

**คู่มือสำหรับประชาชน : การขอแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (กรณีต้องตรวจสอบสถานที่ผลิต) ได้แก่ การเพิ่มประเภทอาหาร / การย้ายสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร / การขอเปลี่ยนแปลงแก้ไข เช่น การเพิ่ม-ลดสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร การเปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผัง หรือการเพิ่ม-ลดเครื่องจักร**

หน่วยงานที่ให้บริการ : สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

**หลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไข (ถ้ามี) ในการยื่นคำขอ และในการพิจารณาอนุญาต**  
หลักเกณฑ์

1. สถานที่ผลิตที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน หมายถึง สถานที่ผลิตที่มีการใช้เครื่องจักรกำลังรวมไม่ถึง 5 แรงม้า และใช้คนงานไม่ถึง 7 คน โดยใช้เครื่องจักรหรือไม่ก็ตาม
2. ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. 2557 ระบุว่า การแก้ไขรายละเอียดเกี่ยวกับสถานที่ผลิตอาหารและเปลี่ยนแปลงรายการอาหารกรณีสถานที่ผลิตไม่เข้าข่ายเป็นโรงงาน ให้ยื่นแบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายเป็นโรงงาน ตามแบบ สป.2 แบบท้ายระเบียบนี้ พร้อมหลักฐานที่ระบุไว้ในแบบ สป.2
3. สถานที่ผลิตอาหารต้องปฏิบัติตามข้อกฎหมายแล้วแต่กรณี 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 เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (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)
4. การย้ายสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหารไปตั้ง ณ จังหวัดใหม่ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์การย้ายสถานที่เกี่ยวกับการอนุญาต

## อาหารไปตั้ง ณ จังหวัดใหม่

### เงื่อนไข

1. ผู้ยื่นคำขอต้องยื่นคำขอและเอกสารหลักฐานด้วยตนเองโดยการรับคำขอที่ OSSC สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา บริการด้วยระบบนัดหมายล่วงหน้าผ่านทางเว็บไซต์สำนักอาหารหรือทางโทรศัพท์
  2. ผู้มายื่นคำขอ ต้องสามารถให้ข้อมูลรายละเอียดเกี่ยวกับสถานที่และผลิตภัณฑ์ที่ยื่นคำขอได้ และมีอำนาจตัดสินใจและลงนามรับทราบข้อบกพร่องได้ (กรณีไม่ใช่ผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการผู้มีอำนาจของนิติบุคคลให้มีหนังสือมอบอำนาจให้มีอำนาจดำเนินการแทนแนบด้วย)
  3. กำหนดให้ผู้ยื่นคำขอต้องจัดเรียงเอกสารแบบคำขอและหลักฐานประกอบ พร้อมตรวจสอบให้ครบถ้วนถูกต้อง ตามแบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่อง (Checklist) และให้ผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลเป็นผู้ลงนามในแบบคำขอฯ ส่วนเอกสารอื่นๆ บุคคลที่สามารถลงนามรับรองได้แก่ ผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการที่มีอำนาจฯ หรือ ผู้รับมอบอำนาจ
  4. การขออนุญาตผลิตอาหารที่เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีการใช้สารอาหารหรือสารเคมีชนิดใหม่ (Novel Ingredients) ที่ยังไม่ได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หรือเป็นผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ (Novel Food) ต้องผ่านการประเมินความปลอดภัยโดยผู้เชี่ยวชาญ และรับรองโดยคณะกรรมการอาหารก่อนจึงจะขออนุญาตผลิตอาหารได้) (ศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมที่คู่มือสำหรับประชาชน เรื่องการขอประเมินความปลอดภัยอาหาร)
  5. การไม่อนุญาตคำขอ : สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจะพิจารณาไม่อนุญาตคำขอฯ ในกรณีต่างๆ ดังต่อไปนี้
    - 5.1 กรณีผลการตรวจสอบเอกสารหลักฐานแล้วพบว่าไม่สมบูรณ์หรือไม่ถูกต้องตามหลักกฎหมายและหลักวิชาการ หรือไม่สอดคล้องตามรายละเอียดที่ระบุไว้ในคู่มือสำหรับประชาชน
    - 5.2 กรณีผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารไม่เป็นไปตามข้อกำหนดที่ระบุในหลักเกณฑ์ข้อ 3.1-3.8 ข้างต้น หรือผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารไม่ถูกต้องตรงตามเอกสารหลักฐานที่ผู้ยื่นคำขอฯ ส่งมอบเอกสารหลักฐานไว้ หรือกรณีที่ผู้ประกอบการไม่สามารถปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องเล็กน้อยให้แล้วเสร็จได้ตามเวลาที่กำหนด
  6. ในกรณีที่คำขอหรือเอกสารหลักฐานไม่ครบถ้วน และ/หรือมีความบกพร่องไม่สมบูรณ์เป็นเหตุให้ไม่สามารถพิจารณาได้ เจ้าหน้าที่จะจัดทำบันทึกความบกพร่องของรายการเอกสารหรือหลักฐานที่ต้องยื่นเพิ่มเติมโดยผู้รับบริการจะต้องดำเนินการแก้ไขหรือยื่นเอกสารเพิ่มเติมภายในระยะเวลาที่กำหนดในวันที่ยื่นคำขอฯ มิเช่นนั้นจะถือว่าผู้รับบริการละทิ้งคำขอ
  7. กรณีกรรมวิธีการผลิตมีความซับซ้อนหรือเป็นเทคโนโลยีใหม่ จะต้องผ่านการพิจารณาโดยคณะทำงาน/คณะกรรมการ/หรือผู้เชี่ยวชาญ จะต้องใช้ระยะเวลาเพิ่มจากที่ระบุไว้ในคู่มือฉบับนี้โดยประมาณ 30-90 วันทำการ หรือมากกว่า แล้วแต่กรณี
- หมายเหตุ ขั้นตอนการดำเนินงานตามคู่มือจะเริ่มนับระยะเวลาตั้งแต่เจ้าหน้าที่ได้รับเอกสารครบถ้วนตามที่ระบุไว้ในคู่มือสำหรับประชาชนเรียบร้อยแล้ว และจะแจ้งผลการพิจารณาภายใน 7 วันนับแต่วันพิจารณาแล้วเสร็จ

### ช่องทางการให้บริการ

<b>สถานที่ให้บริการ</b> (หมายเหตุ: (กรุณานัดหมายล่วงหน้าผ่านเว็บไซต์สำนักอาหาร <a href="http://203.157.72.105/foodbooking/">http://203.157.72.105/foodbooking/</a> หรือโทรศัพท์ 0 2590 7187, 0 2590 7011 เพื่อความสะดวกในการรับบริการ )	<b>ระยะเวลาเปิดให้บริการ</b> เปิดให้บริการวัน จันทร์ ถึง วัน ศุกร์ (ยกเว้นวันหยุดที่ทางราชการกำหนด) ตั้งแต่เวลา 08:30 - 16:30 น. (มีพักเที่ยง)
--	--

<p>กรณีสถานที่ผลิตตั้งอยู่ในกรุงเทพฯ หรือกรณีสถานที่ผลิตตั้งอยู่ต่างจังหวัดและผลิตอาหารที่ไม่ได้มอบอำนาจให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด / ติดต่อด้วยตนเอง ณ หน่วยงานที่อยู่: สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ (One Stop Service Center : OSSC) ชั้น 1 ตึกสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา 88/24 กระทรวงสาธารณสุข ถ. ติวานนท์ นนทบุรี 11000 โทรศัพท์: 0 2590 7443, 0 2590 7320 /ติดต่อด้วยตนเอง ณ หน่วยงาน</p>	
<p><b>สถานที่ให้บริการ</b> (หมายเหตุ: -) 2. กรณีสถานที่ผลิตตั้งอยู่ต่างจังหวัดและผลิตอาหารที่มีการมอบอำนาจให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเป็นผู้อนุญาตที่อยู่: สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข) ช่องทางการติดต่อ: สามารถดูรายละเอียดของทางการติดต่อสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพิ่มเติมได้ที่ <a href="http://www.moph.go.th/moph-links-province-2.php">http://www.moph.go.th/moph-links-province-2.php</a> /ติดต่อด้วยตนเอง ณ หน่วยงาน</p>	<p><b>ระยะเวลาเปิดให้บริการ</b> เปิดให้บริการวัน จันทร์ ถึง วันศุกร์ (ยกเว้นวันหยุดที่ทางราชการกำหนด) ตั้งแต่เวลา 08:30 - 16:30 น. (มีพักเที่ยง)</p>

**ขั้นตอน ระยะเวลา และส่วนงานที่รับผิดชอบ**  
ระยะเวลาในการดำเนินการรวม : 60 วันทำการ

ลำดับ	ขั้นตอน	ระยะเวลา	ส่วนที่รับผิดชอบ
1)	<p><b>การตรวจสอบเอกสาร</b> ผู้ประกอบการยื่นคำขอและเอกสารหลักฐานประกอบการพิจารณา ตามวันเวลาที่นัดหมาย (หมายเหตุ: -)</p>	0 นาที	สำนักอาหาร
2)	<p><b>การตรวจสอบเอกสาร</b> เจ้าหน้าที่ตรวจสอบความครบถ้วนของเอกสารหลักฐาน (หมายเหตุ: -)</p>	90 นาที	สำนักอาหาร
3)	<p><b>การตรวจสอบเอกสาร</b> กรณีเอกสารไม่ครบถ้วน ให้ผู้ยื่นคำขอดำเนินการแก้ไข ขอบกพร่องตามบันทึกข้อบกพร่อง ภายในเวลาที่กำหนด และมายื่นที่เจ้าหน้าที่สำนักอาหารตามรายชื่อที่ระบุในใบรับคำขอ (หมายเหตุ: -)</p>	0 นาที	สำนักอาหาร
4)	<p><b>การตรวจสอบเอกสาร</b> กรณีเอกสารครบถ้วนผู้ยื่นคำขอได้รับใบรับคำขอไว้เป็นหลักฐาน (หมายเหตุ: -)</p>	5 นาที	สำนักอาหาร
5)	<p><b>การพิจารณา</b> กรณีสถานที่ผลิตตั้งอยู่ในกรุงเทพมหานครผู้ประเมิน/ คณะผู้ประเมิน/ผู้เชี่ยวชาญ ประเมินความถูกต้องและสอดคล้องตามกฎหมายทั้งด้านสถานที่ (โดยการตรวจสอบสถานที่ผลิต) และด้านเอกสาร (หมายเหตุ: -)</p>	33 วันทำการ	สำนักอาหาร
6)	<p><b>การพิจารณา</b> กรณีสถานที่ผลิตอาหารตั้งอยู่ต่างจังหวัดและผลิตประเภทอาหารที่มอบอำนาจให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเป็นผู้อนุญาต คณะผู้ประเมินของจังหวัด ประเมินความถูกต้องและสอดคล้องตามกฎหมายทั้งด้านสถานที่และด้านเอกสาร (หมายเหตุ: (ดำเนินการและระยะเวลาขึ้นกับสำนักงาน</p>	0 วันทำการ	สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข

ลำดับ	ขั้นตอน	ระยะเวลา	ส่วนที่รับผิดชอบ
	สาธารณสุขจังหวัด))		
7)	<p><b>การพิจารณา</b> กรณีสถานที่ผลิตอาหารตั้งอยู่ต่างจังหวัดและผลิตประเภทอาหารที่ไม่ได้มอบอำนาจให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเป็นผู้อนุญาต</p> <p>1. กรณียื่นคำขอฯ ณ ศูนย์ OSSC สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จะส่งเอกสารที่ผ่านการตรวจสอบแล้วว่าถูกต้องครบถ้วนให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดซึ่งสถานที่ผลิตนั้นตั้งอยู่ เพื่อให้ตรวจประเมินความถูกต้องและสอดคล้องตามกฎหมาย แล้วรายงานการตรวจประเมินกลับให้ อย. เพื่อพิจารณาการอนุญาตต่อไป</p> <p>(หมายเหตุ: -)</p>	58 วันทำการ	สำนักอาหาร
8)	<p><b>การพิจารณา</b> 2 กรณียื่นคำขอฯ ณ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สสจ. จะส่งคำขอฯและหลักฐานประกอบการขออนุญาตที่ตรวจสอบแล้วให้ อย. พิจารณา</p> <p>2.1กรณีเอกสารที่ผ่านการตรวจสอบโดย อย. แล้วถูกต้องครบถ้วน อย. จะส่งเอกสารให้ สสจ. ซึ่งสถานที่ผลิตนั้นตั้งอยู่ให้ตรวจประเมินความถูกต้องและสอดคล้องตามกฎหมาย แล้วรายงานการตรวจประเมินกลับให้ อย. เพื่อพิจารณาการอนุญาตต่อไป</p> <p>2.2กรณีเอกสารที่ผ่านการตรวจสอบโดย อย. แล้วไม่ถูกต้องครบถ้วน อย. จะส่งเอกสารหลักฐานคืน สสจ. เพื่อให้ สสจ. แจ้งผลการไม่อนุญาตต่อผู้ยื่นคำขอต่อไป</p> <p>(หมายเหตุ: (สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดและสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา))</p>	58 วันทำการ	สำนักอาหาร
9)	<p><b>การลงนาม/คณะกรรมการมีมติ</b> ผู้มีอำนาจลงนาม พิจารณาอนุญาตหรือไม่อนุญาต (หมายเหตุ: ( กรณีสถานที่ผลิตตั้งอยู่ต่างจังหวัดและผลิตอาหารที่มีการมอบอำนาจให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สสจ. จะเป็นผู้อนุญาต และระยะเวลาดำเนินการขึ้นกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด))</p>	1 วันทำการ	สำนักอาหาร
10)	<p>-</p> <p>1)กรณีสถานที่ผลิตตั้งอยู่ในกรุงเทพมหานคร หรือกรณีอยู่ต่างจังหวัดแต่ผู้ประกอบการประสงค์จะมารับเอกสารการอนุญาตเอง เจ้าหน้าที่แจ้งผลการพิจารณาภายใน 7 วันทำการหลังเสร็จสิ้นการพิจารณาและส่งมอบ สบ.2 แก่ผู้ประกอบการ (หมายเหตุ: -)</p>	60 นาที	สำนักอาหาร
11)	<p>-</p> <p>2) กรณีสถานที่ผลิตอาหารตั้งอยู่ต่างจังหวัด เจ้าหน้าที่แจ้งผลการพิจารณาภายใน 7 วันทำการหลังเสร็จสิ้นการพิจารณาและจัดส่งเอกสารให้แก่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพื่อส่งมอบให้ผู้ประกอบการต่อไป (หมายเหตุ: (ระยะเวลาดำเนินการขึ้นกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด))</p>	90 นาที	สำนักอาหาร

**รายการเอกสาร หลักฐานประกอบ**

ลำดับ	ชื่อเอกสาร จำนวน และรายละเอียดเพิ่มเติม (ถ้ามี)	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร
1)	<b>1. การขอเพิ่มประเภทอาหารฉบับจริง 0 ฉบับ</b>	สำนักอาหาร

ลำดับ	ชื่อเอกสาร จำนวน และรายละเอียดเพิ่มเติม (ถ้ามี)	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร
	สำเนา 0 ฉบับ หมายเหตุ -	
2)	<b>1.1 แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่อง ฉบับจริง 1 ฉบับ</b> สำเนา 0 ฉบับ หมายเหตุ -	สำนักอาหาร
3)	<b>1.2แบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน ตามแบบ สบ.2 (ผู้ดำเนินการหรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลเป็นผู้ลงนามในแบบคำขอฯ และต้องพิมพ์เท่านั้น)</b> ฉบับจริง 2 ฉบับ สำเนา 0 ฉบับ หมายเหตุ -	สำนักอาหาร
4)	<b>1.3 สำเนาคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.1) ที่ได้รับอนุญาตไว้ 1.4 สำเนาแบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.2) ที่เคยได้รับอนุญาตไว้ (ถ้ามี)</b> ฉบับจริง 0 ชุด สำเนา 1 ชุด หมายเหตุ -	สำนักอาหาร
5)	<b>1.5 แบบแปลนแผนผัง จำนวน 1 ชุด ยกเว้นสถานที่ผลิตอยู่ต่างจังหวัด จะใช้ 2 ชุด (ระบุชื่อและที่ตั้งทุกแผ่น)ได้แก่</b> ฉบับจริง 1 ชุด สำเนา 0 ชุด หมายเหตุ -	-
6)	<b>1.5.1 แผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงานและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง 1.5.2 แผนผังแสดงสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณที่ดินของโรงงาน รวมทั้งระบบการกำจัดน้ำเสียและบ่อน้ำบาดาล (ถ้ามี) 1.5.3 แบบแปลนแผนผังที่ถูกต้องตามมาตรฐาน เช่นรูปด้านหน้า ด้านข้าง รูปตัด แปลนพื้น แสดงตำแหน่งเครื่องจักรและข้อมูลรายละเอียดการผลิตอื่นๆ (ดูตัวอย่างตามรายละเอียดอื่น ตัวอย่างแบบแปลนแผนผังและดูรายละเอียดตามหมายเหตุ)</b> ฉบับจริง 1 ชุด สำเนา 0 ชุด หมายเหตุ (กรณีอาหารที่ผลิตเป็นอาหารที่บรรจุอยู่ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดปรับกรด (Low-acid Canned Foods and Acidified Foods) ต้องมีสำเนาหลักฐานเพิ่มเติม คือ <ul style="list-style-type: none"> <li>• หลักฐานการฝึกอบรมหลักสูตรผู้ควบคุมกระบวนการผลิต (Retort Supervisor)</li> <li>• หลักฐานแสดง วุฒิการศึกษา, การฝึกอบรม, ประสบการณ์ของผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority) <ul style="list-style-type: none"> <li>- กรณีเป็นอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ ต้องส่งเอกสารประกอบการพิจารณา ดังนี้ <ul style="list-style-type: none"> <li>ก. การศึกษาการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution) ที่ถูกต้องตามหลักทางวิชาการ และเป็นปัจจุบัน ซึ่งต้องศึกษา ณ สถานที่ผลิตก่อนการใช้งาน หรือเมื่อมีการปรับเปลี่ยนอุปกรณ์และโครงสร้างที่อาจมีผลกระทบต่อการทำงานของเครื่องฆ่าเชื้อ เอกสารดังกล่าว ต้องดำเนินการและออกเอกสารโดยผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority) สำหรับเครื่องฆ่าเชื้อแบบใช้ความดันเพิ่ม (Overpressure retorts) ให้ศึกษาการกระจายความร้อนในเครื่องฆ่าเชื้อทุกเครื่อง และทุกบรรจุภัณฑ์ แต่ถ้าเป็นเครื่องฆ่าเชื้อแบบ</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	-

ลำดับ	ชื่อเอกสาร จำนวน และรายละเอียดเพิ่มเติม (ถ้ามี)	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร
	<p>ใช้ไอน้ำ (Steam retort) ไม่จำเป็นต้องศึกษาทุกเครื่อง</p> <p>ข. การศึกษาการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์อาหาร (Heat Penetration) ที่ถูกต้องทางวิชาการและเป็นปัจจุบัน ซึ่งต้องศึกษา ณ สภาวะเดียวกับผลิตภัณฑ์ที่ทำการผลิตจริง ได้แก่ เมื่อผลิตผลิตภัณฑ์ใหม่ หรือเมื่อมีการเปลี่ยนข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์ หรือ เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงขณะบรรจุเฉพาะสำหรับผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด แต่ละขนาดบรรจุ หรือ อื่นๆ เอกสารดังกล่าวต้องดำเนินการและออกเอกสารโดยผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority)</p> <p>ค. การกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน ต้องศึกษาภายใต้ปัจจัยเกี่ยวกับสเปกของจุลินทรีย์ที่เป็นเป้าหมายในการกำหนดการฆ่าเชื้อ ได้แก่ คลอสตริเดียม โบทูลินัม (Clostridium botulinum) หรือกรณีที่ใช้ตัวชี้วัดอื่น ต้องมีหลักฐานทางวิชาการว่ามีค่าการต้านทานความร้อนที่เทียบเท่าหรือสูงกว่าสเปกของ คลอสตริเดียม โบทูลินัม (Clostridium botulinum)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- กรณีเป็นอาหารชนิดที่ปรับกรด ต้องส่งเอกสารประกอบการพิจารณา ดังนี้</li> <li>ก. เอกสารการศึกษาอุณหภูมิและเวลาที่ใช้ในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด และแต่ละขนาดบรรจุอย่างเหมาะสม มีการระบุค่าความเป็นกรดต่างสมดุลของผลิตภัณฑ์ ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์มีขึ้นเนื้ออยู่ในของเหลว ต้องระบุช่วงเวลามากสุดและอุณหภูมิในการเก็บเพื่อการปรับสภาพขึ้นเนื้อนั้น ให้เป็นกรด โดยกำหนดให้ค่าความเป็นกรดต่างสมดุลของผลิตภัณฑ์ เท่ากับหรือต่ำกว่า 4.6 ภายในระยะเวลาที่กำหนดในกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด ภายหลังจากการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน</li> <li>ข. การกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อ ต้องมีการศึกษาภายใต้การควบคุมค่าความเป็นกรดต่าง พร้อมทั้งระบุปัจจัยวิกฤตที่ใช้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อเพื่อให้มั่นใจว่าอาหารนั้นจะไม่มีเจริญของจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค โดยแสดงไว้ในกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด</li> <li>- กรณีผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเอกสารที่เกี่ยวข้องเพิ่มเติม คือ สำเนาผลวิเคราะห์น้ำดิบ (ถ้ามี)</li> <li>- กรณีผลิตนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ต้องแนบเอกสาร ผู้ควบคุมกระบวนการผลิต</li> </ul>	
7)	<p><b>1.5.4 กรณีใช้เครื่องจักรร่วมกันในการผลิตอาหารหลายประเภท ต้องแสดงมาตรการป้องกันการปนเปื้อน</b> ฉบับจริง 1 ชุด สำเนา 0 ชุด หมายเหตุ (สถานที่ผลิตต่างจังหวัดใช้ 2 ชุด)</p>	-
8)	<p><b>1.5.5 กรณีสถานที่ผลิตเคยได้รับอนุญาตจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดและประสงค์จะเพิ่มประเภทอาหารที่ไม่ได้มอบอำนาจให้จังหวัดดำเนินการ ต้องส่งสูตรส่วนประกอบ กรรมวิธีการผลิต รายการเครื่องจักรที่ใช้ของผลิตภัณฑ์เดิมที่เคยได้รับอนุญาตทุกชนิดเพิ่มเติม</b> ฉบับจริง 1 ชุด สำเนา 0 ชุด หมายเหตุ (กรณีสถานที่ผลิตอยู่ต่างจังหวัดใช้ 2 ชุด)</p>	-
9)	<p><b>1.6 หนังสือมอบอำนาจทั่วไป (กรณีผู้ดำเนินการไม่ได้มาดำเนินการด้วยตนเอง) ติดอากรแสตมป์ 30 บาท (ต่อผู้รับมอบอำนาจ 1 คน) กรณีผู้ขออนุญาตเป็นนิติบุคคลการมอบอำนาจทั่วไปต้องเป็นไปตามเงื่อนไขของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต อาจต้องประทับตราสำคัญของบริษัทด้วยในกรณีที่ระบุไว้ในหนังสือรับรอง</b></p>	-

ลำดับ	ชื่อเอกสาร จำนวน และรายละเอียดเพิ่มเติม (ถ้ามี)	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร
	การจดทะเบียนนิติบุคคล ฉบับจริง 1 ฉบับ สำเนา 0 ฉบับ หมายเหตุ -	
10)	2.การขอย้ายสถานที่ผลิตอาหารและสถานที่เก็บอาหาร ฉบับจริง 0 ฉบับ สำเนา 0 ฉบับ หมายเหตุ -	สำนักอาหาร
11)	2.1 แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่อง ฉบับจริง 1 ฉบับ สำเนา 0 ฉบับ หมายเหตุ -	สำนักอาหาร
12)	2.2 แบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน ตาม แบบ สบ.2 (ผู้ดำเนินการหรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตาม หนังสือรับรองของนิติบุคคลเป็นผู้ลงนามในแบบคำขอฯ และต้อง พิมพ์เท่านั้น) ฉบับจริง 2 ฉบับ สำเนา 0 ฉบับ หมายเหตุ -	สำนักอาหาร
13)	2.3 สำเนาทะเบียนบ้านของสถานที่ผลิตแห่งใหม่ 2.4 หนังสือ ยินยอมให้ใช้สถานที่ (ฉบับจริง) หรือสำเนาสัญญาเช่าสถานที่ ผลิตและสถานที่เก็บอาหาร (ถ้ามี) ฉบับจริง 1 ชุด สำเนา 0 ชุด หมายเหตุ (แบบสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้าน ของผู้ให้เช่า(กรณีผู้ยินยอมให้ใช้สถานที่หรือผู้ให้เช่าเป็นบุคคลธรรมดา) หรือแบบหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล(กรณีผู้ยินยอมให้ใช้ สถานที่หรือผู้ให้เช่าเป็นนิติบุคคล)	-
14)	2.5 สำเนาคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.1) ที่ได้รับอนุญาตไว้ 2.6 สำเนาแบบการแก้ไขสถานที่ ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.2) ที่เคยได้รับอนุญาต ไว้ (ถ้ามี) ฉบับจริง 0 ชุด สำเนา 1 ชุด หมายเหตุ -	สำนักอาหาร
15)	2.7 เอกสารตามข้อ1.5 (หรือลำดับที่ 5-8) ของกรณีการขอเพิ่ม ประเภทอาหาร ฉบับจริง 1 ฉบับ สำเนา 0 ฉบับ หมายเหตุ (สถานที่ผลิตอาหารอยู่ต่างจังหวัดใช้ 2 ชุด)	-
16)	2.8 หนังสือมอบอำนาจทั่วไป (กรณีผู้ดำเนินการไม่ได้มา ดำเนินการด้วยตนเอง) ติดอากรแสตมป์ 30 บาท (ต่อผู้รับมอบ อำนาจ 1 คน) กรณีผู้ขออนุญาตเป็นนิติบุคคลการมอบอำนาจ ทั่วไปต้องเป็นไปตามเงื่อนไขของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต อาจต้อง ประทับตราสำคัญของบริษัทด้วย ในกรณีที่ระบุไว้ในหนังสือรับรอง การจดทะเบียนนิติบุคคล ฉบับจริง 1 ฉบับ สำเนา 0 ฉบับ หมายเหตุ -	-
17)	3. การขอย้ายเฉพาะสถานที่เก็บอาหาร ฉบับจริง 0 ฉบับ สำเนา 0 ฉบับ	สำนักอาหาร

ลำดับ	ชื่อเอกสาร จำนวน และรายละเอียดเพิ่มเติม (ถ้ามี)	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร
	หมายเหตุ -	
18)	<b>3.1 แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องฉบับจริง 1 ฉบับ สำเนา 0 ฉบับ</b> หมายเหตุ -	สำนักอาหาร
19)	<b>3.2 แบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน ตามแบบ สบ.2 (ผู้ดำเนินการหรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลเป็นผู้ลงนามในแบบคำขอฯ และต้องพิมพ์เท่านั้น)</b> ฉบับจริง 2 ฉบับ สำเนา 0 ฉบับ หมายเหตุ -	สำนักอาหาร
20)	<b>3.3 สำเนาทะเบียนบ้านของสถานที่เก็บอาหารแห่งใหม่ 3.4 หนังสือยินยอมให้ใช้สถานที่ (ฉบับจริง) หรือสำเนาสัญญาเช่าสถานที่เก็บอาหาร (ถ้ามี)</b> ฉบับจริง 1 ชุด สำเนา 0 ชุด หมายเหตุ (แบบสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ให้เช่า (กรณีผู้ยินยอมให้ใช้สถานที่หรือผู้ให้เช่าเป็นบุคคลธรรมดา) หรือแบบหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล (กรณีผู้ยินยอมให้ใช้สถานที่หรือผู้ให้เช่าเป็นนิติบุคคล))	-
21)	<b>3.5 แผนผังที่ถูกต้องตามมาตรฐาน ดังนี้(ระบุชื่อและที่ตั้งทุกแผ่น) สถานที่ผลิตอยู่ต่างจังหวัดใช้ 2 ชุด ดังนี้ (ดูรายละเอียดตามหมายเหตุ)</b> ฉบับจริง 1 ชุด สำเนา 0 ชุด หมายเหตุ (1 แผ่นที่สังเขปแสดงที่ตั้งของสถานที่เก็บอาหาร และสิ่งปลูกสร้างบริเวณใกล้เคียง เพื่อพิจารณาความเหมาะสมที่จะใช้เป็นสถานที่จัดเก็บอาหารที่ขออนุญาตผลิตและเป็นข้อมูลในการตรวจติดตาม 2 แผนผังภายในของสถานที่เก็บอาหาร ให้แสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้ ก. แผนผังแสดงตำแหน่งพร้อมประโยชน์ใช้สอยของอาคารต่าง ๆ ในบริเวณที่ตั้งของสถานที่เก็บอาหารและบริเวณข้างเคียง ข. แปลนพื้นที่แสดงบริเวณของห้องเก็บอาหาร พร้อมประโยชน์ใช้สอยของห้องหรือบริเวณต่าง ๆ ในชั้นของอาคารที่ใช้เก็บอาหาร โดยระบุมาตรฐานของแปลนพื้นที่ถูกต้องพร้อมแสดงทิศทางเดินผ่านเข้า-ออกแต่ละห้องในแบบแปลนด้วย ค. การจัดห้องหรือบริเวณที่เก็บอาหาร - ให้แสดงการจัดแยกเก็บอาหารแต่ละชนิดเป็นสัดส่วน - ให้แสดงระบบการถ่ายเทอากาศ ระบบแสงสว่าง - ให้แสดงอุปกรณ์ที่ใช้ในการเก็บและรักษาคุณภาพของอาหารให้คงสภาพตามความจำเป็น) )	-
22)	<b>3.6 สำเนาคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.1) ที่ได้รับอนุญาตไว้ 3.7 สำเนาแบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.2) ที่เคยได้รับอนุญาตไว้ (ถ้ามี)</b> ฉบับจริง 0 ชุด สำเนา 1 ชุด	สำนักอาหาร



ลำดับ	ชื่อเอกสาร จำนวน และรายละเอียดเพิ่มเติม (ถ้ามี)	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร
	หมายเหตุ -	
23)	<b>3.8</b> หนังสือมอบอำนาจทั่วไป (กรณีผู้ดำเนินการไม่ได้มาดำเนินการด้วยตนเอง) ติดอากรแสตมป์ 30 บาท (ต่อผู้รับมอบอำนาจ 1 คน) กรณีผู้ขออนุญาตเป็นนิติบุคคลการมอบอำนาจทั่วไปต้องเป็นไปตามเงื่อนไขของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต อาจต้องประทับตราสำคัญของบริษัทด้วย ในกรณีที่ระบุไว้ในหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล ฉบับจริง 1 ฉบับ สำเนา 0 ฉบับ หมายเหตุ -	-
24)	<b>4.</b> การขอเปลี่ยนแปลงแก้ไข เช่น เพิ่ม-ลดสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร การเปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผัง หรือการเพิ่ม-ลดเครื่องจักร เป็นต้น ฉบับจริง 0 ฉบับ สำเนา 0 ฉบับ หมายเหตุ -	สำนักอาหาร
25)	<b>4.1</b> แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่อง ฉบับจริง 1 ฉบับ สำเนา 0 ฉบับ หมายเหตุ -	สำนักอาหาร
26)	<b>4.2</b> แบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน ตามแบบ สบ.2 (ผู้ดำเนินการหรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลเป็นผู้ลงนามในแบบคำขอฯ และต้องพิมพ์เท่านั้น) ฉบับจริง 2 ฉบับ สำเนา 0 ฉบับ หมายเหตุ -	สำนักอาหาร
27)	<b>4.3</b> สำเนาทะเบียนบ้าน <b>4.4</b> หนังสือยินยอมให้ใช้สถานที่ (ฉบับจริง)หรือสำเนาสัญญาเช่าสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหาร (ถ้ามี) ฉบับจริง 1 ชุด สำเนา 0 ชุด หมายเหตุ (แบบสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ให้เช่า(กรณีผู้ยินยอมให้ใช้สถานที่หรือผู้ให้เช่าเป็นบุคคลธรรมดา) หรือแบบหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล(กรณีผู้ยินยอมให้ใช้สถานที่หรือผู้ให้เช่าเป็นนิติบุคคล)	-
28)	<b>4.5</b> เอกสารตามข้อ <b>1.5</b> (หรือลำดับที่ <b>5-8</b> ) ของกรณีการขอเพิ่มประเภทอาหาร ฉบับจริง 1 ชุด สำเนา 0 ชุด หมายเหตุ (สถานที่ผลิตอาหารอยู่ต่างจังหวัดใช้ 2 ชุด)	-
29)	<b>4.6</b> กรณีเพิ่ม-ลดเครื่องจักร ให้ระบุกำลังรวมที่เดิมที่ได้รับอนุญาต และระบุกำลังรวมที่เพิ่มขึ้นหรือลดลงจากเดิมด้วย ฉบับจริง 1 ชุด สำเนา 0 ชุด หมายเหตุ (สถานที่ผลิตอาหารอยู่ต่างจังหวัดใช้ 2 ชุด)	-
30)	<b>4.7</b> กรณีเป็นการขอเพิ่มสถานที่เก็บอาหาร ให้ส่งเอกสารเพิ่มเติม ดังนี้ (รายละเอียดตามหมายเหตุ) (สถานที่ผลิตอาหารอยู่ต่างจังหวัดใช้ 2 ชุด) ฉบับจริง 1 ชุด สำเนา 0 ชุด	-

ลำดับ	ชื่อเอกสาร จำนวน และรายละเอียดเพิ่มเติม (ถ้ามี)	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร
	<p>หมายเหตุ (ก. แผนผังแสดงตำแหน่งพร้อมประโยชน์ใช้สอยของอาคารต่าง ๆ ในบริเวณที่ตั้งของสถานที่เก็บอาหารและบริเวณข้างเคียง</p> <p>ข. แปลนพื้นแสดงบริเวณของห้องเก็บอาหาร พร้อมประโยชน์ใช้สอยของห้องหรือบริเวณต่าง ๆ ในชั้นของอาคารที่ใช้เก็บอาหาร โดยระบุมাত্রาส่วนของแปลนพื้นที่ถูกต้องพร้อมแสดงทิศทางเดินผ่านเข้า-ออกแต่ละห้องในแบบแปลนด้วย</p> <p>ค. การจัดห้องหรือบริเวณที่เก็บอาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ให้แสดงการจัดแยกเก็บอาหารแต่ละชนิดเป็นสัดส่วน</li> <li>- ให้แสดงระบบการถ่ายเทอากาศ ระบบแสงสว่าง</li> <li>- ให้แสดงอุปกรณ์ที่ใช้ในการเก็บและรักษาคุณภาพของอาหาร</li> </ul> <p>ให้คงสภาพตามความจำเป็นสภาพตามความจำเป็น</p>	
31)	<p><b>4.8</b> สำเนาคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.1) ที่ได้รับอนุญาตไว้ <b>4.9</b> สำเนาแบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.2) ที่เคยได้รับอนุญาตไว้ (ถ้ามี)</p> <p>ฉบับจริง 0 ชุด</p> <p>สำเนา 1 ชุด</p> <p>หมายเหตุ -</p>	สำนักอาหาร
32)	<p><b>4.10</b> หนังสือมอบอำนาจทั่วไป (กรณีผู้ดำเนินการไม่ได้มาดำเนินการด้วยตนเอง) ติดอากรแสตมป์ 30 บาท (ต่อผู้รับมอบอำนาจ 1 คน) กรณีผู้ขออนุญาตเป็นนิติบุคคลการมอบอำนาจทั่วไปต้องเป็นไปตามเงื่อนไขของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต อาจต้องประทับตราสำคัญของบริษัทด้วย ในกรณีที่ระบุไว้ในหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล)</p> <p>ฉบับจริง 1 ฉบับ</p> <p>สำเนา 0 ฉบับ</p> <p>หมายเหตุ -</p>	-

#### ค่าธรรมเนียม

ลำดับ	รายละเอียดค่าธรรมเนียม	ค่าธรรมเนียม (บาท / ร้อยละ)
1)	ไม่มีค่าธรรมเนียม (หมายเหตุ: -)	ค่าธรรมเนียม 0 บาท

#### ช่องทางการร้องเรียน แนะนำบริการ

ลำดับ	ช่องทางการร้องเรียน / แนะนำบริการ
1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• กรณีสถานประกอบการที่ตั้งอยู่ในกรุงเทพ ติดต่อเพื่อร้องเรียนได้ที่ ศูนย์จัดการเรื่องร้องเรียนและปราบปรามการกระทำผิดกฎหมายเกี่ยวกับ ผลิตภัณฑ์สุขภาพ (ศรป.) สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ชั้น 1 อาคาร 1 ถนนติวานนท์ ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000 โทรศัพท์หมายเลข 0 2590 7354 - 55 โทรสาร 0 2590 1556 E-mail :1556@fda.moph.go.th สายด่วน 1556 สำนักอาหาร โทร. 02-590-7320</li> <li>• กรณีสถานประกอบการที่ตั้งอยู่ในต่างจังหวัด ติดต่อเพื่อร้องเรียนได้ที่ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ที่สถานประกอบการตั้งอยู่</li> </ul> <p>(หมายเหตุ: -)</p>
2)	<p>ศูนย์บริการประชาชน สำนักปลัดสำนักนายกรัฐมนตรี</p> <p>(หมายเหตุ: ( เลขที่ 1 ถ.พิษณุโลก เขตดุสิต กทม. 10300 / สายด่วน 1111 / www.1111.go.th / ตู้ ปณ.1111 เลขที่ 1 ถ.พิษณุโลก เขตดุสิต กทม. 10300))</p>
3)	<p>ศูนย์รับเรื่องร้องเรียนการทุจริตในภาครัฐ</p> <p>(หมายเหตุ: (สำนักงานคณะกรรมการป้องกันและปราบปรามการทุจริตในภาครัฐ (สำนักงาน ป.ป.ท.) - 99 หมู่ 4 อาคารซอฟต์แวร์ปาร์ค ชั้น 2 ถนนแจ้งวัฒนะ ตำบลคลองเกลือ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120</p>

<b>ลำดับ</b>	<b>ช่องทางการร้องเรียน / แนะนำบริการ</b>
	- สายด่วน 1206 / โทรศัพท์ 0 2502 6670-80 ต่อ 1900 , 1904- 7 / โทรสาร 0 2502 6132 - www.pacc.go.th / www.facebook.com/PACC.GO.TH  ศูนย์รับเรื่องร้องเรียนสำหรับนักลงทุนต่างชาติ (The Anti-Corruption Operation center) Tel : +66 92 668 0777 / Line : Fad.pacc / Facebook : The Anti-Corruption Operation Center / Email : Fad.pacc@gmail.com))

#### แบบฟอร์ม ตัวอย่างและคู่มือการกรอก

ลำดับ	ชื่อแบบฟอร์ม
1)	แบบฟอร์มและตัวอย่างการกรอกแบบฟอร์ม (หมายเหตุ: -)
2)	ตัวอย่างแบบแปลนแผนผัง (หมายเหตุ: -)
3)	ตัวอย่างรายละเอียดอื่น (หมายเหตุ: -)
4)	แบบตรวจสอบค่าขอและบันทึกข้อบกพร่อง (กรณีขอเพิ่มประเภท) (หมายเหตุ: -)
5)	แบบตรวจสอบค่าขอและบันทึกข้อบกพร่อง (กรณีขอย้ายสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหาร) (หมายเหตุ: -)
6)	แบบตรวจสอบค่าขอและบันทึกข้อบกพร่อง (กรณีเพิ่มหรือลดสถานที่ผลิต เปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผัง เพิ่มหรือลดเครื่องจักร) (หมายเหตุ: -)
7)	หลักเกณฑ์การย้ายสถานที่เกี่ยวกับการอนุญาตอาหารไปตั้ง ณ จังหวัดใหม่ (หมายเหตุ: -)

#### หมายเหตุ

1. ระยะเวลาการขอแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สป.2) กรณีต้องตรวจสอบสถานที่ผลิต

1.1. การขอเพิ่มประเภทอาหาร ใช้ระยะเวลาทั้งสิ้น 35 วันทำการ (กรณีสถานที่ผลิตอาหารตั้งอยู่ในเขตกรุงเทพมหานคร) ระยะเวลา 60 วันทำการ (กรณีสถานที่ผลิตอาหารตั้งอยู่ต่างจังหวัดและผลิตประเภทอาหารที่ไม่ได้มอบอำนาจให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเป็นผู้อนุญาต)

1.2. การขออนุญาตย้ายสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร ระยะเวลา 35 วันทำการ กรณีย้ายข้ามจังหวัด 60 วันทำการ

1.3. การขอเปลี่ยนแปลงแก้ไข เช่น เพิ่ม-ลดสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร หรือเปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผัง หรือเพิ่ม-ลดเครื่องจักร เป็นต้น ระยะเวลา 35 วันทำการ (กรณีสถานที่ผลิตตั้งอยู่ในเขตกรุงเทพมหานคร) หรือระยะเวลา 60 วันทำการ (กรณีสถานที่ผลิตอาหารตั้งอยู่ต่างจังหวัดและผลิตประเภทอาหารที่ไม่ได้มอบอำนาจให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเป็นผู้อนุญาต)

โดยเริ่มนับระยะเวลาตั้งแต่ได้รับเอกสารที่ครบถ้วน จนถึงลงนามอนุญาตโดยผู้มีอำนาจ ไม่นับรวมเวลาปรับปรุงแก้ไขสถานที่ผลิตที่เป็นข้อบกพร่องเล็กน้อย ความไม่พร้อมของผู้ประกอบการ และการชี้แจงข้อมูลของผู้ประกอบการ

2. กรณีสถานที่ผลิตตั้งอยู่ต่างจังหวัดและผลิตอาหารที่มีการมอบอำนาจให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจะเป็นผู้อนุญาต และระยะเวลาดำเนินการขึ้นกับคู่มือประชาชนของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

3. เอกสารที่เป็นสำเนาทั้งหมดต้องลงลายมือชื่อรับรองสำเนาโดยผู้ดำเนินการหรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลหรือผู้รับมอบอำนาจทั่วไปที่มีอำนาจลงนามรับรองเอกสารได้

**เอกสารประกอบการพิจารณา : การขอแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (กรณีต้อง  
ตรวจสอบสถานที่ผลิต) ได้แก่ การเพิ่มประเภทอาหาร / การย้ายสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร /  
การขอเปลี่ยนแปลงแก้ไข เช่น การเพิ่ม-ลดสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร การเปลี่ยนแปลง  
แบบแปลนแผนผัง หรือการเพิ่ม-ลดเครื่องจักร**

หน่วยงานที่ให้บริการ : สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

**เอกสารประกอบการขออนุญาต**

	รายการเอกสาร	ตัวจริง	สำเนา	เงื่อนไข	
1	<b>1. การขอเพิ่มประเภทอาหาร</b>	0	0	-	<input type="checkbox"/>
2	<b>1.1 แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่อง</b>	1	0	-	<input type="checkbox"/>
3	<b>1.2แบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่าย โรงงาน ตามแบบ สบ.2 (ผู้ดำเนินกิจการหรือ กรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของ นิติบุคคลเป็นผู้ลงนามในแบบคำขอฯ และต้องพิมพ์ เท่านั้น)</b>	2	0	-	<input type="checkbox"/>
4	<b>1.3 สำเนาคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้า ข่ายโรงงาน (แบบ สบ.1) ที่ได้รับอนุญาตไว้ 1.4 สำเนาแบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้า ข่ายโรงงาน (แบบ สบ.2) ที่เคยได้รับอนุญาตไว้ (ถ้ามี)</b>	0	1	-	<input type="checkbox"/>
5	<b>1.5 แบบแปลนแผนผัง จำนวน 1 ชุด ยกเว้นสถานที่ ผลิตอยู่ต่างจังหวัด จะใช้ 2 ชุด (ระบุชื่อและที่ตั้ง ทุกแผ่น)ได้แก่</b>	1	0	-	<input type="checkbox"/>
6	<b>1.5.1 แผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงานและสิ่งปลูก สร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง 1.5.2 แผนผังแสดง สิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณที่ดินของโรงงาน รวมทั้ง ระบบการกำจัดน้ำเสียและบ่อบาดาล (ถ้ามี) 1.5.3 แบบแปลนแผนผังที่ถูกต้องตามมาตรฐาน เช่นรูป ด้านหน้า ด้านข้าง รูปตัด แปลนพื้น แสดงตำแหน่ง เครื่องจักรและข้อมูลรายละเอียดการผลิตอื่นๆ (ดู ตัวอย่างตามรายละเอียดอื่น ตัวอย่างแบบแปลน แผนผังและดูรายละเอียดตามหมายเหตุ)</b>	1	0	(กรณีอาหารที่ผลิตเป็น อาหารที่บรรจุอยู่ในภาชนะ บรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดปรับกรด (Low- acid Canned Foods and Acidified Foods) ต้องมี สำเนาหลักฐานเพิ่มเติม คือ • หลักฐานการ ฝึกอบรมหลักสูตรผู้ควบคุม กระบวนการผลิต (Retort Supervisor) • หลักฐานแสดง วุฒิการศึกษา, การฝึกอบรม , ประสบการณ์ของผู้ กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อ ด้วยความร้อน (Process Authority) - กรณีเป็นอาหารที่มีความ เป็นกรดต่ำ ต้องส่งเอกสาร ประกอบการพิจารณา ดังนี้ ก. การศึกษาการกระจาย อุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ	<input type="checkbox"/>

	รายการเอกสาร	ตัวจริง	สำเนา	เงื่อนไข	
				<p>(Temperature Distribution) ที่ถูกต้องตามหลักทางวิชาการ และเป็นปัจจุบัน ซึ่งต้องศึกษา ณ สถานที่ผลิตก่อนการใช้งาน หรือเมื่อมีการปรับเปลี่ยนอุปกรณ์และโครงสร้างที่อาจมีผลกระทบต่อการทำงานของเครื่องฆ่าเชื้อ เอกสารดังกล่าว ต้องดำเนินการและออกเอกสารโดยผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority) สำหรับเครื่องฆ่าเชื้อแบบใช้ความดันเพิ่ม (Overpressure retorts) ให้ศึกษาการกระจายความร้อนในเครื่องฆ่าเชื้อทุกเครื่อง และทุกบรรจุภัณฑ์ แต่ถ้าเป็นเครื่องฆ่าเชื้อแบบใช้ไอน้ำ (Steam retort) ไม่จำเป็นต้องศึกษาทุกเครื่อง</p> <p>ข. การศึกษาการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์อาหาร (Heat Penetration) ที่ถูกต้องทางวิชาการและเป็นปัจจุบัน ซึ่งต้องศึกษา ณ สภาวะเดียวกับผลิตภัณฑ์ที่ทำการผลิตจริง ได้แก่ เมื่อผลิตผลิตภัณฑ์ใหม่ หรือเมื่อมีการเปลี่ยนข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์ หรือ เมื่อมีการเปลี่ยนภาชนะบรรจุ เฉพาะสำหรับผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด แต่ละขนาดบรรจุ หรืออื่นๆ เอกสารดังกล่าว ต้องดำเนินการและออกเอกสารโดยผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority)</p> <p>ค. การกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน ต้องศึกษาภายใต้ปัจจัยเกี่ยวกับสปอร์ของจุลินทรีย์ที่เป็นเป้าหมายในการกำหนดการฆ่าเชื้อ ได้แก่ คลอสทริเดียม โบทูลินัม</p>	

	รายการเอกสาร	ตัวจริง	สำเนา	เงื่อนไข	
				<p>(Clostridium botulinum) หรือกรณีที่ไข่ตัวชี้วัดอื่น ต้องมีหลักฐานทางวิชาการ ว่ามีค่าการต้านทานความร้อนที่เทียบเท่าหรือสูงกว่า สปอร์ของ คลอสทริเดียม โบทูลินัม (Clostridium botulinum)</p> <p>- กรณีเป็นอาหารชนิดที่ ปรับกรด ต้องส่งเอกสาร ประกอบการพิจารณา ดังนี้</p> <p>ก. เอกสารการศึกษา อุณหภูมิและเวลาที่ไข่ในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์แต่ละ ชนิด และแต่ละขนาดบรรจุ อย่างเหมาะสม มีการระบุค่า ความเป็นกรดต่างสมมูล ของผลิตภัณฑ์ ในกรณีที่ ผลิตภัณฑ์มีชั้นเนื้ออยู่ใน ของเหลว ต้องระบุช่วงเวลา มากสุดและอุณหภูมิในการ เก็บเพื่อการปรับสภาพชั้น เนื้อนั้นให้เป็นกรด โดย กำหนดให้ค่าความเป็นกรด ต่างสมมูลของผลิตภัณฑ์ เท่ากับหรือต่ำกว่า 4.6 ภายในระยะเวลาที่กำหนด ในกรรมวิธีการผลิตที่ กำหนด ภายหลังจากการ ฆ่าเชื้อด้วยความร้อน</p> <p>ข. การกำหนด กระบวนการฆ่าเชื้อ ต้องมี การศึกษาภายใต้การ ควบคุมค่าความเป็นกรด ต่าง พร้อมทั้งระบุปัจจัย วิกฤตที่ไข่กำหนด กระบวนการฆ่าเชื้อเพื่อให้ มั่นใจว่าอาหารนั้นจะไม่มี การเจริญของจุลินทรีย์ที่ทำให้ เกิดโรค โดยแสดงไว้ใน กรรมวิธีการผลิตที่กำหนด</p> <p>- กรณีผลิตน้ำบริโภคใน ภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้อง มีเอกสารที่ เกี่ยวข้องเพิ่มเติม คือ สำเนาผลวิเคราะห์น้ำดิบ (ถ้ามี)</p> <p>- กรณีผลิตนมพร้อม บริโภคชนิดเหลวที่ผ่าน กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ ต้องแนบเอกสาร ผู้ควบคุม</p>	

	รายการเอกสาร	ตัวจริง	สำเนา	เงื่อนไข	
				กระบวนการผลิต )	
7	1.5.4 กรณีใช้เครื่องจักรร่วมกันในการผลิตอาหารหลายประเภทต้องแสดงมาตรการป้องกันการปนเปื้อน	1	0	(สถานที่ผลิตต่างจังหวัดใช้ 2 ชุด)	<input type="checkbox"/>
8	1.5.5 กรณีสถานที่ผลิตเคยได้รับอนุญาตจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดและประสงค์จะเพิ่มประเภทอาหารที่ไม่ได้มอบอำนาจให้จังหวัดดำเนินการ ต้องส่งสูตรส่วนประกอบ กรรมวิธีการผลิต รายการเครื่องจักรที่ใช้ของผลิตภัณฑ์เดิมที่เคยได้รับอนุญาตทุกชนิดเพิ่มเติม	1	0	(กรณีสถานที่ผลิตอยู่ต่างจังหวัดใช้ 2 ชุด)	<input type="checkbox"/>
9	1.6 หนังสือมอบอำนาจทั่วไป (กรณีผู้ดำเนินการไม่ได้มาดำเนินการด้วยตนเอง) ตัดอากรแสตมป์ 30 บาท (ต่อผู้รับมอบอำนาจ 1 คน) กรณีผู้ขออนุญาตเป็นนิติบุคคลการมอบอำนาจทั่วไปต้องเป็นไปตามเงื่อนไขของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต อาจต้องประทับตราสำคัญของบริษัทด้วยในกรณีที่ระบุไว้ในหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล	1	0	-	<input type="checkbox"/>
10	2.การขอย้ายสถานที่ผลิตอาหารและสถานที่เก็บอาหาร	0	0	-	<input type="checkbox"/>
11	2.1 แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่อง	1	0	-	<input type="checkbox"/>
12	2.2 แบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน ตามแบบ สบ.2 (ผู้ดำเนินการหรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลเป็นผู้ลงนามในแบบคำขอฯ และต้องพิมพ์เท่านั้น)	2	0	-	<input type="checkbox"/>
13	2.3 สำเนาทะเบียนบ้านของสถานที่ผลิตแห่งใหม่ 2.4 หนังสือยินยอมให้ใช้สถานที่ (ฉบับจริง) หรือสำเนาสัญญาเช่าสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหาร (ถ้ามี)	1	0	(แนบสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ให้เช่า (กรณีผู้ยินยอมให้ใช้สถานที่หรือผู้ให้เช่าเป็นบุคคลธรรมดา)หรือแนบหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล(กรณีผู้ยินยอมให้ใช้สถานที่หรือผู้ให้เช่าเป็นนิติบุคคล)	<input type="checkbox"/>
14	2.5 สำเนาคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.1) ที่ได้รับอนุญาตไว้ 2.6 สำเนาแบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.2) ที่เคยได้รับอนุญาตไว้ (ถ้ามี)	0	1	-	<input type="checkbox"/>
15	2.7 เอกสารตามข้อ1.5 (หรือลำดับที่ 5-8) ของกรณีการขอเพิ่มประเภทอาหาร	1	0	(สถานที่ผลิตอาหารอยู่ต่างจังหวัดใช้ 2 ชุด)	<input type="checkbox"/>

	รายการเอกสาร	ตัวจริง	สำเนา	เงื่อนไข	
16	<b>2.8</b> หนังสือมอบอำนาจทั่วไป (กรณีผู้ดำเนินการไม่ได้มาดำเนินการด้วยตนเอง) ติดอากรแสตมป์ 30 บาท (ต่อผู้รับมอบอำนาจ 1 คน) กรณีผู้ขออนุญาตเป็นนิติบุคคลการมอบอำนาจทั่วไปต้องเป็นไปตามเงื่อนไขของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต อาจต้องประทับตราสำคัญของบริษัทด้วย ในกรณีที่ระบุไว้ในหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล	1	0	-	<input type="checkbox"/>
17	<b>3.</b> การขอย้ายเฉพาะสถานที่เก็บอาหาร	0	0	-	<input type="checkbox"/>
18	<b>3.1</b> แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่อง	1	0	-	<input type="checkbox"/>
19	<b>3.2</b> แบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน ตามแบบ สบ.2 (ผู้ดำเนินการหรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลเป็นผู้ลงนามในแบบคำขอฯ และต้องพิมพ์เท่านั้น)	2	0	-	<input type="checkbox"/>
20	<b>3.3</b> สำเนาทะเบียนบ้านของสถานที่เก็บอาหารแห่งใหม่ <b>3.4</b> หนังสือยินยอมให้ใช้สถานที่ (ฉบับจริง) หรือสำเนาสัญญาเช่าสถานที่เก็บอาหาร (ถ้ามี)	1	0	(แบบสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ให้เช่า (กรณีผู้ยินยอมให้ใช้สถานที่หรือผู้ให้เช่าเป็นบุคคลธรรมดา)หรือแบบหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล(กรณีผู้ยินยอมให้ใช้สถานที่หรือผู้ให้เช่าเป็นนิติบุคคล)	<input type="checkbox"/>
21	<b>3.5</b> แผนผังที่ถูกต้องตามมาตรฐาน ดังนี้(ระบุชื่อและที่ตั้งทุกแผ่น) สถานที่ผลิตอยู่ต่างจังหวัดใช้ 2 ชุด ดังนี้ (ดูรายละเอียดตามหมายเหตุ)	1	0	(1 แผนผังที่สังเขปแสดงที่ตั้งของสถานที่เก็บอาหาร และสิ่งปลูกสร้างบริเวณใกล้เคียง เพื่อพิจารณาความเหมาะสมที่จะใช้เป็นสถานที่จัดเก็บอาหารที่ขออนุญาตผลิตและเป็นข้อมูลในการตรวจติดตาม 2 แผนผังภายในของสถานที่เก็บอาหาร ให้แสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้ ก. แผนผังแสดงตำแหน่งพร้อมประโยชน์ใช้สอยของอาคารต่าง ๆ ในบริเวณที่ตั้งของสถานที่เก็บอาหารและบริเวณข้างเคียง ข. แปลนพื้นแสดงบริเวณของห้องเก็บอาหารพร้อมประโยชน์ใช้สอยของห้องหรือบริเวณต่าง ๆ ในชั้นของอาคารที่ใช้เก็บอาหาร โดยระบุมาตราส่วน	<input type="checkbox"/>



	รายการเอกสาร	ตัวจริง	สำเนา	เงื่อนไข	
				ของแปลนพื้นที่ถูกต้อง พร้อมแสดงทิศทางเดินผ่าน เข้า-ออกแต่ละห้องในแบบ แปลนด้วย ค. การจัดห้องหรือ บริเวณที่เก็บอาหาร - ให้แสดงการ จัดแยกเก็บอาหารแต่ละ ชนิดเป็นสัดส่วน - ให้แสดงระบบการ ถ่ายเทอากาศ ระบบแสง สว่าง - ให้แสดงอุปกรณ์ ที่ใช้ในการเก็บและรักษา คุณภาพของอาหารให้คง สภาพตามความจำเป็น )	
22	3.6 สำเนาคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้า ข่ายโรงงาน (แบบ สบ.1) ที่ได้รับอนุญาตไว้ 3.7 สำเนาแบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้า ข่ายโรงงาน (แบบ สบ.2) ที่เคยได้รับอนุญาตไว้ (ถ้ามี)	0	1	-	<input type="checkbox"/>
23	3.8หนังสือมอบอำนาจทั่วไป (กรณีผู้ดำเนินการ ไม่ได้มาดำเนินการด้วยตนเอง) ตัดอากรแสตมป์ 30 บาท (ต่อผู้รับมอบอำนาจ 1 คน) กรณีผู้ขอ อนุญาตเป็นนิติบุคคลการมอบอำนาจทั่วไปต้อง เป็นไปตามเงื่อนไขของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต อาจ ต้องประทับตราสำคัญของบริษัทด้วย ในกรณีที่ระบุ ไว้ในหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล	1	0	-	<input type="checkbox"/>
24	4.การขอเปลี่ยนแปลงแก้ไข เช่น เพิ่ม-ลดสถานที่ ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร การเปลี่ยนแปลงแบบ แปลนแผนผัง หรือการเพิ่ม-ลดเครื่องจักร เป็นต้น	0	0	-	<input type="checkbox"/>
25	4.1 แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่อง	1	0	-	<input type="checkbox"/>
26	4.2แบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่าย โรงงาน ตามแบบ สบ.2 (ผู้ดำเนินการหรือ กรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของ นิติบุคคลเป็นผู้ลงนามในแบบคำขอฯ และต้องพิมพ์ เท่านั้น)	2	0	-	<input type="checkbox"/>
27	4.3 สำเนาทะเบียนบ้าน 4.4 หนังสือยินยอมให้ ใช้สถานที่ (ฉบับจริง)หรือสำเนาสัญญาเช่าสถานที่ ผลิตและสถานที่เก็บอาหาร (ถ้ามี)	1	0	(แบบสำเนาบัตรประจำตัว ประชาชนและสำเนา ทะเบียนบ้านของผู้ให้เช่า (กรณีผู้ยินยอมให้ใช้ สถานที่หรือผู้ให้เช่าเป็น บุคคลธรรมดา)หรือแบบ หนังสือรับรองการจด ทะเบียนนิติบุคคล(กรณีผู้ ยินยอมให้ใช้สถานที่หรือ	<input type="checkbox"/>

	รายการเอกสาร	ตัวจริง	สำเนา	เงื่อนไข	
				ผู้ให้เข้าเป็นนิติบุคคล)	
28	4.5 เอกสารตามข้อ1.5 (หรือลำดับที่ 5-8) ของ กรณีการขอเพิ่มประเภทอาหาร	1	0	(สถานที่ผลิตอาหารอยู่ ต่างจังหวัดใช้ 2 ชุด)	<input type="checkbox"/>
29	4.6 กรณีเพิ่ม-ลดเครื่องจักร ให้ระบุกำลังแรงม้า รวมเดิมที่เคยได้รับอนุญาต และระบุกำลังแรงม้าที่ เพิ่มขึ้นหรือลดลงจากเดิมด้วย	1	0	(สถานที่ผลิตอาหารอยู่ ต่างจังหวัดใช้ 2 ชุด)	<input type="checkbox"/>
30	4.7กรณีเป็นการขอเพิ่มสถานที่เก็บอาหาร ให้ส่ง เอกสารเพิ่มเติมดังนี้ (ดูรายละเอียดตามหมายเหตุ) (สถานที่ผลิตอาหารอยู่ต่างจังหวัดใช้ 2 ชุด)	1	0	(ก. แผนผังแสดง ตำแหน่งพร้อมประโยชน์ใช้ สอยของอาคารต่าง ๆ ใน บริเวณที่ตั้งของสถานที่เก็บ อาหารและบริเวณข้างเคียง ข. แพลนพื้นที่แสดง บริเวณของห้องเก็บอาหาร พร้อมประโยชน์ใช้สอย ของห้องหรือบริเวณต่าง ๆ ในชั้นของอาคารที่ใช้เก็บ อาหาร โดยระบุนาตราส่วน ของแปลนพื้นที่ถูกต้อง พร้อมแสดงทิศทางเดินผ่าน เข้า-ออกแต่ละห้องในแบบ แปลนด้วย ค. การจัดห้องหรือ บริเวณที่เก็บอาหาร - ให้แสดงการ จัดแยกเก็บอาหารแต่ละ ชนิดเป็นส่วน - ให้แสดงระบบการ ถ่ายเทอากาศ ระบบแสง สว่าง - ให้แสดงอุปกรณ์ ที่ใช้ในการเก็บและรักษา คุณภาพของอาหารให้คง สภาพตามความจำเป็น สภาพตามความจำเป็น )	<input type="checkbox"/>
31	4.8 สำเนาคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้า ข่ายโรงงาน (แบบ สบ.1) ที่ได้รับอนุญาตไว้ 4.9 สำเนาแบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้า ข่ายโรงงาน (แบบ สบ.2) ที่เคยได้รับอนุญาตไว้ (ถ้ามี)	0	1	-	<input type="checkbox"/>
32	4.10หนังสือมอบอำนาจทั่วไป (กรณีผู้ดำเนิน กิจการไม่ได้มาดำเนินการด้วยตนเอง) ติดอากร แสตมป์ 30 บาท (ต่อผู้รับมอบอำนาจ 1 คน) กรณี ผู้ขออนุญาตเป็นนิติบุคคลการมอบอำนาจทั่วไป ต้องเป็นไปตามเงื่อนไขของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต อาจต้องประทับตราสำคัญของบริษัทด้วย ในกรณีที่ ระบุไว้ในหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล)	1	0	-	<input type="checkbox"/>

**แบบฟอร์มคำขออนุญาต**

	<b>รายการเอกสาร</b>	<b>เงื่อนไข</b>	
1	แบบฟอร์มและตัวอย่างการกรอกแบบฟอร์ม	-	<input type="checkbox"/>
2	ตัวอย่างแบบแปลนแผนผัง	-	<input type="checkbox"/>
3	ตัวอย่างรายละเอียดอื่น	-	<input type="checkbox"/>
4	แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่อง (กรณีขอเพิ่มประเภท)	-	<input type="checkbox"/>
5	แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่อง (กรณีขอย้ายสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหาร))	-	<input type="checkbox"/>
6	แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่อง (กรณีเพิ่มหรือลดสถานที่ผลิต เปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผัง เพิ่มหรือลดเครื่องจักร))	-	<input type="checkbox"/>
7	หลักเกณฑ์การย้ายสถานที่เกี่ยวกับการอนุญาตอาหารไปตั้ง ณ จังหวัดใหม่	-	<input type="checkbox"/>