

คู่มือสำหรับประชาชน: การขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหารและการขอเพิ่มประเภทอาหาร

หน่วยงานที่รับผิดชอบ: กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี

กระทรวง: กระทรวงสาธารณสุข

1. ชื่อกระบวนการ: การขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหารและการขอเพิ่มประเภทอาหาร
2. หน่วยงานเจ้าของกระบวนการ: กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี
3. ประเภทของงานบริการ: กระบวนการที่เชื่อมโยงหลายหน่วยงาน
4. หมวดหมู่ของงานบริการ: อนุญาต/ออกใบอนุญาต/รับรอง
5. กฎหมายที่ให้อำนาจการอนุญาต หรือที่เกี่ยวข้อง:
 - 1) พระราชบัญญัติอาหารพ.ศ. 2522
6. ระดับผลกระทบ: บริการที่มีความสำคัญด้านเศรษฐกิจ/สังคม
7. พื้นที่ให้บริการ: ส่วนภูมิภาค
8. กฎหมายข้อบังคับ/ข้อตกลงที่กำหนดระยะเวลา ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเรื่องกำหนดระยะเวลาการปฏิบัติราชการเพื่อบริการประชาชน
ระยะเวลาที่กำหนดตามกฎหมาย / ข้อกำหนด ฯลฯ 60วันทำการ
9. ข้อมูลสถิติ
จำนวนเฉลี่ยต่อเดือน 0
จำนวนคำขอที่มากที่สุด 0
จำนวนคำขอที่น้อยที่สุด 0
10. ชื่ออ้างอิงของคู่มือประชาชน [สำเนาคู่มือประชาชน] การขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหารและการขอเพิ่มประเภทอาหาร 19/05/2558 09:55
11. ช่องทางการให้บริการ
 - 1) สถานที่ให้บริการ ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี 1166/19 ถ.ท่าแฉลบ ต.ตลาด อ.เมือง จ.จันทบุรี 22000 เบอร์โทรศัพท์ 039-311166 ต่อ 105 /ติดต่อด้วยตนเอง ณ หน่วยงาน

ระยะเวลาเปิดให้บริการ เปิดให้บริการวันจันทร์ถึงวันศุกร์ (ยกเว้นวันหยุดที่ทางราชการกำหนด) ตั้งแต่เวลา 08:30 - 16:30 น. (มีพักเที่ยง)

หมายเหตุ

12. หลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไข(ถ้ามี) ในการยื่นคำขอ และในการพิจารณาอนุญาต

หลักเกณฑ์

1. คู่มือฉบับนี้ใช้สำหรับสถานที่ผลิตที่เข้าข่ายโรงงานซึ่งหมายถึงโรงงานตามพระราชบัญญัติโรงงานพ.ศ.2535 ที่มีการใช้เครื่องจักรมีกำลังรวมตั้งแต่ 5 แรงม้าหรือกำลังเทียบเท่าตั้งแต่ 5 แรงม้าขึ้นไปหรือใช้คนงานตั้งแต่ 7 คนขึ้นไปโดยใช้เครื่องจักรหรือไม่ก็ตาม
2. มาตรา 14 แห่งพระราชบัญญัติอาหารพ.ศ.2522 กำหนดไว้ว่าห้ามมิให้ผู้ใดตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายเว้นแต่ได้รับอนุญาตจากผู้อนุญาตการขออนุญาตและการอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวง (ฉบับที่ 1 และฉบับที่ 12)
3. สถานที่ผลิตอาหารต้องปฏิบัติให้สอดคล้องตามข้อกำหนดแล้วแต่กรณีดังนี้
 - 3.1. กรณีเป็นสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 220) พ.ศ. 2544 เรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 3) (จีเอ็มพีเฉพาะของน้ำบริโภคฯ)
 - 3.2. กรณีเป็นสถานที่ผลิตนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 298) พ.ศ. 2549 เรื่องวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ (จีเอ็มพีเฉพาะของนมพร้อมดื่มชนิดเหลวพาสเจอร์ไรส์)
 - 3.3. กรณีเป็นสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรดต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 349) พ.ศ. 2556 เรื่องวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด (จีเอ็มพีเฉพาะของอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำและอาหารปรับกรด)
 - 3.4. กรณีเป็นสถานที่ขายรังสีอาหารต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่องอาหารฉายรังสีประกาศณวันที่ 14 กันยายน 2553
 - 3.5. กรณีเป็นสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่ายต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวง

สาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ. 2555 เรื่องวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (จีเอ็มพีของอาหารแปรรูปในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย)

3.6. กรณีเป็นสถานที่ผลิตเกลือบริโภคต้องเป็นไปตามกฎกระทรวงฉบับที่ 1 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ตามบันทึกการตรวจสถานที่ผลิตเกลือบริโภค

3.7. กรณีเป็นสถานที่ผลิตอาหารทั่วไปต้องเป็นไปตามกฎกระทรวงฉบับที่ 1 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

3.8. กรณีเป็นสถานที่ผลิตอาหารอื่นนอกเหนือจาก 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 เรื่องวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร (จีเอ็มพีทั่วไป)

เงื่อนไข

1. ผู้ยื่นขออนุญาตต้องเป็นผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการผู้มีอำนาจของนิติบุคคลหรือผู้รับมอบอำนาจ
2. ผู้ยื่นขออนุญาตต้องประเมินผลิตภัณฑ์ด้วยตนเองต้องสามารถให้ข้อมูลรายละเอียดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ที่ยื่นคำขอได้
3. ผู้ยื่นคำขอต้องจัดเรียงเอกสารแบบคำขอและหลักฐานประกอบพร้อมตรวจสอบให้ครบถ้วนถูกต้องตามแบบตรวจสอบเอกสารเบื้องต้น (Checklist) และให้ผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลเป็นผู้ลงนามในแบบคำขอฯ
4. การขออนุญาตผลิตอาหารที่เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีการใช้สารอาหารหรือสารเคมีชนิดใหม่ (Novel Ingredients) ที่ยังไม่ได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานหรือเป็นผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ (Novel Food) ต้องผ่านการประเมินความปลอดภัยโดยผู้เชี่ยวชาญและรับรองโดยคณะกรรมการอาหารก่อนจึงจะขออนุญาตผลิตอาหารได้ (ศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมที่คู่มือสำหรับประชาชนเรื่องการขอประเมินความปลอดภัยของอาหาร)

5. การไม่อนุญาตคำขอ : สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรีจะพิจารณาไม่อนุญาตคำขอฯในกรณีต่างๆดังต่อไปนี้

5.1 กรณีผลการตรวจสอบเอกสารหลักฐานแล้วพบว่าไม่สมบูรณ์หรือไม่ถูกต้องตามหลักกฎหมายและหลักวิชาการหรือไม่สอดคล้องตามรายละเอียดที่ระบุไว้ในคู่มือสำหรับประชาชน

5.2 กรณีผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารไม่เป็นไปตามข้อกำหนดที่ระบุในหลักเกณฑ์ข้อ 3 ข้างต้นหรือผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารไม่ถูกต้องตรงตามเอกสารหลักฐานที่ผู้ยื่นคำขอฯส่งมอบเอกสารหลักฐานไว้

6. การคืนคำขอ : สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรีจะส่งคืนคำขอฯพร้อมเอกสารหลักฐานให้แก่ผู้ยื่นคำขอฯในกรณีที่ผู้ยื่นคำขอฯไม่สามารถส่งมอบเอกสารหลักฐานให้ครบถ้วนได้ตามระยะเวลาที่ตกลง (กำหนด) ไว้ในแบบตรวจสอบคำขอฯและบันทึกข้อบกพร่อง

7. กรณีกรรมวิธีการผลิตมีความซับซ้อนหรือเป็นเทคโนโลยีใหม่จะต้องผ่านการพิจารณาโดยคณะทำงาน/

คณะกรรมการ/หรือผู้เชี่ยวชาญจะต้องใช้ระยะเวลาเพิ่มจากที่ระบุไว้ในคู่มือฉบับนี้โดยประมาณ 30-90 วันทำการหรือมากกว่าแล้วแต่กรณี

13. ขั้นตอน ระยะเวลา และส่วนงานที่รับผิดชอบ

ที่	ประเภทขั้นตอน	รายละเอียดของขั้นตอนการบริการ	ระยะเวลาให้บริการ	ส่วนงาน / หน่วยงานที่รับผิดชอบ	หมายเหตุ
1)	การตรวจสอบเอกสาร	ผู้ประกอบการยื่นคำขอฯ และเอกสารหลักฐานประกอบการพิจารณาให้ครบถ้วน	0 นาที	กลุ่มงาน คุ้มครองผู้บริโภค สำนักงาน สาธารณสุข จังหวัดจันทบุรี	-
2)	การตรวจสอบเอกสาร	เจ้าหน้าที่ตรวจสอบความครบถ้วนของเอกสารหลักฐาน	1 วันทำการ	กลุ่มงาน คุ้มครองผู้บริโภค สำนักงาน สาธารณสุข	-

ที่	ประเภทขั้นตอน	รายละเอียดของขั้นตอนการบริการ	ระยะเวลาให้บริการ	ส่วนงาน / หน่วยงานที่รับผิดชอบ	หมายเหตุ
				จังหวัดจันทบุรี	
3)	การตรวจสอบเอกสาร	กรณีเอกสารไม่ครบถ้วนให้ผู้ยื่นคำขอดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องตามบันทึกข้อบกพร่องภายในเวลาที่กำหนดและนำมายื่นต่อเจ้าหน้าที่ตามรายชื่อที่ระบุไว้ในรับคำขอ	0 นาที	กลุ่มงาน คุ้มครองผู้บริโภค สำนักงาน สาธารณสุข จังหวัดจันทบุรี	-
4)	การตรวจสอบเอกสาร	กรณีเอกสารครบถ้วนเจ้าหน้าที่ลงรับคำขอพร้อมเอกสารหลักฐาน	0 นาที	กลุ่มงาน คุ้มครองผู้บริโภค สำนักงาน สาธารณสุข จังหวัดจันทบุรี	-
5)	การพิจารณา		18 วันทำการ		-
6)	การพิจารณา	กรณีสถานที่ผลิตอาหารตั้งอยู่ในจังหวัดจันทบุรีและผลิตประเภทอาหารที่มอบอำนาจให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรีเป็นผู้อนุญาตคณะผู้ประเมินของจังหวัดประเมินความถูกต้องและสอดคล้องตามกฎหมายทั้งด้านสถานที่และด้านเอกสาร	58 วัน	กลุ่มงาน คุ้มครองผู้บริโภค สำนักงาน สาธารณสุข จังหวัดจันทบุรี	(ดำเนินการโดยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดและระยะเวลาให้บริการขึ้นกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนั้นๆ)
7)	การพิจารณา	กรณีสถานที่ผลิตอาหาร	58 วันทำการ	กลุ่มงาน	(ดำเนินการโดย

ที่	ประเภทขั้นตอน	รายละเอียดของขั้นตอนการบริการ	ระยะเวลาให้บริการ	ส่วนงาน / หน่วยงานที่รับผิดชอบ	หมายเหตุ
		<p>ตั้งอยู่ในจังหวัดจันทบุรีและผลิตประเภทอาหารที่ไม่ได้มอบอำนาจให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเป็นผู้อนุญาต</p> <p>1 กรณียื่นคำขอขออนุญาต OSSC สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจะส่งเอกสารที่ผ่านการตรวจสอบแล้วว่าถูกต้องครบถ้วนให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรีซึ่งสถานที่ผลิตนั้นตั้งอยู่ เพื่อให้ตรวจประเมินความถูกต้องและสอดคล้องตามกฎหมายแล้วรายงานการตรวจประเมินกลับให้อย.</p> <p>เพื่อพิจารณาการอนุญาตต่อไป</p>		<p>คุ้มครองผู้บริโภค สำนักงาน สาธารณสุข จังหวัดจันทบุรี</p>	<p>สำนักงาน สาธารณสุข จังหวัดและสำนัก อาหารสำนักงาน คณะกรรมการอาหาร และยา)</p>
8)	การพิจารณา	<p>(ต่อ) 2 กรณียื่นคำขอขออนุญาตสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสสจ.จันทบุรี จะส่งคำขอและหลักฐานประกอบขออนุญาตที่ตรวจสอบแล้วให้อย.</p> <p>พิจารณา</p>	58 วันทำการ	<p>กลุ่มงาน คุ้มครองผู้บริโภค สำนักงาน สาธารณสุข จังหวัดจันทบุรี</p>	<p>(ดำเนินการโดย สำนักงาน สาธารณสุข จังหวัดและสำนัก อาหารสำนักงาน คณะกรรมการ อาหารและยา)</p>

ที่	ประเภทขั้นตอน	รายละเอียดของขั้นตอนการบริการ	ระยะเวลาให้บริการ	ส่วนงาน / หน่วยงานที่รับผิดชอบ	หมายเหตุ
		<p>- กรณีเอกสารที่ผ่านการตรวจสอบโดยออย. แล้วถูกต้องครบถ้วนออย. จะส่งเอกสารให้สสจ. ซึ่งสถานที่ผลิตนั้นตั้งอยู่ให้ตรวจประเมินความถูกต้องและสอดคล้องตามกฎหมาย แล้วรายงานการตรวจประเมินกลับให้ออย. เพื่อพิจารณาการอนุญาตต่อไป</p> <p>- กรณีเอกสารที่ผ่านการตรวจสอบโดยออย. แล้วไม่ถูกต้องครบถ้วนออย. จะส่งเอกสารหลักฐานคืนสสจ. เพื่อให้สสจ. แจ้งผลการไม่อนุญาตต่อผู้ยื่นคำขอต่อไป</p>			
9)	การลงนาม	ผู้มีอำนาจลงนามพิจารณาอนุญาตหรือไม่อนุญาต	1 วันทำการ	นายแพทย์ สาธารณสุข จังหวัดจันทบุรี(สำนักงาน สาธารณสุข จังหวัดจันทบุรี)	
10)	การแจ้งผลพิจารณา			กลุ่มงาน คุ้มครองผู้บริโภค สำนักงาน สาธารณสุข	-

ที่	ประเภทขั้นตอน	รายละเอียดของขั้นตอนการบริการ	ระยะเวลาให้บริการ	ส่วนงาน / หน่วยงานที่รับผิดชอบ	หมายเหตุ
				จังหวัดจันทบุรี	
11)	การแจ้งผลพิจารณา	กรณีสถานที่ผลิตอาหารตั้งอยู่ในจังหวัดจันทบุรีเจ้าหน้าที่แจ้งผลการพิจารณาภายใน 7 วันทำการหลังเสร็จสิ้นการพิจารณาและจัดส่งเอกสารให้แก่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพื่อส่งมอบให้ผู้ประกอบการต่อไป	0 นาที	กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี	-

ระยะเวลาดำเนินการรวม 60 วันทำการ

14. งานบริการนี้ผ่านการดำเนินการลดขั้นตอน และระยะเวลาปฏิบัติราชการมาแล้ว

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		0	0	ฉบับ	-
2)	แบบตรวจสอบคำขอและบันทึก	กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค	1	0	ฉบับ	-

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐ ผู้ออกเอกสาร	จำนวน เอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
	ข้อบกพร่อง	สำนักงาน สาธารณสุขจังหวัด จันทบุรี				
3)	คำขออนุญาตตั้ง โรงงานผลิต อาหาร (ตาม แบบอ.1) (ผู้ ดำเนินกิจการ หรือกรรมการที่มี อำนาจลงนาม ตามหนังสือ รับรองของนิติ บุคคลเป็นผู้ลง นามในแบบคำ ขอฯ)	สำนักอาหาร	1	0	ฉบับ	-
4)	เอกสารที่ เกี่ยวข้อง 1 สำเนาทะเบียน บ้านของผู้ขอ อนุญาตในกรณีผู้ ขออนุญาตเป็น คนต่างด้าวต้อง ยื่นหนังสือ อนุญาตให้ ทำงานใน ประเทศซึ่งออก ให้โดยกระทรวง แรงงานหรือผู้ว่า ราชการจังหวัด 2	-	1	0	ชุด	-

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐ ผู้ออกเอกสาร	จำนวน เอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
	<p>สำเนาบัตร ประจำตัว ประชาชนใน กรณีผู้ขอ อนุญาตเป็นคน ต่างด้าวต้องยื่น สำเนาหนังสือ เดินทาง 3 สำเนาใบ ทะเบียนพาณิชย์ (เฉพาะบุคคล ธรรมดา) 4 สำเนาหนังสือ รับรองการจด ทะเบียนนิติ บุคคลที่แจ้ง วัตถุประสงค์และ ผู้มีอำนาจลงชื่อ แทนนิติบุคคลผู้ ขออนุญาต (เฉพาะนิติ บุคคล)</p>					
5)	<p>เอกสารที่ เกี่ยวข้อง (ต่อ) 5 สำเนาหนังสือ รับรองสัญชาติ ของนิติบุคคล จากกระทรวง พาณิชย์ (บัญชี</p>	สำนักอาหาร	1	0	ชุด	-

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐ ผู้ออกเอกสาร	จำนวน เอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
	<p>รายชื่อผู้ถือหุ้น) (เฉพาะนิติบุคคล ที่เป็นบริษัท)) (คัดลอกจาก กระทรวง พาณิชย์ไว้ไม่เกิน 6 เดือน) ในกรณี ที่ผู้ขออนุญาต เป็นนิติบุคคล ต่างดาวต้องยื่น หนังสือรับรอง การประกอบ ธุรกิจนิติบุคคล ต่างดาวจาก กระทรวง พาณิชย์ว่าไม่ขัด พระราชบัญญัติ การประกอบ ธุรกิจคนต่างดาว พ.ศ. 2542 ตาม ประเภทธุรกิจ อาหารที่ขอ อนุญาตหรือบัตร ส่งเสริมการ ลงทุนตาม ประเภทธุรกิจ อาหารที่ได้รับ การส่งเสริมการ ลงทุน</p>					

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐ ผู้ออกเอกสาร	จำนวน เอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
6)	(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 (เฉพาะนิติ บุคคล) ติดอากร แสตมป์ 30 บาท (ต่อผู้ดำเนิน กิจการ 1 คน) อาจต้อง ประทับตราของ บริษัทด้วยใน กรณีที่ระบุไว้ใน หนังสือรับรอง การจด	สำนักอาหาร	1	0	ชุด	(11สำเนาทะเบียน บ้านสำนักงาน ใหญ่ (ถ้ามี) 2กรณี หนังสือยินยอมให้ ใช้สถานที่ผลิต หรือสถานที่เก็บ อาหารหรือสัญญา เช่าสถานที่ผลิต หรือสถานที่เก็บ อาหารต้องแนบ หลักฐานผู้ยินยอม ให้ใช้สถานที่ฯหรือ ผู้ให้เช่าสถานที่ฯ กรณีผู้ให้เช่าเป็น บุคคลธรรมดาให้ แนบสำเนาบัตร ประจำตัว ประชาชนและ สำเนาทะเบียน บ้านกรณีผู้ให้เช่า เป็นนิติบุคคลให้ แนบหนังสือการ จดทะเบียนนิติ บุคคลเพิ่มเติม ด้วย)

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐ ผู้ออกเอกสาร	จำนวน เอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
	ทะเบียน)(ฉบับ จริง 1 ฉบับ)9 หนังสือมอบ อำนาจทั่วไป (กรณีผู้ดำเนิน กิจการไม่ได้มา ดำเนินการด้วย ตนเอง) ติดอากร แสตมป์ 30 บาท (ต่อผู้รับมอบ อำนาจ 1 คน) สำเนาบัตร ประชาชนและ สำเนาทะเบียน บ้านของผู้มอบ อำนาจและผู้รับ มอบอำนาจ					
7)	เอกสารที่ เกี่ยวข้อง (ต่อ) 10 แบบแปลน แผนผังที่ถูกต้อง ตามมาตรฐาน (ระบุชื่อและที่ตั้ง ทุกแผ่น) ประกอบด้วย 10.1 แผนที่ แสดงที่ตั้งของ โรงงานและสิ่ง ปลูกสร้างที่อยู่ใน	สำนักอาหาร	1	0	ชุด	-

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐ ผู้ออกเอกสาร	จำนวน เอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
	<p>บริเวณใกล้เคียง 10.2 แผนผัง แสดงสิ่งปลูก สร้างภายใน บริเวณที่ดินของ โรงงานรวมทั้ง ระบบกำจัดน้ำ เสียและบ่อ บาดาล (ถ้ามี)</p> <p>10.3 แบบแปลน แผนผังของ อาคารสถานที่ ผลิตและสถานที่ เก็บอาหารที่ ถูกต้องตาม มาตราส่วนรวม ถึงรูปด้านหน้า ด้านข้างรูปตัด แปลนพื้นที่ทุกชั้น ตำแหน่ง เครื่องจักรและ ข้อมูล รายละเอียดการ ผลิตอื่นๆ</p>					
8)	<p>เอกสารที่ เกี่ยวข้อง (ต่อ) 10.4 เอกสาร รายละเอียด ต่างๆเช่นรายการ</p>	สำนักอาหาร	1	0	ชุด	-

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐ ผู้ออกเอกสาร	จำนวน เอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
	เครื่องมือ เครื่องจักร กรรมวิธีการผลิต ที่มาของน้ำใช้ สูตรส่วนผสม ประเภทอาหาร ภาชนะบรรจุ วิธีการบริโภค กรรมวิธีการล้าง เครื่องจักรวิธีการ กำจัดขยะจำนวน คนงาน					
9)	กรณีมีการใช้ เครื่องมือ เครื่องจักรหรือ อุปกรณ์การผลิต ร่วมกันสำหรับ การผลิตอาหาร หลายชนิดต้องมี มาตรการป้องกัน การปนเปื้อนที่ เหมาะสม เพิ่มเติม	สำนักงานอาหาร	1	0	ชุด	(สถานที่ผลิตอยู่ ต่างจังหวัดใช้ 2 ชุด)
10)	กรณีอาหารที่ ผลิตเป็นอาหารที่ บรรจุอยู่ใน ภาชนะบรรจุที่ ปิดสนิทชนิดที่มี ความเป็นกรดต่ำ	สำนักงานอาหาร	0	1	ชุด	-

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐ ผู้ออกเอกสาร	จำนวน เอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
	<p>และชนิดปรับกรด (Low-acid Canned Foods and Acidified Foods) ต้องมีสำเนาหลักฐานเพิ่มเติมคือ •</p> <p>หลักฐาน นการฝึกอบรม หลักสูตรผู้ ควบคุม กระบวนการผลิต (Retort Supervisor) •</p> <p>หลักฐาน นแสดงวุฒิ การศึกษา, การ ฝึกอบรม, ประสบการณ์ ของผู้กำหนด กระบวนการฆ่า เชื้อด้วยความ ร้อน (Process Authority))</p>					
11)	<p>กรณีเป็นอาหารที่ มีความเป็นกรด ต่ำต้องส่ง เอกสาร ประกอบการ</p>	สำนักอาหาร	1	0	ชุด	(ก. การศึกษาการ กระจายอุณหภูมิ ในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐ ผู้ออกเอกสาร	จำนวน เอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
	<p>พิจารณาเพิ่มเติม ดังนี้. การศึกษา การกระจาย อุณหภูมิในเครื่อง ฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution)ข. การศึกษาการ แทรกผ่านความ ร้อนในผลิตภัณฑ์ อาหาร (Heat Penetration) ค. การกำหนด กระบวนการฆ่า เชื้อด้วยความ ร้อนต้องศึกษา ภายใต้ปัจจัย เกี่ยวกับสปอร์ ของจุลินทรีย์ที่ เป็นเป้าหมายใน การกำหนดการ ฆ่าเชื้อ (ดู รายละเอียดตาม หมายเหตุ</p>					<p>Distribution) ที่ ถูกต้องตามหลัก ทางวิชาการและ เป็นปัจจุบันซึ่ง ต้องศึกษาณ สถานที่ผลิตก่อน การใช้งานหรือ เมื่อมีการ ปรับเปลี่ยน อุปกรณ์และ โครงสร้างที่อาจมี ผลกระทบต่อ การทำงานของเครื่อง ฆ่าเชื้อเอกสาร ดังกล่าวต้อง ดำเนินการและ ออกเอกสารโดยผู้ กำหนด กระบวนการฆ่า เชื้อด้วยความร้อน (Process Authority) สำหรับ เครื่องฆ่าเชื้อแบบ ใช้ความดันเพิ่ม (Overpressure retorts) ให้ศึกษา การกระจายความ ร้อนในเครื่องฆ่า เชื้อทุกเครื่องและ</p>

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐ ผู้ออกเอกสาร	จำนวน เอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
						<p>ทุกบรรจุภัณฑ์แต่ ถ้าเป็นเครื่องฆ่า เชื้อแบบใช้ไอน้ำ (Steam retort) ไม่ จำเป็นต้องศึกษา ทุกเครื่อง</p> <p>ข. การศึกษาการ แทรกผ่านความ ร้อนในผลิตภัณฑ์ อาหาร (Heat Penetration) ที่ ถูกต้องทาง วิชาการและเป็น ปัจจุบันซึ่งต้อง ศึกษาณสภาวะ เดียวกับ ผลิตภัณฑ์ที่ทำ การผลิตจริงได้แก่ เมื่อผลิต ผลิตภัณฑ์ใหม่ หรือเมื่อมีการป ดี่ยนข้อกำหนด ของผลิตภัณฑ์ หรือเมื่อมีการ เปลี่ยนแปลง บรรจุเฉพาะ สำหรับผลิตภัณฑ์ แต่ละชนิดแต่ละ ขนาดบรรจุ</p>

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐ ผู้ออกเอกสาร	จำนวน เอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
						<p>เอกสารดังกล่าว ต้องดำเนินการ และออกเอกสาร โดยผู้กำหนด กระบวนการฆ่า เชื้อด้วยความร้อน (Process Authority) ค. การกำหนด กระบวนการฆ่า เชื้อด้วยความร้อน ต้องศึกษาภายใต้ ปัจจัย เกี่ยวกับสปอร์ของ จุลินทรีย์ที่เป็น เป้าหมายในการ กำหนดการฆ่าเชื้อ ได้แก่ คลอสตริเดียมโบทุ ลินัม (Clostridium botulinum) หรือ กรณีที่ใช้ตัวชี้วัด อื่นต้องมีหลักฐาน ทางวิชาการว่ามี ค่าการต้านทาน ความร้อนที่ เทียบเท่าหรือสูง กว่าสปอร์ของคลอ</p>

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐ ผู้ออกเอกสาร	จำนวน เอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
						สตริตีเดียมโบทูลินัม (Clostridium botulinum)
12)	กรณีเป็นอาหาร ชนิดที่ปรับกรด ต้องส่งเอกสาร ประกอบการ พิจารณาเพิ่มเติม ดังนี้(ดู รายละเอียดตาม หมายเหตุ)	สำนักอาหาร	1	0	ชุด	(ก. เอกสาร การศึกษา อุณหภูมิและเวลา ที่ใช้ในการฆ่าเชื้อ ผลิตภัณฑ์แต่ละ ชนิดและแต่ละ ขนาดบรรจุอย่าง เหมาะสมมีการ ระบุค่าความเป็น กรดต่างสมดุลของ ผลิตภัณฑ์ในกรณี ที่ผลิตภัณฑ์มีขึ้น เนื้ออยู่ใน ของเหลวต้องระบุ ช่วงเวลามากที่สุด และอุณหภูมิใน การเก็บเพื่อการ ปรับสภาพขึ้นเนื้อ นั้นให้เป็นกรดโดย กำหนดให้ค่า ความเป็นกรดต่าง สมดุลของ ผลิตภัณฑ์เท่ากับ หรือต่ำกว่า 4.6 ภายในระยะเวลา

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐ ผู้ออกเอกสาร	จำนวน เอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
						<p>ที่กำหนดใน กรรมวิธีการผลิตที่ กำหนดภายหลัง การฆ่าเชื้อด้วย ความร้อน ข. การกำหนด กระบวนการฆ่า เชื้อต้องมี การศึกษาภายใต้ การควบคุมค่า ความเป็นกรดต่าง พร้อมทั้งระบุ ปัจจัยวิกฤตที่ใช้ กำหนด กระบวนการฆ่า เชื้อเพื่อให้มั่นใจ ว่าอาหารนั้นจะไม่ มีการเจริญของ จุลินทรีย์ที่ทำให้ เกิดโรคโดยแสดง ไว้ในกรรมวิธีการ ผลิตที่กำหนด)</p>
13)	กรณีผลิตน้ำ บริโภคในภาชนะ บรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเอกสารที่ เกี่ยวข้องเพิ่มเติม คือสำเนาผล	สำนักอาหาร	0	1	ชุด	-

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐ ผู้ออกเอกสาร	จำนวน เอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
	วิเคราะห์น้ำดิบ (ถ้ามี)					
14)	กรณีผลิตนม พร้อมบริโภค ชนิดเหลวที่ผ่าน กรรมวิธีฆ่าเชื้อ ด้วยความร้อน โดยวิธีพาสเจอร์ ไรส์ต้องแนบ เอกสารผู้ควบคุม กระบวนการผลิต เพิ่มเติม	สำนักอาหาร	0	1	ชุด	-
15)	กรณีใช้ เครื่องจักรร่วมกัน ในการผลิต อาหารหลาย ประเภทต้อง แสดงมาตรการ ป้องกันการ ปนเปื้อนเพิ่มเติม	-	1	0	ฉบับ	(สถานที่ผลิตอยู่ ต่างจังหวัดใช้ 2 ชุด)
16)	กรณีการขอเพิ่ม ประเภทอาหาร	สำนักอาหาร	0	0	ฉบับ	-
17)	แบบตรวจสอบ คำขอและบันทึก ข้อบกพร่อง	สำนักอาหาร	1	0	ฉบับ	-
18)	คำขออนุญาต ผลิตอาหาร(ตาม แบบอ.1) (ผู้ ดำเนินกิจการ	สำนักอาหาร	1	0	ฉบับ	-

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐ ผู้ออกเอกสาร	จำนวน เอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
	หรือกรรมการที่มี อำนาจลงนาม ตามหนังสือ รับรองของนิติ บุคคลเป็นผู้ลง นามในแบบคำ ขอฯ)					
19)	ใบอนุญาตผลิต อาหารที่เคย ได้รับอนุญาต แล้ว	สำนักงานอาหาร	1	1	ชุด	-
20)	เอกสารเหมือน การขออนุญาต ผลิตและเพิ่ม เอกสาร ดังต่อไปนี้(ดูตาม หมายเหตุ)	สำนักงานอาหาร	1	0	ชุด	(กรณีสถานที่ผลิต เคยได้รับอนุญาต จากสำนักงาน สาธารณสุข จังหวัดและ ประสงค์จะเพิ่ม ประเภทอาหารที่ ไม่ได้มอบอำนาจ ให้จังหวัด ดำเนินการต้องส่ง สูตรส่วนประกอบ กรรมวิธีการผลิต รายการเครื่องจักร ที่ใช้ของ ผลิตภัณฑ์เดิมที่ เคยได้รับอนุญาต ทุกชนิดเพิ่มเติม

ที่	รายการเอกสาร ยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐ ผู้ออกเอกสาร	จำนวน เอกสาร ฉบับจริง	จำนวนเอกสาร สำเนา	หน่วยนับ เอกสาร	หมายเหตุ
)

16. ค่าธรรมเนียม

- 1) เครื่องจักรที่ใช้มีกำลังรวมไม่ถึง 5 แรงม้าและคนงานตั้งแต่ 7 คนแต่ไม่ถึง 20 คน
หมายเหตุ -
- 2) เครื่องจักรที่ใช้มีกำลังรวมไม่ถึง 5 แรงม้าและคนงานตั้งแต่ 20 คนขึ้นไป
หมายเหตุ -
- 3) เครื่องจักรที่ใช้มีกำลังรวมตั้งแต่ 5 แรงม้าแต่ไม่ถึง 10 แรงม้า
หมายเหตุ -
- 4) เครื่องจักรที่ใช้มีกำลังรวมตั้งแต่ 10 แรงม้าแต่ไม่ถึง 25 แรงม้า
หมายเหตุ -
- 5) เครื่องจักรที่ใช้มีกำลังรวมตั้งแต่ 25 แรงม้าแต่ไม่ถึง 50 แรงม้า
หมายเหตุ -
- 6) เครื่องจักรที่ใช้มีกำลังรวมตั้งแต่ 50 แรงม้าขึ้นไป
หมายเหตุ (ให้ผู้ยื่นคำขอไปชำระค่าธรรมเนียมที่ฝ่ายการเงินซึ่งอยู่ในศูนย์บริการ OSSC กลุ่มงานคุ้มครอง
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี ใช้เวลาโดยประมาณ 15 นาที และรับใบอนุญาต

17. ช่องทางการร้องเรียน

- 1) ช่องทางการร้องเรียน ณ จุดยื่นศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค
 - 1) สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี
- 2) ช่องทางการร้องเรียน กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี
 - 1) หมายเหตุ -
- 3) ช่องทางการร้องเรียน ไปรษณีย์ - กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี
 - 1) 1166/19 ถ.ท่าแฉลบ ต.ตลาด อ.เมือง จ.จันทบุรี 22000
 - 1) หมายเหตุ -
 - 1)

4) ช่องทางการร้องเรียน อีเมลล์ cpchan22@gmail.com

หมายเหตุ -

5) ช่องทางการร้องเรียน โทรศัพท์ 039-301090

หมายเหตุ -

6) ช่องทางการร้องเรียน facebook : กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี

หมายเหตุ -

18. ตัวอย่างแบบฟอร์ม ตัวอย่าง และคู่มือการกรอก

1) แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่อง (กรณีขอใหม่)

-

2) แบบฟอร์มและตัวอย่างการกรอกข้อมูล

-

3) รายละเอียดของแบบแปลนแผนผังและตัวอย่าง

-

4) รายการแสดงเอกสารรายละเอียดต่างๆและตัวอย่าง

-

5) แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่อง (กรณีเพิ่มประเภท)

-

19. หมายเหตุ

1. การขออนุญาตผลิตอาหาร (แบบอ.1) และการขอเพิ่มประเภทอาหาร

ใช้ระยะเวลาทั้งสิ้น 60 วันทำการ (กรณีสถานที่ผลิตอาหารตั้งอยู่ในจังหวัดจันทบุรีเป็นประเภทอาหารที่มอบอำนาจให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพิจารณาอนุญาตได้)

ระยะเวลา 60 วันทำการ (กรณีสถานที่ผลิตอาหารตั้งอยู่ในจังหวัดจันทบุรีและผลิตประเภทอาหารที่ยังไม่มอบอำนาจให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด)

โดยเริ่มนับระยะเวลาตั้งแต่ได้รับเอกสารที่ครบถ้วนจนถึงลงนามอนุญาตโดยผู้มีอำนาจไม่นับรวมเวลาปรับปรุงแก้ไขสถานที่ผลิตความไม่พร้อมของผู้ประกอบการและชี้แจงข้อมูลของผู้ประกอบการ

2. เอกสารที่เป็นสำเนาทั้งหมดต้องลงลายมือชื่อรับรองสำเนาโดยผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลหรือผู้รับมอบอำนาจทั่วไปที่มีอำนาจลงนามรับรองเอกสารได้

วันที่พิมพ์	10/07/2558
สถานะ	คู่มือประชาชนอยู่ระหว่างการ จัดทำ / แก้ไข (User)
จัดทำโดย	Kanokkarn Sareekajohnjaru
อนุมัติโดย	-
เผยแพร่โดย	-