



บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด

2179 ถ. พหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900 โทร. 0 2940 6881-3 ต่อ 213 โทรสาร 0 2940 5544

e-mail : gmp.clt@centrallabthai.com

คำขอการรับรอง/การตรวจประเมินตามมาตรฐานระบบการผลิตตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

รหัสคำขอ

□ - □□□□ - □ - □□□□□□

วันที่ยื่นคำขอรับการรับรอง .....

- 1. ชื่อผู้ยื่นคำขอ : .....
2. ชื่อสถานที่ผลิต : .....
3. สถานที่ผลิตตั้งอยู่เลขที่ : ..... ตรอก/ซอย : .....
ถนน : ..... หมู่ที่ : ..... ตำบล/แขวง : .....
อำเภอ/เขต : ..... จังหวัด : ..... รหัสไปรษณีย์ : .....
โทรศัพท์ : ..... อี-เมล : e-mail ..... โทรสาร : Fax .....
4. มีสำนักงานใหญ่ตั้งอยู่เลขที่ : ..... ตรอก/ซอย : .....
ถนน : ..... หมู่ที่ : ..... ตำบล/แขวง : .....
อำเภอ/เขต : ..... จังหวัด : ..... รหัสไปรษณีย์ : .....
โทรศัพท์ : ..... อี-เมล : e-mail ..... โทรสาร : Fax .....

หมายเหตุ ถ้ามีสถานที่ผลิต มากกว่า 1 แห่ง กรุณาแนบรายละเอียดที่เกี่ยวข้องทั้งหมดเพิ่มเติม

- 5. สถานที่ผลิตปัจจุบันได้รับใบอนุญาตผลิตอาหารเลขที่ (ถ้ามี) : .....
6. วัตถุประสงค์ที่จะขอรับการตรวจประเมิน
[ ] ตรวจสอบและออกหนังสือรับรองมาตรฐานระบบการผลิตตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร
[ ] ตรวจสอบเพื่อใช้เป็นหลักฐานประกอบการต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร
[ ] ตรวจสอบเพื่อใช้เป็นหลักฐานประกอบการพิจารณาอนุญาต
[ ] ขออนุญาตผลิตอาหาร (ขอใหม่)
[ ] เปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผังและรายการเครื่องจักร
[ ] ขออนุญาตผลิตอาหารเพิ่มประเภท/กรรมวิธีผลิต
[ ] ย้ายสถานที่ผลิตและที่เก็บอาหาร
[ ] ย้ายสถานที่เก็บอาหาร (กรณีสถานที่เก็บไม่ได้อยู่ที่เดียวกับสถานที่ผลิต)
[ ] เพิ่มสถานที่เก็บ (เฉพาะสถานที่เก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป)
[ ] เปลี่ยนแปลงแบบแปลนสถานที่เก็บอาหาร

7. ประเภทอาหารที่ประสงค์จะขอรับการตรวจประเมิน

Table with 3 columns: ลำดับ, ประเภทอาหาร, กรรมวิธี. Rows 1-5.

หมายเหตุ : กรณีมีประเภทอาหารและกรรมวิธีการผลิตมากกว่าตารางที่กำหนดไว้ โปรดแนบข้อมูลเพิ่มเติม



บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด

2179 ถ. พหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900 โทร. 0 2940 6881-3 ต่อ 213 โทรสาร 0 2940 5544

e-mail : gmp.clt@centrallabthai.com

8. รายการเครื่องจักร และจำนวนคนงาน

เครื่องจักรอุปกรณ์การผลิตกำลังแม่เปรียบเทียบรวม ..... แรงม้า คนงาน ..... คน  
จำนวนกะ ..... กะ กะที่ 1 ตั้งแต่เวลา ..... ถึง .....  
กะที่ 2 ตั้งแต่เวลา ..... ถึง .....  
กะที่ 3 ตั้งแต่เวลา ..... ถึง .....

9. มาตรฐานที่ขอรับการรับรอง/การตรวจ : Standard of certification / inspection

- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (เลขที่ 386) พ.ศ. 2560
- อื่นๆ ระบุ .....

10. องค์กรได้รับการรับรองระบบ หรือผลิตภัณฑ์ใดๆ จากหน่วยงานอื่นแล้วใช่หรือไม่

- ใช่  ไม่ใช่

ถ้าใช่ โปรดระบุมาตรฐาน ขอบข่ายที่ได้รับการรับรอง วันที่หมดอายุการรับรอง และ หน่วยรับรอง :

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

11. ข้อมูลเกี่ยวกับกระบวนการที่ Outsource :

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

12. ข้อมูลการใช้บริการที่ปรึกษาในการจัดทำระบบ

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

13. พร้อมคำขอได้แนบหลักฐานและเอกสารต่างๆ เพื่อประกอบการพิจารณาดังต่อไปนี้

1. เอกสารและหลักฐานประกอบคำขอ

- 1. สำเนาทะเบียนบ้านและบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ยื่นคำขอหรือผู้มีอำนาจลงนาม
- 2. สำเนาใบทะเบียนการค้าหรือใบทะเบียนพาณิชย์
- 3. สำเนาหนังสือรับรองของสำนักงานทะเบียนหุ้นส่วนบริษัทฯ ที่มีอายุไม่เกิน 6 เดือน หรือสำเนาหนังสือการรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล และ/หรือ ใบทะเบียนการค้าหรือใบทะเบียนพาณิชย์
- 4. สำเนาหนังสือบัญชีรายชื่อผู้ถือหุ้น (บอจ.5) กรณีที่มีจำนวนหุ้นต่างชาติของบริษัทฯตั้งแต่วันที่ออกใบทะเบียนพาณิชย์ที่มีอายุไม่เกิน 6 เดือน
- 5. หนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินกิจการ ติดอากรแสตมป์ ฉบับละ 30 บาท พร้อมสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้มีอำนาจลงนาม (ผู้มอบอำนาจ) และสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้รับมอบอำนาจ พร้อมลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง
- 6. สำเนาทะเบียนบ้านของสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหาร/หนังสือยินยอมให้ใช้สถานที่/สัญญาเช่าสถานที่ (ถ้ามี)
- 7. ผังโครงสร้างองค์กร (ระบุชื่อพร้อมตำแหน่งในระดับบริหาร)
- 8. สำเนาใบรับรองจากหน่วยรับรองอื่น พร้อมรายงานการตรวจประเมินครั้งล่าสุด (กรณีที่เคยได้รับการรับรองจากหน่วยงานอื่นมาแล้ว)

**กรณีการขอตรวจประเมินและออกหนังสือรับรองมาตรฐานระบบการผลิตตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร และการขอตรวจประเมินเพื่อใช้เป็นหลักฐานประกอบการต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร แบบเอกสารและหลักฐานเพื่อประกอบการพิจารณาเพิ่มเติมต่อไปนี้**

- 1. สำเนาใบอนุญาตผลิตอาหาร หรือ ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร/คำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร/ใบจดทะเบียนอาหารใบแจ้งทะเบียนอาหาร (เฉพาะผลิตภัณฑ์อาหารที่ขอการรับรอง) หรือ ใบอนุญาตประกอบกิจการโรงงาน (รง.4) หรือ ใบอนุญาตผลิตอาหาร (อ.2 / สบ.1 / สบ.1/1)
- 2. แผนที่สังเขปแสดงที่ตั้งของสถานที่ผลิตและสิ่งปลูกสร้างบริเวณใกล้เคียง แสดงชื่อถนนและจุดสังเกตของสถานที่ขอตรวจประเมิน เช่น หน่วยงานราชการ วัด โรงเรียน
- 3. แผนผังแสดงตำแหน่งพร้อมประโยชน์ใช้สอยของอาคารต่างๆ ในบริเวณที่ตั้งของสถานที่ผลิตและบริเวณใกล้เคียงโดยรอบ รวมทั้งระบบการบำบัดน้ำเสียหรือน้ำทิ้ง และบ่อบาดาล (ถ้ามี)
- 4. แบบแปลนพื้นที่ทุกชั้น (ทั้งที่ใช้และไม่ใช้ในการผลิต) ต้องแสดงระยะและมาตราส่วนให้ถูกต้อง โดยแสดงสัญลักษณ์ เช่น ผนัง ประตู หน้าต่าง ลิฟต์ บันได เส้นทางเข้า-ออกพนักงาน ทางเข้าวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ และทางออกผลิตภัณฑ์
- 5. รายการเครื่องจักร เครื่องใช้ไฟฟ้า อุปกรณ์การผลิต ที่ใช้ไฟฟ้าหรือความร้อนจากเชื้อเพลิงต่างๆ เช่น แก๊ส โดยระบุแรงแม้เปรียบเทียบแต่ละรายการ และแสดงแรงแม้รวม
- 6. แผนภูมิกรรมวิธีการผลิตอาหารทุกประเภทที่ยื่นขอโดยละเอียด เช่น แสดงอุณหภูมิและเวลาที่ใช้ เป็นต้น โดยต้องระบุหมายเลขเครื่องจักรในกระบวนการผลิตด้วย
- 7. สูตรส่วนประกอบของอาหารเป็นร้อยละของน้ำหนัก
- 8. แบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน สบ.2 (ถ้ามี)

**กรณีขอตรวจประเมินเพื่อใช้เป็นหลักฐานประกอบการพิจารณาอนุญาต เช่น การขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร หรือการขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารกรณีไม่เข้าข่ายโรงงาน การขอแก้ไขรายการเครื่องมือเครื่องจักร และแบบแปลน แผนผัง การขอย้ายสถานที่ผลิต เป็นต้น โดยต้องระบุชื่อและที่ตั้งทุกแผ่น และลงนามรับรองเอกสารทุกแผ่น**

- 1. แผนที่สังเขปแสดงที่ตั้งของสถานที่ผลิตและสิ่งปลูกสร้างบริเวณใกล้เคียง แสดงชื่อถนนและจุดสังเกตของสถานที่ขอตรวจประเมิน เช่น หน่วยงานราชการ วัด โรงเรียน
- 2. แผนผังแสดงตำแหน่งพร้อมประโยชน์ใช้สอยของอาคารต่างๆ ในบริเวณที่ตั้งของสถานที่ผลิตและบริเวณใกล้เคียงโดยรอบ รวมทั้งระบบการบำบัดน้ำเสียหรือน้ำทิ้ง และบ่อบาดาล (ถ้ามี)
- 3. ภาพถ่ายแสดงด้านหน้าอาคารผลิต
- 4. ภาพถ่ายแสดงด้านข้างอาคารผลิต
- 5. แบบแปลนพื้นที่ทุกชั้น (ทั้งที่ใช้และไม่ใช้ในการผลิต) ต้องแสดงระยะและมาตราส่วนให้ถูกต้อง โดยแสดงสัญลักษณ์ เช่น ผนัง ประตู หน้าต่าง ลิฟต์ บันได เส้นทางเข้า-ออกพนักงาน ทางเข้าวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ และทางออกผลิตภัณฑ์
- 6. รายการเครื่องจักร เครื่องใช้ไฟฟ้า อุปกรณ์การผลิต ที่ใช้ไฟฟ้าหรือความร้อนจากเชื้อเพลิงต่างๆ เช่น แก๊ส โดยระบุแรงแม้เปรียบเทียบแต่ละรายการ และแสดงแรงแม้รวม
- 7. แผนภูมิกรรมวิธีการผลิตอาหารทุกประเภทที่ยื่นขอโดยละเอียด เช่น แสดงอุณหภูมิและเวลาที่ใช้ เป็นต้น โดยต้องระบุหมายเลขเครื่องจักรในกระบวนการผลิตด้วย **พร้อมทั้งระบุชนิดภาชนะบรรจุ และวิธีการบริโภคหรือวิธีการใช้**
- 8. ที่มาของน้ำใช้ในกระบวนการผลิต เช่น น้ำที่ใช้เป็นส่วนผสมในอาหาร/ น้ำที่ใช้ล้างภาชนะบรรจุ อุปกรณ์ และเครื่องจักรต่างๆ (แจ้งกรรมวิธีการปรับคุณภาพของน้ำ) (กรณีใช้น้ำหรือน้ำแข็งเป็นส่วนผสมหรือสัมผัสกับอาหารที่พร้อมบริโภคทันที ต้องมีผลวิเคราะห์คุณภาพตามมาตรฐานน้ำหรือน้ำแข็ง)
- 9. สูตรส่วนประกอบของอาหารเป็นร้อยละของน้ำหนัก (สูตรคิดเป็น 100%) และแสดงที่มาของวัตถุดิบแต่ละรายการ เช่น เลขสารบบอาหาร (เลข อย.) กรณีที่วัตถุดิบไม่มีเลข อย. สามารถใช้ COA หรือจัดทำรายละเอียด Specification หรือวิธีการคัดเลือกวัตถุดิบนั้นๆ
- 10. ปริมาณการผลิตอาหารแต่ละประเภท ต่อวัน ต่อสัปดาห์ หรือต่อเดือนแล้วแต่กรณี
- 11. วิธีการทำความสะอาดเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต รวมถึงภาชนะบรรจุ (ถ้ามี) พร้อมแจ้งสารที่ใช้ทำความสะอาดด้วย
- 12. วิธีการเรียกคืนสินค้า (กรณีผลิตผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร)

- 13. วิธีการกำจัดขยะมูลฝอย (ความถี่)
- 14. จำนวนคนงานชาย-หญิง การแต่งกาย จำนวนห้องน้ำ และจำนวนอ่างล้างมือหน้าหรือในห้องส้วม
- 15. ภาพถ่าย (ภาพสี) แสดงให้เห็นพื้นที่และเครื่องมือเครื่องจักรต่างๆ ทั้งภายใน-ภายนอกอาคารผลิตเป็นไปตามลำดับสายงานผลิตที่จะขออนุญาต ตั้งแต่รับวัตถุดิบไปจนถึงการจัดเก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป
- 16. เอกสารเฉพาะผลิตภัณฑ์
  - 16.1 กรณีผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
    - 16.1.1 สำเนาผลวิเคราะห์น้ำดิบ ตามประกาศน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
    - 16.1.2 หลักฐานผู้ควบคุมการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็งบริโภค ที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง
    - 16.1.3 หลักฐานการแต่งตั้งผู้ควบคุมการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ประจำสถานที่ผลิต
  - 16.2 กรณีผลิตน้ำแร่ธรรมชาติ
    - 16.2.1 สำเนาผลวิเคราะห์น้ำดิบ ตามประกาศน้ำแร่ธรรมชาติ
    - 16.2.2 สำเนาผลวิเคราะห์ปริมาณแร่ธาตุสำคัญที่เป็นคุณสมบัติของแหล่งน้ำนั้นๆ
    - 16.2.3 รายงานการตรวจสอบแหล่งน้ำบาดาล ต้องจัดทำโดยนักธรณีวิทยาที่ทำงานในสังกัดภาครัฐ หรือตรวจสอบรายชื่อนักธรณีวิทยาได้จากเว็บไซต์กรมทรัพยากรน้ำบาดาล
    - 16.2.4 สำเนาใบอนุญาตขุดเจาะน้ำบาดาล จากกรมทรัพยากรน้ำบาดาล
    - 16.2.5 สำเนาใบอนุญาตใช้น้ำบาดาล จากกรมทรัพยากรน้ำบาดาล ต้องระบุวัตถุประสงค์เพื่อธุรกิจ (การค้า)
    - 16.2.6 หลักฐานผู้ควบคุมการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็งบริโภค ที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง
    - 16.2.7 หลักฐานการแต่งตั้งผู้ควบคุมการผลิตน้ำแร่ธรรมชาติ ประจำสถานที่ผลิต
  - 16.3 กรณีผลิตน้ำแข็งบริโภค
    - 16.3.1 สำเนาผลวิเคราะห์น้ำที่ใช้ผลิต ตามประกาศน้ำแข็ง
    - 16.3.2 หลักฐานผู้ควบคุมการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็งบริโภค ที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง
    - 16.3.3 หลักฐานการแต่งตั้งผู้ควบคุมการผลิตน้ำแข็ง ประจำสถานที่ผลิต
  - 16.4 กรณีผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรซ์
    - 16.4.1 มาตรการในการควบคุมหรือลดอันตรายจากยาปฏิชีวนะ
    - 16.4.2 มาตรการในการควบคุมจำนวนเชื้อจุลินทรีย์เริ่มต้นในน้ำนมดิบ
    - 16.4.3 หลักฐานผู้ควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรซ์
    - 16.4.4 หลักฐานการแต่งตั้งผู้ควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรซ์ ประจำสถานที่ผลิต
  - 16.5 กรณีผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ
    - 16.5.1 เอกสารวิชาการศึกษาการทดสอบการกระจายความร้อนในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution)
    - 16.5.2 เอกสารวิชาการศึกษา อัตราการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์อาหารแต่ละชนิด แต่ละขนาดบรรจุ เพื่อกำหนดอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อ (Heat Penetration)
    - 16.5.3 หลักฐานแสดงกรรมวิธีผลิตที่กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Schedule Process)
    - 16.5.4 หลักฐานแสดงผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority)
    - 16.5.5 หลักฐานการฝึกอบรมหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิต (Retort Supervisor)
    - 16.5.6 หลักฐานการแต่งตั้งผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ ประจำสถานที่ผลิต

**16.6 กรณีผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่เปิดสนิทชนิดที่มีปรับกรด**

- 16.6.1 เอกสารการศึกษากระจายความร้อนในเครื่องฆ่าเชื้อและการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์ รวมทั้งวิธีที่กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หรือ เอกสารวิชาการที่ใช้อ้างอิงอุณหภูมิและเวลาที่ เหมาะสมในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด
- 16.6.2 เอกสารแสดงวิธีการปรับสภาพอาหารให้เป็นกรด และปัจจัยวิกฤติที่ต้องควบคุมให้ค่าความเป็นกรด-ต่าง เข้าสู่สมดุล (Equilibrium pH) ไม่เกิน 4.6
- 16.6.3 เอกสารแสดงวิธีการเก็บตัวอย่างและวัดค่าความเป็นกรด-ต่างตามความถี่ที่เหมาะสม พร้อมทั้งระบุเครื่องมือ ที่ใช้วัดค่า pH เป้าหมาย
- 16.6.4 หลักฐานแสดงผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority)
- 16.6.5 หลักฐานการฝึกอบรมหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิต (Retort Supervisor)
- 16.6.6 หลักฐานการแต่งตั้งผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่เปิดสนิท ชนิดที่มีปรับกรด ประจำสถานที่ผลิต

**16.7 กรณีผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่เปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำหรืออาหารปรับกรดโดยใช้กรรมวิธีผลิตแบบปลอดเชื้อ (Aseptic System)**

- 16.7.1 Aseptic Machine Diagram (แผนภูมิการผลิต) ที่แสดงเครื่องจักร อุปกรณ์ และท่อต่างๆ โดยระบุตำแหน่ง **อุปกรณ์ใน diagram** ดังนี้ อุปกรณ์ที่ใช้ในการควบคุมอัตราการไหล (Metering/Timing Pump), อุปกรณ์วัด อัตราการไหล (Flow Meter), เครื่องวัดอุณหภูมิ (TID), เครื่องบันทึกอุณหภูมิ (TRC), ท่อคงอุณหภูมิ (Holding Tube), อุปกรณ์การเปลี่ยนทิศทางการไหล (FDD), อุปกรณ์สร้างความดัน (Backpressure Valve), แผ่นกรอง อากาศ (Sterile Filter)
- 16.7.2 Approval Thermal Process ปัจจัยวิกฤติที่ต้องควบคุมต้องกำหนดโดย Process Authority (PA) ดังนี้ ค่า  $F_0$ , อุณหภูมิและระยะเวลาในการฆ่าเชื้อ, อัตราการไหลของผลิตภัณฑ์ค่าความชื้นหนืดหรือค่าความถ่วงจำเพาะ หรือปริมาณของแข็งในน้ำ, ค่า pH (กรณีปรับกรด)
- 16.7.3 Aseptic Process Inspection แจ้งอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้ออุปกรณ์ก่อนการผลิต (Pre-sterilization) ต้องกำหนดโดย Process Authority (PA) หรือผู้ผลิตเครื่องจักร, กำหนดการฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์ก่อนการบรรจุ
- 16.7.4 หลักฐานแสดงผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority)
- 16.7.5 หลักฐานการฝึกอบรมหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิต (Retort Supervisor)
- 16.7.6 หลักฐานการแต่งตั้งผู้ควบคุมการผลิตอาหารโดยใช้กรรมวิธีผลิตแบบปลอดเชื้อ ประจำสถานที่ผลิต

**16.8 กรณีผลิตการคัตและบรรจุผักหรือผลไม้สด**

- 16.8.1 หลักฐานแสดงว่าแหล่งเพาะปลูกมีระบบควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูกที่ปลอดภัย
- 16.8.2 ทะเบียนเกษตรกร
- 16.8.3 ทะเบียนผู้รวบรวม หรือผู้จัดหา (ถ้ามี)

**16.9 กรณีผลิตผลิตภัณฑ์ที่ใช้กระบวนการพาสเจอร์ไรส์ด้วยความดันสูง (High-Pressure Processing (HPP))**

- 16.9.1 รายงานผลการศึกษา Inoculated Pack/Challenge Study ประเภท Pathogen Inactivation Study หรือ ประเภท Combined Growth and Inactivation Study ต้องแสดงรายละเอียดคุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ ที่ใช้ทดสอบ การออกแบบการศึกษา ผลการศึกษา และสรุปผลการศึกษา
- 16.9.2 ผลการทดสอบอายุการเก็บรักษา (Shelf-life Study)



บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด

2179 ถ. พหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900 โทร. 0 2940 6881-3 ต่อ 213 โทรสาร 0 2940 5544

e-mail : gmp.clt@centrallabthai.com

16.10 กรณีผลิตเมล็ดพันธุ์ น้ำมันจากเมล็ดพันธุ์ โปรตีนจากเมล็ดพันธุ์ และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนผสมของเมล็ดพันธุ์ น้ำมันจากเมล็ดพันธุ์ โปรตีนจากเมล็ดพันธุ์

- 16.10.1 หลักฐานการบันทึกรับ-จ่ายเมล็ดพันธุ์ (กรณีใช้เมล็ดพันธุ์เป็นวัตถุดิบ)
- 16.10.2 หลักฐานแสดงแหล่งที่มาของวัตถุดิบเมล็ดพันธุ์ที่จะนำมาใช้ในการผลิต ได้รับอนุญาตถูกต้องตามกฎหมาย (กรณีใช้เมล็ดพันธุ์เป็นวัตถุดิบ)
- 16.10.3 หลักฐานการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (แบบ อ.18 หรือ สบ.3/1) แสดงแหล่งที่มาของวัตถุดิบน้ำมันจากเมล็ดพันธุ์ หรือ โปรตีนจากเมล็ดพันธุ์ หรือ ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนผสมของเมล็ดพันธุ์ น้ำมันจากเมล็ดพันธุ์ โปรตีนจากเมล็ดพันธุ์ (กรณีแบ่งบรรจุ)

16.11 กรณีผลิตผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนผสมของส่วนประกอบของกัญชาหรือกัญชง

- 16.11.1 หลักฐานการบันทึกรับ-จ่ายส่วนของกัญชาหรือกัญชงที่ใช้เป็นวัตถุดิบ
- 16.11.2 หลักฐานแสดงแหล่งที่มาของส่วนของกัญชาหรือกัญชง ที่จะนำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิต ได้รับอนุญาตถูกต้องตามกฎหมาย
- 16.11.3 หลักฐานการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (แบบ อ.18 หรือ สบ.3/1) แสดงแหล่งที่มาของผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนผสมของส่วนประกอบของกัญชาหรือกัญชง (กรณีแบ่งบรรจุ)

16.12 กรณีผลิตผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดโอดเป็นส่วนประกอบ

- 16.12.1 หลักฐานการบันทึกรับ-จ่ายสารสกัดแคนนาบิไดโอด
- 16.12.2 หลักฐานแสดงแหล่งที่มาของสารสกัดแคนนาบิไดโอด ที่จะนำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิต ได้รับอนุญาตถูกต้องตามกฎหมาย
- 16.12.3 ข้อกำหนดเฉพาะ (Specification) หรือ COA ของวัตถุดิบสารสกัดแคนนาบิไดโอด
- 16.12.4 หลักฐานการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (แบบ อ.18 หรือ สบ.3/1) แสดงแหล่งที่มาของผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดโอดเป็นส่วนประกอบ (กรณีแบ่งบรรจุ)

14. บุคคลที่สามารถติดต่อได้ (ควรเป็นตัวแทนฝ่ายบริหารหรือบุคคลที่เข้าใจระบบขององค์กร)

Contact persons (management representative or those with knowledge in the subject of system is preferable)

- 1) ชื่อ : Name..... ตำแหน่ง : Position.....  
โทรศัพท์ : Tel..... โทรสาร : Fax.....  
โทรศัพท์เคลื่อนที่ : Mobile phone..... E-mail address.....
- 2) ชื่อ : Name..... ตำแหน่ง : Position.....  
โทรศัพท์ : Tel..... โทรสาร : Fax.....  
โทรศัพท์เคลื่อนที่ : Mobile phone..... E-mail address.....

15. ข้าพเจ้าขอให้สัญญาว่า: We here agree to

- 1) จะปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขต่างๆที่ หน่วยรับรอง บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด กำหนดและที่จะมีการกำหนดและ/หรือ แก้ไขเพิ่มเติมในภายหน้าด้วย

Conform to the rules and regulations established and/or altered in future by Central Laboratory (Thailand) Co., Ltd.

- 2) ข้าพเจ้ายินยอมให้หน่วยรับรองระบบงานหรือองค์กรระดับประเทศ/นานาชาติด้านอาหารดำเนินการสังเกตการณ์ตรวจประเมินของ หน่วยรับรอง บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด ณ สถานที่ประกอบการของข้าพเจ้าได้ตลอดเวลา

We accept the accreditation body conduct witness activity of Central Laboratory (Thailand) Co., Ltd. auditing at our premises at all time

16. ข้าพเจ้าขอรับรองว่าหลักฐานและเอกสารต่างๆ ที่จัดส่งให้ หน่วยรับรอง บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง(ประเทศไทย)จำกัด เป็นความจริงและเป็นปัจจุบัน

We endorse that evidences and document are submitted to Central Laboratory (Thailand) Co., Ltd. are true and up-to-date



บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด

2179 ถ. พหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900 โทร. 0 2940 6881-3 ต่อ 213 โทรสาร 0 2940 5544

e-mail : gmp.clt@centrallabthai.com

สำหรับผู้ยื่นคำขอ :  ได้รับหลักเกณฑ์และเงื่อนไขเกี่ยวกับการรับรอง และตรวจประเมิน เรียบร้อย  
For the applicant : have received the certification document and auditing document already

ลงชื่อ : Signature..... ผู้มีอำนาจลงนาม: Authorized signature  
(.....)  
...../...../.....

หมายเหตุ กรณีลงนามโดยผู้รับมอบอำนาจ กรุณาแนบหนังสือมอบอำนาจพร้อมติดอากรแสตมป์  
Remark If signed by authorized representative, please attach letter of Power of Attorney with revenue stamp

-----  
สำหรับเจ้าหน้าที่ธุรการ/เจ้าหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย : For administrator/ administrator affiliated with CB

1. เอกสารประกอบคำขอ : Documents required for application

ครบถ้วน : Complete  ต้องการเอกสารเพิ่มเติม : Require additional documents .....

หมายเหตุ ได้แจ้งให้ผู้ยื่นคำขอหรือผู้แทนรับทราบแล้ว ซึ่งผู้ยื่นคำขอจะจัดส่งเอกสารเพิ่มเติมให้หน่วยรับรอง ภายในวันที่ .....

Remark : The applicant has been informed and will submit the additional documents by .....

ลงชื่อ : Signature ..... ผู้ตรวจสอบคำขอ  
(.....)  
...../...../.....

ลงชื่อ : Signature ..... ผู้ทบทวนคำขอ  
(.....)  
...../...../.....