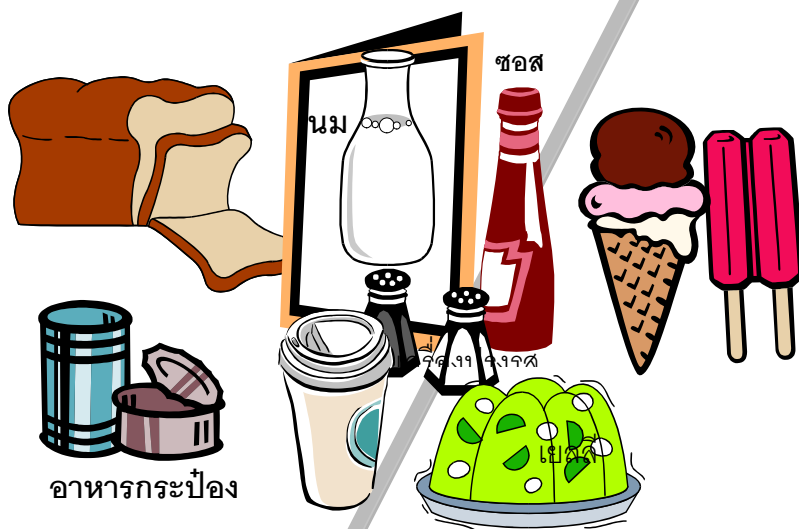


การขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหารและ การขอเปลี่ยนแปลงแก้ไขสถานที่ผลิตอาหาร (อ.1/อ.5/ส.4)



กลุ่มควบคุม สนับสนุน และพัฒนาสถานที่ผลิตอาหาร
กองควบคุมอาหาร
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
กระทรวงสาธารณสุข

คู่มือ

การขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหารและ
การขอเปลี่ยนแปลงแก้ไขสถานที่ผลิตอาหาร

จัดทำโดย

กลุ่มควบคุม สนับสนุน และพัฒนาสถานที่ผลิตอาหาร

กองควบคุมอาหาร

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

กระทรวงสาธารณสุข

มีนาคม 2549

ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ได้กำหนดไว้ว่า ห้ามมิให้ผู้ใดตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย เว้นแต่ได้รับอนุญาตจากผู้อนุญาต ประกอบกับปัจจุบันธุรกิจเกี่ยวกับการผลิตอาหารมีแนวโน้มที่จะขยายออกไปกว้างมากยิ่งขึ้น แต่ผู้ประกอบการจำนวนมากที่ติดต่อกับเจ้าหน้าที่เพื่อขออนุญาตผลิตอาหาร ยังมีความเข้าใจต่อกฎระเบียบและขั้นตอนในการขออนุญาตผลิตอาหารไม่ชัดเจน ทำให้เกิดปัญหาความล่าช้าในการปฏิบัติงาน กองควบคุมอาหารโดยกลุ่มตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร จึงเห็นควรจัดทำเอกสารคู่มือในการยื่นคำขออนุญาตผลิต รวมถึงการเปลี่ยนแปลง แก้ไข หลังจากได้รับใบอนุญาตผลิตแล้ว โดยจะกล่าวถึงกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ระเบียบการยื่นขออนุญาต ขั้นตอนการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ตั้งแต่รับคำขอจนถึงอนุญาต การจัดเตรียมสถานที่ผลิตพร้อมแบบแปลนตัวอย่าง ทั้งนี้ผู้จัดทำคาดหวังว่าจะเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติ อันจะส่งผลให้การอนุญาตโปร่งใสเป็นไปในทิศทางเดียวกันและรวดเร็วยิ่งขึ้น

กลุ่มควบคุม สนับสนุน และพัฒนาสถานที่ผลิตอาหาร

กองควบคุมอาหาร

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

มีนาคม 2549

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทนำ	
การขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร (แบบ อ.1)	1
- กฎหมายที่เกี่ยวข้อง	1
- ประเภทของอาหารที่จะยื่นขออนุญาต	1
- สถานที่ในการยื่นขออนุญาต	1
- ขั้นตอนการยื่นคำขออนุญาต	2
• เอกสารประกอบคำขอฯ	2
• การจัดเตรียมสถานที่ผลิตอาหาร	4
□ ตามหลักเกณฑ์การพิจารณาสถานที่ผลิตอาหารและนำเข้าสู่อาหาร (Minimum Requirement)	4
□ ตามข้อกำหนดประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร	6
□ ตามข้อกำหนดประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 220) พ.ศ.2544 เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 3)	10
- ขั้นตอนการพิจารณาและอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร	14
• แผนภูมิแสดงขั้นตอนการขออนุญาต การพิจารณา และการอนุญาตตั้งโรงงาน ผลิตอาหาร	15
- อายุของใบอนุญาตผลิตอาหารและข้อพึงปฏิบัติสำหรับผู้ผลิตอาหาร	17
การขออนุญาตย้ายสถานที่ผลิตอาหารหรือสถานที่เก็บอาหาร (แบบ อ.5)	19
- แผนภูมิแสดงขั้นตอนการขออนุญาตย้ายสถานที่ผลิตอาหารหรือสถานที่เก็บอาหาร (แบบ อ.5)	20
การขอเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ ส.4)	22
- แผนภูมิแสดงขั้นตอนการขอแก้ไขเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ ส.4)	23
Q & A คำถาม : คำตอบ	24

สารบัญ (ต่อ)

เรื่อง	หน้า
ภาคผนวก	
- กลุ่มอาหาร 54 ประเภท ที่ต้องดำเนินการตาม GMP กฎหมาย และรายการประเภทอาหาร ที่มอบอำนาจและไม่ได้มอบอำนาจให้จังหวัด	29
- ตัวอย่างการกรอกแบบฟอร์มคำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร (แบบ อ.1)	32
- ตัวอย่างการกรอกแบบฟอร์มหนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินกิจการ	33
- ตัวอย่างการกรอกแบบฟอร์มหนังสือมอบอำนาจ	34
- ตัวอย่างการกรอกคำขออนุญาตย้ายสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร (แบบ อ.5)	35
- ตัวอย่างการกรอกแบบฟอร์มคำขอเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ ส.4)	36
- ตัวอย่างใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.2)	37
- ตัวอย่างแบบแปลนแผนที่สังเขปแสดงที่ตั้งของโรงงานและสิ่งปลูกสร้างบริเวณใกล้เคียง	38
- ตัวอย่างแบบแปลนแผนผังแสดงสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณที่ดินของโรงงาน	39
- ตัวอย่างแบบแปลนแผนผังด้านหน้าของอาคาร	40
- ตัวอย่างแบบแปลนแผนผังด้านข้างของอาคาร	41
- ตัวอย่างแบบแปลนแผนผังด้านตัดของอาคาร	42
- ตัวอย่างแบบแปลนแผนผังการแบ่งกันห้องบริเวณผลิตและติดตั้งเครื่องจักรบริเวณ ผลิตน้ำบริโภค	43
- ตัวอย่างแบบแปลนแผนผังการแบ่งกันห้องบริเวณผลิตและติดตั้งเครื่องจักรบริเวณ ผลิตน้ำปลา	44
- ตัวอย่างแบบแปลนแผนผังการแบ่งกันห้องบริเวณผลิตและติดตั้งเครื่องจักรบริเวณ ผลิตไอศกรีม	45
- ตัวอย่างแบบแปลนแผนผังการแบ่งกันห้องบริเวณผลิตและติดตั้งเครื่องจักรบริเวณ ผลิตอาหารกระป๋อง	46
- การตรวจสอบแรงม้าของเครื่องจักรและวิธีคำนวณแรงม้าเปรียบเทียบ	47
- รายการอัตราค่าธรรมเนียมใบอนุญาตผลิตอาหาร	50
- ตารางแสดงรหัสจังหวัด	51

การขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร

(แบบ อ.1)

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง

- มาตรา 14 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ได้กำหนดไว้ว่า ห้ามมิให้ผู้ใดตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย เว้นแต่ได้รับอนุญาตจากผู้อนุญาต
- มาตรา 17 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ได้กำหนดไว้ว่า ใบอนุญาตที่ออกตามความในมาตรา 14 ให้คุ้มครองถึงลูกจ้างหรือตัวแทนของผู้รับอนุญาตด้วย เว้นแต่ผู้รับอนุญาตจะพิสูจน์ได้ว่าการกระทำดังกล่าวเป็นการสุจริตที่ตนจะล่วงรู้หรือควบคุมได้
- กฎกระทรวง ฉบับที่ 1 (พ.ศ.2522) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522
- ผู้ประกอบการซึ่งมีสถานที่ผลิตอาหารเข้าข่ายเป็นโรงงาน ตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน ที่ตั้งขึ้นเพื่อผลิตอาหาร จะต้องยื่นขออนุญาตผลิตอาหาร ซึ่งสถานที่ผลิตที่เข้าข่ายโรงงานนั้น หมายถึงโรงงานตามพระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ.2535 ที่มีการใช้เครื่องจักรมีกำลังรวมตั้งแต่ 5 แรงม้า หรือกำลังเทียบเท่าตั้งแต่ 5 แรงม้าขึ้นไป หรือใช้คนงานตั้งแต่ 7 คนขึ้นไป โดยใช้เครื่องจักรหรือไม่ก็ตาม

ประเภทของอาหารที่ต้องยื่นขออนุญาต

อาหารทุกประเภทที่มีสถานที่ผลิตเข้าข่ายในลักษณะดังกล่าวตามข้อ 1 จะต้องยื่นขออนุญาตผลิตอาหารให้ถูกต้อง ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ด้วย และเมื่อได้รับใบอนุญาตแล้ว จึงจะดำเนินการต่อไปได้ โดยผู้ผลิตอาหารในกลุ่ม 54 ประเภท (ภาคผนวกหน้า 24-26) จะต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต หรือ GMP สุขลักษณะทั่วไป ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 และน้ำบริโภค จะต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 220) พ.ศ.2544 นอกเหนือจากนั้นจะต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การพิจารณาสถานที่ผลิตและนำเข้าซึ่งอาหาร (Minimum Requirement)

สถานที่ในการยื่นขออนุญาต

- กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
- กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด แล้วแต่กรณี

ขั้นตอนการยื่นคำขอฯ

□ เอกสารประกอบคำขอฯ

ผู้ประกอบการที่ประสงค์จะผลิตอาหารจะต้องยื่นคำขออนุญาต และได้รับการอนุญาตก่อน จึงจะทำการผลิตได้ โดยขั้นแรกจะต้องเตรียมเอกสารเพื่อยื่นต่อเจ้าหน้าที่ดังนี้

(1) คำขออนุญาตตั้งโรงงานตามแบบ อ.1 จำนวน 1 ฉบับ (ขอได้จากกองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทุกจังหวัด)

(2) สำเนาหรือรูปถ่ายทะเบียนบ้านของผู้ขออนุญาต จำนวน 1 ฉบับ ในกรณีผู้ขออนุญาตเป็นคนต่างด้าว ต้องยื่นหนังสืออนุญาตให้ทำงานในประเทศ ซึ่งออกให้โดยกระทรวงแรงงานหรือผู้ว่าราชการจังหวัด จำนวน 1 ฉบับ

(3) สำเนาหรือรูปถ่ายใบทะเบียนการค้าหรือใบทะเบียนพาณิชย์ จำนวน 1 ฉบับ (เฉพาะบุคคลธรรมดา)

(4) สำเนาหรือรูปถ่ายหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคลที่แจ้งวัตถุประสงค์ และผู้มีอำนาจลงชื่อแทนนิติบุคคลผู้ขออนุญาต จำนวน 1 ฉบับ (เฉพาะนิติบุคคล)

(5) สำเนาหนังสือรับรองสัญชาติของนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์ (บัญชีรายชื่อผู้ถือหุ้น) จำนวน 1 ฉบับ (เฉพาะนิติบุคคลที่เป็นบริษัท) ในกรณีที่ผู้ขออนุญาตเป็นนิติบุคคลต่างด้าว ต้องยื่นหนังสือรับรองประกอบธุรกิจนิติบุคคลต่างด้าว จำนวน 1 ฉบับ หรือแนบบัตรส่งเสริมการลงทุนแทนก็ได้

(6) หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินกิจการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต จำนวน 1 ฉบับ (เฉพาะนิติบุคคล) ติดอากรแสตมป์ 30 บาท อาจต้องประทับตราของบริษัทด้วย ในกรณีที่ระบุไว้ในหนังสือรับรองการจดทะเบียน (ขอแบบหนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินกิจการได้จากกองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทุกจังหวัด)

(7) แบบแปลนแผนผังที่ถูกต้องตามมาตรฐาน จำนวน 1 ชุด ยกเว้นสถานที่ผลิตอยู่ต่างจังหวัด จะใช้ 2 ชุด

7.1 แผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงานและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง

7.2 แผนผังแสดงสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณที่ดินของโรงงาน รวมทั้งระบบกำจัดน้ำเสีย และบ่อบาดาล (ถ้ามี)

7.3 แบบแปลนแผนผังแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้

ก. รูปด้านหน้า ด้านข้าง และรูปตัดของอาคารที่ใช้ในการผลิต ซึ่งมีการแสดงชนิดของวัสดุที่ใช้ในส่วนของฝ้าผนัง เพดาน พื้น ประตู หน้าต่าง และหลังคา เป็นต้น

ข. แปลนพื้นที่ โดยแสดง

● การแบ่งพื้นที่หรือเนื้อที่หรือบริเวณ โดยแยกเป็นสัดส่วนสำหรับการผลิตอาหารแต่ละประเภท และเป็นไปตามสายงานการผลิต เพื่อใช้สำหรับ

- เก็บวัตถุดิบ
- เตรียมวัตถุดิบ
- ประชุมผสม
- การฆ่าเชื้อหรือวิธีการอื่น ๆ เช่น ผ่านความร้อน หรือแช่เย็น หรือแช่แข็ง

หรือทำให้แห้ง แล้วแต่กรณี

- บรรจุ
- ปิดฉลาก
- เก็บผลิตภัณฑ์
- เก็บภาชนะบรรจุ
- ล้างทำความสะอาดอุปกรณ์หรือภาชนะ
- เก็บอุปกรณ์หรือภาชนะก่อนและหลังใช้
- เก็บสารเคมีหรือวัตถุมีพิษ
- อื่น ๆ เช่น ถังหรือบ่อเก็บน้ำที่ใช้ในการผลิต และห้องเก็บน้ำแข็ง เป็นต้น

● ตำแหน่งของเครื่องจักรพร้อมด้วยรายละเอียด ได้แก่ ชนิดและขนาดแรงม้าของเครื่องจักรที่จะใช้ ถ้าเป็นเครื่องจักรที่ไม่อาจระบุแรงม้าได้ เช่น เครื่องใช้ไฟฟ้า ให้ระบุพลังงานไฟฟ้าที่ใช้ (กำลังวัตต์) เต้าไฟให้ระบุชนิด ขนาด และแบบของเต้า ขนาดของห้องเผา ชนิดของเชื้อเพลิงที่ใช้และปริมาณที่ใช้ต่อหนึ่งชั่วโมง หม้อน้ำให้ระบุแรงม้า (Boiler Horse Power) จาก (Name Plate) ปริมาณไอน้ำ (Steam Rate) ที่ใช้ หรือจะแสดงแบบหม้อน้ำก็ได้

● ระดับของพื้นอาคารผลิตอาหาร ระดับของพื้นที่ห้องผลิตอาหาร ซึ่งต้องเป็นแบบลาดเอียงทางระบายน้ำเพื่อสะดวกในการทำความสะดวก

● ท่อหรือทางระบายน้ำ พร้อมทั้งแจ้งขนาดของท่อหรือทางระบายน้ำและทิศทางของน้ำไหลภายในอาคารผลิตจนออกนอกอาคารผลิตโดยละเอียด ถ้ามีทางระบายน้ำสาธารณะอยู่ใกล้เคียงโรงงาน ก็ให้แสดงทางระบายน้ำทั้งไปสู่ทางระบายน้ำสาธารณะด้วย

ค. ที่ตั้งและจำนวนอ่างล้างมือในบริเวณผลิต

ง. ที่ตั้งและจำนวนของห้องส้วมชาย ที่ปัสสาวะชาย และห้องส้วมหญิง อ่างล้างมือ

หน้าห้องส้วม

จัดแยกห้องสวมของคณงานชายและหญิงให้เป็นสัดส่วนและมีเครื่องสุขภัณฑ์ที่จำเป็น (เช่น อ่างล้างมือ) พร้อมด้วยสบู่สำหรับล้างมือให้เพียงพอแก่จำนวนคณงาน ดังนี้

คณงาน	ห้องสวม	ที่ปัสสาวะ	อ่างล้างมือ
ไม่เกิน 15	1	1	1
ไม่เกิน 40	2	2	2
ไม่เกิน 80	3	3	3

ถ้าคณงานตั้งแต่ 80 คนขึ้นไป จะต้องเพิ่มห้องสวม ที่ปัสสาวะชาย และอ่างล้างมืออีกอย่างละ 1 ที่ต่อคณงานที่เพิ่มขึ้นทุก ๆ 50 คน และให้มีการรักษาความสะอาดพร้อมทั้งใช้ยาฆ่าเชื้อโรคเป็นประจำด้วย

7.4 รายละเอียดต่าง ๆ

ก. กรรมวิธีการผลิตอาหารแต่ละชนิดโดยละเอียด ซึ่งจะต้องสอดคล้องกับเครื่องจักรที่แสดงไว้ในแบบแปลนนั้น

ข. สูตรส่วนประกอบของอาหารเป็นร้อยละของน้ำหนัก (วัตถุดิบและสารปรุงแต่งที่ใช้ในการผลิตอาหาร)

ค. ประเภทและชนิดของอาหารที่จะผลิต ตลอดจนปริมาณการผลิตและชนิดของภาชนะบรรจุ

ง. ที่มาของน้ำที่ใช้ในการผลิต หากไม่ได้ใช้น้ำประปาให้แจ้งกรรมวิธีการปรับปรุงคุณภาพของน้ำด้วย

จ. กรรมวิธีล้างเครื่องจักร ภาชนะบรรจุ และอุปกรณ์ต่าง ๆ (ถ้ามี)

ฉ. วิธีการกำจัดขยะมูลฝอย

ช. จำนวนคณงานชาย-หญิง

□ การจัดเตรียมสถานที่ผลิตอาหาร

หลังจากที่ยื่นเอกสารและรายละเอียดต่อเจ้าหน้าที่แล้ว ผู้ประกอบการควรจัดเตรียมสถานที่ผลิตอาหาร ดังนี้

1. ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์การพิจารณาสถานที่ผลิตอาหารและนำเข้าซึ่งอาหาร (Minimum Requirement) ได้แก่ อาหารประเภทพร้อมปรุง พร้อมบริโภค อาหารทั่วไป (ยกเว้นอาหารแช่เยือกแข็งผ่านกรรมวิธี)

1) สถานที่ตั้ง

ต้องอยู่ในที่เหมาะสมและไม่ใกล้เคียงกับสถานที่น่ารังเกียจ เช่น คอกปศุสัตว์หรือสถานที่เลี้ยงสัตว์ สถานที่ผลิตวัตถุมีพิษ หรือแหล่งเสื่อมโทรม เป็นต้น อันอาจจะทำให้อาหารที่ผลิตเกิดอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค

2) ตัวอาคาร

2.1 ต้องใช้สำหรับผลิตอาหารเท่านั้น

2.2 ต้องมั่นคงและถูกสุขลักษณะ มีระบบแสงสว่างและระบบการถ่ายเทอากาศได้เพียงพอ

2.3 มีผนังเรียบและทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย

2.4 ในกรณีเป็นอาคารตั้งแต่ 2 ชั้นขึ้นไปและพื้นชั้นสองเป็นไม้ ให้ตีฝ้าเหนือบริเวณผลิต

และห้องบันได

2.5 พื้นอาคารต้องทำด้วยวัสดุที่มั่นคงแข็งแรง เรียบ และทำความสะอาดง่าย

2.6 พื้นของบริเวณที่ใช้ทำการผลิต ต้องเป็นแบบลาดเอียงลงสู่ทางระบายน้ำ

2.7 ต้องติดหรือจัดป้ายแสดงสถานที่ผลิตไว้ภายนอกสถานที่ในที่เปิดเผยให้เห็นได้ง่าย

3) การจัดพื้นที่ในอาคาร

3.1 จัดให้มีห้องหรือบริเวณสำหรับเก็บวัตถุดิบ เตรียมวัตถุดิบ ปฐมผสม บรรจุ เก็บผลิตภัณฑ์ และห้องหรือบริเวณอื่นตามความเหมาะสม ทั้งนี้ให้เป็นไปตามสายงานการผลิต และสามารถป้องกันสัตว์หรือแมลงหรือสิ่งอื่นเข้าไปปะปนกับอาหารได้

3.2 ต้องแยกที่อยู่อาศัย ห้องน้ำห้องส้วม ออกเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกับบริเวณที่ผลิตอาหาร

4) เชื้อเพลิงที่ใช้ในการผลิต

4.1 ต้องมีบริเวณเก็บเป็นสัดส่วนและสามารถป้องกันการฟุ้งกระจายเข้าสู่บริเวณผลิตได้

4.2 การลำเลียงเชื้อเพลิงต้องมีมาตรการป้องกันการฟุ้งกระจายเข้าสู่บริเวณผลิตได้

5) ทางระบายน้ำ

5.1 ทางระบายน้ำภายในอาคารโรงงานจะต้องมีความลาดเอียงให้น้ำไหลได้สะดวก เรียบ และทำความสะอาดง่าย หากจำเป็นต้องมีฝาปิดให้เป็นแบบตะแกรงโปร่งมองเห็นพื้นรองระบายน้ำได้

5.2 ทางระบายน้ำภายในอาคารโรงงานต้องมีขนาดกว้างไม่น้อยกว่า 10 เซนติเมตร ก่อนระบายน้ำลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะต้องมีบ่อพักน้ำและตะแกรงดักขยะ อยู่ในที่ที่สามารถตรวจสอบได้สะดวก

6) ระบบกำจัดน้ำเสียและของเสีย

6.1 ต้องมีระบบกำจัดน้ำเสียที่มีประสิทธิภาพเพียงพอที่จะกำจัดน้ำเสียให้มีคุณภาพตามที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม

6.2 ต้องมีที่เก็บขยะมูลฝอยและมีการกำจัดขยะมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะ เช่น ต้องมีภาชนะสำหรับใส่ขยะมูลฝอย ควรมีถุงพลาสติกรองรับภายในด้วย และเมื่อจะนำไปกำจัดให้รัดปากถุงก่อนเพื่อป้องกันการแพร่ของเชื้อโรค ทั้งนี้จะต้องนำไปกำจัดภายใน 24 ชั่วโมง

7) น้ำใช้

7.1 น้ำที่ใช้ภายในโรงงานต้องเป็นน้ำสะอาด

7.2 น้ำที่ใช้ในการผลิตอาหารต้องเป็นน้ำสะอาดบริโภคได้ ตามคุณภาพหรือมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข

8) ส้วม ที่ปัสสาวะ และอ่างล้างมือ

8.1 ต้องมีส้วมที่ถูกต้องลักษณะ หากมีคณงานทั้งชายและหญิงจะต้องจัดให้มีส้วมแยกสำหรับคณงานชายและหญิงให้เป็นสัดส่วน

8.2 หน้าห้องส้วมต้องมีอ่างล้างมือ สบู่ หรือน้ำยาฆ่าเชื้อ

8.3 ในกรณีที่มีคณงานชายต้องมีที่ปัสสาวะชายที่ถูกต้องลักษณะ

8.4 ปริมาณส้วม ที่ปัสสาวะชาย และอ่างล้างมือ จะต้องเพียงพอกับจำนวนคณงาน

9) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต

9.1 ต้องมีเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต ในจำนวนเพียงพอและเป็นชนิดที่ใช้เหมาะสมกับงานที่ทำ และสะดวกในการทำความสะดวกตามที่กำหนดในอาหารแต่ละประเภท

9.2 ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการผลิตที่สัมผัสกับอาหาร ต้องทำด้วยโลหะที่ไม่เกิดสนิมหรือวัสดุอื่นที่เหมาะสม และวัสดุนั้นต้องไม่ปนเปื้อนเมื่อสัมผัสกับอาหาร อันอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค

9.3 ต้องมีโต๊ะสำหรับปฏิบัติงานให้เพียงพอและมีลักษณะดังต่อไปนี้

9.3.1 เหมาะสมกับงานที่ทำ

9.3.2 ทำความสะดวกง่าย

9.3.3 พื้นโต๊ะต้องทำด้วยโลหะที่ไม่เกิดสนิมหรือทำด้วยวัสดุอื่นที่เหมาะสม และวัสดุนั้นต้องไม่ปนเปื้อนเมื่อสัมผัสกับอาหาร อันอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค

9.3.4 มีความสูงไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

2. ให้เป็นไปตามข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยสุขลักษณะทั่วไป ซึ่งกำหนดหลักเกณฑ์สำหรับสถานที่ผลิตอาหารควบคุมเฉพาะ อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน และอาหารที่ต้องมีฉลาก รวม 54 ประเภท ต้องปฏิบัติดังนี้

1) สถานที่ตั้งและอาคารผลิต

1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง ต้องอยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้อาหารที่ผลิตเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย โดย

1.1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบสะอาด ไม่ปล่อยให้มีสารสะสมสิ่งที่ไม่ใช้แล้ว หรือสิ่งปฏิกูลอันอาจเป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลง รวมทั้งเชื้อโรคต่าง ๆ ขึ้นได้

1.1.2 อยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่นมากผิดปกติ

1.1.3 ไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่นารังเกียจ

1.1.4 บริเวณพื้นที่ตั้งตัวอาคารไม่มีน้ำขังและและสกปรก และมีที่ระบายน้ำ เพื่อให้ไหลลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะ ในกรณีที่ตั้งตัวอาคารซึ่งใช้ผลิตอาหารอยู่ติดกับบริเวณที่มีสภาพไม่เหมาะสมหรือไม่เป็นไปตามข้อ 1.1.1 - 1.1.4 ต้องมีกรรมวิธีที่มีประสิทธิภาพในการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์นำโรค ตลอดจนฝุ่นผงและสาเหตุของการปนเปื้อนอื่น ๆ ด้วย

1.2 อาคารผลิตมีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายแก่การทะนุบำรุงสภาพ รักษาความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงาน โดย

1.2.1 พื้น ฝาผนัง และเพดานของอาคารสถานที่ผลิต ต้องก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาด และซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา

1.2.2 ต้องแยกบริเวณผลิตอาหารออกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับที่อยู่อาศัย

1.2.3 ต้องมีมาตรการป้องกันสัตว์และแมลงไม่ให้เข้าไปในบริเวณอาคารผลิต

1.2.4 จัดให้มีพื้นที่เพียงพอที่จะติดตั้งเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตให้เป็นไปตามสายงานการผลิตอาหารแต่ละประเภท และแบ่งแยกพื้นที่การผลิตเป็นสัดส่วนเพื่อป้องกันการปนเปื้อนอันอาจเกิดขึ้นกับอาหารที่ผลิตขึ้น

1.2.5 ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอยู่ในบริเวณผลิต

1.2.6 จัดให้มีแสงสว่างและการระบายอากาศที่เหมาะสมเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงานภายในอาคารผลิต

2) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต

2.1 ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการผลิตที่สัมผัสกับอาหาร ต้องทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหารอันอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

2.2 โต๊ะที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตในส่วนที่สัมผัสกับอาหาร ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เกิดสนิม ทำความสะอาดง่าย และไม่ทำให้เกิดปฏิกิริยาที่อาจเป็นอันตรายแก่สุขภาพของผู้บริโภค โดยมีความสูงเหมาะสมและมีเพียงพอในการปฏิบัติงาน

2.3 การออกแบบติดตั้งเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้เหมาะสมและคำนึงถึงการปนเปื้อนที่อาจเกิดขึ้น รวมทั้งสามารถทำความสะอาดตัวเครื่องมือ เครื่องจักร และบริเวณที่ตั้งได้ง่ายและทั่วถึง

2.4 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ต้องเพียงพอต่อการปฏิบัติงาน

3) การควบคุมกระบวนการผลิต

3.1 การดำเนินการทุกขั้นตอนจะต้องมีการควบคุมตามหลักสุขาภิบาลที่ดีตั้งแต่การตรวจรับวัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิตอาหาร การขนย้าย การจัดเตรียม การผลิต การบรรจุ การเก็บรักษาอาหาร และการขนส่ง

3.1.1 วัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิตอาหาร ต้องมีการคัดเลือกให้อยู่ในสภาพที่สะอาด มีคุณภาพดี เหมาะสำหรับการใช้ในการผลิตอาหารสำหรับบริโภค ต้องล้างหรือทำความสะอาดตามความจำเป็นเพื่อขจัดสิ่งสกปรก หรือสิ่งปนเปื้อนที่อาจติดหรือปนมากับวัตถุดิบนั้น ๆ และต้องเก็บรักษาวัตถุดิบภายใต้สภาวะที่ป้องกันการปนเปื้อนได้โดยมีการเสื่อมสลายน้อยที่สุด และมีการหมุนเวียนสต็อกของวัตถุดิบและส่วนผสมอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ

3.1.2 ภาชนะบรรจุอาหารและภาชนะที่ใช้ในการขนถ่ายวัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิตอาหาร ตลอดจนเครื่องมือที่ใช้ในการนี้ ต้องอยู่ในสภาพที่เหมาะสมและไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหารในระหว่างการผลิต

3.1.3 น้ำแข็งและไอน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตที่สัมผัสกับอาหาร ต้องมีคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง น้ำแข็งและน้ำบริโภค และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกต้องลักษณะ

3.1.4 น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร ต้องเป็นน้ำสะอาดบริโภคได้ มีคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง น้ำบริโภค และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกต้องลักษณะ

3.1.5 การผลิต การเก็บรักษา ขนย้าย และขนส่งผลิตภัณฑ์อาหาร ต้องป้องกันการปนเปื้อนและป้องกันการเสื่อมสลายของอาหารและภาชนะบรรจุด้วย

3.1.6 การดำเนินการควบคุมกระบวนการผลิตทั้งหมด ให้อยู่ภายใต้สภาวะที่เหมาะสม

3.2 จัดทำบันทึกและรายงานอย่างน้อยดังต่อไปนี้

3.2.1 ผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์

3.2.2 ชนิดและปริมาณการผลิตของผลิตภัณฑ์และวันเดือนปีที่ผลิต โดยให้เก็บบันทึกและรายงานไว้อย่างน้อย 2 ปี

4) การสุขาภิบาล

4.1 น้ำที่ใช้ภายในโรงงาน ต้องเป็นน้ำสะอาดและจัดให้มีการปรับคุณภาพน้ำตามความจำเป็น

4.2 จัดให้มีห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วมให้เพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงาน และต้องถูกสุขลักษณะ มีอุปกรณ์ในการล้างมืออย่างครบถ้วน และต้องแยกต่างหากจากบริเวณผลิต หรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง

4.3 จัดให้มีอ่างล้างมือในบริเวณผลิตให้เพียงพอและมีอุปกรณ์การล้างมืออย่างครบถ้วน

4.4 จัดให้มีวิธีการป้องกันและกำจัดสัตว์และแมลงในสถานที่ผลิตตามความเหมาะสม

4.5 จัดให้มีภาชนะรองรับขยะมูลฝอยที่มีฝาปิดในจำนวนที่เพียงพอ และมีระบบกำจัดขยะมูลฝอยที่เหมาะสม

4.6 จัดให้มีทางระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกอย่างมีประสิทธิภาพ เหมาะสม และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับเข้าสู่กระบวนการผลิตอาหาร

5) การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

5.1 ตัวอาคารสถานที่ผลิตต้องทำความสะอาดและรักษาให้อยู่ในสภาพสะอาด ถูกสุขลักษณะโดยสม่ำเสมอ

5.2 ต้องทำความสะอาด ดูแลและเก็บรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิตให้อยู่ในสภาพที่สะอาดทั้งก่อนและหลังการผลิต สำหรับชิ้นส่วนของเครื่องมือเครื่องจักรต่าง ๆ ที่อาจเป็นแหล่งสะสมจุลินทรีย์หรือก่อให้เกิดการปนเปื้อนอาหาร สามารถทำความสะอาดด้วยวิธีที่เหมาะสมและเพียงพอ

5.3 พื้นผิวของเครื่องมือและอุปกรณ์การผลิตที่สัมผัสกับอาหาร ต้องทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ

5.4 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ต้องมีการตรวจสอบและบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพสม่ำเสมอ

5.5 การใช้สารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาด ตลอดจนเคมีวัตถุที่ใช้เกี่ยวข้องกับการผลิต อยู่ภายใต้เงื่อนไขที่ปลอดภัย และการเก็บรักษาวัตถุดิบจะต้องแยกเป็นสัดส่วนและปลอดภัย

6) บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน

6.1 ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตต้องไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคน่างร้ายเงิยตามที่กำหนดโดยกฎกระทรวง หรือมีบาดแผลอันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์

6.2 เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานทุกคนในขณะที่ดำเนินการผลิตและมีการสัมผัสโดยตรงกับอาหาร หรือส่วนผสมของอาหาร หรือส่วนใดส่วนหนึ่งของพื้นที่ผิวที่อาจมีการสัมผัสกับอาหาร ต้อง

6.2.1 สวมเสื้อผ้าที่สะอาดและเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน กรณีที่ใช้เสื้อคลุมก็ต้องสะอาด

6.2.2 ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน และหลังการปนเปื้อน

6.2.3 ใช้ถุงมือที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์และสะอาดถูกสุขลักษณะ ทำด้วยวัสดุที่ไม่มีสารละลายหลุดออกมาปนเปื้อนอาหารและของเหลวซึมผ่านไม่ได้ สำหรับจับต้องหรือสัมผัสกับอาหาร กรณีไม่สวมถุงมือต้องมีมาตรการให้คนงานล้างมือ เล็บ แขนให้สะอาด

6.2.4 ไม่สวมใส่เครื่องประดับต่าง ๆ ขณะปฏิบัติงาน และดูแลสุขภาพอนามัยของมือและเล็บให้สะอาดอยู่เสมอ

6.2.5 สวมหมวก หรือผ้าคลุมผม หรือตาข่าย

6.3 มีการฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับสุขลักษณะทั่วไป และความรู้ทั่วไปในการผลิตอาหารตามความเหมาะสม

6.4 ผู้ที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต ปฏิบัติตามข้อ 6.1 - 6.2 เมื่ออยู่ในบริเวณผลิต

3. ให้เป็นไปตามข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 220) พ.ศ.2544 เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 3) ซึ่งกำหนดหลักเกณฑ์สำหรับผู้ผลิตน้ำบริโภคต้องปฏิบัติ ดังนี้

1) สถานที่ตั้งและอาคารผลิต

1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียงต้องอยู่ในที่ที่เหมาะสม ไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนกับน้ำบริโภคที่ผลิต หากไม่สามารถหลีกเลี่ยงได้ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนดังกล่าว

1.2 อาคารผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทอย่างน้อยต้องมีลักษณะ ดังต่อไปนี้

1.2.1 มีการออกแบบและก่อสร้างมั่นคง ง่ายแก่การบำรุงสภาพและรักษาความสะอาด และสามารถป้องกันสัตว์ แมลง

1.2.2 มีระบบแสงสว่างและระบบการถ่ายเทอากาศที่ดีและเพียงพอ

1.2.3 ใช้สำหรับผลิตอาหารเท่านั้น

1.2.4 มีการแยกที่อยู่อาศัยและห้องน้ำห้องส้วมออกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับบริเวณผลิต

1.2.5 มีขนาดและพื้นที่มากพอที่จะติดตั้งเครื่องจักรอุปกรณ์การผลิต และแยกเป็นสัดส่วนเป็นไปตามสายงานการผลิต

1.2.6 ภายในอาคารผลิตอย่างน้อยต้องประกอบด้วย

1.2.6.1 ห้องหรือบริเวณติดตั้งเครื่องหรืออุปกรณ์ปรับคุณภาพน้ำ มีพื้นลาดเอียง ไม่มีน้ำขัง และมีทางระบายน้ำ

1.2.6.2 ห้องหรือบริเวณเก็บภาชนะก่อนล้าง กรณีเป็นภาชนะบรรจุใหม่ (ขวด ถู และฝา) ห้องหรือบริเวณนั้นต้องมีพื้นที่แห้ง มีชั้นหรือยกพื้น มีมาตรการป้องกันการฝุ่นละออง

1.2.6.3 ห้องหรือบริเวณล้างและฆ่าเชื้อภาชนะบรรจุ มีพื้นลาดเอียง ไม่มีน้ำขัง และมีทางระบายน้ำ มีระบบจัดแยกภาชนะกำลังรอล้างและที่ล้างแล้ว

1.2.6.4 ห้องบรรจุ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนอย่างมีประสิทธิภาพ มีทางเข้า - ออกที่สามารถป้องกันสัตว์และแมลง ไม่เป็นทางเดินผ่านไปยังบริเวณหรือห้องอื่น ๆ มีพื้นลาดเอียง ไม่มีน้ำขัง และมีทางระบายน้ำ มีโต๊ะและหรือแท่นบรรจุซึ่งทำความสะอาดง่าย และห้องบรรจุดังกล่าวต้องมีการใช้และปฏิบัติงานจริง

1.2.6.5 ห้องหรือบริเวณเก็บผลิตภัณฑ์ มีชั้นหรือยกพื้นรองรับ มีระบบการเก็บผลิตภัณฑ์เพื่อรอจำหน่ายในลักษณะผลิตก่อนนำไปจำหน่ายก่อน ห้องหรือบริเวณต่าง ๆ ดังกล่าวต้องแยกเป็นสัดส่วน เป็นไปตามสายงานการผลิต มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อน กรณีที่กระบวนการผลิตเป็นแบบต่อเนื่องและเป็นระบบปิด ต้องมีช่องเปิดสำหรับการลำเลียงขนส่ง ซึ่งช่องเปิดนั้นต้องมีขนาดพอเหมาะ และมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อน และกรณีที่มียานพาหนะสำหรับส่งผลิตภัณฑ์ ต้องมีระบบการป้องกันการปนเปื้อน

2) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต

2.1 มีจำนวนเพียงพอและเป็นชนิดที่เหมาะสมกับการผลิต ซึ่งอย่างน้อยต้องประกอบด้วย

2.1.1 เครื่องหรืออุปกรณ์การปรับคุณภาพน้ำ

2.1.2 เครื่องหรืออุปกรณ์ล้างภาชนะบรรจุ

2.1.3 เครื่องหรืออุปกรณ์การบรรจุ

2.1.4 เครื่องหรืออุปกรณ์ปิดผนึก

2.1.5 โต๊ะหรือแท่นบรรจุที่เหมาะสมสำหรับขนาดบรรจุที่ต่างกัน

2.1.6 ท่อส่งน้ำเป็นท่อพลาสติก PVC หรือวัสดุอื่นที่มีคุณภาพทัดเทียมกัน

2.2 มีการออกแบบ อย่างน้อยต้องมีลักษณะดังนี้

2.2.1 ผิวหน้าของเครื่องหรืออุปกรณ์ที่สัมผัสโดยตรงกับน้ำบริโภคทำจากวัสดุที่ไม่ก่อให้เกิดสนิมและไม่เป็นพิษ สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย

2.2.2 ท่อน้ำที่มีข้อต่อ วาล์ว และน๊อต ออกแบบง่ายต่อการถอดเพื่อทำความสะอาด ฆ่าเชื้อ และการประกอบใหม่ ภายในท่อไม่มีมุมหรือปลายตันซึ่งจะทำให้สิ่งสกปรกสะสมและยากต่อการทำความสะอาด

2.2.3 ถังหรือบ่อพักน้ำในกระบวนการผลิตมีฝาปิดป้องกันการปนเปื้อน ซึ่งฝานั้นมีการออกแบบและอยู่ในสภาพที่ดี ไม่เป็นที่สะสมของสิ่งสกปรก

2.2.4 อุปกรณ์การปรับคุณภาพน้ำและสารกรองมีการออกแบบและกำหนดคุณสมบัติที่มีประสิทธิภาพ เพื่อวัตถุประสงค์ในการกรองแต่ละขั้นตอนการผลิต และสัมพันธ์กับกำลังการผลิต ซึ่งผู้ผลิตต้องแจ้งไว้ต่อผู้อนุญาต

2.3 มีการติดตั้งในตำแหน่งที่เหมาะสมเป็นไปตามสายงานการผลิต ต้องง่ายต่อการปฏิบัติงานและทำความสะอาด

2.4 ต้องมีการตรวจสอบประสิทธิภาพการทำงานของอุปกรณ์การกรองสม่ำเสมอ เพื่อให้มั่นใจว่ายังมีสภาพการทำงานที่ให้ผลดีอยู่

2.5 มีการล้าง ฆ่าเชื้อ และรักษาความสะอาด ซึ่งอย่างน้อยต้องปฏิบัติดังนี้

2.5.1 ทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออย่างเพียงพอก่อนและหลังการผลิต หรือตามระยะเวลาที่เหมาะสม

2.5.2 มีการตรวจสอบประสิทธิภาพของการล้างฆ่าเชื้อเครื่องจักรอุปกรณ์การผลิตสม่ำเสมอ เพื่อให้มั่นใจว่าวิธีการล้างและฆ่าเชื้อที่กำหนดไว้ถูกต้อง สามารถขจัดสิ่งสกปรกและฆ่าเชื้อได้จริง

2.5.3 เก็บรักษาเครื่องจักร อุปกรณ์การผลิตที่ล้างและฆ่าเชื้อแล้วให้อยู่ในสภาพที่เหมาะสม มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนอย่างเพียงพอจนถึงเวลาใช้งาน ซึ่งมีการตรวจสอบก่อนใช้ด้วย

3) แหล่งน้ำ

แหล่งน้ำที่นำมาใช้ในการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องห่างจากแหล่งโสโครกและสิ่งปฏิกูล หรือมีมาตรการป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนกับแหล่งน้ำ ผู้ผลิตต้องเก็บตัวอย่างน้ำจากแหล่งน้ำไปตรวจวิเคราะห์คุณสมบัติทั้งทางเคมี กายภาพ และจุลินทรีย์ สม่ำเสมออย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง และ/หรือทุกครั้งที่มีการเปลี่ยนแหล่งน้ำ เพื่อให้เป็นข้อมูลเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของแหล่งน้ำ และเป็นข้อมูลใช้ในการปรับปรุงคุณภาพน้ำ

4) การปรับคุณภาพน้ำ

ต้องเหมาะสมและคำนึงถึงคุณภาพของแหล่งน้ำตามข้อ 3 เพื่อติดตั้งเครื่องและอุปกรณ์การกรองและฆ่าเชื้อที่มีประสิทธิภาพ ซึ่งสามารถกำจัดสิ่งปนเปื้อนทางเคมี กายภาพ และจุลินทรีย์ที่มีอยู่ให้อยู่ในระดับที่กฎหมายกำหนด

5) ภาชนะบรรจุ

5.1 ต้องทำจากวัสดุที่ไม่เป็นพิษ

5.2 ภาชนะบรรจุชนิดใช้เพียงครั้งเดียวซึ่งรวมถึงฝา ต้องมีการตรวจสอบสภาพเบื้องต้น ไม่มีตำหนิ อยู่ในหีบห่อที่สะอาด ป้องกันการปนเปื้อนจากฝุ่นผง ก่อนนำมาใช้บรรจุต้องล้างด้วยน้ำที่ผ่านการปรับคุณภาพที่พร้อมจะนำไปบรรจุ

5.3 ภาชนะบรรจุชนิดใช้ได้หลายครั้งอย่างน้อยต้องดำเนินการ ดังนี้

5.3.1 ก่อนล้างมีบริเวณเก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการตรวจสอบสภาพทั้งภายนอกและภายในภาชนะและฉลาก หากมีข้อบกพร่องต้องทำการคัดแยกออก

5.3.2 ทำความสะอาดพื้นผิวด้านนอกและฝาด้วยน้ำยาทำความสะอาดที่มีประสิทธิภาพก่อน และล้างทำความสะอาดผิวด้านในที่สัมผัสกับน้ำที่บรรจุ และฆ่าเชื้ออีกครั้งด้วยสารฆ่าเชื้อที่มีประสิทธิภาพ และต้องล้างด้วยน้ำที่ใช้บรรจุเป็นครั้งสุดท้ายก่อนบรรจุ

5.4 ต้องตรวจสอบการปนเปื้อนจุลินทรีย์ของภาชนะบรรจุสม่ำเสมอ เพื่อยืนยันถึงการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อที่มีประสิทธิภาพ

5.5 ภาชนะบรรจุที่ล้างแล้วควรรีบนำไปบรรจุน้ำบริโภคและปิดฝาทันที หากไม่สามารถทำได้ก็ต้องมีวิธีการเก็บรักษาภาชนะบรรจุที่ทำความสะอาดแล้วอย่างเหมาะสม ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจนถึงเวลาใช้งาน ต้องมีการตรวจสอบสภาพความสะอาดก่อนใช้บรรจุ หากมีตำหนิหรือไม่สะอาด ต้องคัดแยกนำไปผ่านกรรมวิธีการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อใหม่

5.6 การลำเลียงขนส่งภาชนะบรรจุที่ทำความสะอาดแล้ว ต้องไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนขึ้นอีก

6) สารทำความสะอาดและสารฆ่าเชื้อ

สารที่ใช้ในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อเครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต โดยเฉพาะภาชนะบรรจุ ต้องมีข้อมูลเกี่ยวกับวิธีการใช้ ความเข้มข้น อุณหภูมิที่ใช้ ระยะเวลาที่สารนั้นสัมผัสกับพื้นผิวที่ต้องการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ และต้องมีการทดสอบว่าข้อมูลดังกล่าวมีประสิทธิภาพในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้จริง

7) การบรรจุ การบรรจุน้ำบริโภคที่เหมาะสมต้องปฏิบัติดังนี้

7.1 บรรจุและปิดฝาหรือปิดผนึกทันทีเมื่อน้ำผ่านการปรับคุณภาพแล้ว หากไม่สามารถทำได้จะต้องมีถังเก็บที่สะอาด มีฝาปิด และมีอุปกรณ์ฆ่าเชื้อจุลินทรีย์อีกครั้งก่อนบรรจุ

7.2 บรรจุในห้องบรรจุที่มีลักษณะตามข้อ 1.2.6.4

7.3 บรรจุด้วยเครื่องบรรจุที่มีประสิทธิภาพและสะอาด

7.4 บรรจุจากหัวบรรจุโดยตรง ไม่มีการต่อสายยางในการบรรจุไม่ว่าขนาดบรรจุใดก็ตาม

7.5 ไม่ให้มือของผู้ปฏิบัติงานสัมผัสกับปากขวดขณะทำการบรรจุและปิดฝาหรือปิดผนึก

7.6 ตรวจพินิจสภาพความเรียบร้อยของภาชนะบรรจุหลังการบรรจุและปิดฝาหรือปิดผนึกอีกครั้ง รวมทั้งตรวจสอบความสมบูรณ์ของฉลาก

8) การควบคุมคุณภาพมาตรฐาน ผู้ผลิตต้องเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ส่งตรวจวิเคราะห์ทั้งทางด้านจุลินทรีย์ เคมี และฟิสิกส์ เป็นประจำ โดยเฉพาะทางด้านจุลินทรีย์ตรวจสอบอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง เพื่อตรวจสอบว่าผลิตภัณฑ์มีคุณภาพมาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนด

9) การสุขาภิบาล ผู้ผลิตต้องดำเนินการเกี่ยวกับสุขาภิบาลดังต่อไปนี้

9.1 ทำความสะอาดผนัง เพดาน พื้นอาคารผลิต สม่่าเสมอ โดยเฉพาะห้องบรรจุมีการล้างพื้นและฆ่าเชื้อด้วยสารเคมีก่อนและหลังการปฏิบัติงานทุกครั้ง

9.2 มวลฝอยในสถานที่ผลิตมีภาชนะที่มีฝาปิด ในจำนวนที่เพียงพอและมีวิธีกำจัดที่เหมาะสม

9.3 น้ำที่ใช้ในอาคารผลิตสำหรับวัตถุประสงค์อื่น ๆ ต้องสะอาด มีการปรับคุณภาพน้ำตามความจำเป็นในการใช้และมีปริมาณเพียงพอ

9.4 มีทางระบายน้ำทิ้งที่ออกแบบให้สามารถระบายน้ำได้อย่างสะดวก และมีฝาหรือตะแกรงปิดรางระบายน้ำนั้น เพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่อาจเกิดขึ้น

9.5 ห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วมมีจำนวนเพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงานและถูกสุขลักษณะ มีอุปกรณ์ในการล้างมืออย่างครบถ้วน ถูกสุขลักษณะ และใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

9.6 อ่างล้างมือบริเวณผลิตมีจำนวนเพียงพอโดยเฉพาะหน้าห้องบรรจุ และมีอุปกรณ์ในการล้างมือครบถ้วน ถูกสุขลักษณะ และใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

9.7 ไม่มีสัตว์เลี้ยงในอาคารผลิต และมีระบบควบคุมป้องกันสัตว์ แมลง ที่มีประสิทธิภาพ

10) บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตต้องปฏิบัติและคำนึงถึงสิ่งต่าง ๆ ดังนี้

10.1 ไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่น่ารังเกียจ หรือมีบาดแผลอันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์ และผ่านการตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง

10.2 แต่งกายสะอาด ตัดเล็บให้สั้น ไม่ทาเล็บ ไม่ใส่เครื่องประดับ และล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน โดยเฉพาะผู้ปฏิบัติงานในห้องบรรจุต้องสวมถุงมือที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์ สะอาด ถูกสุขลักษณะ กรณีไม่สวมถุงมือต้องล้างมือ เล็บ แขน ให้สะอาดก่อนเข้าห้องบรรจุ และจุ่มล้างด้วยน้ำคลอรีนก่อนทำการบรรจุ มีหมวก/ผ้าคลุม / ตาข่าย / แถบรัดผม / ผ้ากันเปื้อน / ผ้าปิดปาก / รองเท้าคนละคู่ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนลงไป

10.3 ไม่บริโภคอาหารและสูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน หรือมีนิสัยการทำงานที่น่ารังเกียจอื่น ๆ ซึ่งอาจทำให้เกิดการปนเปื้อนลงในผลิตภัณฑ์ได้

10.4 ได้รับการอบรมเกี่ยวกับสุขลักษณะทั่วไปและความรู้เกี่ยวกับการผลิตน้ำบริโภคตามความเหมาะสม

11) บันทึกและรายงาน ผู้ผลิตต้องมีบันทึกและรายงานอย่างน้อยดังต่อไปนี้

11.1 ผลการตรวจวิเคราะห์น้ำจากแหล่งน้ำที่ใช้ในการผลิต

11.2 สภาพการทำงานของเครื่องกรอง และ/หรือเครื่องฆ่าเชื้อ

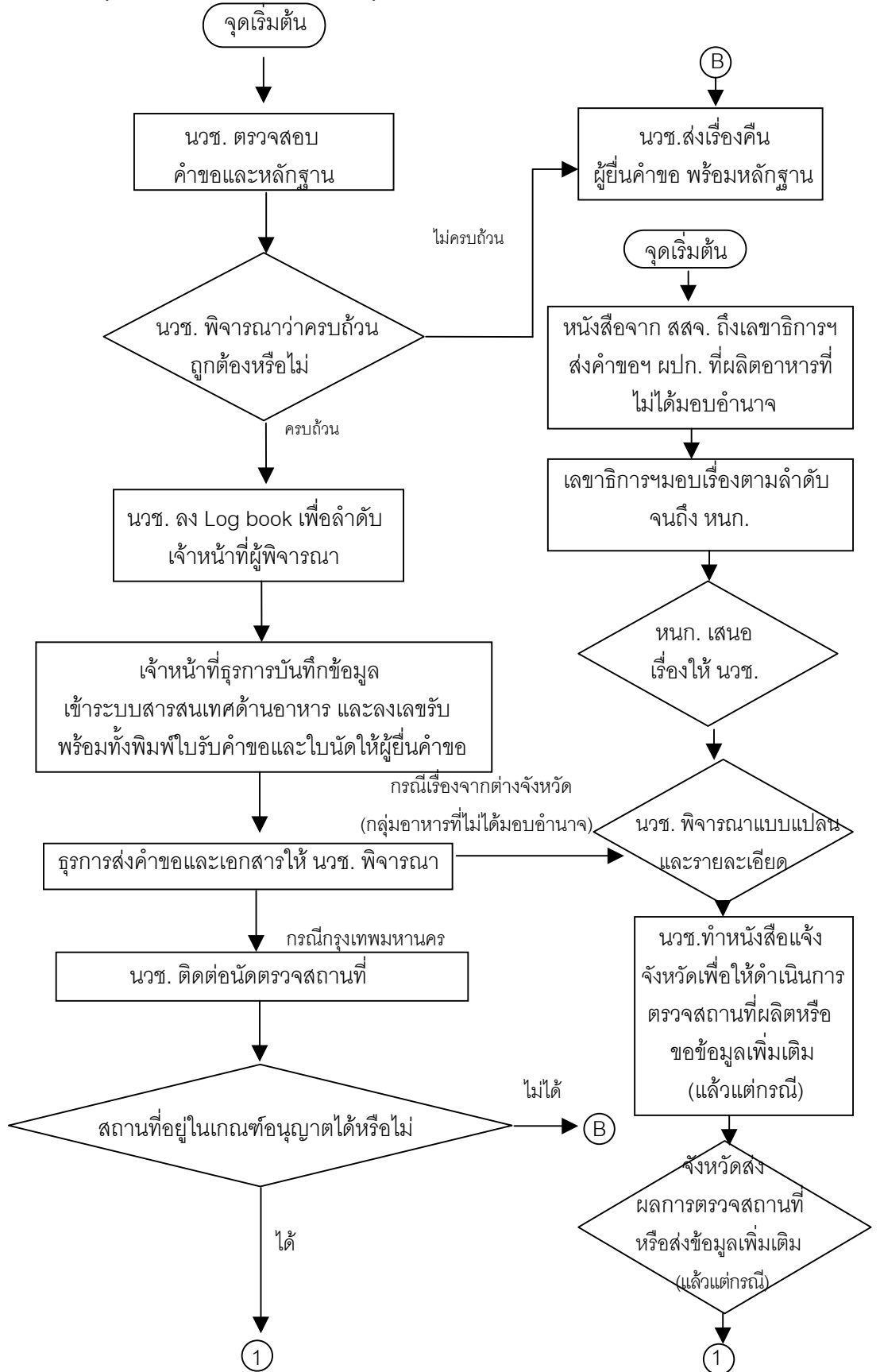
11.3 ผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ทั้งด้านเคมี ฟิสิกส์ และจุลชีววิทยา

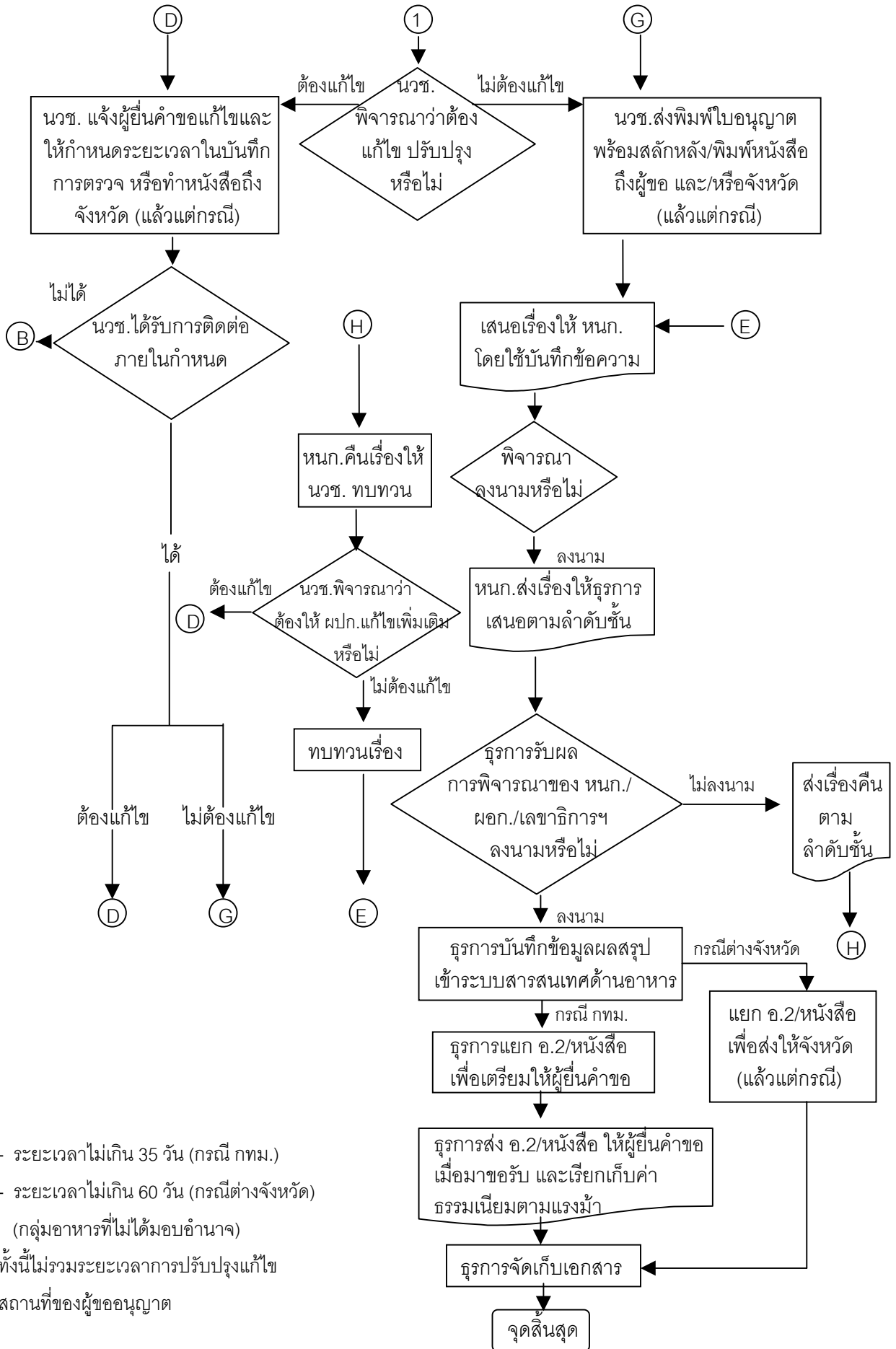
11.4 ชนิดและปริมาณการผลิตของผลิตภัณฑ์

ขั้นตอนการพิจารณาและอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร

ขั้นตอนในการพิจารณาคำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหารจะพิจารณาตั้งแต่ผู้ขออนุญาตจัดเตรียมเอกสารต่าง ๆ จนกระทั่งถึงการออกไปอนุญาตผลิตอาหาร ซึ่งสามารถอธิบายได้จากแผนภูมิแสดงขั้นตอนในการพิจารณาคำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร ดังนี้

แผนภูมิแสดงขั้นตอน
การขออนุญาต การพิจารณา และอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร





- ระยะเวลาไม่เกิน 35 วัน (กรณี กทม.)
- ระยะเวลาไม่เกิน 60 วัน (กรณีต่างจังหวัด)
- (กลุ่มอาหารที่ไม่ได้มอบอำนาจ)
- ทั้งนี้ไม่รวมระยะเวลาการปรับปรุงแก้ไข
- สถานที่ของผู้ขออนุญาต

อายุของใบอนุญาตผลิตอาหารและข้อพึงปฏิบัติสำหรับผู้ผลิตอาหาร

ใบอนุญาตผลิตอาหารให้ใช้ได้จนถึงวันที่ 31 ธันวาคมของปีที่สาม นับแต่ปีที่ออกใบอนุญาต การได้รับใบอนุญาตผลิตอาหารเพียงอย่างเดียวมิได้หมายความว่าผู้ประกอบการธุรกิจจะสามารถดำเนินการได้ทันที ทั้งนี้ผู้ขออนุญาตจะต้องพิจารณาถึงประเภทของอาหารที่ผลิตด้วย ยกเว้นกรณีอาหารที่ขออนุญาตเป็นอาหารทั่วไปก็สามารถดำเนินการได้ทันที หากเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ หรืออาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หรืออาหารที่ต้องแสดงฉลาก จะต้องได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือได้รับการจดทะเบียนหรือแจ้งรายละเอียดของอาหารเสียก่อน ซึ่งจะได้รับเลขสารบบของผลิตภัณฑ์ จึงจะดำเนินการผลิตเพื่อจำหน่ายได้

สถานที่ผลิตอาหารที่ได้รับอนุญาตแล้วจะต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ Minimum Requirement และ/หรือหลักเกณฑ์ GMP สุขลักษณะทั่วไป หรือ GMP น้ำบริโภค (แล้วแต่กรณี) ตามที่กล่าวไปแล้วในหัวข้อการจัดเตรียมสถานที่ผลิตอาหาร แต่ทั้งนี้อย่างน้อยผู้รับอนุญาตจะต้องปฏิบัติตามมาตรา 23 ในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 และตามข้อกำหนดในกฎกระทรวง ฉบับที่ 1 (พ.ศ.2522) ดังนี้

- (1) ผู้รับอนุญาตต้องแสดงใบอนุญาตหรือใบแทนใบอนุญาต แล้วแต่กรณี ไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ผลิตอาหารที่ระบุไว้ในใบอนุญาต
- (2) ผู้รับอนุญาตต้องติดหรือจัดป้ายแสดงสถานที่ผลิตอาหารที่ได้รับอนุญาตไว้ภายนอกสถานที่ในที่เปิดเผยให้เห็นได้ง่าย

ตัวอย่างป้าย

สถานที่ผลิตอาหาร

(3) ต้องรักษาบริเวณโรงงานและสถานที่ผลิตอาหารให้สะอาดอยู่เสมอ โดยเฉพาะห้องหรือบริเวณเก็บวัตถุดิบ บริเวณผลิต บริเวณบรรจุ และบริเวณเก็บอาหารสำเร็จรูป จะต้องสะอาดถูกสุขลักษณะ และสามารถป้องกันมิให้แมลงหรือสิ่งอื่นเข้าไปปะปนหรือปนเปื้อนกับวัตถุดิบหรืออาหารที่ผลิตแล้ว พร้อมทั้งจัดให้มีแสงสว่างและการถ่ายเทอากาศอย่างเพียงพอตามความจำเป็น

(4) จัดเครื่องมือเครื่องใช้ชนิดที่เหมาะสมกับคนงานที่จะใช้ และให้มีการป้องกันเครื่องมือเครื่องใช้ไม่ให้ปะปนหรือเปื้อนกับวัตถุหรือสิ่งสกปรก เครื่องมือเครื่องใช้ที่ใช้ทำอาหารต้องทำด้วยโลหะหรือวัสดุที่ปลอดภัยตามหลักวิชาการสำหรับผลิตอาหารประเภทนั้น ๆ

(5) รักษาเครื่องมือเครื่องใช้ตลอดจนอาคารโรงงาน ให้อยู่ในสภาพเรียบร้อยและสะอาดถูกสุขลักษณะอยู่เสมอ

(6) จัดให้มีที่ใส่ขยะมูลฝอยให้เพียงพอและสะอาดถูกสุขลักษณะ ตลอดจนใช้วิธีที่เหมาะสมในการกำจัดขยะมูลฝอยและเขม่าควัน

(7) น้ำที่ใช้ในการผลิตอาหารต้องเป็นน้ำสะอาดบริโภคได้ตามคุณภาพหรือมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข และน้ำที่ใช้ภายในอาคารโรงงานต้องเป็นน้ำสะอาด

(8) จัดให้คนงานที่ปรุงหรือผลิตอาหารใช้เครื่องแต่งกายที่สะอาด เหมาะสมกับประเภทของงานที่ทำอยู่ เช่น ใช้ผ้ากันเปื้อน รองเท้ากันน้ำ ถุงมือ ผ้าคลุมผม

(9) ต้องห้ามคนงานที่มีบาดแผลหรือมีอาการของโรคที่อาจแพร่เชื้อโรคไปกับอาหารได้ ทำหน้าที่ที่จะต้องสัมผัสกับอาหารที่ผลิตในระยะนั้น

(10) ไม่ใช่ จ้าง วาน คนไร้ความสามารถหรือมีจิตฟั่นเฟือน หรือคนซึ่งเป็นพาหะของโรค หรือ ซึ่งเป็นโรคดังต่อไปนี้ปฏิบัติงานในสถานที่ที่ระบุไว้ในใบอนุญาต

- ก. โรคเรื้อน
- ข. วัณโรคระยะอันตราย
- ค. โรคติดยาเสพติด
- ง. โรคพิษสุราเรื้อรัง
- จ. โรคเท้าช้าง
- ฉ. โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ

(11) รับคนงานที่ปรุงหรือผลิตอาหารเฉพาะผู้มีใบรับรองของผู้ประกอบวิชาชีพเวชกรรมว่าไม่เป็นโรคตามข้อ 10

(12) จัดให้คนงานได้รับการตรวจร่างกายโดยผู้ประกอบวิชาชีพเวชกรรมอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง และให้เก็บเอกสารตรวจร่างกายไว้เป็นหลักฐาน

(13) ต้องห้ามหรือป้องกันมิให้บุคคลใดทำการอย่างใดอย่างหนึ่ง อันพึงรังเกียจต่อการรักษาความสะอาดในการผลิต เช่น สูบบุหรี่ บ้วนน้ำลาย บ้วนน้ำหมาก ในบริเวณที่ผลิต บรรจุ หรือเก็บอาหารที่ผลิตแล้วและสถานที่เก็บวัตถุดิบ

(14) ต้องป้องกันดูแลมิให้มีสัตว์ทุกชนิดภายในบริเวณที่ใช้ทำการผลิต บรรจุ หรือเก็บอาหารที่ผลิตแล้ว และสถานที่เก็บวัตถุดิบ

(15) ต้องติดป้ายข้อความตาม (13) และ (14) ไว้ในที่สามารถมองเห็นได้ชัดเจนในบริเวณดังกล่าว

(16) จัดห้องน้ำ ห้องส้วม และเครื่องสุขภัณฑ์ พร้อมด้วยสบู่สำหรับล้างมือให้เพียงพอแก่จำนวนคนงาน และให้มีการรักษาความสะอาด พร้อมทั้งใช้ยาฆ่าเชื้อโรคเป็นประจำวันด้วย

การขออนุญาตย้ายสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร (แบบ อ.5)

หลังจากผู้รับอนุญาตผลิตอาหารได้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.2) ไปเรียบร้อยแล้ว และมีความประสงค์จะขอย้ายสถานที่ผลิตอาหารหรือสถานที่เก็บอาหารไปอยู่ ณ ที่แห่งใหม่

1. กรณีที่สถานที่ผลิตย้ายอยู่ภายในจังหวัดเดียวกัน ผู้รับอนุญาตจะต้องยื่นแบบ อ.5 คำขออนุญาตย้ายสถานที่ผลิตอาหารหรือสถานที่เก็บอาหาร พร้อมทั้งส่งเอกสารประกอบการพิจารณา ได้แก่

- รายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิตอาหาร
- แผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงานและสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณโรงงาน
- แบบแปลนอาคารแสดงด้านหน้าและด้านข้างของอาคารผลิตอาหารที่ถูกต้องตามมาตรฐาน

รวมถึงแบบแปลนพื้นแสดงบริเวณต่าง ๆ ในการผลิตภายในอาคาร และตำแหน่งของเครื่องจักรที่ใช้ในการผลิตสอดคล้องตามรายการเครื่องจักรที่แจ้ง และกรรมวิธีการผลิตของอาหารแต่ละประเภทที่เหมาะสมถูกต้องตามมาตรฐาน

- ใบอนุญาตผลิตอาหารหรือใบแทน
- หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินกิจการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต และหนังสือมอบอำนาจ แล้วแต่กรณี

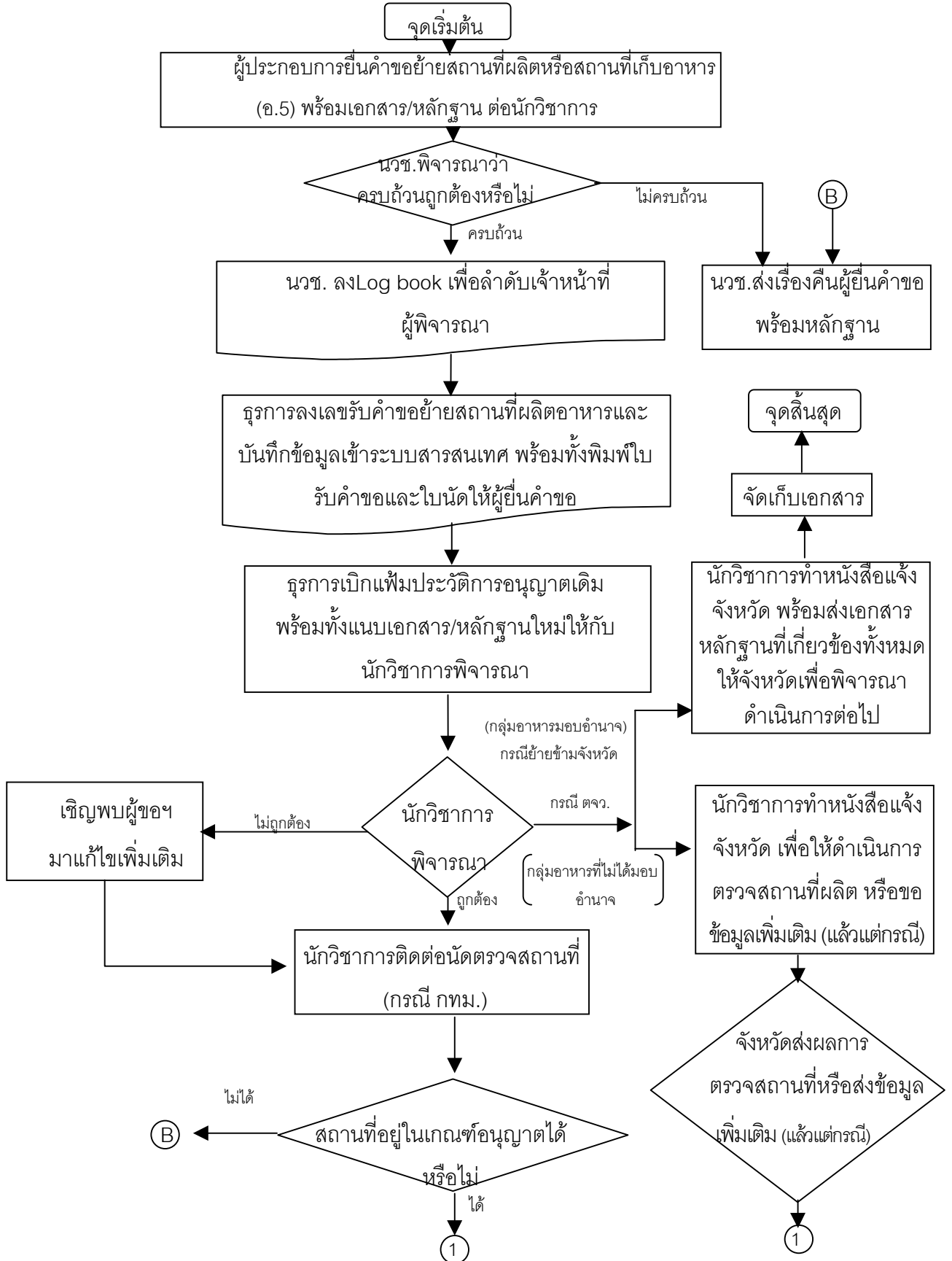
ซึ่งเจ้าหน้าที่จะต้องพิจารณารายละเอียดเอกสารดังกล่าว พร้อมทั้งตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร โดยจะใช้ระยะเวลาดำเนินการเช่นเดียวกับการยื่นแบบ อ.1 (35 วัน)

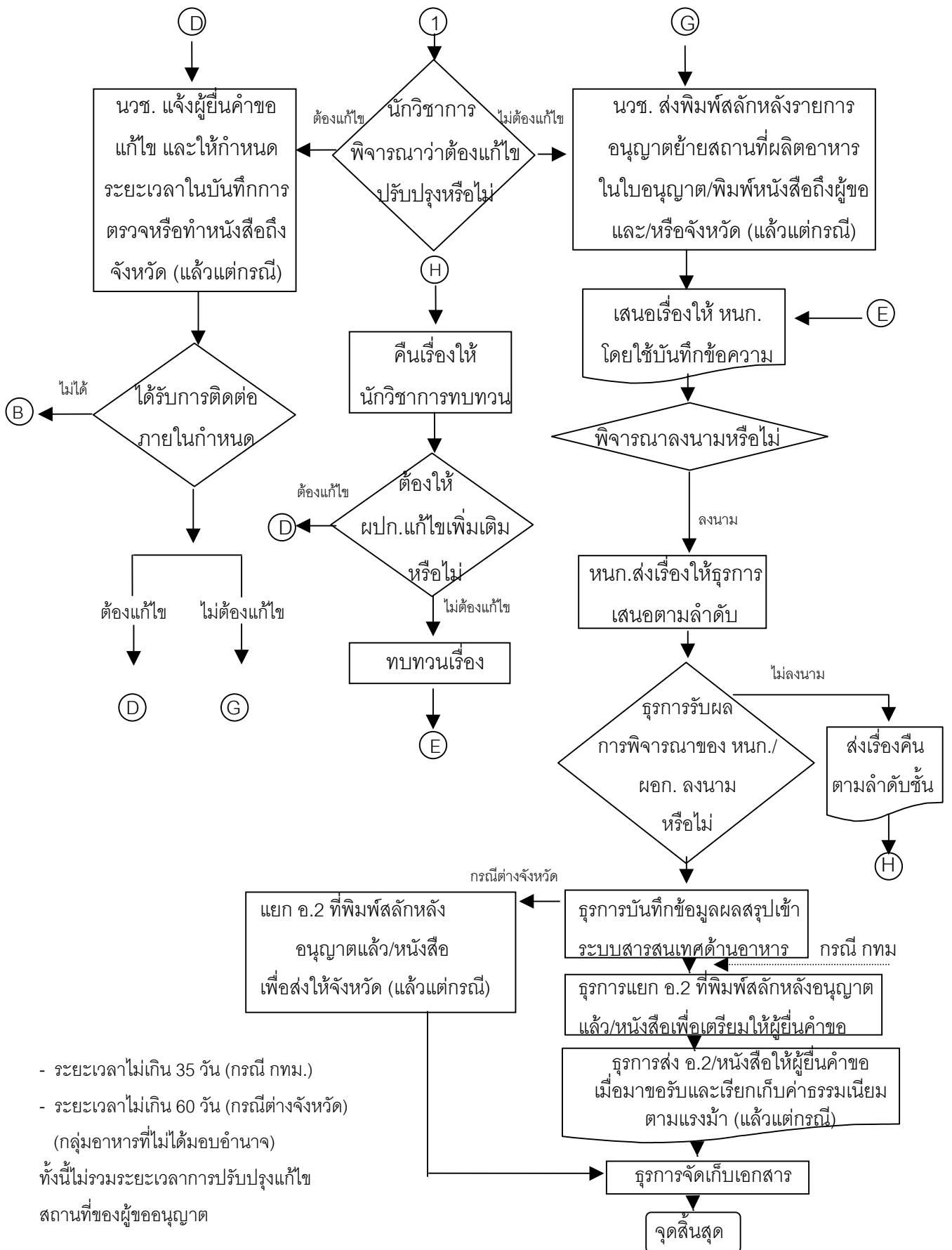
2. กรณีที่สถานที่ผลิตย้ายไปอยู่ ณ ที่แห่งใหม่ โดยข้ามจังหวัด (ซึ่งผลิตอาหารที่มอบอำนาจให้จังหวัด) ผู้รับอนุญาตจะต้องยื่นแบบ อ.5 พร้อมทั้งส่งเอกสารประกอบการพิจารณาเช่นเดียวกับข้อ 1 ณ จังหวัดที่ได้รับอนุญาตครั้งแรก ซึ่งเจ้าหน้าที่จะพิจารณารายละเอียดเอกสารดังกล่าวพร้อมส่งข้อมูลที่เกี่ยวข้องทั้งหมด (รวมถึงรายละเอียดการผลิตของอาหารแต่ละประเภทที่ได้รับอนุญาตไว้) โดยทำหนังสือแจ้งจังหวัดแห่งใหม่ที่ผู้รับอนุญาตจะไปตั้งโรงงานผลิตอาหารให้พิจารณาดำเนินการต่อไป

ขั้นตอนการพิจารณาและอนุญาตการย้ายสถานที่ผลิตอาหาร ตามแผนภูมิดังต่อไปนี้

แผนภูมิแสดงขั้นตอนการขออนุญาตย้ายสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร

(แบบ อ.5)





- ระยะเวลาไม่เกิน 35 วัน (กรณี กทม.)
- ระยะเวลาไม่เกิน 60 วัน (กรณีต่างจังหวัด)
- (กลุ่มอาหารที่ไม่ได้มอบอำนาจ)
- ทั้งนี้ไม่รวมระยะเวลาการปรับปรุงแก้ไข
- สถานที่ของผู้ขออนุญาต

การขอเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ ส.4)

หลังจากผู้รับอนุญาตผลิตอาหารได้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.2) ไปเรียบร้อยแล้ว และมีความประสงค์จะเพิ่มเติม/แก้ไข/เปลี่ยนแปลง รายละเอียดในสถานที่ผลิต ดังนี้

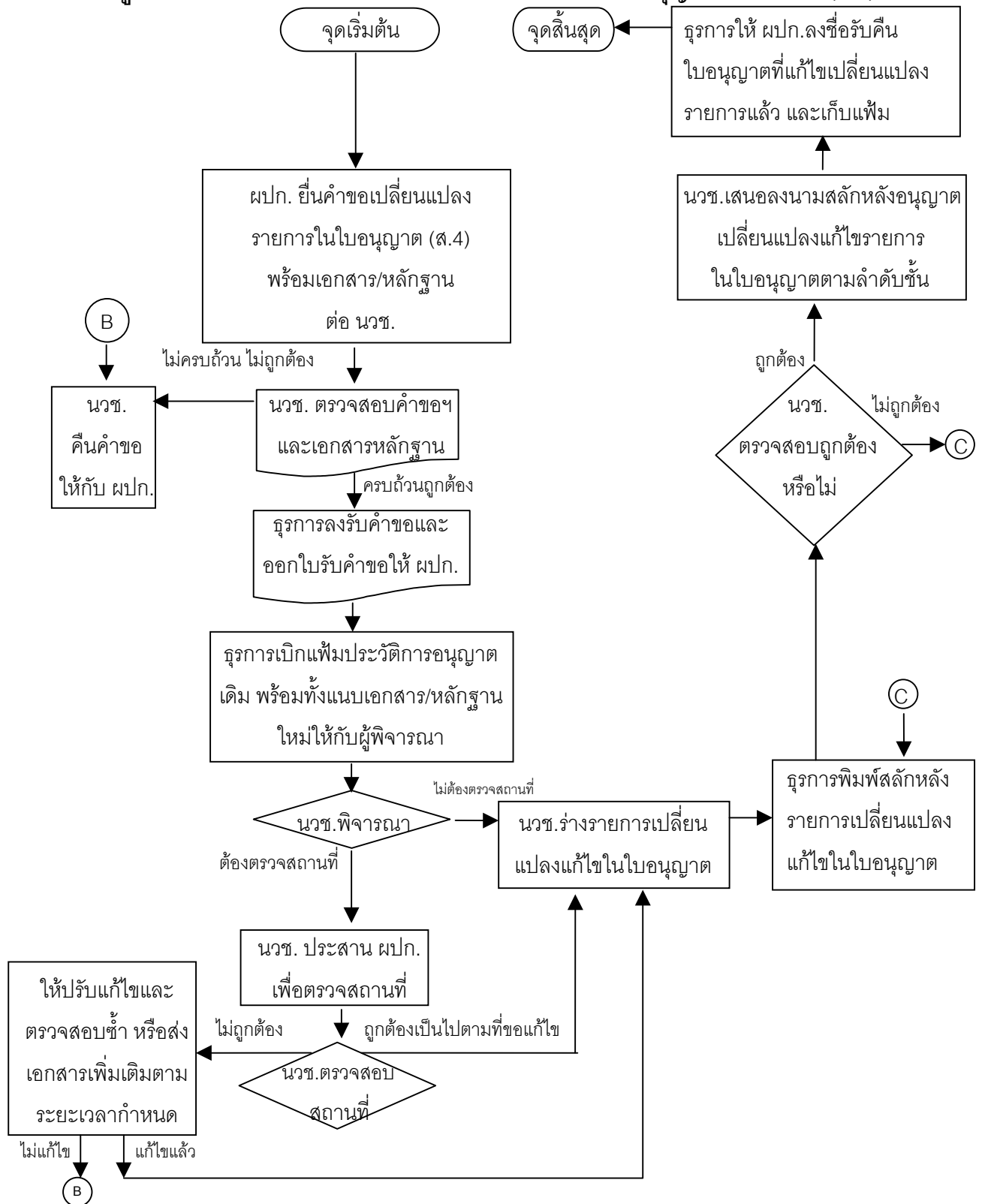
1. กรณีเพิ่ม/ขยายเครื่องจักรอุปกรณ์การผลิต หรือขอเปลี่ยนแปลงการจัดการติดตั้งเครื่องจักร อุปกรณ์ หรืออื่น ๆ ของสถานที่ผลิตอาหารตามที่ได้รับอนุญาตไปแล้ว กรณีเช่นนี้ผู้รับอนุญาตจะต้องยื่นแบบ ส.4 คำขอเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาตผลิตอาหาร โดยแจ้งรายการที่ขอเปลี่ยนแปลง/แก้ไข/เพิ่มเติม พร้อมทั้งส่งเอกสารประกอบการพิจารณาในสิ่งที่ขอเปลี่ยนแปลง และเจ้าหน้าที่จะต้องไปตรวจสอบสถานที่ผลิต เพื่อตรวจสอบว่ามีการเพิ่มเติม/แก้ไข/เปลี่ยนแปลงตามที่แจ้งไว้หรือไม่ อย่างไร (ระยะเวลาดำเนินการ 35 วัน)

2. กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงผู้ดำเนินกิจการ เปลี่ยนชื่อ นามสกุล ของผู้รับอนุญาตผลิต เปลี่ยนแปลงที่ตั้ง เหล่านี้ให้ผู้รับอนุญาตส่งเอกสารหลักฐานประกอบ การเปลี่ยนแปลงเช่นนี้เจ้าหน้าที่ไม่ต้องไปตรวจสอบสถานที่ผลิต สามารถพิจารณาตามเอกสารประกอบ และสลักหลังในใบอนุญาตได้ (ระยะเวลา ดำเนินการ 5 วัน)

อนึ่ง การขอเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาตผลิตอาหาร กรณีขออนุญาตผลิตอาหารเพิ่ม ประเภท จะใช้แบบ อ.1 ในการยื่นขออนุญาตโดยแจ้งรายการอาหารที่ขออนุญาตผลิตอาหารเพิ่มประเภท พร้อมทั้งส่งเอกสารรายละเอียดต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง และเจ้าหน้าที่จะต้องไปตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร และ ดำเนินการเช่นเดียวกับข้อ 1

ขั้นตอนการพิจารณาและอนุญาตให้เปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาต ตามแผนภูมิดังนี้

แผนภูมิแสดงขั้นตอนการขอแก้ไขเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาตผลิตอาหาร (ส.4)



รายการที่แจ้งเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาตอาหาร ได้แก่

- การเปลี่ยนชื่อผู้รับอนุญาต (กรณีนิติบุคคล) รวมถึงการเปลี่ยนแปลงสถานะเป็นบริษัทมหาชน
- การเปลี่ยนชื่อตัว/ชื่อสกุล หรือเปลี่ยนตัวผู้ดำเนินกิจการ (กรณีนิติบุคคล)
- การเปลี่ยนชื่อตัว/ชื่อสกุล ของผู้รับอนุญาต (กรณีบุคคลธรรมดา)
- การเปลี่ยนแปลงเลขที่ตั้ง/ที่อยู่ (ที่ไม่ใช่เป็นการย้ายสถานที่) ของสถานที่ที่รับอนุญาต
- การแก้ไขการจัดกลุ่มประเภทอาหารที่อนุญาตไว้

หมายเหตุ :

- นวช. หมายถึง นักวิชาการอาหารและยา
- ผปก. หมายถึง ผู้ประกอบการ
- กรณีตรวจ เช่น เพิ่มเครื่องจักร เป็นต้น

Q & A คำถาม : คำตอบ

ประกอบการขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหารและการขอเปลี่ยนแปลงแก้ไขสถานที่ผลิตอาหาร

1. Q. : สถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายเป็นโรงงาน ซึ่งจะต้องยื่นคำขออนุญาตผลิตอาหาร (อ.1) มีลักษณะเป็นอย่างไร
 A. : สถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายเป็นโรงงาน หมายถึง สถานที่ผลิตซึ่งเข้าข่ายโรงงานตามพระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ.2535 ที่มีการใช้เครื่องจักรกำลังรวมตั้งแต่ 5 แรงม้า หรือกำลังเทียบเท่าตั้งแต่ 5 แรงม้าขึ้นไป หรือใช้คนงานตั้งแต่ 7 คนขึ้นไป โดยใช้เครื่องจักรหรือไม่ก็ตาม

2. Q. : เมื่อผู้ประกอบการยื่นคำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร (อ.1) แก่เจ้าหน้าที่และเจ้าหน้าที่ได้รับคำขอฯดังกล่าวแล้ว จะใช้ระยะเวลานานเท่าใด จึงจะนัดตรวจสถานที่ผลิตและนานหรือไม่ จึงจะได้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร
 A. : ก่อนที่เจ้าหน้าที่จะรับคำขอฯจะต้องตรวจสอบและพิจารณาเอกสารหลักฐานในลักษณะที่พร้อมจะตรวจสถานที่ได้ และเมื่อเจ้าหน้าที่ได้รับเรื่องจะนัดหมายการตรวจสถานที่ และหลังจากตรวจสถานที่ผลิตอาหารแล้วจะออกใบอนุญาตผลิตอาหารให้ไม่เกิน 35 วันทำการ (กรณี กทม.) ทั้งนี้ไม่รวมระยะเวลาการปรับปรุงแก้ไขสถานที่ผลิตของผู้ขออนุญาต

3. Q. : ใบอนุญาตผลิตอาหารต้องเสียค่าธรรมเนียมหรือไม่ อย่างไร
 A. : อัตราค่าธรรมเนียมใบอนุญาตผลิตอาหารจะคิดตามจำนวนคนงานที่ใช้ และ/หรือกำลังแรงม้าของเครื่องจักรที่ใช้ เช่น ถ้ามีคนงานตั้งแต่ 7 คน แต่ไม่ถึง 20 คน โดยไม่ใช้เครื่องจักรหรือใช้เครื่องจักรที่มีกำลังรวมไม่ถึง 5 แรงม้า จะต้องชำระค่าธรรมเนียม 3,000 บาท แต่ถ้าหากมีการใช้เครื่องจักรตั้งแต่ 10 แรงม้า แต่ไม่ถึง 25 แรงม้า โดยจะใช้คนงานหรือไม่ก็ตาม จะต้องชำระค่าธรรมเนียม 7,000 บาท เป็นต้น

4. Q. : เมื่อได้รับใบอนุญาตผลิตอาหารแล้วสามารถผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายได้ทันทีหรือไม่
 A. : ถ้าหากอาหารที่ผลิตจัดอยู่ในประเภทอาหารทั่วไป เช่น แป้ง ขนมจีน ก๋วยเตี๋ยว เป็นต้น ก็สามารถผลิตได้เลย แต่หากอาหารที่ผลิตเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ เช่น เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ฯลฯ ต้องขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารก่อน เมื่อได้รับอนุญาตแล้วจึงจะผลิตเพื่อจำหน่ายได้ หากเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน เช่น ซา กาแฟ ฯลฯ ต้องขอจดทะเบียนอาหารก่อน (ยกเว้นรอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่ ต้องยื่นคำขอใช้ฉลากอาหารก่อน) และหากเป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก เช่น ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ฯลฯ ต้องแจ้งรายละเอียดอาหารก่อน (ยกเว้นอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษและผลิตภัณฑ์กระเทียม ต้องยื่นคำขอใช้ฉลากอาหารก่อน) เมื่อได้รับอนุญาตแล้วจึงจะผลิตเพื่อจำหน่ายได้

5. Q. : ในอนาคตหากประสงค์จะย้ายสถานที่ผลิตอาหารไปอยู่ ณ ที่แห่งใหม่ โดยข้ามจังหวัด เช่น จากกรุงเทพฯไปต่างจังหวัด หรือจากต่างจังหวัดเข้ามาในกรุงเทพฯ ซึ่งเดิมเคยได้รับใบอนุญาตผลิตแห่งเก่าไว้แล้ว จะต้องดำเนินการอย่างไร (หากเป็นกรณีอาหารที่มอบอำนาจให้จังหวัด)
- A. : ต้องยื่นคำขออนุญาตย้ายสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหารตามแบบ อ.5 พร้อมแนบหลักฐานต่าง ๆ มาเพื่อประกอบการพิจารณาด้วย เช่น รายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหาร แผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงานและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง แบบแปลนแสดงด้านหน้าและด้านข้างของอาคารผลิตอาหาร รวมถึงแบบแปลนพื้นแสดงบริเวณต่าง ๆ ในการผลิตภายในอาคาร และใบอนุญาตผลิตอาหารหรือใบแทน เป็นต้น ณ จังหวัดที่ได้รับอนุญาตครั้งแรก ซึ่งเจ้าหน้าที่จะพิจารณารายละเอียดเอกสารดังกล่าว พร้อมส่งข้อมูลที่เกี่ยวข้องทั้งหมด โดยทำหนังสือแจ้งจังหวัดแห่งใหม่ที่ผู้รับอนุญาตจะไปตั้งโรงงานผลิตอาหารให้พิจารณาดำเนินการต่อไป
6. Q. : หลังจากได้รับใบอนุญาตผลิตอาหารไปเรียบร้อยแล้ว หากมีความประสงค์ที่จะขอเปลี่ยนแปลง แก๊ซ เพิ่มเติมรายละเอียดในสถานที่ผลิตจะต้องทำอย่างไร
- A. : จะต้องยื่นคำขอเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาตผลิตอาหารตามแบบ ส.4 หากเป็นการเพิ่ม/ขยายเครื่องจักรอุปกรณ์การผลิต หรือขอเปลี่ยนแปลงการจัดการติดตั้งเครื่องจักร อุปกรณ์ หรืออื่น ๆ ของสถานที่ผลิตอาหารตามที่ได้รับอนุญาตไปแล้ว ต้องส่งเอกสารประกอบการพิจารณาในสิ่งที่ขอเปลี่ยนแปลง ซึ่งเจ้าหน้าที่จะต้องไปตรวจสอบสถานที่ผลิต เพื่อตรวจสอบว่ามี การเพิ่ม/แก๊ซ/เปลี่ยนแปลงตามที่แจ้งไว้หรือไม่ อย่างไร ถ้าเป็นกรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงผู้ดำเนินการ เปลี่ยนชื่อ นามสกุล ของผู้รับอนุญาตผลิต เปลี่ยนแปลงที่ตั้ง ต้องส่งเอกสารหลักฐานประกอบ โดยการเปลี่ยนแปลงเช่นนี้เจ้าหน้าที่ไม่ต้องไปตรวจสอบสถานที่ผลิต สามารถพิจารณาตามเอกสารประกอบและสลักหลังในใบอนุญาตได้เลย
7. Q. : เมื่อได้รับใบอนุญาตผลิตอาหารประเภทหนึ่ง เช่น นมโค มีความประสงค์จะขอผลิตอาหารเพิ่มเติมจากเดิม เช่น นมเปรี้ยวหรือนมปรุงแต่ง ฯลฯ จะต้องดำเนินการอย่างไร
- A. : จะต้องยื่นขออนุญาตผลิตอาหารเพิ่มประเภทโดยใช้แบบ อ.1 พร้อมทั้งแจ้งรายการอาหารที่ขออนุญาตผลิตอาหารเพิ่มประเภท และส่งเอกสารรายละเอียดต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง ซึ่งเจ้าหน้าที่จะไปตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารเพื่อประกอบการพิจารณาอนุญาตต่อไป
8. Q. : ผู้รับมอบอำนาจสามารถลงนามในคำขอย้ายสถานที่ผลิตอาหารหรือสถานที่เก็บอาหาร (อ.5) และคำขอเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาตผลิตอาหาร (ส.4) ได้หรือไม่
- A. : ไม่ได้ ผู้ลงนามต้องเป็นผู้ดำเนินการที่มีชื่อระบุอยู่ในใบอนุญาต หรือผู้ดำเนินการที่ได้รับการแต่งตั้งใหม่ (รายละเอียดตามตัวอย่างหน้า 33) ซึ่งต้องมีระบุอยู่ในแบบ ส.4 ขอเปลี่ยนแปลงผู้ดำเนินการมาพร้อมกับคำขอดังกล่าว หากผู้ดำเนินการไม่ได้อยู่ดำเนินการในขณะนั้น ก็อาจให้กรรมการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาตลงชื่อแทนในคำขอตามเงื่อนไขที่แจ้งในหนังสือรับรองการจดทะเบียนได้

9. Q. : การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารจะตรวจสอบตามหลักเกณฑ์ GMP สุขลักษณะทั่วไปทุกประเภทอาหารที่ผลิตหรือไม่
- A. : การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารที่จะต้องตรวจสอบตามเกณฑ์ GMP สุขลักษณะทั่วไป จะตรวจสอบสำหรับผู้ผลิตอาหารในกลุ่ม 54 ประเภท ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศฯ (ฉบับที่ 239) พ.ศ.2544 ส่วนน้ำบริโภคจะตรวจสอบตามเกณฑ์ GMP น้ำบริโภค ซึ่งปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 220) พ.ศ.2544 นอกเหนือจากนั้นจะตรวจสอบตามเกณฑ์การพิจารณาสถานที่ผลิตและนำเข้าซึ่งอาหาร (Minimum Requirement)
10. Q. : การยื่นคำขอต่าง ๆ เช่น อ.1, อ.5 และ ส.4 สามารถให้บุคคลอื่นมายื่นเรื่องแทนได้หรือไม่
- A. : การยื่นคำขอต่าง ๆ ดังกล่าวข้างต้น หากผู้ดำเนินการหรือผู้มีอำนาจลงชื่อแทนนิติบุคคล ผู้ขออนุญาต ไม่สามารถดำเนินการยื่นคำขอดังกล่าวได้ด้วยตนเอง ให้ทำหนังสือมอบอำนาจให้บุคคลอื่นมาดำเนินการแทนได้พร้อมติดอากรแสตมป์ 30 บาท
11. Q. : การขออนุญาตผลิตอาหารเพิ่มประเภท (กรณีเป็นอาหารที่อยู่ในข่ายบังคับ GMP) หลังจากที่ได้รับใบอนุญาตผลิตอาหารไปแล้ว เมื่อเจ้าหน้าที่ไปตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร การบันทึกการตรวจสอบสถานที่ผลิตในรูปแบบฟอร์ม GMP สุขลักษณะทั่วไป ตส.1 (45) จะต้องทำการบันทึกอย่างไร
- A. : การตรวจสอบสถานที่ผลิตในลักษณะดังกล่าว จะต้องทำการบันทึกการตรวจสอบสถานที่ผลิตในรูปแบบฟอร์ม GMP สุขลักษณะทั่วไป ครบทุกหมวด เนื่องจากสถานที่ผลิตอาหารดังกล่าวได้รับอนุญาตผลิตอาหารไปแล้ว ดังนั้นจึงสามารถบันทึกข้อมูลได้ทุกหมวด
12. Q. : กรณีสถานที่ผลิตเป็นบ้านพักอาศัยดัดแปลงและมีเครื่องจักรแรงม้าเกิน 5 HP จะต้องขอที่กรมโรงงานอุตสาหกรรมหรือที่เขต (กทม.) อย่างไร
- A. : ตามกฎกระทรวง ฉบับที่ 2 ภายใต้พระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ.2535 ได้แบ่งโรงงานเป็น 3 จำพวก คือ โรงงานจำพวกที่ 1 สามารถประกอบกิจการโรงงานได้ทันทีตามความประสงค์ จำพวกที่ 2 ต้องแจ้งให้ทราบก่อนการประกอบกิจการโรงงาน และจำพวกที่ 3 ต้องได้รับอนุญาตก่อนจึงจะดำเนินการได้ ซึ่งผู้ผลิตจะต้องติดต่อกับกรมโรงงานก่อนที่จะมายื่นที่ อย. เพื่อจะได้ทราบว่าสถานที่ของตนอยู่ในจำพวกใดเช่นเดียวกับเขต (กทม.) ก็คงต้องไปติดต่อเพื่อปฏิบัติให้ถูกต้องในส่วนของ กทม. ต่อไปด้วย ดังนั้นผู้ที่ประสงค์จะผลิตอาหารจะต้องติดต่อกับหน่วยราชการทั้ง 3 ส่วน คือ กระทรวงอุตสาหกรรม กทม. และกระทรวงสาธารณสุข

13. Q. : กรณีสถานที่ผลิต A จะขายกิจการให้สถานที่ผลิต B โดย B ขอใช้แบบแปลนแผนผังและเครื่องจักรของสถานที่ผลิต A ทั้ง A และ B จะต้องดำเนินการอย่างไร
- A. : สถานที่ผลิต A จะต้องทำหนังสือยินยอมให้สถานที่ผลิต B ใช้แบบแปลนแผนผังและเครื่องจักรของสถานที่ผลิต A โดยผู้มีอำนาจลงชื่อแทนนิติบุคคลของสถานที่ผลิต A เป็นผู้ลงนามในหนังสือยินยอมดังกล่าว ส่วนสถานที่ผลิต B ต้องยื่นคำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหารโดยใช้แบบ อ.1 พร้อมทั้งแจ้งรายการอาหารที่ขออนุญาตผลิต และส่งเอกสารรายละเอียดต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง ซึ่งเจ้าหน้าที่จะไปตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารเพื่อประกอบการพิจารณาอนุญาตต่อไป และสถานที่ผลิต A จะต้องทำหนังสือแจ้งยกเลิกใบอนุญาตผลิตของตนทันทีที่ใบอนุญาตผลิตของ B ได้ลงนามแล้ว
14. Q. : สถานที่ผลิตอาหารแห่งเดียวกันสามารถมีใบอนุญาตผลิตอาหารหลายใบได้หรือไม่ อย่างไร
- A. : สถานที่ผลิตอาหารที่มีเลขที่ตั้งเดียวไม่สามารถมีใบอนุญาตผลิตอาหารได้หลายใบ กรณีเป็นนิติบุคคลเดียวกัน ยกเว้นสถานที่ผลิตนั้นมีเลขที่ตั้งหลายเลขหมายต่าง ๆ กัน จึงสามารถมีใบอนุญาตผลิตอาหารได้หลายใบในนามนิติบุคคลเดียวกัน
15. Q. : โรงงานผลิตยาที่มีการแบ่งส่วนหนึ่งของอาคารผลิตยาผลิตอาหารเสริม จะสามารถดำเนินการได้หรือไม่
- A. : สามารถดำเนินการได้ถ้ามีการแบ่งพื้นที่การผลิตเป็นสัดส่วน ทางเข้า-ออกแยกออกจากกันโดยเด็ดขาด
16. Q. : กรณีห้างสรรพสินค้าขออนุญาตผลิตอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที จะมีเกณฑ์อะไรในการตรวจและจะต้องมีการกั้นในส่วนที่ปรุง/จำหน่าย หรือไม่ อย่างไร
- A. : จะตรวจตามเกณฑ์การพิจารณาสถานที่ผลิตและนำเข้าซึ่งอาหาร (Minimum Requirement) เนื่องจากเป็นอาหารที่ไม่ได้อยู่ในข่ายที่บังคับ GMP อย่างไรก็ตามในส่วนที่ปรุงและจำหน่ายควรจัดให้มีห้องหรือบริเวณที่แยกออกจากกันเป็นสัดส่วน หรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากลูกค้าหรือบุคคลอื่นที่ไม่เกี่ยวข้อง
17. Q. : กรณีเปลี่ยนชื่อสถานที่ผลิต (นิติบุคคล) ต้องทำเรื่องขออนุญาตใหม่หรือไม่ อย่างไร
- A. : กรณีเลขทะเบียนการค้าพาณิชย์เป็นเลขเดิม ให้ยื่นขอเปลี่ยนชื่อสถานที่ผลิต (นิติบุคคล) ในแบบฟอร์มคำขอเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ ส.4) พร้อมแนบเอกสารหลักฐานการเปลี่ยนชื่อสถานที่ผลิต (นิติบุคคล) ใบอนุญาตฉบับจริง และหนังสือมอบอำนาจให้บุคคลอื่นมาดำเนินการแทน (แล้วแต่กรณี) โดยการขอเปลี่ยนแปลงดังกล่าวเจ้าหน้าที่ไม่ต้องไปตรวจสอบสถานที่ผลิต สามารถพิจารณาตามเอกสารประกอบและสลักหลังในใบอนุญาตได้เลย แต่หากเลขทะเบียนการค้าเป็นเลขใหม่ ถือว่าเป็นคนละนิติบุคคล ต้องยื่นขออนุญาต อ.1 ใหม่ พร้อมขอใช้เอกสารแบบแปลนชุดเดิมได้ แต่กรณีนี้เจ้าหน้าที่ต้องไปตรวจสอบสถานที่ผลิตก่อนออกใบอนุญาต

18. Q. : กรณีกลุ่มแม่บ้านขออนุญาตผลิตอาหารที่มีกระบวนการผลิตเหมือนกัน ต่างกันตรงภาชนะบรรจุ เช่น ปลายี่ห้อบรรจุขวดพลาสติกกับปลายี่ห้อบรรจุขวดแก้วปิดสนิท จะต้องจัดประเภทและขออนุญาตลักษณะใดบ้าง
- A. : การจัดประเภทอาหารว่าอยู่ในประเภทใดนั้น ขึ้นอยู่กับสูตรส่วนประกอบ กรรมวิธีการผลิต ภาชนะบรรจุ และจุดประสงค์การใช้ ดังนั้นกรณีปลายี่ห้อบรรจุขวดพลาสติก หากมีจุดประสงค์เพื่อใช้ปรุงรสก็จะจัดเป็นอาหารทั่วไปประเภทเครื่องปรุงรส ซึ่งต้องยื่นคำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร (แบบ อ.1) เมื่อได้รับใบอนุญาตผลิตอาหารแล้วสามารถผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายได้ทันที ส่วนปลายี่ห้อบรรจุขวดแก้วปิดสนิทจัดเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ ประเภทอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท จะต้องยื่นคำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร (แบบ อ.1) และคำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (แบบ อ.17) เมื่อได้รับอนุญาตแล้วจึงจะผลิตเพื่อจำหน่ายได้

ภาคผนวก

**กลุ่มอาหาร 54 ประเภท ที่ต้องดำเนินการตาม GMP กฎหมาย และ
รายการประเภทอาหารที่มอบอำนาจและไม่ได้มอบอำนาจให้จังหวัด**

กลุ่ม 1 : อาหารควบคุมเฉพาะ

ประเภท	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	มอบอำนาจให้จังหวัด ดำเนินการ
1. เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(ฉบับที่ 214) พ.ศ.2543, (ฉบับที่ 230) พ.ศ.2544 และ (ฉบับที่ 290) พ.ศ.2548	เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และเครื่องดื่มชนิดแห้ง เฉพาะ มะนาว ลำไย ลิ้นจี่ มะขาม และ เครื่องดื่มที่ทำจากธัญพืช ได้แก่ ข้าวสาลี ข้าวฟ่าง ข้าวโพด ลูกเดือย เม็ดบัว ถั่วแดง ถั่วเหลือง ถั่วลิสง ยกเว้นเครื่องดื่มที่มีก๊าซ คาร์บอนไดออกไซด์ หรือออกซิเจน ผสมอยู่ด้วย
2. โซเดียมซัลเฟตและอาหารที่มี โซเดียมซัลเฟต	ฉบับที่ 113 (พ.ศ.2531)	X
3. นมดัดแปลงสำหรับทารกและ นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับ ทารกและเด็กเล็ก	ฉบับที่ 156 (พ.ศ.2537) และ (ฉบับที่ 286) พ.ศ.2547	X
4. นมปรุงแต่ง	(ฉบับที่ 266) พ.ศ.2545	X
5. นมเปรี้ยว	(ฉบับที่ 289) พ.ศ.2548	X
6. นมโค	(ฉบับที่ 265) พ.ศ.2545 และ (ฉบับที่ 282) พ.ศ.2547	X
7. ผลิตภัณฑ์ของนม	(ฉบับที่ 267) พ.ศ.2545	X
8. วัตถุเจือปนอาหาร	(ฉบับที่ 281) พ.ศ.2547	เฉพาะสีผสมอาหารที่ผลิต โดยวิธีแบ่งบรรจุ
9. อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่อง สำหรับทารกและเด็กเล็ก	ฉบับที่ 157 (พ.ศ.2537), 171 (พ.ศ.2539) และ (ฉบับที่ 287) พ.ศ.2547	X
10. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุม น้ำหนัก	ฉบับที่ 121 (พ.ศ.2532)	X
11. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ฉบับที่ 158 (พ.ศ.2537)	X
12. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	ฉบับที่ 144 (พ.ศ.2535), 179 (พ.ศ.2540) และ (ฉบับที่ 253) พ.ศ.2545	X
13. ไอศกรีม	(ฉบับที่ 222) พ.ศ.2544 และ (ฉบับที่ 257) พ.ศ.2545	ทุกชนิด ยกเว้นไอศกรีมชนิดผง
14. สตีวียอไซด์และอาหารที่มีส่วนผสม ของสตีวียอไซด์ *	(ฉบับที่ 262) พ.ศ.2545	X

หมายเหตุ * เป็นอาหารที่ไม่อยู่ในข่ายบังคับ GMP
X หมายถึง ไม่ได้มอบอำนาจให้จังหวัด
✓ หมายถึง มอบอำนาจให้จังหวัด
 “มีข้อความ” หมายถึง มอบอำนาจให้บางส่วน

กลุ่ม 2 : อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ประเภท	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	มอบอำนาจให้จังหวัด ดำเนินการ
1. กาแฟ	(ฉบับที่ 197) พ.ศ.2543 และ (ฉบับที่ 276) พ.ศ.2546	✓
2. เกลือบรีโภค *	ฉบับที่ 153 (พ.ศ.2537)	✓
3. ข้าวเติมวิตามิน	ฉบับที่ 150 (พ.ศ.2536)	✓
4. ไซเยียวมา	(ฉบับที่ 236) พ.ศ.2544	✓
5. ครีม	(ฉบับที่ 208) พ.ศ.2543	✓
6. เครื่องดื่มเกลือแร่	(ฉบับที่ 195) พ.ศ.2543	✓
7. ช็อกโกแลต	ฉบับที่ 83 (พ.ศ.2527)	✓
8. ชา	(ฉบับที่ 196) พ.ศ.2543 และ (ฉบับที่ 277) พ.ศ.2546	✓
9. ซอสบางชนิด	(ฉบับที่ 201) พ.ศ.2543	✓
10. นำนมถั่วเหลืองในภาชนะ บรรจุที่ปิดสนิท **	(ฉบับที่ 198) พ.ศ.2543	✓
11. น้ำส้มสายชู	(ฉบับที่ 204) พ.ศ.2543	✓
12. นำนมถั่วลิสง	ฉบับที่ 23 (พ.ศ.2522) และ (ฉบับที่ 233) พ.ศ.2544	✓
13. นำนมมะพร้าว	ฉบับที่ 57 (พ.ศ.2524) และ (ฉบับที่ 235) พ.ศ.2544	✓
14. นำนมปาล์ม	ฉบับที่ 56 (พ.ศ.2524) และ (ฉบับที่ 234) พ.ศ.2544	✓
15. นำนมเนย	(ฉบับที่ 206) พ.ศ.2543	✓
16. นำนมและไขมัน	(ฉบับที่ 205) พ.ศ.2543	✓
17. น้ำปลา	(ฉบับที่ 203) พ.ศ.2543	✓
18. น้ำแร่ธรรมชาติ	(ฉบับที่ 199) พ.ศ.2543	✓
19. เนย	(ฉบับที่ 227) พ.ศ.2544	✓
20. น้ำมัน **	(ฉบับที่ 211) พ.ศ.2543	✓
21. เนยแข็ง	(ฉบับที่ 209) พ.ศ.2543	✓
22. เนยเทียม	(ฉบับที่ 207) พ.ศ.2543	✓
23. เนยใสหรือกึ่ง	(ฉบับที่ 226) พ.ศ.2544	✓
24. ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการ ย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง	(ฉบับที่ 202) พ.ศ.2543 และ (ฉบับที่ 248) พ.ศ.2544	✓
25. แยม เยลลี่ มาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(ฉบับที่ 213) พ.ศ.2543	✓
26. รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์ รอยัลเยลลี่ ***	(ฉบับที่ 212) พ.ศ.2543 และ (ฉบับที่ 241) พ.ศ.2544	✗
27. อาหารกึ่งสำเร็จรูป	(ฉบับที่ 210) พ.ศ.2543	✓
28. ชาสมุนไพร	(ฉบับที่ 280) พ.ศ.2547	✓
29. นมบริโภคในภาชนะบรรจุ ที่ปิดสนิท	ฉบับที่ 61 (พ.ศ.2524), ฉบับที่ 135 (พ.ศ.2534), (ฉบับที่ 220) พ.ศ. 2544, (ฉบับที่ 256) พ.ศ.2545 และ (ฉบับที่ 284) พ.ศ.2547	✓
30. น้ำแข็ง	ฉบับที่ 78 (พ.ศ.2527), ฉบับที่ 137 (พ.ศ.2534), (ฉบับที่ 254) พ.ศ.2545 และ (ฉบับที่ 285) พ.ศ.2547	✓
31. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	(ฉบับที่ 293) พ.ศ.2548	✗

หมายเหตุ

* ไม่ต้องยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร (แบบ สบ.1) และจดทะเบียนอาหาร (แบบ สบ.5) และเป็นอาหารที่ไม่อยู่ใน
ข่ายที่บังคับ GMP

** กรณีที่ไม่เข้าข่ายเป็นโรงงาน ไม่ต้องยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร (แบบ สบ.1) และจดทะเบียนอาหาร (แบบ สบ.5)

*** เป็นอาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดให้ต้องส่งมอบแบบฉลาก ต้องยื่นคำขอใช้ฉลากอาหาร (แบบ สบ.3)

✗ หมายถึง ไม่ได้มอบอำนาจให้จังหวัด

✓ หมายถึง มอบอำนาจให้จังหวัด

กลุ่ม 3 : อาหารที่ต้องมีฉลาก

ประเภท	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	มอบอำนาจให้จังหวัด ดำเนินการ
1. ขนมปัง	(ฉบับที่ 224) พ.ศ.2544	✓
2. ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(ฉบับที่ 200) พ.ศ.2543	✓
3. น้ำเกลือปรุงอาหาร	(ฉบับที่ 225) พ.ศ.2544	✓
4. แป้งข้าวกล้อง	ฉบับที่ 44 (พ.ศ.2523)	✓
5. ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	(ฉบับที่ 243) พ.ศ.2544	✓
6. วัตถุแต่งกลิ่นรส	(ฉบับที่ 223) พ.ศ.2544	✓
7. รูนสำเร็จรูปและขนมเยลลี่	ฉบับที่ 100 (พ.ศ.2529) และ (ฉบับที่ 263) พ.ศ.2545	✓
8. หมากฝรั่งและลูกอม	(ฉบับที่ 228) พ.ศ.2544	✓
9. อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูป ที่พร้อมบริโภคทันที *	(ฉบับที่ 237) พ.ศ.2544	✓
10. อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ **	(ฉบับที่ 238) พ.ศ.2544	✗
11. อาหารซึ่งมีการใช้กรรมวิธีการ ฉายรังสี *	ฉบับที่ 103 (พ.ศ.2529)	✓
12. อาหารทั่วไปที่เป็นอาหารดัดแปร พันธุกรรมหรือพันธุวิศวกรรม *	(ฉบับที่ 251) พ.ศ.2545	✗

กลุ่ม 4 : อาหารทั่วไป

ประเภท	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	มอบอำนาจให้จังหวัด ดำเนินการ
1. อาหารแช่เยือกแข็ง *	-	✓
2. อาหารแช่เยือกแข็งที่ได้ผ่านการเตรียม (prepared) และหรือการแปรรูป (processed)	-	✓

หมายเหตุ

* เป็นอาหารที่ไม่อยู่ในข่ายที่บังคับ GMP

** เป็นอาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดให้ต้องส่งมอบแบบฉลาก ต้องยื่นคำขอใช้ฉลากอาหาร (แบบ สบ.3)

✗ หมายถึง ไม่ได้มอบอำนาจให้จังหวัด

✓ หมายถึง มอบอำนาจให้จังหวัด

(ตัวอย่าง)

แบบ อ.1

เลขรับที่..... วันที่..... (สำหรับเจ้าหน้าที่เป็นผู้กรอก)

คำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร

เขียนที่ ...บริษัท กวีฟู้ดโปรดักส์ จำกัด...

วันที่...10.....เดือน...มิถุนายน.....พ.ศ...2547...

1. ข้าพเจ้า.....นายกวี สิงหล..... อายุ.....50..... ปี สัญชาติ.....ไทย.....
 บัตรประจำตัวประชาชน เลขที่...411 611 711 811..ออกให้ ณ.....กทม..... อยู่เลขที่.....20.....
 ตรอก/ซอย.....ประชา.....ถนน...ประชาอุทิศ.....หมู่ที่.....-.....ตำบล/แขวง.....บางชื่อ.....
 อำเภอ/เขต.....บางชื่อ.....จังหวัด.....กรุงเทพมหานคร.....โทรศัพท์.....02-590-7456.....

2. ขอรับใบอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร ในนามของ...บริษัท กวีฟู้ดโปรดักส์ จำกัด.....
 (ชื่อผู้ขออนุญาต)

โดยมี.....นายกวี สิงหล..... เป็นผู้ดำเนินการ ณ สถานที่ผลิตชื่อ.....บริษัท กวีฟู้ดโปรดักส์ จำกัด.....
 อยู่เลขที่.....20.....ตรอก/ซอย.....-.....ถนน.....เอกชัย.....หมู่ที่.....-.....
 ตำบล/แขวง.....บางบอน.....อำเภอ/เขต.....บางบอน..... จังหวัด.....กรุงเทพมหานคร.....
 โทรศัพท์.....-.....และมีสถานที่เก็บอาหารอยู่เลขที่.....20.....ตรอก/ซอย.....-.....
 ถนน.....เอกชัย.....หมู่ที่.....-.....ตำบล/แขวง.....บางบอน.....อำเภอ/เขต.....บางบอน.....
 จังหวัด.....กรุงเทพมหานคร..... โทรศัพท์.....-.....

3. เพื่อผลิตอาหาร.....- อาหารควบคุมเฉพาะ ได้แก่ สีส้มอาหาร.....
 - อาหารทั่วไป ได้แก่ เครื่องปรุงรส.....

4. พร้อมกับคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานต่าง ๆ มาด้วย คือ

- (1) รายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิตอาหาร จำนวน 2 ชุด
- (2) แผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงานและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง จำนวน 2 ชุด
- (3) แบบแปลนแผนผังสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณโรงงาน จำนวน 2 ชุด
- (4) สำเนาหรือรูปถ่ายทะเบียนบ้าน
- (5) สำเนาหรือรูปถ่ายหนังสือรับรองการจดทะเบียน วัตถุประสงค์ และผู้มีอำนาจลงชื่อ
แทนนิติบุคคลผู้ขออนุญาต
- (6) หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต
- (7) สำเนาหรือรูปถ่ายใบทะเบียนการค้าหรือใบทะเบียนพาณิชย์
- (8) หนังสือรับรองสัญชาติของนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์

(ลายมือชื่อ).....กวี สิงหล..... ผู้ยื่นคำขอ
 (นายกวี สิงหล)

(ตัวอย่าง)

หนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินการ



เขียนที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา.....
วันที่ ...11... เดือน ...พฤศจิกายน... พ.ศ...2547...

โดยหนังสือฉบับนี้ ข้าพเจ้าบริษัท อะควอนารี (ไทยแลนด์) จำกัด.....
(ชื่อและประเภทนิติบุคคล) สำนักงานใหญ่ตั้งอยู่เลขที่123/4..... ตรอก/ซอย ...พหลโยธิน 48.....
ถนนพหลโยธิน..... หมู่ที่ ...-.... ตำบล/แขวงลาดยาว..... อำเภอ/เขตจตุจักร.....
จังหวัด ...กรุงเทพมหานคร..... โดยมีนายยอดรัก ตระกูลสุข.....
(ชื่อกรรมการที่มีอำนาจลงนามผูกพันบริษัท)

เป็นผู้มีอำนาจจัดการแทนนิติบุคคล ปรากฏตามหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล กระทรวงพาณิชย์
เลขที่ ..24/2547.. ลงวันที่ ...6 เมษายน 2547 ขอมอบอำนาจและแต่งตั้งให้ ...นายยอดรัก ตระกูลสุข...
(ชื่อผู้ที่บริษัทประสงค์จะให้ถือใบอนุญาต)

เป็นผู้ดำเนินการและมีอำนาจกระทำการแทนข้าพเจ้าในการที่จะต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหารพ.ศ.2522
ทั้งนี้โดยให้นายยอดรัก ตระกูลสุข..... เป็นผู้ลงลายมือชื่อในคำร้อง คำให้การหนังสือชี้แจง
(ชื่อผู้ที่บริษัทประสงค์จะให้ถือใบอนุญาต)

และลงนามในเอกสารทั้งปวงที่เกี่ยวกับการขออนุญาตผลิต นำเข้าฯ ต่ออายุใบอนุญาตการขึ้นทะเบียน
ตำรับอาหาร การขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร แก๊ซตัดทอนเพิ่มเติมเอกสารเหล่านั้น รับรองเอกสารต่าง ๆ
รับทราบคำสั่งทางราชการ ตลอดจนกิจการอื่น ๆ อันเป็นปกติธุระที่ผู้รับอนุญาตโดยทั่ว ๆ ไปจะพึงกระทำได้
การใดที่ผู้ดำเนินการและผู้รับมอบอำนาจดังกล่าวได้กระทำไป ภายใต้ขอบเขตแห่งการ
มอบอำนาจนี้ ข้าพเจ้าขอรับผิดชอบและมีผลผูกพันข้าพเจ้าทุกประการ ทั้งนี้ตั้งแต่วันที่11 พฤศจิกายน 2547.....

ประทับตราสำคัญ
ของบริษัท

ลงชื่อ ผู้มอบอำนาจและแต่งตั้ง }
(.....นายยอดรัก ตระกูลสุข.....) ผู้ดำเนินการ } กรรมการ
บริษัทผู้มีอำนาจ
ลงชื่อ ผู้มอบอำนาจและแต่งตั้ง }
(.....) ผู้ดำเนินการ } ลงนามผูกพัน

ลงชื่อ ผู้รับมอบอำนาจ
(...นายยอดรัก ตระกูลสุข.....)

ลงชื่อ พยาน
(...นายรักเกียรติ ใจดี.....)

ลงชื่อ พยาน
(...นางสาวดวงชีวัน ทองแท้.....)

หมายเหตุ : ให้แนบหนังสือรับรองการจดทะเบียนแสดงชื่อผู้มีอำนาจลงนามผูกพันบริษัทฉบับล่าสุดด้วย

(ตัวอย่าง)

หนังสือมอบอำนาจ

เขียนที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา.....

วันที่ ...11... เดือน ...พฤศจิกายน... พ.ศ...2547....

โดยหนังสือฉบับนี้ ข้าพเจ้านายยอดรัก ตระกูลสุข..... (ชื่อบุคคล)
 ในนามของบริษัท อะควอนารี (ไทยแลนด์) จำกัด (ชื่อสถานที่ประกอบการ)
 สำนักงานแห่งใหญ่ตั้งอยู่เลขที่ ...123/4..... ตรอก/ซอยพหลโยธิน 48..... ถนน ...พหลโยธิน.....
 หมู่ ...-... ตำบล/แขวงลาดยาว..... อำเภอ/เขตจตุจักร..... จังหวัด ...กรุงเทพมหานคร.....
 ขอมอบอำนาจและแต่งตั้งให้นางต้องรัก ตระกูลสุข.....
 เป็นผู้มีอำนาจในการยื่นคำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร แก๊ซเพิ่มเติม ตัดทอน ชี้แจง.....
และให้การเกี่ยวกับการขออนุญาตเหล่านี้.....

การใดที่ผู้รับมอบอำนาจดังกล่าวได้กระทำไปภายใต้ขอบเขตแห่งการมอบอำนาจนี้
 ข้าพเจ้าขอรับผิดชอบและมีผลผูกพันข้าพเจ้าทุกประการ หนังสือมอบอำนาจฉบับนี้เป็นการมอบอำนาจให้
 เฉพาะคราวเพื่อดำเนินการใดตามที่ระบุไว้ข้างต้นเท่านั้น ทั้งนี้ตั้งแต่วันที่11 พฤศจิกายน 2547.....



ลงชื่อ ผู้มอบอำนาจ
 (.....นายยอดรัก ตระกูลสุข.....)

ลงชื่อ ผู้มอบอำนาจ
 (.....)

ลงชื่อ ผู้รับมอบอำนาจ
 (.....นางต้องรัก ตระกูลสุข.....)

ลงชื่อ พยาน
 (.....นายรักเกียรติ จงดี.....)

ลงชื่อ พยาน
 (.....นางสาวดวงชีวัน ทองแท้.....)

- หมายเหตุ :**
1. ต้องระบุอำนาจให้ชัดเจนว่าได้กระทำการอย่างไร เช่น ยื่นคำขออนุญาตผลิตอาหาร คำขออนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร คำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร คำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร แก๊ซเพิ่มเติม ตัดทอน ชี้แจง และให้การเกี่ยวกับการขออนุญาต เหล่านี้เป็นต้น
 2. กรณีผู้มอบอำนาจเป็นนิติบุคคล ผู้มอบอำนาจต้องลงชื่อครบถ้วนตามหนังสือรับรองจดทะเบียนนิติบุคคล เช่น กรรมการสองคนลงลายมือชื่อและประทับตราสำคัญของบริษัท เป็นต้น และต้องแนบหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคลมาด้วย

แบบ อ.5

เลขรับที่.....
วันที่.....
(สำหรับเจ้าหน้าที่เป็นผู้กรอก)

คำขออนุญาตย้ายสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร

เขียนที่.....บริษัท กวีฟู้ดโปรดักส์ จำกัด.....
วันที่...11...เดือน.....สิงหาคม.....พ.ศ...2547.....

ข้าพเจ้านายกวี สิงหล..... อายุ50..... ปี สัญชาติไทย.....
บัตรประจำตัวประชาชน เลขที่.....411 611 711 811.....ออกให้ ณกรุงเทพมหานคร.....
อยู่เลขที่.....20.....ตรอก/ซอย.....-.....ถนน.....ประชาอุทิศ.....หมู่ที่.....-.....
ตำบล/แขวง.....บางซื่อ.....อำเภอ/เขต.....บางซื่อ.....จังหวัด.....กรุงเทพมหานคร.....
โทรศัพท์02-590-7456.....

ขอย้ายสถานที่ผลิตอาหารหรือสถานที่เก็บอาหาร⁽¹⁾ ตามใบอนุญาตที่ ...10-1-67847.....
ในนามของ...บริษัทกวีฟู้ดโปรดักส์จำกัด...จากสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร⁽¹⁾ ชื่อ...บริษัทกวีฟู้ดโปรดักส์ จำกัด...
(ชื่อผู้รับอนุญาต)

อยู่เลขที่.....20.....ตรอก/ซอย.....-.....ถนน.....เอกชัย.....หมู่ที่.....-.....
ตำบล/แขวง.....บางบอน.....อำเภอ/เขต.....บางบอน.....จังหวัด.....กรุงเทพมหานคร.....
โทรศัพท์.....02-590-7456..... ไปอยู่เลขที่45..... ตรอก/ซอย.....-.....
ถนน.....นิมิตใหม่.....หมู่ที่...2... ตำบล/แขวง.....มีนบุรี..... อำเภอ/เขตมีนบุรี.....
จังหวัด.....กรุงเทพมหานคร..... โทรศัพท์.....02-980-4728.....

พร้อมกับคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานต่าง ๆ มาด้วย คือ

- (1) รายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิตอาหาร จำนวน 2 ชุด
- (2) แผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงานและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง จำนวน 2 ชุด
- (3) แบบแปลนแผนผังสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณโรงงาน จำนวน 2 ชุด
- (4) ใบอนุญาตผลิตอาหารหรือใบแทน
- (5) หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินกิจการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต

(ลายมือชื่อ) ผู้ยื่นคำขอ
(.....นายกวี สิงหล.....)

⁽¹⁾ หมายเหตุ ให้ขีดฆ่าข้อความที่ไม่ต้องการออก

(ตัวอย่าง)

แบบ ส.4

เลขรับที่ ลงวันที่ (สำหรับเจ้าหน้าที่เป็นผู้กรอก)

คำขอเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาตผลิตอาหาร

1. ข้าพเจ้านายพีระ ภัคดีชาติ..... อายุ ...50... ปี สัญชาติ ...ไทย.....
 บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่ ...3 1110 03456 87 5... ออกให้ ณเขตลาดพร้าว.....
 อยู่เลขที่ ...97/327..... ตรอก/ซอย-..... หมู่ที่ ...8..... ถนนป้อปูล่า.....
 ตำบล/แขวงพญาไท..... อำเภอ/เขตราชเทวี..... จังหวัดกรุงเทพมหานคร.....
 โทรศัพท์02-591-8546.....

2. ขอเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาตผลิตอาหาร เลขที่10-1-50242..... ซึ่งให้ไว้แก่
บริษัท อาหารเลิศรส จำกัด..... โดยมีนายพีระ ภัคดีชาติ..... เป็นผู้ดำเนินการ
 สถานที่ผลิตเลขที่80..... ตรอก/ซอย-..... ถนนนิมิตใหม่.....
 หมู่ที่ ...2..... ตำบล/แขวงมีนบุรี..... อำเภอ/เขตมีนบุรี.....
 จังหวัดกรุงเทพมหานคร..... โทรศัพท์02-890-9441.....

3. รายการที่ขอเปลี่ยนแปลง
- ขอเพิ่มอาคารสถานที่ผลิตใหม่ ณ เลขที่เดิม.....
- ขอเพิ่มรายการเครื่องจักรที่ใช้ในการผลิตอาหาร.....

พร้อมคำขอนี้ได้แนบเอกสารมาด้วย คือ

-- รายการเครื่องจักรที่ใช้ในการผลิตอาหาร.....
-- แผนที่แสดงที่ตั้งของสถานที่ขออนุญาตและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง.....
-- แบบแปลนแผนผังสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณโรงงาน.....
-
-

(ลงลายมือชื่อ) ผู้ยื่นคำขอ
 (.....นายพีระ ภัคดีชาติ.....)

(ตัวอย่าง)

แบบ อ.2



ใบอนุญาตผลิตอาหาร

ใบอนุญาตที่...10-1-50242.....

ใบอนุญาตฉบับนี้ให้ไว้แก่

.....บริษัท อาหารเลิศรส จำกัด.....

โดยมี.....นายพีระ ภักดีชาติ..... เป็นผู้ดำเนินการ เพื่อแสดงว่าเป็นผู้ได้รับ
 อนุญาตให้ตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายตามมาตรา 14 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

ณ สถานที่ผลิต ชื่อบริษัท อาหารเลิศรส จำกัด..... อยู่เลขที่80.....
 ตรอก/ซอย-..... ถนน.....นิมิตใหม่..... หมู่ที่ ...2... ตำบล/แขวง.....มีนบุรี.....
 อำเภอ/เขต.....มีนบุรี..... จังหวัด.....กรุงเทพมหานคร..... และมีสถานที่เก็บอาหาร
 อยู่เลขที่80... ตรอก/ซอย.....-..... ถนน นิมิตใหม่..... หมู่ที่.....2.....
 ตำบล/แขวงมีนบุรี..... อำเภอ/เขตมีนบุรี..... จังหวัด.....กรุงเทพมหานคร.....

ใบอนุญาตฉบับนี้ ให้ใช้ได้จนถึงวันที่ 31 ธันวาคม พ.ศ....2544..... และให้ใช้ได้เฉพาะ
 สถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหารที่ระบุไว้ในใบอนุญาตฉบับนี้เท่านั้น

ให้ไว้ ณ วันที่.....30...เดือน.....กันยายน.....พ.ศ.....2542.....

ชรินทร์ เจริญพงศ์

(นายชรินทร์ เจริญพงศ์)

ตำแหน่ง นักวิชาการอาหารและยา 9 ชช. ด้านมาตรฐานอาหาร

ปฏิบัติราชการแทนเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ผู้อนุญาต

รายการต่ออายุใบอนุญาต

การต่ออายุใบอนุญาต ครั้งที่ 1

ให้ต่ออายุใบอนุญาตฉบับนี้จนถึง

วันที่ 31 ธันวาคม พ.ศ.....

(ลายมือชื่อ).....

ตำแหน่ง.....

ผู้อนุญาต

...../...../.....

การต่ออายุใบอนุญาต ครั้งที่ 3

ให้ต่ออายุใบอนุญาตฉบับนี้จนถึง

วันที่ 31 ธันวาคม พ.ศ.....

(ลายมือชื่อ).....

ตำแหน่ง.....

ผู้อนุญาต

...../...../.....

การต่ออายุใบอนุญาต ครั้งที่ 2

ให้ต่ออายุใบอนุญาตฉบับนี้จนถึง

วันที่ 31 ธันวาคม พ.ศ.....

(ลายมือชื่อ).....

ตำแหน่ง.....

ผู้อนุญาต

...../...../.....

การต่ออายุใบอนุญาต ครั้งที่ 4

ให้ต่ออายุใบอนุญาตฉบับนี้จนถึง

วันที่ 31 ธันวาคม พ.ศ.....

(ลายมือชื่อ).....

ตำแหน่ง.....

ผู้อนุญาต

...../...../.....

ใช้ถ่ายเอกสาร

38-46

การตรวจสอบแรงม้าของเครื่องจักรและวิธีคำนวณแรงม้าเปรียบเทียบ

วิธีตรวจสอบ

1. อ่านได้โดยตรงจาก Name Plate
2. ต้องทราบค่าต้นกำลังหรือทราบรายละเอียดอื่น แล้วนำมาคำนวณแรงม้าเปรียบเทียบ

วิธีคำนวณแรงม้าเปรียบเทียบ

- ก. ประเภทที่ใช้ไฟฟ้า
 - ข. ประเภทที่ใช้ความร้อนจากเชื้อเพลิงต่าง ๆ
 - ค. ต้นกำลังของโรงงานบางประเภท
- (ทั้งนี้จะเน้นเฉพาะเครื่องจักรที่ใช้เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารเท่านั้น)

ก. ประเภทที่ใช้ไฟฟ้า

1. ถ้าทราบค่าต้นกำลังเป็นกิโลวัตต์

$$\text{แรงม้าเปรียบเทียบ} = \frac{\text{KW}}{0.746}$$

2. ถ้าทราบค่าต้นกำลังเป็นกิโลโวลท์และแอมแปร์

$$\text{แรงม้าเปรียบเทียบ} = \frac{\text{KVA} \times \cos}{0.746} \quad (\cos = 0.8)$$

3. ถ้าเป็นเครื่องใช้ไฟฟ้าที่ให้พลังงานความร้อน เช่น Heater เครื่องผนึกถุงพลาสติก เป็นต้น การคิดคำนวณให้คิดเช่นเดียวกับข้อ 1 และ 2 แต่คิด efficiency เพียง 60%

ข. ประเภทที่ใช้ความร้อนจากเชื้อเพลิงต่าง ๆ

1. **เตาอบ** ประเมินจากปริมาตรรอบนอกของเตา โดยถือว่า

$$1 \text{ ลบ.ม.} = 2 \text{ แรงม้า} \text{ ไม่ว่าจะใช้อะไรเป็นเชื้อเพลิง ยกเว้น}$$

- 1.1 เตาอบไฟฟ้า ให้คิดตามข้อ ก.

- 1.2 เตาอบหรือเตาต้มใบชา ให้คิดแรงม้าเปรียบเทียบจากปริมาตรรอบนอกของห้องต้มใบชา 1 ลบ.ม. = 0.15 HP

2. **เตาอังโล่หรือเตาดินเผา** ประเมินจากขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางโดยเฉลี่ยของเตา ดังนี้

- 2.1 Ø เฉลี่ย ไม่เกิน 40 ซม. ประเมินแรงม้าเตาละ 0.25 HP

- 2.2 Ø เฉลี่ย ไม่เกิน 40 ซม. แต่ไม่เกิน 1 เมตร ประเมินแรงม้าเตาละ 0.5 HP

- 2.3 Ø เฉลี่ย เกิน 1 ม. ประเมินแรงม้าเตาละ 2 HP

กรณีที่เราที่มีลักษณะเป็นรูปเหลี่ยมให้วัดความกว้างความยาวของเตา แล้วคำนวณหาพื้นที่ ได้พื้นที่เท่าไรถือว่าตัวเลขนั้นเป็นพื้นที่วงกลม แล้วคิดคำนวณหาเส้นผ่าศูนย์กลางของวงกลม ก็จะประเมินแรงม้าเปรียบเทียบได้เช่นเดียวกับเตาที่เป็นรูปกลม หรือถ้าทราบน้ำหนักของเชื้อเพลิงที่ใช้ในหนึ่งชั่วโมง (เช่น ฟืน ถ่าน) ยกเว้นน้ำมันก๊าดและแก๊ส ให้ประเมินแรงม้าเปรียบเทียบจากสูตร ดังนี้

$$\text{แรงม้า} = \text{น้ำหนักของเชื้อเพลิงที่ใช้ต่อชั่วโมง} \times \text{efficiency}$$

$$\text{efficiency ของเชื้อเพลิงจำพวกถ่าน ฟืน แกลบ ฯลฯ} = 5.2$$

3. เตาแก๊ส ประเมินจากน้ำหนักของแก๊สที่ใช้ต่อหนึ่งชั่วโมงจากสูตร

$$\text{แรงม้าเปรียบเทียบ} = \text{efficiency} \times \text{น้ำหนักแก๊สที่ใช้ (lb/hr)} \times \text{Heating Value ของแก๊ส (Btu/lb)}$$

2545 (Btu/Hp-hr)

เมื่อ efficiency = 20% = 0.2 (มี blower)

efficiency = 10% = 0.1 (ไม่มี blower)

Heating Value ของแก๊ส = 19,200 Btu/lb

น้ำหนักแก๊ส 1 Kg = 2.2 lb

หรือ = 0.2 x 16.6 x น้ำหนักแก๊สที่ใช้ (Kg/Hr) (มี blower)

หรือ = 0.1 x 16.6 x น้ำหนักแก๊สที่ใช้ (Kg/Hr) (ไม่มี blower)

4. เตาน้ำมันก๊าด ประเมินจากปริมาณของน้ำมันก๊าดที่ใช้ต่อหนึ่งชั่วโมง จากสูตร

$$\text{แรงม้าเปรียบเทียบ} = \text{efficiency} \times \text{ปริมาณน้ำมันก๊าด (Lt/Hr)} \times 2.2 \text{ (lb/hr Sp.Gr.)} \times \text{Heating Value (Btu/lb)}$$

2545 (Btu/Hp-hr)

เมื่อ efficiency = 20% = 0.2 (มี blower)

efficiency = 10% = 0.1 (ไม่มี blower)

Specific Gravity ของน้ำมันก๊าด = 0.78 – 0.84 (ใช้ 0.84)

Heating Value ของน้ำมันก๊าด = 19,900 Btu/lb

หรือ = 2.89 x น้ำหนักน้ำมันก๊าดที่ใช้ (Lt/Hr)

5. เตาน้ำมันโซลา

$$\text{มี blower} = \frac{(\text{Lt/Hr}) \times 0.8 \times 900 \times 0.2}{641.9} = \text{Hp}$$

$$\text{ไม่มี blower} = 17.9 \times 0.1 \times (\text{Lt/Hr}) = \text{Hp}$$

6. หม้อน้ำ คิดแรงม้าเปรียบเทียบได้หลายวิธี

6.1 คิดจาก Boiler Horse Power (BHP) โดยดูจากแคตตาล็อก หรือจาก Name Plate

$$\text{แรงม้าเปรียบเทียบ} = 6.6 \times \text{BHP}$$

6.2 คิดจาก Steam Rate โดยคิดว่า 34.5 lb/hr ของ

$$\text{Steam Rate} = 1 \text{ Boiler Horse Power}$$

แล้วคิดแรงม้าเปรียบเทียบเช่นเดียวกับข้อ 6.1

6.3 คิดประเมินจาก Heating Surface (ft²) จากสูตร

$$\text{แรงม้าเปรียบเทียบ} = \frac{\text{heating Surface} \times 6.6}{\text{ค่าคงที่}}$$

ค่าคงที่ขึ้นอยู่กับชนิดของหม้อน้ำ ดังนี้

ชนิดหม้อน้ำ	ค่าคงที่
Steam Generator	5
Fire Tube (National Draft)	8
Fire Tube (Force Draft)	6
Water Tube	6
หม้อน้ำรถไฟ	6
หม้อน้ำชนิดลูกหนู	10

ค. ต้นกำลังของโรงงานบางประเภท

1. ในกรณีที่ต้นกำลังจุดเครื่องกำเนิดไฟฟ้า

- ถ้าเครื่องต้นกำลังจุดเฉพาะเครื่องกำเนิดไฟฟ้า ให้คิดแรงม้าที่ Out Put ของเครื่องกำเนิดไฟฟ้าเป็นแรงม้าต้นกำลัง

- ถ้าต้นกำลังจุดอย่างอื่นด้วย เช่น จุดเครื่องอัดน้ำยา ให้คิดแรงม้าที่เครื่องต้นกำลัง

- มอเตอร์ทุกตัวภายในโรงงานไม่ว่าจะใช้ไฟฟ้าของทางราชการหรือใช้ไฟฟ้าจากเครื่องกำเนิดไฟฟ้าให้นำมาคิดรวมทั้งหมด

2. โรงสีข้าวหรือโรงงานขนาดใหญ่ที่ใช้เครื่องจักรไอน้ำ ให้คิดแรงม้าที่เครื่องจักรไอน้ำ

เพียงอย่างเดียว

3. โรงงานในกรณีข้อ 2 ถ้าใช้ไอน้ำจากหม้อน้ำเพื่อการอื่นด้วย เช่น ึ่งข้าว ให้คิดแรงม้าที่

หม้อน้ำแต่เพียงอย่างเดียว

4. เครื่องทำน้ำแข็งก้อน ให้ดูจากคอมเพรสเซอร์จากแคตตาล็อก หรือทราบกำลังผลิต

ต่อวัน ก็ให้ประเมินแรงม้าเปรียบเทียบ ดังนี้

กำลังผลิต	200	กก./วัน	แรงม้าเปรียบเทียบ	1.5	แรงม้า
กำลังผลิต	400	กก./วัน	แรงม้าเปรียบเทียบ	3.0	แรงม้า
กำลังผลิต	600	กก./วัน	แรงม้าเปรียบเทียบ	5.0	แรงม้า

รายการอัตราค่าธรรมเนียมใบอนุญาตผลิตอาหาร

ให้กำหนดค่าธรรมเนียม ดังต่อไปนี้

- | | |
|--|-------------------|
| (1) ใบอนุญาตผลิตอาหารสำหรับโรงงานที่ประกอบกิจการ โดยใช้คนงานตั้งแต่เจ็ดคนแต่ไม่ถึงยี่สิบคนโดยไม่ใช้เครื่องจักรหรือใช้เครื่องจักรที่มีกำลังรวมไม่ถึงห้าแรงม้า | ฉบับละ 3,000 บาท |
| (2) ใบอนุญาตผลิตอาหารสำหรับโรงงานที่ประกอบกิจการ โดยใช้คนงานตั้งแต่ยี่สิบคนขึ้นไปโดยไม่ใช้เครื่องจักรหรือใช้เครื่องจักรที่มีกำลังรวมไม่ถึงห้าแรงม้า | ฉบับละ 5,000 บาท |
| (3) ใบอนุญาตผลิตอาหารสำหรับโรงงานที่ประกอบกิจการ โดยใช้เครื่องจักรตั้งแต่ห้าแรงม้า หรือกำลังเทียบเท่าตั้งแต่ห้าแรงม้าแต่ไม่ถึงสิบแรงม้า | ฉบับละ 6,000 บาท |
| (4) ใบอนุญาตผลิตอาหารสำหรับโรงงานที่ประกอบกิจการ โดยใช้เครื่องจักรที่มีกำลังรวมตั้งแต่สิบแรงม้า หรือกำลังเทียบเท่าตั้งแต่สิบแรงม้าแต่ไม่ถึงยี่สิบห้าแรงม้า | ฉบับละ 7,000 บาท |
| (5) ใบอนุญาตผลิตอาหารสำหรับโรงงานที่ประกอบกิจการ โดยใช้เครื่องจักรที่มีกำลังรวมตั้งแต่ยี่สิบห้าแรงม้าหรือกำลังเทียบเท่าตั้งแต่ยี่สิบห้าแรงม้าแต่ไม่ถึงห้าสิบแรงม้า | ฉบับละ 8,000 บาท |
| (6) ใบอนุญาตผลิตอาหารสำหรับโรงงานที่ประกอบกิจการ โดยใช้เครื่องจักรที่มีกำลังรวมตั้งแต่ห้าสิบแรงม้า หรือกำลังเทียบเท่าตั้งแต่ห้าสิบแรงม้าขึ้นไป | ฉบับละ 10,000 บาท |

หมายเหตุ : ตามความหมายของ “โรงงาน” ในมาตรา 4 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

หมายความว่า โรงงานตามกฎหมายว่าด้วยโรงงานที่ตั้งขึ้นเพื่อผลิตอาหาร ซึ่งอ้างอิงตามพระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ.2512 ที่ถูกยกเลิกโดยพระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ.2535 แก่ขนาดเครื่องจักรที่ใช้จากกำลังรวมตั้งแต่ 2 แรงม้าหรือเทียบเท่า เป็นกำลังรวมตั้งแต่ 5 แรงม้าหรือเทียบเท่า

ตารางแสดงรหัสจังหวัด

เลข	ชื่อจังหวัด	เลข	ชื่อจังหวัด	เลข	ชื่อจังหวัด	เลข	ชื่อจังหวัด
0		32	สุรินทร์	54	แพร่	80	นครศรีธรรมราช
10	กรุงเทพมหานคร	33	ศรีสะเกษ	55	น่าน	81	กระบี่
11	สมุทรปราการ	34	อุบลราชธานี	56	พะเยา	82	พังงา
12	นนทบุรี	35	ยโสธร	57	เชียงใหม่	83	ภูเก็ต
13	ปทุมธานี	36	ชัยภูมิ	58	แม่ฮ่องสอน	84	สุราษฎร์ธานี
14	พระนครศรีอยุธยา	37	อำนาจเจริญ	60	นครสวรรค์	85	ระนอง
15	อ่างทอง	39	หนองบัวลำภู	61	อุทัยธานี	86	ชุมพร
16	ลพบุรี	40	ขอนแก่น	62	กำแพงเพชร	90	สงขลา
17	สิงห์บุรี	41	อุดรธานี	63	ตาก	91	สตูล
18	ชัยนาท	42	เลย	64	สุโขทัย	92	ตรัง
19	สระบุรี	43	หนองคาย	65	พิษณุโลก	93	พัทลุง
20	ชลบุรี	44	มหาสารคาม	66	พิจิตร	94	ปัตตานี
21	ระยอง	45	ร้อยเอ็ด	67	เพชรบูรณ์	95	ยะลา
22	จันทบุรี	46	กาฬสินธุ์	70	ราชบุรี	96	นราธิวาส
23	ตราด	47	สกลนคร	71	กาญจนบุรี		
24	ฉะเชิงเทรา	48	นครพนม	72	สุพรรณบุรี		
25	ปราจีนบุรี	49	มุกดาหาร	73	นครปฐม		
26	นครนายก	50	เชียงใหม่	74	สมุทรสาคร		
27	สระแก้ว	51	ลำพูน	75	สมุทรสงคราม		
30	นครราชสีมา	52	ลำปาง	76	เพชรบุรี		
31	บุรีรัมย์	53	อุดรดิษฐ์	77	ประจวบคีรีขันธ์		

หมายเหตุ : ตัวเลขที่ใช้แทนชื่อจังหวัดนี้เป็นของกระทรวงมหาดไทย

