.....

ใบอนุญาตเลขที่.....

**<u>คำรับรองประกอบการขออนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร</u>**

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

1. ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี เชื้อชาติ.....สัญชาติ.....
เป็นผู้ดำเนินกิจการ/กรรมการผู้มีอำนาจลงนามของนิติบุคคล ของสถานที่นำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร
ชื่อ.....
ประเภทอาหาร.....
.....
ซึ่งมีสถานที่นำเข้าเลขที่.....
.....โทร.....สถานที่เก็บอาหารเลขที่.....
.....โทร.....

2. ข้าพเจ้าขอรับรองว่าสถานที่เก็บอาหารมีรายละเอียดเป็นไปตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

2.1 สถานที่เก็บอาหาร มีลักษณะดังนี้

- ☐ อาคารหรือห้องที่เก็บอาหารโดยเฉพาะ
- ☐ อาคารหรือห้องที่เก็บอาหารรวมกับสินค้าอื่น (ระบุชนิดของสินค้าไว้ในแบบแปลนแผนผัง)
- ☐ อาคารที่มีที่พักอาศัย/สำนักงาน แต่แยกออกจากห้องที่เก็บอาหารอย่างเป็นสัดส่วนชัดเจน
- ☐ อื่น ๆ ระบุ .....

2.2 สภาวะการเก็บรักษาอาหาร

- ☐ สภาวะการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง มีพื้นที่รวม ..... ตารางเมตร
- ☐ สภาวะการเก็บรักษาแบบแช่เย็น มีพื้นที่รวม ..... ตารางเมตร
- ☐ สภาวะการเก็บรักษาแบบแช่แข็ง มีพื้นที่รวม ..... ตารางเมตร

2.3 สถานที่ตั้งและลักษณะอาคาร การจัดเก็บอาหาร ทางลำเลียง เคลื่อนย้ายอาหาร และการแสดงป้าย ณ สถานที่นำเข้าและสถานที่เก็บอาหารเป็นไปตามคำรับรองประกอบการขออนุญาต

2.4 หลักฐานรูปถ่ายสถานที่ขออนุญาตตามข้อ 2.3 แนบพร้อมคำขออนุญาตนำหรือสั่งอาหารฯ จำนวน ..... รูป ตรงตามสถานที่เก็บอาหารที่ยื่นคำขอฯ

3. ข้าพเจ้าขอรับรองว่าได้เข้าตรวจสอบสถานที่เก็บอาหารแห่งนี้แล้ว ซึ่งเป็นไปตามแบบแปลนแผนผังและหลักฐานรูปถ่ายที่ได้แนบมาพร้อมกันนี้ทุกประการ

4. ข้าพเจ้าขอรับรองว่าข้อมูลที่ข้าพเจ้าให้การรับรองกับผู้อนุญาตเป็นความสัตย์จริงทุกประการ และจะปฏิบัติตามที่ได้ให้ถ้อยคำไว้ทุกประการ และภายหลังการอนุญาตยินดีให้พนักงานเจ้าหน้าที่เข้าดำเนินการตรวจติดตามเพื่อปฏิบัติให้สอดคล้องกับเงื่อนไขที่กฎหมายกำหนด ในกรณีที่พนักงานเจ้าหน้าที่ตรวจพบว่า ปฏิบัติไม่สอดคล้องกับคำรับรอง หรือข้อเท็จจริงไม่ตรงตามที่แจ้งไว้กับผู้อนุญาต หรือกระทำการฝ่าฝืนพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ซึ่งมีผลกระทบกับการอนุญาตเดิมนั้น ข้าพเจ้ายินยอมให้ผู้อนุญาตดำเนินการสั่งให้แก้ไขปรับปรุง หรือยกเลิกการอนุญาตที่ได้รับการพิจารณาไปก่อนหน้านั้น ซึ่งข้าพเจ้าได้อ่านเงื่อนไขคำรับรองและรายละเอียดตามเอกสารแนบแล้ว จึงลงลายมือชื่อไว้เป็นหลักฐาน

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินกิจการ/กรรมการผู้มีอำนาจ
(.....) ลงนามของนิติบุคคล

.....พยาน .....พยาน
(.....) (.....)

<u>หมายเหตุ</u> 1. ที่มาจากแบบฟอร์มบันทึกการตรวจสถานที่เก็บอาหารที่เจ้าหน้าที่ได้ใช้ในการตรวจเพื่อเป็นข้อมูลพิจารณาออกใบอนุญาต
2. ที่มาจากหลักเกณฑ์การพิจารณาสถานที่ผลิตและนำเข้าฯ ซึ่งอาหาร คณะอนุกรรมการกำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการผลิต นำเข้า หรือส่งออกซึ่งอาหาร ปี พ.ศ. 2534

**เงื่อนไขคำรับรองและรายละเอียดประกอบการขออนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร**

| ข้อพิจารณา | รายละเอียด |
|---|---|
| **1. สถานที่ตั้งและลักษณะอาคารสถานที่เก็บอาหาร** | 1.1 สภาพแวดล้อมภายนอกของสถานที่เก็บอาหารเหมาะสม และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนจากสภาพแวดล้อมสู่อาหารที่จัดเก็บ และสู่อาคารหรือห้องเก็บอาหารได้ รวมทั้งสอดคล้องตามกฎหมายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง<br>1.2 ตัวอาคารสถานที่เก็บอาหารมีโครงสร้างมั่นคงถาวร สะอาด ถูกสุขลักษณะ มีแสงสว่างเพียงพอ มีการถ่ายเท และระบายอากาศได้ดี แยกจากที่พักอาศัย ไม่เก็บอาหารในอาคารเดียวกับสถานที่ผลิตหรือเก็บวัตถุอันตราย<br>1.3 สถานที่เก็บอาหาร มีลักษณะดังนี้<br>(1) เป็นอาคารหรือห้องที่เก็บอาหารโดยเฉพาะ หรือ<br>(2) เป็นอาคารหรือห้องที่เก็บอาหารรวมกับสินค้าอื่น โดยระบุชนิดของสินค้าไว้ในแบบแปลนแผนผัง ทั้งนี้ สินค้าที่จัดเก็บร่วมกับอาหารต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนหรือมีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อน ทั้งกับสถานที่เก็บอาหารและอาหารที่จัดเก็บ หรือ<br>(3) เป็นอาคารที่มีที่พักอาศัย แต่ต้องแยกส่วนของที่พักอาศัยออกจากสถานที่เก็บอาหารให้เป็นสัดส่วนอย่างชัดเจน<br>1.4 กำหนดสภาวะการเก็บรักษาอาหาร<br>**<u>กรณีที่ 1</u>** เป็นอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้เป็นการเฉพาะให้อ้างอิงตามประกาศฯ ที่ได้มีกำหนดไว้<br>**<u>กรณีที่ 2</u>** ไม่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้เป็นการเฉพาะสามารถอ้างอิงให้ดำเนินการแจ้งสภาวะการเก็บรักษา ดังนี้<br>(1) สภาวะการเก็บรักษาแบบแช่แข็ง จะต้องมีอุปกรณ์ที่ควบคุมอุณภูมิการเก็บรักษาอาหารให้มีอุณหภูมิต่ำกว่าหรือเท่ากับ -18 องศาเซลเซียส<br>(2) สภาวะการเก็บรักษาแบบแช่เย็น จะต้องมีอุปกรณ์ที่ควบคุมอุณภูมิการเก็บรักษาอาหารให้มีอุณหภูมิไม่เกิน 10 องศาเซลเซียส แต่ไม่ถึง -18 องศาเซลเซียส<br>(3) สภาวะการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง เป็นการเก็บรักษาอาหารที่อุณภูมิตามสภาวะแวดล้อมปกติ อาจติดตั้งอุปกรณ์ที่ช่วยควบคุมอุณหภูมิตามความเหมาะสม |
| **2. อุปกรณ์ในการเก็บและรักษาคุณภาพของอาหาร** | 2.1 มีชั้นเก็บหรือยกพื้น (Pallet) สำหรับจัดเก็บอาหารที่มีความสูงจากพื้นอย่างเหมาะสม เพื่อให้สามารถทำความสะอาดได้ โดยจัดวางให้มีระยะห่างระหว่างชั้นเก็บหรือยกพื้น และห่างจากผนังห้องพอสมควร เพื่อให้เกิดความสะดวก และปลอดภัยในการจัดการพื้นที่ ตลอดจนการดูแลด้านสุขาภิบาล ยกเว้นอาหารที่มีบรรจุภัณฑ์ขนาดใหญ่และต้องใช้เครื่องทุ่นแรงในการเคลื่อนย้าย ให้จัดเก็บอาหารบนวัสดุปูพื้นรองรับตามความเหมาะสม<br>2.2 มีอุปกรณ์ในการเก็บและรักษาคุณภาพอาหารให้คงสภาพตามความจำเป็นและมีจำนวนเพียงพอกับปริมาณอาหารที่จัดเก็บ สำหรับอาหารที่ต้องเก็บรักษาด้วยความเย็นให้ระบุอุณหภูมิในห้องหรืออุปกรณ์ที่ใช้เก็บของอาหารแต่ละประเภท |
| **3. สถานที่เก็บอาหารและการจัดแบ่งพื้นที่ของสถานที่เก็บอาหาร** | 3.1 มีการแบ่งห้องหรือพื้นที่การจัดเก็บอาหารอย่างเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับสินค้าหรือวัตถุอื่นที่ไม่เกี่ยวข้องกับอาหาร เช่น ผลิตภัณฑ์ยา เครื่องสำอาง<br>3.2 มีพื้นที่เพียงพอและเหมาะสมในการจัดเก็บอาหารแต่ละประเภทที่ขออนุญาต โดยให้ระบุพื้นที่ของที่เก็บอาหาร ตามประเภทอาหารที่จัดเก็บ<br>3.3 ห้องหรือบริเวณเก็บอาหาร ต้องไม่ใช้เป็นทางเดินผ่านไปยังบริเวณอื่น ๆ เช่น บริเวณที่พักอาศัย ห้องน้ำ-ห้องส้วม หรือสำนักงาน เป็นต้น<br>3.4 การลำเลียง เคลื่อนย้ายอาหารไปยังห้องหรือบริเวณเก็บอาหารจะต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหารที่จัดเก็บ |

| ข้อพิจารณา | รายละเอียด |
|---|---|
| **3. สถานที่เก็บอาหารและการจัดแบ่งพื้นที่ของสถานที่เก็บอาหาร** | 3.5 การเก็บอาหารในอาคารเก็บสินค้าร่วมกับสินค้าอื่น ต้องห่อหุ้มอาหารที่จัดเก็บด้วยบรรจุภัณฑ์ที่มิดชิดไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน หรือมีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนและมีวิธีการจัดแบ่งพื้นที่ของสถานที่เก็บอาหารและสินค้าอื่นที่เป็นหมวดหมู่ชัดเจน อันไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนข้ามได้ โดยมีหลักฐานเอกสารการตรวจสอบการจัดการการเก็บอาหารและสินค้าอื่นภายในอาคารเก็บสินค้าแสดงไว้ด้วย ทั้งนี้ ต้องไม่เก็บอาหารร่วมกับวัตถุอันตราย<br>3.6 การเก็บอาหารประเภทเดียวหรือร่วมกันหลายประเภท ต้องแยกเก็บอาหารแต่ละประเภทให้เป็นสัดส่วน และถือปฏิบัติตามแล้วแต่กรณี ดังนี้<br>(1) จัดทำป้ายชื่อ “กลุ่มอาหาร” หรือ “ประเภทอาหาร” หรือ “ชนิดอาหาร” ตามความเหมาะสม ที่คงทนถาวร อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และมีความเหมาะสมกับสภาวะการเก็บอาหารในแต่ละประเภท แสดงไว้ที่บริเวณหรือชั้นเก็บอาหาร หรือ<br>(2) มีระบบการจัดการหรือฐานข้อมูลในการจัดการสินค้าคงคลัง การจัดการพื้นที่การจัดเก็บอาหาร การทวนสอบ ตลอดจนระบบติดตามตรวจสอบหากเกิดปัญหาของความไม่ปลอดภัยหรือคุณภาพมาตรฐานของอาหาร ทั้งนี้ต้องมีหลักฐานการบันทึกรายงานข้อมูลของระบบดังกล่าวสำหรับแสดงแก่พนักงานเจ้าหน้าที่อย่างชัดเจน<br>3.7 การเก็บอาหารร่วมกันของผู้นำเข้าหลายๆ รายในอาคารเดียวกัน ให้แยกห้องหรือพื้นที่ของแต่ละรายให้เป็นสัดส่วนอย่างชัดเจน |
| **4. การแสดงป้าย ณ สถานที่นำเข้าและสถานที่เก็บอาหาร** | **4.1 สถานที่นำหรือสั่งอาหารฯ และสถานที่เก็บอาหารอยู่ที่เดียวกัน**<br>(1) แสดงป้ายที่คงทนถาวรที่มีข้อความ “สถานที่นำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร” และป้าย “ชื่อผู้ประกอบการ” ขนาดอ่านได้ชัดเจนประกอบกัน ติดไว้ด้านหน้าอาคารของสถานที่นำเข้าในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย<br>(2) แสดงป้ายที่คงทนถาวรที่มีข้อความ “สถานที่เก็บอาหาร” ขนาดอ่านได้ชัดเจน ติดไว้ด้านหน้าห้องหรือบริเวณที่เก็บอาหาร<br>(3) แสดงป้ายชื่อ “กลุ่มอาหาร” หรือ “ประเภทอาหาร” หรือ “ชนิดอาหาร” ตามความเหมาะสม รายละเอียดตามที่ระบุไว้ในข้อ 3.6<br>(4) แสดง “รหัสผลิตภัณฑ์อาหาร/รหัสชุดตัวเลข/ตัวอักษร” <u>กรณีจัดเก็บในคลังสินค้าที่มีระบบการจัดการคลังสินค้าแบบหมุนเวียน ซึ่งไม่สามารถติดป้าย “กลุ่มอาหาร” หรือ “ประเภทอาหาร” หรือ “ชนิดอาหาร” ณ ตำแหน่งจัดเก็บได้อย่างถาวร</u> โดยผู้ขออนุญาตต้องสามารถชี้แจงรายละเอียด “รหัสผลิตภัณฑ์อาหาร/รหัสชุดตัวเลข/ตัวอักษร” นั้นว่าเป็นผลิตภัณฑ์อาหารชนิด/ประเภทใด มีวิธีการชี้บ่งตำแหน่งการจัดเก็บเมื่อมีการเคลื่อนย้าย พร้อมฐานข้อมูลเชิงปริมาณและการจัดการสินค้าคงคลัง ตลอดจนการจัดการพื้นที่การจัดเก็บอาหาร การทวนสอบ ระบบติดตามตรวจสอบหากเกิดปัญหาของความไม่ปลอดภัยหรือคุณภาพมาตรฐานของอาหาร ทั้งนี้ต้องมีหลักฐานการบันทึกรายงานข้อมูลของระบบ หรือการทำงานของระบบดังกล่าว สำหรับแสดงแก่พนักงานเจ้าหน้าที่อย่างชัดเจน<br>**4.2 สถานที่นำหรือสั่งอาหารฯ และสถานที่เก็บอาหารอยู่ต่างที่กัน**<br>(1) แสดงป้ายที่คงทนถาวรที่มีข้อความ “สถานที่นำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร” และป้าย “ชื่อผู้ประกอบการ” ขนาดอ่านได้ชัดเจนประกอบกัน ติดไว้ด้านหน้าอาคารของสถานที่นำเข้าในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย<br>(2) แสดงป้ายที่คงทนถาวรที่มีข้อความ “สถานที่เก็บอาหาร” และป้าย “ชื่อผู้ประกอบการ” ขนาดอ่านได้ชัดเจนประกอบกัน ติดไว้ด้านหน้าสถานที่เก็บอาหาร แล้วแต่กรณี ดังนี้<br>(ก.) อาคารมีหลายห้อง ให้แสดงป้าย “สถานที่เก็บอาหาร” และป้าย “ชื่อผู้ประกอบการ” เฉพาะหน้าห้องที่ใช้จัดเก็บอาหาร เว้นแต่มีการเก็บอาหารทั้งอาคารให้แสดงป้ายไว้ ณ หน้าอาคารที่เก็บอาหารนั้น |

| ข้อพิจารณา | รายละเอียด |
| --- | --- |
| | (ข.) อาคารหรือห้องเก็บอาหารมีผู้ประกอบการหลายรายใช้พื้นที่เก็บอาหารร่วมกัน ให้แสดงป้าย “สถานที่เก็บอาหาร” และป้าย “ชื่อผู้ประกอบการ” แต่ละรายไว้ ในพื้นที่ที่จัดเก็บอาหารนั้น ๆ เว้นแต่อาคารนั้นมีระบบการจัดการฐานข้อมูลที่สามารถจำแนก และบ่งชี้สำหรับการจัดเก็บอาหารของผู้ประกอบการแต่ละรายได้ จะแสดงป้ายชื่อผู้ประกอบการที่สถานที่จัดเก็บหรือในแผนผังรวมของห้องเก็บอาหารได้<br>(3) แสดงป้ายชื่อ “กลุ่มอาหาร” หรือ “ประเภทอาหาร” หรือ “ชนิดอาหาร” ตามความเหมาะสม รายละเอียดตามที่ระบุไว้ในข้อ 3.6<br>(4) แสดง “รหัสผลิตภัณฑ์อาหาร/รหัสชุดตัวเลข/ตัวอักษร” <u>กรณีจัดเก็บในคลังสินค้าที่มีระบบการจัดการคลังสินค้าแบบหมุนเวียน ซึ่งไม่สามารถติดป้าย “กลุ่มอาหาร” หรือ “ประเภทอาหาร” หรือ “ชนิดอาหาร” ณ ตำแหน่งจัดเก็บได้อย่างถาวร</u> โดยผู้ขออนุญาตต้องสามารถชี้แจงรายละเอียด “รหัสผลิตภัณฑ์อาหาร/รหัสชุดตัวเลข/ตัวอักษร” นั้นว่าเป็นผลิตภัณฑ์อาหารชนิด/ประเภทใด มีวิธีการชี้บ่งตำแหน่งการจัดเก็บเมื่อมีการเคลื่อนย้าย พร้อมฐานข้อมูลเชิงปริมาณและการจัดการสินค้าคงคลัง ตลอดจนการจัดการพื้นที่การจัดเก็บอาหาร การทวนสอบ ระบบติดตามตรวจสอบหากเกิดปัญหาของความไม่ปลอดภัยหรือคุณภาพมาตรฐานของอาหาร ทั้งนี้ต้องมีหลักฐานการบันทึกรายงานข้อมูลของระบบ หรือการทำงานของระบบดังกล่าว สำหรับแสดงแก่พนักงานเจ้าหน้าที่อย่างชัดเจน |