

Logo ชื่อหน่วยตรวจสอบหรือหน่วยรับรอง

## แบบรายการทวนสอบเอกสารและหลักฐานประกอบการพิจารณาอนุญาต

๑. บันทึกการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร จำนวน .....ฉบับ
๒. สำเนาทะเบียนบ้านของสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหาร
๓. แผนที่แสดงที่ตั้งสถานที่ผลิตอาหารและเก็บอาหาร
๔. แผนผังแสดงสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณที่ดินของสถานที่ผลิตอาหารและเก็บอาหาร (แล้วแต่กรณี)
๕. แบบแปลนแผนผังของอาคารสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหาร ที่แสดงระยะและมาตราส่วนให้ถูกต้อง
- รูปด้านหน้า แสดงชนิดของวัสดุที่ใช้ในส่วนของผนัง พื้น ประตู หน้าต่าง และหลังคา
  - รูปด้านข้าง แสดงชนิดของวัสดุที่ใช้ในส่วนของผนัง พื้น ประตู หน้าต่าง และหลังคา
  - รูปตัด (กรณีอาคารชั้นเดียวไม่ต้องมี)
  - แปลนพื้นที่ทุกชั้น (ให้แสดงสัญลักษณ์เครื่องจักรอุปกรณ์ที่ติดตั้งในพื้นที่ สอดคล้องกับรายการเครื่องมือเครื่องจักรที่แนบ)
๖. รายการเครื่องมือเครื่องจักร และพร้อมการคำนวณแรงม้าเปรียบเทียบ
๗. กรรมวิธีการผลิตอาหารแต่ละชนิด
๘. เอกสารที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิต
- ที่มาของน้ำที่ใช้ในการผลิต
  - ข้อมูลผลิตภัณฑ์เพื่อการจัดประเภทอาหาร
  - ที่มาของวัตถุดิบที่ใช้ในสูตรส่วนประกอบ เช่น เลขสารบออาหาร หรือ Specification หรือ COA หรืออื่น ๆ
  - ปริมาณการผลิตอาหารแต่ละชนิด
  - วิธีการทำความสะอาดเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิตและ/หรือภาชนะบรรจุ และสารที่ใช้ทำความสะอาด
  - วิธีการกำจัดขยะมูลฝอยและความถี่
  - จำนวนคนงานชาย-หญิง รูปแบบการแต่งกาย
  - จำนวนห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม
  - อื่น ๆ เช่น มาตรการป้องกันการปนเปื้อน หรือแผนการผลิตกรณีที่มีการผลิตอาหารหลายประเภทและใช้เครื่องมือเครื่องจักรร่วมกัน
๙. เอกสารเฉพาะผลิตภัณฑ์
- น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ หรือน้ำแข็งที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง
    - สำเนาผลวิเคราะห์น้ำดิบ (ถ้ามี)
    - หลักฐานการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิต
    - หลักฐานการแต่งตั้งผู้ควบคุมการผลิต
    - กรณีน้ำแร่ธรรมชาติ : ผลวิเคราะห์น้ำดิบที่ใช้ผลิตน้ำแร่ธรรมชาติ และ ผลตรวจวิเคราะห์น้ำแร่ธรรมชาติ (อ้างอิงตามแนวทางการอนุญาตสถานที่ผลิตน้ำแร่ธรรมชาติ)
  - อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ
    - เอกสารวิชาการศึกษาการทดสอบการกระจายความร้อนในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution)
    - เอกสารวิชาการศึกษาอัตราการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์อาหารแต่ละชนิด แต่ละขนาดบรรจุ (Temperature Penetration)
    - กระบวนการฆ่าเชื้อที่กำหนด (Scheduled Process)
    - หลักฐานแสดงผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority)
    - หลักฐานการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิต
    - หลักฐานการแต่งตั้งผู้ควบคุมการผลิต

- อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่ปรับกรด
    - เอกสารวิชาการศึกษาอุณหภูมิและเวลาที่เหมาะสมในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด
    - เอกสารแสดงรายละเอียดอุปกรณ์และวิธีการปรับกรด
    - หลักฐานแสดงคุณสมบัติของผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority)
    - หลักฐานการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิต
    - หลักฐานการแต่งตั้งผู้ควบคุมการผลิต
  - นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรซ์
    - หลักฐานการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิต
    - หลักฐานการแต่งตั้งผู้ควบคุมการผลิต
  - การคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดบางชนิด
    - หลักฐานแสดงว่าแหล่งเพาะปลูกมีระบบการควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูกที่ปลอดภัย
    - ทะเบียนเกษตรกร
    - ทะเบียนผู้รวบรวมหรือผู้จัดหา (ถ้ามี)
๑๐. ภาพถ่ายหลักฐานการแก้ไขข้อบกพร่อง (ถ้ามี)

เอกสารตามรายการที่ ๑- ๑๐ ให้หน่วยตรวจหรือหน่วยรับรองต้องจัดเตรียมเอกสารและรับรองความถูกต้องของเอกสารโดยการลงนามหรือประทับตราเอกสาร จำนวน ๓ ชุด ให้ผู้ประกอบการ ๒ ชุด และหน่วยตรวจหรือรับรองเก็บไว้ ๑ ชุด

**ข้อมูลผลิตภัณฑ์เพื่อการจัดประเภทอาหาร**  
(หรือเป็นเอกสารอื่นที่มีข้อมูลตามรายการที่ระบุด้านล่าง)

๑. ชื่อผลิตภัณฑ์

.....

๒. ลักษณะอาหาร

ของเหลว สี.....  ของกึ่งแข็งกึ่งเหลว

สี.....

ผง สี .....  เม็ด สี.....  แคปซูล

ลักษณะอื่น ๆ (ระบุ) .....  ภาพถ่าย (ถ้ามี).....

๓. สูตรส่วนประกอบ (คิดเป็นร้อยละของน้ำหนัก)

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

๔. จุดประสงค์การจำหน่าย

จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคภายในประเทศ

จำหน่ายส่งออกต่างประเทศเท่านั้น

จำหน่ายเป็นวัตถุดิบให้ผู้ปรุง/ผู้จำหน่าย/โรงงานอุตสาหกรรมอาหาร

๕. วัตถุประสงค์ในการใช้ คือ

บริโภคเป็นอาหารทั่วไป

เป็นวัตถุดิบในการผลิตอาหารอื่น ได้แก่ .....

หน้าที่วัตถุดิบในอาหารดังกล่าว ได้แก่ .....

ปริมาณที่ใช้ในอาหารดังกล่าว.....

๖. วิธีการใช้หรือวิธีเตรียม

บริโภคได้ทันที วิธีบริโภค (ถ้ามี).....

ก่อนบริโภคต้องผ่านการเตรียม/ปรุง คือ .....

(กรณีต้องเจือจางหรือละลายก่อนบริโภค ใช้ผลิตภัณฑ์.....กรัม ต่อ ของเหลว/น้ำ.....มิลลิลิตร)

๗. ภาชนะบรรจุ

ขวดแก้ว ฝาปิดชนิด.....  กระป๋องโลหะ (ปิดสนิท/ปิดด้วยฝา .....

ถุงอะลูมิเนียมฟอยล์/Retort pouch  ขวดพลาสติกชนิด.....

ถุงพลาสติกชนิด.....  อื่น ๆ

(ระบุ).....

๘. ขนาดบรรจุ.....

๙. การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์  แช่เย็นเท่านั้น  แช่แข็งเท่านั้น  เก็บที่อุณหภูมิห้อง (ambient temperature)

๑๐. อายุการเก็บรักษา.....

๑๑. สรุปผลการจัดประเภทอาหารเบื้องต้น.....