ตอนที่ 4

เอกสารหลักฐานยื่นขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารและสถานที่เก็บอาหาร /
การพิมพ์แบบ นฐ-อ.020 คำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร /
แบบ นฐ-อ.001 แบบแจ้งรายละเอียดเครื่องมือ เครื่องจักร พร้อมอุปกรณ์ฯ

14. เอกสารหลักฐานการยื่นขอตรวจประเมินสถานที่

เอกสารการขออนุญาต	จำนวน	บุคคลธรรมดา	นิติบุคคล
① **เอกสารหลักฐานต่างๆ ตาม**แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร (**แบบ NPT-Food 0**68) แล้วแต่กรณี ☐ขออนุญาตผลิตอาหาร (ขอใหม่) / ☐ขออนุญาตผลิตเพิ่มประเภทอาหาร / ☐ย้ายสถานที่ผลิตและที่เก็บอาหาร / ☐เพิ่มหรือลดสถานที่ผลิตอาหาร หรือเปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผังและรายการเครื่องจักร / ☐ยกเลิกกลุ่มประเภทอาหาร ในกรณีที่มีผลกระทบกับการเปลี่ยนแปลง แบบแปลนแผนผังและรายการเครื่องจักร **ทั้งนี้ แบบ NPT-Food 068** ดาวน์โหลดได้ที่เว็บไซต์ **สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครปฐม** เลือก One Stop Service เลือก **อาหาร**	2 ฉบับ	☐	☐

14.1 <u>แบบแปลนแผนผัง</u> ที่ชัดเจนและถูกต้องตามมาตราส่วน ดังนี้

(โปรดศึกษารายละเอียดในภาคผนวก และเว็บไซต์กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา)

14.1.1 แผนที่แสดงที่ตั้งของสถานที่ผลิตและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง ได้แก่ สถานที่ราชการ เช่น โรงพยาบาล วัด สถานีอนามัย เป็นต้น ถ้าสถานที่อยู่ในซอยหรือถนนเล็กๆ ในหมู่บ้าน โปรดระบุชื่อซอยหรือถนนหรือจุดสังเกต (ถ้าไม่มีชื่อซอยหรือถนน ให้ระบุว่าซอยหรือถนนนี้เริ่มต้นจากที่ใดไปที่ใด) ระยะทางจากต้นซอยหรือถนนถึงสถานที่ผลิตอาหาร พร้อมทั้งจุดสังเกตของสถานที่ เช่น ป้ายสถานที่ผลิตอาหาร สถานที่อยู่ติดถนนสายหลักหรือมีซอยแยกเข้าไปอีก เช่น ถนนเพชรเกษม ถนนบรมราชชนนี ให้บอกหลักกิโลเมตรด้วย เช่น ถนนเพชรเกษม กม.16 (ฝั่งขาเข้ากรุงเทพฯ)

14.1.2 แผนผังแสดงสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณที่ดินของสถานที่ผลิต เช่น อาคารผลิต อาคารบ้านพักอาศัย บ่อกำจัดน้ำเสียและบ่อบาดาล (ถ้ามี) เป็นต้น

<u>หมายเหตุ</u> กรณีอาคารที่มีที่ดินเฉพาะสิ่งปลูกสร้างอาคารที่ขออนุญาต ไม่ใช้เอกสารในข้อนี้ เช่น อาคารพาณิชย์ หรือทาวน์เฮ้าส์ หรือทาวน์โฮม หรืออื่นๆ

14.1.3 แบบแปลนแผนผัง แสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้

ก. รูปด้านหน้า ด้านข้างและรูปตัดของอาคารที่ใช้ในการผลิต ซึ่งมีการแสดงหรือแจ้งชนิดของวัสดุที่ใช้ในส่วนของฝาผนัง เพดาน พื้น ประตู หน้าต่าง และหลังคา เป็นต้น

(1) รูปด้านหน้าและด้านข้างของอาคาร หมายถึง แบบแสดงลักษณะส่วนตั้งภายนอกของอาคาร ตามลักษณะอาคารตามที่เห็น เช่น ประตู หน้าต่าง เป็นต้น แล้วบอกชนิดของวัสดุที่ใช้ในการก่อสร้าง ความสูง ความกว้าง ความยาวของอาคาร

(2) รูปตัดของอาคาร หมายถึง แบบแสดงลักษณะส่วนตั้งภายในอาคาร ตามลักษณะโครงสร้างของอาคาร ไม่มีฝาผนัง ไม่มีอะไรทั้งสิ้น มีแต่โครงสร้างของอาคาร เช่น เสา คาน แล้วบอกว่าบริเวณหรือชั้นต่างๆ ของอาคารหรือห้องต่างๆ ใช้ทำอะไรบ้าง

<u>หมายเหตุ</u> อาคารชั้นเดียวไม่ใช้รูปตัดของอาคาร

ข. แปลนพื้นอาคารผลิตและเก็บอาหาร ต้องสอดคล้องตามข้อกฎหมาย (ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารตามประเภทอาหาร) แล้วแต่กรณี โดยแสดง

◈ การแบ่งกั้นห้องหรือเนื้อที่หรือบริเวณ โดยแยกเป็นสัดส่วนสำหรับการผลิตอาหารแต่ละประเภท และเป็นไปตามสายงานการผลิต เพื่อใช้สำหรับ

(1) เก็บวัตถุดิบที่ใช้การผลิตอาหาร

(2) เตรียมวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต

(3) ปรุงผสมอาหาร

(4) การฆ่าเชื้อหรือวิธีการอื่นๆ เช่น ผ่านความร้อน หรือแช่เย็น หรือแช่แข็ง หรือทำให้แห้ง แล้วแต่กรณี

(5) บรรจุอาหาร

(6) ปิดฉลากอาหาร

(7) เก็บผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตสำเร็จแล้ว

(8) เก็บภาชนะบรรจุ

(9) ล้างทำความสะอาดอุปกรณ์หรือภาชนะ

(10) เก็บอุปกรณ์หรือภาชนะก่อนและหลังใช้

(11) เก็บสารเคมีหรือวัตถุมีพิษ

(12) อื่น ๆ เช่น ถังหรือบ่อเก็บน้ำที่ใช้ในการผลิต และห้องเก็บน้ำแข็ง เป็นต้น

◈ ตำแหน่งของเครื่องจักรพร้อมด้วยรายละเอียด ได้แก่ ชนิด ขนาด และแรงม้าของเครื่องจักรที่จะใช้ถ้าเป็นเครื่องจักรที่ไม่อาจระบุแรงม้าได้ เช่น

(1) เครื่องใช้ไฟฟ้า ให้ระบุพลังงานไฟฟ้าที่ใช้

(2) เตาไฟให้ระบุชนิด ขนาด และแบบของเตา

(3) ขนาดของห้องเผาชนิดของเชื้อเพลิงที่ใช้และ ปริมาณที่ใช้ต่อหนึ่งชั่วโมง

(4) หม้อน้ำให้ระบุแรงม้า (Boiler Horse Power) จาก (Name Plate) ปริมาณไอน้ำ (Steam Rate) ที่ใช้ หรือจะแสดงแบบหม้อน้ำก็ได้

◈ ระดับของพื้นอาคารผลิตอาหาร ระดับของพื้นห้องผลิตอาหาร ซึ่งต้องเป็นแบบลาดเอียงทางระบายน้ำเพื่อสะดวกในการทำความสะอาด

◈ ท่อหรือทางระบายน้ำพร้อมทั้งแจ้งขนาดของท่อหรือทางระบายน้ำและทิศทางของน้ำไหลภายในอาคารผลิตจนออกนอกอาคารผลิตโดยละเอียด ถ้ามีทางระบายน้ำสาธารณะอยู่ใกล้เคียง โรงงาน ก็ให้แสดงทางระบายน้ำทิ้งไปสู่ทางระบายน้ำสาธารณะด้วย

ค. ที่ตั้งและจำนวนอ่างล้างมือในบริเวณผลิต

ง. ที่ตั้งและจำนวนของห้องส้วมชายที่ปัสสาวะชาย และห้องส้วมหญิง อ่างล้างมือ หน้าห้องส้วม จัดแยกห้องส้วมของคนงานชายและหญิง ให้เป็นสัดส่วนและมีเครื่องสุขภัณฑ์ที่จำเป็น (เช่น อ่างล้างมือ) พร้อมด้วยสบู่หรือน้ำยาสำหรับล้างมือให้เพียงพอแก่จำนวนคนงาน ดังนี้

คนงาน	ห้องส้วม	ที่ปัสสาวะ	อ่างล้างมือ
ไม่เกิน 15	1	1	1
ไม่เกิน 40	2	2	2
ไม่เกิน 80	3	3	3

ถ้าคนงานตั้งแต่ 80 คนขึ้นไป จะต้องเพิ่มห้องส้วม ที่ปัสสาวะชาย และอ่างล้างมือ อีกอย่างละ 1 ที่ต่อคนงานที่เพิ่มขึ้นทุกๆ 50 คน และให้มีการรักษาความสะอาดพร้อมทั้งใช้ยาฆ่าเชื้อโรคเป็นประจำด้วย

- กรณีที่มีคนงานชายและคนงานหญิงรวมกันไม่เกิน 15 คน ให้จัดส้วมรวมไว้สำหรับคนงานชาย-หญิงก็ได้

จ. **<u>รายละเอียดต่าง ๆ</u>**

(1) ที่มาของน้ำ และหรือน้ำแข็ง และหรือไอน้ำ ที่ใช้ในการผลิตและหรือสัมผัสกับส่วนผสมหรืออาหารที่ผลิต หากไม่ได้ใช้น้ำประปาให้แจ้งกรรมวิธีการปรับคุณภาพของน้ำด้วย

(2) กรรมวิธีการผลิตอาหารแต่ละชนิดโดยละเอียด พร้อมทั้งการควบคุมตรวจสอบในแต่ละขั้นตอน

(3) กรรมวิธีล้างเครื่องจักร ภาชนะบรรจุ และอุปกรณ์ต่าง ๆ

(4) ประเภทและชนิดของอาหารที่จะผลิต ตลอดจนปริมาณการผลิตและชนิดของภาชนะบรรจุ

(5) ชนิดของวัตถุดิบและสารปรุงแต่ง

(6) วิธีการกำจัดขยะมูลฝอย

(7) จำนวนคนงานชาย-หญิง

(8) แจ้งวิธีการกำจัดน้ำเสีย-น้ำทิ้งของโรงงาน

ฉ. บันทึกต่างๆ ที่ต้องทำตามที่ จีเอ็มพี กฎหมาย กำหนดไว้

หมายเหตุ กรณีขออนุญาตที่มีอาคารหลายหลัง ต้องระบุให้ชัดเจนว่าแบบแปลนแผนผังแต่ละรายการเป็นของอาคารหลังใด

14.1.4 มาตราส่วน คือ อัตราส่วนระหว่างระยะห่างในแผนที่หรือภาพเป็นต้นกับระยะห่างจริงหรือกับระยะห่างบนแผนที่หรือภาพอื่น ***แบ่งออกเป็น 3 ชนิด***

1. มาตราส่วนย่อ (BRIEF SCALE) เช่น 1 : 10 อ่านว่า หนึ่งต่อสิบ หมายถึง ของจริง 10 ส่วน เขียนลงในกระดาษ 1 ส่วน

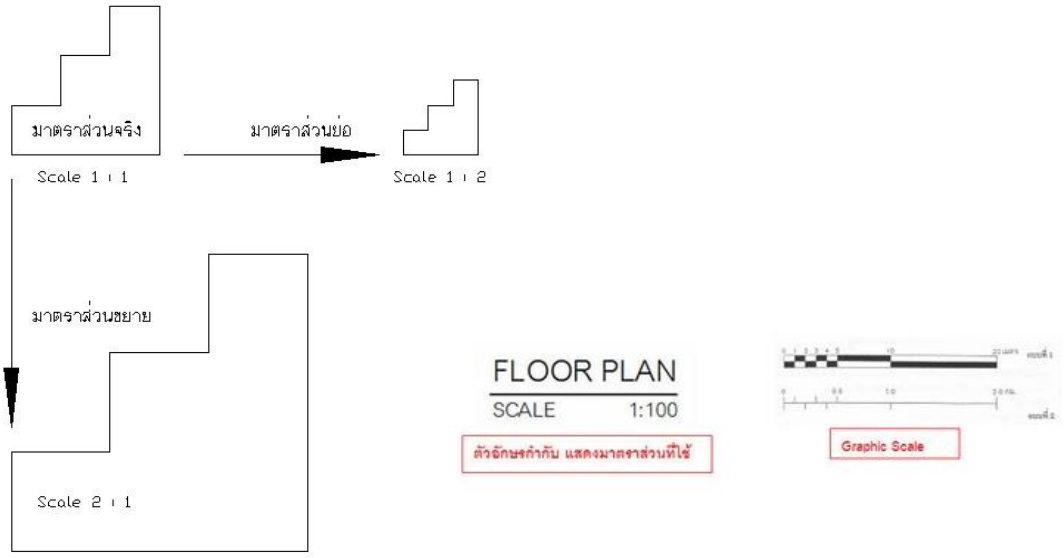
2. มาตราส่วนขยาย (EXTENDED SCALE) เช่น 10 : 1 อ่านว่า สิบต่อหนึ่ง หมายถึง ของจริง 1 ส่วน เขียนลงในกระดาษ 10 ส่วน

3. มาตราส่วนเท่าของจริง (FULL SCALE) เช่น 1 : 1 อ่านว่า หนึ่งต่อหนึ่ง หมายถึง ของจริง 1 ส่วน เขียนลงในกระดาษ 1 ส่วน

การกำหนดมาตราส่วน

ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่องควบคุมการก่อสร้างอาคาร พ.ศ. 2522 กำหนดไว้ว่า**แผนผัง (Layout Plan, Site Plan) ให้ใช้มาตราส่วนไม่เล็กกว่า 1:500 ส่วนแบบก่อสร้างให้ใช้มาตราส่วนไม่น้อยกว่า 1:100** (ผังฐานรากอาคาร, ผังคาน, ผังพื้น, รูปด้าน,รูปตัด) แต่แบบก่อสร้างรูปด้าน และผังพื้นชั้นต่างๆ ของอาคารโรงงานอุตสาหกรรม จะใช้มาตราส่วนไม่เล็กกว่า 1:200 ก็ได้

กฎกระทรวงฉบับที่ 10 (พ.ศ.2528) ออกตามความใน พ.ร.บ.ควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522 ระบุให้ใช้มาตราส่วนไม่เล็กกว่า 1:100 ในผังพื้น รูปด้าน และรูปตัดอาคาร ผังคาน และผังฐานรากยกเว้นอาคารที่มีความกว้าง ความยาว และความสูงมากกว่า 90 ม.จะมีมาตราส่วนที่เล็กกว่า 1:100 ก็ได้ แต่ต้องไม่เล็กกว่า 1:250



มาตราส่วนมาตรฐานที่ควรใช้ในแบบก่อสร้าง

1:1 1:2 1:5 1:10 1:20 1:50 1:100 1:200

มาตราส่วนที่นอกเหนือจากนี้ควรหลีกเลี่ยง

ในการเขียนแบบแปลนอาคารผลิตอาหารนั้น

มาตราส่วนที่นิยมใช้มี 2 ขนาด

คือ 1:100 (1 เซนติเมตร = 100 เซนติเมตร)

และ 1:50 (1 เซนติเมตร = 50 เซนติเมตร)

ตัวอย่างการคำนวณ

ถ้าระยะของจริงยาว 5 เมตร ใช้มาตราส่วน 1 : 20 ความยาวที่เขียนลงในกระดาษจะเป็นเท่าใด

วิธีคิด

แปลงหน่วยจากเมตรเป็น เซนติเมตร ได้ 500 เซนติเมตร

ของจริงยาว 20 เซนติเมตร ย่อลงในกระดาษเขียนแบบ = 1 เซนติเมตร

ของจริงยาว 500 เซนติเมตร ย่อลงในกระดาษเขียนแบบ = $\frac{1 \times 500}{20}$

ดังนั้น ความยาวที่เขียนลงในกระดาษ = 25 เซนติเมตร

14.2 การตรวจสอบแรงม้าของเครื่องจักรและวิธีคำนวณแรงม้าเปรียบเทียบ

(โปรดศึกษารายละเอียดในภาคผนวก และเว็บไซต์กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา)

15. แบบ นฐ-อ.020 แบบคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหาร

แบบ นฐ-อ.020

เลขรับที่.....①.....
วันที่..... ①.....

คำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร

1. <u>รายละเอียดผู้ยื่นคำขอ</u>

ชื่อ-นามสกุล.....②.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....
บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่.....ออกให้ ณ .....
กรณีผู้ประกอบกิจการ/ผู้ดำเนินกิจการเป็นชาวต่างชาติให้ระบุ
หนังสือเดินทาง (Passport) เลขที่.....หมดอายุวันที่.....และ
หนังสืออนุญาตทำงาน (Work permit) เลขที่.....หมดอายุวันที่.....
บ้านเลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....
หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....
จังหวัด.....โทรศัพท์.....E-mail.....
ขอรับบริการตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหารในนามของ.....③.....
(ชื่อผู้ขอรับการตรวจประเมิน)
เลขประจำตัวผู้เสียภาษี .....โดยมี.....④.....
เป็นผู้ดำเนินกิจการ/ผู้มีอำนาจลงนามของนิติบุคคล ณ สถานที่ผลิตชื่อ.....⑤.....

สถานที่ผลิต และสถานที่เก็บอาหาร (หลัก)

เลขรหัสประจำบ้าน (ตามทะเบียนบ้าน).....⑥.....
เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....
หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....
จังหวัด.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....
หมายเหตุ : กรณีมีหมายเลขประจำบ้านมากกว่า 1 แห่ง (สถานที่ผลิตเป็นตึกที่มีหลายคูหาติดกัน) โปรดระบุสถานที่ผลิตรอง

สถานที่ผลิตรองแห่งที่ 1 (ถ้ามี)

เลขรหัสประจำบ้าน (ตามทะเบียนบ้าน).....
เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....
หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....
จังหวัด.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....

สถานที่ผลิตรองแห่งที่ 2 (ถ้ามี)

เลขรหัสประจำบ้าน (ตามทะเบียนบ้าน).....
เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....
หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....
จังหวัด.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....

สถานที่ผลิตรองแห่งที่ 3 (ถ้ามี)

เลขรหัสประจำบ้าน (ตามทะเบียนบ้าน).....
เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....
หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....
จังหวัด.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....

สถานที่ผลิต...

ลงชื่อ..... ①④.....ผู้ยื่นขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร
(ผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการผู้มีอำนาจลงนามของนิติบุคคล)

สถานที่ผลิตรองแห่งที่ 4 (ถ้ามี)

เลขรหัสประจำบ้าน (ตามทะเบียนบ้าน).....

เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....

หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....

สถานที่เก็บอาหาร โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ⑦

☐ อยู่ในสถานที่เดียวกับสถานที่ผลิตหลักหรือรอง ไม่ต้องระบุข้อมูล

☐ ไม่ได้อยู่ในสถานที่เดียวกับสถานที่ผลิตหลัก โปรดระบุข้อมูลด้านล่าง

สถานที่เก็บอาหารแห่งที่ 1 (ถ้ามี)

เลขรหัสประจำบ้าน (ตามทะเบียนบ้าน).....

เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....

หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....

รหัสประจำบ้าน.....

โทรศัพท์.....โทรสาร.....E-mail.....

สถานที่เก็บอาหารแห่งที่ 2 (ถ้ามี)

เลขรหัสประจำบ้าน (ตามทะเบียนบ้าน).....

เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....

หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....

รหัสประจำบ้าน.....

โทรศัพท์.....โทรสาร.....E-mail.....

⑧ **2. ประสงค์ที่ขอรับการตรวจประเมิน** (ขอความร่วมมือระบุรายละเอียดเพิ่มเติมในเอกสารแนบท้าย)

(สามารถเลือกได้มากกว่า 1 วัตถุประสงค์ หากเป็นการขออนุญาตผลิตอาหาร (ขอใหม่) จะเลือกได้เฉพาะข้อ 2.1 เท่านั้น)

☐ 2.1 ขออนุญาตผลิตอาหาร (ขอใหม่)

☐ 2.2 ขออนุญาตผลิตอาหารเพิ่มประเภท

☐ 2.3 ย้ายสถานที่ผลิต และที่เก็บอาหาร

☐ 2.4 เพิ่ม-ลด สถานที่ผลิตอาหาร, เปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผังและรายการเครื่องจักร

☐ 2.5 ยกเลิกกลุ่มประเภทอาหาร ในกรณีที่ไม่มีผลกระทบกับการเปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผังและรายการเครื่องจักร

☐ 2.6 ย้ายสถานที่เก็บอาหาร (กรณีสถานที่เก็บไม่ได้อยู่ที่เดียวกับสถานที่ผลิต)

☐ 2.7 เพิ่มสถานที่เก็บ

☐ 2.8 แก้ไขเปลี่ยนแปลงห้องเก็บอาหาร

☐ 2.9 ต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร

3. ประเภทอาหาร...

ลงชื่อ..... ①④.....ผู้ยื่นขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร

(ผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการผู้มีอำนาจลงนามของนิติบุคคล)

3. ประเภทอาหารที่ประสงค์จะขอรับการตรวจประเมิน

ประเภทอาหาร (ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข)	กรรมวิธีการผลิตหลัก	ลักษณะหรือรูปแบบอาหาร	เป็นอาหารวัตถุประสงค์พิเศษ (โปรดทำเครื่องหมาย ✓)
⑨	①⓪	①①	①②

4. ใช้เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิตกำลังแรงม้าเปรียบเทียบรวม แรงม้า.....①③..... คนงาน.....①③.....คน

5. คำรับรอง ...

ลงชื่อ..... ①④.....ผู้ยื่นขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร
(ผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการผู้มีอำนาจลงนามของนิติบุคคล)

5. คำรับรอง

☑ ข้าพเจ้าขอรับรองว่าเอกสารที่แนบมาพร้อมกับคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร ถูกต้อง ครบถ้วนทุกประการ (ตามแบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องกรณีขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร)

☑ ข้าพเจ้าขอรับรองว่าจัดส่งเอกสารแบบแปลนแผนผังหรือเอกสารที่เจ้าหน้าที่ร้องขอให้ภายในระยะเวลาที่ตกลงกัน หากไม่สามารถจัดส่งเอกสารได้ครบถ้วนถูกต้องภายในระยะเวลาที่ตกลงกัน ยินยอมให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาคืนคำขอ โดยไม่มีการคืนค่าธรรมเนียมที่ได้มีการชำระไว้ก่อนหน้านี้

☑ ข้าพเจ้าขอรับรองว่าจะจัดเตรียมสถานที่ให้พร้อมกับการตรวจประเมินของผู้ตรวจประเมิน ตามกำหนดวันนัดตรวจ หากไม่สามารถจัดเตรียมสถานที่ให้พร้อมภายในระยะเวลาดังกล่าว ยินยอมให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาคืนคำขอ โดยไม่มีการคืนค่าธรรมเนียมที่ได้มีการชำระไว้ก่อนหน้านี้

☑ กรณีผลิตอาหารหลายชนิดและมีการใช้สถานที่ เครื่องมือเครื่องจักรหรืออุปกรณ์การผลิตร่วมกัน จะมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมเพิ่มเติม และจะไม่ใช้พื้นที่ เครื่องมือ เครื่องจักรหรืออุปกรณ์การผลิตร่วมกันระหว่างการผลิตอาหารบางประเภทที่ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนข้างระหว่างสายการผลิตที่เข้มงวด อาทิเช่น

- การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารวัตถุประสงค์พิเศษที่ใช้สำหรับผู้บริโภคเฉพาะกลุ่ม (เด็กทารก ผู้ป่วย สตรีมีครรภ์) ร่วมกับการผลิตอาหารกลุ่มอื่นๆ
- การผลิตผลิตเสริมอาหารที่ใช้ห้อง/บริเวณ หรืออุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องจักรที่สัมผัสกับอาหารร่วมกับการผลิตอาหารประเภทอื่น เป็นต้น

☑ กรณีที่ขออนุญาตผลิตอาหารในครั้งนี้มิได้เป็นการใช้สารอาหารหรือสารเคมีชนิดใหม่ (Novel Ingredients) ที่ยังไม่ได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หรือเป็นผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ (Novel Food) หรือเป็นการผลิตอาหารโดยใช้เทคโนโลยีใหม่หรือใช้กรรมวิธีการผลิตที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยายังไม่เคยมีการพิจารณาอนุญาตกรรมวิธีการผลิตดังกล่าว เนื่องจากยังไม่มีข้อมูลหรือหลักฐานรับรองความปลอดภัยทางวิชาการที่ชัดเจนเพียงพอ

โดยหากผู้ขออนุญาตนั้นประสงค์ที่จะผลิตอาหารตามที่กล่าวมาข้างต้นจะต้องผ่านการประเมินความปลอดภัยโดยผู้เชี่ยวชาญที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยารับรองหรือผ่านการรับรองโดยคณะอนุกรรมการอาหารที่เกี่ยวข้องมาก่อน (แนบหลักฐาน)

☑ ข้าพเจ้าขอรับรองว่าสถานที่ผลิตและเก็บอาหารที่ขอรับการตรวจประเมินจะปฏิบัติให้เป็นไปตามเงื่อนไขที่กฎหมายและผู้อนุญาตกำหนด และขอรับรองว่า เอกสารที่แนบมาพร้อมคำขออนุญาตถูกต้อง ครบถ้วน เป็นไปตามข้อเท็จจริงทุกประการ

☑ ข้าพเจ้ารับทราบแล้วว่า หากมีข้อผิดพลาด ข้อบกพร่อง ไม่เป็นไปตามข้อเท็จจริงที่ได้ยื่นคำขอ หรือไม่สอดคล้องตามเงื่อนไขที่กฎหมาย/ผู้อนุญาตกำหนด หรือไม่มีการแก้ไขข้อบกพร่องตามที่เจ้าหน้าที่ผู้ตรวจประเมินได้ให้ข้อสังเกต/แนะนำจากการตรวจประเมิน หรือพบความไม่สอดคล้องในภายหลังนั้น จะไม่สามารถใช้ผลการตรวจประเมินดังกล่าวในการยื่นขออนุญาตได้

ลงชื่อ.....①④.....

(.....)

(ผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการผู้มีอำนาจลงนามของนิติบุคคล)

ผู้ยื่นขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร

วันที่.....①⑤.....

2. ประสงค์ที่ขอรับการตรวจประเมิน (ขอความร่วมมือระบุรายละเอียดเพิ่มเติม)

☐ 2.1 ขออนุญาตผลิตอาหาร (ขอใหม่) ประเภทอาหาร ได้แก่ .....①⑥.....
.....
.....
.....
.....
.....

☐ 2.2 ขออนุญาตผลิตอาหารเพิ่มประเภทอาหาร ได้แก่ .....①⑦.....
.....
.....
.....
.....
.....

☐ 2.3 ย้ายสถานที่ผลิต และที่เก็บอาหาร จากเลขที่.....①⑧.....
..... ไปอยู่เลขที่.....
.....
.....

☐ 2.4 เพิ่มสถานที่ผลิตอาหาร ระบุ.....①⑨.....
ลดสถานที่ผลิตอาหาร ระบุ.....②⓪.....
เปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผังและรายการเครื่องจักร ระบุ.....②①.....
.....
.....

ยกเลิกประเภทอาหาร ในกรณีที่มีผลกระทบกับการเปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผังและรายการเครื่องจักรประเภทอาหาร ได้แก่ .....②②.....

☐ 2.5 ยกเลิกกลุ่มประเภทอาหาร ในกรณีที่ไม่มีผลกระทบกับการเปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผังและรายการเครื่องจักร ประเภทอาหาร ได้แก่ .....②③.....
.....
.....
.....
.....
.....

☐ 2.6 ย้ายสถานที่เก็บอาหาร (กรณีสถานที่เก็บไม่ได้อยู่ที่เดียวกับสถานที่ผลิต) จากเลขที่.....
.....②④.....
ไปอยู่เลขที่.....
.....

☐ 2.7 เพิ่มสถานที่เก็บ (เฉพาะสถานที่เก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป) อยู่เลขที่.....②⑤.....
.....

ลงชื่อ.....①④.....ผู้ยื่นขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร
(ผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการผู้มีอำนาจลงนามของนิติบุคคล)

②⑥ **<u>แบบแจ้งรายละเอียดจัดหาพาหนะสำหรับการตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร</u>**

ด้วยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ลงวันที่ 26 กรกฎาคม พ.ศ. 2560 เรื่อง ค่าใช้จ่ายที่จะจัดเก็บจากผู้ยื่นคำขอในกระบวนการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร พ.ศ. 2560 บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ค่าใช้จ่ายที่จะจัดเก็บจากผู้ยื่นคำขอในกระบวนการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร พ.ศ. 2560 บัญชี 2 การประเมินเอกสารทางวิชาการและการตรวจสถานประกอบการ ข้อ 2.5 การพิจารณาและตรวจสถานประกอบการด้านอาหาร โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด[ก),ข)] **หมายเหตุ** 1. [ก)] หมายถึง ค่าใช้จ่ายในการเดินทางและค่าที่พักสำหรับคณะประเมิน ให้สถานประกอบการด้านอาหารผู้ยื่นคำขอเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย ดังนั้น ผู้ประกอบการด้านอาหารต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการจัดหาพาหนะสำหรับคณะตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารและเก็บอาหาร ประกอบด้วย พนักงานเจ้าหน้าที่จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด จำนวน 2 คน พนักงานเจ้าหน้าที่จากสำนักงานสาธารณสุขอำเภอ จำนวน 1 คน และพนักงานเจ้าหน้าที่จากโรงพยาบาลระดับอำเภอ จำนวน 1 คน จำนวนพนักงานเจ้าหน้าที่อาจจะมากหรือน้อยกว่านี้แล้วแต่ขนาดของกิจการ ประเภทอาหาร จีเอ็มพี กฎหมาย ของสถานประกอบการที่ขอตรวจประเมิน

ข้าพเจ้า (ชื่อ-สกุล)..... ②.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....
บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่.....ออกให้ ณ .....
กรณีผู้ประกอบกิจการ/ผู้ดำเนินกิจการเป็นชาวต่างชาติให้ระบุ
หนังสือเดินทาง (Passport) เลขที่.....หมดอายุวันที่.....และ
หนังสืออนุญาตทำงาน (Work permit) เลขที่.....หมดอายุวันที่.....
ขอรับบริการตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหารในนามของ..... ③.....
(ชื่อผู้ขอรับการตรวจประเมิน)
เลขประจำตัวผู้เสียภาษี .....โดยมี..... ④.....
เป็นผู้ดำเนินกิจการ/ผู้มีอำนาจลงนามของนิติบุคคล ณ สถานที่ผลิตชื่อ..... ⑤.....
สถานที่ผลิต และสถานที่เก็บอาหาร (หลัก) เลขรหัสประจำบ้าน..... ⑥ และ/หรือ ⑦.....
เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....
หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....
จังหวัด.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....

ข้าพเจ้ารับทราบและยินยอมรับผิดชอบค่าใช้จ่ายพาหนะตามข้อกฎหมายข้างต้น สำหรับคณะตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหารตามวัน เวลา และสถานที่ ที่พนักงานเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจประเมินแจ้งนัดหมาย โดยขอให้พนักงานเจ้าหน้าที่จัดหาเช่าพาหนะ ซึ่งข้าพเจ้ารับผิดชอบค่าใช้จ่ายเองทั้งหมด (ราคาค่าเช่ารถยนต์ (รถตู้) ประมาณ 2,500 – 3,000 บาท/วัน) ทั้งนี้ ข้าพเจ้าต้องจ่ายเงินค่าเช่าพาหนะให้ผู้ให้เช่ารถยนต์โดยตรงก่อนวันตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร ล่วงหน้าอย่างน้อย 5 วัน (พนักงานเจ้าหน้าที่จะแจ้งชื่อผู้ให้เช่ารถยนต์และช่องทางการจ่ายเงินค่าเช่ารถยนต์ให้ทราบในภายหลัง) และให้ผู้ให้เช่ารถยนต์ออกใบเสร็จรับเงินค่าเช่าพาหนะในนามของ.....
ที่อยู่.....
.....

ลงชื่อ..... ①④.....
(.....)
(ผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการผู้มีอำนาจลงนามของนิติบุคคล)
ผู้ยื่นขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร
วันที่..... ①⑤.....

หมายเหตุ พนักงานเจ้าหน้าที่ของดใช้รถยนต์ของผู้ประกอบการ เพื่อประโยชน์วางแผนตรวจสถานที่และความปลอดภัย

คำอธิบาย **การพิมพ์หรือเขียนกรอก แบบ นฐ-อ.020 คำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร**

① **เลขรับที่...../วันที่..... สำหรับเจ้าหน้าที่เป็นผู้กรอก**

1. **รายละเอียดผู้ยื่นคำขอ** ชื่อ-นามสกุล.....②.....

1.1 **<u>กรณีผู้ขออนุญาตเป็นบุคคลธรรมดา</u>** ให้ระบุชื่อ-นามสกุลและที่อยู่ของผู้ขออนุญาต ตรงกับสำเนาทะเบียนบ้าน ถ้าเป็นคณะบุคคลให้บุคคลหนึ่งคนในคณะบุคคลที่เป็นผุ้จัดการของคณะบุคคลเป็นผู้ขออนุญาต และที่อยู่ตามสำเนาทะเบียนบ้าน หากผู้ขออนุญาตมากกว่า 1 คน หรือคณะบุคคลไม่มีผู้จัดการคณะบุคคลให้เพิ่มข้อความในข้อนี้จนครบตามจำนวนผู้ขออนุญาต (กรณีนี้ แบบ อ.1 อาจมากกว่า 1 หน้าได้ แต่ต้องลงลายมือชื่อกำกับทุกหน้า)

1.2 **<u>กรณีผู้ขออนุญาตเป็นนิติบุคคล</u>** ให้ระบุชื่อ-นามสกุลของผู้ดำเนินกิจการที่นิติบุคคลนั้นที่ได้มอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินกิจการตามหนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินกิจการที่แนบมาพร้อมคำขออนุญาต หรือชื่อกรรมการผู้มีอำนาจลงนามตามเงื่อนไขในการจดทะเบียนนิติบุคคลแทนนิติบุคคลผู้ขออนุญาต และที่อยู่ตามสำเนาทะเบียนบ้าน หากผู้ดำเนินกิจการมากกว่า 1 คน โดยให้เพิ่มข้อความในข้อนี้จนครบตามจำนวนผู้ดำเนินกิจการ พร้อมระบุเงื่อนไขการลงนามผูกพันนิติบุคคลด้วย (กรณีนี้ แบบ อ.1 อาจมากกว่า 1 หน้าได้ แต่ต้องลงลายมือชื่อกำกับทุกหน้า)

ขอรับบริการตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหารในนามของ.....③.....

1.3 ถ้าผู้ขออนุญาตเป็นบุคคลธรรมดาให้ระบุชื่อ-นามสกุลผู้ขออนุญาตเช่นเดียวกับข้อ 1.1และที่อยู่ตรงกับใบทะเบียนพาณิชย์ของสถานที่ผลิตอาหาร

1.4 ถ้าผู้ขออนุญาตเป็นนิติบุคคลให้ระบุชื่อของนิติบุคคล เช่น ห้างหุ้นส่วนจำกัด.....,บริษัท ..... กรณีส่วนราชการ ให้ระบุชื่อส่วนราชการที่ฐานะเป็นนิติบุคคลเท่านั้นตามเอกสารหลักฐานของ ส่วนราชการ **โดยมี .....④.....เป็นผู้ดำเนินกิจการ** ให้ระบุชื่อ-นามสกุลบุคคลผู้ดำเนินกิจการเช่นเดียวกับข้อ 1.2

ณ สถานที่ผลิตชื่อ .....⑤.....

1.5 ถ้าผู้ขออนุญาตเป็นบุคคลธรรมดา ให้ระบุชื่อสถานที่ตามใบทะเบียนพาณิชย์

1.6 ถ้าผู้ขออนุญาตเป็นนิติบุคคล ให้ระบุชื่อนิติบุคคลตามที่ระบุไว้ในหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์ เว้นแต่จะใช้ชื่ออื่น (สาขา) ตามหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์ กรณีส่วนราชการ ให้ระบุชื่อส่วนราชการที่ตั้งสถานที่ผลิตอาหาร

สถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหาร (หลัก) เลขรหัสประจำบ้าน...⑥..... ให้ระบุที่อยู่ตรงตามทะเบียนบ้านของสถานที่ขออนุญาต

สถานที่เก็บอาหาร ...⑦..... ให้ระบุที่อยู่ตรงตามทะเบียนบ้านของสถานที่ขออนุญาต

2. ประสงค์ที่ขอรับการตรวจประเมิน ...⑧...... ให้ระบุวัตถุประสงค์การขอรับการตรวจประเมิน

3. ประเภทอาหารที่ประสงค์จะขอรับการตรวจประเมิน

⑨ ให้ระบุชื่อประเภทอาหาร เช่น เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชา กาแฟ อาหารทั่วไป ประเภทพืชและผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการตรวจประเมิน

กรณีอาหารที่ผลิตเข้าข่ายเงื่อนไขอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด ให้ระบุ “ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ” หรือ “ชนิดที่ปรับกรด” ต่อท้ายประเภทอาหารที่ขออนุญาต เช่น *เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิม (ชนิดที่ปรับกรด), กาแฟ (ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ)*

①⓪ กรรมวิธีการผลิตหลัก ให้ระบุ กรรมวิธีผลิตหลัก ตามข้อ 9 กรรมวิธีการผลิตอาหาร และหลักเกณฑ์พิจารณาภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทกันอากาศเข้าออกได้ หรือ กรรมวิธีการผลิตที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องของประเภทอาหารที่ขออนุญาตนั้นๆ

①① ลักษณะหรือรูปแบบอาหาร ให้ระบุ ของแข็ง หรือ ของเหลว หรือครึ่งแข็งครึ่งเหลว หรือผง หรือตามลักษณะของอาหารที่มองเห็นด้วยตาเปล่า กรณีผักหรือผลไม้สด ให้แยกเป็นรายชื่อผักหรือผลไม้สดที่อยู่ในประกาศ

กระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ. 2560 กับรายชื่อผักหรือผลไม้สดที่ไม่อยู่อยู่ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ. 2560 (จัดทำเป็นแอกสารแนบท้ายได้)

①② เป็นอาหารวัตถุประสงค์พิเศษ โปรดทำเครื่องหมาย ✓ กรณีเป็นอาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 238) พ.ศ. 2544 แก้ไขเพิ่มเติมฯ (ฉบับที่ 357) พ.ศ. 2556

ตัวอย่าง 3. ประเภทอาหารที่ประสงค์จะขอรับการตรวจประเมิน

ประเภทอาหาร (ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข)	กรรมวิธีการผลิตหลัก (ดูรายละเอียดในคำอธิบาย)	ลักษณะหรือรูปแบบอาหาร (ดูรายละเอียดใน	เป็นอาหารวัตถุประสงค์พิเศษ (โปรดทำเครื่องหมาย
1. เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	ผลิตภัณฑ์อาหารรายการที่ 1 พาสเจอร์ไรส์ (Pasteurization) (อาหารที่มีความเป็นกรด/ปรับกรด,	ของเหลว	-
2. เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ชนิดที่ปรับกรด)	ผลิตภัณฑ์อาหารรายการที่ 2 สเตอริไลส์ (Commercial Sterilization) (อาหารที่ปรับกรด)	ของเหลว	-
3. น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	ผลิตภัณฑ์อาหารรายการที่ 3 การกำจัดจุลินทรีย์โดยการกรอง (Filtration)	ของเหลว	-
4. อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที	ผลิตภัณฑ์อาหารรายการที่ 4 การลดค่าวอเตอร์แอคติวิตี้โดยแยกน้ำออก (Separating Out Water)	ผลไม้กวน, ผลไม้ทอด	-
5. อาหารทั่วไป ประเภท พืชและผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการตรวจประเมิน	ผลิตภัณฑ์อาหารรายการที่ 5 แปรรูปและบรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Processing and Packing)	รายชื่อผักและผลไม้สดแนบท้าย	-
6. อาหารทั่วไป ประเภท ผักหรือผลไม้สดบางชนิดที่ผ่านการตรวจประเมิน	ผลิตภัณฑ์อาหารรายการที่ 6 การคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดบางชนิด (Sorting and Packing)	รายชื่อผักหรือผลไม้สดแนบท้าย (ต้องเป็นรายชื่อที่อยู่ใน ป.สธ. 386)	-
7. อาหารทั่วไป ประเภท สัตว์และผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการตรวจประเมิน	ผลิตภัณฑ์อาหารรายการที่ 7 แช่เยือกแข็ง (Freezing)	เนื้อสัตว์, ชิ้นส่วนอื่นๆ ของสัตว์ เช่น ตับ ม้าม ไส้	-
	ผลิตภัณฑ์อาหารรายการที่ 8 แช่เย็น (Chilling)	เนื้อสัตว์, ชิ้นส่วนอื่นๆ ของสัตว์ เช่น ตับ ม้าม ไส้	-

①③ 4. ใช้เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต กำลังแรงม้าเปรียบเทียบรวม ระบุจำนวนแรงม้าและจำนวนคนงาน

①④ ลงชื่อ.....ให้ผู้ขออนุญาตตาม ② เป็นผู้ลงลายมือชื่อ แล้ววงเล็บใต้ชื่อโดยพิมพ์หรือเขียนด้วยตัวบรรจงเป็นภาษาไทยกำกับไว้ พร้อมทั้งระบุด้วยว่าเป็นผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการนิติบุคคล

①⑤ วันที่..... ระบุวันที่ยื่นคำขอหรือวันที่เขียนหรือพิมพ์คำขอ

2. ประสงค์ที่ขอรับการตรวจประเมิน (ขอความร่วมมือระบุรายละเอียดเพิ่มเติม)

☐ 2.1 ขออนุญาตผลิตอาหาร (ขอใหม่) ประเภทอาหาร ได้แก่ .....①⑥...ระบุประเภทอาหารตาม 3. ประเภทอาหารที่ประสงค์จะขอรับการตรวจประเมินที่ขอใหม่ .....

☐ 2.2 ขออนุญาตผลิตอาหารเพิ่มประเภทอาหาร ได้แก่ .....①⑦...ระบุประเภทอาหารตาม 3. ประเภทอาหารที่ประสงค์จะขอรับการตรวจประเมินที่ผลิตเพิ่มประเภทอาหาร .....

☐ 2.3 ย้ายสถานที่ผลิต และที่เก็บอาหาร จากเลขที่.....①⑧....ระบุที่อยู่ของเดิม..... ไปอยู่เลขที่.....ระบุที่อยู่ใหม่.....

☐ 2.4 เพิ่มสถานที่ผลิตอาหาร ระบุ.....①⑨....ระบุที่อยู่ที่ขอเพิ่ม.....

ลดสถานที่ผลิตอาหาร ระบุ.....②⓪....ระบุที่อยู่ขอลด.....

เปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผังและรายการเครื่องจักร ระบุ....②①...ระบุรายละเอียดที่ขอเปลี่ยนแปลง เช่น ลดพื้นที่อาหารผลิต ลดจำนวนอาหารที่ผลิต เพิ่มพื้นที่และอาคารที่ผลิต เพิ่มพื้นที่และอาคารเก็บอาหาร.....

ยกเลิกประเภทอาหาร ในกรณีที่มีผลกระทบกับการเปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผังและรายการเครื่องจักรประเภทอาหาร ได้แก่ ....②②.....ระบุประเภทอาหารที่ขอยกเลิก ในกรณีที่มีผลกระทบกับการเปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผังและรายการเครื่องจักร .....

☐ 2.5 ยกเลิกกลุ่มประเภทอาหาร ในกรณีที่ไม่มีผลกระทบกับการเปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผังและรายการเครื่องจักรประเภทอาหาร ได้แก่ .....②③...ระบุประเภทอาหารตามใบอนุญาตที่ขอยกเลิก.....

☐ 2.6 ย้ายสถานที่เก็บอาหาร (กรณีสถานที่เก็บไม่ได้อยู่ที่เดียวกับสถานที่ผลิต) จากเลขที่.....②④..ระบุที่อยู่ของเดิม ..... ไปอยู่เลขที่.....ระบุที่อยู่ใหม่.....

☐ 2.7 เพิ่มสถานที่เก็บ (เฉพาะสถานที่เก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป) อยู่เลขที่.....②⑤...ระบุที่อยู่สถานที่เก็บขอเพิ่ม.....

②⑥ แบบแจ้งรายละเอียดจัดหาพาหนะสำหรับการตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร เป็นการแจ้งให้ทราบว่ามีค่าใช้จ่ายในการตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร

แบบ นฐ-อ.008

หนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินกิจการ

เขียน ...บริษัท อาหารดี มีบุญกุศล จำกัด.....
วันที่ ...17... เดือน .....มิถุนายน... พ.ศ....2558...

โดยหนังสือฉบับนี้ ข้าพเจ้า ...บริษัท อาหารดี มีบุญกุศล จำกัด..... (ชื่อและประเภทนิติบุคคล) สำนักงานแห่งใหญ่ตั้งอยู่เลขที่ ...170..... ตรอก/ซอย .....-..... ถนน .....เทศา..... หมู่ที่ .....-..... ตำบล/แขวง ...พระปฐมเจดีย์..... อำเภอ/เขต ...เมืองนครปฐม..... จังหวัด .....นครปฐม..... รหัสไปรษณีย์.....73000.....โทร. ...0 3421 3279 – 80..... โทรสาร...0 3425 1550..... ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์.fdapv73@fda.moph.go.th....เลขประจำตัวผู้เสียภาษี.1101987654321. โดยมี .....นายมานะ จีเอ็มพี..... เป็นผู้มีอำนาจจัดการแทนนิติบุคคล ปรากฏตามหนังสือรับรองการ
(ชื่อกรรมการที่มีอำนาจลงนามผูกพันบริษัท)

จดทะเบียนนิติบุคคลกระทรวงพาณิชย์ เลขที่ .....1234567.....ลงวันที่ ...10 มิถุนายน 2558..... ขอมอบอำนาจและแต่งตั้งให้ .....นายมานะ จีเอ็มพี.....เป็นผู้ดำเนินกิจการและมีอำนาจกระทำการแทนข้าพเจ้า
(ชื่อผู้ที่บริษัทประสงค์จะให้ถือใบอนุญาต)

ในการที่จะต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ทั้งนี้โดยให้ .....นายมานะ จีเอ็มพี.....
(ชื่อผู้ที่บริษัทประสงค์จะให้ถือใบอนุญาต)

เป็นผู้ลงลายมือชื่อในคำร้องคำให้การหนังสือชี้แจงและลงนามในเอกสารทั้งปวงที่เกี่ยวกับการขออนุญาตผลิตอาหาร นำเข้าฯ ต่ออายุใบอนุญาต การขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร การขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร แก้ไขตัดทอนเพิ่มเติมเอกสารเหล่านั้น รับรองเอกสาร ต่าง ๆ รับทราบคำสั่งทางราชการ ตลอดจนกิจการอื่นๆ อันเป็นปกติธุระที่ผู้รับอนุญาตโดยทั่วๆ ไป จะพึงกระทำได้

การใดที่ผู้ดำเนินกิจการและผู้รับมอบอำนาจดังกล่าวได้กระทำไป ภายใต้ขอบเขตแห่งการมอบอำนาจนี้ ข้าพเจ้าขอรับผิดชอบและมีผลผูกพันข้าพเจ้าทุกประการ ทั้งนี้ตั้งแต่วันที่ ...17 มิถุนายน 2559.....เป็นต้นไป

บริษัท อาหารดี มีกุศล จำกัด

ลงชื่อ ..... ผู้มอบอำนาจและแต่งตั้ง
(..นายมานะ จีเอ็มพี...) ผู้ดำเนินกิจการ

ลงชื่อ .....-..... ผู้มอบอำนาจและแต่งตั้ง
(.....-.....) ผู้ดำเนินกิจการ

} กรรมการบริษัทผู้มีอำนาจลงนามผูกพัน

ลงชื่อ ..... ผู้รับมอบอำนาจ
(...นายมานะ จีเอ็มพี..)

ลงชื่อ ..... พยาน
(...นางมานี จีเอ็มพี.....)

ลงชื่อ ..... พยาน
(...นางชูใจ จีเอ็มพี.....)

หมายเหตุ : 1.กรณีผู้มอบอำนาจเป็นนิติบุคคล ผู้มอบอำนาจต้องครบถ้วนตามหนังสือรับรองจดทะเบียนนิติบุคคล เช่น กรรมการสองคนลงลายมือชื่อและประทับตราสำคัญของบริษัท เป็นต้น และต้องแนบหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคลมาด้วย (อายุไม่เกิน 6 เดือน)

2. แนบสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ

3. พยานลงชื่อให้ครบถ้วนทั้ง 2 คน

ตัวอย่าง หนังสือมอบอำนาจ กรณีผู้ดำเนิจกิจการไม่มาติดต่อด้วยตนเอง

เลขรับที่.....
วันที่.....
ลงชื่อ.....เจ้าหน้าที่

หนังสือมอบอำนาจ

แบบ นฐ-อ.009

เขียน บริษัท อาหารดี มีกุศล จำกัด
วันที่ 1 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2559

โดยหนังสือฉบับนี้ ข้าพเจ้า นายมานะ จีเอ็มพี (ชื่อบุคคล)
ในนามของ บริษัท อาหารดี มีกุศล จำกัด (ชื่อสถานที่ประกอบการ)
สำนักงานแห่งใหญ่ตั้งอยู่เลขที่ 172 ตรอก/ซอย - ถนน เทศา หมู่ -
ตำบล/แขวง พระปฐมเจดีย์ อำเภอ/เขต เมืองนครปฐม จังหวัด นครปฐม
ใบอนุญาตผลิตอาหาร/นำเข้า/เลขสถานที่ผลิตอาหาร ที่ -
โดยมี นายมานะ จีเอ็มพี

☑ เป็นผู้มีอำนาจจัดการแทนนิติบุคคล ปรากฏตามหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล กระทรวงพาณิชย์ (ใช้ตัวเลขมุมบนซ้ายและวันที่ออกให้ของหนังสือรับรองหน้าแรกเท่านั้น ไม่ใช้ทะเบียนนิติบุคคลเลขที่และวันที่จดทะเบียนนิติบุคคล) ที่ 12345678910 ลงวันที่ 30 มิถุนายน 2559

☐ เป็นผู้มีอำนาจจัดการ ปรากฏตามใบทะเบียนพาณิชย์ กระทรวงพาณิชย์
ที่ ลงวันที่

☐ (อื่นๆ) เป็นผู้มีอำนาจจัดการ (เช่น สหกรณ์ฯ/มูลนิธิ ฯลฯ)
ที่ ลงวันที่

ขอมอบอำนาจและแต่งตั้งให้ นายวีระ มีกุศล เป็นผู้มีอำนาจในการยื่นคำขอเกี่ยวกับ

☑ **การขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร ต่ออายุ หรือขอใบแทน**
- ☑ ยื่นคำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร (อ.1)
- ☐ ยื่นคำขออนุญาตผลิตอาหารเป็นการเฉพาะคราว (อ.11)
- ☐ ยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (สบ.1)
- ☐ ยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร (อ.3)
- ☐ ยื่นคำขอใบแทนใบอนุญาตผลิตอาหาร (อ.4)

☐ **การขอแก้ไขรายละเอียดการอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร**
- ☐ ยื่นขอเพิ่มประเภทอาหาร (อ.1)
- ☐ ยื่นคำขอย้ายที่ตั้งสถานที่ผลิต หรือสถานที่เก็บอาหาร กรณีเข้าข่ายโรงงาน (อ.5)
- ☐ ยื่นคำขอเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาตผลิต (ส.4)
- ☐ ยื่นคำขอแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (สบ.2)

☐ **การขออนุญาตสถานที่นำเข้า ต่ออายุ หรือขอใบแทน**
- ☐ ยื่นคำขออนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร (อ.6)
- ☐ ยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร (อ.8)
- ☐ ยื่นคำขอใบแทนใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร (อ.9)

☐ **การขอแก้ไขรายละเอียดการอนุญาตสถานที่นำเข้า**
- ☐ ยื่นขอเพิ่มประเภทอาหาร (อ.6)
- ☐ ยื่นคำขอย้ายที่ตั้งสถานที่นำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร หรือสถานที่เก็บอาหาร (อ.10)
- ☐ ยื่นคำขอเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาตนำหรือสั่งเข้ามาในราชอาณาจักร (ส.5)

☐ **การขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร**
- ☐ ยื่นคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร (สบ.3)
- ☐ ยื่นคำขอจดทะเบียน/แจ้งรายละเอียดอาหาร (สบ.5)
- ☐ ยื่นคำขอจดทะเบียน/แจ้งรายละเอียดอาหาร กรณีไม่ต้องแจ้งสูตร (สบ.7)
- ☐ ยื่นคำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (อ.17)
- ☐ ยื่นคำขอใบแทนทะเบียนตำรับอาหาร (อ.20)
- ☐ ยื่นหนังสือชี้แจงการขอเพิ่มฉลากอาหารที่ผลิตเพื่อส่งออกจำหน่ายนอกราชอาณาจักร
- ☐ ยื่นหนังสือขอให้พิจารณาอนุมัติสูตรอาหารและการใช้วัตถุเจือปนอาหาร
- ☐ ยื่นหนังสือขอให้พิจารณาอนุมัติคุณภาพหรือมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ (เฉพาะวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล)

☐ **การขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร**
- ☐ ยื่นคำขอแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่ได้รับอนุญาตใช้ฉลากอาหาร (สบ.4)
- ☐ ยื่นคำขอแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่จดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร (สบ.6)
- ☐ ยื่นคำขอแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่จดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร กรณีไม่ต้องแจ้งสูตร (สบ.8)
- ☐ ยื่นคำขอแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหาร (อ.19)

☐ **การอนุญาตโฆษณาอาหาร**
- ☐ ยื่นคำขออนุญาตโฆษณาอาหาร (ฆอ.1)

☐ **การขอใบรับรอง (Certificate)**
- ☐ ยื่นขอหนังสือรับรองสถานที่ผลิตหรือผลิตภัณฑ์เพื่อการส่งออก

☐ **อื่นๆ (ระบุ)** -ไม่มี-

พร้อมทั้งแก้ไข ตัดทอน เอกสาร ตลอดจนรับทราบคำสั่งของราชการ และเป็นผู้ติดต่อขอรับใบอนุญาต/ใบสำคัญต่างๆเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ และ/หรือ แบบจดทะเบียน/แจ้งรายละเอียดอาหาร รวมถึง การจ่ายชำระค่าธรรมเนียมต่างๆเกี่ยวกับเอกสารดังกล่าวที่กำหนดไว้ตามกฎหมาย รวมถึงให้มีสิทธิ์ยื่นคำขอทางอินเทอร์เน็ต (E-Submission)

การใดที่ผู้รับมอบอำนาจดังกล่าวได้กระทำไปภายใต้ขอบเขตแห่งการมอบอำนาจนี้ ข้าพเจ้าขอรับผิดชอบและมีผลผูกพันข้าพเจ้าทุกประการ หนังสือมอบอำนาจฉบับนี้เป็นการมอบอำนาจให้เฉพาะคราว เพื่อดำเนินการใดตามที่ระบุไว้ข้างต้นเท่านั้น ทั้งนี้ตั้งแต่วันที่ 1 กรกฎาคม 2559 ถึงวันที่ 30 มิถุนายน 2560

บริษัท อาหารดี มีกุศล

ลงชื่อ ผู้มอบอำนาจ
(นายมานะ จีเอ็มพี)

ลงชื่อ ผู้มอบอำนาจ
( )

ลงชื่อ ผู้รับมอบอำนาจ
(นายวีระ มีกุศล)

ลงชื่อ พยาน
(นางมานี จีเอ็มพี)

ลงชื่อ พยาน
(นางชูใจ จีเอ็มพี)

หมายเหตุ
1. กรณีผู้มอบอำนาจเป็นนิติบุคคล ผู้มอบอำนาจต้องครบถ้วนตามหนังสือรับรองจดทะเบียนนิติบุคคล เช่น กรรมการสองคนลงลายมือชื่อและประทับตราสำคัญของบริษัท เป็นต้น และต้องแนบหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคลไม่เกิน 6 เดือนมาด้วย
2. กรณีต้องการยกเลิกการมอบอำนาจ ให้ผู้มอบอำนาจแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษร เพื่อเป็นหลักฐานนำข้อมูลของผู้รับมอบอำนาจออกจากระบบ

22. แบบ นฐ-อ.001 แบบแจ้งรายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิตอาหาร สูตรส่วนประกอบ และกรรมวิธีการผลิตอาหาร แผนที่แสดงที่ตั้ง แผนผังสิ่งปลูกสร้าง แบบแปลนอาคารสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร

คำชี้แจง

(1) แบบ นฐ-อ.001 เป็นตัวอย่างการกรอกหรือพิมพ์ข้อความในแต่ละหัวข้อ อาจไม่สอดคล้องกันทุกหัวข้อ ผู้ประกอบการต้องระบุให้สอดคล้องความจริงของสภาพสถานที่ขออนุญาต

(2) รายการเครื่องจักร ให้แสดงทุกรายการที่ใช้พลังงาน เช่น ไฟฟ้า แก๊ซ ถ่าน/ฟืน แบตเตอร์รี่ที่ต้องชาร์ตไฟฟ้า เป็นต้น รวมทั้งเครื่องจักรที่มีส่วนช่วยสนับสนุนการผลิตอาหารให้ปลอดภัย เช่น เครื่องกรองน้ำ ปั้มลม หม้อน้ำ ระบบดูดฝุ่นที่เกิดจากการผลิต เป็นต้น

(3) รายการเครื่องมือและอุปกรณ์ ให้แสดงเฉพาะรายการ ขนาดใหญ่ เช่น โต๊ะบรรจุ ชั้นวางของพาเลทวางวัตถุดิน ผลิตภัณฑ์ ภาชนะบรรจุ เป็นต้น

(4) รายการข้อใดไม่ใช้ ให้ระบุว่า “ไม่ใช้”

(5) ลำดับเครื่องจักร เครื่องมือ อุปกรณ์การผลิต อาจใช้ลำดับเลขทะเบียนเครื่องจักรของโรงงานในการจัดทำเอกสาร เพื่อความสะดวก รวดเร็ว ครบถ้วน ถูกต้องในการตรวจสอบ

แบบ นฐ-อ.001 กรุณาพิมพ์หรือเขียนตัวบรรจง

แบบแจ้งรายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิตอาหาร สูตรส่วนประกอบ กรรมวิธีการผลิต แผนที่แสดงที่ตั้ง แผนผังสิ่งปลูกสร้าง แบบแปลนอาคารสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร

---

1. รายการเครื่องมือ เครื่องจักรพร้อมอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหารที่ใช้ไฟฟ้าหรือใช้ความร้อนจากเชื้อเพลิงต่างๆ โดยระบุแรงม้าเปรียบเทียบแต่ละรายการ และแสดงแรงม้ารวม เช่น

- เครื่องใช้ไฟฟ้า ปั้มน้ำ มอเตอร์ ให้ระบุเป็นวัตต์หรือแรงม้า (746 วัตต์ เท่ากับ 1 แรงม้า)
- แก๊ส ให้ระบุว่าเป็นขนาดถังกี่กิโลกรัมและระยะเวลา (เป็นชั่วโมง) ที่จะใช้แก๊สหมดถัง
- ชั่ง ที่ใช้ไฟฟ้าหรือแบตเตอร์รี่ที่ใช้ไฟฟ้า ระบุ เครื่องชั่งแบบดิจิตอล ขนาดเท่าไร

ทั้งนี้ ลำดับรายการเครื่องมือ เครื่องจักรพร้อมทั้งอุปกรณ์ ต้องตรงกับแบบแปลนพื้นอาคารผลิตอาหารและการติดตั้งเครื่องมือ เครื่องจักรพร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหาร

แบบแจ้งรายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิตอาหาร

ลำดับ	รายการเครื่องมือ เครื่องจักรพร้อมทั้งอุปกรณ์	กำลังแรงม้าหรือวัตต์	จำนวน	รวมแรงม้า
1	มอเตอร์ปั่นน้ำผลไม้	3 แรงม้า	3 ตัว	9
2	ถังน้ำดิบ ขนาด 1,000 ลิตร	-	1 ถัง	-
	รวมจำนวนแรงม้าทั้งสิ้น (กรณีมีมากกว่าหน้านี้ ให้รวมจำนวนแรงม้าทั้งสิ้นหน้าสุดท้าย)			

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

ลำดับ	รายการเครื่องมือ เครื่องจักรพร้อมทั้งอุปกรณ์	กำลังแรงม้าหรือวัตต์	จำนวน	รวมแรงม้า
3	เครื่องคั้นน้ำผลไม้ (ไม่ใช้ไฟฟ้า)	-	2 เครื่อง	-
4	ถังสแตนเลสสำหรับผสมและปรุงรสน้ำผลไม้	-	3 ถัง	-
5	เตาแก๊สต้มน้ำเชื่อม ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 30 ซม.			
	ใช้แก๊ส วันละ 2 ชม. 15 วันต่อถัง ถังละ 15 กก.	1.90 แรงม้า	1 ชุด	1.90
	(3.8 x 0.5 กก./ชม.)			
6	โต๊ะแท่นบรรจุสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.	-	2 ชุด	-
	บุด้วยสแตนเลสพร้อมอุปกรณ์บรรจุและปิดฝา			
7	เครื่องชั่งดิจิตอล ขนาด 05 กิโลกรัม	0.34 วัตต์	1 เครื่อง	0.67
8	เครื่องกรองน้ำสะอาด	1 แรงม้า	1 ชุด	1
	-ชุดกรองคาร์บอน 1 ชุด			
	-ชุดกรองแมงกานีส 1 ชุด			
	-ชุดกรองเรซิน 1 ชุด			
	-ชุดกรองเซรามิค 1 ชุด			
	-ปั๊มน้ำ ขนาด 1 แรงม้า จำนวน 1 เครื่อง			

9	ตู้แช่เยือกแข็งน้ำผลไม้ (ผลิตภัณฑ์)	5 แรงม้า	1 ตู้	5
10	เครื่องซีลฝาถ้วยน้ำผลไม้	0.25 แรงม้า	2 ตัว	0.5
	สายการผลิต (ไลน์) ขนมแช่เยือกแข็ง			
11	ตู้แช่เยือกแข็ง	180 วัตต์	4 ตู้	0.96
12	ถังแก๊ส ขนาด 15 กิโลกรัม (ใช้แก๊ส 20 ชม.หมด)	-	2 ถัง	2.49
13	เครื่องชั่งน้ำหนักแบบดิจิตอล (ใช้ถ่าน)	-	2 เครื่อง	-
14	เครื่องซีล (ซีลถุง)	065 kw	1 เครื่อง	0.52
15	เตาอบ (กว้าง 75 ซม.x ยาว 115 ซม. xสูง 60ซม)	900 วัตต์	1	1.206
16	เครื่องซีลสูญญากาศ (ซีลถ้วย)	750 วัตต์	1	1.005
17	เครื่องชั่งแบบเข็ม ขนาด 7 กิโลกรัม	-	1 เครื่อง	-
18	เครื่องผสม	600 วัตต์	1 เครื่อง	0.80
	ไลน์แบ่งบรรจุขนมอบกรอบ			
19	เครื่องซีล (ใช้แบ่งบรรจุ)	600 วัตต์	1 เครื่อง	0.80
20	เครื่องชั่งน้ำหนักแบบเข็ม ขนาด 2 กิโลกรัม (ใช้ถ่าน)	-	1 เครื่อง	-
21	เครื่องยิงวันผลิต/วันหมดอายุ/วันควรบริโภคก่อน	0.5 แรงม้า	3 เครื่อง	1.5
			รวมจำนวนแรงม้าทั้งสิ้น	27.35

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

2. น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตและทำความสะอาด

2.1 น้ำล้างวัตถุดิบ (ระบุรายละเอียด เช่น น้ำประปาผสมคลอรีน หรือ โซเดียมไบคาร์บอเนต หรือ ด่างทับทิม โดยระบุอัตราส่วนสารเคมีต่อปริมาณน้ำที่ใช้ด้วย)

.....

.....- ใช้น้ำประปาผสมด่างทับทิม อัตราส่วน 1 ต่อ 100 ล้างวัตถุดิบ.....

2.2 น้ำที่ใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร สัมผัสอาหาร ล้างภาชนะบรรจุและฝา (ระบุรายละเอียด เช่น น้ำประปาผ่านการปรับคุณภาพโดยวิธีกรอง (ให้ระบุสารที่ใช้กรอง เช่น คาร์บอน เรซิน) ฆ่าเชื้อด้วยแสงยูวี หรือ ใช้น้ำดื่มชนิดถังที่มี อย. (เลขสารบบอาหาร 13 หลักในกรอบเครื่องหมาย อย.) พร้อมระบุชื่อน้ำดื่มด้วย ทั้งนี้ ให้แนบสำเนาผลตรวจวิเคราะห์น้ำที่มีอายุไม่เกิน 1 ปี)

.....-น้ำประปาผ่านเครื่องกรองน้ำเพื่อปรับคุณภาพน้ำโดยวิธีการกรอง ด้วยคาร์บอน แมงกานีส เรซิน ไส้กรองเซรามิคและผ่านแสงยูวีเพื่อฆ่าเชื้อ ก่อนนำไปใช้และบางครั้งใช้นำถัง ขนาด 20 ลิตร ของน้ำดื่มตรา คนดี เลขสารบบอาหาร 73-2-99999-2-0001.....

2.3 น้ำล้างทำความสะอาดอุปกรณ์การผลิต (ระบุรายละเอียด เช่น น้ำประปาเทศบาลนครนครปฐม)

.....-ใช้น้ำประปาของเทศบาลนครนครปฐมและน้ำประปาของหมู่บ้านสลับกันในกรณีที่มีปัญหาน้ำประปาไม่ไหลจากแหล่งใดแหล่งหนึ่ง.....

.....

2.4 น้ำล้างทำความสะอาดพื้นอาคาร อุปกรณ์ที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต (ระบุรายละเอียด เช่น น้ำประปาเทศบาลนครนครปฐม)

.....

.....-ใช้น้ำประปาของเทศบาลนครนครปฐมและน้ำประปาของหมู่บ้านสลับกันในกรณีที่มีปัญหาน้ำประปาไม่ไหลจากแหล่งใดแหล่งหนึ่ง.....

.....

3. ไอน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตและสัมผัสอาหาร (ระบุรายละเอียดของน้ำที่ใช้ทำไอน้ำ และแนบสำเนาผลตรวจวิเคราะห์น้ำที่ใช้ทำไอน้ำหรือผลวิเคราะห์ไอน้ำ ที่มีอายุไม่เกิน 1 ปี)

.....-น้ำประปาผ่านเครื่องกรองน้ำเพื่อปรับคุณภาพน้ำโดยวิธีการกรอง ด้วยคาร์บอน แมงกานีส เรซินไส้กรองเซรามิคและผ่านแสงยูวีเพื่อฆ่าเชื้อ ก่อนนำไปใช้.....

4. น้ำแข็งที่ใช้ในกระบวนการผลิตและผสมอาหาร (ใช้น้ำแข็งยูนิต หรือ น้ำแข็งหลอดที่บรรจุในถุงพลาสติกที่ปิดสนิทและมีเลขสารบบอาหาร 13 หลักในกรอบเครื่องหมาย อย. ระบุยี่ห้อและเลขสารบบอาหาร ทั้งนี้ให้แนบสำเนาผลตรวจวิเคราะห์น้ำที่มีอายุไม่เกิน 1 ปี)

.....

.....- ใช้น้ำแข็งหลอด ถุงละ 25 กิโลกรัม ยี่ห้อ น้ำแข็งหลอดตราสะอาด (ชนิดใช้รับประทานได้) เลขสารบบอาหาร 73-2-99999-2-0001.....

.....

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

5. วิธีการล้างทำความสะอาด ฆ่าเชื้อภาชนะบรรจุฝาและอุปกรณ์การผลิตต่างๆ

5.1 ภาชนะบรรจุ (ก่อนใช้บรรจุ)

.....

.....- ภาชนะบรรจุ ล้างด้วยน้ำสะอาด จำนวน 1 ครั้ง ผึ่งให้สะเด็ดน้ำบนชั้นวางที่สะอาดในห้องผลิตก่อนนำไปบรรจุวันต่อวัน.....

.....- ฝา แช่สารละลายคลอรีนเข้มข้น 100 พีพีเอ็ม อย่างน้อย 30 นาที แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด จำนวน 2 ครั้ง ผึ่งให้สะเด็ดน้ำในตะกร้าพลาสติกแล้ววางบนชั้นวางที่สะอาดในห้องผลิตก่อนใช้บรรจุ วันต่อวัน

.....

.....

.....

.....

.....

5.2 อุปกรณ์ผลิตที่สัมผัสอาหาร

(ก) ก่อนผลิต : ให้ระบุวิธีการ (กรณีให้สารเคมีให้ระบุชนิด อัตราส่วนที่ใช้ด้วย เช่น ผลิตภัณฑ์ล้างจาน 1 ส่วน ผสมน้ำสะอาด 5 ส่วน)

.....

.....- ใช้ผลิตภัณฑ์ล้างจานผสมน้ำยา 1 ส่วน ต่อน้ำ 100 ส่วน ล้าง 1 ครั้ง แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด จำนวน 3 ครั้ง ผึ่งให้สะเด็ดน้ำบนชั้นวางที่สะอาดในห้องผลิตก่อนนำไปใช้ผลิตวันต่อวัน.....

.....

.....

.....

.....

.....

(ข) ภายหลังการผลิต : ให้ระบุวิธีการ (กรณีให้สารเคมีให้ระบุชนิด อัตราส่วนที่ใช้ด้วย เช่น ผลิตภัณฑ์ล้างจาน 1 ส่วน ผสมน้ำสะอาด 5 ส่วน)

.....

.....- ใช้ผลิตภัณฑ์ล้างจานผสมน้ำยา 1 ส่วน ต่อน้ำ 100 ส่วน ล้าง 1-2 ครั้ง จนความสกปรกหมดแล้ว ล้างด้วยน้ำสะอาด จำนวน 3 ครั้ง ผึ่งให้สะเด็ดน้ำบนชั้นวางที่สะอาดในห้องผลิต โดยล้างวันต่อวัน ยกเว้น อุปกรณ์บางชนิดต้องล้างทันทีเนื่องจากเศษอาหารที่ผลิตจะแห้ง ทำให้ล้างไม่สะดวก.....

.....

.....

.....

.....

ลงชื่อ ..... ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

6. กำจัดขยะมูลฝอย (ให้ระบุวิธีการและความถี่ในการกำจัดขยะจากภายในบริเวณสถานที่ผลิตไปไว้ภายนอกสถานที่ผลิต รวมทั้งจากภายนอกสถานที่ผลิตไปยังแหล่งกำจัดขยะ เช่น เทศบาลมารับ ๒ ครั้ง/สัปดาห์) โดยวิธี

☑ มีที่รองรับขยะแล้วให้เทศบาล หรือ อบต. หรือ เอกชน เก็บไปทำลาย.....

.....สัปดาห์ละ 2 ครั้ง วันจันทร์และวันพฤหัส.....

☑ เก็บเผาไฟ .....มีเตาเผาขยะในโรงงาน กรณีที่ขยะนั้นเทศบาลไม่มารับ.....

☐ ฝังกลบ .....

☐ อื่นๆ (ระบุ).....

.....

ระบบกำจัดน้ำเสีย

☑ มีระบบ.....บ่อบำบัดตามธรรมชาติ.....

☐ ไม่มี

7. จำนวนคนงาน ชาย.....2..... คน หญิง.....3.....คน รวมทั้งหมด.....5.....คน

การแต่งกายคนงาน....ชุดคลุมกันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกเก็บผม ผ้าปิดปากและสวมรองเท้า.....

8. จำนวนห้องน้ำห้องส้วม ☐ รวมกัน (ชาย-หญิง) จำนวน.....ห้อง

☑ แยกกัน ชาย จำนวน .....1..... ห้อง หญิง จำนวน.....2.....ห้อง

จำนวนที่ปัสสาวะชาย จำนวน.....1.....ที่

9. อ่างล้างมือพร้อมอุปกรณ์ทำความสะอาดมือ

9.1 ห้องน้ำห้องส้วม (ให้ระบุประเภท/ชนิดของอุปกรณ์)

☑ รวมกัน (ชาย-หญิง) จำนวน.. 1.....ที่

☐ แยกกัน ชาย จำนวน.....ที่ หญิง จำนวน .....ที่

อุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ได้แก่ ...สบู่เหลวล้างมือ..กระดาษเช็ดมือแบบไม่เปื่อยยุ่ย.....
....ถังขยะมีฝาปิดแบบเปิดฝาโดยเท้าเหยียบ.....

9.2 อ่างล้างมือบริเวณที่ผลิตพร้อมอุปกรณ์ทำความสะอาดมือ (ให้ระบุประเภท/ชนิดของอุปกรณ์)

☑ รวมกัน (ชาย-หญิง) จำนวน.... 1....ที่

☐ แยกกัน ชาย จำนวน.....ที่ หญิง จำนวน .....ที่

อุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ได้แก่ .....สบู่เหลวล้างมือ กระดาษเช็ดมือแบบไม่เปื่อยยุ่ย.....
....ถังขยะมีฝาปิดแบบเปิดฝาโดยเท้าเหยียบ.....

9.3 กรณีผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท อ่างล่างมือหน้าห้องบรรจุพร้อมอุปกรณ์ทำความสะอาดมือ (ให้ระบุประเภท/ชนิดของอุปกรณ์)

☐ รวมกัน (ชาย-หญิง) จำนวน.....ที่ ☐ แยกกัน ชาย จำนวน.... ....ที่ หญิง จำนวน .....ที่

อุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ได้แก่ .....
.....

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

10. บันทึกต่างๆ ที่มี(ต้องศึกษาเรียนรู้รายละเอียดตามกฎกระทรวง/GMP กฎหมาย ตามประกาศกระทรวงฯ ว่าตรวจประเมินเรื่องอะไรบ้าง ดังนั้น เรื่องที่ตรวจประเมินต้องมีคู่มือปฏิบัติงานและแบบบันทึก เพื่อเป็นหลักฐานว่าทำและเป็นไปตามที่คู่มือวิธีปฏิบัติงานกำหนด ทั้งนี้ ระบุชื่อ***วิธีปฏิบัติงานและแบบบันทึก ไม่ต้องแนบมา*** ให้เตรียมไว้ที่สถานที่เพื่อรับการตรวจประเมินสถานที่ของพนักงานเจ้าหน้าที่ สำหรับรายใหม่ต้องมีวิธีปฏิบัติงานและแบบบันทึก แต่แบบบันทึกยังไม่มีการบันทึก)

.....**ตัวอย่าง วิธีปฏิบัติงานและแบบบันทึกหรือรายงาน** .....

..... 1. วิธีปฏิบัติงานและบันทึกการคัดเลือกวัตถุดิบ ส่วนผสมต่างๆ และภาชนะบรรจุ.....

..... 2. วิธีปฏิบัติงานและบันทึกแสดงชนิดและปริมาณการผลิตประจำวัน.....

..... 3. วิธีปฏิบัติงานและรายงานสรุปผลการตรวจวิเคราะห์น้ำที่ใช้ในการผลิต ผลิตภัณฑ์อาหาร และ.....
ประสิทธิภาพการฆ่าเชื้อของเครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต .....

..... 4. วิธีปฏิบัติงานและแบบสรุปการบันทึกและรายงานของผลการตรวจวิเคราะห์น้ำ/น้ำแข็ง/ไอน้ำ
ที่ใช้ในการผลิต ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิต.....

.....5. วิธีปฏิบัติงานและบันทึกการทำความสะอาด เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต.....

.....6. วิธีปฏิบัติงานและบันทึกการสุ่มตรวจคนงานที่ทำหน้าที่สัมผัสอาหารและผลการตรวจสุขภาพ.....
ประจำปีคนงาน รวมถึงหลักเกณฑ์รับสมัครคนงานต้องมีผลตรวจสุขภาพ.....

.....7. วิธีปฏิบติงานและบันทึกบำรุงรักษาซ่อมแซมเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์.....

.....8. วิธีปฏิบัติงานและบันทึกกำจัดแมลงและสัตว์ ควบคุมสัตว์พาหะนำโรค .....

.....9. วิธีฝึกอบรม เนื้อหาอบรมและบันทึกการฝึกอบรมผู้ปฏิบัติงานด้านสุขลักษณะ.....

.....10. วิธีปฏิบัติงานและบันทึกการทำความสะอาด การตรวจประสิทธิภาพการฆ่าเชื้อและสารเคมีตกค้างของเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต.....
.....11. วิธีปฏิบัติงานและบันทึกควบคุมกระบวนการผลิต (ชั่ง ปรุง ผสม ฆ่าเชื้อ บรรจุ ปิดฉลาก.....
..... 12. วิธีปฏิบัติงานและบันทึก/รายงานการผลิตอาหารแต่ละประเภท แต่ละขนาดบรรจุ.....
..... 13. วิธีปฏิบติงานและแบบสรุปการบันทึกและรายงานผลการตรวจวิเคราะห์แหล่งน้ำดิบ ผลการ-วิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ ผลการตรวจประสิทธิภาพการฆ่าเชื้อของเครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต.....
..... 14. วิธีปฏิบัติงานและบันทึกการตรวจสอบสภาพและบำรุงรักษาของเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต
..... 15.วิธีปฏิบัติงานและบันทึกตรวจสอบชนิดและปัจจัยที่เกี่ยวข้องการใช้สารเคมีทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ
..... 16. วิธีปฏิบัติงานและบันทึกการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์สุดท้าย (ด้านกายภาพ เคมี จุลินทรีย์) ด้วยการตรวจเฝ้าระวังตนเอง .....
..... 17. วิธีปฏิบัติงานและบันทึกควบคุมการใช้วัตถเจือปนอาหาร.....
..... 18. วิธีปฏิบัติงานและควบคุมการปรุงผสมให้เป็นไปตามสูตรส่วนประกอบอาหารที่กำหนด.....
..... 19. วิธีปฏิบัติงานและชั่ง ตวง วัด สูตรส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์อาหารแต่ละสูตร.....
.... .20. วิธีปฏิบัติงานและแบบบันทึกขั้นตอนและวิธีการเรียกคืนผลิตภัณฑ์.....
..... 21. วิธีปฏิบติงานและรายงานการตรวจสอบภาชนะบรรจุและฉลากหลังบรรจุ โดยสังเกต.....
..... 22. วิธีปฏิบัติงานและแบบรายงานการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ ส่วนผสมและบรรจุภัณฑ์.....
..... .23.. วิธีปฏิบัติงานและแบบรายงานตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ทางกายภาพและเคมี..... .....
.....24. วิธีปฏิบัติงานและรายงานผลการตรวจสอบความสะอาดของภาชนะและอุปกรณ์อื่นๆ โดยใช้ชุดทดสอบความสะอาด (Tast Kit Swab Test).....
.....25. วิธีปฏิบัติงานและแบบบันทึกระบบการกำจัดสิ่งเจือปน (ทราย/ถ่าน/เรซิน/แมงกานิสแซนด์/อื่นๆ)
..... 26. วิธีปฏิบัติงานและแบบบันทึกการบำรุวรักษาไส้กรองเซรามิค.....
..... 27. วิธีปฏิบติงานและแบบบันทึกการตรวจ/บำรุงรักษาหลอดยูวี.....
..... 28. วิธีปฏิบัติงานและรายงานผลการตรวจสอบจุลินทรีย์ในน้ำ โดยใช้ชุดทดสอบตรวจโคลิฟอร์มในน้ำ
..... 29. วิธีปฏิบัติงานและตารางรายงานการทำความสะอาดเครื่องกรองแอละอุปกร์ที่ต้องทำความสะอาดทุกสัปดาห์ก่อนการผลิต.....
..... 30. วิธีปฏิบติงานและรายงานการทำความสะอาดเครื่อกรองที่ต้องทำความสะอาดทุกวันก่อนการผลิต.....
..... 31. วิธีปฏิบัติงานและแบบรายงานการควบคุม/ตรวจสอบน้ำหนักบรรจุและความเป็นกรด-ด่างของผลิตภัณฑ์.....
.....32. วิธีปฏิบัติงานและแบบรายงานการควบคุมการไล่อากาศ/ตรวจสอบประสิทธิภาพการไล่อากาศก่อนปิดผนึก.....
..... 33. วิธีปฏิบัติงานและแบบบันทึกผลการตรวจสอบวัดตะเข็บคู่.....
..... 34. วิธีปฏิบัติงานและแบบรายงานควบคุมการฆ่าเชื้อและหล่อเย็น สำหรับหม้อนึ่งฆ่าเชื้อชนิด Cooker .....
.....35. วิธีปฏิบัติงานและแบบรายงานควบคุมการฆ่าเชื้อและหล่อเย็น สำหรับหม้อนึ่งฆ่าเชื้อชนิด Retort
..... 36. วิธีปฏิบัติงานและแบบบันทึกผลสอบเทียบอุปกรณ์ที่ใช้วัดอุณหภูมิ นาฬิกาจับเวลา เครื่องชั่งตวงวัดที่ใช้ในการผลิต .....

..... 37. วิธีปฏิบัติงานและแบบบันทึกการดำเนินการกรณีที่การผลิตเกิดการเบี่ยงเบน (Process Deviation) ไปจากกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด.....
.....
.....

ผลิตภัณฑ์อาหาร รายการที่ .....1.....

(หากผลิตภัณฑ์อาหาร จัดประเภทอาหาร ชนิดอาหาร กรรมวิธีการผลิตหลักเดียวกันและบังคับ GMP กฎหมาย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับเดียวกัน แต่มีหลายรายการ ให้เลือกตัวแทน 1 รายการ ส่วนรายการที่เหลือจัดทำรายละเอียดไว้ที่สถานที่ผลิตอาหารไว้ให้ตรวจสอบต่อไป และต้องสอดคล้องกับแบบ นฐ-อ.020 คำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร ข้อ 3 3. ประเภทอาหารที่ประสงค์จะขอรับการตรวจประเมิน ทั้งนี้ แบบเอกสารข้อ 11 นี้ ไม่เพียงพอในการเขียนหรือพิมพ์กรรมวิธีการผลิตอาหาร ให้ถ่ายเอกสารเพิ่มเติมได้หรือเพิ่มหมายเลขหน้ากระดาษได้ตามจำนวนผลิตภัณฑ์อาหารที่ยื่นขออนุญาต)

11. กรรมวิธีการผลิต

(1) ชื่ออาหารภาษาไทย .....*ระบุชื่ออาหาร....เช่น เต้าหู้นมสด*.....

.....

(2) ชื่ออาหารภาษาต่างประเทศ (ถ้ามี) .....*ระบุชื่ออาหารต่างประเทศ.(ถ้ามี)* .....

(3) ลักษณะอาหาร .....*ระบุรายละเอียดลักษณะอาหารทางกายภาพที่มองเห็นด้วยสายตา*.....

.....*เช่น ของครึ่งแข็งครึ่งเหลวสีขาว มีเนื้อผลไม้ผสมอยู่*.....

(4) จุดประสงค์การใช้ โปรดระบุ

☑พร้อมบริโภค	☐ เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร
☐ ต้องละลาย/เจือจางก่อนบริโภควัตถุดิบ	☐ ปรุงหรือผสมก่อนบริโภค
วิธีการเตรียมผลิตภัณฑ์ (ต่อหนึ่งหน่วยบริโภค หรือ การรับประทาน 1 ครั้ง)	
ปริมาณผลิตภัณฑ์ : .....กรัม ปริมาณของเหลว : ..... มิลลิลิตร (โปรดระบุชนิดของเหลว.....)	

(5) ประเภทอาหารตามประกาศกระทรวงฯ .....*อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที*.....

ชนิดอาหารตามประกาศกระทรวงฯ (ถ้ามี) ...*ให้ระบุชนิดอาหารตามประกาศกระทรวง*

.....*สาธารณสุขว่าด้วยเรื่องของประเภทอาหารนั้น เช่น อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที*.....

กรรมวิธีการผลิตหลัก (ระบุตามคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร ข้อ 3.)

.....

(6) ชนิดภาชนะบรรจุ .....*ให้ระบุรายละเอียดของชนิดภาชนะบรรจุ ทั้งส่วนที่เป็นภาชนะบรรจุแลพฝา รวมถึงสีของภาชนะบรรจุและฝา วิธีการปิดผนึก และ/หรือ วัสดุที่ใช้ทำฝา สารเคลือบรองใต้ฝา (Plastisol/Sealing Compound) หรือวัสดุอื่นๆ* **<u>โดยไม่ต้องแจ้งขนาดบรรจุ</u>** *เช่น กล่องพลาสติก ชนิดโพลิ-เอททีลีน (PE) สีขาวใส , ฝา ชนิดโพลิโพรพีลีน (PP) สีขาวใส ปิดผนึกด้วยเกลียวหมุน*.....

วิธีการคัดเลือกภาชนะบรรจุ .....*ให้ระบุรายละเอียดการคัดเลือกภาชนะบรรจุ*.....

.....-ฉลากระบุชนิดวัสดุที่ใช้ทำภาชนะบรรจุ ใช้บรรจุอาหารที่ผลิตได้ หีบห่อสะอาด ไม่ชำรุดฉีกขาด

.....-มีผลวิเคราะห์ภาชนะบรรจุประจำปี (ถ้ามี) .....

(7) อายุการเก็บรักษา ..*ระบุจำนวนวัน หรือ เดือน หรือปี*... ที่อุณหภูมิ ....*ระบุอุณหภูมิ*.....

(8) คาดการณ์ปริมาณที่จะผลิตได้ต่อวันหรือเดือนหรือปี.....

.....*ระบุเป็นน้ำหนัก หรือปริมาตร หรือจำนวนต่อวัน เช่น ขวด กล่อง เป็นต้น แต่ต้องระบุปริมาตร/น้ำหนักต่อขนาดบรรจุ* .....

ลงชื่อ ..... ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

ผลิตภัณฑ์อาหาร รายการที่ .....1.....

(9) ส่วนประกอบทั้งหมดในผลิตภัณฑ์ (ให้ระบุเป็นน้ำหนัก หรือ ร้อยละ) และผลิตโดยวิธีแบ่งบรรจุจากผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้รับเลขสารบบอาหาร ที่..... (ถ้ามี) พร้อมสำเนาเอกสารผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้รับเลขสารสารบบอาหารแล้วที่ขอผลิตโดยวิธีแบ่งบรรจุ (ถ้ามี)

ลำดับที่	รายชื่อส่วนประกอบและเลขสารบบอาหาร (แล้วแต่กรณี)	ปริมาณ	หมายเหตุ
1	น้ำตาลทราย	300 กรัม	
2	ผงวุ้น (AGAR อะการ์)	400 กรัม	
3	นมยูเอชที รสจืด	300 กรัม	
4	ฟรุตสลัด (มะละกอ และสับปะรด)	100 กรัม	
5	น้ำสะอาด	200 กรัม	
	รวม	1,000 กรัม	

อนึ่ง “ส่วนประกอบ” ที่ใช้มีส่วนประกอบย่อย เช่น วัตถุเจือปนอาหารชนิดผสม แป้งผสม วิตามินผสม (Vitamin Premix) เป็นต้น ให้ระบุรายละเอียด โดยแจ้งสูตรส่วนประกอบ 100%

ลงชื่อ ..... ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

ผลิตภัณฑ์อาหาร รายการที่ .....1.....

(10) วิธีการคัดเลือกวัตถุดิบ ส่วนผสม (ไม่ใช่น้ำและน้ำแข็ง) ที่ใช้ในการผลิต (ให้ระบุรายละเอียดชื่อพร้อมวิธีการคัดเลือกมาใช้ในการผลิต)

.....

.....- ผงวุ้น เป็นวัตถุเจือปนอาหาร ต้องมีเลขสารบบอาหาร 13 หลัก ที่ยังไม่หมดอายุ สภาพภาชนะบรรจุสะอาด ไม่รั่วซึม และเป็นวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารนี้ได้ ตามเอกสารการตรวจสอบปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหาร.....

.....- นมยูเอชที รสจืด มีเลขสารบบอาหาร 13 หลัก ไม่หมดอายุ ภาชนะบรรจุสะอาด ไม่ฉีกขาดรั่วซึม...

.....- น้ำตาลทราย มีเลข มอก. 56-2552 สะอาด ภาชนะบรรจุสะอาด..ไม่หมดอายุ.....

.....- ฟรุตสลัด มีเลขสารบบอาหาร ไม่หมดอายุ ภาชนะบรรจุสะอาด ไม่ฉีกขาดรั่วซึม.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ลงชื่อ ..... ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

ผลิตภัณฑ์อาหาร รายการที่ .....1.....

เอกสารตรวจสอบปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหาร (Food Additive) ในผลิตภัณฑ์อาหารนี้

วิธีการตรวจสอบ (ใช้ตรวจสอบร่วมกับ 1. และ 2.)

1. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 418) เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร, (ฉบับที่ 412), (ฉบับที่ 409)

2. ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ลงวันที่ 26 ตุลาคม 2563 เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 418) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 2)

รหัสหมวดอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	INS:	หน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณที่ใช้ในสูตร (มก./กก.)	ปริมาณในสภาพพร้อมบริโภค (มก./กก.)	ปริมาณที่อนุญาตสูงสุด (มก./กก.)	แหล่งข้อมูลอ้างอิง
01.7	AGAR อะการ์	406	สารทำให้เกิดเจล	40,000	40,000	ปริมาณที่เหมาะสม	ฉ.418
	01.7 หมายถึง ขนมหวาน-						
	ที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก						

<u>หมายเหตุ</u> กรณีมีรายละเอียดจำนวนมาก เช่น วิธีการคำนวณ วัตถุเจือปนอาหารมีสูตรส่วนประกอบจำนวนมาก เป็นต้น สามารถใช้เป็นเอกสารแนบท้ายก็ได้ โดยระบุเอกสารหมายเลข ..... แนบท้ายด้วย

ลงชื่อ ..... ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

ผลิตภัณฑ์อาหาร รายการที่ .....1.....

<u>วิธีการคำนวณปริมาณวัตถุเจือปนอาหาร</u>

1. ผลิตภัณฑ์ลักษณะ พร้อมบริโภค (ที่ไม่มีลักษณะเป็น ผง หรือ เข้มข้น)

ปริมาณวัตถุเจือปนอาหาร (ppm) = % ของวัตถุเจือปนอาหารในสูตรผลิตภัณฑ์ X 10,000

2. วัตถุเจือปนอาหารที่มีข้อกำหนดเพิ่มเติม (เงื่อนไข) ในการใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้น ๆ

ปริมาณวัตถุเจือปนอาหาร (ppm) = % ของวัตถุเจือปนอาหารในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) x 10,000

3. ผลิตภัณฑ์ลักษณะ ผง และ **4. ผลิตภัณฑ์ลักษณะ เข้มข้น**

3. ผลิตภัณฑ์ลักษณะ **ผง**

3.1 การคำนวณผลิตภัณฑ์ในสภาพพร้อมบริโภค

อัตราส่วนในการเจือจาง (วิธีชง)

ผลิตภัณฑ์ ... (A) กรัม ต่อ น้ำหรือของเหลว ..... (B) มล.

สัดส่วนของผลิตภัณฑ์ในสภาพพร้อมบริโภค คือ

..... (A) / ..... (D) + ... (B) = ... (C)

3.2 การคำนวณวัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์สภาพพร้อมบริโภค

สูตร :[.....(A) X ..... (E) ppm] / .....(C) = ... (F) ppm

4. ผลิตภัณฑ์ลักษณะ **เข้มข้น**

4.1 การคำนวณผลิตภัณฑ์ในสภาพพร้อมบริโภค

อัตราส่วนในการเจือจาง

ผลิตภัณฑ์ ..... (G) ส่วน ต่อ น้ำหรือของเหลว ..... (B) ส่วน

สัดส่วนของผลิตภัณฑ์ในสภาพพร้อมบริโภค คือ

..... (G) + ... (B) = ... (H) ส่วน

4.2 การคำนวณวัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์สภาพพร้อมบริโภค

สูตร :[.....(G) X ..... (E) ppm] / .....(H) = ... (F) ppm

<u>หมายเหตุ</u>

(1) A = น้ำหนักผลิตภัณฑ์ที่เป็นผง หน่วยเป็นกรัม B = ปริมาณน้ำหรือของเหลว หน่วยเป็นกรัม C, H = ปริมาณหลังผสม

D = ค่าความหนาแน่น E = ปริมาณวัตถุเจือปนอาหารในสูตรของผลิตภัณฑ์ หน่วยเป็น มก./กก. หรือ ppm

F = ปริมาณวัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์สภาพพร้อมบริโภค G = ปริมาณผลิตภัณฑ์ที่จำเป็น

(2) หากปริมาณของวัตถุเจือปนอาหารไม่ถึง 100% ต้องนำปริมาณนั้นมาคำนวณด้วย

5. การคำนวณสัดส่วนการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการกำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขในกลุ่มหน้าที่เดียวกันรวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป จะต้องมีผลรวมของสัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารต่อปริมาณสูงสุดที่อนุญาตของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิดไม่เกินหนึ่ง

$$1 \geq \frac{\text{Conc A}}{\text{ML A}} + \frac{\text{Conc B}}{\text{ML B}} + \frac{\text{Conc C}}{\text{ML C}} + \frac{\quad}{\quad}$$

โดย ML A = ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้สำหรับวัตถุเจือปนอาหาร A (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมอาหาร)

ML B = ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้สำหรับวัตถุเจือปนอาหาร B (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมอาหาร)

ML C = ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้สำหรับวัตถุเจือปนอาหาร C (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมอาหาร)

Conc A = ปริมาณของวัตถุเจือปนอาหาร A ที่ใช้ในสูตรผลิตภัณฑ์ (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมอาหาร)

Conc B = ปริมาณของวัตถุเจือปนอาหาร A ที่ใช้ในสูตรผลิตภัณฑ์ (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมอาหาร)

Conc C = ปริมาณของวัตถุเจือปนอาหาร A ที่ใช้ในสูตรผลิตภัณฑ์ (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมอาหาร)

**** ผลรวมของสัดส่วนของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิด จะต้องมีค่าน้อยกว่าหรือเท่ากับ 1****

<u>หมายเหตุ</u> วัตถุเจือปนอาหารที่มีข้อกำหนดเพิ่มเติม (เงื่อนไข) ในการใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้น ๆ สามารถศึกษาเพิ่มเติมในประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ลงวันที่ 26 ตุลาคม 2563 เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 418) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 2)

ลงชื่อ ..... ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

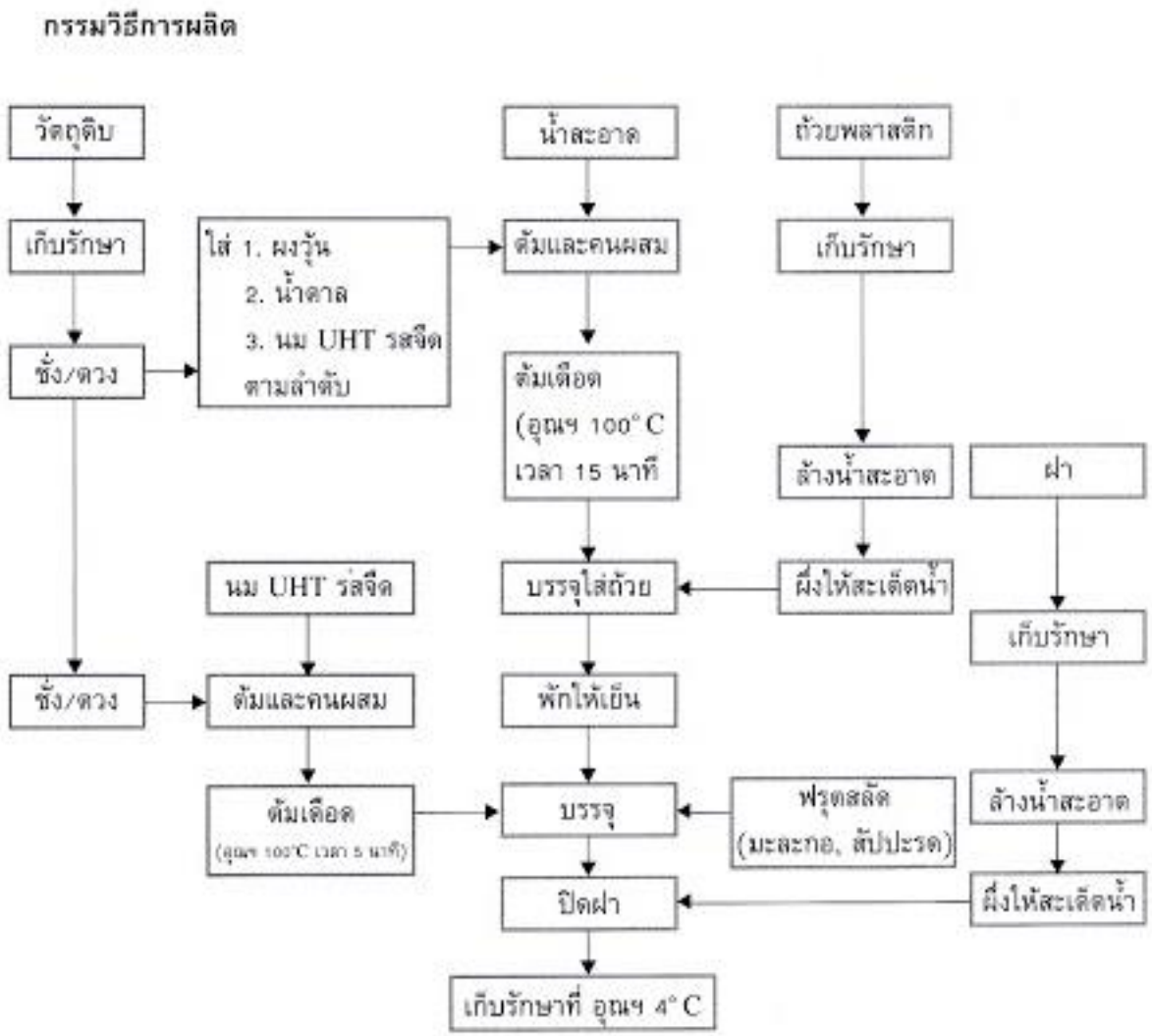
ผลิตภัณฑ์อาหาร รายการที่ .....1.....

(11) กรรมวิธีการผลิต (แจ้งรายละเอียดให้ตรงตามที่ผลิตจริง เริ่มตั้งแต่ขั้นตอนแรกจนถึงการบรรจุและให้สอดคล้องกับสูตร มีการใส่วัตถุดิบต่างๆ ในขั้นตอนใด โดยแจ้งกรรมวิธีการทำลายเชื้อจุลินทรีย์ (ถ้ามี), แจ้งอุณหภูมิ เวลา ความดันที่ใช้ (ถ้ามี), อุณหภูมิที่ทำให้เย็นลง (ถ้ามี), กรรมวิธีทำให้แห้งหรือทำให้-เป็นผง (ถ้ามี), กรรมวิธีทำให้เป็นเนื้อเดียวกัน (ถ้ามี), หากมีการกรองให้แจ้งอุปกรณ์และหรือสารที่ใช้กรองด้วย ทั้งนี้ กรรมวิธีการผลิต จะต้องเป็นไปตามที่กำหนดในประกาศฯ หากมีการกำหนดกรรมวิธีไว้โดนเฉพาะ เช่น กระบวนการผลิต ไอศกรีม, นมโค เป็นต้น)

.....*ให้อธิบายกรรมวิธีการผลิต อาจเป็นขั้นตอน หรือผังการผลิต หรือข้อๆ ก็ได้*.....

.....**ตัวอย่างที่ 1 ผังการผลิตเต้าหู้นมสด**.....

กรรมวิธีการผลิต



.....

ลงชื่อ ..... ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

ผลิตภัณฑ์อาหาร รายการที่ .....1.....

(12) สถานที่ผลิตอาหารต้องปฏิบัติให้สอดคล้องตามข้อกฎหมายแล้วแต่กรณี ดังนี้ (ใส่เครื่องหมาย ✓ ใน ☐ ตาม จีเอ็มพี กฎหมาย หรือกฎกระทรวงที่บังคับใช้กับประเภทอาหารที่ขออนุญาต)

☑ (12.1) กรณีเป็นสถานที่ผลิตอาหารที่มีการกำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 ได้แก่

∅(12.1.1) ข้อกำหนดพื้นฐาน

○(12.1.2) ข้อกำหนดเฉพาะ 1 สำหรับการผลิต ☐น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุ-ที่ปิดสนิท ☐น้ำแร่ธรรมชาติ ☐น้ำแข็งบริโภคที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง และผู้ควบคุมการผลิตอาหารทำหน้าที่ประจำ ณ สถานที่ผลิต มีหลักฐานการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรการฝึกอบรม ชื่อ-นามสกุล.....
.....

○(12.1.3) ข้อกำหนดเฉพาะ 2 สำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลว ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรซ์ และผู้ควบคุมการผลิตอาหารทำหน้าที่ประจำ ณ สถานที่ผลิต มีหลักฐานการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรการฝึกอบรม ชื่อ-นามสกุล.....

○(12.1.4) ข้อกำหนดเฉพาะ 3 สำหรับการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด ที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยทำให้ปลอดเชื้อเชิงการค้า และผู้ควบคุมการผลิตอาหาร ทำหน้าที่ประจำ ณ สถานที่ผลิต มีหลักฐานการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรการฝึกอบรม ชื่อ-นามสกุล .....

☐ (12.2) กรณีเป็นสถานที่ผลิตผักหรือผลไม้สดบางชนิด ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ. 2560 เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา ผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก

☐ (12.3) กรณีเป็นสถานที่ฉายรังสีอาหาร ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารฉายรังสี ประกาศ ณ วันที่ 14 กันยายน พ.ศ. 2553

☐ (12.4) กรณีเป็นสถานที่ผลิตเกลือบริโภค ต้องเป็นไปไปตามกฎกระทรวงฉบับที่ 1 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ตามบันทึกการตรวจสถานที่ผลิตเกลือบริโภค

☐ (12.5) กรณีเป็นสถานที่ผลิตอาหารทั่วไป ต้องเป็นไปไปตามกฎกระทรวงฉบับที่ 1 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

(13) สำหรับอาหารที่เข้าข่ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและเก็บรักษาอาหาร ตามข้อกำหนดเฉพาะ 3 สำหรับการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด ที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยทำให้ปลอดเชื้อเชิงการค้า ได้แก่ อาหารที่มีคุณลักษณะตามเงื่อนไข 5 ข้อ คือ

(1) เป็นอาหารที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อน ภายหลัง หรือก่อนบรรจุหรือปิดผนึก

(2) เป็นอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ (Low Acid Food) คือ มีค่าความเป็นกรด-ด่าง มากกว่า 4.6 (pH > 4.6) หรือเป็นอาหารที่มีการปรับสภาพให้เป็นกรด (Acidified Food) จนมีค่าความเป็นกรด-ด่าง ไม่เกิน 4.6 (pH ≤ 4.6)

(3) มีค่าวอเตอร์แอคติวิตี้ (Water activity) มากกว่า 0.85 (a_w > 0.85)

(4) เก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ที่สามารถป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้

(5) เก็บรักษาที่อุณหภูมิปกติ (อุณหภูมิห้อง)

ลงชื่อ ..... ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

ผลิตภัณฑ์อาหาร รายการที่ .....1.....

<u>หากเข้าเงื่อนไขทุกข้อ</u> ให้กรอกรายละเอียดในข้อ (13.1) – (13.4)

(13.1) แจ้งค่า F_0 (กรณีกรดต่ำ) ..... นาที

(13.2) ค่าความเป็นกรด–ด่าง (pH) .....

(13.3) ระยะเวลาที่ pH เข้าสู่สมดุล (กรณีปรับกรด) .....

(13.4) ค่าวอเตอร์แอคติวิตี้ (a_w) .....

ทั้งนี้ ให้แนบเอกสารหลักฐานยืนยันความถูกต้อง (Validation) ของกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนว่าเพียงพอในการทำให้อาหารปลอดเชื้อเชิงการค้าเพิ่มเติมแล้วแต่กรณี อย่างละ 2 ฉบับ (เอกสารในข้อ 11 (13) ของผลิตภัณฑ์อาหารทุกรายการที่ซ้ำกัน ให้ใช้เอกสารร่วมกันชุดเดียวได้) ดังนี้

ก. *อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่ปรับกรด*

กรณีใช้กรรมวิธียับยั้งการงอกของสปอร์คลอสตริเดียม โบทูลินั่ม มีวิธีการควบคุมการฆ่าเชื้อที่สามารถวัดอุณหภูมิอาหารได้โดยตรงขณะฆ่าเชื้อ ไม่จำเป็นต้องศึกษา TD และ HP ต้องมีเอกสารอ้างอิงอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อแล้วแต่กรณี

- **กรณีใช้รายงานผลการศึกษาที่ดำเนินการโดยผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority; PA)** ดังนี้

(1) เอกสารวิชาการศึกษาการทดสอบการกระจายความร้อนในเครื่องฆ่าเชื้อ(Temperature Distribution; TD) โดย PA เอกสารเลขที่ ..... จัดทำโดย .....

(2) เอกสารวิชาการศึกษาอัตราการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์อาหารแต่ละชนิด แต่ละขนาดบรรจุเพื่อกำหนดอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อ (Heat Penetration; HP) โดย PA เอกสารเลขที่..... จัดทำโดย .....

(3) หลักฐานแสดงผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority; PA) ต้องมีความรู้ ความสามารถโดยกำหนดวุฒิการศึกษามีหลักฐานการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรการฝึกอบรม และมีประสบการณ์การทำงาน ชื่อ – นามสกุล .....

(4) เอกสารกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด (Scheduled Process; SP) เป็นเอกสารที่ระบุกระบวนการฆ่าเชื้อภายใต้ปัจจัยวิกฤตที่ต้องควบคุม เอกสารเลขที่ ..... จัดทำโดย .....

- **กรณีใช้เอกสารอ้างอิงอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อ**

(1) เอกสารอ้างอิงอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อ ชื่อเอกสาร..... จัดทำโดย .....

(2) เอกสารกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด (Scheduled Process; SP) เป็นเอกสารที่ระบุกระบวนการฆ่าเชื้อภายใต้ปัจจัยวิกฤตที่ต้องควบคุม เอกสารเลขที่ ..... จัดทำโดย .....

ข. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ

(1) เอกสารวิชาการศึกษาการทดสอบการกระจายความร้อนในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution; TD) โดย PA เอกสารเลขที่ ..... จัดทำโดย .....

(2) เอกสารวิชาการศึกษาอัตราการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์อาหารแต่ละชนิดแต่ละขนาดบรรจุเพื่อกำหนดอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อ (Heat Penetration; HP) โดย PA เอกสารเลขที่ ..... จัดทำโดย .....

(3) กรณีระบบการผลิตและการบรรจุแบบปลอดเชื้อ (Aseptic processing and aseptic packaging systems) ต้องมีรายงานผลการศึกษาและหลักฐานว่าผ่านการฆ่าเชื้อด้วยวิธีการที่เหมาะสมโดยทำให้ปลอดเชื้อเชิงการค้าที่ดำเนินการโดย PA เอกสารเลขที่ ..... จัดทำโดย .....

(4) หลักฐานแสดงผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority; PA) ต้องมีความรู้ความสามารถโดยกำหนดวุฒิการศึกษามีหลักฐานการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรการฝึกอบรมและมีประสบการณ์การทำงาน ชื่อ – นามสกุล .....

(5) เอกสารกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด (Scheduled Process; SP) เป็นเอกสารที่ระบุกระบวนการฆ่าเชื้อภายใต้ปัจจัยวิกฤตที่ต้องควบคุม เอกสารเลขที่ ..... จัดทำโดย .....

ลงชื่อ ..... ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

ผลิตภัณฑ์อาหาร รายการที่ .....2.....

(หากผลิตภัณฑ์อาหาร จัดประเภทอาหาร ชนิดอาหาร กรรมวิธีการผลิตหลักเดียวกันและบังคับ GMP กฎหมาย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับเดียวกัน แต่มีหลายรายการ ให้เลือกตัวแทน 1 รายการ ส่วนรายการที่เหลือจัดทำรายละเอียดไว้ที่สถานที่ผลิตอาหารไว้ให้ตรวจสอบต่อไป และต้องสอดคล้องกับแบบ นฐ-อ.020 คำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร ข้อ 3 3. ประเภทอาหารที่ประสงค์จะขอรับการตรวจประเมิน ทั้งนี้ แบบเอกสารข้อ 11 นี้ ไม่เพียงพอในการเขียนหรือพิมพ์กรรมวิธีการผลิตอาหาร ให้ถ่ายเอกสารเพิ่มเติมได้หรือเพิ่มหมายเลขหน้ากระดาษได้ตามจำนวนผลิตภัณฑ์อาหารที่ยื่นขออนุญาต)

11. กรรมวิธีการผลิต

(1) ชื่ออาหารภาษาไทย .....ขนมไข่.....

.....

(2) ชื่ออาหารภาษาต่างประเทศ (ถ้ามี).....-.....

.....

(3) ลักษณะของอาหาร .....ขนมอบ.....

.....

(4) จุดประสงค์การใช้ โปรดระบุ

☑ พร้อมบริโภค	☐ เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร
☐ ต้องละลาย/เจือจางก่อนบริโภควัตถุดิบ	☐ ปรุงหรือผสมก่อนบริโภค
วิธีการเตรียมผลิตภัณฑ์ (ต่อหนึ่งหน่วยบริโภค หรือ การรับประทาน 1 ครั้ง)	
ปริมาณผลิตภัณฑ์ : .....กรัม ปริมาณของเหลว : ..... มิลลิลิตร (โปรดระบุชนิดของเหลว.....)	

(5) ชื่อประเภทอาหารตามประกาศกระทรวงฯ.....อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที.....

.....

ชื่อชนิดอาหารตามประกาศกระทรวงฯ (ถ้ามี) .....

.....อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที.....

กรรมวิธีการผลิตหลัก (ระบุตามคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร ข้อ 3.)

.....อบ.....

(6) ชนิดภาชนะบรรจุ (ให้ระบุรายละเอียดของวัสดุพร้อมวิธีการคัดเลือกมาใช้ในการผลิต)

.....ถ้วยกระดาษ สีขาว ไม่มีลวดลาย ไม่มีสี.....

.....

วิธีการคัดเลือกภาชนะบรรจุ .....ถ้วยกระดาษเป็นชนิดกันน้ำมัน ไม่ผสมสารฟอกสี สารเรืองแสง เป็นถ้วยกระดาษสำหรับสัมผัสอาหารเท่านั้น หีบห่อสะอาด ไม่ชำรุดฉีกขาด มีเลขมาตรฐานรับรอง ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิต (ผ่านการรับรอง MM7631 เลขมาตรฐานรับรอง 031/00000000000000).....

.....ฟิล์มบรรจุอาหารเป็นฟิล์มใส สำหรับบรรจุอาหาร จากบริษัท 99999999 เป็นโรงงานผลิตจำหน่ายถุงพลาสติกเพื่อใช้เป็นบรรจุภัณฑ์ .....

(7) อายุการเก็บรักษา .....6 วัน..... ที่อุณหภูมิ ...25-40 องศา....

(8) คาดการณ์ปริมาณที่จะผลิตได้ต่อวันหรือเดือนหรือปี.....5,000 ชิ้น/วัน.....

ลงชื่อ ..... ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

ผลิตภัณฑ์อาหาร รายการที่ .....2.....

(9) ส่วนประกอบทั้งหมดในผลิตภัณฑ์ (ให้ระบุเป็นน้ำหนักหรือร้อยละและเหมือนกันทั้งหมด) และผลิตโดยวิธีแบ่งบรรจุจากผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้รับเลขสารบบอาหาร ที่.....(ถ้ามี) พร้อมสำเนาเอกสารสูตรส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์อาหารที่ขออนุญาตผลิตโดยวิธีแบ่งบรรจุ (ถ้ามี)

ลำดับที่	รายชื่อส่วนประกอบและเลขสารบบอาหาร (แล้วแต่กรณี)	ปริมาณ	หมายเหตุ
1	แป้งสาลี ชนิดเอนกประสงค์ ตราเซอร์รี่ฟ้า เลขสารบบอาหาร 11-2-07947-6-0010	4.9 กก.	32.22%
2	ไข่ไก่ เอกสารรับรอง GMP TAS 6910/7-7	2.5 กก.	16.44%
3	น้ำตาลทรายขาว ตราวังขนาย เลขสารบบอาหาร 72-2-00646-6-001	4.5 กก.	29.59%
4	อิมัลซิไฟอิง เอเจนต์สำหรับเค้ก (วัตุเจือปนอาหาร) ตราเอสพีกรีน เลขสารบบอาหาร 74-1-17356-5-0007	0.2 กก.	1.31%
	4.1 ซอร์บิทอลไซรัป (INS No.420(ii)) 42%	0.084 กก.	0.55%
	4.2 มอโนและไดกลีเซอรด์ไรด์ของกรดไขมัน (INS No.471) 12%	0.024 กก.	0.16%
	4.3 ซอร์บิแทนมอโนสสเตียเรต (INS No.491) 5.4978%	0.0109956 กก.	0.072%
	4.4 พอลิกลีเซอรอลเอสเตอร์ของกรดไขมัน (INS No.475) 4.5%	0.009 กก.	0.059%
	4.5 พอลิออกซิเอทิลีน(20)ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต(INS No.435)2.4995%	0.004999 กก.	0.033%
	4.6 โพรพิลีนไกลคอล (INS No.1520) 2.5%	0.005 กก.	0.033%
	4.7 บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล (INS No.320) 0.002%	0.000004 กก.	0.00003%
	4.8 บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน (INS No.321) 0.002%	0.000004 กก.	0.00003%
	4.9 กรดซิททริก (INS No.330) 0.0016%	0.0000032 กก.	0.00002%
	4.10 ดี-แอลฟา-โทคอเฟอรอล (INS No.307a) 0.0011%	0.0000022 กก.	0.00001%
	4.11 น้ำ 30.996%	0.061992 กก.	0.41%
5	ผงฟู ตราอินเดียนแดง เลขสารบบ 74-1-17356-1-0001	0.015 กก.	0.099%
	5.1 แป้งมันสำปะหลัง 30%	0.0045 กก.	0.030%
	5.2 โซเดียมไบร์คาร์บอนเนต 30%	0.0045 กก.	0.030%
	5.3 โซเดียม เอซิด ไฟโรฟอสเฟต 28%	0.0042 กก.	0.028%
	5.4 โมโนแคลเซียมฟอสเฟต 12%	0.0018 กก.	0.012%
6.	โซเดียม โปรปิโอเนต-2000 เลขสารบบอาหาร 10-1-20528-1-0014	0.015 กก.	0.099%
7.	กลิ่นวนิลา ตราวินเนอร์ เลขสารบบอาหาร 10-1-02148-1-0003	0.020 กก.	0.13%
8	เกลือเสริมไอโอดีน ตราปลาตะเพียนเงินปลาตะเพียนทอง เลขสารบบอาหาร 12-2-01958-2-0001	0.06 กก.	0.39%
9	น้ำเปล่า ตราสมบูรณ์ทิพย์ เลขสารบบอาหาร 732-01150-2-0001	3.0 กก.	19.72%
	รวม	15.21 กก.	100%
อนึ่ง “ส่วนประกอบ” ที่ใช้มีส่วนประกอบย่อย เช่น วัตถุเจือปนอาหารชนิดผสม แป้งผสม วิตามินผสม (Vitamin Premix) เป็นต้น ให้ระบุรายละเอียด โดยแจ้งสูตรส่วนประกอบ 100%			

ลงชื่อ ..... ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

ผลิตภัณฑ์อาหาร รายการที่ .....2.....

(10) วิธีการคัดเลือกวัตถุดิบ ส่วนผสม (ไม่ใช่น้ำและน้ำแข็ง) ที่ใช้ในการผลิต (ให้ระบุรายละเอียดชื่อพร้อมวิธีการคัดเลือกมาใช้ในการผลิต และหากใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ตรวจสอบปริมาณการใช้ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร เช่น สีผสมอาหาร วัตถุกันเสีย)

.....วัตถุดิบในการผสม (แป้ง น้ำตาล เกลือ) ต้องมีเลขสารบบอาหาร 13 หลัก ที่ยังไม่หมดอายุ สภาพภาชนะบรรจุภัณฑ์สะอาด ไม่มีรอยฉีกขาด ไม่รั่วซึม .....

.....วัตถุดิบในการผสม (ไข่ไก่) คัดเลือกขนาดเบอร์ของไข่ไก่ สด เปลือกไข่ต้องสะอาด มีระบบการผลิตจากฟาร์มที่มีเอกสารรับรองมาตรฐานควบคุมฟาร์มไก่.....

.....วัตถุดิบในการผสม(น้ำเปล่า) เป็นน้ำถังที่เป็นภาชนะ ปิดมิดชิด ต้องมีเลขสารบบอาหาร 13 หลัก ผลิต และจำหน่าย โดยบริษัทที่เปิดเผยได้.....

.....วัตถุดิบที่เป็นวัตถุเจือปนอาหาร(ผงฟู กลิ่น โซเดียม โปรปิโอเนต อิมัลซิไฟอิง) ต้องมีเลขสารบบอาหาร 13 หลัก ที่ยังไม่หมดอายุ สภาพภาชนะบรรจุภัณฑ์สะอาด ไม่มีรอยฉีกขาด ไม่รั่วซึม.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ลงชื่อ ..... ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

ผลิตภัณฑ์อาหาร รายการที่ .....2.....

เอกสารตรวจสอบปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหาร (Food Additive) ในผลิตภัณฑ์อาหารนี้

<u>วิธีการตรวจสอบ</u> (ใช้ตรวจสอบร่วมกับ 1. และ 2.)

1. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 418) เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร, (ฉบับที่ 412), (ฉบับที่ 409)

2. ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ลงวันที่ 26 ตุลาคม 2563 เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 418) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์เงื่อนไขวิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 2)

รหัสหมวดอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	INS:	หน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณที่ใช้ในสูตรในสภาพพร้อมบริโภค (มก./กก.)	ปริมาณที่อนุญาตสูงสุด (มก./กก.)	แหล่งข้อมูลอ้างอิง
07.0	ซอร์บิทอลไซรัป	420(ii))	สารให้ความข้นเหนียว	5,500	ปริมาณที่เหมาะสม	ฉ.418
07.0	มอโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน	471	อิมัลซิไฟเออร์	1,600	ปริมาณที่เหมาะสม	ฉ.418
07.**2.1**	ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต	491	อิมัลซิไฟเออร์	720	5000	ฉ.418
07.2.1	พอลิกลีเซอรอลเอสเตอร์ของกรดไขมัน	475	อิมัลซิไฟเออร์	590	10000	ฉ.418
07.**2**	พอลิออกซิเอทิลีน(20) ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต	435	อิมัลซิไฟเออร์	330	3000	ฉ.418
07.**2**	โพรพิลีนไกลคอล	1520	สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น	330	1500	ฉ.418
07.0	บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล	320	สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น	0.3	200	ฉ.418
07.0	บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน	321	สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น	0.3	200	ฉ.418
07.0	กรดซิททริก	330	สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น	0.2	ปริมาณที่เหมาะสม	ฉ.418
07.2.1	ดี-แอลฟา-โทคอเฟอรอล	307a	สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น	0.1	200	ฉ.418
07.0	โซเดียมไบร์คาร์บอนเนต	500(ii)	สารช่วยให้ฟู	300	ปริมาณที่เหมาะสม	ฉ.418
07.2	โซเดียม เอซิดไพโรฟอสเฟต	339(i)	สารช่วยให้ฟู (ใช้ตามเงื่อนไข 33, 229)	72.52 (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส	6000 (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส)	ฉ.418
07.2	โมโนแคลเซียมฟอสเฟต	341(i)	สารช่วยให้ฟู (ใช้ตามเงื่อนไข 33)	31.8 (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส	6000 (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส)	ฉ.418
07.0	Sodium propionate	281	สารกันเสีย	0.015 กก.	ปริมาณที่เหมาะสม	ฉ.418

<u>หมายเหตุ</u> จะเป็นใช้เอกสารแนบท้ายก็ได้ (**<u>คำอธิบาย</u>** รหัสหมวดอาหาร 07.0 ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) / ใช้ตามเงื่อนไข 33 คือ คำนวณเป็นฟอสฟอรัส / เงื่อนไข 229 คือ สำหรับใช้เป็นสารปรับปรุงคุณภาพแป้ง (flour treatment agent) สารช่วยให้ฟู (raising agent) หรือสารที่ทำให้ขึ้นฟู (leavening agent) เท่านั้น)

ลงชื่อ ..... ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

ผลิตภัณฑ์อาหาร รายการที่ .....2.....

<u>วิธีการคำนวณปริมาณวัตถุเจือปนอาหารในหน้าที่อิมัลซิไฟเออร์</u>

รหัสหมวดอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	INS:	หน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณที่ใช้ในสูตรในสภาพพร้อมบริโภค (มก./กก.)	ปริมาณที่อนุญาตสูงสุด (มก./กก.)	แหล่งข้อมูลอ้างอิง
07.**2.1**	ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต	491	อิมัลซิไฟเออร์	720	5000	ฉ.418
07.2.1	พอลิกลีเซอรอลเอสเตอร์ของกรดไขมัน	475	อิมัลซิไฟเออร์	590	10000	ฉ.418
07.**2**	พอลิออกซิเอทิลีน(20) ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต	435	อิมัลซิไฟเออร์	330	3000	ฉ.418

การคำนวณสัดส่วนการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการกำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขในกลุ่มหน้าที่เดียวกันรวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป จะต้องมีผลรวมของสัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารต่อปริมาณสูงสุดที่อนุญาตของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิดไม่เกินหนึ่ง

$$1 \geq \frac{720}{5000} + \frac{590}{10000} + \frac{330}{3000} \quad \ldots\ldots$$

$$1 \geq 0.144 + 0.059 + 0.11 = 0.313$$

<u>วิธีการคำนวณปริมาณวัตถุเจือปนอาหารในหน้าที่สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น</u>

รหัสหมวดอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	INS:	หน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณที่ใช้ในสูตรในสภาพพร้อมบริโภค (มก./กก.)	ปริมาณที่อนุญาตสูงสุด (มก./กก.)	แหล่งข้อมูลอ้างอิง
07.0	บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล	320	สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น	0.3	200	ฉ.418
07.0	บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน	321	สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น	0.3	200	ฉ.418
07.2.1	ดี-แอลฟา-โทคอเฟอรอล	307a	สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น	0.1	200	ฉ.418

การคำนวณสัดส่วนการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการกำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขในกลุ่มหน้าที่เดียวกันรวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป จะต้องมีผลรวมของสัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารต่อปริมาณสูงสุดที่อนุญาตของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิดไม่เกินหนึ่ง

$$1 \geq \frac{0.3}{200} + \frac{0.3}{200} + \frac{0.1}{200} \quad \ldots\ldots$$

$$1 \geq 0.0015 + 0.0015 + 0.0005 = 0.0035$$

ลงชื่อ ..... ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

ผลิตภัณฑ์อาหาร รายการที่ .....2.....

<u>วิธีการคำนวณปริมาณวัตถุเจือปนอาหารในหน้าที่สารช่วยให้ฟู</u>

รหัสหมวดอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	INS:	หน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณที่ใช้ในสูตรในสภาพพร้อมบริโภค (มก./กก.)	ปริมาณที่อนุญาตสูงสุด (มก./กก.)	แหล่งข้อมูลอ้างอิง
07.2	โซเดียม เอซิด ไพโรฟอสเฟต	339(i)	สารช่วยให้ฟู (ใช้ตามเงื่อนไข 33, 229)	72.52 (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส)	6000 (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส)	ฉ.418
07.2	โมโนแคลเซียม ฟอสเฟต	341(i)	สารช่วยให้ฟู (ใช้ตามเงื่อนไข 33)	31.8 (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส)	6000 (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส)	ฉ.418

การคำนวณสัดส่วนการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการกำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขในกลุ่มหน้าที่เดียวกันรวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป จะต้องมีผลรวมของสัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารต่อปริมาณสูงสุดที่อนุญาตของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิดไม่เกินหนึ่ง

$$1 \geq \frac{72.52}{6000} + \frac{31.8}{6000} \quad \text{.....}$$

$$1 \geq 0.012 + 0.0053 = 0.0173$$

การคำนวณวัตถุเจือปนอาหารที่มีข้อกำหนดเพิ่มเติม (เงื่อนไข) ในการใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้น ๆ

ปริมาณวัตถุเจือปนอาหาร (ppm) = % ของวัตถุเจือปนอาหารในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) x 10,000

ในสูตรส่วนประกอบอาหารมีวัตถุเจือปนอาหารที่ต้องคำนวณเป็นฟอสฟอรัส

ปริมาณฟอสฟอรัส (ppm) = % สารประกอบฟอสเฟตในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) x 10,000

INS No.	สารประกอบฟอสเฟตในสูตรผลิตภัณฑ์		ตัวแปร* (factor)
339(i)	Sodium dihydrogen phosphate	โซเดียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต	0.259
341(i)	Monocalcium dihydrogen phosphate	โมโนแคลเซียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต	0.265

ในสูตรส่วนประกอบอาหารมี Sodium dihydrogen phosphate เป็นวัตถุเจือปนอาหารที่ต้องคำนวณเป็นฟอสฟอรัส

ปริมาณฟอสฟอรัส (ppm) = % สารประกอบฟอสเฟตในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) x 10,000
ปริมาณฟอสฟอรัส (ppm) = 0.028% X 0.259 x 10,000 = 72.52

ในสูตรส่วนประกอบอาหารมี Monocalcium dihydrogen phosphate เป็นวัตถุเจือปนอาหารที่ต้องคำนวณเป็นฟอสฟอรัส

ปริมาณฟอสฟอรัส (ppm) = % สารประกอบฟอสเฟตในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) x 10,000
ปริมาณฟอสฟอรัส (ppm) = 0.012% X 0.265 x 10,000 = 31.8

ลงชื่อ ..... ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

ผลิตภัณฑ์อาหาร รายการที่ .....2.....

<u>วิธีการคำนวณปริมาณวัตถุเจือปนอาหาร</u>

1. ผลิตภัณฑ์ลักษณะ พร้อมบริโภค (ที่ไม่มีลักษณะเป็น ผง หรือ เข้มข้น)

ปริมาณวัตถุเจือปนอาหาร (ppm) = % ของวัตถุเจือปนอาหารในสูตรผลิตภัณฑ์ X 10,000

2. วัตถุเจือปนอาหารที่มีข้อกำหนดเพิ่มเติม (เงื่อนไข) ในการใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้น ๆ

ปริมาณวัตถุเจือปนอาหาร (ppm) = % ของวัตถุเจือปนอาหารในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) x 10,000

3. ผลิตภัณฑ์ลักษณะ ผง และ **4. ผลิตภัณฑ์ลักษณะ เข้มข้น**

3. ผลิตภัณฑ์ลักษณะ **ผง**

3.1 การคำนวณผลิตภัณฑ์ในสภาพพร้อมบริโภค

อัตราส่วนในการเจือจาง (วิธีชง)

ผลิตภัณฑ์ ... (A) กรัม ต่อ น้ำหรือของเหลว ..... (B) มล.

สัดส่วนของผลิตภัณฑ์ในสภาพพร้อมบริโภค คือ

..... (A) / ..... (D) + ... (B) = ... (C)

3.2 การคำนวณวัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์สภาพพร้อมบริโภค

สูตร :[.....(A) X ..... (E) ppm] / .....(C) = ... (F) ppm

4. ผลิตภัณฑ์ลักษณะ **เข้มข้น**

4.1 การคำนวณผลิตภัณฑ์ในสภาพพร้อมบริโภค

อัตราส่วนในการเจือจาง

ผลิตภัณฑ์ ..... (G) ส่วน ต่อ น้ำหรือของเหลว ..... (B) ส่วน

สัดส่วนของผลิตภัณฑ์ในสภาพพร้อมบริโภค คือ

..... (G) + ... (B) = ... (H) ส่วน

4.2 การคำนวณวัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์สภาพพร้อมบริโภค

สูตร :[.....(G) X ..... (E) ppm] / .....(H) = ... (F) ppm

<u>หมายเหตุ</u>

(1) A = น้ำหนักผลิตภัณฑ์ที่เป็นผง หน่วยเป็นกรัม B = ปริมาณน้ำหรือของเหลว หน่วยเป็นกรัม C, H = ปริมาณหลังผสม

D = ค่าความหนาแน่น E = ปริมาณวัตถุเจือปนอาหารในสูตรของผลิตภัณฑ์ หน่วยเป็น มก./กก. หรือ ppm

F = ปริมาณวัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์สภาพพร้อมบริโภค G = ปริมาณผลิตภัณฑ์ที่จำเป็น

(2) หากปริมาณของวัตถุเจือปนอาหารไม่ถึง 100% ต้องนำปริมาณนั้นมาคำนวณด้วย

5. การคำนวณสัดส่วนการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการกำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขในกลุ่มหน้าที่เดียวกันรวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป จะต้องมีผลรวมของสัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารต่อปริมาณสูงสุดที่อนุญาตของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิดไม่เกินหนึ่ง

$$1 \geq \frac{\text{Conc A}}{\text{ML A}} + \frac{\text{Conc B}}{\text{ML B}} + \frac{\text{Conc C}}{\text{ML C}} + \frac{\quad}{\quad}$$

โดย ML A = ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้สำหรับวัตถุเจือปนอาหาร A (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมอาหาร)

ML B = ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้สำหรับวัตถุเจือปนอาหาร B (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมอาหาร)

ML C = ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้สำหรับวัตถุเจือปนอาหาร C (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมอาหาร)

Conc A = ปริมาณของวัตถุเจือปนอาหาร A ที่ใช้ในสูตรผลิตภัณฑ์ (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมอาหาร)

Conc B = ปริมาณของวัตถุเจือปนอาหาร A ที่ใช้ในสูตรผลิตภัณฑ์ (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมอาหาร)

Conc C = ปริมาณของวัตถุเจือปนอาหาร A ที่ใช้ในสูตรผลิตภัณฑ์ (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมอาหาร)

**** ผลรวมของสัดส่วนของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิด จะต้องมีค่าน้อยกว่าหรือเท่ากับ 1****

<u>หมายเหตุ</u> วัตถุเจือปนอาหารที่มีข้อกำหนดเพิ่มเติม (เงื่อนไข) ในการใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้น ๆ สามารถศึกษาเพิ่มเติมในประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ลงวันที่ 26 ตุลาคม 2563 เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 418) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 2)

ลงชื่อ ..... ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

ผลิตภัณฑ์อาหาร รายการที่ .....2.....

(11) กรรมวิธีการผลิต (แจ้งรายละเอียดให้ตรงตามที่ผลิตจริง เริ่มตั้งแต่ขั้นตอนแรกจนถึงการบรรจุและให้สอดคล้องกับสูตร มีการใส่วัตถุดิบต่างๆ ในขั้นตอนใด โดยแจ้งกรรมวิธีการทำลายเชื้อจุลินทรีย์ (ถ้ามี), แจ้งอุณหภูมิ เวลา ความดันที่ใช้ (ถ้ามี), อุณหภูมิที่ทำให้เย็นลง (ถ้ามี), กรรมวิธีทำให้แห้งหรือทำให้-เป็นผง (ถ้ามี), กรรมวิธีทำให้เป็นเนื้อเดียวกัน (ถ้ามี), หากมีการกรองให้แจ้งอุปกรณ์และหรือสารที่ใช้กรองด้วย ทั้งนี้ กรรมวิธีการผลิต จะต้องเป็นไปตามที่กำหนดในประกาศฯ หากมีการกำหนดกรรมวิธีไว้โดยเฉพาะ เช่น กระบวนการผลิต ไอศกรีม, นมโค เป็นต้น)

.....1. เตรียมวัตถุดิบทั้งหมดในอัตราส่วนที่กำหนด.....

.....2. นำไข่ น้ำตาล น้ำหอม น้ำเปล่า เอสพี เกลือ เทเข้าเครื่องผสมตีให้เข้ากัน.....

.....3. นำแป้ง ผงฟู วัตถุกันเสีย ผสมรวมกันพักไว้ในภาชนะสแตนเลส เพื่อรอใส่เครื่องผสม.....

.....4. นำส่วนผสม(แป้ง ผงฟู วัตถุกันเสีย) เทเข้าเครื่องผสม ผสมให้เข้ากันจนเป็นเนื้อเนียน.....

.....5. ปิดเครื่องผสม นำออกมาแบ่งใส่พิมพ์ที่รองด้วยถ้วยกระดาษ เพื่อรอเข้าเตาอบ.....

.....6. นำเข้าเตาอบ ใช้ความร้อน ที่ 200 องศา นาน 14 นาที.....

.....7. นำออกจากเตาอบ พักไว้ที่ชั้น เก็บเข้าห้องให้อุณหภูมิขนมเย็นสนิท รอการบรรจุ.....

.....8. นำขนมที่เย็นแล้วเข้าเครื่องบรรจุอัตโนมัติ จัดลงกระบะพลาสติก เตรียมจำหน่าย.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ลงชื่อ ..... ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

ผลิตภัณฑ์อาหาร รายการที่ .....2.....

(12) สถานที่ผลิตอาหารรายการนี้ต้องปฏิบัติให้สอดคล้องตามข้อกฎหมายแล้วแต่กรณี ดังนี้ (ใส่เครื่องหมาย ✓ ใน ☐ ตาม จีเอ็มพี กฎหมาย หรือกฎกระทรวงที่บังคับใช้กับผลิตภัณฑ์อาหารนี้)

☑ (12.1) กรณีเป็นสถานที่ผลิตอาหารที่มีการกำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 ได้แก่

∅(12.1.1) ข้อกำหนดพื้นฐาน

○(12.1.2) ข้อกำหนดเฉพาะ 1 สำหรับการผลิต ☐น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุ-ที่ปิดสนิท ☐น้ำแร่ธรรมชาติ ☐น้ำแข็งบริโภคที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง และผู้ควบคุมการผลิตอาหาร ทำหน้าที่ประจำ ณ สถานที่ผลิต มีหลักฐานการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรการฝึกอบรม ชื่อ-นามสกุล .....
.....

○(12.1.3) ข้อกำหนดเฉพาะ 2 สำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลว ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรซ์ และผู้ควบคุมการผลิตอาหารทำหน้าที่ประจำ ณ สถานที่ผลิต มีหลักฐานการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรการฝึกอบรม ชื่อ-นามสกุล.....

○(12.1.4) ข้อกำหนดเฉพาะ 3 สำหรับการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด ที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยทำให้ปลอดเชื้อเชิงการค้า และผู้ควบคุมการผลิตอาหาร ทำหน้าที่ประจำ ณ สถานที่ผลิต มีหลักฐานการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรการฝึกอบรม ชื่อ-นามสกุล .....

☐ (12.2) กรณีเป็นสถานที่ผลิตผักหรือผลไม้สดบางชนิด ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ. 2560 เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา ผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก

☐ (12.3) กรณีเป็นสถานที่ฉายรังสีอาหาร ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารฉายรังสี ประกาศ ณ วันที่ 14 กันยายน พ.ศ. 2553

☐ (12.4) กรณีเป็นสถานที่ผลิตเกลือบริโภค ต้องเป็นไปไปตามกฎกระทรวงฉบับที่ 1 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ตามบันทึกการตรวจสถานที่ผลิตเกลือบริโภค

☐ (12.5) กรณีเป็นสถานที่ผลิตอาหารทั่วไป ต้องเป็นไปไปตามกฎกระทรวงฉบับที่ 1 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

(13) สำหรับอาหารที่เข้าข่ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและเก็บรักษาอาหาร ตามข้อกำหนดเฉพาะ 3 สำหรับการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด ที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยทำให้ปลอดเชื้อเชิงการค้า ได้แก่ อาหารที่มีคุณลักษณะตามเงื่อนไข 5 ข้อ คือ

(1) เป็นอาหารที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อน ภายหลัง หรือก่อนบรรจุหรือปิดผนึก

(2) เป็นอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ (Low Acid Food) คือ มีค่าความเป็นกรด-ด่าง มากกว่า 4.6 (pH > 4.6) หรือเป็นอาหารที่มีการปรับสภาพให้เป็นกรด (Acidified Food) จนมีค่าความเป็นกรด-ด่าง ไม่เกิน 4.6 (pH ≤ 4.6)

(3) มีค่าวอเตอร์แอคติวิตี้ (Water activity) มากกว่า 0.85 (a_w > 0.85)

(4) เก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ที่สามารถป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้

(5) เก็บรักษาที่อุณหภูมิปกติ (อุณหภูมิห้อง)

ลงชื่อ ..... ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

ผลิตภัณฑ์อาหาร รายการที่ .....1.....

<u>หากเข้าเงื่อนไขทุกข้อ</u> ให้กรอกรายละเอียดในข้อ (13.1) – (13.4)

(13.1) แจ้งค่า F_0 (กรณีกรดต่ำ) ..... นาที

(13.2) ค่าความเป็นกรด–ด่าง (pH) .....

(13.3) ระยะเวลาที่ pH เข้าสู่สมดุล (กรณีปรับกรด) .....

(13.4) ค่าวอเตอร์แอคติวิตี้ (a_w) .....

ทั้งนี้ ให้แนบเอกสารหลักฐานยืนยันความถูกต้อง (Validation) ของกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนว่าเพียงพอในการทำให้อาหารปลอดเชื้อเชิงการค้าเพิ่มเติมแล้วแต่กรณี อย่างละ 2 ฉบับ (เอกสารในข้อ 11 (13) ของผลิตภัณฑ์อาหารทุกรายการที่ซ้ำกัน ให้ใช้เอกสารร่วมกันชุดเดียวได้) ดังนี้

ก. *อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่ปรับกรด*

กรณีใช้กรรมวิธียับยั้งการงอกของสปอร์คลอสตริเดียม โบทูลินั่ม มีวิธีการควบคุมการฆ่าเชื้อที่สามารถวัดอุณหภูมิอาหารได้โดยตรงขณะฆ่าเชื้อ ไม่จำเป็นต้องศึกษา TD และ HP ต้องมีเอกสารอ้างอิงอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อแล้วแต่กรณี

- **กรณีใช้รายงานผลการศึกษาที่ดำเนินการโดยผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority; PA)** ดังนี้

(1) เอกสารวิชาการศึกษาการทดสอบการกระจายความร้อนในเครื่องฆ่าเชื้อ(Temperature Distribution; TD) โดย PA เอกสารเลขที่ ..... จัดทำโดย .....

(2) เอกสารวิชาการศึกษาอัตราการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์อาหารแต่ละชนิด แต่ละขนาดบรรจุเพื่อกำหนดอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อ (Heat Penetration; HP) โดย PA เอกสารเลขที่..... จัดทำโดย .....

(3) หลักฐานแสดงผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority; PA) ต้องมีความรู้ ความสามารถโดยกำหนดวุฒิการศึกษามีหลักฐานการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรการฝึกอบรม และมีประสบการณ์การทำงาน ชื่อ – นามสกุล .....

(4) เอกสารกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด (Scheduled Process; SP) เป็นเอกสารที่ระบุกระบวนการฆ่าเชื้อภายใต้ปัจจัยวิกฤตที่ต้องควบคุม เอกสารเลขที่ ..... จัดทำโดย .....

- **กรณีใช้เอกสารอ้างอิงอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อ**

(1) เอกสารอ้างอิงอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อ ชื่อเอกสาร..... จัดทำโดย .....

(2) เอกสารกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด (Scheduled Process; SP) เป็นเอกสารที่ระบุกระบวนการฆ่าเชื้อภายใต้ปัจจัยวิกฤตที่ต้องควบคุม เอกสารเลขที่ ..... จัดทำโดย .....

ข. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ

(1) เอกสารวิชาการศึกษาการทดสอบการกระจายความร้อนในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution; TD) โดย PA เอกสารเลขที่ ..... จัดทำโดย .....

(2) เอกสารวิชาการศึกษาอัตราการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์อาหารแต่ละชนิดแต่ละขนาดบรรจุเพื่อกำหนดอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อ (Heat Penetration; HP) โดย PA เอกสารเลขที่ ..... จัดทำโดย .....

(3) กรณีระบบการผลิตและการบรรจุแบบปลอดเชื้อ (Aseptic processing and aseptic packaging systems) ต้องมีรายงานผลการศึกษาและหลักฐานว่าผ่านการฆ่าเชื้อด้วยวิธีการที่เหมาะสมโดยทำให้ปลอดเชื้อเชิงการค้าที่ดำเนินการโดย PA เอกสารเลขที่ ..... จัดทำโดย .....

(4) หลักฐานแสดงผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority; PA) ต้องมีความรู้ความสามารถโดยกำหนดวุฒิการศึกษามีหลักฐานการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรการฝึกอบรมและมีประสบการณ์การทำงาน ชื่อ – นามสกุล .....

(5) เอกสารกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด (Scheduled Process; SP) เป็นเอกสารที่ระบุกระบวนการฆ่าเชื้อภายใต้ปัจจัยวิกฤตที่ต้องควบคุม เอกสารเลขที่ ..... จัดทำโดย .....

ลงชื่อ ..... ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

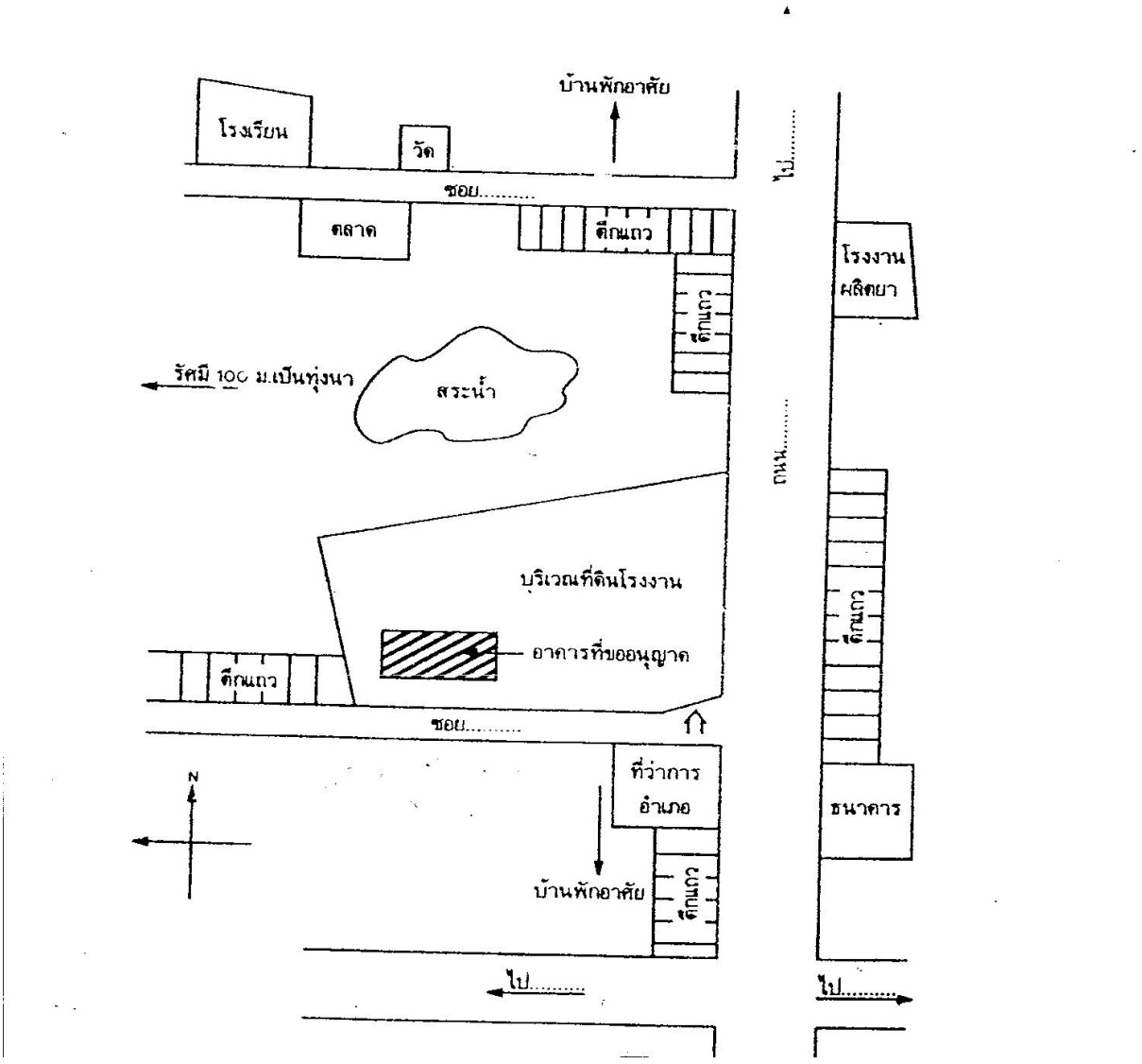
22. แผนที่สังเขปแสดงที่ตั้งสถานที่และสิ่งปลูกสร้างในบริเวณใกล้เคียง

(มาตราส่วน 1 : 200)

สถานที่ผลิต ชื่อ.....

ที่ตั้ง.....

ตัวอย่างแผนที่สังเขปแสดงที่ตั้งโรงงานและสิ่งปลูกสร้างในบริเวณใกล้เคียง



ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

<u>คำเตือน</u> ตัวอย่างนี้เพื่อใช้เป็นแนวทางจัดเตรียมเอกสารและสถานที่ ผู้ขออนุญาตมีหน้าที่ต้องจัดเตรียมให้ครบถ้วนถูกต้องตามที่ระเบียบการขออนุญาตกำหนดไว้

23. แบบแปลนแผนผังสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณที่ดิน

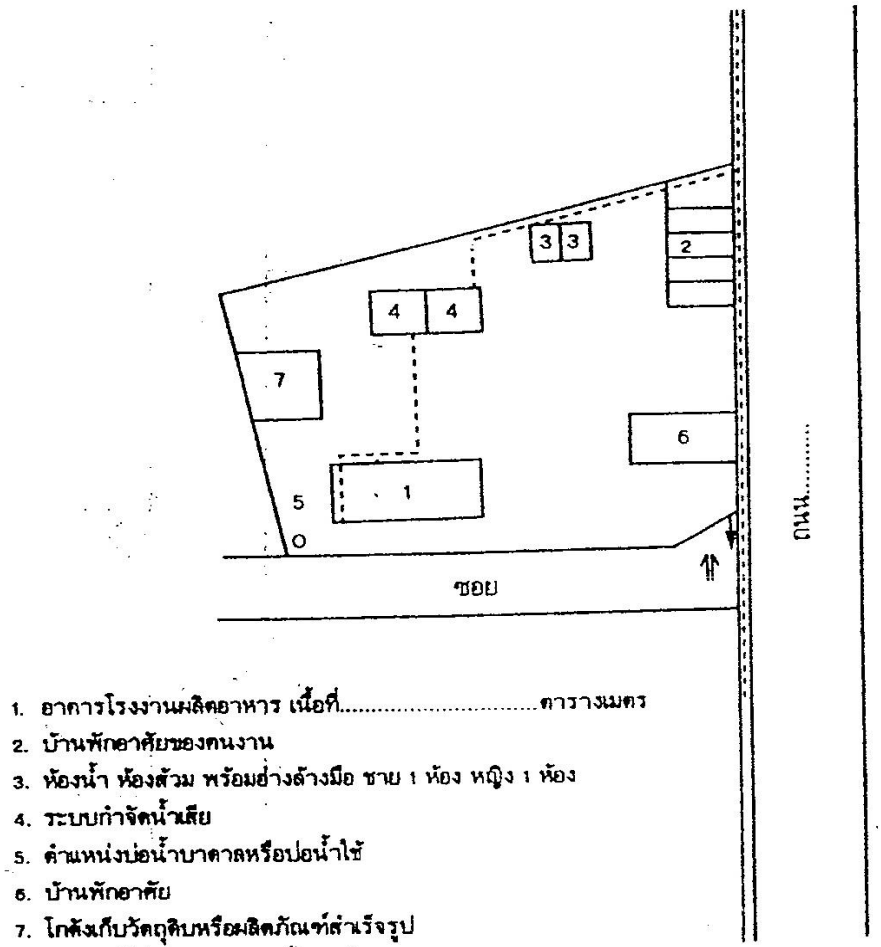
(มาตราส่วน 1 : 200)

สถานที่ผลิต ชื่อ .....

ที่ตั้ง.....

ตัวอย่าง

แบบแปลนแผนผังแสดงสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณที่ดินของโรงงาน



1. อาคารโรงงานผลิตอาหาร เนื้อที่.....ตารางเมตร
2. บ้านพักอาศัยของคนงาน
3. ห้องน้ำ ห้องส้วม พร้อมอ่างล้างมือ ชาย 1 ห้อง หญิง 1 ห้อง
4. ระบบกำจัดน้ำเสีย
5. ตำแหน่งบ่อน้ำบาดาลหรือบ่อน้ำใช้
6. บ้านพักอาศัย
7. โกดังเก็บวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป

---------- ทางระบายน้ำภายใน

========== ทางระบายน้ำสาธารณะ

อาคารผลิตอาหาร เนื้อที่ทั้งหมด.....40.....ตารางเมตร

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

<u>คำเตือน</u> ตัวอย่างนี้เพื่อใช้เป็นแนวทางจัดเตรียมเอกสารและสถานที่ ผู้ขออนุญาตมีหน้าที่ต้องจัดเตรียมให้ครบถ้วนถูกต้องตามที่ระเบียบการขออนุญาตกำหนดไว้

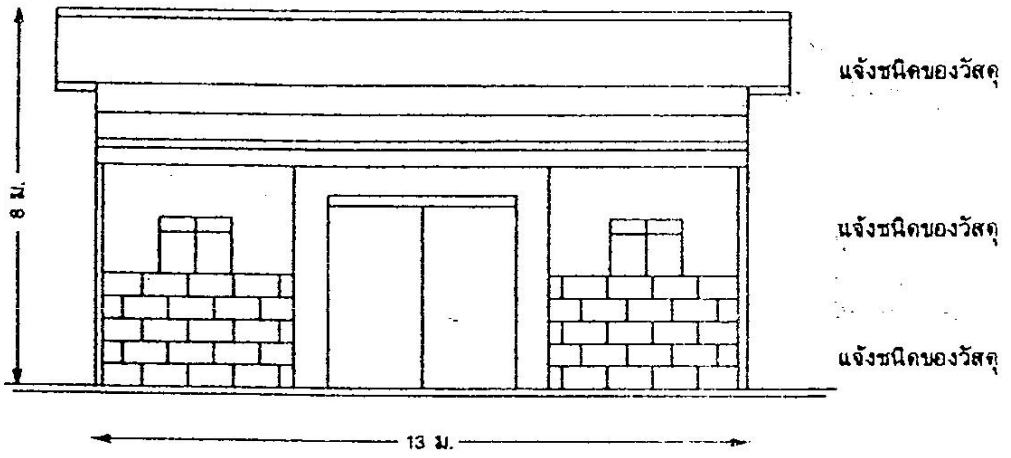
แบบแปลนแสดงรูปตั้งด้านหน้า

(มาตราส่วน 1 : 200)

สถานที่ผลิต ชื่อ .....

ที่ตั้ง.....

ตัวอย่างแบบแปลนแสดงรูปตั้งด้านหน้า



แจ้งรายละเอียดชนิดของวัสดุที่ใช้สร้างอาคาร ขนาดความกว้าง.....13.....เมตร สูง.....8.....เมตร

- หลังคา.....กระเบื้อง ฝาแผ่นเรียบ.....
- พื้นอาคาร.....คอนกรีต.....
- ประตู.....เหล็กและไม้.....
- หน้าต่าง .....ไม้และกระจก.....
- ฝาผนัง.....ก่ออิฐฉาบปูน.....

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

<u>คำเตือน</u> ตัวอย่างนี้เพื่อใช้เป็นแนวทางจัดเตรียมเอกสารและสถานที่ ผู้ขออนุญาตมีหน้าที่ต้องจัดเตรียมให้ครบถ้วนถูกต้องตามที่ระเบียบการขออนุญาตกำหนดไว้

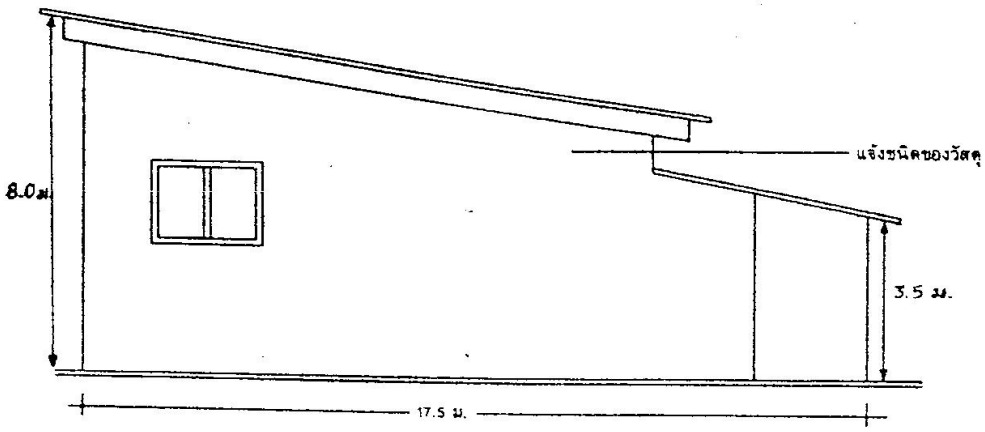
แบบแปลนแสดงรูปตั้งด้านข้าง

(มาตราส่วน 1 : 100)

สถานที่ผลิต ชื่อ .....

ที่ตั้ง.....

ตัวอย่างแบบแปลนแสดงรูปตั้งด้านข้าง



แจ้งรายละเอียดชนิดของวัสดุที่ใช้สร้างอาคาร

ขนาดความยาวของอาคาร (ด้านหน้า-ด้านหลัง) ...17.50...เมตร

ความสูงของอาคารด้านหน้า.....8.00.....เมตร

ความสูงของอาคารด้านหลัง.....3.50.....เมตร

- ฝาผนัง.... ก่ออิฐฉาบปูน.....

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

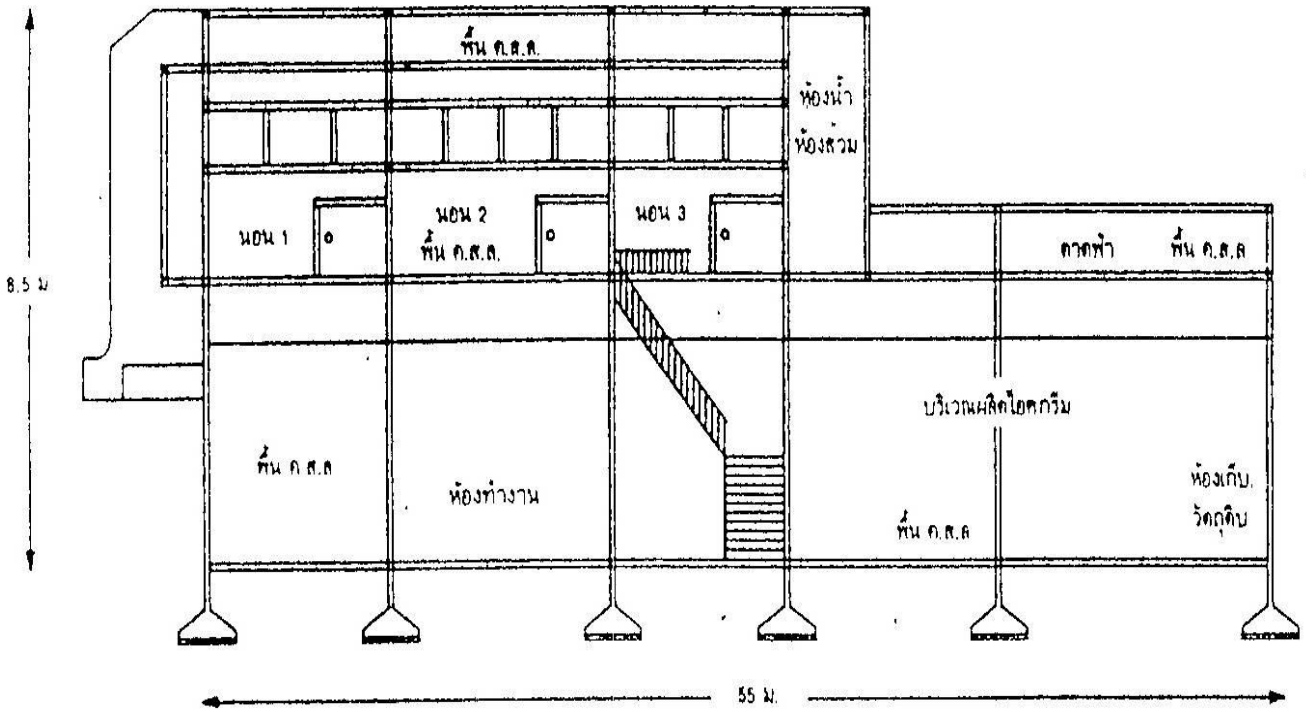
<u>คำเตือน</u> ตัวอย่างนี้เพื่อใช้เป็นแนวทางจัดเตรียมเอกสารและสถานที่ ผู้ขออนุญาตมีหน้าที่ต้องจัดเตรียมให้ครบถ้วนถูกต้องตามที่ระเบียบการขออนุญาตกำหนดไว้

แบบแปลนรูปตัดของอาคารที่ใช้ผลิตอาหาร

(มาตราส่วน 1 : 100)

สถานที่ผลิต ชื่อ .....

ที่ตั้ง.....



ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

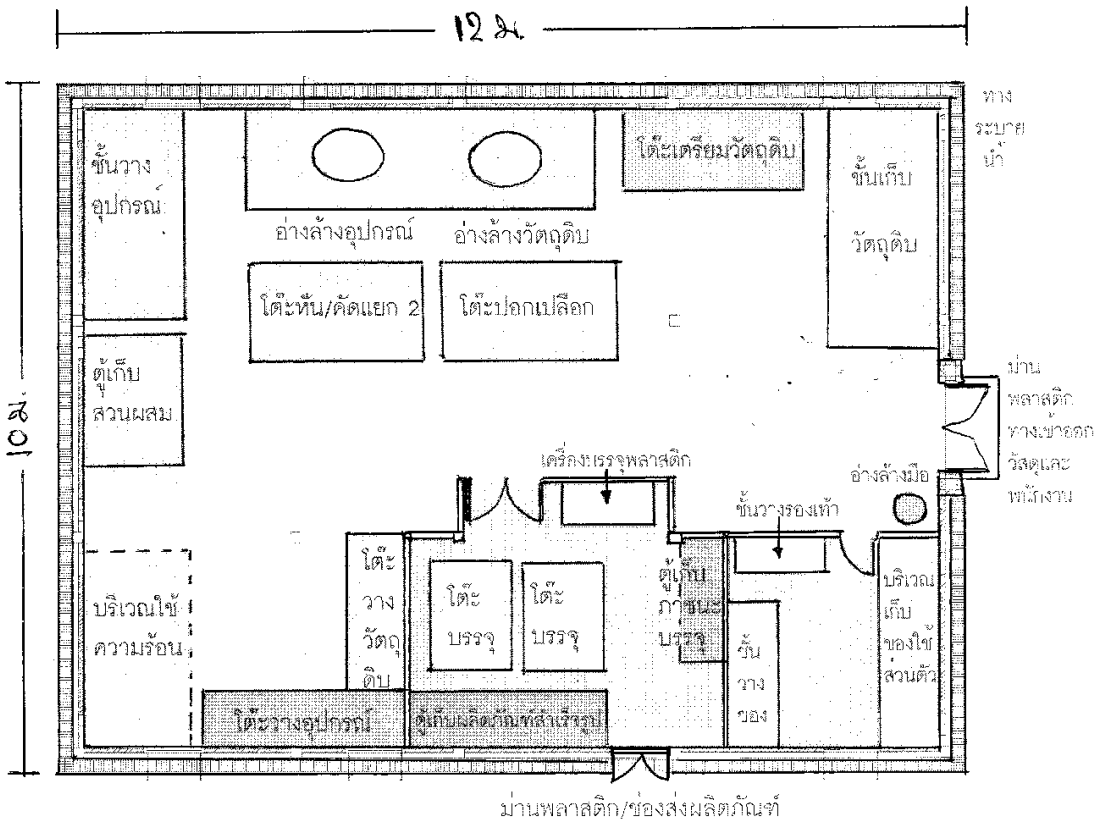
<u>คำเตือน</u> ตัวอย่างนี้เพื่อใช้เป็นแนวทางจัดเตรียมเอกสารและสถานที่ ผู้ขออนุญาตมีหน้าที่ต้องจัดเตรียมให้ครบถ้วนถูกต้องตามที่ระเบียบการขออนุญาตกำหนดไว้

แบบแปลนพื้นอาคารผลิตอาหาร
และการติดตั้งเครื่องมือ เครื่องจักรพร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหาร

(มาตรส่วน 1 : 100)

สถานที่ผลิต ชื่อ .....

ที่ตั้ง.....



(อาคารเดี่ยวชั้นเดียว)

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

<u>คำเตือน</u> ตัวอย่างนี้เพื่อใช้เป็นแนวทางจัดเตรียมเอกสารและสถานที่ ผู้ขออนุญาตมีหน้าที่ต้องจัดเตรียมให้ครบถ้วนถูกต้องตามที่ระเบียบการขออนุญาตกำหนดไว้

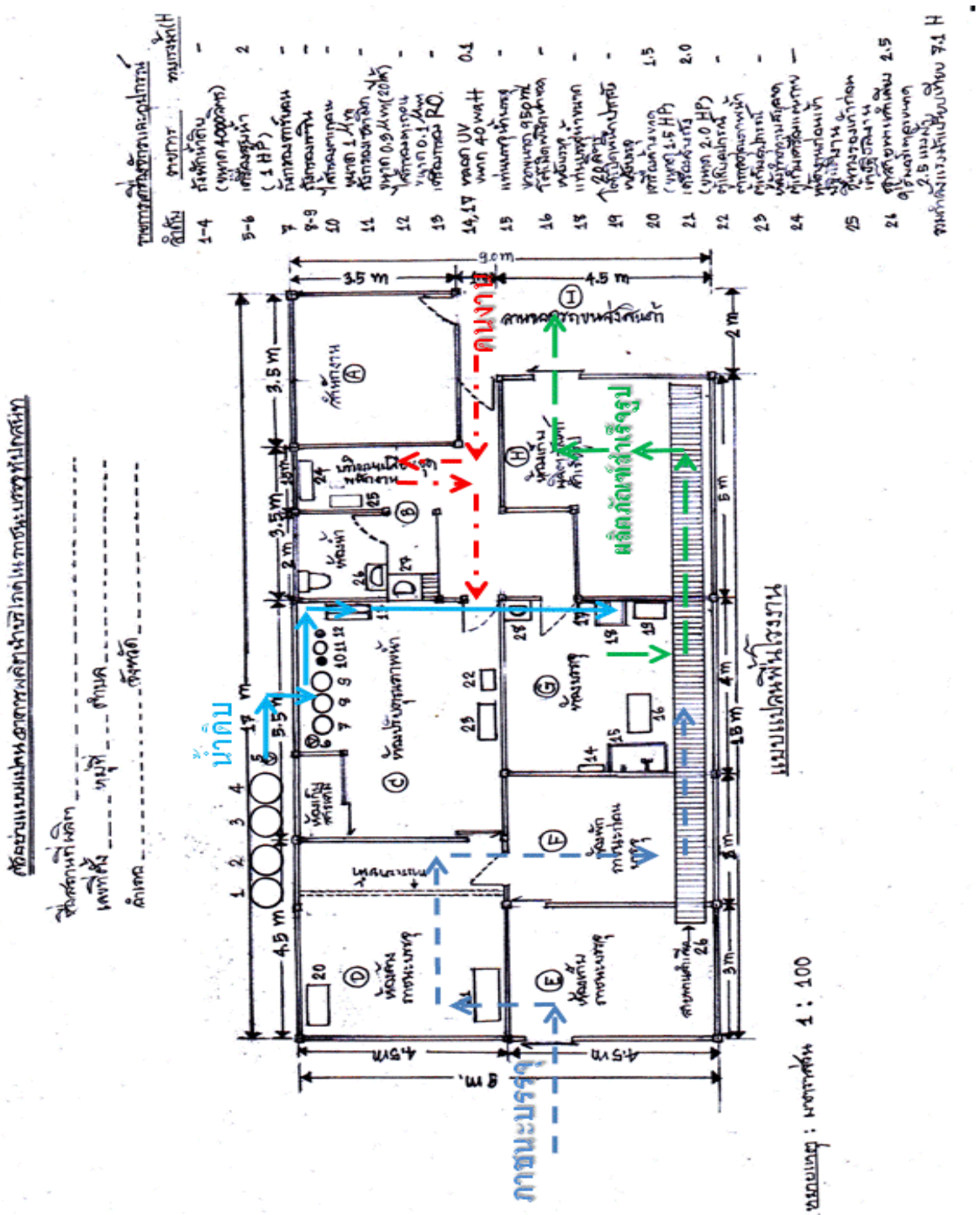
แบบแปลนพื้นอาคารผลิตอาหาร
และการติดตั้งเครื่องมือ เครื่องจักรพร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหาร

(มาตรส่วน 1 : 100)

สถานที่ผลิต ชื่อ .....

ที่ตั้ง.....

ตัวอย่างแบบแปลนพื้นอาคารผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท


9.0 m
3.5 m
4.5 m
3.5 m
2 m
4.5 m
4.5 m
8 m
ทางเข้า
ทางออก
ห้องผลิตน้ำบริโภค
ห้องเก็บน้ำที่ผลิตแล้ว
ห้องเก็บวัตถุดิบ
ห้องเก็บภาชนะบรรจุ
ห้องล้างภาชนะบรรจุ
ห้องเก็บฝาปิดภาชนะบรรจุ
ห้องเก็บสารเคมี
ห้องเก็บอุปกรณ์ทำความสะอาด
ห้องน้ำ
ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า
ที่ล้างมือ
ที่ล้างเท้า
ที่ล้างอุปกรณ์
ที่ล้างภาชนะบรรจุ
ที่ล้างวัตถุดิบ

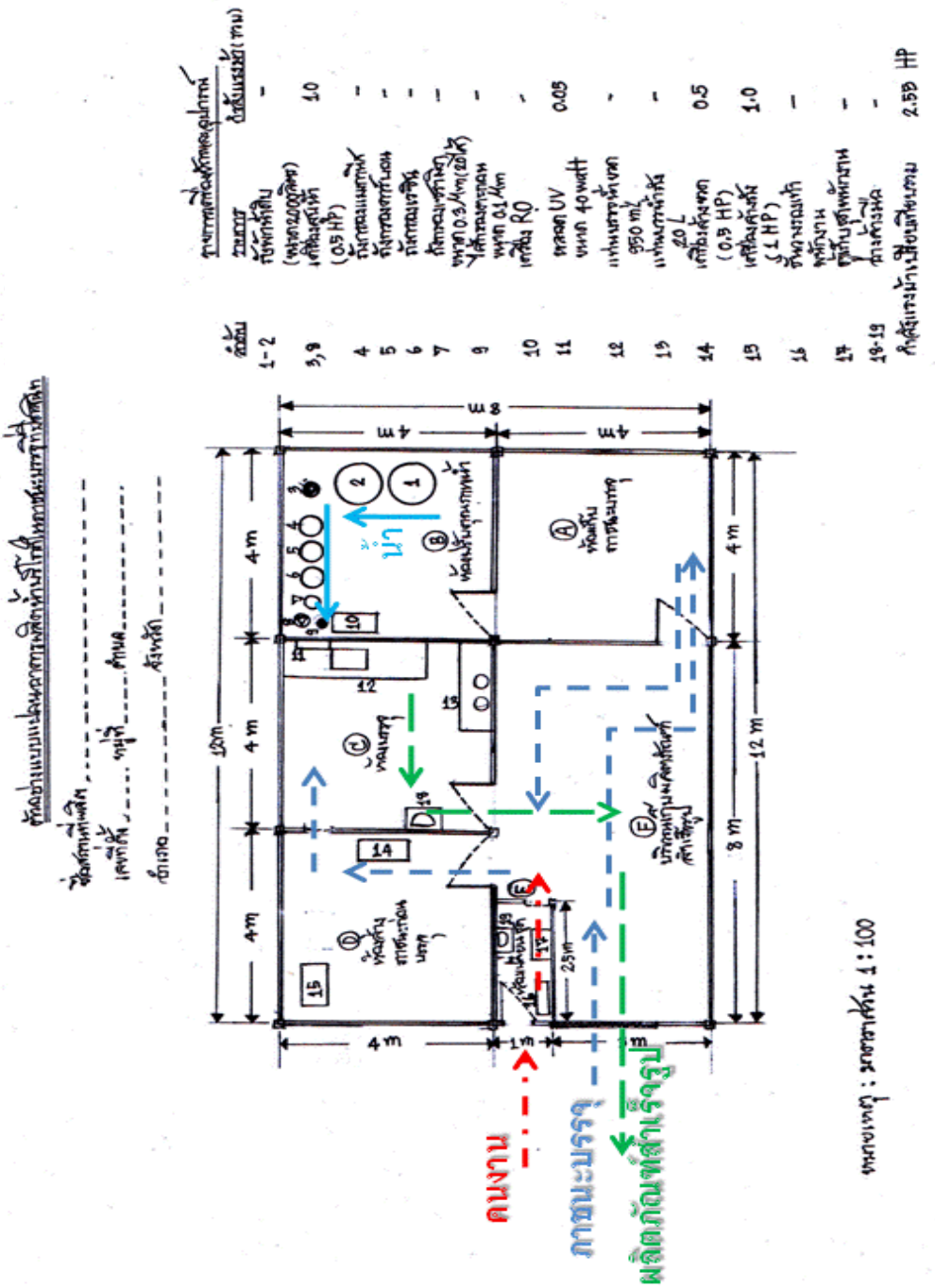
แบบแปลนพื้นอาคารผลิตอาหาร
และการติดตั้งเครื่องมือ เครื่องจักรพร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหาร

(มาตรส่วน 1 : 100)

สถานที่ผลิต ชื่อ .....

ที่ตั้ง.....

ตัวอย่างแบบแปลนพื้นอาคารผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท



ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

<u>คำเตือน</u> ตัวอย่างนี้เพื่อใช้เป็นแนวทางจัดเตรียมเอกสารและสถานที่ ผู้ขออนุญาตมีหน้าที่ต้องจัดเตรียมให้ครบถ้วนถูกต้องตามที่ระเบียบการขออนุญาตกำหนดไว้

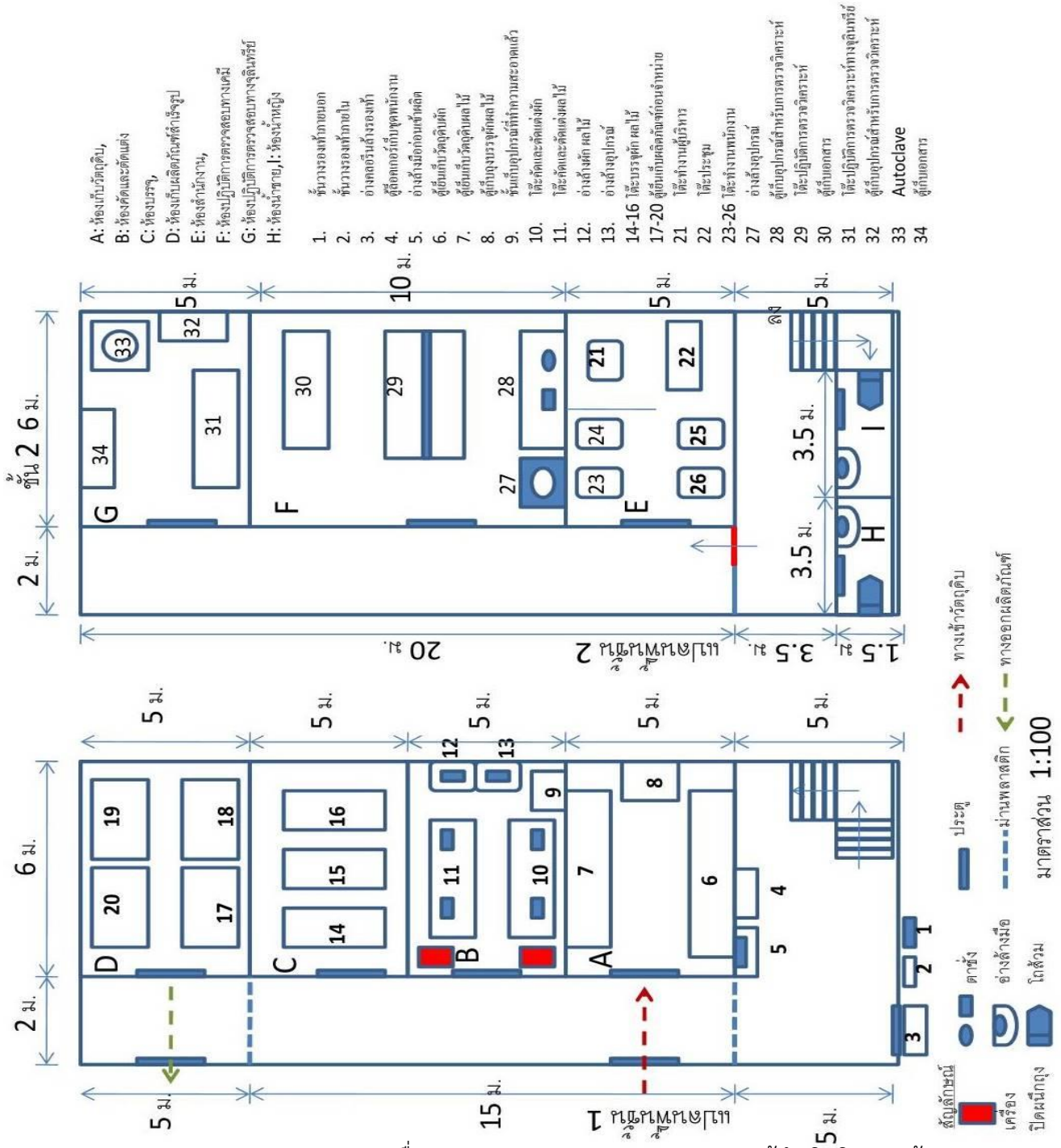
แบบแปลนพื้นอาคารผลิตอาหาร
และการติดตั้งเครื่องมือ เครื่องจักรพร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหาร

(มาตรส่วน 1 : 100)

สถานที่ผลิต ชื่อ .....

ที่ตั้ง.....

ตัวอย่างแบบแปลนพื้นอาคารผลิตผักหรือผลไม้สดบางชนิด และ พืชและผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการตรวจประเมิน



ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

<u>คำเตือน</u> ตัวอย่างนี้เพื่อใช้เป็นแนวทางจัดเตรียมเอกสารและสถานที่ ผู้ขออนุญาตมีหน้าที่ต้องจัดเตรียมให้ครบถ้วนถูกต้องตามที่ระเบียบการขออนุญาตกำหนดไว้

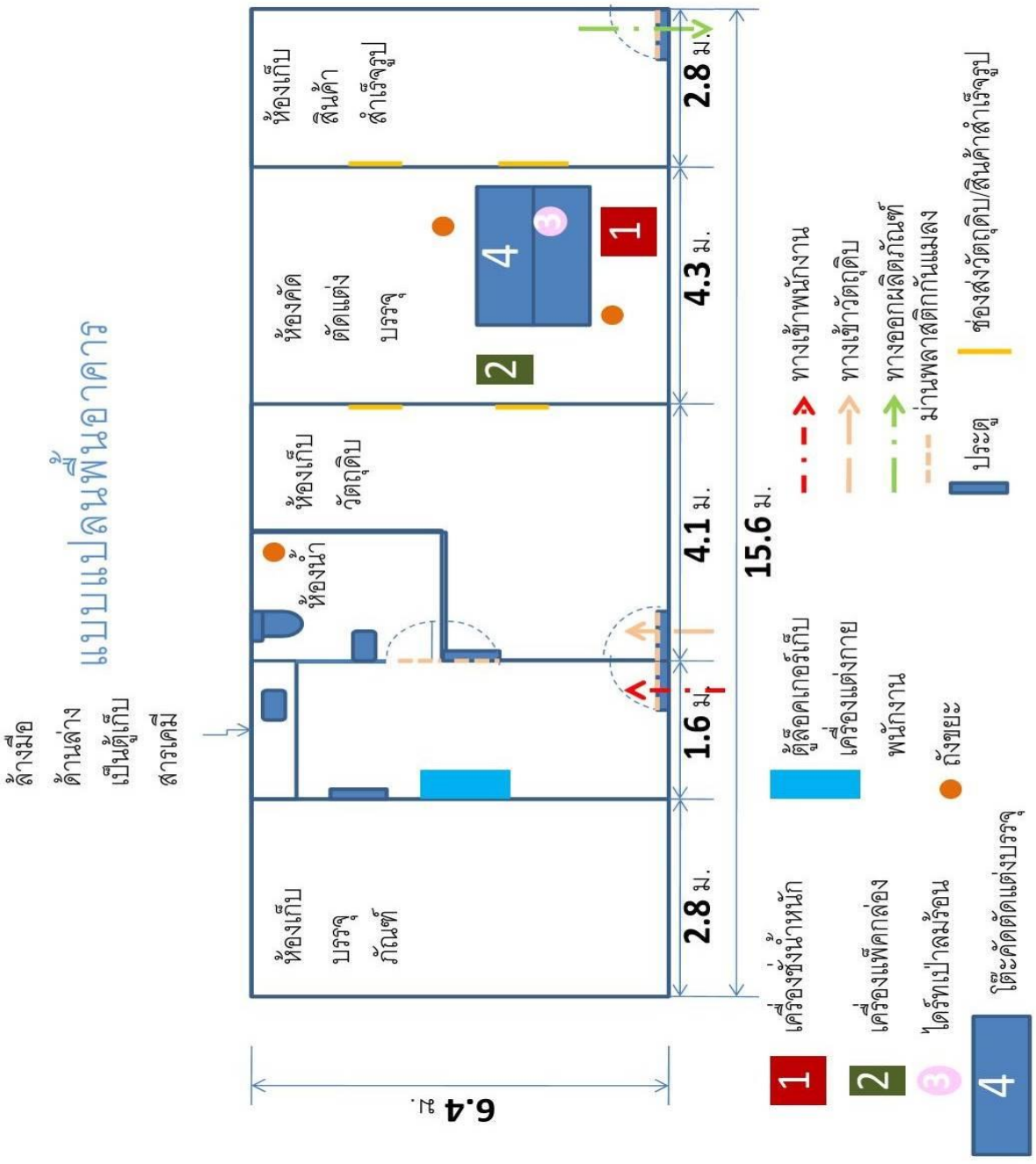
แบบแปลนพื้นอาคารผลิตอาหาร
และการติดตั้งเครื่องมือ เครื่องจักรพร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหาร

(มาตรส่วน 1 : 100)

สถานที่ผลิต ชื่อ .....

ที่ตั้ง.....

ตัวอย่างแบบแปลนพื้นอาคารผลิตผักหรือผลไม้สดบางชนิด และ พืชและผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการตรวจประเมิน



ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

<u>คำเตือน</u> ตัวอย่างนี้เพื่อใช้เป็นแนวทางจัดเตรียมเอกสารและสถานที่ ผู้ขออนุญาตมีหน้าที่ต้องจัดเตรียมให้ครบถ้วนถูกต้องตามที่ระเบียบการขออนุญาตกำหนดไว้

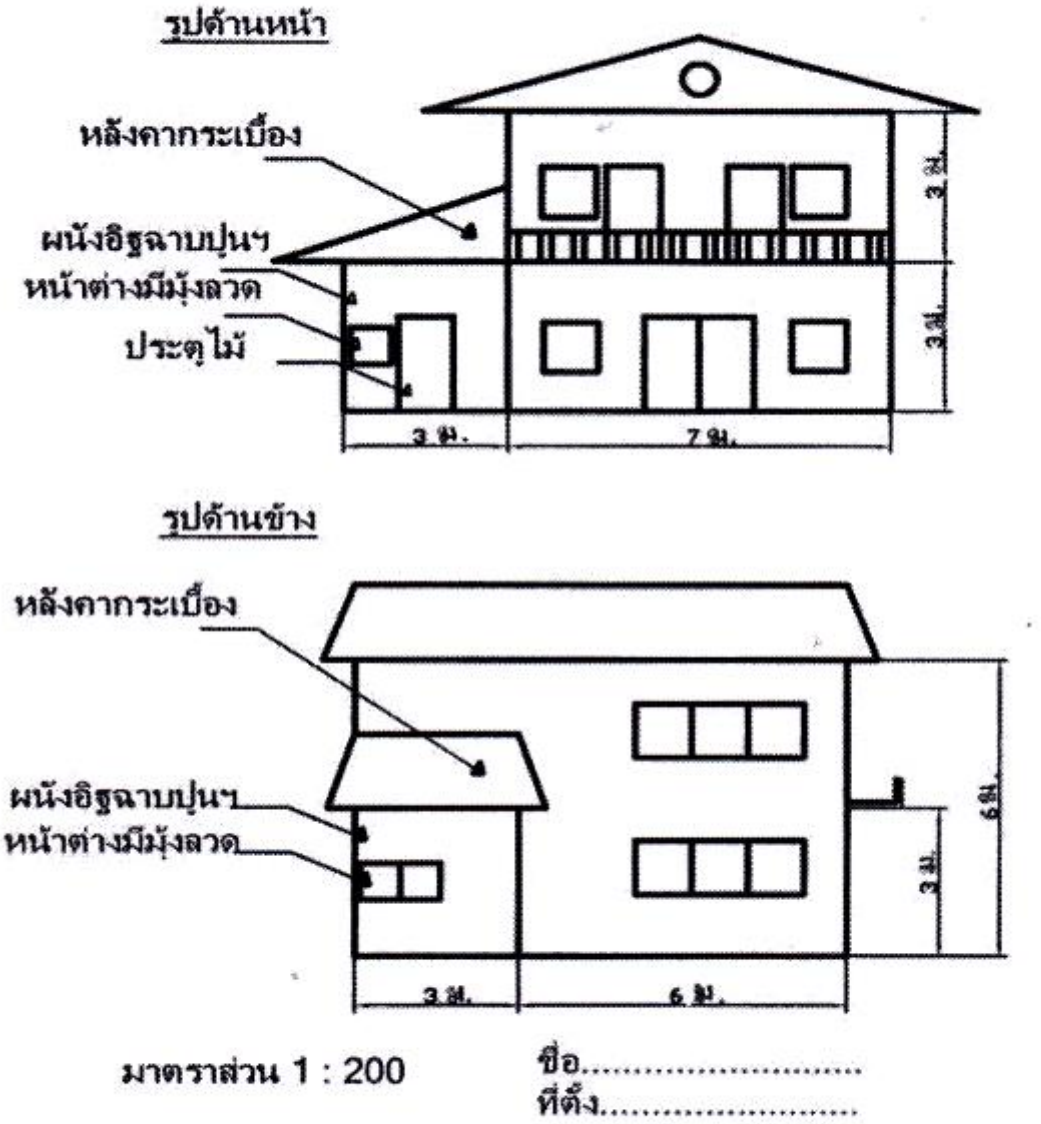
แบบแปลนแสดงรูปตั้งด้านหน้า/รูปด้านข้าง

(มาตราส่วน 1 : 200)

สถานที่ผลิต ชื่อ .....

ที่ตั้ง.....

16.1 ตัวอย่าง ❶ สถานที่ผลิตอาหารเป็นแบบบ้านเดี่ยว ดัดแปลงจากที่พักอาศัย



ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

คำเตือน ตัวอย่างนี้เพื่อใช้เป็นแนวทางจัดเตรียมเอกสารและสถานที่ ผู้ขออนุญาตมีหน้าที่ต้องจัดเตรียมให้ครบถ้วนถูกต้องตามที่ระเบียบการขออนุญาตกำหนดไว้

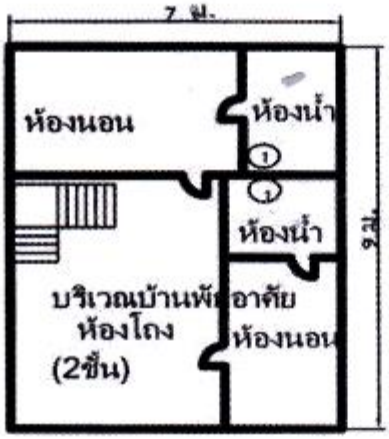
แบบแปลนพื้นอาคารผลิตอาหาร
และการติดตั้งเครื่องมือ เครื่องจักรพร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหาร

(มาตรส่วน 1 : 200)

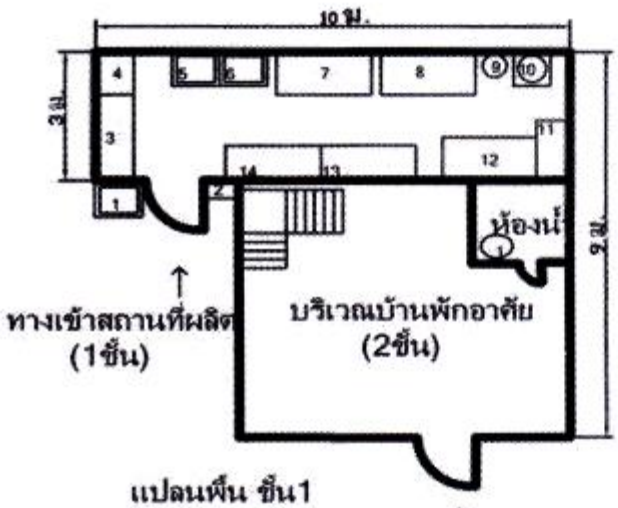
สถานที่ผลิต ชื่อ .....

ที่ตั้ง.....

16.1 ตัวอย่าง ❶สถานที่ผลิตอาหารเป็นแบบบ้านเดี่ยว ดัดแปลงจากที่พักอาศัย



แปลนพื้น
ชั้น 2



แปลนพื้น ชั้น1
มาตราส่วน
1:200

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

ชื่อ .....
ที่ตั้ง .....

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

คำเตือน ตัวอย่างนี้เพื่อใช้เป็นแนวทางจัดเตรียมเอกสารและสถานที่ ผู้ขออนุญาตมีหน้าที่ต้องจัดเตรียมให้ครบถ้วนถูกต้องตามที่ระเบียบการขออนุญาตกำหนดไว้

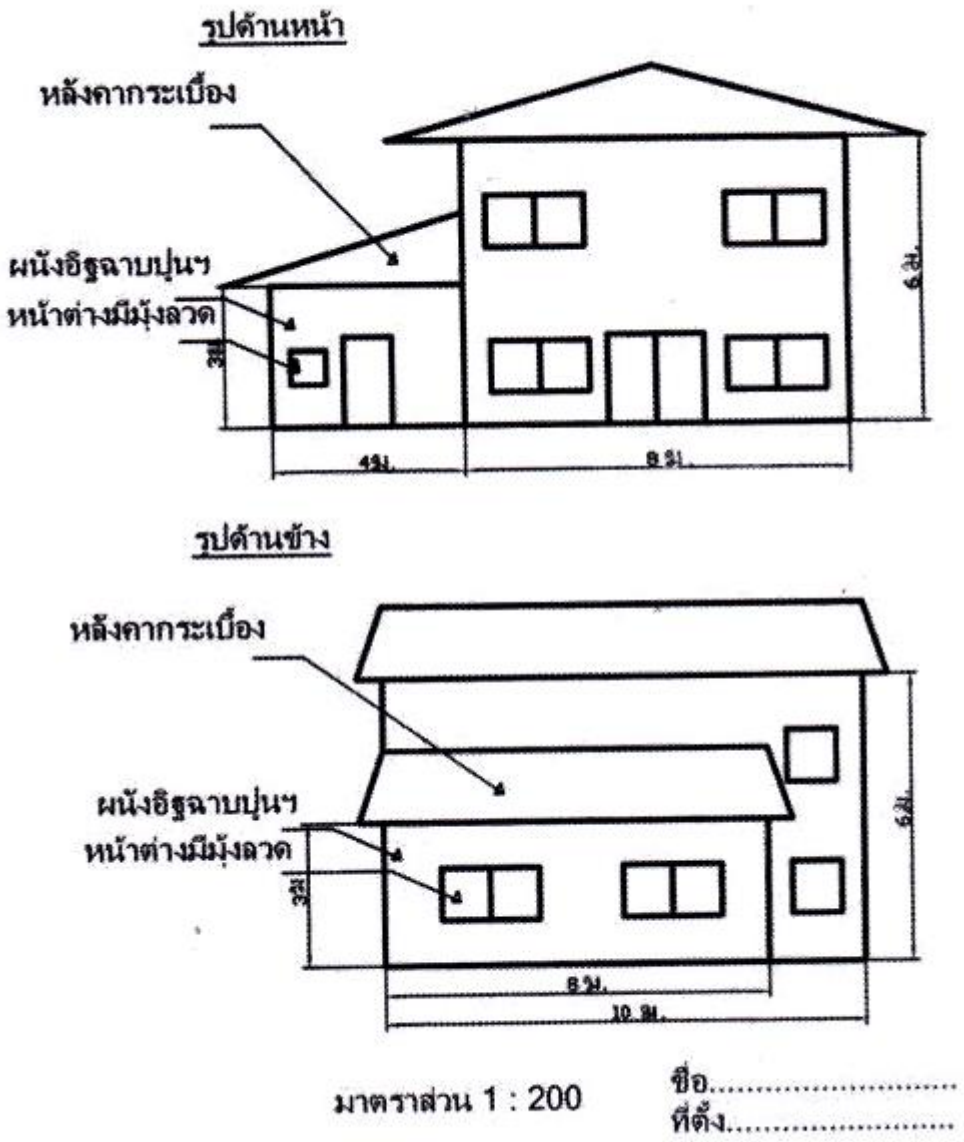
แบบแปลนแสดงรูปตั้งด้านหน้า/รูปด้านข้าง

(มาตราส่วน 1 : 200)

สถานที่ผลิต ชื่อ .....

ที่ตั้ง.....

16.2 ตัวอย่าง ❷สถานที่ผลิตอาหารเป็นแบบบ้านเดี่ยว ดัดแปลงจากที่พักอาศัย



ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

คำเตือน ตัวอย่างนี้เพื่อใช้เป็นแนวทางจัดเตรียมเอกสารและสถานที่ ผู้ขออนุญาตมีหน้าที่ต้องจัดเตรียมให้ครบถ้วนถูกต้องตามที่ระเบียบการขออนุญาตกำหนดไว้

แบบแปลนพื้นอาคารผลิตอาหาร

และการติดตั้งเครื่องมือ เครื่องจักรพร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหาร

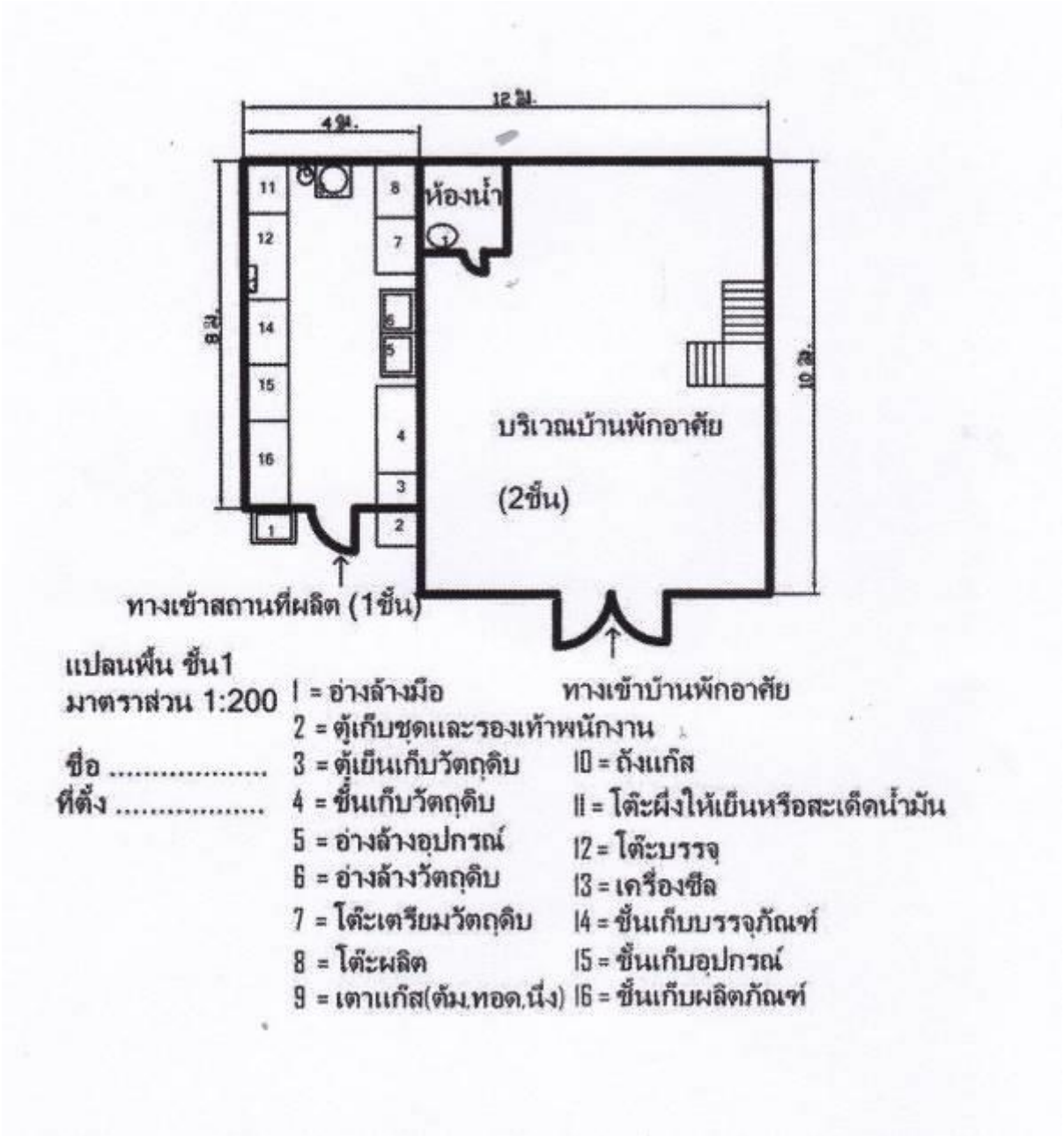
(มาตรส่วน 1 : 200)

สถานที่ผลิต ชื่อ .....

ที่ตั้ง.....

16.2 ตัวอย่าง ❷

สถานที่ผลิตอาหารเป็นแบบบ้านเดี่ยว ดัดแปลงจากที่พักอาศัย



ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

คำเตือน ตัวอย่างนี้เพื่อใช้เป็นแนวทางจัดเตรียมเอกสารและสถานที่ ผู้ขออนุญาตมีหน้าที่ต้องจัดเตรียมให้ครบถ้วนถูกต้องตามที่ระเบียบการขออนุญาตกำหนดไว้

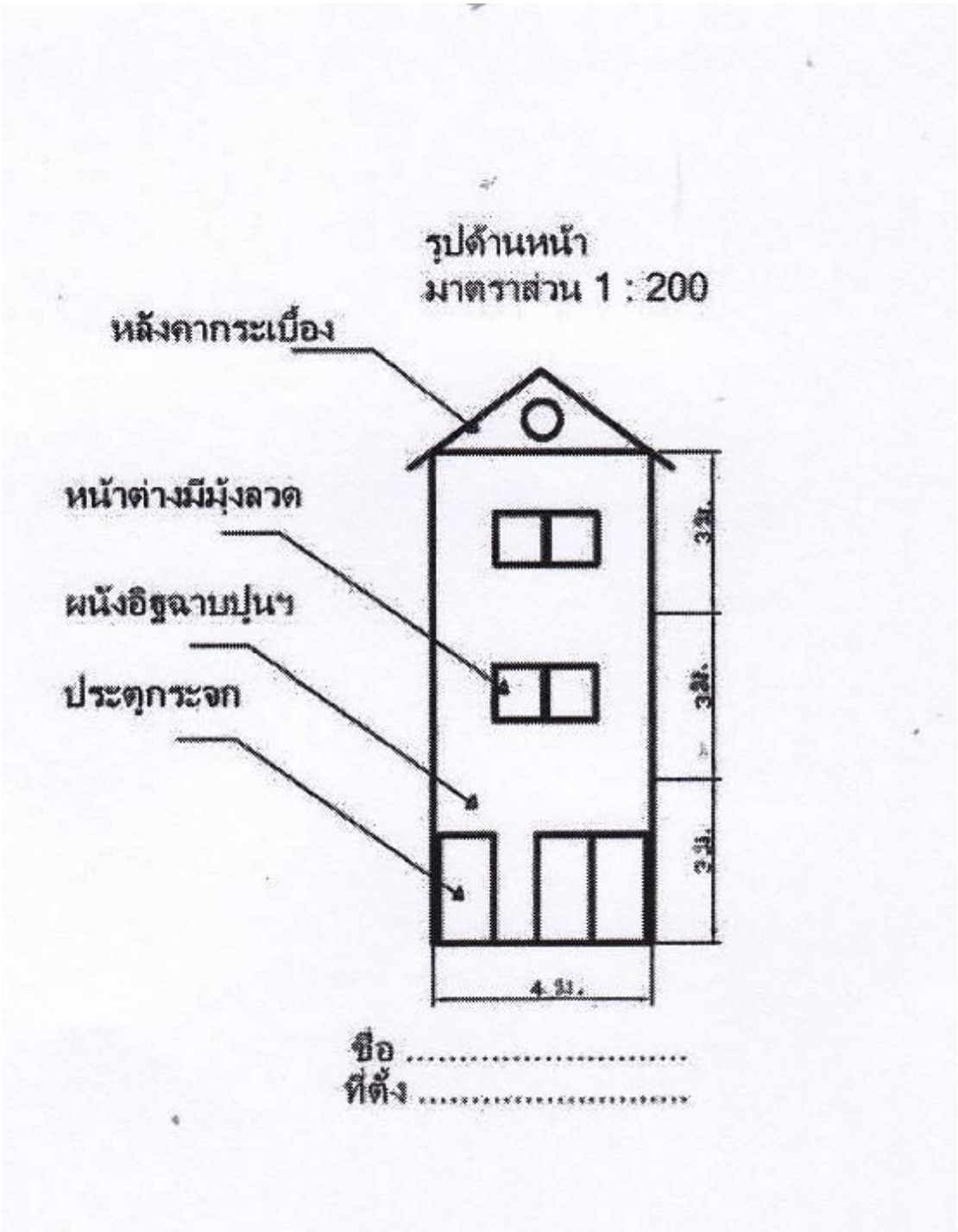
แบบแปลนแสดงรูปตั้งด้านหน้า

(มาตราส่วน 1 : 200)

สถานที่ผลิต ชื่อ .....

ที่ตั้ง.....

16.3 ตัวอย่าง ❸ สถานที่ผลิตอาหารเป็นแบบทาวเฮ้าส์ ดัดแปลงจากที่พักอาศัย



ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

คำเตือน ตัวอย่างนี้เพื่อใช้เป็นแนวทางจัดเตรียมเอกสารและสถานที่ ผู้ขออนุญาตมีหน้าที่ต้องจัดเตรียมให้ครบถ้วนถูกต้องตามที่ระเบียบการขออนุญาตกำหนดไว้

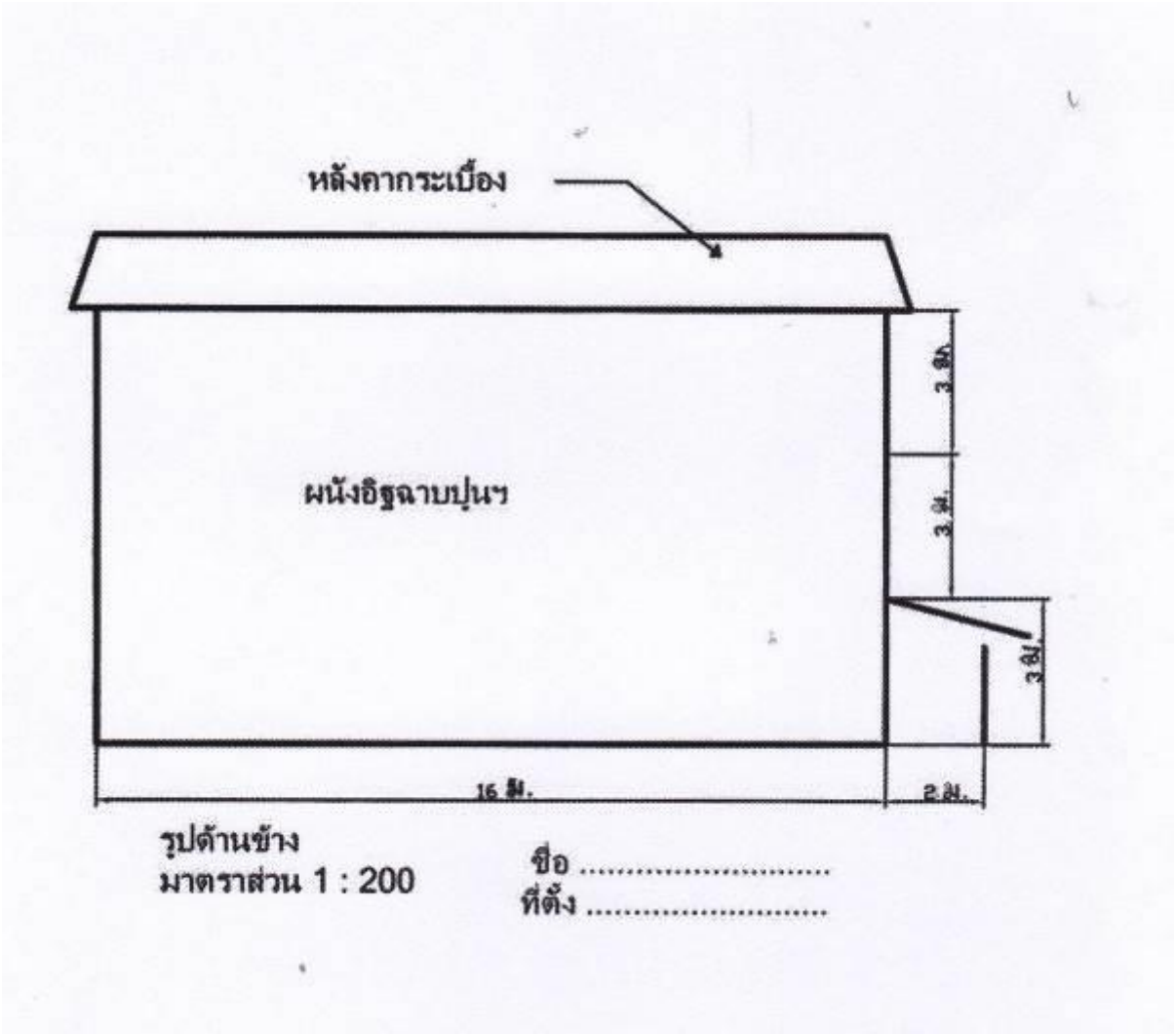
แบบแปลนแสดงรูปตั้งด้านข้าง

(มาตราส่วน 1 : 200)

สถานที่ผลิต ชื่อ .....

ที่ตั้ง.....

16.3 ตัวอย่าง ❸สถานที่ผลิตอาหารเป็นแบบทาวเฮ้าส์ ดัดแปลงจากที่พักอาศัย



ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

คำเตือน ตัวอย่างนี้เพื่อใช้เป็นแนวทางจัดเตรียมเอกสารและสถานที่ ผู้ขออนุญาตมีหน้าที่ต้องจัดเตรียมให้ครบถ้วนถูกต้องตามที่ระเบียบการขออนุญาตกำหนดไว้

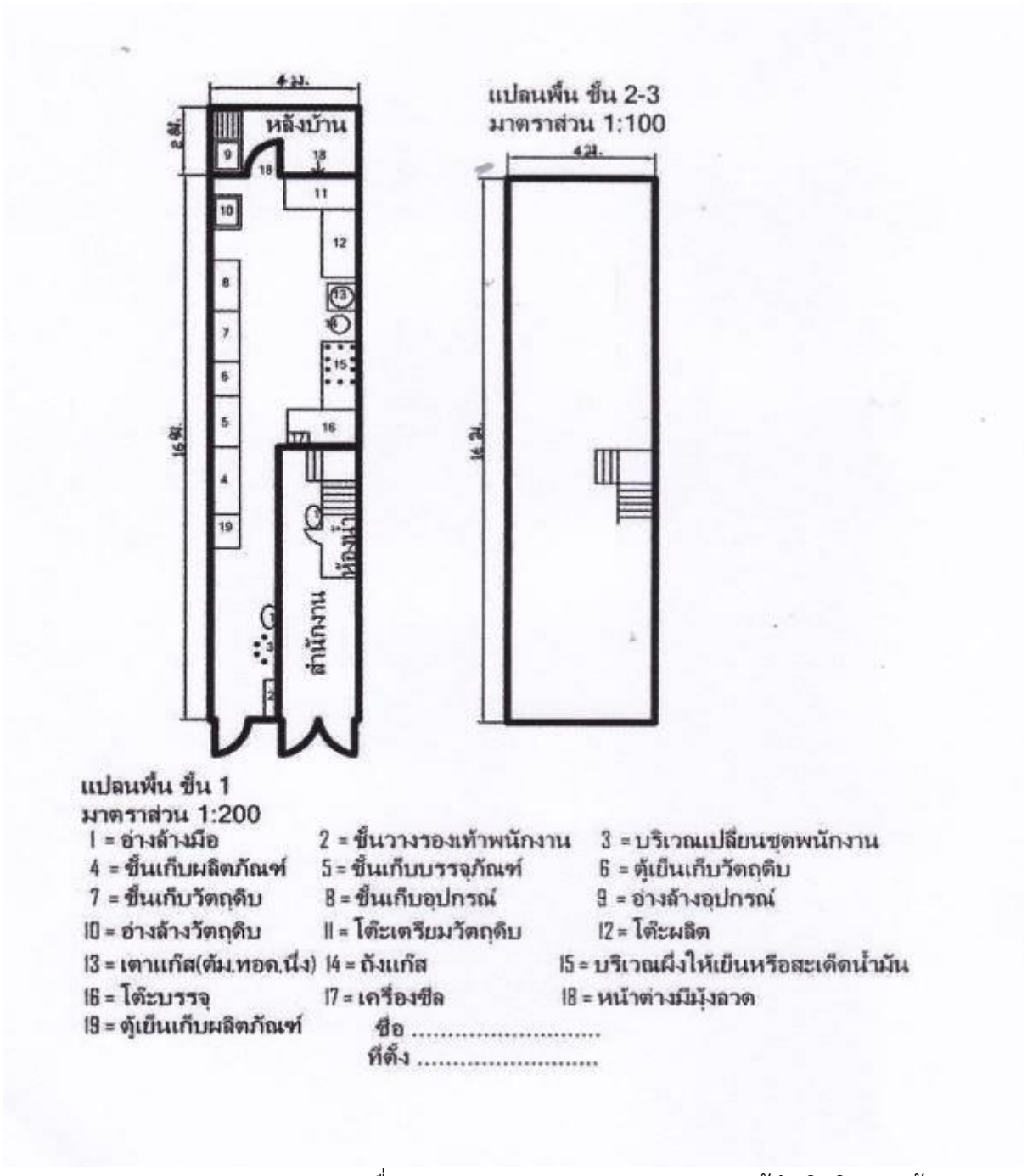
แบบแปลนพื้นอาคารผลิตอาหาร
และการติดตั้งเครื่องมือ เครื่องจักรพร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหาร

(ชั้น 1 มาตรส่วน 1 : 200/ชั้น 2-3 มาตราส่วน 1 : 100)

สถานที่ผลิต ชื่อ .....

ที่ตั้ง.....

16.3 ตัวอย่าง ❸สถานที่ผลิตอาหารเป็นแบบทาวเฮ้าส์ ดัดแปลงจากที่พักอาศัย



ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

คำเตือน ตัวอย่างนี้เพื่อใช้เป็นแนวทางจัดเตรียมเอกสารและสถานที่ ผู้ขออนุญาตมีหน้าที่ต้องจัดเตรียมให้ครบถ้วนถูกต้องตามที่ระเบียบการขออนุญาตกำหนดไว้

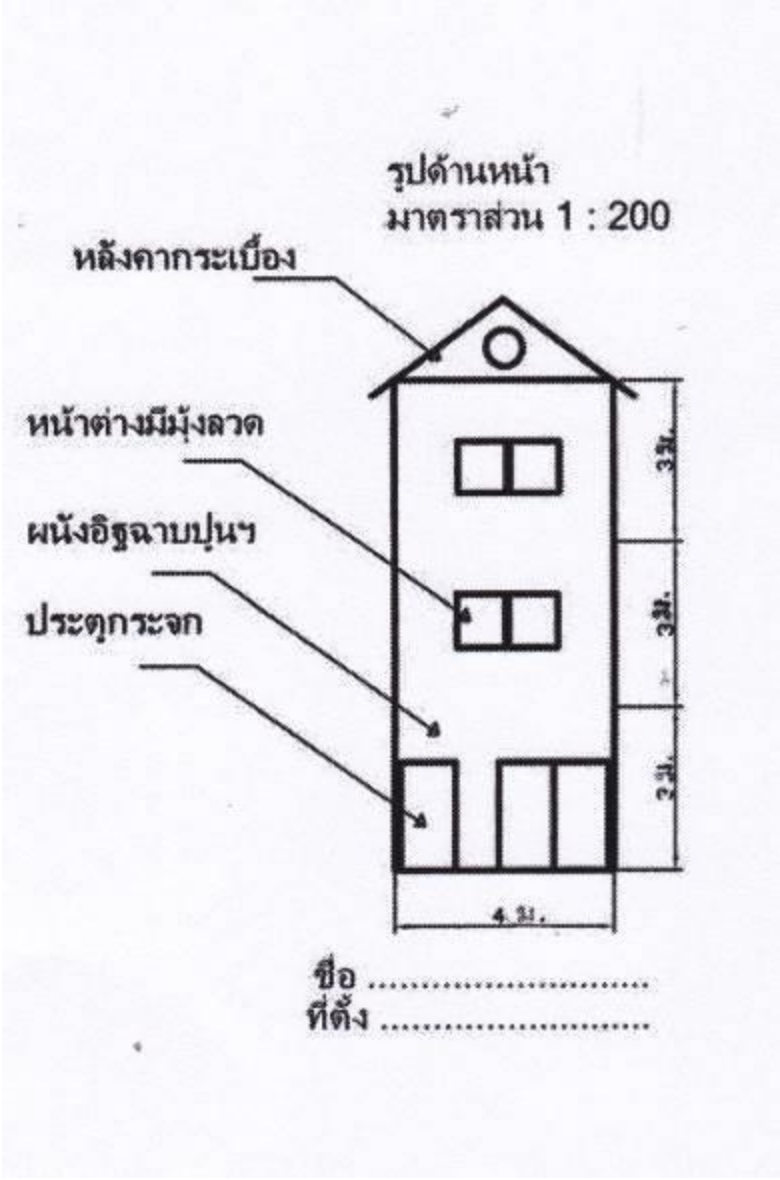
แบบแปลนแสดงรูปตั้งด้านหน้า

(มาตราส่วน 1 : 200)

สถานที่ผลิต ชื่อ .....

ที่ตั้ง.....

16.4 ตัวอย่าง ❹ สถานที่ผลิตอาหารเป็นแบบตึกแถว ดัดแปลงจากที่พักอาศัย



ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

คำเตือน ตัวอย่างนี้เพื่อใช้เป็นแนวทางจัดเตรียมเอกสารและสถานที่ ผู้ขออนุญาตมีหน้าที่ต้องจัดเตรียมให้ครบถ้วนถูกต้องตามที่ระเบียบการขออนุญาตกำหนดไว้

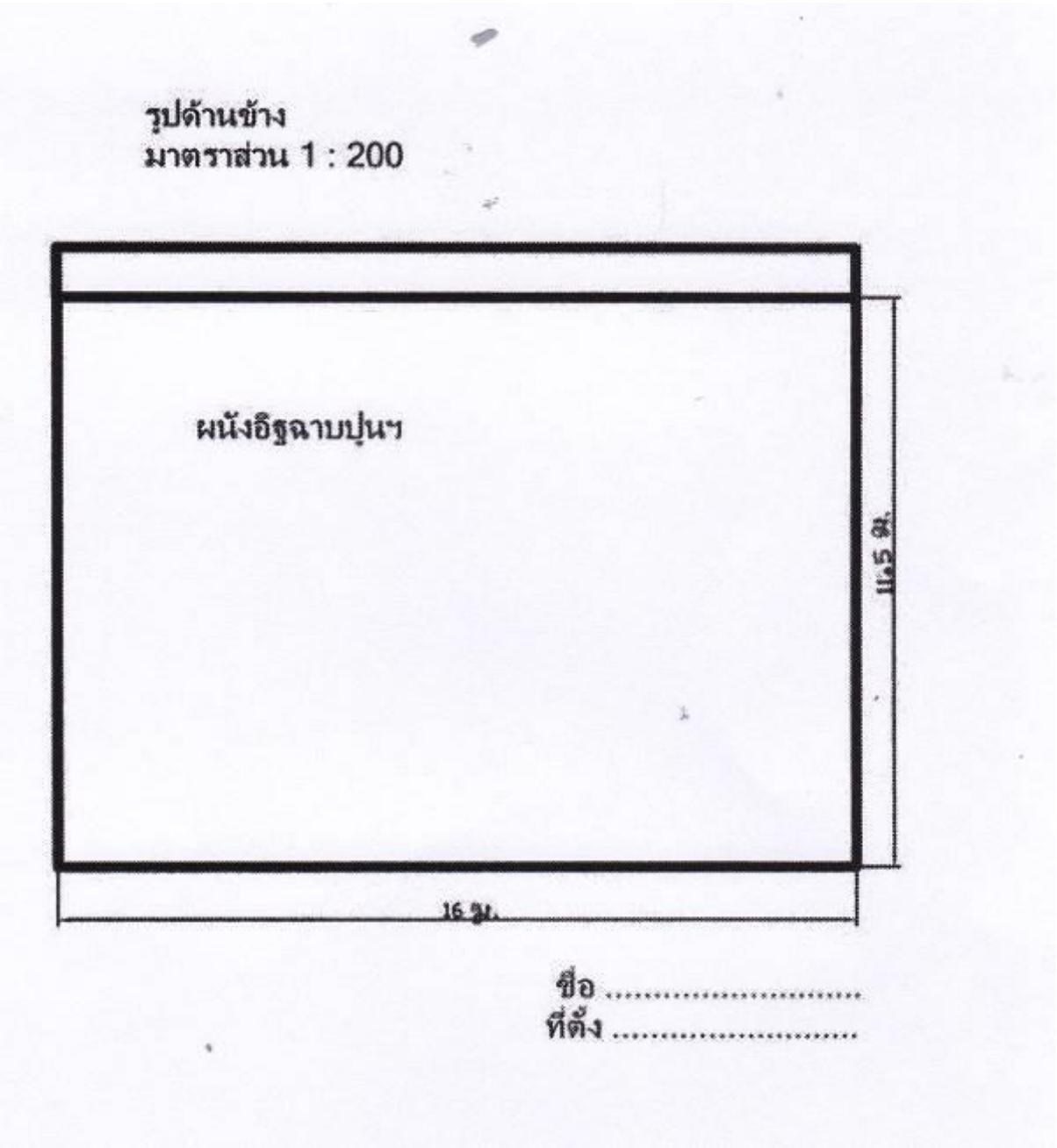
แบบแปลนแสดงรูปตั้งด้านข้าง

(มาตราส่วน 1 : 200)

สถานที่ผลิต ชื่อ .....

ที่ตั้ง.....

16.4 ตัวอย่าง ❹สถานที่ผลิตอาหารเป็นแบบตึกแถว ดัดแปลงจากที่พักอาศัย



ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

คำเตือน ตัวอย่างนี้เพื่อใช้เป็นแนวทางจัดเตรียมเอกสารและสถานที่ ผู้ขออนุญาตมีหน้าที่ต้องจัดเตรียมให้ครบถ้วนถูกต้องตามที่ระเบียบการขออนุญาตกำหนดไว้

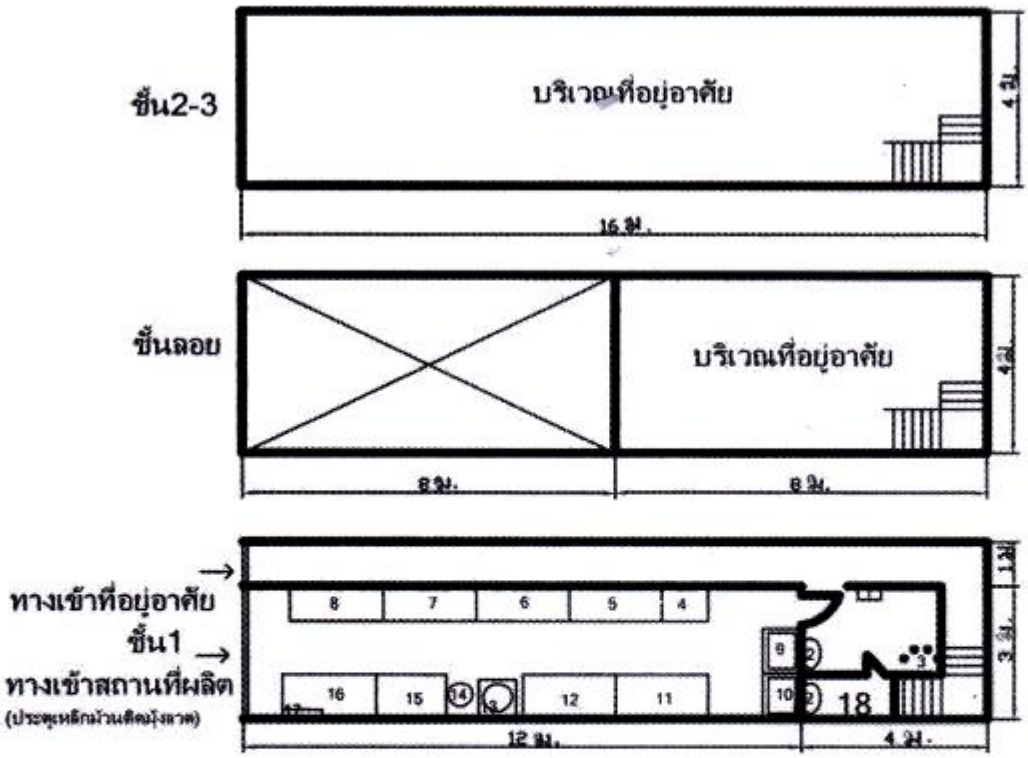
แบบแปลนพื้นอาคารผลิตอาหาร
และการติดตั้งเครื่องมือ เครื่องจักรพร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหาร

(มาตรส่วน 1 : 200)

สถานที่ผลิต ชื่อ .....

ที่ตั้ง.....

16.4 ตัวอย่าง ❹ สถานที่ผลิตอาหารเป็นแบบตึกแถว ดัดแปลงจากที่พักอาศัย



ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

คำเตือน ตัวอย่างนี้เพื่อใช้เป็นแนวทางจัดเตรียมเอกสารและสถานที่ ผู้ขออนุญาตมีหน้าที่ต้องจัดเตรียมให้ครบถ้วนถูกต้องตามที่ระเบียบการขออนุญาตกำหนดไว้

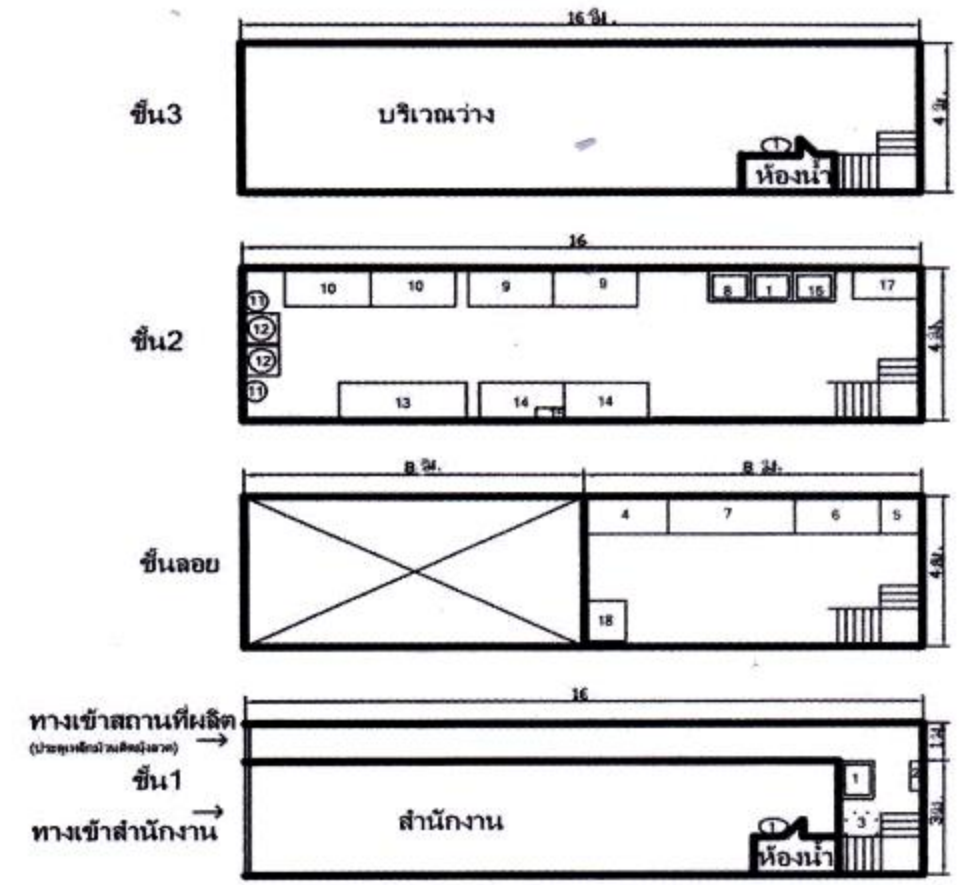
แบบแปลนพื้นอาคารผลิตอาหาร
และการติดตั้งเครื่องมือ เครื่องจักรพร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหาร

(มาตรส่วน 1 : 200)

สถานที่ผลิต ชื่อ .....

ที่ตั้ง.....

16.4 ตัวอย่าง ❹สถานที่ผลิตอาหารเป็นแบบตึกแถว ดัดแปลงจากที่พักอาศัย



แปลนพื้น

1 = อ่างล้างมือ 2 = ชั้นวางรองเท้า 3 = บริเวณเปลี่ยนชุดพนักงาน 4 = ชั้นเก็บผลิตภัณฑ์
5 = ตู้เย็นเก็บวัตถุดิบ 6 = ชั้นเก็บวัตถุดิบ 7 = ชั้นเก็บบรรจุภัณฑ์ 8 = อ่างล้างวัตถุดิบ
9 = โต๊ะเตรียมวัตถุดิบ 10 = โต๊ะผลิต 11 = ถังแก๊ส 12 = เตาแก๊ส(ต้ม,ทอด,นึ่ง)
13 = โต๊ะผึ่งให้เย็นหรือสะเด็ดน้ำมัน 14 = โต๊ะบรรจุ 15 = เครื่องซีล
16 = อ่างล้างอุปกรณ์ 17 = ชั้นเก็บอุปกรณ์ 18 = ตู้เย็นเก็บผลิตภัณฑ์

มาตราส่วน 1:200
ชื่อ.....
ที่อยู่.....

หมายเหตุ กรณีมีแก๊ส หรือเครื่องจักรหนัก อยู่บริเวณชั้นบน ต้องมีหลักฐานการขออนุญาตจากกระทรวงอุตสาหกรรม หรือสำนักงานเขต

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

คำเตือน ตัวอย่างนี้เพื่อใช้เป็นแนวทางจัดเตรียมเอกสารและสถานที่ ผู้ขออนุญาตมีหน้าที่ต้องจัดเตรียมให้ครบถ้วนถูกต้องตามที่ระเบียบการขออนุญาตกำหนดไว้

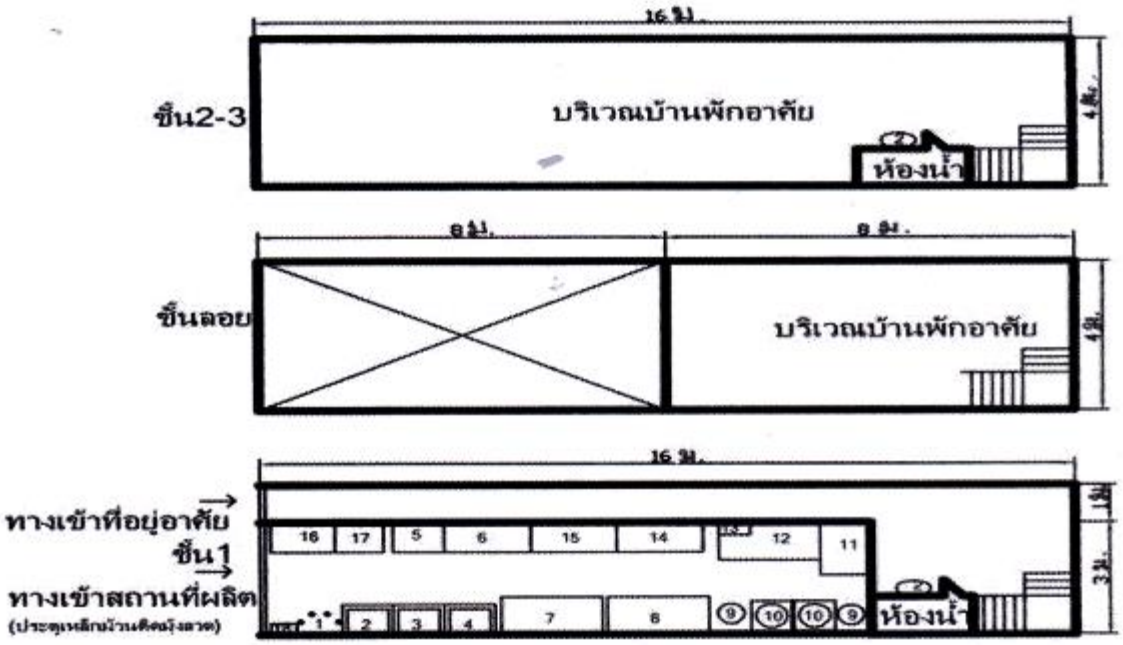
แบบแปลนพื้นอาคารผลิตอาหาร
และการติดตั้งเครื่องมือ เครื่องจักรพร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหาร

(มาตรส่วน 1 : 200)

สถานที่ผลิต ชื่อ .....

ที่ตั้ง.....

16.4 ตัวอย่าง ❹สถานที่ผลิตอาหารเป็นแบบตึกแถว ดัดแปลงจากที่พักอาศัย



แปลนพื้น
มาตราส่วน 1:200

ชื่อ .....
ที่ตั้ง .....

1 = บริเวณเปลี่ยนชุดและเปลี่ยนรองเท้าพนักงาน
2 = อ่างล้างมือ
3 = อ่างล้างอุปกรณ์
4 = อ่างล้างวัตถุดิบ
5 = ตู้เย็นเก็บวัตถุดิบ
6 = ชั้นเก็บวัตถุดิบ
7 = โต๊ะเตรียมวัตถุดิบ
8 = โต๊ะผลิต
9 = ถังแก๊ส
10 = เตาแก๊ส(ต้ม,ทอด,นึ่ง)
11 = โต๊ะผึ่งให้เย็นหรือสะเด็ดน้ำมัน
12 = โต๊ะบรรจุ
13 = เครื่องซีล
14 = ชั้นเก็บบรรจุภัณฑ์
15 = ชั้นเก็บอุปกรณ์
16 = ชั้นเก็บผลิตภัณฑ์
17 = ตู้เย็นเก็บผลิตภัณฑ์
18 = ชั้นวางรองเท้า

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

คำเตือน ตัวอย่างนี้เพื่อใช้เป็นแนวทางจัดเตรียมเอกสารและสถานที่ ผู้ขออนุญาตมีหน้าที่ต้องจัดเตรียมให้ครบถ้วนถูกต้องตามที่ระเบียบการขออนุญาตกำหนดไว้