

แนวทางการขออนุญาต

สถานที่ผลิตอาหารพร้อมปรุง และอาหารสำเร็จรูป ที่พร้อมบริโภคทันทีตามหลักเกณฑ์ GMP

ดูง่าย เข้าใจดี จี.เอ็ม.พี
อาหารพร้อมปรุง และอาหาร
สำเร็จรูป ที่พร้อมบริโภคทันที

ฉบับเตรียมความพร้อม
ก่อนออกประกาศฯ เพื่อ
บังคับใช้ GMP



โดย
กลุ่มควบคุม สนับสนุน และพัฒนาสถานที่ผลิตอาหาร
กองควบคุมอาหาร
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา



สารบัญ

	หน้า
คำนำ	3
1. ขั้นตอนการขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร	4
2. การ์ตูน ช่อง 31	5
3. เอกสารตัวอย่าง	
- การเตรียมเอกสารประกอบการขออนุญาต	24
- การจัดทำแบบแปลน ประเภท ตึกแถว (ชุด A)	34
- การจัดทำแบบแปลน ประเภท ทาวน์เฮ้าส์ (ชุด B)	40
- การจัดทำแบบแปลน ประเภท บ้านเดี่ยว (ชุด C)	44
4. ภาคผนวก	
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษา	48
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 237) พ.ศ.2544	57

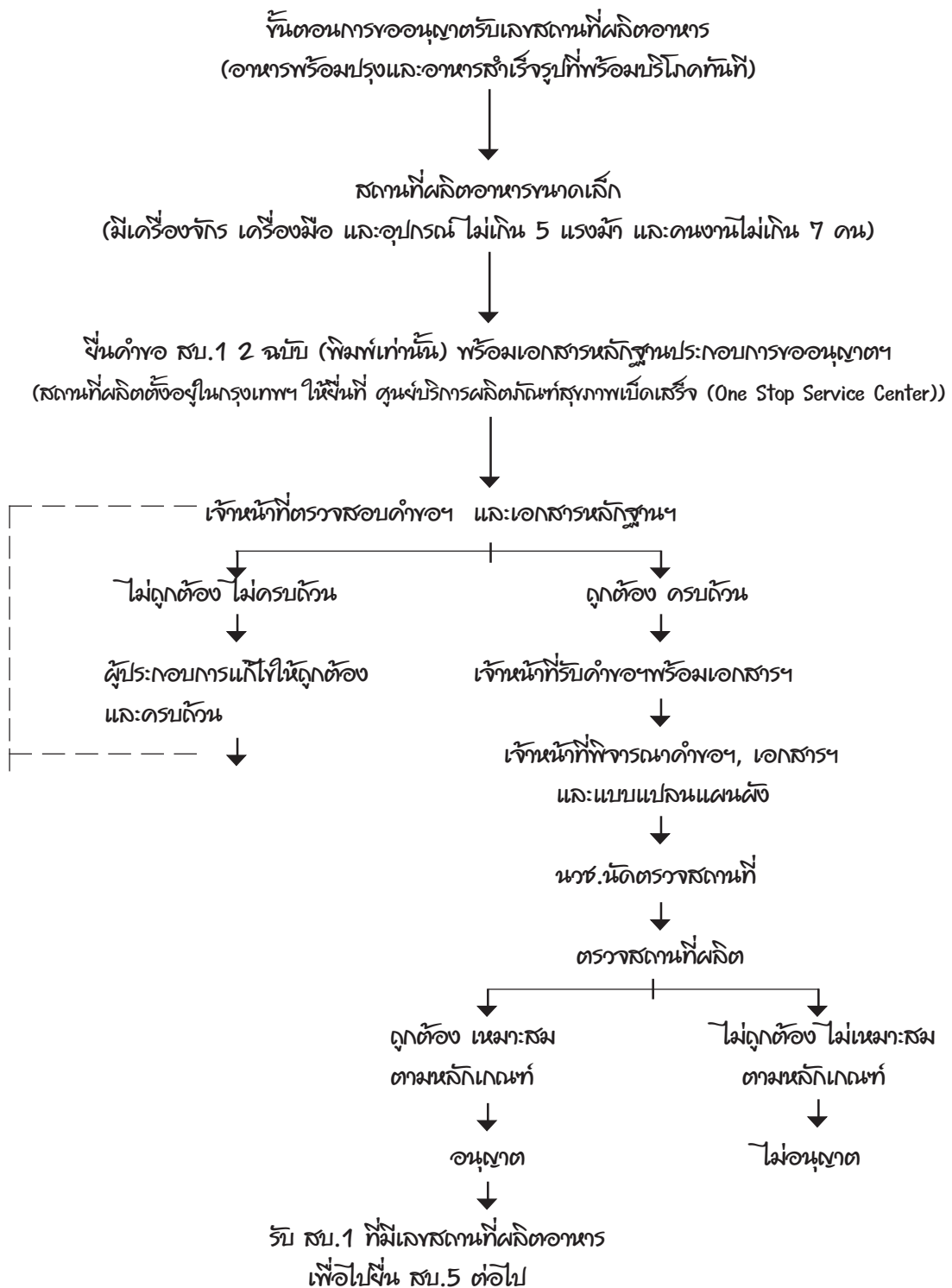
คำนำ

เนื่องจากอาหารที่จัดอยู่ในประเภทอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที มีการปรับเปลี่ยน โดยมีการใช้หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (GMP : Good Manufacturing Practices) พิจารณาอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร ซึ่งมีผู้ประกอบการบางส่วนที่ยังไม่ความเข้าใจว่า GMP คือ อะไร และยังคงกังวลต่อกฎระเบียบและขั้นตอนในการขออนุญาตผลิตอาหารให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ดังกล่าว ดังนั้นกองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงได้จัดทำคู่มือฉบับนี้ขึ้น เพื่อให้ผู้ประกอบการใช้เป็นแนวทางในการจัดเตรียมเอกสารประกอบการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร รวมถึงการจัดเตรียมสถานที่ผลิตอาหารให้สอดคล้องกับหลักเกณฑ์ GMP โดยคู่มือฉบับนี้มีเนื้อหาเกี่ยวข้องกับ ความหมายของ GMP หลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย ขั้นตอนการขออนุญาตผลิตอาหาร คำอธิบายการจัดเตรียมเอกสารประกอบการขออนุญาตตัวอย่างการจัดทำแบบแปลนแผนผังสถานที่ผลิตอาหารและตัวอย่างเอกสารที่ใช้ขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารอีกด้วง กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หวังเป็นอย่างยิ่งว่าคู่มือฉบับนี้จะประโยชน์แก่ผู้ประกอบการ และผู้สนใจทั่วไป อีกทั้งยังก่อให้เกิดความสะดวกรวดเร็ว ในการปฏิบัติงานอีกด้วย

กองควบคุมอาหาร
มกราคม 2553



แนวทางการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารพร้อมปรุง
และอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีตามหลักเกณฑ์ GMP



หมายเหตุ

1. สถานที่ผลิตอาหารตั้งอยู่ ณ จังหวัดใด ในพื้นที่คำขอฯ พร้อมเอกสารหลักฐาน
ได้ที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนั้นๆ
2. ส.บ.5 คือ คำขอรับเลขสารบบอาหาร

ประกาศ ประกาศ ! ผู้ผลิตอาหารประเภทอาหารพร้อมปรุง
และอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีที่ต้องการขออนุญาต
สถานที่ผลิตอาหารโปรดทราบ... ขณะนี้สถานที่ผลิตอาหาร
ของท่านต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ GMP แล้วนะครับ



GMP คือ อะไรหนอ?



GMP หรือ Good Manufacturing Practice เป็นหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต
โดยมีหัวข้อประกอบทั้งหมด 6 หัวข้อ ดังนี้

1. สวัสดิภาพของสถานที่ตั้งและอาคารผลิต
2. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต
3. การควบคุมกระบวนการผลิต
4. การสุขาภิบาล
5. การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด
6. บุคลากร

มีรายละเอียดฉบับเต็มไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 193 (พ.ศ.2543)
เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ครับ



ดิฉันสามารถนารายละเอียด
หัวข้อจากที่ไหนได้บ้าง?



สามารถขอได้จาก ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ (one stop
service center) สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือสำนักงาน
สาธารณสุขจังหวัด หรือจะดาวน์โหลดได้จาก <http://fda.moph.go.th>





แล้วอาหารพร้อมปรุงกับอาหารสำเร็จรูป
ที่พร้อมบริโภคทันที ต่างกันอย่างไร:

อาหารพร้อมปรุง หมายถึง อาหารที่จัดเตรียมส่วนประกอบต่างๆ
บรรจุไว้ในภาชนะที่พร้อมจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค เพื่อนำไปปรุงเป็น
อาหารชนิดใดชนิดหนึ่งโดยเฉพาะ เช่น ชุดเครื่องแกง หมูหมักซอส (ดิบ)
เป็นต้น

อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที หมายถึง อาหารที่ผลิตเสร็จพร้อม
พร้อมบริโภคที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายได้ทันที เช่น หนมจีบ ซาลาเปา เด็ก
ตุ๋น เป็นต้น



ถ้าดิฉันผลิตของมีวัน ลูกหนึ่ง แล้วประเภทอาหารของ
ดิฉันจะเป็นอาหารประเภทอะไร:

ประเภทอาหารของคุณ คือ ประเภทอาหารสำเร็จรูปที่พร้อม
บริโภคทันทีอย่างเดียวนะครับ

แต่ขณะนี้ขอแบ่งที่จะถูกบังคับใช้ GMP จะเริ่มที่อาหารพร้อมปรุงที่เป็น
ชุดและอาหารพร้อมบริโภคทันที (เฉพาะกลุ่ม bakery และผลิตภัณฑ์
เนื้อสัตว์ที่กินได้ทันที)



ดิฉันจะ: ต้องทำอย่างไรบ้างคะ: ดิฉันจะได้เลขสถานที่ผลิตอาหาร



แล้วคุณผลิตอยู่ในกรุงเทพฯหรือต่างจังหวัดครับ! ถ้าหากสถานที่ผลิตของคุณอยู่ในกรุงเทพฯ ให้เตรียมเอกสารมาขึ้นได้ที่ ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ (one stop service center) อาคาร 5 ชั้น 1 อาคาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุขครับ



แล้วถ้าดิฉันอยู่ต่างจังหวัดละคะ: จะยื่นขอเลขสถานที่ผลิตอาหารได้ที่ไหนคะ:



ยื่นได้ที่ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ณ จังหวัดที่สถานที่ผลิตอาหารนั้นตั้งอยู่ครับ



ไม่ทราบว่...สถานที่ผลิตอาหารของคุณเป็นขนาดเล็กหรือขนาดใหญ่ครับ

ดิฉันไม่แน่ใจค่ะ: มีข้อกำหนดไว้ไหมคะ:



สถานที่ผลิตอาหารขนาดเล็ก คือ สถานที่ผลิตอาหารที่ใช้เครื่องจักร
มีกำลังรวมไม่เกิน 5 แรงม้า และใช้คนงานไม่เกิน 7 คน

สถานที่ผลิตอาหารขนาดใหญ่ คือ สถานที่ผลิตอาหารที่ใช้เครื่องจักร
มีกำลังรวมตั้งแต่ 5 แรงม้าขึ้นไป หรือใช้คนงานตั้งแต่ 7 คนขึ้นไป ครับ



อ้อ...อย่างนั้นเอง ดิฉันคิดว่าสถานที่ผลิตอาหาร
ของดิฉันเป็นสถานที่ผลิตอาหารขนาดเล็ก:



แล้วดิฉันต้องเตรียมเอกสารอะไรมาบ้างคะ:

เอกสารที่ต้องนำมาขึ้นทะเบียน: เริ่มจาก การจัดทำคำขอ สบ.1 จำนวน 2 ฉบับ
และเตรียมเอกสารที่เกี่ยวข้องกับสถานที่ผลิตและการผลิตอาหาร ซึ่งเอกสารดังกล่าว
สามารถแบ่งเป็น 3 ส่วน ได้แก่

ส่วนที่ 1 คือ หลักฐานทั่วไปของผู้ผลิต

ส่วนที่ 2 คือ แบบแปลนแผนผังของสถานที่ผลิตอาหาร

ส่วนที่ 3 คือ รายละเอียดอื่นๆที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร





นี่...อะไรดีอสบ.1 แล้วเอกสาร 3 ส่วนที่ว่า
ที่ต้องเตรียมมีอะไรบ้าง ?

อย่าเพิ่งงงนะครับ! เราเริ่มทำความเข้าใจกันที่ สบ.1 ก่อนนะครับ
สบ.1 คือ ดำงอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าห้างโรงงาน ดูหน้าตา
ของสบ.1. และตัวอ่งที่กรอกไว้ให้ได้ที่ภาคผนวกได้เลขครับ และต้อง
ไม่ลืมว่า สบ.1 ต้องกรอกข้อมูลโดย การพิมพ์ เท่านั้น ถ้าหากคุณดาวน์โหลด
มาจากเว็บไซต์ คุณต้องพิมพ์แบบหนา-หลัง นะครับ



เอกสารส่วนที่1 คือ หลักฐานทั่วไปของผู้ผลิต ซึ่งจะแบ่งเป็น 2 ประเภท คือ บุคคลธรรมดา
และนิติบุคคล



บุคคลธรรมดา

1. สำเนาทะเบียนบ้าน
2. สำเนาบัตรประชาชน
3. ใบทะเบียนพาณิชย์
4. หนังสือยินยอมให้ใช้สถานที่ หรือ
สัญญาเช่า
5. หนังสือมอบอำนาจ
ติดต่อราชการ 30 บาท
6. สำเนาทะเบียนบ้านสถานที่ผลิต



นิติบุคคล

1. สำเนาทะเบียนบ้าน
2. สำเนาบัตรประชาชน
3. สำเนาทะเบียนรับรองการจดทะเบียน
อายุไม่เกิน 6 เดือน
4. หนังสือยินยอมให้ใช้สถานที่ หรือสัญญาเช่า
5. บัญชีรายชื่อผู้ถือหุ้น
6. หนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินการ
ติดต่อราชการ 30 บาท
7. หนังสือมอบอำนาจ ติดต่อราชการ 30 บาท
8. สำเนาเลขประจำตัวผู้เสียภาษี
9. สำเนาทะเบียนบ้านสถานที่ผลิต

ตัวอย่างเอกสารจะดูได้ที่ภาคผนวกได้เลขครับ



เอ..... สบ.1 กับหนังสือมอบอำนาจ หนังสือมอบอำนาจ
และแต่งตั้งผู้ดำเนินงาน ขอแบบฟอร์มได้ที่ไหนดี:

สามารถขอได้จาก ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ (one stop service center)
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หรือ
จะดาวน์โหลดจาก <http://www.fda.moph.go.th> ก็ได้ค่ะ:ดริบ



แต่หนังสือมอบอำนาจจะใช้เฉพาะกรณีให้ผู้ดำเนินงานไม่มา
จ้างเองเท่านั้นค่ะ:ดริบ



อ้อ..... สบ.1 กับเอกสารส่วนที่1 เข้าใจแล้วค่ะ: แล้วต่อไปละ:ด:

ต่อไปเป็นเอกสารส่วนที่ 2 คือ แบบแปลนแผนผังสถานที่ผลิตอาหาร โดย
ใช้กระดาษA4ธรรมดาหนึ่งล:ดริบ ว่างๆดริบ และเขียนลงไปโดยมีมาตราส่วน
ที่ถูกต้องแต่อย่าใช้ดินสอ:ดริบ พร้อมทั้งระบุชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิตทุกแผ่น
ทั้งหมด 5 แบบ ดังต่อไปนี้:ดริบ



แผนที่ 1 คือ แผนที่แสดงเส้นทางไปสถานที่ผลิต ต้องระบุชื่อถนน และช่อง รวมถึงจุดสังเกตเด่นๆ เช่น วัด โรงเรียน หรือห้างสรรพสินค้า เป็นต้น ครับ



อืม... หนี้ออก



แบบที่ 2 แสดงผังบริเวณสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณสถานที่ผลิต แสดง การแบ่งพื้นที่ใช้สอยในบริเวณที่ดินโรงงานอาคารที่มีผนังทึบอาคารในพื้นที่ทั้งหมด โดยต้องระบุชื่ออาคารแต่ละหลัง โดยเฉพาะอาคารที่ใช้ผลิตอาหาร รวมถึง เส้นทางจราจรบางน้ำภายในสถานที่ผลิตจนออกสู่สาธารณะด้วยนะ ครับ



พอดีสถานที่ผลิตที่ดิฉันจะขออนุญาตฯ มีอาคารแค่ 1 หลัง เป็นตึกแถวหรือทาวเฮ้าส์ดะ ก็ไม่ต้องทำแผนที่ 2 ใช้นะคะ

ถูกต้องนะ ครับ



แบบที่ 3-4 คือ รูปด้านหน้า และรูปด้านข้าง ตามลำดับ ซึ่งก็ได้ภาพที่มองจาก
ด้านหน้าและด้านข้างของอาคารสถานที่ผลิตอาหาร โดยแปลงหน้าตัดของรูป

1 แสดงระยะ และระบุมাত্রาส่วน

เช่น - มาตราส่วน 1 : 50 (1 เซนติเมตร = 50 เซนติเมตร)

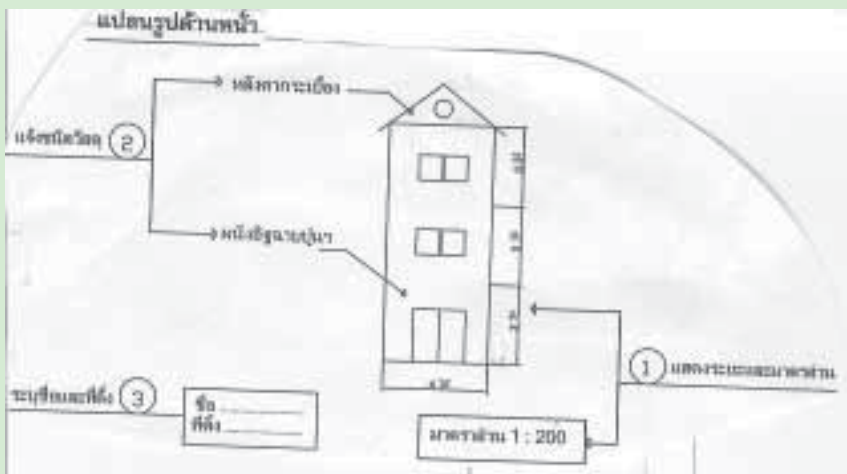
- มาตราส่วน 1 : 100 (1 เซนติเมตร = 100 เซนติเมตร)

- มาตราส่วน 1 : 200 (1 เซนติเมตร = 200 เซนติเมตร)

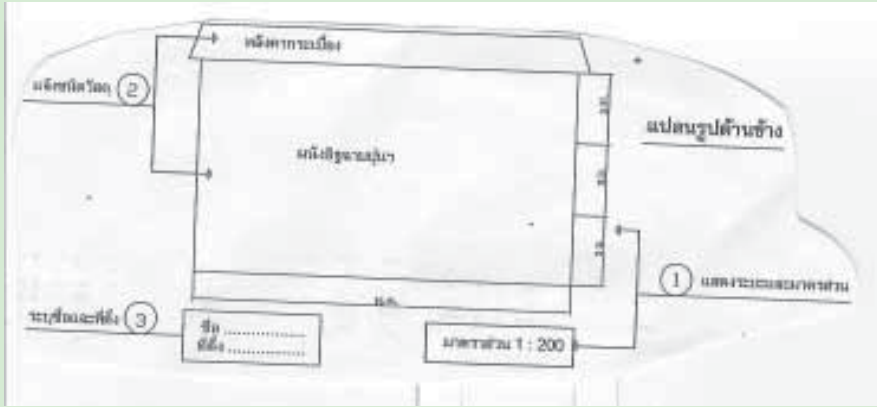
2 แข็งชนิดวัสดุ ที่ใช้ก่อสร้าง ฝาผนัง เพดาน พื้น ประตู หน้าต่าง และหลังคา
รวมถึงช่องลม หรือการระบายอากาศ เช่น ผนังอิฐฉาบปูนๆ หลังคากระเบื้อง เป็นต้น



อ้อ...



อ้อ...นี่ออกๆ



เฮอ...เข้าใจเร็วดีจังเลยนะ:ดริบ
ชั้นผมขออธิบายแผนที่ 5 ต่อนะ:ดริบ



แผนที่ 5 คือ แบบแปลนพื้นที่ ก็ต้อง

1. แสดงระยะ และระบุมাত্রาส่วน
2. ระบุหน้าที่ของ ห้อง/บริเวณ/เครื่องจักรและอุปกรณ์ รวมถึงโต๊ะ และชั้นวางของ ภายในสถานที่ผลิตอาหารให้เป็นไปตามสายการผลิต
3. แสดงสัญลักษณ์ของ ผงแห้ง บริเวณ ประตู และรายละเอียดอื่นๆในแปลน ให้ชัดเจน
4. แสดงตำแหน่งห้องสุขาและอ่างล้างมือ ซึ่งต้องไม่เปิดสู่สายการผลิตโดยตรง
5. แสดงตำแหน่งอ่างล้างมือบริเวณผลิต



เอ?...

แปลนนี้ยังไม่ออกเลขดะ: มีตัวช่อง่างให้ดูใหม่ดะ:

แนม! ไม่ต้องกังวลดะบิ ได้ง่าผมจะเสกให้ดูดะดูเป็นพิเศชตอนนีเ่อนะดะบิ



ใช่!
ใช่!

- 1 = อ่างล้างมือ
- 2 = ตู้เก็บชุดและรองเท้าพนักงาน
- 3 = ตู้เย็นเก็บวัตถุดิบ
- 4 = ชั้นเก็บวัตถุดิบ
- 5 = อ่างล้างอุปกรณ์
- 6 = อ่างล้างวัตถุดิบ
- 7 = โต๊ะเตรียมวัตถุดิบ
- 8 = โต๊ะผลิต
- 9 = เตาแก๊ส(ต้ม,ทอด,นึ่ง)
- 10 = ถังแก๊ส
- 11 = โต๊ะฝังให้เย็นหรือสะเด็ดน้ำวัน
- 12 = โต๊ะบรรจุ
- 13 = เครื่องชั่ง
- 14 = ชั้นเก็บบรรจุภัณฑ์
- 15 = ชั้นเก็บอุปกรณ์
- 16 = ชั้นเก็บผลิตภัณฑ์



แปลนพื้น ชั้น1
มาตราส่วน 1:100
ชื่อ
ที่ตั้ง

แปลนนี้ น่าสนใจใช้ไหมละครับ เป็นการระบุสายการผลิตที่เริ่มจาก
วัตถุดิบ → เติร์มวัตถุดิบ → ฆ่าเชื้อโดยการต้ม/นึ่ง/ทอด → บรรจุ
→ ปิดผนึกผลิตภัณฑ์ครับ ซึ่งสายการผลิตอาจเรียงเป็นรูปตัว I U V L
หรือให้อ่างเรียงเป็นแบบใจแมงมุมละครับ เพราะจะทำให้เกิดการปนเปื้อน
จากองคิไปของสุก ของสุกปรกไปของสะอาดได้ครับ



อ้อ! อย่างเป็นทางการ แบบแปลนนี้ทำไม่ยาก
เลขนะ: ดิฉันก็สามารถทำเองได้

เอกสารส่วนที่ 3 คือ รายละเอียดที่เกี่ยวกับการผลิตอาหาร ที่จะขออนุญาตได้แก่

- | | |
|----------------------------------|--|
| 1. ที่มาของน้ำใช้ | 6. ปริมาณการผลิตอาหารแต่ละชนิด |
| 2. ชนิดของอาหารที่จะผลิต | 7. รายการเครื่องจักร เครื่องใช้ไฟฟ้า (กำลังไฟ/แรงม้า) |
| 3. ชนิดของวัตถุดิบและสารปรุงแต่ง | 8. กรรมวิธีการล้างเครื่องจักรอุปกรณ์การผลิต/ภาชนะบรรจุ |
| 4. ชนิดของภาชนะบรรจุ | 9. วิธีการกำจัดขยะมูลฝอย |
| 5. กรรมวิธีการผลิตแต่ละชนิด | 10. จำนวนคนงานชาย-หญิง |

เออ...ขอถามเพิ่มอีกนิดได้ไหมคะ ว่า
10 นิ้วข้อนี้ จะเียงนอชียงอย่างไรดีคะ:



เอ้.....นิดเดียว? เหมือนจะให้ชียงทุกข้อไม่ใช่หรอครับ
ไม่เป็นไรครับ เงินด้อชียงครับ ฮึๆๆ





ฮึๆๆ เ็นจริงด่.....ฉันเริ่มจากที่มาของน้ำใช้ก่อนลงด่:
ว่าดีอน้ำคือไรหรอด:

ที่มาของน้ำใช้ หมายถึง ที่มาของน้ำที่ใช้ในการล้างวัตถุดิบ,เป็นส่วนผสมอาหาร และ
ล้างภาชนะบรรจุและฝา ตรีบ
เช่น - น้ำประปา หากเป็นน้ำประปาและผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำโดยวิธีการกรอง ผ่านสารกรอง
(เช่น คาร์บอน เรซิน) ดึงก็ดีตรีบ

- แต่ดักเป็นน้ำอื่่นๆ เช่นน้ำบาดาล น้ำแม่่น้ำ/ลำดลอง เป็นน้ำไม่สะอาด ต้องมี
กระบวนการผ่านเครื่องกรองน้ำและฆ่าเชื้อก่อนนำมาใช้
- หากมีการใช้น้ำแข็งร่วมด้วย ต้องดัดเล็อกที่บรรจุในดุงพลาสตักปิดสนิท
และมีเครื่องนมาข อข. ตรีบ



ส่วน **ชนิดของอาหาร** ก็คือ ชื่อของอาหาร ตรีบ



อ้อ...อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
ได้แก่ หมูนงเอง หมูแผ่น ดักก็ใช้ใหม่ด่:



ดุกต้องตรีบ ส่วน**ชนิดของวัตถุดิบ** ให้ระบุ ชนิดแม่่ง น้ำตาล เกลือ
 ฯลฯ และดวรมีการดัดเล็อกวัตถุดิบจากแหล่งผลิตที่ดี เช่น สด
สะอาด มี อข. หรือ มอก. เป็นต้น ตรีบ

แล้ว ชนิดของภาชนะบรรจุ ก็ให้ระบุว่าใช้กล่องพลาสติก
ชนิดใด:



ใช้ครับ แต่ต้องระบุเพิ่มเติมด้วยว่า ทั้งกล่องและฝาใช้พลาสติกชนิดใดและสีอะไร เช่น
เป็นพลาสติกชนิด PE (โพลีเอทิลีน), PS (โพลีสไตรีน), PP (โพลีโพรพิลีน)
และมีสีทึบ เป็นตันครับ จะได้ปลอดภัยไม่มีสารเคมีที่เป็นอันตรายจากภาชนะ
เหล่านั้นลงในอาหารจริงๆครับ



เอ...ของเราเป็นพลาสติกชนิดอะไรน้า
ไว้ไปถามร้านดังที่เราซื้อมาดีกว่า



ส่วน **กรรมวิธีการผลิตอาหารแต่ละชนิด** ให้คุณอธิบายนขั้นตอนการผลิตอาหาร
ของคุณทุกขั้นตอน และให้คาดการณ์ปริมาณการผลิต ที่ผลิตได้ต่อวัน ต่อเดือน
หรือต่อปี เช่น 100 กล่อง ต่อวัน ด้วยครับ พอถึงตรงนี้มีอะไรสงสัยอีกไหมครับ



ไม่สงสัยค่ะ...อธิบายนต่อได้ค่ะ:

รายการเครื่องจักร เครื่องใช้ไฟฟ้า และอุปกรณ์ในการผลิต

ให้ระบุชนิดและแรงม้าของเครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต

- เช่น
- เครื่องใช้ไฟฟ้า ให้ระบุเป็นวัตต์หรือแรงม้า (746 วัตต์ เท่ากับ 1 แรงม้า)
 - ใช้แก๊ส ...กก./ชม. /หรือให้ระบุว่าเป็นถังแก๊สขนาด...กิโลกรัม
- และระบุเวลา (เป็นชั่วโมง) ที่ใช้แก๊สหมดถัง /หรือระบุจำนวนวันที่ใช้หมด และ
ผลิตวันละกี่ชั่วโมง จากนั้นนำปริมาณแก๊สมาเข้าสูตรคำนวณ ดังนี้
- แรงม้าปรับปรุงเก็บ = $0.1 \times 16.6 \times$ น้ำหนักแก๊สที่ใช้ (Kg/hr)
- เตาอั้งโล่หรือเตาดินเผา ประเมินจากขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางโดยเฉลี่ยของเตา ดังนี้
 - เส้นผ่าศูนย์กลางไม่เกิน 40 ซม. ประเมินแรงม้าเตาละ: 0.25 แรงม้า
 - เส้นผ่าศูนย์กลางไม่เกิน 1 เมตร ประเมินแรงม้าเตาละ: 0.50 แรงม้า
 - เส้นผ่าศูนย์กลาง เกิน 1 เมตร ประเมินแรงม้าเตาละ: 2 แรงม้า

เอ๋! ชักงงแล้วละต่อ...ของดิฉันมีแต่แก๊ส 15 กก. ใช้ประมาณ 30 วัน จึงจะหมดถัง วันหนึ่งก็ผลิตประมาณ 1 ชม. อย่างนี้ เท่ากับกี่แรงม้าต่อ:



อ้อ...เท่ากับ 0.83 แรงม้าครับ มาจาก $0.1 \times 16.6 \times (15/30)$ ครับ ซึ่งไม่ต้องกังวล เพราะผมจะช่วงคิดให้ครับ

ขอบคุณต่อ:

กรรมวิธีการล้างเครื่องจักรอุปกรณ์การผลิต ก็เช่น ล้าง ด้วยน้ำประปาและน้ำจากล้างจาน แล้วต้องล้างน้ำออกให้สะอาดจริงๆ แล้วผึ่งให้แห้งบนชั้นวางที่สะอาด และเก็บเครื่องมืออุปกรณ์ที่แห้งแล้วในกล่องและชั้นที่ปิดมิดชิด เป็นต้น



การกำจัดขยะมูลฝอย ให้ระบุงูวิธีการและความดีในการกำจัดขยะ เช่น ใส่ขยะลงในถังขยะ ที่มีฝาปิด และกำจัดขยะหลังจากการผลิตเสร็จทุกครั้งโดยการมัดปากถุงขยะและนำมาทิ้งที่ถังขยะสาธารณะ (จุดรวบรวม) เพื่อให้ไร้รถเก็บขยะของเทศบาลมารับทุกวัน เป็นต้น จะได้ไม่มีแมลงวัน ไม่มีกลิ่น สถานที่ผลิตของคุณ จะได้ถูกสุขลักษณะมากขึ้นครับ



จำนวนคนงาน ให้ระบุแบ่งจำนวนคนงานช่างและหญิง เช่น คนงานช่าง 2 คน คนงานหญิง 2 คน และแต่งกายด้วยชุดคลุมกันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกเก็บผม ฝาปิดปาก และเปลื้องรองเท้า เป็นต้น เพื่อไม่ให้ความสกปรกจากเส้นผม หรือ การพูดคุย จาม ของคนที่ทำการผลิตตกลงไปในอาหารที่คุณผลิตซึ่งยังงใจละครับ

สบาย! ของฉันสะอาดอยู่แล้ว...ท่าน! ฮ่าๆ





เอ...เมื่อคืนเราฝันว่า กลางเป็นเตরণธุ์นี้
เห็นทีจะใกล้กลางเป็นจริงแล้ว
ต้องรีบไปเตรียมเอกสารมาขึ้นก่อนดีกว่า...

เข้าใจทั้งหมดแล้วละคะ เห็นทีดิฉันต้องขอตัวไป
เตรียมเอกสารเพื่อมาขึ้นขออนุญาตก่อนนะคะ

เตรียมเอกสารมาขึ้นในวันและเวลาทำการของราชการ หรือหาก
ระหว่างการจัดเตรียมเอกสารมีปัญหาสงสัย ให้โทรมาสอบถามได้ที่
หมายเลขโทรศัพท์ 02-590-7443 ครับ จีนดีรับใช้ครับ



ขอบคุณมากค่ะ คุณนี่น่ารักจริงๆค่ะ สวัสดีค่ะ



จีนดีให้บริการครับ สวัสดีครับ



แนวทางการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารพร้อมปรุง
และอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีตามหลักเกณฑ์ GMP

เอกสารตัวอย่าง

คุณลุง คุณป้า คุณพี่ๆ คุณน้องๆ.....
นี่คือเอกสารตัวอย่างที่: ที่คุณพี่เบิร์ตได้อธิบายไว้
ทั้งหน้าทั้ง ส่วนที่ 1, 2 และ 3 อ่านดูแล้วจะเข้าใจ
มากยิ่งขึ้นนะคะ:



(ตัวอย่าง)

แบบ สป.1

เลขที่รับ
วันที่

คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน

เขียนที่.....กองควบคุมอาหาร.....
วันที่ ...1.. เดือน ...กุมภาพันธ์..... พ.ศ. 2550..

1. ข้าพเจ้านายสนั่น.....ศิริธาร..... อายุ ...44... ปี สัญชาติไทย.....
บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่3 1011 01111 03 2..... ออกให้ ณเขตมีนบุรี.....
อยู่เลขที่2..... ตรอก/ซอยแสงศรี..... ถนนพระยาสุเรนทร์..... หมู่ที่5.....
ตำบล/แขวงบางชัน..... อำเภอ/เขตมีนบุรี..... จังหวัดกรุงเทพมหานคร.....
โทรศัพท์02-590-7777..... โทรสาร-.....
ขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร ในนามของนายสนั่น.....ศิริธาร.....

(ชื่อผู้ขออนุญาต)

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี441 634 555 6113..... โดยมีนายสนั่น.....ศิริธาร.....
เป็นผู้ดำเนินกิจการ ณ สถานที่ผลิต ชื่อศิริธาร.....
อยู่เลขที่2..... ตรอก/ซอยแสงศรี..... ถนนพระยาสุเรนทร์..... หมู่ที่5.....
ตำบล/แขวงบางชัน..... อำเภอ/เขตมีนบุรี..... จังหวัดกรุงเทพมหานคร.....
โทรศัพท์02-590-7777..... โทรสาร-..... และมีสถานที่เก็บอาหารอยู่
เลขที่2..... ตรอก/ซอยแสงศรี..... ถนนพระยาสุเรนทร์..... หมู่ที่5.....
ตำบล/แขวงบางชัน..... อำเภอ/เขตมีนบุรี..... จังหวัดกรุงเทพมหานคร.....
โทรศัพท์02-590-7777..... โทรสาร-.....

2. อาหารที่ผลิต ณ สถานที่ผลิตนี้ ได้แก่

กลุ่ม 1 อาหารควบคุมเฉพาะ	กลุ่ม 2 อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน	กลุ่ม 3 อาหารที่ต้องมีฉลาก
ประเภท	ประเภท	ประเภท ...อาหารพร้อมปรุง...
.....และอาหารสำเร็จรูปที่พร้อม..
.....บริโภคทันที.....

3. ข้าพเจ้าได้ส่งหลักฐานในการยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร ดังนี้

- 3.1 คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สป.1) จำนวน 2 ฉบับ
- 3.2 รายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิต รวมทั้งจำนวนคนงาน
- 3.3 แผนที่แสดงที่ตั้งของสถานที่ผลิตและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง
- 3.4 แบบแปลนแผนผังสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณสถานที่ผลิต
- 3.5 สำเนาหรือรูปถ่ายทะเบียนบ้าน
- 3.6 สำเนาหรือรูปถ่ายหนังสือรับรองการจดทะเบียน วัตถุประสงค์ และผู้มีอำนาจลงชื่อแทนนิติบุคคลผู้ขออนุญาต
- 3.7 สำเนาหรือรูปถ่ายใบทะเบียนพาณิชย์

- 3.8 หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต
- 3.9 หนังสือรับรองสัญชาติของนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์
- 3.10 อื่น ๆ

4. ขอรับรองว่า

4.1 การผลิตอาหารดังกล่าวข้างต้นเป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วย
 สัญลักษณ์ทั่วไป และว่าด้วยเรื่อง

4.2 อาหารที่ผลิตต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้

มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง

ใช้วัตถุเจือปนอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร

ใช้สีผสมอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องสีผสมอาหาร

ไม่มีการใช้วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง

วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร

ไม่มีการใช้อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ว่าด้วยเรื่องอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย เป็นส่วนประกอบ

แสดงฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก

ใช้ภาชนะบรรจุตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ

อื่น ๆ

4.3 ต้องยื่นคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหารตามแบบ สป.3 หรือแจ้งรายละเอียดของอาหารที่ผลิตตาม
 แบบ สป.5 ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาทราบก่อนการผลิตครั้งแรกของอาหาร แต่ละรายการทุกครั้ง

5. ข้าพเจ้าขอรับรองว่า คำรับรองดังกล่าวข้างต้นสามารถปฏิบัติได้ทุกประการ

ลงชื่อสนั่น.....ศิริธาร..... ผู้ดำเนินการ
 (.....นายสนั่น.....ศิริธาร.....)

หมายเหตุ : การฝ่าฝืนคำรับรองในข้อ 4.1-4.3 ย่อมมีความผิดตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

สำหรับเจ้าหน้าที่

เลขสถานที่ผลิตอาหารเพื่อนำไปประกอบการแสดงเลขสารบบอาหาร

อนุญาต

เลขสถานที่ผลิตอาหาร ที่

ให้แก่

(ชื่อบุคคลธรรมดาและชื่อร้าน หรือชื่อนิติบุคคล)

ไม่อนุญาต เนื่องจาก

ลงชื่อ ผู้อนุญาต

(.....)

ตำแหน่ง

วันที่

ทะเบียนเลขที่ _____

คำขอที่ _____



แบบ พค. 0403

กรมพัฒนาธุรกิจการค้า

ใบทะเบียนพาณิชย์

ใบสำคัญนี้ออกให้เพื่อแสดงว่า

นายสมิณ สีริขาว

ได้จดทะเบียนพาณิชย์ ตามพระราชบัญญัติทะเบียนพาณิชย์ พ.ศ. 2499

เมื่อวันที่ 5 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2541

ชื่อที่ใช้ในการประกอบพาณิชย์กิจ

สีริขาว

ชนิดแห่งพาณิชย์กิจ

ผลิตอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปบริโภคทันที

ที่ตั้งสำนักงานใหญ่

เลขที่ _____ หมู่ที่ _____ ตรอก/ซอย _____ ถนน _____

ตำบล/แขวง _____ อำเภอ/เขต _____ จังหวัด _____

ออกให้ ณ วันที่ 20 เมษายน พ.ศ. 2547

(นางรวรรพ พรรณเสงี่ยม)

นายทะเบียน



ติดอากร
แสตมป์
30 บาท

หนังสือมอบอำนาจ

เขียนสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา.....
วันที่1..... เดือนกุมภาพันธ์..... พ.ศ...2550....

โดยหนังสือฉบับนี้ ข้าพเจ้านายสนั่น.....ศิริธาร.....
(ชื่อบุคคล) ในนามของศิริธาร..... (ชื่อสถานที่ประกอบการ)
สำนักงานแห่งใหญ่ตั้งอยู่เลขที่123/4..... ตรอก/ซอยพหลโยธิน 48..... ถนนพหลโยธิน.....
หมู่-..... ตำบล/แขวงลาดยาว..... อำเภอ/เขตจตุจักร..... จังหวัดกรุงเทพมหานคร...
ขอมอบอำนาจและแต่งตั้งให้นางต้องรัก ตระกูลสุข.....
เป็นผู้มีอำนาจในการยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน...แก้ไขเพิ่มเติม...ตัดทอน.....
ชี้แจง.....และให้การเกี่ยวกับการขออนุญาตเหล่านี้.....

การใดที่ผู้รับมอบอำนาจดังกล่าวได้กระทำไปภายใต้ขอบเขตแห่งการมอบอำนาจนี้ ข้าพเจ้าขอ รับผิดชอบ
และมีผลผูกพันข้าพเจ้าทุกประการ หนังสือมอบอำนาจฉบับนี้เป็นการมอบอำนาจให้เฉพาะคราว เพื่อดำเนินการใด
ตามที่ระบุไว้ข้างต้นเท่านั้น ทั้งนี้ตั้งแต่วันที่1.....กุมภาพันธ์.....2550..... เป็นต้นไป

ประทับตราสำคัญ
ของบริษัท

ลงชื่อ สนั่น.....ศิริธาร..... ผู้มอบอำนาจ
(.....นายสนั่น.....ศิริธาร.....)

ลงชื่อ ผู้มอบอำนาจ
(.....)

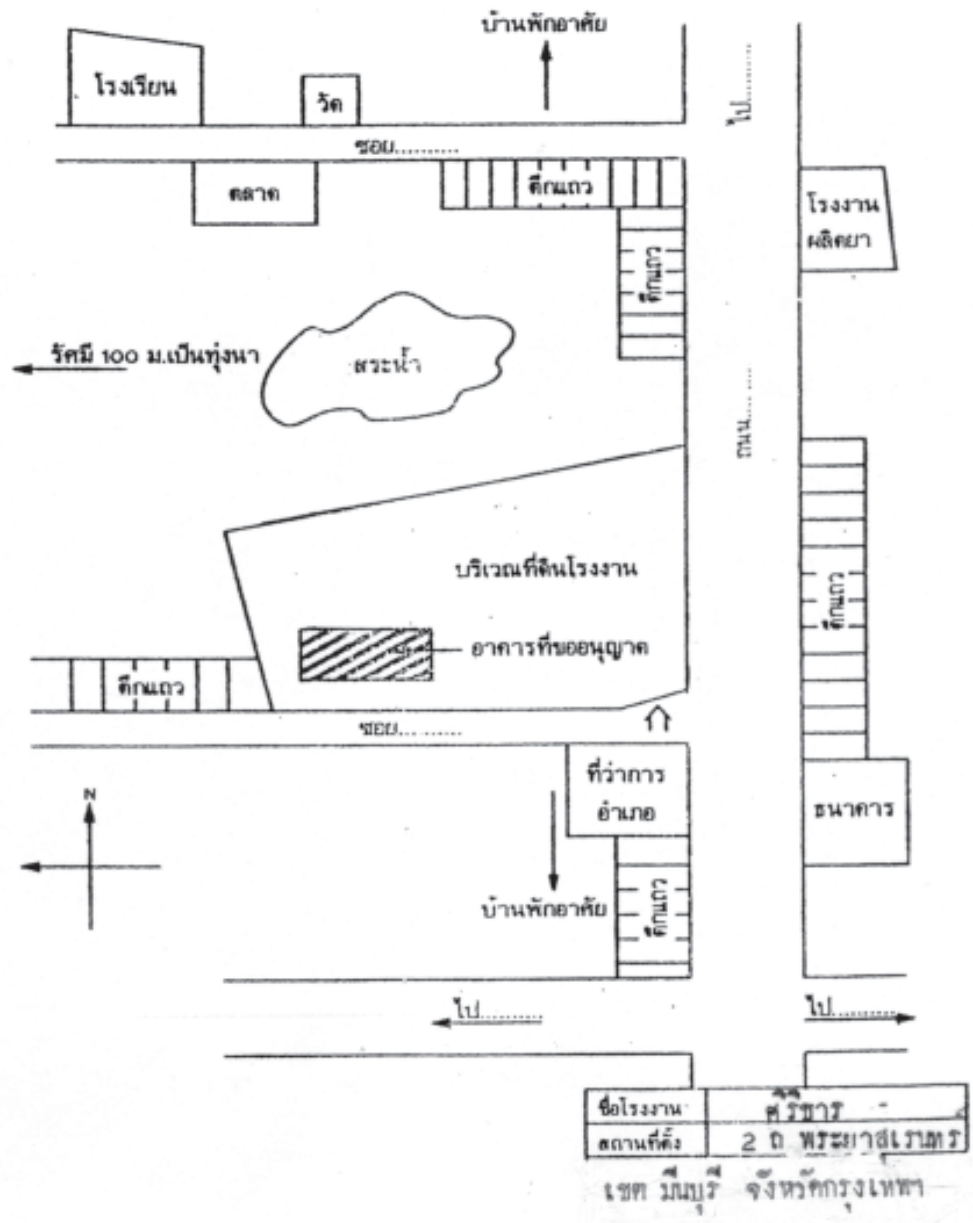
ลงชื่อต้องรัก ตระกูลสุข..... ผู้รับมอบอำนาจ
(.....นางต้องรัก ตระกูลสุข.....)

ลงชื่อรักเกียรติ จงดี..... พยาน
(.....นายรักเกียรติ จงดี.....)

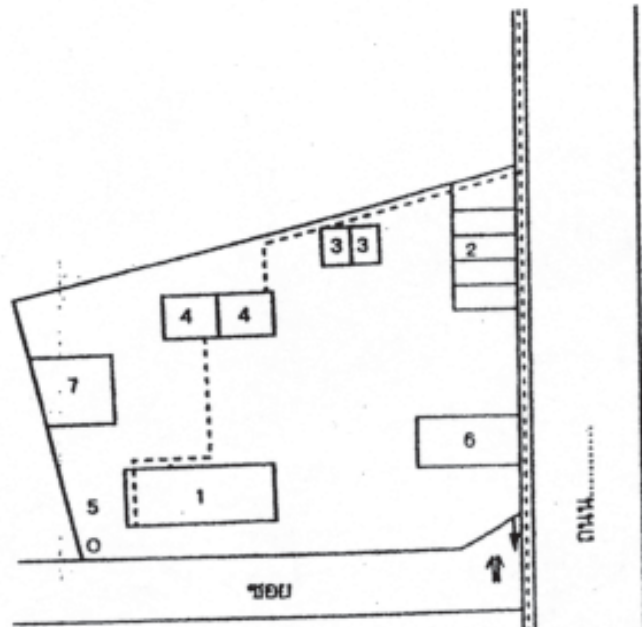
ลงชื่อดวงชีวัน ทองแท้..... พยาน
(.....นางสาวดวงชีวัน ทองแท้.....)

- หมายเหตุ**
1. ต้องระบุอำนาจให้ชัดเจนว่าให้กระทำการอย่างใด เช่น ยื่นคำขออนุญาตผลิตอาหาร คำขออนุญาต
นำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร แก้ไขเพิ่มเติม ตัดทอน ชี้แจง และให้การเกี่ยวกับการ
ขออนุญาตเหล่านี้ เป็นต้น
 2. กรณีผู้มอบอำนาจเป็นนิติบุคคล ผู้มอบอำนาจต้องครบถ้วนตามหนังสือรับรองจดทะเบียนนิติบุคคล
เช่น กรรมการสองคนลงลายมือชื่อและประทับตราสำคัญของบริษัท เป็นต้น และต้องแนบหนังสือ
รับรองการจดทะเบียนนิติบุคคลมาด้วย

แผนที่สังเขปแสดงที่ตั้งโรงงานและสิ่งปลูกสร้างในบริเวณใกล้เคียง

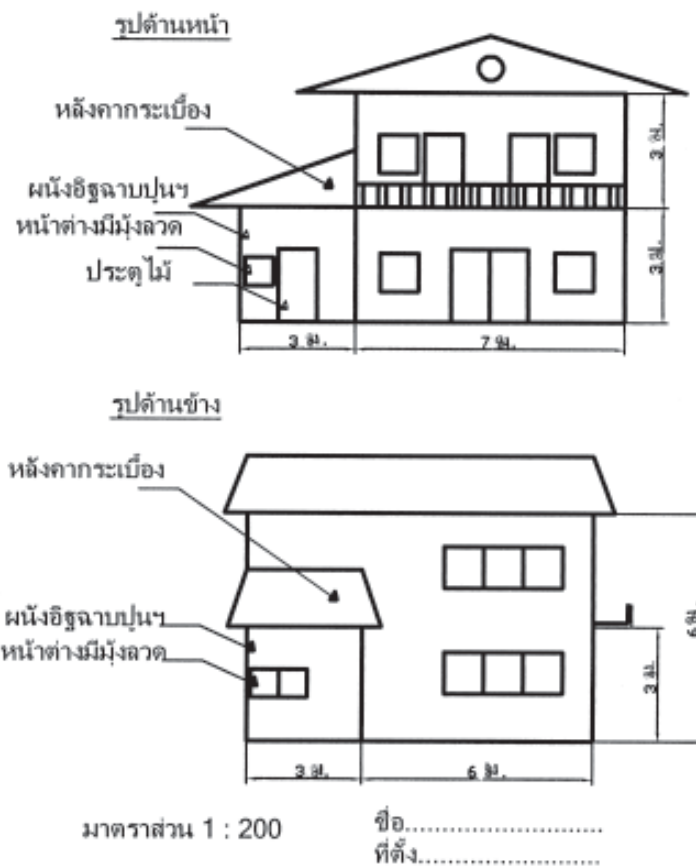


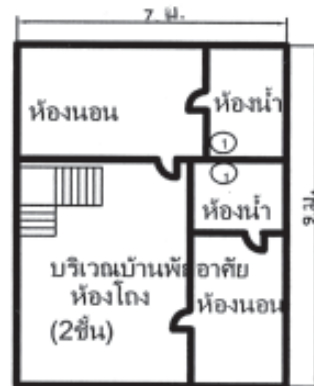
แบบแปลนแผนผังแสดงสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณที่ดินของโรงงาน



1. อาคารโรงงานผลิตอาหาร เนื้อที่.....ตารางเมตร
 2. บ้านพักอาศัยของพนักงาน
 3. ห้องน้ำ ห้องส้วม หรือช่างล้างมือ ชาย 1 ห้อง หญิง 1 ห้อง
 4. ระบบกำจัดน้ำเสีย
 5. ตำแหน่งบ่อน้ำบาดาลหรือบ่อน้ำใช้
 6. บ้านพักอาศัย
 7. โถงตั้งกับวัตถุพิษหรือผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป
- ทางระบายน้ำภายใน
 ===== ทางระบายน้ำสาธารณะ

สถาปนิกชื่อ ศิริชา
 เลขที่ 2 ถนน พระยาสุเรนทร์
 แขวงบางชัน เขตสัมบุรี จังหวัดกรุงเทพฯ





แปลนพื้นที่
ชั้น 2



แปลนพื้นที่ 1
มาตราส่วน
1:200

- 1 = อ่างล้างมือ
- 2 = ตู้เก็บชุดและรองเท้าพนักงาน
- 3 = ชั้นเก็บวัตถุดิบ
- 4 = ชั้นเก็บอุปกรณ์
- 5 = อ่างล้างอุปกรณ์
- 6 = อ่างล้างวัตถุดิบ
- 7 = โต๊ะเตรียมวัตถุดิบ
- 8 = โต๊ะผลิต
- 9 = ถังแก๊ส
- 10 = เตาแก๊ส
- 11 = โต๊ะฝังให้เป็นหรือสะเด็ดน้ำมัน
- 12 = โต๊ะบรรจุ
- 13 = ชั้นเก็บบรรจุภัณฑ์
- 14 = ชั้นเก็บผลิตภัณฑ์

ชื่อ
ที่ตั้ง

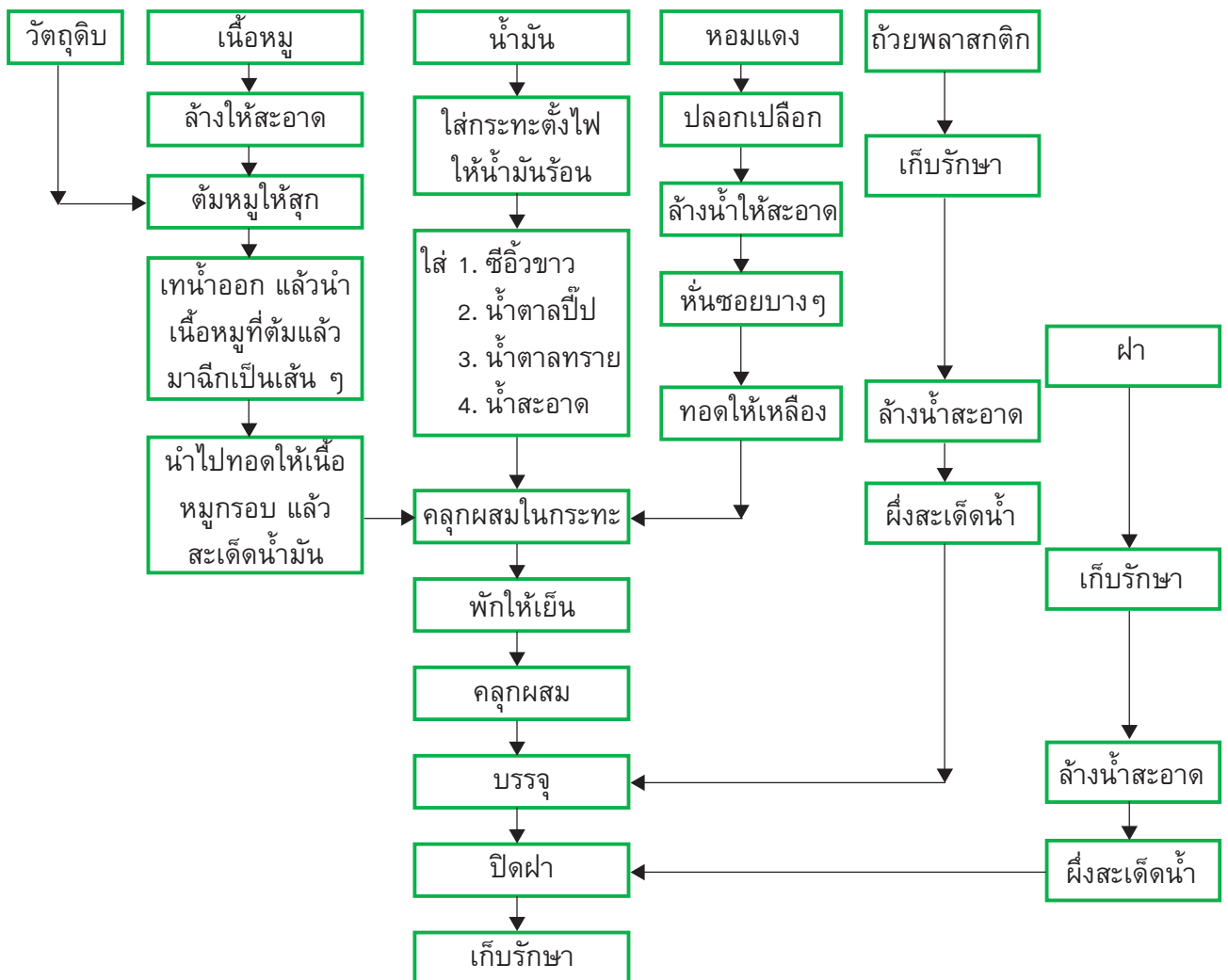
ดย.

หมูพวย

ชนิดวัตถุดิบ

1. เนื้อหมู กิโลกรัม
2. หัวหอมแดง กิโลกรัม
3. น้ำตาลทราย ถ้วยตวง (มีเลข มอก.....)
4. น้ำตาลปี๊ป กิโลกรัม
5. ซีอิ๊วขาว ถ้วยตวง (ยี่ห้อ เลข อย.....)
6. น้ำสะอาด ถ้วยตวง (รายละเอียดตามที่มาของน้ำใช้)
7. น้ำมันสำหรับทอด

กรรมวิธีการผลิต



ที่มาของน้ำใช้

- น้ำล้างวัตถุดิบ และน้ำที่ใช้เป็นส่วนผสมอาหาร สัมผัสอาหาร ล้างภาชนะบรรจุและฝา เป็นน้ำประปา ผ่านการปรับคุณภาพน้ำโดยการกรอง(สารกรองคาร์บอน เรซิน)

ชนิดภาชนะบรรจุ

- ถ้วยและฝา เป็นพลาสติกชนิด PP (โพลีโพรพิลีน) สี ขาวใส มีคุณสมบัติที่ทนอุณหภูมิได้ไม่เกิน 100-120°C

ปริมาณการผลิต

- 120 ถ้วยต่อวัน

รายการเครื่องจักร เครื่องใช้ไฟฟ้า และอุปกรณ์ในการผลิต

- แก๊ส 15 กิโลกรัม ใช้ 30 ชั่วโมง จึงจะหมด (0.5 กิโลกรัมต่อชั่วโมง)

วิธีการล้างทำความสะอาด-ฆ่าเชื้อภาชนะบรรจุ ฝา และอุปกรณ์การผลิตต่างๆ

- ภาชนะบรรจุ(ถ้วยและฝา) ล้างด้วยน้ำสะอาด(น้ำประปา ผ่านสารกรอง ได้แก่ คาร์บอนเรซิน) และผึ่งให้สะเด็ดน้ำบนชั้นวางที่สะอาดในห้องผลิตก่อนใช้บรรจุวันต่อวัน
- อุปกรณ์ในการผลิตที่สัมผัสอาหาร ล้างด้วยน้ำประปาและน้ำล้างจาน

จำนวนคนงาน(ชาย-หญิง)

คนงานหญิง 2 คน

- แต่งกายด้วยชุดคลุมกันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกเก็บผม ผ้าปิดปาก และเปลียนรองเท้า

การกำจัดขยะมูลฝอย

ใส่ขยะลงในถังขยะที่มีถุงขยะสีดำและมีฝาปิด หลังการผลิตเสร็จทุกครั้งต้องมัดปากถุงขยะสีดำ และนำมาทิ้งที่ถังขยะสาธารณะเพื่อให้รถขยะของเทศบาลมารับทุกวัน

ชุด A

ไม่ทราบว่าสถานที่ผลิตอาหารเป็นอาคารแบบไหนคะ ?
เป็นบ้านเดี่ยว ตึกแถว ทาวน์เฮ้าส์ หรือว่าอาคารผลิตสร้างขึ้นมาเฉพาะคะ



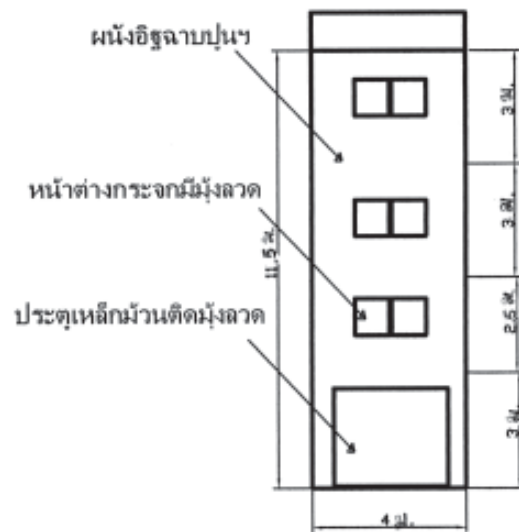
อ้อ! เป็นแบบตึกแถว ดัดแปลงจากที่พักอาศัยคะ



ใช่เลยคะ...เอกสารชุด A นี้เนาะคะกับคุณคะ



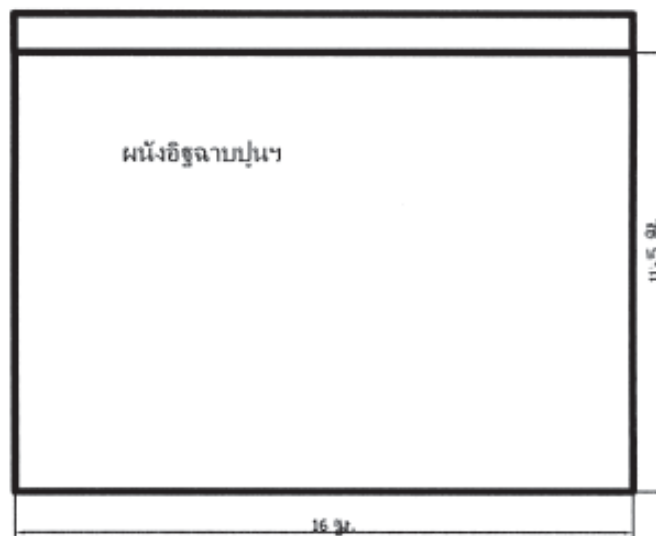
รูปด้านหน้า
มาตราส่วน 1 : 200



ชื่อ

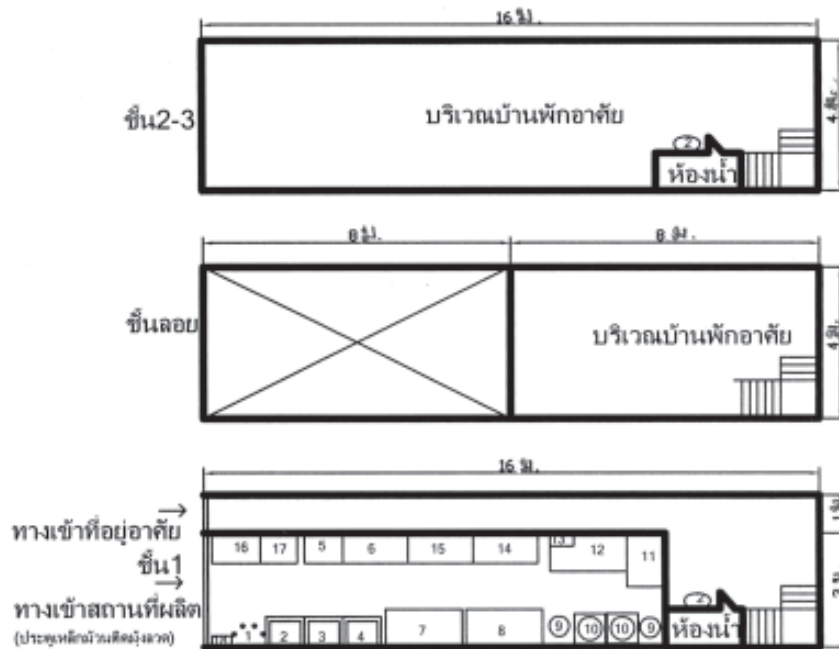
ที่ตั้ง

รูปด้านข้าง
มาตราส่วน 1 : 200



ชื่อ

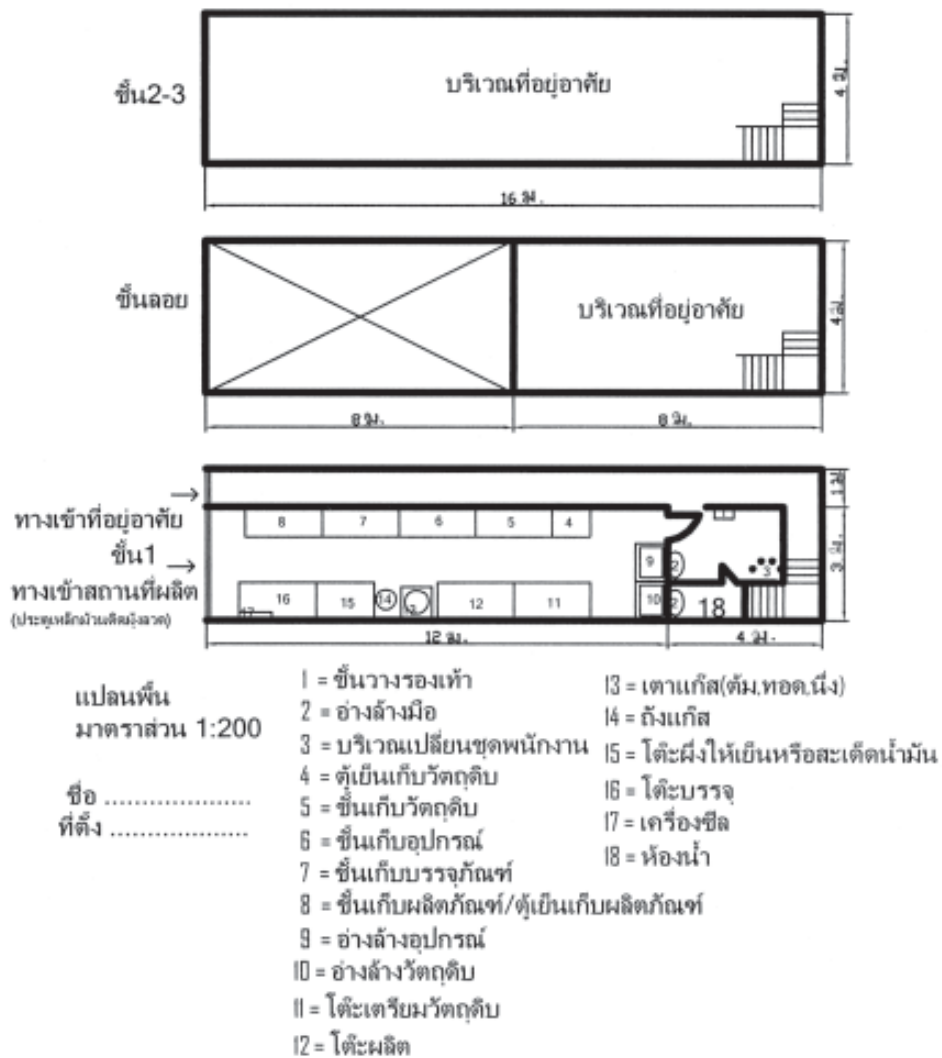
ที่ตั้ง

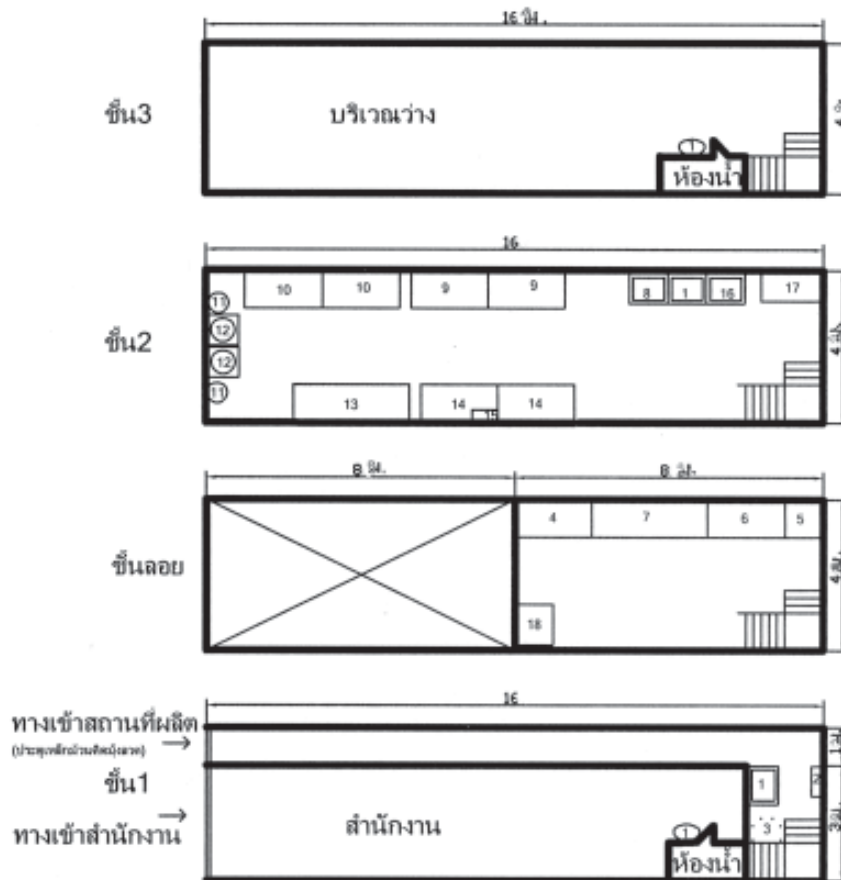


แปลนพื้น
มาตราส่วน 1:200

ชื่อ
ที่ตั้ง

- 1 = บริเวณเปลี่ยนชุดและเปลี่ยนรองเท้าพนักงาน
- 2 = อ่างล้างมือ
- 3 = อ่างล้างอุปกรณ์
- 4 = อ่างล้างวัตถุดิบ
- 5 = ตู้เย็นเก็บวัตถุดิบ
- 6 = ชั้นเก็บวัตถุดิบ
- 7 = โต๊ะเตรียมวัตถุดิบ
- 8 = โต๊ะผลิต
- 9 = ถังแก๊ส
- 10 = เตาน้ำแก๊ส(ต้ม,ทอด,นึ่ง)
- 11 = โต๊ะฝังให้เย็นหรือสะเด็ดน้ำมัน
- 12 = โต๊ะบรรจุ
- 13 = เครื่องซีล
- 14 = ชั้นเก็บบรรจุภัณฑ์
- 15 = ชั้นเก็บอุปกรณ์
- 16 = ชั้นเก็บผลิตภัณฑ์
- 17 = ตู้เย็นเก็บผลิตภัณฑ์
- 18 = ชั้นวางรองเท้า





แปลนพื้น

- | | | | |
|-------------------------------------|----------------------|-----------------------------|----------------------------|
| 1 = อ่างล้างมือ | 2 = ชั้นวางรองเท้า | 3 = บริเวณเปลี่ยนชุดพนักงาน | 4 = ชั้นเก็บผลิตภัณฑ์ |
| 5 = ตู้เย็นเก็บวัตถุดิบ | 6 = ชั้นเก็บวัตถุดิบ | 7 = ชั้นเก็บบรรจุภัณฑ์ | 8 = อ่างล้างวัตถุดิบ |
| 9 = โต๊ะเตรียมวัตถุดิบ | 10 = โต๊ะผลิต | 11 = ถังแก๊ส | 12 = เตาแก๊ส(ต้ม,ทอด,นึ่ง) |
| 13 = โต๊ะฝังให้เย็นหรือสะเด็ดน้ำมัน | 14 = โต๊ะบรรจุ | 15 = เครื่องชั่ง | |
| 16 = อ่างล้างอุปกรณ์ | 17 = ชั้นเก็บอุปกรณ์ | 18 = ตู้เย็นเก็บผลิตภัณฑ์ | |

มาตราส่วน 1:200

ชื่อ.....
ที่อยู่.....

หมายเหตุ กรณีไม่มีแก๊ส หรือเครื่องจักรหนัก อยู่บริเวณชั้นบน ต้องมีหลักฐาน
การขออนุญาตจากกระทรวงอุตสาหกรรม หรือสำนักงานเขต

ชุด B

ไม่ทราบว่าสถานที่ผลิตอาหารเป็นอาคารแบบไหนคะ ?
เป็นบ้านเดี่ยว ตึกแถว ทาวน์เฮ้าส์ หรือว่าอาคารผลิตสร้างขึ้นมาเฉพาะคะ



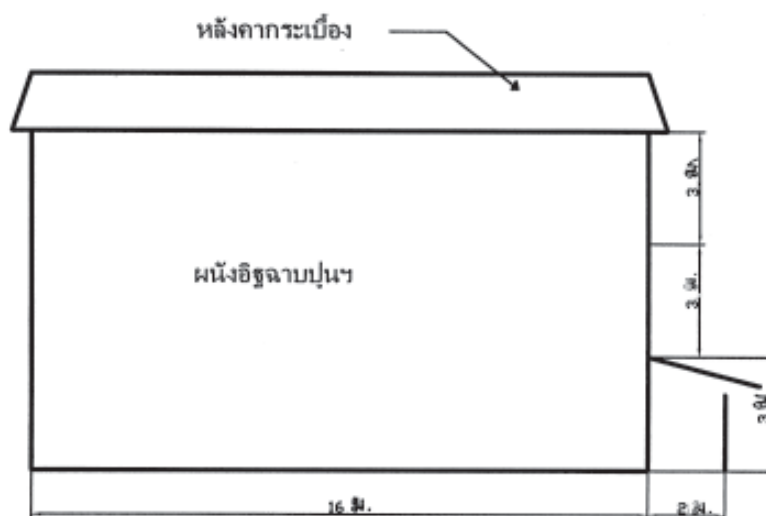
อ้อ! เป็นแบบทาวน์เฮ้าส์ ดัดแปลงจากที่พักอาศัยครับ



ใช่เลยคะ...เอกสารชุดB นี่เหมาะๆกับคุณคะ

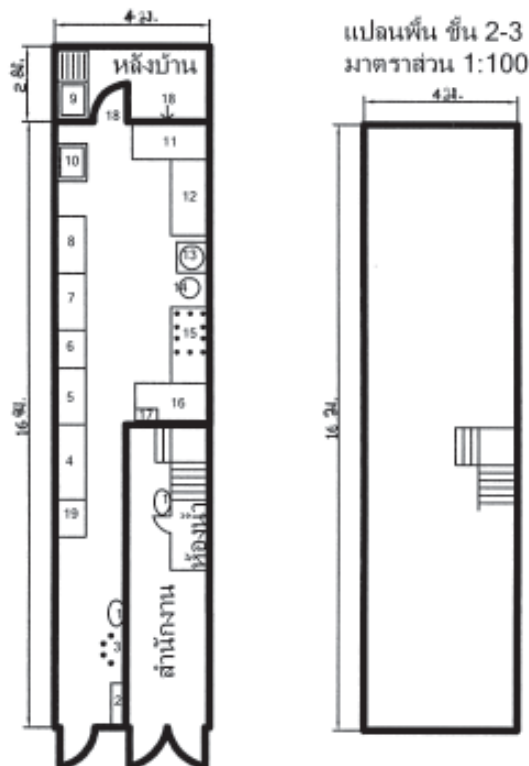






รูปด้านข้าง
มาตราส่วน 1 : 200

ชื่อ
ที่ตั้ง



แปลนพื้น ชั้น 1

มาตราส่วน 1:200

- | | | |
|-----------------------------|---------------------------|---------------------------------------|
| 1 = อ่างล้างมือ | 2 = ชั้นวางรองเท้าพนักงาน | 3 = บริเวณเปลี่ยนชุดพนักงาน |
| 4 = ชั้นเก็บผลิตภัณฑ์ | 5 = ชั้นเก็บบรรจุภัณฑ์ | 6 = ตู้เย็นเก็บวัตถุดิบ |
| 7 = ชั้นเก็บวัตถุดิบ | 8 = ชั้นเก็บอุปกรณ์ | 9 = อ่างล้างอุปกรณ์ |
| 10 = อ่างล้างวัตถุดิบ | 11 = โต๊ะเตรียมวัตถุดิบ | 12 = โต๊ะผลิต |
| 13 = เต้าแก๊ส(ต้ม,ทอด,นึ่ง) | 14 = กังแก๊ส | 15 = บริเวณฝังให้เป็นหรือสะเด็ดน้ำมัน |
| 16 = โต๊ะบรรจุ | 17 = เครื่องซีล | 18 = หน้าต่างมีมุ้งลวด |
| 19 = ตู้เย็นเก็บผลิตภัณฑ์ | ชื่อ | |
| | ที่ตั้ง | |

ชุด C

ไม่ทราบว่าสถานที่ผลิตอาหารเป็นอาคารแบบไหนคะ ?
เป็นบ้านเดี่ยว ตึกแถว ทาวน์เฮ้าส์ หรือว่าอาคารผลิตสร้างขึ้นมาเฉพาะคะ

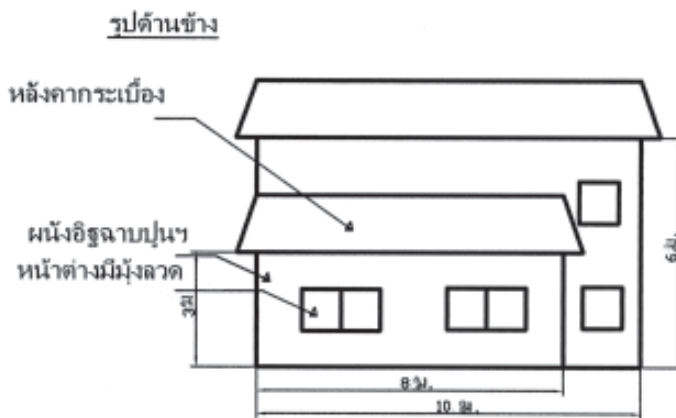


อ้อ! เป็นแบบบ้านเดี่ยว ดัดแปลงจากที่พักอาศัยคะ



ใช่เลยคะ...เอกสารชุด C นี้เหมาะๆกับคุณคะ





มาตราส่วน 1 : 200

ชื่อ.....
ที่ตั้ง.....



แปลนพื้น ชั้น 1

มาตราส่วน 1:200

- | | | |
|---------------|---------------------------------|-------------------------------------|
| ชื่อ | 1 = อ่างล้างมือ | ทางเข้าบ้านพักอาศัย |
| ที่ตั้ง | 2 = ตู้เก็บขวดและรองเท้าพนักงาน | 10 = กังแกส |
| | 3 = ตู้เย็นเก็บวัตถุดิบ | 11 = โต๊ะฝังให้เย็นหรือสะเด็ดน้ำมัน |
| | 4 = ชั้นเก็บวัตถุดิบ | 12 = โต๊ะบรรจุ |
| | 5 = อ่างล้างอุปกรณ์ | 13 = เครื่องชั่ง |
| | 6 = อ่างล้างวัตถุดิบ | 14 = ชั้นเก็บบรรจุภัณฑ์ |
| | 7 = โต๊ะเตรียมวัตถุดิบ | 15 = ชั้นเก็บอุปกรณ์ |
| | 8 = โต๊ะผลิต | 16 = ชั้นเก็บผลิตภัณฑ์ |
| | 9 = เตาแก๊ส(ต้ม,ทอด,นึ่ง) | |

สารบัญ

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543

เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

โดยที่เป็นการสมควรให้มีมาตรการการประกันคุณภาพของอาหารเพื่อให้อาหารมีคุณภาพมาตรฐาน และเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้รับอาหารที่ปลอดภัย

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6(7) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา 29 ประกอบกับมาตรา 35 มาตรา 48 และมาตรา 50 ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้อาหารดังต่อไปนี้ เป็นอาหารที่กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

- (1) อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็ก
- (2) อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก
- (3) นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก
- (4) น้ำแข็ง
- (5) น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- (6) เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- (7) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- (8) นมโค
- (9) นมเปรี้ยว
- (10) ไอศกรีม
- (11) นมปรุงแต่ง
- (12) ผลิตภัณฑ์ของนม
- (13) วัตถุเจือปนอาหาร
- (14) สีผสมอาหาร
- (15) วัตถุที่ใช้ปรุงแต่งรสอาหาร
- (16) โซเดียมซัยคลาเมตและอาหารที่มีโซเดียมซัยคลาเมต
- (17) อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก
- (18) ชา

- (19) กาแฟ
- (20) น้ำปลา
- (21) น้ำที่เหลือจากการผลิตโมโนโซเดียมกลูตาเมต
- (22) น้ำแร่ธรรมชาติ
- (23) น้ำส้มสายชู
- (24) น้ำมันและไขมัน
- (25) น้ำมันถั่วลิสง
- (26) ครีม
- (27) น้ำมันเนย
- (28) เนย
- (29) เนยแข็ง
- (30) กี้
- (31) เนยเทียม
- (32) อาหารกึ่งสำเร็จรูป
- (33) ซอสบางชนิด
- (34) น้ำมันปาล์ม
- (35) น้ำมันมะพร้าว
- (36) เครื่องดื่มเกลือแร่
- (37) น้ำมันถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ยกเว้นที่มีสถานที่ผลิตที่ไม่เข้าลักษณะเป็นโรงงานตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน)
- (38) ซ็อกโกแลต
- (39) แยม เยลลี มาร์มาเลต ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- (40) อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ
- (41) ไข่เยี่ยวม้า
- (42) รอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี
- (43) ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง
- (44) น้ำผึ้ง (ยกเว้นที่มีสถานที่ผลิตที่ไม่เข้าลักษณะเป็นโรงงานตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน)
- (45) ข้าวเติมวิตามิน
- (46) แป้งข้าวกลั่น 3629 .ง
- (47) น้ำเกลือปรุงอาหาร
- (48) ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- (49) ขนมปัง

- (50) หมากฝรั่งและลูกอม
- (51) วัุ่นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่
- (52) อาหารที่มีวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารรวมอยู่ในภาชนะบรรจุ
- (53) ผลิตภัณฑ์กระเทียม
- (54) ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์
- (55) วัตถุแต่งกลิ่นรส
- (56) อาหารที่มีส่วนผสมของว่านหางจระเข้
- (57) อาหารแช่เยือกแข็ง

ข้อ 2 ผู้ผลิตอาหารตามข้อ 1 เพื่อจำหน่ายต้องปฏิบัติตามวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ 3 ผู้นำเข้าอาหารตามข้อ 1 เพื่อจำหน่าย ต้องจัดให้มีใบรับรองวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ 4 ให้ผู้ที่ได้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร หรือใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหาร ตามข้อ 1 ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับที่ปฏิบัติไม่เป็นไปตามข้อ 2 หรือข้อ 3 ทำการปรับปรุงแก้ไขหรือจัดให้มีใบรับรองแล้วแต่กรณี ให้ถูกต้องตามประกาศนี้ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ 5 ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543

กร ทัพพะรังสี

(นายกร ทัพพะรังสี)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษานับประกาศทั่วไป เล่ม 118 ตอนพิเศษ 6 ง. ลงวันที่ 24 มกราคม พ.ศ.2544)

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543

เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยสัญลักษณ์กะทิวไป การผลิตอาหารจะต้องมีวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ซึ่งการดำเนินการดังกล่าวนั้นจะต้องคำนึงถึงสิ่งต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
1.	สถานที่ตั้งและอาคารผลิต	<p>1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง ต้องอยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้อาหารที่ผลิตเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย โดย</p> <p>1.1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบสะอาด ไม่ปล่อยให้มีการสะสมสิ่งที่ไม่ใช้แล้ว หรือสิ่งปฏิกูลอันอาจเป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลง รวมทั้งเชื้อโรคต่าง ๆ ขึ้นได้</p> <p>1.1.2 อยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่นมากผิดปกติ</p> <p>1.1.3 ไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่นึ่งเรียง</p> <p>1.1.4 บริเวณพื้นที่ตั้งตัวอาคารไม่มีข้างเฉาะและสกปรก และมีท่อระบายน้ำเพื่อไหลลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะ ในกรณีที่ตั้งตัวอาคารซึ่งใช้ผลิตอาหารอยู่ติดกับบริเวณที่มีสภาพไม่เหมาะสม หรือไม่เป็นไปตามข้อ 1.1.1-1.1.4 ต้องมีกรรมวิธีที่มีประสิทธิภาพในการป้องกันและกำจัดแมลง และสัตว์นำโรค ตลอดจนฝุ่นผงและการปนเปื้อนอื่น ๆ ด้วย</p> <p>1.2 อาคารผลิตมีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายแก่การบำรุงรักษา รักษาความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงาน โดย</p> <p>1.2.1 พื้น ฝาผนัง และเพดานของอาคารสถานที่ผลิต ต้องก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาด และซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา</p> <p>1.2.2 ต้องแยกบริเวณผลิตอาหารออกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับที่อยู่อาศัย</p> <p>1.2.3 ต้องมีมาตรการป้องกันสัตว์และแมลงไม่ให้อำนาจบริเวณอาคารผลิต</p>

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		<p>1.2.4 จัดให้มีพื้นที่เพียงพอที่จะติดตั้งเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตให้เป็นไปตามสายงานการผลิตอาหารแต่ละประเภทและแบ่งแยกพื้นที่การผลิตเป็นสัดส่วนเพื่อป้องกันการผลิตอาหารเนื้ออ่อนอาจเกิดขึ้นกับอาหารที่ผลิตขึ้น</p> <p>1.2.5 ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอยู่ในบริเวณผลิต</p> <p>1.2.6 จัดให้มีแสงสว่างและการระบายอากาศที่เหมาะสมเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงานภายในอาคารผลิต</p>
2.	เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต	<p>2.1 ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการผลิตที่สัมผัสกับอาหาร ต้องทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร อันอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค</p> <p>2.2 โต๊ะที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตในส่วนที่สัมผัสกับอาหาร ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เกิดสนิม ทำความสะอาดง่าย และไม่ทำให้เกิดปฏิกิริยาที่อาจเป็นอันตรายแก่สุขภาพของผู้บริโภค โดยมีความสูงเหมาะสมและมีเพียงพอในการปฏิบัติงาน</p> <p>2.3 การออกแบบติดตั้งเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้เหมาะสมและคำนึงถึงความปลอดภัยที่อาจจะเกิดขึ้น รวมทั้งสามารถทำความสะอาดตัวเครื่องมือ เครื่องจักร และบริเวณที่ตั้งได้ง่ายและทั่วถึง</p> <p>2.4 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ต้องเพียงพอต่อการปฏิบัติงาน</p>

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
3.	การควบคุมกระบวนการผลิต	<p>3.1 การดำเนินการทุกขั้นตอนจะต้องมีการควบคุมตามหลักสุขาภิบาลที่ดีตั้งแต่การตรวจรับวัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิตอาหาร การขนย้าย การจัดเตรียมการผลิต การบรรจุ การเก็บรักษาอาหาร และการขนส่ง</p> <p>3.1.1 วัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิตอาหาร ต้องมีการคัดเลือกให้อยู่ในสภาพที่สะอาด มีคุณภาพดี เหมาะสำหรับใช้ในการผลิตอาหารสำหรับบริโภค ต้องล้างหรือทำความสะอาดความจำเป็นเพื่อขจัดสิ่งสกปรก หรือสิ่งปนเปื้อนที่อาจติดหรือปนมากับวัตถุดิบ ๑ และต้องเก็บรักษาวัตถุดิบภายใต้สภาวะที่ป้องกันการปนเปื้อนได้โดยมีการเสื่อมสลายน้อยที่สุด และมีการหมุนเวียนสต็อกของวัตถุดิบและส่วนผสมอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>3.1.2 ภาชนะบรรจุอาหารและภาชนะที่ใช้ในการขนถ่ายวัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิตอาหาร ตลอดจนเครื่องมือที่ใช้ในการนี้ ต้องอยู่ในสภาพที่เหมาะสมและไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหารในระหว่างการผลิต</p> <p>3.1.3 น้ำแข็งและเอน้ำที่ใช้ในการะบวนการผลิตที่สัมผัสกับอาหาร ต้องมีคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง น้ำแข็งและน้ำบริโภค และให้นำไปใช้ในสภาพที่ถูกละออง</p> <p>3.1.4 น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร ต้องเป็นน้ำสะอาดบริโภคได้ มีคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง น้ำบริโภค และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกละออง</p> <p>3.1.5 การผลิต การเก็บรักษา ขนย้าย และขนส่งผลิตภัณฑ์อาหาร ต้องป้องกันการปนเปื้อนและป้องกันการเสื่อมสลายของอาหารและภาชนะบรรจุด้วย</p> <p>3.1.6 การดำเนินการควบคุมกระบวนการผลิตทั้งหมดให้อยู่ภายใต้สภาวะที่เหมาะสม</p>

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		<p>3.2 จัดทำบันทึกและรายงานอย่างต่อเนื่อง</p> <p>3.2.1 ผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์</p> <p>3.2.2 ชนิดและปริมาณการผลิตของผลิตภัณฑ์และวันเดือนปีที่ผลิตโดยให้เก็บบันทึกและรายงานไว้อย่างน้อย 2 ปี</p>
4.	การสุขาภิบาล	<p>4.1 หน้าที่ภายในโรงงานต้องเป็นน้ำสะอาดและจัดให้มีการปรับคุณภาพน้ำตามความจำเป็น</p> <p>4.2 จัดให้มีห้องล้างมือและอ่างล้างมือห้องส้วมให้เพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงาน และต้องถูกสุขลักษณะ มีอุปกรณ์ในการล้างมืออย่างครบถ้วน และต้องแยกต่างหากจากบริเวณผลิต หรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง</p> <p>4.3 จัดให้มีอ่างล้างมือในบริเวณผลิตให้เพียงพอและมีอุปกรณ์การล้างมืออย่างครบถ้วน</p> <p>4.4 จัดให้มีวิธีการป้องกันและกำจัดสัตว์และแมลงในสถานที่ผลิตตามความเหมาะสม</p> <p>4.5 จัดให้มีภาชนะรองรับขยะมูลฝอยที่มีฝาปิดในจำนวนที่เพียงพอ และมีระบบกำจัดขยะมูลฝอยที่เหมาะสม</p> <p>4.6 จัดให้มีทางระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกอย่างมีประสิทธิภาพ เหมาะสม และเมื่อก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับเข้าสู่กระบวนการผลิตอาหาร</p>

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
5.	การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด	<p>5.1 ตัวอาคารสถานที่ผลิตต้องทำความสะอาดและรักษาให้อยู่ในสภาพสะอาดถูกสุขลักษณะโดยสม่ำเสมอ</p> <p>5.2 ต้องทำความสะอาด ดูแลและเก็บรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิตให้อยู่ในสภาพที่สะอาดทั้งก่อนและหลังการผลิต สำหรับชิ้นส่วนของเครื่องมือ เครื่องจักรต่าง ๆ ที่อาจเป็นแหล่งสะสมจุลินทรีย์ หรือก่อให้เกิดการปนเปื้อนอาหาร สามารถทำความสะอาดด้วยวิธีที่เหมาะสมและเพียงพอ</p> <p>5.3 พื้นผิวของเครื่องมือและอุปกรณ์การผลิตที่สัมผัสกับอาหาร ต้องทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ</p> <p>5.4 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ต้องมีการตรวจสอบและบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพสม่ำเสมอ</p> <p>5.5 การใช้สารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาด ตลอดจนเคมีวัตถุที่เกี่ยวข้องกับการผลิต อยู่ภายใต้เงื่อนไขที่ปลอดภัย และการเก็บรักษาวัตถุ ดังกล่าวจะต้องแยกเป็นสัดส่วนและปลอดภัย</p>
6.	บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน	<p>6.1 ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตต้องไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคนำรังเกียจตามที่กำหนด โดยกฎกระทรวง หรือมีบาดแผลอันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์</p>

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		<p>6.2 เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานทุกคนในขณะที่ยังดำเนินการผลิตและมีการสัมผัสโดยตรงกับอาหาร หรือส่วนผสมของอาหาร หรือส่วนใดส่วนหนึ่งของพื้นที่ผิวที่อาจมีการสัมผัสกับอาหาร ต้อง</p> <p>6.2.1 สวมเสื้อผ้าที่สะอาดและเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน กรณีที่ใช้เสื้อคลุมก็ต้องสะอาด</p> <p>6.2.2 ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน และหลังการปฏิบัติงาน</p> <p>6.2.3 ใช้ถุงมือที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์และสะอาดถูกสุขลักษณะ ทำด้วยวัสดุที่ไม่มีสารละลายหลุดลอกมาปนเปื้อนอาหารและของเหลวซึมผ่านไม่ได้ สำหรับจับต้องหรือสัมผัสกับอาหาร กรณีไม่สวมถุงมือต้องมีมาตรการให้คนงานล้างมือ เล็บ แขน ให้สะอาด</p> <p>6.2.4 ไม่สวมใส่เครื่องประดับต่างๆ ขณะปฏิบัติงาน และดูแลสุขอนามัยของมือ และเล็บให้สะอาดอยู่เสมอ</p> <p>6.2.5 สวมหมวก หรือ 3629 .ผ้าคลุมผม หรือตาข่าย</p> <p>6.3 มีการฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับสุขลักษณะทั่วไป และความรู้ทั่วไปในการผลิตอาหารตามความเหมาะสม</p> <p>6.4 ผู้ที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต ปฏิบัติตามข้อ 6.1-6.2 เมื่ออยู่ในบริเวณผลิต</p>

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ 237) พ.ศ.2544

เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุง และเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6(10) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา 29 ประกอบกับมาตรา 35 มาตรา 48 และมาตรา 50 ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมายรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 175) พ.ศ.2539 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ลงวันที่ 6 พฤศจิกายน พ.ศ.2539

ข้อ 2 ให้อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที เป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก

ข้อ 3 ในประกาศฉบับนี้

(1) อาหารพร้อมปรุง หมายความว่า อาหารที่ได้จัดเตรียมส่วนประกอบต่างๆ บรรจุไว้ในหน่วยภาชนะที่พร้อมจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค เพื่อนำไปปรุงเป็นอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งโดยเฉพาะ

(2) อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที หมายความว่า อาหารที่ผลิตเรียบร้อย พร้อมบริโภคที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายได้ทันที

ข้อ 4 การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก ยกเว้นการปฏิบัติตามข้อ

3 ของประกาศกระทรวง สาธารณสุข (ฉบับที่ 194) พ.ศ.2543 เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543 ให้ปฏิบัติตามข้อ 5 ของประกาศนี้

ข้อ 5 การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีที่จำหน่ายต่อผู้บริโภคต้องมีข้อความเป็นภาษาไทยแต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้

(1) ชื่ออาหาร ให้ใช้ชื่ออย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(1.1) ชื่อเฉพาะของอาหาร ชื่อสามัญ หรือชื่อที่ใช้เรียกอาหารตามปกติ หรือชื่ออาหารเมื่อปรุงสำเร็จแล้ว สำหรับอาหารพร้อมปรุง

(1.2) ชื่อทางการค้า การใช้ชื่อนี้จะต้องมีข้อความแสดงชื่อตาม (1.1) กำกับชื่ออาหารตาม 3591 .การค้าด้วย โดยจะอยู่ใน

(2) เลขสารบบอาหาร

(3) ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต หรือแบ่งบรรจุ หรือจัดจำหน่าย หรือชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิต หรือของผู้แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย หรือผู้จัดจำหน่าย แล้วแต่กรณีสำหรับอาหารพร้อมปรุงหรืออาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีที่นำเข้า ให้แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าและประเทศผู้ผลิต

(4) น้ำหนักสุทธิของอาหารเป็นระบบเมตริก สำหรับอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

(5) ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ โดยแสดงเรียงตามลำดับจากปริมาณมากไปหาน้อยสำหรับอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

(6) ข้อความว่า “ใช้วัตถุดิบเสีย” ถ้ามีการใช้

(7) ข้อความว่า “เจือสีธรรมชาติ” หรือ “เจือสีสังเคราะห์” ถ้ามีการใช้แล้วแต่กรณี

(8) ข้อความว่า “ใช้ เป็นวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อของวัตถุปรุงแต่งรสอาหารที่ใช้)

(9) ข้อความว่า “ใช้ เป็นวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อของวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ใช้) ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า 2 มิลลิเมตร สีของตัวอักษรตัดกับสีของพื้นฉลาก

(10) ข้อความว่า “แต่งกลิ่นธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นสังเคราะห์” “แต่งรสธรรมชาติ” หรือ “แต่งรสเลียนธรรมชาติ” ถ้ามีการใช้แล้วแต่กรณี

(11) วันเดือนและปีที่หมดอายุการบริโภค หรือ วันเดือนและปีที่อาหารยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานดี โดยมีข้อความว่า “หมดอายุ” หรือ “ควรบริโภคก่อน” กำกับไว้ด้วยแล้วแต่กรณี และแสดง วันเดือนปีเรียงตามลำดับ กรณีการแสดงเดือนอาจแสดงโดยใช้ตัวอักษรแทนได้สำหรับอาหารพร้อมปรุง

(12) วันเดือนและปีที่ผลิต โดยมีข้อความว่า “ผลิต” กำกับไว้ และ วันเดือนและปีที่หมดอายุการบริโภค หรือ วันเดือนและปีที่อาหารยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานดี โดยมีข้อความว่า “หมดอายุ” หรือ “ควรบริโภคก่อน” กำกับไว้ด้วยแล้วแต่กรณี และแสดงวันเดือนปีเรียงตามลำดับกรณีการแสดงเดือนอาจแสดงโดยใช้ตัวอักษรแทนได้สำหรับอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

(13) คำแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี)

ข้อ 6 ประกาศฉบับนี้ไม่ใช้บังคับกับ

(1) อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ซึ่งผู้ปรุงเป็นผู้จำหน่ายแก่ผู้บริโภคโดยตรง

(2) อาหารควบคุมเฉพาะ อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานหรืออาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดเป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก เฉพาะที่เป็นอาหารพร้อมปรุงหรือเป็นอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

ข้อ 7 หลักฐานการรับแจ้งและเลขรับแจ้งรายละเอียดของอาหาร ซึ่งรับแจ้งและออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้ยังคงใช้ต่อไปได้ไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ 8 ให้ผู้ผลิตอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีที่ได้รับเลขรับแจ้งรายละเอียดของอาหารไว้ก่อนประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับเมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ใช้ฉลากเดิมต่อไปได้แต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ 9 ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา
เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 20 สิงหาคม พ.ศ.2544

สุดารัตน์ เกตุราพันธ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษามับประกาศทั่วไป เล่ม 118 ตอนพิเศษ 82 ง. ลงวันที่ 22 สิงหาคม พ.ศ.2544)



สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา