

เลขรับที่.....
วันที่.....

คำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร

รายละเอียดผู้ยื่นคำขอ

ชื่อ-สกุล.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....
บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่.....ออกให้ ณ
กรณีผู้ประกอบการ/ผู้ดำเนินการเป็นชาวต่างชาติให้ระบุ
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)

เลขประจำตัวผู้เสียภาษีโดยมี เป็น.....
ผู้ดำเนินการ/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) โปรดระบุสถานที่ผลิตตรง

สถานที่ผลิตตรงแห่งที่ 1 (ถ้ามี)

รหัสประจำบ้าน.....
เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....
หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....
จังหวัด.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....

สถานที่ผลิตตรงแห่งที่ 2 (ถ้ามี)

รหัสประจำบ้าน.....
เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....
หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....
จังหวัด.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....

สถานที่ผลิตตรงแห่งที่ 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

[illegible]

4. ใช้เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิตกำลังน้ำเปรียบเทียบกับรวม แรงม้า..... คนงาน.....คน

5. คำรับรอง ...

5. คำรับรอง

- ☐ ข้าพเจ้าขอรับรองว่าเอกสารที่แนบมาพร้อมกับคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร ถูกต้อง ครบถ้วนทุกประการ (ตามแบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องกรณีขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร)
- ☐ ข้าพเจ้าขอรับรองว่าจัดส่งเอกสารแบบแปลนแผนผังหรือเอกสารที่เจ้าหน้าที่ร้องขอให้ภายในระยะเวลาที่ตกลงกัน หากไม่สามารถจัดส่งเอกสารได้ครบถ้วนถูกต้องภายในระยะเวลาดังกล่าว ยินยอมให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาคืนคำขอ โดยไม่มีการคืนค่าธรรมเนียมที่ได้มีการชำระไว้ก่อนหน้านี้
- ☐ ข้าพเจ้าขอรับรองว่าจะจัดเตรียมสถานที่ให้พร้อมกับการตรวจประเมินของผู้ตรวจประเมิน ตามกำหนดวันนัดตรวจ หากไม่สามารถจัดเตรียมสถานที่ให้พร้อมภายในระยะเวลาดังกล่าว ยินยอมให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาคืนคำขอ โดยไม่มีการคืนค่าธรรมเนียมที่ได้มีการชำระไว้ก่อนหน้านี้
- ☐ กรณีผลิตอาหารหลายชนิดและมีการใช้สถานที่ เครื่องมือเครื่องจักรหรืออุปกรณ์การผลิตร่วมกัน จะมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมเพิ่มเติม และจะไม่ใช้พื้นที่ เครื่องมือ เครื่องจักรหรืออุปกรณ์การผลิตร่วมกันระหว่างการผลิตอาหารบางประเภทที่ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนข้างระหว่างสายการผลิตที่เข้มงวด อาทิเช่น
- การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารวัตถุประสงค์พิเศษที่ใช้สำหรับผู้บริโภคเฉพาะกลุ่ม (เด็กทารก ผู้ป่วย สตรีมีครรภ์) ร่วมกับการผลิตอาหารกลุ่มอื่นๆ
 - การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารที่ใช้ห้อง/บริเวณ หรืออุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องจักรที่สัมผัสกับอาหารร่วมกับการผลิตอาหารประเภทอื่น เป็นต้น
- ☐ กรณีที่ขออนุญาตผลิตอาหารในครั้งนี้ได้เป็นการใช้สารอาหารหรือสารเคมีชนิดใหม่ (Novel Ingredients) ที่ยังไม่ได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หรือเป็นผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ (Novel Food) หรือเป็นการผลิตอาหารโดยใช้เทคโนโลยีใหม่หรือใช้กรรมวิธีการผลิตที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาฯ ยังไม่เคยมีการพิจารณาอนุญาตกรรมวิธีการผลิตดังกล่าว เนื่องจากยังไม่มีข้อมูลหรือหลักฐานรับรองความปลอดภัยทางวิชาการที่ชัดเจนเพียงพอ
- โดยหากผู้ขออนุญาตนั้นประสงค์ที่จะผลิตอาหารตามที่กล่าวมาข้างต้นจะต้องผ่านการประเมินความปลอดภัยโดยผู้เชี่ยวชาญที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาฯ รับรองหรือผ่านการรับรองโดยคณะอนุกรรมการอาหารที่เกี่ยวข้องมาก่อน (แนบหลักฐาน)
- ☐ ข้าพเจ้าขอรับรองว่าสถานที่ผลิตและเก็บอาหารที่ขอรับการตรวจประเมินจะปฏิบัติให้เป็นไปตามเงื่อนไขที่กฎหมายและผู้อนุญาตกำหนด และขอรับรองว่า เอกสารที่แนบมาพร้อมคำขออนุญาตถูกต้อง ครบถ้วน เป็นไปตามข้อเท็จจริงทุกประการ
- ☐ ข้าพเจ้ารับทราบแล้วว่า หากมีข้อผิดพลาด ข้อบกพร่อง ไม่เป็นไปตามข้อเท็จจริงที่ได้ยื่นคำขอหรือไม่สอดคล้องตามเงื่อนไขที่กฎหมาย/ผู้อนุญาตกำหนด หรือไม่มีการแก้ไขข้อบกพร่องตามที่เจ้าหน้าที่ผู้ตรวจประเมินได้ให้ข้อสังเกต/แนะนำจากการตรวจประเมิน หรือพบความไม่สอดคล้องในภายหลังนั้น จะไม่สามารถใช้ผลการตรวจประเมินดังกล่าวในการยื่นขออนุญาตได้

ลงชื่อ.....

(.....)

(ผู้ดำเนินการหรือกรรมการผู้มีอำนาจลงนามของนิติบุคคล)

ผู้ยื่นขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร

วันที่.....

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 เป็นผู้ดำเนินการ
สถานที่ผลิตเลขที่ ตรอก/ซอย ถนน
หมู่ที่ ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต
จังหวัด โทรศัพท์

3. รายการที่ขอเปลี่ยนแปลง

.....

.....

.....

.....

พร้อมคำขอนี้ได้แนบเอกสารมาด้วย คือ

.....

.....

.....

.....

(ลงลายมือชื่อ) ผู้ยื่นคำขอ

(.....)

แบบแปลนแผนผังสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณที่ดิน

(มาตราส่วน 1 :)

(แผนผังแสดงตำแหน่งพร้อมประโยชน์ใช้สอยของอาคารต่างๆ ในบริเวณที่ตั้งของสถานที่ผลิตและบริเวณใกล้เคียงโดยรอบ รวมทั้งระบบการบำบัดน้ำเสียหรือน้ำทิ้ง และบ่อบาดาล (ถ้ามี))

ชื่อสถานที่ผลิตอาหาร.....
ที่ตั้ง.....

อาคารผลิตอาหาร เนื้อที่ทั้งหมด.....ตารางเมตร

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

แบบแปลนรูปตัดของอาคารที่ใช้ผลิตอาหาร
(มาตราส่วน 1 :)

ชื่อสถานที่ผลิตอาหาร.....
ที่ตั้ง.....

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

แบบแปลนพื้นอาคารผลิตอาหาร
และการติดตั้งเครื่องมือ เครื่องจักรพร้อมอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหาร
(มาตราส่วน 1 :)

ชื่อสถานที่ผลิตอาหาร.....
ที่ตั้ง.....

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

ข้อมูลเกี่ยวกับการผลิตอาหาร

1. ชื่ออาหารภาษาไทย.....
.....
2. ชื่ออาหารภาษาต่างประเทศ (ถ้ามี)
.....
3. ลักษณะของอาหาร.....
.....
4. จุดประสงค์การใช้
☐ บริโภคเป็นอาหาร
☐ วัตถุดิบในการผลิตอาหารอื่น ได้แก่.....
 วิธีการบริโภค.....

5. ชนิด และขนาดของภาชนะบรรจุ.....
.....
6. ประเภทอาหาร (ตามประกาศกระทรวง).....
.....
7. ส่วนประกอบทั้งหมดในผลิตภัณฑ์ (ให้ระบุเป็นร้อยละของน้ำหนัก)
 ((สูตรคิดเป็น 100%) และแสดงที่มาของวัตถุดิบแต่ละรายการ เช่น เลขสารบบอาหาร (เลข อย.) กรณีที่วัตถุดิบไม่มีเลข อย. สามารถใช้ COA หรือจัดทำ
 รายละเอียด Specification หรือวิธีการคัดเลือกวัตถุดิบนั้นๆ)

ลำดับที่	รายชื่อส่วนประกอบและเลขสารบบอาหาร (ถ้ามี)	ปริมาณ

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

8. กรรมวิธีในการผลิตอาหารและการควบคุมกระบวนการผลิตอาหารโดยละเอียด (เขียนบรรยายตามลำดับขั้นตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบจนได้ผลิตภัณฑ์ที่พร้อมจำหน่าย และเขียนแผนผังการผลิต)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

9. น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตและทำความสะอาด

9.1 น้ำล้างวัตถุดิบ ได้แก่

.....

.....

.....

9.2 น้ำที่ใช้สัมผัสอาหาร น้ำที่ใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร น้ำล้างภาชนะบรรจุ และฝา ได้แก่

.....

.....

.....

9.3 น้ำที่ใช้ล้างภาชนะ และอุปกรณ์การผลิต ได้แก่

.....

.....

.....

10. น้ำแข็งที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร (ใช้น้ำแข็งหลอด หรือน้ำแข็งซอง ระบุยี่ห้อและเลขสารบบอาหาร)

.....

.....

.....

.....

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

11. ปริมาณการผลิตอาหารแต่ละประเภท ต่อวัน ต่อสัปดาห์ หรือต่อเดือน แล้วแต่กรณี

.....

.....

.....

.....

12. วิธีการล้างเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต

.....

.....

.....

.....

.....

.....

13. สารเคมีที่ใช้ และวิธีการใช้ (เช่น สารเคมีที่ใช้ในการทำมาสะอาดเครื่องมือ เครื่องจักร ทำความสะอาดอุปกรณ์)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

14. การกำจัดน้ำทิ้ง

.....

.....

.....

.....

15. การจัดการขยะมูลฝอย

[] ทิ้งถังขยะเทศบาล/อบต.

[] ฝังกลบ

[] เผาไฟ

[] อื่นๆ

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ/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.....ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

ภาพถ่าย บริเวณด้านข้างอาคารผลิต

ภาพถ่าย บริเวณด้านหลังอาคารผลิต

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

ภาพถ่าย ท่อหรือทางระบายน้ำนอกอาคารเพื่อระบายน้ำทิ้ง

ภาพถ่าย ประตูออกอาคารผลิต

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

ภาพถ่าย หน้าต่างหรือช่องระบายอากาศในอาคารผลิต

ภาพถ่าย ผนังอาคารผลิต

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

ภาพถ่าย เพดานอาคารผลิต

ภาพถ่าย พื้นอาคารผลิต

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

ภาพถ่าย แสดงเครื่องจักร ภาชนะ อุปกรณ์ที่สัมผัสอาหาร

ภาพถ่าย อาคารผลิตมีมาตรการป้องกันจากสัตว์และแมลง

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

ภาพถ่าย บริเวณจัดเก็บวัตถุโบราณ

ภาพถ่าย บริเวณเตรียม และทำความสะอาดวัตถุโบราณ

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

ภาพถ่าย บริเวณปรุงผสม

ภาพถ่าย บริเวณห้องบรรจุ

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

ภาพถ่าย บริเวณปิดฉลากผลิตภัณฑ์

ภาพถ่าย บริเวณเก็บผลิตภัณฑ์

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

ภาพถ่าย บริเวณเก็บภาชนะบรรจุภัณฑ์

ภาพถ่าย บริเวณล้างทำความสะอาดอุปกรณ์หรือภาชนะ

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

ภาพถ่าย โต๊ะปฏิบัติงานที่สัมผัสอาหาร สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.

ภาพถ่าย บริเวณเก็บสารเคมีหรือวัตถุอันตราย

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

ภาพถ่ายห้อง/บริเวณแต่งตัว

ภาพถ่ายการแต่งตัวของพนักงาน

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

ภาพถ่าย อ่างล้างมือ พร้อมสบู่เหลว น้ำยาฆ่าเชื้อโรค และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง
(บริเวณหรือในอาคารผลิต)

ภาพถ่าย ภาพขณะใส่หน้ากากใส่ขยะมูลฝอยพร้อมฝาปิด

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

ภาพถ่าย ห้องน้ำ ห้องส้วม

ภาพถ่าย อ่างล้างมือ พร้อมสบู่เหลว น้ำยาฆ่าเชื้อโรค และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง
(หน้าห้องน้ำ ห้องส้วม)

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

ภาพถ่าย ทางระบายน้ำในอาคาร

ภาพถ่าย ป้ายเตือนไม่บริโภคอาหาร สุกดิบหรือ หรือพฤติกรรมที่น่ารังเกียจในบริเวณผลิตอาหาร
(บ้านน้ำลาย ไอ จาม แคะ แกะ เกา)

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

ภาพถ่ายอื่นๆ (ถ้ามี) เช่น

- เครื่องกรองน้ำปรับคุณภาพน้ำ
- ถังเก็บน้ำ
- ห้องเก็บน้ำแข็ง
- เครื่องตากแมลง/อุปกรณ์ดักสัตว์ แมลง/ม่านกันแมลง
- หลอดไฟในอาคารผลิต
- ตัวอย่างการออกแบบฉลากผลิตภัณฑ์

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

ตัวอย่างแบบแปลนแผนผัง

รายละเอียดของแบบแปลนแผนผัง และรายละเอียดต่างๆ

- ก. รูปด้านหน้า ด้านข้าง และรูปตัดของอาคารที่ใช้ในการผลิต ซึ่งมีการแสดงชนิดของวัสดุที่ใช้ในส่วนของ ฝาผนัง เพดาน พื้น ประตู หน้าต่าง และหลังคา เป็นต้น
- ข. แปลนพื้นที่ทุกชั้น โดยแสดง
- การแบ่งกันห้องหรือเนื้อที่หรือบริเวณ โดยแยกเป็นสัดส่วนสำหรับการผลิตอาหารแต่ละประเภท และเป็นไปตามสายงานการผลิต เพื่อใช้สำหรับการเก็บวัตถุดิบ เตรียมวัตถุดิบ ประผสม การฆ่าเชื้อหรือวิธีการอื่น ๆ เช่น ผ่านความร้อน หรือแช่เย็น หรือแช่แข็ง หรือทำให้แห้ง แล้วแต่กรณี การบรรจุ ปิดฉลาก เก็บผลิตภัณฑ์ เก็บภาชนะบรรจุ ล้างทำความสะอาดอุปกรณ์หรือภาชนะ เก็บอุปกรณ์หรือภาชนะก่อนและหลังใช้ การเก็บสารเคมีหรือวัตถุมีพิษ และอื่น ๆ เช่น ถังหรือบ่อเก็บน้ำที่ใช้ในการผลิต และห้องเก็บน้ำแข็ง เป็นต้น
 - ตำแหน่งของเครื่องจักรพร้อมแสดงหมายเลขหรือสัญลักษณ์ที่สอดคล้องกับบัญชีรายการเครื่องจักร
 - ท่อหรือทางระบายน้ำ พร้อมทั้งแจ้งขนาดของท่อหรือทางระบายน้ำและทิศทางของน้ำไหลภายในอาคารผลิตจนออกนอกอาคารผลิตโดยละเอียด ถ้ามีทางระบายน้ำสาธารณะอยู่ใกล้เคียงโรงงาน ก็ให้แสดงทางระบายน้ำทิ้งไปสู่ทางระบายน้ำสาธารณะด้วย
 - แสดงตำแหน่งบันได หรือลิฟต์ (ถ้ามี)

ค. ที่ตั้งและจำนวนอ่างล้างมือในบริเวณผลิต

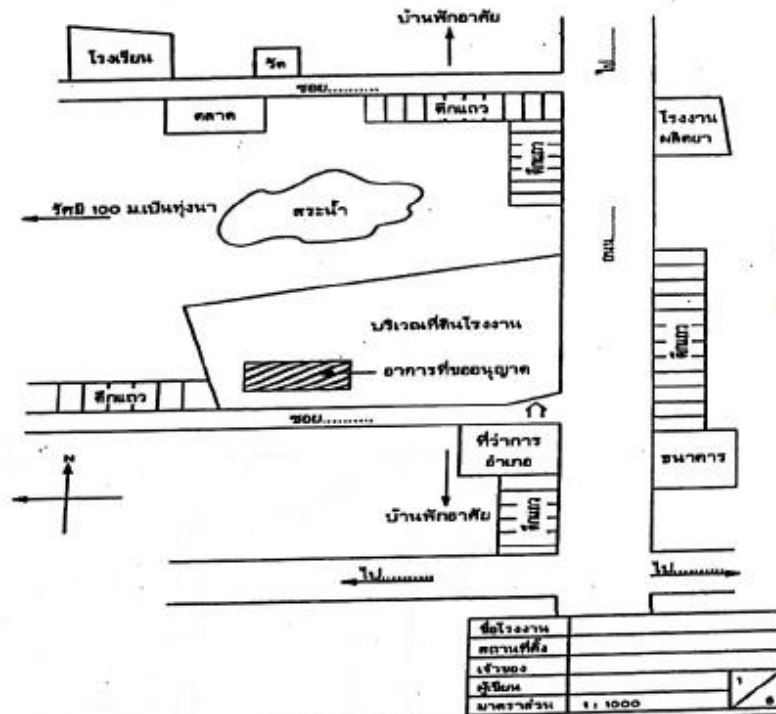
จำนวนคนงาน	จำนวนอ่างล้างมือ
ไม่เกิน 15 คน	1
16 - 40 คน	2
71 - 80 คน	3
ที่มา: อ้างอิงจากกฎกระทรวง ฉบับที่ 63 (พ.ศ.2551) ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมอาหาร พ.ศ.2522 หมายเหตุ: จำนวนคนที่เกินจาก 80 คน ให้เพิ่มอย่างละ 1 ที่ ต่อจำนวนคนงานทุก 50 คน	

- ง. ที่ตั้งและจำนวนของห้องส้วมชาย ที่ปัสสาวะชาย และห้องส้วมหญิง อ่างล้างมือ หน้าห้องส้วมจัดแยก ห้องส้วมของคนงานชายและหญิงให้เป็นสัดส่วนและมีเครื่องสุขภัณฑ์ที่จำเป็น (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					

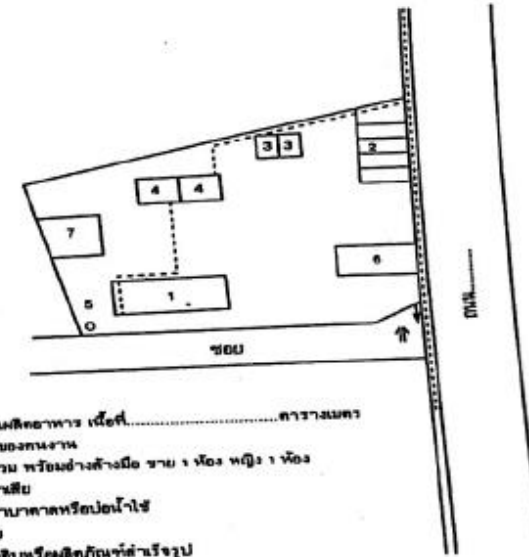
ตัวอย่างการเขียนแบบแปลนแผนผังประกอบการขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน
(กรณีใช้กระดาษขนาด A4 หรือขนาดใหญ่กว่า เพื่อให้มองเห็นชัดเจนให้ระบุชื่อ โรงงานทุกหน้าพร้อมเซ็นชื่อกำกับ)

ตัวอย่างแผนที่สังเขปแสดงที่ตั้งโรงงานและสิ่งปลูกสร้างในบริเวณใกล้เคียง



16

ตัวอย่าง
แบบแปลนแผนผังแสดงสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณที่ดินของโรงงาน



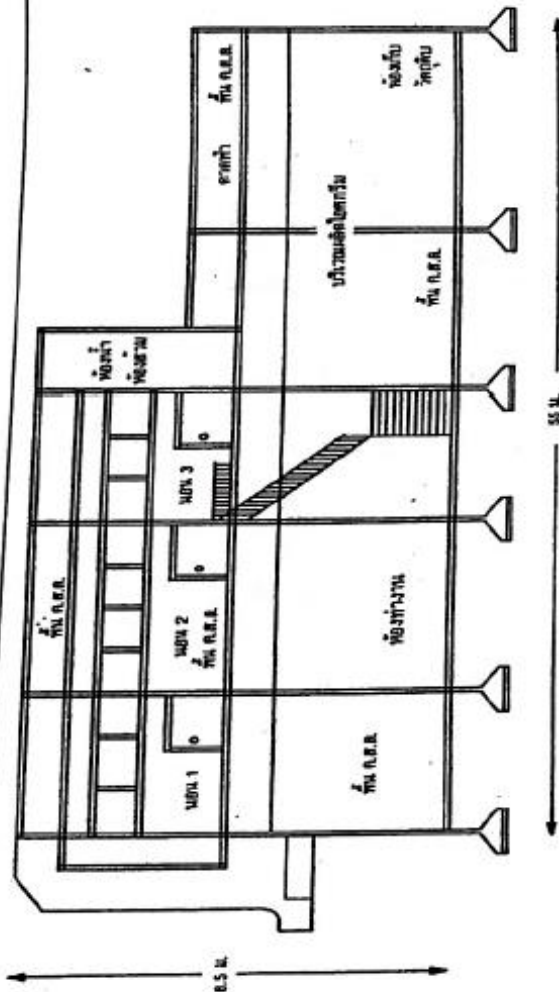
1. อาคารโรงงานผลิตอาหาร เนื้อที่.....ตารางเมตร
 2. บ้านพักอาศัยของพนักงาน
 3. ห้องโถง ห้องครัว หรือห้องล้างมือ ฯลฯ
 4. ระบบกำจัดน้ำเสีย
 5. ตำแหน่งปล่อยน้ำเสียหรือปล่อยน้ำใช้
 6. บ้านพักอาศัย
 7. โกดังเก็บวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป
- ทางระบายน้ำภายใน
- ทางระบายน้ำสาธารณะ

หมายเหตุ

1. การเขียนแผนที่ตั้งโรงงานให้ระบุสถานที่ใกล้เคียงพร้อมระยะทางเป็นกิโลเมตร จากจุดสังเกตหลักๆ (สี่แยกหรือถนนเส้นตัด) เพื่อให้เจ้าหน้าที่เดินทางไปได้
2. การเขียนแผนผังภายในสถานที่ผลิต กรณีไม่เข้าข่ายโรงงานให้วาดภาพแบบย่อส่วนลงในกระดาษ โดยระบุมাত্রาส่วนตามจริง เช่น 0.5 ซม.ต่อ 1 เมตร พร้อมระบุห้องหรือบริเวณต่างๆ ดังนี้ 1) จุดล้าง 2) จุดเก็บวัตถุดิบ ภาชนะบรรจุ 3) จุดปรุงผสม 4) จุดบรรจุ 5) จุดเก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป 6) ห้องน้ำ 7) อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง
3. ลงรายละเอียดประตู หน้าต่าง จุควางตู้ โต๊ะ เครื่องมือ เครื่องใช้ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารทุกชนิดในแผนผังภายในสถานที่ผลิตด้วย

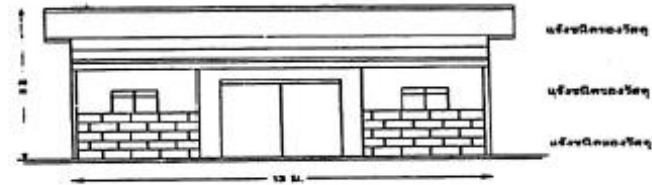
ตัวอย่างการเขียนแบบแปลนของอาคารผลิตอาหาร

ตัวอย่างแบบแปลนรูปตัดของอาคารที่ใช้ผลิตอาหาร



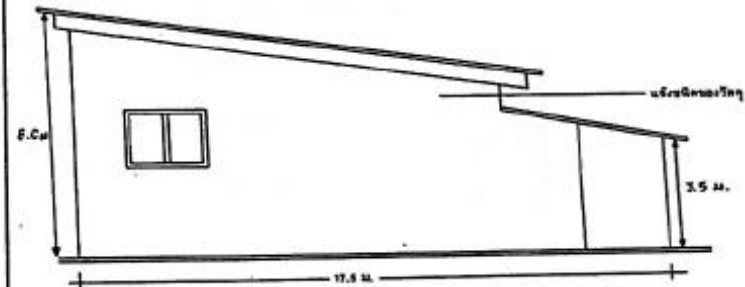
ชื่อโรงงาน					5	6
สถานที่ตั้ง						
เจ้าของ						
ผู้เขียน						
มาตราส่วน					1 : 100	

ตัวอย่างแบบแปลนแสดงรูปตัดด้านหน้า



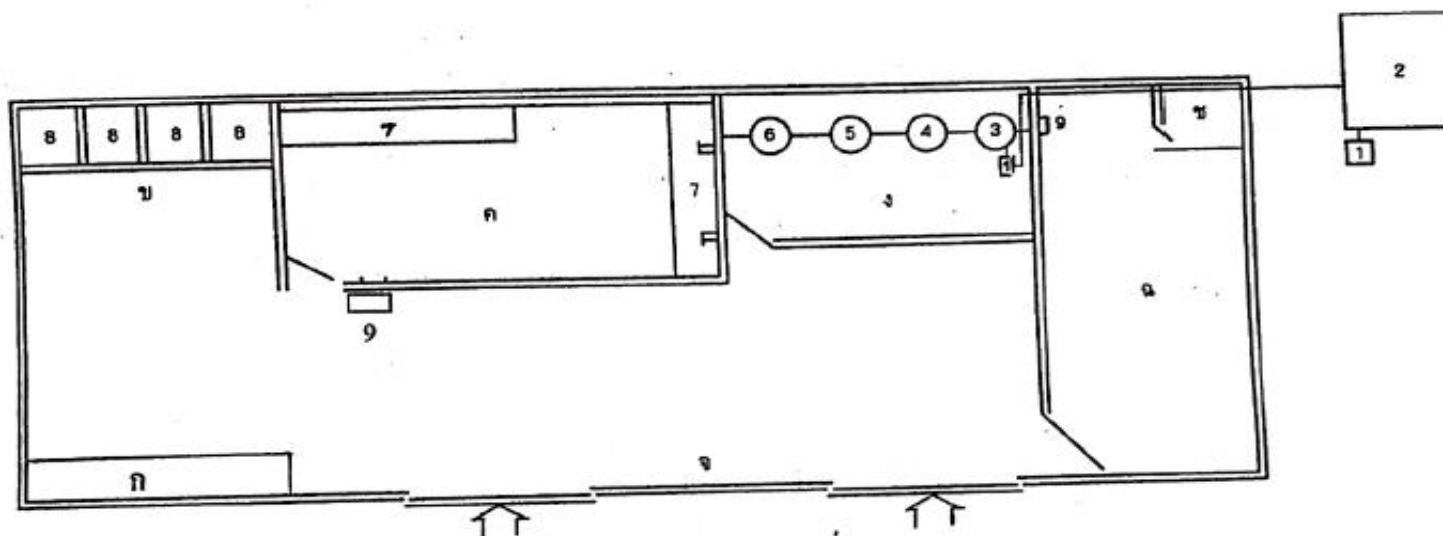
ชื่อโรงงาน					5	6
สถานที่ตั้ง						
เจ้าของ						
ผู้เขียน						
มาตราส่วน					1 : 100	

ตัวอย่างแบบแปลนแสดงรูปตัดด้านข้าง



ชื่อโรงงาน					4	5
สถานที่ตั้ง						
เจ้าของ						
ผู้เขียน						
มาตราส่วน					1 : 100	

ตัวอย่างการเขียนแบบแปลนแผนผังประกอบการขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน



- ก. บริเวณพักขวดก่อนล้าง
ข. บริเวณล้างขวด
ค. ห้องบรรจุน้ำบริโภค
ง. ห้องปรับอากาศน้ำ
จ. บริเวณเก็บผลิตภัณฑ์
ฉ. สำนักงาน
ช. ห้องส้วม

1. เครื่องสูบน้ำมอเตอร์.....แรงม้า
2. ถังพักน้ำดิบ
3. ถังผสมคลอรีนอัตราส่วน
4. ถัง resin (เครื่องปรับน้ำอ่อน)
5. ถังดูดกลืน และดี (กรวด, หวาย, หิน, ถ่าน)
6. เครื่องกรองเชื้อจุลินทรีย์อย่างละเอียด
7. โตะหรือแท่นบรรจุน้ำสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60
เซนติเมตร บุด้วยวัสดุไม่เป็นสนิม ทำความสะอาดง่าย
พร้อมอุปกรณ์บรรจุและปิดฝาขวด
8. ป่อล้างขวด จำนวน 4 ป่อ พร้อมมอเตอร์... แรงม้า
9. อย่างล้างมือ

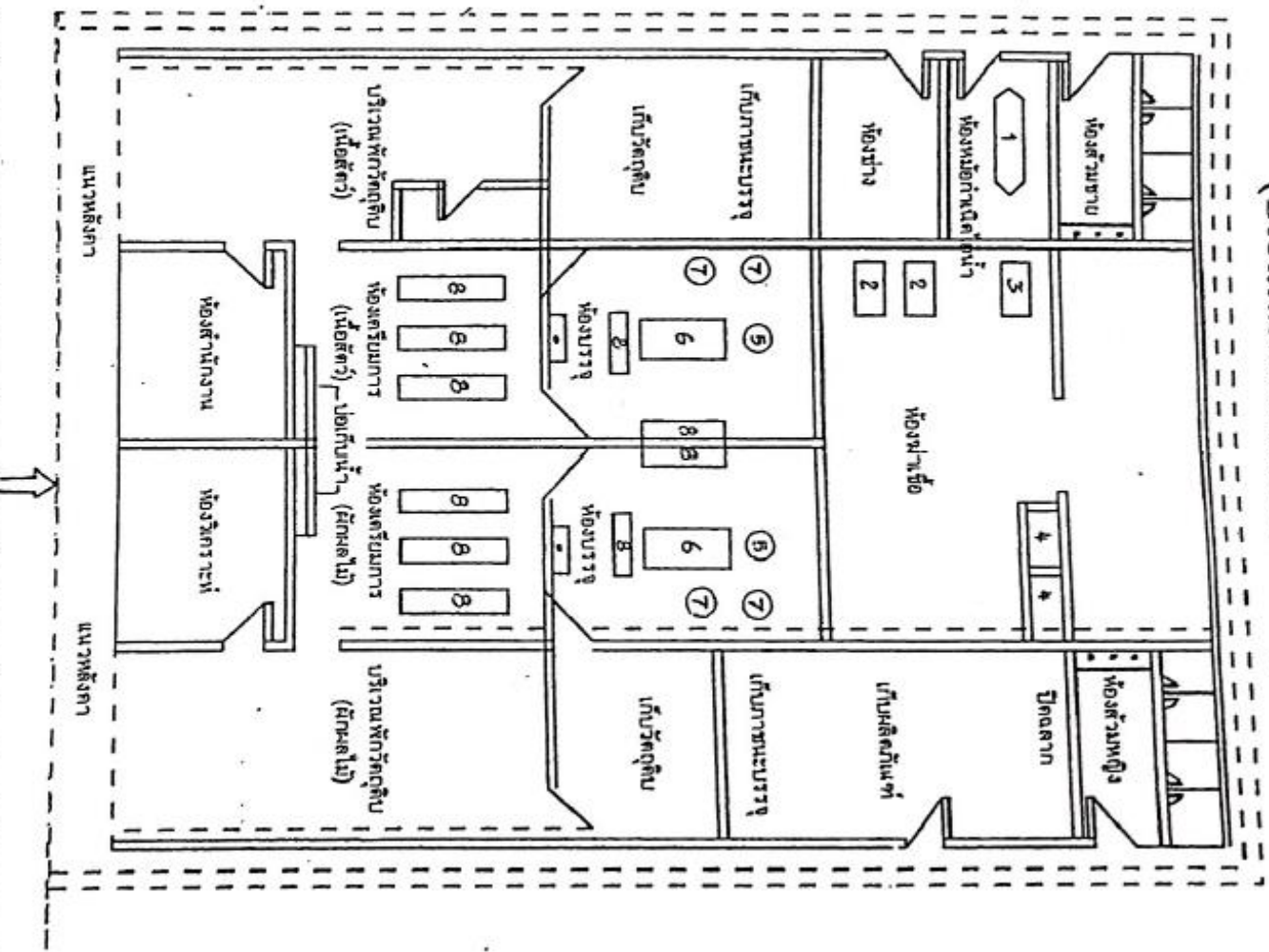
หมายเหตุ

1. ห้องน้ำห้ามเปิดเข้าสู่บริเวณอาหารผลิตโดยตรง
2. ต้องมีอ่างล้างมือหน้าห้องน้ำด้วย

ชื่อโรงงาน	
สถานที่ตั้ง	
เจ้าของ	
ผู้เขียน	6
มาตราส่วน	1 : 100

ตัวอย่างแบบแปลนแผนผังประกอบการขอรับเลขพื้นที่ผลิตรวมทั้งการติดตั้งเครื่องจักร
ของการผลิตน้ำบริโภค

ตัวอย่างแบบแปลนการจัดสถานที่ผลิตอาหารกระป๋อง
(ประเภทหน่อสัตว์และผักผลไม้)



ที่	รายการตรวจสอบ	จำนวน	วันที่	ข้อสังเกต	หมายเหตุ
1	หม้อต้มไก่ต้ม	1	250		
2	หม้อต้มไก่ต้ม	2	-		
3	หม้อต้มไก่ต้ม	1	-		
4	หม้อต้มไก่ต้ม	2	-		
5	หม้อต้มไก่ต้ม	2	4		
6	หม้อต้มไก่ต้ม (ใช้หม้อต้มไก่ต้ม)	2	4		
7	หม้อต้มไก่ต้ม (ใช้หม้อต้มไก่ต้ม)	4	-		
8	หม้อต้มไก่ต้ม (ใช้หม้อต้มไก่ต้ม)	10	-		