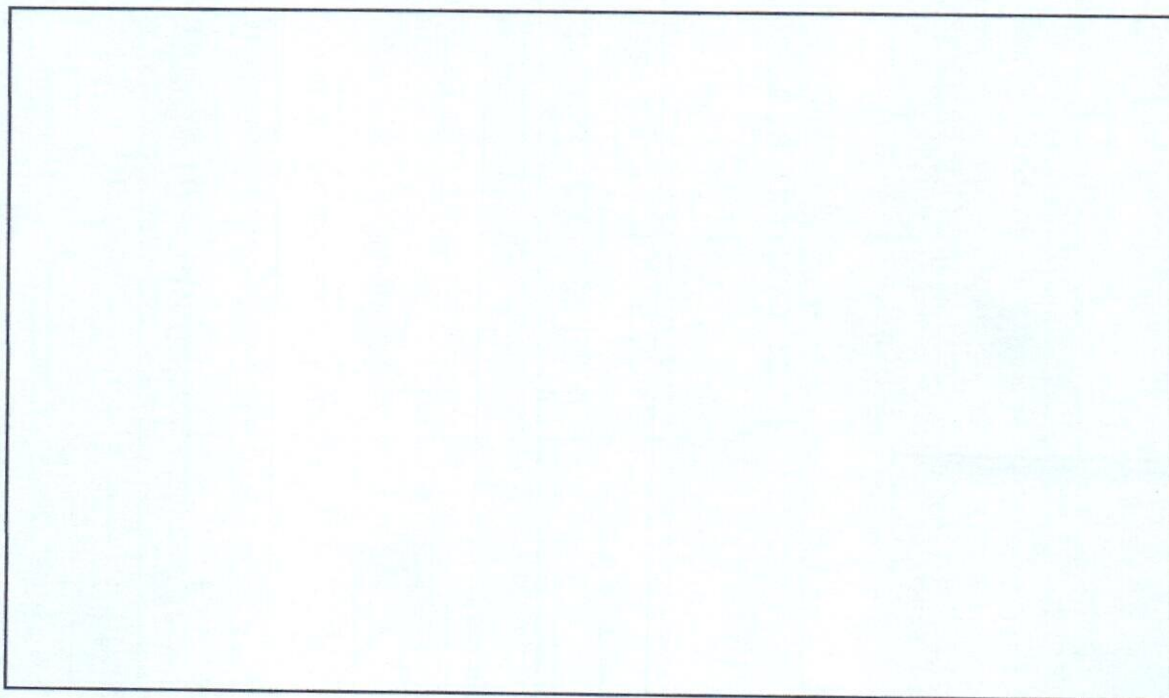
วันที่...../...../.....

รูปถ่ายสถานที่ผลิตอาหารชื่อ.....

รูปที่ 3 แสดงลักษณะอาคารของสถานที่ขออนุญาต (ด้านหน้า,บ้านเลขที่)



รูปที่ 4 แสดงลักษณะอาคารของสถานที่ขออนุญาต (ด้านข้างซ้าย)



รับรองว่าเป็นความจริง

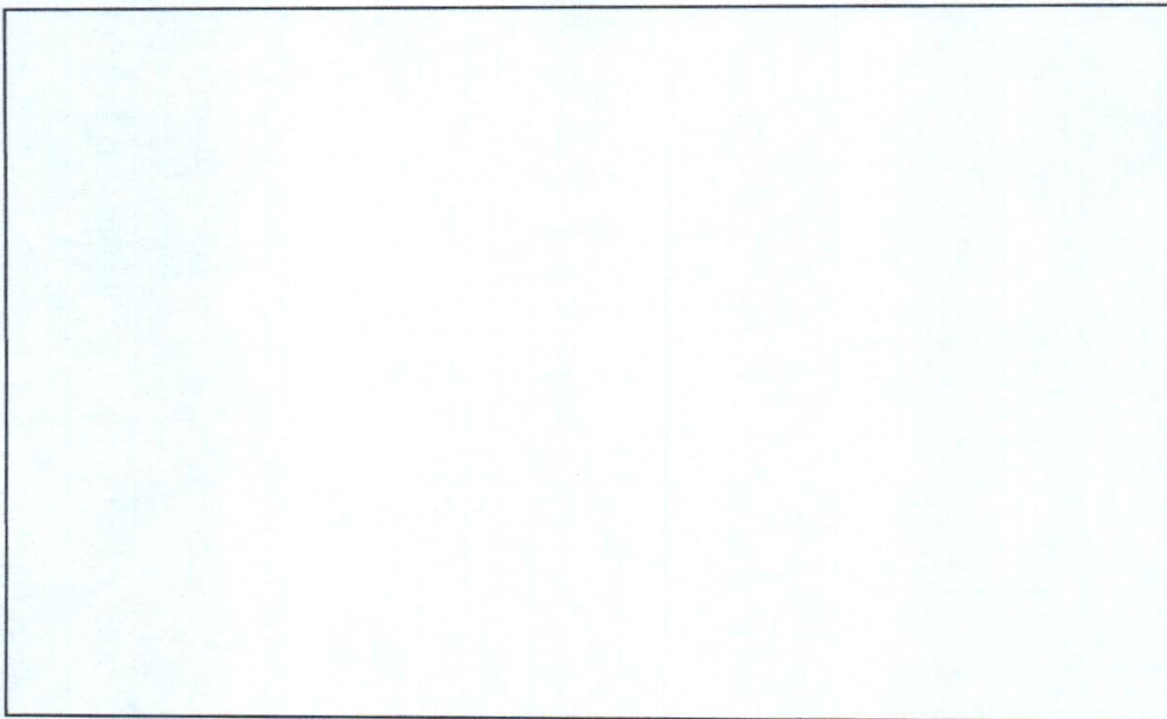
ลงชื่อ.....
(.....)

ผู้ขออนุญาต

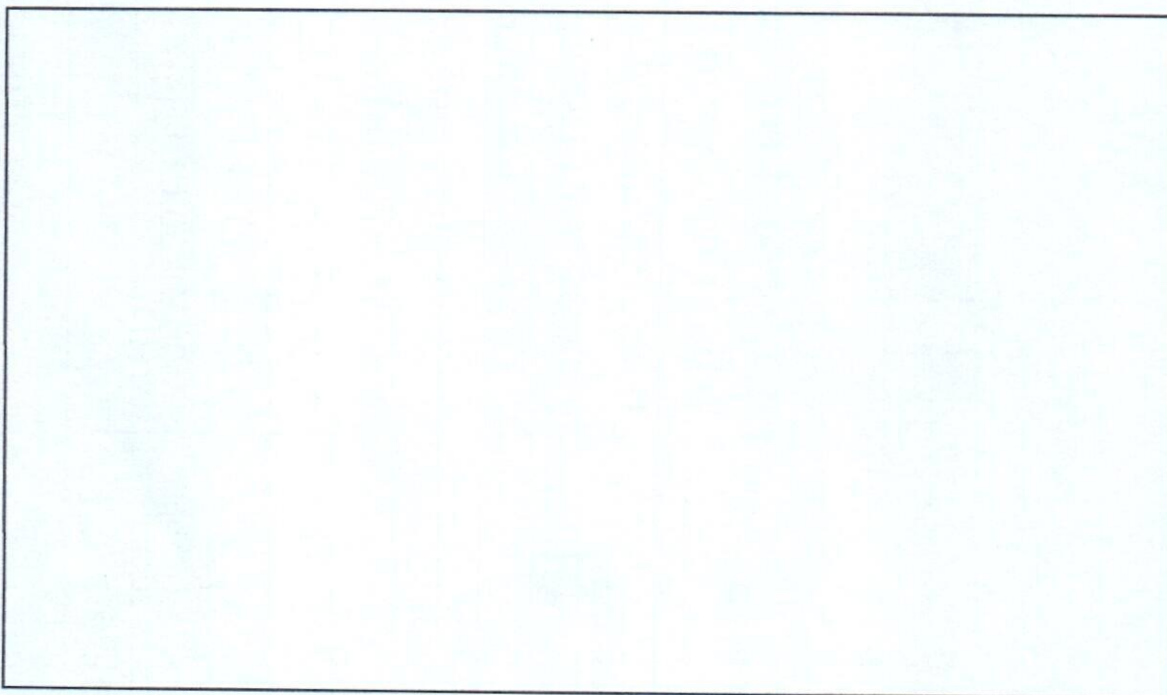
วันที่...../...../.....

รูปถ่ายสถานที่ผลิตอาหารชื่อ.....

รูปที่ 5 แสดงลักษณะอาคารของสถานที่ขออนุญาต (ด้านข้างขวา)



รูปที่ 6 แสดงลักษณะอาคารของสถานที่ขออนุญาต (ด้านข้างขวา)



รับรองว่าเป็นความจริง

ลงชื่อ.....

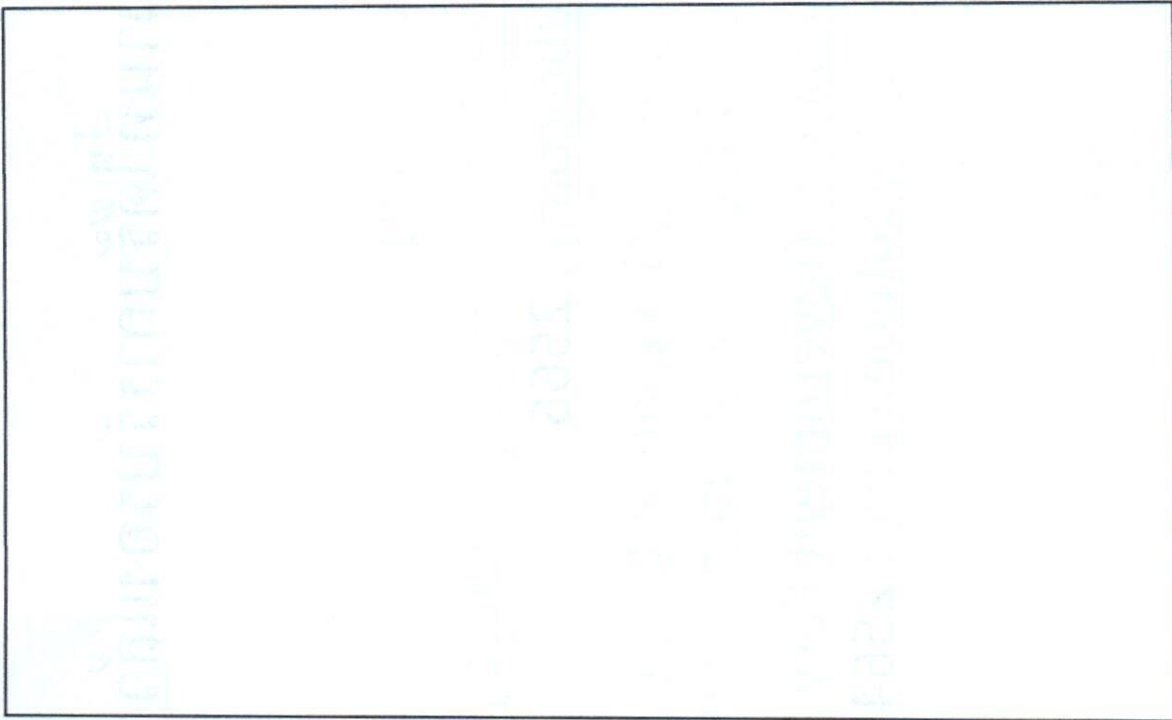
(.....)

ผู้ขออนุญาต

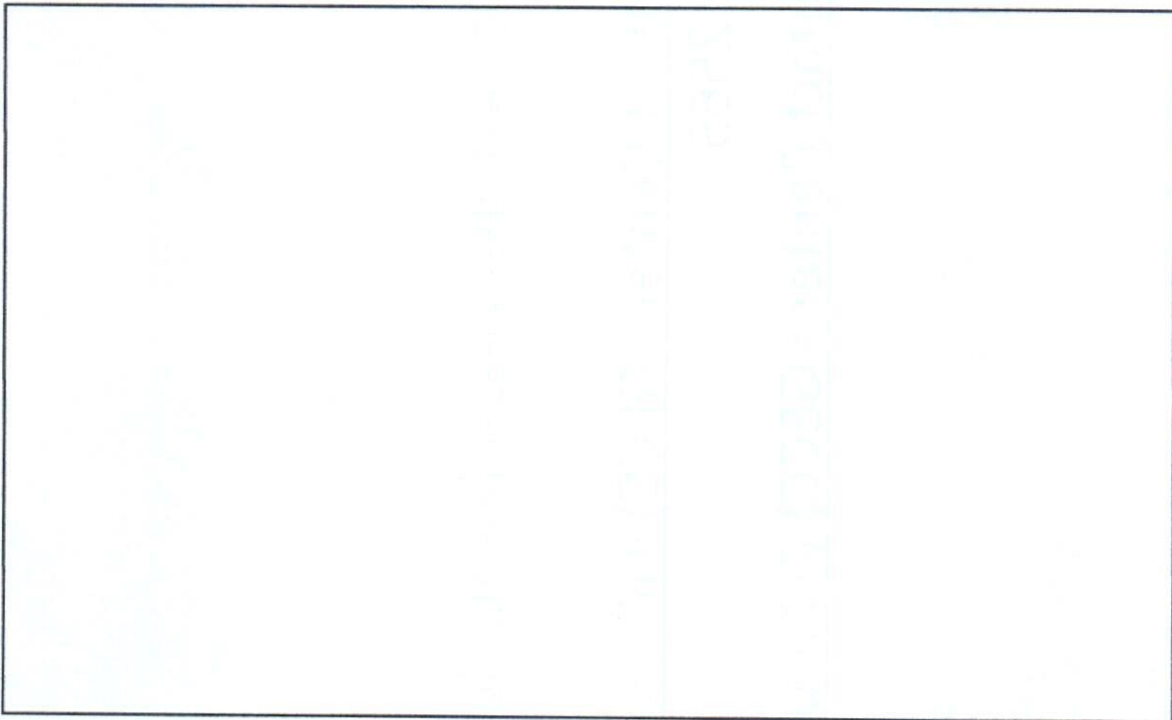
วันที่...../...../.....

รูปถ่ายสถานที่ผลิตอาหารชื่อ.....

รูปที่ 7 ห้องหรือบริเวณเก็บวัตถุดิบ/เตรียมวัตถุดิบ



รูปที่ 8 ห้องหรือบริเวณเก็บวัตถุดิบ/เตรียมวัตถุดิบ



รับรองว่าเป็นความจริง

ลงชื่อ.....

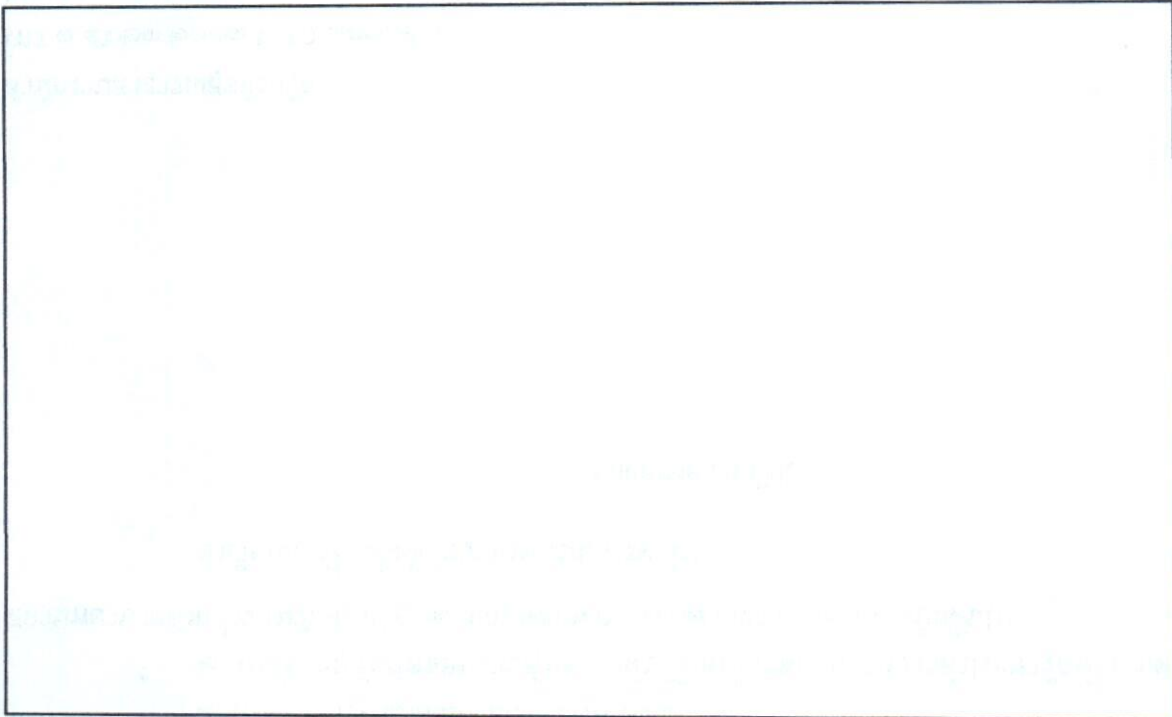
(.....)

ผู้ขออนุญาต

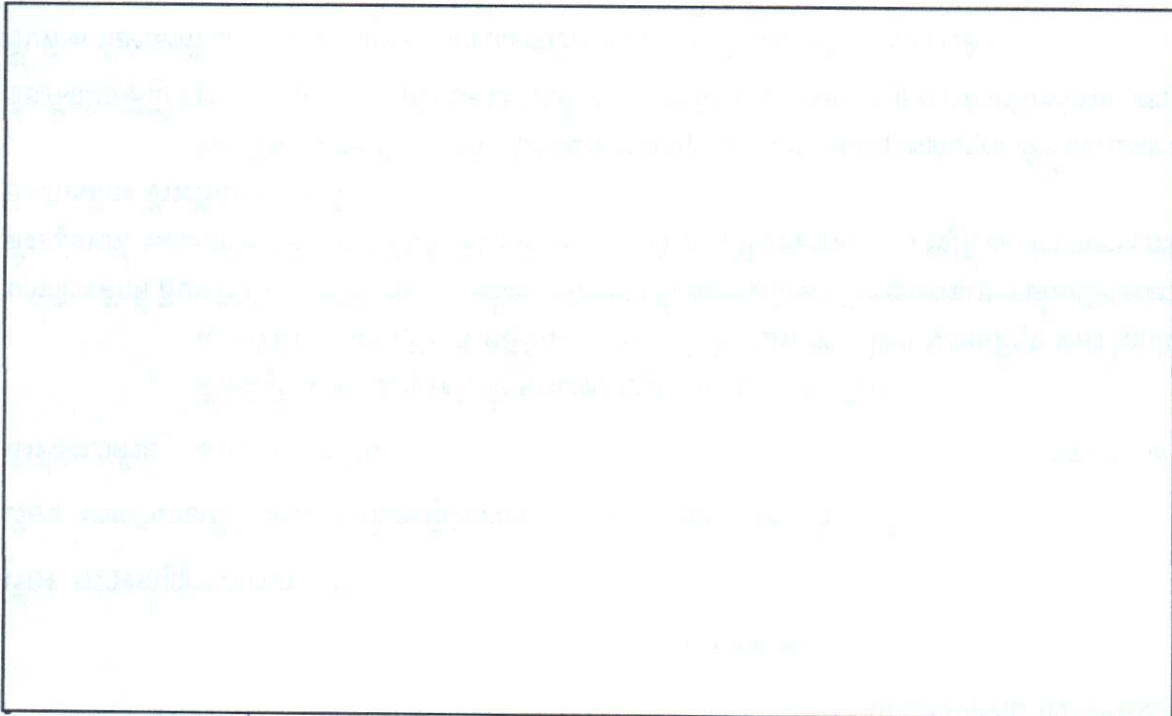
วันที่...../...../.....

รูปถ่ายสถานที่ผลิตอาหารชื่อ.....

รูปที่ 9 ห้องหรือบริเวณปรุงผสม / บริเวณคัดและบรรจุ (กรณีการคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดบางชนิด)



รูปที่ 10 ห้องหรือบริเวณปรุงผสม / บริเวณคัดและบรรจุ (กรณีการคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดบางชนิด)



รับรองว่าเป็นความจริง

ลงชื่อ.....

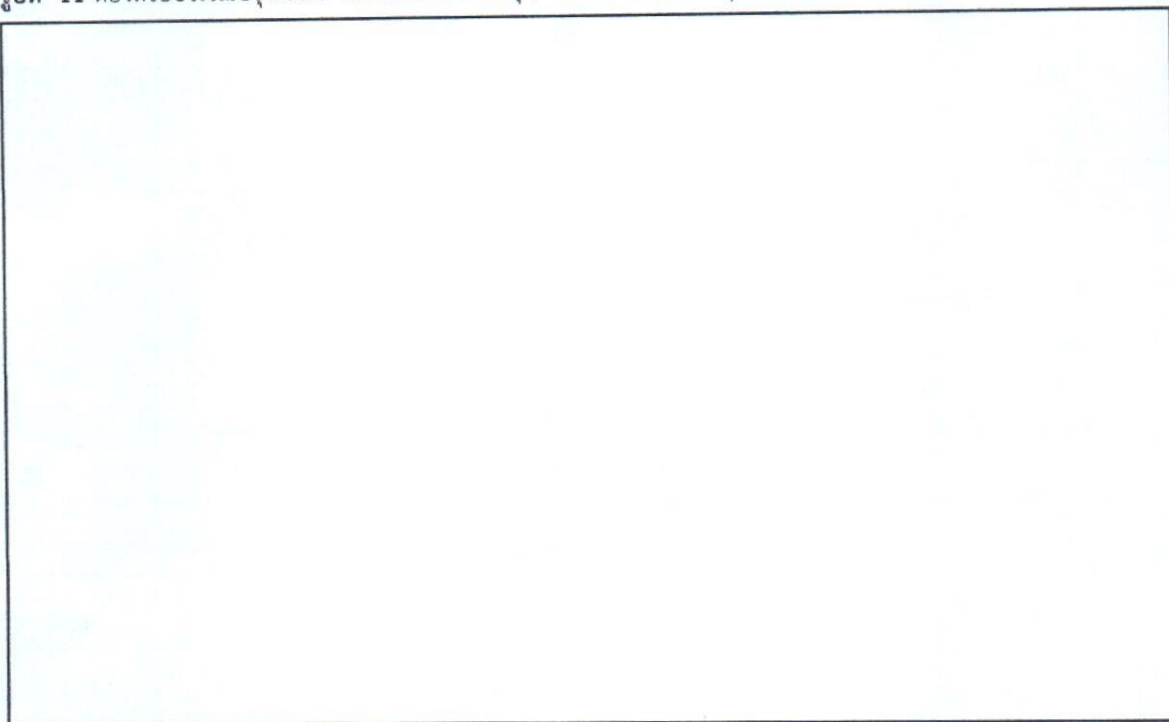
(.....)

ผู้ขออนุญาต

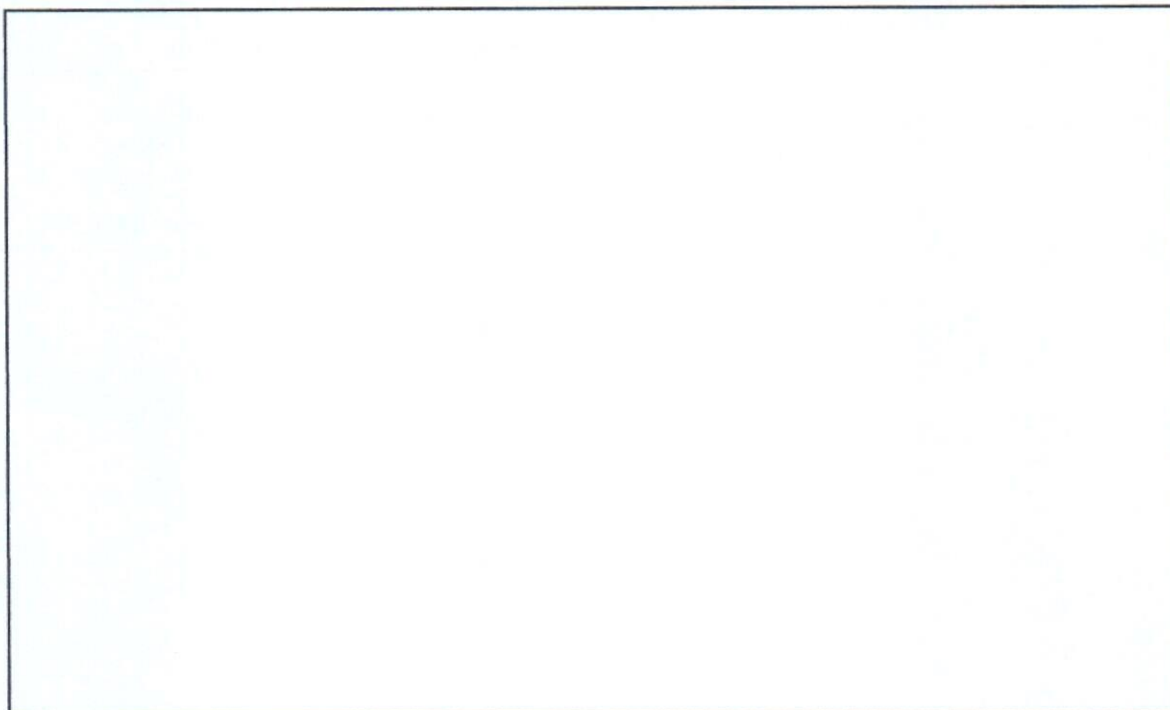
วันที่...../...../.....

รูปถ่ายสถานที่ผลิตอาหารชื่อ.....

รูปที่ 11 ห้องหรือบริเวณปรุงผสม / บริเวณคัดและบรรจุ (กรณีการคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดบางชนิด)



รูปที่ 12 ห้องหรือบริเวณ การฆ่าเชื้อหรือวิธีการอื่นๆ เช่น ผ่านความร้อน หรือแช่เย็น หรือทำให้แห้ง แล้วแต่กรณี



รับรองว่าเป็นความจริง

ลงชื่อ.....

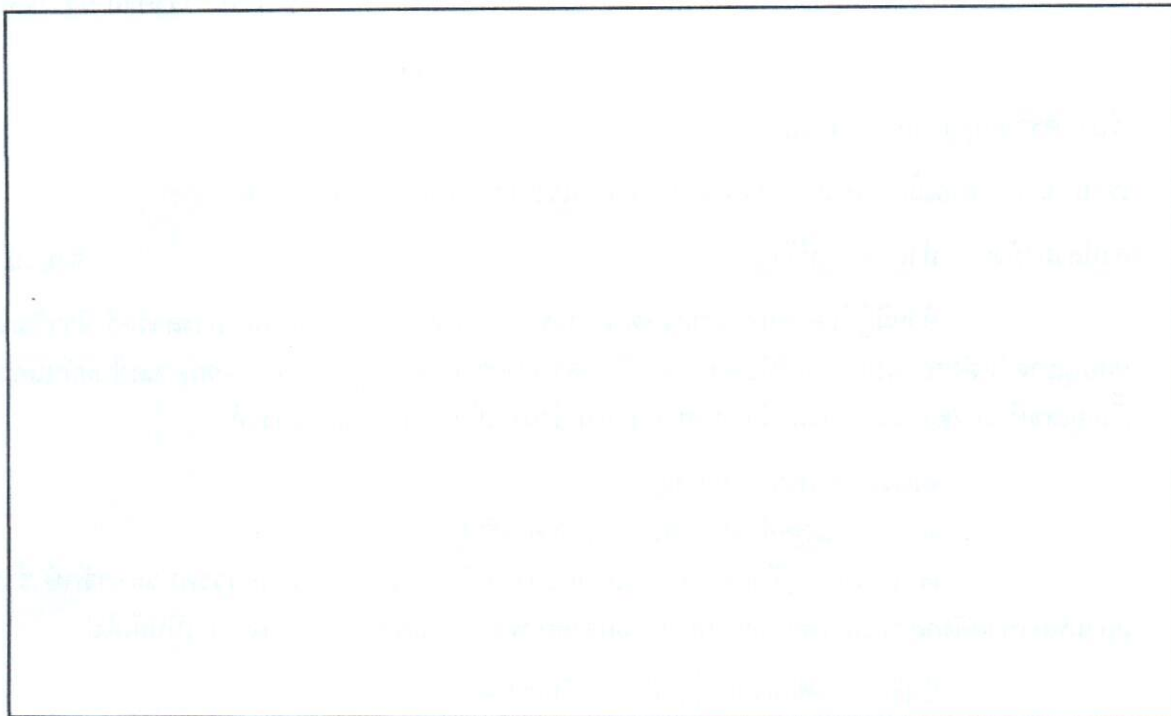
(.....)

ผู้ขออนุญาต

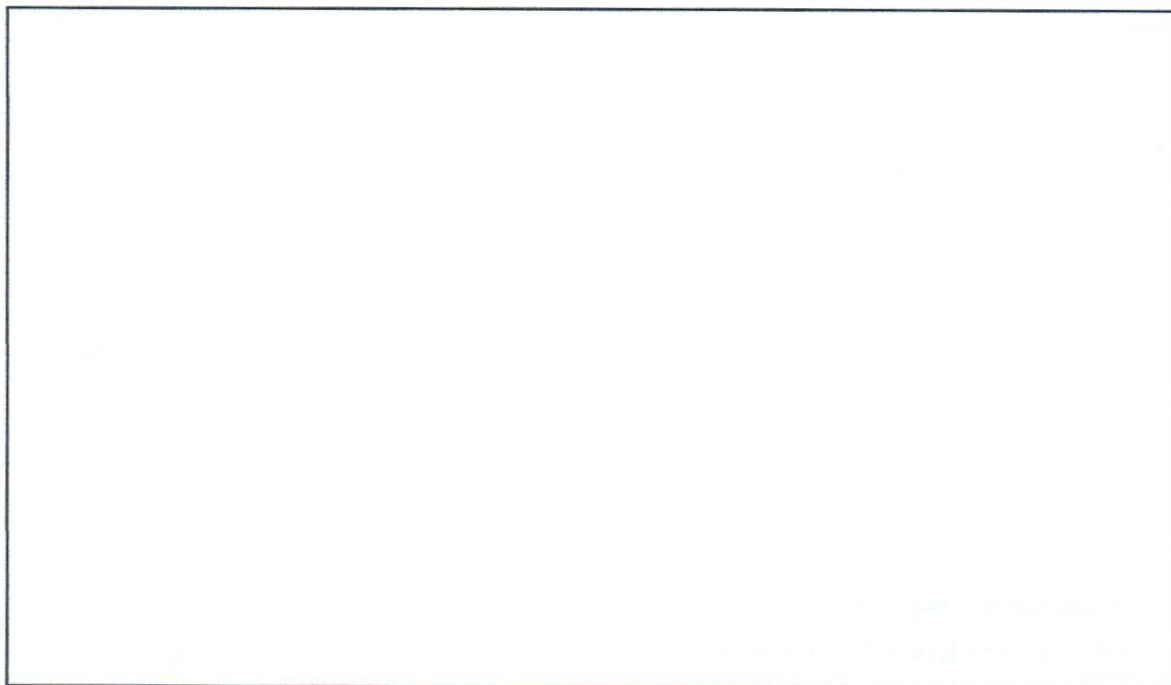
วันที่...../...../.....

รูปถ่ายสถานที่ผลิตอาหารชื่อ.....

รูปที่ 13 ห้องหรือบริเวณก่อนฆ่าเชื้อและหลังการฆ่าเชื้ออย่างชัดเจน (กรณีการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท)



รูปที่ 14 ห้องหรือบริเวณก่อนฆ่าเชื้อและหลังการฆ่าเชื้ออย่างชัดเจน (กรณีการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท)



รับรองว่าเป็นความจริง

ลงชื่อ.....

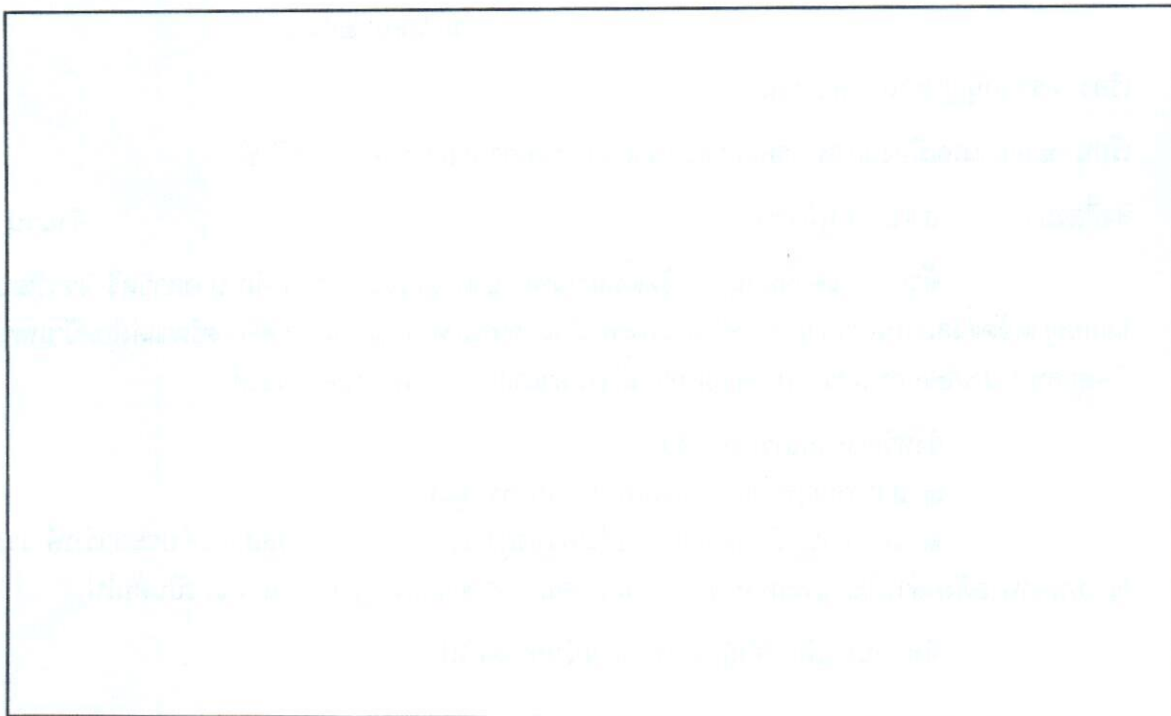
(.....)

ผู้ขออนุญาต

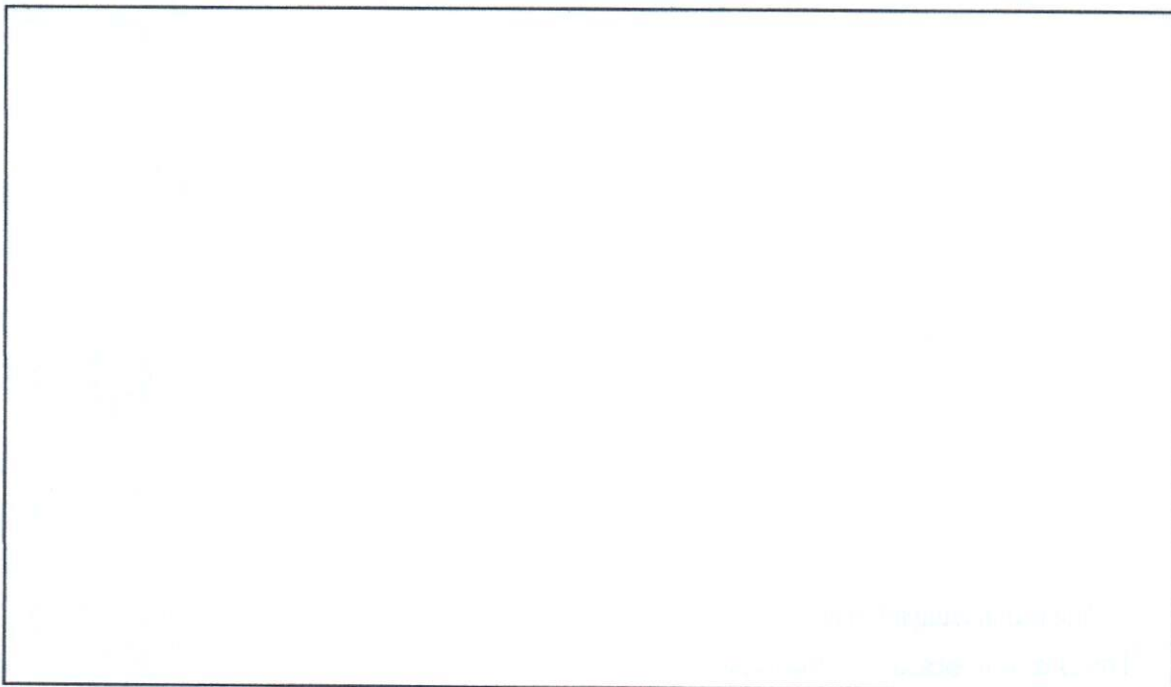
วันที่...../...../.....

รูปถ่ายสถานที่ผลิตอาหารชื่อ.....

รูปที่ 15 ห้องหรือบริเวณบรรจุ (กรณีผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทต้องมีห้องบรรจุโดยเฉพาะ)



รูปที่ 16 ห้องหรือบริเวณบรรจุ (กรณีผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทต้องมีห้องบรรจุโดยเฉพาะ)



รับรองว่าเป็นความจริง

ลงชื่อ.....

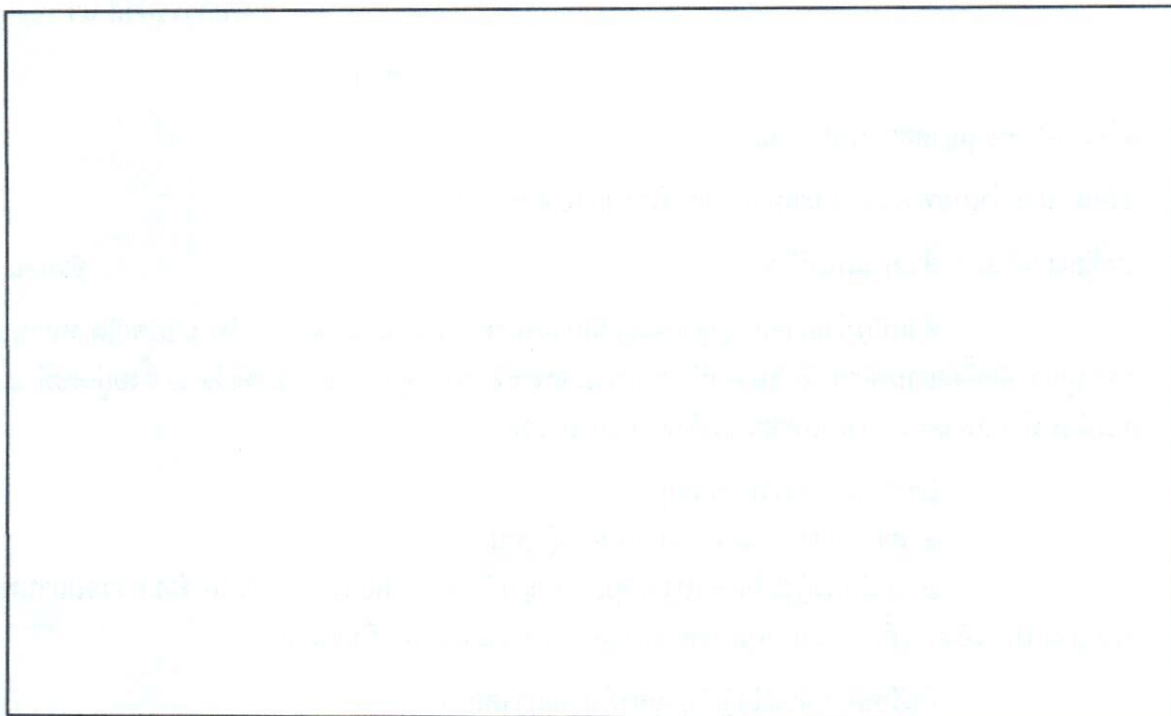
(.....)

ผู้ขออนุญาต

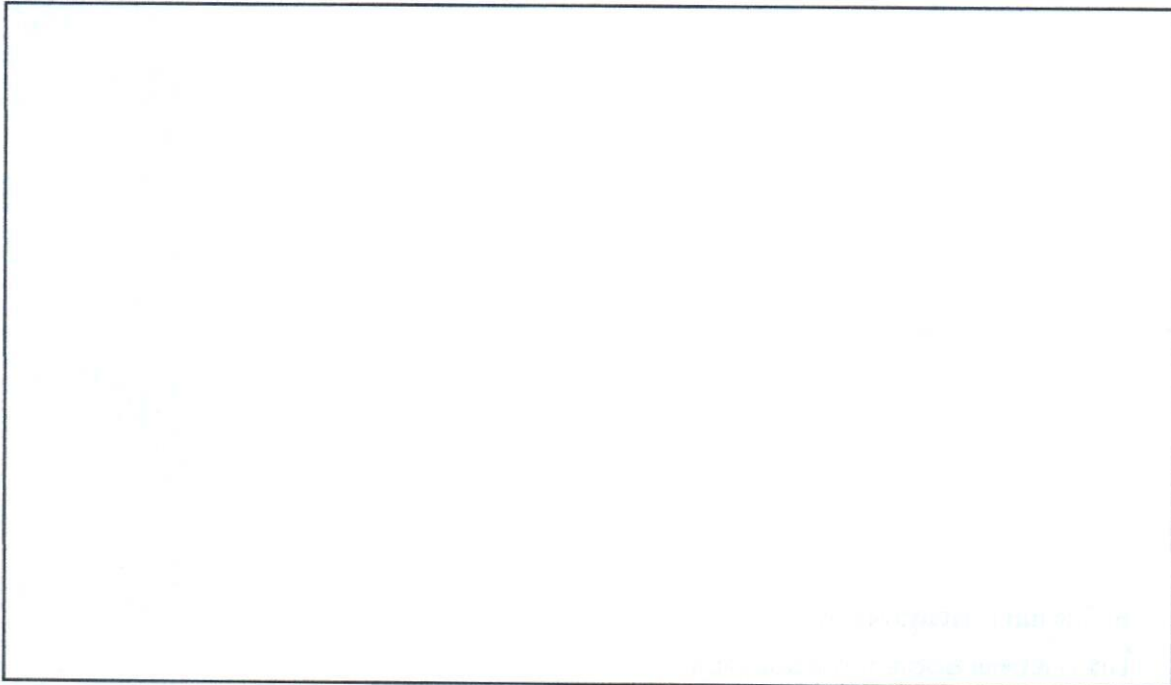
วันที่...../...../.....

รูปถ่ายสถานที่ผลิตอาหารชื่อ.....

รูปที่ 17 ห้องหรือบริเวณ ปิดฉลาก



รูปที่ 18 ห้องหรือบริเวณ ปิดฉลาก



รับรองว่าเป็นความจริง

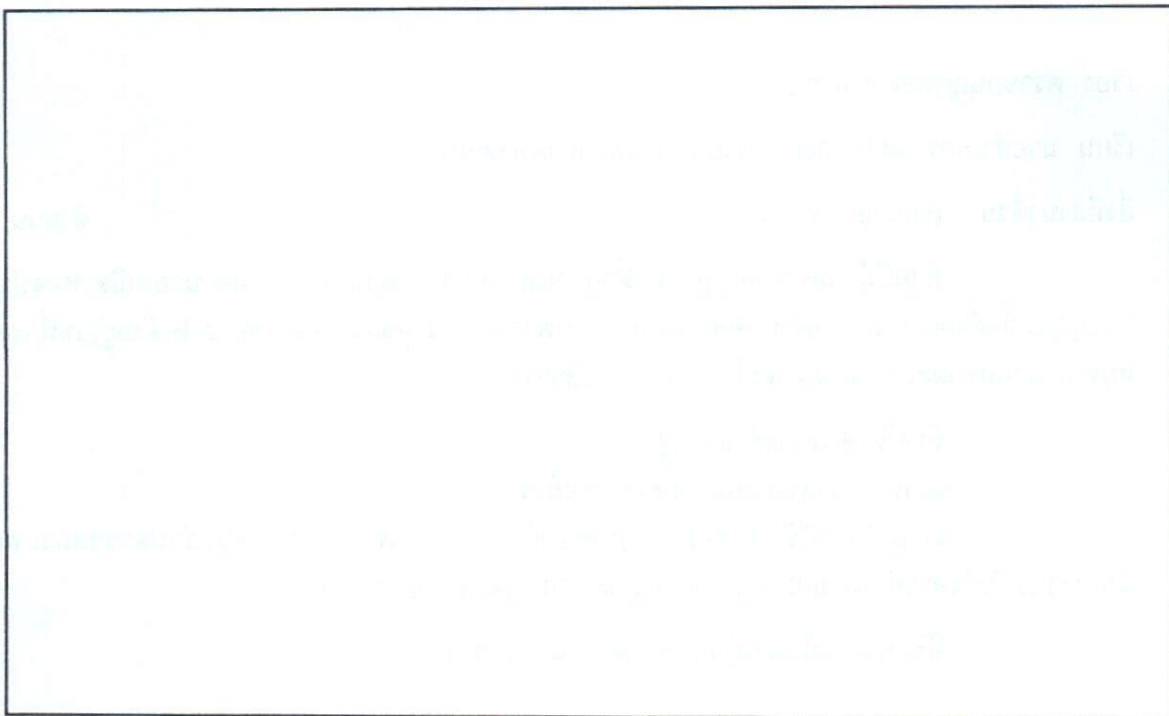
ลงชื่อ.....
(.....)

ผู้ขออนุญาต

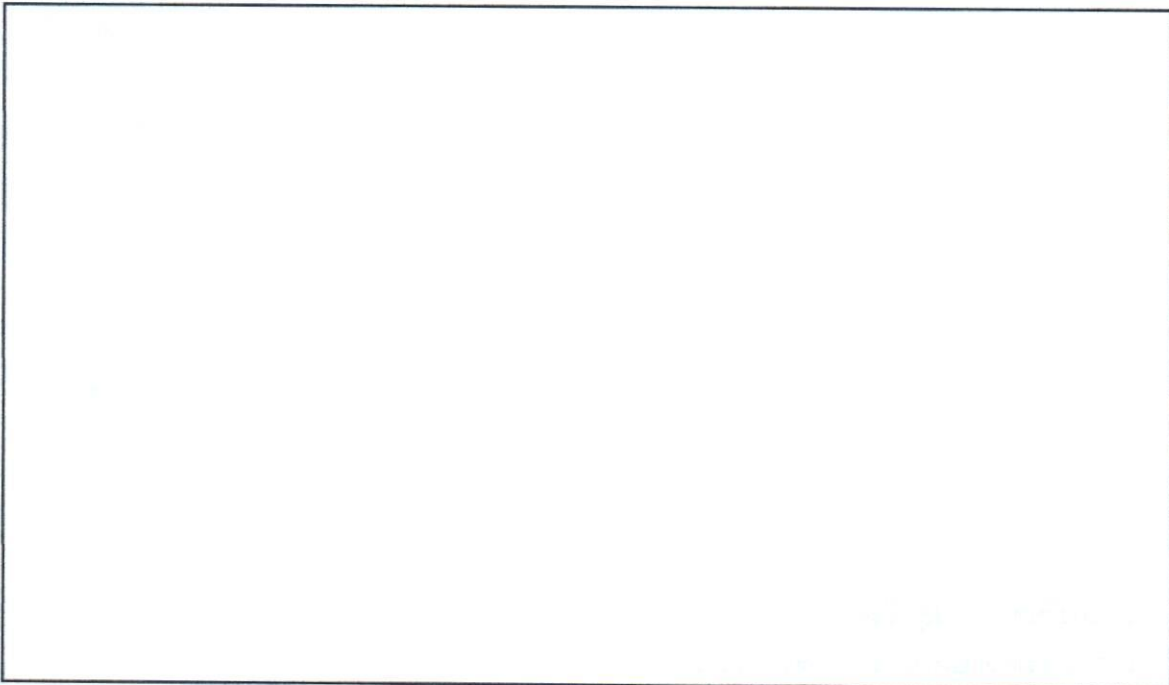
วันที่...../...../.....

รูปถ่ายสถานที่ผลิตอาหารชื่อ.....

รูปที่ 19 ห้องหรือบริเวณ เก็บภาชนะบรรจุ



รูปที่ 20 ห้องหรือบริเวณ เก็บภาชนะบรรจุ



รับรองว่าเป็นความจริง

ลงชื่อ.....

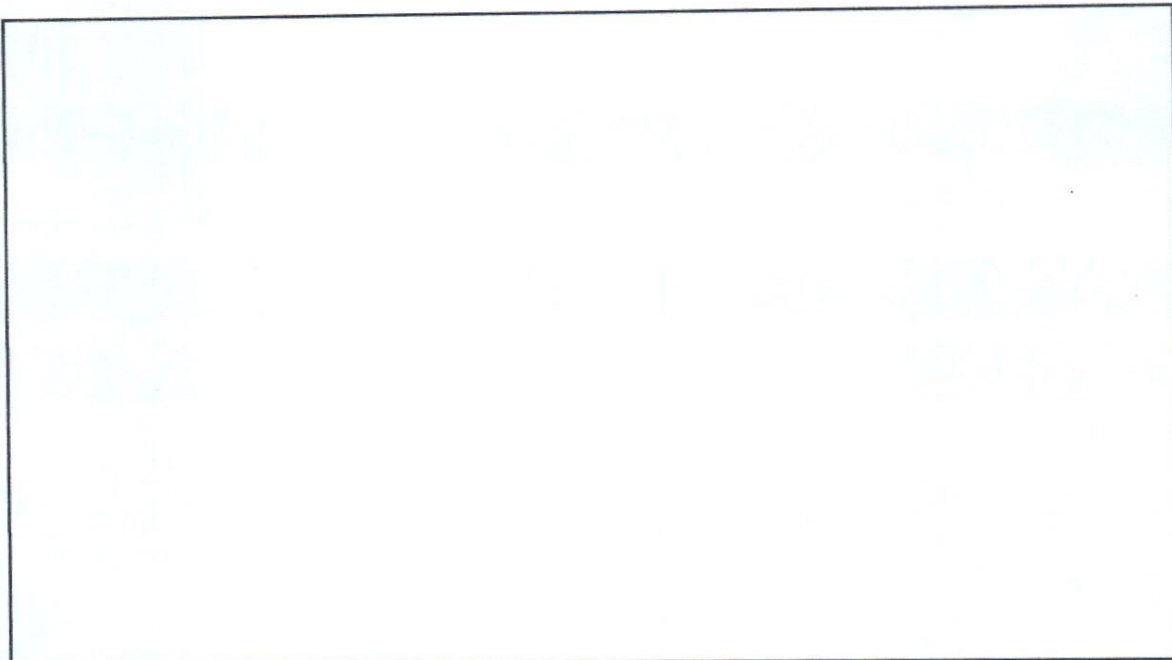
(.....)

ผู้ขออนุญาต

วันที่...../...../.....

รูปถ่ายสถานที่ผลิตอาหารชื่อ.....

รูปที่ 21 ห้องหรือบริเวณเก็บผลิตภัณฑ์



รูปที่ 22 ห้องหรือบริเวณเก็บผลิตภัณฑ์



รับรองว่าเป็นความจริง

ลงชื่อ.....

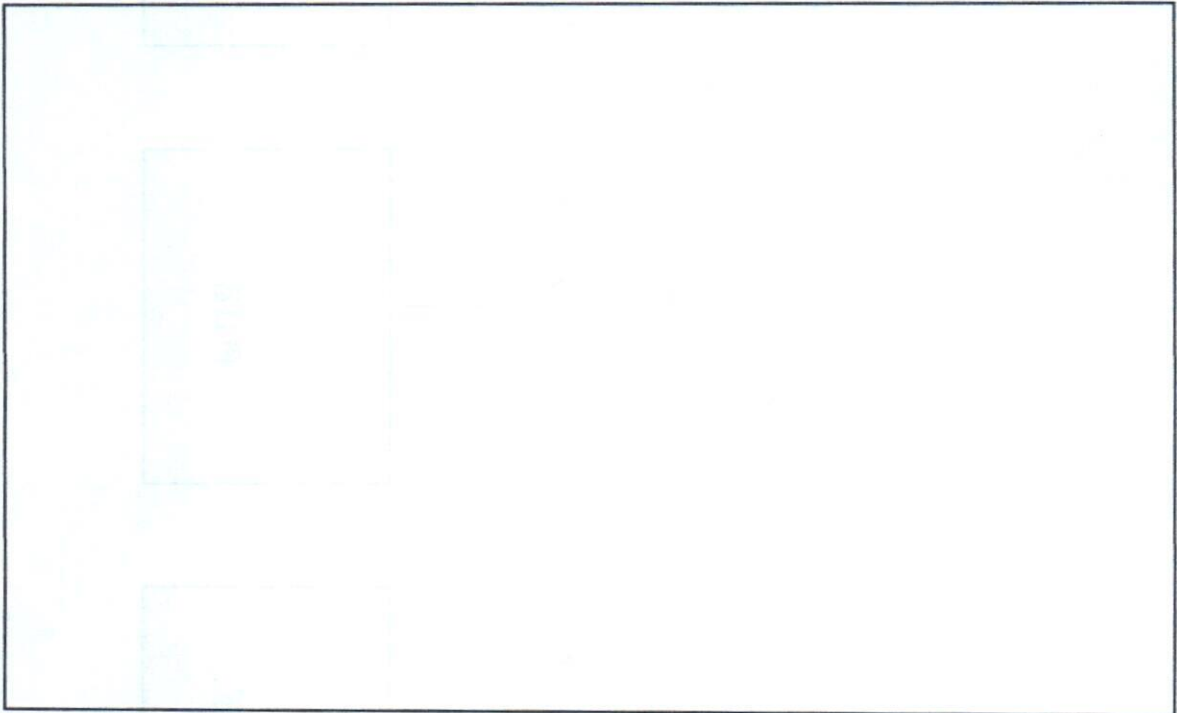
(.....)

ผู้ขออนุญาต

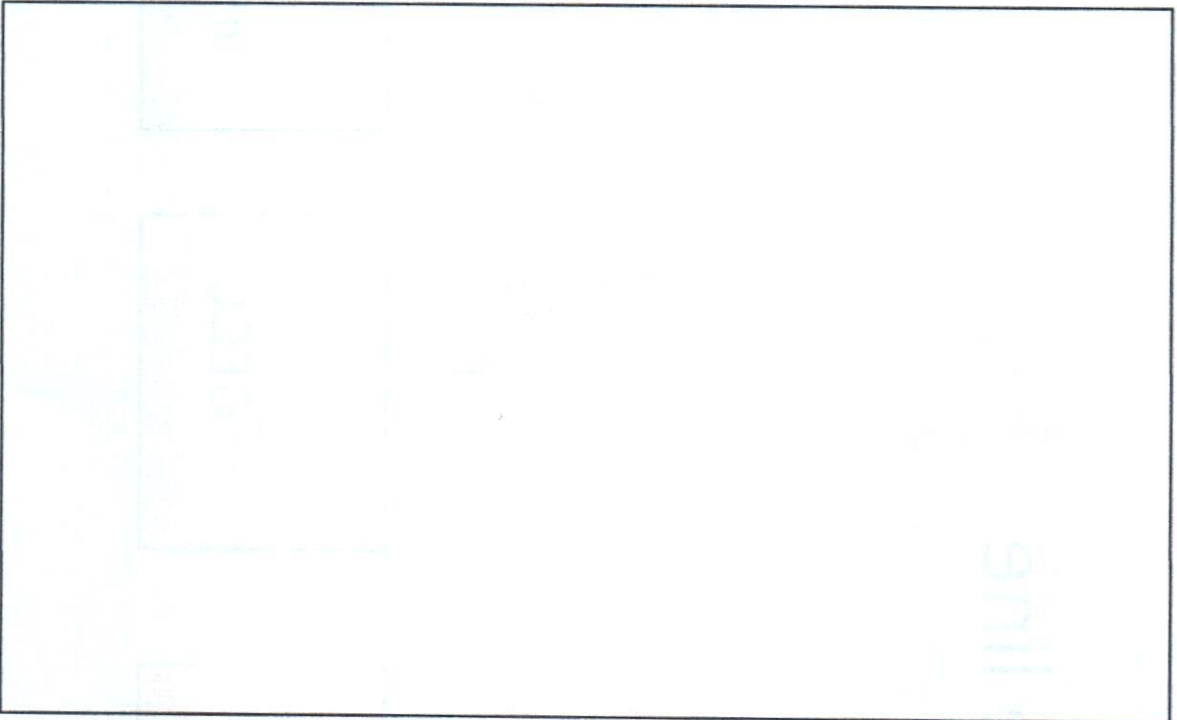
วันที่...../...../.....

รูปถ่ายสถานที่ผลิตอาหารชื่อ.....

รูปที่ 23 ห้องหรือบริเวณทำความสะอาดอุปกรณ์หรือภาชนะ



รูปที่ 24 ห้องหรือบริเวณทำความสะอาดอุปกรณ์หรือภาชนะ



รับรองว่าเป็นความจริง

ลงชื่อ.....

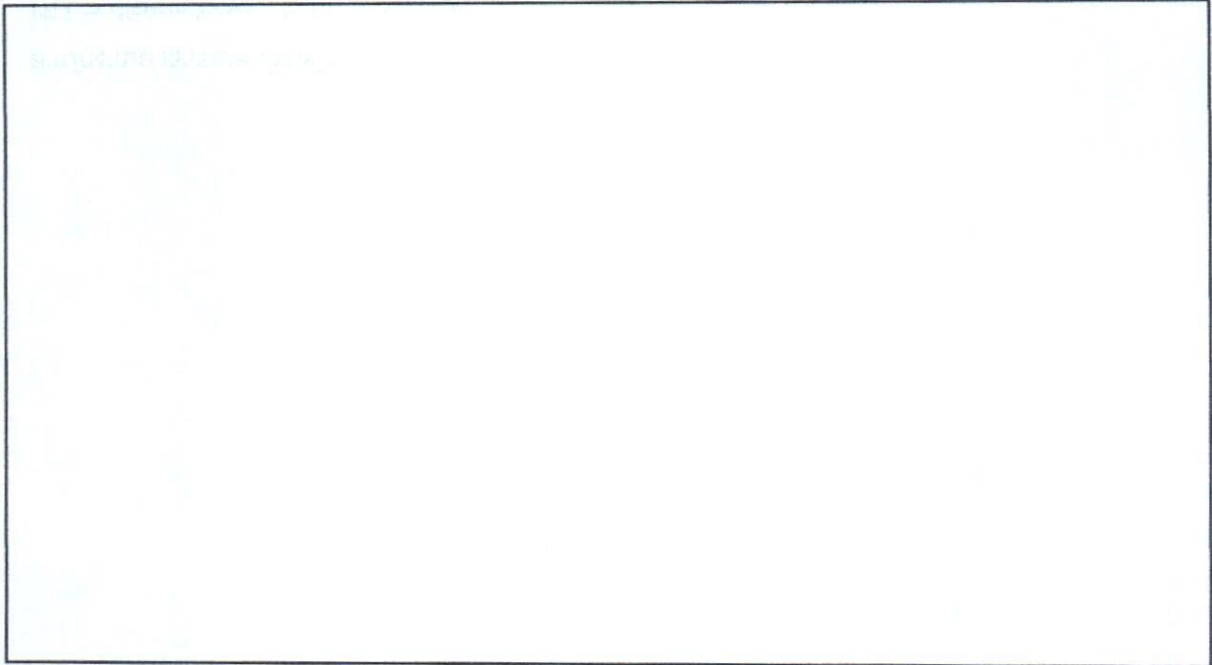
(.....)

ผู้ขออนุญาต

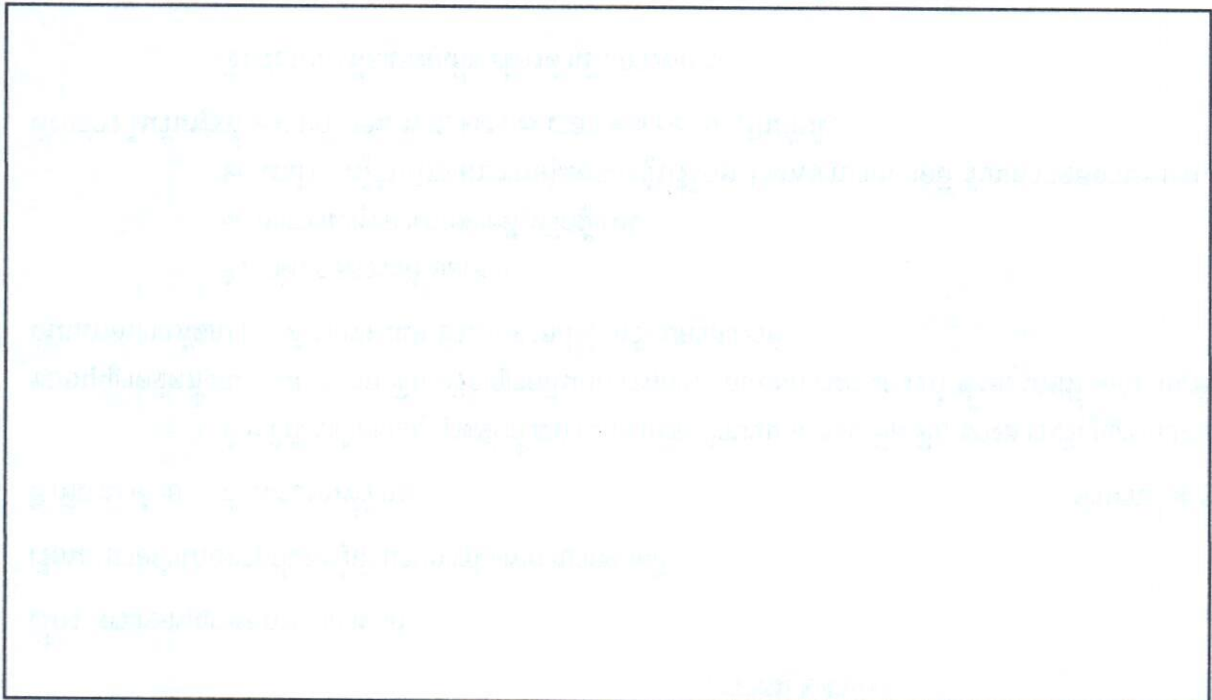
วันที่...../...../.....

รูปถ่ายสถานที่ผลิตอาหารชื่อ.....

รูปที่ 25 ห้องหรือบริเวณเก็บอุปกรณ์หรือภาชนะก่อนใช้และหลังใช้

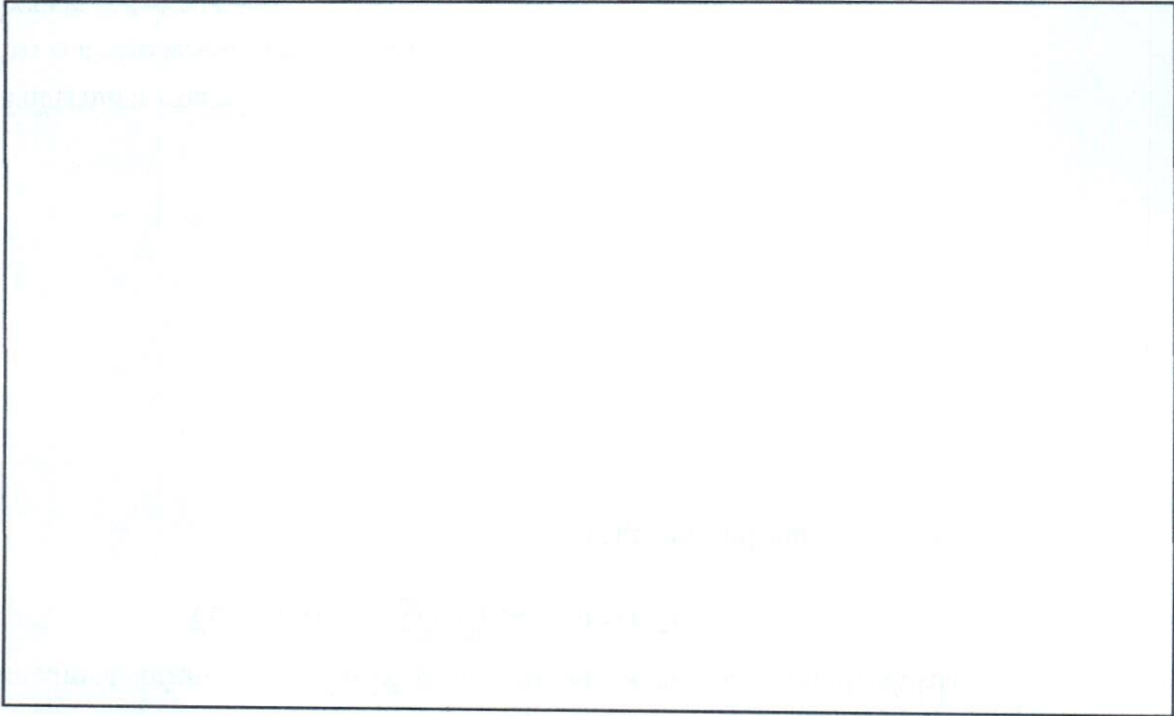


รูปที่ 26 ห้องหรือบริเวณเก็บอุปกรณ์หรือภาชนะก่อนใช้และหลังใช้

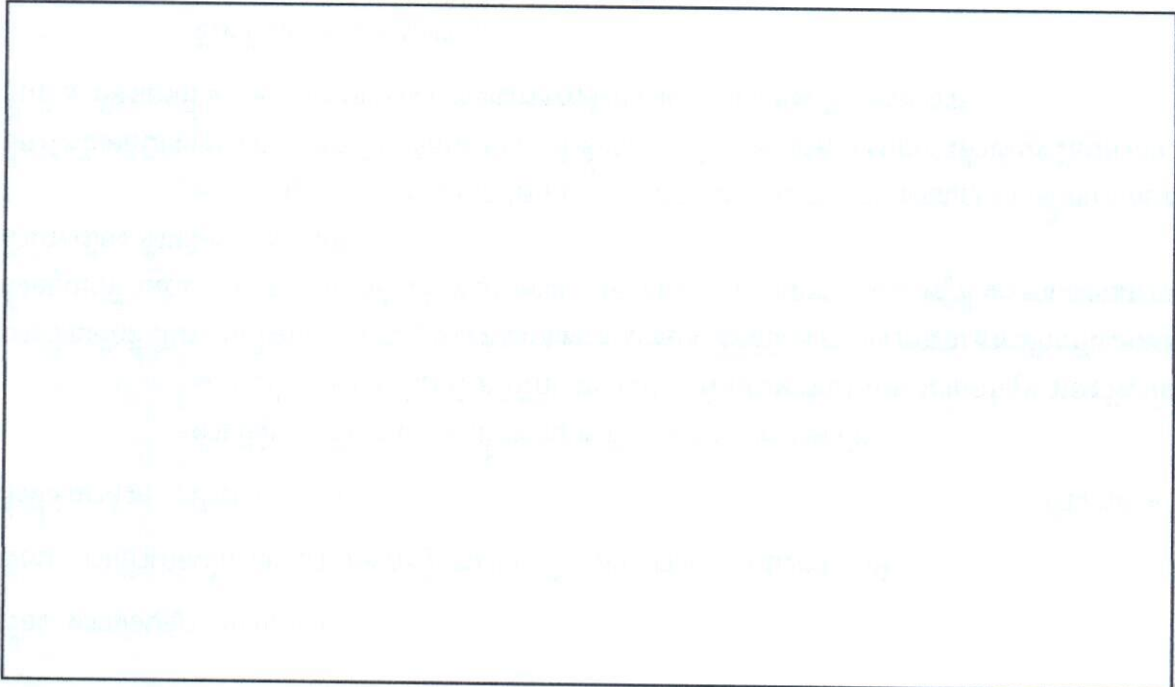


รูปถ่ายสถานที่ผลิตอาหารชื่อ.....

รูปที่ 27 ห้องหรือบริเวณ เก็บน้ำ/น้ำแข็ง ที่ใช้ในการผลิต



รูปที่ 28 ตู้หรือบริเวณเก็บสารเคมีหรือวัตถุมีพิษ เช่น สารเคมีความสะอาดอุปกรณ์หรือภาชนะ/และมีป้ายแสดงชื่อแยกชัดเจน



รับรองว่าเป็นความจริง

ลงชื่อ.....

(.....)

ผู้ขออนุญาต

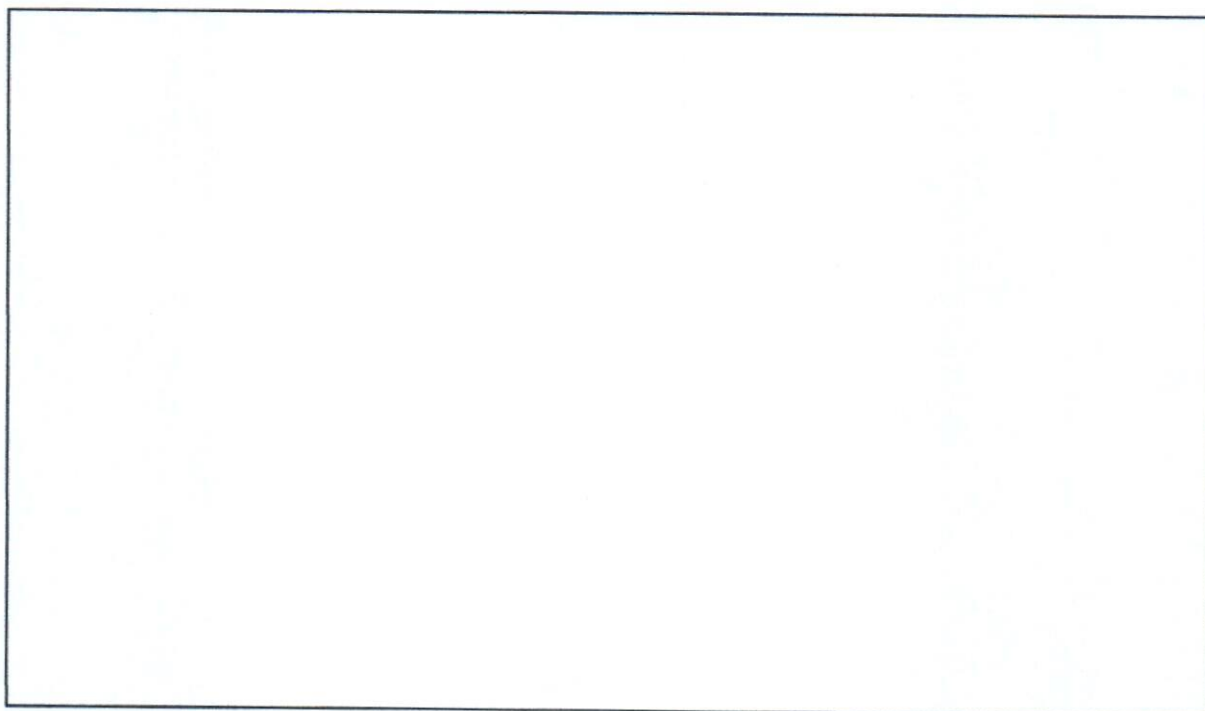
วันที่...../...../.....

รูปถ่ายสถานที่ผลิตอาหารชื่อ.....

รูปที่ 29 ห้องหรือบริเวณจัดเก็บชุดพนักงาน และบริเวณเปลี่ยนชุดพนักงาน



รูปที่ 30 ห้องหรือบริเวณจัดเก็บชุดพนักงาน และบริเวณเปลี่ยนชุดพนักงาน



รับรองว่าเป็นความจริง

ลงชื่อ.....

(.....)

ผู้ขออนุญาต

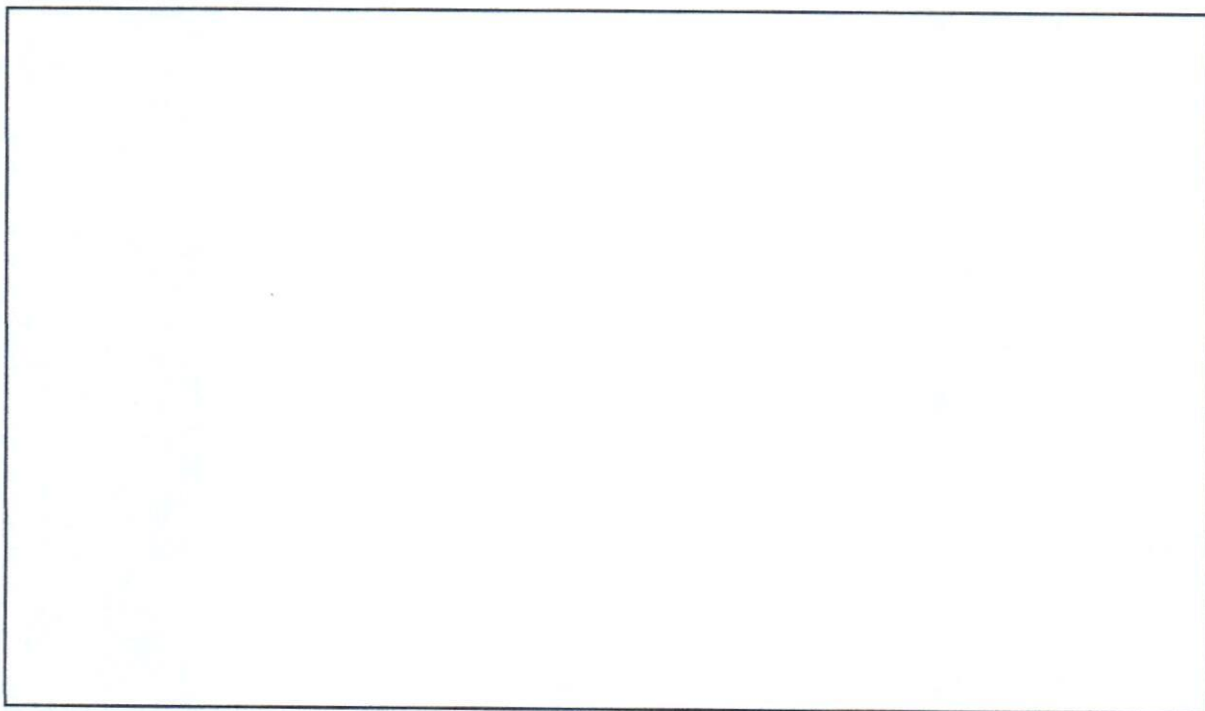
วันที่...../...../.....

รูปถ่ายสถานที่ผลิตอาหารชื่อ.....

รูปที่ 31 ตำแหน่งอ่างล้างมือบริเวณผลิต พร้อมสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง



รูปที่ 32 ตำแหน่งห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม ที่เพียงพอและเหมาะสม



รับรองว่าเป็นความจริง

ลงชื่อ.....

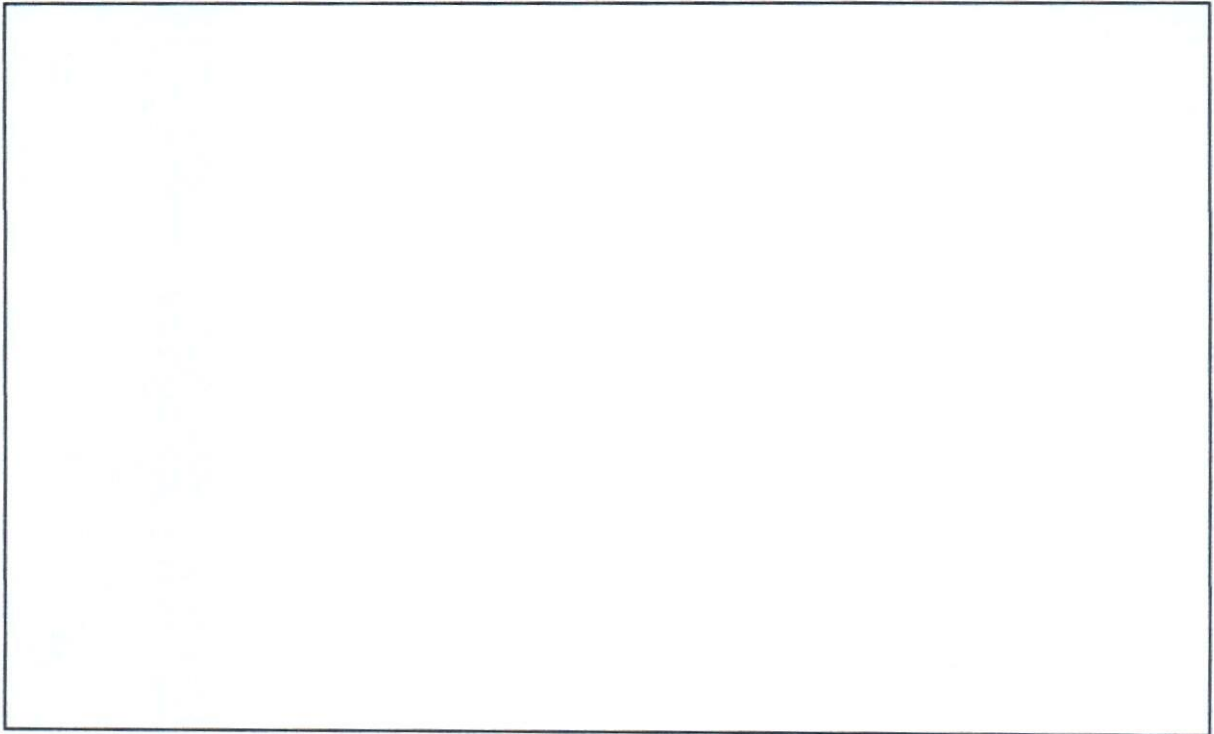
(.....)

ผู้ขออนุญาต

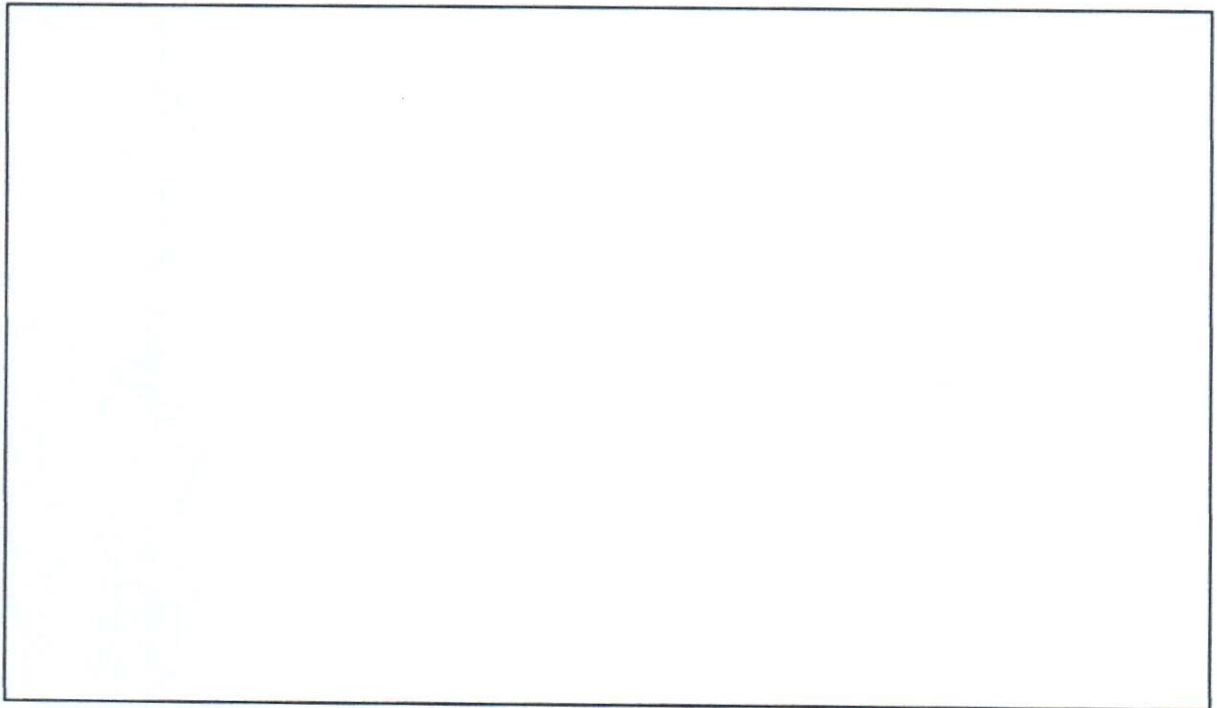
วันที่...../...../.....

รูปถ่ายสถานที่ผลิตอาหารชื่อ.....

รูปที่ 33 การแต่งกายของพนักงานที่ถูกต้องสุภาพ



รูปที่ 34 การจัดการ ขยะมูลฝอย (เช่น ถังขยะที่มีถุงขยะสีดำและมีฝาปิด)



รับรองว่าเป็นความจริง

ลงชื่อ.....

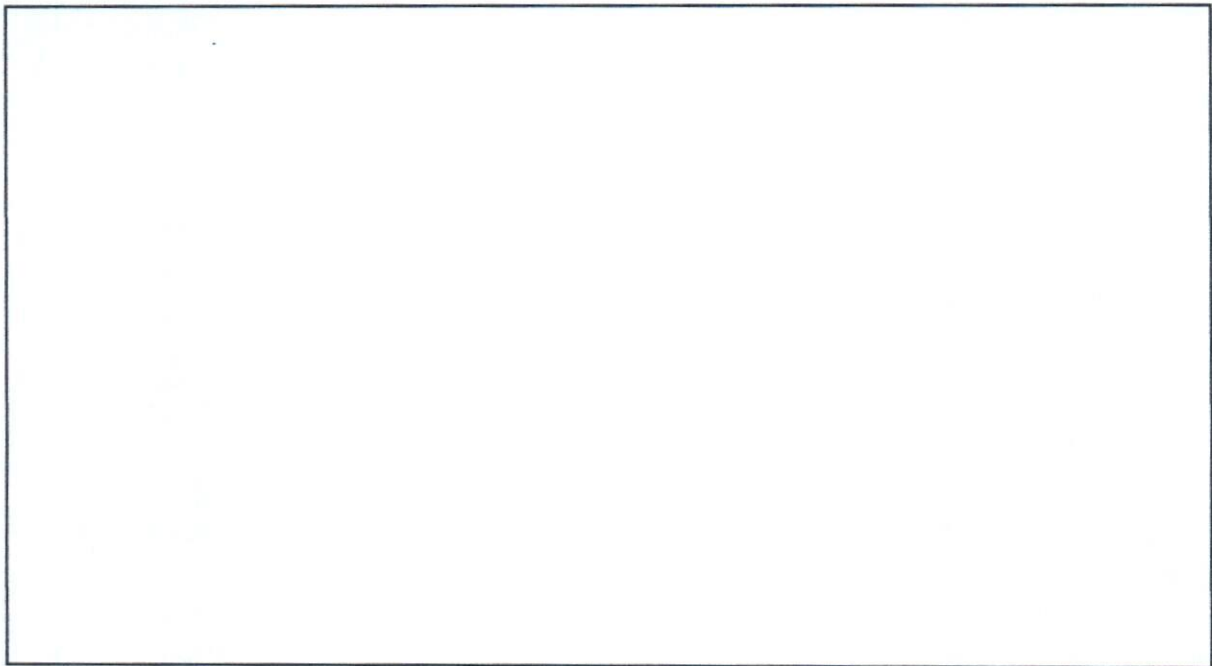
(.....)

ผู้ขออนุญาต

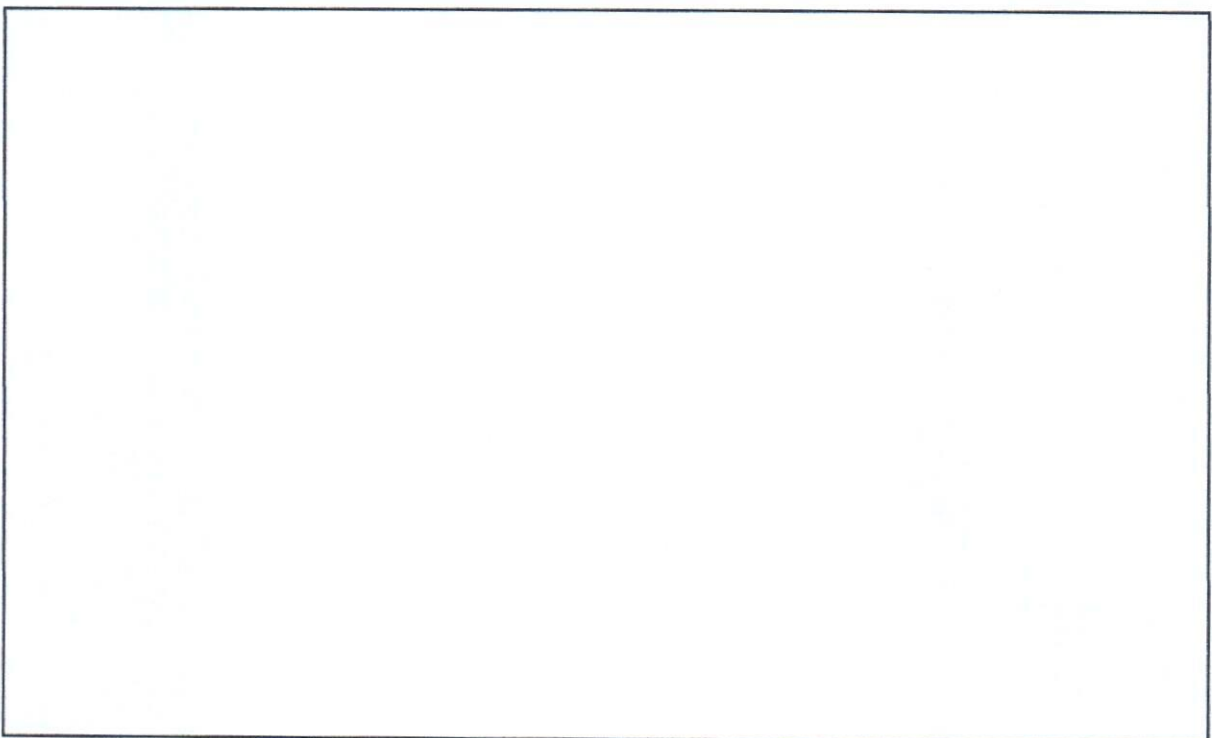
วันที่...../...../.....

รูปถ่ายสถานที่ผลิตอาหารชื่อ.....

รูปที่ 35 ท่อ หรือทางระบายน้ำ / ระบบบำบัดน้ำ



รูปที่ 36 ท่อ หรือทางระบายน้ำ / ระบบบำบัดน้ำ



รับรองว่าเป็นความจริง

ลงชื่อ.....

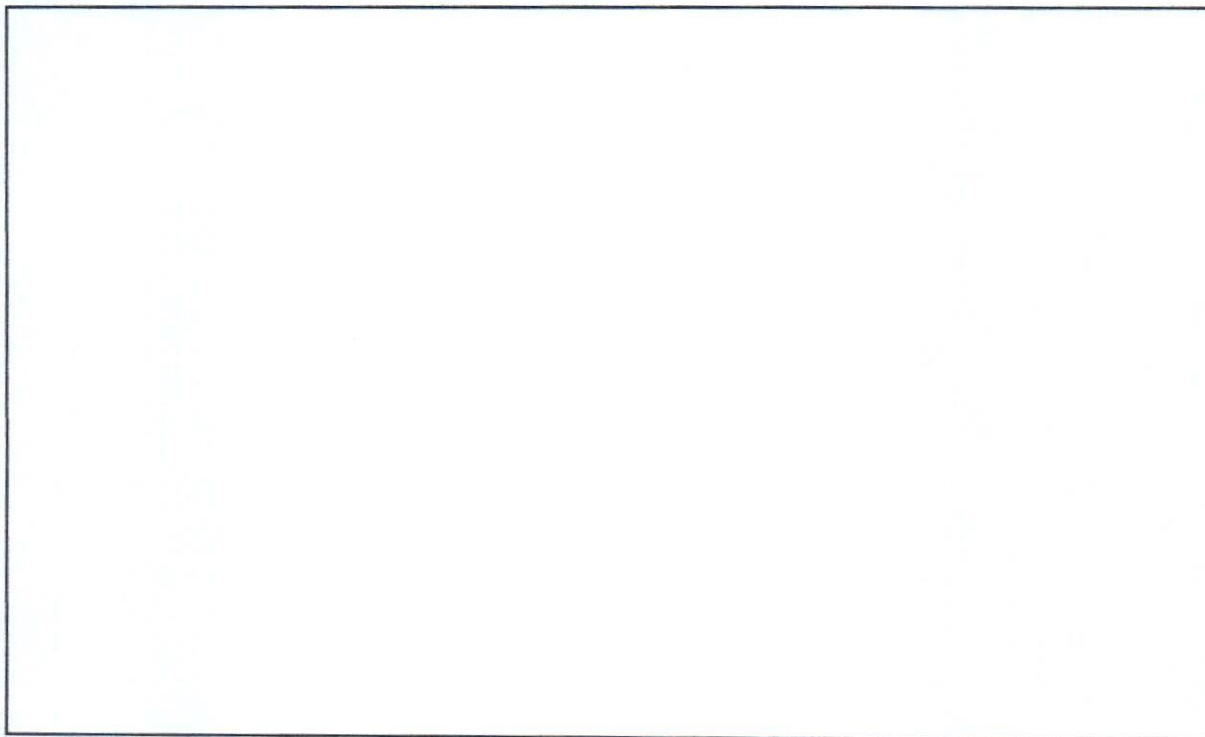
(.....)

ผู้ขออนุญาต

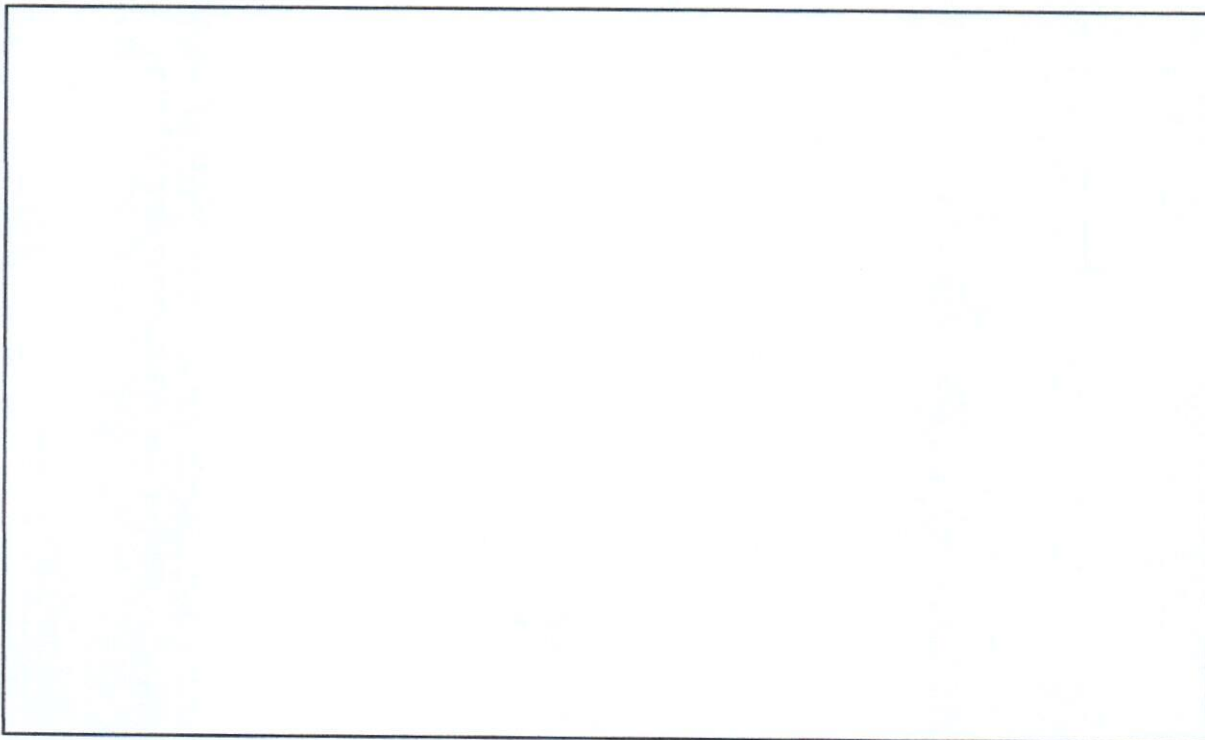
วันที่...../...../.....

รูปถ่ายสถานที่ผลิตอาหารชื่อ.....

รูปที่ 37 เครื่องมือ/เครื่องจักร/เครื่องใช้ไฟฟ้า/อุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิต



รูปที่ 38 เครื่องมือ/เครื่องจักร/เครื่องใช้ไฟฟ้า/อุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิต



รับรองว่าเป็นความจริง

ลงชื่อ.....

(.....)

ผู้ขออนุญาต

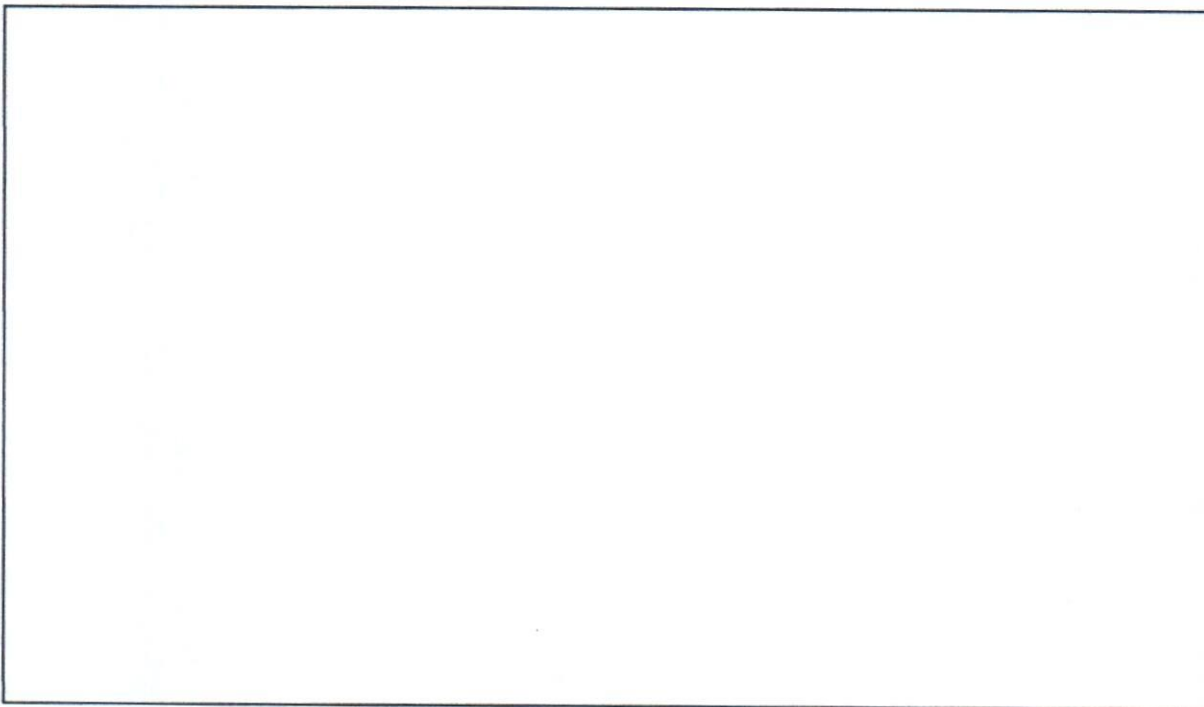
วันที่...../...../.....

รูปถ่ายสถานที่ผลิตอาหารชื่อ.....

รูปที่ 39 เครื่องมือ/เครื่องจักร/เครื่องใช้ไฟฟ้า/อุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิต



รูปที่ 40 เครื่องมือ/เครื่องจักร/เครื่องใช้ไฟฟ้า/อุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิต



รับรองว่าเป็นความจริง

ลงชื่อ.....

(.....)

ผู้ขออนุญาต

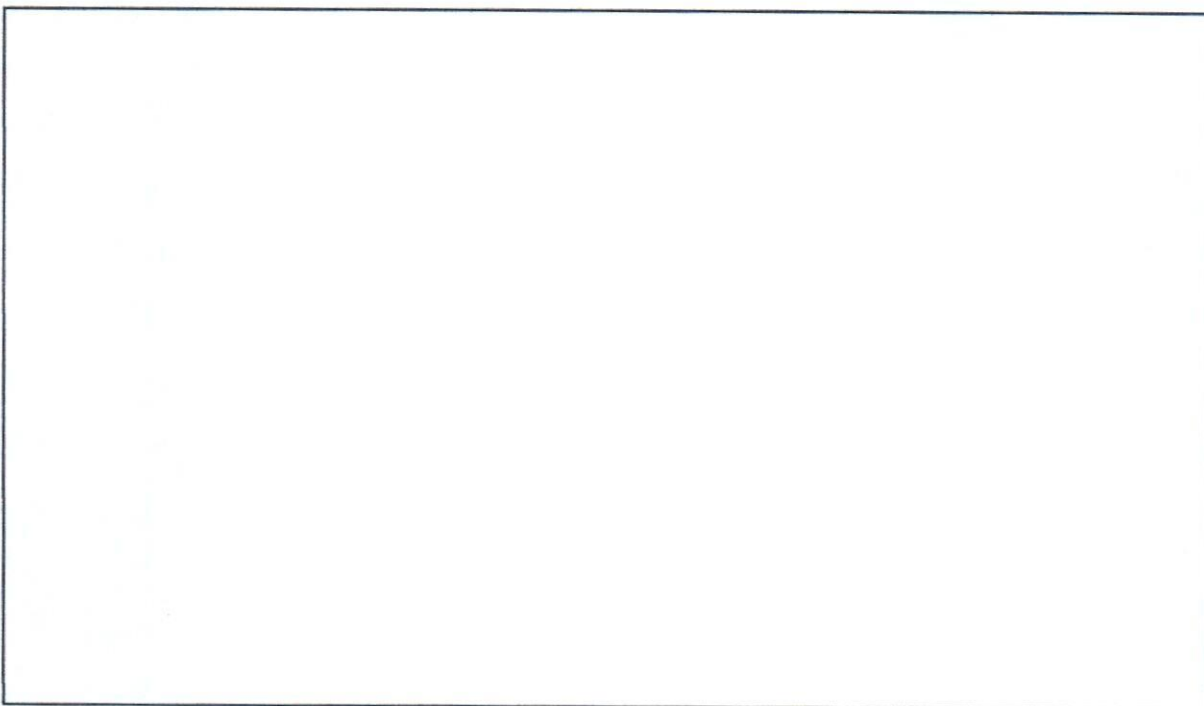
วันที่...../...../.....

รูปถ่ายสถานที่ผลิตอาหารชื่อ.....

รูปที่ 41 อื่นๆ.....



รูปที่ 42 อื่นๆ.....



รับรองว่าเป็นความจริง

ลงชื่อ.....

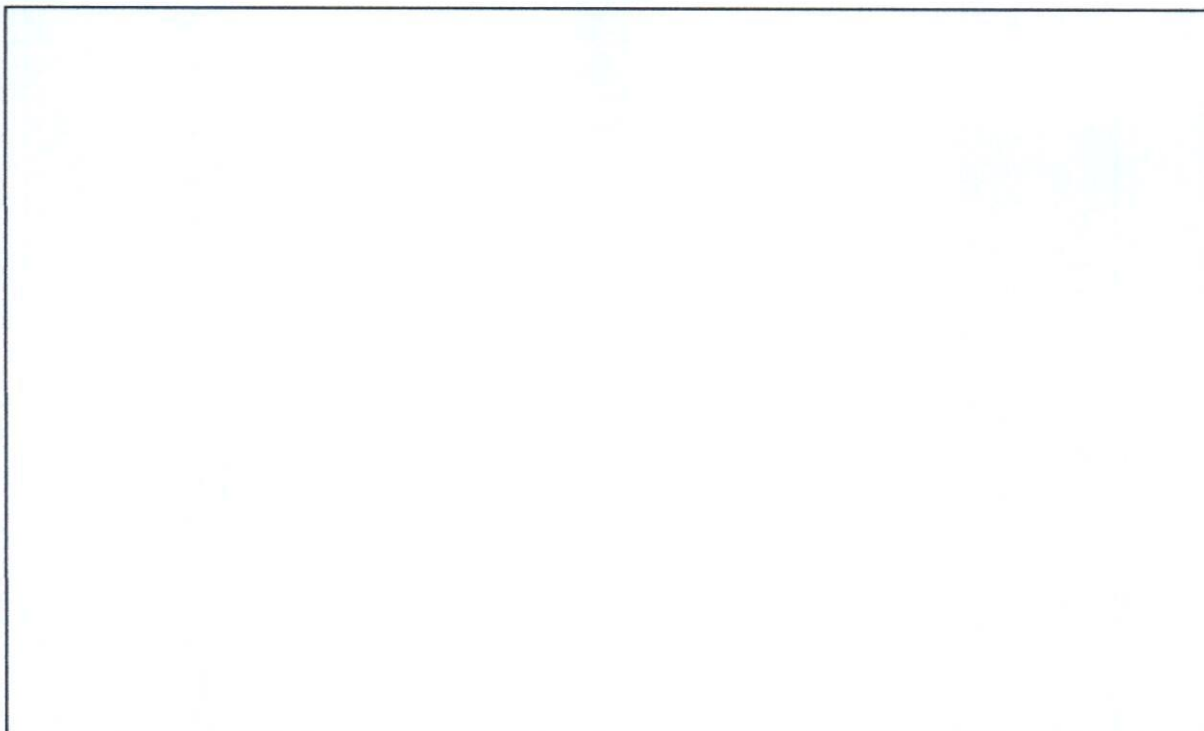
(.....)

ผู้ขออนุญาต

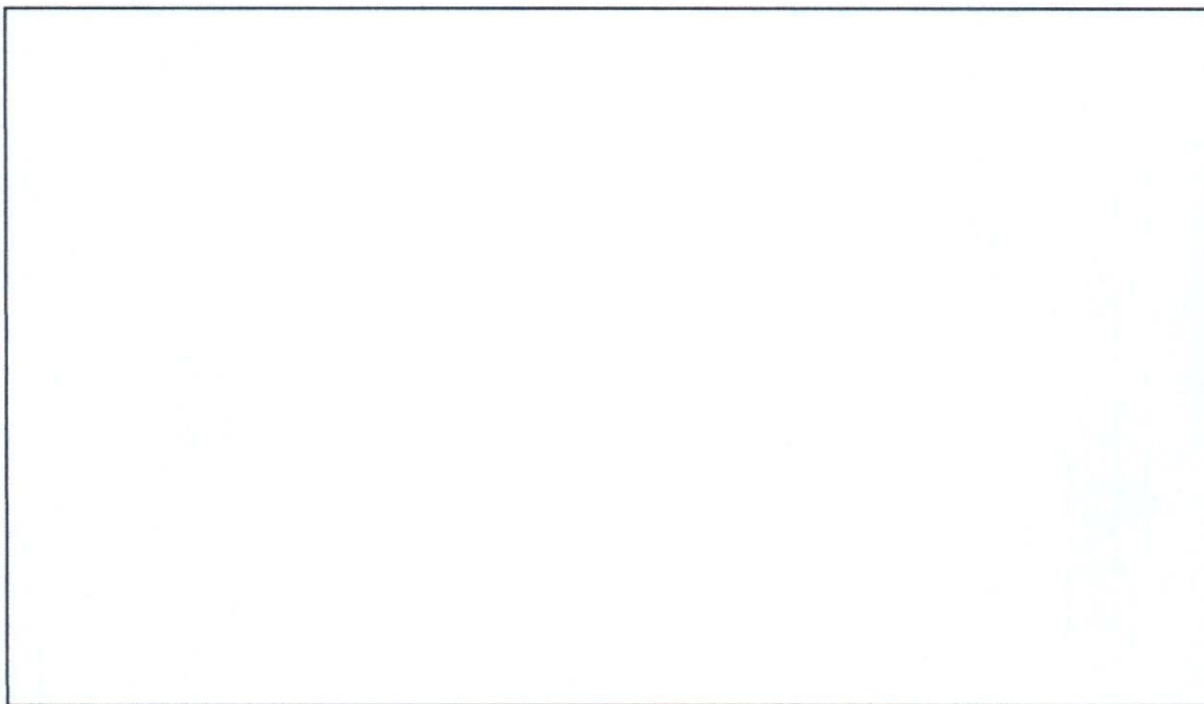
วันที่...../...../.....

รูปถ่ายสถานที่ผลิตอาหารชื่อ.....

รูปที่ 43 อื่นๆ.....



รูปที่ 44 อื่นๆ.....



รับรองว่าเป็นความจริง

ลงชื่อ.....

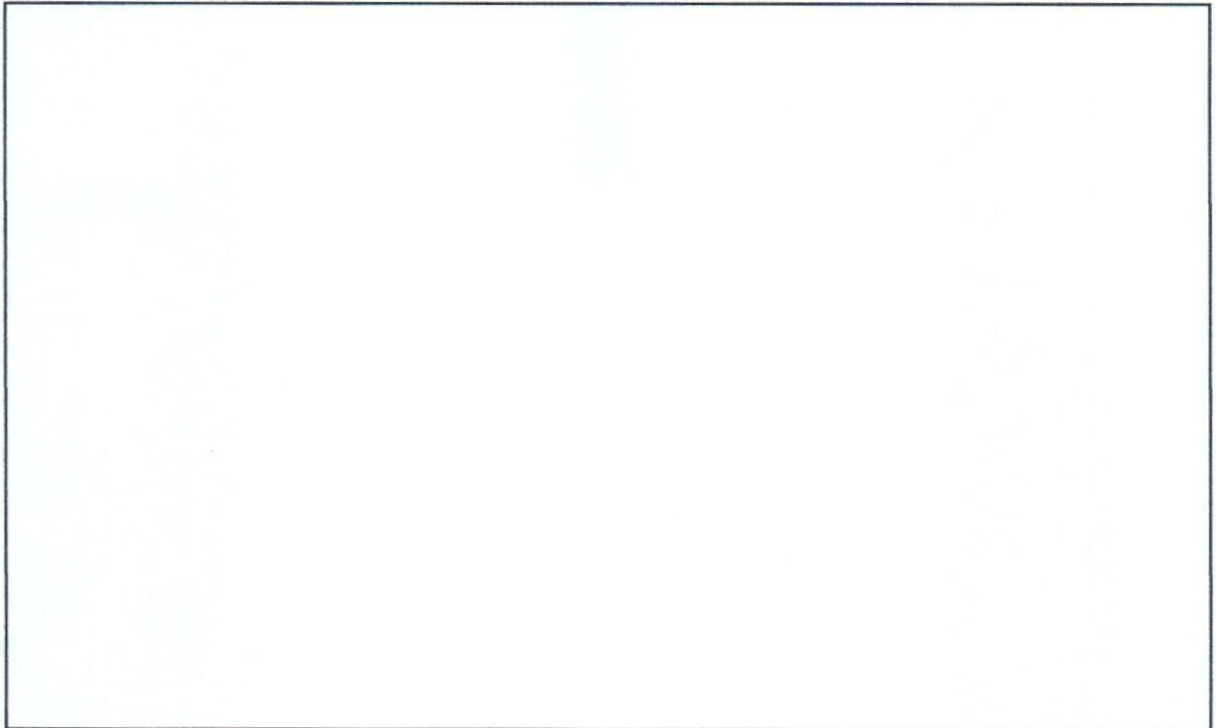
(.....)

ผู้ขออนุญาต

วันที่...../...../.....

รูปถ่ายสถานที่ผลิตอาหารชื่อ.....

รูปที่.....อื่นๆ.....



รูปที่.....อื่นๆ.....



รับรองว่าเป็นความจริง

ลงชื่อ.....

(.....)

ผู้ขออนุญาต

วันที่...../...../.....