

**แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่อง  
คำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร**

**กรณี** 2.1 ขออนุญาตผลิตอาหาร (ขอใหม่) 2.2 ขออนุญาตผลิตอาหารเพิ่มประเภท 2.3 ย้ายสถานที่ผลิต และที่เก็บอาหาร  
2.4 เพิ่ม-ลด สถานที่ผลิตอาหาร, เปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผังและรายการเครื่องจักร 2.5 ยกเลิกกลุ่มประเภทอาหาร ในกรณีที่มีผลกระทบกับการเปลี่ยนแปลงแบบ  
แปลนแผนผังและรายการเครื่องจักร  
(ตามวัตถุประสงค์ที่ขอรับการตรวจประเมินในข้อ 2)  
\*\*\*\*\*เตรียมเอกสารนี้ และใบรับคำขอ แนบมาพร้อมการแก้ไขข้อบกพร่อง (ถ้ามี) ในครั้งต่อไป\*\*\*\*\*

**สำหรับผู้ประกอบการ**

**ขั้นตอนที่ 1** ตรวจสอบสถานที่ตั้งของสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร

- ตั้งอยู่ในเขตพื้นที่ อ.เมือง จ.ขอนแก่น
- ตั้งอยู่นอกเขตพื้นที่ อ.เมือง จ.ขอนแก่น โปรดระบุอำเภอ.....

**ขั้นตอนที่ 2** กรอกรายละเอียดข้อมูลเบื้องต้น

ชื่อ-สกุล(ผู้ยื่นคำขอ/ผู้รับมอบอำนาจ)..... โทรศัพท์..... อีเมล.....

ชื่อสถานที่ผลิต..... เลขที่ใบอนุญาตผลิต/สถานที่ผลิต.....

**ผู้ยื่นคำขอตรวจสอบ**

**เจ้าหน้าที่ตรวจสอบ**

**ขั้นตอนที่ 3** ผู้ยื่นคำขอ ต้องจัดเรียงเอกสารตามบัญชีรายการเอกสารข้างล่างนี้\*\*\*โดยจัดทำทั้งหมด 2 ชุดและ  
ตรวจสอบตนเองโดยทำเครื่องหมาย  
(/) กรณีครบถ้วนตามข้อกำหนด (x) กรณีไม่ครบถ้วน (-) กรณีไม่จำเป็นต้องมี

เจ้าหน้าที่ตรวจสอบเอกสาร โดยทำ  
เครื่องหมาย  
(/) กรณีครบถ้วนตามข้อกำหนด  
(x) กรณีไม่ครบถ้วน (-) กรณีไม่จำเป็นต้อง  
มี

**รายละเอียดการตรวจสอบ**

**ตรวจสอบ  
ตนเอง**

**ตรวจสอบ  
เอกสาร**

**ข้อบกพร่อง**

**1. แบบคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิต และเก็บอาหาร**

- กรอกรายละเอียดและลงลายมือชื่อ โดยผู้ดำเนินการ หรือกรรมการผู้มีอำนาจผูกพันของนิติบุคคล อาจต้องประทับตราสำคัญของบริษัทด้วยในกรณีที่ระบุไว้ในหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล

**2. สำเนาบัตรประชาชน ของผู้ดำเนินการ**

**3. สำเนาทะเบียนบ้าน ของผู้ดำเนินการ**

**4. (และสำหรับบุคคลต่างตัว) สำเนาหนังสือเดินทาง และสำเนาหนังสืออนุญาตให้ทำงานในประเทศไทย**

**4. กรณีบุคคลธรรมดา**

- สำเนาใบทะเบียนการค้า หรือใบทะเบียนพาณิชย์

**5. กรณีนิติบุคคล**

- สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล (มีครบทุกหน้า และคัดลอกสำเนาจากกระทรวงพาณิชย์ไว้ไม่เกิน 6 เดือน)

- สำเนาหนังสือบัญชีรายชื่อผู้ถือหุ้น(บอจ.5) (มีครบทุกหน้า และคัดลอกสำเนาจากกระทรวงพาณิชย์ไว้ไม่เกิน 6 เดือน) (กรณีที่มีจำนวนหุ้นต่างชาติของบริษัทตั้งแต่ร้อยละ 50 ขึ้นไป ต้องยื่นหนังสือรับรองการประกอบธุรกิจนิติบุคคลต่างตัวจากกระทรวงพาณิชย์ว่าไม่ขัด พ.ร.บ.การประกอบธุรกิจคนต่างตัว พ.ศ.2542 เพิ่มเติมด้วย)

- หนังสือมอบอำนาจแต่งตั้งผู้ดำเนินการ ติดอากรแสตมป์ 30 บาทต่อผู้ดำเนินการ 1 คน

- สำเนาบัตรประชาชนของกรรมการผู้มีอำนาจลงนามของนิติบุคคลที่ลงนามในหนังสือมอบอำนาจแต่งตั้งฯ(กรณีเป็นบุคคลต่างตัวต้องยื่นสำเนาหนังสือเดินทาง)

**5.1 กรณีเป็นวิสาหกิจชุมชน/กองทุนหมู่บ้าน ต้องแนบเอกสาร**

- หนังสือรับรองวิสาหกิจชุมชน/กองทุนหมู่บ้าน

- รายงานการประชุมกลุ่มของวิสาหกิจชุมชน/กองทุนหมู่บ้าน ประกอบด้วยเนื้อหา ดังนี้

- 1) รายชื่อสมาชิกวิสาหกิจชุมชน/กองทุนหมู่บ้าน
- 2) วาระ เรื่อง การจัดตั้งสถานที่ผลิตอาหาร
- 3) วาระ เรื่อง การแต่งตั้งผู้ดำเนินการในใบอนุญาตผลิตอาหาร (ประธานกลุ่ม)

**6. เอกสารที่เกี่ยวข้องของสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บ**

- สำเนาทะเบียนบ้านของสถานที่ผลิต และสถานที่เก็บอาหาร

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| - หนังสือยินยอมให้ใช้สถานที่ (ฉบับจริง) หรือ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน และสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ให้เช่า (กรณีผู้ยินยอมให้ใช้สถานที่ หรือผู้ให้เช่าเป็นบุคคลธรรมดา) หรือแนบหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล (กรณีผู้ยินยอมให้ใช้สถานที่ หรือผู้ให้เช่า เป็น นิติบุคคล) |  |  |  |
| - สำเนาทะเบียนบ้านของสำนักงานใหญ่ (ถ้ามี)  |  |  |  |
| - ใบอนุญาตประกอบกิจการโรงงาน (เฉพาะกรณีสถานประกอบการเข้าข่ายโรงงาน คือ มีแรงม้ารวมตั้งแต่ 50 แรงม้าขึ้นไป)   |  |  |  |

\* หมายเหตุ เอกสารที่เป็นสำเนาทั้งหมด ต้องลงลายมือชื่อรับรองสำเนา โดยผู้ดำเนินการ หรือผู้มีอำนาจลงนาม

| ผู้ยื่นคำขอตรวจสอบ  | เจ้าหน้าที่ตรวจสอบ |               |            |
|---|--------------------|---------------|------------|
| รายละเอียดการตรวจสอบ  | ตรวจสอบตนเอง       | ตรวจสอบเอกสาร | ข้อบกพร่อง |
| <p><b>7. แผนที่ แผนผัง แบบแปลน ดังต่อไปนี้</b></p> <p>*ระบุชื่อสถานที่ และที่ตั้งทุกแผ่น</p> <p>*ลงลายมือชื่อทุกแผ่น โดยผู้ดำเนินการ หรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคล หรือผู้รับมอบอำนาจทั่วไปที่มีอำนาจ</p> <p>- แผนที่ตั้งโรงงาน โดยแสดงสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ใกล้เคียง</p> <p>- แผนผังสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณที่ดินของโรงงาน รวมทั้งระบบกำจัดน้ำเสีย และบ่อบาดาล(ถ้ามี)</p> <p>- แบบแปลนที่ถูกต้องตามมาตรฐาน ของแผนผังของอาคารผลิตอาหาร และสถานที่เก็บอาหาร และระบุนิคมของวัสดุที่ใช้ในส่วนของฝาผนัง พื้น ประตู หน้าต่าง และหลังคา โดยจัดเตรียมดังนี้(ทำเครื่องหมายใน <input type="checkbox"/>)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> รูปด้านหน้า แสดงระยะมาตราส่วนให้ถูกต้อง</li> <li><input type="checkbox"/> รูปด้านข้าง แสดงระยะมาตราส่วนให้ถูกต้อง</li> <li><input type="checkbox"/> รูปตัดซึ่งมีการแสดงจุดประสงค์การใช้ห้อง หรือบริเวณ แจ้งบริเวณบันได หรือลิฟท์(กรณีอาคารชั้นเดียวไม่ใช้รูปตัด) แสดงระยะมาตราส่วนให้ถูกต้อง</li> <li><input type="checkbox"/> แปลนพื้นที่ทุกชั้น โดยระยะมาตราส่วนให้ถูกต้อง <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> แสดงสัญลักษณ์ เช่น ผนัง บริเวณ ประตู เป็นต้น</li> <li><input type="checkbox"/> แสดงตำแหน่งการวางเครื่องจักร อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตที่ตรงกับบัญชีรายการเครื่องจักร</li> <li><input type="checkbox"/> แบบแปลนเป็นไปตามสายงานการผลิต โดยแสดงการแบ่งกันห้องหรือบริเวณ ดังนี้ <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> บริเวณเก็บวัตถุดิบ เตรียมวัตถุดิบ</li> <li><input type="checkbox"/> บริเวณปรุงผสม</li> <li><input type="checkbox"/> บริเวณฆ่าเชื้อ หรือให้ความเย็น หรืออื่นๆ</li> <li><input type="checkbox"/> บริเวณปิดฉลาก</li> <li><input type="checkbox"/> บริเวณเก็บผลิตภัณฑ์</li> <li><input type="checkbox"/> บริเวณเก็บภาชนะบรรจุ</li> <li><input type="checkbox"/> บริเวณบริเวณล้างทำความสะอาดอุปกรณ์/ภาชนะ</li> <li><input type="checkbox"/> บริเวณเก็บอุปกรณ์/ภาชนะ ก่อนและหลังใช้</li> <li><input type="checkbox"/> ห้อง หรือตู้สำหรับเก็บสารเคมี หรือวัตถุมีพิษ</li> <li><input type="checkbox"/> แสดงตำแหน่งอ่างล้างมือ</li> <li><input type="checkbox"/> ท่อ หรือทางระบายน้ำ</li> <li><input type="checkbox"/> ตำแหน่งบันได หรือลิฟท์ (ถ้ามี)</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> แสดงตำแหน่งห้องส้วม อ่างล้างมือ ที่เหมาะสม</li> <li><input type="checkbox"/> บริเวณอื่นๆ เช่น ที่กักกัน ถังหรือบ่อเก็บน้ำ</li> </ul> </li> </ul> |                    |               |            |
| <p><b>8. ภาพถ่ายสถานที่ และเก็บอาหาร ให้เห็นภายใน และภายนอกอาคารผลิต เป็นไปตามลำดับสายงานการผลิต ตั้งแต่รับวัตถุดิบ จนถึงจัดเก็บผลิตภัณฑ์</b></p>   |                    |               |            |
| <p><b>9. รายละเอียด อื่นๆ ดังต่อไปนี้</b></p> <p>- รายการเครื่องจักร เครื่องใช้ไฟฟ้า อุปกรณ์ผลิตทุกชนิด รวมทั้งการใช้เชื้อเพลิง หรือแก๊ส โดยให้แสดงแรงม้าแต่ละรายการ และแรงม้ารวม</p> <p>- กระบวนการผลิตอาหารแต่ละชนิด โดยละเอียด ทั้งเวลา อุณหภูมิที่ใช้ และทำเป็นแผนภูมิกรรมวิธีการผลิตที่สอดคล้องกับเครื่องจักรและแปลนที่ให้ไว้</p> <p>- ที่มาของน้ำ, น้ำแข็ง และไอน้ำ ที่ใช้ (ทั้งสัมผัสและไม่สัมผัสอาหาร)</p> <p>- ถ่ายรูปของน้ำ และน้ำแข็งที่ใช้ หรือระบุเลขสารบบอาหาร หรือกรณีที่มีการกรองน้ำใช้เองให้มีผลวิเคราะห์จากแลปที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน</p>   |                    |               |            |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| - สูตรส่วนประกอบของอาหาร เป็นร้อยละของน้ำหนัก และแสดงที่มาของวัตถุดิบทุกรายการ เช่น เลขสารบบอาหาร หรือ COA หรืออื่นๆ |  |  |  |
| - ผลิตภัณฑ์อาหารที่จะผลิต  |  |  |  |
| - ชนิดภาชนะบรรจุ (ชนิด ขนาด สี) แฉงชนิดและสีของฝา (ถ้ามี)  |  |  |  |
| - วิธีการบริโภคและวิธีการใช้   |  |  |  |
| - ปริมาณการผลิตอาหารแต่ละชนิด ต่อวัน, สัปดาห์ หรือเดือน แล้วแต่กรณี  |  |  |  |

\* หมายเหตุ เอกสารที่เป็นสำเนาทั้งหมด ต้องลงลายมือชื่อรับรองสำเนา โดยผู้ดำเนินการ หรือผู้มีอำนาจลงนาม

| ผู้ยื่นคำขอตรวจสอบ   | เจ้าหน้าที่ตรวจสอบ |               |            |
|--|--------------------|---------------|------------|
|  | ตรวจสอบตนเอง       | ตรวจสอบเอกสาร | ข้อบกพร่อง |
| รายละเอียดการตรวจสอบ   |                    |               |            |
| - วิธีการกำจัดขยะมูลฝอย (ความถี่)  |                    |               |            |
| - จำนวนคนงานชาย-หญิง ถ่ายรูปการแต่งกายที่ถูกต้อง)  |                    |               |            |
| - จำนวนห้องน้ำ, จำนวนอ่างล้างมือหน้าหรือในห้องส้วม   |                    |               |            |
| <b>10. หนังสือมอบอำนาจทั่วไป (ฉบับจริง) กรณีผู้ดำเนินการไม่ได้มาด้วยตัวเอง จำนวน 1 ฉบับ</b>  |                    |               |            |
| - ระบุอำนาจให้ชัดเจน   |                    |               |            |
| - กรณีผู้ดำเนินการเป็นนิติบุคคล การมอบอำนาจทั่วไปต้องเป็นไปตามเงื่อนไขของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต อาจต้องประทับตราสำคัญของบริษัทด้วยในกรณีที่ระบุไว้ในหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล     |                    |               |            |
| <b>11. แสดงตัวอย่างฉลากผลิตภัณฑ์พร้อมคำรับรอง ให้ครบถ้วนตามเกณฑ์ ดังนี้</b>  |                    |               |            |
| - ชื่ออาหาร  |                    |               |            |
| - เลขสารบบอาหาร  |                    |               |            |
| - ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต หรือผู้แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย  |                    |               |            |
| - น้ำหนักสุทธิ แสดงเป็นระบบเมตริก เช่น กรัม กิโลกรัม   |                    |               |            |
| - ส่วนประกอบที่สำคัญ แฉงเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ โดยแสดงจากปริมาณมากไปหาน้อย  |                    |               |            |
| กรณีที่เป็นอาหารที่ต้องเจือจางหรือทำละลายก่อนบริโภค ให้แสดง ส่วนประกอบที่สำคัญของอาหารเมื่อเจือจางหรือทำละลายตามวิธีปรุงเมื่อรับประทานตามที่ฉฉงไว้ในฉลาก                                 |                    |               |            |
| - วันเดือนปีที่ผลิต และ วันหมดอายุ   |                    |               |            |
| <b>*สำหรับกรณีอาหารประเภทอื่นๆเพิ่มเติม *</b>  |                    |               |            |
| รายละเอียดการตรวจสอบ   | ตรวจสอบตนเอง       | ตรวจสอบเอกสาร | ข้อบกพร่อง |
| <b>12. น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท</b>   |                    |               |            |
| - สำเนาผลวิเคราะห์น้ำดิบ จากศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ หรือจากห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน (หมายเหตุ ถ้าใช้น้ำประปา ให้ส่งตัวอย่างน้ำประปาที่เปิด ณ สถานที่ผลิตไปตรวจวิเคราะห์) |                    |               |            |
| กรณีใช้น้ำบาดาล ต้องแนบ  |                    |               |            |
| - สำเนา ใบอนุญาตเจาะน้ำบาดาล   |                    |               |            |
| - สำเนาใบอนุญาตใช้น้ำบาดาล   |                    |               |            |
| - สำเนาผลวิเคราะห์น้ำที่ผ่านเครื่องกรองแล้ว จากศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ หรือจากห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน   |                    |               |            |
| <b>*สำหรับกรณีอาหารประเภทอื่นๆเพิ่มเติม * (ต่อ)</b>  |                    |               |            |
| รายละเอียดการตรวจสอบ   | ตรวจสอบตนเอง       | ตรวจสอบเอกสาร | ข้อบกพร่อง |
| <b>13. คัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดบางชนิด</b>  |                    |               |            |
| - หลักฐานแสดงว่าแหล่งเพาะปลูกมีระบบควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูกที่ปลอดภัย  |                    |               |            |
| - ทะเบียนเกษตรกร   |                    |               |            |
| - ทะเบียนผู้รวบรวม หรือผู้จัดจำหน่ายและผลไม้สด(ถ้ามี)  |                    |               |            |
| <b>14. นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน โดยวิธีพาสเจอร์ไรส์</b>  |                    |               |            |
| - หลักฐานแสดงผู้ควบคุมการผลิต (หลักสูตรที่ผ่านการอบรม, สำเนาบัตรประชาชน, สำเนาทะเบียนบ้าน)   |                    |               |            |
| - สำเนาผลวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ (นมพาสเจอร์ไรส์)   |                    |               |            |
| - สำเนาผลวิเคราะห์น้ำที่สัมผัสกับอาหาร   |                    |               |            |
| - กระบวนการ CIP ระบุสารเคมีที่ใช้, ใบ COA สารเคมี  |                    |               |            |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| - ชนิดภาชนะบรรจุ , ใบ COA ภาชนะบรรจุ   |  |  |  |
| <b>15. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (อาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ)</b>  |  |  |  |
| - เอกสารวิชาการศึกษาการทดสอบการกระจายความร้อนในเครื่องฆ่าเชื้อ   |  |  |  |
| - เอกสารวิชาการศึกษาอัตราการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์อาหารแต่ละชนิด แต่ละขนาดบรรจุ เพื่อกำหนดอุณหภูมิ และเวลาในการฆ่าเชื้อ |  |  |  |
| - การกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน  |  |  |  |
| - หลักฐานแสดงผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน   |  |  |  |
| - หลักฐานการฝึกอบรมหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิต  |  |  |  |
| <b>16. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (อาหารปรับสภาพกรด)</b>  |  |  |  |
| - เอกสารวิชาการศึกษาอุณหภูมิและเวลาที่เหมาะสมในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด   |  |  |  |
| - เอกสารแสดงรายละเอียดอุปกรณ์และวิธีการในการปรับค่าความเป็นกรด-ด่าง  |  |  |  |
| - หลักฐานแสดงผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน   |  |  |  |
| - หลักฐานการฝึกอบรมหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิต  |  |  |  |

\* **หมายเหตุ** เอกสารที่เป็นสำเนาทั้งหมด ต้องลงลายมือชื่อรับรองสำเนา โดยผู้ดำเนินกิจการ หรือผู้มีอำนาจลงนาม

**ครั้งที่ 1**

**สำหรับผู้ประกอบการ**

ลงชื่อ.....(ผู้ยื่นคำขอ/ผู้รับมอบอำนาจ)  
(.....)  
วันที่.....

ข้าพเจ้ารับทราบข้อบกพร่อง และจะแก้ไขข้อบกพร่อง และจำแก้ไขให้แล้วเสร็จภายใน 10 วันทำการ นับแต่วันถัดจากวันที่รับคำขอ(ถ้ามี)

ลงชื่อ.....(ผู้ยื่นคำขอ/ผู้รับมอบอำนาจ)  
(.....)  
วันที่.....

**สำหรับเจ้าหน้าที่**

รับคำขอ เพราะเอกสารครบถ้วน

รับคำขอ แต่มีเงื่อนไข เพราะเอกสารไม่ครบถ้วน พบข้อบกพร่องตามที่ระบุข้างต้น ต้องแก้ไขให้แล้วเสร็จภายใน 10 วันทำการ นับแต่วันถัดจากวันที่รับคำขอ หากพ้นกำหนดจะยกเลิก และส่งคืนคำขอต่อไป (ให้ผู้ยื่นคำขอ ลงนามรับทราบและรับสำเนานับทันที)

ลงชื่อเจ้าหน้าที่ตรวจสอบเบื้องต้น.....  
วันที่.....

ลงชื่อพนักงานเจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา.....  
วันที่.....

**ครั้งที่ 2 (กรณีที่มีการแก้ไขข้อบกพร่อง)**

**สำหรับผู้ประกอบการ**

ข้าพเจ้าได้ยื่นเอกสารการแก้ไขข้อบกพร่องไว้จำนวน.....รายการ ตามที่ระบุในบันทึกข้อบกพร่องแล้ว

ลงชื่อ.....(ผู้ยื่นคำขอ/ผู้รับมอบอำนาจ)  
(.....)  
วันที่.....

**สำหรับเจ้าหน้าที่**

แก้ไขข้อบกพร่องครบถ้วน

ลงชื่อเจ้าหน้าที่เจ้าของเรื่อง.....  
วันที่.....

**กรณีรับคืนคำขอ**

\*ท่านมีสิทธิ์ยื่นคำขอใหม่ โดยจัดเตรียมเอกสารให้ครบถ้วน และสอดคล้อง เป็นไปตามกฎหมาย หรือจะอุทธรณ์การคืนคำขอครั้งนี้ก็ได้ ขอให้ยื่นคำอุทธรณ์เป็นหนังสือต่อเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาได้ภายใน 15 วันทำการ นับจากวันที่รับแจ้ง\*

**สำหรับผู้ประกอบการ**

ลงชื่อ.....(ผู้ยื่นคำขอ/ผู้รับมอบอำนาจ)  
(.....)  
วันที่.....

**สำหรับเจ้าหน้าที่**

ขอส่งคืนคำขอและเอกสารประกอบทั้งหมดเนื่องจาก

ไม่มาแก้ไขข้อบกพร่องในระยะเวลาที่กำหนด

การแก้ไขข้อบกพร่องไม่ครบถ้วน

ลงชื่อพนักงานเจ้าหน้าที่.....วันที่.....