

## ประกาศกรมประมง

เรื่อง มาตรฐานด้านสุขอนามัยสำหรับสถานประกอบการแปรรูปสัตว์น้ำ  
และหลักเกณฑ์ในการออกหนังสือรับรอง

พ.ศ. ๒๕๖๔

โดยเห็นเป็นการสมควรให้มีมาตรฐานด้านสุขอนามัยในการแปรรูปสัตว์น้ำ เพื่อส่งเสริมให้ผู้ประกอบการการประมงนำไปใช้ปฏิบัติในกิจการของตนให้ได้สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ได้รับการรับรองคุณภาพว่าได้มาตรฐานด้านสุขอนามัย และมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๔๘ แห่งพระราชกำหนดการประมง พ.ศ. ๒๕๕๘ อธิบดีกรมประมง ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกรมประมง เรื่อง มาตรฐานด้านสุขอนามัยสำหรับสถานประกอบการแปรรูปสัตว์น้ำ และหลักเกณฑ์ในการออกหนังสือรับรอง พ.ศ. ๒๕๖๔”

ข้อ ๒ ในประกาศนี้

“สถานประกอบการแปรรูปสัตว์น้ำ” หมายความว่า สถานที่ที่มีการดำเนินการแปรรูปสัตว์น้ำ บรรจุ และเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ เช่น โรงงาน สถานแปรรูปเบื้องต้น สถานบรรจุสัตว์น้ำ เป็นต้น และให้หมายความรวมถึงบริเวณโดยรอบภายใต้การควบคุมของผู้ประกอบการเดียวกัน

“มาตรฐานด้านสุขอนามัย” หมายความว่า มาตรฐานด้านสุขอนามัยสำหรับสถานประกอบการแปรรูปสัตว์น้ำที่กรมประมงกำหนดแนบท้ายประกาศนี้

“ผู้ประกอบการ” หมายความว่า ผู้ประกอบการสถานประกอบการแปรรูปสัตว์น้ำเพื่อการบริโภค แต่ไม่รวมถึงผู้ประกอบการสถานประกอบการแปรรูปสัตว์น้ำเป็นผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารควบคุมเฉพาะอาหารกำหนดคุณภาพ และอาหารที่ต้องมีฉลาก ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

“หนังสือรับรอง” หมายความว่า หนังสือรับรองที่กรมประมงออกให้เพื่อแสดงว่าสถานประกอบการแปรรูปสัตว์น้ำนั้นมีมาตรฐานด้านสุขอนามัยตามที่กรมประมงกำหนด

“ผู้มีอำนาจลงนาม” หมายความว่า อธิบดีกรมประมงหรือผู้ที่อธิบดีกรมประมงมอบหมายให้เป็นผู้มีอำนาจออกหนังสือรับรอง

“ผู้ตรวจประเมิน” หมายความว่า นักวิชาการผลิตภัณฑ์อาหาร นักวิชาการประมง เจ้าพนักงานประมง พนักงานราชการ ซึ่งมีคุณสมบัติตามที่กรมประมงกำหนดให้เป็นผู้ตรวจประเมิน

“หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน” หมายความว่า นักวิชาการผลิตภัณฑ์อาหาร นักวิชาการประมง เจ้าพนักงานประมง พนักงานราชการ ซึ่งมีคุณสมบัติตามที่กรมประมงกำหนดให้เป็นผู้ตรวจประเมิน

“คณะผู้ตรวจประเมิน” หมายความว่า คณะผู้ตรวจประเมินซึ่งแต่งตั้งโดยกองพัฒนาระบบการรับรองมาตรฐานสินค้าประมงและหลักฐานเพื่อการสืบค้น ประกอบด้วย หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน

และผู้ตรวจประเมิน หรือผู้ตรวจประเมินไม่น้อยกว่าสองคน โดยให้มีอำนาจหน้าที่ในการตรวจประเมิน และตรวจสอบสถานประกอบการแปรรูปสัตว์น้ำ และดำเนินการเรื่องอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการตรวจประเมิน

“เจ้าหน้าที่” หมายความว่า ข้าราชการ พนักงานราชการ หรือผู้ที่ประมงจังหวัดหรือ ประมงพื้นที่กรุงเทพมหานคร มอบหมายให้มีหน้าที่รับคำขอ

“ผู้เชี่ยวชาญ” หมายถึง บุคคลที่มีความรู้ ความสามารถ หรือความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน มาตรฐานด้านสุขอนามัย หรือด้านอื่นที่เกี่ยวข้อง และสามารถให้ข้อคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะ แก่คณะ ผู้ตรวจประเมิน

“ผู้สังเกตการณ์” หมายถึง บุคคลหรือคณะบุคคลที่ติดตามมากับคณะผู้ตรวจประเมินโดยไม่ได้ ดำเนินการตรวจประเมิน

ข้อ ๓ ผู้ประกอบการที่ยื่นขอหนังสือรับรองตามประกาศนี้ ต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

(๑) ต้องเป็นผู้ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการด้านการประมง (ทบ.๒)

(๒) ในกรณีที่ยื่นคำขอเคยถูกเพิกถอนหนังสือรับรองตามประกาศฉบับนี้ สามารถยื่นคำขอ หนังสือรับรองได้อีกเมื่อพ้นระยะเวลาเก้าสิบวัน นับแต่วันที่เพิกถอนการรับรอง

ข้อ ๔ ผู้ประกอบการที่ประสงค์จะขอรับหนังสือรับรองให้ยื่นคำขอตามแบบ กมป-สอ-๐๑ แนบท้ายประกาศนี้ พร้อมแนบหรือแสดงเอกสารหรือหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบคำขอ

ข้อ ๕ การยื่นคำขอตามข้อ ๔ ให้ยื่นคำขอ ณ สถานที่ ดังต่อไปนี้

(๑) กรณีสถานประกอบการแปรรูปสัตว์น้ำอยู่ในเขตพื้นที่กรุงเทพมหานคร ให้ยื่น ณ สำนักงาน ประมงพื้นที่กรุงเทพมหานคร

(๒) กรณีสถานประกอบการแปรรูปสัตว์น้ำอยู่ในเขตพื้นที่จังหวัดอื่น ๆ ให้ยื่นคำขอ ณ สำนักงาน ประมงจังหวัด หรือสำนักงานประมงอำเภอ ในพื้นที่ที่ประกอบการนั้นตั้งอยู่

ข้อ ๖ เมื่อเจ้าหน้าที่ได้รับคำขอแล้ว ให้ตรวจสอบความถูกต้องครบถ้วนของคำขอและ เอกสารหรือหลักฐานประกอบคำขอ และให้ดำเนินการ ดังนี้

(๑) หากไม่ถูกต้องครบถ้วนให้แจ้งผู้ยื่นคำขอแก้ไขเพิ่มเติมคำขอ หรือจัดส่งเอกสารหรือ หลักฐานให้ถูกต้องครบถ้วนภายในระยะเวลาที่กำหนด

(๒) กรณีที่ผู้ยื่นคำขอไม่แก้ไขเพิ่มเติมคำขอ หรือไม่จัดส่งเอกสารหรือหลักฐาน ให้ถูกต้อง ครบถ้วน ภายในระยะเวลาตาม (๑) ให้ถือว่าคำขอนั้นเป็นอันยกเลิกนับแต่วันที่พ้นกำหนดระยะเวลา ดังกล่าว และให้เจ้าหน้าที่แจ้งเป็นหนังสือหรือวิธีการอื่นใดให้ผู้ยื่นคำขอทราบ

(๓) หากเห็นว่าถูกต้องครบถ้วนแล้ว ให้ดำเนินการส่งคำขอและเอกสารหรือหลักฐาน ให้กองพัฒนาระบบการรับรองมาตรฐานสินค้าประมงและหลักฐานเพื่อการสืบค้น ภายในเจ็ดวันทำการ

ข้อ ๗ เมื่อกองพัฒนาระบบการรับรองมาตรฐานสินค้าประมงและหลักฐานเพื่อการสืบค้น ได้รับคำขอและเอกสารหรือหลักฐานตามข้อ ๖ แล้ว ให้ดำเนินการทวนสอบคำขอและเอกสารหรือ หลักฐานให้ถูกต้องครบถ้วน แล้วส่งคำขอและเอกสารหรือหลักฐานให้คณะผู้ตรวจประเมิน

ข้อ ๘ เมื่อคณะผู้ตรวจประเมินได้รับเอกสารหรือหลักฐานตามข้อ ๗ แล้ว ให้คณะผู้ตรวจประเมินนัดหมายกับผู้ประกอบการเพื่อกำหนดวันและเวลาในการเข้าตรวจประเมิน โดยแจ้งให้ผู้ประกอบการทราบก่อนวันเข้าตรวจประเมิน

ข้อ ๙ ให้คณะผู้ตรวจประเมินเข้าตรวจประเมินสถานประกอบการแปรรูปสัตว์น้ำให้เป็นไปตามมาตรฐานด้านสุขอนามัย

ในการตรวจประเมินตามวรรคหนึ่งจะเชิญผู้เชี่ยวชาญ หรือผู้สังเกตการณ์เข้าร่วมคณะผู้ตรวจประเมินด้วยก็ได้

ข้อ ๑๐ ให้คณะผู้ตรวจประเมินสรุปผลการตรวจประเมินและจัดทำรายงานผลการตรวจประเมินที่เป็นไปตามมาตรฐานด้านสุขอนามัย ส่งให้กองพัฒนาระบบการรับรองมาตรฐานสินค้าประมงและหลักฐานเพื่อการสืบค้น ภายในสามสิบวันทำการ

กรณีผลการตรวจประเมินไม่เป็นไปตามมาตรฐานด้านสุขอนามัย ให้คณะผู้ตรวจประเมินแจ้งให้ผู้ประกอบการทราบถึงข้อบกพร่อง และแจ้งให้เสนอแนวทางการแก้ไขข้อบกพร่อง เมื่อคณะผู้ตรวจประเมินได้รับทราบและยอมรับแนวทางการแก้ไขข้อบกพร่องแล้ว ให้คณะผู้ตรวจประเมินนัดตรวจติดตามผลการแก้ไขข้อบกพร่อง ภายในระยะเวลาที่คณะผู้ตรวจประเมินกำหนด นับแต่วันที่ได้รับทราบข้อบกพร่อง

ข้อ ๑๑ เมื่อกองพัฒนาระบบการรับรองมาตรฐานสินค้าประมงและหลักฐานเพื่อการสืบค้นได้รับรายงานตามข้อ ๑๐ แล้ว ให้ดำเนินการจัดทำหนังสือรับรองแนบท้ายประกาศนี้ เสนอผู้มีอำนาจลงนามเพื่อลงนามในหนังสือรับรอง

ข้อ ๑๒ หนังสือรับรองให้มีอายุสามปี นับแต่วันออกหนังสือรับรอง

ผู้ได้รับหนังสือรับรอง หากประสงค์จะต่ออายุหนังสือรับรองให้ยื่นคำขอตามแบบ กมป-สอ-๐๑ แนบท้ายประกาศนี้ พร้อมแนบหรือแสดงเอกสารหรือหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบคำขอล่วงหน้า ก่อนวันที่หนังสือรับรองหมดอายุไม่น้อยกว่าสามสิบวันทำการ

ให้นำความในข้อ ๕ ข้อ ๖ ข้อ ๗ ข้อ ๘ ข้อ ๙ ข้อ ๑๐ และข้อ ๑๑ มาใช้บังคับกับการต่ออายุหนังสือรับรองโดยอนุโลม

ข้อ ๑๓ ผู้ได้รับหนังสือรับรองต้องปฏิบัติตามเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

(๑) ปฏิบัติตามมาตรฐานด้านสุขอนามัย ตลอดอายุหนังสือรับรอง

(๒) ยินยอมให้คณะผู้ตรวจประเมินเข้าไปสถานประกอบการแปรรูปสัตว์น้ำที่ได้รับการรับรอง ในระหว่างเวลาทำการ เพื่อทำการตรวจประเมิน รวมถึงยินยอมให้สุ่มตัวอย่างเพื่อทวนสอบระบบว่ายังคงไว้ซึ่งมาตรฐานของการรับรองตามประกาศนี้

(๓) อำนวยความสะดวกตามสมควรแก่คณะผู้ตรวจประเมิน ในการติดตามตรวจสอบตามระยะเวลาที่กำหนด

(๔) ยินยอมให้ข้อมูลและเอกสารที่เกี่ยวข้องตามที่คณะผู้ตรวจประเมินร้องขอ

(๕) ปฏิบัติตามคำแนะนำของคณะผู้ตรวจประเมิน

ข้อ ๑๔ ให้คณะผู้ตรวจประเมินเข้าตรวจประเมินสถานที่ที่ได้รับหนังสือรับรองอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง เพื่อให้มั่นใจว่าผู้ประกอบการที่ได้รับใบรับรองยังคงรักษาไว้ซึ่งมาตรฐานด้านสุขอนามัย

กรณีผลการตรวจประเมินไม่เป็นไปตามมาตรฐานด้านสุขอนามัย ให้คณะผู้ตรวจประเมินแจ้งให้ผู้ประกอบการทราบถึงข้อบกพร่อง และแจ้งให้เสนอแนวทางการแก้ไขข้อบกพร่อง เมื่อคณะผู้ตรวจประเมินได้รับทราบและยอมรับแนวทางการแก้ไขข้อบกพร่องแล้ว ให้คณะผู้ตรวจประเมินนัดตรวจติดตามผลการแก้ไขข้อบกพร่อง ภายในระยะเวลาที่คณะผู้ตรวจประเมินกำหนด นับแต่วันที่ได้รับทราบข้อบกพร่อง

กรณีผู้ได้รับหนังสือรับรองไม่ปรับปรุงแก้ไข หรือปรับปรุงแก้ไขไม่เป็นไปตามมาตรฐานด้านสุขอนามัยที่กำหนด ให้ผู้ตรวจประเมินรายงานต่อกองพัฒนาระบบการรับรองมาตรฐานสินค้าประมง และหลักฐานเพื่อการสืบค้น เพื่อเสนอผู้มีอำนาจลงนามสั่งพักใช้หนังสือรับรองเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่าสามสิบวัน โดยให้ถือปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยวิธีปฏิบัติราชการทางปกครอง

ข้อ ๑๕ ให้กองพัฒนาระบบการรับรองมาตรฐานสินค้าประมงและหลักฐานเพื่อการสืบค้น รายงานต่อผู้มีอำนาจลงนามเพื่อสั่งเพิกถอนหนังสือรับรอง ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ผู้ประกอบการที่ได้รับหนังสือรับรองเสียชีวิต หรือเลิกประกอบกิจการ

(๒) เมื่อมีการตรวจพบภายหลังว่าผู้ประกอบการใช้เอกสารปลอมประกอบการยื่นคำขอหนังสือรับรอง

(๓) ผู้ประกอบการที่ได้รับหนังสือรับรองเคยถูกพักใช้หนังสือรับรองมาแล้วหนึ่งครั้ง และยังคงตรวจพบว่าไม่ปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่อง หรือปรับปรุงแก้ไขไม่เป็นไปตามมาตรฐานด้านสุขอนามัยที่กำหนด

(๔) ผู้ประกอบการที่ได้รับหนังสือรับรองถูกตรวจพบภายหลังจากที่ได้รับหนังสือรับรองว่ามิได้ปฏิบัติตามมาตรฐานด้านสุขอนามัยที่กำหนด

(๕) ผู้ประกอบการที่ได้รับหนังสือรับรอง กระทำการหรือยินยอมให้ผู้อื่นกระทำการแอบอ้าง หรือนำหนังสือรับรองตามประกาศนี้ไปใช้โดยมิชอบหรือไม่สุจริต

(๖) เมื่อมีการตรวจพบภายหลังว่าผู้ประกอบการที่ได้รับหนังสือรับรอง ไม่มีคุณสมบัติเป็นผู้มีสิทธิขอหนังสือรับรอง

ให้นำกฎหมายว่าด้วยวิธีปฏิบัติราชการทางปกครองมาใช้บังคับกับการเพิกถอนหนังสือรับรอง โดยอนุโลม

ข้อ ๑๖ ประกาศฉบับนี้ให้บังคับใช้ตั้งแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

บัญชา สุขแก้ว

รองอธิบดีกรมประมง รักษาราชการแทน

อธิบดีกรมประมง

**เอกสารแสดงข้อกำหนดแนบท้ายประกาศกรมประมง**  
**เรื่อง มาตรฐานด้านสุขอนามัยสำหรับสถานประกอบการแปรรูปสัตว์น้ำ**  
**และหลักเกณฑ์ในการออกหนังสือรับรอง พ.ศ. ๒๕๖๔**

**มาตรฐานด้านสุขอนามัยสำหรับสถานประกอบการแปรรูปสัตว์น้ำ**

**ขอบข่าย**

“มาตรฐานด้านสุขอนามัยสำหรับสถานประกอบการแปรรูปสัตว์น้ำนี้ เป็นไปตามรายละเอียดพื้นฐานของหลักปฏิบัติที่ดีด้านสุขลักษณะในการผลิตอาหาร เพื่อให้การแปรรูปสัตว์น้ำเป็นไปอย่างถูกสุขลักษณะ ป้องกันการปนเปื้อนไปยังผลิตภัณฑ์ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัย โดยมาตรฐานนี้ครอบคลุมตั้งแต่สถานที่ตั้งและอาคารผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต การทำความสะอาด และการบำรุงรักษา การควบคุมกระบวนการผลิตตั้งแต่การรับวัตถุดิบจนถึงการจัดเก็บผลิตภัณฑ์ การสุขาภิบาลบุคลากรและสุขลักษณะการปฏิบัติงาน ทั้งนี้ไม่รวมผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารควบคุมเฉพาะ อาหารกำหนดคุณภาพ และอาหารที่ต้องมีฉลาก”

**ข้อกำหนด**

**๑. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต**

๑.๑ ที่ตั้งสถานประกอบการต้องห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน เช่น สิ่งปฏิกูล วัตถุอันตราย คอกสัตว์ ฝุ่นควัน น้ำท่วมขัง ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่ออาหารเกิดความไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค บริเวณโดยรอบมีความสะอาด หากหลีกเลี่ยงไม่ได้ ผู้ผลิตต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่ส่งผลต่อความปลอดภัยของอาหารที่มีประสิทธิภาพ

๑.๒ บริเวณโดยรอบอาคารผลิตและภายในอาคารผลิต ไม่มีการวางสิ่งของไม่ใช้แล้ว เช่น อุปกรณ์หรือเครื่องจักรชำรุด หรือไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารที่อาจเป็นแหล่งสะสมฝุ่นละออง หรือเป็นแหล่งหลบซ่อนหรือเพาะพันธุ์สัตว์แมลงและเชื้อโรคต่าง ๆ

๑.๓ ภายในและภายนอกอาคารผลิต มีทางระบายน้ำที่เหมาะสม สามารถรองรับปริมาณน้ำทิ้งภายในอาคารและน้ำฝน ทางระบายน้ำในอาคารลาดเอียงเพียงพอเพื่อระบายน้ำออกจากอาคารผลิต ไม่ทำให้เกิดน้ำขังแฉะและสกปรก การออกแบบควรคำนึงถึงทิศทางของการระบายน้ำไม่ให้ไหลจากที่สกปรกมากไหลไปสู่พื้นที่ที่สะอาด

๑.๔ อาคารผลิตมีพื้นที่ในการผลิตเพียงพอ สะดวกต่อการทำความสะอาด แยกออกจากที่พักอาศัย โดยกันแยกออกอย่างชัดเจนและแยกทางเข้าออกคนละทาง แยกพื้นที่การผลิตอาหารจากการผลิตผลิตภัณฑ์อื่นที่มีใช้อาหาร

๑.๕ อาคารผลิตมีพื้นที่ในการผลิตเป็นสัดส่วน และเป็นไปตามสายงานการผลิตเพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามระหว่างการผลิต มีห้องบรรจุหรือมีมาตรการจัดการพื้นที่บรรจุเพื่อป้องกันการปนเปื้อน

๑.๖ อาคารผลิต มีการออกแบบที่ง่ายต่อการทำความสะอาดและบำรุงรักษา มีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอด้วยวิธีการที่เหมาะสม และบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี ดังนี้

๑.๖.๑ พื้น ใช้วัสดุคงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย มีความลาดเอียงเพียงพอให้น้ำสามารถไหลลงสู่ทางระบายน้ำ ทำความสะอาดและบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดีอยู่เสมอ

๑.๖.๒ ผนัง ใช้วัสดุคงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย ทำความสะอาดและบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดีอยู่เสมอ

๑.๖.๓ เพดาน ใช้วัสดุคงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย ทำความสะอาดและบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดีอยู่เสมอ รวมทั้งอุปกรณ์ที่ยึดติดด้านบน

๑.๖.๔ หน้าต่าง ทำความสะอาดง่าย ทำความสะอาดและบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดีอยู่เสมอ

๑.๗ อาคารผลิตมีการระบายอากาศที่ควบคุมทิศทางทางไหลของอากาศ ไม่ให้อากาศที่ปนเปื้อนจากพื้นที่ที่สกปรกมากไหลไปสู่พื้นที่ที่สะอาด มีการระบายอากาศที่เพียงพอเพื่อป้องกันการปนเปื้อนและการเกิดเชื้อราในบริเวณผลิต สามารถระบายกลิ่น ควันไฟ ไอน้ำ และความร้อนจากกระบวนการผลิต รวมทั้งมีความสะดวกในการปฏิบัติงาน

๑.๘ อาคารผลิตมีแสงสว่างเพียงพอ สำหรับการปฏิบัติงาน มีฝาครอบหลอดไฟในบริเวณผลิต เพื่อป้องกันในกรณีที่หลอดไฟแตก รวมทั้งต้องรักษาความสะอาดของฝาครอบหลอดไฟอย่างสม่ำเสมอ

๑.๙ สถานที่ผลิตสามารถป้องกันสัตว์และแมลงเข้าสู่บริเวณที่เกี่ยวข้องกับการผลิต

## ๒. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต

๒.๑ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตที่สัมผัสกับอาหาร มีการออกแบบให้เหมาะสมกับการใช้งาน ใช้วัสดุที่ไม่เป็นพิษ ไม่เป็นสนิม ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ทนต่อการกัดกร่อน สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย

๒.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต ติดตั้งในตำแหน่งเหมาะสม เป็นไปตามสายงานการผลิต มีความสะดวกในการปฏิบัติงาน ง่ายต่อการทำความสะอาดและซ่อมบำรุง

๒.๓ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต ต้องมีการทำความสะอาดด้วยวิธีการที่มีประสิทธิภาพ อย่างสม่ำเสมอ ใช้สารทำความสะอาดและสารฆ่าเชื้อโรคมีคุณสมบัติเหมาะสมกับการใช้งานในการผลิตอาหารได้อย่างปลอดภัย อุปกรณ์ที่ล้างทำความสะอาดแล้ว ต้องมีที่เก็บที่เหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน

๒.๔ โต๊ะหรือพื้นผิวบริเวณที่ปฏิบัติงานที่สัมผัสกับอาหารโดยตรง ต้องมีพื้นผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ทนต่อการกัดกร่อน ทำความสะอาดง่าย และมีความสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร หรือในระดับที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสิ่งสกปรกจากพื้นขณะปฏิบัติงานได้

๒.๕ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต ต้องมีการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้ อย่างมีประสิทธิภาพและไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน กรณีอุปกรณ์และส่วนประกอบของอุปกรณ์มีการจำกัดอายุการใช้งาน เช่น หลอดยูวี ปะเก็นยาง ไส้กรอง สารกรอง ต้องจัดบันทึกอายุการใช้งาน จัดทำแผนเพื่อควบคุมการใช้งาน และเปลี่ยนเมื่อครบกำหนด ทั้งนี้ในระหว่างการซ่อมบำรุงต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนข้ามสู่ผลิตภัณฑ์

๒.๖ อุปกรณ์การชั่งตวงวัด อุปกรณ์ที่ใช้ในการควบคุม ตรวจวัด มีความเหมาะสม เพียงพอ ควรมีการสอบเทียบอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และกรณีที่พบว่าผลการสอบเทียบมีค่าความคลาดเคลื่อนเกินเกณฑ์การยอมรับ ต้องมีวิธีการจัดการกับเครื่องมือวัดนั้น ๆ

๒.๗ มีการแยกภาชนะใส่เศษเหลือในการผลิตทำด้วยวัสดุที่ไม่ดูดซับน้ำ ทำความสะอาดง่าย และแยกออกจากภาชนะอื่นๆ อย่างชัดเจนเพื่อไม่ให้เกิดการปนเปื้อนไปยังอาหาร

๒.๘ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำมาสะอาด ต้องรักษาความสะอาดอยู่เสมอและจัดเก็บเป็นสัดส่วน

## ๓. การควบคุมกระบวนการผลิต

๓.๑ วัตถุประสงค์ ส่วนผสม และวัตถุดิบอาหาร

๓.๑.๑ มีการคัดเลือกวัตถุดิบ ส่วนผสม และวัตถุดิบอาหาร ที่มีคุณภาพ มีความปลอดภัย และมีข้อมูลความปลอดภัยตามประเภทของวัตถุดิบ ส่วนผสม และวัตถุดิบอาหาร เหมาะสมกับการผลิตตามชนิดผลิตภัณฑ์ กรณีวัตถุดิบสัตว์น้ำสดต้องมีการควบคุมและตรวจสอบอุณหภูมิ

๓.๑.๒ มีการเก็บรักษาวัตถุดิบ ส่วนผสม และวัตถุดิบอาหารบนชั้นหรือวางสูงจากพื้น โดยเก็บรักษาในสภาวะที่ป้องกันการปนเปื้อนและมีการเสื่อมสภาพน้อยที่สุด แยกเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกับวัตถุดิบอันตราย หรือวัตถุดิบที่ไม่ใช่อาหาร ทั้งนี้ ต้องจัดเก็บวัตถุดิบ ส่วนผสม และวัตถุดิบอาหาร แยกจากวัตถุดิบที่มีสารก่อภูมิแพ้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับล่าสุด และมีการบ่งชี้พื้นที่ชัดเจน รวมถึงมีระบบการนำไปใช้มีประสิทธิภาพ เป็นไปตามลำดับ

๓.๑.๓ การรับวัตถุดิบต้องเป็นไปอย่างถูกสุขลักษณะ มีวิธีการลดการปนเปื้อนเบื้องต้นจากอันตรายที่มาที่วัตถุดิบหรือส่วนผสมตามความจำเป็น เช่น ล้าง ตัดแต่ง คัดแยก ลวก กรอง ลอดอุณหภูมิ ฆ่าเชื้อ

๓.๑.๔ หากวัตถุดิบที่รับเข้าเป็นวัตถุดิบแช่เยือกแข็ง ต้องละลายในบริเวณที่ถูกสุขลักษณะ กรณีที่ใช้น้ำในการละลาย น้ำที่ใช้สามารถหมุนเวียนมาใช้ใหม่ได้เฉพาะวัตถุดิบในรุ่นที่กำลังละลายเท่านั้น

### ๓.๒ ภาชนะบรรจุ

๓.๒.๑ ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากวัสดุที่เหมาะสมใช้สำหรับอาหาร มีคุณภาพความปลอดภัยเหมาะสมตามวัตถุประสงค์การใช้งาน มีการตรวจสอบสภาพและความสมบูรณ์ของภาชนะบรรจุอย่างสม่ำเสมอ

๓.๒.๒ สถานที่จัดเก็บภาชนะบรรจุเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับอุปกรณ์อื่นที่ไม่เกี่ยวข้อง โดยต้องวางสูงจากพื้น เพื่อป้องกันการปนเปื้อน และการเสื่อมสภาพ ภาชนะบรรจุต้องขนย้ายในสภาวะที่ป้องกันการปนเปื้อน และไม่ก่อให้เกิดความเสียหายแก่ภาชนะบรรจุ

๓.๓ กระบวนการผลิต เป็นไปตามลำดับขั้นตอนไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนข้าม และมีการตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอ พร้อมบันทึกผล

### ๓.๓.๑ การผสม

๑) กรณีที่มีการใช้วัตถุดิบอาหาร ต้องใช้ตามที่กฎหมายกำหนด ชั่งตวงด้วยอุปกรณ์ที่เหมาะสม ผสมให้เข้ากันอย่างทั่วถึง และมีบันทึกผล กรณีมีการใช้สารช่วยในการผลิต (processing aid) ต้องใช้ตามข้อมูลด้านความปลอดภัยที่เชื่อถือได้ และมีการควบคุมปริมาณการใช้ตามที่ฉลากกำหนด รวมทั้งมีมาตรการหรือกระบวนการกำจัดออกให้อยู่ในระดับปลอดภัยต่อผู้บริโภค กรณีมีการแสดงฉลากต้องมีการตรวจสอบส่วนผสมให้เป็นไปตามสูตรที่แสดงบนฉลาก

๒) น้ำและน้ำแข็ง ที่เป็นส่วนผสม มีคุณภาพหรือมาตรฐานสอดคล้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท หรือน้ำแข็ง (แล้วแต่กรณี) ต้องมีผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานจากห้องปฏิบัติการของรัฐหรือห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองระบบงาน อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และมีการเก็บรักษาน้ำหรือน้ำแข็งอย่างถูกสุขลักษณะไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน

๓) ระหว่างกระบวนการผลิต มีการเก็บรักษาส่วนผสมที่ผสมแล้วภายใต้สภาวะที่ป้องกันการเสื่อมเสียจากจุลินทรีย์ เช่น การควบคุมอุณหภูมิและเวลา การป้องกันการปนเปื้อนข้ามและมีการนำไปใช้อย่างมีประสิทธิภาพเป็นไปตามลำดับก่อนหลัง

๓.๓.๒ กระบวนการแช่เยือกแข็ง เครื่องแช่เยือกแข็งต้องมีประสิทธิภาพลดอุณหภูมิของใจกลางวัตถุดิบได้อย่างรวดเร็วจนถึง  $-๑๘$  องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า ห้องแช่เยือกแข็งและตู้แช่เยือกแข็งต้องสะอาด ไม่แช่เก็บวัตถุดิบที่อาจจะทำให้เกิดการปนเปื้อนหรือก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค

๓.๓.๓ กระบวนการตากแห้งหรือการหมัก ต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนทางจุลินทรีย์ เคมีหรือกายภาพไปสู่ผลิตภัณฑ์ หากอยู่ในที่ปิดล็อกต้องมีสิ่งปิดคลุมผลิตภัณฑ์อย่างเหมาะสม

### ๓.๔ การบรรจุและปิดผนึก

๓.๔.๑ บรรจุและปิดผนึกอย่างเหมาะสม มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนซ้ำจากอุปกรณ์และพนักงาน ทั้งนี้ ต้องดำเนินการโดยเร็วและควบคุมอุณหภูมิของอาหารนั้นตามความเหมาะสมของอาหารเพื่อป้องกันการเจริญของจุลินทรีย์ หากมีการใช้วัตถุรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร เช่น ซองวัตถุดิบขึ้น ต้องใช้อย่างถูกต้อง และมีการตรวจสอบความสมบูรณ์ของการปิดผนึก และการทำงานของเครื่องปิดผนึกในระหว่างการผลิต

๓.๔.๒ ฉลากมีสภาพสมบูรณ์ มีข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่เพียงพอ เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถบริโภคได้อย่างปลอดภัย และมีการชี้บ่งที่สามารถตามสอบย้อนกลับได้

๓.๕ การขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสมต่างๆ สำหรับการผลิต รวมถึงผลิตภัณฑ์สุดท้าย ต้องทำให้ไม่เกิดการปนเปื้อนข้าม

๓.๖ ผลิตรักข์ที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานสอดคล้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง โดยต้องมีผลการตรวจวิเคราะห์จากห้องปฏิบัติการของรัฐ หรือห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองระบบงาน อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง

๓.๗ มีการเก็บรักษาและขนส่งผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่ายอย่างเหมาะสม มีอุปกรณ์หรือพาหนะขนส่งที่เหมาะสม ซึ่งรักษาคุณภาพของอาหารได้ สามารถล้างทำความสะอาดบริเวณหรือพื้นผิวในการจัดเก็บได้ง่าย เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามจากอุปกรณ์หรือพาหนะขนส่งผู้ปฏิบัติงาน และสิ่งแวดล้อม

๓.๘ การบันทึก

๓.๘.๑ มีข้อมูลที่จำเป็นเพื่อป้องกันสำหรับการตามสอบย้อนกลับ เพื่อหาสาเหตุข้อบกพร่องหรือปัญหาการปนเปื้อนได้อย่างมีประสิทธิภาพ เช่น ชนิด รุ่นการผลิตและแหล่งที่มา ของวัตถุดิบ ส่วนผสมวัตถุดิบอาหาร ภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์สุดท้าย และผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มาตรฐาน

๓.๘.๒ มีบันทึกเกี่ยวกับชนิด ปริมาณการผลิต และข้อมูลการจัดจำหน่าย รวมทั้งมีวิธีการเรียกคืนสินค้า

๓.๘.๓ การเก็บรักษาบันทึกและรายงาน หลังจากพ้นระยะเวลาการวางจำหน่ายที่แสดงในฉลากผลิตภัณฑ์อย่างน้อย ๑ ปี

๓.๙ ห้องเก็บผลิตภัณฑ์หรือวัตถุดิบ

๓.๙.๑ ควบคุมอุณหภูมิของห้องเก็บตามความเหมาะสม เช่น ห้องแช่เยือกแข็ง ไม่ควรสูงกว่า -๑๘ องศาเซลเซียส และห้องแช่เย็นไม่ควรสูงกว่า ๕ องศาเซลเซียส มีการจดบันทึกอุณหภูมิทุกวัน

๓.๙.๒ การจัดเก็บผลิตภัณฑ์ในห้องเก็บต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน

๓.๙.๓ ดูแลความสะอาดของห้องเก็บและทางเดินอย่างสม่ำเสมอ

๓.๑๐ มีการตรวจประเมินตนเอง (Internal Quality Audit; IQA) โดยหน่วยงานภายในหรือโดยหน่วยงานภายนอก อย่างน้อย ปีละ ๑ ครั้ง ซึ่งต้องดำเนินการโดยผู้ที่มีความรู้ความเข้าใจ และกรณีที่มีข้อบกพร่องต้องกำหนด มาตรการแก้ไขที่มีประสิทธิภาพ

#### ๔. การสุขาภิบาล

๔.๑ น้ำที่ใช้ภายในอาคารผลิต มีการปรับคุณภาพน้ำที่เหมาะสมตามวัตถุประสงค์ที่ใช้ และต้องมีระบบท่อแยกตามประเภทการใช้งาน และมีการซั้งที่ชัดเจน

๔.๒ มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับเปลี่ยนเสื้อผ้าและเก็บของใช้ส่วนตัวของพนักงาน สถานที่ดังกล่าวต้องสะอาด แยกออกจากบริเวณที่ผลิต

๔.๓ อ่างล้างมือบริเวณผลิต อยู่ในสภาพใช้งานได้ ก๊อกน้ำที่ใช้ต้องเป็นชนิดที่เปิดปิดโดยไม่ใช่สัมผัส มีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน สะอาด ติดตั้งในตำแหน่งที่เหมาะสม มีอุปกรณ์การล้างมือครบถ้วน ได้แก่ สบู่เหลว และอุปกรณ์ทำให้มือแห้งหรือสารฆ่าเชื้อโรค เป็นอย่างน้อย อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสมต่อการใช้งานและไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่กระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์

๔.๔ ห้องสุขา และอ่างล้างมือหน้าห้องสุขา มีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน อยู่ในสภาพใช้งานได้ และถูกสุขลักษณะ มีอุปกรณ์การล้างมือครบถ้วน ได้แก่ สบู่เหลว และอุปกรณ์ทำให้มือแห้งหรือสารฆ่าเชื้อโรค และตำแหน่งของห้องสุขาต้องแยกจากบริเวณผลิตหรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง

๔.๕ มีมาตรการควบคุมและกำจัดสัตว์และแมลงอย่างมีประสิทธิภาพ วิธีการกำจัดต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่กระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์

๔.๖ ภาชนะสำหรับใส่เศษเหลือและขยะมีจำนวนที่เพียงพอ มีรูปแบบภาชนะที่เหมาะสม ถ้าเก็บนอกอาคารต้องมีฝาปิดมิดชิด ต้องขนถ่ายเศษเหลือออกจากห้องผลิตอย่างสม่ำเสมอไม่ทิ้งค้างไว้ในห้องผลิต การกำจัดขยะและเศษเหลือต้องถูกสุขลักษณะไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน กรณีมีพื้นที่รวมเศษเหลือจากการผลิตหรือขยะเพื่อรอกำจัด ต้องแยกออกจากบริเวณที่ผลิต



๔.๗ มีมาตรการจัดการสารเคมีที่ใช้ในสถานที่ผลิต โดยมีข้อมูลชนิดของสารเคมี วิธีการใช้อย่างปลอดภัย ไม่ก่อให้เกิดปนเปื้อนสู่กระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ มีป้ายบ่งชี้หรือฉลากที่ชัดเจน และจัดเก็บแยกเป็นสัดส่วนจากบริเวณผลิต สารเคมีอันตรายต้องมีมาตรการป้องกันผู้ไม่เกี่ยวข้องนำสารเคมีไปใช้โดยไม่ได้รับอนุญาต

๔.๘ มีมาตรการจัดการกับอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการกำจัดสัตว์และแมลง การทำความสะอาด ฆ่าเชื้อ และการซ่อมบำรุง ในลักษณะไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน

## ๕. บุคลากรและสุขลักษณะการปฏิบัติงาน

### ๕.๑ ผู้ปฏิบัติงานและบุคลากรในบริเวณผลิต

๕.๑.๑ ไม่เป็นโรคหรือพาหะของโรคตามที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวง ฉบับที่ ๑ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ไม่มีบาดแผล และมีมาตรการสำหรับผู้ปฏิบัติงานที่มีอาการของโรคหรือมีบาดแผล เพื่อให้มั่นใจว่าผู้สัมผัสกับอาหารโดยตรงหรือโดยอ้อม จะไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหาร

๕.๑.๒ รักษาความสะอาดของร่างกายอยู่เสมอ ไม่ไว้เล็บยาวและไม่ทาสีเล็บ

๕.๑.๓ ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน และภายหลังจากสัมผัสสิ่งที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน กรณีสวมถุงมือ ต้องล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนสวมถุงมือ

๕.๑.๔ กรณีสวมถุงมือที่สัมผัสอาหาร ถุงมือต้องอยู่ในสภาพสมบูรณ์สะอาด ถูกสุขลักษณะ ทำด้วยวัสดุที่สัมผัสอาหารได้โดยไม่เกิดการปนเปื้อนกับอาหาร

๕.๑.๕ สวมหมวกคลุมผม หรือผ้าคลุมผม ชูดหรือผ้ากันเปื้อน รองเท้าที่สะอาดขณะปฏิบัติงาน รวมทั้งสวมผ้าปิดปากตามความจำเป็น

๕.๑.๖ ไม่บริโภคอาหาร ไม่สูบบุหรี่ ในขณะที่ปฏิบัติงาน และไม่นำของใช้ส่วนตัวเข้าไปในบริเวณผลิต เช่น เครื่องประดับ นาฬิกา และไม่มีพฤติกรรมที่อาจทำให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหาร

๕.๑.๗ ผ่านการฝึกอบรมผู้ปฏิบัติงานแต่ละตำแหน่งอย่างเหมาะสมและมีหลักฐานการฝึกอบรมรวมทั้งปฏิบัติตามป้ายคำเตือนด้านสุขลักษณะอย่างเคร่งครัด

๕.๒ กำหนดข้อปฏิบัติสำหรับผู้ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตที่มีความจำเป็นต้องเข้าไปในบริเวณผลิต เพื่อป้องกันการปนเปื้อน

**แบบคำขออนุญาตรับรองมาตรฐานด้านสุขอนามัย  
สำหรับสถานประกอบการแปรรูปสัตว์น้ำ**

รหัสคำขอ .....

**ประเภทคำขอ**  ขอน้ำดื่มรับรอง (ขอใหม่)  ต่ออายุหนังสือรับรอง

๑. **ข้าพเจ้า** นาย/นาง/นางสาว/อื่น ๆ (ระบุ) .....

เลขประจำตัวประชาชน

ที่อยู่ติดต่อได้ เลขที่ ..... หมู่ที่ ..... ชื่อบ้าน/หมู่บ้าน .....

ถนน ..... ตรอก/ซอย ..... ตำบล/แขวง .....

อำเภอ/เขต ..... จังหวัด ..... รหัสไปรษณีย์ .....

หมายเลขโทรศัพท์ ..... โทรศัพท์เคลื่อนที่ .....

อีเมล.....

๒. **ขอรับหนังสือรับรอง** ในนามของ..... (ชื่อผู้ขออนุญาต)

สถานที่ผลิตชื่อ.....

ที่อยู่เลขที่..... ตรอก/ซอย..... ถนน..... หมู่ที่.....

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

๓. **ผลิตภัณฑ์อาหารที่ประสงค์จะขอรับการตรวจประเมิน ณ สถานประกอบการแปรรูปสัตว์น้ำ**

ผลิตภัณฑ์	กรรมวิธีการผลิตหลัก	ลักษณะหรือรูปแบบอาหาร

๔. ข้าพเจ้า  ยินยอม  ไม่ยินยอม ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขต่าง ๆ ที่กรมประมงกำหนด และที่จะมีการกำหนด และ/หรือ แก้ไขเพิ่มเติมในภายหลัง

๕. ข้าพเจ้า:  ยินดีให้เผยแพร่ข้อมูลเพิ่มเติม ดังนี้

ชื่อผู้ได้รับการรับรอง  ที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้  เบอร์โทรศัพท์/โทรสาร

ข้อมูลอื่น ๆ (ระบุ) .....

ไม่ยินดีให้เผยแพร่ข้อมูลเพิ่มเติม

๖. พร้อมคำขอนี้ได้แนบหรือแสดงเอกสารหรือหลักฐาน เพื่อประกอบการพิจารณาดังต่อไปนี้

- (๑) แสดงบัตรประจำตัวประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ยื่นคำขอ ในกรณีเป็นบุคคลธรรมดา
- (๒) แสดงหนังสือรับรองการจดทะเบียนบริษัทหรือห้างหุ้นส่วน ซึ่งมีอายุไม่เกิน ๙๐ วัน นับแต่วันที่ออกหนังสือรับรองพร้อมแนบสำเนาบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน กรรมการผู้จัดการ ผู้มีอำนาจลงนามผูกพันบริษัท หรือหุ้นส่วนผู้จัดการ แล้วแต่กรณี ในกรณีเป็นนิติบุคคล
- (๓) แสดงทะเบียนผู้ประกอบการ (ทบ.๒)
- (๔) แสดงหนังสือรับแจ้งการประกอบกิจการโรงงานตามกฎหมายว่าด้วยการประมง (กรณีโรงงาน)
- (๕) ในกรณีที่มอบอำนาจ ให้แนบหนังสือมอบอำนาจพร้อมแนบสำเนาบัตรประจำตัวประชาชน ผู้มอบอำนาจ และแสดงบัตรประจำตัวประชาชนของผู้รับมอบอำนาจ
- (๖) แสดงใบรับรองฉบับเดิม (กรณีต่ออายุ)
- (๗) แนบแผนที่แสดงที่ตั้งของสถานประกอบการแปรรูปสัตว์น้ำและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง
- (๘) แนบคู่มือการผลิต
- (๙) แนบบแบบแปลนสถานประกอบการแปรรูปสัตว์น้ำทั้งภายในและบริเวณโดยรอบที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร พร้อมอัตราส่วน

ข้าพเจ้าขอรับรองว่าข้อมูล เอกสารหรือหลักฐานที่จัดส่งให้กรมประมงเป็นความจริงและเป็นปัจจุบัน

ลงชื่อ .....ผู้ยื่นคำขอ  
( ..... )  
...../...../.....

สำหรับเจ้าหน้าที่ที่รับคำขอ: การตรวจสอบเอกสารประกอบคำขอ:

ถูกต้องและครบถ้วน

ข้อมูลในแบบคำขอ ไม่ถูกต้องหรือไม่ครบถ้วน กล่าวคือ

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

เอกสารหรือหลักฐานไม่ถูกต้องหรือไม่ครบถ้วน

กล่าวคือ.....

.....

โดยได้แจ้งให้ผู้ยื่นคำขอ ดำเนินการ

แก้ไขเพิ่มเติม ภายในวันที่ .....

จัดส่งเอกสารหรือหลักฐาน ภายในวันที่ .....

ลงชื่อ .....ผู้รับคำขอ

( ..... )

ตำแหน่ง.....

...../...../.....



## กรมประมง

หนังสือรับรองมาตรฐานด้านสุขอนามัยสำหรับสถานประกอบการแปรรูปสัตว์น้ำ  
หนังสือรับรองเลขที่.....

มอบให้แก่

.....(ชื่อ).....

ทะเบียนผู้ประกอบการ (ทบ.๒).....

(ที่ตั้งสถานประกอบการ).....

เพื่อแสดงว่าผ่านการรับรองด้านสุขอนามัย  
สำหรับสถานประกอบการแปรรูปสัตว์น้ำ ของกรมประมง  
ในขอบข่ายการผลิต.....

วันที่ออกหนังสือรับรอง.....

วันที่หมดอายุ.....

ตราประทับครุฑ

( ..... )

ตำแหน่ง.....