เลขรับที่.........................................

วันที่...............................................

**คำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร**

**รายละเอียดผู้ยื่นคำขอ**

ชื่อ-สกุล........................................................................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..................................................................................

(ชื่อผู้ขอรับการตรวจประเมิน)

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี ............................................โดยมี เป็น......................................................................................

ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้มีอำนาจลงนามของนิติบุคคล ณ สถานที่ผลิตชื่อ.................................................................................

**สถานที่ผลิต และสถานที่เก็บอาหาร (หลัก)**

รหัสประจำบ้าน................................................................................................................................................................

เลขที่.................................ตรอก/ซอย.............................................ถนน.........................................................................

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

จังหวัด...............................................โทรศัพท์......................................................โทรสาร...............................................

พิกัดที่ตั้ง....ละติจูดที่............................................................................................ลองจิจูดที่................................................................................

หมายเหตุ : กรณีมีหมายเลขประจำบ้านมากกว่า 1 แห่ง (สถานที่ผลิตเป็นตึกที่มีหลายคูหาติดกัน) โปรดระบุสถานที่ผลิตรอง

**สถานที่ผลิตรองแห่งที่ 1 (ถ้ามี)**

รหัสประจำบ้าน................................................................................................................................................................

เลขที่.................................ตรอก/ซอย.............................................ถนน.........................................................................

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

จังหวัด...............................................โทรศัพท์......................................................โทรสาร...............................................

**สถานที่ผลิตรองแห่งที่ 2 (ถ้ามี)**

รหัสประจำบ้าน................................................................................................................................................................

เลขที่.................................ตรอก/ซอย.............................................ถนน.........................................................................

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

จังหวัด...............................................โทรศัพท์......................................................โทรสาร...............................................

**สถานที่ผลิตรองแห่งที่ 3 (ถ้ามี)**

รหัสประจำบ้าน................................................................................................................................................................

เลขที่.................................ตรอก/ซอย.............................................ถนน.........................................................................

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

จังหวัด...............................................โทรศัพท์......................................................โทรสาร...............................................

สถานที่ผลิต...

**สถานที่ผลิตรองแห่งที่ 4 (ถ้ามี)**

รหัสประจำบ้าน................................................................................................................................................................

เลขที่.................................ตรอก/ซอย.............................................ถนน.........................................................................

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

จังหวัด...............................................โทรศัพท์......................................................โทรสาร...............................................

**สถานที่เก็บอาหาร** โปรดทำเครื่องหมาย ✓

🗌 อยู่ในสถานที่เดียวกับสถานที่ผลิตหลักหรือรอง ไม่ต้องระบุข้อมูล

🗌 ไม่ได้อยู่ในสถานที่เดียวกับสถานที่ผลิตหลัก โปรดระบุข้อมูลด้านล่าง

**สถานที่เก็บอาหารแห่งที่ 1 (ถ้ามี)**

รหัสประจำบ้าน................................................................................................................................................................

เลขที่.................................ตรอก/ซอย.............................................ถนน.........................................................................

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

จังหวัด...............................................โทรศัพท์......................................................โทรสาร...............................................

รหัสประจำบ้าน................................................................................................................................................................

โทรศัพท์...........................................โทรสาร...............................................E-mail..........................................................

พิกัดที่ตั้ง....ละติจูดที่............................................................................................ลองจิจูดที่................................................................................

**สถานที่เก็บอาหารแห่งที่ 2 (ถ้ามี)**

รหัสประจำบ้าน................................................................................................................................................................

เลขที่.................................ตรอก/ซอย.............................................ถนน.........................................................................

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

จังหวัด...............................................โทรศัพท์......................................................โทรสาร...............................................

รหัสประจำบ้าน................................................................................................................................................................

โทรศัพท์...........................................โทรสาร...............................................E-mail..........................................................

**2. ประสงค์ที่ขอรับการตรวจประเมิน**

(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 ในกรณีที่มีผลกระทบกับการเปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผังและรายการเครื่องจักร

🗆 2.6 ย้ายสถานที่เก็บอาหาร (กรณีสถานที่เก็บไม่ได้อยู่ที่เดียวกับสถานที่ผลิต)

🗆 2.7 เพิ่มสถานที่เก็บ (เฉพาะสถานที่เก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป)

🗆 2.8 แก้ไขเปลี่ยนแปลงห้องเก็บอาหาร

🗆 2.9 ต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร

3. ประเภทอาหาร...

**3. ประเภทอาหารที่ประสงค์จะขอรับการตรวจประเมิน**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ประเภทอาหาร  (ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข) | กรรมวิธีการผลิตหลัก | ลักษณะหรือ  รูปแบบอาหาร | เป็นอาหารวัตถุประสงค์พิเศษ  (โปรดทำเครื่องหมาย ✓) |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

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

5. คำรับรอง ...

**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 ไม่เป็นไปตามข้อเท็จจริงที่ได้ยื่นคำขอหรือไม่สอดคล้องตามเงื่อนไขที่กฎหมาย/ผู้อนุญาตกำหนด หรือไม่มีการแก้ไขข้อบกพร่องตามที่เจ้าหน้าที่ผู้ตรวจประเมินได้ให้ข้อสังเกต/แนะนำจากการตรวจประเมิน หรือพบความไม่สอดคล้องในภายหลังนั้น จะไม่สามารถใช้ผลการตรวจประเมินดังกล่าวในการยื่นขออนุญาตได้

ลงชื่อ.......................................................

(........................................................)

(ผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการผู้มีอำนาจลงนามของนิติบุคคล)

ผู้ยื่นขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร

วันที่..................................................

แบบ ส.4 เลขรับที่ ………………………….

ลงวันที่ …………………………..

(สำหรับเจ้าหน้าที่เป็นผู้กรอก)

**คำขอเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาตผลิตอาหาร**

1. ข้าพเจ้า ………..……………..…………………………… อายุ ….… ปี สัญชาติ ………… บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่ ………………………………. ออกให้ ณ ………………………………………. อยู่เลขที่ …………………. ตรอก/ซอย …………………………… หมู่ที่ …….. ถนน ………….………….….. ตำบล/แขวง ……………………………… อำเภอ/เขต ………………………… จังหวัด …………..……………. โทรศัพท์ ………………………………………

2. ขอเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาตผลิตอาหาร เลขที่ ………………………………......... ซึ่งให้ไว้แก่ …………………………………………………… โดยมี …………………………….………........... เป็นผู้ดำเนินกิจการสถานที่ผลิตเลขที่ …….……………..... ตรอก/ซอย ….....……………………… ถนน …………..…………….……….

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

จังหวัด …………………..…...…………. โทรศัพท์ …………………............................................……………………

3. รายการที่ขอเปลี่ยนแปลง ……………………………………………………….........…………………

………………………………………………………………………………………………………………........………..

………………………………………………………………………………………………………………….......…..…..

……………………………………………………………………………………………………….......……………..…..

…………………………………………………………………………………………………………….........…………..

พร้อมคำขอฯนี้ได้แนบเอกสารมาด้วย คือ

……………………………………………………………………………………………………………….......…….…..

……………………………………………………………………………………………………………………........…..

…………………………………………………………………………………………………………………...........……..

# (ลงลายมือชื่อ) …………....…..………………… ผู้ยื่นคำขอ

(……………………….....…….…………….)

**แบบแปลนแผนผังสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณที่ดิน**(มาตราส่วน 1 : ……………………………… )

(แผนผังแสดงตำแหน่งพร้อมประโยชน์ใช้สอยของอาคารต่างๆ ในบริเวณที่ตั้งของสถานที่ผลิตและบริเวณใกล้เคียงโดยรอบ รวมทั้งระบบการบำบัดน้ำเสียหรือน้ำทิ้ง และบ่อบาดาล (ถ้ามี))

ชื่อสถานที่ผลิตอาหาร......................………………………………………………………………………………………………….........................

ที่ตั้ง......................……………………………………....………………………………………………………………………………….........................

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

ลงชื่อ.............................................................ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

**แบบแปลนรูปตัดของอาคารที่ใช้ผลิตอาหาร**(มาตราส่วน 1 : ……………………………… )

ชื่อสถานที่ผลิตอาหาร......................………………………………………………………………………………………………….........................

ที่ตั้ง......................……………………………………....………………………………………………………………………………............................

ลงชื่อ.............................................................ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

**แบบแปลนพื้นอาคารผลิตอาหาร  
และการติดตั้งเครื่องมือ เครื่องจักรพร้อมอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหาร**  
(มาตราส่วน 1 : ……………………………… )

ชื่อสถานที่ผลิตอาหาร......................………………………………………………………………………………………………….........................

ที่ตั้ง......................……………………………………....………………………………………………………………………………….........................

ลงชื่อ.............................................................ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

**แบบแสดงรายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิตอาหาร   
สูตรส่วนประกอบ และกรรมวิธีการผลิตของอาหาร**

-----------------

1. รายการเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหาร (ระบุเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตพร้อมทั้งรายละเอียดอัตรากำลังอุปกรณ์แต่ละชนิด)

1.1 ถ้าเป็นเครื่องจักรที่ไม่อาจระบุแรงม้าได้ เช่น เครื่องใช้ไฟฟ้า ให้ระบุพลังงานไฟฟ้าที่ใช้

*แรงม้าเปรียบเทียบ* = กิโลวัตต์ / 0.746 = (กิโลโวลท์ x แอมแปร์ x 0.8) / 0.746

กรณีคำนวณ แรงม้าเปรียบเทียบของเครื่องใช้ไฟฟ้าที่ให้พลังงานความร้อน เช่น ฮีตเตอร์ เครื่องผนึกถุงพลาสติกให้นำแรงม้าเปรียบเทียบที่คำนวณได้จากสูตรด้านบน คูณด้วย 0.6 จะได้แรงม้าเปรียบเทียบจริง

1.2 เตาไฟฟ้าให้ระบุชนิด ขนาด และแบบของเตา ขนาดของห้องเผา ชนิดเชื้อเพลิงที่ใช้และปริมาณใช้ต่อหนึ่งชั่วโมง

1.3 เตาแก๊ส ให้ระบุปริมาณที่ใช้ต่อหนึ่งชั่วโมง เพื่อคำนวณจากสูตร

*แรงม้าเปรียบเทียบ (กรณีมี blower)*  = 0.2 x 16.6 x น้ำหนักแก๊สที่ใช้เป็นกิโลกรัมต่อชั่วโมง

*แรงม้าเปรียบเทียบ (กรณีไม่มี blower)*  = 0.1 x 16.6 x น้ำหนักแก๊สที่ใช้เป็นกิโลกรัมต่อชั่วโมง

1.4 หม้อน้ำให้ระบุแรงม้า (Boiler HP จาก Name Plate) ปริมาณไอน้ำ (Steam Rate) ที่ใช้ หรือจะแสดงแบบหม้อน้ำก็ได้

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ลำดับ** | **รายการเครื่องมือเครื่องจักร รวมทั้งอุปกรณ์** | **กำลังแรงม้า/วัตต์** | **จำนวน** | **รวมแรงม้า** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | รวม |  |

2. จำนวนคนงาน......................คน ชาย......................คน หญิง......................คน

3. จำนวนห้องน้ำ......................ห้อง จำนวนอ่างล้างมือหน้าห้องน้ำ......................ที่

ลงชื่อ.............................................................ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

**ข้อมูลเกี่ยวกับการผลิตอาหาร**

1. ชื่ออาหารภาษาไทย............................................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

1. ชื่ออาหารภาษาต่างประเทศ (ถ้ามี) ..................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

1. ลักษณะของอาหาร.............................................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

1. จุดประสงค์การใช้

[ ] บริโภคเป็นอาหาร

[ ] วัตถุดิบในการผลิตอาหารอื่น ได้แก่......................................................................................................................

วิธีการบริโภค......................................................................................................................................................................

...................................................................................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

1. ชนิด และขนาดของภาชนะบรรจุ.......................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

1. ประเภทอาหาร (ตามประกาศกระทรวง)............................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

1. ส่วนประกอบทั้งหมดในผลิตภัณฑ์ (ให้ระบุเป็นร้อยละของน้ำหนัก)

((สูตรคิดเป็น 100%) และแสดงที่มาของวัตถุดิบแต่ละรายการ เช่น เลขสารบบอาหาร (เลข อย.) กรณีที่วัตถุดิบไม่มีเลข อย. สามารถใช้ COA หรือจัดทํำรายละเอียด Specification หรือวิธีการคัดเลือกวัตถุดิบนั้นๆ)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ลำดับที่** | **รายชื่อส่วนประกอบและเลขสารบบอาหาร (ถ้ามี)** | **ปริมาณ** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

ลงชื่อ.............................................................ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

1. กรรมวิธีในการผลิตอาหารและการควบคุมกระบวนการผลิตอาหารโดยละเอียด (เขียนบรรยายตามลำดับขั้นตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบจนได้ผลิตภัณฑ์ที่พร้อมจำหน่าย และเขียนแผนผังการผลิต)

..................................................................................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

.................................................................................................................................................................................................. .................................................................................................................................................................................................. .................................................................................................................................................................................................. .................................................................................................................................................................................................. ..................................................................................................................................................................................................

1. น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตและทำความสะอาด
   1. น้ำล้างวัตถุดิบ ได้แก่

..................................................................................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

* 1. น้ำที่ใช้สัมผัสอาหาร น้ำที่ใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร น้ำล้างภาชนะบรรจุ และฝา ได้แก่

..................................................................................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

* 1. น้ำที่ใช้ล้างภาชนะ และอุปกรณ์การผลิต ได้แก่

..................................................................................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

1. น้ำแข็งที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร (ใช้น้ำแข็งหลอด หรือน้ำแข็งซอง ระบุยี่ห้อและเลขสารบบอาหาร)

..................................................................................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

.................................................................................................................................................................................................. ..................................................................................................................................................................................................

ลงชื่อ.............................................................ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

1. ปริมาณการผลิตอาหารแต่ละประเภท ต่อวัน ต่อสัปดาห์ หรือต่อเดือน แล้วแต่กรณี

..................................................................................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

....................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

1. วิธีการล้างเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต

..................................................................................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

.................................................................................................................................................................................................. ..................................................................................................................................................................................................

.................................................................................................................................................................................................. ..................................................................................................................................................................................................

1. สารเคมีที่ใช้ และวิธีการใช้ (เช่น สารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องจักร ทำความสะอาดอุปกรณ์)

..................................................................................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

.................................................................................................................................................................................................. .................................................................................................................................................................................................. .................................................................................................................................................................................................. ..................................................................................................................................................................................................

1. การกำจัดน้ำทิ้ง

..................................................................................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

..................................................................................................................................................................................................

1. การจัดการขยะมูลฝอย

[ ] ทิ้งถังขยะเทศบาล/อบต. [ ] ฝังกลบ

[ ] เผาไฟ [ ] อื่นๆ ....................................................................................

ลงชื่อ.............................................................ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

**ภาพถ่ายสถานที่ผลิตอาหาร**

ชื่อสถานที่ผลิต...................................................................................................................................

สถานที่ตั้ง เลขที่.....................ตรอก/ซอก...............................ถนน...............................................

หมู่ที่............................................ตำบล.....................................อำเภอ...........................................

จังหวัด..................................................รหัสไปรษณีย์.....................................................................

หมายเหตุ : หากมีการเปลี่ยนแปลง เพิ่มเติม ตามคำขอเปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผังฯ ให้วงเล็บ คำว่า เพิ่มเติม หลังหัวข้อ ภาพถ่ายนั้นๆ

**ภาพถ่าย บริเวณด้านหน้าอาคารผลิต**

**ภาพถ่าย ป้ายสถานที่ผลิตอาหาร**

ลงชื่อ.............................................................ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

**ภาพถ่าย บริเวณด้านข้างอาคารผลิต**

**ภาพถ่าย บริเวณด้านหลังอาคารผลิต**

ลงชื่อ.............................................................ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

**ภาพถ่าย ท่อหรือทางระบายน้ำนอกอาคารเพื่อระบายน้ำทิ้ง**

**ภาพถ่าย ประตูออกอาคารผลิต**

ลงชื่อ.............................................................ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

**ภาพถ่าย หน้าต่างหรือช่องระบายอากาศในอาคารผลิต**

**ภาพถ่าย ผนังอาคารผลิต**

ลงชื่อ.............................................................ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

**ภาพถ่าย เพดานอาคารผลิต**

**ภาพถ่าย พื้นอาคารผลิต**

ลงชื่อ.............................................................ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

**ภาพถ่าย แสดงเครื่องจักร ภาชนะ อุปกรณ์ที่สัมผัสอาหาร**

**ภาพถ่าย อาคารผลิตมีมาตรการป้องกันจากสัตว์และแมลง**

ลงชื่อ.............................................................ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

**ภาพถ่าย บริเวณจัดเก็บวัตถุดิบ**

**ภาพถ่าย บริเวณเตรียม และทำความสะอาดวัตถุดิบ**

ลงชื่อ.............................................................ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

**ภาพถ่าย บริเวณปรุงผสม**

**ภาพถ่าย บริเวณห้องบรรจุ**

ลงชื่อ.............................................................ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

**ภาพถ่าย บริเวณปิดฉลากผลิตภัณฑ์**

**ภาพถ่าย บริเวณเก็บผลิตภัณฑ์**

ลงชื่อ.............................................................ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

**ภาพถ่าย บริเวณเก็บภาชนะบรรจุภัณฑ์**

**ภาพถ่าย บริเวณล้างทำความสะอาดอุปกรณ์หรือภาชนะ**

ลงชื่อ.............................................................ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

**ภาพถ่าย โต๊ะปฏิบัติงานที่สัมผัสอาหาร สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.**

**ภาพถ่าย บริเวณเก็บสารเคมีหรือวัตถุอันตราย**

ลงชื่อ.............................................................ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

**ภาพถ่ายห้อง/บริเวณแต่งตัว**

**ภาพถ่ายการแต่งตัวของพนักงาน**

ลงชื่อ.............................................................ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

**ภาพถ่าย อ่างล้างมือ พร้อมสบู่เหลว น้ำยาฆ่าเชื้อโรค และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง**

**(บริเวณหรือในอาคารผลิต)**

**ภาพถ่าย ภาชนะสำหรับใส่ขยะมูลฝอยพร้อมฝาปิด**

ลงชื่อ.............................................................ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

**ภาพถ่าย ห้องน้ำ ห้องส้วม**

**ภาพถ่าย อ่างล้างมือ พร้อมสบู่เหลว น้ำยาฆ่าเชื้อโรค และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง**

**(หน้าห้องน้ำ ห้องส้วม)**

ลงชื่อ.............................................................ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

**ภาพถ่าย ทางระบายน้ำในอาคาร**

**ภาพถ่าย ป้ายเตือนไม่บริโภคอาหาร สูบบุหรี่ หรือพฤติกรรมที่น่ารังเกียจในบริเวณผลิตอาหาร**

**(บ้วนน้ำลาย ไอ จาม แคะ แกะ เกา)**

ลงชื่อ.............................................................ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

***ภาพถ่ายอื่นๆ (ถ้ามี) เช่น***

***- เครื่องกรองน้ำปรับคุณภาพน้ำ***

***- ถังเก็บน้ำ***

***- ห้องเก็บน้ำแข็ง***

***- เครื่องดักแมลง/อุปกรณ์ดักสัตว์ แมลง/ม่านกันแมลง***

***- หลอดไฟในอาคารผลิต***

***- ตัวอย่างการออกแบบฉลากผลิตภัณฑ์***

ลงชื่อ.............................................................ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

**ตัวอย่างแบบแปลนแผนผัง**

**รายละเอียดของแบบแปลนแผนผัง และรายละเอียดต่างๆ**

1. รูปด้านหน้า ด้านข้าง และรูปตัดของอาคารที่ใช้ในการผลิต ซึ่งมีการแสดงชนิดของวัสดุที่ใช้ในส่วนของฝาผนัง เพดาน พื้น ประตู หน้าต่าง และหลังคา เป็นต้น
2. แปลนพื้นทุกชั้น โดยแสดง

- การแบ่งกั้นห้องหรือเนื้อที่หรือบริเวณ โดยแยกเป็นสัดส่วนสำหรับการผลิตอาหารแต่ละประเภท และเป็นไปตามสายงานการผลิต เพื่อใช้สำหรับการเก็บวัตถุดิบ เตรียมวัตถุดิบ ปรุงผสม การฆ่าเชื้อหรือวิธีการอื่น ๆ เช่น ผ่านความร้อน หรือแช่เย็น หรือแช่แข็ง หรือทำให้แห้ง แล้วแต่กรณี การบรรจุ ปิดฉลาก เก็บผลิตภัณฑ์ เก็บภาชนะบรรจุ ล้างทำความสะอาดอุปกรณ์หรือภาชนะ เก็บอุปกรณ์หรือภาชนะก่อนและหลังใช้ การเก็บสารเคมีหรือวัตถุมีพิษ และอื่น ๆ เช่น ถังหรือบ่อเก็บน้ำที่ใช้ในการผลิต และห้องเก็บน้ำแข็ง เป็นต้น

- ตำแหน่งของเครื่องจักรพร้อมแสดงหมายเลขหรือสัญลักษณ์ที่สอดคล้องกับบัญชีรายการเครื่องจักร

- ท่อหรือทางระบายน้ำ พร้อมทั้งแจ้งขนาดของท่อหรือทางระบายน้ำและทิศทางของน้ำไหลภายใน

อาคารผลิตจนออกนอกอาคารผลิตโดยละเอียด ถ้ามีทางระบายน้ำสาธารณะอยู่ใกล้เคียงโรงงาน ก็ให้แสดงทางระบายน้ำทิ้งไปสู่ทางระบายน้ำสาธารณะด้วย

- แสดงตำแหน่งบันได หรือลิฟต์ (ถ้ามี)

1. ที่ตั้งและจำนวนอ่างล้างมือในบริเวณผลิต

|  |  |
| --- | --- |
| **จำนวนคนงาน** | **จำนวนอ่างล้างมือ** |
| ไม่เกิน 15 คน | 1 |
| 16 - 40 คน | 2 |
| 71 – 80 คน | 3 |
| ที่มา: อ้างอิงจากกฎกระทรวง ฉบับที่ 63 (พ.ศ.2551) ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมอาหาร พ.ศ.2522  หมายเหตุ: จำนวนคนที่เกินจาก 80 คน ให้เพิ่มอย่างละ 1 ที่ ต่อจำนวนคนงานทุก 50 คน | |

1. ที่ตั้งและจำนวนของห้องส้วมชาย ที่ปัสสาวะชาย และห้องส้วมหญิง อ่างล้างมือ หน้าห้องส้วมจัดแยกห้องส้วมของคนงานชายและหญิงให้เป็นสัดส่วนและมีเครื่องสุขภัณฑ์ที่จำเป็น (เช่น อ่างล้างมือ) พร้อมด้วยสบู่สำหรับล้างมือ และอุปกรณ์ทำให้มือแห้งให้เพียงพอแก่จำนวนคนงาน ดังนี้

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **จำนวนคนงาน** | **ชาย** | | | **หญิง** | |
| **ห้องส้วม** | **ที่ถ่ายปัสสาวะ** | **อ่างล้างมือ** | **ห้องส้วม** | **อ่างล้างมือ** |
| ไม่เกิน 15 คน | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 |
| 16 – 40 คน | 2 | 2 | 2 | 4 | 2 |
| 41- 80 คน | 3 | 3 | 3 | 6 | 3 |
| ที่มา: อ้างอิงจากกฎกระทรวง ฉบับที่ 63 (พ.ศ.2551) ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมอาหาร พ.ศ.2522  หมายเหตุ: 1.จำนวนคนที่เกินจาก 80 คน ให้เพิ่มอย่างละ 1 ที่ ต่อจำนวนคนงานทุก 50 คน  2. กรณีจำนวนผู้ปฏิบัติงานไม่เกิน 15 คน มีห้องส้วม 1 ห้อง ที่ไม่แยกชาย-หญิง สามารถพิจารณาให้คะแนน “ดี” ได้ | | | | | |







