

**แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่อง**  
**การขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร เพื่อการอนุญาตผลิตอาหาร**  
**กรณีขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร**

\*\*\*\*\* ต้องนำเอกสารนี้และใบรับคำขอ แนบมาพร้อมการแก้ไขข้อบกพร่อง (ถ้ามี) ในครั้งต่อไป \*\*\*\*\*

| สำหรับผู้ประกอบการ  | สำหรับเจ้าหน้าที่      |                        |                  |
|---|------------------------|------------------------|------------------|
| <b>1. ตรวจสอบช่องทางการยื่น ตรารายละเอียดเพิ่มเติมที่เว็บไซต์กองอาหาร</b><br><input type="checkbox"/> ยื่น ที่ OSSC สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา<br><input type="checkbox"/> ยื่น ที่ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด   |                        |                        |                  |
| <b>2. กรอกรายละเอียดข้อมูลเบื้องต้น</b><br>ชื่อ-สกุลผู้ยื่นคำขอ/ผู้รับมอบอำนาจ.....<br>โทรศัพท์..... E-mail : .....<br>ชื่อสถานที่ผลิต.....   |                        |                        |                  |
| <b>3. ผู้ยื่นคำขอต้องจัดเรียงเอกสารตามบัญชีรายการเอกสารข้างล่างนี้และตรวจสอบตนเอง</b><br>โดยทำเครื่องหมาย <input checked="" type="checkbox"/> กรณีครบถ้วนตามข้อกำหนด<br>หรือทำเครื่องหมาย <input type="checkbox"/> กรณีไม่ครบถ้วน<br>หรือทำเครื่องหมาย - กรณีไม่จำเป็นต้องมี  |                        |                        |                  |
| <b>1. ตรวจสอบเอกสารตามรายละเอียดการตรวจสอบเอกสาร</b>  |                        |                        |                  |
| <b>ขั้นตอนที่ 1 ยื่นเอกสารประกอบการขอตรวจประเมิน ผู้ยื่นคำขอต้องจัดเตรียมเอกสารประกอบการยื่นคำขอ ดังนี้</b>   |                        |                        |                  |
| รายละเอียดการตรวจสอบเอกสาร  | ผู้ยื่นคำขอ<br>ตรวจสอบ | เจ้าหน้าที่<br>ตรวจสอบ | บันทึกข้อบกพร่อง |
| <input type="checkbox"/> <b>กรณีไม่มีการเปลี่ยนแปลง แก้ไขประเภทอาหาร กรรมวิธีการผลิตอาหาร แบบแปลนแผนผังและรายการเครื่องมือเครื่องจักร</b>   |                        |                        |                  |
| <b>1. บันทึกคำให้การเรื่องการต่ออายุใบอนุญาตผลิต ที่ต้องรับรองว่าไม่มีการเปลี่ยนแปลง แก้ไขประเภทอาหาร กรรมวิธีการผลิต แบบแปลนแผนผังและรายการเครื่องมือเครื่องจักร</b><br>สามารถดาวน์โหลดเอกสารได้ที่เว็บไซต์กองอาหาร >> เลือก หัวข้อ ดาวน์โหลดเอกสาร >> เลือก ก 66. บันทึกคำให้การสำหรับการต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร   |                        |                        |                  |
| <input type="checkbox"/> <b>กรณีมีการเปลี่ยนแปลง แก้ไขประเภทอาหาร กรรมวิธีการผลิตอาหาร แบบแปลนแผนผังและรายการเครื่องมือเครื่องจักร</b>  |                        |                        |                  |
| <b>1. แผนที่ แผนผัง แบบแปลน ต่อปื่น อย่งละ 1 ฉบับ ต้องระบุชื่อและที่ตั้งทุกแผ่น และลงนามรับรองเอกสารทุกแผ่น</b>   |                        |                        |                  |
| <b>1.1 แผนที่ แผนผัง แสดงตำแหน่งพร้อมประโยชน์ใช้สอยของอาคารต่าง ๆ ในบริเวณที่ตั้งของสถานที่ผลิตและบริเวณใกล้เคียงโดยรอบ รวมทั้งระบบการบำบัดน้ำเสียหรือน้ำทิ้ง และบ่อบำบัด (ถ้ามี)</b>   |                        |                        |                  |
| <b>1.2 ภาพถ่ายแสดงด้านหน้าอาคารผลิต (เฉพาะเพิ่มอาคารผลิต)</b>   |                        |                        |                  |
| <b>1.3 ภาพถ่ายแสดงด้านข้างอาคารผลิต (เฉพาะเพิ่มอาคารผลิต)</b>   |                        |                        |                  |
| <b>1.4 แบบแปลนพื้นที่ทุกชั้น (ทั้งที่ใช้และไม่ใช้ในการผลิต) ต้องแสดงระยะและมาตราส่วนให้ถูกต้อง โดยแสดงสัญลักษณ์ เช่น ฟันง ประตุ หน้าต่าง ลิฟท์ บันได เส้นทางเข้า-ออกพนักงาน ทางเข้าวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ และทางออกผลิตภัณฑ์ รวมทั้งแสดงรายละเอียดเพิ่มเติม ดังนี้</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) แสดงตำแหน่งการวางเครื่องจักรอุปกรณ์การผลิต ที่สอดคล้องกับรายการเครื่องจักร</li> <li>2) มีการแบ่งกั้นห้องหรือบริเวณเก็บวัตถุดิบ เตรียมวัตถุดิบ</li> <li>3) มีการแบ่งกั้นห้องหรือบริเวณเก็บภาชนะบรรจุ</li> <li>4) มีการแบ่งกั้นห้องหรือบริเวณเก็บผลิตภัณฑ์</li> <li>5) มีการแบ่งกั้นห้องหรือบริเวณผลิตเป็นไปตามสายงานการผลิต</li> </ol> |                        |                        |                  |

| รายละเอียดการตรวจสอบเอกสาร   | ผู้ยื่นคำขอ<br>ตรวจสอบ | เจ้าหน้าที่<br>ตรวจสอบ | บันทึกข้อบกพร่อง |
|--|------------------------|------------------------|------------------|
| <p>6) มีการแบ่งกันห้องบรรจุหรือมีมาตรการจัดการพื้นที่บรรจุ (กรณีผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท, น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็งยูนิติกเพื่อการบริโภค ต้องมีห้องบรรจุโดยเฉพาะ)</p> <p>7) มีพื้นที่เฉพาะ (Restricted Area) สำหรับจัดเก็บอาหารกระป๋องที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว</p> <p>8) มีการแบ่งกันห้องหรือบริเวณทำความสะอาดอุปกรณ์ หรือภาชนะบรรจุ แยกพื้นที่เป็นส่วนออกจากบริเวณเก็บวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์</p> <p>9) มีห้องหรือตู้สำหรับเก็บสารเคมีทำความสะอาดหรือวัตถุมีพิษ แยกเก็บออกจากบริเวณเก็บวัตถุดิบ ภาชนะบรรจุ หรือผลิตภัณฑ์</p> <p>10) แสดงตำแหน่งอ่างล้างมือบริเวณผลิต และบริเวณเปลี่ยนชุด รองเท้าพนักงาน</p> <p>11) แสดงตำแหน่งห้องส้วม อ่างล้างมือ ที่เหมาะสม และไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง</p> <p>12) แสดงตำแหน่งบันไดหรือลิฟท์ (ถ้ามี)</p> <p>13) แสดงตำแหน่งท่อหรือทางระบายน้ำ</p> <p>14) แสดงมาตรการหรือวิธีการในการป้องกันสัตว์และแมลงเข้าสู่บริเวณสถานที่ผลิต เช่น ม่านกันแมลง เครื่องดักแมลง เป็นต้น</p> |                        |                        |                  |
| <b>2. เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอื่น ๆ (กรณีเพิ่มประเภทอาหาร/กรรมวิธีการผลิตอาหาร หรือเปลี่ยนแปลงรายการเครื่องจักร)</b>   |                        |                        |                  |
| 2.1 รายการเครื่องจักร เครื่องใช้ไฟฟ้า อุปกรณ์การผลิต ที่ใช้ไฟฟ้าหรือใช้ความร้อนจากเชื้อเพลิงต่างๆ เช่น แก๊ส โดยระบุแรงม้าเปรียบเทียบกับแต่ละรายการ และแสดงแรงม้ารวม  |                        |                        |                  |
| 2.2 กรรมวิธีการผลิตอาหารทุกประเภทที่ยื่นขอโดยละเอียด เช่น แสดงอุณหภูมิและเวลาที่ใช้ เป็นต้น และแผนภูมิกรรมวิธีการผลิตที่สอดคล้องกับเครื่องจักรที่แสดงไว้ในแปลนพื้นและในรายการเครื่องมือเครื่องจักร โดยต้องระบุหมายเลขเครื่องจักรในกระบวนการผลิตด้วย พร้อมทั้งระบุชนิดภาชนะบรรจุ และวิธีการบริโภคหรือวิธีการใช้   |                        |                        |                  |
| 2.3 ที่มาของน้ำที่ใช้ในการผลิต เช่น น้ำที่ใช้เป็นส่วนผสมในอาหารหรือน้ำที่ใช้ผลิต/น้ำแข็งที่ใช้ผสมหรือสัมผัสอาหาร/ น้ำที่ใช้ล้างภาชนะบรรจุ อุปกรณ์ และเครื่องจักรต่างๆ (แจ้งกรรมวิธีการปรับคุณภาพของน้ำ) (กรณีใช้น้ำหรือน้ำแข็งเป็นส่วนผสมหรือสัมผัสกับอาหารที่พร้อมบริโภคได้ทันที ต้องมีผลวิเคราะห์คุณภาพมาตรฐานตามประกาศน้ำหรือน้ำแข็ง)   |                        |                        |                  |
| 2.4 สูตรส่วนประกอบของอาหารเป็นร้อยละของน้ำหนัก (สูตรคิดเป็น 100%) และแสดงที่มาของวัตถุดิบแต่ละรายการ เช่น เลขสารบบอาหาร (เลข อย.) กรณีที่วัตถุดิบไม่มีเลข อย. สามารถใช้ COA หรือจัดทำรายละเอียด Specification หรือวิธีการคัดเลือกวัตถุดิบนั้นๆ   |                        |                        |                  |
| 2.5 ปริมาณการผลิตอาหารแต่ละประเภท ต่อวัน ต่อสัปดาห์ หรือต่อเดือนแล้วแต่กรณี  |                        |                        |                  |
| <p>2.6 วิธีการทำความสะอาดเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต รวมถึงภาชนะบรรจุ (ถ้ามี) พร้อมแจ้งสารที่ใช้ในการล้างทำความสะอาดด้วย</p> <p>- หากใช้เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิตร่วมกันสำหรับการผลิตอาหารหลายชนิด ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมเพิ่มเติม เช่น คู่มือการทำความสะอาด การทดสอบความสะอาด (Swap Test/ Rinse Test) การทดสอบการตกค้างของสารเคมีที่ใช้ทำความสะอาดบรรจุ เช่น COA ที่แสดงคุณภาพและความปลอดภัย และวิธีการตรวจสอบสภาพและความสมบูรณ์</p>  |                        |                        |                  |
| 2.7 กรณีผลิตผลิตภัณฑ์เสริมอาหารต้องมีวิธีการเรียกคืนสินค้า   |                        |                        |                  |
| 2.8 วิธีการกำจัดขยะมูลฝอย (ความถี่)  |                        |                        |                  |
| 2.9 จำนวนคนงานชาย-หญิง การแต่งกาย จำนวนห้องน้ำ และจำนวนอ่างล้างมือหน้าหรือในห้องส้วม   |                        |                        |                  |

| รายละเอียดการตรวจสอบเอกสาร   | ผู้ยื่นคำขอ<br>ตรวจสอบ | เจ้าหน้าที่<br>ตรวจสอบ | บันทึกข้อบกพร่อง |
|--|------------------------|------------------------|------------------|
| <b>3. เอกสารตามที่กำหนดในหลักเกณฑ์ GMP หรือตามที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้ ต้องแนบเพิ่มเติม (กรณีเพิ่มประเภทอาหาร/กรรมวิธีการผลิตอาหาร)</b> |                        |                        |                  |
| <b>3.1 กรณีผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท</b>   |                        |                        |                  |
| 1) สำเนาผลวิเคราะห์น้ำดิบ ตามประกาศน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท   |                        |                        |                  |
| 2) หลักฐานผู้ควบคุมการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็งบริโภค ที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง                                 |                        |                        |                  |
| 3) หลักฐานการแต่งตั้งผู้ควบคุมการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ประจำสถานที่ผลิต  |                        |                        |                  |
| <b>3.2 กรณีผลิตน้ำแร่ธรรมชาติ</b>  |                        |                        |                  |
| 1) สำเนาผลวิเคราะห์น้ำดิบ ตามประกาศน้ำแร่ธรรมชาติ  |                        |                        |                  |
| 2) สำเนาผลวิเคราะห์ปริมาณแร่ธาตุสำคัญที่เป็นคุณสมบัติของแหล่งน้ำนั้นๆ  |                        |                        |                  |
| 3) รายงานการตรวจสอบแหล่งน้ำบาดาล ต้องจัดทำโดยนักธรณีที่ทำงานสังกัดภาครัฐ หรือตรวจสอบรายชื่อนักธรณีวิทยาได้จากเว็บไซต์กรมทรัพยากรน้ำบาดาล         |                        |                        |                  |
| 4) สำเนาใบอนุญาตขุดเจาะน้ำบาดาล จากกรมทรัพยากรน้ำบาดาล   |                        |                        |                  |
| 5) สำเนาใบอนุญาตใช้น้ำบาดาล จากกรมทรัพยากรน้ำบาดาล ต้องระบุวัตถุประสงค์เพื่อธุรกิจ (การค้า)  |                        |                        |                  |
| 6) หลักฐานผู้ควบคุมการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็งบริโภค ที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง                                 |                        |                        |                  |
| 7) หลักฐานการแต่งตั้งผู้ควบคุมการผลิตน้ำแร่ธรรมชาติ ประจำสถานที่ผลิต   |                        |                        |                  |
| <b>3.3 กรณีผลิตน้ำแข็งบริโภค</b>   |                        |                        |                  |
| 1) สำเนาผลวิเคราะห์น้ำที่ใช้ผลิต ตามประกาศน้ำแข็ง  |                        |                        |                  |
| 2) หลักฐานผู้ควบคุมการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็งบริโภค ที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง                                 |                        |                        |                  |
| 3) หลักฐานการแต่งตั้งผู้ควบคุมการผลิตน้ำแข็ง ประจำสถานที่ผลิต  |                        |                        |                  |
| <b>3.4 กรณีผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์</b>  |                        |                        |                  |
| 1) มาตรการการในการควบคุมหรือลดอันตรายจากยาปฏิชีวนะ   |                        |                        |                  |
| 2) มาตรการการในการควบคุมจำนวนเชื้อจุลินทรีย์เริ่มต้นในน้ำนมดิบ   |                        |                        |                  |
| 3) หลักฐานผู้ควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์                                   |                        |                        |                  |
| 4) หลักฐานการแต่งตั้งผู้ควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ ประจำสถานที่ผลิต       |                        |                        |                  |
| <b>3.5 กรณีผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ</b>  |                        |                        |                  |
| 1) เอกสารวิชาการศึกษาการทดสอบการกระจายความร้อนในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution)   |                        |                        |                  |
| 2) เอกสารวิชาการศึกษาอัตราการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์อาหารแต่ละชนิด แต่ละขนาดบรรจุ เพื่อกำหนดอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อ (Heat Penetration)  |                        |                        |                  |
| 3) หลักฐานแสดงกรรมวิธีที่กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Schedule Process)   |                        |                        |                  |
| 4) หลักฐานแสดงผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority)  |                        |                        |                  |
| 5) หลักฐานการฝึกอบรมหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิต (Retort Supervisor)   |                        |                        |                  |
| 6) หลักฐานการแต่งตั้งผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ ประจำสถานที่ผลิต  |                        |                        |                  |
| 4) หลักฐานแสดงผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority)  |                        |                        |                  |

| รายละเอียดการตรวจสอบเอกสาร  | ผู้ยื่นคำขอ<br>ตรวจสอบ | เจ้าหน้าที่<br>ตรวจสอบ | บันทึกข้อบกพร่อง |
|---|------------------------|------------------------|------------------|
| <b>3.6 กรณีผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่ปรับกรด</b>  |                        |                        |                  |
| 1) เอกสารการศึกษากระจายความร้อนในเครื่องฆ่าเชื้อและการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์ รวมทั้งวิธีที่กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หรือ เอกสารวิชาการที่ใช้อ้างอิงอุณหภูมิ และเวลาที่เหมาะสมในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด   |                        |                        |                  |
| 2) เอกสารแสดงวิธีการปรับสภาพอาหารให้เป็นกรด และปัจจัยวิกฤตที่ต้องควบคุมให้ค่าความเป็นกรด-ด่างเข้าสู่สมดุล (Equilibrium pH) ไม่เกิน 4.6  |                        |                        |                  |
| 3) เอกสารแสดงวิธีการเก็บตัวอย่างและวัดค่าความเป็นกรด-ด่าง ตามความถี่ที่เหมาะสม พร้อมทั้งระบุเครื่องมือที่ใช้และค่า pH เป้าหมาย  |                        |                        |                  |
| 4) หลักฐานแสดงผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority)   |                        |                        |                  |
| 5) หลักฐานการฝึกอบรมหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิต (Retort Supervisor)  |                        |                        |                  |
| 6) หลักฐานการแต่งตั้งผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่ปรับกรด ประจำสถานที่ผลิต  |                        |                        |                  |
| <b>3.7 กรณีผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำหรืออาหารปรับกรด โดยใช้กรรมวิธีผลิตแบบปลอดเชื้อ (Aseptic System)</b>   |                        |                        |                  |
| 1) Aseptic Machine Diagram (แผนภูมิการผลิต) ที่แสดงเครื่องจักร อุปกรณ์ และท่อต่างๆ โดยระบุตำแหน่งอุปกรณ์ใน diagram ดังนี้ อุปกรณ์ที่ใช้ในการควบคุมอัตราการไหล (Metering/Timing Pump), อุปกรณ์วัดอัตราการไหล (Flow Meter), เครื่องวัดอุณหภูมิ (TID), เครื่องบันทึกอุณหภูมิ (TRC), ท่อคงอุณหภูมิ (Holding Tube), อุปกรณ์การเปลี่ยนทิศทาง การไหล (FDD), อุปกรณ์สร้างความดัน (Backpressure Valve), แผ่นกรองอากาศ (Sterile Filter) |                        |                        |                  |
| 2) Approval Thermal Process ปัจจัยวิกฤตที่ต้องควบคุม ต้องกำหนดโดย Process Authority (PA) ดังนี้ ค่า $F_0$ , อุณหภูมิและระยะเวลาในการฆ่าเชื้อ, อัตราการไหลของผลิตภัณฑ์, ค่าความชื้นหนืดหรือค่าความถ่วงจำเพาะหรือค่าปริมาณของแข็งในน้ำ, ค่า pH (กรณีปรับกรด)  |                        |                        |                  |
| 3) Aseptic Process Inspection แจ้งอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้ออุปกรณ์ก่อนการผลิต (Pre-sterilization) ต้องกำหนดโดย Process Authority (PA) หรือผู้ผลิตเครื่องจักร, กำหนดการฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์ก่อนการบรรจุ   |                        |                        |                  |
| 4) หลักฐานแสดงผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority)   |                        |                        |                  |
| 5) หลักฐานการฝึกอบรมหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิต (Retort Supervisor)  |                        |                        |                  |
| 6) หลักฐานการแต่งตั้งผู้ควบคุมการผลิตอาหารโดยใช้กรรมวิธีผลิตแบบปลอดเชื้อ ประจำ สถานที่ผลิต  |                        |                        |                  |
| <b>3.8 กรณีผลิตการคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดบางชนิด</b>  |                        |                        |                  |
| 1) หลักฐานแสดงว่าแหล่งเพาะปลูกมีระบบควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูกที่ปลอดภัย  |                        |                        |                  |
| 2) ทะเบียนเกษตรกร   |                        |                        |                  |
| 3) ทะเบียนผู้รวบรวม หรือผู้จัดหา (ถ้ามี)  |                        |                        |                  |
| <b>3.9 กรณีผลิตผลิตภัณฑ์ที่ใช้กระบวนการพาสเจอร์ไรส์ด้วยการใช้ความดันสูง (High-Pressure Processing (HPP))</b>  |                        |                        |                  |
| 1) รายงานผลการศึกษา Inoculated Pack/Challenge Study ประเภท Pathogen Inactivation Study หรือ ประเภท Combined Growth and Inactivation Study ต้องแสดงรายละเอียดคุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทดสอบ การออกแบบการศึกษา ผลการศึกษา และสรุปผลการศึกษา   |                        |                        |                  |
| 2) ผลการทดสอบอายุการเก็บรักษา (Shelf-life Study)  |                        |                        |                  |

| รายละเอียดการตรวจสอบเอกสาร   | ผู้ยื่นคำขอ<br>ตรวจสอบ | เจ้าหน้าที่<br>ตรวจสอบ | บันทึกข้อบกพร่อง |
|--|------------------------|------------------------|------------------|
| <b>3.10 กรณีผลิตเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง</b>   |                        |                        |                  |
| 1) หลักฐานการรับ-จ่ายเมล็ดกัญชง (กรณีใช้เมล็ดกัญชงเป็นวัตถุดิบ)  |                        |                        |                  |
| 2) หลักฐานแสดงแหล่งที่มาของวัตถุดิบเมล็ดกัญชงที่จะนำมาใช้ในการผลิต ได้รับอนุญาตถูกต้องตามกฎหมาย (กรณีใช้เมล็ดกัญชงเป็นวัตถุดิบ)  |                        |                        |                  |
| 3) หลักฐานการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (แบบ อ.18 หรือ สบ.3/1) แสดงแหล่งที่มาของวัตถุดิบน้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือ โปรตีนจากเมล็ดกัญชง หรือ ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง (กรณีแบ่งบรรจุ)  |                        |                        |                  |
| <b>3.11 กรณีผลิตผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชง</b>  |                        |                        |                  |
| 1) หลักฐานบันทึกการรับ-จ่ายส่วนของกัญชาหรือกัญชงที่ใช้เป็นวัตถุดิบ   |                        |                        |                  |
| 2) หลักฐานแสดงแหล่งที่มาของส่วนของกัญชาหรือกัญชง ที่จะนำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิต ได้รับอนุญาตถูกต้องตามกฎหมาย  |                        |                        |                  |
| 3) หลักฐานการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (แบบ อ.18 หรือ สบ.3/1) แสดงแหล่งที่มาของผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชง (กรณีแบ่งบรรจุ)   |                        |                        |                  |
| <b>3.12 กรณีผลิตผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดโอดเป็นส่วนประกอบ</b>   |                        |                        |                  |
| 1) หลักฐานบันทึกการรับ-จ่ายสารสกัดแคนนาบิไดโอด   |                        |                        |                  |
| 2) หลักฐานแสดงแหล่งที่มาของสารสกัดแคนนาบิไดโอด ที่จะนำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิต ได้รับอนุญาตถูกต้องตามกฎหมาย  |                        |                        |                  |
| 3) ข้อกำหนดเฉพาะ (Specification) หรือ COA ของวัตถุดิบสารสกัดแคนนาบิไดโอด   |                        |                        |                  |
| 4) หลักฐานการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (แบบ อ.18 หรือ สบ.3/1) แสดงแหล่งที่มาของผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดโอดเป็นส่วนประกอบ (กรณีแบ่งบรรจุ)  |                        |                        |                  |
| <b>4. ภาพถ่าย (ภาพสี) ต้องระบุชื่อและที่ตั้งทุกแผ่น และลงนามรับรองเอกสารทุกแผ่น</b><br>แสดงให้เห็นพื้นที่และเครื่องมือเครื่องจักรต่าง ๆ ทั้งภายใน-ภายนอกอาคารผลิตเป็นไปตามลำดับสายงานผลิตที่จะขออนุญาต ตั้งแต่รับวัตถุดิบไปจนถึงการจัดเก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป   |                        |                        |                  |
| <b>5. หนังสือมอบอำนาจทั่วไป</b> (กรณีผู้ดำเนินการไม่ได้มายื่นเอกสารด้วยตัวเอง)<br>จำนวน 1 ฉบับ สามารถดาวน์โหลดแบบฟอร์มได้ที่ :<br><a href="https://www.fda.moph.go.th/sites/food/downloadForm/32-proxy_rev_05.pdf">https://www.fda.moph.go.th/sites/food/downloadForm/32-proxy_rev_05.pdf</a><br>โดยต้องระบุอำนาจให้ชัดเจน เช่น มอบให้ยื่นคำขอ/แก้ไขเพิ่มเติม/ลงชื่อรับทราบข้อบกพร่อง และติดอากรแสตมป์ 30 บาท ต่อผู้รับมอบอำนาจ 1 คน<br>1) กรณียื่นหนังสือมอบอำนาจฉบับจริง และผู้มอบอำนาจเป็นบุคคลธรรมดา ต้องแนบสำเนาบัตรประชาชนผู้มอบอำนาจและสำเนาบัตรประชาชนผู้รับมอบอำนาจ<br>2) กรณียื่นหนังสือมอบอำนาจฉบับจริง และมอบอำนาจเป็นนิติบุคคล จำนวนผู้มอบอำนาจต้องครบถ้วนตามหนังสือรับรองการจดทะเบียน และต้องแนบหนังสือรับรองของนิติบุคคล พร้อมสำเนาบัตรประชาชนกรรมการผู้มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลและสำเนาบัตรประชาชนผู้รับมอบอำนาจ<br>3) กรณียื่นสำเนาหนังสือมอบอำนาจ ต้องเป็นฉบับที่ได้รับการตรวจสอบและรับรองจากเจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจแล้ว พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง |                        |                        |                  |
| <b>ขั้นตอนที่ 3 เปิดสิทธิใช้งานผ่านระบบ E- Submission</b>  |                        |                        |                  |
| สามารถดาวน์โหลดแบบฟอร์ม และศึกษารายละเอียดหลักฐานและเงื่อนไขต่าง ๆ ได้ที่เว็บไซต์ <a href="http://food.fda.moph.go.th/ESub/">http://food.fda.moph.go.th/ESub/</a>  |                        |                        |                  |

- หมายเหตุ**
- เอกสารที่เป็นสำเนาทั้งหมดต้องลงลายมือชื่อรับรองสำเนาโดยผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลหรือผู้รับมอบอำนาจทั่วไปที่มีอำนาจลงนามรับรองสำเนาเอกสารได้
  - ยื่นเอกสารประกอบการขอตรวจประเมิน ได้ที่ ศูนย์รับเรื่องเข้า-ออกด้านการบริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ (OSSC) ตึก 6 ชั้น 4 อย. (ติดต่อนัดหมายเพื่อยื่นเอกสารที่เบอร์โทร. 0 2590 7606-7) หรือ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดที่ตั้งสถานที่ผลิตอาหาร
  - วันที่นัดหมายเพื่อฟังผลการพิจารณาเป็นไปตามใบนัดรับฟังผลการพิจารณาความครบถ้วนของเอกสารคำขอ
  - หากพบข้อบกพร่องต้องแก้ไขให้แล้วเสร็จภายใน **10 วันทำการ** นับแต่วันถัดจากวันที่รับฟังผลการพิจารณาเอกสาร **หากพ้นกำหนดจะยกเลิกและส่งคืนคำขอต่อไป**

| (สำหรับผู้ประกอบการ)  | (สำหรับเจ้าหน้าที่)   |
|---|---|
| <p><b>4. ลงลายมือชื่อรับทราบผลการรับคำขอ</b><br/>ครั้งที่ 1 (ยื่นคำขอครั้งแรก)</p> <p>ลงชื่อ..... (ผู้ยื่นคำขอ/ผู้รับมอบอำนาจ)<br/>(.....)<br/>วันที่.....</p>  | <p><b>2. สรุปผลการรับคำขอ</b><br/>ครั้งที่ 1 (ยื่นคำขอครั้งแรก)</p> <p><input type="checkbox"/> รับคำขอเพราะเอกสารครบถ้วน<br/><input type="checkbox"/> รับคำขอแต่มีเงื่อนไข เพราะเอกสารไม่ครบถ้วน</p> <p>พบข้อบกพร่องตามที่ระบุข้างต้น ต้องแก้ไขให้แล้วเสร็จภายใน <b>10 วันทำการ</b> นับแต่วันถัดจากวันที่รับคำขอ <b>หากพ้นกำหนดจะยกเลิกและส่งคืนคำขอต่อไป</b></p> <p>ลงชื่อ.....เจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา<br/>วันที่.....</p>  |
| <p><b>ครั้งที่ 2 (การแก้ไขข้อบกพร่อง)</b><br/>ข้าพเจ้าได้ยื่นเอกสารการแก้ไขข้อบกพร่อง จำนวน.....รายการ ตามที่ระบุในบันทึกข้อบกพร่องแล้ว</p> <p>ลงชื่อ..... (ผู้ยื่นคำขอ/ผู้รับมอบอำนาจ)<br/>(.....)<br/>วันที่.....</p> | <p><b>ครั้งที่ 2 (การแก้ไขข้อบกพร่อง)</b></p> <p><input type="checkbox"/> แก้ไขข้อบกพร่องครบถ้วน</p> <p>ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา<br/>วันที่.....</p>   |
| <p><b>รับคืนคำขอ</b></p> <p>ลงชื่อ..... (ผู้ยื่นคำขอ/ผู้รับมอบอำนาจ)<br/>(.....)<br/>วันที่.....</p>  | <p><b>ส่งคืนคำขอ</b></p> <p>ขอส่งคืนคำขอและเอกสารประกอบทั้งหมด เนื่องจาก</p> <p><input type="checkbox"/> ไม่มาแก้ไขข้อบกพร่องภายในระยะเวลาที่กำหนด<br/><input type="checkbox"/> การแก้ไขข้อบกพร่อง ไม่ครบถ้วน</p> <p>ท่านมีสิทธิ์ยื่นคำขอใหม่โดยจัดเตรียมเอกสารให้ครบถ้วนและสอดคล้องเป็นไปตามกฎหมาย หรือจะอุทธรณ์การคืนคำขอครั้งนี้ก็ได้</p> <p>ขอให้ยื่นคำอุทธรณ์เป็นหนังสือต่อเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาได้ ภายใน <b>15 วันทำการ</b> นับแต่วันที่ได้รับแจ้ง</p> <p>ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา<br/>วันที่.....</p> |

บันทึกคำให้การ  
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

วันที่.....เดือน.....พ.ศ. ....

คำให้การของ.....

เรื่อง การต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร.....

ต่อหน้า เจ้าหน้าที่กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุดรธานี

ข้อ 1. ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี เชื้อชาติ..... สัญชาติ.....

เป็น.....ของสถานที่ผลิตอาหาร ชื่อ .....

เลขที่ ..... ตรอก/ซอย..... ถนน ..... หมู่ที่.....

แขวง/ตำบล.....เขต/อำเภอ.....จังหวัด.....

โทรศัพท์.....รหัสไปรษณีย์.....สถานที่ใกล้เคียง.....

เขตสถานีตำรวจ.....

ข้อ 2. ข้าพเจ้าขอให้การว่า วันนี้ เวลาประมาณ.....น. ข้าพเจ้า ได้ดำเนินการยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหารกับเจ้าหน้าที่ดังรายชื่อข้างต้น และข้าพเจ้าขอรับทราบเกี่ยวกับข้อเท็จจริงที่สถานที่ผลิตอาหารดังต่อไปนี้

2.1 สถานที่ผลิตชื่อ.....โดยมี.....

เป็นผู้ดำเนินกิจการ ได้รับใบอนุญาตผลิตอาหารเลขที่.....

2.2 ไม่มีการเพิ่มประเภทอาหาร หรือเพิ่มกรรมวิธีการผลิต หรือย้ายสถานที่ผลิตอาหารตามที่เคยได้รับอนุญาตไว้

ไม่มีการเพิ่มประเภท/กรรมวิธีการผลิต/ย้ายสถานที่

มีการเพิ่มประเภท/กรรมวิธีการผลิต/ย้ายสถานที่

ในกรณีที่ประสงค์จะเพิ่มประเภทอาหารหรือกรรมวิธีการผลิตหรือย้ายสถานที่ผลิตและเก็บอาหารจากเดิมที่เคยได้รับอนุญาตไว้ และท่านไม่ได้แจ้งความประสงค์ดังกล่าวให้เจ้าหน้าที่รับทราบในครั้งนี้นี้ ท่านจะต้องยื่นเอกสารคำขอตรวจพร้อมหลักฐานเอกสารประกอบการพิจารณาและชำระค่าคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตใหม่ทั้งหมด

2.3 ข้าพเจ้าขอรับทราบว่าสถานที่ผลิตอาหารข้างต้นจะต้องถูกตรวจสอบให้เป็นไปตามกฎกระทรวงฉบับที่ 1 (พ.ศ.2522) ออกตามความพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 มาตรา 18 วรรค 2 หลังจากที่ยื่นคำขอต่ออายุ หากสถานที่เป็นไปตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวง สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงจะทำการต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหารให้

ข้อ 3. ข้าพเจ้าขอรับรองว่าคำให้การของข้าพเจ้าให้การด้วยความสมัครใจและเป็นความจริง

ข้อ 4. ข้าพเจ้าขอรับรองจะปฏิบัติตามที่ได้ให้ถ้อยคำไว้ทุกประการ จึงลงลายมือชื่อไว้เป็นสำคัญต่อหน้าพนักงานเจ้าหน้าที่

ลงชื่อ.....ผู้ให้ถ้อยคำ

(.....)

ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่

ลงชื่อ.....พยาน

(.....)

ลงชื่อ.....พยาน

(.....)

|  |
|--|
| เลขรับที่.....<br>วันที่.....<br>(สำหรับเจ้าหน้าที่เป็นศักรอก) |
|--|

### คำขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร



เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า ..... อายุ ..... ปี สัญชาติ.....

บัตรประจำตัวประชาชน เลขที่..... ออกให้.....

อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

โทรศัพท์ .....

ขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร ตามใบอนุญาตที่ .....ในนามของ

..... สถานที่ผลิตชื่อ .....

(ชื่อผู้รับอนุญาต)

อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

โทรศัพท์..... ซึ่งได้รับอนุญาตเมื่อวันที่..... เดือน .....พ.ศ.....

และสิ้นอายุเมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

พร้อมกับคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานต่าง ๆ มาด้วย คือ

- (๑) ใบอนุญาตผลิตอาหารหรือใบแทน
- (๒) หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินกิจการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต

(ลายมือชื่อ) ..... ผู้ยื่นคำขอ

# หนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินการ

ติดอากร  
แสตมป์  
30 บาท

เขียน .....

วันที่ ..... เดือน ..... พ.ศ.....

โดยหนังสือฉบับนี้ ข้าพเจ้า .....

(ชื่อและประเภทนิติบุคคล) สำนักงานแห่งใหญ่ตั้งอยู่เลขที่ ..... ตรอก/ซอย .....

ถนน ..... หมู่ที่ ..... ตำบล/แขวง ..... อำเภอ/เขต .....

จังหวัด ..... โดยมี .....

(ชื่อกรรมการที่มีอำนาจลงนามผูกพันบริษัท)

เป็นผู้มีอำนาจจัดการแทนนิติบุคคล ปราบปรามหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล กระทรวงพาณิชย์  
เลขที่ ..... ลงวันที่ ..... ขอมอบอำนาจและแต่งตั้งให้ .....

(ชื่อผู้ที่บริษัทประสงค์จะให้ถือใบอนุญาต)

เลขบัตรประจำตัวประชาชน/ใบอนุญาตทำงาน (Work Permit) เลขที่.....เป็นผู้ดำเนินการและ  
มีอำนาจกระทำการแทนข้าพเจ้าในการที่จะต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ทั้งนี้โดยให้  
.....เป็นผู้ลงลายมือชื่อในคำร้อง คำให้การ หนังสือชี้แจงและลงนามในเอกสารทั้งปวง

(ชื่อผู้ที่บริษัทประสงค์จะให้ถือใบอนุญาต)

ที่เกี่ยวกับการขออนุญาตผลิต นำเข้าฯ ต่ออายุใบอนุญาต การขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร การขออนุญาตใช้ฉลาก  
อาหาร แก๊ซตัดทอนเพิ่มเติมเอกสารเหล่านั้น รับรองเอกสารต่าง ๆ รับทราบคำสั่งทางราชการ ตลอดจนกิจการอื่น ๆ  
อันเป็นปกติธุระที่ผู้รับอนุญาตโดยทั่ว ๆ ไปจะพึงกระทำได้

การใดที่ ผู้ดำเนินการและผู้รับมอบอำนาจดังกล่าวได้กระทำไป ภายใต้ขอบเขตแห่งการ  
มอบอำนาจนี้ ข้าพเจ้าขอรับรองและมีผลผูกพันข้าพเจ้าทุกประการ ทั้งนี้ตั้งแต่วันที่ .....

ประทับตราสำคัญ  
ของบริษัท

ลงชื่อ ..... ผู้มอบอำนาจและแต่งตั้ง  
( ..... ) ผู้ดำเนินการ

ลงชื่อ ..... ผู้มอบอำนาจและแต่งตั้ง  
( ..... ) ผู้ดำเนินการ

ลงชื่อ ..... ผู้รับมอบอำนาจ  
( ..... )

ลงชื่อ ..... พยาน  
( ..... )

ลงชื่อ ..... พยาน  
( ..... )

กรรมการ  
บริษัทผู้มีอำนาจ  
ลงนามผูกพัน

(ปรับเปลี่ยนตำแหน่งได้ตามความเหมาะสม)

โดยหนังสือฉบับนี้ ข้าพเจ้า

เขียน.....  
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

(ชื่อบุคคล)

ในนามของ.....(ชื่อสถานที่ประกอบการ)

สำนักงานใหญ่ตั้งอยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่.....  
ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

ใบอนุญาตผลิตอาหาร/นำเข้า/เลขสถานที่ผลิตอาหาร ที่.....  
โดยมี.....

- เป็นผู้ที่มีอำนาจจัดการแทนนิติบุคคล ปรากฏตามหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล  
กระทรวงพาณิชย์ ทะเบียนนิติบุคคล เลขที่.....เมื่อวันที่.....
- เป็นผู้ที่มีอำนาจจัดการ ปรากฏตามใบทะเบียนพาณิชย์ กระทรวงพาณิชย์  
ที่.....เมื่อวันที่.....
- (อื่นๆ) เป็นผู้ที่มีอำนาจจัดการ.....(เช่น สหกรณ์ฯ/มูลนิธิ ฯลฯ)  
ที่.....เมื่อวันที่.....

ขอมอบอำนาจและแต่งตั้งให้.....เลขบัตรประจำตัวประชาชน.....เป็นผู้มีอำนาจในการยื่นคำขอเกี่ยวกับ

- การขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร ต่ออายุ หรือขอใบแทน
  - ยื่นคำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร (อ.1)
  - ยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (สบ.1)
  - ยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร (อ.3)
  - ยื่นคำขอใบแทนใบอนุญาตผลิตอาหาร (อ.4)
  - ยื่นคำขออนุญาตผลิตอาหารเป็นการเฉพาะคราว (อ.11)
  - ยื่นคำขออนุญาตผลิตอาหารหรือส่งออกอาหารเพื่อเป็นตัวอย่างสำหรับการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือเพื่อพิจารณาในการสั่งซื้อ (อ.15)
  - แต่งตั้งผู้ควบคุมการผลิตอาหาร
- การขออนุญาตสถานที่นำเข้า ต่ออายุ หรือขอใบแทน
  - ยื่นคำขออนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร (อ.6)
  - ยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร (อ.8)
  - ยื่นคำขอใบแทนใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร (อ.9)
- การขออนุญาตผลิตภัณฑอาหาร
  - ยื่นคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร (สบ.3)
  - ยื่นคำขอจดทะเบียน/แจ้งรายละเอียดอาหาร (สบ.5)
  - ยื่นคำขอจดทะเบียน/แจ้งรายละเอียดอาหาร กรณีไม่ต้องแจ้งสูตร (สบ.7)
  - ยื่นคำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (อ.17)
  - ยื่นคำขอใบแทนทะเบียนตำรับอาหาร (อ.20)
  - ยื่นหนังสือแจ้งการขอเพิ่มฉลากอาหารที่ผลิตเพื่อส่งออกจำหน่ายนอกราชอาณาจักร
  - ยื่นหนังสือขอให้พิจารณาอนุมัติสูตรอาหารและการใช้วัตถุเจือปนอาหาร
  - ยื่นหนังสือขอให้พิจารณาอนุมัติคุณภาพหรือมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ (เฉพาะวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล)
  - ยื่นหนังสือขอให้พิจารณาประเภทอาหาร
- การอนุญาตโฆษณาอาหาร
  - ยื่นคำขออนุญาตโฆษณาอาหาร (ขอ.1)
- (อื่นๆ).....
- การขอแก้ไขรายละเอียดการอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร
  - ยื่นคำขอย้ายที่ตั้งสถานที่ผลิต หรือสถานที่เก็บอาหาร กรณีเข้าข่ายโรงงาน (อ.5)
  - ยื่นคำขอเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาตผลิต (ส.4)
  - ยื่นคำขอแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (สบ.2)
- การขอแก้ไขรายละเอียดการอนุญาตสถานที่นำเข้า
  - ยื่นคำขอเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร (ส.5)
  - ยื่นคำขอย้ายที่ตั้งสถานที่นำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร หรือสถานที่เก็บอาหาร (อ.10)
- การขอแก้ไขรายละเอียดการอนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร
  - ยื่นคำขอแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่ได้รับอนุญาตใช้ฉลากอาหาร (สบ.4)
  - ยื่นคำขอแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่จดทะเบียน/แจ้งรายละเอียดอาหาร (สบ.6)
  - ยื่นคำขอแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่จดทะเบียน/แจ้งรายละเอียดอาหารกรณีไม่ต้องแจ้งสูตร (สบ.8)
  - ยื่นคำขอแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหาร (อ.19)
- การขอประเมินด้านวิชาการ
  - ยื่นคำขอประเมินความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหาร
  - ยื่นคำขอประเมินการกล่าวอ้างทางสุขภาพ
  - ยื่นคำขอประเมินความปลอดภัยอาหาร
  - ยื่นคำขอประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหาร
  - ยื่นคำขอประเมินคุณภาพหรือมาตรฐาน และความปลอดภัยของวัสดุที่ใช้ทำขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก
  - ยื่นคำขอประเมินคุณภาพหรือมาตรฐาน และความปลอดภัยของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก
- การขอใบรับรอง (Certificate)
  - ยื่นขอหนังสือรับรองสถานที่ผลิตหรือผลิตภัณฑ์เพื่อการส่งออก

พร้อมทั้งแก้ไข ตัดทอน เอกสาร ตลอดจนรับทราบคำสั่งของราชการ และเป็นผู้ติดต่อขอรับใบอนุญาต/ใบสำคัญต่างๆเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ และ/หรือ แบบจดทะเบียน/แจ้งรายละเอียดอาหาร รวมถึง การจ่ายชำระค่าธรรมเนียมต่างๆเกี่ยวกับเอกสารดังกล่าวที่กำหนดไว้ตามกฎหมาย รวมถึงให้มีสิทธิ์ยื่นคำขอทางอินเทอร์เน็ต (e-Submission) และระบบแต่งตั้งผู้ควบคุมการผลิตอาหาร รวมทั้งให้สิทธิ์ยืนยันตัวตนของผู้ดำเนินการตามใบอนุญาตของนิติบุคคลที่ได้รับอนุญาตแล้วในการดำเนินการต่ออายุใบอนุญาตในกรณีที่ไม่มีมีการเปลี่ยนแปลงผู้ดำเนินการตามใบอนุญาตนั้น

การใดที่ผู้รับมอบอำนาจดังกล่าวได้กระทำไปภายใต้ขอบเขตแห่งการมอบอำนาจนี้ ข้าพเจ้าขอรับผิดชอบและมีผลผูกพันข้าพเจ้าทุกประการ หนังสือมอบอำนาจฉบับนี้เป็นการมอบอำนาจให้เฉพาะคราว เพื่อดำเนินการใดตามที่ระบุไว้ข้างต้นเท่านั้น ทั้งนี้ตั้งแต่วันที่.....ถึงวันที่.....

ประทับตราสำคัญ  
ของบริษัท

(ปรับเปลี่ยนตำแหน่งได้ตามความเหมาะสม)

ลงชื่อ.....ผู้มอบอำนาจ  
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้มอบอำนาจ  
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้รับมอบอำนาจ  
(.....)

ลงชื่อ.....พยาน  
(.....)

ลงชื่อ.....พยาน  
(.....)

หมายเหตุ

- กรณีผู้มอบอำนาจเป็นนิติบุคคล ผู้มอบอำนาจต้องครบถ้วนตามหนังสือรับรองจดทะเบียนนิติบุคคล เช่น กรรมการสองคนลงลายมือชื่อและประทับตราสำคัญของบริษัท เป็นต้น
- กรณีต้องการยกเลิกการมอบอำนาจ ให้ผู้มอบอำนาจแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรเพื่อเป็นหลักฐานนำข้อมูลของผู้รับมอบอำนาจออกจากระบบ (ทำความเข้าใจหมายเหตุแล้ว ใช้เป็นพื้นที่ติดต่อกรแสดมปีได้)

## แบบฟอร์มการขอเปิดสิทธิ์เข้าใช้ระบบยื่นคำขอด้านอาหารทางอินเทอร์เน็ต (E-Submission)

และระบบแต่งตั้งผู้ควบคุมการผลิตอาหาร<sup>1</sup>

สำหรับผู้ดำเนินการ หรือผู้รับอนุญาต<sup>2</sup>

วันที่.....

เรื่อง ขอเปิดสิทธิ์เข้าใช้ระบบ E-Submission อาหาร และระบบแต่งตั้งผู้ควบคุมการผลิตอาหาร  
เรียน ผู้ดูแลระบบ (Admin) กำหนดสิทธิ์เข้าใช้ E-Submission อาหาร และระบบแต่งตั้งผู้ควบคุมการผลิตอาหาร

ด้วยข้าพเจ้า..... เลขที่บัตรประชาชน .....

บริษัท.....เลขนิติบุคคลที่.....

ที่อยู่สามารถติดต่อได้ .....

เบอร์ติดต่อกลับ โทรศัพท์..... โทรศัพท์มือถือ.....

E-mail address .....

- เป็นผู้ดำเนินการ<sup>3</sup> ตามใบอนุญาตผลิตหรือนำเข้า เลขที่.....
- เป็นผู้รับอนุญาต<sup>4</sup> ตามใบอนุญาตผลิตหรือนำเข้า เลขที่.....

มีความประสงค์จะขอเปิดสิทธิ์เข้าใช้ระบบ E-Submission อาหาร และระบบแต่งตั้งผู้ควบคุมการผลิตอาหาร เพื่อยื่นคำขออนุญาต/แก้ไขรายละเอียดการอนุญาต ด้านอาหาร รวมทั้งสืบค้นข้อมูลการอนุญาต ทุกรายการที่มีการยื่นโดยผูกพันกับอำนาจของข้าพเจ้า ทั้งนี้ตั้งแต่วันที่.....ถึงวันที่.....หรือเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงอำนาจกรรมการ หรือผู้ดำเนินการ

ทั้งนี้ข้าพเจ้ารับทราบว่าจะต้องสมัครเข้าใช้งาน Open ID ของสำนักงานรัฐบาลอิเล็กทรอนิกส์ (สรอ.) เพื่อเป็นการยืนยันตัวตนและจะไม่เปิดเผยข้อมูลและรหัสผ่านของข้าพเจ้าให้บุคคลอื่นใดทราบเด็ดขาด และยินดีปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการเข้าใช้ระบบ E-Submission อาหาร และระบบแต่งตั้งผู้ควบคุมการผลิตอาหาร รวมทั้งได้แนบเอกสารประกอบครบถ้วนแล้ว

(ลงชื่อ).....ผู้ใช้งานระบบ<sup>5</sup>

<sup>1</sup> สามารถใช้หนังสือบริษัทที่มีข้อความทำนองเดียวกันกับแบบฟอร์มนี้ก็ได้

<sup>2</sup> สำหรับผู้รับมอบอำนาจให้ใช้หลักฐานการมอบอำนาจแทน ไม่จำเป็นต้องใช้แบบฟอร์มนี้

<sup>3</sup> กรณีผู้ดำเนินการเป็นชื่อบุคคลมากกว่า 1 และอำนาจลงนามร่วม กรณีนี้จะยื่นคำขอทาง e-submission และระบบแต่งตั้งผู้ควบคุมการผลิตอาหาร ต้องมีหนังสือมอบอำนาจให้บุคคลใดบุคคลหนึ่งดำเนินการ

<sup>4</sup> กรณีผู้รับอนุญาตเป็นนิติบุคคล ที่ต้องลงนามร่วมมากกว่า 1 คน กรณีนี้จะยื่นคำขอทาง e-submission และระบบแต่งตั้งผู้ควบคุมการผลิตอาหาร ต้องมีหนังสือมอบอำนาจให้บุคคลใดบุคคลหนึ่งดำเนินการ

<sup>5</sup> หลังจากยื่นหนังสือเรียบร้อยแล้ว Admin จะดำเนินการตรวจสอบความถูกต้อง และดำเนินการเพิ่มสิทธิ์ในการเข้าใช้งานระบบ ภายใน 3 วันทำการ