

คู่มือสำหรับประชาชน: การขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร และการขอเพิ่มประเภทอาหาร

หน่วยงานที่รับผิดชอบ: ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดร้อยเอ็ด

กระทรวง: กระทรวงสาธารณสุข

1. ชื่อกระบวนการ: การขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร และการขอเพิ่มประเภทอาหาร
2. หน่วยงานเจ้าของกระบวนการ: ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดร้อยเอ็ด
3. ประเภทของงานบริการ: กระบวนการบริการที่เบ็ดเสร็จในหน่วยเดียว
4. หมวดหมู่ของงานบริการ: อนุญาต/ออกใบอนุญาต/รับรอง
5. กฎหมายที่ให้อำนาจการอนุญาต หรือที่เกี่ยวข้อง:
 - 1) พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
6. ระดับผลกระทบ: บริการที่มีความสำคัญด้านเศรษฐกิจ/สังคม
7. พื้นที่ให้บริการ: ส่วนกลาง, จังหวัดร้อยเอ็ด
8. กฎหมายข้อบังคับ/ข้อตกลงที่กำหนดระยะเวลา ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเรื่อง กำหนดระยะเวลาการปฏิบัติราชการเพื่อบริการประชาชน
ระยะเวลาที่กำหนดตามกฎหมาย / ข้อกำหนด ฯลฯ 18 วันทำการ
9. ข้อมูลสถิติ

จำนวนเฉลี่ยต่อเดือน	0
จำนวนคำขอที่มากที่สุด	0
จำนวนคำขอที่น้อยที่สุด	0
10. ชื่ออ้างอิงของคู่มือประชาชน การขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร และการขอเพิ่มประเภทอาหาร
11. ช่องทางการให้บริการ
 - 1) **สถานที่ให้บริการ** สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดร้อยเอ็ด ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ (One Stop Service Center : OSSC) สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดร้อยเอ็ด ถนนเทวาทิบาล อำเภอเมือง จังหวัดร้อยเอ็ด 45000
สามารถดูรายละเอียดช่องทางการติดต่อสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพิ่มเติมได้ที่ <http://www.fda101.com> /ติดต่อด้วยตนเอง ณ หน่วยงาน

ระยะเวลาเปิดให้บริการ เปิดให้บริการวันจันทร์ถึงวันศุกร์ (ยกเว้นวันหยุดที่ทางราชการกำหนด) ตั้งแต่เวลา 08:30 - 16:30 น. (มีพักเที่ยง)

หมายเหตุ (ปิดรับบัตรคิว เวลา 15.30น.)

12. หลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไข(ถ้ามี) ในการยื่นคำขอ และในการพิจารณาอนุญาต

หลักเกณฑ์

1. คู่มือฉบับนี้ใช้สำหรับสถานที่ผลิตที่เข้าข่ายโรงงาน ซึ่งหมายถึง โรงงานตามพระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ.2535 ที่มีการใช้เครื่องจักรมีกำลังรวมตั้งแต่ 5 แรงม้า หรือกำลังเทียบเท่าตั้งแต่ 5 แรงม้าขึ้นไป หรือใช้คนงานตั้งแต่ 7 คนขึ้นไป โดยใช้เครื่องจักรหรือไม่ก็ตาม
2. มาตรา 14 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 กำหนดไว้ว่า ห้ามมิให้ผู้ใดตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย เว้นแต่ได้รับอนุญาตจากผู้อนุญาต การขออนุญาตและการอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวง (ฉบับที่ 1 และฉบับที่ 12)
3. สถานที่ผลิตอาหารต้องปฏิบัติให้สอดคล้องตามข้อกำหนดแล้วแต่กรณี ดังนี้
 - 3.1. กรณีเป็นสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 220) พ.ศ. 2544 เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 3) (จีเอ็มพีเฉพาะของน้ำบริโภคฯ)
 - 3.2. กรณีเป็นสถานที่ผลิตนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 298) พ.ศ. 2549 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ (จีเอ็มพีเฉพาะของนมพร้อมดื่มชนิดเหลวพาสเจอร์ไรส์)
 - 3.3. กรณีเป็นสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 349) พ.ศ. 2556 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด (จีเอ็มพีเฉพาะของอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำและอาหารปรับกรด)
 - 3.4. กรณีเป็นสถานที่ฉายรังสีอาหาร ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารฉายรังสี ประกาศ ณ วันที่ 14 กันยายน 2553
 - 3.5. กรณีเป็นสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ. 2555 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะ

พร้อมจำหน่าย (จีเอ็มพีของอาหารแปรรูปในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย)

3.6. กรณีเป็นสถานที่ผลิตเกลือบริโภค ต้องเป็นไปตามกฎกระทรวงฉบับที่ 1 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ตามบันทึกการตรวจสถานที่ผลิตเกลือบริโภค

3.7. กรณีเป็นสถานที่ผลิตอาหารทั่วไป ต้องเป็นไปตามกฎกระทรวงฉบับที่ 1 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

3.8. กรณีเป็นสถานที่ผลิตอาหารอื่น นอกเหนือจาก 3.1-3.7 ที่มีการกำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543, ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 239) พ.ศ.2544 และประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่องแก้ไขเพิ่มเติมกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 (ฉบับที่ 2) ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร (จีเอ็มพีทั่วไป)

เงื่อนไข

1. ผู้ยื่นขออนุญาตต้องเป็นผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการผู้มีอำนาจของนิติบุคคลหรือผู้รับมอบอำนาจ
2. ผู้ยื่นขออนุญาต ต้องประเมินผลิตภัณฑ์ด้วยตนเองต้องสามารถให้ข้อมูลรายละเอียดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ที่ยื่นคำขอได้
3. ผู้ยื่นคำขอต้องจัดเรียงเอกสารแบบคำขอและหลักฐานประกอบ พร้อมตรวจสอบให้ครบถ้วนถูกต้อง ตามแบบตรวจสอบเอกสารเบื้องต้น (Checklist) และให้ผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลเป็นผู้ลงนามในแบบคำขอฯ
4. การขออนุญาตผลิตอาหารที่เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีการใช้สารอาหารหรือสารเคมีชนิดใหม่ (Novel Ingredients) ที่ยังไม่ได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หรือเป็นผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ (Novel Food) ต้องผ่านการประเมินความปลอดภัยโดยผู้เชี่ยวชาญ และรับรองโดยคณะกรรมการอาหารก่อนจึงจะขออนุญาตผลิตอาหารได้) (ศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมที่คู่มือสำหรับประชาชน เรื่องการขอประเมินความปลอดภัยของอาหาร)
5. การไม่อนุญาตคำขอ : สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดร้อยเอ็ดจะพิจารณาไม่อนุญาตคำขอฯ ในกรณีต่างๆ ดังต่อไปนี้
 - 5.1 กรณีผลการตรวจสอบเอกสารหลักฐานแล้วพบว่าไม่สมบูรณ์หรือไม่ถูกต้องตามหลักกฎหมายและหลักวิชาการ หรือไม่สอดคล้องตามรายละเอียดที่ระบุไว้ในคู่มือสำหรับประชาชน

5.2 กรณีผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารไม่เป็นไปตามข้อกำหนดที่ระบุในหลักเกณฑ์ข้อ 3 ข้างต้น หรือผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารไม่ถูกต้องตรงตามเอกสารหลักฐานที่ผู้ยื่นคำขอฯ ส่งมอบเอกสารหลักฐานไว้

6. การคืนคำขอ : สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดร้อยเอ็ดจะส่งคืนคำขอฯ พร้อมเอกสารหลักฐานให้แก่ผู้ยื่นคำขอฯ ในกรณีที่ผู้ยื่นคำขอฯ ไม่สามารถส่งมอบเอกสารหลักฐานให้ครบถ้วนได้ตามระยะเวลาที่ตกลง (กำหนด) ไว้ในแบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่อง

7. กรณีกรรมวิธีการผลิตมีความซับซ้อนหรือเป็นเทคโนโลยีใหม่ จะต้องผ่านการพิจารณาโดยคณะทำงาน/

คณะกรรมการ/หรือผู้เชี่ยวชาญ จะต้องใช้ระยะเวลาเพิ่มจากที่ระบุไว้ในคู่มือฉบับนี้โดยประมาณ 30-90 วันทำการ หรือมากกว่า แล้วแต่กรณี ซึ่งไม่นำมานับรวมเป็นระยะเวลาบริการ

13. ขั้นตอน ระยะเวลา และส่วนงานที่รับผิดชอบ

ที่	ประเภทขั้นตอน	รายละเอียดของขั้นตอนการบริการ	ระยะเวลาให้บริการ	ส่วนงาน / หน่วยงานที่รับผิดชอบ	หมายเหตุ
1)	การตรวจสอบเอกสาร	ผู้ประกอบการยื่นคำขอฯ และเอกสารหลักฐาน	0 นาที	ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพ เบ็ดเสร็จ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคฯ สสจ. ร้อยเอ็ด	-
2)	การตรวจสอบเอกสาร	เจ้าหน้าที่ตรวจสอบความครบถ้วนของเอกสารหลักฐาน	30 นาที	ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพ เบ็ดเสร็จ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคฯ สสจ. ร้อยเอ็ด	-
3)	การตรวจสอบเอกสาร	กรณีเอกสารไม่ครบถ้วน ให้ผู้ยื่นคำขอฯ ดำเนินการแก้ไข	0 นาที	ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพ	-

ที่	ประเภทขั้นตอน	รายละเอียดของขั้นตอนการบริการ	ระยะเวลาให้บริการ	ส่วนงาน / หน่วยงานที่รับผิดชอบ	หมายเหตุ
		<p>ข้อบกพร่องตามบันทึกข้อบกพร่อง ภายในเวลาผู้ยื่นคำขอที่กำหนด และนำมายื่นต่อเจ้าหน้าที่ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคฯ สสจ.หนองคายตามรายชื่อที่ระบุในใบรับคำขอ</p>		<p>เบ็ดเสร็จ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคฯ สสจ.ร้อยเอ็ด</p>	
4)	การตรวจสอบเอกสาร	<p>กรณีเอกสารครบถ้วน ผู้ยื่นคำขอรอรับใบรับคำขอไว้เป็นหลักฐาน</p>	5 นาที	<p>ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคฯ สสจ.ร้อยเอ็ด</p>	-
5)	การพิจารณา	<p>สถานที่ผลิตอาหารตั้งอยู่จังหวัดร้อยเอ็ดและผลิตประเภทอาหารที่มอบอำนาจให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดร้อยเอ็ดเป็นผู้อนุญาต คณะผู้ประเมินของจังหวัดร้อยเอ็ด ประเมินความถูกต้องและสอดคล้องตามกฎหมายทั้งด้านสถานที่และด้านเอกสาร</p>	15 วันทำการ	<p>ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคฯ สสจ.ร้อยเอ็ด</p>	<p>ไม่นับระยะเวลาที่ผู้ยื่นคำขอแก้ไขเอกสาร/หลักฐาน,ปรับปรุง/แก้ไขสถานที่ให้ถูกต้องตามเกณฑ์ที่กำหนด</p>
6)	การลงนาม	<p>ผู้มีอำนาจลงนาม พิจารณาอนุญาตหรือไม่อนุญาต (กรณีนายแพทย์สาธารณสุข</p>	1 วันทำการ	<p>ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ กลุ่ม</p>	<p>กรณีผู้ว่าราชการจังหวัดหนองคายเป็นผู้อนุญาตใช้</p>

ที่	ประเภทขั้นตอน	รายละเอียดของขั้นตอนการบริการ	ระยะเวลาให้บริการ	ส่วนงาน / หน่วยงานที่รับผิดชอบ	หมายเหตุ
		จังหวัดร้อยเอ็ดเป็นผู้อนุญาต)		งานคุ้มครองผู้บริโภคฯ สสจ. ร้อยเอ็ด	เวลา 5 วันทำการ
11)	การแจ้งผลพิจารณา	เจ้าหน้าที่แจ้งผลการพิจารณาภายใน 7 วันทำการ หลังเสร็จสิ้นการพิจารณา และส่งมอบให้ผู้ประกอบการต่อไป	1วัน	ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพ เบ็ดเสร็จ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคฯ สสจ. ร้อยเอ็ด	-

ระยะเวลาดำเนินการรวม 18 วันทำการ

14. งานบริการนี้ ผ่านการดำเนินการลดขั้นตอน และระยะเวลาปฏิบัติราชการมาแล้ว ผ่านการดำเนินการลดขั้นตอน และระยะเวลาปฏิบัติราชการมาแล้ว 20 วันทำการ

15. รายการเอกสารหลักฐานประกอบการยื่นคำขอ

15.1) เอกสารยืนยันตัวตนที่ออกโดยหน่วยงานภาครัฐ

ที่	รายการเอกสารยืนยันตัวตน	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
1)	ทะเบียนบ้านของผู้ขออนุญาต	กรมการปกครอง	0	1	ฉบับ	
2)	บัตรประจำตัวประชาชน ผู้ขออนุญาต	กรมการปกครอง	0	1	ฉบับ	
3)	ผู้ขออนุญาตเป็นคนต่างด้าวยื่นหนังสือเดินทาง	กระทรวงการต่างประเทศของประเทศไทย	0	1	ฉบับ	
4)	ผู้ขออนุญาตเป็นคนต่างด้าว ต้องยื่นหนังสือขออนุญาตให้ทำงาน	กระทรวงแรงงาน หรือผู้ว่าราชการจังหวัด	0	1	ฉบับ	

ที่	รายการเอกสาร ยื่นยันตัวตน	หน่วยงานภาครัฐผู้ ออกเอกสาร	จำนวนเอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
	ในประเทศ					
5)	หนังสือรับรอง การจดทะเบียน นิติบุคคลที่แจ้ง วัตถุประสงค์ และ ผู้มีอำนาจลงชื่อ แทนนิติบุคคลผู้ ขออนุญาต	กระทรวงพาณิชย์	0	1	ฉบับ	
6)	หนังสือรับรอง สัญชาติของนิติ บุคคล (บัญชี รายชื่อ ผู้ถือหุ้น) (เฉพาะนิติบุคคล ที่เป็นบริษัท)	กระทรวงพาณิชย์	0	1	ฉบับ	(คัดลอกจาก กระทรวงพาณิชย์ ไว้ไม่เกิน 6 เดือน)
7)	หนังสือรับรอง การประกอบ ธุรกิจนิติบุคคล ต่างด้าวไม่ขัด พระราชบัญญัติ การประกอบ ธุรกิจคนต่างด้าว พ.ศ. 2542 ตาม ประเภทธุรกิจ อาหารที่ขอ อนุญาต หรือบัตร ส่งเสริมการลงทุน ตามประเภท ธุรกิจอาหารที่ ได้รับการส่งเสริม การลงทุน	กระทรวงพาณิชย์	0	1	ฉบับ	
8)	ทะเบียนบ้านของ สถานที่ผลิตและ สถานที่เก็บ อาหาร	กรมการปกครอง	0	1	ฉบับ	
9)	ทะเบียนบ้าน สำนักงานใหญ่	กรมการปกครอง	0	1	ฉบับ	
11)	หนังสือสำคัญ แสดงการจด ทะเบียนวิสาหกิจ ชุมชน	สำนักงานเกษตร อำเภอ	0	1	ฉบับ	

ที่	รายการเอกสาร ยืนยันตัวตน	หน่วยงานภาครัฐผู้ ออกเอกสาร	จำนวนเอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
10)	คำสั่งสำนักงาน เขตพื้นที่ การศึกษา เรื่อง ย้ายและแต่งตั้ง ข้าราชการครูและ บุคลากร การศึกษา(ของ ผู้อำนวยการ โรงเรียน)	สำนักงานเขตพื้นที่ การศึกษา	0	1	ฉบับ	

15.2) เอกสารอื่น ๆ สำหรับยื่นเพิ่มเติม

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ ออกเอกสาร	จำนวนเอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
1)	1.กรณีการขอ อนุญาตผลิต อาหาร					
2)	1.1แบบ ตรวจสอบคำขอ และบันทึก ข้อบกพร่องคำขอ อนุญาตตั้ง โรงงานผลิต อาหาร (แบบ อ.1)	ศูนย์บริการ ผลิตภัณฑ์สุขภาพ เบ็ดเสร็จ กลุ่มงาน คุ้มครองผู้บริโภคฯ สสจ.ร้อยเอ็ด	1	0	ฉบับ	-
3)	1.2คำขออนุญาต ตั้งโรงงานผลิต อาหาร (แบบ อ.1) (ผู้ดำเนิน กิจการหรือ กรรมการที่มี อำนาจลงนาม ตามหนังสือ	สำนักอาหาร	1	0	ฉบับ	-

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ ออกเอกสาร	จำนวนเอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
	รับรองของนิติ บุคคลเป็นผู้ลง นามในแบบคำขอ ฯ)					
4)	เอกสารที่ เกี่ยวข้อง 1.3 ทะเบียนบ้านของ ผู้ขออนุญาต ใน กรณีผู้ขออนุญาต เป็นคนต่างด้าว ต้อง ยื่นหนังสือ อนุญาตให้ทำงาน ในประเทศ ซึ่ง ออกให้โดย กระทรวงแรงงาน หรือผู้ว่าราชการ จังหวัด 1.4 บัตร ประจำตัว ประชาชน ใน กรณีผู้ขออนุญาต เป็นคนต่างด้าว ต้องยื่นสำเนา หนังสือเดินทาง 1.5 ใบทะเบียน พาณิชย์ (เฉพาะ บุคคลธรรมดา) 1.6 หนังสือ รับรองการจด ทะเบียนนิติบุคคล ที่แจ้ง	-		1	ชุด	-

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ ออกเอกสาร	จำนวนเอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
	วัตถุประสงค์ และ ผู้มีอำนาจลงชื่อ แทนนิติบุคคลผู้ ขออนุญาต (เฉพาะนิติบุคคล)					
5)	เอกสารที่ เกี่ยวข้อง (ต่อ) 1.7 หนังสือ รับรองสัญชาติ ของนิติบุคคลจาก กระทรวงพาณิชย์ (บัญชีรายชื่อ ผู้ ถือหุ้น) (เฉพาะ นิติบุคคลที่เป็น บริษัท) (คัดลอก จากกระทรวง พาณิชย์ไว้ไม่เกิน 6 เดือน) ในกรณี ที่ผู้ขออนุญาต เป็นนิติบุคคลต่าง ตัว ต้องยื่น หนังสือรับรอง การประกอบ ธุรกิจนิติบุคคล ต่างตัวจาก กระทรวงพาณิชย์ ว่าไม่ขัด พระราชบัญญัติ การประกอบ ธุรกิจคนต่างตัว พ.ศ. 2542 ตาม		0	1	ชุด	-

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ ออกเอกสาร	จำนวนเอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
	ประเภทธุรกิจ อาหารที่ขอ อนุญาต หรือบัตร ส่งเสริมการลงทุน ตามประเภท ธุรกิจอาหารที่ ได้รับการส่งเสริม การลงทุน					
6)	(ต่อ) 1.8 ทะเบียนบ้านของ สถานที่ผลิตและ สถานที่เก็บ อาหาร 1.9 หนังสือ ยินยอมให้ใช้ สถานที่ (ฉบับ จริง) หรือสัญญา เช่าสถานที่ผลิต และ สถานที่เก็บ อาหาร (ถ้ามี) 1.10 หนังสือ แสดงว่าเป็นผู้ ได้รับมอบหมาย ให้ดำเนินกิจการ ของนิติบุคคลผู้ขอ อนุญาต (เฉพาะ นิติบุคคล) ติด อากรแสตมป์ 30 บาท (ต่อผู้ดำเนิน กิจการ 1 คน) อาจต้อง		0	1	ชุด	(1ทะเบียนบ้าน สำนักงานใหญ่ (ถ้ามี) 2กรณีหนังสือ ยินยอมให้ใช้ สถานที่ผลิตหรือ สถานที่เก็บอาหาร หรือสัญญาเช่า สถานที่ผลิตหรือ สถานที่เก็บอาหาร ต้องแนบหลักฐาน ผู้ยินยอมให้ใช้ สถานที่ฯ หรือผู้ให้ เช่าสถานที่ฯ กรณี ผู้ให้เช่าเป็นบุคคล ธรรมดาให้แนบ สำเนาบัตร ประจำตัว ประชาชนและ สำเนาทะเบียน บ้าน กรณีผู้ให้เช่า เป็นนิติบุคคลให้ แนบหนังสือการจด

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ ออกเอกสาร	จำนวนเอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
	<p>ประทับตราของ บริษัทด้วยในกรณี ที่ระบุไว้ใน หนังสือรับรอง การจด ทะเบียน(ฉบับ จริง1 ฉบับ) 1.11 หนังสือมอบ อำนาจทั่วไป (กรณีผู้ดำเนิน กิจการไม่ได้มา ดำเนินการด้วย ตนเอง) ตีตรากร แสตมป์ 30 บาท (ต่อผู้รับมอบ อำนาจ 1คน)</p>					ทะเบียนนิติบุคคล เพิ่มเติมด้วย)
7)	<p>เอกสารที่ เกี่ยวข้อง (ต่อ) 1.12 แบบแปลน แผนผังที่ถูกต้อง ตามมาตราส่วน (ระบุชื่อและที่ตั้ง ทุกแผ่น) ประกอบด้วย 1.12.1 แผนที่ แสดงที่ตั้งของ โรงงานและสิ่ง ปลูกสร้างที่อยู่ใน บริเวณใกล้เคียง 1.12.210.2 แผนผังแสดงสิ่ง</p>		0	2	ชุด	-

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ ออกเอกสาร	จำนวนเอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
	<p>ปลูกสร้างภายใน บริเวณที่ดินของ โรงงาน รวมทั้ง ระบบ กำจัดน้ำ เสียและบ่อ บาดาล (ถ้ามี) 1.12.3 แบบ แปลนแผนผังของ อาคารสถานที่ ผลิตและสถานที่ เก็บอาหารที่ ถูกต้องตาม มาตราส่วน รวมถึงรูป ด้านหน้า ด้านข้าง รูปตัด แปลนพื้น ทุกชั้น ตำแหน่ง เครื่องจักร และ ข้อมูล รายละเอียดการ ผลิตอื่นๆ</p>					
8)	<p>เอกสารที่ เกี่ยวข้อง (ต่อ) 1.12.4 เอกสาร รายละเอียดต่างๆ เช่น รายการ เครื่องมือ เครื่องจักร กรรมวิธีการผลิต ที่มาของน้ำใช้ สูตรส่วนประกอบ</p>		0	2	ชุด	-

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ ออกเอกสาร	จำนวนเอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
	ประเภทอาหาร ภาชนะบรรจุ วิธีการบริโภค กรรมวิธีการล้าง เครื่องจักร วิธีการ กำจัดขยะ จำนวนคนงาน					
9)	1.13กรณีมีการใช้ เครื่องมือ เครื่องจักรหรือ อุปกรณ์การผลิต ร่วมกันสำหรับ การผลิตอาหาร หลายชนิดต้องมี มาตรการป้องกัน การปนเปื้อนที่ เหมาะสมเพิ่มเติม		0	2	ชุด	
10)	1.14กรณีอาหาร ที่ผลิตเป็นอาหาร ที่บรรจุอยู่ใน ภาชนะบรรจุที่ปิด สนิทชนิดที่มี ความเป็นกรดต่ำ และชนิดปรับกรด (Low-acid Canned Foods and Acidified Foods) ต้องมี สำเนาหลักฐาน เพิ่มเติม คือ • หลักฐานการ		0	2	ชุด	

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ ออกเอกสาร	จำนวนเอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
	<p>ฝึกอบรมหลักสูตร ผู้ควบคุม กระบวนการผลิต (Retort Supervisor)</p> <ul style="list-style-type: none"> หลักฐานแสดง วุฒิการศึกษา, การฝึกอบรม, ประสบการณ์ของ ผู้กำหนด กระบวนการฆ่า เชื้อด้วยความ ร้อน (Process Authority)) (สถานที่ผลิตอยู่ ต่างจังหวัดใช้ 2 ชุด) 					
11)	<p>1.15กรณีเป็น อาหารที่มีความ เป็นกรดต่ำ ต้อง ส่งเอกสาร ประกอบการ พิจารณาเพิ่มเติม ดังนี้</p> <p>ก. การศึกษาการ กระจายอุณหภูมิ ในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution)ข. การศึกษาการ แทรกผ่านความ</p>			2	ชุด	<p>(ก. การศึกษาการ กระจายอุณหภูมิ ในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution) ที่ ถูกต้องตามหลัก ทางวิชาการ และ เป็นปัจจุบัน ซึ่ง ต้องศึกษา ณ สถานที่ผลิตก่อน การใช้งาน หรือ เมื่อมีการ ปรับเปลี่ยน อุปกรณ์และ</p>

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ ออกเอกสาร	จำนวนเอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
	<p>ร้อนในผลิตภัณฑ์ อาหาร (Heat Penetration) ค. การกำหนด กระบวนการฆ่า เชื้อด้วยความ ร้อน ต้องศึกษา ภายใต้ปัจจัย เกี่ยวกับสปอร์ ของจุลินทรีย์ที่ เป็นเป้าหมายใน การกำหนดการ ฆ่าเชื้อ (ดูรายละเอียด ตามหมายเหตุ)</p>					<p>โครงสร้างที่อาจมี ผลกระทบต่อการ ทำงานของเครื่อง ฆ่าเชื้อ เอกสาร ดังกล่าว ต้อง ดำเนินการและ ออกเอกสารโดยผู้ กำหนด กระบวนการฆ่า เชื้อด้วยความร้อน (Process Authority) สำหรับเครื่องฆ่า เชื้อแบบใช้ความ ดันเพิ่ม (Overpressure retorts) ให้ศึกษา การกระจายความ ร้อนในเครื่องฆ่า เชื้อทุกเครื่อง และ ทุกบรรจุภัณฑ์ แต่ ถ้าเป็นเครื่องฆ่า เชื้อแบบใช้น้ำ (Steam retort) ไม่จำเป็นต้อง ศึกษาทุกเครื่อง ข. การศึกษา การแทรกผ่าน ความร้อนใน ผลิตภัณฑ์อาหาร (Heat</p>

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ ออกเอกสาร	จำนวนเอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
						<p>Penetration) ที่ ถูกต้องทางวิชาการ และเป็นปัจจุบัน ซึ่งต้องศึกษา ณ สถานะเดียวกับ ผลิตภัณฑ์ที่ทำการ ผลิตจริง ได้แก่ เมื่อผลิตผลิตภัณฑ์ ใหม่ หรือเมื่อมี การเปลี่ยน ข้อกำหนดของ ผลิตภัณฑ์ หรือ เมื่อมีการเปลี่ยน ภาชนะบรรจุ เฉพาะสำหรับ ผลิตภัณฑ์แต่ละ ชนิด แต่ละขนาด บรรจุ เอกสาร ดังกล่าวต้อง ดำเนินการและ ออกเอกสารโดย ผู้กำหนด กระบวนการฆ่า เชื้อด้วยความร้อน (Process Authority) ค. การกำหนด กระบวนการฆ่า เชื้อด้วยความร้อน ต้องศึกษาภายใต้ ปัจจัย</p>

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ ออกเอกสาร	จำนวนเอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
						<p>เกี่ยวกับสปอร์ของ จุลินทรีย์ที่เป็น เป้าหมายในการ กำหนดการฆ่าเชื้อ ได้แก่ คลอสทริเดียม โบทู ลินัม (Clostridium botulinum) หรือ กรณีที่ใช้ตัวชี้วัด อื่น ต้องมีหลักฐาน ทางวิชาการว่ามีค่า การต้านทานความ ร้อนที่เทียบเท่า หรือสูงกว่าสปอร์ ของ คลอสทริเดียม โบทูลินัม (Clostridium botulinum)</p>
12)	<p>1.15 กรณีเป็น อาหารชนิดที่ปรับ กรด ต้องส่ง เอกสาร ประกอบการ พิจารณาเพิ่มเติม ดังนี้ (ดูรายละเอียด ตามหมายเหตุ)</p>			2	ชุด	<p>(ก. เอกสาร การศึกษาอุณหภูมิ และเวลาที่ใช้ใน การฆ่าเชื้อ ผลิตภัณฑ์แต่ละ ชนิด และแต่ละ ขนาดบรรจุอย่าง เหมาะสม มีการ ระบุค่าความเป็น กรดต่างสมดุลของ ผลิตภัณฑ์ ในกรณี ที่ผลิตภัณฑ์มีขึ้น</p>

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ ออกเอกสาร	จำนวนเอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
						<p>เนื้ออยู่ในของเหลว ต้องระบุช่วงเวลา มากที่สุดและ อุณหภูมิในการเก็บ เพื่อการปรับสภาพ ชิ้นเนื้อนั้นให้เป็น กรด โดยกำหนดให้ ค่าความเป็นกรด ต่างสมดุลของ ผลิตภัณฑ์เท่ากับ หรือต่ำกว่า 4.6 ภายในระยะเวลาที่ กำหนดในกรรมวิธี การผลิตที่กำหนด ภายหลังการฆ่าเชื้อ ด้วยความร้อน</p> <p>ข. การกำหนด กระบวนการฆ่า เชื้อ ต้องมี การศึกษาภายใต้ การควบคุมค่า ความเป็นกรดต่าง พร้อมทั้งระบุปัจจัย วิกฤตที่ใช้กำหนด กระบวนการฆ่า เชื้อเพื่อให้มั่นใจว่า อาหารนั้นจะไม่มี การเจริญของ จุลินทรีย์ที่ทำให้ เกิดโรค โดยแสดง ไว้ในกรรมวิธีการ</p>

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ ออกเอกสาร	จำนวนเอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
						ผลิตภัณฑ์กำหนด)
13)	1.16กรณีผลิตน้ำ บริโภคในภาชนะ บรรจุที่ปิดสนิท, น้ำแข็ง,น้ำแร่ ธรรมชาติ ต้องมี เอกสารที่ เกี่ยวข้องเพิ่มเติม คือ สำเนาผล วิเคราะห์น้ำดิบ		0	2	ชุด	-
14)	1.17กรณีผลิตนม พร้อมบริโภค ชนิดเหลวที่ผ่าน กรรมวิธีฆ่าเชื้อ ด้วยความร้อน โดยวิธีพาสเจอร์ ไรส์ต้องแนบ เอกสาร ผู้ควบคุม กระบวนการผลิต เพิ่มเติม(สถานที่ ผลิตต่างจังหวัดใช้ 2 ชุด)		0	2	ชุด	
15)	1.19 กรณีใช้ เครื่องจักรร่วมกัน ในการผลิตอาหาร หลายประเภท ต้องแสดง มาตรการป้องกัน การปนเปื้อน เพิ่มเติม	-	1	0	ฉบับ	
16)	2.กรณีการขอเพิ่ม		0	0	ฉบับ	

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ ออกเอกสาร	จำนวนเอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
	ประเภทอาหาร					
17)	2.1 แบบ ตรวจสอบคำขอ และบันทึก ข้อบกพร่องคำขอ อนุญาตผลิต อาหาร (ตามแบบ อ.1)	ศูนย์บริการ ผลิตภัณฑ์สุขภาพ เบ็ดเสร็จ กลุ่มงาน คุ้มครองผู้บริโภคฯ สสจ.ร้อยเอ็ด	1	0	ฉบับ	-
18)	2.2 คำขออนุญาต ผลิตอาหาร (ตาม แบบ อ.1) (ผู้ ดำเนินกิจการ หรือกรรมการที่มี อำนาจลงนาม ตามหนังสือ รับรองของนิติ บุคคลเป็นผู้ลง นามในแบบคำขอ ฯ)	สำนักอาหาร	1	0	ฉบับ	-
19)	2.3 ใบอนุญาต ผลิตอาหารที่เคย ได้รับอนุญาตแล้ว	สำนักอาหารหรือ ศูนย์บริการ ผลิตภัณฑ์สุขภาพ เบ็ดเสร็จ กลุ่มงาน คุ้มครองผู้บริโภคฯ สสจ.ร้อยเอ็ด	1	1	ชุด	-
20)	2.4 เอกสาร เหมือนการขอ อนุญาตผลิตและ เพิ่มเอกสาร ดังต่อไปนี้(ดูตาม หมายเหตุ)			2	ชุด	(กรณีสถานที่ผลิต เคยได้รับอนุญาต จากสำนักงาน คณะกรรมการ อาหารและยาหรือ สำนักงาน

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ ออกเอกสาร	จำนวนเอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
						สาธารณสุขจังหวัด ร้อยเอ็ดและ ประสงค์จะเพิ่ม ประเภทอาหารที่ มอบอำนาจให้ จังหวัดดำเนินการ ต้องส่งสูตร ส่วนประกอบ กรรมวิธีการผลิต รายการเครื่องจักร ที่ใช้ของผลิตภัณฑ์ เดิมที่เคยได้รับ อนุญาตทุกชนิด เพิ่มเติม)

16. ค่าธรรมเนียม

- 1) เครื่องจักรที่ใช้มีกำลังรวมไม่ถึง 5 แรงม้าและคนงานตั้งแต่ 7 คน แต่ไม่ถึง 20 คน
หมายเหตุ - ค่าธรรมเนียม 3,000 บาท
- 2) เครื่องจักรที่ใช้มีกำลังรวมไม่ถึง 5 แรงม้าและคนงานตั้งแต่ 20 คนขึ้นไป
หมายเหตุ - ค่าธรรมเนียม 5,000 บาท
- 3) เครื่องจักรที่ใช้มีกำลังรวมตั้งแต่ 5 แรงม้า แต่ไม่ถึง 10 แรงม้า
หมายเหตุ - ค่าธรรมเนียม 6,000 บาท
- 4) เครื่องจักรที่ใช้มีกำลังรวมตั้งแต่ 10 แรงม้า แต่ไม่ถึง 25 แรงม้า
หมายเหตุ - ค่าธรรมเนียม 7,000 บาท
- 5) เครื่องจักรที่ใช้มีกำลังรวมตั้งแต่ 25 แรงม้า แต่ไม่ถึง 50 แรงม้า
หมายเหตุ - ค่าธรรมเนียม 8,000 บาท

6) เครื่องจักรที่ใช้มีกำลังรวมตั้งแต่ 50 แรงม้าขึ้นไป

หมายเหตุ - ค่าธรรมเนียม 10,000 บาท

(ให้ผู้ยื่นคำขอไปชำระค่าธรรมเนียมที่ฝ่ายการเงินซึ่งอยู่ในสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดร้อยเอ็ด ใช้เวลาโดยประมาณ 15 นาที เมื่อชำระค่าธรรมเนียมแล้ว นำใบเสร็จรับเงินมารับใบอนุญาตที่ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดร้อยเอ็ด)

17. ช่องทางการร้องเรียน

- 1) ช่องทางการร้องเรียน ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดร้อยเอ็ด ถนนเทวภิบาล อำเภอเมือง จังหวัดร้อยเอ็ด 45000 โทรศัพท์หมายเลข 0 4352 0177 โทรสาร 0 4351 1087

E-mail :fda101@gmail.com สายด่วน 1556

หมายเหตุ -

- 2) ช่องทางการร้องเรียน ศูนย์ดำรงธรรมจังหวัดร้อยเอ็ด ศาลากลางจังหวัดร้อยเอ็ด อำเภอเมือง จังหวัดร้อยเอ็ด 45000

หมายเหตุ -

- 3) ช่องทางการร้องเรียน ศูนย์จัดการเรื่องร้องเรียนและปราบปรามการกระทำผิดกฎหมายเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์สุขภาพ (ศรป.) สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา(ชั้น 1 อาคาร A ถนนติวานนท์ ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000

หมายเหตุ

- 4) ช่องทางการร้องเรียน ศูนย์บริการประชาชน สำนักปลัดสำนักนายกรัฐมนตรี(เลขที่ 1 ถ.พิษณุโลก เขตดุสิต กทม. 10300 / สายด่วน 1111 / www.1111.go.th / ตู้ ปณ.1111 เลขที่ 1 ถ.พิษณุโลก เขตดุสิต กทม. 10300)

หมายเหตุ

18. ตัวอย่างแบบฟอร์ม ตัวอย่าง และคู่มือการกรอก

- 1) แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่อง (กรณีขอใหม่)
แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องคำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร (แบบ อ.1)กรณีขอใหม่
- 2) แบบฟอร์มและตัวอย่างการกรอกข้อมูล
- คำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร (แบบ อ.1)
 - ตัวอย่างการกรอกคำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร (แบบ อ.1) กรณีบุคคลธรรมดา
 - ตัวอย่างการกรอกคำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร (แบบ อ.1) กรณีนิติบุคคล
 - ตัวอย่างหนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินกิจการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต (เฉพาะนิติบุคคล)
 - ตัวอย่างการกรอกหนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินกิจการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต (เฉพาะนิติ

บุคคล)

- ตัวอย่างหนังสือมอบอำนาจทั่วไป (กรณีผู้ดำเนินกิจการไม่ได้มาดำเนินการด้วยตนเอง)
- ตัวอย่างการกรอกหนังสือมอบอำนาจทั่วไป (กรณีผู้ดำเนินกิจการไม่ได้มาดำเนินการด้วยตนเอง)

3) รายละเอียดของแบบแปลนแผนผังและตัวอย่าง

- ตัวอย่างแผนที่สังเขปแสดงที่ตั้งโรงงานและสิ่งปลูกสร้างในบริเวณใกล้เคียง
- ตัวอย่างแบบแปลนแผนผังแสดงสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณที่ดินของโรงงาน
- ตัวอย่างแบบแปลนแผนผัง รูปด้านหน้า
- ตัวอย่างแบบแปลนแผนผัง รูปด้านข้าง
- ตัวอย่างสถานที่ผลิตอยู่ข้างที่พักอาศัย รูปด้านหน้า, รูปด้านข้าง
- ตัวอย่างแบบแปลนแบบตึกแถว รูปด้านหน้า
- ตัวอย่างแบบแปลนแบบตึกแถว รูปด้านข้าง
- ตัวอย่างแบบแปลนพื้นที่ตึกแถวทุกชั้น
- ตัวอย่างแบบทาว์นเฮาส์ตัดแปลงจากที่พักอาศัย รูปด้านหน้า
- ตัวอย่างแบบทาว์นเฮาส์ตัดแปลงจากที่พักอาศัย รูปด้านข้าง
- ตัวอย่างแบบแปลนพื้นที่ทาว์นเฮาส์ตัดแปลงจากที่พักอาศัย ทุกชั้น
- ตัวอย่างสถานที่ผลิตที่ตัดแปลงด้านข้างที่พักอาศัยเป็นสถานที่ผลิต รูปด้านหน้า รูปด้านข้าง
- ตัวอย่างแบบแปลนพื้นที่สถานที่ผลิตที่ตัดแปลงด้านข้างที่พักอาศัยเป็นสถานที่ผลิต
- ตัวอย่างรูปตัดของอาคารที่ใช้ในการผลิตอาหาร

4) รายการแสดงเอกสารรายละเอียดต่างๆ และตัวอย่าง

- ตัวอย่างอาหารประเภท เต้าหู้นมสด
- ก. รายการเครื่องมือเครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต โดยระบุแรงม้าเปรียบเทียบแต่ละรายการ และแสดงแรงม้ารวม
- ข. กรรมวิธีการผลิตอาหารแต่ละชนิดโดยละเอียด และแผนภูมิกรรมวิธีการผลิตที่สอดคล้องกับเครื่องจักรที่แสดงไว้ในแบบแปลนพื้นและในรายการเครื่องมือเครื่องจักร
- ค. ที่มาของน้ำที่ใช้ในการผลิต
- ง. สูตรส่วนประกอบของอาหารเป็นร้อยละของน้ำหนัก และแสดงที่มาของวัตถุดิบแต่ละรายการ
- จ. ประเภทและชนิดของอาหารที่จะผลิต ตลอดจนปริมาณผลิตแต่ละชนิด
- ฉ. ภาชนะบรรจุอาหาร(ชนิด ขนาด สี)
- ช. วิธีการบริโภค

ช. กรรมวิธีการล้างเครื่องจักร ภาชนะบรรจุ และอุปกรณ์ต่างๆ

ฉ. วิธีการกำจัดขยะมูลฝอย

ญ. จำนวนคนงานชาย-หญิง

ฎ. จำนวนห้องน้ำ

5) แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่อง (กรณีเพิ่มประเภท)

-แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องคำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร (แบบ อ.1)กรณีเพิ่มประเภท

19. หมายเหตุ

1. การขออนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.1) และการขอเพิ่มประเภทอาหาร ใช้ระยะเวลาทั้งสิ้น 18 วันทำการ โดยเริ่มนับระยะเวลาตั้งแต่เจ้าหน้าที่ได้รับเอกสารที่ครบถ้วนตามที่ระบุไว้ในคู่มือประชาชนเรียบร้อยแล้ว และแจ้งผลการพิจารณาภายใน 7 วันนับแต่วันพิจารณาแล้วเสร็จ จนถึง ลงนามอนุญาตโดยผู้มีอำนาจ ไม่นับรวมเวลาปรับปรุงแก้ไขสถานที่ผลิต ความไม่พร้อมของผู้ประกอบการ และชี้แจงข้อมูลของผู้ประกอบการ

2. เอกสารที่เป็นสำเนาทั้งหมดต้องลงลายมือชื่อรับรองสำเนาโดยผู้ดำเนินการหรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลหรือผู้รับมอบอำนาจทั่วไปที่มีอำนาจลงนามรับรองเอกสารได้