

## คู่มือสำหรับประชาชน : การขอย้ายสถานที่ผลิต สถานที่เก็บอาหาร กรณีเข้าข่ายโรงงาน หน่วยงานที่ให้บริการ : สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

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

1. สถานที่ผลิตที่เข้าข่ายโรงงาน หมายถึง โรงงานตามพระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ.2535 ที่มีการใช้เครื่องจักรมีกำลังรวมตั้งแต่ 5 แรงม้า หรือกำลังเทียบเท่าตั้งแต่ 5 แรงม้าขึ้นไป หรือใช้คนงานตั้งแต่ 7 คนขึ้นไป โดยใช้เครื่องจักรหรือไม่ก็ตาม
2. มาตรา 21 ห้ามมิให้ผู้รับอนุญาตย้ายสถานที่ผลิต หรือสถานที่เก็บอาหาร เว้นแต่ได้รับอนุญาตจากผู้อนุญาต การขออนุญาต และการอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวง (ฉบับที่ 1)
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)

### เงื่อนไข

1. ผู้ยื่นขออนุญาตต้องเป็นผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการผู้มีอำนาจของนิติบุคคลหรือผู้รับมอบอำนาจ

2. ผู้ยื่นขออนุญาต ต้องประเมินผลิตภัณฑ์ด้วยตนเองต้องสามารถให้ข้อมูลรายละเอียดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ที่ยื่นคำขอได้

3. ผู้ยื่นคำขอต้องจัดเรียงเอกสารแบบคำขอและหลักฐานประกอบ พร้อมตรวจสอบให้ครบถ้วนถูกต้อง ตามแบบตรวจสอบเอกสารเบื้องต้น (Checklist) และให้ผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลเป็นผู้ลงนามในแบบคำขอฯ

4. การขออนุญาตผลิตอาหารที่เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีการใช้สารอาหารหรือสารเคมีชนิดใหม่ (Novel Ingredients) ที่

ยังไม่ได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หรือเป็นผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ (Novel Food) ต้องผ่านการประเมินความปลอดภัยโดยผู้เชี่ยวชาญ และรับรองโดยคณะกรรมการอาหารก่อนจึงจะขออนุญาตผลิตอาหารได้) (ศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมที่คู่มือสำหรับประชาชน เรื่องการขอประเมินความปลอดภัยของอาหาร)

5. การไม่อนุญาตคำขอ : สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจะพิจารณาไม่อนุญาตคำขอฯ ในกรณีต่างๆ ดังต่อไปนี้

5.1 กรณีผลการตรวจสอบเอกสารหลักฐานแล้วพบว่าไม่สมบูรณ์หรือไม่ถูกต้องตามหลักกฎหมายและหลักวิชาการ หรือไม่สอดคล้องตามรายละเอียดที่ระบุไว้ในคู่มือสำหรับประชาชน

5.2 กรณีผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารไม่เป็นไปตามข้อกำหนดที่ระบุในหลักเกณฑ์ข้อ 3ข้างต้น หรือผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารไม่ถูกต้องตรงตามเอกสารหลักฐานที่ผู้ยื่นคำขอฯ ส่งมอบเอกสารหลักฐานไว้

6. ในกรณีที่คำขอหรือเอกสารหลักฐานไม่ครบถ้วน และ/หรือ มีความบกพร่องไม่สมบูรณ์เป็นต้นเหตุให้ไม่สามารถพิจารณาได้ เจ้าหน้าที่จะจัดทำบันทึกความบกพร่องของรายการเอกสารหรือหลักฐานที่ต้องยื่นเพิ่มเติม โดยผู้รับบริการจะต้องดำเนินการแก้ไข หรือยื่นเอกสารเพิ่มเติมภายในระยะเวลาที่กำหนดในบันทึก มิเช่นนั้นจะถือว่าผู้รับบริการละทิ้งคำขอ

7. กรณีกรรมวิธีการผลิตมีความซับซ้อนหรือเป็นเทคโนโลยีใหม่ จะต้องผ่านการพิจารณาโดยคณะทำงาน/คณะกรรมการ/หรือผู้เชี่ยวชาญ จะต้องใช้ระยะเวลาเพิ่มจากที่ระบุไว้ในคู่มือฉบับนี้โดยประมาณ 30-90 วันทำการ หรือมากกว่า แล้วแต่กรณี

หมายเหตุ: ขั้นตอนการดำเนินงานตามคู่มือจะเริ่มนับระยะเวลาดังแต่เจ้าหน้าที่ได้รับเอกสารครบถ้วนตามที่ระบุไว้ในคู่มือประชาชนเรียบร้อยแล้ว และแจ้งผลการพิจารณาภายใน 7 วัน นับแต่วันพิจารณาแล้วเสร็จ

### ช่องทางการให้บริการ

<p><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))</p> <p>กรณีสถานที่ผลิตตั้งอยู่ในกรุงเทพฯ หรือกรณีสถานที่ผลิตตั้งอยู่ต่างจังหวัดและผลิตอาหารที่ไม่ได้มอบอำนาจให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด</p> <p>สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ (One Stop Service Center : OSSC) ชั้น 1 ดิคสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา 88/24 กระทรวงสาธารณสุข ถ. ติวานนท์ นนทบุรี 11000 โทรศัพท์: 0 2590 7443, 0 2590 7320</p>	<p><b>ระยะเวลาเปิดให้บริการ</b> เปิดให้บริการวัน จันทร์ ถึง วันศุกร์ (ยกเว้นวันหยุดที่ทางราชการกำหนด) ตั้งแต่เวลา 08:30 - 16:30 น. (มีพักเที่ยง)</p>
--	--

<a href="http://iodinethailand.fda.moph.go.th/P-FOOD/index.php">http://iodinethailand.fda.moph.go.th/P-FOOD/index.php</a> /ติดต่อด้วยตนเอง ณ หน่วยงาน	
<b>สถานที่ให้บริการ</b> (หมายเหตุ: -) 2. กรณีสถานที่ผลิตตั้งอยู่ต่างจังหวัดและผลิตอาหารที่มีการมอบอำนาจให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเป็นผู้อนุญาตที่อยู่: สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข) 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	<b>ระยะเวลาเปิดให้บริการ</b> เปิดให้บริการวัน จันทร์ ถึง วัน ศุกร์ (ยกเว้นวันหยุดที่ทางราชการกำหนด) ตั้งแต่เวลา 08:30 - 16:30 น. (มีพักเที่ยง)

**ขั้นตอน ระยะเวลา และส่วนงานที่รับผิดชอบ**  
ระยะเวลาในการดำเนินการรวม : 60 วันทำการ

ลำดับ	ขั้นตอน	ระยะเวลา	ส่วนที่รับผิดชอบ
1)	<b>การตรวจสอบเอกสาร</b> ผู้ประกอบการยื่นคำขอฯ และเอกสารหลักฐานประกอบการพิจารณาให้ครบถ้วน (หมายเหตุ: -)	0 นาที	สำนักอาหาร
2)	<b>การตรวจสอบเอกสาร</b> เจ้าหน้าที่ตรวจสอบความครบถ้วนของเอกสารหลักฐาน (หมายเหตุ: -)	90 นาที	สำนักอาหาร
3)	<b>การตรวจสอบเอกสาร</b> กรณีเอกสารไม่ครบถ้วน ให้ผู้ยื่นคำขอดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องตามบันทึกข้อบกพร่อง ภายในเวลาที่กำหนด และนำมายื่นต่อเจ้าหน้าที่ตามรายชื่อที่ระบุในใบรับคำขอ (หมายเหตุ: -)	0 นาที	สำนักอาหาร
4)	<b>การตรวจสอบเอกสาร</b> กรณีเอกสารครบถ้วน ผู้ยื่นคำขอรอรับใบรับคำขอไว้เป็นหลักฐาน (หมายเหตุ: -)	5 นาที	สำนักอาหาร
5)	<b>การพิจารณา</b> กรณีสถานที่ผลิตตั้งอยู่ในกรุงเทพมหานครผู้ประเมิน/คณะผู้ประเมิน/ผู้เชี่ยวชาญดำเนินการประเมินความถูกต้องและสอดคล้องตามกฎหมายทั้งด้านสถานที่(โดยการตรวจสอบสถานที่ผลิต) และด้านเอกสาร (หมายเหตุ: -)	33 วันทำการ	สำนักอาหาร
6)	<b>การพิจารณา</b> กรณีสถานที่ผลิตอาหารตั้งอยู่ต่างจังหวัดและผลิตประเภทอาหารที่มอบอำนาจให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเป็นผู้อนุญาต คณะผู้ประเมินของจังหวัด ประเมินความถูกต้องและสอดคล้องตามกฎหมายทั้งด้านสถานที่และด้านเอกสาร (หมายเหตุ: (ดำเนินการโดยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และระยะเวลาให้บริการขึ้นกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนั้นๆ))	0 วัน	สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข
7)	<b>การพิจารณา</b> กรณีสถานที่ผลิตอาหารตั้งอยู่ต่างจังหวัดและผลิตประเภทอาหารที่ไม่ได้มอบอำนาจให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเป็นผู้อนุญาต 1 กรณียื่นคำขอฯ ณ ศูนย์ OSSC สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จะส่งเอกสารที่ผ่านการตรวจสอบแล้วว่าถูกต้องครบถ้วนให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดซึ่งสถานที่ผลิตนั้นตั้งอยู่ เพื่อให้ตรวจประเมินความถูกต้องและสอดคล้องตามกฎหมาย แล้ว	58 วันทำการ	สำนักอาหาร

ลำดับ	ขั้นตอน	ระยะเวลา	ส่วนที่รับผิดชอบ
	รายงานการตรวจประเมินกลับให้ อย. เพื่อพิจารณาการอนุญาตต่อไป  (หมายเหตุ: -)		
8)	<b>การพิจารณา</b> 2 กรณียื่นคำขอฯ ณ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สสจ. จะส่งคำขอฯและหลักฐานประกอบการขออนุญาตที่ตรวจสอบแล้วให้ อย. พิจารณา - กรณีเอกสารที่ผ่านการตรวจสอบโดย อย. แล้วถูกต้องครบถ้วน อย. จะส่งเอกสารให้ สสจ. ซึ่งสถานที่ผลิตนั้นตั้งอยู่ให้ตรวจประเมินความถูกต้องและสอดคล้องตามกฎหมาย แล้วรายงานการตรวจประเมินกลับให้ อย. เพื่อพิจารณาการอนุญาตต่อไป - กรณีเอกสารที่ผ่านการตรวจสอบโดย อย. แล้วไม่ถูกต้องครบถ้วน อย. จะส่งเอกสารหลักฐานคืน สสจ. เพื่อให้ สสจ. แจ้งผลการไม่อนุญาตต่อผู้ยื่นคำขอต่อไป  (หมายเหตุ: (ดำเนินการโดยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ระยะเวลาดำเนินการขึ้นกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด))	58 วันทำการ	สำนักอาหาร
9)	<b>การลงนาม/คณะกรรมการมีมติ</b> ผู้มีอำนาจลงนาม พิจารณาอนุญาตหรือไม่อนุญาต (หมายเหตุ: ( กรณีสถานที่ผลิตอาหารตั้งอยู่ต่างจังหวัดและผลิตประเภทอาหารที่มอบอำนาจให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเป็นผู้อนุญาต ระยะเวลาดำเนินการขึ้นกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด))	1 วันทำการ	สำนักอาหาร
10)	- กรณีสถานที่ผลิตตั้งอยู่ในกรุงเทพมหานคร หรือกรณีอยู่ต่างจังหวัดแต่ผู้ประกอบการประสงค์จะมารับเอกสารการอนุญาตเอง เจ้าหน้าที่แจ้งผลการพิจารณาภายใน 7 วันทำการ หลังเสร็จสิ้นการพิจารณา และออกใบสั่งชำระค่าธรรมเนียม (หมายเหตุ: -)	60 นาที	สำนักอาหาร
11)	- กรณีสถานที่ผลิตอาหารตั้งอยู่ต่างจังหวัด เจ้าหน้าที่แจ้งผลการพิจารณาภายใน 7 วันทำการหลังเสร็จสิ้นการพิจารณาและจัดส่งเอกสารให้แก่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด เพื่อส่งมอบให้ผู้ประกอบการต่อไป (หมายเหตุ: -)	90 นาที	สำนักอาหาร

#### รายการเอกสาร หลักฐานประกอบ

ลำดับ	ชื่อเอกสาร จำนวน และรายละเอียดเพิ่มเติม (ถ้ามี)	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร
1)	กรณีการย้ายสถานที่ผลิตอาหาร และ/หรือ สถานที่เก็บอาหาร ฉบับจริง 0 ฉบับ สำเนา 0 ฉบับ หมายเหตุ -	สำนักอาหาร
2)	แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่อง ฉบับจริง 1 ฉบับ สำเนา 0 ฉบับ หมายเหตุ -	สำนักอาหาร
3)	คำขออนุญาตย้ายสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร (ตามแบบ อ.5) (ผู้ดำเนินการกิจการหรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลเป็นผู้ลงนามในแบบคำขอฯ)	สำนักอาหาร

ลำดับ	ชื่อเอกสาร จำนวน และรายละเอียดเพิ่มเติม (ถ้ามี)	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร
	ฉบับจริง 1 ฉบับ สำเนา 0 ฉบับ หมายเหตุ -	
4)	เอกสารที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ 1 สำเนาทะเบียนบ้านของสถานที่ผลิตแห่งใหม่ 2 หนังสือยินยอมให้ใช้สถานที่ (ฉบับจริง) หรือ สำเนาสัญญาเช่าสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหาร (ถ้ามี) ฉบับจริง 1 ชุด สำเนา 0 ชุด หมายเหตุ (แนบสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ให้เช่า(กรณีผู้ยินยอมให้ใช้สถานที่หรือผู้ให้เช่าเป็นบุคคลธรรมดา) หรือแนบหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล(กรณีผู้ยินยอมให้ใช้สถานที่หรือผู้ให้เช่าเป็นนิติบุคคล) กรณีเอกสารที่เป็นฉบับสำเนาให้ "ลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง" )	-
5)	เอกสารที่เกี่ยวข้อง (ต่อ) แบบแปลนแผนผังที่ถูกต้องตามมาตรฐาน จำนวน 1 ชุด ยกเว้นสถานที่ผลิตอยู่ต่างจังหวัด จะใช้ 2 ชุด (ระบุชื่อและที่ตั้งทุกแผ่น) ประกอบด้วย 1 แผนที่ตั้งของโรงงานและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง 2 แผนผังแสดงสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณที่ดินของโรงงาน รวมทั้งระบบ กำจัดน้ำเสียและบำบัดอากาศ (ถ้ามี) 3 แบบแปลนแผนผังที่ถูกต้องตามมาตรฐานรวมถึงรูปด้านหน้า ด้านข้าง รูปตัด แปลนพื้นทุกชั้น ตำแหน่งเครื่องจักร และข้อมูลรายละเอียดการผลิตอื่นๆ ฉบับจริง 1 ชุด สำเนา 0 ชุด หมายเหตุ -	-
6)	กรณีอาหารที่ผลิตเป็นอาหารที่บรรจุอยู่ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดปรับกรด (Low-acid Canned Foods and Acidified Foods) ต้องมีสำเนาหลักฐานเพิ่มเติม คือ • หลักฐานการฝึกอบรมหลักสูตรผู้ควบคุมกระบวนการผลิต (Retort Supervisor) • หลักฐานแสดง วุฒิการศึกษา, การฝึกอบรม, ประสบการณ์ของผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority) ฉบับจริง 0 ชุด สำเนา 1 ชุด หมายเหตุ (สถานที่ผลิตอยู่ต่างจังหวัด จะใช้ 2 ชุด กรณีเอกสารที่เป็นฉบับสำเนาให้ "ลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง" )	-
7)	กรณีเป็นอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ ต้องส่งเอกสารประกอบการพิจารณาเพิ่มเติม ดังนี้ ก. การศึกษาการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution) ข. การศึกษาการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์อาหาร (Heat Penetration) ค. การกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน ต้องศึกษาภายใต้ปัจจัย เกี่ยวกับสปอร์ของจุลินทรีย์ที่เป็นเป้าหมายในการกำหนดการฆ่าเชื้อ (ดูรายละเอียดตามหมายเหตุ)(สถานที่ผลิตต่างจังหวัดใช้ 2 ชุด) ฉบับจริง 0 ชุด สำเนา 1 ชุด หมายเหตุ ( ก. การศึกษาการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution) ที่ถูกต้องตามหลักทางวิชาการ และเป็นปัจจุบัน ซึ่งต้องศึกษา ณ สถานที่ผลิตก่อนการใช้งาน หรือเมื่อมีการปรับเปลี่ยนอุปกรณ์ และโครงสร้างที่อาจมีผลกระทบต่อการทำงานของเครื่องฆ่าเชื้อ เอกสารดังกล่าว ต้องดำเนินการและออกเอกสารโดยผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority) สำหรับเครื่องฆ่าเชื้อแบบใช้ความ	-

ลำดับ	ชื่อเอกสาร จำนวน และรายละเอียดเพิ่มเติม (ถ้ามี)	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร
	<p>ดันเพิ่ม (Overpressure retorts) ให้ศึกษาการกระจายความร้อนในเครื่องฆ่าเชื้อทุกเครื่อง และทุกบรรจุภัณฑ์ แต่ถ้าเป็นเครื่องฆ่าเชื้อแบบไอน้ำ (Steam retort) ไม่จำเป็นต้องศึกษาทุกเครื่อง</p> <p>ข. การศึกษาการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์อาหาร (Heat Penetration) ที่ถูกต้องทางวิชาการและเป็นปัจจุบัน ซึ่งต้องศึกษา ณ สภาวะเดียวกับผลิตภัณฑ์ที่ทำการผลิตจริง ได้แก่ เมื่อผลิตผลิตภัณฑ์ใหม่ หรือเมื่อมีการเปลี่ยนข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์ หรือ เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงขนาดบรรจุเฉพาะสำหรับผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด แต่ละขนาดบรรจุ เอกสารดังกล่าวต้องดำเนินการและออกเอกสารโดยผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority)</p> <p>ค. การกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน ต้องศึกษาภายใต้ปัจจัยเกี่ยวกับสปอร์ของจุลินทรีย์ที่เป็นเป้าหมายในการกำหนดการฆ่าเชื้อ ได้แก่</p> <p>คลอสทริเดียม โบทูลินัม (Clostridium botulinum) หรือกรณีที่ใช้ตัวชี้วัดอื่น ต้องมีหลักฐานทางวิชาการว่ามีค่าการต้านทานความร้อนที่เทียบเท่าหรือสูงกว่าสปอร์ของ คลอสทริเดียม โบทูลินัม (Clostridium botulinum)</p> <p>กรณีเอกสารที่เป็นฉบับสำเนาให้ "ลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง" )</p>	
8)	<p><b>กรณีเป็นอาหารชนิดที่ปรับกรด ต้องส่งเอกสารประกอบการพิจารณาเพิ่มเติม ดังนี้ (ดูรายละเอียดตามหมายเหตุ)(สถานที่ผลิตต่างจังหวัดใช้ 2 ชุด)</b></p> <p><b>ฉบับจริง 1 ชุด</b></p> <p><b>สำเนา 0 ชุด</b></p> <p><b>หมายเหตุ ( ก. เอกสารการศึกษาอุณหภูมิและเวลาที่ใช้ในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด และแต่ละขนาดบรรจุอย่างเหมาะสม มีการระบุค่าความเป็นกรดต่างสมดุลของผลิตภัณฑ์ ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์มีขึ้นเนื้ออยู่ในของเหลว ต้องระบุช่วงเวลามากสุดและอุณหภูมิในการเก็บเพื่อการปรับสภาพขึ้นเนื้อนั้นให้เป็นกรด โดยกำหนดให้ค่าความเป็นกรดต่างสมดุลของผลิตภัณฑ์เท่ากับหรือต่ำกว่า 4.6 ภายในระยะเวลาที่กำหนด ในกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด ภายหลังการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน</b></p> <p><b>ข. การกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อ ต้องมีการศึกษาภายใต้การควบคุมค่าความเป็นกรดต่าง พร้อมทั้งระบุปัจจัยวิกฤตที่ใช้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อเพื่อให้มั่นใจว่าอาหารนั้นจะไม่มี การเจริญของจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค โดยแสดงไว้ในกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด กรณีเอกสารที่เป็นฉบับสำเนาให้ "ลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง" )</b></p>	-
9)	<p><b>กรณีผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเอกสารที่เกี่ยวข้องเพิ่มเติม คือ สำเนาผลวิเคราะห์น้ำดิบ (ถ้ามี)</b></p> <p><b>ฉบับจริง 0 ชุด</b></p> <p><b>สำเนา 1 ชุด</b></p> <p><b>หมายเหตุ (สถานที่ผลิตต่างจังหวัดใช้ 2 ชุด กรณีเอกสารที่เป็นฉบับสำเนาให้ "ลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง" )</b></p>	-
10)	<p><b>กรณีผลิตนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ต้องแนบเอกสาร ผู้ควบคุมกระบวนการผลิตเพิ่มเติม</b></p> <p><b>ฉบับจริง 0 ชุด</b></p> <p><b>สำเนา 1 ชุด</b></p> <p><b>หมายเหตุ (สถานที่ผลิตต่างจังหวัดใช้ 2 ชุด กรณีเอกสารที่เป็นฉบับสำเนาให้ "ลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง" )</b></p>	-
11)	<p><b>กรณีใช้เครื่องจักรร่วมกันในการผลิตอาหารหลายประเภทต้องแสดงมาตรการป้องกันการปนเปื้อนเพิ่มเติม</b></p>	-

ลำดับ	ชื่อเอกสาร จำนวน และรายละเอียดเพิ่มเติม (ถ้ามี)	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร
	ฉบับจริง 1 ฉบับ สำเนา 0 ฉบับ หมายเหตุ (สถานที่ผลิตอยู่ต่างจังหวัดใช้ 2 ชุด กรณีเอกสารที่เป็นฉบับสำเนาให้ "ลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง" )	
12)	ใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.2) ที่ได้รับอนุญาตไว้ ฉบับจริง 1 ฉบับ สำเนา 0 ฉบับ หมายเหตุ -	สำนักอาหาร
13)	หนังสือมอบอำนาจทั่วไป (กรณีผู้ดำเนินการไม่ได้มาดำเนินการด้วยตนเอง) ติดอากรแสตมป์ 30 บาท (ต่อผู้รับมอบอำนาจ 1 คน) กรณีผู้ขออนุญาตเป็นนิติบุคคลการมอบอำนาจทั่วไปต้องเป็นไปตามเงื่อนไขของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต อาจต้องประทับตราสำคัญของบริษัทด้วย ในกรณีที่ระบุไว้ในหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล ฉบับจริง 1 ฉบับ สำเนา 0 ฉบับ หมายเหตุ -	-
14)	กรณีการขอย้ายเฉพาะสถานที่เก็บอาหาร ฉบับจริง 0 ฉบับ สำเนา 0 ฉบับ หมายเหตุ -	สำนักอาหาร
15)	แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่อง ฉบับจริง 1 ฉบับ สำเนา 0 ฉบับ หมายเหตุ -	สำนักอาหาร
16)	คำขออนุญาตย้ายสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร (ตามแบบ อ.5) (ผู้ดำเนินการหรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลเป็นผู้ลงนามในแบบคำขอฯ) ฉบับจริง 1 ฉบับ สำเนา 0 ฉบับ หมายเหตุ -	สำนักอาหาร
17)	เอกสารที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ เอกสารเหมือนข้อ 4 ของกรณีการย้ายสถานที่ผลิต และ/หรือสถานที่เก็บอาหาร ฉบับจริง 1 ชุด สำเนา 0 ชุด หมายเหตุ (กรณีเอกสารที่เป็นฉบับสำเนาให้ "ลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง" )	-
18)	แผนผังที่ถูกต้องตามมาตรฐาน ดังนี้(ระบุชื่อและที่ตั้งทุกแผน)(สถานที่ผลิตต่างจังหวัดใช้ 2 ชุด)(ดูรายละเอียดตามหมายเหตุ) ฉบับจริง 1 ชุด สำเนา 0 ชุด หมายเหตุ ( 1 แผนที่สังเขปแสดงที่ตั้งของ สถานที่เก็บอาหาร และสิ่งปลูกสร้าง บริเวณใกล้เคียง เพื่อพิจารณาความเหมาะสมที่จะใช้เป็นสถานที่จัดเก็บอาหารที่ขออนุญาตผลิตและเป็นข้อมูลในการตรวจติดตาม 2 แผนผังภายในของสถานที่เก็บอาหาร ให้แสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้ ก. แผนผังแสดงตำแหน่งพร้อมประโยชน์ใช้สอยของอาคารต่าง ๆ ในบริเวณที่ตั้งของสถานที่เก็บอาหารและบริเวณข้างเคียง ข. แปลนพื้นแสดงบริเวณของห้องเก็บอาหาร พร้อมประโยชน์ใช้	-

ลำดับ	ชื่อเอกสาร จำนวน และรายละเอียดเพิ่มเติม (ถ้ามี)	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร
	<p>สอย</p> <p>ของห้องหรือบริเวณต่าง ๆ ในชั้นของอาคารที่ใช้เก็บอาหาร โดยระบบมาตรฐานของแปลนพื้นที่ถูกต้องพร้อมแสดงทิศทางเดินผ่านเข้า-ออกแต่ละห้องในแบบแปลนด้วย</p> <p>ค. การจัดห้องหรือบริเวณที่เก็บอาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ให้แสดงการจัดแยกเก็บอาหารแต่ละชนิดเป็นสัดส่วน</li> <li>- ให้แสดงระบบการถ่ายเทอากาศ ระบบแสงสว่าง</li> <li>- ให้แสดงอุปกรณ์ที่ใช้ในการเก็บและรักษาคุณภาพของอาหาร</li> </ul> <p>ให้คงสภาพตามความจำเป็น</p> <p>)</p>	
19)	<p>เอกสารตามข้อ 12 และข้อ 13 เหมือนกรณีการย้ายสถานที่ผลิตและ/หรือสถานที่เก็บอาหาร</p> <p>ฉบับจริง 1 ชุด</p> <p>สำเนา 0 ชุด</p> <p>หมายเหตุ -</p>	สำนักอาหาร

#### 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>• กรณีสถานที่ประกอบการที่ตั้งอยู่ในกรุงเทพ 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 สายด่วนของรัฐบาล 1111 สำนักอาหาร โทร. 02-590-7320 (หมายเหตุ: -)</li> </ul>
2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• กรณีสถานที่ประกอบการที่ตั้งอยู่ในต่างจังหวัด ติดต่อเพื่อร้องเรียนได้ที่ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ที่สถานประกอบการตั้งอยู่ (หมายเหตุ: -)</li> </ul>
3)	<p>ศูนย์บริการประชาชน สำนักปลัดสำนักนายกรัฐมนตรี (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>
4)	<p>ศูนย์รับเรื่องร้องเรียนการทุจริตในภาครัฐ (หมายเหตุ: (สำนักงานคณะกรรมการป้องกันและปราบปรามการทุจริตในภาครัฐ (สำนักงาน ป.ป.ท.) - 99 หมู่ 4 อาคารซอฟต์แวร์ปาร์ค ชั้น 2 ถนนแจ้งวัฒนะ ตำบลคลองเกลือ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120 - 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</p> <p>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))</p>

#### แบบฟอร์ม ตัวอย่างและคู่มือการกรอก

ลำดับ	ชื่อแบบฟอร์ม
1)	แบบตรวจสอบค่าขอและบันทึกข้อบกพร่อง (กรณีขอย้ายสถานที่) (หมายเหตุ: -)



ลำดับ	ชื่อแบบฟอร์ม
2)	แบบฟอร์มและตัวอย่างการกรอก (หมายเหตุ: -)
3)	ตัวอย่างแบบแปลนแผนผังและรายละเอียดต่างๆ (หมายเหตุ: -)

**หมายเหตุ**

ระยะเวลาดำเนินการรวม 35 วันทำการ กรณีย้ายข้ามจังหวัด 60 วันทำการ

โดยเริ่มนับระยะเวลาตั้งแต่ได้รับเอกสารที่ครบถ้วน จนถึง ลงนามอนุญาตโดยผู้มีอำนาจ ไม่นับรวมเวลาปรับปรุง แก้ไขสถานที่ผลิต ความไม่พร้อมของผู้ประกอบการ และชี้แจงข้อมูลของผู้ประกอบการ

เอกสารที่เป็นสำเนาทั้งหมดต้องลงลายมือชื่อรับรองสำเนาโดยผู้ดำเนินการหรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลหรือผู้รับมอบอำนาจทั่วไปที่มีอำนาจลงนามรับรองเอกสารได้

เอกสารฉบับนี้ดาวน์โหลดจากเว็บไซต์ศูนย์รวมข้อมูลการติดต่อราชการ  
[www.info.go.th](http://www.info.go.th)

วันที่คู่มือมีผลบังคับใช้: 18/07/2558

**เอกสารประกอบการพิจารณา : การขอย้ายสถานที่ผลิต สถานที่เก็บอาหาร กรณีเข้าข่ายโรงงาน  
หน่วยงานที่ให้บริการ : สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข**

**เอกสารประกอบการขออนุญาต**

	รายการเอกสาร	ตัวจริง	สำเนา	เงื่อนไข	
1	กรณีการย้ายสถานที่ผลิตอาหาร และ/หรือ สถานที่เก็บอาหาร	0	0	-	<input type="checkbox"/>
2	แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่อง	1	0	-	<input type="checkbox"/>
3	คำขออนุญาตย้ายสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร (ตามแบบ อ.5) (ผู้ดำเนินการหรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลเป็นผู้ลงนามในแบบคำขอฯ)	1	0	-	<input type="checkbox"/>
4	เอกสารที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ 1 สำเนาทะเบียนบ้านของสถานที่ผลิตแห่งใหม่ 2 หนังสือยินยอมให้ใช้สถานที่ (ฉบับจริง) หรือสำเนาสัญญาเช่าสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหาร (ถ้ามี)	1	0	(แบบสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ให้เช่า (กรณีผู้ยินยอมให้ใช้สถานที่หรือผู้ให้เช่าเป็นบุคคลธรรมดา)หรือแบบหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล(กรณีผู้ยินยอมให้ใช้สถานที่หรือผู้ให้เช่าเป็นนิติบุคคล) กรณีเอกสารที่เป็นฉบับสำเนาให้ "ลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง" )	<input type="checkbox"/>
5	เอกสารที่เกี่ยวข้อง (ต่อ) แบบแปลนแผนผังที่ถูกต้องตามมาตรฐาน จำนวน 1 ชุด ยกเว้นสถานที่ผลิตอยู่ต่างจังหวัด จะใช้ 2 ชุด (ระบุชื่อและที่ตั้งทุกแผ่น) ประกอบด้วย 1 แผนผังแสดงที่ตั้งของโรงงานและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง 2 แผนผังแสดงสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณที่ดินของโรงงาน รวมทั้งระบบ กำจัดน้ำเสียและบ่อบำบัด (ถ้ามี) 3 แบบแปลนแผนผังที่ถูกต้องตามมาตรฐานรวมถึงรูปด้านหน้า ด้านข้าง รูปตัด แปลนพื้นทุกชั้น ตำแหน่งเครื่องจักร และข้อมูลรายละเอียดการผลิตอื่นๆ	1	0	-	<input type="checkbox"/>
6	กรณีอาหารที่ผลิตเป็นอาหารที่บรรจุอยู่ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดปรับกรด (Low-acid Canned Foods and Acidified Foods) ต้องมีสำเนาหลักฐานเพิ่มเติม คือ • หลักฐานการฝึกอบรมหลักสูตรผู้ควบคุมกระบวนการผลิต (Retort Supervisor) • หลักฐานแสดง วุฒิการศึกษา, การฝึกอบรม, ประสบการณ์ของผู้กำหนดกระบวนการฯ เชื่อมด้วยความร้อน (Process Authority)	0	1	(สถานที่ผลิตอยู่ต่างจังหวัด จะใช้ 2 ชุด กรณีเอกสารที่เป็นฉบับสำเนาให้ "ลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง" )	<input type="checkbox"/>
7	กรณีเป็นอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ ต้องส่งเอกสารประกอบการพิจารณาเพิ่มเติม ดังนี้ ก.	0	1	( ก. การศึกษาการกระจายอุณหภูมิในเครื่อง	<input type="checkbox"/>

	รายการเอกสาร	ตัวจริง	สำเนา	เงื่อนไข	
	<p>การศึกษาการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution) ข. การศึกษาการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์อาหาร (Heat Penetration) ค. การกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน ต้องศึกษาภายใต้ปัจจัยเกี่ยวกับสปอร์ของจุลินทรีย์ที่เป็นเป้าหมายในการกำหนดการฆ่าเชื้อ (ดูรายละเอียดตามหมายเหตุ)(สถานที่ผลิตต่างจังหวัดใช้ 2 ชุด)</p>			<p>ฆ่าเชื้อ (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 หรือ เมื่อมีการเปลี่ยนข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์ หรือ เมื่อมีการเปลี่ยนภาชนะบรรจุ เฉพาะสำหรับผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด แต่ละขนาดบรรจุ เอกสารดังกล่าวต้องดำเนินการและออกเอกสารโดยผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority)</p> <p>ค. การกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน ต้องศึกษาภายใต้ปัจจัยเกี่ยวกับสปอร์ของจุลินทรีย์ที่เป็นเป้าหมายในการกำหนดการฆ่าเชื้อ ได้แก่ คลอสตริเดียม โบทูลินัม (Clostridium botulinum)</p>	

	รายการเอกสาร	ตัวจริง	สำเนา	เงื่อนไข	
				หรือกรณีที่ไข่ตัวชี้วัดอื่น ต้องมีหลักฐานทางวิชาการ ว่ามีค่าการต้านทานความร้อนที่เทียบเท่าหรือสูงกว่า สปอร์ของ คลอสทริเดียม โบทูลินัม (Clostridium botulinum) กรณีเอกสารที่เป็นฉบับ สำเนาให้ "ลงนามรับรอง สำเนาถูกต้อง" )	
8	กรณีเป็นอาหารชนิดที่ปรับกรด ต้องส่งเอกสาร ประกอบการพิจารณาเพิ่มเติม ดังนี้ (ดูรายละเอียด ตามหมายเหตุ)(สถานที่ผลิตต่างจังหวัดไข่ 2 ชุด)	1	0	( ก. เอกสาร การศึกษาอุณหภูมิและเวลาที่ ไข่ในการฆ่าเชื้อ ผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด และ แต่ละขนาดบรรจุอย่าง เหมาะสม มีการระบุค่าความเป็นกรดต่างสมดุลของ ผลิตภัณฑ์ ในกรณีที่ ผลิตภัณฑ์มีชั้นเนื้ออยู่ใน ของเหลว ต้องระบุช่วงเวลา มากสุดและอุณหภูมิในการ เก็บเพื่อการปรับสภาพชั้น เนื้อนั้นให้เป็นกรด โดย กำหนดให้ค่าความเป็นกรด ต่างสมดุลของผลิตภัณฑ์ เท่ากับหรือต่ำกว่า 4.6 ภายในระยะเวลาที่กำหนด ในกรรมวิธีการผลิตที่ กำหนด ภายหลังจากฆ่า เชื้อด้วยความร้อน ข. การกำหนด กระบวนการฆ่าเชื้อ ต้องมี การศึกษาภายใต้การ ควบคุมค่าความเป็นกรด ต่าง พร้อมทั้งระบุปัจจัย วิกฤตที่ไข่กำหนด กระบวนการฆ่าเชื้อเพื่อให้ มั่นใจว่าอาหารนั้นจะไม่มี การเจริญของจุลินทรีย์ที่ทำให้ เกิดโรค โดยแสดงไว้ใน กรรมวิธีการผลิตที่กำหนด กรณีเอกสารที่เป็นฉบับ สำเนาให้ "ลงนามรับรอง สำเนาถูกต้อง" )	<input type="checkbox"/>
9	กรณีผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมี เอกสารที่ เกี่ยวข้องเพิ่มเติม คือ สำเนาผลวิเคราะห์ น้ำดิบ (ถ้ามี)	0	1	(สถานที่ผลิตต่างจังหวัดไข่ 2 ชุด กรณีเอกสารที่เป็น ฉบับสำเนาให้ "ลงนาม รับรองสำเนาถูกต้อง" )	<input type="checkbox"/>
10	กรณีผลิตนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่าน กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ ต้องแนบเอกสาร ผู้ควบคุมกระบวนการผลิต	0	1	(สถานที่ผลิตต่างจังหวัดไข่ 2 ชุด กรณีเอกสารที่เป็น ฉบับสำเนาให้ "ลงนาม	<input type="checkbox"/>

	รายการเอกสาร	ตัวจริง	สำเนา	เงื่อนไข	
	เพิ่มเติม			รับรองสำเนาถูกต้อง" )	
11	กรณีใช้เครื่องจักรร่วมกันในการผลิตอาหารหลายประเภทต้องแสดงมาตรการป้องกันการปนเปื้อนเพิ่มเติม	1	0	(สถานที่ผลิตอยู่ต่างจังหวัด ใช้ 2 ชุด กรณีเอกสารที่เป็นฉบับสำเนาให้ "ลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง" )	<input type="checkbox"/>
12	ใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.2) ที่ได้รับอนุญาตไว้	1	0	-	<input type="checkbox"/>
13	หนังสือมอบอำนาจทั่วไป (กรณีผู้ดำเนินการไม่ได้มาดำเนินการด้วยตนเอง) ติดอากรแสตมป์ 30 บาท (ต่อผู้รับมอบอำนาจ 1 คน) กรณีผู้ขออนุญาตเป็นนิติบุคคลการมอบอำนาจทั่วไปต้องเป็นไปตามเงื่อนไขของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต อาจต้องประทับตราสำคัญของบริษัทด้วย ในกรณีที่ระบุไว้ในหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล	1	0	-	<input type="checkbox"/>
14	กรณีการขอย้ายเฉพาะสถานที่เก็บอาหาร	0	0	-	<input type="checkbox"/>
15	แบบตรวจสอบค่าขอและบันทึกข้อบกพร่อง	1	0	-	<input type="checkbox"/>
16	คำขออนุญาตย้ายสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร (ตามแบบ อ.5) (ผู้ดำเนินการหรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลเป็นผู้ลงนามในแบบคำขอฯ)	1	0	-	<input type="checkbox"/>
17	เอกสารที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ เอกสารเหมือนข้อ 4 ของกรณีการย้ายสถานที่ผลิต และ/หรือสถานที่เก็บอาหาร	1	0	(กรณีเอกสารที่เป็นฉบับสำเนาให้ "ลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง" )	<input type="checkbox"/>
18	แผนผังที่ถูกต้องตามมาตราส่วน ดังนี้(ระบุชื่อและที่ตั้งทุกแผ่น)(สถานที่ผลิตต่างจังหวัดใช้ 2 ชุด)(ดูรายละเอียดตามหมายเหตุ)	1	0	( 1 แผ่นที่สังเขปแสดงที่ตั้งของ สถานที่เก็บอาหาร และสิ่งปลูกสร้างบริเวณใกล้เคียง เพื่อพิจารณาความเหมาะสมที่จะใช้เป็นสถานที่จัดเก็บอาหารที่ขออนุญาตผลิต และเป็นข้อมูลในการตรวจติดตาม 2 แผนผังภายในของสถานที่เก็บอาหาร ให้แสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้ ก. แผนผังแสดงตำแหน่งพร้อมประโยชน์ใช้สอยของอาคารต่าง ๆ ในบริเวณที่ตั้งของสถานที่เก็บอาหารและบริเวณข้างเคียง ข. แปลนพื้นแสดงบริเวณของห้องเก็บอาหารพร้อมประโยชน์ใช้สอยของห้องหรือบริเวณต่าง ๆ	<input type="checkbox"/>

	รายการเอกสาร	ตัวจริง	สำเนา	เงื่อนไข	
				<p>ในชั้นของอาคารที่ใช้เก็บอาหาร โดยระบุมাত্রาส่วน ของแปลนพื้นที่ถูกต้อง พร้อมแสดงทิศทางเดินผ่าน เข้า-ออกแต่ละห้องในแบบ แปลนด้วย</p> <p>ค. การจัดห้องหรือ บริเวณที่เก็บอาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ให้แสดงการ จัดแยกเก็บอาหารแต่ละ ชนิดเป็นสัดส่วน</li> <li>- ให้แสดงระบบการ ถ่ายเทอากาศ ระบบแสง สว่าง</li> <li>- ให้แสดงอุปกรณ์ ที่ใช้ในการเก็บและรักษา คุณภาพของอาหารให้คง สภาพตามความจำเป็น</li> </ul> <p>)</p>	
19	เอกสารตามข้อ 12 และข้อ 13 เหมือนกรณีการย้าย สถานที่ผลิต และ/หรือสถานที่เก็บอาหาร	1	0	-	<input type="checkbox"/>

**แบบฟอร์มคำขออนุญาต**

	รายการเอกสาร	เงื่อนไข	
1	แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่อง (กรณีขอย้ายสถานที่)	-	<input type="checkbox"/>
2	แบบฟอร์มและตัวอย่างการกรอก	-	<input type="checkbox"/>
3	ตัวอย่างแบบแปลนแผนผังและรายละเอียดต่างๆ	-	<input type="checkbox"/>