คู่มือสำหรับประชาชน: การขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหารและการขอเพิ่มประเภทอาหาร

หน่วยงานที่รับผิดชอบ:สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดตรัง

กระทรวง:กระทรวงสาธารณสุข

---

1. **ชื่อกระบวนงาน**:การขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหารและการขอเพิ่มประเภทอาหาร
2. **หน่วยงานเจ้าของกระบวนงาน**:สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดตรัง
3. **ประเภทของงานบริการ**:กระบวนงานที่เชื่อมโยงหลายหน่วยงาน
4. **หมวดหมู่ของงานบริการ**:อนุญาต/ออกใบอนุญาต/รับรอง
5. **กฎหมายที่ให้อำนาจการอนุญาต หรือที่เกี่ยวข้อง**:

1) *พระราชบัญญัติอาหารพ.ศ.* 2522

6. **ระดับผลกระทบ**: บริการที่มีความสำคัญด้านเศรษฐกิจ/สังคม
7. **พื้นที่ให้บริการ**: ส่วนกลาง, ส่วนภูมิภาค
8. **กฎหมายข้อบังคับ/ข้อตกลงที่กำหนดระยะเวลา** ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา 2558 เรื่อง กำหนดระยะเวลาการปฏิบัติราชการเพื่อบริการประชาชน

   ระยะเวลาที่กำหนดตามกฎหมาย / ข้อกำหนด ฯลฯ 60วันทำการ
9. **ข้อมูลสถิติ**

   จำนวนเฉลี่ยต่อเดือน0

   จำนวนคำขอที่มากที่สุด 0

   จำนวนคำขอที่น้อยที่สุด 0
10. **ชื่ออ้างอิงของคู่มือประชาชน** การขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหารและการขอเพิ่มประเภทอาหาร
11. **ช่องทางการให้บริการ**

1) ***สถานที่ให้บริการ****ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จจังหวัดตรัง* (One Stop Service Center: OSSC)
   สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดตรัง
   ที่อยู่: ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จจังหวัดตรัง (One Stop Service Center: OSSC)
   กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข
   ชั้น 1 *สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดตรัง*
   181 *หมู่ที่* 4 *ตำบลบ้านควนอำเภอเมืองตรังจังหวัดตรัง* 92000

   /ติดต่อด้วยตนเองณหน่วยงาน
   ระยะเวลาเปิดให้บริการ *เปิดให้บริการวันจันทร์ถึงวันศุกร์ (ยกเว้นวันหยุดที่ทางราชการกำหนด) ตั้งแต่เวลา*

08:30 - 16:30 *น.* (*มีพักเที่ยง*)

หมายเหตุ -

12. หลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไข(ถ้ามี) ในการยื่นคำขอ และในการพิจารณาอนุญาต

หลักเกณฑ์

1. คู่มือฉบับนี้ใช้สำหรับสถานที่ผลิตที่เข้าข่ายโรงงานซึ่งหมายถึงโรงงานตามพระราชบัญญัติโรงงานพ.ศ.2535 ที่มีการใช้เครื่องจักรมีกำลังแรงม้าและกำลังแรงม้าเปรียบเทียบรวมตั้งแต่ 5 แรงม้าขึ้นไปหรือใช้คนงานตั้งแต่ 7 คนขึ้นไปโดยใช้เครื่องจักรหรือไม่ก็ตาม

2. มาตรา 14 แห่งพระราชบัญญัติอาหารพ.ศ.2522 กำหนดไว้ว่าห้ามมิให้ผู้ใดตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายเว้นแต่ได้รับอนุญาตจากผู้อนุญาตการขออนุญาตและการอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวง (ฉบับที่ 1 และฉบับที่ 12)

3. สถานที่ผลิตอาหารต้องปฏิบัติให้สอดคล้องตามข้อกฎหมายแล้วแต่กรณีดังนี้

3.1. กรณีเป็นสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 220) พ.ศ. 2544 เรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 3) (จีเอ็มพีเฉพาะของน้ำบริโภคฯ)

3.2. กรณีเป็นสถานที่ผลิตนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรส์ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 298) พ.ศ. 2549 เรื่องวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรส์ (จีเอ็มพีเฉพาะของนมพร้อมดื่มชนิดเหลวพาสเจอร์ไรส์)

3.3. กรณีเป็นสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรดต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 349) พ.ศ. 2556 เรื่องวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด (จีเอ็มพีเฉพาะของอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำและอาหารปรับกรด)

3.4. กรณีเป็นสถานที่ฉายรังสีอาหารต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่องอาหารฉายรังสีประกาศณวันที่ 14 กันยายน 2553

3.5. กรณีเป็นสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่ายต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ. 2555 เรื่องวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (จีเอ็มพีของอาหารแปรรูปในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย)

3.6. กรณีเป็นสถานที่ผลิตเกลือบริโภคต้องเป็นไปไปตามกฎกระทรวงฉบับที่ 1 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ตามบันทึกการตรวจสถานที่ผลิตเกลือบริโภค

3.7. กรณีเป็นสถานที่ผลิตอาหารทั่วไปต้องเป็นไปไปตามกฎกระทรวงฉบับที่ 1 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

3.8. กรณีเป็นสถานที่ผลิตอาหารอื่นนอกเหนือจาก 3.1-3.7 ที่มีการกำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543, ประกาศกรทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 239) พ.ศ.2544 และประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่องแก้ไขเพิ่มเติมกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 (ฉบับที่ 2) ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 เรื่องวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร (จีเอ็มพีทั่วไป)

เงื่อนไข

1. ผู้ยื่นขออนุญาตต้องเป็นผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการผู้มีอำนาจของนิติบุคคลหรือผู้รับมอบอำนาจ

2. ผู้ยื่นขออนุญาตต้องให้ข้อมูลรายละเอียดเกี่ยวกับสถานที่ที่ยื่นคำขอได้และมีอำนาจตัดสินใจและลงนามรับทราบข้อบกพร่องได้ (กรณีไม่ใช่ผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการผู้มีอำนาจลงนามของนิติบุคคลให้มีหนังสือมอบอำนาจให้มีอำนาจดำเนินการแทนด้วย)

3. ผู้ยื่นคำขอต้องจัดเรียงเอกสารแบบคำขอและหลักฐานประกอบพร้อมตรวจสอบให้ครบถ้วนถูกต้องตามแบบตรวจสอบเอกสารเบื้องต้น (Checklist) และให้ผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลเป็นผู้ลงนามในแบบคำขอฯ

4. การขออนุญาตผลิตอาหารที่เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีการใช้สารอาหารหรือสารเคมีชนิดใหม่ (Novel Ingredients) ที่ยังไม่ได้

กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานหรือเป็นผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ (Novel Food) ต้องผ่านการประเมินความปลอดภัยโดยผู้เชี่ยวชาญและรับรองโดยคณะอนุกรรมการอาหารก่อนจึงจะขออนุญาตผลิตอาหารได้) (ศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมที่คู่มือสำหรับประชาชนเรื่องการขอประเมินความปลอดภัยของอาหาร)

5. การไม่อนุญาตคำขอ : สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดตรังจะพิจารณาไม่อนุญาตคำขอฯในกรณีต่างๆดังต่อไปนี้

5.1 กรณีผลการตรวจสอบเอกสารหลักฐานแล้วพบว่าไม่สมบูรณ์หรือไม่ถูกต้องตามหลักกฎหมายและหลักวิชาการหรือไม่สอดคล้องตามรายละเอียดที่ระบุไว้ในคู่มือสำหรับประชาชน

5.2 กรณีผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารไม่เป็นไปตามข้อกฎหมายที่ระบุในหลักเกณฑ์ข้อ 3 ข้างต้นหรือผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารไม่ถูกต้องตรงตามเอกสารหลักฐานที่ผู้ยื่นคำขอฯส่งมอบเอกสารหลักฐานไว้

6.ในกรณีที่คำขอหรือเอกสารหลักฐานไม่ครบถ้วนและ/หรือมีความบกพร่องไม่สมบูรณ์เป็นต้นเหตุให้ไม่สามารถพิจารณาได้เจ้าหน้าที่จะจัดทำบันทึกความบกพร่องของรายการเอกสารหรือหลักฐานที่ต้องยื่นเพิ่มเติมโดยผู้รับบริการจะต้องดำเนินการแก้ไขหรือยื่นเอกสารเพิ่มเติมภายในระยะเวลาที่กำหนดในบันทึกมิเช่นนั้นจะถือว่าผู้รับบริการละทิ้งคำขอ

7. กรณีกรรมวิธีการผลิตมีความซับซ้อนหรือเป็นเทคโนโลยีใหม่จะต้องผ่านการพิจารณาโดยคณะทำงาน/คณะกรรมการ/หรือผู้เชี่ยวชาญจะต้องใช้ระยะเวลาเพิ่มจากที่ระบุไว้ในคู่มือฉบับนี้โดยประมาณ 30-90 วันทำการหรือมากกว่าแล้วแต่กรณี

หมายเหตุ: ขั้นตอนการดำเนินงานตามคู่มือจะเริ่มนับระยะเวลาตั้งแต่เจ้าหน้าที่ได้รับเอกสารครบถ้วนตามที่ระบุไว้ในคู่มือประชาชนเรียบร้อยแล้วและแจ้งผลการพิจารณาภายใน 7 วันนับแต่วันพิจารณาแล้วเสร็จ

13. ขั้นตอน ระยะเวลา และส่วนงานที่รับผิดชอบ

ที่	ประเภทขั้นตอน	รายละเอียดของขั้นตอนการบริการ	ระยะเวลาให้บริการ	ส่วนงาน / หน่วยงานที่รับผิดชอบ	หมายเหตุ
1)	การตรวจสอบเอกสาร	ผู้ประกอบการยื่นคำขอฯ และเอกสารหลักฐาน	0 นาที	สำนักงานสาธารณสุข	-

ที่	ประเภทขั้นตอน	รายละเอียดของขั้นตอนการบริการ	ระยะเวลาให้บริการ	ส่วนงาน / หน่วยงานที่รับผิดชอบ	หมายเหตุ
		ประกอบการพิจารณาให้ครบถ้วน		จังหวัดตรัง	
2)	การตรวจสอบเอกสาร	เจ้าหน้าที่ตรวจสอบความครบถ้วนของเอกสารหลักฐาน	90 นาที	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดตรัง	-
3)	การตรวจสอบเอกสาร	กรณีเอกสารไม่ครบถ้วนให้ผู้ยื่นคำขอดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องตามบันทึกข้อบกพร่องภายในเวลาที่กำหนดและนำมายื่นต่อเจ้าหน้าที่ตามรายชื่อที่ระบุในใบรับคำขอ	0 นาที	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดตรัง	-
4)	การตรวจสอบเอกสาร	กรณีเอกสารครบถ้วนผู้ยื่นคำขอรอรับใบรับคำขอไว้เป็นหลักฐาน	5 นาที	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดตรัง	-
5)	การพิจารณา	กรณีสถานที่ผลิตตั้งอยู่ในกรุงเทพมหานครผู้ประเมิน/ คณะผู้ประเมิน/ ผู้เชี่ยวชาญดำเนินการประเมินความถูกต้องและสอดคล้องตามกฎหมายทั้งด้านสถานที่(โดยการตรวจสอบสถานที่ผลิต) และด้านเอกสาร	18 วันทำการ	สำนักอาหาร	-
6)	การพิจารณา	กรณีสถานที่ผลิต	18 วันทำการ	สำนักงาน	-

ที่	ประเภทขั้นตอน	รายละเอียดของขั้นตอนการบริการ	ระยะเวลาให้บริการ	ส่วนงาน / หน่วยงานที่รับผิดชอบ	หมายเหตุ
		อาหารตั้งอยู่จังหวัดตรังและผลิตประเภทอาหารที่มอบอำนาจให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเป็นผู้อนุญาตคณะผู้ประเมินของจังหวัดประเมินความถูกต้องและสอดคล้องตามกฎหมายทั้งด้านสถานที่และด้านเอกสาร		สาธารณสุขจังหวัดตรัง	
7)	การพิจารณา	กรณีสถานที่ผลิตอาหารตั้งอยู่จังหวัดตรังและผลิตประเภทอาหารที่ไม่ได้มอบอำนาจให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเป็นผู้อนุญาต 1 กรณียื่นคำขอฯณศูนย์ OSSC สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจะส่งเอกสารที่ผ่านการตรวจสอบแล้วว่าถูกต้องครบถ้วนให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดซึ่งสถานที่ผลิตนั้นตั้งอยู่เพื่อให้ตรวจประเมินความถูกต้องและสอดคล้องตามกฎหมายแล้วรายงานการตรวจประเมินกลับให้อย.	58 วันทำการ	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดตรัง	(ดำเนินการโดยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดและสำนักอาหารสำนักงานคณะกรรมอาหารและยา)

ที่	ประเภทขั้นตอน	รายละเอียดของขั้นตอนการบริการ	ระยะเวลาให้บริการ	ส่วนงาน / หน่วยงานที่รับผิดชอบ	หมายเหตุ
		เพื่อพิจารณาการอนุญาตต่อไป			
8)	การพิจารณา	(ต่อ) 2 กรณียื่นคำขอฯณ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดตรังสสจ. จะส่งคำขอฯและหลักฐานประกอบการขออนุญาตที่ตรวจสอบแล้วให้อย. พิจารณา - กรณีเอกสารที่ผ่านการตรวจสอบโดยอย. แล้วถูกต้องครบถ้วนอย. จะส่งเอกสารให้สสจ.ซึ่งสถานที่ผลิตนั้นตั้งอยู่ให้ตรวจประเมินความถูกต้องและสอดคล้องตามกฎหมายแล้วรายงานการตรวจประเมินกลับให้อย. เพื่อพิจารณาการอนุญาตต่อไป - กรณีเอกสารที่ผ่านการตรวจสอบโดยอย. แล้วไม่ถูกต้องครบถ้วนอย. จะส่งเอกสารหลักฐานคืนสสจ. เพื่อให้สสจ. แจ้งผลการไม่อนุญาตต่อผู้ยื่นคำขอต่อไป	58 วันทำการ	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดตรัง	(ดำเนินการโดยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดและสำนักอาหารสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา)

ที่	ประเภทขั้นตอน	รายละเอียดของขั้นตอนการบริการ	ระยะเวลาให้บริการ	ส่วนงาน / หน่วยงานที่รับผิดชอบ	หมายเหตุ
9)	การลงนาม/ คณะกรรมการมีมติ	ผู้มีอำนาจลงนามพิจารณาอนุญาตหรือไม่อนุญาต	1 วันทำการ	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดตรัง	-
10)	-	กรณีสถานที่ผลิตตั้งอยู่ในกรุงเทพมหานครหรือกรณีอยู่จังหวัดตรังแต่ผู้ประกอบการประสงค์จะมารับเอกสารการอนุญาตเองเจ้าหน้าที่แจ้งผลการพิจารณาภายใน 7 วันทำการหลังเสร็จสิ้นการพิจารณาและออกใบสั่งชำระค่าธรรมเนียม	60 นาที	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดตรัง	-
11)	-	กรณีสถานที่ผลิตอาหารตั้งอยู่จังหวัดตรังเจ้าหน้าที่แจ้งผลการพิจารณาภายใน 7 วันทำการหลังเสร็จสิ้นการพิจารณาและจัดส่งเอกสารให้แก่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพื่อส่งมอบให้ผู้ประกอบการต่อไป	90 นาที	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดตรัง	(กรณีผลิตอาหารที่ไม่ได้มอบอำนาจให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเป็นผู้อนุญาต)

ระยะเวลาดำเนินการรวม 60 วันทำการ

14. งานบริการนี้ผ่านการดำเนินการลดขั้นตอน และระยะเวลาปฏิบัติราชการมาแล้ว

ผ่านการดำเนินการลดขั้นตอนและระยะเวลาปฏิบัติราชการมาแล้ว 60 วันทำการ

15. **รายการเอกสารหลักฐานประกอบการยื่นคำขอ**

15.1) **เอกสารยืนยันตัวตนที่ออกโดยหน่วยงานภาครัฐ**

ที่	รายการเอกสารยืนยันตัวตน	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
ไม่พบเอกสารยืนยันตัวตนที่ออกโดยหน่วยงานภาครัฐ						

15.2) **เอกสารอื่น ๆ สำหรับยื่นเพิ่มเติม**

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
1)	กรณีการขออนุญาตผลิตอาหาร	สำนักอาหาร	0	0	ฉบับ	-
2)	แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่อง	สำนักอาหาร	1	0	ฉบับ	-
3)	คำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร (ตามแบบอ.1) (ผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลเป็นผู้ลงนามในแบบคำขอฯ)	สำนักอาหาร	1	0	ฉบับ	-
4)	เอกสารที่เกี่ยวข้อง 1 สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ขอ	กรมการปกครอง	0	1	ชุด	(เอกสารที่เป็นฉบับสำเนาให้"ลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง")

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
	อนุญาตในกรณีผู้ขออนุญาตเป็นคนต่างด้าวต้องยื่นหนังสืออนุญาตให้ทำงานในประเทศซึ่งออกให้โดยกระทรวงแรงงานหรือผู้ว่าราชการจังหวัด 2 สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนในกรณีผู้ขออนุญาตเป็นคนต่างด้าวต้องยื่นสำเนาหนังสือเดินทาง(ถ้ามี)					
5)	เอกสารที่เกี่ยวข้อง 3 สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์ (เฉพาะบุคคลธรรมดา) 4 สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคลที่แจ้งวัตถุประสงค์และ	กรมพัฒนาธุรกิจการค้า	0	1	ชุด	(เอกสารที่เป็นฉบับสำเนาให้"ลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง")

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
	ผู้มีอำนาจลงชื่อแทนนิติบุคคลผู้ขออนุญาต (เฉพาะนิติบุคคล)					
6)	เอกสารที่เกี่ยวข้อง (ต่อ) 5 สำเนาหนังสือรับรองสัญชาติของนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์ (บัญชีรายชื่อผู้ถือหุ้น) (เฉพาะนิติบุคคลที่เป็นบริษัท))(คัดลอกจากกระทรวงพาณิชย์ไว้ไม่เกิน 6 เดือน) ในกรณีที่ผู้ขออนุญาตเป็นนิติบุคคลต่างด้าวต้องยื่นหนังสือรับรองการประกอบธุรกิจนิติบุคคลต่างด้าวจากกระทรวงพาณิชน์ว่าไม่ขัดพระราชบัญญัติ	กรมพัฒนาธุรกิจการค้า	0	1	ชุด	(เอกสารที่เป็นฉบับสำเนาให้"ลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง")

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
	การประกอบธุรกิจคนต่างด้าว พ.ศ. 2542 ตามประเภทธุรกิจอาหารที่ขออนุญาตหรือบัตรส่งเสริมการลงทุนตามประเภทธุรกิจอาหารที่ได้รับการส่งเสริมการลงทุน					
7)	(ต่อ) 6 สำเนาทะเบียนบ้านของสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหาร 7 หนังสือยินยอมให้ใช้สถานที่ (ฉบับจริง) หรือสำเนาสัญญาเช่าสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหาร (ถ้ามี) 8 หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินกิจการของนิติบุคคลผู้	สำนักอาหาร	1	0	ชุด	(1 สำเนาทะเบียนบ้านสำนักงานใหญ่ (ถ้ามี)2กรณีหนังสือยินยอมให้ใช้สถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหารหรือสัญญาเช่าสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหารต้องแนบหลักฐานผู้ยินยอมให้ใช้สถานที่ฯหรือผู้ให้เช่าสถานที่ฯ กรณีผู้ให้เช่าเป็นบุคคลธรรมดาให้แนบสำเนาบัตรประจำตัว

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
	ขออนุญาต (เฉพาะนิติบุคคล) ติดอากรแสตมป์ 30 บาท (ต่อผู้ดำเนินกิจการ 1 คน) อาจต้องประทับตราของบริษัทด้วยในกรณีที่ระบุไว้ในหนังสือรับรองการจดทะเบียน)(ฉบับจริง1 ฉบับ)9 หนังสือมอบอำนาจทั่วไป (กรณีผู้ดำเนินกิจการไม่ได้มาดำเนินการด้วยตนเอง) ติดอากรแสตมป์ 30 บาท (ต่อผู้รับมอบอำนาจ 1คน)					ประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านกรณีผู้ให้เช่าเป็นนิติบุคคลให้แนบหนังสือการจดทะเบียนนิติบุคคลเพิ่มเติมด้วยกรณีเอกสารที่เป็นฉบับสำเนาให้"ลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง")
8)	เอกสารที่เกี่ยวข้อง (ต่อ) 10 แบบแปลนแผนผังที่ถูกต้องตามมาตราส่วน (สถานที่ผลิตอยู่	-	1	0	ชุด	(ดูรายละเอียดและตัวอย่างได้จากไฟล์แนบเพิ่มเติมเรื่อง" รายละเอียดของแบบแปลนแผนผัง

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
	ต่างจังหวัดใช้ 2 ชุด)(ระบุชื่อและที่ตั้งทุกแผ่น) ประกอบด้วย 10.1 แผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงานและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง 10.2 แผนผังแสดงสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณที่ดินของโรงงานรวมทั้งระบบกำจัดน้ำเสียและบ่อบาดาล (ถ้ามี) 10.3แบบแปลนแผนผังของอาคารสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหารที่ถูกต้องตามมาตราส่วนที่แสดงถึงรูปด้านหน้าด้านข้างรูปตัดแปลนพื้นทุกชั้นตำแหน่งเครื่องจักรและ					และตัวยอย่าง")

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
	ข้อมูลรายละเอียดการผลิตอื่นๆ					
9)	เอกสารที่เกี่ยวข้อง (ต่อ) 10.4 เอกสารรายละเอียดต่างๆเช่นรายการเครื่องมือเครื่องจักรกรรมวิธีการผลิตที่มาของน้ำใช้สูตรส่วนปรกอบประเภทอาหารภาชนะบรรจุวิธีการบริโภคกรรมวิธีการล้างเครื่องจักรวิธีการกำจัดขยะจำนวนคนงาน (สถานที่ผลิตต่างจังหวัดใช้ 2 ชุด)	-	1	0	ชุด	(ดูรายละเอียดและตัวอย่างได้จากไฟล์แนบเพิ่มเติมเรื่อง" รายการแสดงเอกสารรายละเอียดต่างๆและตัวยอย่าง")
10)	กรณีมีการใช้เครื่องมือเครื่องจักรหรืออุปกรณ์การผลิตร่วมกันสำหรับการผลิตอาหารหลายชนิดต้องมี	-	1	0	ชุด	-

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
	มาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมเพิ่มเติม(สถานที่ผลิตอยู่ต่างจังหวัดใช้ 2 ชุด)					
11)	กรณีอาหารที่ผลิตเป็นอาหารที่บรรจุอยู่ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดปรับกรด (Low-acid Canned Foods and Acidified Foods) ต้องมีสำเนาหลักฐานเพิ่มเติมคือ• หลักฐานการฝึกอบรมหลักสูตรผู้ควบคุมกระบวนการผลิต (Retort Supervisor) • หลักฐานแสดงวุฒิ	-	0	1	ชุด	(เอกสารที่เป็นฉบับสำเนาให้"ลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง")

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
	การศึกษา, การฝึกอบรม, ประสบการณ์ของผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority)) (สถานที่ผลิตอยู่ต่างจังหวัดใช้ 2 ชุด)					
12)	กรณีเป็นอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำต้องส่งเอกสารประกอบการพิจารณาเพิ่มเติมดังนี้ก. การศึกษาการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution)ข. การศึกษาการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์อาหาร (Heat Penetration) ค. การกำหนด	-	0	1	ชุด	(ก. การศึกษาการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution) ที่ถูกต้องตามหลักทางวิชาการและเป็นปัจจุบันซึ่งต้องศึกษาณ สถานที่ผลิตก่อนการใช้งานหรือเมื่อมีการปรับเปลี่ยนอุปกรณ์และโครงสร้างที่อาจมีผลกระทบต่อการทำงานของเครื่อง

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
	กระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนต้องศึกษาภายใต้ปัจจัยเกี่ยวกับสปอร์ของจุลินทรีย์ที่เป็นเป้าหมายในการกำหนดการฆ่าเชื้อ (ดูรายละเอียดตามหมายเหตุ)(สถานที่ผลิตอยู่ต่างจังหวัดใช้ 2 ชุด)					ฆ่าเชื้อเอกสารดังกล่าวต้องดำเนินการและออกเอกสารโดยผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority) สำหรับเครื่องฆ่าเชื้อแบบใช้ความดันเพิ่ม (Overpressure retorts) ให้ศึกษาการกระจายความร้อนในเครื่องฆ่าเชื้อทุกเครื่องและทุกบรรจุภัณฑ์แต่ถ้าเป็นเครื่องฆ่าเชื้อแบบใช้ไอน้ำ (Steam retort) ไม่จำเป็นต้องศึกษาทุกเครื่อง ข. การศึกษาการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์อาหาร (Heat Penetration) ที่ถูกต้องทางวิชาการและเป็น

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
						ปัจจุบันซึ่งต้องศึกษาณสภาวะเดียวกับผลิตภัณฑ์ที่ทำการผลิตจริงได้แก่ เมื่อผลิตผลิตภัณฑ์ใหม่ หรือเมื่อมีการปลี่ยนข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์ หรือเมื่อมีการเปลี่ยนภาชนะบรรจุเฉพาะสำหรับผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดแต่ละขนาดบรรจุ เอกสารดังกล่าวต้องดำเนินการและออกเอกสารโดยผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority) ค. การกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนต้องศึกษาภายใต้ปัจจัย

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
						เกี่ยวกับสปอร์ของจุลินทรีย์ที่เป็นเป้าหมายในการกำหนดการฆ่าเชื้อ ได้แก่ คลอสตริเดียมโบทูลินั่ม (Clostridium botulinum) หรือกรณีที่ใช้ตัวชี้วัดอื่นต้องมีหลักฐานทางวิชาการว่ามีค่าการต้านทานความร้อนที่เทียบเท่าหรือสูงกว่าสปอร์ของคลอสตริเดียมโบทูลินั่ม (Clostridium botulinum) กรณีเอกสารที่เป็นฉบับสำเนาให้"ลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง")
13)	กรณีเป็นอาหารชนิดที่ปรับกรดต้องส่งเอกสารประกอบการพิจารณาเพิ่มเติม	-	0	1	ชุด	(ก. เอกสารการศึกษาอุณหภูมิและเวลาที่ใช้ในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์แต่ละ

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
	ดังนี้(ดูรายละเอียดตามหมายเหตุ)(สถานที่ผลิตต่างจังหวัดใช้ 2 ชุด)					ชนิดและแต่ละขนาดบรรจุอย่างเหมาะสมมีการระบุค่าความเป็นกรดด่างสมดุลของผลิตภัณฑ์ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์มีชิ้นเนื้ออยู่ในของเหลวต้องระบุช่วงเวลามากสุดและอุณหภูมิในการเก็บเพื่อการปรับสภาพชิ้นเนื้อนั้นให้เป็นกรดโดยกำหนดให้ค่าความเป็นกรดด่างสมดุลของผลิตภัณฑ์เท่ากับหรือต่ำกว่า 4.6 ภายในระยะเวลาที่กำหนดในกรรมวิธีการผลิตที่กำหนดภายหลังการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน ข. การกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อต้องมีการศึกษาภายใต้

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
						การควบคุมค่าความเป็นกรดด่าง พร้อมทั้งระบุปัจจัยวิกฤตที่ใช้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อเพื่อให้มั่นใจว่าอาหารนั้นจะไม่มีการเจริญของจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคโดยแสดงไว้ในกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด กรณีเอกสารที่เป็นฉบับสำเนาให้"ลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง")
14)	กรณีผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเอกสารที่เกี่ยวข้องเพิ่มเติม คือสำเนาผลวิเคราะห์น้ำดิบ (ถ้ามี)(สถานที่ผลิตต่างจังหวัดใช้ 2 ชุด)	-	0	1	ชุด	(เอกสารที่เป็นฉบับสำเนาให้"ลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง")
15)	กรณีผลิตนม	-	0	1	ชุด	(เอกสารที่เป็น

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
	พร้อมบบริโภค ชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ต้องแนบเอกสารผู้ควบคุมกระบวนการผลิตเพิ่มเติม(สถานที่ผลิตต่างจังหวัดใช้ 2 ชุด)					ฉบับสำเนาให้"ลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง")
16)	กรณีการขอเพิ่มประเภทอาหาร	-	0	0	ฉบับ	-
17)	แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่อง	สำนักอาหาร	1	0	ฉบับ	-
18)	คำขออนุญาตผลิตอาหาร(ตามแบบอ.1) (ผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลเป็นผู้ลงนามในแบบคำขอฯ)	สำนักอาหาร	1	0	ฉบับ	-
19)	ใบอนุญาตผลิตอาหารที่เคย	สำนักอาหาร	1	1	ชุด	(กรณีเอกสารที่เป็นฉบับสำเนา

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
	ได้รับอนุญาตแล้ว					ให้"ลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง")
20)	เอกสารที่เกี่ยวข้อง 1 แบบแปลนแผนผังที่ถูกต้องตามมาตราส่วน (สถานที่ผลิตอยู่ต่างจังหวัดใช้ 2 ชุด) (ระบุชื่อและที่ตั้งทุกแผ่น) ประกอบด้วย 1.1 แผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงานและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง 1.2 แผนผังแสดงสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณที่ดินของโรงงานรวมทั้งระบบกำจัดน้ำเสียและบ่อบาดาล (ถ้ามี) 1.3แบบแปลนแผนผังของอาคารสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหารที่	-	1	0	ชุด	(ดูรายละเอียดและตัวอย่างได้จากไฟล์แนบเพิ่มเติมเรื่อง" รายละเอียดของแบบแปลนแผนผังและตัวอย่าง")

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
	ถูกต้องตามมาตราส่วนที่แสดงถึงรูปด้านหน้าด้านข้างรูปตัดแปลนพื้นทุกชั้นตำแหน่งเครื่องจักรและข้อมูลรายละเอียดการผลิตอื่นๆ					
21)	เอกสารที่เกี่ยวข้อง (ต่อ) 1.4 เอกสารรายละเอียดต่างๆเช่นรายการเครื่องมือเครื่องจักรกรรมวิธีการผลิตที่มาของน้ำใช้สูตรส่วนปรกอบประเภทอาหารภาชนะบรรจุวิธีการบริโภคกรรมวิธีการล้างเครื่องจักรวิธีการกำจัดขยะจำนวนคนงาน (สถานที่ผลิตต่างจังหวัดใช้ 2 ชุด)	-	1	0	ชุด	(ดูรายละเอียดและตัวอย่างได้จากไฟล์แนบเพิ่มเติมเรื่อง" รายการแสดงเอกสารรายละเอียดต่างๆและตัวยอย่าง")

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
22)	กรณีมีการใช้เครื่องมือเครื่องจักรหรืออุปกรณ์การผลิตร่วมกันสำหรับการผลิตอาหารหลายชนิดต้องมีรายละเอียดแสดงมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมเพิ่มเติม(สถานที่ผลิตอยู่ต่างจังหวัดใช้ 2 ชุด)	-	1	0	ชุด	-
23)	กรณีอาหารที่ผลิตเป็นอาหารที่บรรจุอยู่ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดปรับกรด (Low-acid Canned Foods and Acidified Foods) ต้องมีสำเนาหลักฐานเพิ่มเติมคือ•	-	0	1	ชุด	(กรณีเอกสารที่เป็นฉบับสำเนาให้"ลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง")

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
	หลักฐานการฝึกอบรมหลักสูตรผู้ควบคุมกระบวนการผลิต (Retort Supervisor) • หลักฐานแสดงวุฒิการศึกษา, การฝึกอบรม, ประสบการณ์ของผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority)) (สถานที่ผลิตอยู่ต่างจังหวัดใช้ 2 ชุด)					
24)	กรณีเป็นอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำต้องส่งเอกสารประกอบการพิจารณาเพิ่มเติมดังนี้ก. การศึกษาการกระจายอุณหภูมิในเครื่อง	-	1	0	ชุด	(ก. การศึกษาการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution) ที่ถูกต้องตามหลักทางวิชาการและเป็นปัจจุบันซึ่ง

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
	ฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution)ข. การศึกษาการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์อาหาร (Heat Penetration) ค. การกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนต้องศึกษาภายใต้ปัจจัยเกี่ยวกับสปอร์ของจุลินทรีย์ที่เป็นเป้าหมายในการกำหนดการฆ่าเชื้อ (ดูรายละเอียดตามหมายเหตุ)(สถานที่ผลิตอยู่ต่างจังหวัดใช้ 2 ชุด)					ต้องศึกษาณ สถานที่ผลิตก่อนการใช้งานหรือเมื่อมีการปรับเปลี่ยนอุปกรณ์และโครงสร้างที่อาจมีผลกระทบต่อการทำงานของเครื่องฆ่าเชื้อเอกสารดังกล่าวต้องดำเนินการและออกเอกสารโดยผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority) สำหรับเครื่องฆ่าเชื้อแบบใช้ความดันเพิ่ม (Overpressure retorts) ให้ศึกษาการกระจายความร้อนในเครื่องฆ่าเชื้อทุกเครื่องและทุกบรรจุภัณฑ์แต่ถ้าเป็นเครื่องฆ่าเชื้อแบบใช้ไอน้ำ (Steam retort) ไม่

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
						จำเป็นต้องศึกษาทุกเครื่อง ข. การศึกษาการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์อาหาร (Heat Penetration) ที่ถูกต้องทางวิชาการและเป็นปัจจุบันซึ่งต้องศึกษาณสภาวะเดียวกับผลิตภัณฑ์ที่ทำการผลิตจริงได้แก่ เมื่อผลิตผลิตภัณฑ์ใหม่ หรือเมื่อมีการปลี่ยนข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์ หรือเมื่อมีการเปลี่ยนภาชนะบรรจุเฉพาะสำหรับผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดแต่ละขนาดบรรจุ เอกสารดังกล่าวต้องดำเนินการและออกเอกสารโดยผู้กำหนด

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
						กระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority) ค. การกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนต้องศึกษาภายใต้ปัจจัยเกี่ยวกับสปอร์ของจุลินทรีย์ที่เป็นเป้าหมายในการกำหนดการฆ่าเชื้อ ได้แก่ คลอสตริเดียมโบทูลินั่ม (Clostridium botulinum) หรือกรณีที่ใช้ตัวชี้วัดอื่นต้องมีหลักฐานทางวิชาการว่ามีค่าการต้านทานความร้อนที่เทียบเท่าหรือสูงกว่าสปอร์ของคลอสตริเดียมโบทูลินั่ม (Clostridium botulinum)

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
25)	กรณีเป็นอาหารชนิดที่ปรับกรดต้องส่งเอกสารประกอบการพิจารณาเพิ่มเติมดังนี้(ดูรายละเอียดตามหมายเหตุ)(สถานที่ผลิตต่างจังหวัดใช้ 2 ชุด)	-	1	0	ชุด	(ก. เอกสารการศึกษาอุณหภูมิและเวลาที่ใช้ในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดและแต่ละขนาดบรรจุอย่างเหมาะสมมีการระบุค่าความเป็นกรดด่างสมดุลของผลิตภัณฑ์ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์มีชิ้นเนื้ออยู่ในของเหลวต้องระบุช่วงเวลามากสุดและอุณหภูมิในการเก็บเพื่อการปรับสภาพชิ้นเนื้อนั้นให้เป็นกรดโดยกำหนดให้ค่าความเป็นกรดด่างสมดุลของผลิตภัณฑ์เท่ากับหรือต่ำกว่า 4.6 ภายในระยะเวลาที่กำหนดในกรรมวิธีการผลิตที่กำหนดภายหลังการฆ่าเชื้อด้วย

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
						ความร้อน ข. การกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อต้องมีการศึกษาภายใต้การควบคุมค่าความเป็นกรดด่างพร้อมทั้งระบุปัจจัยวิกฤตที่ใช้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อเพื่อให้มั่นใจว่าอาหารนั้นจะไม่มีการเจริญของจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคโดยแสดงไว้ในกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด)
26)	กรณีผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทต้องมีเอกสารที่เกี่ยวข้องเพิ่มเติมคือสำเนาผลวิเคราะห์น้ำดิบ (ถ้ามี)(สถานที่ผลิตต่างจังหวัดใช้ 2 ชุด)	-	0	1	ชุด	-
27)	กรณีผลิตนม	-	0	1	ชุด	(กรณีเอกสารที่

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
	พร้อมบบริโภค ชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ต้องแนบเอกสารผู้ควบคุมกระบวนการผลิตเพิ่มเติม(สถานที่ผลิตต่างจังหวัดใช้ 2 ชุด)					เป็นฉบับสำเนาให้"ลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง")
28)	กรณีสถานที่ผลิตเคยได้รับอนุญาตจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดและประสงค์จะเพิ่มประเภทอาหารที่ไม่ได้มอบอำนาจให้จังหวัดดำเนินการให้จัดเตรียมเอกสารเพิ่มเติมดังต่อไปนี้	-	0	0	ชุด	-
29)	1 สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ขออนุญาตในกรณีผู้ขออนุญาตเป็นคนต่างด้าวต้อง	กรมการปกครอง	0	1	ชุด	(เอกสารที่เป็นฉบับสำเนาให้"ลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง")

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
	ยื่นหนังสืออนุญาตให้ทำงานในประเทศซึ่งออกให้โดยกระทรวงแรงงานหรือผู้ว่าราชการจังหวัด 2 สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนในกรณีผู้ขออนุญาตเป็นคนต่างด้าวต้องยื่นสำเนาหนังสือเดินทาง(ถ้ามี)					
30)	3 สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์ (เฉพาะบุคคลธรรมดา) 4 สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคลที่แจ้งวัตถุประสงค์และผู้มีอำนาจลงชื่อแทนนิติบุคคลผู้ขออนุญาต (เฉพาะนิติบุคคล)	กรมพัฒนาธุรกิจการค้า	0	1	ชุด	(เอกสารที่เป็นฉบับสำเนาให้"ลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง")

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
31)	เอกสารที่เกี่ยวข้อง (ต่อ) 5 สำเนาหนังสือรับรองสัญชาติของนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์ (บัญชีรายชื่อผู้ถือหุ้น) (เฉพาะนิติบุคคลที่เป็นบริษัท))(คัดลอกจากกระทรวงพาณิชย์ไว้ไม่เกิน 6 เดือน) ในกรณีที่ผู้ขออนุญาตเป็นนิติบุคคลต่างด้าวต้องยื่นหนังสือรับรองการประกอบธุรกิจนิติบุคคลต่างด้าวจากกระทรวงพาณิชน์ว่าไม่ขัดพระราชบัญญัติการประกอบธุรกิจคนต่างด้าว พ.ศ. 2542 ตามประเภทธุรกิจอาหารที่ขอ	กรมพัฒนาธุรกิจการค้า	0	1	ชุด	(เอกสารที่เป็นฉบับสำเนาให้"ลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง")

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
	อนุญาตหรือบัตรส่งเสริมการลงทุนตามประเภทธุรกิจอาหารที่ได้รับการส่งเสริมการลงทุน					
32)	(ต่อ) 6 สำเนาทะเบียนบ้านของสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหาร7 หนังสือยินยอมให้ใช้สถานที่ (ฉบับจริง) หรือสำเนาสัญญาเช่าสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหาร (ถ้ามี) 8 หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินกิจการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต (เฉพาะนิติบุคคล) ติดอากรแสตมป์ 30 บาท (ต่อผู้ดำเนิน	สำนักอาหาร	1	0	ชุด	(1สำเนาทะเบียนบ้านสำนักงานใหญ่ (ถ้ามี)2กรณีหนังสือยินยอมให้ใช้สถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหารหรือสัญญาเช่าสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหารต้องแนบหลักฐานผู้ยินยอมให้ใช้สถานที่ฯหรือผู้ให้เช่าสถานที่ฯ กรณีผู้ให้เช่าเป็นบุคคลธรรมดาให้แนบสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านกรณีผู้ให้เช่าเป็นนิติบุคคลให้แนบหนังสือการ

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
	กิจการ 1 คน) อาจต้องประทับตราของบริษัทด้วยในกรณีที่ระบุไว้ในหนังสือรับรองการจดทะเบียน)					จดทะเบียนนิติบุคคลเพิ่มเติมด้วยกรณีเอกสารที่เป็นฉบับสำเนาให้"ลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง")
33)	9 สูตรส่วนประกอบกรรมวิธีการผลิตรายการเครื่องจักรที่ใช้ของผลิตภัณฑ์เดิมที่เคยได้รับอนุญาตทุกชนิดเพิ่มเติม	-	1	1	ชุด	(กรณีเอกสารที่เป็นฉบับสำเนาให้"ลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง")
34)	หนังสือมอบอำนาจทั่วไป (กรณีผู้ดำเนินกิจการไม่ได้มาดำเนินการด้วยตนเอง) ติดอากรแสตมป์ 30 บาท (ต่อผู้รับมอบอำนาจ 1 คน) กรณีผู้ขออนุญาตเป็นนิติบุคคลการมอบอำนาจทั่วไปต้อง	-	1	0	ฉบับ	-

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
	เป็นไปตามเงื่อนไขของนิติบุคคลผู้ขออนุญาตอาจต้องประทับตราสำคัญของบริษัทด้วยในกรณีที่ระบุไว้ในหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล					

16. **ค่าธรรมเนียม**

1) **เครื่องจักรที่ใช้มีกำลังรวมไม่ถึง 5 แรงม้าและคนงานตั้งแต่ 7 คนแต่ไม่ถึง 20 คน**
ค่าธรรมเนียม3,000 บาท
หมายเหตุ -

2) **เครื่องจักรที่ใช้มีกำลังรวมไม่ถึง 5 แรงม้าและคนงานตั้งแต่ 20 คนขึ้นไป**
ค่าธรรมเนียม5,000 บาท
หมายเหตุ -

3) **เครื่องจักรที่ใช้มีกำลังรวมตั้งแต่ 5 แรงม้าแต่ไม่ถึง 10 แรงม้า**
ค่าธรรมเนียม6,000 บาท
หมายเหตุ -

4) **เครื่องจักรที่ใช้มีกำลังรวมตั้งแต่ 10 แรงม้าแต่ไม่ถึง 25 แรงม้า**
ค่าธรรมเนียม7,000 บาท
หมายเหตุ -

5) **เครื่องจักรที่ใช้มีกำลังรวมตั้งแต่ 25 แรงม้าแต่ไม่ถึง 50 แรงม้า**

ค่าธรรมเนียม8,000 บาท

หมายเหตุ -

6) **เครื่องจักรที่ใช้มีกำลังรวมตั้งแต่ 50 แรงม้าขึ้นไป**

ค่าธรรมเนียม10,000 บาท

หมายเหตุ *(ให้ผู้ยื่นคำขอไปชำระค่าธรรมเนียมที่ฝ่ายการเงินสสจ.ตรังใช้เวลาโดยประมาณ 15 นาทีเมื่อชำระค่าธรรมเนียมแล้วนำใบเสร็จรับเงินมารับใบอนุญาตที่ศูนย์ OSSC ตรัง)*

17. ช่องทางการร้องเรียน

1) **ช่องทางการร้องเรียน•** กรณีสถานประกอบการที่ตั้งอยู่ในกรุงเทพติดต่อเพื่อร้องเรียนได้ที่ศูนย์จัดการเรื่องร้องเรียนและปราบปรามการกระทำผิดกฎหมายเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์สุขภาพ (ศรป.) สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาชั้น1 อาคาร 1 ถนนติวานนท์ตำบลตลาดขวัญอำเภอเมืองจังหวัดนนทบุรี 11000 โทรศัพท์หมายเลข 0 2590 7354 -55 โทรสาร 0 2590 1556 E-mail :1556@fda.moph.go.th สายด่วน 1556 สายด่วนของรัฐบาล 1111 สำนักอาหารโทร. 02-590-7320

หมายเหตุ-

2) **ช่องทางการร้องเรียน**ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จจังหวัดตรัง (One Stop Service Center: OSSC) ชั้น 1 สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดตรังกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข 181 หมู่ที่ 4 ตำบลบ้านควนอำเภอเมืองจังหวัดตรัง 92000 โทรศัพท์/โทรสาร 0 7520 5625

หมายเหตุ-

18. ตัวอย่างแบบฟอร์ม ตัวอย่าง และคู่มือการกรอก

1) แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่อง (กรณีขอใหม่)

-

2) แบบฟอร์มและตัวอย่างการกรอกข้อมูล

-

3) รายละเอียดของแบบแปลนแผนผังและตัวอย่าง

-

4) รายการแสดงเอกสารรายละเอียดต่างๆและตัวอย่าง

-

5) แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่อง (กรณีเพิ่มประเภท)

-

19. **หมายเหตุ**

1. การขออนุญาตผลิตอาหาร (แบบอ.1) (ขอใหม่) และการขอเพิ่มประเภทอาหาร

กรณีสถานที่ผลิตอาหารตั้งอยู่ในจังหวัดตรังและผลิตประเภทอาหารที่มอบอำนาจให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดตรังอนุญาตการขออนุญาตผลิตอาหาร (ขอใหม่) ใช้ระยะเวลาทั้งสิ้น 20 วันทำการการขอเพิ่มประเภทอาหารใช้ระยะเวลา 35 วันทำการ

ระยะเวลา 60 วันทำการทั้งการขออนุญาตผลิตอาหาร (ขอใหม่) และการขอเพิ่มประเภท (กรณีสถานที่ผลิตอาหารตั้งอยู่จังหวัดตรังและผลิตประเภทอาหารที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยายังไม่มอบอำนาจให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเป็นผู้อนุญาต

โดยเริ่มนับระยะเวลาตั้งแต่ได้รับเอกสารที่ครบถ้วนจนถึงลงนามอนุญาตโดยผู้มีอำนาจไม่นับรวมเวลาปรับปรุงแก้ไขสถานที่ผลิตความไม่พร้อมของผู้ประกอบการและชี้แจงข้อมูลของผู้ประกอบการ

2. เอกสารที่เป็นสำเนาทั้งหมดต้องลงลายมือชื่อรับรองสำเนาโดยผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลหรือผู้รับมอบอำนาจทั่วไปที่มีอำนาจลงนามรับรองเอกสารได้

วันที่พิมพ์	18/07/2558
สถานะ	รออนุมัติขั้นที่ 2 โดยสำนักงาน ก.พ.ร. (OPDC)
จัดทำโดย	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดตรัง สสจ.สธ.

อนุมัติโดย	-
เผยแพร่โดย	-