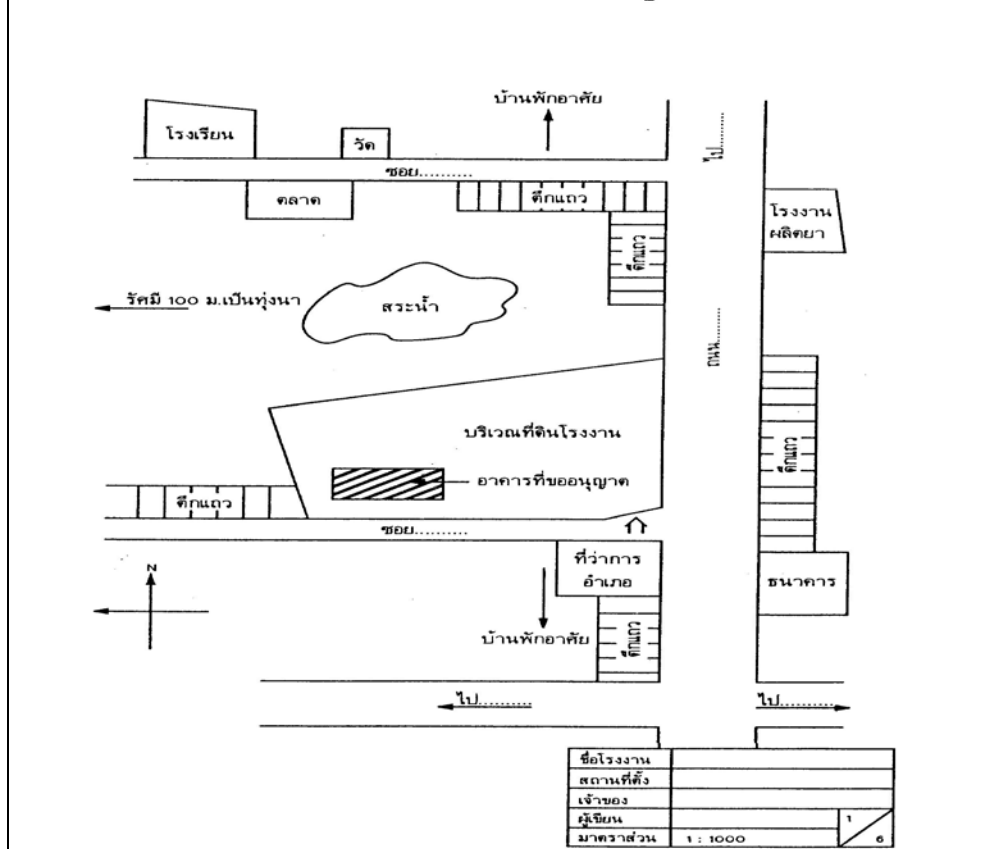


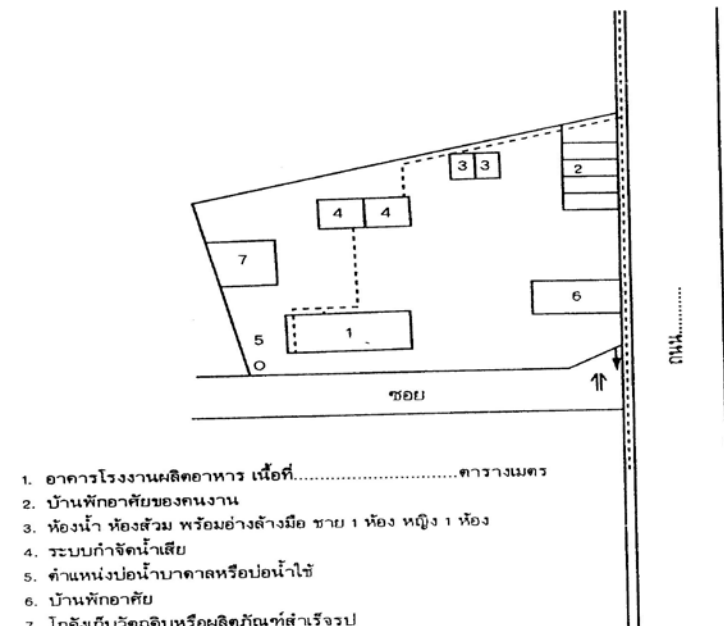
“ตัวอย่างการเขียนแบบแปลนแผนผังประกอบการขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร”

(กรุณาใช้กระดาษขนาด A4 หรือขนาดใหญ่กว่า เพื่อให้มองเห็นได้อย่างชัดเจน ให้ระบุชื่อโรงงานทุกหน้าพร้อมเซ็นชื่อกำกับ)

ตัวอย่างแผนที่สังเขปแสดงที่ตั้งโรงงานและสิ่งปลูกสร้างในบริเวณใกล้เคียง



ตัวอย่างแบบแปลนแผนผังแสดงสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณที่ดินของโรงงาน



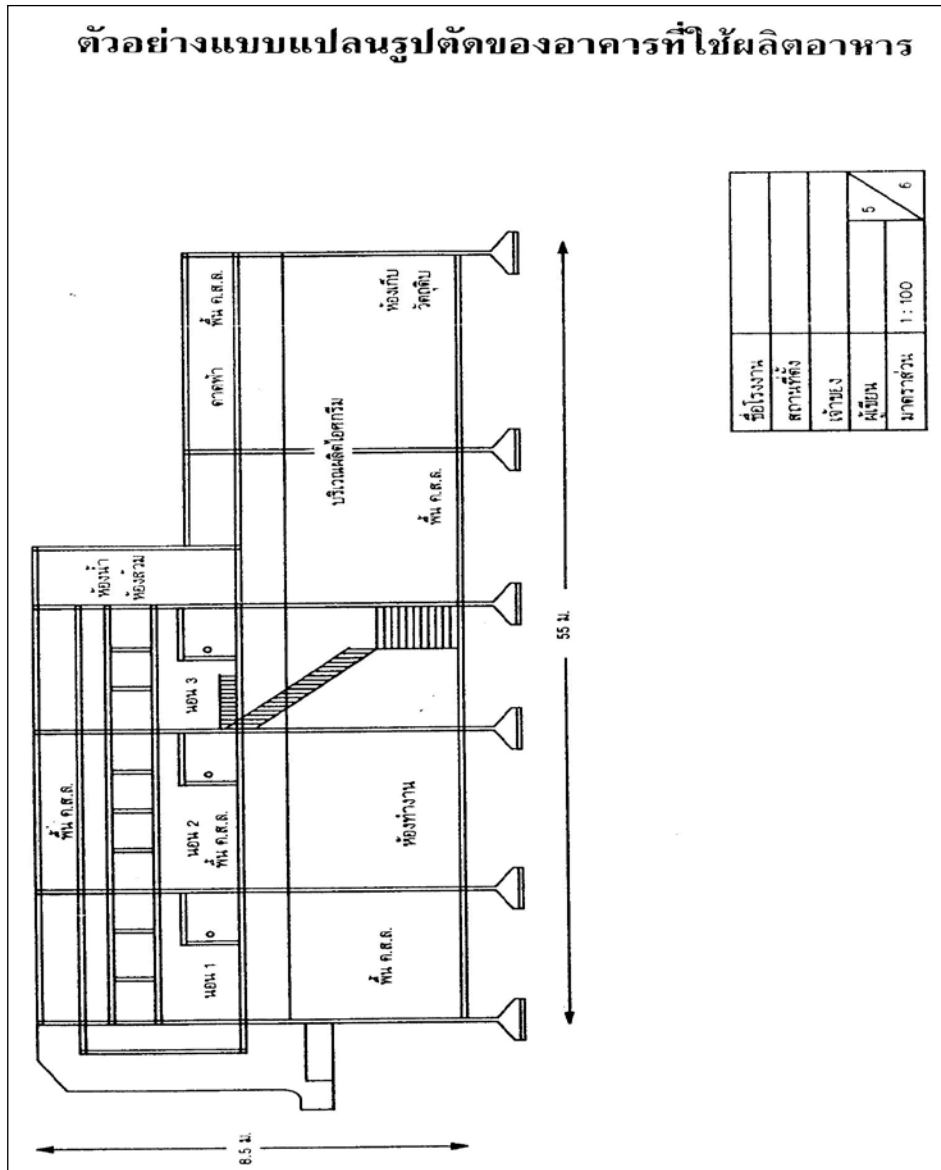
1. อาคารโรงงานผลิตอาหาร เนื้อที่.....ตารางเมตร
 2. บ้านพักอาศัยของพนักงาน
 3. ห้องน้ำ ห้องส้วม พร้อมอ่างล้างมือ ชาย 1 ห้อง หญิง 1 ห้อง
 4. ระบบกำจัดน้ำเสีย
 5. ตำแหน่งบ่อน้ำบาดาลหรือบ่อน้ำใช้
 6. บ้านพักอาศัย
 7. โถงเก็บวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป
- ทางระบายน้ำภายใน
- ===== ทางระบายน้ำสาธารณะ

หมายเหตุ

1. การเขียนแผนที่ตั้งโรงงานให้ระบุสถานที่ใกล้เคียงพร้อมระยะทางเป็นกิโลเมตร จากจุดสังเกตหลักๆ (สี่แยกหรือถนนเส้นตัด) เพื่อให้เจ้าหน้าที่เดินทางไปได้
2. การเขียนแผนผังภายในสถานที่ผลิต กรณีไม่เข้าข่ายโรงงานให้วาดภาพแบบย่อส่วนลงในกระดาษ โดยระบุมาตราส่วนตามจริง เช่น 0.5 ซม. ต่อ 1 เมตร พร้อมระบุห้องหรือบริเวณต่างๆ ดังนี้ 1) จุดล้าง 2) จุดเก็บวัตถุดิบ ภาชนะบรรจุ 3) จุดปรุงผสม 4) จุดบรรจุ 5) จุดเก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป 6) ห้องน้ำ 7) อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง
3. ลงรายละเอียดประตู หน้าต่าง จุดวางตู้ โต๊ะ เครื่องมือ เครื่องใช้ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารทุกชนิดในแผนผังภายในสถานที่ผลิตด้วย

“ตัวอย่างการเขียนแบบแปลนของอาคารผลิตอาหาร”

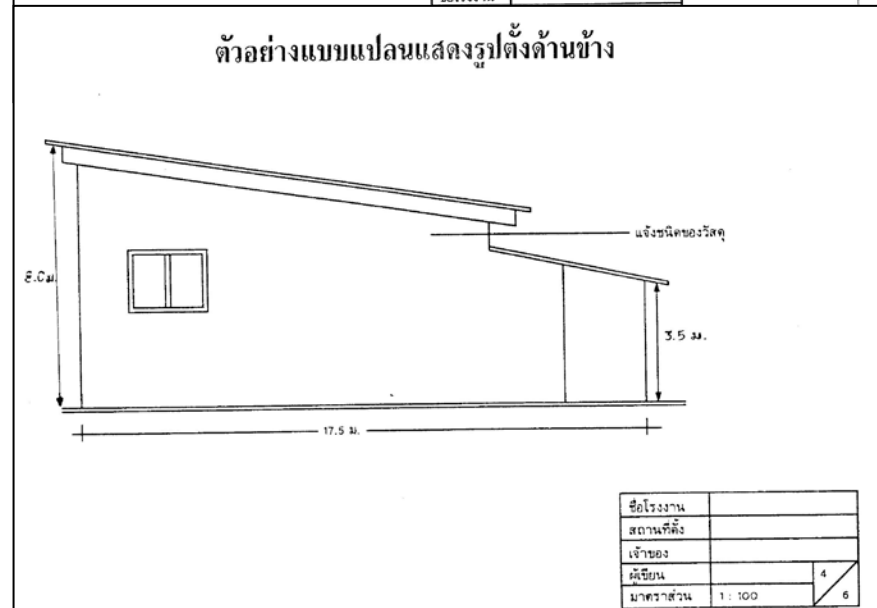
ตัวอย่างแบบแปลนรูปตัดของอาคารที่ใช้ผลิตอาหาร



ตัวอย่างแบบแปลนแสดงรูปตัดด้านหน้า

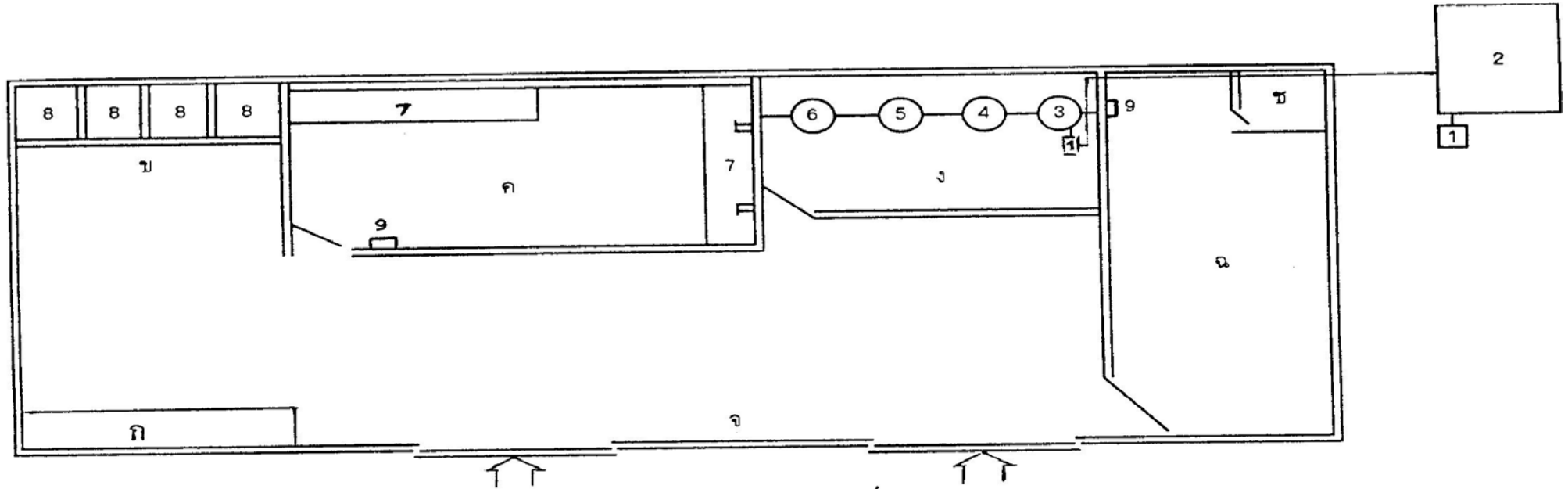


ตัวอย่างแบบแปลนแสดงรูปตัดด้านข้าง



“ตัวอย่างการเขียนแบบแปลนแผนผังประกอบการขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร”

ตัวอย่างแบบแปลนการแบ่งกันห้องบริเวณผลิตรวมทั้งการติดตั้งเครื่องจักร
ของการผลิตน้ำบริโภค



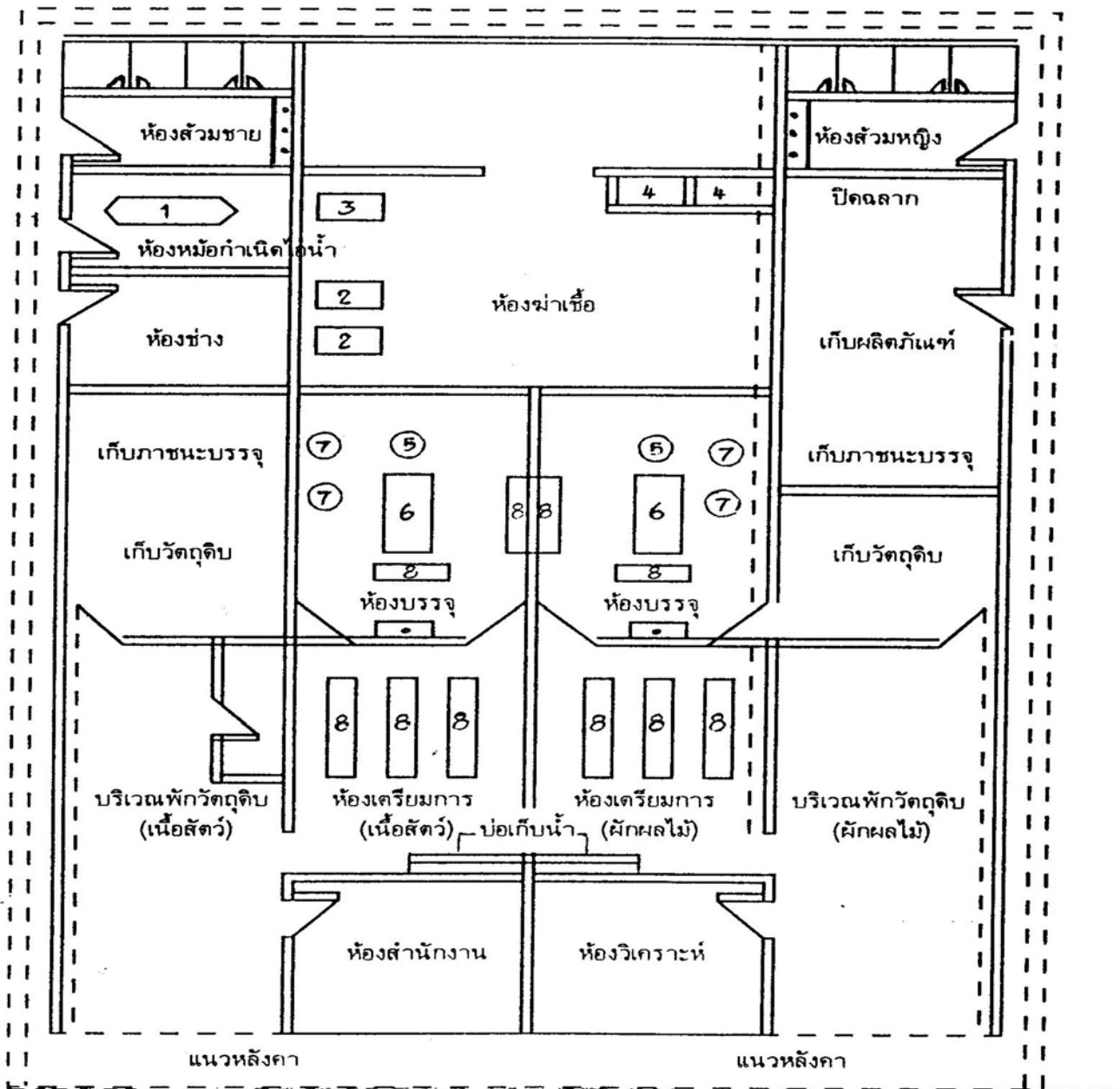
- ก. บริเวณพักขวดก่อนล้าง
ข. บริเวณล้างขวด
ค. ห้องบรรจุน้ำบริโภค
ง. ห้องปรับคุณภาพน้ำ
จ. บริเวณเก็บผลิตภัณฑ์
ฉ. สำนักงาน
ช. ห้องส้วม

1. เครื่องสูบน้ำมอเตอร์.....แรงม้า
2. ถังพักน้ำดิบ
3. ถังผสมคลอรีนอัตราส่วน
4. ถัง resin (เครื่องปรับน้ำอ่อน)
5. ถังดูดกลืน และสี (กรวด, ทราย, หิน, ถ่าน)
6. เครื่องกรองเชื้อจุลินทรีย์อย่างละเอียด
7. โตะหรือแท่นบรรจุน้ำสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร บุด้วยวัสดุไม่เป็นสนิม ทำความสะอาดง่าย พร้อมอุปกรณ์บรรจุและปิดฝาขวด
8. บ่อล้างขวด จำนวน 4 บ่อ พร้อมมอเตอร์... แรงม้า
9. อ่างล้างมือ

ชื่อโรงงาน	
สถานที่ตั้ง	
เจ้าของ	
ผู้เขียน	6
มาตราส่วน	1 : 100

“ตัวอย่างการเขียนแบบแปลนแผนผังประกอบการขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร”

ตัวอย่างแบบแปลนการจัดสถานที่ผลิตอาหารกระป๋อง (ประเภทเนื้อสัตว์และผักผลไม้)



ที่	รายการเครื่องจักร	จำนวน	แรงม้า	ชื่อโรงงาน
1	หม้อกึ่งน้ำร้อน	1	250
2	หม้อฆ่าเชื้อภายใต้ความดัน	2	-
3	หม้อฆ่าเชื้อธรรมดา	1	-
4	บ่อน้ำเย็น	2	-
5	เครื่องปอกผิว	2	4
6	เครื่องไล่อากาศ (ใช้มอเตอร์สามเฟส 3 ทน)	2	4
7	หม้อต้มไอไอน้ำ (ต้มซอสหรือน้ำเชื่อม)	4	-
8	โต๊ะเตรียมการบุห้วยสเตนเลส	10	-
				มาตราส่วน 1:100