

ทะเบียนเลขที่ ๐๐๑/๒๕๖๐


วันที่ออก ๓๑ สิงหาคม ๒๕๖๐ และวันที่หมดอายุ ๓๑ สิงหาคม ๒๕๖๓

บริษัท เอสเอไอ โกลบอล (ประเทศไทย) จำกัด

๑. ข้อมูลการติดต่อ

ที่ตั้งสำนักงาน	เลขที่ ๕๒/๑๒๐ ห้องเอบี ชั้น ๓ อาคารชุดแกรนด์หลังสวนคอนโดมิเนียม ซอยหลังสวน ถนนเพลินจิต เขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร ๑๐๓๓๐
โทรศัพท์	๐-๒๖๕๗-๑๙๔๗
โทรสาร	๐-๒๖๕๗-๑๙๔๘
e-mail	Wiparat.yindee@saiglobal.com หรือ Vichit.Krupanyamat@saiglobal.com
Website	www.saiglobal.com

๒. ขอบข่ายการให้บริการและอัตราค่าใช้จ่าย

ขอบข่ายการให้บริการ	อัตราค่าใช้จ่าย	ขั้นตอนการดำเนินงาน
๒.๑ การตรวจประเมินและออกหนังสือรับรองมาตรฐานระบบการผลิตตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร	๑๙,๐๐๐ บาท/Man-day	
๒.๒ การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย เพื่อใช้เป็นหลักฐานประกอบการต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร	๑๘,๐๐๐ บาท/Man-day	

หมายเหตุ : อัตราค่าใช้จ่ายที่แสดงในตารางเป็นเพียงค่าใช้จ่ายในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารเบื้องต้น ซึ่งไม่รวมค่าใช้จ่ายอื่น ๆ เช่น ค่าเดินทาง ค่าจัดทำใบรับรองมาตรฐานระบบการผลิตภาษาอื่น ๆ และค่าธรรมเนียม เป็นต้น

ดังนั้น ผู้สนใจขอรับบริการดังกล่าว **ควร** สอบถามรายละเอียดและศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมของแต่ละบริษัทตามข้อ ๑ และ ๒ เพื่อเปรียบเทียบข้อมูลก่อนการตัดสินใจ

๓. ขอบข่ายมาตรฐานการตรวจประเมินและผู้ตรวจประเมิน

๓.๑ การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษา	
๑) นางสาวสุวดี เวชมณี	(หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน/ผู้ตรวจประเมิน)
๒) นางสาวศศิวิมล อานมณี	(หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน/ผู้ตรวจประเมิน)
๓) นายธรรมฤทธิ์ สังข์สัมฤทธิ์	(หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน/ผู้ตรวจประเมิน)
๔) นางสาววารีย์ สันตสุธารมย์	(ผู้ตรวจประเมิน)
๕) นางสาวสุวิมล ฤทธิ์แสนต่อ	(ผู้ตรวจประเมิน)
๓.๒ การตรวจประเมินสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๐) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๓)	
๑) นางสาวสุวดี เวชมณี	(หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน/ผู้ตรวจประเมิน)
๒) นางสาวศศิวิมล อานมณี	(หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน/ผู้ตรวจประเมิน)

๓. ขอบข่ายมาตรฐานการตรวจประเมินและผู้ตรวจประเมิน (ต่อ)

๓.๓ การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๒) พ.ศ.๒๕๕๕ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP)	
๑) นางสาวสุวดี เวชมณี	(หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน/ผู้ตรวจประเมิน)
๒) นางสาวศศิวิมล อานมณี	(หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน/ผู้ตรวจประเมิน)
๓) นายธรรมฤทธิ์ สังข์สัมฤทธิ์	(หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน/ผู้ตรวจประเมิน)
๔) นางสาววารีย์ สันตุสฐารมย์	(ผู้ตรวจประเมิน)
๕) นางสาวสุวิมล ฤทธิ์แสนตอ	(ผู้ตรวจประเมิน)
๓.๔ การตรวจประเมินสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๘) พ.ศ. ๒๕๔๙ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์	
๑) นางสาวศศิวิมล อานมณี	(หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน/ผู้ตรวจประเมิน)
๒) นางสาวสุวิมล ฤทธิ์แสนตอ	(ผู้ตรวจประเมิน)
๓.๕ การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๙) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด	
๑) นางสาวศศิวิมล อานมณี	(หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน/ผู้ตรวจประเมิน)
๒) นางสาวสุวิมล ฤทธิ์แสนตอ	(ผู้ตรวจประเมิน)

หมายเหตุ : ข้อมูล ณ วันที่ ๓๑ สิงหาคม ๒๕๖๐ กรุณาติดตามข้อมูลรายชื่อผู้ตรวจสอบที่เป็นปัจจุบันที่เว็บไซต์สำนักอาหาร http://food.fda.moph.go.th/Unit_name.php