

คู่มือสำหรับประชาชน: การขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร และการขอเพิ่มประเภทอาหาร

หน่วยงานที่รับผิดชอบ: สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพะเยา

กระทรวง: กระทรวงสาธารณสุข

1. ชื่อกระบวนการ: การขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร และการขอเพิ่มประเภทอาหาร
2. หน่วยงานเจ้าของกระบวนการ: สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพะเยา
3. ประเภทของงานบริการ: กระบวนการที่เชื่อมโยงหลายหน่วยงาน
4. หมวดหมู่ของงานบริการ: อนุญาต/ออกใบอนุญาต/รับรอง
5. กฎหมายที่ให้อำนาจการอนุญาต หรือที่เกี่ยวข้อง:
 - 1) พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
6. ระดับผลกระทบ: บริการที่มีความสำคัญด้านเศรษฐกิจ/สังคม
7. พื้นที่ให้บริการ: ส่วนกลาง, ส่วนภูมิภาค
8. กฎหมายข้อบังคับ/ข้อตกลงที่กำหนดระยะเวลา ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา 2558 เรื่อง กำหนดระยะเวลาการปฏิบัติราชการเพื่อบริการประชาชน

ระยะเวลาที่กำหนดตามกฎหมาย / ข้อกำหนด ฯลฯ 60 วันทำการ
9. ข้อมูลสถิติ

จำนวนเฉลี่ยต่อเดือน 0

จำนวนคำขอที่มากที่สุด 0

จำนวนคำขอที่น้อยที่สุด 0
10. ชื่ออ้างอิงของคู่มือประชาชน การขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร และการขอเพิ่มประเภทอาหาร สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพะเยา
11. ช่องทางการให้บริการ
 - 1) **สถานที่ให้บริการ** กรณีสถานที่ผลิตตั้งอยู่ในจังหวัดพะเยาและผลิตอาหารที่มอบอำนาจให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพะเยา

ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ (One Stop Service Center: OSSC) กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข ชั้น 1 ตึกสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพะเยา ภายในศูนย์ราชการจังหวัดพะเยา

602 หมู่ 11 ถนนพหลโยธิน ตำบลบ้านต๋อม อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา 56000

โทรศัพท์ 0 5440 9145 – 7 โทรสาร 0 5440 9145

/ติดต่อด้วยตนเอง ณ หน่วยงาน

ระยะเวลาเปิดให้บริการ เปิดให้บริการวัน จันทร์ ถึง วันศุกร์ (ยกเว้นวันหยุดที่ทางราชการกำหนด) ตั้งแต่เวลา

08:30 - 16:30 น. (มีพักเที่ยง)

หมายเหตุ (

)

12. หลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไข(ถ้ามี) ในการยื่นคำขอ และในการพิจารณาอนุญาต

หลักเกณฑ์

1. คู่มือฉบับนี้ใช้สำหรับสถานที่ผลิตที่เข้าข่ายโรงงาน ซึ่งหมายถึง โรงงานตามพระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ.2535 ที่มีการใช้เครื่องจักรมีกำลังแรงม้าและกำลังแรงม้าเปรียบเทียบรวมตั้งแต่ 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) (จีเอ็มพีเฉพาะของน้ำบริโภค)

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. กรณีเป็นสถานที่ขายรังสีอาหาร 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 ต้องให้ข้อมูลรายละเอียดเกี่ยวกับสถานที่ที่ยื่นคำขอได้ และมีอำนาจตัดสินใจและลงนามรับทราบข้อบกพร่องได้ (กรณีไม่ใช่ผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการผู้มีอำนาจลงนามของนิติบุคคลให้มีหนังสือมอบอำนาจให้มีอำนาจดำเนินการแทนด้วย)
3. ผู้ยื่นคำขอต้องจัดเรียงเอกสารแบบคำขอและหลักฐานประกอบ พร้อมตรวจสอบให้ครบถ้วนถูกต้อง ตามแบบตรวจสอบเอกสารเบื้องต้น (Checklist) และให้ผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลเป็นผู้ลงนามในแบบคำขอฯ

4. การขออนุญาตผลิตอาหารที่เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีการใช้สารอาหารหรือสารเคมีชนิดใหม่ (Novel Ingredients) ที่ยังไม่ได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หรือเป็นผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ (Novel Food) ต้องผ่านการประเมินความปลอดภัยโดยผู้เชี่ยวชาญ และรับรองโดยคณะกรรมการอาหารก่อนจึงจะขออนุญาตผลิตอาหารได้) (ศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมที่คู่มือสำหรับประชาชน เรื่องการขอประเมินความปลอดภัยของอาหาร)

5. การไม่อนุญาตคำขอ : สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจะพิจารณาไม่อนุญาตคำขอฯ ในกรณีต่างๆ ดังต่อไปนี้

5.1 กรณีผลการตรวจสอบเอกสารหลักฐานแล้วพบว่าไม่สมบูรณ์หรือไม่ถูกต้องตามหลักกฎหมายและหลักวิชาการ หรือไม่สอดคล้องตามรายละเอียดที่ระบุไว้ในคู่มือสำหรับประชาชน

5.2 กรณีผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารไม่เป็นไปตามข้อกำหนดที่ระบุในหลักเกณฑ์ข้อ 3 ข้างต้น หรือผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารไม่ถูกต้องตรงตามเอกสารหลักฐานที่ผู้ยื่นคำขอฯ ส่งมอบเอกสารหลักฐานไว้

6. ในกรณีที่คำขอหรือเอกสารหลักฐานไม่ครบถ้วน และ/หรือ มีความบกพร่องไม่สมบูรณ์เป็นต้นเหตุให้ไม่สามารถพิจารณาได้ เจ้าหน้าที่จะจัดทำบันทึกความบกพร่องของรายการเอกสารหรือหลักฐานที่ต้องยื่นเพิ่มเติม โดยผู้รับบริการจะต้องดำเนินการแก้ไข หรือยื่นเอกสารเพิ่มเติมภายในระยะเวลาที่กำหนดในบันทึก มิเช่นนั้นจะถือว่าผู้รับบริการละทิ้งคำขอ

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

หมายเหตุ: ขั้นตอนการดำเนินงานตามคู่มือจะเริ่มนับระยะเวลาตั้งแต่เจ้าหน้าที่ได้รับเอกสารครบถ้วนตามที่ระบุไว้ในคู่มือประชาชนเรียบร้อยแล้ว และแจ้งผลการพิจารณาภายใน 7 วัน นับแต่วันพิจารณาแล้วเสร็จ

13. ขั้นตอน ระยะเวลา และส่วนงานที่รับผิดชอบ

ที่	ประเภทขั้นตอน	รายละเอียดของขั้นตอนการบริการ	ระยะเวลาให้บริการ	ส่วนงาน / หน่วยงานที่รับผิดชอบ	หมายเหตุ
-----	---------------	-------------------------------	-------------------	--------------------------------	----------

ที่	ประเภทขั้นตอน	รายละเอียดของขั้นตอนการบริการ	ระยะเวลาให้บริการ	ส่วนงาน / หน่วยงานที่รับผิดชอบ	หมายเหตุ
1)	การตรวจสอบเอกสาร	<p>ผู้ประกอบการยื่นคำขอฯ และเอกสารหลักฐาน เจ้าหน้าที่ตรวจสอบความครบถ้วนของเอกสารหลักฐาน</p> <p>-กรณีเอกสารไม่ครบถ้วน ให้ผู้ยื่นคำขอดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องตามบันทึกข้อบกพร่อง ภายในเวลาที่กำหนด และนำมายื่นต่อเจ้าหน้าที่ตามรายชื่อที่ระบุไว้ในใบรับคำขอ</p> <p>-กรณีเอกสารครบถ้วน เจ้าหน้าที่ออกเลขรับและให้หลักฐานการรับคำขอแก่ผู้ยื่นคำขอ</p>	1 วันทำการ	สำนักงาน สาธารณสุข จังหวัดพะเยา	-
2)	การพิจารณา	<p>กรณีผลิตประเภทอาหารที่มอบอำนาจให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเป็นผู้อนุญาต คณะผู้ประเมินของจังหวัด ประเมินความถูกต้องและสอดคล้องตามกฎหมายทั้งด้านสถานที่และด้านเอกสาร</p>	16 วันทำการ	สำนักงาน สาธารณสุข จังหวัดพะเยา	-
3)	การพิจารณา	<p>กรณีผลิตประเภทอาหารที่ไม่ได้มอบอำนาจให้</p>	56 วันทำการ	สำนักงาน สาธารณสุข	-

ที่	ประเภทขั้นตอน	รายละเอียดของขั้นตอนการบริการ	ระยะเวลาให้บริการ	ส่วนงาน / หน่วยงานที่รับผิดชอบ	หมายเหตุ
		<p>สำนักงานสาธารณสุข จังหวัดเป็นผู้อนุญาต สสจ. จะส่งคำขอและหลักฐาน ประกอบการขออนุญาตที่ ตรวจสอบแล้วให้ อย. พิจารณา - กรณีเอกสารที่ผ่านการ ตรวจสอบโดย อย. แล้ว ถูกต้องครบถ้วน อย. จะส่ง เอกสารให้ สสจ.ตรวจ ประเมินความถูกต้องและ สอดคล้องตามกฎหมาย แล้วรายงานการตรวจ ประเมินกลับให้ อย. เพื่อ พิจารณาการอนุญาตต่อไป - กรณีเอกสารที่ผ่านการ ตรวจสอบโดย อย. แล้วไม่ ถูกต้องครบถ้วน อย. จะส่ง เอกสารหลักฐานคืน สสจ. เพื่อให้ สสจ. แจ้งผลการไม่ อนุญาตแก่ผู้ประกอบการ ต่อไป</p>		จังหวัดพะเยา	
4)	การลงนาม/ คณะกรรมการมีมติ	ผู้มีอำนาจลงนาม พิจารณา อนุญาตหรือไม่อนุญาต	2 วันทำการ	สำนักงาน สาธารณสุข จังหวัดพะเยา	-
5)	-	เจ้าหน้าที่แจ้งผลการ	1 วันทำการ	สำนักงาน	-

ที่	ประเภทขั้นตอน	รายละเอียดของขั้นตอนการบริการ	ระยะเวลาให้บริการ	ส่วนงาน / หน่วยงานที่รับผิดชอบ	หมายเหตุ
		พิจารณาภายใน 7 วันทำการหลังเสร็จสิ้นการพิจารณา และออกไปสั่งชำระค่าธรรมเนียม		สาธารณสุขจังหวัดพะเยา	

ระยะเวลาดำเนินการรวม 60 วันทำการ

14. งานบริการนี้ ผ่านการดำเนินการลดขั้นตอน และระยะเวลาปฏิบัติราชการมาแล้ว ผ่านการดำเนินการลดขั้นตอน และระยะเวลาปฏิบัติราชการมาแล้ว 60 วันทำการ

15. รายการเอกสารหลักฐานประกอบการยื่นคำขอ

15.1) เอกสารยืนยันตัวตนที่ออกโดยหน่วยงานภาครัฐ

ที่	รายการเอกสารยืนยันตัวตน	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
<i>ไม่พบเอกสารยืนยันตัวตนที่ออกโดยหน่วยงานภาครัฐ</i>						

15.2) เอกสารอื่น ๆ สำหรับยื่นเพิ่มเติม

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
1)	กรณีการขออนุญาตผลิตอาหาร	สำนักงานอาหาร	0	0	ฉบับ	-
2)	แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่อง	สำนักงานอาหาร	1	0	ฉบับ	-
3)	คำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร (ตามแบบ อ.1) (ผู้	สำนักงานอาหาร	1	0	ฉบับ	-

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐ ผู้ออกเอกสาร	จำนวน เอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
	ดำเนินกิจการ หรือกรรมการที่มี อำนาจลงนาม ตามหนังสือ รับรองของนิติ บุคคลเป็นผู้ลง นามในแบบคำ ขอฯ)					
4)	เอกสารที่ เกี่ยวข้อง 1 สำเนาทะเบียน บ้านของผู้ขอ อนุญาต ในกรณี ผู้ขออนุญาตเป็น คนต่างด้าว ต้อง ยื่นหนังสือ อนุญาตให้ ทำงานใน ประเทศ ซึ่งออก ให้โดยกระทรวง แรงงานหรือผู้ว่า ราชการจังหวัด 2 สำเนาบัตร ประจำตัว ประชาชน ใน กรณีผู้ขอ อนุญาตเป็นคน ต่างด้าวต้องยื่น สำเนาหนังสือ	กรมการปกครอง	0	1	ชุด	(เอกสารที่เป็น ฉบับสำเนาให้ "ลง นามรับรองสำเนา ถูกต้อง")

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐ ผู้ออกเอกสาร	จำนวน เอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
	เดินทาง(ถ้ามี)					
5)	เอกสารที่เกี่ยวข้อง 3 สำเนาใบ ทะเบียนพาณิชย์ (เฉพาะบุคคล ธรรมดา) 4 สำเนาหนังสือ รับรองการจด ทะเบียนนิติ บุคคลที่แจ้ง วัตถุประสงค์ และผู้มีอำนาจลง ชื่อแทนนิติบุคคล ผู้ขออนุญาต (เฉพาะนิติ บุคคล)	กรมพัฒนาธุรกิจ การค้า	0	1	ชุด	(เอกสารที่เป็น ฉบับสำเนาให้ "ลง นามรับรองสำเนา ถูกต้อง")
6)	เอกสารที่เกี่ยวข้อง (ต่อ) 5 สำเนาหนังสือ รับรองสัญชาติ ของนิติบุคคล จากกระทรวง พาณิชย์ (บัญชี รายชื่อ ผู้ถือหุ้น) (เฉพาะนิติบุคคล ที่เป็นบริษัท) (คัดลอกจาก กระทรวง	กรมพัฒนาธุรกิจ การค้า	0	1	ชุด	(เอกสารที่เป็น ฉบับสำเนาให้ "ลง นามรับรองสำเนา ถูกต้อง")

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐ ผู้ออกเอกสาร	จำนวน เอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
	<p>พาณิชย์ไว้ไม่เกิน 6 เดือน) ในกรณี ที่ผู้ขออนุญาต เป็นนิติบุคคล ต่างด้าว ต้องยื่น หนังสือรับรอง การประกอบ ธุรกิจนิติบุคคล ต่างด้าวจาก กระทรวง พาณิชย์ว่าไม่ขัด พระราชบัญญัติ การประกอบ ธุรกิจคนต่างด้าว พ.ศ. 2542 ตาม ประเภทธุรกิจ อาหารที่ขอ อนุญาต หรือ บัตรส่งเสริมการ ลงทุนตาม ประเภทธุรกิจ อาหารที่ได้รับ การส่งเสริมการ ลงทุน</p>					
7)	(ต่อ) 6 สำเนา ทะเบียนบ้านของ สถานที่ผลิตและ สถานที่เก็บ อาหาร 7 หนังสือ	สำนักอาหาร	1	0	ชุด	(1 สำเนาทะเบียน บ้านสำนักงาน ใหญ่ (ถ้ามี) 2กรณี หนังสือยินยอมให้ ใช้สถานที่ผลิต

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐ ผู้ออกเอกสาร	จำนวน เอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
	<p>ยินยอมให้ใช้ สถานที่ (ฉบับ จริง) หรือสำเนา สัญญาเช่า สถานที่ผลิตและ สถานที่เก็บ อาหาร (ถ้ามี) 8 หนังสือแสดงว่า เป็นผู้ได้รับ มอบหมายให้ ดำเนินกิจการ ของนิติบุคคลผู้ ขออนุญาต (เฉพาะนิติ บุคคล) ติดอากร แสตมป์ 30 บาท (ต่อผู้ดำเนิน กิจการ 1 คน) อาจต้อง ประทับตราของ บริษัทด้วยใน กรณีที่จะระบุไว้ใน หนังสือรับรอง การจด ทะเบียน(ฉบับ จริง 1 ฉบับ)9 หนังสือมอบ อำนาจทั่วไป (กรณีผู้ดำเนิน</p>					<p>หรือสถานที่เก็บ อาหารหรือสัญญา เช่าสถานที่ผลิต หรือสถานที่เก็บ อาหารต้องแนบ หลักฐานผู้ยินยอม ให้ใช้สถานที่หรือ ผู้ให้เช่าสถานที่ กรณีผู้ให้เช่าเป็น บุคคลธรรมดาให้ แนบสำเนาบัตร ประจำตัว ประชาชนและ สำเนาทะเบียน บ้าน กรณีผู้ให้เช่า เป็นนิติบุคคลให้ แนบหนังสือการ จดทะเบียนนิติ บุคคลเพิ่มเติม ด้วย กรณีเอกสาร ที่เป็นฉบับสำเนา ให้ "ลงนามรับรอง สำเนาถูกต้อง")</p>

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐ ผู้ออกเอกสาร	จำนวน เอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
	กิจการไม่ได้มา ดำเนินการด้วย ตนเอง) ติดอากร แสตมป์ 30 บาท (ต่อผู้รับมอบ อำนาจ 1 คน)					
8)	เอกสารที่ เกี่ยวข้องกับ (ต่อ) 10 แบบแปลน แผนผังที่ถูกต้อง ตามมาตรฐาน (กรณีอาหารที่ ไม่ได้มอบอำนาจ ใช้ 2 ชุด)(ระบุชื่อ และที่ตั้งทุกแผน) ประกอบด้วย 10.1 แผนที่ แสดงที่ตั้งของ โรงงานและสิ่ง ปลูกสร้างที่อยู่ใน บริเวณใกล้เคียง 10.2 แผนผัง แสดงสิ่งปลูก สร้างภายใน บริเวณที่ดินของ โรงงาน รวมทั้ง ระบบ กำจัดน้ำ เสียและบ่อ บาดาล (ถ้ามี)	-	1	0	ชุด	(ดูรายละเอียด และตัวอย่างได้ จากไฟล์แนบ เพิ่มเติมเรื่อง "รายละเอียดของ แบบแปลนแผนผัง และตัวอย่าง")

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐ ผู้ออกเอกสาร	จำนวน เอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
	10.3แบบแปลน แผนผังของ อาคารสถานที่ ผลิตและสถานที่ เก็บอาหารที่ ถูกต้องตาม มาตราส่วนที่ แสดงถึงรูป ด้านหน้า ด้านข้าง รูปตัด แปลนพื้นที่ทุกชั้น ตำแหน่ง เครื่องจักร และ ข้อมูล รายละเอียดการ ผลิตอื่นๆ					
9)	เอกสารที่ เกี่ยวข้อง (ต่อ) 10.4 เอกสาร รายละเอียด ต่างๆ เช่น รายการเครื่องมือ เครื่องจักร กรรมวิธีการผลิต ที่มาของน้ำใช้ สูตรส่วนผสม ประเภทอาหาร ภาชนะบรรจุ วิธีการบริโภค	-	1	0	ชุด	(ดูรายละเอียด และตัวอย่างได้ จากไฟล์แนบ เพิ่มเติมเรื่อง "รายการแสดง เอกสาร รายละเอียดต่างๆ และตัวอย่าง")

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐ ผู้ออกเอกสาร	จำนวน เอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
	กรรมวิธีการล้าง เครื่องจักร วิธีการกำจัดขยะ จำนวนคนงาน (กรณีผลิตอาหาร ประเภทที่ไม่ได้ มอบอำนาจให้ จังหวัดใช้ 2 ชุด)					
10)	กรณีมีการใช้ เครื่องมือ เครื่องจักรหรือ อุปกรณ์การผลิต ร่วมกันสำหรับ การผลิตอาหาร หลายชนิดต้องมี มาตรการป้องกัน การปนเปื้อนที่ เหมาะสม เพิ่มเติม(กรณี ผลิตอาหาร ประเภทที่ไม่ได้ มอบอำนาจให้ จังหวัดใช้ 2 ชุด)	-	1	0	ชุด	-
11)	กรณีอาหารที่ ผลิตเป็นอาหารที่ บรรจุอยู่ใน ภาชนะบรรจุที่ ปิดสนิทชนิดที่มี ความเป็นกรดต่ำ	-	0	1	ชุด	(เอกสารที่เป็น ฉบับสำเนาให้ "ลง นามรับรองสำเนา ถูกต้อง")

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐ ผู้ออกเอกสาร	จำนวน เอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
	<p>และชนิดปรับกรด (Low-acid Canned Foods and Acidified Foods) ต้องมีสำเนาหลักฐานเพิ่มเติม คือ •</p> <ul style="list-style-type: none"> • หลักฐานการฝึกอบรมหลักสูตรผู้ควบคุมกระบวนการผลิต (Retort Supervisor) • • หลักฐานแสดง วุฒิการศึกษา, การฝึกอบรม, ประสบการณ์ของผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority)) <p>(กรณีผลิตอาหารประเภทที่ไม่ได้มอบอำนาจให้จังหวัดใช้ 2 ชุด)</p>					
12)	กรณีเป็นอาหารที่	-	0	1	ชุด	(ก.

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐ ผู้ออกเอกสาร	จำนวน เอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
	<p>มีความเป็นกรด ต่ำ ต้องส่ง เอกสาร ประกอบการ พิจารณาเพิ่มเติม ดังนี้ ก. การศึกษาการ กระจายอุณหภูมิ ในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution)ข. การศึกษาการ แทรกผ่านความ ร้อนในผลิตภัณฑ์ อาหาร (Heat Penetration) ค. การกำหนด กระบวนการฆ่า เชื้อด้วยความ ร้อน ต้องศึกษา ภายใต้ปัจจัย เกี่ยวกับสปอร์ ของจุลินทรีย์ที่ เป็นเป้าหมายใน การกำหนดการ ฆ่าเชื้อ (ดู รายละเอียดตาม หมายเหตุ)(กรณี ผลิตอาหาร</p>					<p>การศึกษาการ กระจายอุณหภูมิ ในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution) ที่ ถูกต้องตามหลัก ทางวิชาการ และ เป็นปัจจุบัน ซึ่ง ต้องศึกษา ณ สถานที่ผลิตก่อน การใช้งาน หรือ เมื่อมีการ ปรับเปลี่ยน อุปกรณ์และ โครงสร้างที่อาจมี ผลกระทบต่อ การทำงานของเครื่อง ฆ่าเชื้อ เอกสาร ดังกล่าว ต้อง ดำเนินการและ ออกเอกสารโดยผู้ กำหนด กระบวนการฆ่า เชื้อด้วยความร้อน (Process Authority) สำหรับ เครื่องฆ่าเชื้อแบบ ใช้ความดันเพิ่ม (Overpressure</p>

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐ ผู้ออกเอกสาร	จำนวน เอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
	ประเภทที่ไม่ได้ มอบอำนาจให้ จังหวัดใช้ 2 ชุด)					retorts) ให้ศึกษา การกระจายความ ร้อนในเครื่องฆ่า เชื้อทุกเครื่อง และ ทุกบรรจุภัณฑ์ แต่ ถ้าเป็นเครื่องฆ่า เชื้อแบบใช้ไอน้ำ (Steam retort) ไม่ จำเป็นต้องศึกษา ทุกเครื่อง ข. การศึกษา การแทรกผ่าน ความร้อนใน ผลิตภัณฑ์อาหาร (Heat Penetration) ที่ ถูกต้องทาง วิชาการและเป็น ปัจจุบัน ซึ่งต้อง ศึกษา ณ สภาวะ เดียวกับ ผลิตภัณฑ์ที่ทำ การผลิตจริง ได้แก่ เมื่อผลิต ผลิตภัณฑ์ใหม่ หรือเมื่อมีการป ดี่ยนข้อกำหนด ของผลิตภัณฑ์ หรือ เมื่อมีการ

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐ ผู้ออกเอกสาร	จำนวน เอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
						<p>เปลี่ยนภาชนะบรรจุเฉพาะสำหรับผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด แต่ละขนาดบรรจุเอกสารดังกล่าวต้องดำเนินการและออกเอกสารโดยผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority)</p> <p>ค. การกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนต้องศึกษาภายใต้ปัจจัยเกี่ยวกับสปอร์ของจุลินทรีย์ที่เป็นเป้าหมายในการกำหนดการฆ่าเชื้อได้แก่</p> <p>คลอสตริเดียม โบ툴ินัม (Clostridium botulinum) หรือกรณีที่ใช้ตัวชี้วัด</p>

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐ ผู้ออกเอกสาร	จำนวน เอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
						อื่น ต้องมี หลักฐานทาง วิชาการว่ามีค่า การต้านทาน ความร้อนที่ เทียบเท่าหรือสูง กว่าสปอร์ของ คลอสทริเดียม โบ 툴ินัม (Clostridium botulinum) กรณี เอกสารที่เป็นฉบับ สำเนาให้ "ลงนาม รับรองสำเนา ถูกต้อง")
13)	กรณีเป็นอาหาร ชนิดที่ปรับกรด ต้องส่งเอกสาร ประกอบการ พิจารณาเพิ่มเติม ดังนี้(ดู รายละเอียดตาม หมายเหตุ)(กรณี ผลิตอาหาร ประเภทที่ไม่ได้ มอบอำนาจให้ จังหวัดใช้ 2 ชุด)	-	0	1	ชุด	(ก. เอกสาร การศึกษา คุณสมบัติและเวลา ที่ใช้ในการฆ่าเชื้อ ผลิตภัณฑ์แต่ละ ชนิด และแต่ละ ขนาดบรรจุอย่าง เหมาะสม มีการ ระบุค่าความเป็น กรดต่างสมดุลของ ผลิตภัณฑ์ ใน กรณีที่ผลิตภัณฑ์ มีขึ้นเนื้ออยู่ใน ของเหลว ต้องระบุ

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐ ผู้ออกเอกสาร	จำนวน เอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
						<p>ช่วงเวลามากสุด และอุณหภูมิใน การเก็บเพื่อการ ปรับสภาพขึ้นเนื้อ นั้นให้เป็นกรด โดยกำหนดให้ค่า ความเป็นกรดต่าง สมดุลของ ผลิตภัณฑ์เท่ากับ หรือต่ำกว่า 4.6 ภายในระยะเวลา ที่กำหนดใน กรรมวิธีการผลิตที่ กำหนด ภายหลัง การฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อน</p> <p>ข. การ กำหนด กระบวนการฆ่า เชื้อ ต้องมี การศึกษาภายใต้ การควบคุมค่า ความเป็นกรดต่าง พร้อมทั้งระบุ ปัจจัยวิกฤตที่ใช้ กำหนด กระบวนการฆ่า เชื้อเพื่อให้มั่นใจ ว่าอาหารนั้นจะไม่</p>

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐ ผู้ออกเอกสาร	จำนวน เอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
						มีการเจริญของ จุลินทรีย์ที่ทำให้ เกิดโรค โดยแสดง ไว้ในกรรมวิธีการ ผลิตที่กำหนด กรณีเอกสารที่เป็น ฉบับสำเนาให้ "ลง นามรับรองสำเนา ถูกต้อง")
14)	กรณีผลิตน้ำ บริโภคในภาชนะ บรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเอกสารที่ เกี่ยวข้องเพิ่มเติม คือ สำเนาผล วิเคราะห์น้ำดิบ (ถ้ามี)	-	0	1	ชุด	(เอกสารที่เป็น ฉบับสำเนาให้ "ลง นามรับรองสำเนา ถูกต้อง")
15)	กรณีผลิตนม พร้อมบริโภค ชนิดเหลวที่ผ่าน กรรมวิธีฆ่าเชื้อ ด้วยความร้อน โดยวิธีพาสเจอร์ ไรส์ต้องแนบ เอกสาร ผู้ ควบคุม กระบวนการผลิต เพิ่มเติม(กรณี	-	0	1	ชุด	(เอกสารที่เป็น ฉบับสำเนาให้ "ลง นามรับรองสำเนา ถูกต้อง")

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐ ผู้ออกเอกสาร	จำนวน เอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
	ผลิตอาหาร ประเภทที่ไม่ได้ มอบอำนาจให้ จังหวัดใช้ 2 ชุด)					
16)	กรณีการขอเพิ่ม ประเภทอาหาร	-	0	0	ฉบับ	-
17)	แบบตรวจสอบ คำขอและบันทึก ข้อบกพร่อง	สำนักงานอาหาร	1	0	ฉบับ	-
18)	คำขออนุญาต ผลิตอาหาร(ตาม แบบ อ.1) (ผู้ ดำเนินกิจการ หรือกรรมการที่มี อำนาจลงนาม ตามหนังสือ รับรองของนิติ บุคคลเป็นผู้ลง นามในแบบคำ ขอฯ)	สำนักงานอาหาร	1	0	ฉบับ	-
19)	ใบอนุญาตผลิต อาหารที่เคย ได้รับอนุญาต แล้ว	สำนักงานอาหาร	1	1	ชุด	(กรณีเอกสารที่ เป็นฉบับสำเนาให้ "ลงนามรับรอง สำเนาถูกต้อง")
20)	เอกสารที่ เกี่ยวข้อง 1 แบบ แปลนแผนผังที่ ถูกต้องตาม มาตราส่วน	-	1	0	ชุด	(ดูรายละเอียด และตัวอย่างได้ จากไฟล์แนบ เพิ่มเติมเรื่อง "รายละเอียดของ

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐ ผู้ออกเอกสาร	จำนวน เอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
	<p>(กรณีผลิตอาหารประเภทที่ไม่ได้มอบอำนาจ ใช้ 2 ชุด) (ระบุชื่อและที่ตั้งทุกแผ่น)</p> <p>ประกอบด้วย 1.1 แผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงานและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง 1.2 แผนผังแสดงสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณที่ดินของโรงงาน รวมทั้งระบบ กำจัดน้ำเสียและบำบัดอากาศ (ถ้ามี) 1.3แบบแปลน แผนผังของอาคารสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหารที่ถูกต้องตามมาตรฐานที่แสดงถึงรูปด้านหน้า ด้านข้าง รูปตัด แปลนพื้นทุกชั้น</p>					แบบแปลน แผนผัง และตัวอย่าง")

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐ ผู้ออกเอกสาร	จำนวน เอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
	ตำแหน่ง เครื่องจักร และ ข้อมูล รายละเอียดการ ผลิตอื่นๆ					
21)	เอกสารที่ เกี่ยวข้อง (ต่อ) 1.4 เอกสาร รายละเอียด ต่างๆ เช่น รายการเครื่องมือ เครื่องจักร กรรมวิธีการผลิต ที่มาของน้ำใช้ สูตรส่วนประกอบ ประเภทอาหาร ภาชนะบรรจุ วิธีการบริโภค กรรมวิธีการล้าง เครื่องจักร วิธีการกำจัดขยะ จำนวนคนงาน (กรณีผลิตอาหาร ประเภทที่ไม่ได้ มอบอำนาจให้ จังหวัดใช้ 2 ชุด)	-	1	0	ชุด	(ดูรายละเอียด และตัวอย่างได้ จากไฟล์แนบ เพิ่มเติมเรื่อง "รายการแสดง เอกสาร รายละเอียดต่างๆ และตัวอย่าง")
22)	กรณีมีการใช้ เครื่องมือ เครื่องจักรหรือ	-	1	0	ชุด	-

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐ ผู้ออกเอกสาร	จำนวน เอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
	<p>อุปกรณ์การผลิต ร่วมกันสำหรับ การผลิตอาหาร หลายชนิดต้องมี รายละเอียด แสดงมาตรการ ป้องกันการ ปนเปื้อนที่ เหมาะสม เพิ่มเติม(กรณี ผลิตอาหาร ประเภทที่ไม่ได้ มอบอำนาจให้ จังหวัดใช้ 2 ชุด)</p>					
23)	<p>กรณีอาหารที่ ผลิตเป็นอาหารที่ บรรจุอยู่ใน ภาชนะบรรจุที่ ปิดสนิทชนิดที่มี ความเป็นกรดต่ำ และชนิดปรับ กรด (Low-acid Canned Foods and Acidified Foods) ต้องมี สำเนาหลักฐาน เพิ่มเติม คือ • หลักฐาน การฝึกอบรม</p>	-	0	1	ชุด	(กรณีเอกสารที่ เป็นฉบับสำเนาให้ "ลงนามรับรอง สำเนาถูกต้อง")

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐ ผู้ออกเอกสาร	จำนวน เอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
	<p>หลักสูตรผู้ ควบคุม กระบวนการผลิต (Retort Supervisor) • หลักสูตร นแสดง วุฒิ การศึกษา, การ ฝึกอบรม, ประสบการณ์ ของผู้กำหนด กระบวนการฆ่า เชื้อด้วยความ ร้อน (Process Authority)) (กรณีผลิตอาหาร ประเภทที่ไม่ได้ มอบอำนาจให้ จังหวัดใช้ 2 ชุด)</p>					
24)	<p>กรณีเป็นอาหารที่ มีความเป็นกรด ต่ำ ต้องส่ง เอกสาร ประกอบการ พิจารณาเพิ่มเติม ดังนี้ ก. การศึกษาการ กระจายอุณหภูมิ ในเครื่องฆ่าเชื้อ</p>	-	1	0	ชุด	<p>(ก. การศึกษา การกระจาย อุณหภูมิในเครื่อง ฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution) ที่ ถูกต้องตามหลัก ทางวิชาการ และ เป็นปัจจุบัน ซึ่ง ต้องศึกษา ณ</p>

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐ ผู้ออกเอกสาร	จำนวน เอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
	<p>(Temperature Distribution)ข. การศึกษาการ แทรกผ่านความ ร้อนในผลิตภัณฑ์ อาหาร (Heat Penetration) ค. การกำหนด กระบวนการฆ่า เชื้อด้วยความ ร้อน ต้องศึกษา ภายใต้ปัจจัย เกี่ยวกับสปอร์ ของจุลินทรีย์ที่ เป็นเป้าหมายใน การกำหนดการ ฆ่าเชื้อ (ดู รายละเอียดตาม หมายเหตุ)(กรณี ผลิตอาหาร ประเภทที่ไม่ได้ มอบอำนาจให้ จังหวัดใช้ 2 ชุด)</p>					<p>สถานที่ผลิตก่อน การใช้งาน หรือ เมื่อมีการ ปรับเปลี่ยน อุปกรณ์และ โครงสร้างที่อาจมี ผลกระทบต่อ การทำงานของเครื่อง ฆ่าเชื้อ เอกสาร ดังกล่าว ต้อง ดำเนินการและ ออกเอกสารโดยผู้ กำหนด กระบวนการฆ่า เชื้อด้วยความร้อน (Process Authority) สำหรับ เครื่องฆ่าเชื้อแบบ ใช้ความดันเพิ่ม (Overpressure retorts) ให้ศึกษา การกระจายความ ร้อนในเครื่องฆ่า เชื้อทุกเครื่อง และ ทุกบรรจุภัณฑ์ แต่ ถ้าเป็นเครื่องฆ่า เชื้อแบบใช้น้ำ (Steam retort) ไม่ จำเป็นต้องศึกษา</p>

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐ ผู้ออกเอกสาร	จำนวน เอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
						<p>ทุกเครื่อง</p> <p>ข. การศึกษา</p> <p>การแทรกผ่าน</p> <p>ความร้อนใน</p> <p>ผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>(Heat Penetration) ที่</p> <p>ถูกต้องทาง</p> <p>วิชาการและเป็น</p> <p>ปัจจุบัน ซึ่งต้อง</p> <p>ศึกษา ณ สภาวะ</p> <p>เดียวกับ</p> <p>ผลิตภัณฑ์ที่ทำ</p> <p>การผลิตจริง ได้แก่</p> <p>เมื่อผลิต</p> <p>ผลิตภัณฑ์ใหม่</p> <p>หรือเมื่อมีการป</p> <p>ดี่ยนข้อกำหนด</p> <p>ของผลิตภัณฑ์</p> <p>หรือ เมื่อมีการ</p> <p>เปลี่ยนภาชนะ</p> <p>บรรจุเฉพาะ</p> <p>สำหรับผลิตภัณฑ์</p> <p>แต่ละชนิด แต่ละ</p> <p>ขนาดบรรจุ</p> <p>เอกสารดังกล่าว</p> <p>ต้องดำเนินการ</p> <p>และออกเอกสาร</p> <p>โดยผู้กำหนด</p>

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐ ผู้ออกเอกสาร	จำนวน เอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
						<p>กระบวนการฆ่า เชื้อด้วยความร้อน (Process Authority) ค. การ กำหนด</p> <p>กระบวนการฆ่า เชื้อด้วยความร้อน ต้องศึกษาภายใต้ ปัจจัย เกี่ยวกับสปอร์ของ จุลินทรีย์ที่เป็น เป้าหมายในการ กำหนดการฆ่าเชื้อ ได้แก่</p> <p>คลอสตริเดียม โบ ทูลินัม (Clostridium botulinum) หรือ กรณีที่ใช้ตัวชี้วัด อื่น ต้องมี หลักฐานทาง วิชาการว่ามีค่า การต้านทาน ความร้อนที่ เทียบเท่าหรือสูง กว่าสปอร์ของ คลอสตริเดียม โบ ทูลินัม</p>

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐ ผู้ออกเอกสาร	จำนวน เอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
						(Clostridium botulinum)
25)	กรณีเป็นอาหาร ชนิดที่ปรับกรด ต้องส่งเอกสาร ประกอบการ พิจารณาเพิ่มเติม ดังนี้(ดู รายละเอียดตาม หมายเหตุ)(กรณี ผลิตอาหาร ประเภทที่ไม่ได้ มอบอำนาจให้ จังหวัดใช้ 2 ชุด)	-	1	0	ชุด	(ก. เอกสาร การศึกษา อุณหภูมิและเวลา ที่ใช้ในการฆ่าเชื้อ ผลิตภัณฑ์แต่ละ ชนิด และแต่ละ ขนาดบรรจุอย่าง เหมาะสม มีการ ระบุค่าความเป็น กรดต่างสมดุลของ ผลิตภัณฑ์ใน กรณีที่ผลิตภัณฑ์ มีขึ้นเนื้ออยู่ใน ของเหลว ต้องระบุ ช่วงเวลามากสุด และอุณหภูมิใน การเก็บเพื่อการ ปรับสภาพขึ้นเนื้อ นั้นให้เป็นกรด โดยกำหนดให้ค่า ความเป็นกรดต่าง สมดุลของ ผลิตภัณฑ์เท่ากับ หรือต่ำกว่า 4.6 ภายในระยะเวลา ที่กำหนดใน กรรมวิธีการผลิตที่

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐ ผู้ออกเอกสาร	จำนวน เอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
						กำหนด ภายหลัง การฆ่าเชื้อด้วยความร้อน ข. การ กำหนด กระบวนการฆ่า เชื้อ ต้องมี การศึกษาภายใต้ การควบคุมค่า ความเป็นกรดต่าง พร้อมทั้งระบุ ปัจจัยวิกฤตที่ใช้ กำหนด กระบวนการฆ่า เชื้อเพื่อให้มั่นใจ ว่าอาหารนั้นจะไม่ มีการเจริญของ จุลินทรีย์ที่ทำให้ เกิดโรค โดยแสดง ไว้ในกรรมวิธีการ ผลิตที่กำหนด)
26)	กรณีผลิตน้ำ บริโภคในภาชนะ บรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเอกสารที่ เกี่ยวข้องเพิ่มเติม คือ สำเนาผล วิเคราะห์น้ำดิบ (ถ้ามี)	-	0	1	ชุด	-

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐ ผู้ออกเอกสาร	จำนวน เอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
27)	กรณีผลิตนม พร้อมบรรจุโภาค ชนิดเหลวที่ผ่าน กรรมวิธีฆ่าเชื้อ ด้วยความร้อน โดยวิธีพาสเจอร์ ไรส์ต้องแนบ เอกสาร ผู้ ควบคุม กระบวนการผลิต เพิ่มเติม(กรณี ผลิตอาหาร ประเภทที่ไม่ได้ มอบอำนาจให้ จังหวัดใช้ 2 ชุด)	-	0	1	ชุด	(กรณีเอกสารที่ เป็นฉบับสำเนาให้ "ลงนามรับรอง สำเนาถูกต้อง")
28)	กรณีสถานที่ผลิต เคยได้รับอนุญาต จากสำนักงาน สาธารณสุข จังหวัดและ ประสงค์จะเพิ่ม ประเภทอาหารที่ ไม่ได้มอบอำนาจ ให้จังหวัด ดำเนินการ ให้ จัดเตรียมเอกสาร เพิ่มเติม ดังต่อไปนี้	-	0	0	ชุด	-
29)	1 สำเนาทะเบียน	กรมการปกครอง	0	1	ชุด	(เอกสารที่เป็น

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐ ผู้ออกเอกสาร	จำนวน เอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
	บ้านของผู้ขอ อนุญาต ในกรณี ผู้ขออนุญาตเป็น คนต่างด้าว ต้อง ยื่นหนังสือ อนุญาตให้ ทำงานใน ประเทศ ซึ่งออก ให้โดยกระทรวง แรงงานหรือผู้ว่า ราชการจังหวัด 2 สำเนาบัตร ประจำตัว ประชาชน ใน กรณีผู้ขอ อนุญาตเป็นคน ต่างด้าวต้องยื่น สำเนาหนังสือ เดินทาง(ถ้ามี)					ฉบับสำเนาให้ "ลง นามรับรองสำเนา ถูกต้อง")
30)	3 สำเนาใบ ทะเบียนพาณิชย์ (เฉพาะบุคคล ธรรมดา) 4 สำเนาหนังสือ รับรองการจด ทะเบียนนิติ บุคคลที่แจ้ง วัตถุประสงค์ และผู้มีอำนาจลง	กรมพัฒนาธุรกิจ การค้า	0	1	ชุด	(เอกสารที่เป็น ฉบับสำเนาให้ "ลง นามรับรองสำเนา ถูกต้อง")

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐ ผู้ออกเอกสาร	จำนวน เอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
	ชื่อแทนนิติบุคคล ผู้ขออนุญาต (เฉพาะนิติ บุคคล)					
31)	เอกสารที่ เกี่ยวข้อง (ต่อ) 5 สำเนาหนังสือ รับรองสัญชาติ ของนิติบุคคล จากกระทรวง พาณิชย์ (บัญชี รายชื่อ ผู้ถือหุ้น) (เฉพาะนิติบุคคล ที่เป็นบริษัท)) (คัดลอกจาก กระทรวง พาณิชย์ได้ไม่เกิน 6 เดือน) ในกรณี ที่ผู้ขออนุญาต เป็นนิติบุคคล ต่างดาว ต้องยื่น หนังสือรับรอง การประกอบ ธุรกิจนิติบุคคล ต่างดาวจาก กระทรวง พาณิชย์ว่าไม่ขัด พระราชบัญญัติ การประกอบ	กรมพัฒนาธุรกิจ การค้า	0	1	ชุด	(เอกสารที่เป็น ฉบับสำเนาให้ "ลง นามรับรองสำเนา ถูกต้อง")

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐ ผู้ออกเอกสาร	จำนวน เอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
	ธุรกิจคนต่างด้าว พ.ศ. 2542 ตาม ประเภทธุรกิจ อาหารที่ขอ อนุญาต หรือ บัตรส่งเสริมการ ลงทุนตาม ประเภทธุรกิจ อาหารที่ได้รับ การส่งเสริมการ ลงทุน					
32)	(ต่อ) 6 สำเนา ทะเบียนบ้านของ สถานที่ผลิตและ สถานที่เก็บ อาหาร 7 หนังสือ ยินยอมให้ใช้ สถานที่ (ฉบับ จริง) หรือสำเนา สัญญาเช่า สถานที่ผลิตและ สถานที่เก็บ อาหาร (ถ้ามี) 8 หนังสือแสดงว่า เป็นผู้ได้รับ มอบหมายให้ ดำเนินกิจการ ของนิติบุคคลผู้ ขออนุญาต	สำนักอาหาร	1	0	ชุด	(1สำเนาทะเบียน บ้านสำนักงาน ใหญ่ (ถ้ามี) 2กรณี หนังสือยินยอมให้ ใช้สถานที่ผลิต หรือสถานที่เก็บ อาหารหรือสัญญา เช่าสถานที่ผลิต หรือสถานที่เก็บ อาหารต้องแนบ หลักฐานผู้ยินยอม ให้ใช้สถานที่หรือ ผู้ให้เช่าสถานที่ฯ กรณีผู้ให้เช่าเป็น บุคคลธรรมดาให้ แนบสำเนาบัตร ประจำตัว ประชาชนและ

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐ ผู้ออกเอกสาร	จำนวน เอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
	(เฉพาะนิติบุคคล) ติดอากรแสตมป์ 30 บาท (ต่อผู้ดำเนินกิจการ 1 คน) อาจต้องประทับตราของบริษัทด้วยในกรณีที่จะระบุไว้ในหนังสือรับรองการจดทะเบียน)					สำเนาทะเบียนบ้าน กรณีผู้ให้เช่าเป็นนิติบุคคลให้แนบหนังสือการจดทะเบียนนิติบุคคลเพิ่มเติมด้วย กรณีเอกสารที่เป็นฉบับสำเนาให้ "ลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง")
33)	9 สูตร ส่วนประกอบ กรรมวิธีการผลิต รายการ เครื่องจักรที่ใช้ ของผลิตภัณฑ์ เดิมที่เคยได้รับ อนุญาตทุกชนิด เพิ่มเติม	-	1	1	ชุด	(กรณีเอกสารที่เป็นฉบับสำเนาให้ "ลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง")
34)	หนังสือมอบอำนาจทั่วไป (กรณีผู้ดำเนินกิจการไม่ได้มาดำเนินการด้วยตนเอง) ติดอากรแสตมป์ 30 บาท (ต่อผู้รับมอบอำนาจ 1 คน)	-	1	0	ฉบับ	-

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐ ผู้ออกเอกสาร	จำนวน เอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
	กรณีผู้ขอ อนุญาตเป็นนิติ บุคคลการมอบ อำนาจทั่วไปต้อง เป็นไปตาม เงื่อนไขของนิติ บุคคลผู้ขอ อนุญาต อาจต้อง ประทับตรา สำคัญของบริษัท ด้วยในกรณีที่ ระบุไว้ในหนังสือ รับรองการจด ทะเบียนนิติ บุคคล					

16. ค่าธรรมเนียม

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

- 4) เครื่องจักรที่ใช้มีกำลังรวมตั้งแต่ 10 แรงม้า แต่ไม่ถึง 25 แรงม้า
ค่าธรรมเนียม 7,000 บาท

หมายเหตุ -

- 5) เครื่องจักรที่ใช้มีกำลังรวมตั้งแต่ 25 แรงม้า แต่ไม่ถึง 50 แรงม้า
ค่าธรรมเนียม 8,000 บาท

หมายเหตุ -

- 6) เครื่องจักรที่ใช้มีกำลังรวมตั้งแต่ 50 แรงม้าขึ้นไป
ค่าธรรมเนียม 10,000 บาท

หมายเหตุ -

17. ช่องทางการร้องเรียน

- 1) **ช่องทางการร้องเรียน** สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพะเยา 602 หมู่ 11 ถนนพหลโยธิน ตำบลบ้านต๋อม
อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา 56000 โทรศัพท์ 0 5440 9199

หมายเหตุ -

- 2) **ช่องทางการร้องเรียน** ศูนย์ดำรงธรรมจังหวัดพะเยา ชั้น 1 ศาลากลางจังหวัดพะเยา ถนนพหลโยธิน ตำบล
บ้านต๋อม อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา 56000 โทรศัพท์ 0-5444-9601 ต่อ 26788 หรือ สายด่วนศูนย์ดำรงธรรม
1567 -ทางไปรษณีย์ส่งถึง ผู้ว่าราชการจังหวัดพะเยา ศาลากลางจังหวัดพะเยา ถนนพหลโยธิน ตำบล
บ้านต๋อม อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา 56000 วงเล็บมุมซองว่า ศูนย์ดำรงธรรม - ทางอินเทอร์เน็ต

www.phayao.go.th/au/pyocomplain/

หมายเหตุ -

18. ตัวอย่างแบบฟอร์ม ตัวอย่าง และคู่มือการกรอก

- 1) แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่อง (กรณีขอใหม่)

-

- 2) แบบฟอร์มและตัวอย่างการกรอกข้อมูล

-

- 3) รายละเอียดของแบบแปลนแผนผังและตัวอย่าง

-
- 4) รายการแสดงเอกสารรายละเอียดต่างๆ และตัวอย่าง
-
- 5) แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่อง (กรณีเพิ่มประเภท)
-

19. หมายเหตุ

1. การขออนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.1) (ขอใหม่) และการขอเพิ่มประเภทอาหาร

กรณีสถานที่ผลิตอาหารตั้งอยู่ในจังหวัดพะเยาการขออนุญาตผลิตอาหาร (ขอใหม่) ใช้ระยะเวลาทั้งสิ้น 20 วันทำการ การขอเพิ่มประเภทอาหาร ใช้ระยะเวลา 35 วันทำการ

ระยะเวลา 60 วันทำการทั้งการขออนุญาตผลิตอาหาร (ขอใหม่) และการขอเพิ่มประเภท (กรณีผลิตประเภทอาหารที่ยังไม่มอบอำนาจให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด)

โดยเริ่มนับระยะเวลาตั้งแต่ได้รับเอกสารที่ครบถ้วน จนถึง ลงนามอนุญาตโดยผู้มีอำนาจและแจ้งผลการพิจารณาให้ผู้ประกอบการทราบไม่นับรวมเวลาปรับปรุง แก้ไขสถานที่ผลิตความไม่พร้อมของผู้ประกอบการ และชี้แจงข้อมูลของผู้ประกอบการ

2. เอกสารที่เป็นสำเนาทั้งหมดต้องลงลายมือชื่อรับรองสำเนาโดยผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลหรือผู้รับมอบอำนาจทั่วไปที่มีอำนาจลงนามรับรองเอกสารได้

วันที่พิมพ์	20/07/2558
สถานะ	รออนุมัติขั้นที่ 2 โดยสำนักงาน ก.พ.ร. (OPDC)
จัดทำโดย	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

	พะเยา สสจ.สอ.
อนุมัติโดย	-
เผยแพร่โดย	-