

คู่มือสำหรับประชาชน : การขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตเพื่อการอนุญาตผลิตอาหาร

หน่วยงานที่ให้บริการ : กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสุราษฎร์ธานี

หลักเกณฑ์วิธีการ เงื่อนไข (ถ้ามี) ในการยื่นคำขอ และในการพิจารณาอนุญาต

1.1 หลักเกณฑ์

1.1.1 คู่มือฉบับนี้ใช้สำหรับการขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน

และสถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายโรงงาน โดยมีนิยาม ดังนี้

1) สถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน หมายถึง สถานที่ผลิตอาหารที่มีการใช้เครื่องจักรกำลังแรงม้าหรือกำลังแรงม้าเปรียบเทียบรวมไม่ถึง 50 แรงม้า หรือใช้คนงานรวมไม่ถึง 50 คน โดยใช้เครื่องจักรหรือไม่ก็ตาม

2) สถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายโรงงาน หมายถึง โรงงานตามพระราชบัญญัติโรงงาน (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2562 ที่มีการใช้เครื่องจักรมีกำลัง แรงม้าและกำลังแรงม้าเปรียบเทียบรวมตั้งแต่ 50 แรงม้าขึ้นไป หรือใช้คนงานตั้งแต่ 50 คนขึ้นไป โดยใช้เครื่องจักรหรือไม่ก็ตาม

1.1.2 มาตรา 14 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 กำหนดไว้ว่า ห้ามมิให้ผู้ใดตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย เว้นแต่ ได้รับอนุญาตจากผู้อนุญาต การขออนุญาตและการอนุญาตให้ไปตามหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวง (ฉบับที่ 1 และฉบับที่ 12)

1.2 กรณีที่ต้องตรวจประเมินสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหาร

1.2.1 ขออนุญาตผลิตอาหาร (ขอใหม่) ทั้งเข้าข่ายโรงงานและไม่เข้าข่ายโรงงาน

1.2.2 เพิ่มประเภทอาหาร

1.2.3 ย้ายสถานที่ผลิตและที่เก็บอาหาร

1.2.4 เพิ่มหรือลด สถานที่ผลิตอาหาร รวมทั้งเปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผังและรายการเครื่องจักร

1.2.5 ยกเลิกกลุ่มประเภทอาหาร ในกรณีที่มีผลกระทบกับการเปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผังและรายการเครื่องจักร

1.2.6 ย้ายสถานที่เก็บอาหาร กรณีสถานที่เก็บไม่ได้อยู่ที่ตั้งเดียวกับสถานที่ผลิต

1.2.7 เพิ่มสถานที่เก็บ (เฉพาะสถานที่เก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป)

1.2.8 แก้ไขเปลี่ยนแปลงห้องเก็บอาหาร

1.2.9 ต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร กรณีที่ไม่มี

1) ผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารที่ผ่านตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายของพนักงานเจ้าหน้าที่ ที่ยังไม่หมดอายุ (ไม่เกิน 1 ปีนับจากวันที่ตรวจประเมิน)

2) หนังสือรับรองระบบตามมาตรฐานสากล เช่น GMP/ HACCP จากหน่วยงานที่ขึ้นทะเบียนกับหน่วยรับรองระบบงาน (Accreditation Body: AB) โดยสามารถตรวจสอบหน่วยงานที่ได้รับการขึ้นทะเบียนได้ที่

<http://www.acfs.go.th/cb.php> หรือ <https://www.iaf.nu>

3) หนังสือรับรองระบบ GMP ตามมาตรฐานกฎหมาย จากหน่วยงานที่ขึ้นทะเบียนกับ อย.

โดยสามารถตรวจสอบหน่วยงานที่ได้รับการขึ้นทะเบียนได้ที่ http://food.fda.moph.go.th/Unit_name.php

1.3 สถานที่ผลิตอาหารต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดแล้วแต่กรณี ดังนี้

1.3.1 กรณีเป็นสถานที่ผลิตเกลือบริโภค ต้องเป็นไปตามกฎกระทรวงฉบับที่ 1 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ตามบันทึก การตรวจสถานที่ผลิตเกลือบริโภค

1.3.2 กรณีเป็นสถานที่ฉายรังสีอาหาร ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารฉายรังสี ประกาศ ณ วันที่ 14 กันยายน 2553

1.3.3 กรณีเป็นสถานที่คัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดบางชนิด ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ.2560 เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก

1.3.4 กรณีเป็นสถานที่ผลิตอาหารอื่น นอกเหนือจาก 1.2.1 -1.2.3 ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ.2563 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร แบ่งข้อกำหนดเป็น 2 ส่วน คือ

ส่วนที่ 1 ข้อกำหนดพื้นฐาน สำหรับสถานที่ผลิตอาหารสำหรับอาหารทุกประเภท ยกเว้น 1.2.1-1.2.3

ส่วนที่ 2 ข้อกำหนดเฉพาะ

เพิ่มเติมจากข้อกำหนดพื้นฐานสำหรับผู้ผลิตอาหารที่มีกรรมวิธีการผลิตเฉพาะและมีความเสี่ยงสูง จำนวน 3 รายการ ดังนี้

(1) การผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ หรือ น้ำแข็งบริโภค
ที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง

(2) การผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์

(3) การผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรดที่ผ่านกรรมวิธี

การฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยทำให้ปลอดเชื้อเชิงการค้า

เงื่อนไข

1.4.1 ผู้ยื่นขออนุญาต ต้องลงนามในคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร
ต้องเป็นผู้ดำเนินการหรือกรรมการผู้มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคล

1.4.2 ผู้ยื่นคำขอ ต้องยื่นเอกสารประกอบการตรวจประเมินได้ที่ OSSC สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และยื่นคำขอตรวจ
ประเมินสถานที่ ผ่านระบบ e-submission โดยศึกษารายละเอียดการยื่นคำขอได้จาก

<https://food.fda.moph.go.th/ESub/pages/manual2.php> ข้อ 1.7

1.4.3 ผู้ยื่นคำขอ

ต้องสามารถให้ข้อมูลรายละเอียดเกี่ยวกับสถานที่ผลิตและผลิตภัณฑ์ที่ยื่นคำขอได้รวมทั้งมีอำนาจตัดสินใจ
และลงนามรับทราบข้อบกพร่องได้

(กรณีไม่ใช่ผู้ดำเนินการหรือกรรมการผู้มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลให้มีหนังสือมอบอำนาจเป็น
ผู้ดำเนินการแทนแนบด้วย)

1.4.4 กำหนดให้ผู้ยื่นคำขอต้องจัดเรียงเอกสารและหลักฐานประกอบ พร้อมตรวจสอบให้ครบถ้วนถูกต้องตามแบบ
ตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่อง (Checklist) สามารถดูรายละเอียดได้จาก

<https://www.fda.moph.go.th/sites/food/SitePages/Manual.aspx> หัวข้อ ตรวจประเมินสถานที่ (ยื่นผ่านระบบ e-
Submission)

1.4.5 ผู้ยื่นคำขอต้องจัดเตรียมสถานที่ให้พร้อมกับการตรวจประเมินของผู้ตรวจประเมิน ตามกำหนดวันนัดตรวจ ซึ่งไม่เกิน

20 วัน ทำการหลังจากยื่นคำขอและเจ้าหน้าที่ได้รับเอกสารครบถ้วน

หากไม่สามารถจัดเตรียมสถานที่ให้พร้อมภายในระยะเวลาดังกล่าว จะถือว่าผู้รับบริการละทิ้งคำขอ

1.4.6 การขออนุญาตผลิตอาหารที่เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีการใช้สารอาหารหรือสารเคมีชนิดใหม่ (Novel Ingredients)

ที่ยังไม่ได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานการอนุญาตให้

ใช้ในอาหารเป็นส่วนประกอบหรือมีการใช้เทคโนโลยีใหม่ที่ส่งผลต่อการ

เปลี่ยนแปลงโครงสร้างของสารหรือเป็นผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ (Novel Food) ต้องผ่านการประเมินความปลอดภัยโดย

ผู้เชี่ยวชาญ และรับรองโดยคณะกรรมการอาหารก่อนจึงจะขออนุญาตผลิตได้ (ศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมที่คู่มือสำหรับ

ประชาชน เรื่อง การขอประเมินความปลอดภัยของอาหาร)

1.4.7 กรณีกรรมวิธีการผลิตไม่สอดคล้องกับกฎหมาย หรือที่มีความซับซ้อน หรือเป็นเทคโนโลยีที่ยังไม่เคยได้รับอนุญาต

จะต้องผ่านการพิจารณาโดยคณะทำงาน/คณะกรรมการ/หรือผู้เชี่ยวชาญ จะต้องใช้ระยะเวลาเพิ่มจากที่ระบุไว้ในคู่มือฉบับนี้

โดยประมาณ 30-90 วันทำการ หรือมากกว่าแล้วแต่กรณี

1.4.8 ในกรณีที่เอกสารหลักฐานไม่ครบถ้วน และ/หรือมีความบกพร่องไม่สมบูรณ์เป็นเหตุให้ไม่สามารถพิจารณาได้

เจ้าหน้าที่จะจัดทำบันทึกความบกพร่องของรายการเอกสารหรือหลักฐานที่ต้องยื่นเพิ่มเติมโดยผู้รับบริการจะต้องดำเนินการ

แก้ไข หรือยื่นเอกสารเพิ่มเติมภายในระยะเวลาที่กำหนดในวันที่ยื่นคำขอ มิเช่นนั้นจะถือว่าผู้รับบริการละทิ้งคำขอ

1.4.9 การไม่อนุญาตคำขอ:

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจะพิจารณาไม่อนุญาตคำขอฯ ในกรณีต่างๆ

ดังต่อไปนี้

1) กรณีผลการตรวจสอบเอกสารหลักฐานแล้วพบว่าไม่สมบูรณ์หรือไม่ถูกต้องตามหลักกฎหมายและหลักวิชาการ หรือไม่สอดคล้องตามรายละเอียดที่ระบุไว้ในคู่มือสำหรับประชาชน

2) ผู้ยื่นคำขอไม่ดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องตามที่เจ้าหน้าที่ผู้ตรวจประเมินแจ้งรายละเอียดภายหลังการตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร ภายในระยะเวลาที่กำหนดในวันที่ยื่นคำขอ

หมายเหตุ: ขั้นตอนการดำเนินงานตามคู่มือจะเริ่มนับระยะเวลาตั้งแต่เจ้าหน้าที่ได้ตรวจประเมินสถานที่

และเมื่อดำเนินการเสร็จสิ้นจะแจ้งผลการพิจารณาให้ผู้ประกอบการทราบ หรือผู้ประกอบการสามารถดูรายละเอียดได้จาก

ระบบ e-submission

ช่องทางการให้บริการ

<p>สถานที่ให้บริการ</p> <p>ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ (OSSC) สำนักงาน สาธารณสุขจังหวัดสุราษฎร์ธานี ติดต่อด้วยตนเอง ณ หน่วยงาน โทรศัพท์ 077-272784 ต่อ 222 ID line :@111swfxd ยื่นคำขอ ผ่านระบบ e-submission</p>	<p>ระยะเวลาเปิดให้บริการ</p> <p>เปิดให้บริการวัน จันทร์ ถึง วันศุกร์ (ยกเว้นวันหยุดที่ ทางราชการกำหนด) ตั้งแต่เวลา 08:30 - 16:30 น. (มีพักเที่ยง เวลา 12:00-13:00 น.)</p>
---	--

ขั้นตอน ระยะเวลา และส่วนงานที่รับผิดชอบ ระยะเวลาในการดำเนินการรวม: 10 วันทำการ

ลำดับ	ขั้นตอน	ระยะเวลา	ส่วนที่รับผิดชอบ
1)	ผู้ยื่นคำขอ ยื่นคำขอตรวจประเมินสถานที่ และชำระเงินตามอัตราค่าใช้จ่ายที่กำหนด ผ่านระบบ e-submission	-	-
2)	การตรวจสอบเอกสาร นิตหมายสถานที่ตรวจ เจ้าหน้าที่ตรวจสอบความครบถ้วนของเอกสาร หลักฐานประกอบการตรวจประเมิน (หมายเหตุ: (กรณีเอกสารไม่ครบถ้วนตามที่ระบุในคู่มือประชาชน ให้ผู้ยื่นคำขอดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องตามบันทึกข้อบกพร่องให้เจ้าหน้าที่ภายใน 10 วันทำการและลงนามในใบแจ้งเงื่อนไขการพิจารณาคำขอ))	60 นาที	กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค และเภสัชสาธารณสุข
3)	การตรวจประเมินสถานที่และการพิจารณา เจ้าหน้าที่ผู้ประเมิน/คณะประเมิน/ผู้เชี่ยวชาญ ดำเนินการประเมินความความถูกต้องและสอดคล้องตามกฎหมายด้านเอกสาร รวมทั้งการตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร (หมายเหตุ: (กรณีเอกสารไม่ถูกต้องหรือไม่สอดคล้องตามกฎหมายหรือไม่สอดคล้องตามรายละเอียดที่ระบุไว้ในคู่มือสำหรับประชาชนให้ผู้ยื่นคำขอดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องกับเจ้าหน้าที่ภายในเวลาที่กำหนด	8 วันทำการ	กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค และเภสัชสาธารณสุข

ลำดับ	ขั้นตอน	ระยะเวลา	ส่วนที่รับผิดชอบ
4)	การลงนาม/คณะกรรมการมีมติ ผู้มีอำนาจลงนาม พิจารณาอนุญาตหรือไม่อนุญาต	1 วันทำการ	กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค และเภสัชสาธารณสุข
5)	การลงนาม/คณะกรรมการมีมติ รายงานผลการประเมินสถานที่ผลิตอาหาร (Audit report) แจ้งผลในระบบ e-submission ผู้ยื่นคำขอ ออกใบสั่งชำระเงิน ค่าตรวจประเมินสถานที่ (กรณีที่ต้องชำระส่วนต่างเพิ่มเติม) และรับรายงานผลการตรวจ ประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย (Audit Report) ผ่านระบบ e-submission	60 นาที	กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค และเภสัชสาธารณสุข

รายการเอกสาร หลักฐานประกอบ

ลำดับ	ชื่อเอกสาร จำนวน และรายละเอียดเพิ่มเติม (ถ้ามี)	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร
1)	<p>แบบตรวจสอบคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร ฉบับจริง 1 ฉบับ สำเนา 0 ฉบับ</p> <p>หมายเหตุ (สามารถดาวน์โหลดจากเว็บไซต์กองอาหาร หรือ แบบฟอร์มตัวอย่างและคู่มือการกรอกในคู่มือสำหรับประชาชน และต้องกรอกข้อมูลรายละเอียดและจัดเรียงเอกสารให้เป็นไปตามรายการในแบบตรวจสอบ คำขอฯ (Checklist) โดยในการยื่นคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและ เก็บอาหาร มี 3 Checklist ขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์การขอ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Checklist ขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร กรณี ขอใหม่ เพิ่มประเภท ย้ายสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร เปลี่ยนแปลงแบบแปลน แผนผังและรายการเครื่องจักร 2. Checklist ขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร กรณี ต่ออายุ ใบอนุญาตผลิตอาหาร 3. Checklist ขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร กรณี ย้าย เพิ่ม และเปลี่ยนแปลงสถานที่เก็บอาหาร) 	กองอาหาร
2)	<p>คำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร ฉบับจริง 1 ฉบับ สำเนา 0 ฉบับ</p> <p>หมายเหตุ (1. ลงนามโดยผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการผู้มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลอาจต้องประทับตราสำคัญของบริษัทด้วยในกรณีที่ระบุไว้ในหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล</p> <p>2. กรณียื่นคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร เพื่อต่ออายุใบอนุญาต (กรณีที่ไม่มีเปลี่ยนแปลง) ไม่ต้องแนบรายละเอียดแบบแปลน แผนผังของสถานที่ผลิตอาหาร และรายการแสดงเอกสารรายละเอียดต่างๆ)</p>	กองอาหาร
3)	<p>บัตรประจำตัวประชาชนของผู้ดำเนินกิจการ ฉบับจริง 1 ฉบับ สำเนา 0 ฉบับ</p> <p>หมายเหตุ (กรณีที่ผู้รับอนุญาตหรือผู้ดำเนินกิจการไม่สามารถมา ดำเนินการได้เองและมีผู้ดำเนินการแทน ต้องมีหนังสือมอบอำนาจโดยถูกต้องและต้องแนบสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้รับอนุญาตหรือผู้ดำเนินกิจการมาด้วย)</p>	<u>กรมการปกครอง</u>
4)	<p>สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ดำเนินกิจการ ฉบับจริง 0 ชุด</p>	กรมการปกครอง

	<p>สำเนา 1 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (-)</p>	
5)	<p>หนังสือเดินทาง (passport) และสำเนาหนังสืออนุญาตให้ทำงาน ในประเทศ (work permit) (เฉพาะกรณีผู้ขออนุญาตเป็นคนต่างด้าว)</p> <p>ฉบับจริง 0 ชุด</p> <p>สำเนา 1 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (-)</p>	กรมการจัดหางาน
6)	<p>ใบทะเบียนการค้าหรือใบทะเบียนพาณิชย์(เฉพาะกรณีเป็นบุคคลธรรมดา)</p> <p>ฉบับจริง 0 ชุด</p> <p>สำเนา 1 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (-)</p>	กรมพัฒนาธุรกิจการค้า
7)	<p>หนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล (เฉพาะกรณีเป็นนิติบุคคล)</p> <p>ฉบับจริง 0 ชุด</p> <p>สำเนา 1 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (ต้องมีครบทุกหน้ามีวัตถุประสงค์เกี่ยวกับการผลิตอาหารและคัดลอกสำเนาจากกระทรวงพาณิชย์ไว้ไม่เกิน 6 เดือน)</p>	กรมพัฒนาธุรกิจการค้า
8)	<p>สำเนาหนังสือบัญชีรายชื่อผู้ถือหุ้น (บอจ.5) (เฉพาะกรณีเป็นนิติบุคคล)</p> <p>ฉบับจริง 0 ชุด</p> <p>สำเนา 1 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (ต้องมีครบทุกหน้าและคัดลอกสำเนาจากกระทรวงพาณิชย์ ไว้ไม่เกิน 6 เดือน) (ยกเว้นห้างหุ้นส่วนจำกัด/ ห้างหุ้นส่วนสามัญจะไม่มี เอกสารนี้)</p>	กรมพัฒนาธุรกิจการค้า
9)	<p>หนังสือรับรองการประกอบธุรกิจนิติบุคคลต่างด้าวว่าไม่ขัดพระราชบัญญัติการประกอบธุรกิจคนต่างด้าว พ.ศ.2542 หรือหนังสือได้รับการส่งเสริมการลงทุน (BOI) (เฉพาะกรณีที่มีจำนวนหุ้นต่างชาติของบริษัทตั้งแต่ร้อยละ 50 ขึ้นไป)</p> <p>ฉบับจริง 0 ชุด</p> <p>สำเนา 1 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (ต้องมีครบทุกหน้า)</p>	กรมพัฒนาธุรกิจการค้า
10)	<p>หนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินกิจการ (เฉพาะกรณีเป็นนิติบุคคล)</p> <p>ฉบับจริง 1 ชุด</p> <p>สำเนา 0 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (1. กรณีนิติบุคคลผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจเป็น บุคคลเดียวกัน ต้องทำหนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินกิจการด้วย เช่นกัน เนื่องจากมีหน้าที่ในสถานะต่างกัน คือ (1) หน้าที่กรรมการนิติบุคคลผู้มีอำนาจลงนามผูกพันในฐานะผู้มอบอำนาจ และ (2) หน้าที่ผู้</p>	-

	<p>ดำเนินกิจการของใบอนุญาตผลิตอาหารในฐานะผู้รับมอบอำนาจ)</p> <p>2. ติดอากรแสตมป์ 30 บาท (ต่อผู้ดำเนินการ 1 คน) อาจต้องประทับตราสำคัญของบริษัท ในกรณีที่ระบุไว้ในหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล</p> <p>3. แนบสำเนาบัตรประชาชน หรือสำเนาหนังสือเดินทาง (กรณีต่างด้าว) ของกรรมการ ผู้มีอำนาจลงนามของนิติบุคคลที่ลงนามในหนังสือมอบอำนาจแต่งตั้งฯ</p> <p>4. กรณีผู้ดำเนินการเป็นสัญชาติไทยต้องแนบสำเนาบัตรประชาชนของผู้ดำเนินการ ซึ่งเป็นผู้รับมอบอำนาจในหนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินการด้วย</p>	
11)	<p>สำเนาทะเบียนบ้านของสถานที่ผลิตและที่เก็บอาหาร</p> <p>ฉบับจริง 0 ชุด</p> <p>สำเนา 1 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (-)</p>	กรรมการปกครอง
12)	<p>หนังสือยินยอมให้ใช้สถานที่ (ฉบับจริง) หรือ สำเนาสัญญาเช่า</p> <p>สถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหาร</p> <p>ฉบับจริง 1 ชุด</p> <p>สำเนา 0 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (1. กรณีผู้ยินยอมให้ใช้สถานที่หรือผู้ให้เช่าเป็นบุคคลธรรมดา ต้องแนบสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้าน ของผู้ให้เช่า</p> <p>2. กรณีผู้ยินยอมให้ใช้สถานที่หรือผู้ให้เช่าเป็นนิติบุคคล ต้องแนบสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล พร้อมสำเนาบัตรประชาชนของกรรมการผู้มีอำนาจตามหนังสือรับรองของนิติบุคคล</p>	
13)	<p>แผนที่ตั้งของสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร</p> <p>ฉบับจริง 1 ชุด</p> <p>สำเนา 0 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (1. ต้องระบุสิ่งปลูกสร้างบริเวณใกล้เคียง แสดงชื่อถนนและจุดสังเกตของสถานที่ขออนุญาต เช่น หน่วยราชการ วัด โรงเรียน เป็นต้น</p> <p>2. ต้องระบุชื่อบริษัท เลขที่ตั้ง และลงลายมือชื่อโดยผู้ดำเนินการหรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลหรือผู้รับมอบอำนาจทั่วไปที่มีอำนาจลงนามรับรองเอกสารทุกแผ่น)</p>	
14)	<p>แผนผังแสดงตำแหน่งพร้อมประโยชน์ใช้สอยของอาคารต่างๆ ในบริเวณที่ตั้งของสถานที่ผลิตสถานที่เก็บอาหารและบริเวณ ข้างเคียงรวมทั้งระบบกำจัดน้ำเสียและบ่อบาดาล (ถ้ามี)</p> <p>ฉบับจริง 1 ชุด</p>	

	<p>สำเนา 0 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (1. ต้องระบุสิ่งปลูกสร้างบริเวณ เช่น โรงอาหาร อาคาร สำนักงาน เป็นต้น</p> <p>2. ต้องระบุชื่อบริษัท เลขที่ตั้งและลงลายมือชื่อโดยผู้ดำเนินกิจการหรือ กรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลหรือผู้รับมอบอำนาจทั่วไปที่มีอำนาจลงนามรับรองเอกสารทุกแผ่น</p>	
15)	<p>แผนผังอาคารด้านหน้า</p> <p>ฉบับจริง 1 ชุด</p> <p>สำเนา 0 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (1. ต้องแสดงระยะและมาตราส่วนให้ถูกต้อง แสดงชนิดของ วัสดุที่ใช้ในส่วนของฝ้าผนัง พื้น ประตู หน้าต่าง และหลังคา เป็นต้น</p> <p>2. ต้องระบุชื่อบริษัท เลขที่ตั้งและลงลายมือชื่อโดยผู้ดำเนินกิจการหรือ กรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลหรือผู้รับมอบอำนาจทั่วไปที่มีอำนาจลงนามรับรองเอกสารทุกแผ่น)</p>	
16)	<p>แผนผังอาคารด้านข้าง</p> <p>ฉบับจริง 1 ชุด</p> <p>สำเนา 0 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (1. ต้องแสดงระยะและมาตราส่วนให้ถูกต้อง แสดงชนิดของ วัสดุที่ใช้ในส่วนของฝ้าผนัง พื้น ประตู หน้าต่าง และหลังคา เป็นต้น</p> <p>2. ต้องระบุชื่อบริษัท เลขที่ตั้งและลงลายมือชื่อโดยผู้ดำเนินกิจการหรือ กรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลหรือผู้รับมอบอำนาจทั่วไปที่มีอำนาจลงนามรับรองเอกสารทุกแผ่น</p>	
17)	<p>แผนผังอาคารด้านตัดขวาง</p> <p>ฉบับจริง 1 ชุด</p> <p>สำเนา 0 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (1. ต้องแสดงระยะและมาตราส่วนให้ถูกต้อง แสดงจุดประสงค์การใช้ห้องหรือบริเวณ แจ้งบริเวณบันได ลิฟท์ (กรณีอาคารขึ้นเดียวไม่ใช่รูปตัด)</p> <p>2. ต้องระบุชื่อบริษัท เลขที่ตั้งและลงลายมือชื่อโดยผู้ดำเนินกิจการหรือ กรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลหรือผู้รับมอบอำนาจทั่วไปที่มีอำนาจลงนามรับรองเอกสารทุกแผ่น)</p>	
18)	<p>แบบแปลนพื้นทุกชั้น</p> <p>ฉบับจริง 1 ชุด</p> <p>สำเนา 0 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (โดยแสดงระยะและระบุมাত্রาส่วนให้ถูกต้อง, แสดง สัญลักษณ์ เช่น</p>	

	<p>ผนัง บริเวณ ประตู เส้นทางเขา-ออกพนักงาน, ทางเข้า วัตถุประสงค์และบรรจุภัณฑ์ และทางออกผลิตภัณฑ์ เป็นต้น แสดงการแบ่ง กันห้องหรือ เนื้อที่หรือบริเวณ โดยแยกเป็นสัดส่วนสำหรับการผลิต อาหารแต่ละประเภท และเป็นไปตามสายงาน การผลิต แล้วแต่กรณีและ ความเหมาะสมของแต่ละผลิตภัณฑ์ รวมทั้งแสดงรายละเอียดเพิ่มเติม ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. แสดงตำแหน่งการวางเครื่องจักรอุปกรณ์การผลิต ที่สอดคล้องกับ รายการเครื่องจักร 2. มีการแบ่งกันห้องหรือบริเวณเก็บวัตถุดิบ เตรียมวัตถุดิบ 3. มีการแบ่งกันห้องหรือบริเวณเก็บภาชนะบรรจุ 4. มีการแบ่งกันห้องหรือบริเวณเก็บผลิตภัณฑ์ 5. มีการแบ่งกันห้องหรือบริเวณปรุงผสม 6. มีบริเวณหรือห้องฆ่าเชื้อหรือวิธีการอื่น ๆ เช่น ผ่านความร้อน หรือแช่เย็น หรือแช่แข็ง หรือทำให้แห้งแล้วแต่กรณี 7. มีการแบ่งกันห้องหรือบริเวณบรรจุ (กรณีผลิตผู้บริโภคในภาชนะบรรจุ ที่ปิดสนิทต้องมีห้องบรรจุโดยเฉพาะ) 8. มีการแบ่งบริเวณก่อนฆ่าเชื้อและหลังการฆ่าเชื้ออย่างชัดเจน (กรณี การผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท) 9. มีการแบ่งกันห้องหรือบริเวณ ปิดฉลาก 10. มีการแบ่งกันห้องหรือบริเวณทำความสะอาดอุปกรณ์หรือภาชนะ และห้องหรือบริเวณเก็บอุปกรณ์หรือภาชนะก่อนและหลังใช้ 11. มีห้องหรือตู้สำหรับเก็บสารเคมีทำความสะอาดหรือวัตถุมีพิษ 12. แสดงตำแหน่งอ่างล้างมือบริเวณผลิต และบริเวณเปลี่ยนชุด รองเท้า พนักงาน 13. แสดงตำแหน่งห้องส้วม อ่างล้างมือ ที่เหมาะสม และไม่เปิดสู่บริเวณ ผลิตโดยตรง 14. แสดงตำแหน่งบันไดหรือลิฟท์ (ถ้ามี) 15. ตำแหน่งท่อหรือทางระบายน้ำ <p>พร้อมรับรองสำเนาทุกแผ่น)</p>	
19)	<p>เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอื่นๆ</p> <p>ฉบับจริง 1 ชุด</p> <p>สำเนา 0 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (1. รายการเครื่องจักร เครื่องใช้ไฟฟ้า อุปกรณ์การผลิตที่ใช้ ไฟฟ้าหรือใช้ ความร้อนจากเชื้อเพลิงต่างๆ เช่น แก๊ส โดยระบุแรงม้า เปรียบเทียบแต่ละรายการ และแสดงแรงม้ารวม</p> <p>2. กรรมวิธีการผลิตอาหารทุกประเภทที่ยื่นขอโดยละเอียด เช่น แสดง อุณหภูมิและเวลาที่ใช้ เป็นต้น และแผนภูมิกรรมวิธีการผลิตที่สอดคล้อง</p>	

	<p>กับเครื่องจักรที่แสดงไว้ในแปลนพื้นและในรายการเครื่องมือเครื่องจักร โดยต้องระบุหมายเลขเครื่องจักรในกระบวนการผลิตด้วย (กรณีไม่แน่ใจ ในประเภทอาหารอาจใช้บริการจัดประเภทอาหารมาก่อน)</p> <p>3. ที่มาของน้ำที่ใช้ในการผลิต เช่น หน้าที่ใช้เป็นส่วนผสมในอาหาร หน้าที่ใช้ผลิต/ หน้าที่ใช้ผลิตไอน้ำหรือไอน้ำที่สัมผัสอาหาร/ น้ำแข็งที่ใช้ผสม หรือสัมผัสอาหาร/ หน้าที่ใช้ล้างภาชนะบรรจุ อุปกรณ์ และเครื่องจักรต่างๆ (แจ้งกรรมวิธีการปรับคุณภาพของน้ำ)</p> <p>4. สูตรส่วนประกอบของอาหารเป็นร้อยละของน้ำหนัก (สูตรคิดเป็น 100%) และแสดงที่มาของวัตถุดิบแต่ละรายการ เช่น เลขสารบบอาหาร (เลข อย.) หรือ Specification หรือ COA หรืออื่นๆ กรณีที่วัตถุดิบไม่มี เลข อย.หรือ Specification หรือ COA ต้องจัดทำรายละเอียดวิธีการ คัดเลือกวัตถุดิบนั้นๆ</p> <p>5. ประเภทและชนิดของอาหารที่จะผลิต</p> <p>6. ชนิดภาชนะบรรจุ (ชนิด,ขนาด,สี) แฉงชนิดและสีของฝา (ถ้ามี)</p> <p>7. วิธีการบริโภคและวิธีการใช้</p> <p>8. ปริมาณการผลิตอาหารแต่ละชนิด ต่อวัน ต่อสัปดาห์ หรือต่อเดือน แล้วแต่กรณี</p> <p>9. กรรมวิธีการล้างเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต รวมถึงภาชนะบรรจุ (ถ้ามี) พร้อมเอกสารที่ใช้ในการล้างทำความสะอาดด้วย</p> <p>หากใช้เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิตร่วมกันสำหรับการผลิตอาหารหลายชนิด ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมเพิ่มเติม เช่น คู่มือการทำทำความสะอาด การทดสอบความสะอาด (Swap Test/ Rinse Test) การทดสอบการตกค้างของสารเคมีที่ใช้ทำความสะอาด</p> <p>10. หากมีผลิตอาหารแห้งหรือผง ที่มีค่า AW ต่ำ ต้องมีเอกสารมาตรการป้องกันความชื้นหรือสภาวะของห้องบรรจุ (ตามความจำเป็น)</p> <p>11. วิธีการกำจัดขยะมูลฝอย (ความถี่)</p> <p>12. จำนวนคนงานชาย-หญิง(การแต่งกาย,จำนวนห้องน้ำ, จำนวนอ่าง ล้างมือหน้าหรือในห้องสวม)</p> <p>ต้องระบุชื่อบริษัท เลขที่ตั้งและลงลายมือชื่อโดยผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลหรือผู้รับมอบอำนาจทั่วไปที่มีอำนาจลงนามรับรองเอกสารทุกแผ่น)</p>	
20)	<p>เอกสารตามที่กำหนดในหลักเกณฑ์GMP กรณีอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (อาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ)</p> <p>ฉบับจริง 0 ชุด</p> <p>สำเนา 1 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (1.เอกสารวิชาการศึกษาการทดสอบการกระจายความร้อนในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution)</p>	

	<p>2. เอกสารวิชาการศึกษาอัตราการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์อาหารแต่ละชนิด แต่ละขนาดบรรจุเพื่อกำหนดอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อ (Heat Penetration)</p> <p>3. การกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Schedule Process)</p> <p>4. หลักฐานแสดงผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority)</p> <p>5. หลักฐานการฝึกอบรมหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิต (Retort Supervisor)</p> <p>6. กรณีที่ใช้การผลิตแบบปลอดเชื้อ (Aseptic system) เช่น UHT ต้องแนบหลักฐานประกอบการพิจารณาสอดคล้องตาม Inspection Guideline for Aseptic system</p>	
21)	<p>เอกสารตามที่กำหนดในหลักเกณฑ์GMP กรณีอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (อาหารปรับสภาพกรด)</p> <p>ฉบับจริง 0 ชุด</p> <p>สำเนา 1 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (1.เอกสารวิชาการศึกษาอุณหภูมิและเวลาที่เหมาะสมในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด (Schedule Process)</p> <p>2. เอกสารแสดงรายละเอียดวิธีการในการปรับค่าความเป็นกรด-ด่าง และวิธีการวัดค่าความเป็นกรด-ด่าง ตามความถี่ที่เหมาะสม พร้อมทั้งระบุปัจจัยวิกฤตที่เกี่ยวข้องกับการปรับกรด</p> <p>3. หลักฐานแสดงผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority)</p> <p>4. หลักฐานการฝึกอบรมหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิต (Retort Supervisor)</p> <p>5. กรณีที่ใช้การผลิตแบบปลอดเชื้อ (Aseptic system) เช่น UHT ต้องแนบหลักฐานประกอบการพิจารณาสอดคล้องตาม Inspection Guideline for Aseptic system</p>	
22)	<p>เอกสารตามที่กำหนดในหลักเกณฑ์GMP กรณีผู้บริโภคนใน ภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท</p> <p>ฉบับจริง 0 ชุด</p> <p>สำเนา 1 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (1. เอกสารแสดงรายละเอียดแหล่งที่มาของน้ำดิบ</p> <p>2. สำเนาผลวิเคราะห์น้ำดิบ เฉพาะกรณีขอใหม่และย้ายสถานที่ผลิตให้ยื่นสำเนาผลวิเคราะห์คุณภาพน้ำดิบ (ฉบับเต็ม) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 61 และ 135 ส่วนกรณีเปลี่ยนแปลงแบบแปลน แผนผังรายการเครื่องจักรหรือต่ออายุใบอนุญาตสามารถยื่นสำเนาผล วิเคราะห์คุณภาพน้ำดิบ (ฉบับย่อ) โดยครอบคลุมการตรวจวิเคราะห์ทาง กายภาพ เคมี จุลินทรีย์ ได้)</p>	
23)	<p>เอกสารตามที่กำหนดในหลักเกณฑ์GMP กรณีนมพร้อมบริโภค</p> <p>ชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ แบบ</p> <p>ฉบับจริง 0 ชุด</p>	

	<p>สำเนา 1 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (หลักฐานแสดงผู้ควบคุมการผลิต)</p>	
24)	<p>เอกสารตามที่กำหนดในหลักเกณฑ์GMP กรณีผลิตการคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดบางชนิด</p> <p>ฉบับจริง 0 ชุด</p> <p>สำเนา 1 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (1.หลักฐานแสดงว่าแหล่งเพาะปลูกมีระบบควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูกที่ปลอดภัย</p> <p>2.ทะเบียนเกษตรกร</p> <p>3.ทะเบียนผู้รวบรวม หรือผู้จัดหา (ถ้ามี)</p>	
25)	<p>เอกสารตามที่กำหนดในหลักเกณฑ์GMP กรณีผลิตผลิตภัณฑ์ที่ใช้ใช้กระบวนการพาสเจอร์ไรส์ด้วยการใช้ความดันสูง (High- Pressure Processing (HPP))</p> <p>ฉบับจริง 0 ชุด</p> <p>สำเนา 1 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (1.รายงานผลการศึกษา Inoculated Pack/Challenge study ประเภท Pathogen Inactivation study หรือ ประเภท Combined growth and inactivation study ต้องแสดงรายละเอียด คุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทดสอบ การออกแบบการศึกษา ผลการศึกษา และสรุปผลการศึกษา</p> <p>2.ผลการทดสอบอายุการเก็บรักษา (Shelf-life study)</p> <p>3.เอกสารการรับรองห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ สำหรับการตรวจวิเคราะห์จุลินทรีย์ก่อโรค หลักฐานของหน่วยงาน หรือ สถาบันการศึกษา หรือ เจ้าหน้าที่ประจำโรงงานที่มีความเชี่ยวชาญ (ถ้ามี)</p>	
26)	<p>ภาพถ่ายสถานที่และเก็บอาหาร</p> <p>ฉบับจริง 1 ชุด</p> <p>สำเนา 0 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (1. ภาพถ่ายสถานที่ผลิตและเก็บอาหารแสดงให้เห็นพื้นที่และเครื่องมือเครื่องจักร ต่างๆ ทั้งภายใน-ภายนอกอาคารผลิตเป็นไปตามลำดับสายงานผลิตที่จะขออนุญาต ตั้งแต่รับวัตถุดิบไปจนถึงการจัดเก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป</p> <p>2. ต้องระบุชื่อบริษัท เลขที่ตั้งและลงลายมือชื่อโดยผู้ดำเนินการหรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลหรือผู้รับมอบอำนาจทั่วไปที่มีอำนาจลงนามรับรองเอกสารทุกแผ่น)</p>	
27)	<p>หนังสือมอบอำนาจทั่วไป (กรณีผู้ดำเนินการไม่ได้มาดำเนินการ ด้วยตนเอง)</p> <p>ฉบับจริง 1 ชุด</p>	

	<p>สำเนา 0 ชุด'</p> <p>หมายเหตุ (โดยต้องระบุอำนาจให้ชัดเจน เช่น มอบให้ยื่นคำขอ/แก้ไข เพิ่มเติม/ลงชื่อรับทราบขอบกพร่อง และติดอากรแสตมป์ 30 บาท ต่อ ผู้รับมอบอำนาจ 1 คน (หนังสือมอบอำนาจมีอายุ 1 ปี นับจากวันที่ทำ หนังสือมอบอำนาจ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. กรณียื่นหนังสือมอบอำนาจฉบับจริงและผู้มอบอำนาจเป็นบุคคลธรรมดา ต้องแนบสำเนาบัตรประชาชนผู้มอบอำนาจและสำเนาบัตร ประชาชน ผู้รับมอบอำนาจ 2. กรณียื่นหนังสือมอบอำนาจฉบับจริงและผู้มอบอำนาจเป็นนิติบุคคล จำนวนผู้มอบอำนาจต้องครบถ้วนตามหนังสือรับรองการจดทะเบียน และ ต้องแนบหนังสือรับรองของนิติบุคคล พร้อมสำเนาบัตรประชาชน กรรมการผู้มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลและสำเนา บัตรประชาชนผู้รับมอบอำนาจ 3. กรณียื่นสำเนาหนังสือมอบอำนาจ ต้องเป็นฉบับที่ได้รับการตรวจสอบ และรับรองจากเจ้าหน้าที่แล้ว พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง 	
28)	<p>สำเนาใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.2) หรือ ใบสำคัญเลข</p> <p>สถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.1/1) (กรณีที่ไม่เคยได้รับใบอนุญาตแล้ว)</p> <p>ฉบับจริง 0 ฉบับ</p> <p>สำเนา 1 ฉบับ</p> <p>หมายเหตุ (-)</p>	กองอาหาร
29)	<p>บันทึกคำให้การสำหรับการต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร (กรณีที่ไม่ประสงค์ตรวจประเมินเพื่อการต่ออายุใบอนุญาตและไม่มีการเปลี่ยนแปลงรายการเครื่องจักร)</p> <p>ฉบับจริง 1 ฉบับ</p> <p>สำเนา 0 ฉบับ</p> <p>หมายเหตุ (ผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลเป็นผู้ลงนามในแบบคำขอฯ และกรอกข้อมูล</p>	กองอาหาร

ค่าธรรมเนียม

ลำดับ	รายละเอียดค่าธรรมเนียม	ค่าธรรมเนียม (บาท / ร้อยละ)
1)	<p>ค่าคำขอการพิจารณาและตรวจสอบสถานประกอบการด้านอาหาร กรณีไม่เกิน 5 แรงม้า และคนงาน 1-6 คน (หมายเหตุ: ((กรณีตรวจติดตามการแก้ไขข้อบกพร่อง (Follow-up Audits ค่าคำขอตรวจ 1,500 บาท))</p>	ค่าธรรมเนียม 3,000 บาท
2)	<p>ค่าคำขอการพิจารณาและตรวจสอบสถานประกอบการด้านอาหาร กรณีมากกว่า 5 แรงม้า แต่ไม่เกิน 20 แรงม้า หรือ คนงาน 7-50 คน (หมายเหตุ: ((กรณีตรวจติดตามการแก้ไขข้อบกพร่อง (Follow-up Audits ค่าคำขอตรวจ 2,500 บาท))</p>	ค่าธรรมเนียม 5,000 บาท
3)	<p>ค่าคำขอการพิจารณาและตรวจสอบสถานประกอบการด้านอาหาร กรณีมากกว่า 20 แรงม้า แต่ไม่เกิน 50 แรงม้า หรือ คนงาน 51-100 คน (หมายเหตุ: ((กรณีตรวจติดตามการแก้ไขข้อบกพร่อง (Follow-up Audits ค่าคำขอตรวจ 5,000 บาท))</p>	ค่าธรรมเนียม 10,000 บาท
4)	<p>ค่าคำขอการพิจารณาและตรวจสอบสถานประกอบการด้านอาหาร กรณีมากกว่า 50 แรงม้า แต่ไม่เกิน 100 แรงม้า หรือ คนงาน 101-200 คน (หมายเหตุ: ((กรณีตรวจติดตามการแก้ไขข้อบกพร่อง (Follow-up Audits ค่าคำขอตรวจ 7,500 บาท))</p>	ค่าธรรมเนียม 15,000 บาท
5)	<p>ค่าคำขอการพิจารณาและตรวจสอบสถานประกอบการด้านอาหาร กรณีมากกว่า 100 แรงม้า หรือคนงานมากกว่า 200 คน (หมายเหตุ: ((กรณีตรวจติดตามการแก้ไขข้อบกพร่อง (Follow-up Audits ค่าคำขอตรวจ 10,000 บาท))</p>	ค่าธรรมเนียม 20,000 บาท

6)	<p>หมายเหตุ คำคำขอการพิจารณาและตรวจสถานประกอบการด้านอาหาร เป็นไปตามคำสั่งหัวหน้ารักษาความสงบแห่งชาติฉบับที่ 77/2559 เรื่อง การเพิ่มประสิทธิภาพในกระบวนการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์สุขภาพ ตามความในมาตรา 44 ของ รัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย ส่งผลให้ผู้ประกอบการด้านอาหารต้องชำระค่าใช้จ่ายในการยื่นคำขอด้านอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ค่าใช้จ่ายที่จะจัดเก็บจากผู้ยื่นคำขอในกระบวนการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร พ.ศ. 2560 ลงวันที่ 26 กรกฎาคม 2560</p> <p>(หมายเหตุ: -)</p>	-
----	---	---

ช่องทางการร้องเรียน แนะนำบริการ

ลำดับ	ช่องทางการร้องเรียน / แนะนำบริการ
1)	<p>ศูนย์บริการประชาชน สำนักปลัดสำนักนายกรัฐมนตรี (หมายเหตุ: (เลขที่ 1 ถ.พิษณุโลก เขตดุสิต กทม. 10300 / สายด่วน 1111 / www.1111.go.th / ตู้ ปณ.1111 เลขที่ 1 ถ.พิษณุโลก เขตดุสิต กทม. 10300))</p>
2)	<p>ศูนย์รับเรื่องร้องเรียนการทุจริตในภาครัฐ (หมายเหตุ: (สำนักงานคณะกรรมการป้องกันและปราบปรามการทุจริตในภาครัฐ (สำนักงาน ป.ป.ท.) - 99 หมู่ 4 อาคารซอฟต์แวร์ปาร์ค ชั้น 2 ถนนแจ้งวัฒนะ ตำบลคลองเกลือ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120 - สายด่วน 1206 / โทรศัพท์ 0 2502 6670-80 ต่อ 1900 , 1904- 7 / โทรสาร 0 2502 6132</p>
3)	<p>ศูนย์ดำรงธรรมจังหวัดสุราษฎร์ธานี สายด่วน 1567 โทรศัพท์ 077-206683</p>

แบบฟอร์ม ตัวอย่างและคู่มือการกรอก

ลำดับ	ชื่อแบบฟอร์ม
1)	Checklist ขอตตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร กรณี ขอใหม่ เพิ่มประเภท ย้ายสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร เปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผังและรายการเครื่องจักร (หมายเหตุ: -)
2)	Checklist ขอตตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร กรณี ต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร (หมายเหตุ: -)
3)	Checklist ขอตตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร กรณี ย้าย เพิ่ม และเปลี่ยนแปลงสถานที่เก็บอาหาร (หมายเหตุ: -)
4)	คำขอตตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร (หมายเหตุ: -)
5)	หนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินกิจการ (หมายเหตุ: -)
6)	ตัวอย่าง หนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินกิจการ (หมายเหตุ: -)
7)	รายละเอียดแบบแปลนแผนผังของสถานที่ผลิตอาหาร (หมายเหตุ: -)
8)	รายการแสดงเอกสารรายละเอียดต่างๆและตัวอย่าง (หมายเหตุ: -)
9)	คู่มือการตรวจสอบแรงม้าของเครื่องจักรและวิธีคำนวณแรงม้าเปรียบเทียบ (หมายเหตุ: -)
10)	เกณฑ์ทั่วไปและขอบเขตผลิตภัณฑ์ที่ใช้กระบวนการพาสเจอไรส์ ด้วยการใช้ความดันสูง (High-Pressure Processing (HPP)) (หมายเหตุ: -)
11)	แบบฟอร์มหนังสือมอบอำนาจ (หมายเหตุ: -)

หมายเหตุ

8.1การขอตตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร โดยเริ่มนับระยะเวลาตั้งแต่ตรวจประเมินสถานที่ จนถึงลงนามอนุญาตโดย ผู้มีอำนาจ ไม่นับรวมเวลาปรับปรุง แก้ไขสถานที่ผลิตความไม่พร้อมของผู้ประกอบการ และการชี้แจงข้อมูลของผู้ประกอบการ ใช้ระยะเวลา 10 วันทำการ

8.2เอกสารที่เป็นสำเนาทั้งหมดต้องลงลายมือชื่อรับรองสำเนาโดยผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลหรือผู้รับมอบอำนาจทั่วไปที่มีอำนาจลงนามรับรองเอกสารได้

ข้อมูลสำหรับเจ้าหน้าที่

ชื่อกระบวนงาน: การขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตเพื่อการอนุญาตผลิตอาหาร

ชื่อเรียกทั่วไป:

หน่วยงานเจ้าของกระบวนงาน: สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสุราษฎร์ธานี

ประเภทของงานบริการ: กระบวนงานบริการที่เบ็ดเสร็จในหน่วยเดียว

หมวดหมู่ของงานบริการ: อนุญาต/ออกใบอนุญาต/รับรอง

กฎหมายที่ให้อำนาจการอนุญาต หรือที่เกี่ยวข้อง: พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

ระดับผลกระทบ: บริการที่มีความสำคัญด้านเศรษฐกิจ/สังคม

พื้นที่ให้บริการ: ส่วนภูมิภาค

กฎหมายข้อบังคับ/ข้อตกลงที่กำหนดระยะเวลา: ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการกำหนดระยะเวลาการปฏิบัติราชการเพื่อบริการประชาชน

ระยะเวลาที่กำหนดตามกฎหมาย /ข้อกำหนด ฯลฯ: 10 วันทำการ

ข้อมูลสถิติของกระบวนงาน:

จำนวนเฉลี่ยต่อเดือน 0

จำนวนคำขอที่มากที่สุด 0

จำนวนคำขอที่น้อยที่สุด 0

ชื่ออ้างอิงของกลุ่มประชาชน: [สำเนาผู้มีประชาชน] การขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตเพื่อการอนุญาตผลิตอาหาร [N]

17/04/2563

วันที่เผยแพร่คู่มือ: -