

# คู่มือ การขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร

กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกำแพงเพชร

---

## สารบัญ

เรื่อง	หน้า
การขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ อ.1)	1
การขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.1)	15

คู่มือสำหรับประชาชน : การขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ อ.1)

หน่วยงานที่ให้บริการ : สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกำแพงเพชร กระทรวงสาธารณสุข

---

หลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไข (ถ้ามี) ในการยื่นคำขอ และในการพิจารณาอนุญาต

### 1.1 หลักเกณฑ์

- 1.1.1 สถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายโรงงาน หมายถึง โรงงานตามพระราชบัญญัติโรงงาน (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2562 ที่มีการใช้ เครื่องจักรมีกำลัง แรงม้าและกำลังแรงม้าเปรียบเทียบรวมตั้งแต่ 50 แรงม้าขึ้นไป หรือใช้คนงานตั้งแต่ 50 คนขึ้นไป โดยใช้ เครื่องจักรหรือไม่ก็ตาม
- 1.1.2 มาตรา 14 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 กำหนดไว้ว่า ห้ามมิให้ผู้ใดตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย เว้นแต่ ได้รับอนุญาตจากผู้อนุญาต การขออนุญาตและการอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดไว้ใน กฎกระทรวง (ฉบับที่ 1 และฉบับที่ 12)

### 1.2 สถานที่ผลิตอาหารต้องปฏิบัติให้สอดคล้องตามข้อกำหนดแล้วแต่กรณี ดังนี้

- 1.2.1 กรณีเป็นสถานที่ผลิตอาหารทั่วไป ต้องเป็นไปตามกฎกระทรวงฉบับที่ 1 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
- 1.2.2 กรณีเป็นสถานที่ผลิตเกลือบริโภค ต้องเป็นไปตามกฎกระทรวงฉบับที่ 1 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ตามบันทึกการตรวจสถานที่ผลิตเกลือบริโภค
- 1.2.3 กรณีเป็นสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ หรือน้ำแข็งบริโภค ที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 420 พ.ศ. 2563 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ตามข้อกำหนดเฉพาะ 1 สำหรับการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ หรือน้ำแข็งบริโภค ที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง
- 1.2.4 กรณีเป็นสถานที่ผลิตนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 420 พ.ศ. 2563 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ตามข้อกำหนดเฉพาะ 2 สำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลว ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์
- 1.2.5 กรณีเป็นสถานที่ฉายรังสีอาหาร ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารฉายรังสี ประกาศ ณ วันที่ 14 กันยายน 2553
- 1.2.6 กรณีเป็นสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 420 พ.ศ. 2563 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

- 1.2.7 กรณีเป็นสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 420 พ.ศ. 2563 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ตามข้อกำหนดเฉพาะ 3 สำหรับการผลิตอาหารใน ภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด ที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยทำให้ปลอดเชื้อเชิงการค้า
- 1.2.8 กรณีเป็นสถานที่คัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดบางชนิด ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ. 2560 เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผัก หรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก (จีเอ็มพีเฉพาะของผักหรือผลไม้สดบางชนิด)
- 1.2.9 กรณีเป็นสถานที่ผลิตอาหารอื่น นอกเหนือจาก 1.2.1-1.2.8 ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 420 พ.ศ. 2563 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ตามข้อกำหนดพื้นฐาน

### 1.3 เงื่อนไข

1.3.1 ผู้ยื่นขออนุญาต ต้องลงนามในแบบคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สป.1) (จัดพิมพ์เอกสารเป็นหน้า-หลัง) ต้องเป็นผู้ดำเนินกิจการ หรือกรรมการผู้มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรอง ของนิติบุคคล

1.3.2 กำหนดให้ผู้ยื่นคำขอต้องจัดเรียงเอกสารแบบคำขอและหลักฐานประกอบ พร้อมตรวจสอบให้ ครบถ้วนถูกต้องตามแบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่อง (Checklist) และให้ผู้ยื่นขออนุญาตเป็นผู้ลง นามในแบบคำขอฯ ส่วนเอกสารประกอบการพิจารณาอื่นๆ ผู้ยื่นคำขอสามารถลงนามรับรองได้

1.3.3 ผู้ยื่นคำขอต้องยื่นคำขอและเอกสารหลักฐานด้วยตนเองโดยการยื่นคำขอที่ OSSC สำนักงาน คณะกรรมการอาหารและยา สำหรับสถานที่ผลิตที่ตั้งอยู่ในกรุงเทพฯ หรือสถานที่ผลิตตั้งอยู่ต่างจังหวัดแต่มี ผลิตประเภทอาหารที่ไม่ได้มอบอำนาจให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ซึ่งประเภทอาหารที่ยังไม่ได้มอบอำนาจ ให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด มีดังนี้

- 1) นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก
- 2) วัตถุเจือปนอาหาร ยกเว้น แบ่งบรรจุจากผลิตภัณฑ์ที่ได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว
- 3) อาหารทารกและอาหารสูตร ต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก
- 4) อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก
- 5) อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก
- 6) ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารยกเว้นแบ่งบรรจุจากผลิตภัณฑ์ที่ได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว
- 7) รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่ยกเว้นแบ่งบรรจุจากผลิตภัณฑ์ที่ได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว
- 8) นมโค
- 9) นมปรุงแต่ง
- 10) ผลิตภัณฑ์ของนม
- 11) นมเปรี้ยว

12) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ยกเว้น หน่อไม้ปรับกรดบรรจุปี๊บ

13) อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ

สำหรับประเภทอาหารนอกเหนือจากที่ระบุข้างต้น ให้ติดต่อยื่นคำขอได้ที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด  
ณ จังหวัดที่สถานที่ผลิตตั้งอยู่

1.3.4 ผู้ยื่นคำขอ ต้องสามารถให้ข้อมูลรายละเอียดเกี่ยวกับสถานที่ผลิตและผลิตภัณฑ์ที่ยื่นคำขอได้ รวมทั้ง  
มีอำนาจตัดสินใจและลงนามรับทราบข้อบกพร่องได้ (กรณีไม่ใช่ผู้ดำเนินการหรือกรรมการผู้มีอำนาจลงนาม  
ตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลให้มีหนังสือมอบอำนาจเป็นผู้ดำเนินการแทนแนบด้วย)

1.3.5 ผู้ยื่นคำขอ ต้องระบุประเภทอาหารที่ขออนุญาต ซึ่งจะต้องสอดคล้องกับที่ระบุในแบบฟอร์มรายงาน  
ผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย (Audit Report) (ศึกษารายละเอียด  
เพิ่มเติมที่คู่มือสำหรับประชาชน เรื่องการขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร)

1.3.6 ในกรณีที่คำขอหรือเอกสารหลักฐานไม่ครบถ้วน และ/หรือมีความบกพร่องไม่สมบูรณ์เป็นเหตุให้ไม่  
สามารถพิจารณาได้เจ้าหน้าที่จะจัดทำบันทึกความบกพร่องของรายการเอกสารหรือหลักฐานที่ต้องยื่นเพิ่มเติม  
โดยผู้รับบริการจะต้องดำเนินการแก้ไขหรือยื่นเอกสารเพิ่มเติมภายในระยะเวลาที่กำหนดในบันทึกข้อบกพร่อง  
มิเช่นนั้นจะถือว่าผู้รับบริการละทิ้งคำขอ

1.3.7 การไม่อนุญาตคำขอ : สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจะ  
พิจารณาไม่อนุญาตคำขอฯ ในกรณีต่างๆ ดังต่อไปนี้

1) กรณีผลการตรวจสอบเอกสารหลักฐานแล้วพบว่าไม่สมบูรณ์หรือไม่ถูกต้องตามหลักกฎหมายและ  
หลักวิชาการ หรือไม่สอดคล้องตามรายละเอียดที่ระบุไว้ในคู่มือสำหรับประชาชน

2) กรณีรายงานผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย (Audit  
Report) ไม่ถูกต้องตรงตามข้อมูลในคำขอและเอกสารหลักฐานประกอบการพิจารณาที่ผู้ยื่นคำขอส่งมอบไว้  
หมายเหตุ: ขั้นตอนการดำเนินงานตามคู่มือจะเริ่มนับระยะเวลาตั้งแต่เจ้าหน้าที่ได้รับเอกสารครบถ้วนตามที่  
ระบุไว้ในคู่มือประชาชนเรียบร้อยแล้ว และเมื่อดำเนินการเสร็จสิ้นจะแจ้งผลการพิจารณาให้ผู้ประกอบการ  
ทราบ

### ช่องทางการให้บริการ

สถานที่ให้บริการ	ระยะเวลาเปิดให้บริการ
กรณีสถานที่ผลิตตั้งอยู่ในกรุงเทพฯ หรือกรณีสถานที่ผลิต ตั้งอยู่ต่างจังหวัดแต่ผลิตประเภทอาหารที่ไม่ได้มอบอำนาจ ให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด : ติดต่อ สำนักงาน คณะกรรมการอาหารและยา ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพ เบ็ดเสร็จ (One Stop Service Center : OSSC) อาคาร 6 ชั้น 4 ตึกสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา 88/24 กระทรวงสาธารณสุข ถ.ติวานนท์ นนทบุรี 11000	เปิดให้บริการวัน จันทร์ ถึง วันศุกร์ (ยกเว้นวันหยุดที่ทางราชการกำหนด) ตั้งแต่เวลา 08:30 - 16:30 น. (มีพักเที่ยง)

โทรศัพท์: 0 2590 7033, 0 2590 7320 หรือติดต่อด้วยตนเอง ณ หน่วยงาน /ติดต่อด้วยตนเอง ณ หน่วยงาน	
<b>สถานที่ให้บริการ</b> กรณีสถานที่ผลิตตั้งอยู่ต่างจังหวัดและผลิตอาหารที่มอบอำนาจให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเป็นผู้อนุญาต ติดต่อ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ณ จังหวัดที่สถานที่ผลิตตั้งอยู่ (กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข) สามารถดูรายละเอียดช่องทางการติดต่อสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพิ่มเติม หรือติดต่อด้วยตนเอง ณ หน่วยงาน /ติดต่อด้วยตนเอง ณ หน่วยงาน	<b>ระยะเวลาเปิดให้บริการ</b>  เปิดให้บริการวัน จันทร์ ถึง วันศุกร์ (ยกเว้นวันหยุดที่ทางราชการกำหนด) ตั้งแต่เวลา 08:30 - 16:30 น. (มีพักเที่ยง)

### ขั้นตอน ระยะเวลา และส่วนงานที่รับผิดชอบ

ระยะเวลาในการดำเนินการรวม : 6 วันทำการ

ลำดับ	ขั้นตอน	ระยะเวลา	ส่วนที่รับผิดชอบ
1.	ผู้ยื่นคำขอยื่นคำขอและเอกสารหลักฐานประกอบการพิจารณา ณ ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ (One Stop Service Center : OSSC) (หมายเหตุ: (กรณียื่นคำขอฯ ที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ให้เป็นไปตามคู่มือสำหรับประชาชนของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดที่กำหนดไว้))	0 นาที	สสจ.กำแพงเพชร
2.	<b>การตรวจสอบเอกสาร</b> เจ้าหน้าที่ตรวจสอบความครบถ้วนของคำขอและเอกสารหลักฐานประกอบการพิจารณา (หมายเหตุ: (กรณีเอกสารไม่ครบถ้วนตามที่ระบุในคู่มือประชาชน ให้ผู้ยื่นคำขอดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องตามบันทึกข้อบกพร่องให้เจ้าหน้าที่ ภายใน 10 วันทำการและลงนามในใบแจ้งเงื่อนไขการพิจารณาคำขอ))	30 นาที	สสจ.กำแพงเพชร
3.	ผู้ยื่นคำขอชำระเงินตามอัตราค่าใช้จ่ายที่กำหนด (หมายเหตุ: (ดูรายละเอียดตามบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ค่าใช้จ่ายที่จะจัดเก็บจากผู้ยื่นคำขอในกระบวนการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร พ.ศ. 2560 บัญชีที่ 1 )	10 นาที	สสจ.กำแพงเพชร
4.	<b>การพิจารณา</b> เจ้าหน้าที่ผู้ประเมิน/คณะประเมิน/ผู้เชี่ยวชาญ ดำเนินการประเมินความถูกต้องและสอดคล้องตามกฎหมายด้านเอกสาร รวมทั้งผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร	3 วันทำการ	สสจ.กำแพงเพชร

	(หมายเหตุ: (1. กรณีเอกสารไม่ถูกต้องหรือไม่สอดคล้องตามกฎหมายหรือไม่สอดคล้องตามรายละเอียดที่ระบุไว้ในคู่มือสำหรับประชาชนให้ผู้ยื่นคำขอดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องกับเจ้าหน้าที่ภายในเวลาที่กำหนด 2. ไม่นับรวมระยะเวลาการแก้ไขรายละเอียดของผู้ประกอบการ 3. กรณีสถานที่ผลิตอาหารตั้งอยู่ต่างจังหวัดและผลิตอาหารที่มีการมอบอำนาจให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเป็นผู้อนุญาตระยะเวลาการพิจารณาให้เป็นไปตามคู่มือสำหรับประชาชนของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดที่กำหนดไว้))		
5.	<b>การลงนาม/คณะกรรมการมีมติ</b> ผู้มีอำนาจลงนาม พิจารณาอนุญาตหรือไม่อนุญาต (หมายเหตุ: (กรณีสถานที่ผลิตอาหารตั้งอยู่ต่างจังหวัดและผลิตประเภทอาหารที่มอบอำนาจให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเป็นผู้อนุญาต ระยะเวลาดำเนินการขึ้นกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด))	2 วันทำการ	สสจ.กำแพงเพชร
6.	เจ้าหน้าที่แจ้งผลการพิจารณาหลังเสร็จสิ้นการพิจารณา และ ส่งมอบใบอนุญาตให้ผู้ประกอบการ	90 นาที	สสจ.กำแพงเพชร

#### รายการเอกสาร หลักฐานประกอบ

ลำดับ	ชื่อเอกสาร จำนวน และรายละเอียดเพิ่มเติม (ถ้ามี)	หน่วยงานผู้ออกเอกสาร
1.	<b>แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องการคำขออนุญาตตั้ง</b> <b>โรงงานผลิตอาหาร (แบบ อ.1)</b> <b>ฉบับจริง 1 ฉบับ</b> สำเนา 0 ฉบับ หมายเหตุ (สามารถดาวน์โหลดจากเว็บไซต์กองอาหาร และต้องกรอก ข้อมูลรายละเอียดและจัดเรียงเอกสารให้เป็นไปตามรายการในแบบตรวจสอบคำขอฯ)	สสจ.กำแพงเพชร
2.	<b>แบบคำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร (แบบ อ.1)</b> <b>ฉบับจริง 1 ฉบับ</b> สำเนา 0 ฉบับ หมายเหตุ (ลงนามในแบบคำขอฯโดยผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการผู้มี อำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลอาจต้องประทับตราสำคัญ ของบริษัทด้วยในกรณีที่ระบุไว้ในหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล)	สสจ.กำแพงเพชร

ลำดับ	ชื่อเอกสาร จำนวน และรายละเอียดเพิ่มเติม (ถ้ามี)	หน่วยงานผู้ออกเอกสาร
3.	บัตรประจำตัวประชาชนของผู้ดำเนินการ ฉบับจริง 1 ฉบับ สำเนา 0 ฉบับ หมายเหตุ (กรณีที่ได้รับอนุญาตหรือผู้ดำเนินการไม่สามารถมาดำเนินการได้เอง และมีผู้ดำเนินการแทน ต้องมีหนังสือมอบอำนาจโดยถูกต้องและต้องแนบสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้รับอนุญาตหรือผู้ดำเนินการมาด้วย)	กรมการปกครอง
4.	สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ดำเนินการ ฉบับจริง 0 ชุด สำเนา 1 ชุด หมายเหตุ (-)	กรมการปกครอง
5.	หนังสือเดินทาง (passport) และสำเนาหนังสืออนุญาตให้ทำงานในประเทศ (work permit) (เฉพาะกรณีผู้ขออนุญาตเป็นคนต่างด้าว) ฉบับจริง 0 ชุด สำเนา 1 ชุด	กรมการจัดหางาน
6.	ใบทะเบียนการค้าหรือใบทะเบียนพาณิชย์ (เฉพาะกรณีเป็นบุคคลธรรมดา) ฉบับจริง 0 ชุด สำเนา 1 ชุด หมายเหตุ (-)	กรมพัฒนาธุรกิจการค้า
7.	หนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล (เฉพาะกรณีเป็นนิติบุคคล) ฉบับจริง 0 ชุด สำเนา 1 ชุด หมายเหตุ (ต้องมีครบทุกหน้า มีวัตถุประสงค์เกี่ยวกับการผลิตอาหาร และคัดลอกสำเนาจากกระทรวงพาณิชย์ไว้ไม่เกิน 6 เดือน )	กรมพัฒนาธุรกิจการค้า
8.	สำเนาหนังสือบัญชีรายชื่อผู้ถือหุ้น (บอจ.5) (เฉพาะกรณีเป็นนิติบุคคล) ฉบับจริง 0 ชุด สำเนา 1 ชุด หมายเหตุ (ต้องมีครบทุกหน้า และคัดลอกสำเนาจากกระทรวงพาณิชย์ ไว้ไม่เกิน 6 เดือน ยกเว้นห้างหุ้นส่วนจำกัด/ห้างหุ้นส่วนสามัญจะไม่มี เอกสารนี้ )	กรมพัฒนาธุรกิจการค้า
9.	หนังสือรับรองการประกอบธุรกิจนิติบุคคลต่างด้าวว่าไม่ขัด พระราชบัญญัติการประกอบธุรกิจคนต่างด้าว พ.ศ.2542 หรือหนังสือได้รับการส่งเสริมการลงทุน (BOI) (เฉพาะกรณีที่มีจำนวนหุ้นต่างชาติของบริษัทตั้งแต่ร้อยละ 50 ขึ้นไป ) ฉบับจริง 0 ชุด สำเนา 1 ชุด หมายเหตุ (โดยต้องมีครบทุกหน้า)	กรมพัฒนาธุรกิจการค้า
10.	หนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินการ (เฉพาะกรณีเป็นนิติบุคคล)	-



	<p><b>ฉบับจริง 1 ชุด</b> <b>สำเนา 0 ชุด</b></p> <p>หมายเหตุ (1. กรณีนิติบุคคลผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจเป็น บุคคลเดียวกัน ต้องทำหนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินการด้วย เช่นกัน เนื่องจากมีหน้าที่ ในฐานะต่างกัน คือ (1) หน้าที่กรรมการนิติ บุคคลผู้ม้ออำนาจลงนามผูกพันในฐานะ ผู้มอบอำนาจ และ (2) หน้าที่ผู้ ดำเนินกิจการของใบอนุญาตผลิตอาหารในฐานะผู้รับ มอบอำนาจ)</p> <p>2. ติดอากรแสตมป์ 30 บาท (ต่อผู้ดำเนินการ 1 คน) อาจต้อง ประทับตราสำคัญของ บริษัท ในกรณีที่ระบุไว้ในหนังสือรับรองการจด ทะเบียนนิติบุคคล</p> <p>3. แนบสำเนาบัตรประชาชน หรือสำเนาหนังสือเดินทาง (กรณีต่างด้าว) ของกรรมการผู้ม้ออำนาจลงนามของนิติบุคคลที่ลงนามในหนังสือมอบ อำนาจแต่งตั้งฯ</p> <p>4. กรณีผู้ดำเนินการเป็นสัญชาติไทยต้องแนบสำเนาบัตรประชาชน ของผู้ดำเนินการ ซึ่งเป็นผู้รับมอบอำนาจในหนังสือมอบอำนาจและ แต่งตั้งผู้ ดำเนินกิจการด้วย)</p>	
11.	<p><b>ทะเบียนบ้านของสถานที่ผลิตและที่เก็บอาหาร</b> <b>ฉบับจริง 0 ชุด</b> <b>สำเนา 1 ชุด หมายเหตุ (-)</b></p>	กรมการปกครอง
12.	<p><b>หนังสือยินยอมให้ใช้สถานที่ฉบับจริงหรือสำเนาสัญญาเช่าสถานที่</b> <b>ผลิตและสถานที่เก็บอาหาร (กรณีที่ผู้ดำเนินการไม่ได้เป็น เจ้าของกรรมสิทธิ์)</b> <b>ฉบับจริง 1 ชุด</b> <b>สำเนา 0 ชุด</b></p> <p>หมายเหตุ (1. กรณีผู้ยินยอมให้ใช้สถานที่หรือผู้ให้เช่าเป็นบุคคล ธรรมดา ต้องแนบ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ให้เช่า</p> <p>2. กรณีผู้ยินยอมให้ใช้สถานที่หรือผู้ให้เช่าเป็นนิติบุคคล ต้องแนบสำเนา หนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล พร้อมสำเนาบัตรประชาชนของ กรรมการ ผู้มีอำนาจตามหนังสือรับรอง</p>	-

ลำดับ	ชื่อเอกสาร จำนวน และรายละเอียดเพิ่มเติม (ถ้ามี)	หน่วยงานผู้ออกเอกสาร
13.	<p>แบบฟอร์มรายงานผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตาม หลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย (Audit Report)</p> <p>ฉบับจริง 0 ชุด</p> <p>สำเนา 1 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (1.ลงลายมือชื่อโดยผู้ดำเนินการหรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตาม หนังสือรับรองของนิติบุคคล หรือผู้รับมอบอำนาจทั่วไปที่มีอำนาจลงนามรับรอง เอกสาร</p> <p>2.ขอถ่ายของประเภทอาหารที่ระบุในรายงานผลการตรวจประเมิน สถานที่ที่ต้อง ครอบคลุมประเภทอาหารที่จะขออนุญาต)</p> <p>3. Audit Report มีอายุ 1 ปี นับจากวันที่ออกเอกสารรับรอง</p>	-
14.	<p>แผนที่ตั้งของสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร ที่ได้รับการอนุมัติและประทับตราจาก หน่วยงานที่ตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร</p> <p>ฉบับจริง 1 ชุด</p> <p>สำเนา 0 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (1. ต้องระบุสิ่งปลูกสร้างบริเวณใกล้เคียง แสดงชื่อถนนและ จุดสังเกต ของสถานที่ที่ขออนุญาต เช่น วัด โรงเรียน เป็นต้น</p> <p>2. ต้องระบุชื่อบริษัท เลขที่ตั้งและลงลายมือชื่อโดยผู้ดำเนินการหรือกรรมการที่มี อำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลหรือผู้รับมอบอำนาจทั่วไปที่มีอำนาจ ลงนามรับรองเอกสารทุกแผ่น</p>	-
15.	<p>แผนผังแสดงตำแหน่งพร้อมประโยชน์ใช้สอยของอาคารต่างๆ ใน บริเวณที่ตั้ง ของสถานที่ผลิตและเก็บอาหารและบริเวณข้างเคียง ที่ได้รับการอนุมัติและ ประทับตราจากหน่วยงานที่ตรวจประเมิน</p> <p>สถานที่ผลิตและเก็บอาหาร</p> <p>ฉบับจริง 1 ชุด</p> <p>สำเนา 0 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (1. ต้องระบุสิ่งปลูกสร้างบริเวณ เช่น โรงอาหาร อาคาร สำนักงาน หรือ ที่ตั้งของบริษัทอื่น เป็นต้น</p> <p>2. ต้องระบุชื่อบริษัท เลขที่ตั้งและลงลายมือชื่อโดยผู้ดำเนินการหรือกรรมการที่มี อำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลหรือผู้รับมอบอำนาจทั่วไปที่มีอำนาจ ลงนามรับรองเอกสารทุกแผ่น</p>	-

ลำดับ	ชื่อเอกสาร จำนวน และรายละเอียดเพิ่มเติม (ถ้ามี)	หน่วยงานผู้ออกเอกสาร
16.	<p>แผนผังอาคารด้านหน้า ที่ได้รับการอนุมัติและประทับตราจาก หน่วยงานที่ตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร</p> <p>ฉบับจริง 1 ชุด สำเนา 0 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (1. ต้องแสดงระยะและมาตราส่วนให้ถูกต้อง แสดงชนิดของ วัสดุที่ใช้ใน ส่วนของฝ้าผนัง พื้น ประตู หน้าต่าง และหลังคา เป็นต้น 2. ต้องระบุชื่อบริษัท เลข ที่ตั้งและลงลายมือชื่อโดยผู้ดำเนินกิจการหรือ กรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลหรือผู้รับมอบ อำนาจทั่วไปที่มีอำนาจลงนามรับรองเอกสารทุกแผ่น</p>	-
17.	<p>แผนผังอาคารด้านข้าง ที่ได้รับการอนุมัติและประทับตราจาก หน่วยงานที่ตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร</p> <p>ฉบับจริง 1 ชุด สำเนา 0 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (1. ต้องแสดงระยะและมาตราส่วนให้ถูกต้อง แสดงชนิดของ วัสดุที่ใช้ใน ส่วนของฝ้าผนัง พื้น ประตู หน้าต่าง และหลังคา เป็นต้น 2. ต้องระบุชื่อบริษัท เลข ที่ตั้งและลงลายมือชื่อโดยผู้ดำเนินกิจการหรือ กรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลหรือผู้รับมอบ อำนาจทั่วไปที่มีอำนาจลงนามรับรองเอกสารทุกแผ่น</p>	-
18.	<p>แผนผังอาคารด้านตัดขวาง ที่ได้รับการอนุมัติและประทับตราจาก หน่วยงานที่ตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร</p> <p>ฉบับจริง 1 ชุด สำเนา 0 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (1. ต้องแสดงระยะและมาตราส่วนให้ถูกต้อง ซึ่งมีการแสดง จุดประสงค์ การใช้ห้องหรือบริเวณ แฉ่งบริเวณบันได ลิฟท์ (กรณีอาคาร ชั้นเดียวไม่ใช่รูปตัด) 2. ต้องระบุชื่อบริษัท เลขที่ตั้งและลงลายมือชื่อโดยผู้ดำเนินกิจการหรือ กรรมการที่ มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลหรือผู้รับมอบ อำนาจทั่วไปที่มีอำนาจลงนามรับรองเอกสารทุกแผ่น</p>	-
19.	<p>แบบแปลนพื้นที่ทุกชั้น ที่ได้รับการอนุมัติและประทับตราจาก หน่วยงานที่ตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร</p> <p>ฉบับจริง 1 ชุด สำเนา 0 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (โดยแสดงระยะและระบุมাত্রาส่วนให้ถูกต้อง, แสดง สัญลักษณ์ เช่น ผนัง บริเวณ ประตู เส้นทางเข้า-ออกพนักงาน, ทางเข้า วัตถุประสงค์และบรรจุภัณฑ์ และ ทางออกผลิตภัณฑ์ เป็นต้น แสดงการแบ่ง กั้นห้องหรือ เนื้อที่หรือบริเวณ โดยแยก เป็นส่วนส่วนสำหรับการผลิต อาหารแต่ละประเภท และเป็นไปตามสายงาน การผลิต</p>	-

	<p>แล้วแต่กรณีและ ความเหมาะสมของแต่ละผลิตภัณฑ์ รวมทั้งแสดงรายละเอียดเพิ่มเติม</p> <p>ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. แสดงตำแหน่งการวางเครื่องจักรอุปกรณ์การผลิต ที่สอดคล้องกับรายการเครื่องจักร</li> <li>2. มีการแบ่งกันห้องหรือบริเวณเก็บวัตถุดิบ เตรียมวัตถุดิบ 3. มีการแบ่งกันห้องหรือบริเวณเก็บภาชนะบรรจุ</li> <li>4. มีการแบ่งกันห้องหรือบริเวณเก็บผลิตภัณฑ์</li> <li>5. มีการแบ่งกันห้องหรือบริเวณปรุงผสม</li> <li>6. มีบริเวณหรือห้องฆ่าเชื้อหรือวิธีการอื่น ๆ เช่น ผ่านความร้อน หรือแช่เย็น หรือแช่แข็ง หรือทำให้แห้ง แล้วแต่กรณี</li> <li>7. มีการแบ่งกันห้องหรือบริเวณบรรจุ (กรณีผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่เปิดสนิทต้องมีห้องบรรจุโดยเฉพาะ)</li> <li>8. มีการแบ่งบริเวณก่อนฆ่าเชื้อและหลังการฆ่าเชื้ออย่างชัดเจน (กรณี การผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่เปิดสนิทตามประกาศ สธ ฉบับที่ 349)</li> <li>9. มีการแบ่งกันห้องหรือบริเวณ ปิดฉลาก</li> <li>10. มีการแบ่งกันห้องหรือบริเวณล้างทำความสะอาดอุปกรณ์หรือภาชนะ และห้องหรือบริเวณเก็บอุปกรณ์หรือภาชนะก่อนและหลังใช้</li> <li>11. มีห้องหรือตู้สำหรับเก็บสารเคมีทำความสะอาดหรือวัตถุมีพิษ</li> <li>12. แสดงตำแหน่งอ่างล้างมือบริเวณผลิต และบริเวณเปลี่ยนชุด รองเท้า พนักงาน</li> <li>13. แสดงตำแหน่งห้องส้วม อ่างล้างมือ ที่เหมาะสม และไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง</li> <li>14. แสดงตำแหน่งบันไดหรือลิฟท์ (ถ้ามี)</li> <li>15. ตำแหน่งท่อหรือทางระบายน้ำ</li> </ol> <p>พร้อมทั้งรับรองเอกสารทุกแผ่น)</p>	
<p>20.</p>	<p><b>เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการผลิต</b></p> <p><b>ฉบับจริง 1 ชุด</b></p> <p><b>สำเนา 0 ชุด</b></p> <p>หมายเหตุ (เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอื่นๆ ได้แก่</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. รายการเครื่องจักร เครื่องใช้ไฟฟ้า อุปกรณ์การผลิตที่ใช้ไฟฟ้าหรือใช้ ความร้อน จากเชื้อเพลิงต่างๆ เช่น แก๊ส โดยระบุแรงม้าเปรียบเทียบแต่ละ รายการ และแสดงแรงม้ารวม</li> <li>2. กรรมวิธีการผลิตอาหารทุกประเภทที่ยื่นขอโดยละเอียด เช่น แสดง อุณหภูมิและเวลาที่ใช้ เป็นต้น และแผนภูมิกรรมวิธีการผลิตที่สอดคล้องกับเครื่องจักรที่แสดงไว้ในแปลนพื้นและในรายการเครื่องมือเครื่องจักร โดยต้องระบุหมายเลขเครื่องจักรในกระบวนการผลิตด้วย</li> <li>3. ที่มาของน้ำที่ใช้ในการผลิต เช่น น้ำที่ใช้เป็นส่วนผสมในอาหารน้ำที่ใช้ผลิต/ น้ำที่ใช้ผลิตไอน้ำหรือน้ำที่สัมผัสอาหาร/ น้ำแข็งที่ใช้ผสม หรือสัมผัสอาหาร/ น้ำที่ใช้</li> </ol>	<p>-</p>

	<p>ล้างภาชนะบรรจุ อุปกรณ์ และเครื่องจักรต่างๆ (แจ้งกรรมวิธีการปรับคุณภาพของน้ำ)</p> <p>4. สูตรส่วนประกอบของอาหารเป็นร้อยละของน้ำหนัก (สูตรคิดเป็น 100%) และแสดงที่มาของวัตถุดิบแต่ละรายการ เช่น เลขสารบบอาหาร ชื่อเอกสาร จำนวน และรายละเอียดเพิ่มเติม (ถ้ามี) (เลข อย.) หรือ Specification หรือ COA หรืออื่นๆ กรณีที่วัตถุดิบไม่มี เลข อย.หรือ Specification หรือ COA ต้องจัดทำรายละเอียดวิธีการ คัดเลือกวัตถุดิบนั้นๆ</p> <p>5. ประเภทและชนิดของอาหารที่จะผลิต</p> <p>6. ชนิดภาชนะบรรจุ (ชนิด,ขนาด,สี) แจ้งชนิดและสีของฝา (ถ้ามี)</p> <p>7. วิธีการบริโภคและวิธีการใช้</p> <p>8. ปริมาณการผลิตอาหารแต่ละชนิด ต่อวัน ต่อสัปดาห์ หรือต่อเดือน แล้วแต่กรณี</p> <p>9. กรรมวิธีการล้างเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต รวมถึงภาชนะบรรจุ (ถ้ามี) พร้อมแจ้งสารที่ใช้ในการล้างทำความสะอาดด้วย</p> <p>หากใช้เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิตร่วมกันสำหรับการผลิต อาหารหลายชนิด ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมเพิ่มเติม เช่น คู่มือการทำความสะอาด การทดสอบความสะอาด (Swap Test/ Rinse Test) การทดสอบการตกค้างของสารเคมีที่ใช้ทำความสะอาด</p> <p>10. หากมีผลิตอาหารแห้งหรือผง ที่มีค่า AW ต่ำ ต้องมีเอกสารมาตรการ ป้องกันความชื้นหรือสภาวะของห้องบรรจุ (ตามความจำเป็น)</p> <p>11. วิธีการกำจัดขยะมูลฝอย (ความถี่)</p> <p>12. จำนวนคนงานชาย-หญิง(การแต่งกาย,จำนวนห้องน้ำ, จำนวนอ่างล้างมือหน้าหรือในห้องส้วม)</p> <p>พร้อมทั้งรับรองสำเนาทุกแผ่น)</p>	
21.	<p>เอกสารตามที่กำหนดในหลักเกณฑ์ GMP กรณีอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (อาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ)</p> <p>ฉบับจริง 0 ชุด</p> <p>สำเนา 1 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (1.เอกสารวิชาการศึกษาการทดสอบการกระจายความร้อนใน เครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution)</p> <p>2. เอกสารวิชาการศึกษาอัตราการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์อาหารแต่ละชนิด แต่ละขนาดบรรจุเพื่อกำหนดอุณหภูมิและเวลาในการ ฆ่าเชื้อ (Heat Penetration)</p> <p>3. การกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Schedule Process)</p> <p>4.หลักฐานแสดงผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority)</p> <p>5.หลักฐานการฝึกอบรมหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิต (Retort Supervisor)</p>	-

	6.กรณีที่ใช้การผลิตแบบปลอดเชื้อ (Aseptic system) เช่น UHT ต้อง แนบหลักฐานประกอบการพิจารณาสอดคล้องตาม Inspection Guideline for Aseptic system พร้อมทั้งรับรองสำเนาทุกแผ่น)	
22.	<p>เอกสารตามที่กำหนดในหลักเกณฑ์ GMP กรณีอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (อาหารปรับสภาพกรด)</p> <p>ฉบับจริง 0 ชุด</p> <p>สำเนา 1 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (1. เอกสารวิชาการศึกษาอุณหภูมิและเวลาที่เหมาะสมในการ ฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด (Schedule Process)</p> <p>2. เอกสารแสดงรายละเอียดวิธีการในการปรับค่าความเป็นกรด-ด่าง และวิธีการวัดค่าความเป็นกรด-ด่าง ตามความถี่ที่เหมาะสม พร้อมทั้งระบุ ปัจจัยวิกฤตที่เกี่ยวข้องกับการปรับกรด</p> <p>3. หลักฐานแสดงผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority)</p> <p>4. หลักฐานการฝึกอบรมหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิต (Retort Supervisor)</p> <p>5. กรณีที่ใช้การผลิตแบบปลอดเชื้อ (Aseptic system) เช่น UHT ต้อง แนบหลักฐานประกอบการพิจารณาสอดคล้องตาม Inspection Guideline for Aseptic system พร้อมทั้งรับรองสำเนาทุกแผ่น)</p>	-
23.	<p>เอกสารตามที่กำหนดในหลักเกณฑ์ GMP กรณีน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท</p> <p>ฉบับจริง 0 ชุด</p> <p>สำเนา 1 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (1. เอกสารแสดงรายละเอียดแหล่งที่มาของน้ำดิบ</p> <p>2. สำเนาผลวิเคราะห์น้ำดิบ กรณีขอใหม่ให้ยื่นสำเนาผลวิเคราะห์คุณภาพ น้ำดิบ (ฉบับเต็ม) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 61 และ 135 พร้อมทั้งรับรองสำเนาทุกแผ่น)</p>	-
24.	<p>เอกสารตามที่กำหนดในหลักเกณฑ์ GMP กรณีนมพร้อมบริโภค ชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์</p> <p>ฉบับจริง 0 ชุด</p> <p>สำเนา 1 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (หลักฐานแสดงผู้ควบคุมการผลิต พร้อมรับรองสำเนาทุกแผ่น)</p>	-
25.	<p>เอกสารตามที่กำหนดในหลักเกณฑ์ GMP กรณีผลิตการคัดและ บรรจุฝักหรือผลไม้สดบางชนิด</p> <p>ฉบับจริง 0 ชุด</p> <p>สำเนา 1 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (1.หลักฐานแสดงว่าแหล่งเพาะปลูกมีระบบควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูกที่ปลอดภัย</p> <p>2. ทะเบียนเกษตรกร</p>	-

	3. ทะเบียนผู้รวบรวม หรือผู้จัดหา (ถ้ามี) พร้อมรับรองสำเนาทุกแผ่น	
26.	<p>เอกสารตามที่กำหนดในหลักเกณฑ์ GMP กรณีผลิตผลิตภัณฑ์ที่ใช้กระบวนการพาสเจอร์ไรส์ ด้วยการใช้ความดันสูง (High- Pressure Processing (HPP))</p> <p>ฉบับจริง 0 ชุด</p> <p>สำเนา 1 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (1. รายงานผลการศึกษา Inoculated Pack/Challenge study ประเภท Pathogen Inactivation study หรือ ประเภท Combined growth and inactivation study ต้องแสดงรายละเอียด คุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทดสอบ การออกแบบการศึกษา ผลการศึกษา และสรุปผลการศึกษา</p> <p>2. ผลการทดสอบอายุการเก็บรักษา (Shelf-life study)</p> <p>3. เอกสารการรับรองห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ สำหรับการตรวจ วิเคราะห์ จุลินทรีย์ก่อโรค หลักฐานของหน่วยงาน หรือ สถาบันการศึกษา หรือ เจ้าหน้าที่ประจำโรงงานที่มีความเชี่ยวชาญ (ถ้ามี)</p> <p>พร้อมรับรองสำเนาทุกแผ่น</p>	-
27.	<p>หนังสือมอบอำนาจทั่วไป (กรณีผู้ดำเนินการไม่ได้มาดำเนินการด้วยตนเอง)</p> <p>ฉบับจริง 1 ชุด</p> <p>สำเนา 0 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (โดยต้องระบุอำนาจให้ชัดเจน เช่น มอบให้ยื่นคำขอ/แก้ไข เพิ่มเติม/ลงชื่อรับทราบข้อบกพร่อง และติดอากรแสตมป์ 30 บาท ต่อ ผู้รับมอบอำนาจ 1 คน (หนังสือมอบอำนาจมีอายุ 1 ปี นับจากวันที่ทำ หนังสือมอบอำนาจ</p> <p>1. กรณียื่นหนังสือมอบอำนาจฉบับจริงและผู้มอบอำนาจเป็นบุคคลธรรมดา ต้องแนบสำเนาบัตรประชาชนผู้มอบอำนาจและสำเนาบัตรประชาชนผู้รับมอบอำนาจ</p> <p>2. กรณียื่นหนังสือมอบอำนาจฉบับจริงและผู้มอบอำนาจเป็นนิติบุคคล จำนวนผู้มอบอำนาจต้องครบถ้วนตามหนังสือรับรองการจดทะเบียน และต้องแนบหนังสือรับรองของนิติบุคคล พร้อมสำเนาบัตรประชาชน กรรมการผู้มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลและสำเนาบัตรประชาชนผู้รับมอบอำนาจ</p> <p>3. กรณียื่นสำเนาหนังสือมอบอำนาจ ต้องเป็นฉบับที่ได้รับการตรวจสอบ และรับรองจากเจ้าหน้าที่กองอาหารแล้ว พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง</p>	-
28.	<p>สำเนาใบเสร็จการชำระค่าพิจารณาคำขอ</p> <p>ฉบับจริง 1 ชุด สำเนา 0 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (-)</p>	

ค่าธรรมเนียม

ลำดับ	รายละเอียดค่าธรรมเนียม	ค่าธรรมเนียม
1.	ใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.2) กรณีโรงงานที่ประกอบกิจการ โดยใช้ คนงานตั้งแต่ 50 คนขึ้นไป โดยไม่ใช้เครื่องจักรหรือใช้ เครื่องจักรที่มีกำลังรวม ไม่ถึง 2 แรงม้า	5,000 บาท
2.	ใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.2) กรณีโรงงานที่ประกอบกิจการ โดยใช้ คนงานตั้งแต่ 50 คนขึ้นไป และใช้เครื่องจักรตั้งแต่ 5 แรงม้าหรือกำลังเทียบเท่า ตั้งแต่ 5 แรงม้าแต่ไม่ถึง 10 แรงม้า (หมายเหตุ: -)	6,000 บาท
3.	ใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.2) กรณีโรงงานที่ประกอบกิจการ โดยใช้ คนงานตั้งแต่ 50 คนขึ้นไป และใช้เครื่องจักรที่มีกำลังรวม ตั้งแต่ 10 แรงม้า หรือกำลังเทียบเท่าตั้งแต่ 10 แรงม้าแต่ไม่ถึง 25 แรงม้า (หมายเหตุ: -)	7,000 บาท
4.	ใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.2) กรณีโรงงานที่ประกอบกิจการ โดยใช้ คนงานตั้งแต่ 50 คนขึ้นไป และใช้เครื่องจักรที่มีกำลังรวม ตั้งแต่ 25 แรงม้า หรือกำลังเทียบเท่าตั้งแต่ 25 แรงม้าแต่ไม่ถึง 50 แรงม้า (หมายเหตุ: -)	8,000 บาท
5.	ใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.2) กรณีโรงงานที่ประกอบกิจการ โดยใช้ เครื่องจักรที่มีกำลังรวมตั้งแต่ 50 แรงม้าหรือกำลังเทียบเท่า ตั้งแต่ 50 แรงม้า ขึ้นไป (หมายเหตุ: -)	10,000 บาท
6.	คำพิจารณาคำขอและการตรวจสอบความถูกต้องของเอกสารการ ยื่นขอ อนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร (แบบ อ.1) 1 (หมายเหตุ: (1 ด้วยคำสั่งหัวหน้ารักษาความสงบแห่งชาติฉบับที่ 77/2559 เรื่อง การเพิ่มประสิทธิภาพในกระบวนการพิจารณาอนุญาต ผลิตภัณฑ์สุขภาพ ตาม ความในมาตรา 44 ของของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย ส่งผลให้ ผู้ประกอบการด้านอาหารต้องชำระค่าใช้จ่าย ในการยื่นคำขอด้านอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ค่าใช้จ่ายที่จะ จัดเก็บจากผู้ยื่นคำขอในกระบวนการพิจารณาอนุญาต ผลิตภัณฑ์อาหาร พ.ศ. 2560 ลงวันที่ 26 กรกฎาคม 2560))	2,000 บาท



## คู่มือสำหรับประชาชน : การขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สป.1)

หน่วยงานที่ให้บริการ : สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกำแพงเพชร กระทรวงสาธารณสุข

---

### หลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไข (ถ้ามี) ในการยื่นคำขอ และในการพิจารณาอนุญาต

#### 1.1 หลักเกณฑ์

- 1.1.1 สถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน หมายถึง สถานที่ผลิตอาหารที่มีการใช้เครื่องจักรกำลังแรงม้า หรือกำลังแรงม้าเทียบเทียบรวมไม่ถึง 50 แรงม้า และใช้คนงานรวมไม่ถึง 50 คน โดยใช้เครื่องจักรหรือไม่ก็ตาม
- 1.1.2 ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. 2562 ระบุไว้ว่าสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายเป็นโรงงาน ให้ยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน ตามแบบ สป.1 แบบท้ายระเบียบนี้ พร้อมหลักฐานที่ระบุไว้ในแบบ สป.1

#### 1.2 สถานที่ผลิตอาหารต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดแล้วแต่กรณี ดังนี้

- 1.2.1 กรณีเป็นสถานที่ผลิตอาหารทั่วไป ต้องเป็นไปตามกฎกระทรวงฉบับที่ 1 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522
- 1.2.2 กรณีเป็นสถานที่ผลิตเกลือบริโภค ต้องเป็นไปตามกฎกระทรวงฉบับที่ 1 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ตามบันทึกการตรวจสถานที่ผลิตเกลือบริโภค
- 1.2.3 กรณีเป็นสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ หรือน้ำแข็งบริโภค ที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 420 พ.ศ. 2563 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ตามข้อกำหนดเฉพาะ 1 สำหรับการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ หรือน้ำแข็งบริโภค ที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง
- 1.2.4 กรณีเป็นสถานที่ผลิตนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 420 พ.ศ. 2563 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ตามข้อกำหนดเฉพาะ 2 สำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลว ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์
- 1.2.5 กรณีเป็นสถานที่ฉายรังสีอาหาร ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารฉายรังสี ประกาศ ณ วันที่ 14 กันยายน 2553
- 1.2.6 กรณีเป็นสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 420 พ.ศ. 2563 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

- 1.2.7 กรณีเป็นสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 420 พ.ศ. 2563 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ตามข้อกำหนดเฉพาะ 3 สำหรับการผลิตอาหารใน ภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด ที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยทำให้ปลอดเชื้อเชิงการค้า
- 1.2.8 กรณีเป็นสถานที่คัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดบางชนิด ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ. 2560 เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผัก หรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก (จีเอ็มพีเฉพาะของผักหรือผลไม้สดบางชนิด)
- 1.2.9 กรณีเป็นสถานที่ผลิตอาหารอื่น นอกเหนือจาก 1.2.1-1.2.8 ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 420 พ.ศ. 2563 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ตามข้อกำหนดพื้นฐาน

### 1.3 เงื่อนไข

1.3.1 ผู้ยื่นขออนุญาต ต้องลงนามในแบบคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สป.1) (จัดพิมพ์เอกสารเป็นหน้า-หลัง) ต้องเป็นผู้ดำเนินกิจการ หรือกรรมการผู้มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคล

1.3.2 กำหนดให้ผู้ยื่นคำขอต้องจัดเรียงเอกสารแบบคำขอและหลักฐานประกอบ พร้อมตรวจสอบให้ครบถ้วนถูกต้องตามแบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่อง (Checklist) และให้ผู้ยื่นขออนุญาตเป็นผู้ลงนามในแบบคำขอฯ ส่วนเอกสารประกอบการพิจารณาอื่นๆ ผู้ยื่นคำขอสามารถลงนามรับรองได้

1.3.3 ผู้ยื่นคำขอต้องยื่นคำขอและเอกสารหลักฐานด้วยตนเองโดยการยื่นคำขอที่ OSSC สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำหรับสถานที่ผลิตที่ตั้งอยู่ในกรุงเทพฯ หรือสถานที่ผลิตตั้งอยู่ต่างจังหวัดแต่มีผลิตประเภทอาหารที่ไม่ได้มอบอำนาจให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ซึ่งประเภทอาหารที่ยังไม่ได้มอบอำนาจให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด มีดังนี้

- 1) นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก
- 2) วัตถุเจือปนอาหาร ยกเว้น แบ่งบรรจุจากผลิตภัณฑ์ที่ได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว
- 3) อาหารทารกและอาหารสูตร ต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก
- 4) อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก
- 5) อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก
- 6) ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารยกเว้นแบ่งบรรจุจากผลิตภัณฑ์ที่ได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว
- 7) รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลียกเว้นแบ่งบรรจุจากผลิตภัณฑ์ที่ได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว
- 8) นมโค
- 9) นมปรุงแต่ง

- 10) ผลิตภัณฑ์ของนม
- 11) นมเปรี้ยว
- 12) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ยกเว้น หน่อไม้ปรับกรดบรรจุปีบ
- 13) อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ

สำหรับประเภทอาหารนอกเหนือจากที่ระบุข้างต้น ให้ติดต่อยื่นคำขอได้ที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด  
ณ จังหวัดที่สถานที่ผลิตตั้งอยู่

1.3.4 ผู้ยื่นคำขอ ต้องสามารถให้ข้อมูลรายละเอียดเกี่ยวกับสถานที่ผลิตและผลิตภัณฑ์ที่ยื่นคำขอได้ รวมทั้ง  
มีอำนาจตัดสินใจและลงนามรับทราบข้อบกพร่องได้ (กรณีไม่ใช่ผู้ดำเนินการหรือกรรมการผู้มีอำนาจลงนาม  
ตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลให้มีหนังสือมอบอำนาจเป็นผู้ดำเนินการแทนแนบด้วย)

1.3.5 ผู้ยื่นคำขอ ต้องระบุประเภทอาหารที่ขออนุญาต ซึ่งจะสอดคล้องกับที่ระบุในแบบฟอร์มรายงาน  
ผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย (Audit Report) (ศึกษารายละเอียด  
เพิ่มเติมที่คู่มือสำหรับประชาชน เรื่องการขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร)

1.3.6 ในกรณีที่คำขอหรือเอกสารหลักฐานไม่ครบถ้วน และ/หรือมีความบกพร่องไม่สมบูรณ์เป็นเหตุให้ไม่  
สามารถพิจารณาได้เจ้าหน้าที่จะจัดทำบันทึกความบกพร่องของรายการเอกสารหรือหลักฐานที่ต้องยื่นเพิ่มเติม  
โดยผู้รับบริการจะต้องดำเนินการแก้ไขหรือยื่นเอกสารเพิ่มเติมภายในระยะเวลาที่กำหนดในบันทึกข้อบกพร่อง  
มิเช่นนั้นจะถือว่าผู้รับบริการละทิ้งคำขอ

1.3.7 การไม่อนุญาตคำขอ : สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจะ  
พิจารณาไม่อนุญาตคำขอฯ ในกรณีต่างๆ ดังต่อไปนี้

1) กรณีผลการตรวจสอบเอกสารหลักฐานแล้วพบว่าไม่สมบูรณ์หรือไม่ถูกต้องตามหลักกฎหมายและ  
หลักวิชาการ หรือไม่สอดคล้องตามรายละเอียดที่ระบุไว้ในคู่มือสำหรับประชาชน

2) กรณีรายงานผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย (Audit  
Report) ไม่ถูกต้องตรงตามข้อมูลในคำขอและเอกสารหลักฐานประกอบการพิจารณาที่ผู้ยื่นคำขอส่งมอบไว้  
หมายเหตุ: ขั้นตอนการดำเนินงานตามคู่มือจะเริ่มนับระยะเวลาตั้งแต่เจ้าหน้าที่ได้รับเอกสารครบถ้วนตามที่  
ระบุไว้ในคู่มือประชาชนเรียบร้อยแล้ว และเมื่อดำเนินการเสร็จสิ้นจะแจ้งผลการพิจารณาให้ผู้ประกอบการ  
ทราบ

### ช่องทางการให้บริการ

สถานที่ให้บริการ	ระยะเวลาเปิดให้บริการ
กรณีสถานที่ผลิตตั้งอยู่ในกรุงเทพฯ หรือกรณีสถานที่ผลิต ตั้งอยู่ต่างจังหวัดแต่ผลิตประเภทอาหารที่ไม่ได้มอบอำนาจ ให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด : ติดต่อ สำนักงาน คณะกรรมการอาหารและยา ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพ เบ็ดเสร็จ (One Stop Service Center : OSSC) อาคาร 6 ชั้น 4 ตึกสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา 88/24 กระทรวงสาธารณสุข ถ.ติวานนท์ นนทบุรี 11000	เปิดให้บริการวัน จันทร์ ถึง วันศุกร์ (ยกเว้นวันหยุดที่ทางราชการกำหนด) ตั้งแต่เวลา 08:30 - 16:30 น. (มีพักเที่ยง)

โทรศัพท์: 0 2590 7033, 0 2590 7320 หรือติดต่อด้วยตนเอง ณ หน่วยงาน /ติดต่อด้วยตนเอง ณ หน่วยงาน	
<b>สถานที่ให้บริการ</b> กรณีสถานที่ผลิตตั้งอยู่ต่างจังหวัดและผลิตอาหารที่มอบอำนาจให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเป็นผู้อนุญาต ติดต่อ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ณ จังหวัดที่สถานที่ผลิตตั้งอยู่ (กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข) สามารถดูรายละเอียดช่องทางการติดต่อสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพิ่มเติม หรือติดต่อด้วยตนเอง ณ หน่วยงาน /ติดต่อด้วยตนเอง ณ หน่วยงาน	<b>ระยะเวลาเปิดให้บริการ</b>  เปิดให้บริการวัน จันทร์ ถึง วันศุกร์ (ยกเว้นวันหยุดที่ทางราชการกำหนด) ตั้งแต่เวลา 08:30 - 16:30 น. (มีพักเที่ยง)

### ขั้นตอน ระยะเวลา และส่วนงานที่รับผิดชอบ

ระยะเวลาในการดำเนินการรวม : 6 วันทำการ

ลำดับ	ขั้นตอน	ระยะเวลา	ส่วนที่รับผิดชอบ
1.	ผู้ยื่นคำขอยื่นคำขอและเอกสารหลักฐานประกอบการพิจารณา ณ ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ (One Stop Service Center : OSSC) (หมายเหตุ: (กรณียื่นคำขอฯ ที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดให้เป็นไปตามคู่มือสำหรับประชาชนของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดที่กำหนดไว้))	0 นาที	
2.	<b>การตรวจสอบเอกสาร</b> เจ้าหน้าที่ตรวจสอบความครบถ้วนของคำขอและเอกสารหลักฐานประกอบการพิจารณา (หมายเหตุ: (กรณีเอกสารไม่ครบถ้วนตามที่ระบุในคู่มือประชาชน ให้ผู้ยื่นคำขอดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องตามบันทึกข้อบกพร่องให้เจ้าหน้าที่ ภายใน 10 วันทำการและลงนามในใบแจ้งเงื่อนไขการพิจารณาคำขอ))	30 นาที	
3.	ผู้ยื่นคำขอชำระเงินตามอัตราค่าใช้จ่ายที่กำหนด (หมายเหตุ: (ดูรายละเอียดตามบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ค่าใช้จ่ายที่จะจัดเก็บจากผู้ยื่นคำขอในกระบวนการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร พ.ศ. 2560 บัญชีที่ 1 )	10 นาที	
4.	<b>การพิจารณา</b> เจ้าหน้าที่ผู้ประเมิน/คณะประเมิน/ผู้เชี่ยวชาญ ดำเนินการประเมินความถูกต้องและสอดคล้องตามกฎหมายด้านเอกสาร รวมทั้งผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร	3 วันทำการ	

	(หมายเหตุ: (1. กรณีเอกสารไม่ถูกต้องหรือไม่สอดคล้องตามกฎหมายหรือไม่สอดคล้องตามรายละเอียดที่ระบุไว้ในคู่มือสำหรับประชาชนให้ผู้ยื่นคำขอดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องกับเจ้าหน้าที่ภายในเวลาที่กำหนด 2. ไม่นับรวมระยะเวลาการแก้ไขรายละเอียดของผู้ประกอบการ 3. กรณีสถานที่ผลิตอาหารตั้งอยู่ต่างจังหวัดและผลิตอาหารที่มีการมอบอำนาจให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเป็นผู้อนุญาตระยะเวลาการพิจารณาให้เป็นไปตามคู่มือสำหรับประชาชนของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดที่กำหนดไว้))		
5.	<b>การลงนาม/คณะกรรมการมีมติ</b> ผู้มีอำนาจลงนาม พิจารณาอนุญาตหรือไม่อนุญาต (หมายเหตุ: (กรณีสถานที่ผลิตอาหารตั้งอยู่ต่างจังหวัดและผลิตประเภทอาหารที่มอบอำนาจให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเป็นผู้อนุญาต ระยะเวลาดำเนินการขึ้นกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด))	2 วันทำการ	
6.	เจ้าหน้าที่แจ้งผลการพิจารณาหลังเสร็จสิ้นการพิจารณา และ ส่งมอบใบอนุญาตให้ผู้ประกอบการ	90 นาที	

### รายการเอกสาร หลักฐานประกอบ

ลำดับ	ชื่อเอกสาร จำนวน และรายละเอียดเพิ่มเติม (ถ้ามี)	หน่วยงานผู้ออกเอกสาร
1.	แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องขอรับเลขสถานที่ผลิต อาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานตามแบบ สบ.1  ฉบับจริง 1 ฉบับ สำเนา 0 ฉบับ หมายเหตุ (สามารถดาวน์โหลดจากเว็บไซต์กองอาหาร และต้องกรอก ข้อมูลรายละเอียดและจัดเรียงเอกสารให้เป็นไปตามรายการในแบบ ตรวจสอบคำขอฯ)	สสจ.กำแพงเพชร
2.	คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานตามแบบ สบ.1  ฉบับจริง 1 ฉบับ สำเนา 0 ฉบับ หมายเหตุ (ลงนามในแบบคำขอฯโดยผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการผู้มี อำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลอาจต้องประทับตรา สำคัญ ของบริษัทด้วยในกรณีที่ระบุไว้ในหนังสือรับรองการจดทะเบียน นิติบุคคล)	สสจ.กำแพงเพชร

ลำดับ	ชื่อเอกสาร จำนวน และรายละเอียดเพิ่มเติม (ถ้ามี)	หน่วยงานผู้ออกเอกสาร
3.	บัตรประจำตัวประชาชนของผู้ดำเนินกิจการ ฉบับจริง 1 ฉบับ สำเนา 0 ฉบับ หมายเหตุ (กรณีที่ได้รับอนุญาตหรือผู้ดำเนินกิจการไม่สามารถมาดำเนินการได้เอง และมีผู้ดำเนินการแทน ต้องมีหนังสือมอบอำนาจโดยถูกต้องและต้องแนบสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้รับอนุญาตหรือผู้ดำเนินกิจการมาด้วย)	กรมการปกครอง
4.	สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ดำเนินกิจการ ฉบับจริง 0 ชุด สำเนา 1 ชุด หมายเหตุ (-)	กรมการปกครอง
5.	หนังสือเดินทาง (passport) และสำเนาหนังสืออนุญาตให้ทำงานในประเทศ (work permit) (เฉพาะกรณีผู้ขออนุญาตเป็นคนต่างด้าว) ฉบับจริง 0 ชุด สำเนา 1 ชุด	กรมการจัดหางาน
6.	ใบทะเบียนการค้าหรือใบทะเบียนพาณิชย์ (เฉพาะกรณีเป็นบุคคลธรรมดา) ฉบับจริง 0 ชุด สำเนา 1 ชุด หมายเหตุ (-)	กรมพัฒนาธุรกิจการค้า
7.	หนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล (เฉพาะกรณีเป็นนิติบุคคล) ฉบับจริง 0 ชุด สำเนา 1 ชุด หมายเหตุ (ต้องมีครบทุกหน้า มีวัตถุประสงค์เกี่ยวกับการผลิตอาหาร และคัดลอกสำเนาจากกระทรวงพาณิชย์ไว้ไม่เกิน 6 เดือน )	กรมพัฒนาธุรกิจการค้า
8.	สำเนาหนังสือบัญชีรายชื่อผู้ถือหุ้น (บอจ.5) (เฉพาะกรณีเป็นนิติบุคคล) ฉบับจริง 0 ชุด สำเนา 1 ชุด หมายเหตุ (ต้องมีครบทุกหน้า และคัดลอกสำเนาจากกระทรวงพาณิชย์ ไว้ไม่เกิน 6 เดือน ยกเว้นห้างหุ้นส่วนจำกัด/ห้างหุ้นส่วนสามัญจะไม่มี เอกสารนี้ )	กรมพัฒนาธุรกิจการค้า
9.	หนังสือรับรองการประกอบธุรกิจนิติบุคคลต่างด้าวว่าไม่ขัด พระราชบัญญัติการประกอบธุรกิจคนต่างด้าว พ.ศ.2542 หรือหนังสือได้รับการส่งเสริมการลงทุน (BOI) (เฉพาะกรณีที่มีจำนวนหุ้นต่างชาติของบริษัทตั้งแต่ร้อยละ 50 ขึ้นไป ) ฉบับจริง 0 ชุด สำเนา 1 ชุด หมายเหตุ (โดยต้องมีครบทุกหน้า)	กรมพัฒนาธุรกิจการค้า
10.	หนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินกิจการ (เฉพาะกรณีเป็นนิติบุคคล)	-

	<p><b>ฉบับจริง 1 ชุด</b> <b>สำเนา 0 ชุด</b></p> <p>หมายเหตุ (1. กรณีนิติบุคคลผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจเป็น บุคคลเดียวกัน ต้องทำหนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินการด้วย เช่นกัน เนื่องจากมีหน้าที่ ในฐานะต่างกัน คือ (1) หน้าที่กรรมการนิติ บุคคลผู้ม้ออำนาจลงนามผูกพันในฐานะ ผู้มอบอำนาจ และ (2) หน้าที่ผู้ ดำเนินกิจการของใบอนุญาตผลิตอาหารในฐานะผู้รับ มอบอำนาจ)</p> <p>2. ติดอากรแสตมป์ 30 บาท (ต่อผู้ดำเนินการ 1 คน) อาจต้องประทับตราสำคัญของ บริษัท ในกรณีที่ระบุไว้ในหนังสือรับรองการจด ทะเบียนนิติบุคคล</p> <p>3. แนบสำเนาบัตรประชาชน หรือสำเนาหนังสือเดินทาง (กรณีต่างด้าว) ของกรรมการผู้ม้ออำนาจลงนามของนิติบุคคลที่ลงนามในหนังสือมอบ อำนาจแต่งตั้งฯ</p> <p>4. กรณีผู้ดำเนินการเป็นสัญชาติไทยต้องแนบสำเนาบัตรประชาชน ของผู้ดำเนินการ ซึ่งเป็นผู้รับมอบอำนาจในหนังสือมอบอำนาจและ แต่งตั้งผู้ ดำเนินกิจการด้วย)</p>	
11.	<p><b>ทะเบียนบ้านของสถานที่ผลิตและที่เก็บอาหาร</b> <b>ฉบับจริง 0 ชุด</b> <b>สำเนา 1 ชุด หมายเหตุ (-)</b></p>	กรมการปกครอง
12.	<p><b>หนังสือยินยอมให้ใช้สถานที่ฉบับจริงหรือสำเนาสัญญาเช่าสถานที่</b> <b>ผลิตและสถานที่เก็บอาหาร (กรณีที่ผู้ดำเนินการไม่ได้เป็น เจ้าของกรรมสิทธิ์)</b> <b>ฉบับจริง 1 ชุด</b> <b>สำเนา 0 ชุด</b></p> <p>หมายเหตุ (1. กรณีผู้ยินยอมให้ใช้สถานที่หรือผู้ให้เช่าเป็นบุคคล ธรรมดา ต้องแนบ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ให้เช่า</p> <p>2. กรณีผู้ยินยอมให้ใช้สถานที่หรือผู้ให้เช่าเป็นนิติบุคคล ต้องแนบสำเนา หนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล พร้อมสำเนาบัตรประชาชนของ กรรมการ ผู้มีอำนาจตามหนังสือรับรอง</p>	-

ลำดับ	ชื่อเอกสาร จำนวน และรายละเอียดเพิ่มเติม (ถ้ามี)	หน่วยงานผู้ออกเอกสาร
13.	<p>แบบฟอร์มรายงานผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตาม หลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย (Audit Report)</p> <p>ฉบับจริง 0 ชุด</p> <p>สำเนา 1 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (1.ลงลายมือชื่อโดยผู้ดำเนินการหรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตาม หนังสือรับรองของนิติบุคคล หรือผู้รับมอบอำนาจทั่วไปที่มีอำนาจลงนามรับรอง เอกสาร</p> <p>2.ขอถ่ายของประเภทอาหารที่ระบุในรายงานผลการตรวจประเมิน สถานที่ที่ต้อง ครอบคลุมประเภทอาหารที่จะขออนุญาต)</p> <p>3. Audit Report มีอายุ 1 ปี นับจากวันที่ออกเอกสารรับรอง</p>	-
14.	<p>แผนที่ตั้งของสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร ที่ได้รับการอนุมัติและประทับตราจาก หน่วยงานที่ตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร</p> <p>ฉบับจริง 1 ชุด</p> <p>สำเนา 0 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (1. ต้องระบุสิ่งปลูกสร้างบริเวณใกล้เคียง แสดงชื่อถนนและ จุดสังเกต ของสถานที่ที่ขออนุญาต เช่น วัด โรงเรียน เป็นต้น</p> <p>2. ต้องระบุชื่อบริษัท เลขที่ตั้งและลงลายมือชื่อโดยผู้ดำเนินการหรือกรรมการที่มี อำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลหรือผู้รับมอบอำนาจทั่วไปที่มีอำนาจ ลงนามรับรองเอกสารทุกแผ่น</p>	-
15.	<p>แผนผังแสดงตำแหน่งพร้อมประโยชน์ใช้สอยของอาคารต่างๆ ใน บริเวณที่ตั้ง ของสถานที่ผลิตและเก็บอาหารและบริเวณข้างเคียง ที่ได้รับการอนุมัติและ ประทับตราจากหน่วยงานที่ตรวจประเมิน</p> <p>สถานที่ผลิตและเก็บอาหาร</p> <p>ฉบับจริง 1 ชุด</p> <p>สำเนา 0 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (1. ต้องระบุสิ่งปลูกสร้างบริเวณ เช่น โรงอาหาร อาคาร สำนักงาน หรือ ที่ตั้งของบริษัทอื่น เป็นต้น</p> <p>2. ต้องระบุชื่อบริษัท เลขที่ตั้งและลงลายมือชื่อโดยผู้ดำเนินการหรือกรรมการที่มี อำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลหรือผู้รับมอบอำนาจทั่วไปที่มีอำนาจ ลงนามรับรองเอกสารทุกแผ่น</p>	-



ลำดับ	ชื่อเอกสาร จำนวน และรายละเอียดเพิ่มเติม (ถ้ามี)	หน่วยงานผู้ออกเอกสาร
16.	<p>แผนผังอาคารด้านหน้า ที่ได้รับการอนุมัติและประทับตราจาก หน่วยงานที่ตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร</p> <p>ฉบับจริง 1 ชุด สำเนา 0 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (1. ต้องแสดงระยะและมาตราส่วนให้ถูกต้อง แสดงชนิดของ วัสดุที่ใช้ใน ส่วนของฝ้าผนัง พื้น ประตู หน้าต่าง และหลังคา เป็นต้น 2. ต้องระบุชื่อบริษัท เลข ที่ตั้งและลงลายมือชื่อโดยผู้ดำเนินกิจการหรือ กรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลหรือผู้รับมอบ อำนาจทั่วไปที่มีอำนาจลงนามรับรองเอกสารทุกแผ่น</p>	-
17.	<p>แผนผังอาคารด้านข้าง ที่ได้รับการอนุมัติและประทับตราจาก หน่วยงานที่ตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร</p> <p>ฉบับจริง 1 ชุด สำเนา 0 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (1. ต้องแสดงระยะและมาตราส่วนให้ถูกต้อง แสดงชนิดของ วัสดุที่ใช้ใน ส่วนของฝ้าผนัง พื้น ประตู หน้าต่าง และหลังคา เป็นต้น 2. ต้องระบุชื่อบริษัท เลข ที่ตั้งและลงลายมือชื่อโดยผู้ดำเนินกิจการหรือ กรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลหรือผู้รับมอบ อำนาจทั่วไปที่มีอำนาจลงนามรับรองเอกสารทุกแผ่น</p>	-
18.	<p>แผนผังอาคารด้านตัดขวาง ที่ได้รับการอนุมัติและประทับตราจาก หน่วยงานที่ตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร</p> <p>ฉบับจริง 1 ชุด สำเนา 0 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (1. ต้องแสดงระยะและมาตราส่วนให้ถูกต้อง ซึ่งมีการแสดง จุดประสงค์ การใช้ห้องหรือบริเวณ แฉ่งบริเวณบันได ลิฟท์ (กรณีอาคาร ชั้นเดียวไม่ใช่รูปตัด) 2. ต้องระบุชื่อบริษัท เลขที่ตั้งและลงลายมือชื่อโดยผู้ดำเนินกิจการหรือ กรรมการที่ มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลหรือผู้รับมอบ อำนาจทั่วไปที่มีอำนาจลงนามรับรองเอกสารทุกแผ่น</p>	-
19.	<p>แบบแปลนพื้นทุกชั้น ที่ได้รับการอนุมัติและประทับตราจาก หน่วยงานที่ตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร</p> <p>ฉบับจริง 1 ชุด สำเนา 0 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (โดยแสดงระยะและระบุมাত্রาส่วนให้ถูกต้อง, แสดง สัญลักษณ์ เช่น ผนัง บริเวณ ประตู เส้นทางเข้า-ออกพนักงาน, ทางเข้า วัสดุดิบและบรรจุภัณฑ์ และ ทางออกผลิตภัณฑ์ เป็นต้น แสดงการแบ่ง กั้นห้องหรือ เนื้อที่หรือบริเวณ โดยแยก เป็นส่วนส่วนสำหรับการผลิต อาหารแต่ละประเภท และเป็นไปตามสายงาน การผลิต</p>	-

	<p>แล้วแต่กรณีและ ความเหมาะสมของแต่ละผลิตภัณฑ์ รวมทั้งแสดงรายละเอียดเพิ่มเติม</p> <p>ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. แสดงตำแหน่งการวางเครื่องจักรอุปกรณ์การผลิต ที่สอดคล้องกับรายการเครื่องจักร</li> <li>2. มีการแบ่งกันห้องหรือบริเวณเก็บวัตถุดิบ เตรียมวัตถุดิบ</li> <li>3. มีการแบ่งกันห้องหรือบริเวณเก็บภาชนะบรรจุ</li> <li>4. มีการแบ่งกันห้องหรือบริเวณเก็บผลิตภัณฑ์</li> <li>5. มีการแบ่งกันห้องหรือบริเวณปรุงผสม</li> <li>6. มีบริเวณหรือห้องฆ่าเชื้อหรือวิธีการอื่น ๆ เช่น ผ่านความร้อน หรือแช่เย็น หรือแช่แข็ง หรือทำให้แห้ง แล้วแต่กรณี</li> <li>7. มีการแบ่งกันห้องหรือบริเวณบรรจุ (กรณีผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่เปิดสนิทต้องมีห้องบรรจุโดยเฉพาะ)</li> <li>8. มีการแบ่งบริเวณก่อนฆ่าเชื้อและหลังการฆ่าเชื้ออย่างชัดเจน (กรณี การผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่เปิดสนิทตามประกาศ สธ ฉบับที่ 349)</li> <li>9. มีการแบ่งกันห้องหรือบริเวณ ปิดฉลาก</li> <li>10. มีการแบ่งกันห้องหรือบริเวณล้างทำความสะอาดอุปกรณ์หรือภาชนะ และห้องหรือบริเวณเก็บอุปกรณ์หรือภาชนะก่อนและหลังใช้</li> <li>11. มีห้องหรือตู้สำหรับเก็บสารเคมีทำความสะอาดหรือวัตถุมีพิษ</li> <li>12. แสดงตำแหน่งอ่างล้างมือบริเวณผลิต และบริเวณเปลี่ยนชุด รองเท้า พนักงาน</li> <li>13. แสดงตำแหน่งห้องส้วม อ่างล้างมือ ที่เหมาะสม และไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง</li> <li>14. แสดงตำแหน่งบันไดหรือลิฟท์ (ถ้ามี)</li> <li>15. ตำแหน่งท่อหรือทางระบายน้ำ</li> </ol> <p>พร้อมทั้งรับรองเอกสารทุกแผ่น)</p>	
<p>20.</p>	<p><b>เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการผลิต</b></p> <p><b>ฉบับจริง 1 ชุด</b></p> <p><b>สำเนา 0 ชุด</b></p> <p>หมายเหตุ (เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอื่นๆ ได้แก่</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. รายการเครื่องจักร เครื่องใช้ไฟฟ้า อุปกรณ์การผลิตที่ใช้ไฟฟ้าหรือใช้ ความร้อน จากเชื้อเพลิงต่างๆ เช่น แก๊ส โดยระบุแรงม้าเปรียบเทียบแต่ละ รายการ และแสดงแรงม้ารวม</li> <li>2. กรรมวิธีการผลิตอาหารทุกประเภทที่ยื่นขอโดยละเอียด เช่น แสดง อุณหภูมิและเวลาที่ใช้ เป็นต้น และแผนภูมิกรรมวิธีการผลิตที่สอดคล้องกับเครื่องจักรที่แสดงไว้ในแปลนพื้นและในรายการเครื่องมือเครื่องจักร โดยต้องระบุหมายเลขเครื่องจักรในกระบวนการผลิตด้วย</li> <li>3. ที่มาของน้ำที่ใช้ในการผลิต เช่น น้ำที่ใช้เป็นส่วนผสมในอาหารน้ำที่ใช้ผลิต/ น้ำที่ใช้ผลิตไอน้ำหรือไอน้ำที่สัมผัสอาหาร/ น้ำแข็งที่ใช้ผสม หรือสัมผัสอาหาร/ น้ำที่ใช้</li> </ol>	<p>-</p>

	<p>ล้างภาชนะบรรจุ อุปกรณ์ และเครื่องจักรต่างๆ (แจ้งกรรมวิธีการปรับคุณภาพของน้ำ)</p> <p>4. สูตรส่วนประกอบของอาหารเป็นร้อยละของน้ำหนัก (สูตรคิดเป็น 100%) และแสดงที่มาของวัตถุดิบแต่ละรายการ เช่น เลขสารบบอาหาร ชื่อเอกสาร จำนวน และรายละเอียดเพิ่มเติม (ถ้ามี) (เลข อย.) หรือ Specification หรือ COA หรืออื่นๆ กรณีที่วัตถุดิบไม่มี เลข อย.หรือ Specification หรือ COA ต้องจัดทำรายละเอียดวิธีการ คัดเลือกวัตถุดิบนั้นๆ</p> <p>5. ประเภทและชนิดของอาหารที่จะผลิต</p> <p>6. ชนิดภาชนะบรรจุ (ชนิด,ขนาด,สี) แจ้งชนิดและสีของฝา (ถ้ามี)</p> <p>7. วิธีการบริโภคและวิธีการใช้</p> <p>8. ปริมาณการผลิตอาหารแต่ละชนิด ต่อวัน ต่อสัปดาห์ หรือต่อเดือน แล้วแต่กรณี</p> <p>9. กรรมวิธีการล้างเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต รวมถึงภาชนะบรรจุ (ถ้ามี) พร้อมแจ้งสารที่ใช้ในการล้างทำความสะอาดด้วย</p> <p>หากใช้เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิตร่วมกันสำหรับการผลิต อาหารหลายชนิด ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมเพิ่มเติม เช่น คู่มือการทำความสะอาด การทดสอบความสะอาด (Swap Test/ Rinse Test) การทดสอบการตกค้างของสารเคมีที่ใช้ทำความสะอาด</p> <p>10. หากมีผลผลิตอาหารแห้งหรือผง ที่มีค่า AW ต่ำ ต้องมีเอกสารมาตรการ ป้องกันความชื้นหรือสภาวะของห้องบรรจุ (ตามความจำเป็น)</p> <p>11. วิธีการกำจัดขยะมูลฝอย (ความถี่)</p> <p>12. จำนวนคนงานชาย-หญิง(การแต่งกาย,จำนวนห้องน้ำ, จำนวนอ่างล้างมือหน้าหรือในห้องส้วม)</p> <p>พร้อมทั้งรับรองสำเนาทุกแผ่น)</p>	
21.	<p>เอกสารตามที่กำหนดในหลักเกณฑ์ GMP กรณีอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (อาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ)</p> <p><b>ฉบับจริง 0 ชุด</b></p> <p><b>สำเนา 1 ชุด</b></p> <p>หมายเหตุ (1.เอกสารวิชาการศึกษาการทดสอบการกระจายความร้อนใน เครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution)</p> <p>2. เอกสารวิชาการศึกษาอัตราการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์อาหารแต่ละชนิด แต่ละขนาดบรรจุเพื่อกำหนดอุณหภูมิและเวลาในการ ฆ่าเชื้อ (Heat Penetration)</p> <p>3. การกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Schedule Process)</p> <p>4.หลักฐานแสดงผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority)</p> <p>5.หลักฐานการฝึกอบรมหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิต (Retort Supervisor)</p>	-

	6.กรณีที่ใช้การผลิตแบบปลอดเชื้อ (Aseptic system) เช่น UHT ต้อง แนบหลักฐานประกอบการพิจารณาสอดคล้องตาม Inspection Guideline for Aseptic system พร้อมทั้งรับรองสำเนาทุกแผ่น)	
22.	<p>เอกสารตามที่กำหนดในหลักเกณฑ์ GMP กรณีอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (อาหารปรับสภาพกรด)</p> <p>ฉบับจริง 0 ชุด</p> <p>สำเนา 1 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (1. เอกสารวิชาการศึกษาอุณหภูมิและเวลาที่เหมาะสมในการ ฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด (Schedule Process)</p> <p>2. เอกสารแสดงรายละเอียดวิธีการในการปรับค่าความเป็นกรด-ด่าง และวิธีการวัดค่าความเป็นกรด-ด่าง ตามความถี่ที่เหมาะสม พร้อมทั้งระบุ ปัจจัยวิกฤตที่เกี่ยวข้องกับการปรับกรด</p> <p>3. หลักฐานแสดงผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority)</p> <p>4. หลักฐานการฝึกอบรมหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิต (Retort Supervisor)</p> <p>5. กรณีที่ใช้การผลิตแบบปลอดเชื้อ (Aseptic system) เช่น UHT ต้อง แนบหลักฐานประกอบการพิจารณาสอดคล้องตาม Inspection Guideline for Aseptic system พร้อมทั้งรับรองสำเนาทุกแผ่น)</p>	-
23.	<p>เอกสารตามที่กำหนดในหลักเกณฑ์ GMP กรณีน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท</p> <p>ฉบับจริง 0 ชุด</p> <p>สำเนา 1 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (1. เอกสารแสดงรายละเอียดแหล่งที่มาของน้ำดิบ</p> <p>2. สำเนาผลวิเคราะห์น้ำดิบ กรณีขอใหม่ให้ยื่นสำเนาผลวิเคราะห์คุณภาพ น้ำดิบ (ฉบับเต็ม) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 61 และ 135 พร้อมทั้งรับรองสำเนาทุกแผ่น)</p>	-
24.	<p>เอกสารตามที่กำหนดในหลักเกณฑ์ GMP กรณีนมพร้อมบริโภค ชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์</p> <p>ฉบับจริง 0 ชุด</p> <p>สำเนา 1 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (หลักฐานแสดงผู้ควบคุมการผลิต พร้อมรับรองสำเนาทุกแผ่น)</p>	-
25.	<p>เอกสารตามที่กำหนดในหลักเกณฑ์ GMP กรณีผลิตการคัตและ บรรจุฝักหรือผลไม้สดบางชนิด</p> <p>ฉบับจริง 0 ชุด</p> <p>สำเนา 1 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (1.หลักฐานแสดงว่าแหล่งเพาะปลูกมีระบบควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูกที่ปลอดภัย</p> <p>2. ทะเบียนเกษตรกร</p>	-

	3. ทะเบียนผู้รวบรวม หรือผู้จัดหา (ถ้ามี) พร้อมรับรองสำเนาทุกแผ่น	
26.	<p>เอกสารตามที่กำหนดในหลักเกณฑ์ GMP กรณีผลิตผลิตภัณฑ์ที่ใช้กระบวนการพาสเจอร์ไรส์ ด้วยการใช้ความดันสูง (High- Pressure Processing (HPP))</p> <p>ฉบับจริง 0 ชุด</p> <p>สำเนา 1 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (1. รายงานผลการศึกษา Inoculated Pack/Challenge study ประเภท Pathogen Inactivation study หรือ ประเภท Combined growth and inactivation study ต้องแสดงรายละเอียด คุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทดสอบ การออกแบบการศึกษา ผลการศึกษา และสรุปผลการศึกษา</p> <p>2. ผลการทดสอบอายุการเก็บรักษา (Shelf-life study)</p> <p>3. เอกสารการรับรองห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ สำหรับการตรวจ วิเคราะห์ จุลินทรีย์ก่อโรค หลักฐานของหน่วยงาน หรือ สถาบันการศึกษา หรือ เจ้าหน้าที่ประจำโรงงานที่มีความเชี่ยวชาญ (ถ้ามี)</p> <p>พร้อมรับรองสำเนาทุกแผ่น</p>	-
27.	<p>หนังสือมอบอำนาจทั่วไป (กรณีผู้ดำเนินการไม่ได้มาดำเนินการด้วยตนเอง)</p> <p>ฉบับจริง 1 ชุด</p> <p>สำเนา 0 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (โดยต้องระบุอำนาจให้ชัดเจน เช่น มอบให้ยื่นคำขอ/แก้ไข เพิ่มเติม/ลงชื่อรับทราบข้อบกพร่อง และติดต่อการแสดมภ์ 30 บาท ต่อ ผู้รับมอบอำนาจ 1 คน (หนังสือมอบอำนาจมีอายุ 1 ปี นับจากวันที่ทำ หนังสือมอบอำนาจ</p> <p>1. กรณียื่นหนังสือมอบอำนาจฉบับจริงและผู้มอบอำนาจเป็นบุคคลธรรมดา ต้องแนบสำเนาบัตรประชาชนผู้มอบอำนาจและสำเนาบัตรประชาชนผู้รับมอบอำนาจ</p> <p>2. กรณียื่นหนังสือมอบอำนาจฉบับจริงและผู้มอบอำนาจเป็นนิติบุคคล จำนวนผู้มอบอำนาจต้องครบถ้วนตามหนังสือรับรองการจดทะเบียน และต้องแนบหนังสือรับรองของนิติบุคคล พร้อมสำเนาบัตรประชาชน กรรมการผู้มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลและสำเนาบัตรประชาชนผู้รับมอบอำนาจ</p> <p>3. กรณียื่นสำเนาหนังสือมอบอำนาจ ต้องเป็นฉบับที่ได้รับการตรวจสอบ และรับรองจากเจ้าหน้าที่กองอาหารแล้ว พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง</p>	-
28.	<p>สำเนาใบเสร็จการชำระค่าพิจารณาคำขอ</p> <p>ฉบับจริง 1 ชุด สำเนา 0 ชุด</p> <p>หมายเหตุ (-)</p>	-

ค่าธรรมเนียม

ลำดับ	รายละเอียดค่าธรรมเนียม	ค่าธรรมเนียม
1.	คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.1)	-
2.	<p>คำพิจารณาคำขอและการตรวจสอบความถูกต้องของเอกสารการ ยื่นขอ อนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร (แบบ อ.1) 1</p> <p>(หมายเหตุ: (1 ด้วยคำสั่งหัวหน้ารักษาความสงบแห่งชาติฉบับที่ 77/2559 เรื่อง การเพิ่มประสิทธิภาพในกระบวนการพิจารณาอนุญาต ผลิตภัณฑ์สุขภาพ ตาม ความในมาตรา 44 ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย ส่งผลให้ ผู้ประกอบการด้านอาหารต้องชำระค่าใช้จ่าย</p> <p>ในการยื่นคำขอด้านอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ค่าใช้จ่ายที่จะ จัดเก็บจากผู้ยื่นคำขอในกระบวนการพิจารณาอนุญาต ผลิตภัณฑ์อาหาร พ.ศ. 2560 ลงวันที่ 26 กรกฎาคม 2560))</p>	1,000 บาท