

สำหรับเจ้าหน้าที่
คิวที่.....
วันที่.....
ช่วงเวลาประมาณ.....

แบบฟอร์ม รายละเอียดผลิตภัณฑ์ที่ต้องการจัดประเภทอาหาร

เปิดบริการ เฉพาะวันอังคาร และวันพฤหัสบดี ณ ห้อง 324 ชั้น 3 อาคาร 3 สำนักงานอาหาร
เวลาเปิดรับบัตรคิว 8.00 น.

- คำชี้แจง**
1. สอบถามได้ไม่เกิน 3 ผลิตภัณฑ์ต่อ 1 บริษัท
 2. กรุณากรอกรายละเอียดให้ครบถ้วน และจัดเตรียมเอกสารประกอบการพิจารณา (ถ้ามี) จำนวน 2 ชุด พร้อมรับรองสำเนา
 3. กรณีมีตัวอย่างผลิตภัณฑ์ โปรดยื่นตัวอย่างพร้อมแบบฟอร์ม
 4. ยื่นเอกสารฉบับนี้ก่อนรับบัตรคิว
- กรุณา คืนบัตรคิว ก่อนรับบริการ

1. บริษัท/หน่วยงาน
2. ชื่อผลิตภัณฑ์
3. ลักษณะผลิตภัณฑ์
 ของเหลว สี..... ของแข็งแข็งกึ่งเหลว สี.....
 ผง สี เม็ด สี..... แคปซูล.....
 ลักษณะอื่นๆ (ระบุ)
4. วิธีการใช้ หรือวิธีการปรุงเพื่อรับประทาน [ระบุปริมาณการใช้ (ถ้ามี)]
 บริโภคได้ทันที วิธีการเตรียมเพื่อรับประทาน (ถ้ามี).....
 ก่อนบริโภคต้องผ่านวิธีการปรุง คือ
- ใช้เป็นส่วนผสมเพื่อใช้ผสมกับวัตถุดิบอื่น (premix)
- ใช้เป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์.....
- อื่นๆ (ระบุ)

5. วัตถุประสงค์การใช้ หรือ การบริโภคผลิตภัณฑ์
.....
6. ชนิดของภาชนะบรรจุ
 ขวดแก้ว ฝาปิดชนิด..... กระจงโลหะ (ปิดสนิท/ปิดด้วยฝา)
 ถุงอะลูมิเนียมพอยล์/Retort pouch ขวดพลาสติกชนิด.....
 ถุงพลาสติกชนิด..... อื่นๆ (ระบุ)
7. อุณหภูมิการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์องศาเซลเซียส
8. ปริมาณสุทธิ
9. สูตรส่วนประกอบเป็นร้อยละ
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

ขั้นตอนการให้บริการคลินิกจัดประเภทอาหาร

1

รับบัตรคิว ตั้งแต่ เวลา 8.30

บัตรคิวยื่นเอกสารคลินิกให้คำปรึกษา
วันที่.....

1

เจ้าหน้าที่เรียก ตามลำดับคิว

2

ผู้รับบริการ ยื่น
“บัตรคิว” + “แบบฟอร์ม” (กรอกรายละเอียดแล้ว) พร้อม
สำเนา 1 ชุด

หมายเหตุ : กรณีมีเอกสารประกอบการพิจารณา เช่น สูตร
กระบวนการผลิต ให้แนบเอกสารดังกล่าว จำนวน 2 ชุด
ที่รับรองสำเนาแล้ว มาพร้อมกับแบบฟอร์ม

บัตรคิวยื่นเอกสารคลินิกให้คำปรึกษา
วันที่.....

1



แบบฟอร์ม
รายละเอียดผลิตภัณฑ์อาหารจัดประเภทอาหาร
ยื่นต่อ เจ้าพนักงาน เภสัชกร ส. ๑ ถึง ส.๓ ชั้น 3 อาคาร 3 ชั้นอาคาร
พาณิชย์ 8.00 น.

คำชี้แจง 1. ความสำเร็จขึ้น 3 ขั้นตอนคือ 1.รับใบ
2. ตรวจสอบเอกสารผลิตภัณฑ์อาหารจัดประเภทอาหาร (SOP) จำนวน 2 ชุด พร้อมใบรับรอง
3. กรณีมีเอกสารประกอบพิจารณา (เช่น สูตร, ใบรับรองสำเนาแล้ว)
4. ผลิตอาหารขึ้นใหม่ในครั้ง
ทุกๆ ผลิตภัณฑ์ หนึ่งครั้ง

1. ช่างปรุงอาหาร
2. ผู้ผลิตสินค้า
3. ผู้ผลิตสินค้า
4. ผู้ผลิตสินค้า
5. ผู้ผลิตสินค้า
6. ผู้ผลิตสินค้า
7. ผู้ผลิตสินค้า
8. ผู้ผลิตสินค้า
9. ผู้ผลิตสินค้า



เอกสารแนบเพิ่มเติม

แบบฟอร์มตัวจริง + สำเนา

2 ชุด



3

เจ้าหน้าที่ รับเอกสารตามลำดับบัตรคิวยื่น



ผู้รับบริการ

- ลงข้อมูลในสมุดคิวรับบริการคำปรึกษา
(กรอกชื่อบริษัท ชื่อผลิตภัณฑ์ เบอร์ติดต่อ)



4

ขั้นตอนการให้คำปรึกษา

- จัดประเภทอาหารให้ *หากมีข้อมูลและรายละเอียดเพียงพอ*
- ยังไม่จัดประเภทอาหารให้ *หากไม่มีข้อมูลหรือรายละเอียดไม่เพียงพอ* ผู้รับบริการต้องติดต่อใหม่เพื่อยืนยันข้อมูลเพิ่มเติมหรือดำเนินการอื่นๆ ตามคำแนะนำ