

การยื่นขออนุญาตผลิตอาหาร

การขออนุญาตผลิตอาหารประกอบด้วย ๒ ขั้นตอน ได้แก่

๑. การขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร (ได้รับเลขประจำสถานที่)
๒. การขออนุญาตผลิตภัณฑอาหาร (ได้รับเลขสารบบอาหาร)

เอกสารยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร

ที่	สถานที่ผลิตเข้าข่ายโรงงาน (คนงาน \geq ๕๐ คน หรือ เครื่องจักร \geq ๕๐ แรงม้า)	สถานที่ผลิตไม่เข้าข่ายโรงงาน (คนงาน $<$ ๕๐ คน หรือ เครื่องจักร $<$ ๕๐ แรงม้า)	มี
เอกสารคำขอ			
๑	คำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร (แบบ อ.๑) ๑ ฉบับ	คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สป.๑) ๑ ฉบับ	
๒	คำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร		
๓	คำขอเปิดสิทธิ์เข้าใช้ระบบ E-Submission		
เอกสารของสถานที่			
๔	สำเนาทะเบียนบ้านสถานที่ผลิตอาหาร		
๕	สำเนาใบอนุญาตประกอบกิจการโรงงาน	-	
๖	สัญญาเช่าสถานที่/หนังสือยินยอมให้ใช้สถานที่ + สำเนาทะเบียนบ้านและบัตรประชาชนผู้ให้เช่า/ยินยอมให้ใช้สถานที่ (กรณีเช่าสถานที่ผลิตอาหาร)		
๗	แผนที่ตั้งสถานที่ผลิตอาหาร		
๘	แบบแปลนแผนผังภายในอาคารผลิตอาหาร		
๙	แบบแสดงรายการเครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต, จำนวนคนงาน, จำนวนห้องน้ำ		
๑๐	ภาพถ่ายสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร		
๑๑	รายละเอียดอื่นๆ ๓.๑ กรรมวิธีการผลิต ๓.๒ น้ำที่ใช้ในการผลิตและหลักฐานคุณภาพน้ำดังกล่าว ๓.๓ ชนิดของวัตถุดิบ และรายละเอียดของวัตถุดิบอาหาร, สีสผสมอาหาร, วัตถุกันเสีย (ถ้าใช้) ๓.๔ ชนิดและขนาดของภาชนะบรรจุ ๓.๕ กรรมวิธีล้างเครื่องจักร ภาชนะบรรจุ และอุปกรณ์การผลิต ๓.๖ วิธีการกำจัดขยะมูลฝอย ๓.๗ วิธีการกักน้ำเสีย-น้ำทิ้ง ๓.๘ ปริมาณการผลิตต่อวัน		
เอกสารของผู้ขออนุญาต			
๑๒	บุคคลธรรมดา : สำเนาใบทะเบียนการค้า/ใบทะเบียนพาณิชย์ นิติบุคคล : สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคลที่แจ้งวัตถุประสงค์และผู้มีอำนาจลงชื่อแทนนิติบุคคลผู้ขออนุญาต (เอกสารที่ออกให้ไม่เกิน ๖ เดือนนับถึงวันที่ยื่นคำขออนุญาตผลิตอาหาร)		
๑๓	สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ขออนุญาต/สำเนาทะเบียนบ้านที่ตั้งนิติบุคคล(สำนักงานใหญ่)		
๑๔	สำเนาบัตรประชาชนของผู้ขออนุญาต *กรณีผู้ขออนุญาตเป็นคนต่างด้าวต้องยื่นหนังสืออนุญาตให้ทำงานในประเทศไทยซึ่งออกให้โดยกระทรวงแรงงานหรือผู้ว่าราชการจังหวัด)		
เอกสารของผู้ดำเนินการ			
๑๕	นิติบุคคล : หนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินการของนิติบุคคล (ติดอากรแสตมป์ ๓๐ บาทและประทับตราบริษัท)		
๑๖	สำเนาบัตรประชาชนของผู้ดำเนินการ		
๑๗	สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ดำเนินการ		
เอกสารมอบอำนาจให้มายื่นเอกสาร (กรณีผู้ดำเนินการไม่มายื่นด้วยตนเอง)			
๑๗	หนังสือมอบอำนาจจากผู้ดำเนินการ ให้ผู้รับมอบอำนาจมายื่นเอกสารแทน (ติดอากรแสตมป์ ๓๐ บาท)		
๑๘	สำเนาบัตรประชาชนของผู้รับมอบอำนาจ		
๑๙	สำเนาทะเบียนบ้านของผู้รับมอบอำนาจ		
*เอกสารที่เป็นสำเนาให้รับรองสำเนาถูกต้องพร้อมลายเซ็นทุกฉบับ			
ลงชื่อ.....	ผู้ยื่นเอกสาร	วันที่.....	
ลงชื่อ.....	ผู้ตรวจสอบเอกสาร	วันที่.....	

เลขรับที่..... วันที่..... (สำหรับเจ้าหน้าที่เก็บค่าธรรมเนียม)
--

คำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร

เขียนที่

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

๑. ข้าพเจ้า..... อายุ..... ปี สัญชาติ.....
 บัตรประจำตัวประชาชน เลขที่..... ออกให้ ณ..... อยู่เลขที่.....
 ตรอก/ซอย..... ถนน..... หมู่ที่..... ตำบล/แขวง.....
 อำเภอ/เขต..... จังหวัด..... โทรศัพท์.....

๒. ขอรับใบอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร ในนามของ.....
 (ชื่อผู้ขออนุญาต)

โดยมี..... เป็นผู้ดำเนินการ ณ สถานที่ผลิตชื่อ.....
 อยู่เลขที่..... ตรอก/ซอย..... ถนน..... หมู่ที่.....
 ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต..... จังหวัด.....
 โทรศัพท์..... และมีสถานที่เก็บอาหารอยู่เลขที่..... ตรอก/ซอย.....
 ถนน..... หมู่ที่..... ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต.....
 จังหวัด..... โทรศัพท์.....

๓. เพื่อผลิตอาหาร.....

๔. พร้อมกับคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานต่าง ๆ มาด้วย คือ
- (๑) รายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิตอาหาร จำนวน ๒ ชุด
 - (๒) แผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงานและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง จำนวน ๒ ชุด
 - (๓) แบบแปลนแผนผังสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณโรงงาน จำนวน ๒ ชุด
 - (๔) สำเนาหรือรูปถ่ายทะเบียนบ้าน
 - (๕) สำเนาหรือรูปถ่ายหนังสือรับรองการจดทะเบียน วัตถุประสงค์ และผู้มีอำนาจลงชื่อแทน
 นิติบุคคลผู้ขออนุญาต
 - (๖) หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต
 - (๗) สำเนาหรือรูปถ่ายใบทะเบียนการค้าหรือใบทะเบียนพาณิชย์
 - (๘) หนังสือรับรองสัญชาติของนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์

(ลายมือชื่อ)..... ผู้ยื่นคำขอ

คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

1. ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....
 บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่.....ออกให้ ณ.....
 อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....
 ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....
 โทรศัพท์.....โทรสาร.....
 ขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร ในนามของ.....

(ชื่อผู้ขออนุญาต)

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี.....โดยมี.....

เป็นผู้ดำเนินการ ณ สถานที่ผลิต ชื่อ.....

อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....

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

โทรศัพท์.....โทรสาร.....และมีสถานที่เก็บอาหารอยู่

เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....

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

โทรศัพท์.....โทรสาร.....

2. อาหารที่ผลิต ณ สถานที่ผลิตนี้ ได้แก่

3. ข้าพเจ้าได้ส่งหลักฐานในการยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร ดังนี้

- 3.1 คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สป.1) จำนวน 1 ฉบับ
- 3.2 กรรมวิธีการผลิต
- 3.3 รายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิต รวมทั้งจำนวนคนงาน
- 3.4 แผนที่แสดงที่ตั้งของสถานที่ผลิตและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง
- 3.5 แบบแปลนแผนผังสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณสถานที่ผลิต
- 3.6 สำเนาหรือรูปถ่ายทะเบียนบ้าน
- 3.7 สำเนาหรือรูปถ่ายหนังสือรับรองการจดทะเบียน วัตถุประสงค์ และผู้มีอำนาจลงชื่อแทน
นิติบุคคลผู้ขออนุญาต
- 3.8 สำเนาหรือรูปถ่ายใบทะเบียนพาณิชย์
- 3.9 หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต
- 3.10 หนังสือรับรองสัญชาติของนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์
- 3.11 อื่นๆ

(แบบ สบ.1)

เลขรับที่.....
วันที่.....

4. ขอรับรองว่า

4.1 การผลิตอาหารดังกล่าวข้างต้นเป็นไปตาม

- ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และ เก็บรักษาอาหาร
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และ เก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย
- อื่นๆ.....

4.2 อาหารที่ผลิตต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้

- มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง.....
- ใช้วัตถุเจือปนอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร
- ไม่มีการใช้วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร
- ไม่มีการใช้อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย เป็นส่วนประกอบ
- แสดงฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก
- ใช้ภาชนะบรรจุตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ
- อื่นๆ

4.3 ต้องยื่นคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร หรือจดทะเบียนอาหารหรือแจ้งรายละเอียดของอาหารที่ผลิต ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาทราบก่อนการผลิตครั้งแรกของอาหาร แต่ละรายการ ทุกครั้ง สำหรับอาหารที่ต้องแสดงเลขสารบบอาหาร

5. สำหรับอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายตามกลุ่ม 4 (อาหารนอกเหนือจากกลุ่ม 1, 2 และ 3) ให้ยื่นขอแจ้งรายละเอียดของอาหารที่ผลิต

6. ข้าพเจ้าขอรับรองว่า คำรับรองดังกล่าวข้างต้นสามารถปฏิบัติได้ทุกประการ

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ
(.....)

หมายเหตุ : การฝ่าฝืนคำรับรองในข้อ 4.1-4.3 ย่อมมีความผิดตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

ติดอากร
แสตมป์
30 บาท

หนังสือมอบอำนาจ

เขียน
วันที่ เดือน พ.ศ.

โดยหนังสือฉบับนี้ ข้าพเจ้า (ชื่อบุคคล)

ในนามของ (ชื่อสถานที่ประกอบการ)

สำนักงานใหญ่ตั้งอยู่เลขที่ ตรอก/ซอย ถนน หมู่

ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต จังหวัด

ใบอนุญาตผลิตอาหาร/นำเข้า/เลขสถานที่ผลิตอาหาร ที่

โดยมี

- เป็นผู้ม้ออำนาจจัดการแทนนิติบุคคล ปรากฏตามหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล กระทรวงพาณิชย์ ทะเบียนนิติบุคคล เลขที่ เมื่อวันที่
- เป็นผู้ม้ออำนาจจัดการ ปรากฏตามใบทะเบียนพาณิชย์ กระทรวงพาณิชย์ ที่ เมื่อวันที่
- (อื่นๆ) เป็นผู้ม้ออำนาจจัดการ (เช่น สหกรณ์ฯ/มูลนิธิฯ ฯลฯ) เมื่อวันที่

ขอมอบอำนาจและแต่งตั้งให้ เป็นผู้ม้ออำนาจในการยื่นคำขอเกี่ยวกับ

- การขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร ต่ออายุ หรือขอใบแทน**
 - ยื่นคำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร (อ.1)
 - ยื่นคำขออนุญาตผลิตอาหารเป็นการเฉพาะคราว (อ.11)
 - ยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (สบ.1)
 - ยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร (อ.3)
 - ยื่นคำขอใบแทนใบอนุญาตผลิตอาหาร (อ.4)
- การขออนุญาตสถานที่นำเข้า ต่ออายุ หรือขอใบแทน**
 - ยื่นคำขออนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร (อ.6)
 - ยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร (อ.8)
 - ยื่นคำขอใบแทนใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร (อ.9)
- การขออนุญาตผลิตภัณฑอาหาร**
 - ยื่นคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร (สบ.3)
 - ยื่นคำขอจดทะเบียน/แจ้งรายละเอียดอาหาร (สบ.5)
 - ยื่นคำขอจดทะเบียน/แจ้งรายละเอียดอาหาร กรณีไม่ต้องแจ้งสูตร (สบ.7)
 - ยื่นคำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (อ.17)
 - ยื่นคำขอใบแทนทะเบียนตำรับอาหาร (อ.20)
 - ยื่นหนังสือแจ้งการขอเพิ่มฉลากอาหารที่ผลิตเพื่อส่งออกจำหน่ายนอกราชอาณาจักร
 - ยื่นหนังสือขอให้พิจารณาอนุมัติสูตรอาหารและการใช้วัตถุเจือปนอาหาร
 - ยื่นหนังสือขอให้พิจารณาอนุมัติคุณภาพหรือมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ (เฉพาะวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล)
- การอนุญาตโฆษณาอาหาร**
 - ยื่นคำขออนุญาตโฆษณาอาหาร (ขอ.1)
- การขอใบรับรอง (Certificate)**
 - ยื่นขอหนังสือรับรองสถานที่ผลิตหรือผลิตภัณฑ์เพื่อการส่งออก
- อื่นๆ**

- การขอแก้ไขรายละเอียดการอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร**
 - ยื่นขอเพิ่มประเภทอาหาร (อ.1)
 - ยื่นคำขอย้ายที่ตั้งสถานที่ผลิต หรือสถานที่เก็บอาหาร กรณีเข้าข่ายโรงงาน (อ.5)
 - ยื่นคำขอเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาตผลิต (ส.4)
 - ยื่นคำขอแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (สบ.2)
- การขอแก้ไขรายละเอียดการอนุญาตสถานที่นำเข้า**
 - ยื่นขอเพิ่มประเภทอาหาร (อ.6)
 - ยื่นคำขอย้ายที่ตั้งสถานที่นำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร หรือสถานที่เก็บอาหาร (อ.10)
 - ยื่นคำขอเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งเข้ามาในราชอาณาจักร (ส.5)
- การขอแก้ไขรายละเอียดการอนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร**
 - ยื่นคำขอแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่ได้รับอนุญาตใช้ฉลากอาหาร (สบ.4)
 - ยื่นคำขอแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่จดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร (สบ.6)
 - ยื่นคำขอแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่จดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร กรณีไม่ต้องแจ้งสูตร (สบ.8)
 - ยื่นคำขอแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหาร (อ.19)
- การขอประเมินด้านวิชาการ**
 - ยื่นคำขอประเมินความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหาร
 - ยื่นคำขอประเมินการกล่าวอ้างทางสุขภาพ
 - ยื่นคำขอประเมินความปลอดภัยอาหาร
 - ยื่นคำขอประเมินคุณภาพหรือมาตรฐาน และความปลอดภัยของวัตถุที่ใช้ทำขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก
 - ยื่นคำขอประเมินประเมินคุณภาพหรือมาตรฐาน และความปลอดภัยของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

พร้อมทั้งแก้ไข ตัดทอน เอกสาร ตลอดจนรับทราบคำสั่งของราชการ และเป็นผู้ติดต่อขอรับใบอนุญาตในสำคัญต่างๆเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ และ/หรือ แบบจดทะเบียนแจ้งรายละเอียดอาหาร รวมถึง การจ่ายชำระค่าธรรมเนียมต่างๆเกี่ยวกับเอกสารดังกล่าวที่กำหนดไว้ตามกฎหมาย รวมถึงให้มีสิทธิยื่นคำขอทางอินเทอร์เน็ต (E-Submission)

การใดที่ผู้รับมอบอำนาจดังกล่าวได้กระทำไปภายใต้ขอบเขตแห่งการมอบอำนาจนี้ ข้าพเจ้าขอรับผิดชอบและมีผลผูกพันข้าพเจ้าทุกประการ หนังสือมอบอำนาจฉบับนี้เป็นการมอบอำนาจให้เฉพาะคราว เพื่อดำเนินการใดตามที่ระบุไว้ข้างต้นเท่านั้น ทั้งนี้ตั้งแต่วันที่ ถึงวันที่

ประทับตราสำคัญ
ของบริษัท

ลงชื่อ ผู้มอบอำนาจ
(.....)

ลงชื่อ ผู้มอบอำนาจ
(.....)

ลงชื่อ ผู้รับมอบอำนาจ
(.....)

ลงชื่อ พยาน
(.....)

ลงชื่อ พยาน
(.....)

หมายเหตุ

- กรณีผู้มอบอำนาจเป็นนิติบุคคล ผู้มอบอำนาจต้องครบถ้วนตามหนังสือรับรองจดทะเบียนนิติบุคคล เช่น กรรมการสองคนลงลายมือชื่อและประทับตราสำคัญของบริษัท เป็นต้น และต้องแนบหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคลมาด้วย
- กรณีต้องการยกเลิกการมอบอำนาจ ให้ผู้มอบอำนาจแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษร เพื่อเป็นหลักฐานนำข้อมูลของผู้รับมอบอำนาจออกจากกระบบ

แบบฟอร์มการขอเปิดสิทธิ์เข้าใช้ระบบยื่นคำขอด้านอาหารทางอินเทอร์เน็ต (E-Submission)¹
สำหรับผู้ดำเนินการ หรือผู้รับอนุญาต²

วันที่.....

เรื่อง ขอเปิดสิทธิ์เข้าใช้ระบบ E-Submission อาหาร

เรียน ผู้ดูแลระบบ (Admin) กำหนดสิทธิ์เข้าใช้ E-Submission อาหาร

ด้วยข้าพเจ้า..... เลขที่บัตรประชาชน

ที่อยู่สามารถติดต่อได้

เบอร์ติดต่อกลับ โทรศัพท์..... โทรศัพท์มือถือ

..... E-mail address

- เป็นผู้ดำเนินการ³ ตามใบอนุญาต/เลขสถานที่ผลิต เลขที่..... โดยแนบหลักฐาน
- สำเนาบัตรประชาชน
 - สำเนาใบอนุญาตฉบับปัจจุบัน (ทุกหน้า)
 - สำเนาหนังสือรับรองนิติบุคคล (หน้าแรก) (กรณีผู้รับอนุญาตเป็นนิติบุคคล) หรือสำเนาบัตรประชาชน (กรณีผู้รับอนุญาตเป็นบุคคลธรรมดา)
- เป็นผู้รับอนุญาต⁴ ตามใบอนุญาต/เลขสถานที่ผลิต เลขที่..... โดยแนบหลักฐาน
- สำเนาหนังสือรับรองนิติบุคคล (หน้าแรก)
 - สำเนาบัตรประชาชน

มีความประสงค์จะขอเปิดสิทธิ์เข้าใช้ระบบ E-Submission อาหาร เพื่อยื่นคำขออนุญาต/แก้ไขรายละเอียดการอนุญาต ด้านอาหาร รวมทั้งสืบค้นข้อมูลการอนุญาต ทุกรายการที่มีการยื่นโดยผูกพันกับอำนาจของข้าพเจ้า

ทั้งนี้ข้าพเจ้ารับทราบว่าจะต้องสมัครเข้าใช้งาน Open ID ของสำนักงานรัฐบาลอิเล็กทรอนิกส์ (สรอ.) เพื่อเป็นการยืนยันตัวตนและจะไม่เปิดเผยข้อมูลและรหัสผ่านของข้าพเจ้าให้บุคคลอื่นใดทราบเด็ดขาด และยินดีปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการเข้าใช้ระบบ E-Submission อาหาร และได้แนบเอกสารประกอบครบถ้วนแล้ว

(ลงชื่อ).....ผู้ใช้งานระบบ⁵

¹ สามารถใช้หนังสือบริษัทที่มีข้อความทำนองเดียวกันกับแบบฟอร์มนี้ก็ได้

² สำหรับผู้รับมอบอำนาจให้ใช้หลักฐานการมอบอำนาจแทน ไม่จำเป็นต้องใช้แบบฟอร์มนี้

³ กรณีผู้ดำเนินการเป็นชื่อบุคคลมากกว่า 1 และอำนาจลงนามร่วม กรณีนี้จะยื่นคำขอทาง e-submission ต้องมีหนังสือมอบอำนาจให้บุคคลใดบุคคลหนึ่งดำเนินการ

⁴ กรณีผู้รับอนุญาตเป็นนิติบุคคล ที่ต้องลงนามร่วมมากกว่า 1 คน กรณีนี้จะยื่นคำขอทาง e-submission ต้องมีหนังสือมอบอำนาจให้บุคคลใดบุคคลหนึ่งดำเนินการ

⁵ หลังจากยื่นหนังสือเรียบร้อยแล้ว Admin จะดำเนินการตรวจสอบความถูกต้อง และดำเนินการเพิ่มสิทธิ์ในการเข้าใช้งานระบบ ภายใน 3 วันทำการ ผู้ใช้งานมีสิทธิใช้งานระบบสารสนเทศ ได้ไม่เกิน 1 ปี นับแต่วันที่ขึ้นเอกสาร

เลขรับที่.....

วันที่.....

คำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร

รายละเอียดผู้ยื่นคำขอ

ชื่อ-สกุล.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....

บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่.....ออกให้ ณ

กรณีผู้ประกอบการ/ผู้ดำเนินกิจการเป็นชาวต่างชาติให้ระบุ

หนังสือเดินทาง (Passport) เลขที่.....หมดอายุวันที่.....และ

หนังสืออนุญาตทำงาน (Work permit) เลขที่.....หมดอายุวันที่.....

บ้านเลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....

หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....โทรศัพท์.....E-mail.....

ขอรับบริการตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหารในนามของ.....

(ชื่อผู้ขอรับการตรวจประเมิน)

เลขประจำตัวผู้เสียภาษีโดยมี เป็น.....

ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้มีอำนาจลงนามของนิติบุคคล ณ สถานที่ผลิตชื่อ.....

สถานที่ผลิต และสถานที่เก็บอาหาร (หลัก)

รหัสประจำบ้าน.....

เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....

หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....

หมายเหตุ : กรณีมีหมายเลขประจำบ้านมากกว่า 1 แห่ง (สถานที่ผลิตเป็นตึกที่มีหลายคูหาติดกัน) โปรดระบุสถานที่ผลิตตรง

สถานที่ผลิตตรงแห่งที่ 1 (ถ้ามี)

รหัสประจำบ้าน.....

เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....

หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....

สถานที่ผลิตตรงแห่งที่ 2 (ถ้ามี)

รหัสประจำบ้าน.....

เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....

หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....

สถานที่ผลิตตรงแห่งที่ 3 (ถ้ามี)

รหัสประจำบ้าน.....

เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....

หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....

สถานที่ผลิต...

สถานที่ผลิตรองแห่งที่ 4 (ถ้ามี)

รหัสประจำบ้าน.....
เลขที่.....ต.รอก/ซอย.....ถนน.....
หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....
จังหวัด.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....

สถานที่เก็บอาหาร โปรดทำเครื่องหมาย ✓

- อยู่ในสถานที่เดียวกับสถานที่ผลิตหลักหรือรอง ไม่ต้องระบุข้อมูล
- ไม่ได้อยู่ในสถานที่เดียวกับสถานที่ผลิตหลัก โปรดระบุข้อมูลด้านล่าง

สถานที่เก็บอาหารแห่งที่ 1 (ถ้ามี)

รหัสประจำบ้าน.....
เลขที่.....ต.รอก/ซอย.....ถนน.....
หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....
จังหวัด.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....
รหัสประจำบ้าน.....
โทรศัพท์.....โทรสาร.....E-mail.....

สถานที่เก็บอาหารแห่งที่ 2 (ถ้ามี)

รหัสประจำบ้าน.....
เลขที่.....ต.รอก/ซอย.....ถนน.....
หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....
จังหวัด.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....
รหัสประจำบ้าน.....
โทรศัพท์.....โทรสาร.....E-mail.....

2. ประสงค์ที่ขอรับการตรวจประเมิน

(สามารถเลือกได้มากกว่า 1 วัตถุประสงค์ หากเป็นการขออนุญาตผลิตอาหาร (ขอใหม่) จะเลือกได้เฉพาะข้อ 2.1 เท่านั้น)

- 2.1 ขออนุญาตผลิตอาหาร (ขอใหม่)
- 2.2 ขออนุญาตผลิตอาหารเพิ่มประเภท
- 2.3 ย้ายสถานที่ผลิต และที่เก็บอาหาร
- 2.4 เพิ่ม-ลด สถานที่ผลิตอาหาร, เปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผังและรายการเครื่องจักร
- 2.5 ยกเลิกกลุ่มประเภทอาหาร ในกรณีที่มีผลกระทบกับการเปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผังและรายการเครื่องจักร
- 2.6 ย้ายสถานที่เก็บอาหาร (กรณีสถานที่เก็บไม่ได้อยู่ที่เดียวกับสถานที่ผลิต)
- 2.7 เพิ่มสถานที่เก็บ (เฉพาะสถานที่เก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป)
- 2.8 แก้ไขเปลี่ยนแปลงห้องเก็บอาหาร
- 2.9 ต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร

3. ประเภทอาหาร...

5. คำรับรอง

- ข้าพเจ้าขอรับรองว่าเอกสารที่แนบมาพร้อมกับคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร ถูกต้อง ครบถ้วนทุกประการ (ตามแบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องกรณีขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร)
- ข้าพเจ้าขอรับรองว่าจัดส่งเอกสารแบบแปลนแผนผังหรือเอกสารที่เจ้าหน้าที่ร้องขอให้ภายในระยะเวลาที่ตกลงกัน หากไม่สามารถจัดส่งเอกสารได้ครบถ้วนถูกต้องภายในระยะเวลาที่ตกลงกัน ยินยอมให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาคืนคำขอ โดยไม่มีการคืนค่าธรรมเนียมที่ได้มีการชำระไว้ก่อนหน้านี้
- ข้าพเจ้าขอรับรองว่าจะจัดเตรียมสถานที่ให้พร้อมกับการตรวจประเมินของผู้ตรวจประเมิน ตามกำหนดวันนัดตรวจ หากไม่สามารถจัดเตรียมสถานที่ให้พร้อมภายในระยะเวลาดังกล่าว ยินยอมให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาคืนคำขอ โดยไม่มีการคืนค่าธรรมเนียมที่ได้มีการชำระไว้ก่อนหน้านี้
- กรณีผลิตอาหารหลายชนิดและมีการใช้สถานที่ เครื่องมือเครื่องจักรหรืออุปกรณ์การผลิตร่วมกัน จะมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมเพิ่มเติม และจะไม่ใช่พื้นที่ เครื่องมือ เครื่องจักรหรืออุปกรณ์การผลิตร่วมกัน ระหว่างการผลิตอาหารบางประเภทที่ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนข้างระหว่างสายการผลิตที่เข้มงวด อาทิเช่น
- การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารวัตถุประสงค์พิเศษที่ใช้สำหรับผู้บริโภคเฉพาะกลุ่ม (เด็กทารก ผู้ป่วย สตรีมีครรภ์) ร่วมกับการผลิตอาหารกลุ่มอื่นๆ
 - การผลิตผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่ใช้ห้อง/บริเวณ หรืออุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องจักรที่สัมผัสกับอาหารร่วมกับการผลิตอาหารประเภทอื่น เป็นต้น
- กรณีที่ขออนุญาตผลิตอาหารในครั้งนี้มีได้เป็นการใช้สารอาหารหรือสารเคมีชนิดใหม่ (Novel Ingredients) ที่ยังไม่ได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หรือเป็นผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ (Novel Food) หรือเป็นการผลิตอาหารโดยใช้เทคโนโลยีใหม่หรือใช้กรรมวิธีการผลิตที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ยังไม่เคยมีการพิจารณาอนุญาตกรรมวิธีการผลิตดังกล่าว เนื่องจากยังไม่มีข้อมูลหรือหลักฐานรับรองความปลอดภัยทางวิชาการที่ชัดเจนเพียงพอ
- โดยหากผู้ขออนุญาตนั้นประสงค์ที่จะผลิตอาหารตามที่กล่าวมาข้างต้นจะต้องผ่านการประเมินความปลอดภัยโดยผู้เชี่ยวชาญที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยารับรองหรือผ่านการรับรองโดยคณะอนุกรรมการอาหารที่เกี่ยวข้องมาก่อน (แนบหลักฐาน)
- ข้าพเจ้าขอรับรองว่าสถานที่ผลิตและเก็บอาหารที่ขอรับการตรวจประเมินจะปฏิบัติให้เป็นไปตามเงื่อนไขที่กฎหมายและผู้อนุญาตกำหนด และขอรับรองว่า เอกสารที่แนบมาพร้อมคำขออนุญาตถูกต้อง ครบถ้วน เป็นไปตามข้อเท็จจริงทุกประการ
- ข้าพเจ้ารับทราบแล้วว่า หากมีข้อผิดพลาด ข้อบกพร่อง ไม่เป็นไปตามข้อเท็จจริงที่ยื่นคำขอ หรือไม่สอดคล้องตามเงื่อนไขที่กฎหมาย/ผู้อนุญาตกำหนด หรือไม่มีการแก้ไขข้อบกพร่องตามที่เจ้าหน้าที่ผู้ตรวจประเมินได้ให้ข้อสังเกต/แนะนำจากการตรวจประเมิน หรือพบความไม่สอดคล้องในภายหลังนั้น จะไม่สามารถใช้ผลการตรวจประเมินดังกล่าวในการยื่นขออนุญาตได้

ลงชื่อ.....

(.....)

(ผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการผู้มีอำนาจลงนามของนิติบุคคล)

ผู้ยื่นขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร

วันที่.....

หนังสือยินยอมให้ใช้สถานที่

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า (เจ้าของอาคาร) อายุ ปี
อยู่บ้านเลขที่.....ซอย ถนน หมู่ที่ตำบล อำเภอ
จังหวัดเป็นผู้ถือกรรมสิทธิ์ในบ้านเลขที่ซอย ถนน หมู่ที่
ตำบล อำเภอ..... จังหวัด

ขอทำหนังสือฉบับนี้ขึ้นเพื่อแสดงว่าข้าพเจ้ายินยอมให้(ผู้ขอประกอบการ).....
อายุปี อยู่บ้านเลขที่ ซอย.....ถนน หมู่ที่.....ตำบล
อำเภอ จังหวัดใช้สถานที่ตามสถานที่ดังกล่าวข้างต้น ในการประกอบกิจการ

ได้ตั้งแต่วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....เป็นต้นไป จึงได้ลงลายมือชื่อไว้เป็นสำคัญ

ขอรับรองว่าหนังสือฉบับนี้ได้ทำขึ้นโดยถูกต้องตามความเป็นจริง ทุกประการ

(ลงชื่อ) ผู้ให้คำยินยอม
(.....) ตัวบรรจง

(ลงชื่อ) ผู้ขอประกอบการ
(.....) ตัวบรรจง

(ลงชื่อ) พยาน
(.....) ตัวบรรจง

หมายเหตุ ให้แนบเอกสารดังนี้ประกอบด้วย พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

1. สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ให้คำยินยอม / เจ้าของบ้าน
2. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ให้คำยินยอม / เจ้าของบ้าน

หากมีสัญญาเช่าร้าน ให้ถ่ายสำเนาสัญญาเช่าพร้อมรับรองสำเนาถูกต้องแทนหนังสือนี้

แผนที่ตั้งสถานที่ผลิตอาหาร

ชื่อสถานที่.....

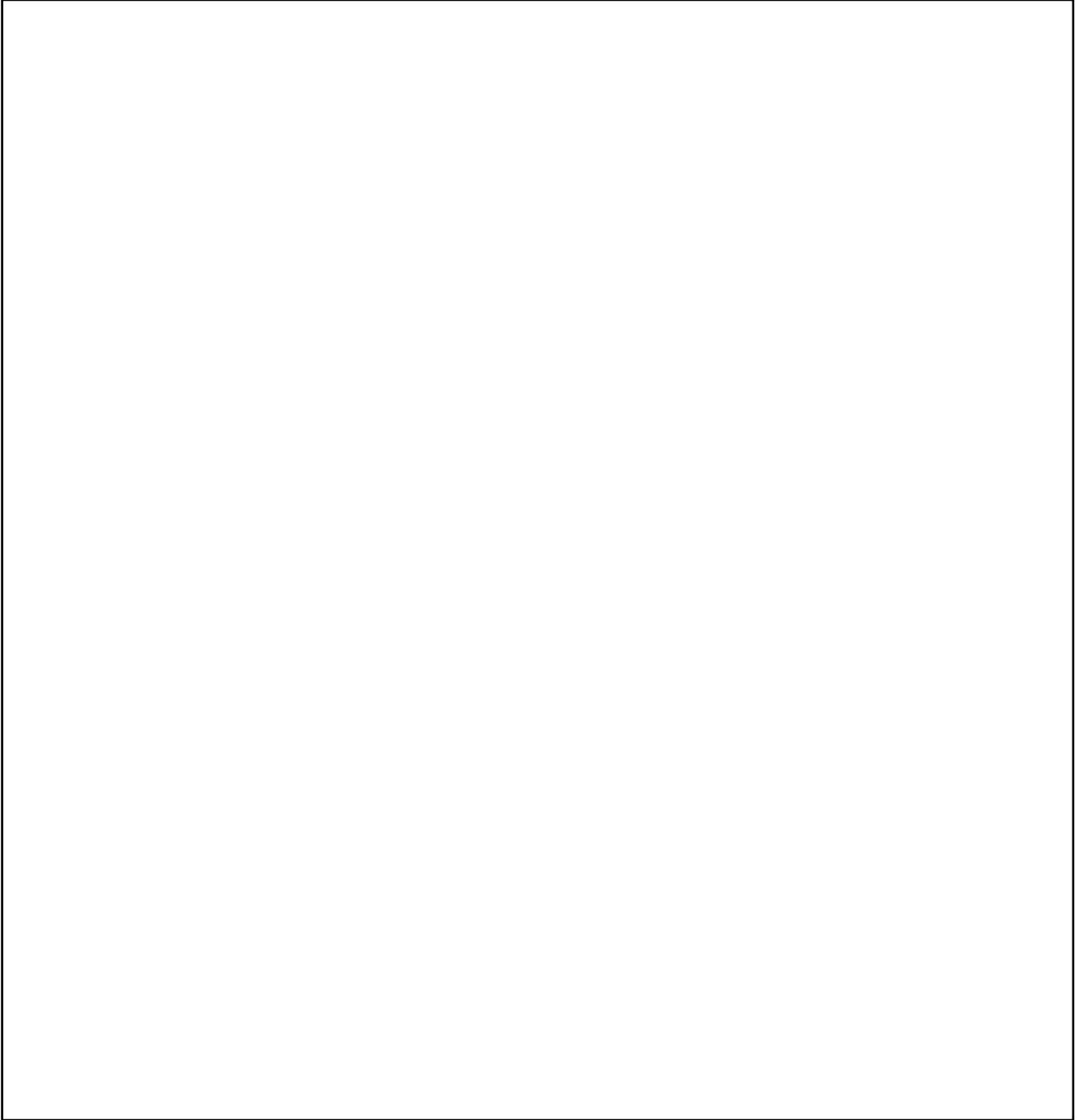
ที่อยู่.....



แบบแปลนแผนผังภายในอาคารผลิตอาหาร

ชื่อสถานที่.....

ที่อยู่.....

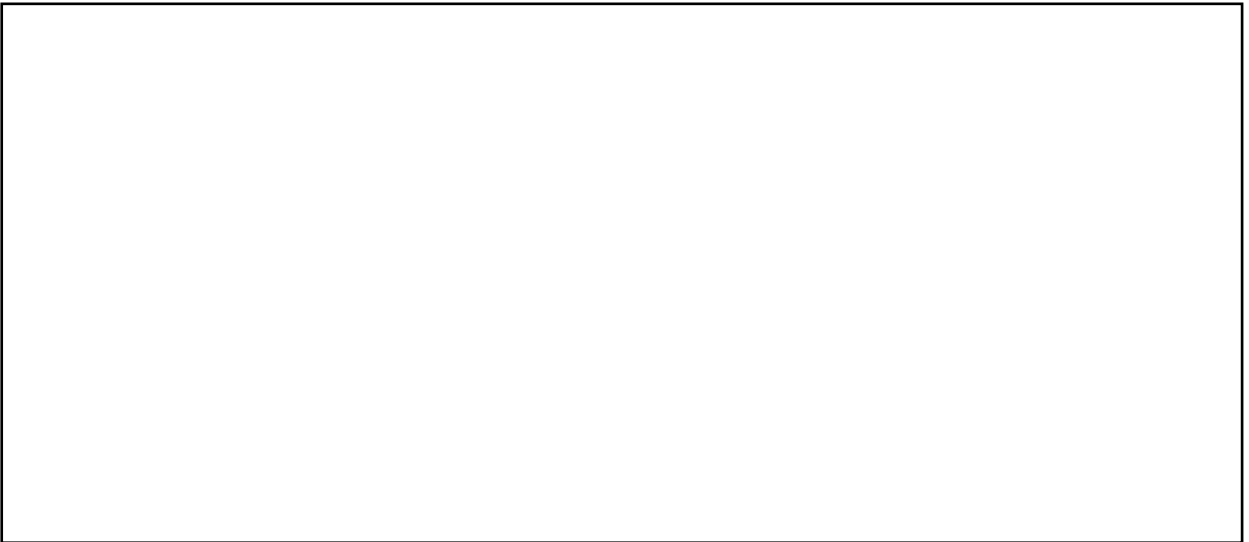


ภาพถ่ายสถานที่ผลิตอาหาร

สถานที่ผลิตชื่อ.....
ชื่อผู้รับอนุญาต.....
สถานที่ตั้ง เลขที่..... ตรอก/ซอย..... ถนน.....
หมู่ที่..... ตำบล..... อำเภอ..... จังหวัดพิจิตร รหัสไปรษณีย์.....
โทร..... โทรสาร.....

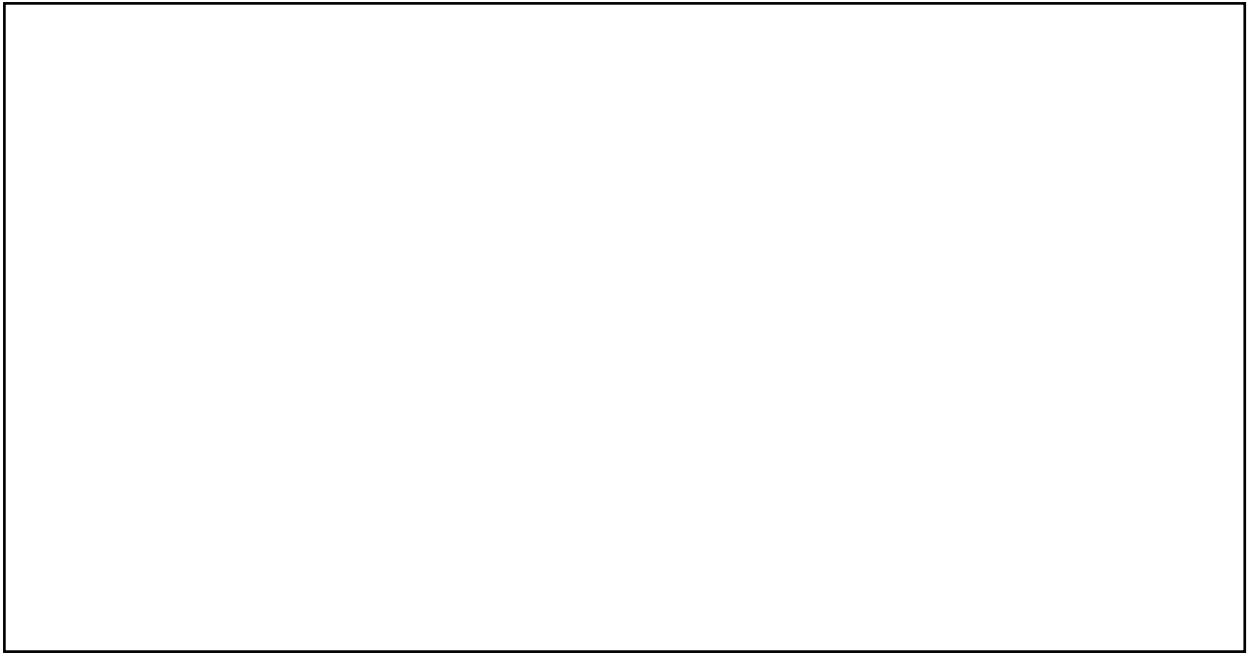


ภาพถ่าย บริเวณด้านหน้าอาคารผลิต



ภาพถ่าย บริเวณด้านข้างอาคารผลิต

(ลงชื่อ).....ผู้ดำเนินการ
(.....)

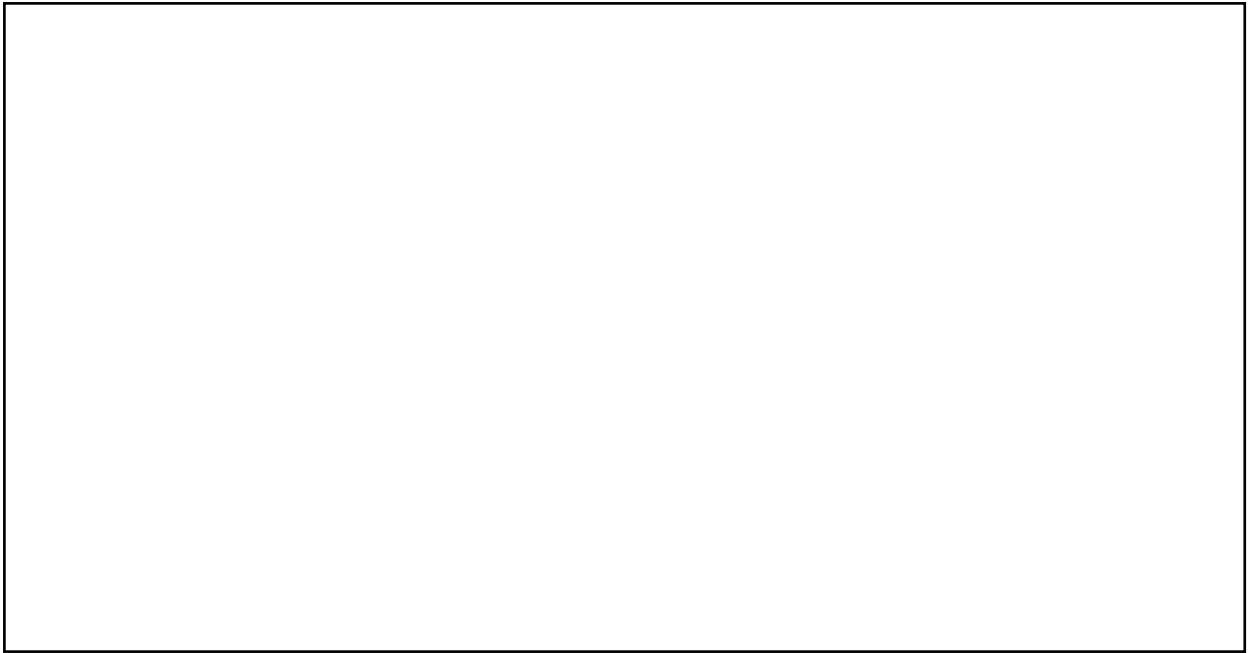


ภาพถ่าย บริเวณด้านหลังอาคารผลิต



ภาพถ่าย ท่อหรือทางระบายน้ำนอกอาคารเพื่อระบายน้ำทิ้ง

(ลงชื่อ).....ผู้ดำเนินการ
(.....)

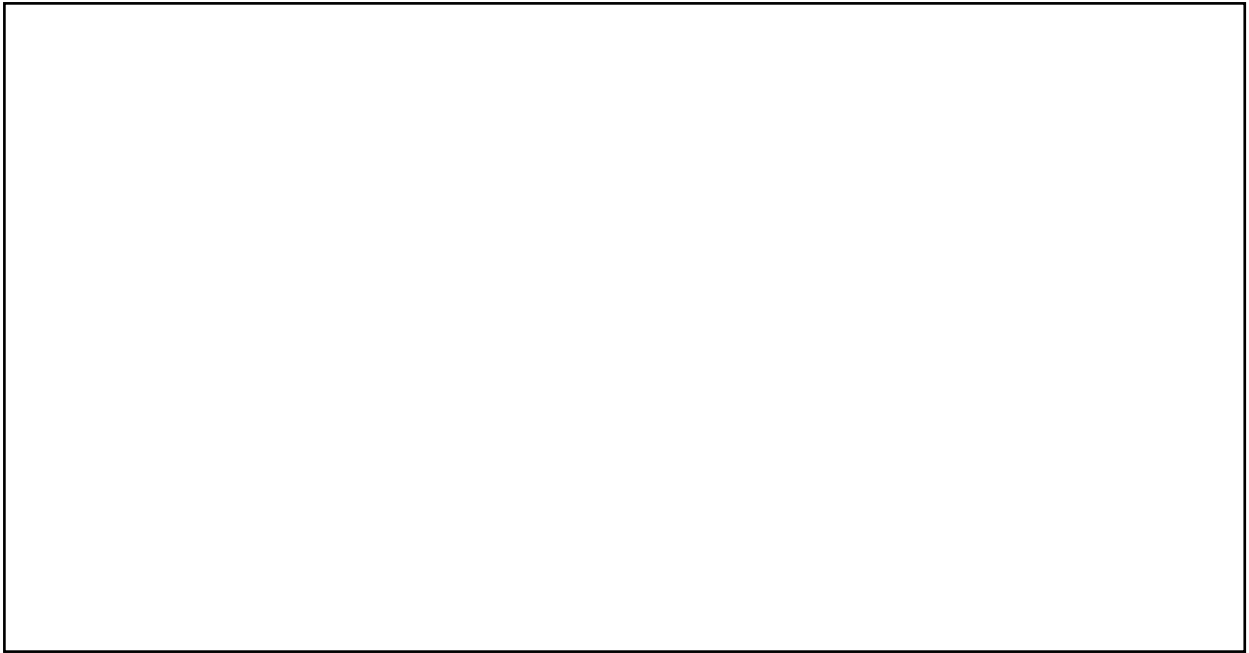


ภาพถ่าย บริเวณด้านหน้าห้องบรรจ



ภาพถ่าย ภายในห้องบรรจ

(ลงชื่อ).....ผู้ดำเนินการ
(.....)

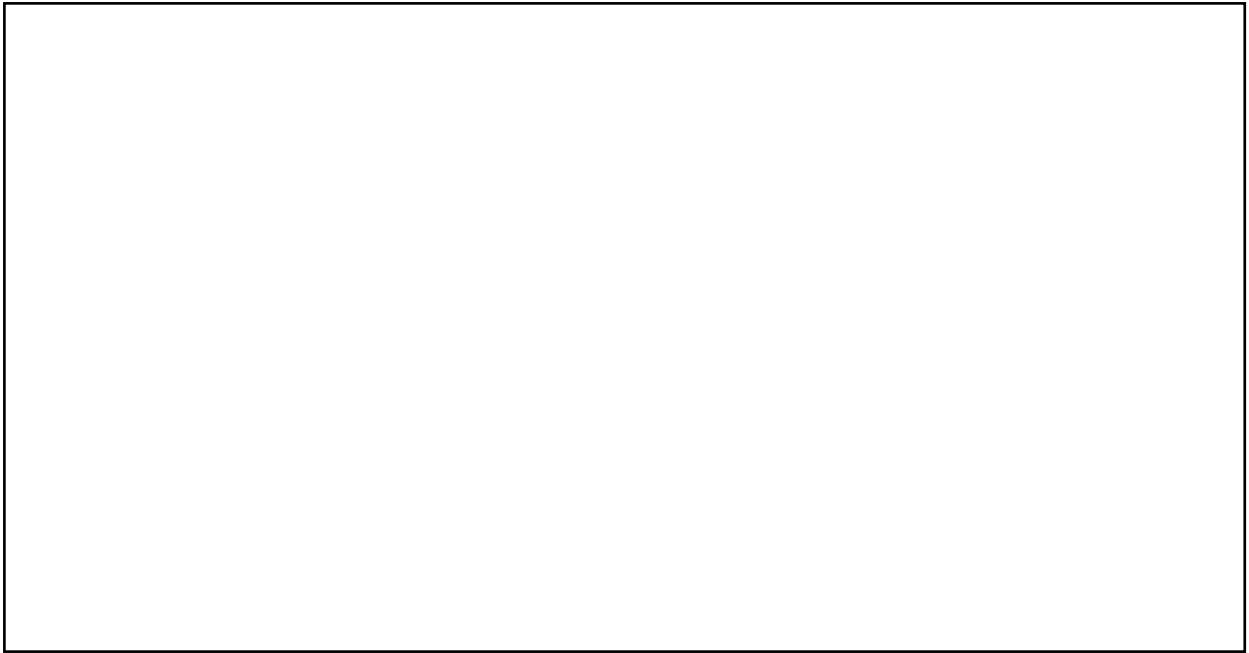


ภาพถ่าย คนงานสวมผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม ผ้าปิดจมูก



ภาพถ่าย โต๊ะบรรจุ

(ลงชื่อ).....ผู้ดำเนินการ
(.....)

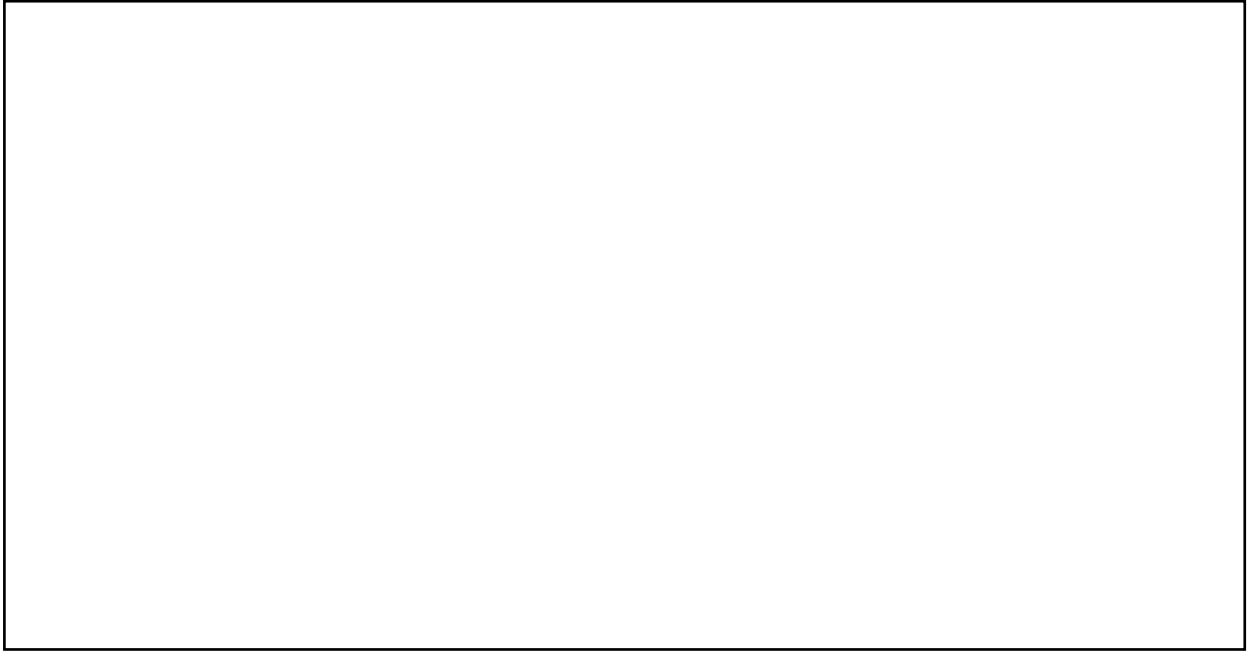


ภาพถ่าย ป้ายเตือนห้าม บริโภคอาหาร สูบบุหรี่ หรือกระทำการที่น่ารังเกียจอื่นๆ

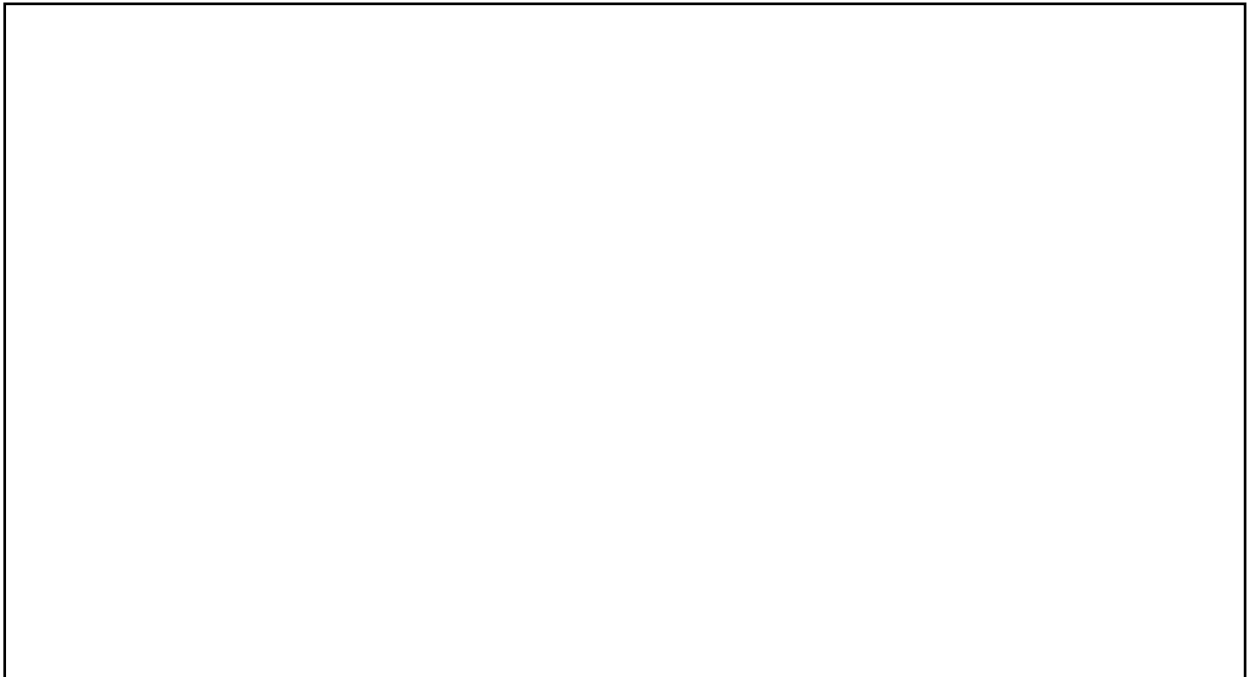


ภาพถ่าย มาตรการในการป้องกันและกำจัดมิให้สัตว์หรือแมลงเข้าไปในบริเวณผลิต เช่น วางกับดักหนู ตาข่ายดักนก ฯลฯ

(ลงชื่อ).....ผู้ดำเนินการ
(.....)

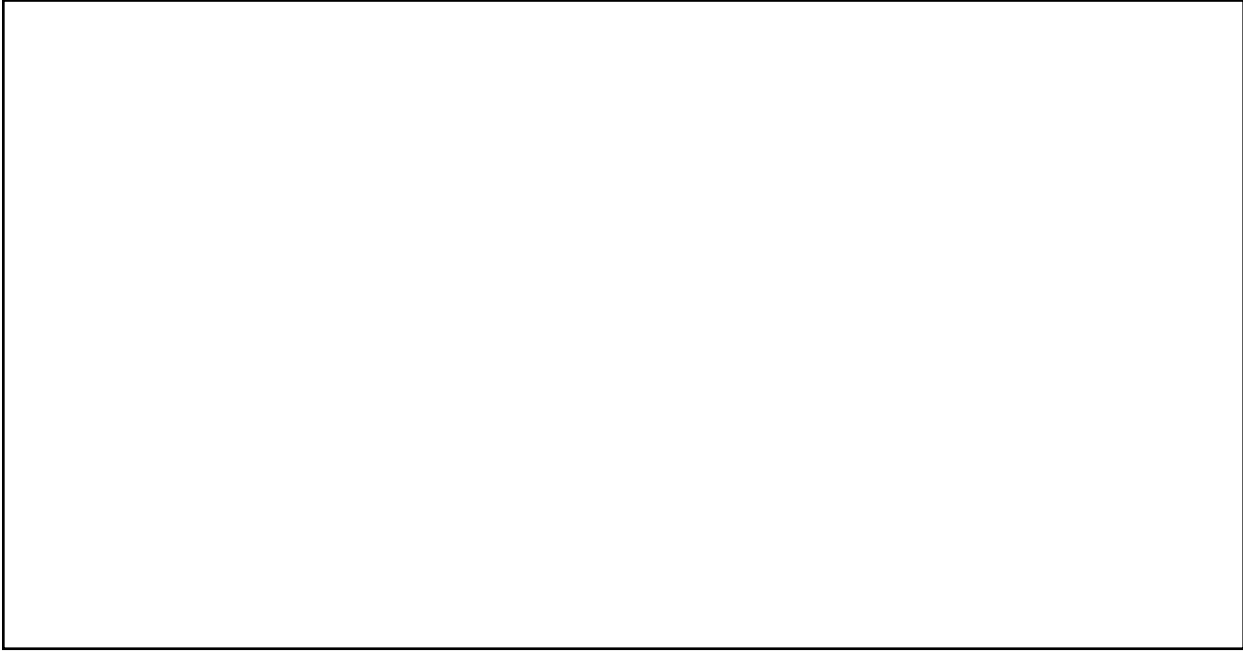


ภาพถ่าย ห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม มีสบู่ และผ้าเช็ดมือ

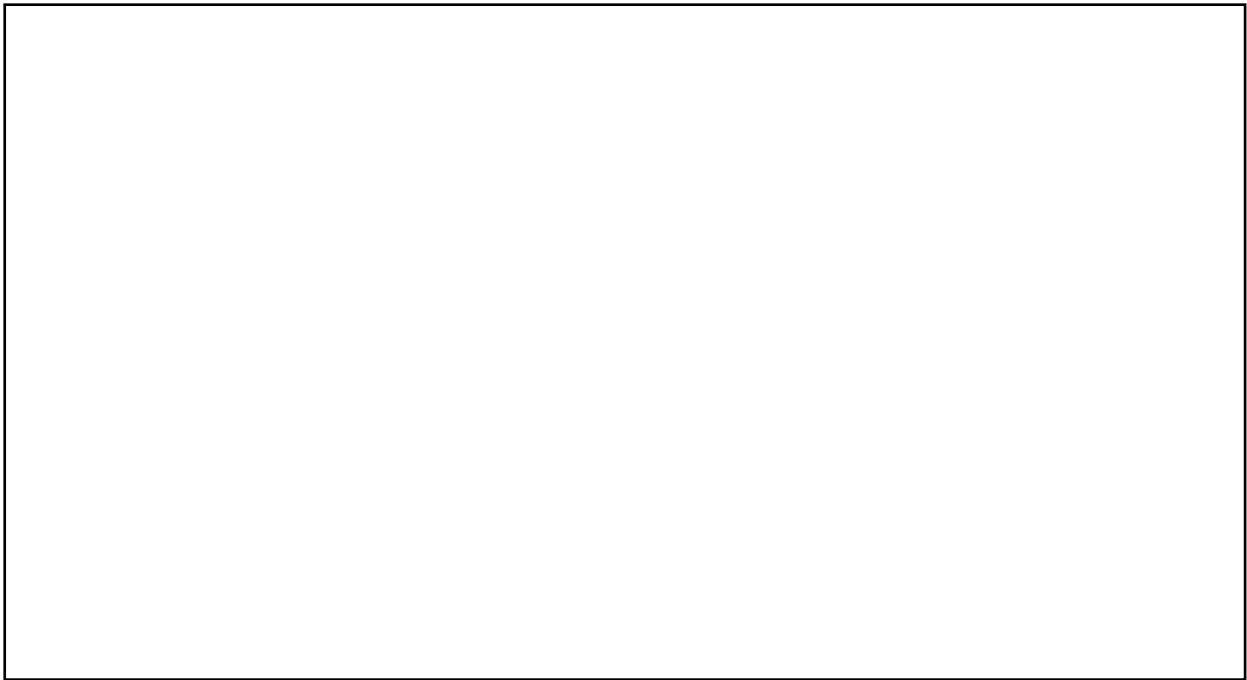


ภาพถ่าย อ่างล้างมือหน้าห้องผลิต มีสบู่ และผ้าเช็ดมือ

(ลงชื่อ).....ผู้ดำเนินการ
(.....)



ภาพถ่าย ป้าย”สถานที่ผลิตอาหาร”



ภาพถ่าย เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์

(ลงชื่อ).....ผู้ดำเนินการ
(.....)

หนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินการ

ติดอากร
แสตมป์
30 บาท

เขียน

วันที่ เดือน พ.ศ.....

โดยหนังสือฉบับนี้ ข้าพเจ้า

(ชื่อและประเภทนิติบุคคล) สำนักงานแห่งใหญ่ตั้งอยู่เลขที่ ตรอก/ซอย

ถนน หมู่ที่ ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต

จังหวัด โดยมี

(ชื่อกรรมการที่มีอำนาจลงนามผูกพันบริษัท)

เป็นผู้มีอำนาจจัดการแทนนิติบุคคล ปราบปรามหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล กระทรวงพาณิชย์ เลขที่ ลงวันที่ ขอมอบอำนาจและแต่งตั้งให้

(ชื่อผู้ที่บริษัทประสงค์จะให้ถือใบอนุญาต)

เป็นผู้ดำเนินการและมีอำนาจกระทำการแทนข้าพเจ้าในการที่จะต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ทั้งนี้โดยให้ เป็นผู้ลงลายมือชื่อในคำร้อง คำให้การ

(ชื่อผู้ที่บริษัทประสงค์จะให้ถือใบอนุญาต)

หนังสือชี้แจง และลงนามในเอกสารทั้งปวงที่เกี่ยวกับการขออนุญาตผลิต นำเข้าฯ ต่ออายุใบอนุญาต การขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร การขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร แก๊ซตัดทอนเพิ่มเติมเอกสารเหล่านั้น รับรองเอกสารต่าง ๆ รับทราบคำสั่งทางราชการ ตลอดจนกิจการอื่น ๆ อันเป็นปกติธุระที่ผู้รับอนุญาตโดยทั่ว ๆ ไป จะพึงกระทำได้

การใดที่ผู้ดำเนินการและผู้รับมอบอำนาจดังกล่าวได้กระทำไป ภายใต้ขอบเขตแห่งการมอบอำนาจนี้ ข้าพเจ้าขอรับผิดชอบและมีผลผูกพันข้าพเจ้าทุกประการ ทั้งนี้ตั้งแต่วันที่

ประทับตราสำคัญ
ของบริษัท

ลงชื่อ ผู้มอบอำนาจและแต่งตั้ง
(.....) ผู้ดำเนินการ

ลงชื่อ ผู้มอบอำนาจและแต่งตั้ง
(.....) ผู้ดำเนินการ

ลงชื่อ ผู้รับมอบอำนาจ
(.....)

ลงชื่อ พยาน
(.....)

ลงชื่อ พยาน
(.....)

กรรมการ
บริษัทผู้มีอำนาจ
ลงนามผูกพัน

หมายเหตุ : ให้แนบหนังสือรับรองการจดทะเบียนแสดงชื่อผู้มีอำนาจลงนามผูกพันบริษัทฉบับล่าสุดด้วย

การขออนุญาตผลิตภัณฑ์(เลขสารบบอาหาร)

ที่	ประเภทอาหาร	ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่(ปี))	เกณฑ์ที่ ตรวจ	ใบอนุญาต			ฉลาก โภชนาการ
				ยื่น	รับ	ที่	
กลุ่ม 1 อาหารควบคุมเฉพาะ							
1	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุม น้ำหนัก	ฉบับที่ 121 (2532) ฉบับที่ 331 (2554)	ตส.1	มรจ. = สบ.3 รง. = อ.17	มรจ. =สบ.3/1 รง. = อ.18	อย.	✓
2	นมดัดแปลงสำหรับทารกและนม ดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก	ฉบับที่ 156 (2537) ฉบับที่ 167 (2538) ฉบับที่ 286 (2547) ฉบับที่ 307 (2550)	ตส.1	มรจ. = สบ.3 รง. = อ.17	มรจ. =สบ.3/1 รง. = อ.18	อย.	แบบเฉพาะ
3	อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่อง สำหรับทารกและเด็กเล็ก	ฉบับที่ 157 (2537) ฉบับที่ 168 (2538) ฉบับที่ 171 (2539) ฉบับที่ 287 (2547) ฉบับที่ 308 (2550)	ตส.1	มรจ. = สบ.3 รง. = อ.17	มรจ. =สบ.3/1 รง. = อ.18	อย.	แบบเฉพาะ
4	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ฉบับที่ 158 (2537) ฉบับที่ 169 (2538)	ตส.1	มรจ. = สบ.3 รง. = อ.17	มรจ. =สบ.3/1 รง. = อ.18	อย.	แบบเฉพาะ
5	เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร	ฉบับที่ 409 (2562)	ตส.1	มรจ. = สบ.3 รง. = อ.17	มรจ. =สบ.3/1 รง. = อ.18	อย.	-
6	วัตถุเจือปนอาหาร	ฉบับที่ 281 (2547) ฉบับที่ 363 (2556) ฉบับที่ 372 (2558) ฉบับที่ 381 (2559) ฉบับที่ 389 (2561)	ตส.1	มรจ. = สบ.3 รง. = อ.17	มรจ. =สบ.3/1 รง. = อ.18	อย. (ยกเว้น แบ่งบรรจุ ที่ สสจ.)	-
หมายเหตุ: 1. กรณีนำเข้ายื่นและรับเอกสารเหมือน รง. 2. รง.= เข้าข่ายโรงงาน / มรจ.= ไม่เข้าข่ายโรงงาน							
กลุ่ม 2 อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน							
1	นมปรุงแต่ง(Flavoured Milk)	ฉบับที่ 351 (2556) ฉบับที่ 407 (2562)	ตส.1/ตส.5*	สบ.5	สบ.5/1	อย.	เต็ม/ย่อ+GDA
2	ผลิตภัณฑ์ของนม(Other Milk Products)	ฉบับที่ 352 (2556) ฉบับที่ 408 (2562)	ตส.1/ตส.5*	สบ.5	สบ.5/1	อย.	เต็ม/ย่อ+GDA
3	นมเปรี้ยว	ฉบับที่ 353 (2556)	ตส.1/ตส.5*	สบ.5	สบ.5/1	อย.	เต็ม/ย่อ+GDA
4	นมโค	ฉบับที่ 350 (2556) ฉบับที่ 406 (2562)	ตส.1/ตส.5*	สบ.5	สบ.5/1	อย.	เต็ม/ย่อ+GDA (เครื่องต้มในภาชนะ)
5	รอยัลยาลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลยาลี่	ฉบับที่ 294 (2548)	ตส.1	สบ.5	สบ.5/1	(ยื่นที่ อย. ยกเว้น แบ่งบรรจุ ที่ สสจ.)	✓ (อาหารเสริมใน รูปแบบยาลี่)
หมายเหตุ: 1. *กรณีที่ใช้ ตส.5 ได้แก่ นมโค, นมเปรี้ยว, นมปรุงแต่งและผลิตภัณฑ์ของนมที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ นมโค, นมเปรี้ยว, นมปรุงแต่งและผลิตภัณฑ์ของนมนอกเหนือจากนี้ ที่ใช้ ตส.1							

ที่	ประเภทอาหาร	ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่(ปี))	เกณฑ์ที่ ตรวจ	ใบอนุญาต			ฉลาก โภชนาการ
				ยื่น	รับ	ที่	
กลุ่ม 2 อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน (ต่อ)							
6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ฉบับที่ 293 (2548) ฉบับที่ 309 (2550) ฉบับที่ 405 (2562) ฉบับที่ 411 (2562)	ตส.1	สบ.5	สบ.5/1	(ยื่นที่ อย. ยกเว้น แบ่งบรรจุ ที่ สสจ.)	✓
7	อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	ฉบับที่ 355 (2556)	ตส.1/ตส.11*	สบ.5	สบ.5/1	อย. ยกเว้น หน่อไม้ดิบ ปรับกรด ให้ pH ≤4.6 ที่ สสจ.	-
8	ไอศกรีม	ฉบับที่ 354 (2556)	ตส.1	สบ.5	สบ.5/1	สสจ.	เต็ม/ย่อ+GDA
9	เครื่องดื่มเกลือแร่	ฉบับที่ 195 (2543) ฉบับที่ 332 (2554)	ตส.1	สบ.5	สบ.5/1	สสจ.	-
10	กาแฟ	ฉบับที่ 197 (2543) ฉบับที่ 276 (2546) ฉบับที่ 330 (2554)	ตส.1	■ผสม&ปรุง**= สบ.5 ■ถ้าไม่=สบ.7	■ผสม&ปรุง**= สบ.5/1 ■ถ้าไม่=สบ.7/1	สสจ.	เต็ม/ย่อ+GDA (***เฉพาะ ปรุง)
11	ชา	ฉบับที่ 196 (2543) ฉบับที่ 277 (2546) ฉบับที่ 329 (2554)	ตส.1	สบ.7	สบ.7/1	สสจ.	เต็ม/ย่อ+GDA (***เฉพาะ ปรุง)
12	เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	ฉบับที่ 356 (2556) ฉบับที่ 402 (2562)	ตส.1	สบ.5	สบ.5/1	สสจ.	เต็ม/ย่อ+GDA (****บางกลุ่ม)
13	น้ำมันถั่วลิสง	ฉบับที่ 23 (2522) ฉบับที่ 233 (2544)	ตส.1	สบ.7	สบ.7/1	สสจ.	-
14	น้ำมันปาล์ม	ฉบับที่ 56 (2524) ฉบับที่ 184 (2542) ฉบับที่ 234 (2544)	ตส.1	สบ.7	สบ.7/1	สสจ.	-
15	น้ำมันมะพร้าว	ฉบับที่ 57 (2524) ฉบับที่ 235 (2544)	ตส.1	สบ.7	สบ.7/1	สสจ.	-

หมายเหตุ: 1. *ใช้ ตส.11 เฉพาะกรณีเป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด นอกเหนือจากนี้ ตส.1

2. **ผสม&ปรุง = กาแฟผสม, กาแฟสำเร็จรูปผสม และกาแฟปรุงสำเร็จ

3. ***ปรุง = กาแฟ/ชาปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคชนิดเหลวหรือแห้ง

4. ****บางกลุ่ม ได้แก่ 1) เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมิกซ์คาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม ยกเว้นเครื่องดื่มจากพืชที่ทำให้แห้งในลักษณะของชาชง

2) เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากส่วนผสมที่ไม่ใช่ผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมิกซ์คาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม ที่นำมาปรุงแต่งรสในลักษณะพร้อมบริโภค

3) เครื่องดื่มตาม 1) หรือ 2) ชนิดแห้ง

ที่	ประเภทอาหาร	ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่(ปี))	เกณฑ์ที่ ตรวจ	ใบอนุญาต			ฉลาก โภชนาการ
				ยื่น	รับ	ที่	
กลุ่ม 2 อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน (ต่อ)							
16	ช็อกโกแลต	ฉบับที่ 83 (2527) ฉบับที่ 327 (2554)	ตส.1	สบ.7	สบ.7/1	สสจ.	เต็ม/ย่อ+GDA
17	ข้าวเติมวิตามิน	ฉบับที่ 150 (2536)	ตส.1	สบ.7	สบ.7/1	สสจ.	✓
18	เกลือบริโภค	ฉบับที่ 333 (2554)	แบบเฉพาะ	สบ.7	สบ.7/1	สสจ.	-
19	น้ำมันถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	ฉบับที่ 198 (2543)	ตส.1	สบ.7	สบ.7/1	สสจ.	เต็ม/ย่อ+GDA
20	น้ำแร่ธรรมชาติ	ฉบับที่ 199 (2543)	ตส.1	สบ.7	สบ.7/1	สสจ.	-
21	ขอสงวนชนิด	ฉบับที่ 201 (2543)	ตส.1	สบ.7	สบ.7/1	สสจ.	-
22	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง	ฉบับที่ 317 (2553) ฉบับที่ 322 (2553) ฉบับที่ 440 (2562)	ตส.1	สบ.7	สบ.7/1	สสจ.	-
23	น้ำปลา	ฉบับที่ 203 (2543) ฉบับที่ 323 (2553) ฉบับที่ 403 (2562)	ตส.1	สบ.7	สบ.7/1	สสจ.	-
24	น้ำส้มสายชู	ฉบับที่ 204 (2543)	ตส.1	สบ.7	สบ.7/1	สสจ.	-
25	น้ำมันและไขมัน	ฉบับที่ 205 (2543)	ตส.1	สบ.7	สบ.7/1	สสจ.	-
26	น้ำมันเนย	ฉบับที่ 206 (2543)	ตส.1	สบ.7	สบ.7/1	สสจ.	-
27	เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม	ฉบับที่ 348 (2543)	ตส.1	สบ.7	สบ.7/1	สสจ.	-
28	ครีม	ฉบับที่ 208 (2543)	ตส.1	สบ.7	สบ.7/1	สสจ.	-
29	เนยแข็ง	ฉบับที่ 209 (2543)	ตส.1	สบ.7	สบ.7/1	สสจ.	-
30	อาหารกึ่งสำเร็จรูป	ฉบับที่ 210 (2543)	ตส.1	สบ.7	สบ.7/1	สสจ.	เต็ม/ย่อ+GDA (*บางกลุ่ม)
31	น้ำผึ้ง	ฉบับที่ 211 (2543)	ตส.1	สบ.7	สบ.7/1	สสจ.	-
32	เนยใสหรือกี้ (Ghee)	ฉบับที่ 226 (2544)	ตส.1	สบ.7	สบ.7/1	สสจ.	-
33	น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	ฉบับที่ 61 (2524) ฉบับที่ 135 (2534) ฉบับที่ 220 (2544) ฉบับที่ 256 (2545) ฉบับที่ 284 (2547) ฉบับที่ 316 (2553)	ตส.3	สบ.7	สบ.7/1	สสจ.	-
34	น้ำแข็ง	ฉบับที่ 78 (2527) ฉบับที่ 137 (2534) ฉบับที่ 254 (2545) ฉบับที่ 285 (2547)	ตส.1	สบ.7	สบ.7/1	สสจ.	-
หมายเหตุ: *บางกลุ่ม ได้แก่ 1. ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ บะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้น ไม่ว่าจะมีการปรุงแต่งหรือไม่ก็ตามพร้อมซองเครื่องปรุง 2. ข้าวต้มที่ปรุงแต่ง และโจ๊กที่ปรุงแต่ง							

ที่	ประเภทอาหาร	ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่(ปี))	เกณฑ์ที่ ตรวจ	ใบอนุญาต			ฉลาก โภชนาการ
				ยื่น	รับ	ที่	
กลุ่ม 2 อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน (ต่อ)							
35	เนย	ฉบับที่ 227 (2544)	ตส.1	สบ.7	สบ.7/1	สสจ.	-
36	ไข่เยี่ยวม้า	ฉบับที่ 236 (2544)	ตส.1	สบ.7	สบ.7/1	สสจ.	-
37	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะ บรรจุที่ปิดสนิท	ฉบับที่ 213 (2543)	ตส.1	สบ.7	สบ.7/1	สสจ.	-
38	ชาสมุนไพร	ฉบับที่ 280 (2547)	ตส.1	สบ.7	สบ.7/1	สสจ.	เติม/ย่อ+GDA (เครื่องดื่มใน ภาชนะ)
39	น้ำเกลือปรุงอาหาร	ฉบับที่ 324 (2553)	ตส.1	สบ.7	สบ.7/1	สสจ.	-
40	สุรา	ฉบับที่ 315 (2552)	-	-	-	-	-
กลุ่ม 3 อาหารที่ต้องมีฉลาก							
1	อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ	ฉบับที่ 238 (2544) ฉบับที่ 357 (2556)	ตส.1	สบ.3	สบ.3/1	อย.	-
2	แป้งข้าวกลึง	ฉบับที่ 44 (2523)	ตส.1	สบ.7	สบ.7/1	สสจ.	-
3	วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่	ฉบับที่ 100 (2529)	ตส.1	สบ.7	สบ.7/1	สสจ.	-
4	อาหารฉายรังสี	ฉบับที่ 325 (2553)	ตส.7	สบ.7	สบ.7/1	สสจ.	-
5	ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	ฉบับที่ 200 (2543)	ตส.1	สบ.7	สบ.7/1	สสจ.	-
6	วัตถุแต่งกลิ่นรส	ฉบับที่ 223 (2544)	ตส.1	สบ.7	สบ.7/1	สสจ.	-
7	ขนมปัง	ฉบับที่ 224 (2544)	ตส.1	สบ.7	สบ.7/1	สสจ.	-
8	หมากฝรั่งและลูกอม	ฉบับที่ 228 (2544)	ตส.1	สบ.7	สบ.7/1	สสจ.	-
9	อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูป ที่พร้อมบริโภคทันที	ฉบับที่ 237 (2544)	ตส.1/ตส.9 (*มีเงื่อนไข)	สบ.7	สบ.7/1	สสจ.	เติม/ย่อ+GDA (**บางกลุ่ม)
10	ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	ฉบับที่ 243 (2544)	ตส.1	สบ.7	สบ.7/1	สสจ.	-
11	อาหารที่ได้จากเทคนิคการตัดแปรง พันธุกรรมหรือพันธุวิศวกรรม	ฉบับที่ 251 (2545)	-	-	-	-	-
<p>หมายเหตุ: 1.* กรณีที่ใช้ ตส.1 ได้แก่ อาหารพร้อมปรุงที่ได้จัดเตรียมส่วนประกอบต่างๆ แยกจากกันเป็นส่วนๆ ชัดเจน และจัดรวมเป็นหน่วยเดียวกัน เพื่อนำไปปรุงเป็นอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งโดยเฉพาะ, ผลิตภัณฑ์ขนมอบ และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ นอกเหนือจากนี้ใช้ ตส.9</p> <p>2.**บางกลุ่ม ได้แก่</p> <p>1) อาหารขบเคี้ยว ได้แก่</p> <p>1.1) มันฝรั่ง ทอด หรืออบกรอบ 1.5) สาหร่าย ทอด หรืออบกรอบ หรือปรุงรส</p> <p>1.2) ข้าวโพด คั่ว ทอด หรืออบกรอบ 1.6) เนื้อสัตว์ที่ทำเป็นเส้น แผ่น ทอด หรืออบกรอบ หรือปรุงรส</p> <p>1.3) ข้าวเกรียบ ทอด หรืออบกรอบ หรืออาหารขบเคี้ยวชนิดอบพอง 1.7) อาหารขบเคี้ยวตาม (1.1) - (1.6) ผสมกันมากกว่า 1 ชนิด</p> <p>1.4) ถั่วหรือนัทหรือเมล็ดพืชอื่น ทอด หรืออบกรอบ หรืออบเกลือ หรือเคลือบปรุงรส</p> <p>2) ผลิตภัณฑ์ขนมอบ ได้แก่</p> <p>2.1) ขนมปังกรอบ หรือแครกเกอร์ หรือบิสกิต 2.4) เค้ก</p> <p>2.2) เวเฟอร์สอดไส้ 2.5) พาย เพสตรี ทั้งชนิดที่มีและไม่มีไส้</p> <p>2.3) คุกกี้</p> <p>3) อาหารมือหลักที่เป็นอาหารจานเดียว ซึ่งต้องเก็บรักษาไว้ในตู้เย็นหรือตู้แช่แข็งตลอดระยะเวลาจำหน่าย</p>							

ที่	ประเภทอาหาร	ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่(ปี))	เกณฑ์ที่ ตรวจ	ใบอนุญาต			ฉลาก โภชนาการ
				ยื่น	รับ	ที่	
กลุ่ม 4 อาหารทั่วไป*							
1	ผักหรือผลไม้สดบางชนิด(คัตและ บรรจุ)	ฉบับที่ 386 (2560)	ตส.13	สบ.7	สบ.7/1	สสจ.	-
2	สัตว์และผลิตภัณฑ์	-	ตส.9	สบ.7	สบ.7/1	สสจ.	-
3	พืชและผลิตภัณฑ์	-	ตส.9	สบ.7	สบ.7/1	สสจ.	-
4	สารอาหาร	-	ตส.9	สบ.7	สบ.7/1	สสจ.	-
5	แป้งและผลิตภัณฑ์	-	ตส.1/ตส.9**	สบ.7	สบ.7/1	สสจ.	-
6	ผลิตภัณฑ์สำหรับทำอาหารชนิดต่าง ๆ ที่ยังไม่พร้อมบริโภค	-	ตส.9	สบ.7	สบ.7/1	สสจ.	-
7	เครื่องปรุงรส	-	ตส.9	สบ.7	สบ.7/1	สสจ.	-
8	น้ำตาล	-	ตส.9	สบ.7	สบ.7/1	สสจ.	-
9	เครื่องเทศ	-	ตส.9	สบ.7	สบ.7/1	สสจ.	-
10	สารสังเคราะห์	-	ตส.9	สบ.7	สบ.7/1	สสจ.	-
11	ข้าวในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย	-	ตส.9	สบ.7	สบ.7/1	สสจ.	-
12	สารสกัดจากพืช	-	ตส.9	สบ.7	สบ.7/1	สสจ.	-
13	สารสกัดจากสัตว์	-	ตส.9	สบ.7	สบ.7/1	สสจ.	-
หมายเหตุ: 1.*ใช้ ตส.1 เฉพาะกรณีที่เป็น อาหารแช่เยือกแข็งที่ได้ผ่านการเตรียม และหรือแปรรูป นอกเหนือจากนี้ใช้ ตส.9 2.**ใช้ ตส.1 เฉพาะกรณีที่เป็น ก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่ที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า นอกเหนือจากนี้ใช้ ตส.9							

เลขรับที่..... วันที่.....

ใบจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร

- ขอจดทะเบียนอาหาร
- ขอแจ้งรายละเอียดอาหาร
- ผลิต
- นำเข้า

ชื่ออาหาร	ประเภทอาหาร/ฉบับที่.....	เลขสารบบอาหาร

(แบบ สป.5)

เลขรับที่.....
วันที่.....

ผู้รับอนุญาตผลิตชื่อ.....เลขที่ใบอนุญาตผลิต/เลขสถานที่ผลิต.....
สถานที่ผลิตชื่อ.....อยู่เลขที่.....
ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....
ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....
รหัสไปรษณีย์.....ประเทศ.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....

E-mail address:.....

ผู้รับอนุญาตนำเข้าชื่อ.....เลขที่ใบอนุญาตนำเข้า.....
สถานที่นำเข้าชื่อ.....อยู่เลขที่.....
ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....
ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....
รหัสไปรษณีย์.....ประเทศ.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....

E-mail address:.....

ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานดังนี้

- (1) ใบจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร (แบบ สป.5) จำนวน 2 ฉบับ
- (2) อื่นๆ.....

ขอรับรองว่า

1. การผลิตอาหารดังกล่าวข้างต้นเป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่องเกี่ยวกับวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารที่ออกโดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา 6(7) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
2. ผลิตภัณฑ์ที่แจ้งนี้ เป็นไปตามข้อกำหนดของพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
 - ไม่เข้าข่ายเป็นอาหารใหม่ (novel food) ที่ต้องประเมินตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารใหม่ (Novel food) หรือ เป็นอาหารใหม่ที่ผ่านการประเมินความปลอดภัยแล้ว
 - มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง (กรณีเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน)
 - มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร
 - ไม่มีการใช้วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง
 - ไม่มีการใช้อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง
 - ไม่มีการบรรจุสิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นที่มีในอาหารในภาชนะบรรจุและหีบห่อตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง
 - การใช้ภาชนะบรรจุ ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ
 - การแสดงฉลากอาหาร ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่ได้มีการกำหนดการแสดงฉลากไว้เป็นการเฉพาะ
 - การแสดงฉลากโภชนาการ ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลากโภชนาการ

- ขอรับรองว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวแบ่งบรรจุจากเลขสารบบอาหารที่
- ขอรับรองว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวอ้างอิงสูตรส่วนประกอบจากเลขสารบบอาหารที่.....
- อื่นๆ.....

3. เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดตามที่ได้แจ้งไว้ จะต้องยื่นคำขอแก้ไขรายละเอียดของอาหารพร้อมเอกสารหลักฐานตามคู่มือสำหรับประชาชนที่เกี่ยวข้อง
4. รายละเอียดที่ได้แจ้งในแบบแจ้งผลิตภัณฑ์นี้เป็นความจริงและมีเอกสารหลักฐานพิสูจน์ข้อมูลที่แจ้งไว้ข้างต้นแล้ว ทั้งนี้ รวมถึงเอกสารที่เกี่ยวข้องเป็นต้นฉบับจริงหรือสำเนาที่ถูกต้อง และรับทราบว่าต้องรับผิดชอบให้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ออกสู่ตลาดเป็นไปตามที่แจ้งไว้ต่อพนักงานเจ้าหน้าที่และข้อกำหนดของกฎหมาย รวมถึงไม่หลีกเลี่ยงความรับผิดที่เกิดขึ้นหากผลิตภัณฑ์ไม่เป็นไปตามมาตรฐานหรือข้อกำหนดอื่นๆที่พนักงานเจ้าหน้าที่ได้รับแจ้งไว้

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินกิจการ
(.....)

เงื่อนไขการยกเลิกหลักฐานการได้รับเลขสารบบอาหาร

ให้ผู้อนุญาตหรือผู้ได้รับมอบหมาย มีอำนาจในการสั่งยกเลิกเลขสารบบอาหาร หรือหลักฐานการได้รับเลขสารบบอาหาร ถ้าปรากฏว่า อาหารนั้นมีลักษณะอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

1. เป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามมาตรา ๒๖
2. เป็นอาหารปลอมตามมาตรา ๒๗
3. เป็นอาหารที่ตรวจพบว่ามีวัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท
4. เป็นอาหารที่มีลักษณะดังที่บัญญัติไว้ในมาตรา ๒๘
5. เป็นอาหารที่เปลี่ยนวัตถุประสงค์ หรือที่หวังผลเป็นยา วัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท ยาเสพติดให้โทษ เครื่องสำอาง หรือเครื่องมือแพทย์
6. เป็นอาหารที่มีฉลากหรือเอกสารกำกับผลิตภัณฑ์ที่แสดงสรรพคุณ คุณประโยชน์เป็นยา วัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท ยาเสพติดให้โทษ เครื่องสำอาง หรือเครื่องมือแพทย์
7. เป็นอาหารที่ตรวจสอบพบว่า ผู้ผลิต ผู้นำเข้า ผู้ว่าจ้างผลิต ผู้ว่าจ้างนำเข้า เจ้าของผลิตภัณฑ์ ผู้จัดการจำหน่าย หรือผู้แทนจำหน่าย กระทำการโฆษณาคุณประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณของอาหาร อันเป็นเท็จหรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร ตามมาตรา 40
8. เป็นอาหารที่ตรวจสอบพบว่า ผลิตจากสถานที่ผลิตอาหารที่มีการเปลี่ยนแปลงจนเข้าข่ายเป็นโรงงานโดยไม่ได้รับอนุญาต
9. เป็นอาหารที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลากไว้แล้ว แต่มิได้มายื่นคำขอแก้ไขเปลี่ยนแปลงรายการที่ไม่ถูกต้อง ภายในระยะเวลาที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องได้กำหนดไว้
10. เป็นอาหารที่ตรวจสอบพบว่า สถานที่ผลิตอาหาร หรือสถานที่นำเข้าอาหารได้เลิกกิจการแล้ว หรือไม่มีเครื่องมือ เครื่องใช้ อุปกรณ์ หรือไม่มีสภาพที่จะผลิตหรือนำเข้าอาหารได้
11. เป็นอาหารที่ตรวจสอบพบว่า ภายหลังได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว ปรากฏว่า ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าไม่ปฏิบัติตามข้อ 7 ดังนี้
 - (1) ไม่พบหรือไม่มีเอกสารให้พนักงานเจ้าหน้าที่ตรวจสอบ ณ สถานที่ผลิตอาหารหรือสถานที่นำเข้าอาหาร ได้แก่ สุตรัสส่วนประกอบ 100% รายละเอียดกรรมวิธีการผลิต ชนิดภาชนะบรรจุของผลิตภัณฑ์ หรือ Raw Material Specification ในกรณีสุตรส่วนประกอบมีการเติมสารสำคัญ ซึ่งในขั้นตอนการขอรับเลขสารบบอาหารไม่มีการแจ้งข้อมูลดังกล่าวกับผู้อนุญาต หรือ
 - (2) เมื่อพนักงานเจ้าหน้าที่ตรวจสอบ ณ สถานที่ผลิตหรือสถานที่นำเข้า หรือต่อมา ภายหลังพบว่า มีรายละเอียดที่เป็นสาระสำคัญของเอกสารและข้อเท็จจริง ได้แก่ สุตรัสส่วนประกอบ 100% กรรมวิธีการผลิต ภาชนะบรรจุ ขนาดรับประทานที่แสดงบนฉลากอาหารไม่ตรงตามที่ได้รับอนุญาตของผลิตภัณฑ์ หรือ Raw Material Specification ในกรณีสุตรส่วนประกอบมีการเติมสารสำคัญ ซึ่งในขั้นตอนการขอรับเลขสารบบอาหาร มีการแจ้งข้อมูลดังกล่าวกับผู้อนุญาตไม่ตรงหรือไม่สอดคล้องกับข้อมูลหรือเอกสารประเมินผลิตภัณฑ์ที่ได้แจ้งไว้
12. เป็นอาหารที่ตรวจสอบพบว่า ประเภทของอาหารไม่ตรงตามที่ได้แจ้งไว้ต่อผู้อนุญาต
13. เป็นอาหารที่ตรวจสอบพบว่า มีการยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารไม่เป็นไปตามบัญชีหมายเลข 2 แนบท้ายระเบียบตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร

14. เป็นอาหารใหม่ที่ยังไม่ได้ผ่านการประเมินความปลอดภัยและไม่ได้ส่งมอบฉลากให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอนุมัติก่อน ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารใหม่

15. เป็นอาหารที่ได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว ต่อมาภายหลังพบว่าไม่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารนั้น ๆ เช่น พบส่วนประกอบที่ไม่อนุญาตให้ใช้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข หรือกรรมวิธีการผลิตไม่สอดคล้องกับประกาศกระทรวงสาธารณสุข เป็นต้น

16. เป็นอาหารตามบัญชีหมายเลข 2 (2.4)(1) ที่ไม่ได้ส่งผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานเมื่อมีการผลิตเพื่อจำหน่ายเป็นครั้งแรก

17. กรณีนอกเหนือจากข้อ 9.1-9.16 เมื่อตรวจพบว่าไม่เป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 กฎกระทรวง ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค โดยผ่านการพิจารณาจากคณะกรรมการพิจารณายกเลิกหลักฐานการได้รับเลขสารบบอาหาร (กพส.)

ระยะเวลาการพิจารณาอนุญาต

ประเภทคำขอ	ระยะเวลาพิจารณา อนุญาตแล้วเสร็จ (วันทำการ)	ช่องทางบริการ
1. การขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (สบ.1)	16	ที่ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์ สุขภาพเบ็ดเสร็จ กลุ่มงาน คุ้มครองผู้บริโภคฯ สำนักงานสาธารณสุข จังหวัดพิจิตร ชั้น 1
2. การขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร (อ.1)	16	
3. การยื่นคำขอใหม่ (สบ.5 reprocess)	28	e-submission
4. การยื่นคำขอใหม่ (สบ.7)	1	

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง ค่าใช้จ่ายที่จะจัดเก็บจากผู้ยื่นคำขอในกระบวนการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร

พ.ศ. ๒๕๖๐

เพื่อให้กระบวนการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์อาหารมีความรวดเร็วและมีประสิทธิภาพในการบริหารจัดการ เพื่อประโยชน์ในการเร่งรัดการพิจารณาอนุญาตให้เป็นไปตามกำหนดระยะเวลาที่ระบุไว้ในกฎหมายซึ่งเป็นไปตามหลักการบริหารกิจการบ้านเมืองที่ดี จึงเป็นการสมควรกำหนดค่าใช้จ่ายที่จะจัดเก็บ และหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในกระบวนการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์อาหารตามคำสั่งหัวหน้าคณะรักษาความสงบแห่งชาติ ที่ ๗๗/๒๕๕๙ ลงวันที่ ๒๗ ธันวาคม ๒๕๕๙ เรื่อง การเพิ่มประสิทธิภาพในกระบวนการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์สุขภาพ

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๔ (๓) (๖) และข้อ ๔ วรรคสาม แห่งคำสั่งหัวหน้าคณะรักษาความสงบแห่งชาติ ที่ ๗๗/๒๕๕๙ ลงวันที่ ๒๗ ธันวาคม ๒๕๕๙ เรื่อง การเพิ่มประสิทธิภาพในกระบวนการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์สุขภาพ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข โดยคำแนะนำของคณะกรรมการอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ในการประชุมครั้งที่ ๕ - ๕/๒๕๖๐ เมื่อวันที่ ๒๑ เมษายน ๒๕๖๐ จึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ กำหนดค่าใช้จ่ายที่จะจัดเก็บจากผู้ยื่นคำขอในกระบวนการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร ตามบัญชีที่แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๒ ให้ผู้ยื่นคำขอในกระบวนการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์อาหารในกรณีดังต่อไปนี้ได้รับยกเว้นค่าใช้จ่ายที่จะจัดเก็บเป็นระยะเวลา ๕ ปี นับจากวันที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับ

(๑) กรณีที่ได้รับยกเว้นค่าใช้จ่ายที่จะจัดเก็บทั้งหมด มีดังต่อไปนี้

(๑.๑) ไม่จัดเก็บค่าใช้จ่ายใด ๆ ตามบัญชีที่แนบท้ายประกาศนี้

(ก) เป็นโครงการพระราชดำริ หรือโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ

(ข) เป็นสถานประกอบการที่มีเครื่องจักรไม่เกิน ๕ แรงม้า และคนงานไม่ถึง ๗ คน ซึ่งได้รับอนุญาตตามกฎหมายว่าด้วยส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน และกฎหมายว่าด้วยกองทุนหมู่บ้าน และชุมชนเมืองแห่งชาติ

(๑.๒) ไม่จัดเก็บค่าใช้จ่ายที่จะจัดเก็บในรายการใดรายการหนึ่ง ของแต่ละบัญชีที่แนบท้ายประกาศนี้ มีดังต่อไปนี้

(ก) เป็นคำขออนุญาตผลิตอาหารหรือส่งออกซึ่งอาหารเพื่อเป็นตัวอย่างสำหรับการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือเพื่อพิจารณาในการสั่งซื้อ ตามข้อ ๑.๑ (๘) ในบัญชี ๑ ที่แนบท้ายประกาศนี้

(ข) เป็นคำขออนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อเป็นตัวอย่างสำหรับการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือเพื่อพิจารณาในการสั่งซื้อ ตามข้อ ๑.๒ (๖) ในบัญชี ๑ ที่แนบท้ายประกาศนี้

(ค) เป็นหนังสือชี้แจงการขอเพิ่มฉลากอาหารที่ผลิตเพื่อส่งออกจำหน่าย
นอกราชอาณาจักร ตามข้อ ๑.๓ (๘) ในบัญชี ๑ ที่แนบท้ายประกาศนี้

(๒) กรณีที่ได้รับยกเว้นค่าใช้จ่ายที่จะจัดเก็บบางส่วน โดยการจัดเก็บไม่เต็มอัตราค่าใช้จ่าย
ที่จะจัดเก็บในรายการหนึ่งรายการใดของแต่ละบัญชีที่แนบท้ายประกาศนี้ มีดังต่อไปนี้ และหากค่าใช้จ่าย
ที่จะจัดเก็บนั้น เมื่อได้คำนวณค่าใช้จ่ายสุทธิที่จะจัดเก็บดังกล่าวแล้วมีเศษสตางค์ ให้ปัดเศษลงเป็น
จำนวนเต็มหลักสิบ

(ก) เป็นการพิจารณาคำขอและการตรวจสอบความถูกต้องของเอกสาร คำขออนุญาต
ผลิตภัณฑ์อาหาร โดยมีการอ้างอิงสูตรและกรรมวิธีการผลิตที่ได้รับอนุญาตอยู่เดิม ของผู้รับอนุญาตที่เป็นบุคคล
หรือนิติบุคคลเดียวกัน ในกรณีนี้ให้จัดเก็บค่าใช้จ่ายต่อหนึ่งคำขอ ในอัตราหนึ่งในสามของอัตราค่าใช้จ่าย
ที่จะจัดเก็บ ตามข้อ ๑.๓ ในบัญชี ๑ ที่แนบท้ายประกาศนี้

(ข) เป็นการพิจารณาคำขอและการตรวจสอบความถูกต้องของเอกสาร คำขออนุญาต
โฆษณาอาหาร โดยมีการอ้างอิงการโฆษณาอาหารที่ได้รับอนุญาตอยู่เดิมและไม่มีการแก้ไขเพิ่มเติม
การโฆษณาอาหารที่นำมาอ้างอิงนั้น ในกรณีนี้ให้จัดเก็บค่าใช้จ่ายต่อหนึ่งคำขอ ในอัตราหนึ่งในสาม
ของอัตราค่าใช้จ่ายที่จะจัดเก็บ ตามข้อ ๑.๔ ในบัญชี ๑ ที่แนบท้ายประกาศนี้

(ค) เป็นการยื่นคำขอ โดยนำคำขอเดิมซึ่งมีการยื่นข้อมูลหรือหลักฐานเพิ่มเติม ตามที่ได้
มีการประเมินเอกสารทางวิชาการในคราวก่อน ในกรณีนี้ให้จัดเก็บค่าใช้จ่ายในอัตรากึ่งหนึ่งของอัตรา
ค่าใช้จ่ายที่จะจัดเก็บตามข้อ ๒.๑ ข้อ ๒.๒ ข้อ ๒.๓ หรือข้อ ๒.๔ ในบัญชี ๒ ที่แนบท้ายประกาศนี้
แล้วแต่กรณี

ทั้งนี้ ให้มีการจัดเก็บค่าใช้จ่ายตามข้อ ๒ (๒) (ค) ทุกครั้งจนกว่าจะผ่านการพิจารณาอนุญาต

(ง) เป็นการพิจารณาและตรวจสอบสถานประกอบการอาหาร เพื่อติดตามการแก้ไข
ข้อบกพร่อง ณ สถานประกอบการ (Follow-up Audit) ในกรณีนี้ให้จัดเก็บค่าใช้จ่ายในอัตรากึ่งหนึ่ง
ของอัตราค่าใช้จ่ายที่จะจัดเก็บ ตามข้อ ๒.๕ ในบัญชี ๒ ที่แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๓ ให้เพิ่มการจัดเก็บค่าใช้จ่ายที่จะจัดเก็บในแต่ละรายการที่เกี่ยวข้องตามประกาศนี้
เป็นขั้นตอนหนึ่งของแต่ละกระบวนการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร ที่ได้ระบุไว้ในคู่มือสำหรับประชาชน
ตามพระราชบัญญัติการอำนวยความสะดวกในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ พ.ศ. ๒๕๕๘

ทั้งนี้ ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาและสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด เร่งรัด
การแก้ไขคู่มือสำหรับประชาชนในแต่ละกระบวนการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อให้เป็นไป
ตามคำสั่งหัวหน้าคณะรักษาความสงบแห่งชาติ ที่ ๗๗/๒๕๕๙ ลงวันที่ ๒๗ ธันวาคม ๒๕๕๙
เรื่อง การเพิ่มประสิทธิภาพในกระบวนการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์สุขภาพ โดยเร็ว

ข้อ ๔ เมื่อประกาศนี้ลงประกาศในราชกิจจานุเบกษาแล้ว ให้มีผลใช้บังคับตามเงื่อนไข
ดังต่อไปนี้

(๑) ตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จัดเก็บค่าใช้จ่ายในทุกรายการตามบัญชีที่แนบท้ายประกาศนี้ สำหรับการยื่นคำขอ ณ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และให้รวมถึงคำขอที่อยู่ในอำนาจการพิจารณาอนุญาตของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ได้ยื่น ณ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดด้วย ยกเว้นแต่เป็นรายการของค่าใช้จ่ายซึ่งจะจัดเก็บได้ ก็ต่อเมื่อมีการออกหรือการแก้ไขเปลี่ยนแปลงกฎหมายในส่วนที่เกี่ยวข้องให้แล้วเสร็จก่อน จึงจะจัดเก็บค่าใช้จ่ายดังกล่าวได้

ในกรณีคำขอที่จัดเก็บค่าใช้จ่ายได้ตามข้อ ๔ (๑) ซึ่งได้ยื่นคำขอ ณ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดรับคำขอ และแจ้งให้ผู้ยื่นคำขอทราบว่า มีค่าใช้จ่ายที่จะจัดเก็บตามประกาศนี้รวมถึงหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการชำระค่าใช้จ่ายดังกล่าว ตลอดจนให้บันทึกไว้ในคำขอเกี่ยวกับการแจ้งนั้นพร้อมลายมือชื่อของผู้ยื่นคำขอด้วย แล้วจึงจัดส่งคำขอดังกล่าวมาให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาต่อไป ทั้งนี้ ให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดรับคำขอตามความในวรรคนี้ จนกว่าจะมีการรับคำขอโดยวิธีอื่น

(๒) เมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยยี่สิบวัน นับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา ให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด จัดเก็บค่าใช้จ่ายในทุกรายการตามบัญชีที่แนบท้ายประกาศนี้ สำหรับการยื่นคำขอ ณ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ยกเว้นแต่เป็นรายการของค่าใช้จ่ายซึ่งไม่สามารถจัดเก็บได้ตามความในข้อ ๔ (๑)

ทั้งนี้ ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเร่งรัดการออกหรือการแก้ไข เปลี่ยนแปลงกฎหมายตามข้อ ๔ (๑) แล้วแต่กรณี ให้แล้วเสร็จ ภายในหกสิบวัน นับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา หากไม่สามารถดำเนินการได้ ให้รายงานเหตุผลที่ไม่อาจดำเนินการได้ต่อรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขเพื่อทราบ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๐

ปิยะสกล สกลสัตยาทร

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข
เรื่อง ค่าใช้จ่ายที่จะจัดเก็บจากผู้ยื่นคำขอในกระบวนการพิจารณาอนุญาต
ผลิตภัณฑ์อาหาร พ.ศ. ๒๕๖๐

บัญชี ๑ การพิจารณาคำขอ และการตรวจสอบความถูกต้องของเอกสาร

รายการ	หน่วยนับ	อัตราค่าใช้จ่าย ที่จะจัดเก็บ (บาท)
๑.๑ การพิจารณาคำขอและการตรวจสอบความถูกต้องของเอกสาร คำขออนุญาตและแก้ไขรายละเอียดการอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร หรือคำขออื่นที่เกี่ยวข้อง		
(๑) คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน ^(๑)	ฉบับละ	๑,๐๐๐
(๒) การยื่นแบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน		
(๒.๑) กรณีเพิ่มประเภทอาหาร หรือเปลี่ยนแปลงแบบแปลน แผนผัง หรือเปลี่ยนแปลงเครื่องจักร ^(๑)	ฉบับละ	๕๐๐
(๒.๒) กรณีแก้ไขรายการอื่น นอกเหนือจากการเพิ่มประเภท หรือเปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผัง	ฉบับละ	๒๕๐
(๓) คำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร ^(๑)	ฉบับละ	๒,๐๐๐
(๔) คำขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร ^(๑)	ฉบับละ	๕๐๐
(๕) คำขออนุญาตย้ายสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร ^(๑)		
(๕.๑) กรณีย้ายสถานที่ผลิต	ฉบับละ	๒,๐๐๐
(๕.๒) กรณีย้ายสถานที่เก็บอาหาร	ฉบับละ	๕๐๐
(๖) คำขอเปลี่ยนแปลงรายการใบอนุญาตผลิตอาหาร		
(๖.๑) กรณีเปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผัง หรือเปลี่ยนแปลงเครื่องจักร ^(๑)	ฉบับละ	๑,๐๐๐
(๖.๒) กรณีแก้ไขรายการอื่นๆ นอกเหนือจากการเปลี่ยนแปลง แบบแปลนแผนผังหรือเปลี่ยนแปลงเครื่องจักร	ฉบับละ	๕๐๐
(๗) คำขออนุญาตผลิตอาหารเป็นการเฉพาะคราว	ฉบับละ	๕๐๐
(๘) คำขออนุญาตผลิตอาหารหรือส่งออกซึ่งอาหารเพื่อเป็นตัวอย่าง สำหรับการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือเพื่อพิจารณาในการสั่งซื้อ	รายการละ	๒๔๐
๑.๒ การพิจารณาคำขอและการตรวจสอบความถูกต้องของเอกสาร คำขออนุญาตและแก้ไขรายละเอียดการอนุญาตสถานที่นำเข้าอาหาร หรือคำขออื่นที่เกี่ยวข้อง		
(๑) คำขออนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร	ฉบับละ	๕,๐๐๐
(๒) คำขอต่ออายุใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร	ฉบับละ	๕๐๐
(๓) คำขออนุญาตย้ายสถานที่นำเข้าหรือสถานที่เก็บอาหาร	ฉบับละ	๑,๐๐๐

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข
เรื่อง ค่าใช้จ่ายที่จะจัดเก็บจากผู้ยื่นคำขอในกระบวนการพิจารณาอนุญาต
ผลิตภัณฑ์อาหาร พ.ศ. ๒๕๖๐

บัญชี ๑ การพิจารณาคำขอ และการตรวจสอบความถูกต้องของเอกสาร

รายการ	หน่วยนับ	อัตราค่าใช้จ่าย ที่จะจัดเก็บ (บาท)
(๔) คำขอเปลี่ยนแปลงรายการใบอนุญาตนำเข้าอาหาร	ฉบับละ	๕๐๐
(๕) คำขออนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรเป็นการเฉพาะคราว	ฉบับละ	๕๐๐
(๖) คำขออนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อเป็นตัวอย่าง สำหรับการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือเพื่อพิจารณาในการสั่งซื้อ	ฉบับละ	๒๔๐
๑.๓ การพิจารณาคำขอและการตรวจสอบความถูกต้องของเอกสารคำขออนุญาต และแก้ไขรายละเอียดการอนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร หรือคำขออื่นที่เกี่ยวข้อง		
(๑) คำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร		
(๑.๑) สำหรับอาหารควบคุมเฉพาะที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ เช่น อาหารทารกหรือเด็กเล็กซึ่งมีระบบการย่อยอาหารผิดปกติ	ฉบับละ	๔,๐๐๐
(๑.๒) สำหรับอาหารอื่น นอกเหนือจากข้อ (๑.๑)	ฉบับละ	๓,๐๐๐
(๒) คำขอแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหาร	ฉบับละ	๑,๐๐๐
(๓) คำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร		
(๓.๑) สำหรับอาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ เช่น อาหารทางการแพทย์ อาหารสำหรับสตรีมีครรภ์ เป็นต้น	ฉบับละ	๔,๐๐๐
(๓.๒) สำหรับอาหารอื่น นอกเหนือจากข้อ (๓.๑)	ฉบับละ	๓,๐๐๐
(๔) การยื่นแบบการแก้ไขรายละเอียดของอาหาร ที่ได้รับอนุญาตใช้ฉลากอาหาร	ฉบับละ	๑,๐๐๐
(๕) การยื่นใบจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร	ฉบับละ	๒,๐๐๐
(๖) การยื่นแบบการแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่จดทะเบียนอาหาร/ แจ้งรายละเอียดอาหาร	ฉบับละ	๕๐๐
(๗) การยื่นใบจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร และการยื่นแบบแก้ไขรายละเอียดของอาหาร ที่จดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร (กรณีไม่ต้องแจ้งสูตรส่วนประกอบ)	ฉบับละ	๒๐๐
(๘) การยื่นหนังสือชี้แจงการขอเพิ่มฉลากอาหารที่ผลิต เพื่อส่งออกจำหน่ายนอกราชอาณาจักร	ฉบับละ	๒๔๐

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข
เรื่อง ค่าใช้จ่ายที่จะจัดเก็บจากผู้ยื่นคำขอในกระบวนการพิจารณาอนุญาต
ผลิตภัณฑ์อาหาร พ.ศ. ๒๕๖๐

บัญชี ๑ การพิจารณาคำขอ และการตรวจสอบความถูกต้องของเอกสาร

รายการ	หน่วยนับ	อัตราค่าใช้จ่ายที่จะจัดเก็บ (บาท)
๑.๔ การพิจารณาคำขอและการตรวจสอบความถูกต้องของเอกสาร คำขออนุญาตโฆษณาอาหาร หรือคำขออื่นที่เกี่ยวข้อง		
(๑) คำขออนุญาตโฆษณา	ฉบับละ	๒,๐๐๐
๑.๕ การพิจารณาคำขอและการตรวจสอบความถูกต้องของเอกสาร คำขอประเมินความปลอดภัย และการกล่าวอ้างทางสุขภาพ หรือคำขออื่นที่เกี่ยวข้อง		
(๑) คำขอประเมินความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหาร	ฉบับละ	๓,๐๐๐
(๒) คำขอประเมินการกล่าวอ้างทางสุขภาพ (Health Claim)	ฉบับละ	๓,๐๐๐
(๓) คำขอประเมินคุณภาพหรือมาตรฐานและความปลอดภัยของวัสดุที่ใช้ทำขวดนมและภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ที่มีไซซินิดิวส์ที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข	ฉบับละ	๓,๐๐๐
(๔) คำขอประเมินคุณภาพหรือมาตรฐานและความปลอดภัยของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่ยังมิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข	ฉบับละ	๓,๐๐๐
(๕) คำขอการประเมินเอกสารวิชาการเกี่ยวกับการประเมินความปลอดภัยอาหาร (เฉพาะกรณีไม่เข้าข่ายนิยามและขอบเขตของอาหารใหม่)	ฉบับละ	๓,๐๐๐

หมายเหตุ (๑) หมายถึง เป็นคำขอที่ต้องตรวจสอบสถานประกอบการ ต้องจ่ายค่าการพิจารณาและตรวจสอบสถานประกอบการด้านอาหาร ตามข้อ ๒.๕ ในบัญชี ๒ การประเมินเอกสารทางวิชาการ และการตรวจสอบสถานประกอบการด้วย

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข
เรื่อง ค่าใช้จ่ายที่จะจัดเก็บจากผู้ยื่นคำขอในกระบวนการพิจารณาอนุญาต
ผลิตภัณฑ์อาหาร พ.ศ. ๒๕๖๐

บัญชี ๒ การประเมินเอกสารทางวิชาการ และการตรวจสถานประกอบการ

รายการ	หน่วยนับ	อัตราค่าใช้จ่ายที่จะจัดเก็บ (บาท)
๒.๑ การประเมินเอกสารวิชาการเกี่ยวกับการขออนุญาตในส่วนของผลิตภัณฑ์อาหารหรือฉลาก		
(๑) การประเมินเอกสารวิชาการเกี่ยวกับการขออนุญาตผลิตภัณฑ์ที่มีการใช้สารอาหาร หรือสารเคมีตัวใหม่ หรือพัฒนาสูตรใหม่ เพื่ออ้างอิงประโยชน์ในทางโภชนาการหรือการแพทย์	ฉบับละ	๖๙,๐๐๐
(๒) การประเมินเอกสารวิชาการเกี่ยวกับการขออนุญาตผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช้สารตัวใหม่ แต่มีการอ้างสรรพคุณเพิ่มเติมในทางโภชนาการหรือการแพทย์	ฉบับละ	๔๕,๐๐๐
(๓) การประเมินเอกสารวิชาการเกี่ยวกับการขอแก้ไขเปลี่ยนแปลงผลิตภัณฑ์หรือฉลากของผลิตภัณฑ์ที่ได้รับอนุญาตแล้ว เพื่ออ้างอิงประโยชน์ในทางโภชนาการหรือการแพทย์	ฉบับละ	๔๕,๐๐๐
๒.๒ การประเมินเอกสารวิชาการเกี่ยวกับการประเมินความปลอดภัย การกล่าวอ้างทางสุขภาพ และข้อหาอื่นที่เกี่ยวข้อง		
(๑) การประเมินเอกสารวิชาการเกี่ยวกับการประเมินความปลอดภัยอาหาร (เฉพาะกรณีไม่เข้าข่ายนิยามและขอบเขตของอาหารใหม่ แต่จำเป็นต้องมีการประเมินทางวิชาการ)	ฉบับละ	๖๙,๐๐๐
(๒) การประเมินเอกสารวิชาการเกี่ยวกับการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่ยังไม่มีการกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน และเงื่อนไขการใช้	ฉบับละ	๖๙,๐๐๐
(๓) การประเมินเอกสารวิชาการเกี่ยวกับการใช้ภาชนะบรรจุอาหารหรือขวดนมที่ทำจากวัสดุชนิดใหม่	ฉบับละ	๖๙,๐๐๐
(๔) การประเมินเอกสารวิชาการเกี่ยวกับการประเมินความเหมาะสม และเงื่อนไขของการกล่าวอ้างทางสุขภาพของส่วนประกอบหรือผลิตภัณฑ์อาหาร	ฉบับละ	๖๙,๐๐๐
(๕) การประเมินเอกสารวิชาการเกี่ยวกับการใช้ส่วนประกอบที่เคยมีการพิจารณาอนุญาตไว้แล้ว แต่มีการขออนุญาตในอาหารชนิดอื่นหรือการขอเพิ่มปริมาณการใช้ในอาหารประเภทที่เคยอนุมัติ	ฉบับละ	๔๕,๐๐๐

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข
เรื่อง ค่าใช้จ่ายที่จะจัดเก็บจากผู้ยื่นคำขอในกระบวนการพิจารณาอนุญาต
ผลิตภัณฑ์อาหาร พ.ศ. ๒๕๖๐

บัญชี ๒ การประเมินเอกสารทางวิชาการ และการตรวจสถานประกอบการ

รายการ	หน่วยนับ	อัตราค่าใช้จ่ายที่จะจัดเก็บ (บาท)
๒.๓ การประเมินเอกสารวิชาการเกี่ยวกับความเหมาะสมของกรรมวิธีการผลิต สำหรับกรณีที่ใช้กรรมวิธีการผลิตอาหารแบบใหม่ เทคโนโลยีการผลิตแบบใหม่ เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหารแบบใหม่ (เฉพาะกรณีไม่เข้าข่ายนิยามและขอบเขตของอาหารใหม่ แต่จำเป็นต้องมีการประเมินทางวิชาการ)	ฉบับละ	๑๗,๐๐๐
๒.๔ การประเมินเอกสารวิชาการเกี่ยวกับรายงานผลการศึกษาและการกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หรือข้อหาหรืออื่นที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด (๑) กรณีที่มีความซับซ้อนของข้อมูลทางวิชาการ เพื่อประกอบการพิจารณาขึ้นทะเบียนผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority) (๒) กรณีที่มีความซับซ้อนของข้อมูลทางวิชาการ เพื่อประกอบการพิจารณาอนุญาตสถานที่หรือผลิตภัณฑ์	ฉบับละ	๑๗,๐๐๐
๒.๕ การพิจารณาและตรวจสถานประกอบการด้านอาหาร โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ^{(ก),(ข)}		
(๑) ไม่เกิน ๕ แรงม้า และคนงาน ๑-๖ คน	ฉบับละ	๓,๐๐๐
(๒) มากกว่า ๕ แรงม้า แต่ไม่เกิน ๒๐ แรงม้า หรือคนงาน ๗-๕๐ คน	ฉบับละ	๕,๐๐๐
(๓) มากกว่า ๒๐ แรงม้า แต่ไม่เกิน ๕๐ แรงม้า หรือคนงาน ๕๑-๑๐๐ คน	ฉบับละ	๑๐,๐๐๐
(๔) มากกว่า ๕๐ แรงม้า แต่ไม่เกิน ๑๐๐ แรงม้า หรือคนงาน ๑๐๑-๒๐๐ คน	ฉบับละ	๑๕,๐๐๐
(๕) มากกว่า ๑๐๐ แรงม้า หรือคนงานมากกว่า ๒๐๐ คน	ฉบับละ	๒๐,๐๐๐
หมายเหตุ ๑) ^(ก) หมายถึง ค่าใช้จ่ายในการเดินทางและค่าที่พักสำหรับคณะประเมิน ให้สถานประกอบการด้านอาหารผู้ยื่นคำขอเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย ๒) ^(ข) หมายถึง เป็นอัตราค่าใช้จ่ายเฉพาะกรณีขอรับการพิจารณาและตรวจสถานประกอบการด้านอาหารจากผู้พิจารณาอนุญาตเท่านั้น กรณีขอรับการพิจารณาและตรวจสถานประกอบการด้านอาหารจากหน่วยตรวจและหน่วยรับรองสถานประกอบการอาหารที่ขึ้นบัญชีกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ให้อัตราค่าใช้จ่ายให้เป็นไปตามข้อตกลงระหว่างหน่วยตรวจและหน่วยรับรองสถานประกอบการอาหารกับผู้ยื่นคำขอ		

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข
เรื่อง ค่าใช้จ่ายที่จะจัดเก็บจากผู้ยื่นคำขอในกระบวนการพิจารณาอนุญาต
ผลิตภัณฑ์อาหาร พ.ศ. ๒๕๖๐

บัญชี ๓ การพิจารณาหรือการตรวจสอบใดๆ นอกจากบัญชี ๑ และบัญชี ๒

รายการ	หน่วยนับ	อัตราค่าใช้จ่าย ที่จะจัดเก็บ (บาท)
๓.๑ การพิจารณาสนับสนุนและพัฒนาผู้ประกอบการด้านอาหาร		
(๑) การพิจารณาออกหนังสือรับรองหรือใบรับรอง	ฉบับละ	๕๐๐
(๒) การตรวจสอบและสืบค้นเอกสารที่เกี่ยวข้องการอนุญาต (ไม่รวมการคัดสำเนาเอกสาร)	รายการละ	๑๐๐
(๓) การพิจารณา การวินิจฉัย การรับรอง การขอความเห็นชอบ การตอบข้อหารือ หรือบริการข้อมูล โดยตอบเป็นหนังสือ		
(๓.๑) เรื่องง่าย และไม่ซับซ้อน เช่น (๑) วินิจฉัยประเภทอาหาร (๒) การพิจารณาใบรับรองสถานที่ผลิตอาหาร ในต่างประเทศ (๓) การเทียบมาตรฐานสถานที่ผลิตของต่างประเทศ (๔) การพิจารณาสูตร หรือฉลากอาหาร (๕) การรับรองการครอบครองกาเฟอิน (๖) การพิจารณาขอความโฆษณา (๗) การพิจารณาแบบแปลนแผนผัง และกรรมวิธีการผลิต ในลักษณะที่ไม่ซับซ้อน	รายการละ	๑,๐๐๐
(๓.๒) เรื่องยาก และซับซ้อน (ไม่ต้องประเมินทางวิชาการหรือตรวจสอบโดยผู้เชี่ยวชาญ) เช่น (๑) การพิจารณาข้อหารือ การขอความเห็นชอบ หรือการขอให้พิจารณาอนุญาตตามเงื่อนไขที่ ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนด (๒) การพิจารณาแบบแปลนแผนผัง และกรรมวิธีการผลิต ที่มีความซับซ้อน	รายการละ	๓,๐๐๐
(๔) การพิจารณาคุณภาพหรือมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ (เฉพาะวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล)	ฉบับละ	๑,๐๐๐
(๕) การตรวจสอบและบันทึกข้อมูลการยื่นคำขอในระบบ E-submission (กรณีที่ต้องการให้เจ้าหน้าที่เป็นผู้บันทึกข้อมูลให้)		
(๕.๑) คำขอผลิตภัณฑ์ที่ไม่ต้องแจ้งสูตรส่วนประกอบ และไม่ต้องแนบเอกสาร	ฉบับละ	๒๐๐

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข
เรื่อง ค่าใช้จ่ายที่จะจัดเก็บจากผู้ยื่นคำขอในกระบวนการพิจารณาอนุญาต
ผลิตภัณฑ์อาหาร พ.ศ. ๒๕๖๐

บัญชี ๓ การพิจารณาหรือการตรวจสอบใดๆ นอกจากบัญชี ๑ และบัญชี ๒

รายการ	หน่วยนับ	อัตราค่าใช้จ่าย ที่จะจัดเก็บ (บาท)
(๕.๒) คำขอผลิตภัณฑ์ที่ต้องแจ้งสูตรส่วนประกอบ หรือต้องแนบเอกสารคำขอสถานที่ หรือคำขอโฆษณา	ฉบับละ	๕๐๐
๓.๒ การพิจารณาออกใบอนุญาตหรือใบแทน		
(๑) ใบอนุญาตโฆษณาอาหาร	ฉบับละ	๕,๐๐๐
(๒) ใบแทนใบอนุญาตโฆษณา	ฉบับละ	๕๐๐

กฎกระทรวง
ฉบับที่ 5 (พ.ศ.2522)
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 รัฐมนตรีว่าการ
กระทรวงสาธารณสุขออกกฎกระทรวงไว้ดังต่อไปนี้
ให้กำหนดค่าธรรมเนียม ดังต่อไปนี้

- (1) ใบอนุญาตผลิตอาหารสำหรับโรงงานที่ประกอบกิจการ
โดยใช้คนงานตั้งแต่เจ็ดคนแต่ไม่ถึงยี่สิบคนโดยไม่ใช้
เครื่องจักรหรือใช้เครื่องจักรที่มีกำลังรวมไม่ถึงสองแรงม้า ฉบับละ 3,000 บาท
- (2) ใบอนุญาตผลิตอาหารสำหรับโรงงานที่ประกอบกิจการ
โดยใช้คนงานตั้งแต่ยี่สิบคนขึ้นไปโดยไม่ใช้เครื่องจักร
หรือใช้เครื่องจักรที่มีกำลังรวมไม่ถึงสองแรงม้า ฉบับละ 5,000 บาท
- (3) ใบอนุญาตผลิตอาหารสำหรับโรงงานที่ประกอบกิจการ
โดยใช้เครื่องจักรตั้งแต่สองแรงม้า หรือกำลังเทียบเท่าตั้งแต่
สองแรงม้าแต่ไม่ถึงสิบแรงม้า ฉบับละ 6,000 บาท
- (4) ใบอนุญาตผลิตอาหารสำหรับโรงงานที่ประกอบกิจการ
โดยใช้เครื่องจักรที่มีกำลังรวมตั้งแต่สิบแรงม้า
หรือกำลังเทียบเท่าตั้งแต่สิบแรงม้าแต่ไม่ถึงยี่สิบห้าแรงม้า ฉบับละ 7,000 บาท
- (5) ใบอนุญาตผลิตอาหารสำหรับโรงงานที่ประกอบกิจการ
โดยใช้เครื่องจักรที่มีกำลังรวมตั้งแต่ยี่สิบห้าแรงม้าหรือ
กำลังเทียบเท่าตั้งแต่ยี่สิบห้าแรงม้าแต่ไม่ถึงห้าสิบแรงม้า ฉบับละ 8,000 บาท
- (6) ใบอนุญาตผลิตอาหารสำหรับโรงงานที่ประกอบกิจการ
โดยใช้เครื่องจักรที่มีกำลังรวมตั้งแต่ห้าสิบแรงม้า หรือ
กำลังเทียบเท่าตั้งแต่ห้าสิบแรงม้าขึ้นไป ฉบับละ 10,000 บาท
- (7) ใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร ฉบับละ 15,000 บาท
- (8) ใบอนุญาตผลิตอาหารเป็นการเฉพาะคราว ฉบับละ 2,000 บาท
- (9) ใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร
เป็นการเฉพาะคราว ฉบับละ 2,000 บาท
- (10) ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ฉบับละ 5,000 บาท

ความใน (10) ถูกยกเลิกและใช้ความใหม่แทนแล้วโดยกฎกระทรวง ฉบับที่ 8 (พ.ศ.2525) และต่อมาได้ถูกยกเลิก
และใช้ความใหม่แทนอีกครั้งโดยกฎกระทรวง ฉบับที่ 10 (พ.ศ.2526)

- (11) ใบแทนใบอนุญาต ฉบับละ 500 บาท
- (12) ใบแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ฉบับละ 500 บาท
- (13) การต่ออายุใบอนุญาตครั้งละเท่ากับค่าธรรมเนียมใบอนุญาต
ประเภทนั้น ๆ แต่ละฉบับ

ให้ไว้ ณ วันที่ 17 พฤศจิกายน พ.ศ.2522

บุญสม มาร์ติน
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(96 ร.จ.18 ตอนที่ 193 (ฉบับพิเศษ) ลงวันที่ 22 พฤศจิกายน พ.ศ.2522)

หมายเหตุ : เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ เนื่องจากมาตรา 5 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 บัญญัติให้
รัฐมนตรีมีอำนาจออกกฎกระทรวงกำหนดค่าธรรมเนียมสำหรับใบอนุญาต ใบสำคัญ ใบแทนใบอนุญาตและใบแทนใบสำคัญ
ตลอดจนการต่ออายุใบอนุญาตไม่เกินอัตราท้ายพระราชบัญญัติ จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้

ภาคผนวก

ตัวอย่างแบบแปลนแผนผัง

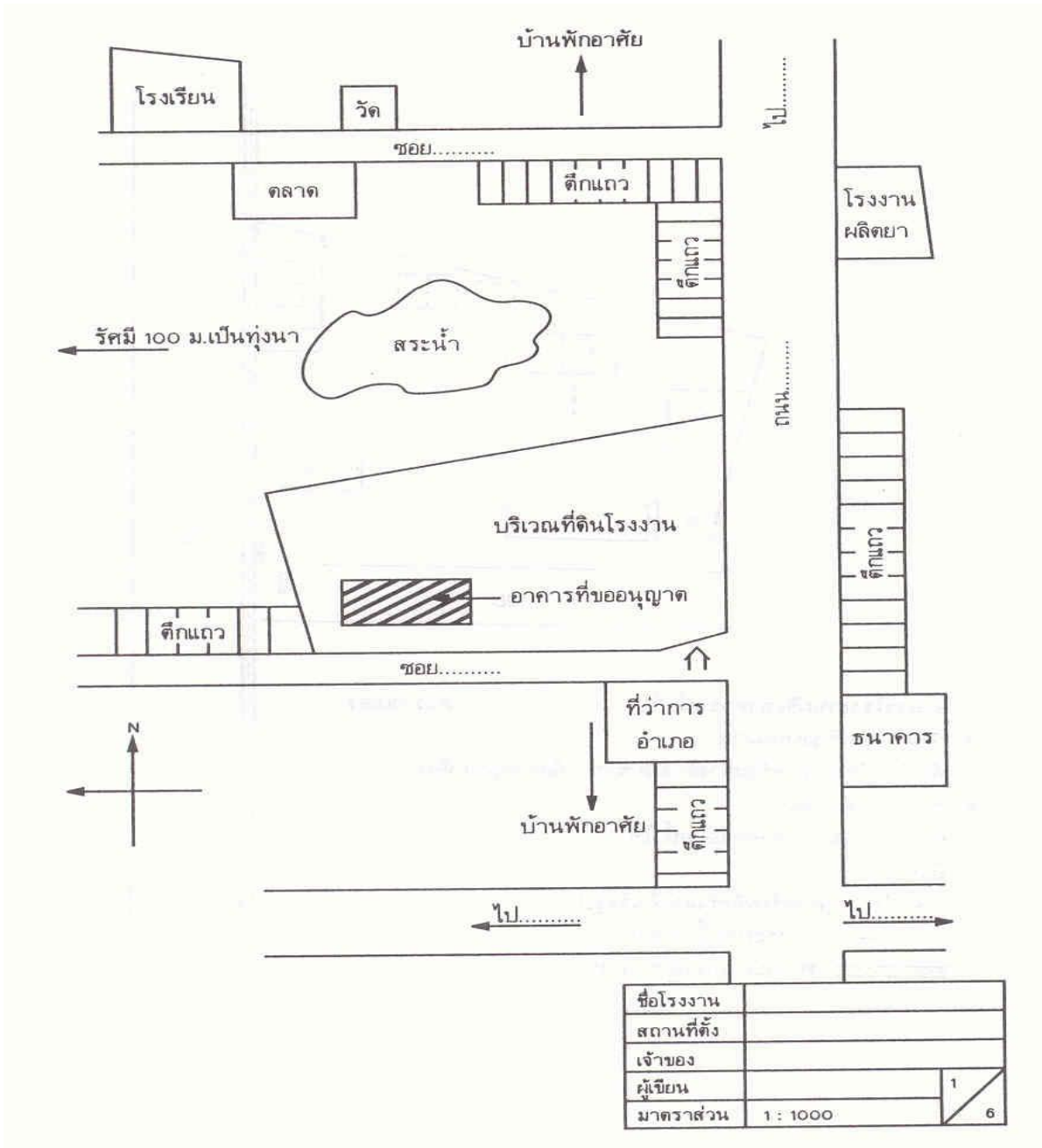
รายละเอียดของแบบแปลนแผนผัง และรายละเอียดต่างๆ

- ก. รูปด้านหน้า ด้านข้าง และรูปตัดของอาคารที่ใช้ในการผลิต ซึ่งมีการแสดงชนิดของวัสดุที่ใช้ในส่วนของ ฝ้าผนัง เพดาน พื้น ประตู หน้าต่าง และหลังคา เป็นต้น
- ข. แปลนพื้นที่ทุกชั้น โดยแสดง
- การแบ่งกันห้องหรือเนื้อที่หรือบริเวณ โดยแยกเป็นสัดส่วนสำหรับการผลิตอาหารแต่ละประเภท และเป็นไปตามสายงานการผลิต เพื่อใช้สำหรับการเก็บวัตถุดิบ เตรียมวัตถุดิบ ประชุม การฆ่า เชื้อหรือวิธีการอื่น ๆ เช่น ผ่านความร้อน หรือแช่เย็น หรือแช่แข็ง หรือทำให้แห้ง แล้วแต่กรณี การบรรจุ ปิดฉลาก เก็บผลิตภัณฑ์ เก็บภาชนะบรรจุ ล้างทำความสะอาดอุปกรณ์หรือภาชนะ เก็บ อุปกรณ์หรือภาชนะก่อนและหลังใช้ การเก็บสารเคมีหรือวัตถุดิบพิเศษ และอื่น ๆ เช่น ถังหรือบ่อเก็บ น้ำที่ใช้ในการผลิต และห้องเก็บน้ำแข็ง เป็นต้น
 - ตำแหน่งของเครื่องจักรพร้อมแสดงหมายเลขหรือสัญลักษณ์ที่สอดคล้องกับบัญชีรายการ เครื่องจักร
 - ท่อหรือทางระบายน้ำ พร้อมทั้งแจ้งขนาดของท่อหรือทางระบายน้ำและทิศทางของน้ำไหลภายใน อาคารผลิตจนออกนอกอาคารผลิตโดยละเอียด ถ้ามีทางระบายน้ำสาธารณะอยู่ใกล้เคียงโรงงาน ก็ให้แสดงทางระบายน้ำทิ้งไปสู่ทางระบายน้ำสาธารณะด้วย
 - แสดงตำแหน่งบันได หรือลิฟต์ (ถ้ามี)
- ค. ที่ตั้งและจำนวนอ่างล้างมือในบริเวณผลิต
- ง. ที่ตั้งและจำนวนของห้องส้วมชาย ที่ปัสสาวะชาย และห้องส้วมหญิง อ่างล้างมือ หน้าห้องส้วมจัดแยก ห้องส้วมของคณงานชายและหญิงให้เป็นสัดส่วนและมีเครื่องสุขภัณฑ์ที่จำเป็น (เช่น อ่างล้างมือ) พร้อม ด้วยสบู่สำหรับล้างมือ และอุปกรณ์ทำให้มือแห้งให้เพียงพอแก่จำนวนคณงาน ดังนี้

คณงาน	ห้องส้วม	ที่ปัสสาวะ	อ่างล้างมือ
ไม่เกิน 15	1	1	1
ไม่เกิน 40	2	2	2
ไม่เกิน 80	3	3	3

ถ้าคณงานตั้งแต่ 80 คนขึ้นไป จะต้องเพิ่มห้องส้วม ที่ปัสสาวะชาย และอ่างล้างมือ อีกอย่างละ 1 ที่ต่อคณงานที่เพิ่มขึ้นทุก ๆ 50 คน และให้มีการรักษาความสะอาดพร้อมทั้งใช้ยาฆ่าเชื้อโรคเป็นประจำด้วย

ตัวอย่างแผนที่สังเขปแสดงที่ตั้งโรงงานและสิ่งปลูกสร้างในบริเวณใกล้เคียง



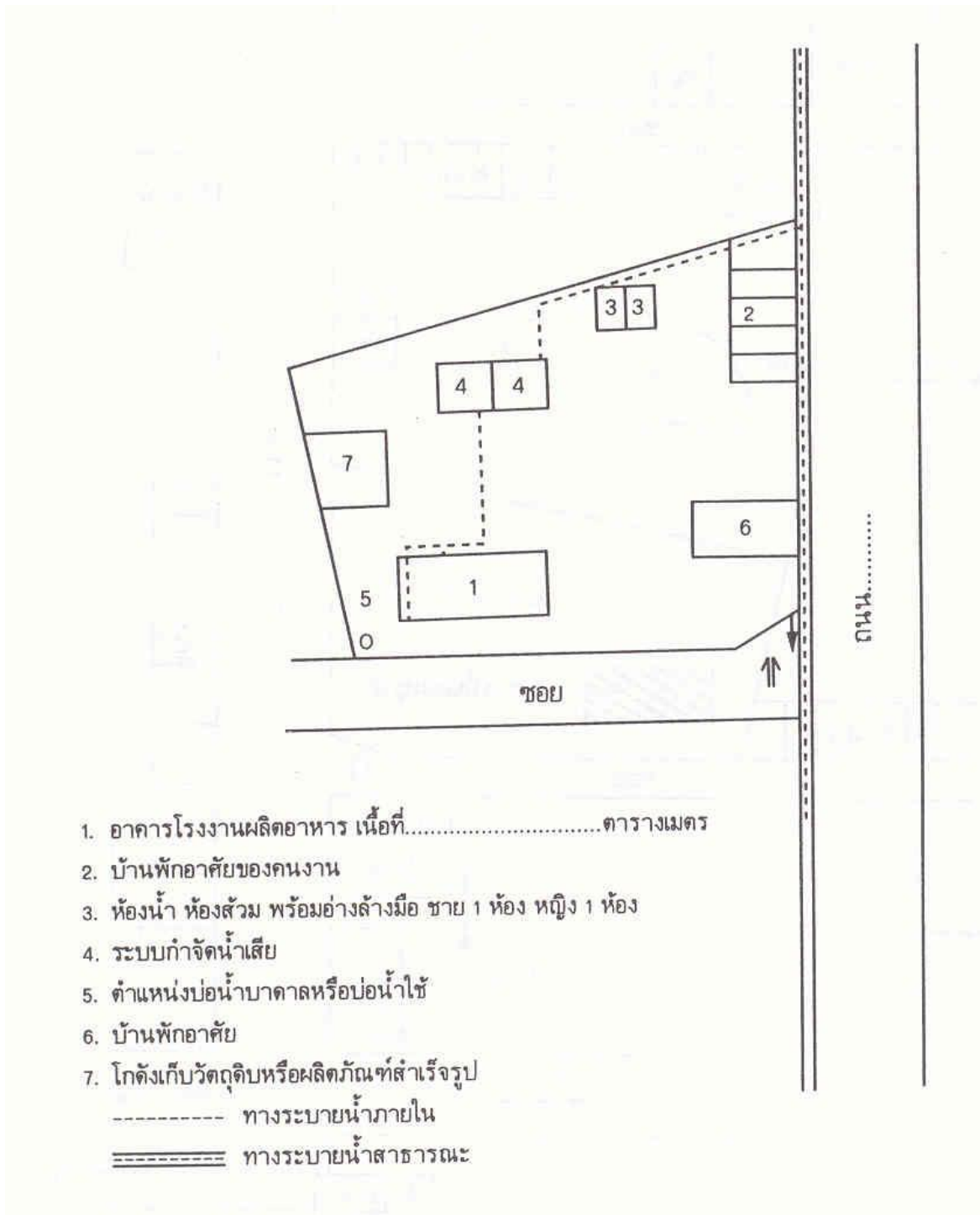
ชื่อผู้รับอนุญาต

ชื่อสถานที่ผลิต.....

สถานที่ผลิตตั้งอยู่ เลขที่..... หมู่ที่.....ถนน..... ตำบล.....

อำเภอ..... จังหวัด ขอนแก่น เบอร์โทรศัพท์

ตัวอย่างแบบแปลนแผนผังแสดงสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณที่ดินของโรงงาน



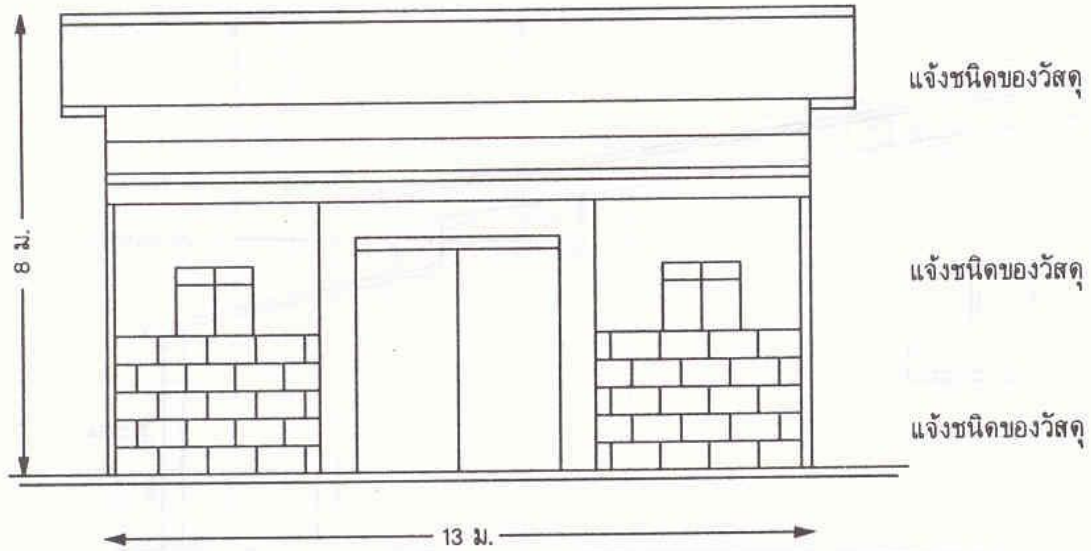
ชื่อผู้รับอนุญาต

ชื่อสถานที่ผลิต.....

สถานที่ผลิตตั้งอยู่ เลขที่..... หมู่ที่.....ถนน..... ตำบล.....

อำเภอ..... จังหวัด ขอนแก่น เบอร์โทรศัพท์

ตัวอย่างแบบแปลนแผนผัง
(ตัวอย่าง)
รูปด้านหน้า



ชื่อโรงงาน		
สถานที่ตั้ง		
เจ้าของ		
ผู้เขียน		3
มาตราส่วน	1 : 100	6

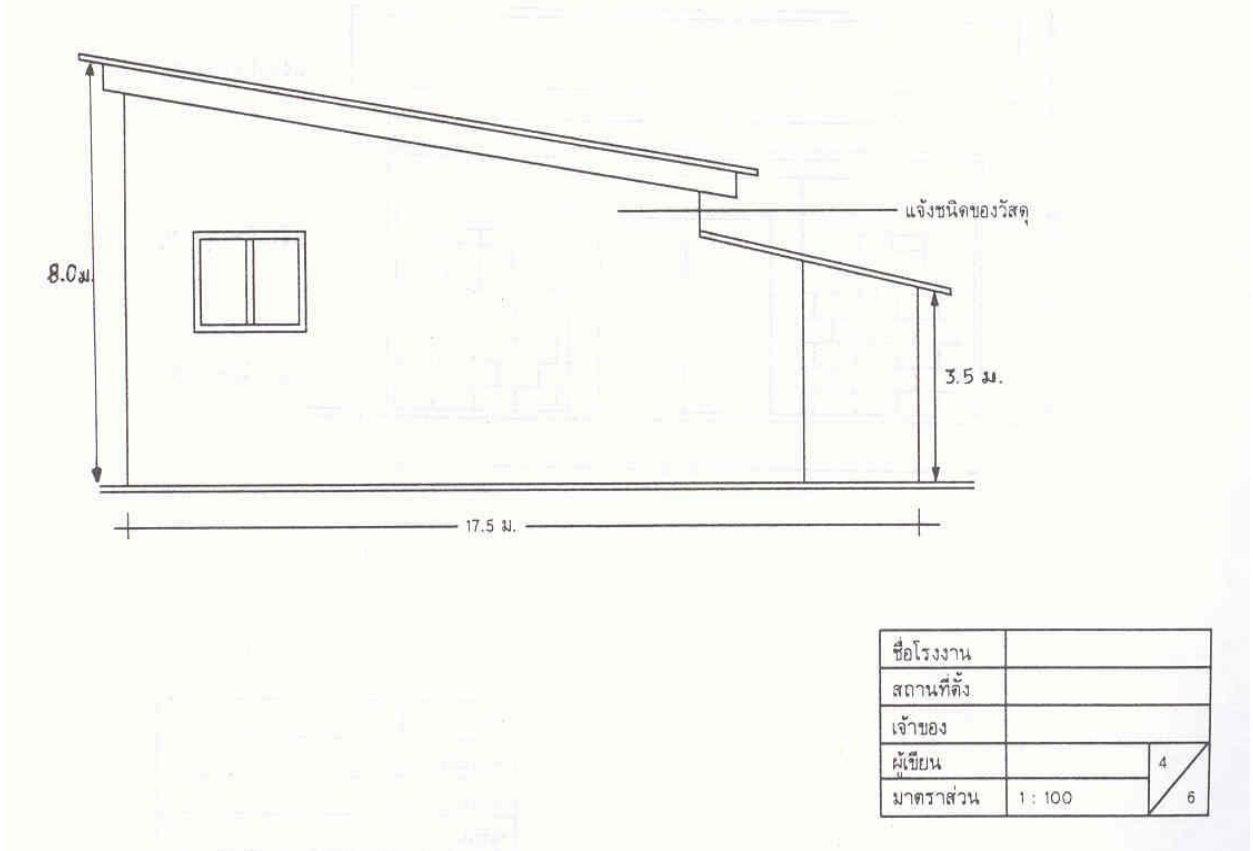
ชื่อผู้รับอนุญาต

ชื่อสถานที่ผลิต.....

สถานที่ผลิตตั้งอยู่ เลขที่..... หมู่ที่.....ถนน..... ตำบล.....

อำเภอ..... จังหวัด ขอนแก่น เบอร์โทรศัพท์

(ตัวอย่าง)
 รูปด้านข้าง ให้ระบุทั้งสองข้าง (ซ้าย และ ขวา)



ชื่อผู้รับอนุญาต

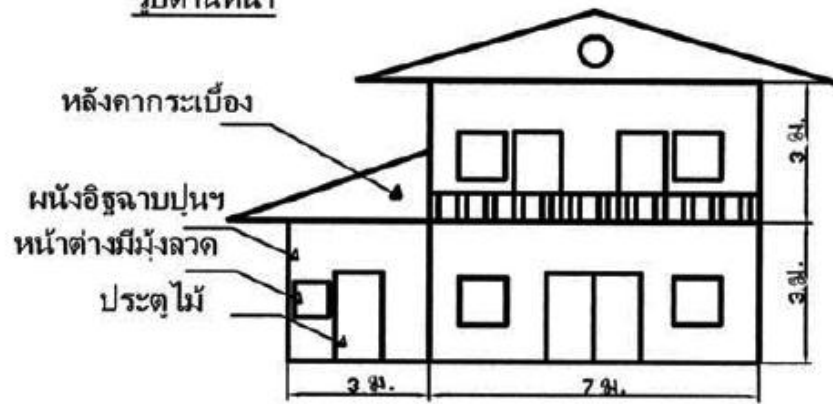
ชื่อสถานที่ผลิต.....

สถานที่ผลิตตั้งอยู่ เลขที่..... หมู่ที่.....ถนน..... ตำบล.....

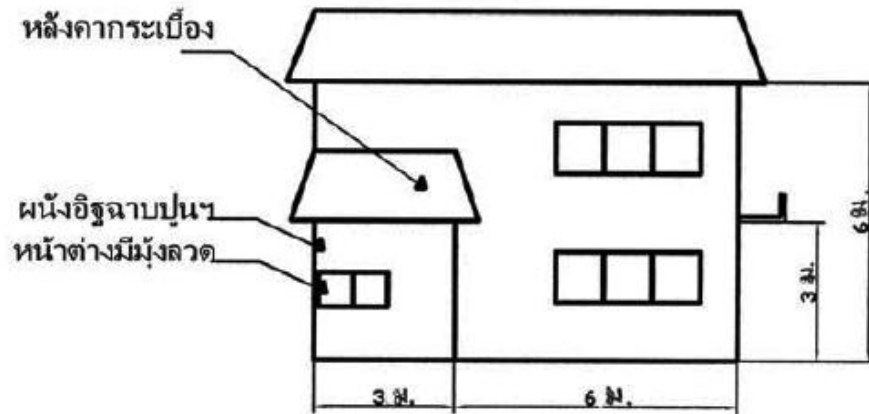
อำเภอ..... จังหวัด ขอนแก่น เบอร์โทรศัพท์

ตัวอย่างสถานที่ผลิตอยู่ข้างที่พักอาศัย

รูปด้านหน้า



รูปด้านข้าง



มาตราส่วน 1 : 200

ชื่อ.....
ที่ตั้ง.....

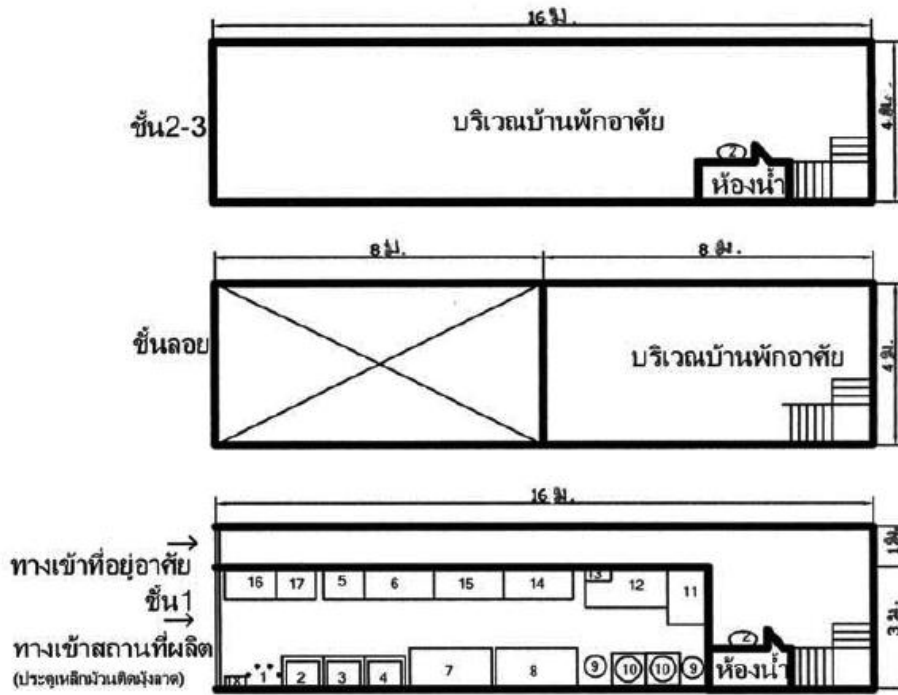
ชื่อผู้รับอนุญาต

ชื่อสถานที่ผลิต.....

สถานที่ผลิตตั้งอยู่ เลขที่..... หมู่ที่.....ถนน..... ตำบล.....

อำเภอ..... จังหวัด ขอนแก่น เบอร์โทรศัพท์

ตัวอย่างแปลนพื้นที่ผลิตอาหาร



แปลนพื้น
มาตราส่วน 1:200

ชื่อ
ที่ตั้ง

- 1 = บริเวณเปลี่ยนชุดและเปลี่ยนรองเท้าพนักงาน
- 2 = อ่างล้างมือ
- 3 = อ่างล้างอุปกรณ์
- 4 = อ่างล้างวัตถุดิบ
- 5 = ตู้เย็นเก็บวัตถุดิบ
- 6 = ชั้นเก็บวัตถุดิบ
- 7 = โต๊ะเตรียมวัตถุดิบ
- 8 = โต๊ะผลิต
- 9 = ถังแก๊ส
- 10 = เตาแก๊ส(ต้ม,ทอด,เนึ่ง)
- 11 = โต๊ะผึ่งให้เป็นหรือสะเด็ดไอน้ำ
- 12 = โต๊ะบรรจุ
- 13 = เครื่องซีล
- 14 = ชั้นเก็บบรรจุภัณฑ์
- 15 = ชั้นเก็บอุปกรณ์
- 16 = ชั้นเก็บผลิตภัณฑ์
- 17 = ตู้เย็นเก็บผลิตภัณฑ์
- 18 = ชั้นวางรองเท้า

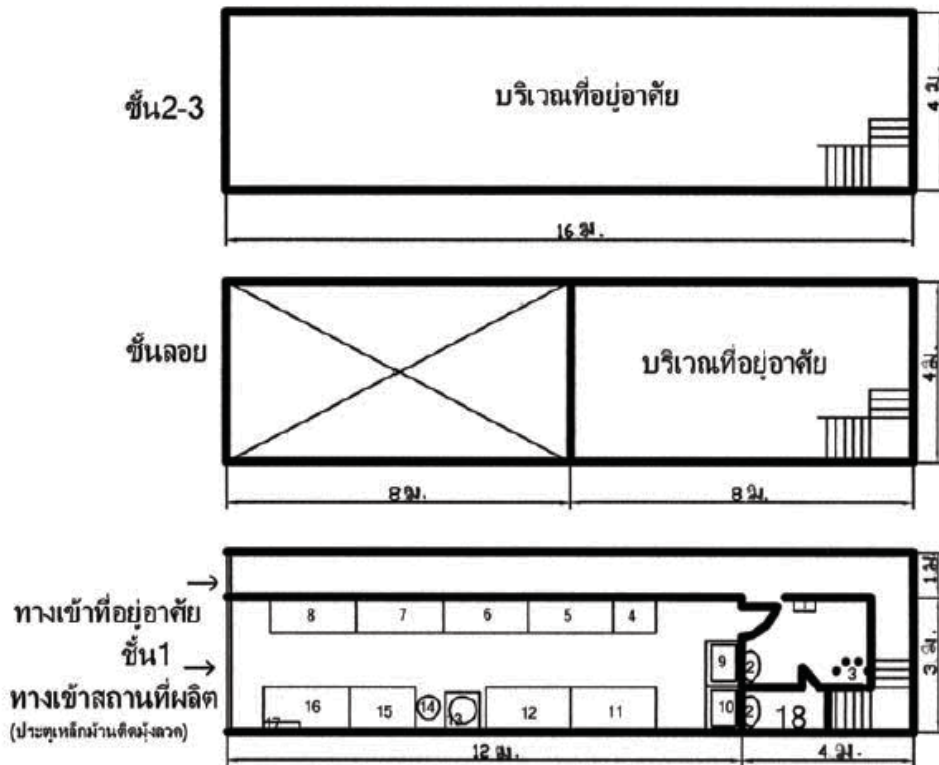
ชื่อผู้รับอนุญาต

ชื่อสถานที่ผลิต.....

สถานที่ผลิตตั้งอยู่ เลขที่..... หมู่ที่.....ถนน..... ตำบล.....

อำเภอ..... จังหวัด ขอนแก่น เบอร์โทรศัพท์

ตัวอย่างแปลนพื้นที่ผลิตอาหาร



แปลนพื้น
มาตราส่วน 1:200

ชื่อ
ที่ตั้ง

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1 = ชั้นวางรองเท้า | 13 = เต้าแก๊ส(ต้ม,ทอด,นึ่ง) |
| 2 = อ่างล้างมือ | 14 = ถังแก๊ส |
| 3 = บริเวณเปลี่ยนชุดพนักงาน | 15 = โต๊ะผึ่งให้เย็นหรือสะเด็ดน้ำมัน |
| 4 = ตู้เย็นเก็บวัตถุดิบ | 16 = โต๊ะบรรจุ |
| 5 = ชั้นเก็บวัตถุดิบ | 17 = เครื่องชั่ง |
| 6 = ชั้นเก็บอุปกรณ์ | 18 = ห้องน้ำ |
| 7 = ชั้นเก็บบรรจุภัณฑ์ | |
| 8 = ชั้นเก็บผลิตภัณฑ์/ตู้เย็นเก็บผลิตภัณฑ์ | |
| 9 = อ่างล้างอุปกรณ์ | |
| 10 = อ่างล้างวัตถุดิบ | |
| 11 = โต๊ะเตรียมวัตถุดิบ | |
| 12 = โต๊ะผลิต | |

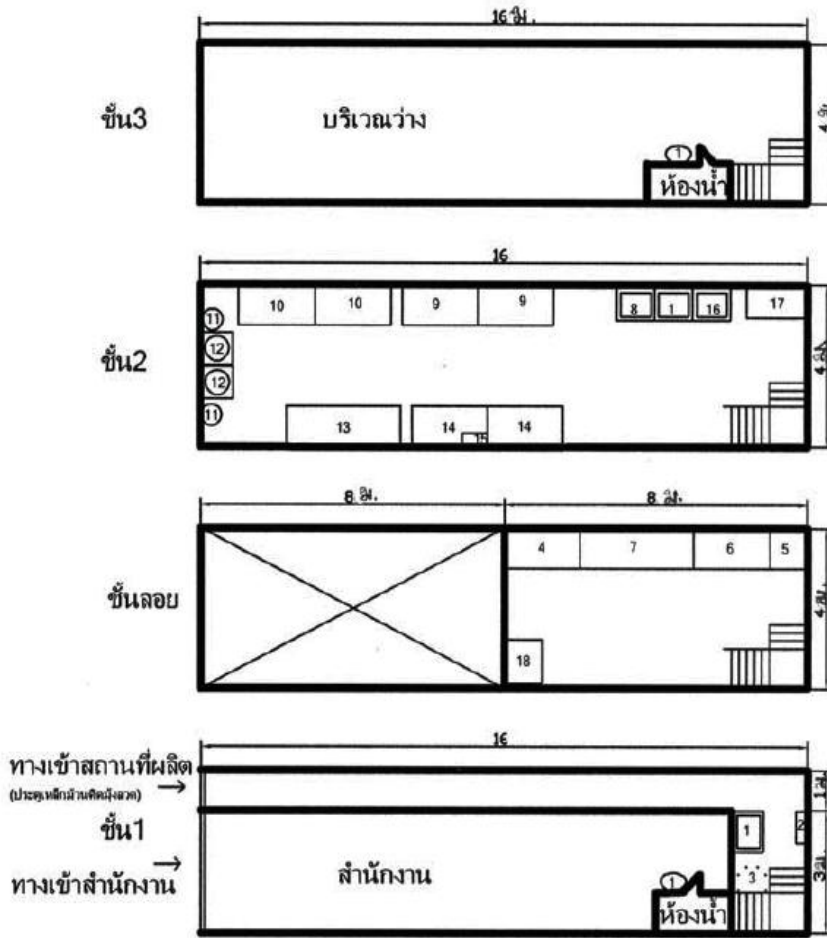
ชื่อผู้รับอนุญาต

ชื่อสถานที่ผลิต.....

สถานที่ผลิตตั้งอยู่ เลขที่..... หมู่ที่.....ถนน..... ตำบล.....

อำเภอ..... จังหวัด ขอนแก่น เบอร์โทรศัพท์

ตัวอย่างแปลนพื้นที่ผลิตอาหาร



แปลนพื้น

- | | | | |
|--------------------------------------|----------------------|-----------------------------|------------------------------|
| 1 = อ่างล้างมือ | 2 = ชั้นวางรองเท้า | 3 = บริเวณเปลี่ยนชุดพนักงาน | 4 = ชั้นเก็บผลิตภัณฑ์ |
| 5 = ตู้เย็นเก็บวัตถุดิบ | 6 = ชั้นเก็บวัตถุดิบ | 7 = ชั้นเก็บบรรจุภัณฑ์ | 8 = อ่างล้างวัตถุดิบ |
| 9 = โต๊ะเตรียมวัตถุดิบ | 10 = โต๊ะผลิต | 11 = ถังแก๊ส | 12 = เตาแก๊ส(ต้ม, หวด, เน้บ) |
| 13 = โต๊ะฝั่งให้เย็นหรือสะเด็ดน้ำมัน | 14 = โต๊ะบรรจุ | 15 = เครื่องซีล | |
| 16 = อ่างล้างอุปกรณ์ | 17 = ชั้นเก็บอุปกรณ์ | 18 = ตู้เย็นเก็บผลิตภัณฑ์ | |

มาตราส่วน 1:200

หมายเหตุ กรณีมีแก๊ส หรือเครื่องจักรหนัก อยู่บริเวณชั้นบน ต้องมีหลักฐาน

ชื่อ.....

การขออนุญาตจากกระทรวงอุตสาหกรรม หรือสำนักงานเขต

ที่อยู่.....

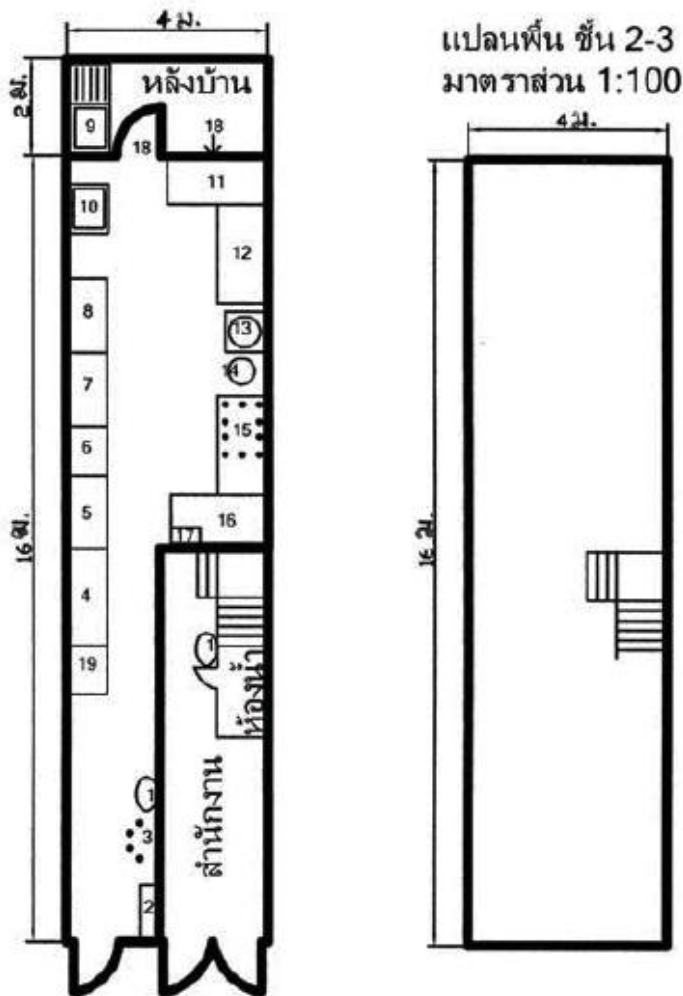
ชื่อผู้รับอนุญาต

ชื่อสถานที่ผลิต.....

สถานที่ผลิตตั้งอยู่ เลขที่..... หมู่ที่.....ถนน..... ตำบล.....

อำเภอ..... จังหวัด ขอนแก่น เบอร์โทรศัพท์

ตัวอย่างแปลนพื้นที่ผลิตอาหาร



แปลนพื้นที่ 1

มาตราส่วน 1:200

- | | | |
|----------------------------|---------------------------|--|
| 1 = อ่างล้างมือ | 2 = ชั้นวางรองเท้าพนักงาน | 3 = บริเวณเปลี่ยนชุดพนักงาน |
| 4 = ชั้นเก็บผลิตภัณฑ์ | 5 = ชั้นเก็บบรรจุภัณฑ์ | 6 = ตู้เย็นเก็บวัตถุดิบ |
| 7 = ชั้นเก็บวัตถุดิบ | 8 = ชั้นเก็บอุปกรณ์ | 9 = อ่างล้างอุปกรณ์ |
| 10 = อ่างล้างวัตถุดิบ | 11 = โต๊ะเตรียมวัตถุดิบ | 12 = โต๊ะผลิต |
| 13 = เตาแก๊ส(ต้ม,ทอด,นึ่ง) | 14 = ถังแก๊ส | 15 = บริเวณผึ่งให้เป็นหรือสะเด็ดน้ำมัน |
| 16 = โต๊ะบรรจุ | 17 = เครื่องซีล | 18 = หน้าต่างมีมุ้งลวด |
| 19 = ตู้เย็นเก็บผลิตภัณฑ์ | ชื่อ | |
| | ที่ตั้ง | |

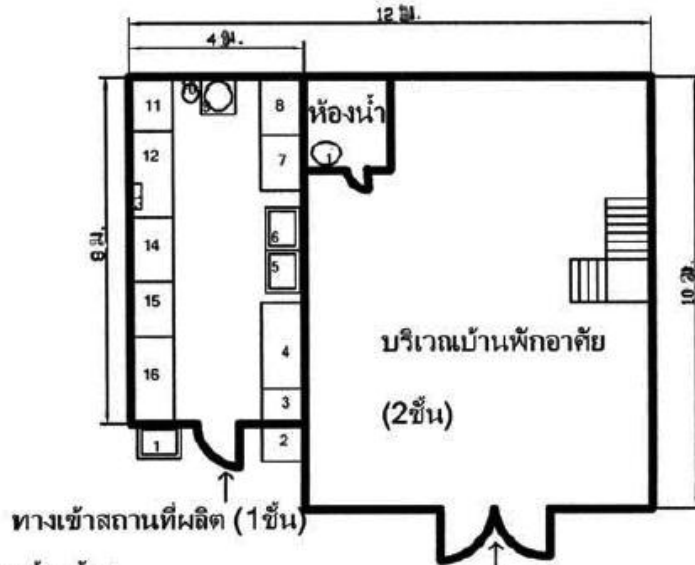
ชื่อผู้รับอนุญาต

ชื่อสถานที่ผลิต.....

สถานที่ผลิตตั้งอยู่ เลขที่..... หมู่ที่..... ถนน..... ตำบล.....

อำเภอ..... จังหวัด ขอนแก่น เบอร์โทรศัพท์

ตัวอย่างแปลนพื้นที่ผลิตอาหาร



แปลนพื้นที่ 1

มาตราส่วน 1:200

ชื่อ
ที่ตั้ง

- | | |
|---------------------------------|-------------------------------------|
| 1 = อ่างล้างมือ | 10 = ถังแก๊ส |
| 2 = ตู้เก็บชุดและรองเท้าพนักงาน | 11 = โต๊ะฝังให้เย็นหรือสะเด็ดน้ำมัน |
| 3 = ตู้เย็นเก็บวัตถุดิบ | 12 = โต๊ะบรรจุ |
| 4 = ชั้นเก็บวัตถุดิบ | 13 = เครื่องซีล |
| 5 = อ่างล้างอุปกรณ์ | 14 = ชั้นเก็บบรรจุภัณฑ์ |
| 6 = อ่างล้างวัตถุดิบ | 15 = ชั้นเก็บอุปกรณ์ |
| 7 = โต๊ะเตรียมวัตถุดิบ | 16 = ชั้นเก็บผลิตภัณฑ์ |
| 8 = โต๊ะผลิต | |
| 9 = เต้าแก๊ส(ต้ม,ทอด,นึ่ง) | |

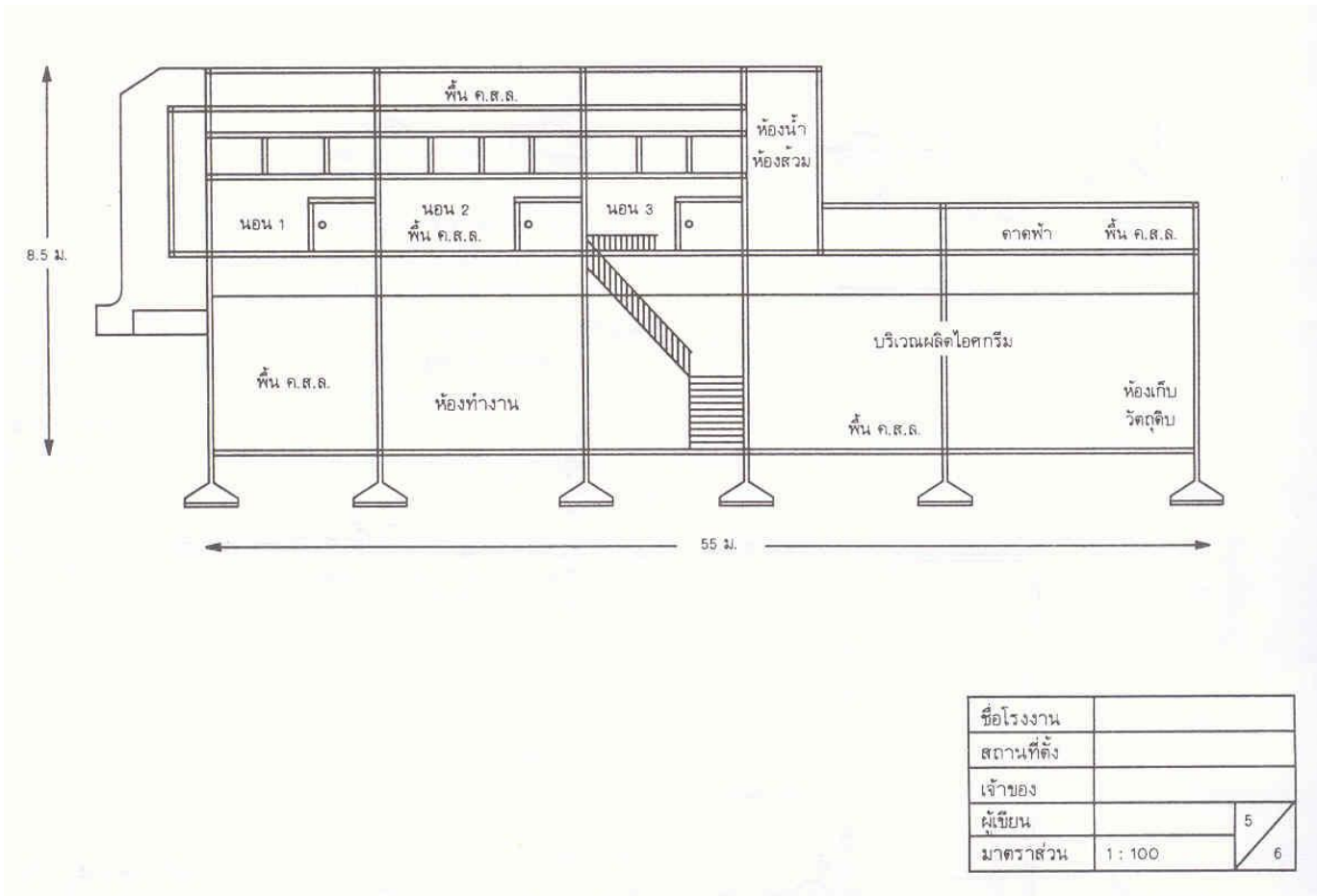
ชื่อผู้รับอนุญาต

ชื่อสถานที่ผลิต.....

สถานที่ผลิตตั้งอยู่ เลขที่..... หมู่ที่.....ถนน..... ตำบล.....

อำเภอ..... จังหวัด ขอนแก่น เบอร์โทรศัพท์

ตัวอย่างรูปตัดของอาคารที่ใช้ผลิตอาหาร



ชื่อผู้รับอนุญาต

ชื่อสถานที่ผลิต.....

สถานที่ผลิตตั้งอยู่ เลขที่..... หมู่ที่.....ถนน..... ตำบล.....

อำเภอ..... จังหวัด ขอนแก่น เบอร์โทรศัพท์

การตรวจสอบแรงม้าของเครื่องจักรและวิธีคำนวณแรงม้าเปรียบเทียบ

วิธีตรวจสอบ

1. อ่านได้โดยตรงจาก Name Plate
2. ต้องทราบค่าต้นกำลังหรือทราบรายละเอียดอื่น แล้วนำมาคำนวณแรงม้าเปรียบเทียบ

วิธีคำนวณแรงม้าเปรียบเทียบ

- ก. ประเภทที่ใช้ไฟฟ้า
 - ข. ประเภทที่ใช้ความร้อนจากเชื้อเพลิงต่าง ๆ
 - ค. ต้นกำลังของโรงงานบางประเภท
- (ทั้งนี้จะเน้นเฉพาะเครื่องจักรที่ใช้เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารเท่านั้น)

ก. ประเภทที่ใช้ไฟฟ้า

1. ถ้าทราบค่าต้นกำลังเป็นกิโลวัตต์

$$\text{แรงม้าเปรียบเทียบ} = \frac{\text{KW}}{0.746}$$

2. ถ้าทราบค่าต้นกำลังเป็นกิโลโวลท์และแอมแปร์

$$\text{แรงม้าเปรียบเทียบ} = \frac{\text{KVA} \times \cos}{0.746} \quad (\cos = 0.8)$$

3. ถ้าเป็นเครื่องใช้ไฟฟ้าที่ให้พลังงานความร้อน เช่น Heater เครื่องผนึกถุงพลาสติก เป็นต้น การคิดคำนวณให้คิดเช่นเดียวกับข้อ 1 และ 2 แต่คิด efficiency เพียง 60%

ข. ประเภทที่ใช้ความร้อนจากเชื้อเพลิงต่าง ๆ

1. **เตาอบ** ประเมินจากปริมาตรรอบนอกของเตา โดยถือว่า

$$1 \text{ ลบ.ม.} = 2 \text{ แรงม้า} \text{ ไม่ว่าจะใช้อะไรเป็นเชื้อเพลิง ยกเว้น}$$

- 1.1 เตาอบไฟฟ้า ให้คิดตามข้อ ก.

- 1.2 เตาอบหรือเตาต้มใบชา ให้คิดแรงม้าเปรียบเทียบจากปริมาตรรอบนอกของห้องต้มใบชา 1 ลบ.ม. = 0.15 HP

2. **เตาอังโล่หรือเตาดินเผา** ประเมินจากขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางโดยเฉลี่ยของเตา ดังนี้

- 2.1 Ø เฉลี่ย ไม่เกิน 40 ซม. ประเมินแรงม้าเตาละ 0.25 HP

- 2.2 Ø เฉลี่ย ไม่เกิน 40 ซม. แต่ไม่เกิน 1 เมตร ประเมินแรงม้าเตาละ 0.5 HP

- 2.3 Ø เฉลี่ย เกิน 1 ม. ประเมินแรงม้าเตาละ 2 HP

กรณีที่เราที่มีลักษณะเป็นรูปเหลี่ยมให้วัดความกว้างความยาวของเตา แล้วคำนวณหาพื้นที่ ได้พื้นที่เท่าไรถือว่าตัวเลขนั้นเป็นพื้นที่วงกลม แล้วคิดคำนวณหาเส้นผ่าศูนย์กลางของวงกลม ก็จะประเมินแรงม้าเปรียบเทียบได้เช่นเดียวกับเตาที่เป็นรูปกลม หรือถ้าทราบน้ำหนักของเชื้อเพลิงที่ใช้ในหนึ่งชั่วโมง (เช่น ฟืน ถ่าน) ยกเว้นน้ำมันก๊าดและแก๊ส ให้ประเมินแรงม้าเปรียบเทียบจากสูตร ดังนี้

$$\text{แรงม้า} = \text{น้ำหนักของเชื้อเพลิงที่ใช้ต่อชั่วโมง} \times \text{efficiency}$$

$$\text{efficiency ของเชื้อเพลิงจำพวกถ่าน ฟืน แกลบ ฯลฯ} = 5.2$$

3. เตาแก๊ส ประเมินจากน้ำหนักของแก๊สที่ใช้ต่อหนึ่งชั่วโมงจากสูตร

$$\text{แรงม้าเปรียบเทียบ} = \text{efficiency} \times \text{น้ำหนักแก๊สที่ใช้ (lb/hr)} \times \text{Heating Value ของแก๊ส (Btu/lb)}$$

2545 (Btu/Hp-hr)

เมื่อ efficiency = 20% = 0.2 (มี blower)

efficiency = 10% = 0.1 (ไม่มี blower)

Heating Value ของแก๊ส = 19,200 Btu/lb

น้ำหนักแก๊ส 1 Kg = 2.2 lb

หรือ = 0.2 x 16.6 x น้ำหนักแก๊สที่ใช้ (Kg/Hr) (มี blower)

หรือ = 0.1 x 16.6 x น้ำหนักแก๊สที่ใช้ (Kg/Hr) (ไม่มี blower)

4. เตาน้ำมันก๊าด ประเมินจากปริมาณของน้ำมันก๊าดที่ใช้ต่อหนึ่งชั่วโมง จากสูตร

$$\text{แรงม้าเปรียบเทียบ} = \text{efficiency} \times \text{ปริมาณน้ำมันก๊าด (Lt/Hr} \times 2.2 \text{ (lb/hr) Sp.Gr.} \times \text{Heating Value (Btu/lb)}$$

2545 (Btu/Hp-hr)

เมื่อ efficiency = 20% = 0.2 (มี blower)

efficiency = 10% = 0.1 (ไม่มี blower)

Specific Gravity ของน้ำมันก๊าด = 0.78 – 0.84 (ใช้ 0.84)

Heating Value ของน้ำมันก๊าด = 19,900 Btu/lb

หรือ = 2.89 x น้ำหนักน้ำมันก๊าดที่ใช้ (Lt/Hr)

5. เตาน้ำมันโซลา

$$\text{มี blower} = \frac{(\text{Lt/Hr}) \times 0.8 \times 900 \times 0.2}{641.9} = \text{Hp}$$

$$\text{ไม่มี blower} = 17.9 \times 0.1 \times (\text{Lt/Hr}) = \text{Hp}$$

6. หม้อน้ำ คิดแรงม้าเปรียบเทียบได้หลายวิธี

6.1 คิดจาก Boiler Horse Power (BHP) โดยดูจากแคตตาล็อก หรือจาก Name Plate

$$\text{แรงม้าเปรียบเทียบ} = 6.6 \times \text{BHP}$$

6.2 คิดจาก Steam Rate โดยคิดว่า 34.5 lb/hr ของ

$$\text{Steam Rate} = 1 \text{ Boiler Horse Power}$$

แล้วคิดแรงม้าเปรียบเทียบเช่นเดียวกับข้อ 6.1

6.3 คิดประเมินจาก Heating Surface (ft²) จากสูตร

$$\text{แรงม้าเปรียบเทียบ} = \frac{\text{heating Surface} \times 6.6}{\text{ค่าคงที่}}$$

ค่าคงที่ขึ้นอยู่กับชนิดของหม้อน้ำ ดังนี้

ชนิดหม้อน้ำ	ค่าคงที่
Steam Generator	5
Fire Tube (National Draft)	8
Fire Tube (Force Draft)	6
Water Tube	6
หม้อน้ำรถไฟ	6
หม้อน้ำชนิดลูกหนู	10

ค. ต้นกำลังของโรงงานบางประเภท

1. ในกรณีที่ต้นกำลังจุดเครื่องกำเนิดไฟฟ้า

- ถ้าเครื่องต้นกำลังจุดเฉพาะเครื่องกำเนิดไฟฟ้า ให้คิดแรงม้าที่ Out Put ของเครื่องกำเนิดไฟฟ้าเป็นแรงม้าต้นกำลัง

- ถ้าต้นกำลังจุดอย่างอื่นด้วย เช่น จุดเครื่องอัดน้ำยา ให้คิดแรงม้าที่เครื่องต้นกำลัง

- มอเตอร์ทุกตัวภายในโรงงานไม่ว่าจะใช้ไฟฟ้าของทางราชการหรือใช้ไฟฟ้าจากเครื่องกำเนิดไฟฟ้าให้นำมาคิดรวมทั้งหมด

2. โรงสีข้าวหรือโรงงานขนาดใหญ่ที่ใช้เครื่องจักรไอน้ำ ให้คิดแรงม้าที่เครื่องจักรไอน้ำ

เพียงอย่างเดียว

3. โรงงานในกรณีข้อ 2 ถ้าใช้ไอน้ำจากหม้อน้ำเพื่อการอื่นด้วย เช่น ึ่งข้าว ให้คิดแรงม้าที่

หม้อน้ำแต่เพียงอย่างเดียว

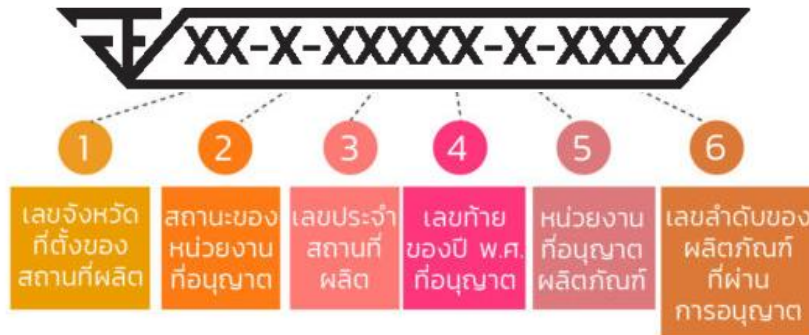
4. เครื่องทำน้ำแข็งก้อน ให้ดูจากคอมเพรสเซอร์จากแคตตาล็อก หรือทราบกำลังผลิต

ต่อวัน ก็ให้ประเมินแรงม้าเปรียบเทียบ ดังนี้

กำลังผลิต	200	กก./วัน	แรงม้าเปรียบเทียบ	1.5	แรงม้า
กำลังผลิต	400	กก./วัน	แรงม้าเปรียบเทียบ	3.0	แรงม้า
กำลังผลิต	600	กก./วัน	แรงม้าเปรียบเทียบ	5.0	แรงม้า

เครื่องหมาย อย. และการแสดงฉลากอาหาร

เมื่อผ่านการพิจารณาคำขอผลิตภัณฑ์อาหารตามกฎหมายแล้ว จะได้รับเลขสารบบอาหาร จำนวน 13 หลัก เพื่อนำไปแสดงบนฉลากอาหาร



ทั้งนี้ การแสดงเลขสารบบอาหาร จะต้องแสดงด้วยตัวเลขที่มีขนาดไม่เล็กกว่า 2 มิลลิเมตร และมีสีดำกับสีพื้นเห็นได้ชัดเจนภายในกรอบเครื่องหมาย



ภายหลังการได้รับเลขสารบบอาหาร ผู้ผลิตจะต้องดำเนินการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์และการแสดงฉลากอาหารให้เป็นไปตามกฎหมาย

แบบที่ 1 : อาหารทั่วไป

5 ส่วนประกอบที่สำคัญ โดยประมาณ

เคย	60%
เกลือไอโอดีน	40%



1
กะปิ ตราเรือใบ

3 ผลิตโดย วิชาหกิจชุมชนเบิกบานใจ
1112 ซ.มิตรไมตรี ถ.ประชาธิปไตย
เขตราชบุรีบูรณะ กรุงเทพมหานคร

2 

4 น้ำหนักสุทธิ 100 กรัม

6 ผลิต :/...../.....

7 ควรบริโภคก่อน :/...../.....

การแสดงฉลากอาหารต้องประกอบด้วย :

1. ชื่ออาหาร
2. เลขสารบบอาหาร
3. ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย
4. น้ำหนักสุทธิ แสดงเป็นระบบเมตริก เช่น กรัม กิโลกรัม
5. ส่วนประกอบสำคัญโดยประมาณ เรียงลำดับจากมากไปน้อย
6. วัน เดือน ปี ที่ผลิต
7. วัน เดือน ปี ที่ควรบริโภคก่อน
8. แสดงข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร กรณีมีการใช้หรืออาจปนเปื้อนในกระบวนการผลิต (ถ้ามี)
9. แสดงข้อมูลการใช้วัตถุเจือปนอาหาร (ถ้ามี)

แบบที่ 2 : อาหารทั่วไปที่มีส่วนประกอบ 100%

2 XX-X-XXXXX-Y-YYYY



1
พริกไทย ตราพระอาทิตย์

3 ผลิตโดย วิสาหกิจชุมชนเบิกบานใจ
1112 ซ.มิตรไมตรี ถ.ประชาอุทิศ
เขตราชพฤกษ์ หนองแขวง กรุงเทพมหานคร

4 น้ำหนักสุทธิ 100 กรัม

5 ควรบริโภคก่อน :/...../.....

การแสดงผลจากอาหารต้องประกอบด้วย :

1. ชื่ออาหาร
2. เลขสารบบอาหาร
3. ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย
4. น้ำหนักสุทธิ แสดงเป็นระบบเมตริก เช่น กรัม กิโลกรัม
5. วัน เดือน ปี ที่ควรบริโภคก่อน

แบบที่ 3 : อาหารพร้อมปรุง

7

ส่วนประกอบที่สำคัญ	
โดยประมาณ	
เนื้อไก่	80%
ไขมัน	15%
เครื่องเทศ	4%
เกลือไอโอดีน	1%



1
**ฮ้อยจ้อไก่
ตรา แม่มณี**

3 ผลิตโดย วิสาหกิจชุมชนเบิกบานใจ
1112 ซ.มิตรไมตรี ถ.ประชาอุทิศ
เขตราชพฤกษ์ หนองแขวง กรุงเทพมหานคร

4 น้ำหนักสุทธิ 1 กิโลกรัม

5 ควรบริโภคก่อน :/...../.....

6 หมดอายุ :/...../.....

การแสดงผลจากอาหารต้องประกอบด้วย :

1. ชื่ออาหาร
2. เลขสารบบอาหาร
3. ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย
4. น้ำหนักสุทธิ แสดงเป็นระบบเมตริก เช่น กรัม กิโลกรัม
5. วัน เดือน ปี ที่ควรบริโภคก่อน.....
6. วัน เดือน ปี ที่หมดอายุ.....
7. ส่วนประกอบสำคัญโดยประมาณ เรียงลำดับจากมากไปน้อย
8. วิธีการเก็บรักษา
9. วิธีรับประทาน
10. แสดงข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร กรณีมีการใช้หรืออาจปนเปื้อนในกระบวนการผลิต (ถ้ามี)
11. แสดงข้อมูลการใช้วัตถุเจือปนอาหาร (ถ้ามี)

แบบที่ 4 : อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

7 ส่วนประกอบที่สำคัญ
โดยประมาณ
สับปะรด 100%



3 ผลิตโดย วิสาหกิจชุมชนเบิกบานใจ
1112 ซ.มิตรไมตรี ถ.ประชาอุทิศ
เขตราชพฤกษ์ ภูเก็ต กรุงเทพมหานคร

1 สับปะรดอบกรอบ
ตรา สายทิพย์

2 XX-X-XXXXX-Y-YYYY

4 น้ำหนักสุทธิ 40 กรัม

5 ผลิต :/...../.....

6 หมดอายุ :/...../.....

8 วิธีการเก็บรักษา : เก็บไว้ในที่แห้งและเย็น

การแสดงผลจากอาหารต้องประกอบด้วย :

1. ชื่ออาหาร
2. เลขสารบบอาหาร
3. ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย
4. น้ำหนักสุทธิ แสดงเป็นระบบเมตริก เช่น กรัม กิโลกรัม
5. วัน เดือน ปี ที่ผลิต
6. วัน เดือน ปี ที่หมดอายุ
7. ส่วนประกอบสำคัญโดยประมาณ เรียงลำดับจากมากไปน้อย
8. วิธีการเก็บรักษา
9. แสดงข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร กรณีมีการใช้หรืออาจปนเปื้อนในกระบวนการผลิต (ถ้ามี)
10. แสดงข้อมูลการใช้วัตถุเจือปนอาหาร (ถ้ามี)

แบบที่ 5 : น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

8

- ผ่านการกรองด้วยระบบรีเวอร์สออสโมซิส RO
- ฆ่าเชื้อด้วยแสงอุลตราไวโอเลต (UV)








1 น้ำดื่ม ตรา หยดน้ำ

3 จำหน่ายโดย : บริษัท หยดน้ำ จำกัด
ผลิตโดย : บริษัท สร้างดื่ม จำกัด
XX/XX ต.ในเมือง อ.เมืองพิจิตร
จ.พิจิตร โทร. XXX-XXXXXXX

7 วิธีเก็บรักษา : เก็บไว้ในที่แห้งและเย็น

2 XX-X-XXXXX-X-XXXX

4 ปริมาตรสุทธิ 600 มล.

5 ผลิต :/...../.....

6 หมดอายุ :/...../.....

การแสดงผลจากอาหารต้องประกอบด้วย :

1. ชื่ออาหาร
2. เลขสารบบอาหาร
3. ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตและผู้จำหน่าย
4. ปริมาตรสุทธิ แสดงเป็นระบบเมตริก เช่น มล.
5. วัน เดือน ปี ที่ผลิต.....
6. วัน เดือน ปี ที่หมดอายุ.....
7. วิธีการเก็บรักษา
8. การแสดงคุณภาพ : ต้องมีกระบวนการนั้นๆ ในขั้นตอนการผลิตจริง จึงสามารถแสดงได้

ฉลากโภชนาการ และฉลากหวาน มัน เค็ม(ฉลาก GDA)



ฉลากโภชนาการ คือ ฉลากอาหารที่มีการแสดงข้อมูลโภชนาการของอาหารนั้นอยู่ในกรอบสี่เหลี่ยม หรือ ที่ภาษาอังกฤษเรียกว่า “Nutrition Information” ที่ระบุรายละเอียดของชนิดและปริมาณสารอาหารที่มีในอาหารนั้นไว้ ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อผู้ใส่ใจสุขภาพ

ฉลากหวาน มัน เค็ม (ฉลาก GDA) คือ การแสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม บนฉลากด้านหน้าบรรจุภัณฑ์ โดยแสดงปริมาณสารอาหารต่อหน่วยบรรจุภัณฑ์ที่เข้าใจได้ง่าย เช่น ซอง ถู กอล่ง

อาหารประเภทใดบ้างที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ

อาหารที่มีการกล่าวอ้างหรือใช้คุณค่าทางโภชนาการเพื่อส่งเสริมการขายต้องแสดงฉลากโภชนาการ ดังต่อไปนี้

1. อาหารที่มีการแสดงข้อมูลชนิดสารอาหาร ปริมาณสารอาหาร หน้าที่ของสารอาหาร เช่น มีไขมัน 0% มีแคลเซียมสูง เป็นต้น
2. อาหารที่มีการใช้คุณค่าทางอาหารหรือทางโภชนาการในการส่งเสริมการขาย เช่น เป็นผลิตภัณฑ์ เพื่อบำรุงสุขภาพ สดใส แข็งแรง แต่ห้ามแสดงสรรพคุณในลักษณะป้องกันหรือรักษาโรค เช่น ลดความอ้วน ป้องกันมะเร็ง เป็นต้น
3. อาหารที่มุ่งใช้ในในกลุ่มผู้บริโภคเฉพาะกลุ่มเพื่อการส่งเสริมการขาย เช่น กลุ่มวัยเรียน กลุ่มผู้บริหาร กลุ่มผู้สูงอายุ เป็นต้น
4. อาหารที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ประกาศกำหนดให้ต้องแสดงฉลากโภชนาการเนื่องจาก พิจารณาแล้วว่าเป็นอาหารที่ก่อให้เกิดความเข้าใจผิดในด้านคุณค่า คุณประโยชน์ทางโภชนาการอย่างแพร่หลาย

ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 374 (2559) เรื่องอาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม แบบจีดีเอ ซึ่งมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 18 ตุลาคม 2559 เป็นต้นไป โดยอาหารที่อยู่ในขอบข่ายนี้แบ่งออกเป็น 5 กลุ่ม 15 ชนิด ดังนี้

- 1) **อาหารคบเคี้ยว** ได้แก่ มันฝรั่งทอด หรืออบกรอบ ข้าวโพดคั่วหรือทอดกรอบ ข้าวเกรียบทอดหรืออบกรอบ หรืออาหารคบเคี้ยวชนิดอบพอง ถั่วหรือถั่วทอดหรืออบกรอบ หรืออบเกลือ หรือเคลือบปรุงรส
 - 2) **ซ็อกโกแลต** และผลิตภัณฑ์ในทำนองเดียวกัน
 - 3) **ผลิตภัณฑ์ขนมอบกรอบ** ได้แก่ ขนมปังกรอบหรือแครกเกอร์ หรือ บิสกิต เวเฟอร์สอดไส้ คุกกี้ เค้ก และพาย เพสตรี ทั้งชนิดที่มีและไม่มีไส้
 - 4) **อาหารกึ่งสำเร็จรูป** ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ บะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้น ไม่ว่าจะมีการปรุงแต่งหรือไม่ก็ตาม พร้อมของเครื่องปรุง ข้าวต้มที่ปรุงแต่ง และโจ๊กที่ปรุงแต่ง
 - 5) **อาหารมีอหุหลักที่เป็นอาหารจานเดียว** ซึ่งต้องเก็บรักษาไว้ในตู้เย็น หรือตู้แช่แข็ง ตลอดระยะเวลาจำหน่าย
- ทั้งนี้ อาหารในท้องตลาดที่ไม่มีการกล่าวอ้างหรือส่งเสริมการขายในลักษณะดังกล่าว ไม่ต้องแสดงฉลากโภชนาการเพื่อให้ผู้บริโภคสามารถใช้เป็นข้อมูล

ประเภทของฉลากโภชนาการ

ฉลากโภชนาการโดยทั่วไปมี 2 รูปแบบ ได้แก่ ฉลากโภชนาการแบบย่อ และฉลากโภชนาการแบบเต็ม

ฉลากโภชนาการแบบเต็ม

ฉลากโภชนาการแบบย่อ

ข้อมูลโภชนาการ			
หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 แก้ว (200 มิลลิกรัม)			
จำนวนหน่วยบริโภคต่อขวด : 5			
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค			
พลังงานทั้งหมด 110 กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน 50 กิโลแคลอรี)			
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน*			
ไขมันทั้งหมด	6 ก.		9 %
ไขมันอิ่มตัว	2.5 ก.		13 %
โคเลสเตอรอล	20 มก.		7 %
โปรตีน	8 ก.		
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	8 ก.		3 %
ใยอาหาร	0 ก.		0 %
น้ำตาล	8 ก.		
โซเดียม	85 มก.		4 %
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน*			
วิตามินเอ	6 %	วิตามินบี 1	8 %
วิตามินบี 2	15 %	แคลเซียม	30 %
เหล็ก	2 %		
* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี			
ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารต่างๆ ดังนี้			
ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า	65 ก.	
ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า	20 ก.	
โคเลสเตอรอล	น้อยกว่า	300 มก.	
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด		300 ก.	
ใยอาหาร		25 ก.	
โซเดียม	น้อยกว่า	2,400 มก.	
พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม : ไขมัน = 9 ; โปรตีน = 4 ; คาร์โบไฮเดรต = 4			

ข้อมูลโภชนาการ	
หนึ่งหน่วยบริโภค : 6 ซีน (30กรัม)	
จำนวนหน่วยบริโภคต่อซอง : 4	
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค	
พลังงานทั้งหมด 180 กิโลแคลอรี	
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน*	
ไขมันทั้งหมด	9 ก. 14 %
โปรตีน	2 ก.
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	22 ก. 7 %
น้ำตาล	8 ก.
โซเดียม	120 มก. 5 %
* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี	

1

ส่วนที่ 1 หนึ่งหน่วยบริโภค

2

ส่วนที่ 2 จำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ

3

ส่วนที่ 3 คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค

4

ส่วนที่ 4 ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน

วิธีการอ่านฉลากโภชนาการทั้งสองแบบใช้หลักเกณฑ์เดียวกัน

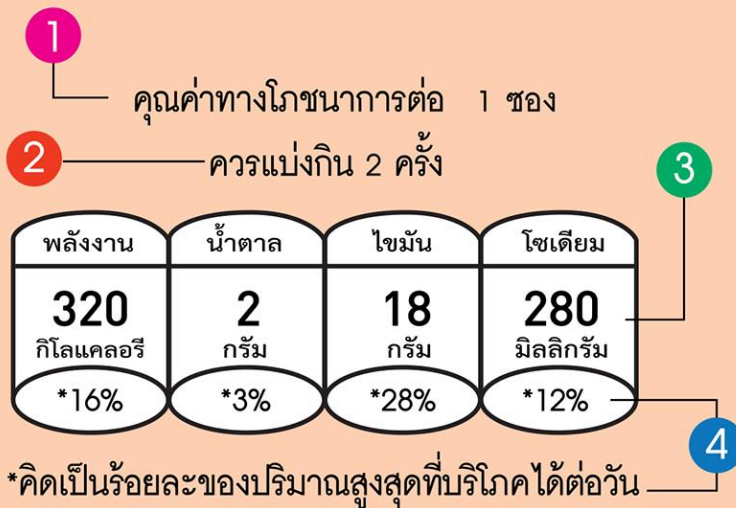


ฉลากจีดีเอ (GDA)



การแสดงผลฉลากโภชนาการอย่างง่ายในรูปแบบจีดีเอ (Guideline Daily Amounts : GDA)

เป็นฉลากที่แสดงข้อมูลโภชนาการ โดยแสดงค่าพลังงาน (กิโลแคลอรี) น้ำตาล (กรัม) ไขมัน (กรัม) และโซเดียม (มิลลิกรัม) สำหรับหนึ่งหน่วยบริโภค (ห่อ ชวง กล่อง) มาแสดงที่ฉลากด้านหน้าบรรจุภัณฑ์ ในรูปทรงระบอบกรวยติดกัน 4 รูป ทำให้ผู้บริโภคสามารถสังเกตการแสดงผลข้อมูลโภชนาการได้ง่ายขึ้น



1 แสดงคุณค่าทางโภชนาการ ได้แก่ พลังงาน น้ำตาล ไขมัน โซเดียม ที่จะได้รับการบริโภคอาหารนั้นต่อหนึ่งบรรจุภัณฑ์ จากภาพ คือ 1 ชวง เป็นต้น

2 แสดงจำนวนการบริโภคที่แนะนำต่อ 1 บรรจุภัณฑ์ (จะแสดงส่วนนี้เมื่อมีข้อแนะนำให้แบ่งบริโภคมากกว่า 1 ครั้ง)

3 ตัวเลขแถวบนแสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน โซเดียม ต่อบรรจุภัณฑ์ จากภาพ ถ้ากิน 1 ชวง จะได้รับสารอาหาร พลังงาน 320 กิโลแคลอรี น้ำตาล 2 กรัม ไขมัน 18 กรัม โซเดียม 280 มิลลิกรัม

4 ตัวเลขแถวล่าง แสดงร้อยละปริมาณพลังงานและสารอาหารต่อภาชนะบรรจุเปรียบเทียบกับร้อยละปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน จากภาพ ถ้ากิน 1 ชวง จะได้รับสารอาหาร พลังงาน ร้อยละ 16 น้ำตาล ร้อยละ 3 ไขมัน ร้อยละ 28 โซเดียม ร้อยละ 12 ของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน