

ระเบียบการยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร

ผู้ประกอบการที่ประสงค์จะผลิตอาหาร จะต้องยื่นคำขออนุญาต และได้รับอนุญาตก่อน จึงจะทำการผลิตได้ โดยขั้นแรกจะต้องเตรียมเอกสารเพื่อยื่นต่อเจ้าหน้าที่ ดังนี้

1. คำขออนุญาต ดังนี้

1.1 คำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร (แบบ อ.1) จำนวน 1 ฉบับ กรณีที่สถานที่ผลิตเช่าชายเป็นโรงงาน กล่าวคือ มีการใช้เครื่องจักรมีกำลังรวมตั้งแต่ 5 แรงม้า หรือใช้คนงานตั้งแต่ 7 คนขึ้นไป

1.2 คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เช่าชายโรงงาน (แบบ สบ.1) กล่าวคือ มีการใช้เครื่องจักรมีกำลังรวมต่ำกว่า 5 แรงม้า และมีคนงานน้อยกว่า 7 คน

2. สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ขออนุญาต จำนวน 1 ฉบับ ในกรณีผู้ขออนุญาตเป็นคนต่างด้าว ต้องยื่นหนังสืออนุญาตให้ทำงานในประเทศ ซึ่งออกให้โดยอธิบดีกรมแรงงานหรือผู้ว่าราชการจังหวัด จำนวน 1 ฉบับ

3. สำเนาใบทะเบียนการค้าหรือใบทะเบียนพาณิชย์ จำนวน 1 ฉบับ (เฉพาะบุคคลธรรมดา)

4. สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียน วัตถุประสงค์ และผู้มีอำนาจลงชื่อแทนนิติบุคคลของผู้ขออนุญาต จำนวน 1 ฉบับ (เฉพาะนิติบุคคล)

5. สำเนาหนังสือรับรองสัญชาติของนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์ (บัญชีรายชื่อผู้ถือหุ้น) จำนวน 1 ฉบับ ในกรณีที่ผู้ขอเป็นคนต่างด้าวต้องยื่นหนังสือรับรองประกอบธุรกิจคนต่างด้าวด้วย จำนวน 1 ฉบับ

6. หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินกิจการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต จำนวน 1 ฉบับ (เฉพาะนิติบุคคล) ติดอากรแสตมป์ 30 บาท อาจต้องประทับตราของบริษัทด้วย ในกรณีที่ระบุไว้ในหนังสือรับรองการจดทะเบียน (ขอได้จากกองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทุกจังหวัด)

7. แบบแปลนแผนผังที่ชัดเจนและถูกต้องตามมาตรฐาน จำนวน 1 ชุด ดังนี้

7.1 แผนผังแสดงที่ตั้งของสถานที่ผลิตและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง

7.2 แผนผังแสดงสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณที่ดินของสถานที่ผลิต เช่น อาคารผลิต อาคารบ้านพักอาศัย บ่อกักจัดน้ำเสียและบ่อบาดาล (ถ้ามี) เป็นต้น

7.3 แบบแปลนแผนผัง แสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้

ก. รูปด้านหน้า ด้านข้าง และรูปตัดของอาคารที่ใช้ในการผลิต ซึ่งมีการแสดงชนิดของวัสดุที่ในส่วนของฝ้าผนัง เพดาน พื้น ประตู หน้าต่าง และหลังคา เป็นต้น

ข. แปลนพื้น โดยแสดง

* การแบ่งกันห้องหรือเนื้อที่หรือบริเวณ โดยแยกเป็นสัดส่วนสำหรับการผลิตอาหารแต่ละประเภท และเป็นไปตามสายงานการผลิต เพื่อใช้สำหรับ

- เก็บวัตถุดิบ
- เตรียมวัตถุดิบ
- ปรงผสม
- การฆ่าเชื้อหรือวิธีการอื่นๆ เช่น ผ่านความร้อนหรือแช่เย็นหรือแช่แข็งหรือทำให้แห้งแล้วแต่กรณี
- บรรจุ
- ปิดฉลาก
- เก็บผลิตภัณฑ์
- เก็บภาชนะบรรจุล้างทำความสะอาดอุปกรณ์หรือภาชนะ

- เก็บอุปกรณ์หรือภาชนะก่อนและหลังใช้
- เก็บสารเคมีหรือวัตถุมีพิษ
- อื่นๆ เช่น ถังหรือบ่อเก็บน้ำที่ใช้ในการผลิตและห้องเก็บน้ำแข็ง เป็นต้น

* **ตำแหน่งของเครื่องจักรพร้อมรายละเอียด** ได้แก่ ชนิด ขนาด และแรงม้า ของเครื่องจักรที่จะใช้ ถ้าเป็นเครื่องจักรที่ไม่อาจระบุแรงม้าได้ เช่น เครื่องใช้ไฟฟ้าให้ระบุพลังงานไฟฟ้าที่ใช้ เต้าไฟให้ระบุชนิด ขนาด และแบบของเต้า ขนาดของห้องเผา ชนิดของเชื้อเพลิงที่ใช้และปริมาณที่ใช้ต่อหนึ่งชั่วโมง หม้อน้ำให้ระบุแรงม้า (Boiler House Power) จาก (Name Plate) ปริมาณไอน้ำ (Steam Rate) ที่ใช้หรือจะแสดงแบบหม้อน้ำก็ได้

* **ระดับของพื้นอาคารผลิตอาหาร ระดับของพื้นห้องผลิตอาหาร** ซึ่งต้องเป็นแบบลาดเอียงทางระบายน้ำเพื่อสะดวกในการทำความสะดวก

* **ท่อหรือทางระบายน้ำ** พร้อม ทั้งแจ้งขนาดของท่อหรือทางระบายน้ำและทิศทางของน้ำไหลภายในอาคารผลิตจนออก นอกอาคารผลิต โดยละเอียด ถ้ามีทางระบายน้ำสาธารณะอยู่ใกล้เคียงโรงงานก็ให้แสดงทางระบายน้ำทิ้งไปสู่ ทางระบายน้ำสาธารณะด้วย

ค. ที่ตั้งและจำนวนอ่างล้างมือในบริเวณผลิต

ง. **ที่ตั้งและจำนวนของห้องส้วมชาย ที่ปัสสาวะชาย และห้องส้วมหญิง อ่างล้างมือน้ำห้องส้วม**

- จัดแยกห้องส้วมของคณงานชายและหญิง ให้เป็นสัดส่วนและมีเครื่องสุขภัณฑ์ที่จำเป็น (เช่นอ่าง ล้างมือ) พร้อมด้วยสบู่สำหรับล้างมือให้เพียงพอแก่จำนวนคณงาน ดังนี้
- ถ้าคณงานตั้งแต่ 80 คนขึ้นไป จะต้องเพิ่มห้องส้วม ที่ปัสสาวะชายและอ่างล้างมืออีกอย่างละ 1 ที่ต่อคณงานที่เพิ่มขึ้นทุกๆ 50 คน และให้มีการรักษาความสะอาดพร้อมทั้งใช้ยาฆ่าเชื้อโรคเป็นประจำด้วย

7.4 รายละเอียดต่างๆ

* ที่มาของน้ำ และหรือน้ำแข็งและหรือไอน้ำ ที่ใช้ในการผลิตและหรือสัมผัสกับส่วนผสมหรืออาคารที่ผลิต หากไม่ได้ใช้น้ำประปาให้แจ้งกรรมวิธีการปรับคุณภาพของน้ำด้วย

- * กรรมวิธีการผลิตอาหารแต่ละชนิดโดยละเอียด พร้อมทั้งการควบคุมตรวจสอบในแต่ละขั้นตอน
- * กรรมวิธีล้างเครื่องจักร ภาชนะบรรจุ และอุปกรณ์ต่างๆ
- * ประเภทและชนิดของอาหารที่จะผลิต ตลอดจนปริมาณการผลิตและชนิดของภาชนะบรรจุ
- * ชนิดของวัตถุดิบและสารปรุงแต่ง
- * วิธีการกำจัดขยะมูลฝอย
- * จำนวนคณงานชาย-หญิง
- * แจ้งวิธีการกำจัดน้ำเสีย-น้ำทิ้งของโรงงาน
- * บันทึกร่างต่างๆ ที่มี