



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอชุมแพ อำเภอชุมแพ จังหวัดขอนแก่น

ที่ ขก.๐๕๓๓/ ๗๕๔

วันที่ ๒๔ ธันวาคม ๒๕๖๗

เรื่อง ขออนุมัติใช้คู่มือปฏิบัติงานกระบวนการอำนวยความสะดวกการยื่นขออนุญาตผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุ

ในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP) และขออนุมัติเผยแพร่ข้อมูล Web Site หน่วยงาน

เรียน สาธารณสุขอำเภอชุมแพ

ด้วยงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขอำเภอชุมแพ ได้จัดทำคู่มือปฏิบัติงานกระบวนการอำนวยความสะดวกการยื่นขออนุญาตผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP) เพื่อใช้ในการปฏิบัติงานตามขั้นตอน กระบวนการอำนวยความสะดวกการยื่นขออนุญาตผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP)

ดังนั้นเพื่อเป็นกรอบแนวทาง ขั้นตอน กระบวนการดำเนินงาน งานคุ้มครองผู้บริโภค จึงขออนุมัติใช้คู่มือดังกล่าว และขออนุมัติเผยแพร่ Web Site หน่วยงานต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและขออนุญาตเผยแพร่ Web Site หน่วยงานต่อไป

A

(นางรัตนา พลโพธิ์)

เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน

หัวหน้ากลุ่มงานบริหารทั่วไป

คำสั่ง สาธารณสุขอำเภอชุมแพ

- ทราบ/อนุมัติ

Som

(นายธรรมบุญ บุญจันทร์)

สาธารณสุขอำเภอชุมแพ



คู่มือการปฏิบัติงาน

กระบวนการอำนวยความสะดวกการยื่นขออนุญาต
ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP)

จัดทำโดย

สำนักงานสาธารณสุขอำเภอชุมแพ จังหวัดขอนแก่น

โทร/โทรสาร ๐ ๔๓๓๑ ๑๘๐๙

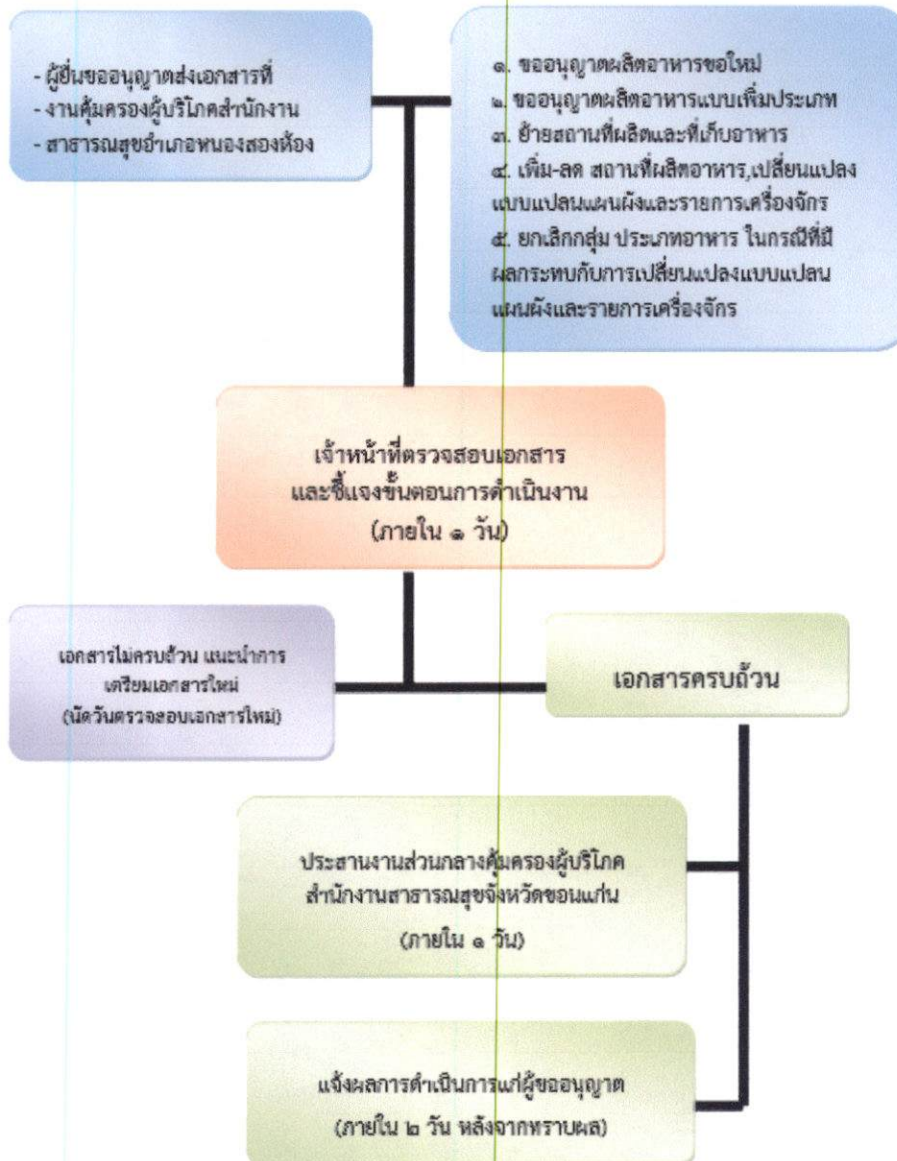
คำนำ

เนื่องจากอาหารที่จัดอยู่ในประเภทอาหารและพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภค ทันทีที่มีการปรับเปลี่ยนโดยมีการใช้หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต(GMP : Good Manufacturing Practices) พิจารณาอนุญาตสถานที่ผลิตอาหารซึ่งมีผู้ประกอบการบางส่วนที่ยังไม่เข้าใจว่าGMP คืออะไรและยังกังวลต่อ กฎระเบียบ และขั้นตอนในการขออนุญาตผลิตอาหารให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ดังกล่าว ดังนั้นสำนักงานสาธารณสุขอำเภอโนนศิลา จึงได้จัดทำคู่มือฉบับนี้ขึ้นเพื่อให้ผู้ประกอบการใช้เป็น แนวทางในการจัดเตรียม เอกสารประกอบการยื่นขอ อนุญาตสถานที่ที่ผลิตอาหารรวมถึงการจัดเตรียมสถานที่ผลิตอาหารให้สอดคล้องกับ หลักเกณฑ์ GMP โดยคู่มือ ฉบับนี้มีเนื้อหาเกี่ยวกับความหมายของหลักเกณฑ์GMPกฎหมายขั้นตอนการขอ อนุญาตผลิตอาหาร คำอธิบายการ จัดเตรียมเอกสารประกอบการขออนุญาตตัวอย่างการจัดทำแบบแปลนแผนผัง สถานที่ผลิตอาหารและตัวอย่าง เอกสารที่ใช้ยื่นขอสถานที่ผลิตอาหารอีกด้วยสำนักงานสาธารณสุขอำเภอโนนศิลา หวังเป็นอย่างยิ่งว่าคู่มือฉบับนี้จะ เป็นประโยชน์แก่ผู้ประกอบการและผู้สนใจทั่วไปอีกทั้งยังก่อให้เกิดความสะดวกรวดเร็วในการปฏิบัติงานอีกด้วย

สำนักงานสาธารณสุขอำเภอโนนศิลา

ธันวาคม ๒๕๖๗

กระบวนการจัดการ วิธีการยื่นขออนุญาตด้านอาหาร
สำนักงานสาธารณสุขอำเภอโนนศิลา จังหวัดขอนแก่น



สารบัญ

บทที่	หัวข้อ	หน้า
	คำนำ	
	สารบัญ	
๑	ขั้นตอนการยื่นขออนุญาตผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Paimary GMP)	๑
	๑.๑ ตรวจสอบประเภทสถานประกอบการ	๑
	๑.๒ ตรวจสอบประเภทอาหาร	๑
๒	ตารางแสดงตัวอย่างการจัดประเภทอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Paimary GMP)	๒-๕
๓	สถานที่ยื่นคำขออนุญาต	๖
๔	ขั้นตอนการขออนุญาตผลิต	๖-๗
๕	เอกสารที่ใช้ประกอบการยื่นอนุญาต	๑๐
	๕.๑ แบบคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร	
	๕.๒ แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องคำขอตรวจประเมิน สถานที่ผลิตและเก็บอาหาร	๑๑-๑๔
๖.	ภาคผนวก	๑๕-๑๘
๗.	ตัวอย่างแสดงเอกสารรายละเอียด ต่างๆ	๑๙-๒๑
๘.	ตัวอย่างการตรวจสอบแรงม้าของเครื่องจักร และวิธีคำนวณแรงม้าเปรียบเทียบ	๒๒
๙.	แบบฟอร์มรายงานผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร	๒๓

กระบวนการจัดการวิสาหกิจชุมชนเกษตรอาหาร สำนักงานสาธารณสุขอำเภอโนนศิลา จังหวัดขอนแก่น

- ผู้ยื่นขอ
- งานคุ้มครอง
- สาธารณสุขอำเภอ

๔. เพิ่ม-ลด สถานที่ผลิตอาหาร, เปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผังและรายการเครื่องจักร
๕. ยกเลิกกลุ่ม ประเภทอาหาร ในกรณีที่มีผลกระทบกับการเปลี่ยนแปลงแบบแปลน แผนผังและรายการเครื่องจักร

เจ้าหน้าที่ตรวจสอบเอกสาร
และชี้แจงขั้นตอนการดำเนินงาน
(ภายใน ๑ วัน)

เอกสารไม่ครบถ้วน แนะนำการ
เตรียมเอกสารใหม่
(นับวันตรวจสอบเอกสารใหม่)

เอกสารครบถ้วน

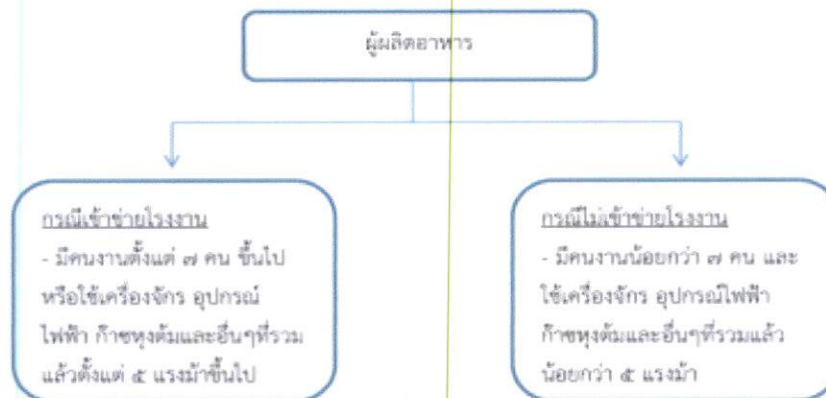
ประสานงานส่วนกลางคุ้มครองผู้บริโภค
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดขอนแก่น
(ภายใน ๑ วัน)

แจ้งผลการดำเนินการแก่ผู้ขออนุญาต
(ภายใน ๒ วัน หลังจากทราบผล)

ขั้นตอนการยื่นขออนุญาตผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP)

😊 สิ่งที่ต้องยื่นขอพิจารณาทั้งพิจารณาการขอใบอนุญาตสถานที่ผลิต และผลิตภัณฑ์

๑. ตรวจสอบประเภทสถานประกอบการ



๒. ตรวจสอบประเภทอาหาร



ตารางแสดงตัวอย่างการจัดประเภทอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP)

กลุ่ม ผลิตภัณฑ์	อาหารทั่วไป		อาหารพร้อมปรุง		อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที	
	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP
- ผ่านกระบวนการเตรียม/ผลิต เบื้องต้น - ไม่มีการปรุงรส (ยกเว้นเพื่อการ ถนอมอาหาร) - ยังบริโภคไม่ได้/ไม่นิยมบริโภค/ต้อง บริโภคร่วมกับอาหารอื่น			- มีการจัดเตรียมไว้ในภาชนะบรรจุเพื่อนำไปทำอาหารชนิดใดชนิดหนึ่ง โดยการผ่านความร้อน - ไม่รวมถึงส่วนประกอบที่ใช้ในการถนอมอาหาร เช่น การแช่น้ำมัน การแช่ในน้ำเกลือ		- อาหารที่ผ่านกระบวนการผลิตเรียบร้อยแล้วพร้อม รับประทาน - อาหารที่เตรียมมาแล้วและต้องคลุกเพื่อรับประทาน	
๓. สัตว์และผลิตภัณฑ์ ๓.๑ สัตว์ทั้งตัว ๓.๒ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ (สัตว์บก/ สัตว์ปีก/ สัตว์น้ำ)	- แช่แข็ง	สด, แห้ง, หมัก เช่น อาหารทะเลแห้ง/ดอง , ปลาจืด, ปลาร้า, ปลาจ่อม, ปลาเค็ม, กะปิ, กุ้งแห้ง, ปลาหูช้างที่เก็บในสภาพ ปกติหรือแช่เย็น	- แช่แข็ง - มีส่วนประกอบแยกจากกัน เป็นส่วนๆ เช่น จุดแกงส้มกุ้ง, จุดยำรวมมิตรทะเล	-ไม่สามารถแยกส่วนประกอบจากกันได้ เช่น หมูบดปรุงรส, ทอดมันกุ้ง/ปลา (ดิบ) , ย่อยจืดดิบ, สเต็กเนื้อสัตว์ชนิดต่างๆ ที่เก็บในสภาพปกติหรือแช่เย็น	- แช่แข็ง - ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ เช่น หมูหุบ, หมูหยอง, หมูสวรรค์, หมูแผ่น, หมูอบ, เต้าหู้ปลา, ปลากรอบปรุงรส , หมักปรุงรส, หอยจืด, ปูอัดเทียม, เบคอน, ทอดมันปลา/กุ้ง - สัตว์ทั้งตัว เช่น ปลา/กุ้ง/หอย, ปูทอด หรืออบกรอบ , กุ้งเสียบ	-
๓.๓ ชิ้นส่วนอื่นของสัตว์	- แช่แข็ง	เครื่องในสัตว์ หน้างสัตว์ หรือ ส่วน อื่น เช่น รังนก, เลือดหมู, ไข่สด , ไข่เค็ม (ดิบ), พูฉลาม, ไข่เทียม ที่เก็บในสภาพปกติหรือแช่เย็น	- แช่แข็ง - มีส่วนประกอบแยกจากกัน เป็นส่วนๆ เช่น จุดแกงส้มกุ้ง, จุดรวมมิตร	-ไม่สามารถแยกส่วนประกอบจากกันได้ เช่น ดับหมูปิ้งรส ที่เก็บในสภาพปกติหรือแช่เย็น	- แช่แข็ง	ส่วนที่นอกเหนือจากสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ เช่น แคนหมู ,หมูขี้ปลาทอด, 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
- ผ่านกระบวนการเตรียม/ผลิต เบื้องต้น - ไม่มีการปรุงรส (ยกเว้นเพื่อการ ถนอมอาหาร) - ยังบริโภคไม่ได้/ไม่นิยมบริโภค/ต้องบริโภคร่วมกับอาหารอื่น			- มีการจัดเตรียมไว้ในภาชนะบรรจุเพื่อนำไปทำอาหารชนิดใดชนิดหนึ่ง โดยการผ่านความร้อน - ไม่รวมถึงส่วนประกอบที่ใช้ในการถนอมอาหาร เช่น การแช่น้ำมัน การแช่น้ำเกลือ		- อาหารที่ผ่านกระบวนการผลิตเรียบร้อยแล้วพร้อม รับประทาน - อาหารที่เตรียมมาแล้วและต้องคลุกเพื่อรับประทาน	
๒. พืชและผลิตภัณฑ์ ๒.๑ พืชผักผลไม้ ๒.๒ ธัญพืช	- แช่แข็ง	- พืชผักผลไม้สด (ตัดแต่ง/แห้ง) พืชผักหมักดอง - ธัญพืชและข้าวชนิดต่าง ๆ เช่น ถั่ว, งา, ข้าวโพด ที่เก็บ ในสภาพปกติหรือแช่เย็น - ข้าวหุงสุก	- แช่แข็ง - มีส่วนประกอบแยกจากกัน เป็นส่วนๆ เช่น ซุดยารวมมิตร	- ทอดมันข้าวโพด, ข้าวโพดคั่ว ปรุงรส ที่เก็บในสภาพปกติ หรือ แช่เย็น	- แช่แข็ง	- ผลไม้ดอง/แช่อิ่ม - พืชผักดองปรุงรส เช่น แตงกวาดอง, กะหล่ำปลีดอง, กิมจิ - จมูกข้าวสาลีอบแห้ง - ถั่วและเมล็ดถั่วกรอบ/ทอดกรอบ ข้าวเกรียบ - พืชผักผลไม้ทอด/อบกรอบ, หน่อลิ้น, ถั่วเน่า ที่เก็บในสภาพปกติ หรือแช่เย็น
๒.๓ ผลิตภัณฑ์จากพืช	- แช่แข็ง	- กะทิ, พืชเห็ดหู, เต้าหู้, พืชผักผลไม้ ๑๐๐% ชนิดผง	- มีส่วนประกอบแยกจากกัน เป็นส่วนๆ	-	-	- ซุดส้มตำผลไม้ - เต้าหู้, เต้าหู้ยี้ ที่เก็บในสภาพปกติ หรือ แช่เย็น

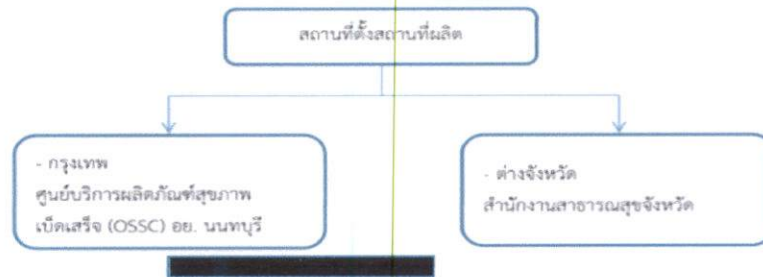
ตารางแสดงตัวอย่างการจัดประเภทอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP)

กลุ่ม ผลิตภัณฑ์	อาหารทั่วไป		อาหารพร้อมปรุง		อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที	
	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP
๓. แป้งและผลิตภัณฑ์	- ผ่านกระบวนการเตรียม/ผลิต เบื้องต้น - ไม่มีการปรุงรส (ยกเว้นเพื่อการ ถนอมอาหาร) - ยังบริโภคไม่ได้/ไม่นิยมบริโภค/ต้อง บริโภคร่วมกับอาหารอื่น	- แป้งต่างๆ, แป้งประกอบอาหาร (ที่ต้องเติมส่วนผสมอื่น) - วัณเส้น, สเปกเกตตี, มักกะโรนี - ขนมปังป่น, บะหมี่, แม็กนีชี, - ขนมจีน, ถูด้ง, แผ่น แป้งโรตตี (ดิบ) ที่เก็บในสภาพ ปกติหรือแช่เย็น	- แช่แข็ง	-	- แช่แข็ง - ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่ทำจากแป้งเป็นองค์ ประกอบหลัก (ตามระบบ การจัดหมวดอาหาร (Food Category System) ของโคเด็กซ์ หมวด ๐๗.๑ เช่น โดนัท, เค้ก, เทสตรี้, คูกี้, ขนมปังกรอบ, แครกเกอร์, บิสกิต, ขนมปังที่แต่งหน้า หรือใส่ไส้ขนมเปียะ และซาลาเปาที่เก็บในสภาพปกติหรือแช่เย็น	- ขนมอบเคี้ยวต่างๆ - ขนมไทย - ข้าวหมาก, ข้าวหลาม, ขนมนางเล็ดที่เก็บใน สภาพปกติหรือแช่เย็น
๔. ผลิตภัณฑ์สำหรับทำอาหารชนิดต่างๆที่ยังไม่พร้อมบริโภค	-	- ผลิตภัณฑ์แต่งหน้าที่เก็บในสภาพปกติหรือแช่เย็น	-	-	-	- ไข่ขนม หรือราดหน้าขนมที่เก็บใน สภาพปกติหรือแช่เย็น

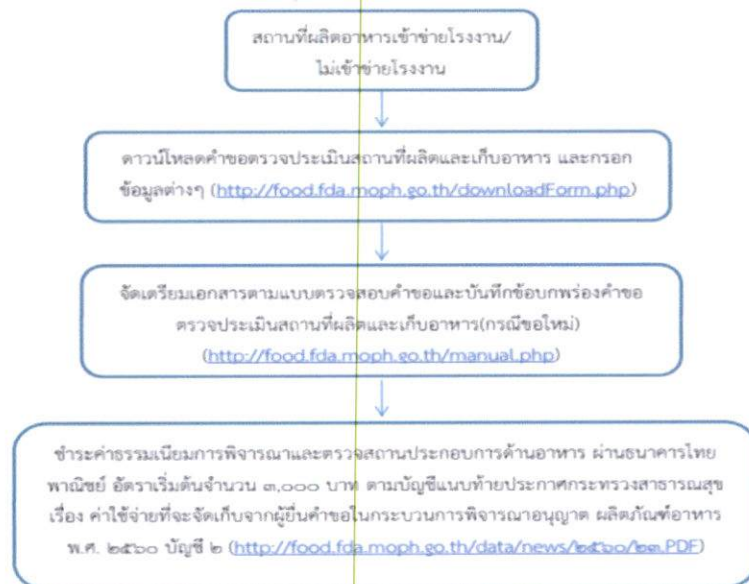
ตารางแสดงตัวอย่างการจัดประเภทอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP)

กลุ่ม ผลิตภัณฑ์	อาหารทั่วไป		อาหารพร้อมปรุง		อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที	
	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP
๕. เครื่องปรุงรส	-	- มะขามเปียกที่ไม่มีการปรุงรส, น้ำส้ม พริกแดง, ผงขมิ้น ๑๐๐% เครื่องแกง ที่บดผสมแล้วไม่ผ่าน ความร้อน, น้ำมันหอม/หอม- กระเทียมเจียว, พริกเกลือ (จิ้ม ผลไม้) ที่เก็บในสภาพ ปกติหรือแช่เย็น	-	-	-	- น้ำพริกต่างๆ คลุกข้าว, น้ำสลัดต่าง ๆ, น้ำพริกเผา, สังขยา ที่เก็บในสภาพปกติ หรือแช่เย็น
๖. เครื่องเทศ	-	- เครื่องเทศชนิดต่าง ๆ เช่น มัสตาร์ด, พริกไทย, พริกป่น, เมล็ดผักชี ที่เก็บใน สภาพปกติ หรือแช่เย็น	-	-	-	-
๗. น้ำตาล	-	- น้ำตาลทุกชนิด, น้ำเชื่อม (ไม่ปรุง แต่งกลิ่นรส)	-	-	-	- น้ำเชื่อมที่มีการปรุงแต่ง กลิ่นรส
๘. ข้าวในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย	-	- ข้าวสารที่มีการแบ่งบรรจุ	-	-	-	

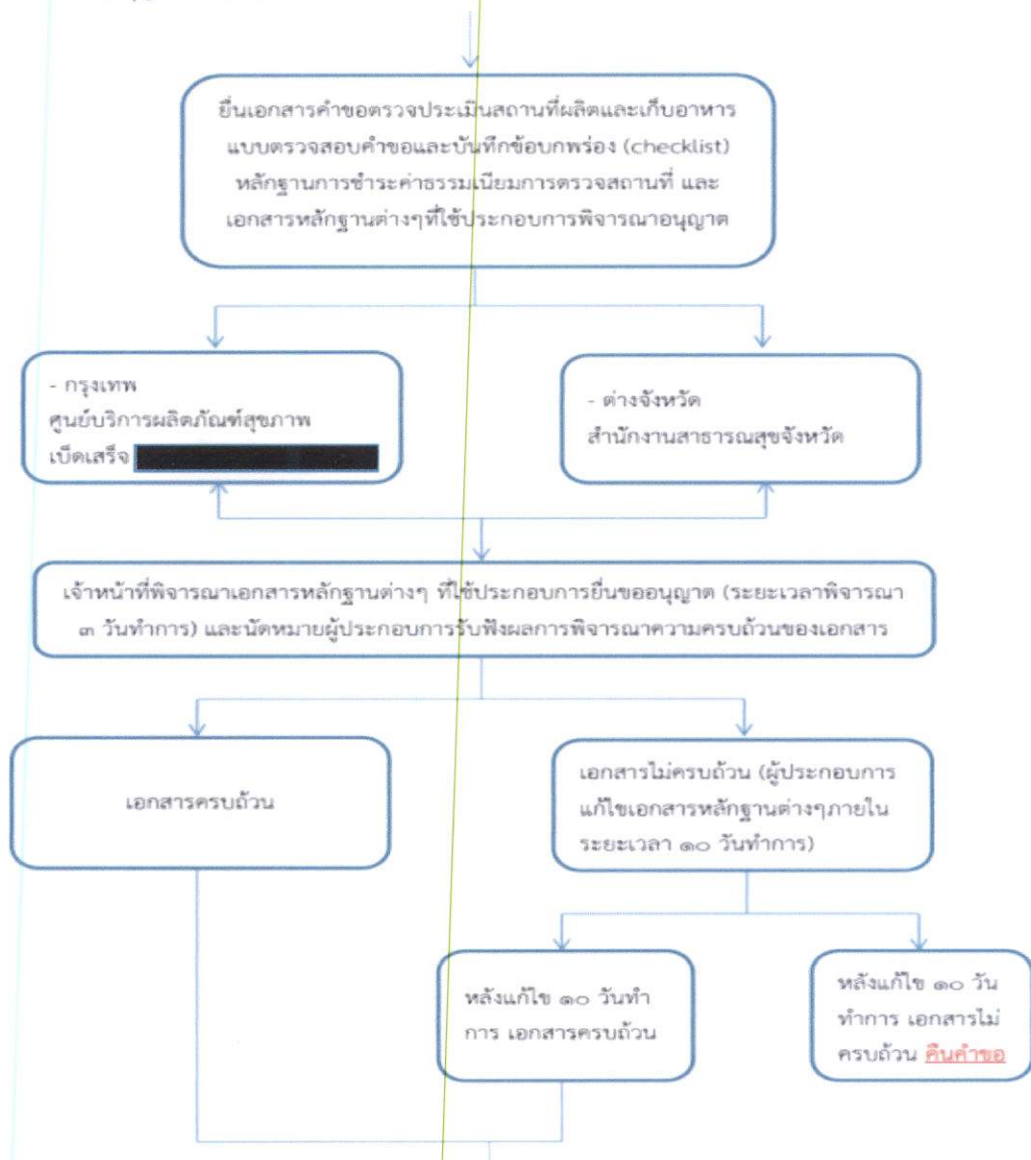
๓. สถานที่ยื่นคำขออนุญาต

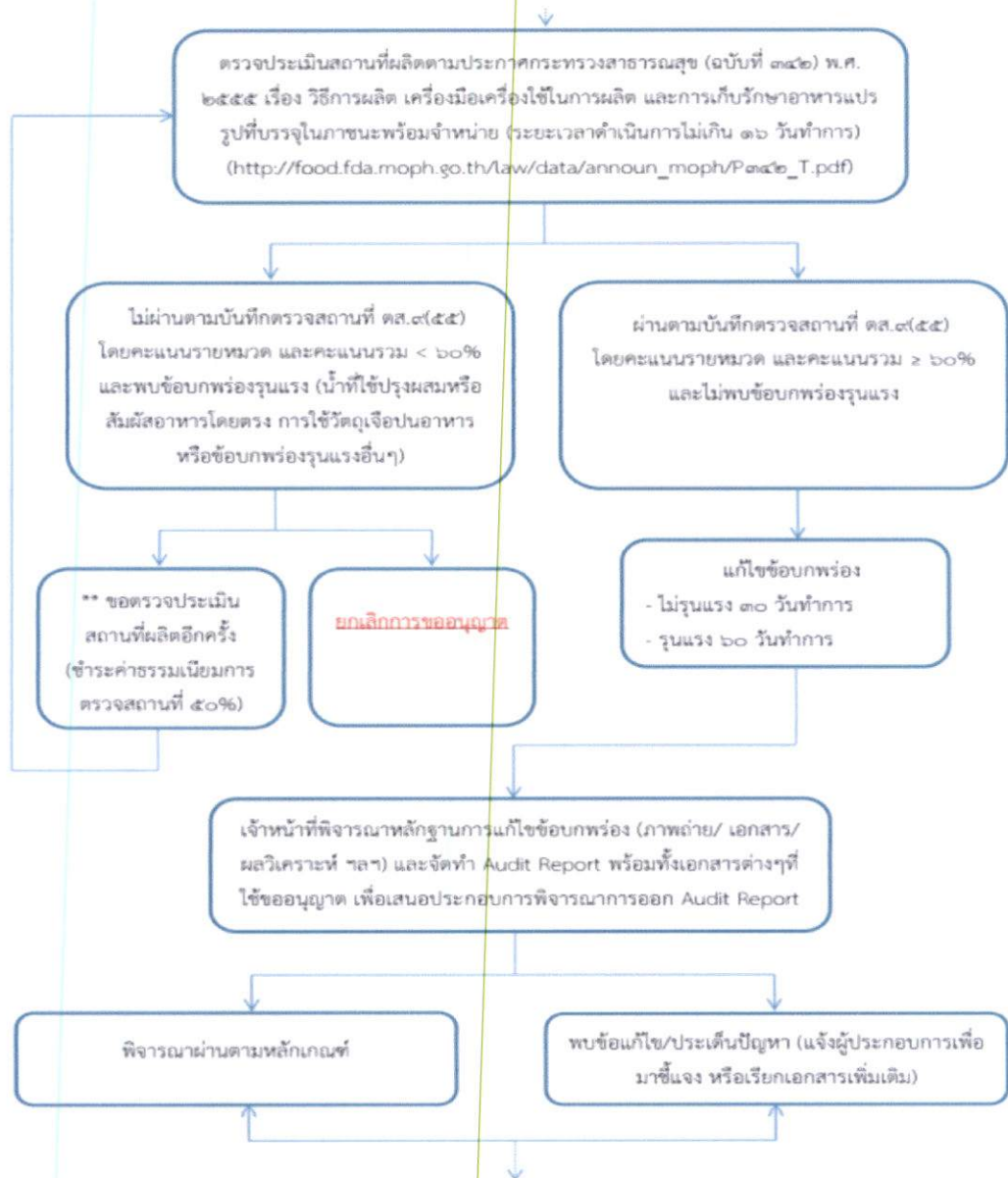


😊 ขั้นตอนการขออนุญาตผลิต

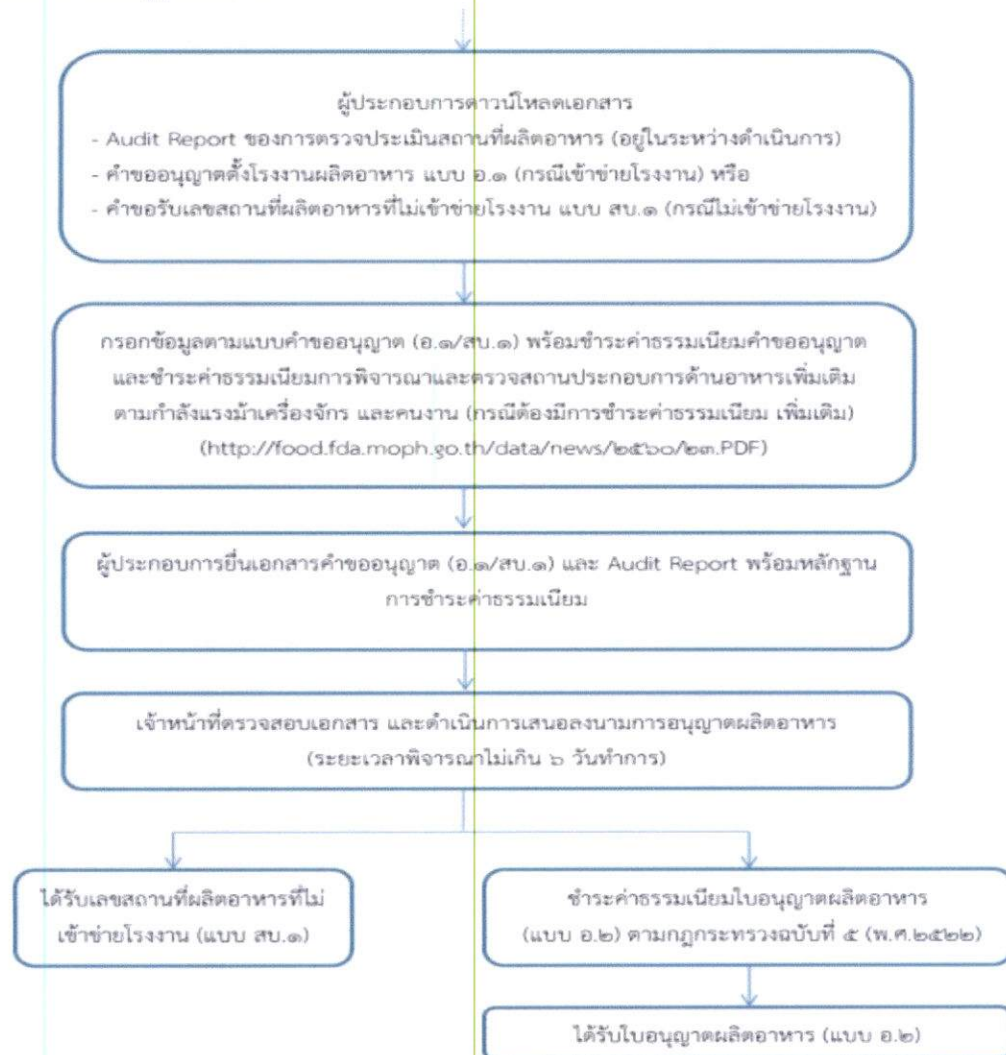


😊 ขั้นตอนการขออนุญาตผลิต(ต่อ)





😊 ขั้นตอนการขออนุญาตผลิต(ต่อ)



หมายเหตุ ** กรณีขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารอีกครั้ง หากผลการตรวจยังไม่ผ่านตามบันทึกตรวจสอบสถานที่ ดส.๙(๕๕) ทางผู้ขอรับอนุญาตจะต้องยกเลิกการขออนุญาต

😊 เอกสารที่ใช้ประกอบการยื่นขออนุญาต

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

คำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร			
รายละเอียดผู้ยื่นคำขอ		เลขรับที่..... วันที่.....	
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.....	C-mail.....	
ขอรับบริการตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหารในนามของ..... (ชื่อผู้ขอรับการตรวจประเมิน)			
เลขประจำตัวผู้เสียภาษี..... โดยมี.....			
ผู้ดำเนินการ/ผู้มีอำนาจลงนามของนิติบุคคล ณ สถานที่ผลิตชื่อ.....			
สถานที่ผลิต และสถานที่เก็บอาหาร (หลัก)			
รหัสประจำบ้าน.....			
เลขที่.....	ตรอก/ซอย.....	ถนน.....	
หมู่ที่.....	ตำบล/แขวง.....	อำเภอ/เขต.....	
จังหวัด.....	โทรศัพท์.....	โทรสาร.....	
หมายเหตุ : กรณีมีหมายเลขประจำบ้านมากกว่า 1 แห่ง (สถานที่ผลิตเป็นตึกที่มีหลายชุดอาศัยกัน) โปรดระบุสถานที่ผลิตจริง			
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.....			

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

[illegible]

โดยจัดเตรียมเอกสารดังต่อไปนี้

- ๒.๑ คำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหารตามข้อ ๑ ระบุรายละเอียดผู้ยื่นขออนุญาต ชื่อสถานที่ผลิต ที่ตั้งสถานที่ผลิต และสถานที่เก็บอาหาร วัตถุประสงค์ในการขอรับการตรวจประเมิน (เลือกขออนุญาตผลิตอาหาร) ประเภทอาหารที่ผลิต กรรมวิธีการผลิต ลักษณะหรือรูปแบบอาหาร จำนวนคนงาน และกำลังแรงงานเครื่องจักร พร้อมทั้งพิจารณาค่าธรรมเนียมประกอบการขออนุญาต (โดยผู้ดำเนินการหรือกรรมการผู้มีอำนาจลงนามผูกพันตามนิติบุคคล อาจต้องประทับตราสำคัญของบริษัทด้วยในกรณีที่ระบุไว้ในหนังสือรับรองจดทะเบียนนิติบุคคล)
- ๒.๒ กรณีบุคคลธรรมดา
- สำเนาบัตรประชาชน และสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ดำเนินการ (กรณีเป็นบุคคลต่างด้าวต้องยื่นสำเนาหนังสือเดินทางและสำเนาทะเบียนอนุญาตให้ทำงานในประเทศไทย)
 - สำเนาใบทะเบียนการค้าหรือใบทะเบียนพาณิชย์
- ๒.๓ กรณีนิติบุคคล
- สำเนาบัตรประชาชน และสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ดำเนินการ (กรณีเป็นบุคคลต่างด้าวต้องยื่นสำเนาหนังสือเดินทางและสำเนาทะเบียนอนุญาตให้ทำงานในประเทศไทย)
 - สำเนาทะเบียนรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล (ครบทุกหน้าและคัดลอกสำเนาจากกระทรวงพาณิชย์ไว้ไม่เกิน ๖ เดือน)
 - สำเนาทะเบียนบัญชีรายชื่อผู้ถือหุ้น(บอจ.๕) (มีครบทุกหน้าและคัดลอกสำเนาจากกระทรวงพาณิชย์ไว้ไม่เกิน ๖ เดือน) (กรณีที่มีจำนวนหุ้นต่างชาติของบริษัทตั้งแต่ร้อยละ ๕๐ ขึ้นไป ต้องยื่นหนังสือรับรองการประกอบธุรกิจนิติบุคคลต่างด้าวจากกระทรวงพาณิชย์ว่าไม่ขัดพระราชบัญญัติการประกอบธุรกิจคนต่างด้าว พ.ศ.๒๕๔๒ 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) แบบสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ให้เช่า (กรณีผู้ยินยอมให้ใช้สถานที่หรือผู้ให้เช่าเป็นบุคคลธรรมดา)หรือแบบหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล(กรณีผู้ยินยอมให้ใช้สถานที่หรือผู้ให้เช่าเป็นนิติบุคคล)

- สำเนาทะเบียนบ้านของสำนักงานใหญ่ (ถ้ามี)
- ๒.๕ แผนผัง แผนผัง แบบแปลน ดังต่อไปนี้ร้อยละ ๑ ฉบับ (ระบุชื่อสถานที่และที่ตั้งทุกแผ่น และลงลายมือชื่อโดยผู้ดำเนินการหรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลหรือผู้รับมอบอำนาจทั่วไปที่มีอำนาจลงนามรับรองสำเนาทุกแผ่น)
- แผนผังแสดงที่ตั้งของโรงงานและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง
 - แผนผังแสดงสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณที่ดินของโรงงาน รวมทั้งระบบกำจัดน้ำเสียและบ่อบำบัด (ถ้ามี)
 - แบบแปลนแผนผังของอาคารที่ผลิตอาหารและสถานที่เก็บอาหารที่ถูกต้องตามมาตรฐานแสดงรายละเอียด
 ๑. รูปด้านหน้า แสดงระยะและมาตราส่วนให้ถูกต้อง แสดงชนิดของวัสดุที่ใช้ในส่วนของผาผนัง พื้น ประตู หน้าต่าง และหลังคา เป็นต้น
 ๒. รูปด้านข้าง แสดงระยะและมาตราส่วนให้ถูกต้อง ซึ่งมีการแสดงชนิดของวัสดุที่ใช้ในส่วนของผาผนัง เพดาน พื้น ประตู หน้าต่าง และหลังคา เป็นต้น
 ๓. รูปตัด แสดงระยะและมาตราส่วนให้ถูกต้อง ซึ่งมีการแสดงจุดประสงค์การใช้ห้องหรือบริเวณ แฉ่งบริเวณบันได 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 อ่างล้างวัตถุดิบ หรืออุปกรณ์การผลิต ตำแหน่งห้องน้ำพนักงาน
- ๒.๖ ภาพถ่ายสถานที่และเก็บอาหาร แสดงให้เห็นพื้นที่ต่างๆ ทั้งภายในภายนอกอาคารผลิตเป็นไปตามลำดับสายงานผลิตที่จะขออนุญาต ตั้งแต่รับวัตถุดิบ ไปจนถึงการจัดเก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป
- ๒.๗ รายละเอียดอื่นๆ ดังต่อไปนี้ร้อยละ 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) แจ้งชนิด และสีของฝา (ถ้ามี)
- วิธีการบริโภคและวิธีการใช้
- ปริมาณการผลิตอาหารแต่ละชนิด ต่อวัน ต่อสัปดาห์ หรือต่อเดือนแล้วแต่กรณี
- กรรมวิธีการล้างเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต (แจ้งสารที่ใช้) รวมถึงภาชนะบรรจุ (ถ้ามี) พร้อมแจ้งสารที่ใช้ในการล้างทำความสะอาดด้วย
- วิธีการกำจัดขยะมูลฝอย (ความถี่)
- จำนวนคนงานชาย-หญิง (การแต่งกาย, จำนวนห้องน้ำ, จำนวนอ่างล้างมือหน้าบริเวณผลิต หรือในห้องส้วม)
- หากใช้เครื่องมือ เครื่องจักรหรืออุปกรณ์การผลิตร่วมกันสำหรับการผลิตอาหารหลายชนิด ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมเพิ่มเติม

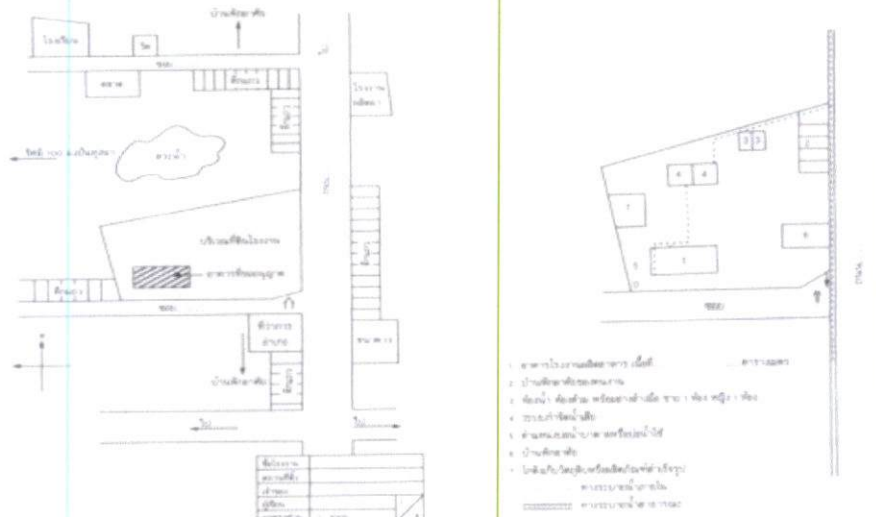
๒.๘ หนังสือมอบอำนาจทั่วไป (ฉบับจริง)(กรณีผู้ดำเนินการไม่ได้มาด้วยตัวเอง) จำนวน ๑ ฉบับ

- ระบุอำนาจให้ชัดเจน เช่น มอบให้ยื่นคำขอ/แก้ไขเพิ่มเติม/ลงชื่อรับทราบข้อบกพร่อง
- กรณีผู้ดำเนินการเป็นนิติบุคคลการมอบอำนาจทั่วไปต้องเป็นไปตามเงื่อนไขของนิติบุคคลผู้ขออนุญาตอาจต้องประทับตราสำคัญของบริษัทด้วยในกรณีที่ระบุไว้ในหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล

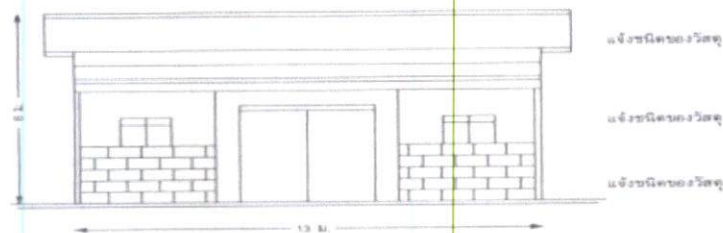
ภาคผนวก

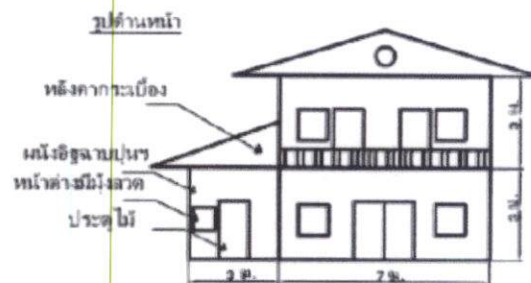
ตัวอย่างแผนที่ แผนผัง รูปด้านหน้า ด้านข้าง รูปตัด แพลนพื้น ตำแหน่งเครื่องจักรและรายการเครื่องจักร

๓. ตัวอย่างแผนที่สังเขปแสดงที่ตั้งโรงงานและสิ่งปลูกสร้างในบริเวณใกล้เคียง และแบบแปลนแผนผังแสดงสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณที่ดินของโรงงาน (ถ้ามี)

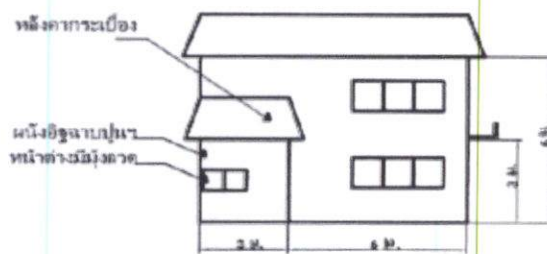
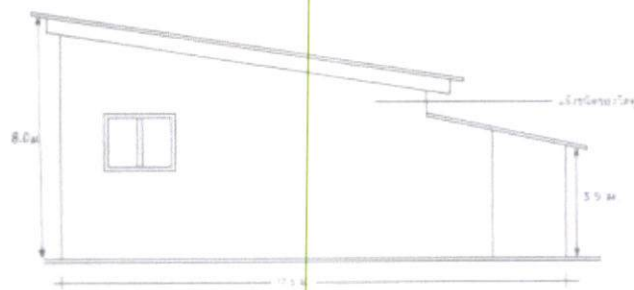


๒. ตัวอย่างแบบแปลนแผนผัง รูปด้านหน้า (ระบุมাত্রาส่วน วัสดุใช้สร้าง)

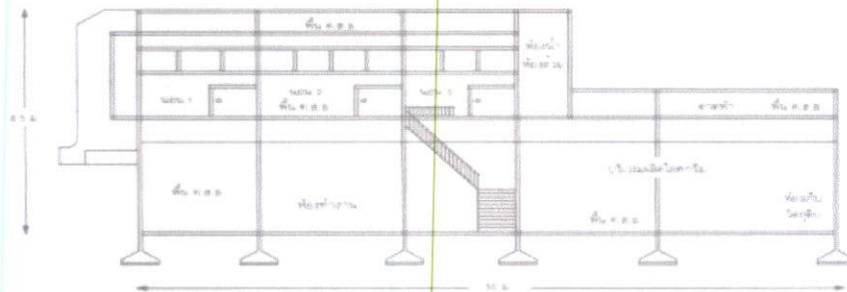




๓. ตัวอย่างแบบแปลนแผนผัง รูปด้านข้าง (ระบุมাত্রาส่วน วัสดุใช้สร้าง)

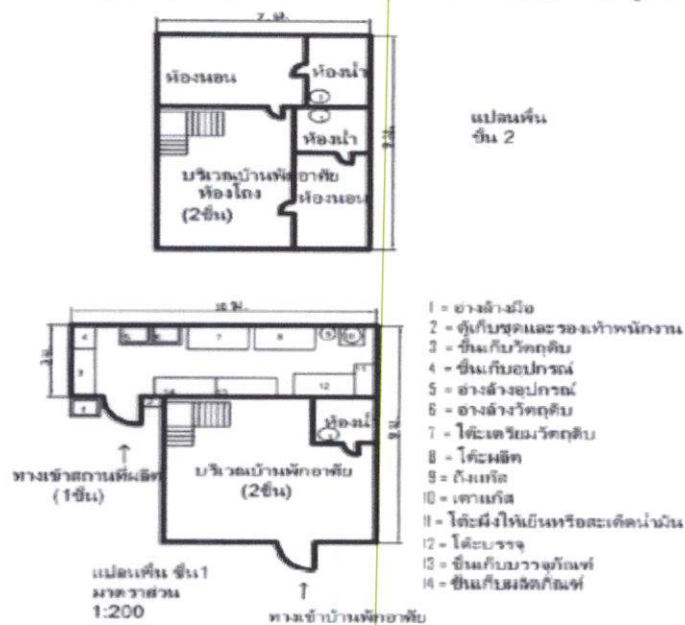


๔. ตัวอย่างแบบแปลนแนวดิ่ง รูปด้านตัด กรณีสถานที่ผลิตมีมากกว่า ๓ ชั้น (ระบุมাত্রาส่วน แสดงรายละเอียดห้องและบริเวณต่างๆ แนวบันได)

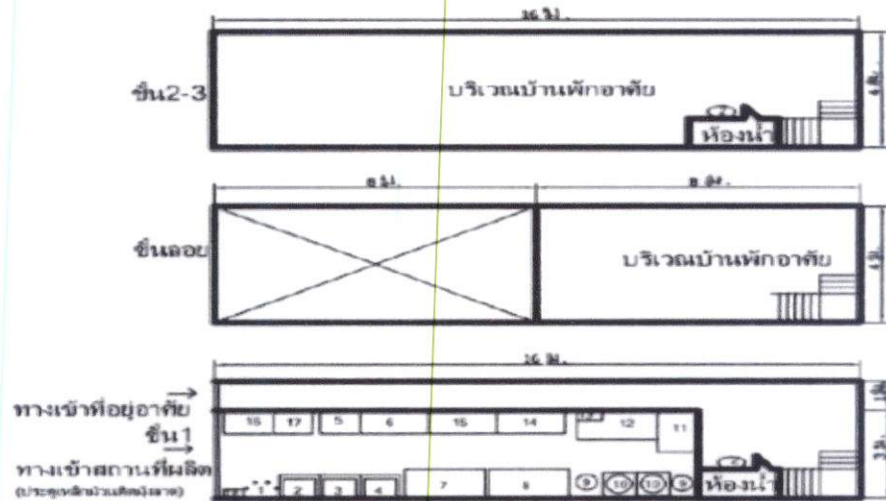


๕. ตัวอย่างแบบแปลนพื้นที่ผลิตทุกชั้น (ระบุมাত্রาส่วน แสดงรายละเอียดห้อง และบริเวณต่างๆ แนวบันได พร้อมทั้งแสดงตำแหน่งการวางเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต)

๕.๑ ลักษณะเป็นบ้านพักอาศัย แต่สถานที่ผลิตมีการแบ่งแยกชัดเจนไม่มีทางเปิดสู่บริเวณที่พักอาศัย



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, หอม, นึ่ง)
- 11 = โต๊ะฝังให้เป็นหรือสะเด็ดไอน้ำ
- 12 = โต๊ะบรรจุ
- 13 = เครื่องซีล
- 14 = ชั้นเก็บบรรจุภัณฑ์
- 15 = ชั้นเก็บอุปกรณ์
- 16 = ชั้นเก็บผลิตภัณฑ์
- 17 = ตู้เย็นเก็บผลิตภัณฑ์
- 18 = ชั้นวางรองเท้า

ตัวอย่างการแสดงเอกสารรายละเอียดต่าง ๆ

ตัวอย่างอาหารประเภท เต้าหู้นมสด

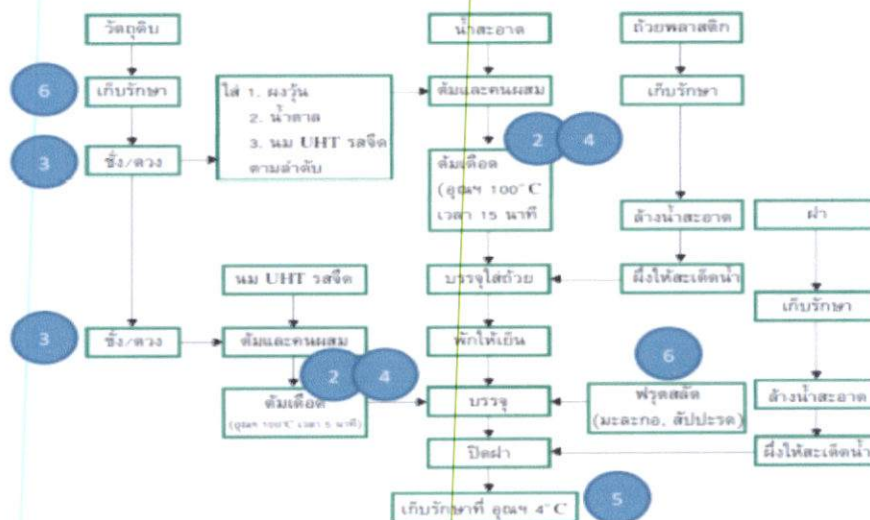
ก. รายการเครื่องมือเครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต โดยระบุแรงแม่เปรียบเทียบกับรายการ และแสดงแรงแมรวม เช่น

รายการเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต มีดังนี้

๑. เครื่องใช้ไฟฟ้าปั้มน้ำ มอเตอร์ ให้ระบุเป็นวัตต์หรือแรงแม่ (๗๔๖ วัตต์เท่ากับ ๑ แรงแม่)
๒. แก๊ส ให้ระบุว่าเป็นขนาดถังกิโลกรัมและระยะเวลา (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 น้ำที่ใช้ล้างภาชนะบรรจุอุปกรณ์และเครื่องจักรต่างๆ

เช่น น้ำล้างวัตถุดิบ น้ำที่ใช้เป็นส่วนผสมอาหาร สัมผัสอาหาร ล้างภาชนะบรรจุและฝาล้างน้ำประปา 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) และผึ่งให้สะเด็ดนํ้าบนชั้นวางที่สะอาดในห้องผลิตก่อนใช้บรรจุต่อวัน

เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตที่สัมผัสอาหาร ก่อนและหลังการผลิตทุกครั้ง ล้างด้วยน้ำยา ล้างจานและน้ำประปา

ณ. วิธีการกำจัดขยะมูลฝอย

เช่น ใส่ขยะลงในถังขยะที่มีถุงขยะสีดำและมีฝาบิด หลังการผลิตเสร็จทุกครั้งต้องมัดปากถุงขยะสีดำและนำมาทิ้งที่ถังขยะสาธารณะเพื่อให้รถขยะของเทศบาลมารับทุกวัน

ญ. จำนวนคนงานชาย-หญิง การแต่งกาย

เช่น คนงานหญิง ๘ คน แต่งกายด้วยชุดคลุมกันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกเก็บผมมัดชิด ผ้าปิดปาก และ
เปลี่ยนรองเท้าสำหรับใช้ในห้องผลิต

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. ตันกำลังของโรงงานบางประเภท
(ทั้งนี้จะเน้นเฉพาะเครื่องจักรที่ใช้เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารเท่านั้น)

ก. ประเภทที่ใช้ไฟฟ้า

๑. ถ้าทราบค่าตันกำลังเป็นกิโลวัตต์

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

๒. ถ้าทราบค่าตันกำลังเป็นกิโลโวลท์ แอมแปร์

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

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

ข. ประเภทที่ใช้ความร้อนจากเชื้อเพลิงต่าง ๆ

๑. **เตาอบ** ประเมินจากปริมาตรรอบนอกของเตา โดยถือว่า

๑ ลบ.ม. = ๒ แรงม้า 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

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

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

ตัวอย่างแบบฟอร์มรายงานผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร (Audit Report) ฉบับร่าง

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กรมสาธารณสุข		No. 2560-10-000001	
แบบฟอร์มรายงานผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย (Audit Report)			
ชื่อ - นามสกุล ผู้ดำเนินการ _____ เลขที่ _____		ชื่อสถานประกอบการ _____	
ใบอนุญาตผลิตอาหาร / ใบเลขที่ _____ (ถ้ามี)		ประเภทอาหารที่ขอตรวจประเมิน _____	
ที่อยู่เลขที่ _____ หมู่ที่ _____ ซอย _____	ตำบล/แขวง _____ อำเภอ/เขต _____	จังหวัด _____ รหัสไปรษณีย์ _____ โทรศัพท์ _____	โทรสาร _____ อีเมล _____
2. ข้อมูลการตรวจประเมิน			
วันที่ดำเนินการตรวจประเมิน _____ เวลา _____		วัตถุประสงค์ของการตรวจประเมิน _____	
☐ ขออนุญาตผลิตอาหาร (ขอใหม่) (ผลิต / แปรรูป) ☐ ขออนุญาตผลิตอาหารเพิ่มประเภท (เครื่องจักรชุดเดิม / เครื่องจักรชุดใหม่ / มีการปรับเปลี่ยนเครื่องจักร) ☐ เพิ่ม-ลด สถานที่ผลิตอาหาร, เปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผังและรายการเครื่องจักร ☐ ขอเพิ่มกลุ่มประเภทอาหาร ในกรณีที่มีเอกสารประกอบการเปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผังและรายการเครื่องจักร ☐ ขยายสถานที่กับอาหาร (กรณีสถานที่กับไม่ได้อยู่ที่เดียวกันสถานที่ผลิต) ☐ เพิ่มสถานที่กับ (เฉพาะสถานที่กับผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป) ☐ ขยายสถานที่ผลิต และที่กับอาหาร ☐ แก้ไขเปลี่ยนแปลงชื่อกับอาหาร ☐ ขยายใบอนุญาตผลิตอาหาร			
หลักเกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร			
☐ Minimum requirement ☐ Primary GMP ☐ GMP ในภาคเกษตร ☐ GMP อาหารในภาคบริการสุขภาพ ผลิตภัณฑ์ที่มีความเสี่ยงต่ำและชนิดที่ปรับปรุง		☐ GMP สุทธิทั้งหมดทั่วไป ☐ GMP น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ☐ GMP มีหรือไม่มีสถานะชนิดและการแสดงฉลาก	
3. สรุปผลการตรวจประเมิน			
รายการเครื่องจักร _____ รายมี _____ คนงาน _____ คน รายการเครื่องจักรเดิม (ถ้ามี) _____ รายมี _____ คนงาน _____ คน สถานที่ได้เป็นเขตพื้นที่ประกอบอุตสาหกรรม ☐ ได้ ☐ ไม่ได้			
ผลการตรวจประเมิน ☐ สอดคล้องกับข้อกำหนด คะแนนรวม _____ % ☐ ไม่สอดคล้องกับข้อกำหนด หรือ พบข้อบกพร่องรุนแรง หัวข้อ _____			
ข้อเสนอแนะ/ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุง ดังนี้ _____			
โดยมีรายละเอียดตามบันทึกตรวจ/เอกสารที่แนบ			
4. สรุปภาพรวม			

หากมีข้อสงสัยเกี่ยวกับการขออนุญาต โปรดสอบถามกลุ่มกำกับดูแลก่อนออกสู่ตลาด
(งานสถานที่/งานผลิตภัณฑ์) สำนักอาหาร

លេខ១៣ រោងចក្រ ខ្នាត ២៥៧ . ធនាគារកម្ពុជាប្រជាជន . ភាគីទី១ (ឈ្មោះ អ្នកប្រកាស) . ធនាគារកម្ពុជាប្រជាជន	
លេខ១៣ រោងចក្រ ខ្នាត ២៥៧ ធនាគារកម្ពុជាប្រជាជន . ភាគីទី១ (ឈ្មោះ អ្នកប្រកាស) ធនាគារកម្ពុជាប្រជាជន	លេខ១៣ រោងចក្រ ខ្នាត ២៥៧ ធនាគារកម្ពុជាប្រជាជន . ភាគីទី១ (ឈ្មោះ អ្នកប្រកាស) ធនាគារកម្ពុជាប្រជាជន
..... Link កម្មវិធី ធនាគារកម្ពុជាប្រជាជន (Himay OM) ធនាគារកម្ពុជាប្រជាជន ធនាគារកម្ពុជាប្រជាជន (ឈ្មោះ អ្នកប្រកាស) លេខ១៣ រោងចក្រ ខ្នាត ២៥៧ ធនាគារកម្ពុជាប្រជាជន	

ធនាគារកម្ពុជាប្រជាជន (ឈ្មោះ អ្នកប្រកាស)

ធនាគារកម្ពុជាប្រជាជន (ឈ្មោះ អ្នកប្រកាស)

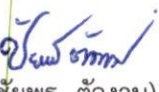
ធនាគារកម្ពុជាប្រជាជន (ឈ្មោះ អ្នកប្រកាស)

ធនាគារកម្ពុជាប្រជាជន (ឈ្មោះ អ្នកប្រកាស)

ตัวอย่างแบบฟอร์มรายงานผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร (Audit Report) ฉบับร่าง

 สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข		No. 2560-10-000001	
แบบฟอร์มรายงานผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย (Audit Report)			
ชื่อ - นามสกุล ผู้ดำเนินการ _____ เบอร์โทร _____ ชื่อสถานประกอบการ _____ ใบอนุญาตผลิตอาหาร / สถานประกอบการเลขที่ (ถ้ามี) _____ ประเภทอาหารที่ขอตรวจประเมิน _____			
ที่อยู่เลขที่ _____ ถนน _____ จังหวัด _____ โทรศัพท์ _____ โทรสาร _____	หมู่ที่ _____ ตำบล/แขวง _____ รหัสไปรษณีย์ _____	ซอย _____ อำเภอ/เขต _____ โทรศัพท์ _____ อีเมล _____	
2. ข้อมูลการตรวจประเมิน วันที่ดำเนินการตรวจประเมิน _____ เวลา _____ วัตถุประสงค์ของการตรวจประเมิน _____			
วัตถุประสงค์ของการตรวจประเมิน (เลือกข้อใดข้อหนึ่ง)			
☐ ขออนุญาตผลิตอาหาร (ขอใหม่) (ผลิต / แปรรูป)			
☐ ขออนุญาตผลิตอาหารเพิ่มประเภท (เครื่องจักรชุดเดิม / เครื่องจักรชุดใหม่ / มีการปรับเปลี่ยนเครื่องจักร)			
☐ เพิ่ม-ลด สถานที่ผลิตอาหาร, เปลี่ยนแปลงแบบแปลนสถานที่และรายการเครื่องจักร			
☐ ยกเลิกจุดผลิตอาหาร ในกรณีที่มีการขอเปลี่ยนแปลงแบบแปลนสถานที่และรายการเครื่องจักร			
☐ ย้ายสถานที่ประกอบอาหาร (กรณีสถานที่ประกอบอาหารเดิมไม่ได้อยู่ในเขตพื้นที่สถานที่ผลิต)			
☐ เพิ่มสถานที่ประกอบอาหารเฉพาะสถานที่ประกอบผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป			
☐ ย้ายสถานที่ผลิต และที่ประกอบอาหาร			
☐ เปลี่ยนแปลงสถานที่ผลิตอาหาร			
หลักเกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร			
☐ Minimum Requirement			
☐ Primary GMP			
☐ GMP เฉพาะจุดบริโภค			
☐ GMP อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเสี่ยงต่ำและชนิดที่รับประทานสด			
☐ อื่นๆ (โปรดระบุ) _____			
☐ ไม่ใช้เปลี่ยนแปลงเพื่อรับอาหาร			
☐ ต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร			
☐ GMP สุชาติและทั่วไป			
☐ GMP นำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท			
☐ GMP มีการควบคุมมาตรฐานการผลิตและการขนส่งอาหาร			
3. สรุปผลการตรวจประเมิน			
รายการเครื่องจักร _____ เครื่องใช้ _____ คนงาน _____ คน รายการเครื่องจักรเดิม (ถ้ามี) _____ เครื่องใช้ _____ คนงาน _____ คน			
ผลการตรวจประเมิน (เลือกข้อใดข้อหนึ่ง)			
☐ ได้		☐ ไม่ได้	
ผลการตรวจประเมิน			
☐ สอดคล้องกับข้อกำหนด		คะแนนรวม _____ %	
☐ ไม่สอดคล้องกับข้อกำหนด หรือ พบข้อบกพร่องรุนแรง หรือข้อ _____			
ข้อเสนอแนะ/ข้อสังเกตสำหรับการปรับปรุง ดังนี้ _____			
โดยมีรายละเอียดตามบันทึกตรวจ/เอกสารแนบ			
4. สรุปภาพรวม			

แบบฟอร์มการขอเผยแพร่ข้อมูลผ่านเว็บไซต์ของหน่วยงานในราชการบริหารส่วนกลาง
ตามประกาศสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข
เรื่อง แนวทางการเผยแพร่ข้อมูลต่อสาธารณะผ่านเว็บไซต์ของหน่วยงาน พ.ศ. ๒๕๖๑
สำหรับหน่วยงานในราชการบริหารส่วนกลางสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข

แบบฟอร์มการขอเผยแพร่ข้อมูลต่อสาธารณะผ่านเว็บไซต์ของหน่วยงานในสังกัดสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข	
ชื่อหน่วยงาน : สำนักงานสาธารณสุขอำเภอชุมแพ จังหวัดขอนแก่น วัน/เดือน/ปี : ๒๔ ธันวาคม ๒๕๖๗ หัวข้อ : MOIT ๒ หน่วยงานมีการเปิดเผยข้อมูลข่าวสารที่เป็นปัจจุบัน รายละเอียดข้อมูล (โดยสรุปหรือเอกสารแนบ) คู่มือปฏิบัติงานกระบวนการอำนวยความสะดวกการยื่นขออนุญาตผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุใน ภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP) ของสำนักงานสาธารณสุขอำเภอชุมแพ จังหวัดขอนแก่น Link ภายนอก ไม่มี หมายเหตุ :	
ผู้รับผิดชอบการให้ข้อมูล  (นางรัตนกร พลโพธิ์) ตำแหน่ง เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน วันที่ ๒๔ ธันวาคม ๒๕๖๗	ผู้อนุมัติรับรอง  (นายธรรมนุญ บุญจันทร์) ตำแหน่ง สาธารณสุขอำเภอชุมแพ วันที่ ๒๔ ธันวาคม ๒๕๖๗
ผู้รับผิดชอบการนำข้อมูลขึ้นเผยแพร่  (นายชัยพร ตัวงาม) ตำแหน่ง นักวิชาการคอมพิวเตอร์ วันที่ ๒๔ ธันวาคม ๒๕๖๗	