

คู่มือ การขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร

ขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร ง่ายขึ้น... ได้ไว



จัดทำโดย
กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา



คู่มือ การขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร

ขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร ง่ายขึ้น... ได้ไว...



กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

คู่มือ การขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร

“ขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร ง่ายขึ้น... ได้ไว...”

ISBN	978-974-244-447-1
จำนวนหน้า	40 หน้า
จัดทำโดย	กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
พิมพ์ครั้งที่ 2	ปี 2566
จำนวนพิมพ์	2,000 เล่ม
พิมพ์ที่	บริษัท มินนี่ กรุ๊ป จำกัด

| คำนำ

กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา มีภารกิจหนึ่งในการส่งเสริมและสนับสนุนผู้ประกอบการผลิตอาหารให้มีความรู้ความเข้าใจในการจัดการสถานที่ผลิตอาหารให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร และได้รับอนุญาตอย่างถูกต้องตามกฎหมาย ทั้งนี้เพื่อยกระดับสถานที่ผลิตอาหารให้มีมาตรฐานและผลิตอาหารที่มีความปลอดภัยเป็นไปตามเจตนารมณ์ของกฎหมาย และสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภค

ดังนั้น กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงได้จัดทำคู่มือฉบับนี้ขึ้น โดยรวบรวมเนื้อหาสาระที่เกี่ยวข้องกับแนวทางจัดเตรียมสถานที่ผลิตอาหารให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร การจัดเตรียมเอกสาร และขั้นตอนการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร รวมถึงตัวอย่างแบบแปลนแผนผังสถานที่ผลิตอาหาร เพื่อให้ผู้ประกอบการนำไปศึกษาเป็นแนวทางและเตรียมความพร้อมก่อนยื่นคำขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารต่อไป

กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา



| สารบัญ

บทที่ 1 บทนำ

บทที่ 2 หลักเกณฑ์ GMP กับสถานที่ผลิตอาหาร

บทที่ 3 การเตรียมเอกสารเพื่อขออนุญาต

บทที่ 4 ขั้นตอนการขออนุญาต

บทที่ 5 ตัวอย่างแบบแปลนสถานที่ผลิตอาหาร

คำถาม-คำตอบ

หน้า

1

3

9

26

30

35



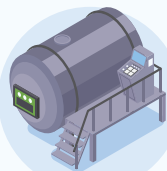
| บทที่ 1 บทนำ



สถานที่ผลิตอาหาร เป็นสถานที่ที่ใช้ในการผลิตและการจัดการเกี่ยวกับอาหารตลอดทั้งกระบวนการ ตั้งแต่การรับและจัดเก็บวัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์ จนถึงการแปรรูปเป็นสินค้า รวมถึงการแบ่งบรรจุสินค้า เพื่อกระจายไปจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค แบ่งออกเป็น 2 ประเภท ดังนี้

1 สถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน

สถานที่ผลิตอาหาร ที่ใช้เครื่องมือ เครื่องจักรในการผลิตอาหารรวมต่ำกว่า 50 แรงม้า และใช้คนงานรวมต่ำกว่า 50 คน



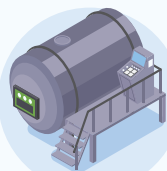
เครื่องจักร
ในการผลิต รวม
ต่ำกว่า 50 แรงม้า



คนงาน รวม
ต่ำกว่า 50 คน

2 สถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายโรงงาน

สถานที่ผลิตอาหาร ที่ใช้เครื่องมือ เครื่องจักรในการผลิตอาหารรวมตั้งแต่ 50 แรงม้าขึ้นไป หรือใช้คนงานตั้งแต่ 50 คนขึ้นไป



เครื่องจักร
ในการผลิต รวม
ตั้งแต่ 50 แรงม้า
ขึ้นไป



คนงาน รวม
ตั้งแต่ 50 คน
ขึ้นไป

? การผลิตอาหารลักษณะใดบ้าง ที่ไม่ต้องขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร

1. สถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน ดังนี้

- 1.1 นำนมกึ่งเหลว (จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค)
- 1.2 น้ำผึ้ง (จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค)
- 1.3 อาหารทั่วไป ดังนี้
 - 1.3.1 สัตว์และผลิตภัณฑ์ เช่น เนื้อสัตว์และสัตว์น้ำ (สดและแห้ง) ไข่ กะปิ ปลากระป๋อง เป็นต้น
 - 1.3.2 พืชและผลิตภัณฑ์ เช่น พืชผักผลไม้ (สดและแห้ง) ผักผลไม้สด ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ. 2560 ที่ผู้ผลิตจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค กล้วยพืช พืชผักดอง กะทิ ฟองเต้าหู้ เป็นต้น
 - 1.3.3 สารสกัด/สารสังเคราะห์ เช่น สารสกัดจากพืชที่ใช้เป็นวัตถุเติม เป็นต้น
 - 1.3.4 สารอาหาร เช่น กรดอะมิโน วิตามินและเกลือแร่ที่ใช้เป็นวัตถุเติม เป็นต้น
 - 1.3.5 แป้งและผลิตภัณฑ์ เช่น แป้งชนิดต่าง ๆ วุ้นเส้น จมจิน เส้นบะหมี่ เป็นต้น
 - 1.3.6 ผลิตภัณฑ์สำหรับทำอาหารชนิดต่าง ๆ ที่ยังไม่พร้อมบริโภค
 - 1.3.7 เครื่องปรุงรส เช่น น้ำมันหอมระเหย พริกเกลือ เครื่องแกงที่บดผสมและไม่ผ่านความร้อน เป็นต้น
 - 1.3.8 น้ำตาล เช่น น้ำตาลทราย แบริช เป็นต้น
 - 1.3.9 เครื่องเทศ เช่น มัสตาร์ด พริกไทย พริกป่น เป็นต้น
 - 1.3.10 ข้าวสารบรรจุถุง

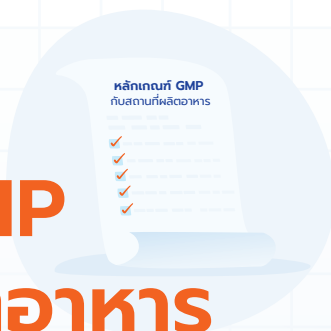
(หมายเหตุ : แต่หากผู้ประกอบการต้องการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารก็สามารถยื่นขอได้ และต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 ออกตามความใน พ.ร.บ. อาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร หรือ GMP 420)

2. ผู้ผลิตและจำหน่ายเฉพาะหน้าร้าน (จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค) เช่น อาหารที่บริการภายในร้านอาหาร โรงแรม โรงเรียน โรงพยาบาล เป็นต้น

3. ผู้จำหน่ายอาหาร ณ ที่หรือทางสาธารณะ เช่น หาบเร่ รถเร่ แผงลอย เป็นต้น

| บทที่ 2

หลักเกณฑ์ GMP กับสถานที่ผลิตอาหาร

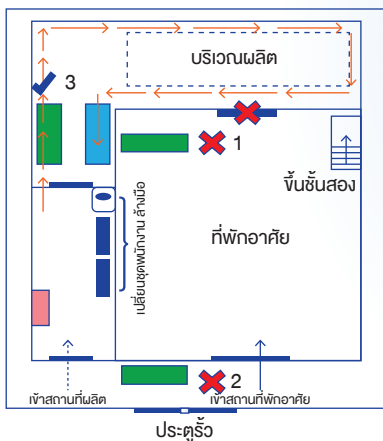


การผลิตอาหารจะต้องมีการจัดการสถานที่ผลิตอาหารและกระบวนการผลิตให้มีความเหมาะสม เพื่อให้อาหารที่ผลิตมีความสะอาด ปลอดภัย และเกิดความมั่นใจได้ว่าผลิตภัณฑ์อาหารมีคุณภาพและมาตรฐาน โดยสถานที่ผลิตอาหารทั้งที่เข้าง่ายและไม่เข้าง่าย โรงงานจะต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 ออกตามความใน พ.ร.บ. อาหาร พ.ศ. 2522 เรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร หรือ GMP 420 ซึ่งแบ่งข้อกำหนดออกเป็น 2 ส่วน คือ **ข้อกำหนดพื้นฐาน** บังคับใช้กับการผลิตอาหารทุกประเภท ส่วน**ข้อกำหนดเฉพาะ** จะเป็นข้อกำหนดเพิ่มเติมสำหรับกรณีที่มีการผลิตอาหารที่มีกรรมวิธีการผลิตเฉพาะและมีความเสี่ยงสูง

1. ข้อกำหนดพื้นฐาน บังคับใช้กับการผลิตอาหารทุกประเภท โดยมีข้อกำหนดดังนี้

หมวดที่ 1 สถานที่ตั้ง อาคารผลิต การทำความสะอาด และการบำรุงรักษา

- สถานที่ตั้ง ตัวอาคาร และบริเวณโดยรอบ ต้องสะอาด ไม่สะสมสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว ไม่ตั้งอยู่ใกล้กับแหล่งที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน เช่น กองขยะ บริเวณเลี้ยงสัตว์ บริเวณที่มีฝุ่นมาก บริเวณน้ำท่วมถึง เป็นต้น
- โครงสร้างอาคาร พื้น ผนัง เพดาน ต้องใช้วัสดุที่คงทน เรียบ สะอาด มีอุปกรณ์ที่สามารถป้องกันสัตว์พาหะได้ เช่น การติดตั้งม่านพลาสติกบริเวณประตูทางเข้า-ออก เป็นต้น
- มีพื้นที่การผลิตอาหารที่เพียงพอ แยกเป็นสัดส่วนเป็นส่วนออกจากที่พักอาศัย แบ่งพื้นที่ตามสายงานการผลิต มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนข้ามระหว่างการผลิต เช่น การแยกบริเวณของอาหารที่ปรุงสุกกับอาหารดิบ เป็นต้น
- มีแสงสว่างและการระบายอากาศที่เพียงพอ



เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้
จะต้องแยกเป็นสัดส่วน
ระหว่างสถานที่ผลิตอาหาร
กับที่พักอาศัย และไม่นำมาวาง
ไว้ภายนอกสถานที่ผลิตอาหาร

คำอธิบายรายละเอียดสัญลักษณ์

ตู้เย็นเก็บสินค้า
ตู้เย็นเก็บวัตถุดิบ
ตู้เก็บสารเคมีทำความสะอาด
↑ การไหลของการผลิต

ตัวอย่าง การจัดพื้นที่การผลิตแยกเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกับที่พักอาศัย

ตัวอย่าง การจัดเตรียมห้อง/บริเวณของสถานที่ผลิตอาหาร

1. ห้อง/บริเวณ เปลี่ยนเสื้อผ้า ล้างมือ และเก็บของใช้ส่วนตัวของพนักงาน
2. ห้อง/บริเวณ เก็บวัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์
3. ห้อง/บริเวณ เตรียมวัตถุดิบ
4. ห้อง/บริเวณ ผลิต ผสม ปิ้งย่าง ซ้ำเชื้อ และบรรจุ
5. ห้อง/บริเวณ ตัดฉลาก บรรจุลงกล่องลัง
6. ห้อง/บริเวณ เก็บสินค้า
7. ห้อง/บริเวณ ล้างและเก็บอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต
8. ห้อง/บริเวณ เก็บสารเคมีทำความสะอาด ทำจัดสัตว์และแมลง และอุปกรณ์ทำความสะอาด
9. ห้องน้ำ ที่ไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง



หมายเหตุ การจัดเตรียมห้อง/บริเวณของสถานที่ผลิตอาจมีความแตกต่างกันขึ้นอยู่กับประเภท และกระบวนการผลิตอาหาร

หมวดที่ 2 เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต การทำความสะอาด และการบำรุงรักษา

- เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องในการผลิต จะต้องมาจากวัสดุที่เหมาะสม มีการออกแบบที่ถูกต้องเหมาะสม ทำความสะอาดได้ง่าย
- ติดตั้งตามสายงานผลิต สัมพันธ์กับรูปแบบอาหารที่จะผลิต และมีจำนวนเพียงพอ
- มีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ และบำรุงให้อยู่ในสภาพที่ดี ใช้งานได้
- โต๊ะหรือพื้นผิวปฏิบัติงานที่สัมผัสกับอาหารโดยตรง พื้นผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ทำความสะอาดง่าย และควรสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- อุปกรณ์ซึ่ง ตวง วัด มีความเหมาะสม เพียงพอ และสอบเทียบตามความจำเป็น

หมวดที่ 3 การควบคุมกระบวนการผลิต

- มีการคัดเลือกวัตถุดิบ ส่วนผสม วัตถุดิบอาหาร ภาชนะบรรจุ ที่มีคุณภาพปลอดภัย จัดเก็บบนชั้นหรือยกพื้น ไม่ปะปนกัน และมีการนำไปใช้อย่างเหมาะสม
- มีการควบคุมการผลิต หนี้ยาส่ง และบรรจุที่เหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน
- กรณีที่มีการใช้วัตถุดิบอาหารจะต้องใช้ตามที่กฎหมายกำหนด ซึ่ง ตรงด้วยอุปกรณ์ที่เหมาะสม และมีการผสมให้เข้ากันอย่างทั่วถึง
- มีผลการวิเคราะห์คุณภาพของน้ำ และน้ำแข็งที่ใช้ในการผลิต (ถ้ามีการใช้เป็นส่วนผสมในอาหาร)
- ฉลากสินค้ามีสภาพสมบูรณ์ และแสดงข้อมูลที่สำคัญ ได้แก่ ชื่ออาหาร เลข อย. ชื่อและที่ตั้งผู้ผลิต ปริมาณของอาหาร ส่วนประกอบ ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร (ถ้ามี) วัน/เดือน/ปี ที่หมดอายุ คำเตือน (ถ้ามี) ข้อแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี) และวิธีรับประทาน (ถ้ามี)
- สินค้ามีการจัดเก็บและการขนส่งที่เหมาะสม และการส่งตรวจวิเคราะห์คุณภาพมาตรฐานอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง
- มีบันทึกที่เกี่ยวข้องกับการผลิต ข้อมูลการจำหน่าย วิธีการเรียกคืนสินค้า และมีการเก็บรักษาบันทึกและเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการผลิต
- มีการตรวจประเมินตนเองโดยหน่วยงานภายในหรือหน่วยงานภายนอกตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

หมวดที่ 4 การสุขาภิบาล

- น้ำที่ใช้ในสถานที่ผลิตต้องสะอาด
- มีห้องน้ำสำหรับพนักงาน จำนวนเพียงพอ สภาพสะอาด ใช้งานได้ และแยกออกจากบริเวณผลิต
- มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับเปลี่ยนเสื้อผ้า เก็บของใช้ส่วนตัวของพนักงาน
- มีอ่างล้างมือบริเวณผลิตและห้องน้ำ จำนวนเพียงพอ สภาพสะอาด ใช้งานได้
- มีสบู่เหลว และอุปกรณ์ทำให้มือแห้งหรือสารฆ่าเชื้อโรค

จำนวนอ่างล้างมือที่เหมาะสมกับพนักงาน

จำนวนพนักงาน	จำนวนอ่างล้างมือ
ไม่เกิน 15 คน	1
16 - 40 คน	2
41 - 80 คน	3



หมายเหตุ : กรณีจำนวนพนักงานมากกว่า 80 คน ให้เพิ่มอย่างละ 1 ที่ ต่อจำนวนพนักงานทุก 50 คน

จำนวนห้องน้ำและอ่างล้างมือหน้าห้องน้ำที่เหมาะสมกับพนักงาน

จำนวนพนักงาน	ชาย			หญิง	
	ห้องส้วม	ที่ถ่ายปัสสาวะ	อ่างล้างมือ	ห้องส้วม	อ่างล้างมือ
ไม่เกิน 15 คน	1	1	1	2	1
16 - 40 คน	2	2	2	4	2
41 - 80 คน	3	3	3	6	3

หมายเหตุ : กรณีจำนวนพนักงานมากกว่า 80 คน ให้เพิ่มอย่างละ 1 ที่ ต่อจำนวนพนักงานทุก 50 คน

- มีการจัดการด้านขยะ การควบคุมและกำจัดสัตว์และแมลง สารเคมี และการทำความสะอาดที่เหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนในสถานที่ผลิต

หมวดที่ 5 สุนัขลักษณะส่วนบุคคล

- ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตต้องมีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคหรือพาหะของโรค ได้แก่ โรคเรื้อน วัณโรคในระยะอันตราย โรคติดเชื้อเฉียบพลัน โรคพิษสุราเรื้อรัง โรคเกาต์ และโรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ โดยต้องมีการตรวจร่างกายและมีใบรับรองแพทย์ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง
- ปฏิบัติตามสุขลักษณะในการผลิตอาหารตามที่กำหนดไว้อย่างเคร่งครัด เช่น

- รักษาความสะอาดของร่างกาย
- ล้างมือทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน หรือหลังจากสัมผัสสิ่งสกปรก
- กรณีสวมถุงมือ จะต้องล้างมือก่อนสวมถุงมือ และถุงมือ จะต้องสะอาด สภาพสมบูรณ์
- สวมหมวกคลุมผม ชุดหรือผ้ากันเปื้อน และรองเท้าที่สะอาด อาจสวมผ้าปิดปากตามความจำเป็น
- ไม่บริโภคอาหาร ไม่สูบบุหรี่ ไม่สวมใส่เครื่องประดับ หรือนำของใช้ส่วนตัวเข้าไปในบริเวณผลิต และไม่แสดงพฤติกรรมที่อาจทำให้เกิดการปนเปื้อนในอาหาร



- มีการฝึกอบรมที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารตามความเหมาะสม และมีหลักฐานการฝึกอบรม
- มีข้อปฏิบัติสำหรับผู้ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตที่มีความจำเป็นต้องเข้าไปในบริเวณผลิต

2. ข้อกำหนดเฉพาะ: เป็นข้อกำหนดเพิ่มเติมสำหรับกรณีที่มีการผลิตอาหารที่มีกรรมวิธีการผลิตเฉพาะและมีความเสี่ยงสูง ได้แก่

ข้อกำหนดเฉพาะ 1 การผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็งบริโภค ที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง

ข้อกำหนดเฉพาะ 2 การผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์

ข้อกำหนดเฉพาะ 3 การผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด ที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยทำให้ปลอดเชื้อเชิงการค้า

ศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่

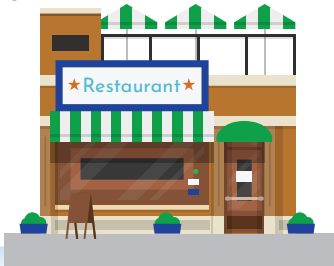




GMP 420 บังคับใช้กับผู้ใดบ้าง

GMP 420 บังคับใช้ครอบคลุมสถานที่ผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายทุกแห่ง **ยกเว้น**

1. สถานที่ปรุงจำหน่ายอาหาร เช่น ร้านอาหาร กิตติาคาร ห้องอาหาร สวนอาหาร โรงอาหาร ร้านปรุงจำหน่ายในตลาด โรงเรียน โรงพยาบาล เป็นต้น **เว้นแต่**สถานที่ผลิตดังกล่าวจะผลิตอาหารควบคุมเฉพาะอาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หรืออาหารที่ต้องมีฉลาก ที่มีการใช้เครื่องจักร ตั้งแต่ 5 แรงม้าขึ้นไป หรือใช้คนงานตั้งแต่ 7 คนขึ้นไป



2. สถานที่จำหน่ายอาหาร ณ ที่หรือทางสาธารณะ เช่น หาบเร่ รถเร่ แผงลอยจำหน่ายอาหาร เป็นต้น



3. สถานที่ผลิตเกลือบริโภค ให้ปฏิบัติตามกฎกระทรวง ฉบับที่ 1 และประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องเกลือบริโภค



4. สถานที่คัดและบรรจุผักและผลไม้สดบางชนิด ที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ. 2560



| บทที่ 3

การเตรียมเอกสาร เพื่อขออนุญาต



ในการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร ผู้ประกอบการจะต้องเตรียมเอกสารต่าง ๆ ที่จะใช้ยื่นขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารให้ครบถ้วนและถูกต้อง ตามรายละเอียดที่ระบุไว้ในคู่มือสำหรับประชาชน โดยเอกสารต่าง ๆ ที่ใช้ในการยื่นขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร จะแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ดังนี้



เอกสารส่วนที่ 1

เอกสารที่ใช้เปิดสิทธิ์การใช้งานระบบ e-Submission
และจัดทำฐานข้อมูลหลักของผู้ประกอบการ (Master Data)

ลำดับ	รายการเอกสาร	หมายเหตุ
1	กรณีบุคคลธรรมดา	
	สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนและ สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ดำเนินการ	
	สำเนาใบทะเบียนการค้าหรือ ใบทะเบียนพาณิชย์	ต้องมีการจดทะเบียนในขอบข่าย การผลิตอาหาร (ดูตัวอย่างหน้าที่ 13)
	หนังสือมอบอำนาจทั่วไป พร้อมสำเนา บัตรประจำตัวประชาชนของผู้รับมอบอำนาจ	กรณีมอบอำนาจให้ผู้อื่น ดำเนินการแทนผู้ดำเนินการ  ตัวอย่างเอกสาร
2	กรณีนิติบุคคล	
	หนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้ง ผู้ดำเนินการ	(ดูตัวอย่างหน้าที่ 14)
	สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน และสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ดำเนินการ	กรณีผู้ดำเนินการเป็นชาวต่างชาติ ใช้สำเนาหนังสือเดินทาง (Passport) และสำเนาหนังสืออนุญาตให้ทำงาน ในประเทศไทย (Work Permit)

ลำดับ	รายการเอกสาร	หมายเหตุ
	สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของกรรมการผู้มีอำนาจลงนามในหนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินการ	
	สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล	ต้องมีการจดทะเบียนในขอบข่ายการผลิตอาหาร และคัดลอกสำเนาไว้ไม่เกิน 6 เดือน (ดูตัวอย่างหน้าที่ 13)
	สำเนาหนังสือบัญชีรายชื่อผู้ถือหุ้น (บอจ.5)	คัดลอกสำเนาไว้ไม่เกิน 6 เดือน (ยกเว้นห้างหุ้นส่วนจำกัดและห้างหุ้นส่วนสามัญจะไม่มีเอกสารนี้)
	สำเนาหนังสือรับรองการประกอบธุรกิจนิติบุคคลต่างด้าวจากกระทรวงพาณิชย์ว่าไม่ขัดพระราชบัญญัติการประกอบธุรกิจคนต่างด้าว พ.ศ.2542 หรือหนังสือได้รับการส่งเสริมการลงทุน (BOI)	(กรณีที่ไม่มีจำนวนหุ้นต่างชาติ ตั้งแต่ ร้อยละ 50 ขึ้นไป)
	หนังสือมอบอำนาจทั่วไป พร้อมสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้รับมอบอำนาจ	กรณีมอบอำนาจให้ผู้อื่นดำเนินการแทนผู้ดำเนินการ  ตัวอย่างเอกสาร
3	เอกสารที่เกี่ยวข้องกับสถานที่ผลิตอาหาร	
	สำเนาทะเบียนบ้านของสถานที่ผลิตอาหาร	
	หนังสือยินยอมให้ใช้สถานที่หรือสัญญาเช่าสถานที่ผลิตอาหาร (กรณีที่ผู้ดำเนินการไม่ได้เป็นเจ้าของกรรมสิทธิ์)	• ผู้ให้เช่าเป็นบุคคลธรรมดา ต้องแนบสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ให้เช่า • ผู้ให้เช่าเป็นนิติบุคคล ต้องแนบสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล พร้อมสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของกรรมการผู้มีอำนาจตามหนังสือรับรองของนิติบุคคล



เอกสารส่วนที่ 2 เอกสารประกอบการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร

ลำดับ	รายการเอกสาร	หมายเหตุ
1	แผนที่ แผนผัง และแบบแปลน	
	1.1 แผนที่ตั้งของสถานที่ผลิตอาหาร และสิ่งปลูกสร้างบริเวณใกล้เคียง	
	1.2 ภาพถ่ายด้านหน้าและข้างอาคารผลิต	
	1.3 แบบแปลนพื้นของสถานที่ผลิตอาหาร	• แสดงแปลนทุกชั้น • แสดงระยะกำกับและมาตราส่วนที่ใช้ย่อให้สอดคล้อง • แสดงทางเข้า-ออกพนักงาน ทางเข้าวัตถุดิบ บรรจุกักเก็บ และทางออกสินค้า • แสดงสัญลักษณ์ประตู หน้าต่าง ม่าน ช่องส่ง ลิฟท์ บันได • แสดงตำแหน่งเครื่องมือเครื่องจักร อาจกำกับด้วยตัวเลขหรือตัวอักษร
2	เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการผลิต	
	2.1 รายการเครื่องมือเครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต	• แสดงแรงม้าเปรียบเทียบและรวม • แสดงตัวเลขหรือตัวอักษรกำกับให้สอดคล้องกับแปลนพื้น
	2.2 กรรมวิธีการผลิตอาหาร	• แสดงเป็นแผนภูมิการผลิต • ระบุสภาวะที่ใช้ในการผลิต เช่น อุณหภูมิ ระยะเวลา
	2.3 ชนิดภาชนะบรรจุ วิธีการบรรจุ วิธีการเก็บรักษา	
	2.4 ที่มาของน้ำที่ใช้ในการผลิต	• น้ำที่ใช้เป็นส่วนผสมในอาหาร • น้ำที่ใช้ล้างวัตถุดิบ • น้ำที่ใช้ล้างอุปกรณ์ และทำความสะอาด
	2.5 สูตรส่วนประกอบของอาหาร และที่มาของวัตถุดิบ (เช่น เลว อย. หรือเกณฑ์การคัดเลือกวัตถุดิบ)	• แสดงสูตรส่วนประกอบเป็นร้อยละของน้ำหนัก

ลำดับ	รายการเอกสาร	หมายเหตุ
	2.6 ปริมาณการผลิตอาหาร	ระบุเป็นหน่วยต่อวัน สัปดาห์ หรือ เดือน
	2.7 วิธีการทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต และ ภาชนะบรรจุ (ถ้ามี)	แจ้งสารที่ใช้ในการล้างทำความสะอาด
	2.8 วิธีการกำจัดขยะ	
	2.9 จำนวนคนงานชาย-หญิง การแต่งกาย จำนวนห้องน้ำ และจำนวนอ่างล้างมือ	
	2.10 บันทึกและรายงานผลที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร	ศึกษารายละเอียดและ ตัวอย่างได้ที่ 
	2.11 อื่น ๆ กรณีผลิตอาหารตามที่ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข กำหนดไว้ให้ต้องแบบเพิ่มเติม	
3	ภาพถ่าย (ภาพสี) แสดงให้เห็นบริเวณต่าง ๆ ในอาคารผลิต และเครื่องมือเครื่องจักรที่ใช้ในการผลิต	

หมายเหตุ : เอกสารทุกฉบับจะต้องลงลายมือชื่อรับรองโดยผู้ดำเนินการหรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลหรือผู้รับมอบอำนาจทั่วไปที่มีอำนาจลงนามรับรองได้



ดาวน์โหลดหนังสือมอบอำนาจได้ที่

หนังสือมอบอำนาจ
และแต่งตั้งผู้ดำเนินการ



หนังสือมอบอำนาจทั่วไป



ตัวอย่างเอกสารที่ใช้เปิดสิทธิ์การใช้งานระบบ e-Submission และจัดทำฐานข้อมูลหลักของผู้ประกอบการ (Master Data)

[illegible]

ระบุวัตถุประสงค์การประกอบกิจการ
ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร
เช่น ผลิตและจำหน่ายเบเกอรี่ ขนมปัง
ไอศกรีม

ภาพที่ 1 ตัวอย่างใบทะเบียนพาณิชย์ กรณีเป็นบุคคลธรรมดา



สำนักงานทะเบียนพาณิชย์กรุงเทพมหานคร
กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์

หนังสือรับรอง

ขอรับรองว่าบริษัท/ห้างหุ้นส่วนประกอบกิจการตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์
เมื่อวันที่ 4 พฤศจิกายน 2552 ทะเบียนนิติบุคคลเลขที่ [REDACTED]
ปรากฏชื่อตามใบรายการตามเอกสารทะเบียนนิติบุคคล ณ วันที่ออกหนังสือ ดังนี้

- ชื่อบริษัท บริษัท [REDACTED] จำกัด
- กรรมการของบริษัท 2 คน ตามรายชื่อต่อไปนี้
1. [REDACTED]
- จำนวนหรือชื่อกรรมการซึ่งลงชื่อยุติภาพบริษัทคือ [REDACTED]
ลงลายมือชื่อและประทับตราสำคัญของบริษัท/
- ทุนจดทะเบียน 1,000,000.00 บาท / หักจ่ายบาทถ้วน/
- สำนักงานใหญ่ ตั้งอยู่เลขที่ [REDACTED]
- วัตถุประสงค์ของบริษัท 24 ข้อ ดังปรากฏในสำเนาเอกสารแนบท้ายหนังสือรับรองจำนวน 2 แผ่น
โดยลายมือชื่อนายทะเบียนซึ่งรับรองเอกสารและประทับตราสำนักงานทะเบียนพาณิชย์ส่วนบริษัทเป็นสำคัญ

ออกให้ ณ วันที่ 16 เดือน พฤศจิกายน พ.ศ. 2553



(นางสุดจิตจง เกษมสุขทอง)
นายทะเบียน

- แบนเอกสารครบทุกหน้า
- คัดลอกสำเนาจากกระทรวง
ไว้ไม่เกิน 6 เดือน
- ระบุวัตถุประสงค์การประกอบ
ที่เกี่ยวกับการผลิตอาหาร
ผลิตภัณฑ์และจำหน่ายเบเกอรี่

- แบนเอกสารครบทุกหน้า
- คัดลอกสำเนาจากกระทรวงพาณิชย์
ไว้ไม่เกิน 6 เดือน
- ระบุวัตถุประสงค์การประกอบกิจการ
ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร เช่น
ผลิตและจำหน่ายเบเกอรี่ ขนมปัง ไอศกรีม

ภาพที่ 2 ตัวอย่างหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล

หนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินการ

ติดอากร
แสดงปี
30 บาท

เขียน 1. เขียน/ พิมพ์ สถานที่และวันกับมอบอำนาจ

วันที่ เดือน พ.ศ.

2. ชื่อนิติบุคคล

3. เขียน/ พิมพ์ ข้อมูลของสถานประกอบการให้ตรงกับหนังสือรับรองนิติบุคคล

โดยหนังสือฉบับนี้ ข้าพเจ้า

(ชื่อและประเภทนิติบุคคล) สำนักงานใหญ่ตั้งอยู่เลขที่ ตรอก/ซอย
ถนน หมู่ที่ ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต
จังหวัด โดยมี

(ชื่อกรรมการที่มีอำนาจลงนามผูกพันบริษัท)

เป็นผู้มีอำนาจจัดการแทนนิติบุคคล ปรากฏตามหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล กระทรวงพาณิชย์
เลขที่ ลงวันที่ ขอมอบอำนาจและแต่งตั้งให้

4. เขียน/ พิมพ์ ชื่อและข้อมูลผู้ดำเนินการ

เลขบัตรประจำตัวประชาชน/ใบอนุญาตทำงาน (Work Permit) เลขที่ เป็นผู้ดำเนินการและ
มีอำนาจจะทำการแทนข้าพเจ้าในการที่จะต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติอากร พ.ศ.2522 ทั้งนี้โดยให้
..... เป็นผู้ลงลายมือชื่อในคำร้อง คำให้การ หนังสือชี้แจงและลงนามในเอกสารทั้งปวง

(ชื่อผู้ที่มีอำนาจลงลายมือชื่อในใบอนุญาต)

ที่เกี่ยวกับการขออนุญาตผลิต นำเข้าฯ ต่ออายุใบอนุญาต การขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร การขออนุญาตใช้ฉลาก
อาหาร แก๊สติดท่อนเพิ่มเติมเอกสารเหล่านั้น รับรองเอกสารต่าง ๆ รับทราบคำสั่งทางราชการ ตลอดจนกิจการอื่น ๆ
อันเป็นปกติธุระที่ผู้รับอนุญาตโดยทั่ว ๆ ไปจะพึงกระทำได้

5. เขียน/พิมพ์ วันกับมอบอำนาจให้ตรงกับตำแหน่งที่ 1.

การใดที่ผู้ดำเนินการและผู้รับมอบอำนาจดังกล่าวได้กระทำไป ภายใต้ขอบเขตแห่งการ
มอบอำนาจนี้ ข้าพเจ้าขอรับผิดชอบเป็นอันขาดตั้งแต่วันที่ เป็นต้นไป

6. ลายมือชื่อ + ลงชื่อกรรมการผู้มีอำนาจ

ลงชื่อ ผู้มอบอำนาจและแต่งตั้ง
(.....) ผู้ดำเนินการ
ลงชื่อ ผู้มอบอำนาจและแต่งตั้ง
(.....) ผู้ดำเนินการ

กรรมการ
บริษัทผู้มีอำนาจ
ลงนามผูกพัน

ประทับตราสำคัญ
ของบริษัท

10. ประทับตราบริษัท



7. ลายมือชื่อ + ลงชื่อผู้รับมอบอำนาจ

ลงชื่อ ผู้รับมอบอำนาจ
(.....)

8. ลายมือชื่อ + ลงชื่อพยาน 2 ท่าน

ลงชื่อ พยาน
(.....)

ลงชื่อ พยาน
(.....)

หมายเหตุ : ให้แนบหนังสือรับรองการจดทะเบียนแสดงชื่อผู้มีอำนาจลงนามผูกพันบริษัทฉบับล่าสุดด้วย

ภาพที่ 3 ตัวอย่างการกรอกหนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินการ

หนังสือยินยอมให้ใช้สถานที่

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

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

ขอทำหนังสือฉบับนี้ขึ้นเพื่อแสดงว่าข้าพเจ้ายินยอมให้(ผู้ขอประกอบการ).....
อายุ.....ปี อยู่บ้านเลขที่.....ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....ตำบล.....
อำเภอ.....จังหวัด.....ใช้สถานที่ตามสถานที่ดังกล่าวข้างต้น ในการประกอบกิจการ

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

ขอรับรองว่าหนังสือฉบับนี้ได้ทำขึ้นโดยถูกต้องตามความเป็นจริง ทุกประการ

หมายเหตุ

1. ระบุข้อมูลของผู้ยินยอมให้ใช้สถานที่ ชื่อ ที่อยู่ ตามทะเบียนบ้าน ระบุที่อยู่ของสถานที่ที่ผู้ยินยอมเป็นเจ้าของกรรมสิทธิ์
2. ระบุข้อมูลของผู้ประกอบการ ชื่อและที่อยู่ ตามทะเบียนบ้านของผู้ประกอบการ
3. ระบุกิจกรรมที่ทางผู้ประกอบการขอใช้สถานที่ ตัวอย่างเช่น ใช้เป็นสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร
4. ลงนามโดยผู้ให้คำยินยอม
5. ลงนามโดยผู้ประกอบการ
6. ลงนามโดยพยาน

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

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

(ลงชื่อ) พยาน
(.....) ตัวบรรจง

หมายเหตุ ให้แนบเอกสารดังนี้ประกอบด้วย พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

1. สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ให้คำยินยอม / เจ้าของบ้าน
 2. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ให้คำยินยอม / เจ้าของบ้าน
- หากมีสัญญาเช่าร้าน ให้ถ่ายสำเนาสัญญาเช่าพร้อมรับรองสำเนาถูกต้องแทนหนังสือนี้

ภาพที่ 4 ตัวอย่างหนังสือยินยอมให้ใช้สถานที่ผลิตอาหาร



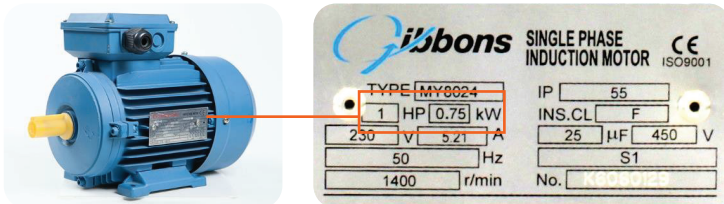
การตรวจสอบแรงม้าของเครื่องจักร และการคำนวณแรงม้าเปรียบเทียบ

การขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารทุกแห่ง กำลังแรงม้าของเครื่องจักรอุปกรณ์การผลิต มีผลต่อสถานะ การได้รับอนุญาตว่าเป็นสถานที่ผลิตอาหารที่ **เข้าข่ายโรงงาน หรือ ไม่เข้าข่ายโรงงาน** รวมทั้งค่าใช้จ่ายในการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร และค่าธรรมเนียมใบอนุญาต โดยผู้ประกอบการจะต้อง **คำนวณแรงม้าเปรียบเทียบของเครื่องจักรอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหาร ทั้งนี้ ไม่ต้องคำนวณแรงม้าเปรียบเทียบเครื่องจักรอุปกรณ์ที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร** เช่น หลอดไฟติดแฉง พัดลมระบายอากาศ ระบบบำบัดน้ำเสีย เป็นต้น

การตรวจสอบแรงม้าของเครื่องจักรและวิธีคำนวณแรงม้าเปรียบเทียบ (HP) สามารถทำได้หลายวิธี ดังนี้

1. อ่านได้โดยตรงจาก ป้ายบอกรายละเอียดเครื่องจักร (Name Plate) ซึ่งติดตั้งอยู่บนเครื่องจักร หรือ ในรายละเอียดข้อมูลสินค้า (Catalogue) ที่เป็นเอกสารมาพร้อมกับเครื่องจักรจากผู้ขาย

ตัวอย่างที่ 1 ภาพแสดง Name Plate ที่ติดอยู่บนมอเตอร์ แสดงมอเตอร์มีกำลัง 1 แรงม้า (HP)



ตัวอย่างที่ 2 ภาพแสดง Catalogue ของปั๊มลม แสดงรุ่นและกำลังแรงม้า (HP) ของปั๊มลม KC-2025 (2 HP) หรือ KC-3050 (3 HP)



2. ต้องทราบค่าต้นกำลังหรือทราบรายละเอียดอื่น ๆ ก่อนแล้วนำมาคำนวณแรงม้าเปรียบเทียบ

ก. ประเภทที่ใช้ไฟฟ้า

1. ถ้าทราบค่าต้นกำลังเป็นกิโลวัตต์ (kW) หรือ วัตต์ (W)

$$\begin{aligned}\text{แรงม้าเปรียบเทียบ (HP)} &= \frac{\text{kW}}{0.746} \quad (\text{กิโลวัตต์}) \\ &= \frac{\text{W}}{746} \quad (\text{วัตต์})\end{aligned}$$

ตัวอย่างที่ 3 มอเตอร์ 1.5 กิโลวัตต์ (kW) คิดเป็นกี่แรงม้า (HP)



จากตัวอย่าง เมื่อทราบต้นกำลังเป็นหน่วยกิโลวัตต์ คิดเป็นแรงม้าเปรียบเทียบ ได้ดังนี้

$$\text{จากสูตร } \text{KW} / 0.746 \rightarrow 1.5 / 0.746 = \mathbf{2.01 \text{ แรงม้า}}$$

2. ถ้าทราบค่าต้นกำลังเป็น โวลต์ (V) และแอมแปร์ (A)

$$\text{แรงม้าเปรียบเทียบ (HP)} = \frac{\text{kVA} \times \text{COS}\phi}{0.746} \quad \text{หรือ} \quad \frac{\text{V} \times \text{A} \times \text{COS}\phi}{746}$$

(V = 220 Volt)

กำหนด $\text{COS}\phi = 0.8$

ตัวอย่างที่ 4 ตู้แช่เย็นแสดงรายละเอียดข้างตู้แช่ ดังนี้ คิดเป็นกี่แรงม้า (HP)

Panasonic

ตู้แช่เครื่องดื่ม รุ่น : ABC

ปริมาตร 694 ลิตร

แหล่งจ่ายไฟ 220 โวลต์ / 50 เฮิรตซ์

กระแสไฟฟ้า 2.8 แอมป์

จากตัวอย่าง เมื่อทราบต้นกำลังเป็นหน่วยโวลต์และแอมแปร์ คิดเป็นแรงม้าเปรียบเทียบ ได้ดังนี้

$$\begin{aligned}\text{จากสูตร } \text{V} \times \text{A} \times 0.8 / 746 &\rightarrow 220 \times 2.8 \times 0.8 / 746 \\ &= \mathbf{0.66 \text{ แรงม้า}}\end{aligned}$$

3. เครื่องใช้ไฟฟ้าที่ให้พลังงานความร้อนไม่ได้ใช้พลังงานมอเตอร์ขับเคลื่อน เช่น เครื่องซักผ้า ฝักบัว ฝักบัวอาบน้ำ ให้คิดค่าแรงม้าเปรียบเทียบตามข้อ 1 และ 2 แต่ให้คิดประสิทธิภาพเพียง 60% ของกำลังไฟฟ้าเท่านั้น

ตัวอย่างที่ 5 เครื่องปิดผนึกถุงพลาสติกแบบซิลม็อกด รุ่น PFS-300 ใช้กำลังไฟฟ้าที่ 400 วัตต์ (W) คิดเป็นกี่แรงแม้ (HP)



จากตัวอย่าง เมื่อทราบต้นกำลังเป็นหน่วยวัตต์ คิดเป็นแรงแม้เปรียบเทียบ ได้ดังนี้

จากสูตร $W / 746 \geq 400 / 746 = 0.54$ แรงแม้

แต่คิดประสิทธิภาพเพียง 60% ดังนั้นกำลังแรงแม้จะเท่ากับ $0.54 \times 60 / 100 = 0.32$ แรงแม้

ว. ประเภทที่ใช้ความร้อนจากเชื้อเพลิงอื่น

1. เตาอบทั่วไป ประเมินจากปริมาตรรอบนอกของเตา โดยถือว่า

1 ลูกบาศก์เมตร = 2 แรงแม้ ไม่ว่าจะใช้เชื้อเพลิงอะไร

ตัวอย่างที่ 6 เตาอบขนมปังใช้แก๊สเป็นเชื้อเพลิงที่ใช้ตามบ้าน (15 กิโลกรัม) เพียงอย่างเดียว โดยเตาอบมีขนาดกว้าง 1 เมตร ยาว 1.5 เมตร สูง 1 เมตร คิดเป็นกี่แรงแม้ (HP)



จากตัวอย่าง เตาอบใช้แก๊สเพียงอย่างเดียวไม่ได้ใช้ไฟฟ้าคิดจากปริมาตรรอบนอกของเตา ได้ $1 \times 1.5 \times 1 = 1.5$ ลูกบาศก์เมตร โดย 1 ลูกบาศก์เมตร = 2 แรงแม้ ดังนั้นเตาอบนี้มีกำลังเท่ากับ 3 แรงแม้

2. เตาอบใช้กำลังไฟฟ้าอย่างเดียวให้คำนวณแรงแม้เปรียบเทียบตามข้อ ก เมื่อทราบค่าต้นกำลังกิโลวัตต์ (kW) หรือ วัตต์ (W)

3. เตาอบไม่ที่ใช้เชื้อเพลิงอื่น เช่น ลมร้อนจากเครื่องผลิตลมร้อน หรือ ความร้อนจากการเผาถ่าน ฟืน แกลบ หรือชี้เลื้อย เป็นต้น ให้ประเมินแรงแม้เปรียบเทียบจากปริมาตรรอบนอกของเตา ให้ถือว่า

1 ลูกบาศก์เมตร = 0.12 แรงแม้

4. เตาบ่มใบชา ประมาณแรงแม้เปรียบเทียบจากขนาดปริมาตรของห้องบ่มใบชา ให้ถือว่า

1 ลูกบาศก์เมตร = 0.05 แรงแม้

5. เตาอังโหลหรือเตาดินเผาทั่วไป ประเมินจากขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง(Ø)โดยเฉลี่ยของเตา ดังนี้

5.1 Ø เล็กๆ ไม่เกิน 40 เซนติเมตร ประเมินแรงม้าเตาละ 0.25 แรงม้า

5.2 Ø เล็กๆ เกิน 40 เซนติเมตร แต่ไม่เกิน 100 เซนติเมตร ประเมินแรงม้าเตาละ 0.5 แรงม้า

5.3 Ø เล็กๆ เกิน 100 เซนติเมตรขึ้นไป ประเมินแรงม้าเตาละ 2 แรงม้า

6. เตาแก๊ส เชื้อเพลิงแก๊ส แรงม้าเปรียบเทียบกับคิตจากสูตร

แรงม้าเปรียบเทียบกับ (HP) = $3.8 \times$ ปริมาณแก๊สที่ใช้ใน 1 ชั่วโมง หน่วยเป็นกิโลกรัม

$$= 3.8 \times \text{น้ำหนักแก๊สที่ใช้ (กก./ชม.)}$$

ตัวอย่างที่ 8 สถานที่ผลิตอาหารมีการใช้เตาแก๊สขนาด 15 กิโลกรัม ในการต้มให้ความร้อนเครื่องต้ม และใช้แก๊สถึงนี้ประมาณ 45 วันจึงจะหมด โดยแต่ละวันใช้ต้มประมาณ 0.5 ชั่วโมง วันละ 2 รอบ คิดเป็นกี่แรงม้า (HP)

น้ำหนักแก๊สที่ใช้ (กก./ชม.) คิดได้จาก

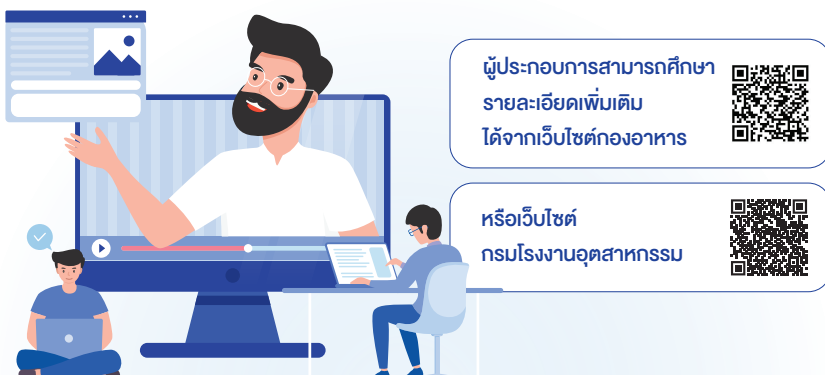
น้ำหนักแก๊ส 1 ถัง เป็น 15 กิโลกรัม ใช้แก๊สวันละ $0.5 \times 2 = 1$ ชั่วโมงต่อวัน โดยใช้ไป 45 วัน แก๊สถึงนี้จึงหมด

ดังนั้น 1 วัน ใช้แก๊สรวม 1 ชั่วโมง ถ้า 45 วัน ใช้แก๊สรวม 45 ชั่วโมง

น้ำหนักแก๊สที่ใช้ (กก./ชม.) จะเท่ากับ $15 / 45 = 0.33$ กก./ชม.

ดังนั้นแรงม้าเปรียบเทียบกับ (HP) = $3.8 \times$ น้ำหนักแก๊สที่ใช้ (กก./ชม.)

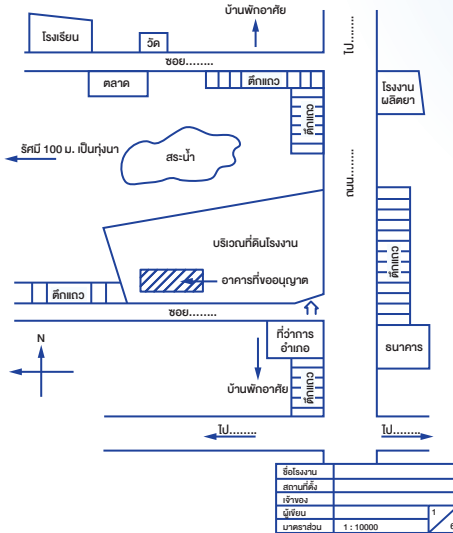
$$= 3.8 \times 0.33 = \mathbf{1.25 \text{ แรงม้า}}$$



ตัวอย่างการเตรียมเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการผลิต

(ตัวอย่างการผลิตเต้าหู้ยunnan)

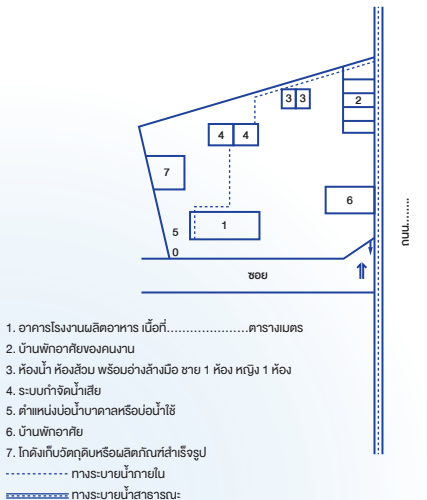
1. แผนที่ตั้งของสถานที่ผลิตอาหาร



ชื่อสถานที่ผลิต

สถานที่ตั้ง

2. แผนผังแสดงตำแหน่งพร้อมประโยชน์ใช้สอยของอาคารต่าง ๆ ในบริเวณที่ตั้งของสถานที่ผลิตอาหารและบริเวณข้างเคียง



ชื่อสถานที่ผลิต

สถานที่ตั้ง

3. รูปด้านหน้า/ด้านข้างอาคารผลิต มีการติดป้ายชื่อบริษัท ป้ายสถานที่ผลิตอาหารที่ทำจากวัสดุคงทนถาวร ในบริเวณที่เห็นได้ชัดเจน



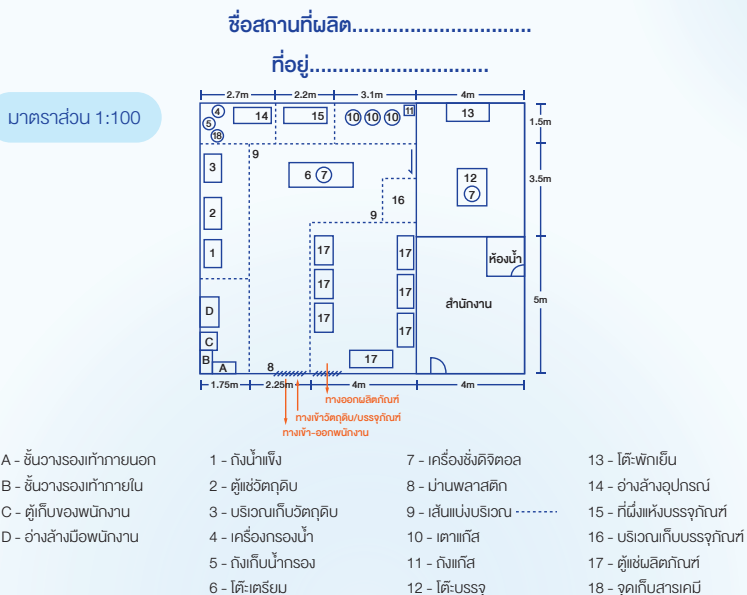
ด้านหน้า



ด้านข้าง

ชื่อสถานที่ผลิต สถานที่ตั้ง

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

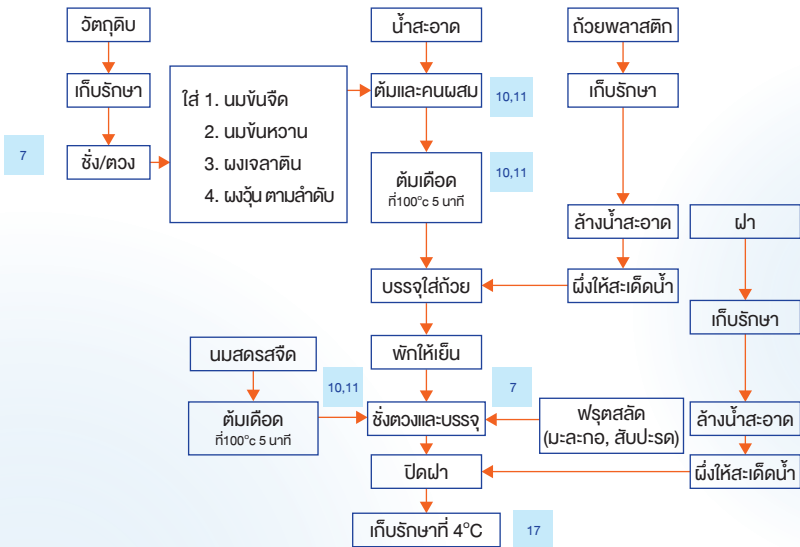


5. รายการเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต โดยแสดงหมายเลขหรือตัวอักษรกำกับให้ตรงกับแปลนพื้นที่ผลิต

หมายเลข	รายการเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต	กำลังแรงม้า/วัตต์	จำนวน	รวมแรงม้าเปรียบเทียบ
2	ตู้แช่วัตถุดิบ	400 วัตต์	1	0.54
7	เครื่องชั่งดิจิตอล (ใส่ถ่าน)	-	2	-
10	เตาแก๊ส	-	3	-
11	ถังแก๊ส*	-*	1	3.04
17	ตู้แช่ผลิตภัณฑ์	400 วัตต์	7	3.78
รวมจำนวนแรงม้าทั้งสิ้น				7.36

หมายเหตุ* ถังแก๊สขนาด 48 กิโลกรัม เปิดใช้งานวันละ 2 ชั่วโมง ใช้แก๊สหมดภายใน 30 วัน

6. กรรมวิธีการผลิตอาหาร แสดงเป็นแผนภูมิการผลิตและสภาวะที่ใช้ในการผลิต เช่น อุณหภูมิ ระยะเวลาในการให้ความร้อน พร้อมทั้งระบุเครื่องมือ เครื่องจักรที่ใช้ในการผลิต เป็นหมายเลขหรือตัวอักษรกำกับให้ตรงกับแปลนพื้นที่และรายการเครื่องมือ เครื่องจักร



หมายเหตุ : หมายเลขในช่องสี่เหลี่ยม คือ เครื่องมือเครื่องจักรที่ใช้ ตามที่ระบุไว้ในแปลนพื้นที่และรายการเครื่องมือเครื่องจักร

7. สูตรส่วนของประกอบของอาหารแสดงเป็นร้อยละของน้ำหนัก (สูตรคิดเป็น 100%) และแสดงที่มาของวัตถุดิบแต่ละรายการ เช่น เลว อย. หรือเกณฑ์การคัดเลือก

ลำดับที่	รายชื่อส่วนประกอบ	ร้อยละ	ที่มาของวัตถุดิบหรือ เลว อย.ของวัตถุดิบ
1	นมสดรสจืด	27.41	19-1-11xxx-1-0075
2	นมข้นจืด	27.41	14-1-07xxx -2-0001
3	น้ำสะอาด	27.41	น้ำประปาผ่านการกรอง
4	นมข้นหวาน	9.35	14-1-01xxx -1-0005
5	ผงเจลาติน	1.25	10-1-16xxx -1-0093
6	ผงวุ้น	0.94	10-1-12xxx -1-0003
7	ฟรุตสลัด	6.23	10-1-52xxx-1-0007
	รวม	100	

8. ประเภทชนิดของอาหารที่จะผลิต และปริมาณการผลิตแต่ละชนิด ต่อวัน ต่อสัปดาห์ หรือต่อเดือน แล้วแต่กรณี
- ชื่ออาหาร เต้าฮวยนมสด
 - ปริมาณการผลิต 120 ถ้วยต่อวัน
9. ชนิดภาชนะบรรจุ (ชนิด, ขนาด, สี) แก้วชนิดและสีของฝา (ถ้ามี)
- ถ้วยและฝา เป็นพลาสติกชนิด PP (พอลิพรอพิลีน) สีขาวใส ขนาดบรรจุ 120 มิลลิลิตร มีคุณสมบัติทนอุณหภูมิไม่เกิน 100 องศาเซลเซียส
10. วิธีการบริโภคและวิธีการเก็บรักษา
- วิธีการบริโภค เปิดฝาแล้วรับประทานได้ทันที
 - วิธีการเก็บรักษา เก็บในตู้เย็นที่อุณหภูมิไม่เกิน 10 องศาเซลเซียสได้ 7 วัน
11. ที่มาของน้ำที่ใช้ในการผลิตและทำความสะอาด
- น้ำที่ใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร สัมผัสอาหาร ล้างภาชนะบรรจุและฝาเป็นน้ำประปาที่ผ่านการกรองและแบบสำเนาผลตรวจวิเคราะห์น้ำที่ใช้ในการผลิตตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 61 และ 135
 - น้ำล้างทำความสะอาดอุปกรณ์การผลิต ได้แก่ น้ำประปา
 - น้ำล้างทำความสะอาดพื้นอาคาร อุปกรณ์ที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต ได้แก่ น้ำประปา

12. วิธีการล้างเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต
 - เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตที่สัมผัสอาหาร ก่อนและหลังการผลิตทุกครั้งล้างด้วยน้ำยาล้างจานและน้ำประปา
13. วิธีการกำจัดขยะมูลฝอย
 - นำไปทิ้งที่จุดรวมขยะทุกวันหลังเลิกงาน และมีหน่วยงานมารับไปกำจัดทุกวัน
14. จำนวนคนงานชาย-หญิง, การแต่งกาย, จำนวนห้องน้ำ, จำนวนอ่างล้างมือบริเวณสถานที่ผลิต และหน้าห้องน้ำ
 - คนงานหญิง 3 คน แต่งกายด้วยชุดคลุมกันเปื้อนที่สะอาด สวมถุงมือ สวมหมวกเก็บผมมัดชิด มีผ้าปิดปาก และเปลี่ยนรองเท้าสำหรับใช้ในสถานที่ผลิต
 - จำนวนห้องน้ำพนักงาน 1 ห้อง
 - จำนวนอ่างล้างมือหน้าทางเข้าสถานที่ผลิต 1 อ่าง และหน้าห้องน้ำ 1 อ่าง
15. บันทึกและรายงานผลที่ต้องจัดเตรียมไว้

ลำดับ	บันทึกและรายงานผล
1	บันทึกการรับวัตถุดิบ/ ภาชนะบรรจุ
2	บันทึกแสดงการควบคุมกระบวนการผลิตอาหาร (บันทึกการชั่งวัตถุดิบ บันทึกการผสม บันทึกการต้ม)
3	บันทึกชนิดและปริมาณการผลิตประจำวันของผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป
4	บันทึกการจำหน่าย เพื่อเป็นข้อมูลสำหรับการเรียกคืนสินค้า
5	บันทึกการตรวจสอบสภาพเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต
6	บันทึกการทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิตก่อนและหลังปฏิบัติงาน
7	บันทึกการทวนสอบประสิทธิภาพการทำความสะอาด (Swab Test)
8	บันทึกการสอบเทียบและเครื่องมือวัด
9	บันทึกการควบคุมสัตว์และแมลง
10	บันทึกการฝึกอบรมพนักงาน
11	บันทึกรายงานการตรวจวิเคราะห์
12	บันทึกการทำความสะอาดบริเวณ/ อาคารผลิตอาหาร
13	บันทึกสุ่มลักษณะส่วนบุคคล
14	ขั้นตอนการเรียกคืนผลิตภัณฑ์/ บันทึกข้อร้องเรียนจากลูกค้า
15	การตรวจประเมินตนเอง
16	รายงานผลการตรวจสุภาพพนักงาน

ศึกษาข้อมูลได้ที่





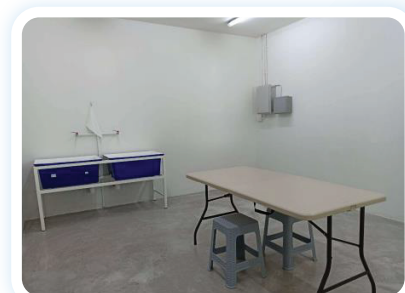
บริเวณเก็บวัตถุดิบ



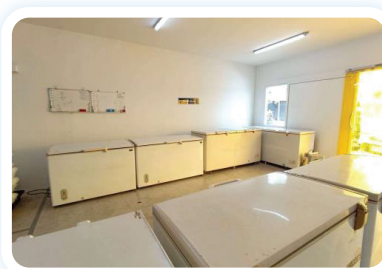
บริเวณเก็บภาชนะบรรจุ



บริเวณต้มฆ่าเชื้อ



บริเวณบรรจุ



บริเวณเก็บสินค้า

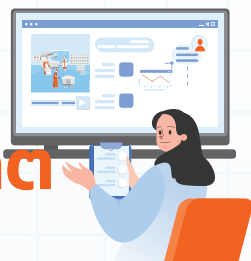


บริเวณล้างอุปกรณ์การผลิต

ตัวอย่างภาพถ่ายภายในสถานที่ผลิตอาหาร

| บทที่ 4

ขั้นตอนการขออนุญาต สถานที่ผลิตอาหาร



ขั้นตอนที่ 1 การขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร

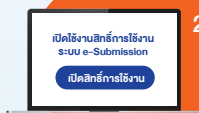


1. การสร้างบัญชีผู้ใช้และยืนยันตัวตนบุคคลในระบบ OPEN ID

ผู้ประกอบการจะต้องยื่นคำขอ
บัญชีผู้ใช้ผ่านระบบ OPEN ID และยืนยัน
ตัวตนของสำนักงานพัฒนารัฐบาลดิจิทัล
(องค์การมหาชน) (สวส.)



เว็บไซต์สำหรับยื่นคำขอ
บัญชีผู้ใช้ผ่านระบบ OPEN ID



2. การเปิดสิทธิ์การใช้งานระบบ e-Submission และ การยื่นขอจัดทำฐานข้อมูลหลักผู้ประกอบการ (Master Data)

โดยเตรียมเอกสารตามคู่มือสำหรับประชาชน
สถานที่ติดต่อ



คู่มือสำหรับ
ประชาชน

- สถานที่ผลิตอาหารตั้งอยู่ที่ กรุงเทพมหานคร ยื่นเอกสารได้ที่ ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ (One Stop Service Center) อาคาร 6 ชั้น 4 สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี
- สถานที่ผลิตอาหารตั้งอยู่ที่ต่างจังหวัด ยื่นเอกสารได้ที่ศูนย์ บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนั้น ๆ

ผู้ประกอบการสามารถศึกษาการใช้งานระบบ
e-Submission เพิ่มเติมได้จากเอกสารคู่มือ
การใช้งาน



คู่มือการใช้งาน
ระบบ e-Submission



3. การยื่นคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร

ผู้ประกอบการจะต้องยื่นคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารผ่านระบบ e-Submission ทางเว็บไซต์ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาและชำระเงินค่าคำขอตรวจประเมินเบื้องต้นผ่านระบบออนไลน์ จำนวน 3,000 บาท



เว็บไซต์สำหรับใช้งานระบบ e-Submission

- คู่มือการยื่นคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร



- คู่มือการออกใบสั่งชำระเงิน



นอกจากนี้ ผู้ประกอบการสามารถยื่นคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารกับหน่วยตรวจสอบหรือหน่วยรับรองที่ขึ้นบัญชีกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยติดต่อด้วยตนเอง

ตรวจสอบรายชื่อหน่วยตรวจสอบหรือหน่วยรับรองได้ที่



4. การรับการตรวจประเมินและรายงานผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร (Audit Report)

เจ้าหน้าที่ติดต่อนัดหมายกับผู้ประกอบการและเข้าตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP

ผู้ประกอบการจะได้รับผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร (Audit Report) เมื่อสถานที่ผลิตอาหารผ่านการตรวจประเมินและเป็นไปตามหลักเกณฑ์ GMP

ผู้ประกอบการชำระเงินส่วนต่างค่าตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร (ถ้ามี) ผ่านระบบออนไลน์

รับรายงานผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร (Audit report) รูปแบบอิเล็กทรอนิกส์

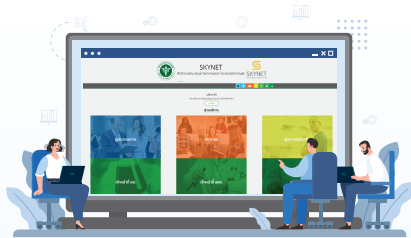
- ค่าใช้จ่ายในการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร

แรงงานเครื่องจักรและจำนวนคนงาน	ค่าใช้จ่าย (บาท)
ไม่เกิน 5 แรงม้า และคนงาน 1-6 คน	3,000
มากกว่า 5 แรงม้า แต่ไม่เกิน 20 แรงม้า หรือคนงาน 7-50 คน	5,000
มากกว่า 20 แรงม้า แต่ไม่เกิน 50 แรงม้า หรือคนงาน 51-100 คน	10,000
มากกว่า 50 แรงม้า แต่ไม่เกิน 100 แรงม้า หรือคนงาน 101-200 คน	15,000
มากกว่า 100 แรงม้า หรือคนงานมากกว่า 200 คน	20,000

- ระยะเวลาดำเนินการ 10 วันทำการ ไม่นับรวมการแก้ไขเอกสารหลักฐานหรือปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหาร

ขั้นตอนที่ 2

การขออนุญาต สถานที่ผลิตอาหาร



ยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.1) หรือคำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร (แบบ อ.1) แล้วแต่กรณี ผ่านระบบ e-Submission พร้อมแนบเอกสารตามคู่มือสำหรับประชาชนและชำระเงินค่าคำขอ และค่าธรรมเนียมใบอนุญาตผลิตอาหาร (เฉพาะใบอนุญาตผลิตอาหาร)

เว็บไซต์สำหรับใช้งาน
ระบบ e-Submission



- คู่มือสำหรับประชาชน



- คู่มือการยื่นคำขออนุญาต
สถานที่ผลิตอาหาร



- คู่มือการออกใบสั่ง
ชำระเงิน



1. ค่าใช้จ่ายในการพิจารณาคำขอและการตรวจสอบความถูกต้องของเอกสาร

รายละเอียดคำขอและรูปแบบใบอนุญาต	ค่าใช้จ่าย (บาท)
คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.1) → ใบสำคัญเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.1/1)	1,000
คำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร (แบบ อ.1) → ใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.2)	2,000

2. ค่าธรรมเนียมใบอนุญาต เฉพาะใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.2)

แรงม้าเครื่องจักรและจำนวนคนงาน	ค่าใช้จ่าย (บาท)
คนงานตั้งแต่ 50 คนขึ้นไป ไม่ใช้เครื่องจักร หรือใช้เครื่องจักรไม่ถึง 2 แรงม้า	5,000
คนงานตั้งแต่ 50 คนขึ้นไป เครื่องจักรตั้งแต่ 2 แรงม้า แต่ไม่ถึง 10 แรงม้า	6,000
คนงานตั้งแต่ 50 คนขึ้นไป เครื่องจักรตั้งแต่ 10 แรงม้า แต่ไม่ถึง 25 แรงม้า	7,000
คนงานตั้งแต่ 50 คนขึ้นไป เครื่องจักรตั้งแต่ 25 แรงม้า แต่ไม่ถึง 50 แรงม้า	8,000
คนงานน้อยกว่า 50 หรือมากกว่า 50 คน เครื่องจักรตั้งแต่ 50 แรงม้า ขึ้นไป	10,000

- ระยะเวลาดำเนินการ 6 วันทำการ ไม่นับรวมการแก้ไขเอกสารหลักฐาน



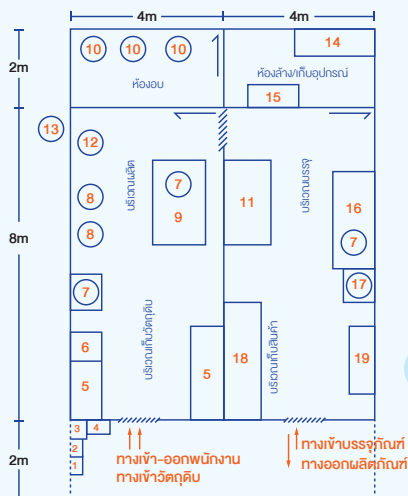
| บทที่ 5

ตัวอย่างแบบแปลน สถานที่ผลิตอาหาร



ตัวอย่างแบบแปลนการผลิต ผลิตภัณฑ์ขนมอบ

ชื่อสถานที่ผลิต _____
ที่อยู่ _____



//// ม่านพลาสติก

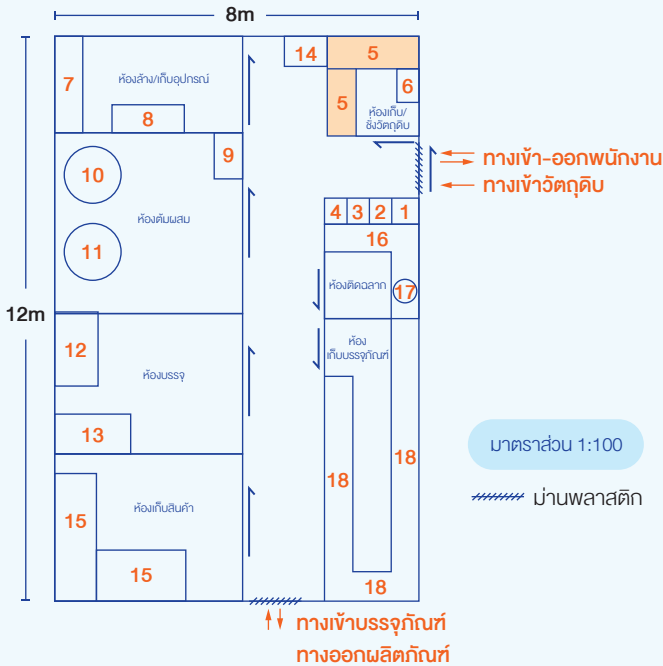
มาตราส่วน 1:100

- | | | |
|----------------------------------|---------------------------|------------------------|
| 1 - ชั้นวางรองเท้าภายนอก | 8 - เครื่องตีแป้ง | 15 - ชั้นวางอุปกรณ์ |
| 2 - ชั้นวางรองเท้าภายใน | 9 - โต๊ะปั้นแป้งและใส่ไส้ | 16 - โต๊ะบรรจุ |
| 3 - ตู้เก็บเครื่องแต่งกายพนักงาน | 10 - เตาอบขนม | 17 - เครื่องซิลปากถุง |
| 4 - อ่างล้างมือพนักงาน | 11 - บริเวณพักเย็น | 18 - ชั้นวางผลิตภัณฑ์ |
| 5 - บริเวณเก็บวัตถุดิบแห้ง | 12 - เตาผัดไส้ | 19 - ชั้นวางบรรจุภัณฑ์ |
| 6 - ตู้แช่เย็นเก็บวัตถุดิบของสด | 13 - ถังแก๊ส | |
| 7 - เครื่องชั่งดิจิตอล | 14 - อ่างล้างอุปกรณ์ | |

หมายเหตุ : แบบแปลนสถานที่ผลิตอาหารเป็นเพียงตัวอย่าง ผู้ประกอบการสามารถปรับเปลี่ยนรูปแบบได้ตามความเหมาะสม เป็นไปตามสายงานการผลิต โดยไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน

ตัวอย่างแบบแปลนการผลิต เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
(รูปแบบของเหลว เก็บรักษาแบบแช่เย็น)

ชื่อสถานที่ผลิต _____
ที่อยู่ _____



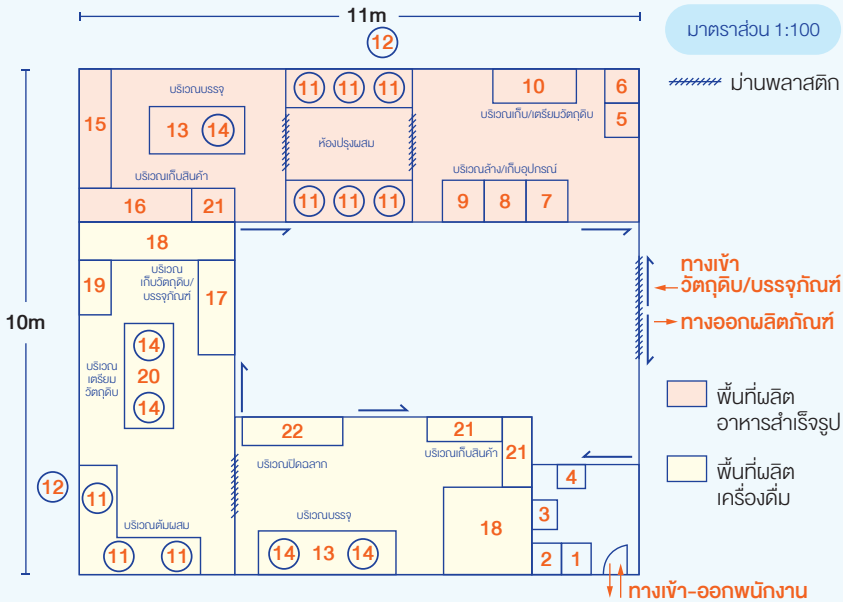
- | | | |
|----------------------------------|---------------------------|-------------------------------|
| 1 - ชั้นวางรองเท้าภายนอก | 7 - อ่างล้างอุปกรณ์ | 13 - ถังลดอุณหภูมิ (cooling) |
| 2 - ชั้นวางรองเท้าภายใน | 8 - ชั้นวางอุปกรณ์ | 14 - เครื่องทำน้ำแข็ง |
| 3 - ตู้เก็บเครื่องแต่งกายพนักงาน | 9 - บริเวณวางวัตถุดิบ | 15 - ตู้แช่เย็น เก็บผลิตภัณฑ์ |
| 4 - อ่างล้างมือพนักงาน | 10 - หม้อต้ม | 16 - บริเวณคัดลอก |
| 5 - บริเวณเก็บวัตถุดิบ | 11 - ถังกรอง | 17 - เครื่องยังวันที่ |
| 6 - เครื่องชั่งดิจิทัล | 12 - เครื่องบรรจุ + ปิดฝา | 18 - บริเวณเก็บบรรจุภัณฑ์ |

หมายเหตุ : แบบแปลนสถานที่ผลิตอาหารเป็นเพียงตัวอย่าง ผู้ประกอบการสามารถปรับเปลี่ยนรูปแบบได้ตามความเหมาะสม เป็นไปตามสายงานการผลิต โดยไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน

ตัวอย่างแบบแปลนการผลิต อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภค และเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (รูปแบบของเหลว เก็บรักษาแบบแช่เย็น)

ชื่อสถานที่ผลิต _____

ที่อยู่ _____



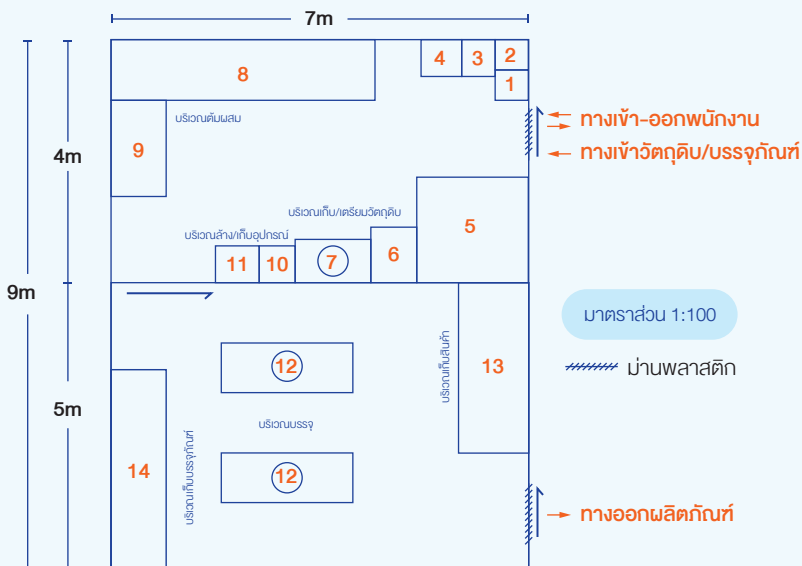
- | | | |
|----------------------------------|-------------------------|---------------------------|
| 1 - ชั้นวางรองเท้าภายนอก | 9 - ชั้นวางอุปกรณ์ | 17 - ชั้นวางวัตถุดิบ |
| 2 - ชั้นวางรองเท้าภายใน | 10 - โต๊ะเตรียมวัตถุดิบ | 18 - ชั้นวางบรรจุภัณฑ์ |
| 3 - ตู้เก็บเครื่องแต่งกายพนักงาน | 11 - เตาแก๊ส | 19 - อ่างล้างบรรจุภัณฑ์ |
| 4 - อ่างล้างมือพนักงาน | 12 - ถังแก๊ส | 20 - โต๊ะเตรียมวัตถุดิบ |
| 5 - ตู้เย็นเก็บวัตถุดิบ | 13 - โต๊ะบรรจุ | 21 - ตู้เย็นเก็บผลิตภัณฑ์ |
| 6 - ชั้นวางวัตถุดิบของแห้ง | 14 - เครื่องชั่งดิจิตอล | 22 - โต๊ะปิดฉลาก |
| 7 - อ่างล้างวัตถุดิบ | 15 - ชั้นวางบรรจุภัณฑ์ | |
| 8 - อ่างล้างอุปกรณ์ | 16 - ชั้นวางผลิตภัณฑ์ | |

หมายเหตุ : แบบแปลนสถานที่ผลิตอาหารเป็นเพียงตัวอย่าง ผู้ประกอบการสามารถปรับเปลี่ยนรูปแบบได้ตามความเหมาะสม เป็นไปตามสายงานการผลิต โดยไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน

ตัวอย่างแบบแปลนการผลิต ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (น้ำปลาสำเร็จรูปรส)

ชื่อสถานที่ผลิต _____

ที่อยู่ _____

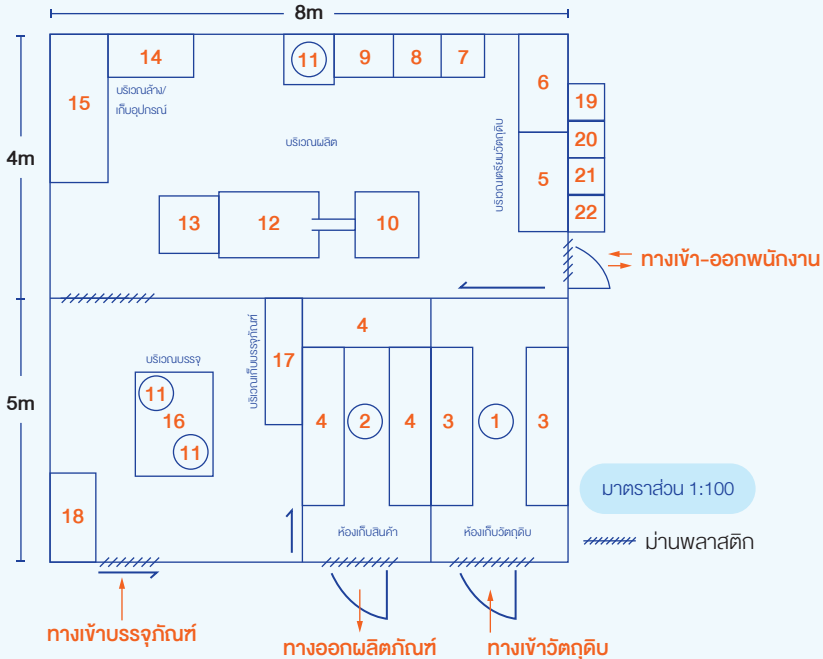
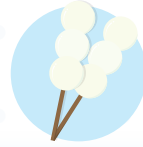


- | | |
|----------------------------------|--------------------------|
| 1 - ชั้นวางรองเท้าภายนอก | 8 - โต๊ะเตรียม ปรง ผสม |
| 2 - ชั้นวางรองเท้าภายใน | 9 - เตาและถังแก๊ส |
| 3 - ผู้เก็บเครื่องแต่งกายพนักงาน | 10 - ชั้นเก็บอุปกรณ์ |
| 4 - อ่างล้างมือพนักงาน | 11 - อ่างล้างอุปกรณ์ |
| 5 - บริเวณเก็บน้ำปลาสำเร็จรูป | 12 - เครื่องชั่งดิจิตอล |
| 6 - บริเวณเก็บวัตถุดิบ | 13 - บริเวณเก็บผลิตภัณฑ์ |
| 7 - เครื่องชั่งดิจิตอล | 14 - ผู้เก็บบรรจุภัณฑ์ |

หมายเหตุ : แบบแปลนสถานที่ผลิตอาหารเป็นเพียงตัวอย่าง ผู้ประกอบการสามารถปรับเปลี่ยนรูปแบบได้ตามความเหมาะสม เป็นไปตามสายงานการผลิต โดยไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน

ตัวอย่างแบบแปลนการผลิต ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ (ลูกชิ้น)

ชื่อสถานที่ผลิต _____
ที่อยู่ _____



- | | | |
|---------------------------|------------------------------|-----------------------------------|
| 1 - ห้องเย็นเก็บวัตถุดิบ | 9 - ชั้นวางวัตถุดิบแห้ง | 17 - ชั้นวางบรรจุภัณฑ์ |
| 2 - ห้องเย็นเก็บผลิตภัณฑ์ | 10 - เครื่องปั้นลูกชิ้น | 18 - เครื่องชั่งสุญญากาศ |
| 3 - ชั้นวางวัตถุดิบสด | 11 - เครื่องชั่งดิจิตอล | 19 - ชั้นวางรองเท้ายาอนามัย |
| 4 - ชั้นวางผลิตภัณฑ์ | 12 - อ่างต้นลูกชิ้น | 20 - ชั้นวางรองเท้ายาอนามัย |
| 5 - อ่างล้างวัตถุดิบ | 13 - ตะแกรงสะเด็ดน้ำ/พักเย็น | 21 - ตู้เก็บเครื่องแต่งกายพนักงาน |
| 6 - โต๊ะตัดแต่ง | 14 - ชั้นวางอุปกรณ์ | 22 - อ่างล้างมือพนักงาน |
| 7 - เครื่องบด | 15 - อ่างล้างอุปกรณ์ | |
| 8 - เครื่องผสม | 16 - โต๊ะบรรจุ | |

หมายเหตุ : แบบแปลนสถานที่ผลิตอาหารเป็นเพียงตัวอย่าง ผู้ประกอบการสามารถปรับเปลี่ยนรูปแบบได้ตามความเหมาะสม เป็นไปตามสายงานการผลิต โดยไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน

คำถาม

คำตอบ

?

1. ใบอนุญาตผลิตอาหารมีข้อกำหนดเรื่องวันหมดอายุหรือไม่

ใบสำคัญเลขสถานที่ผลิตอาหารที่
ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.1/1)

- ใบสำคัญใช้ได้ไม่มีกำหนดวันหมดอายุ เว้นแต่ผู้ประกอบการต้องการขอยกเลิกกิจการจะต้องยื่นคำขอยกเลิกกับผู้อนุญาต หรือตรวจพบว่าไม่สภาพของสถานที่ผลิตอาหาร

ใบอนุญาตผลิตอาหาร
(แบบ จ.2)

- ใบอนุญาตใช้ได้จนถึงวันที่ 31 ธันวาคมของปี ที่ 3 นับตั้งแต่ออกใบอนุญาต และผู้ประกอบการที่ต้องการประกอบกิจการต่อจะต้องยื่นคำขอต่ออายุก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ หากผู้ประกอบการต้องการขอยกเลิกกิจการจะต้องยื่นคำขอกับผู้อนุญาต

?

2. ถ้าต้องการแก้ไข/เปลี่ยนแปลงรายละเอียดในใบอนุญาตผลิตอาหารจะต้องทำอย่างไร

ใบสำคัญเลขสถานที่ผลิตอาหารที่
ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.1/1)

- กรณีแก้ไข/เปลี่ยนแปลงที่**ไม่ต้องตรวจ**ประเมินสถานที่ผลิตอาหาร เช่น เปลี่ยนผู้ดำเนินการ แก้ไขที่อยู่สถานที่ (ที่ไม่ใช่การย้ายสถานที่)
: สามารถยื่นคำขอ สบ.2 ผ่านระบบ e-Submission โดยแบบเอกสารตามที่ระบุไว้ในคู่มือสำหรับประชาชน
- กรณีแก้ไข/เปลี่ยนแปลงที่**ต้องตรวจ**ประเมินสถานที่ผลิตอาหาร เช่น เปลี่ยนแปลงแบบแปลน แผนผัง เครื่องมือเครื่องจักร เพิ่มประเภทหรือกรรมวิธีการผลิต
: สามารถยื่นคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร และเมื่อได้รับ Audit report จึงยื่นคำขอ สบ.2 ผ่านระบบ e-Submission โดยแบบเอกสารตามที่ระบุไว้ในคู่มือสำหรับประชาชน

ใบอนุญาตผลิตอาหาร
(แบบ จ.2)

- กรณีแก้ไข/เปลี่ยนแปลงที่**ไม่ต้องตรวจ**ประเมินสถานที่ผลิตอาหาร เช่น เปลี่ยนผู้ดำเนินการ แก้ไขที่อยู่สถานที่ (ที่ไม่ใช่การย้ายสถานที่)
: สามารถยื่นคำขอ ส.4 ผ่านระบบ e-Submission โดยแบบเอกสารตามที่ระบุไว้ในคู่มือสำหรับประชาชน
- กรณีแก้ไข/เปลี่ยนแปลงที่**ต้องตรวจ**ประเมินสถานที่ผลิตอาหาร เช่น เปลี่ยนแปลงแบบแปลน แผนผัง เครื่องมือเครื่องจักร เพิ่มประเภทหรือกรรมวิธีการผลิต
: สามารถยื่นคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร และเมื่อได้รับ Audit report จึงยื่นคำขอ ส.4 ผ่านระบบ e-Submission โดยแบบเอกสารตามที่ระบุไว้ในคู่มือสำหรับประชาชน

คำถาม

คำตอบ



3. สถานที่ผลิตอาหาร 1 แห่ง สามารถผลิตอาหารได้กี่ประเภท

สถานที่ผลิตอาหารทั้งที่ไม่เข้าข่ายและเข้าข่ายโรงงาน มีโอกาสผลิตอาหารได้มากกว่า 1 ประเภท แต่จะต้องมีพื้นที่การผลิตที่เพียงพอ แบ่งกันห้องหรือพื้นที่การผลิตเป็นสัดส่วน และเป็นไปตามสายงานการผลิต หรือมีระบบการควบคุมกระบวนการผลิตและมาตรการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างการผลิตอาหาร โดยต้องผ่านการประเมินจากเจ้าหน้าที่ผู้พิจารณาอนุญาตในขั้นตอนการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP ก่อน จึงจะดำเนินการผลิตได้



4. สามารถใช้อาคารพาณิชย์หรือที่พักอาศัยเป็นสถานที่ผลิตอาหารได้หรือไม่

ผู้ประกอบการสามารถใช้อาคารพาณิชย์หรือบ้านเป็นสถานที่ผลิตอาหารได้ โดยมีเงื่อนไข ดังนี้

- สถานที่ตั้ง ตัวอาคาร และบริเวณโดยรอบ ต้องสะอาด ไม่สะสมสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว ไม่ตั้งอยู่ใกล้กับแหล่งที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน เช่น กองขยะ บริเวณเลี้ยงสัตว์ บริเวณที่มีฝุ่นมาก บริเวณน้ำท่วมถึง เป็นต้น
- อาคารผลิตมีความมั่นคง สภาพสะอาด ไม่ชำรุด
- มีพื้นที่การผลิตเพียงพอ แยกเป็นสัดส่วนออกจากที่พักอาศัย หรือกิจกรรมอื่น ๆ ที่ไม่เกี่ยวข้องกับสถานที่ผลิตอาหาร

คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

นายแพทย์ไพศาล ดั่นคุ้ม
นายแพทย์วิฑิต สฤกษ์ชัยกุล
เกสิทธิ์เลิศชาย เลิศวุฒิ
เกสิทธิ์หญิงวรสุดา ยุงทอง

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา
รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา
รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา
ผู้อำนวยการกองยา

ผู้จัดทำ

นายญาณพล วาฬพลศรี
นางสาววรรณวิสา ฮับหลี
นายชัยรัตน์ พึ่งเพียร
นายณพพงศ์ จันทรประเสริฐ
นางสาวเกษสุดา หิตพัฒน์
นางสาวนิชภัทร ภัทรชัยสกุล
นางสาวกัญญาญจน์ ประไพพงษ์

นักวิชาการอาหารและยาชำนาญการพิเศษ
นักวิชาการอาหารและยาชำนาญการพิเศษ
นักวิชาการอาหารและยาปฏิบัติการ
นักวิชาการอาหารและยาปฏิบัติการ
นักวิชาการอาหารและยาปฏิบัติการ
นักวิชาการอาหารและยาปฏิบัติการ





website

กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

📍 88/24 ถนนติวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000

✉ E-mail : food@fda.moph.go.th

🌐 website : <https://www.fda.moph.go.th/sites/Food>