

คู่มือ

Primary

GMP

.....อยากได้ ไม่ยาก

ฟรี!...ค่าธรรมเนียม

สถานที่ผลิตได้มาตรฐาน

ผลิตภัณฑ์สะอาด
มีคุณภาพ ได้รับเลข อย.

XX-X-XXXXX-X-XXXX

เพิ่มมูลค่าสินค้า

+

=



หลักเกณฑ์
การผลิตพื้นฐาน
เพื่ออาหาร
ปลอดภัย



คู่มือ

Primary

GMP

.....อยากได้ ไม่ยาก



คำนำ

ปัจจุบันอาหารพื้นบ้าน อาหารพื้นเมือง และสินค้าอาหารหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ได้รับความนิยมนำมาเป็นของฝากมากขึ้น โดยอาหารกลุ่มนี้ส่วนใหญ่เป็นอาหารแปรรูปพร้อมจำหน่ายและมีการผลิตเพื่อจำหน่ายอย่างแพร่หลาย จึงส่งผลให้เกิดการขยายปริมาณการผลิตเป็นจำนวนมาก และเพื่อเป็นการยกระดับคุณภาพการผลิตให้มีคุณภาพและได้มาตรฐาน สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๒) พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ซึ่งจะมีผลบังคับใช้สำหรับผู้ผลิตหรือนำเข้าอาหารแปรรูปรายใหม่ทันที แต่สำหรับผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าที่ได้รับอนุญาตอยู่เดิมนั้นจะมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๗ พฤศจิกายน ๒๕๕๘ นี้เป็นต้นไป

ทั้งนี้ เพื่อให้ผู้ประกอบการรายย่อยที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ซึ่งมีจำนวนมากที่มีสถานที่ผลิตอาหารที่ยังไม่ได้คุณภาพตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้น หรือ Primary GMP โดยส่วนใหญ่เป็นผู้ประกอบการที่ผลิตอาหารพื้นบ้าน อาหารพื้นเมือง ของกิน ของฝาก ผลิตภัณฑ์จากกลุ่มแม่บ้านและเกษตรกรในชุมชน

ผลิตภัณฑ์จากวิสาหกิจชุมชน ฯลฯ ให้มีความรู้ ความเข้าใจ และแนวทาง รวมถึงทราบหลักเกณฑ์วิธีการที่ถูกต้องเกี่ยวกับมาตรฐานการผลิตขั้นพื้นฐาน ดังนั้น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงได้จัดทำคู่มือ “Primary GMP.....อยากได้ ไม่ยาก” ขึ้น โดยเนื้อหาประกอบด้วย ประเภทของอาหารแปรรูปๆ ที่เข้าข่ายต้องปฏิบัติตามมาตรฐาน Primary GMP หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีขั้นต้นในการผลิตอาหาร สถานที่ผลิตอาหาร ขั้นตอนการยื่นขออนุญาตฯ สถานที่ผลิต รวมถึงการขอรับเลขสารบบอาหาร (เลข อย.) สำหรับกรณีที่ผู้ผลิตมีความประสงค์จะขอรับเลข อย. เป็นต้น

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
กรกฎาคม 2558

สารบัญ

เรื่อง

หน้า

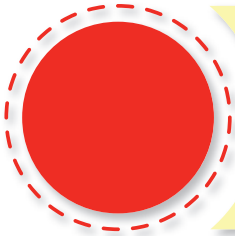
- มาตรฐานการผลิตขั้นต้นหรือ Primary GMP คืออะไร..... 7
- ผู้ผลิตอาหารประเภทใด ต้องขออนุญาตสถานที่ผลิตตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้น หรือ Primary GMP..... 8
- ประโยชน์ของการปฏิบัติตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้น หรือ Primary GMP คืออะไร..... 9
- มาตรฐานการผลิตขั้นต้น หรือ Primary GMP ควบคุมกระบวนการผลิตด้านใดบ้าง..... 10
- สถานที่ตั้งและอาคารผลิต..... 10
- เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต..... 14
- การควบคุมกระบวนการผลิต..... 14
- การสุขาภิบาล..... 18
- การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด..... 21

สารบัญ

- บุคลากรและสัญลักษณ์ผู้ปฏิบัติงาน..... 23
- อาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายประเภทใด สถานที่ผลิต
ต้องผ่าน Primary GMP..... 24
- อาหารอะไรบ้าง ? ที่เป็นอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย.... 25
- อาหารที่ไม่เข้าข่าย Primary GMP..... 32
- ตัวอย่างไร...อาหารไหน เข้าข่ายหรือไม่เข้าข่ายต้องปฏิบัติตามมาตรฐานการผลิต
ขั้นต้น (Primary GMP)..... 33
- อยากได้ Primary GMP ต้องดำเนินการอย่างไร..... 35
- หากจะยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตที่ไม่เข้าข่ายโรงงานตามมาตรฐานการผลิต
ขั้นต้น หรือ Primary GMP จะต้องดำเนินการหรือมีขั้นตอนอะไรบ้าง.... 36
- การยื่นขออนุญาตผลิตภัณฑ์ ต้องเตรียมเอกสารอะไรบ้าง..... 39
- เมื่อต้องแสดงฉลากอาหารแปรรูปฯ ควรทำอย่างไร..... 41

สารบัญ

- เอกสารตัวอย่างการขออนุญาต
 - ตัวอย่างคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน
(กรณีนิติบุคคล) (สพ.1)..... 45
 - ตัวอย่างคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน
(กรณีบุคคลธรรมดา) (สพ.1)..... 47
 - ตัวอย่างคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน
(กรณีวิสาหกิจชุมชน) (สพ.1)..... 49
 - ตัวอย่างใบจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร (สพ.5)..... 51
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๒) พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะ พร้อมจำหน่าย..... 53
- ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศ กระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๒) พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อม จำหน่าย..... 54

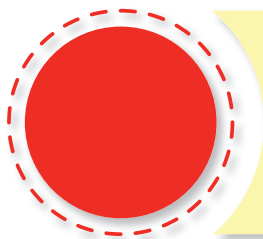


มาตรฐานการผลิตขั้นต้น หรือ Primary GMP คืออะไร

มาตรฐานการผลิตขั้นต้น หรือ Primary GMP คือ หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีขั้นต้น ในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย เพื่อควบคุมกระบวนการผลิตให้มีมาตรฐาน ลดและขจัดความเสี่ยงจากอันตรายที่อาจเกิดจากกระบวนการผลิต โดยหลักเกณฑ์ดังกล่าวครอบคลุมตั้งแต่อาคารสถานที่ผลิต อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต การคัดสรรวัตถุดิบ กระบวนการผลิต บุคลากร การจัดเก็บผลิตภัณฑ์ และการขนส่งผลิตภัณฑ์จนถึงมือผู้บริโภค โดยมีหลักการที่สำคัญ 3 ประการ ได้แก่

1. ลดการปนเปื้อนเบื้องต้น
2. ลดยับยั้งทำลายจุลินทรีย์ก่อโรค
3. ป้องกันการปนเปื้อนซ้ำหลังการฆ่าเชื้อ



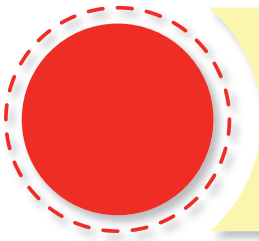


ผู้ผลิตอาหารประเภทใด ต้องขออนุญาตสถานที่ผลิตตามมาตรฐาน การผลิตขั้นต้น หรือ Primary GMP

ผู้ประกอบการผลิตอาหาร ที่เข้าข่ายต้องปฏิบัติตามเกณฑ์ มาตรฐานการผลิตขั้นต้น คือ ผู้ประกอบการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุ ในภาชนะพร้อมจำหน่าย **แต่ในคู่มือเล่มนี้จะเน้นเฉพาะกลุ่มผู้ประกอบการ ผลิตอาหารแปรรูปที่เป็นอาหารพื้นบ้าน อาหารพื้นเมือง ของกิน ของฝาก เช่น ผลิตภัณฑ์อาหาร OTOP ผลิตภัณฑ์อาหารจากกลุ่ม แม่บ้านและเกษตรกรในชุมชน และวิสาหกิจชุมชน ฯลฯ ที่ไม่เข้าข่าย เป็นโรงงาน** คือ สถานที่ผลิตที่มีคนงานน้อยกว่า 7 คนและใช้ เครื่องจักร อุปกรณ์ไฟฟ้า ก๊าซหุงต้ม คำนวณเป็นรวมแล้วได้ น้อยกว่า 5 แรงม้า และผลิตภัณฑ์ยังไม่มีเลขสารบบอาหาร (เลข อย. หรือเลข 13 หลักในกรอบเครื่องหมาย )

โดยกฎหมายมีผลบังคับใช้ สำหรับผู้ผลิตหรือนำเข้า อาหารแปรรูปรายใหม่ทันที แต่สำหรับผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า ที่ได้รับอนุญาตอยู่เดิมนั้นจะ มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 7 พฤศจิกายน 2558 เป็นต้นไป





ประโยชน์ของการปฏิบัติตาม มาตรฐานการผลิตขั้นต้น หรือ Primary GMP คืออะไร

มาตรฐานการผลิตขั้นต้น มีประโยชน์ทั้งต่อผู้ประกอบการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายและผู้บริโภค ดังต่อไปนี้

● ประโยชน์ต่อผู้ประกอบการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย ได้แก่

1. ช่วยยกระดับสถานที่ผลิตอาหารให้มีมาตรฐาน ปลอดภัย และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค
2. ได้ผลิตภัณท์อาหารที่ดี มีคุณภาพ สามารถสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค
3. สามารถยื่นขอเลขสารบบอาหาร หรือ เลข อย.ได้ทันที
4. ช่วยเพิ่มมูลค่าของสินค้า เมื่อสินค้ามีเลข อย. ย่อมเหมือนสินค้าได้รับการรับรองจากหน่วยงานของรัฐทำให้มูลค่าของสินค้าเพิ่มขึ้น
5. สามารถขยายตลาดสินค้าออกไปได้ทั้งในและต่างประเทศ

● ประโยชน์ต่อผู้บริโภค ได้แก่

1. ลดความเสี่ยงที่เกิดจากการบริโภคอาหารที่ไม่มีคุณภาพ ไม่สะอาด ที่มีการปนเปื้อนหรืออาหารที่มีเชื้อโรค
2. ได้บริโภคผลิตภัณท์อาหารที่มีคุณภาพมาตรฐาน และปลอดภัย
3. มีความเชื่อมั่นและมั่นใจ ในการเลือกบริโภคผลิตภัณท์อาหารด้วยความสะอาด จากการเลือกผลิตภัณท์ที่มีเครื่องหมาย อย.

1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต

1.1 สถานที่ตั้งและอาคารผลิต (ต้องหลีกเลี่ยงสิ่งที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่อการผลิตและผลิตภัณฑ์) ดังนี้

1. ไม่มีวัตถุอันตรายและสารเคมีที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับกระบวนการผลิต



2. ไม่มีฝุ่นควันมากผิดปกติ

3. ไม่มีน้ำขังแฉะและสกปรก



4. มีท่อหรือทางระบายน้ำนอกอาคารเพื่อระบายน้ำทิ้ง

5. ไม่มีคอกปศุสัตว์หรือสถานเลี้ยงสัตว์ รวมถึงสัตว์เลี้ยงด้วย



มาตรฐานการผลิตขั้นต้น หรือ Primary GMP ควบคุมกระบวนการผลิตด้านใดบ้าง

มาตรฐานการผลิตขั้นต้นเป็นหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตและเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายที่สามารถชี้วัดถึงคุณภาพการผลิตอาหารที่ได้มาตรฐานประกอบด้วย 6 หัวข้อ ดังต่อไปนี้

6. ไม่มีการสะสมสิ่งของ
ที่ไม่ใช้แล้ว



รถเก็บขยะ



7. ไม่มีการสะสมสิ่งปฏิกูลหรือขยะ
ที่เป็นแหล่งสะสมเชื้อโรคต่าง ๆ

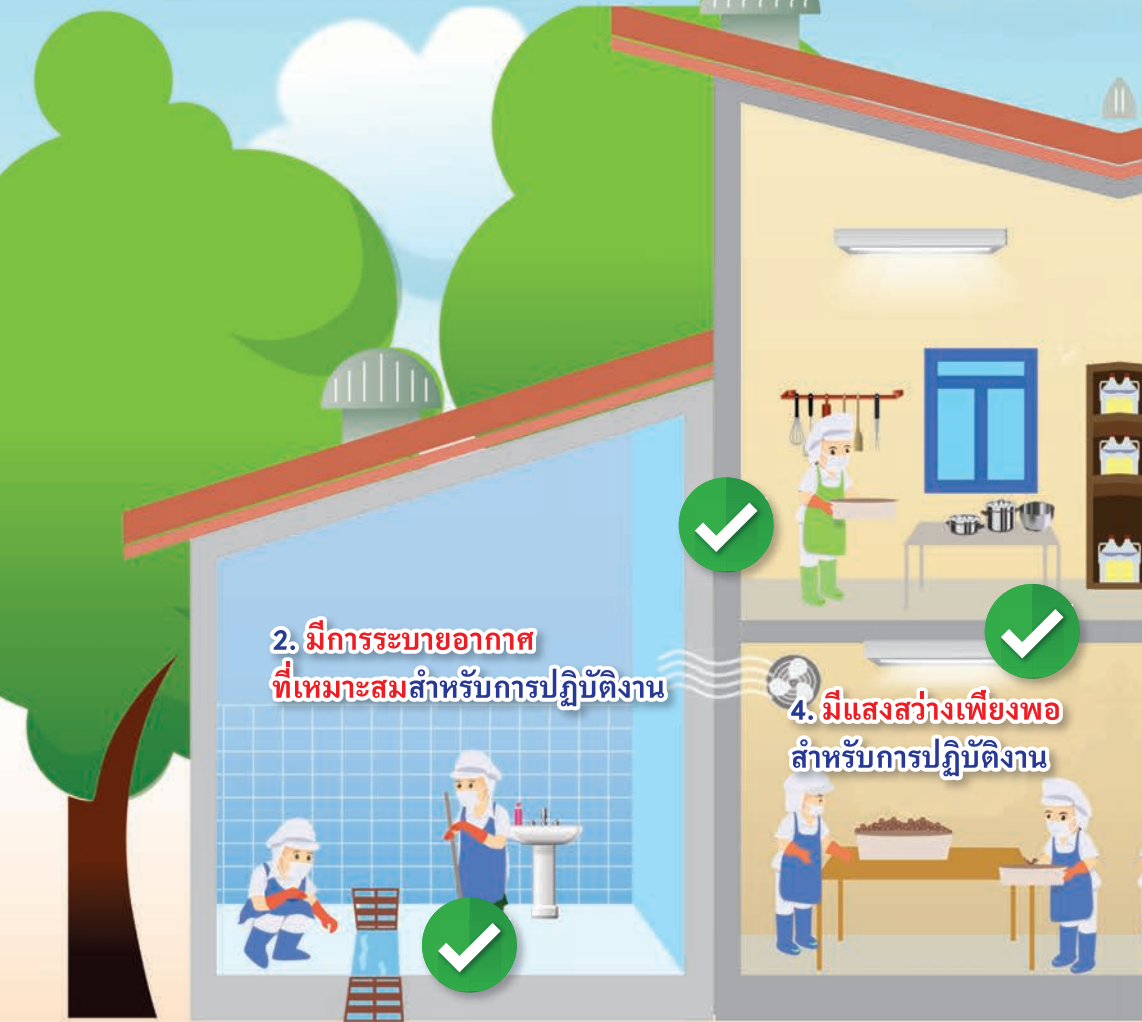


1.2 อาคารผลิตหรือบริเวณผลิต

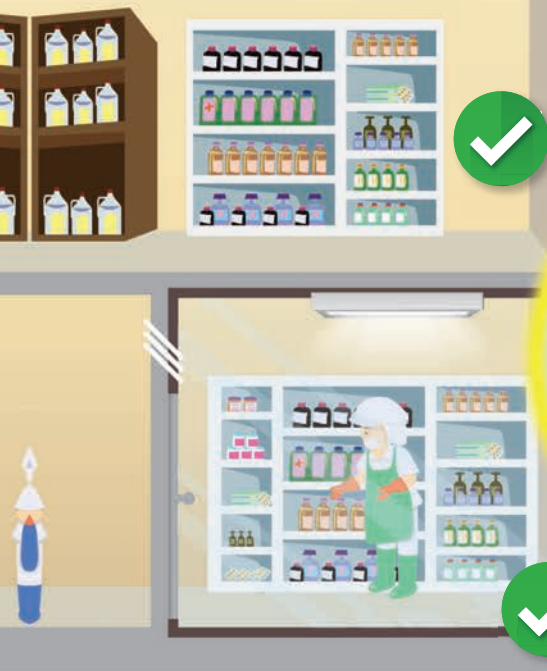
2. มีการระบายอากาศ
ที่เหมาะสมสำหรับการปฏิบัติงาน

4. มีแสงสว่างเพียงพอ
สำหรับการปฏิบัติงาน

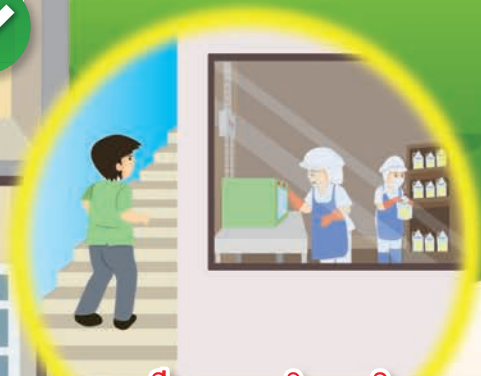
3. มีท่อหรือทางระบายน้ำทิ้ง



1. สะอาด ถูกสุขลักษณะ
เป็นระเบียบและไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว



5. มีการแยกบริเวณผลิตอาหาร
ออกเป็นสัดส่วนจากที่พักอาศัย
และผลิตภัณฑ์อื่น ๆ



6. สามารถป้องกันสัตว์และแมลง
เข้าสู่บริเวณหรือสัมผัสอาหารได้



2. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต

2.1 ติดตั้งอยู่ในตำแหน่งที่ง่ายแก่การทำความสะอาด



2.2 เครื่องมือและอุปกรณ์ รวมถึง พื้นผิว หรือโต๊ะปฏิบัติงาน ที่สัมผัสกับอาหาร ทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัด กร่อน สภาพสะอาด

3. การควบคุมกระบวนการผลิต

3.1 วัตถุดิบ ส่วนผสมต่าง ๆ และภาชนะบรรจุ





- ● มีการใช้วัตถุดิบอาหาร ตามที่กฎหมายกำหนด



- ● ● มีการล้างทำความสะอาด และเก็บรักษาอย่างเหมาะสม



3.2 การขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม ภาชนะบรรจุ และบรรจุภัณฑ์ในลักษณะที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน



3.3 มีการควบคุมกระบวนการผลิตอย่างเหมาะสม



3.4 น้ำและน้ำแข็งที่สัมผัสกับอาหาร ต้องสะอาด บริโภคได้ มีคุณภาพมาตรฐาน ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข



3.5 ผลิตรภัณฑ์

- มีการคัดแยก หรือทำลายผลิตภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสม



● ● มีการเก็บรักษา
อย่างเหมาะสมและ
การขนส่งในลักษณะที่
ป้องกันการปนเปื้อน
และการเสื่อมสลาย

4. การสุขาภิบาล

4.1 น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิต
หมายถึง น้ำที่ไม่สัมผัสกับ
อาหาร ต้องเป็นน้ำสะอาด
เช่น น้ำที่ใช้ล้างมือ ภาชนะ
เครื่องมือ เป็นต้น





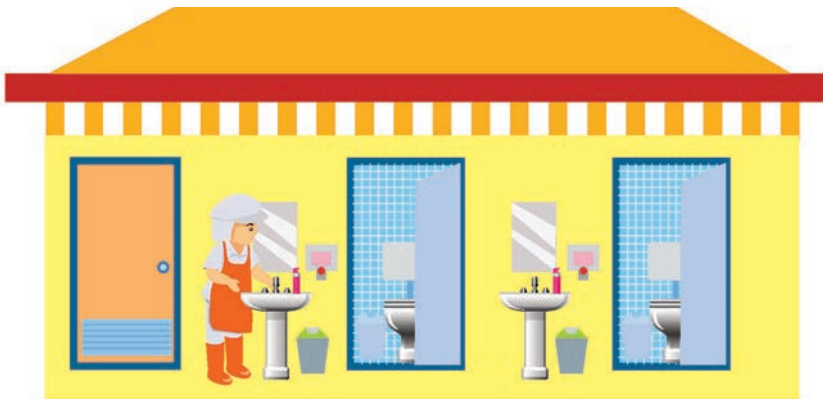
4.2 มีภาชนะสำหรับ
ใส่ขยะพร้อมฝาปิด
ตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสม
และเพียงพอ รวมถึงมี
วิธีการกำจัดที่เหมาะสม

4.3 มีการจัดการระบายน้ำทิ้ง และ
สิ่งโสโครกอย่างมีประสิทธิภาพ





4.4 ห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม ต้องแยกจากบริเวณผลิต หรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง



4.5 ห้องส้วมอยู่ในสภาพใช้งานได้ สะอาด และมีจำนวนเพียงพอ กับผู้ปฏิบัติงาน



4.6 มีอ่างล้างมือและอุปกรณ์ พร้อมสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ เพียงพอและสะอาด อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม

5. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด



5.1 มีวิธีการหรือมาตรการดูแลทำความสะอาด อาคารผลิตอย่างสม่ำเสมอ



5.2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต มีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ และอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้

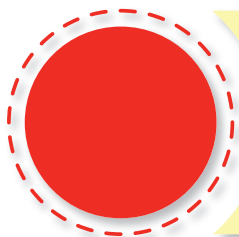


5.3 มีการเก็บสารเคมีทำความสะอาด หรือสารเคมีอื่นๆ และต้องมีป้ายแสดงชื่อแยกให้เป็นสัดส่วนและปลอดภัย

6. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน

- 6.1 ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตอาหารไม่มีบาดแผล ไม่เป็นโรค หรือพาหะของโรค ตามที่ระบุในกฎกระทรวง
- 6.2 ผู้ปฏิบัติงานที่ทำหน้าที่สัมผัสกับอาหารขณะปฏิบัติงานต้องปฏิบัติดังนี้
 - แต่งกายสะอาด มีเสื้อคลุม ผ่ากันเปื้อน ผ้าปิดจมูก ถุงมือ เป็นต้น
- 6.3 มีมาตรการการจัดการรองเท้าที่ใช้ในบริเวณผลิตอย่างเหมาะสม
- 6.4 ไม่สวมใส่เครื่องประดับ
- 6.5 มือและเล็บต้องสะอาด
- 6.6 ล้างมือให้สะอาดทุกครั้ง ก่อนเริ่มปฏิบัติงาน
- 6.7 มีการสวมหมวกตาข่ายหรือผ้าคลุมผมอย่างใดอย่างหนึ่งตามความจำเป็น
- 6.8 มีการแสดง คำเตือนห้ามบุคคลใดแสดงพฤติกรรมอันน่ารังเกียจในสถานที่ผลิตอาหาร เช่น สูบบุหรี่ บ้วนน้ำลาย เป็นต้น
- 6.9 มีวิธีการหรือข้อปฏิบัติสำหรับผู้ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตที่มีความจำเป็นต้องเข้าไปในบริเวณผลิต เช่น ผู้เยี่ยมชม เป็นต้น





อาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะ พร้อมจำหน่ายประเภทใด สถานที่ ผลิตต้องผ่าน Primary GMP

1. **อาหารทั่วไป** ที่ไม่ถูกกำหนดให้ต้องปฏิบัติตาม General GMP

2. **อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที** ที่ไม่ถูกกำหนดให้ต้องปฏิบัติตาม General GMP

3. **น้ำดื่มที่ผลิตเพื่อจำหน่าย** โดยสถานที่ผลิตไม่เข้าข่ายเป็น โรงงาน

4. **นํ้านมถั่วเหลืองที่ผลิตเพื่อจำหน่าย** โดยสถานที่ผลิตไม่เข้า ขายเป็นโรงงาน

5. **อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท** ได้แก่

❁ อาหารขบเคี้ยวประเภท อาหารอบกรอบที่ไม่มีการทอดใส่ ข้าวเกรียบ เมล็ดธัญพืชคั่วหรืออบ ถั่วคั่วหรืออบ พืชผักผลไม้อบหรือ ทอดกรอบ อาหารขบเคี้ยวชนิดอบพอง (Extruded snack) และเมล็ด พืชอบแห้งหรือทอด



- ❁ ผงเครื่องเทศ ผงเครื่องปรุงต่าง ๆ
- ❁ แป้งประกอบอาหาร
- ❁ พืชผัก ผลไม้ ที่ทำให้แห้ง
- ❁ เนื้อสัตว์ที่ทำให้แห้ง



อาหารอะไรบ้าง ? ที่เป็นอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

อาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย หมายถึงอาหารที่ผ่านกระบวนการแปรรูป เช่น ตัดแต่งในลักษณะที่นำไปปรุงหรือบริโภค คั่ว ทำให้แห้ง หมักดอง เป็นต้น หรือทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงลักษณะของอาหาร หรืออาหารที่ผ่านกระบวนการผลิตเรียบร้อยแล้ว และบรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายต่อผู้บริโภค

แนวทางสำหรับใช้พิจารณาว่าอาหารใดเข้าข่าย GMP หรือ Primary GMP ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

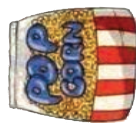
กลุ่มผลิตภัณฑ์อาหาร	อาหารทั่วไป		อาหารพร้อมปรุง		อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที	
	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP
1. สัตว์ และผลิตภัณฑ์จากสัตว์	แช่แข็ง	สด, แห้ง, หมักดอง เช่น อาหารทะเลแห้ง/ดอง, ปลาร้า, ปลาจ่อม, ปลาเผา, ปลาเค็ม, กะปิ, กุ้งแห้ง, ปลาพูนึ่งที่เกิดขึ้นสภาพปกติ หรือแช่เย็น	- แช่แข็ง - มี ส่วน ประกอบ แยกจากกัน เป็นส่วน ๆ เช่น ชูรต แกงส้มกุ้ง, ชูดยำรวมมิตรทะเล	"ไม่สามารถแยกส่วนประกอบจากกันได้ เช่น หมูบดปรุงรส, ทอดมันกุ้ง/ปลา(ดิบ), ซอยจืดดิบ, สดักเนื้อสัตว์ชนิดต่างๆ ที่เก็บในสภาพปกติหรือแช่เย็น"	- แช่แข็ง - ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ เช่น หมูทุบ, หมูหยอง, หมูสุกรร, หมูแผ่น, หมูอบ, เต้าหู้ปลา, ปลากรอบปรุงรส, หมักปรุงรส, หอยจืด, ปูอัดเทียม, เมคอน, ทอดมันปลา/กุ้ง - สัตว์ทั้งตัว เช่น ปลา/กุ้ง/หอย, ปูทอด หรืออบกรอบ, กุ้งเสียบ	-

กลุ่ม ผลิตภัณฑ์ อาหาร	อาหารทั่วไป		อาหารพร้อมปรุง		อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที	
	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP
1.3 ชิ้นส่วน อื่นของสัตว์	แช่แข็ง	เครื่องในสัตว์ หนังกุ้ง หรือส่วนอื่น เช่น รังนก, เลือดหมู, ไข่สด, ไข่เค็ม (ดิบ), หนุหลาม, ไข่เทียม ที่เก็บในสภาพปกติหรือ แช่เย็น	แช่แข็ง - มี ส่วน ประกอบ แยกจาก กัน เป็น ส่วน ๆ เช่น ชุดแกงส้ม กุ้ง, ชุดยำ รวม มี ตระ ทะเล	ไม่สามารถแยกส่วน ประกอบจากกันได้ เช่น ต้มหมูปูปรุงรส ที่เก็บใน สภาพปกติ หรือแช่เย็น	แช่แข็ง	ส่วนที่นอกเหนือ จากสัตว์ทั้งตัวและ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อ สัตว์ เช่น แคมหมู, หนังปลาทอด, เครื่อง ในสัตว์ปรุงรสอบ/ ทอดกรอบ, ก้างปลา ปรุงรสทอด/อบ, ไข่ ต้ม, ไข่เค็ม (สุก) ที่ เก็บในสภาพปกติ หรือแช่เย็น

- ผ่านกระบวนการเตรียม/ผลิตเบื้องต้น
- ไม่มีการปรุงรส (ยกเว้นเพื่อการถนอมอาหาร)
- ยังบริโภคไม่ได้/ไม่นิยมบริโภค/
ต้องบริโภคร่วมกับอาหารอื่น

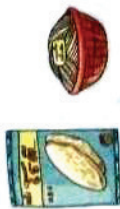


กลุ่มผลิตภัณฑ์อาหาร	อาหารทั่วไป		อาหารพร้อมปรุง		อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที
	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP	GMP
2. พีช และผลิตภัณฑ์ 2.1 พีชผักผลไม้ 2.2 ธัญพืช	แช่แข็ง	- พีชผักผลไม้สด (ตัดแต่ง/แห้ง) พีชผักหมักดอง - ธัญพืชและข้าวชนิดต่าง ๆ เช่น ข้าวสาร, ถั่ว, ข้าวโพดที่เก็บในสภาพปกติหรือแช่เย็น	- แช่แข็ง - มีส่วนผสมประกอบแยกจากกันเป็นส่วน ๆ เช่น ชุดยำรวมมิตร	- ทอดมันข้าวโพด, ข้าวโพดคั่ว - พริงเกิลที่เก็บในสภาพปกติหรือแช่เย็น	- ผลไม้คอง/แช่เย็น - พีชผักคองปรุงรส เช่น แดงกวาดอง, กิมจิ - จมูกข้าวสาลี - ถั่ว และนัตตอบ - ข้าวเกรียบ - พีชผักผลไม้ทอด/อบกรอบ, หนำเลียง, ถั่วเน่า ที่เก็บในสภาพปกติหรือแช่เย็น



กลุ่มผลิตภัณฑ์อาหาร	อาหารทั่วไป		อาหารพร้อมปรุง		อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที
	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP	GMP
2.3 ผลิตภัณฑ์จากพืช	แช่แข็ง	กะทิ, ฟองเต้าหู้, เต้าหู้, พืชผักผลไม้ 100% ชนิดผง	มีส่วนประกอบแยกจากกันเป็นส่วนๆ	-	• มีการจัดเตรียมไว้ในภาชนะบรรจุเพื่อนำไปทำอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งโดยการผ่านความร้อน • ไม่รวมถึงส่วนประกอบที่ใช้ในการถนอมอาหาร เช่น การแช่ในน้ำมัน การแช่ในน้ำเกลือ
					• อาหารที่ผ่านการต้ม/ผลิตเบื้องต้น • ไม่มีการปรุงรส (ยกเว้นเพื่อการถนอมอาหาร) • ยังบริโภคไม่ได้/ไม่มีบริโภค/ต้องบริโภคร่วมกับอาหารอื่น
					• อาหารที่ผ่านกระบวนการผลิตเรียบร้อยแล้วพร้อมรับประทาน • อาหารที่เตรียมมาแล้วและต้องคลุกเพื่อรับประทาน
					- ชูรสส้มตำผลไม้ - เต้าหู้, เต้าหู้ยี้ที่เก็บในสภาพปกติหรือแช่เย็น
					 

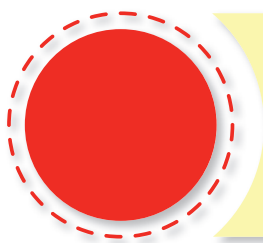
กลุ่มผลิตภัณฑ์อาหาร	อาหารทั่วไป		อาหารพร้อมปรุง		อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที
	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP	GMP
3. แป้งและผลิตภัณฑ์	- แป้งแข็ง - กว๊ายเตี๋ยวและเส้นหมี่ที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า	- แป้งต่าง ๆ, แป้งประกอบอาหาร (ที่ต้องเติมส่วนประกอบอื่น) - วัณเส้น, สပါเก็ตตี้, มักกะโรนี, ขนมปังป่น, บะหมี่, เกี๊ยว, วนมจีน, ข้าวสุก, อดัง, แผ่นแป้งโรตี่ (ดิบ) ที่เก็บในสภาพปกติหรือแช่เย็น	แช่แข็ง	-	- แช่แข็ง - ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่ทำจากแป้งเป็นองค์ประกอบหลัก (ตามระบบการจัดหมวดอาหาร (Food Category System) ของโคเด็กซ์หมวด 07.0 เช่น โดนัท, เค้ก, เฟสตรี้, ดุกกี, ขนมปังกรอบ, แครกเกอร์, บิสกิต, ขนมปังที่แต่งหน้าหรือใส่ไส้, ขนมเยาะ และซาลาเปาที่เก็บในสภาพปกติหรือแช่เย็น
					- ขนุน ขอบ - เคียวต่าง ๆ - ขนุนไทย - ข้าวหอมก, ข้าวหอม, ขนุนนางเล็ดที่เก็บในสภาพปกติหรือแช่เย็น



กลุ่ม ผลิตภัณฑ์ อาหาร	อาหารทั่วไป		อาหารพร้อมปรุง		อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที	
	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP
4. ผลิตภัณฑ์ สำหรับทำอาหาร ชนิดต่าง ๆ ที่ยัง ไม่พร้อมบริโภค	-	ผลิตภัณฑ์แต่งหน้า หรือ สอด้ใส่ หรือราดหน้าขนม ที่เก็บในสภาพปกติหรือ แช่เย็น	-	-	-	-
5. เครื่องปรุง รส	-	มะขามเปียกที่ไม่มีการปรุง รส, น้ำส้มพริกดอง, ผง บ๊วย 100%, เครื่องแกงที่ บดผสมแล้วไม่ผ่านความ ร้อน, น้ำมันหอม/หอม- กระเทียมเจียว, พริกเกลือ (จิมผลไม้) ที่เก็บในสภาพ ปกติหรือแช่เย็น	-	-	-	นำพริกต่าง ๆ คลุก ข้าว, น้ำสัสดต่าง ๆ, นำพริกเผา, สังขยา ที่เก็บในสภาพปกติ หรือแช่เย็น



กลุ่ม ผลิตภัณฑ์ อาหาร	อาหารทั่วไป		อาหารพร้อมปรุง		อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที
	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP	GMP
6. เครื่องเทศ	-	เครื่องเทศชนิดต่าง ๆ เช่น มัสตาร์ด, พริกไทย, พริกป่น, เมล็ดผักชี ที่เก็บในสภาพ ปกติหรือแช่เย็น	-	-	-
					
7. น้ำตาล	-	น้ำตาลทุกชนิด, น้ำเชื่อม (ไม่ปรุงแต่งกลิ่นรส)	-	-	-
					น้ำเชื่อมที่มีการปรุง แต่งกลิ่นรส



อาหารที่ไม่เข้าข่าย Primary GMP

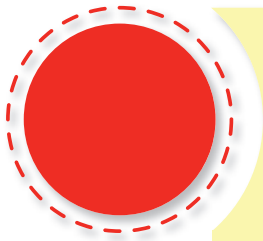
1. กรณีอาหารบรรจุในภาชนะที่เข้าข่ายอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 อาหารดังกล่าวจะจัดเป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

2. กรณีเครื่องปรุงรสมีการใช้วัตถุเจือปนในกลุ่มวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร ตั้งแต่ 10% ขึ้นไป จัดเป็นวัตถุเจือปนอาหาร

3. เครื่องแกงที่บดผสมและมีการผ่านความร้อน เพื่อเป็นส่วนประกอบของการทำแกงชนิดต่าง ๆ จัดเป็นอาหารกึ่งสำเร็จรูป

4. อาหารแช่แข็งสำเร็จรูป (Ready Meal) เช่น ข้าวกะเพราไก่แช่แข็ง ขนมหิ๊บน้ำแช่แข็ง เกี๊ยวกุ้งแช่แข็ง จัดเป็นอาหารกึ่งสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ที่ต้องปฏิบัติ





ดูอย่างไร...อาหารไหน เข้าข่ายหรือไม่เข้าข่าย ต้องปฏิบัติตามมาตรฐาน การผลิตขั้นต้น (Primary GMP)

มีข้อสังเกตง่ายๆ ในการแยกแยะอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย 3 กลุ่มข้างต้นว่า สถานที่ผลิตต้องปฏิบัติตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้นหรือไม่ ดังนี้

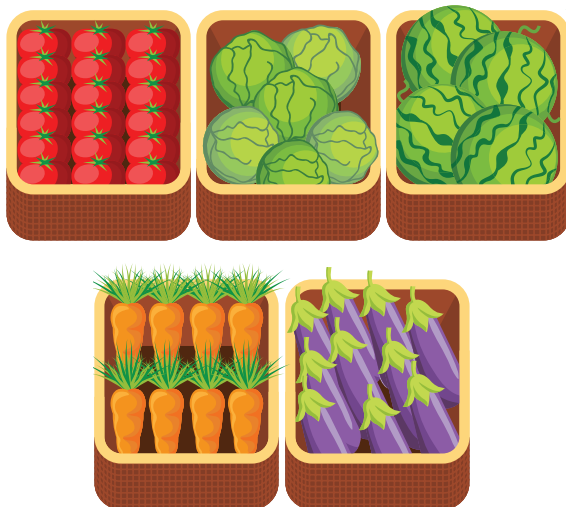
1. หากผลิตภัณฑ์นั้นผู้ผลิตเป็นผู้จำหน่ายเองทั้งหมด (ทำไปขายไป) เช่น ทำทองม้วนขายเฉพาะที่หน้าร้าน เป็นต้น สถานที่ผลิตนั้น **ไม่ต้อง** ปฏิบัติตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้น (แต่หากมีการนำไปฝากขายในห้างสรรพสินค้า ร้านค้า หรือสถานที่อื่นๆ สถานที่ผลิตต้องปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานการผลิตขั้นต้น)

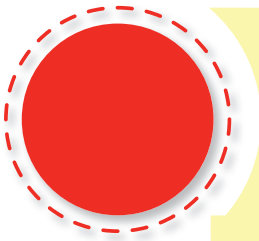




2. หากผลิตภัณฑ์นั้นผู้ผลิตผลิตเพื่อจำหน่าย เป็นวัตถุดิบให้กับแหล่งผลิต ร้านอาหาร และโรงงาน เช่น เนื้อหมูบดปรุงรส เป็นต้น สถานที่ผลิต **ไม่ต้อง** ปฏิบัติตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้น

3. หากผลิตภัณฑ์นั้นเป็นพืชผักผลไม้ที่ขายในลักษณะที่ยังไม่ต้องทำการตัดแต่ง เช่น ถั่วฝักยาว (ฝัก) กระน้ำ (ต้น) แครอท (หัว) มะม่วง (ลูก) แคนตาลูป (ลูก) มะละกอ (ลูก) ที่ยังไม่หั่น ตัดแต่ง หรือเปลี่ยนแปลงรูปลักษณะตามธรรมชาติแต่อย่างใด สถานที่ผลิต **ไม่ต้อง** ปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานการผลิตขั้นต้น





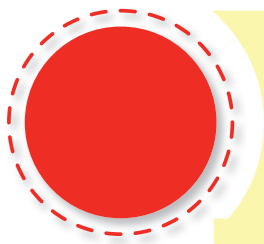
อยากได้ Primary GMP ต้องดำเนินการอย่างไร

ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปฯ ที่เป็นอาหารพื้นบ้าน อาหารพื้นเมือง ของกิน ของฝาก จะได้รับความมั่นใจจากผู้บริโภค ทั้งด้านคุณภาพ มาตรฐาน และความปลอดภัย หากสถานที่ผลิตอาหารนั้น ปฏิบัติตาม มาตรฐานการผลิตขั้นต้น โดยผู้บริโภคจะสามารถเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ ดังกล่าวได้ โดยการสังเกตเลข อย. หรือเลขสารบบอาหาร 13 หลักใน กรอบเครื่องหมาย อย. ดังนั้น ผู้ผลิตอาหารจะต้องดำเนินการ ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 ยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิต
อาหาร (ที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน)

ขั้นตอนที่ 2 ยื่นขออนุญาต
ผลิตภัณฑ์

ขั้นตอนที่ 3 แสดงฉลากให้ถูกต้อง
ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข



หากจะยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิต
ที่ไม่เข้าข่ายโรงงานตามมาตรฐาน
การผลิตขั้นต้น หรือ Primary GMP
จะต้องดำเนินการหรือมีขั้นตอน
อะไรบ้าง

**สิ่งสำคัญที่สุด คือ การจัดเตรียมสถานที่ผลิตให้มีความ
พร้อมตามเกณฑ์มาตรฐาน**การผลิตขั้นต้นทั้ง 6 ด้านก่อน จึงจะ
ดำเนินการเพื่อขออนุญาตสถานที่ผลิตได้ โดยการขออนุญาตสถานที่
ผลิตอาหารแปรรูปฯ ที่เป็นของกิน ของฝาก ซึ่งเป็นผู้ผลิตรายเล็ก
ที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน แบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ

1. การขออนุญาตสถานที่ผลิต
2. การขออนุญาตผลิตภัณฑ์

โดยมีขั้นตอนดังนี้

**การขออนุญาตสถานที่ผลิต ด้วยการยื่นขออนุญาตสถานที่
ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน โดยไม่เสียค่าธรรมเนียม (ฟรี)**

1. ผู้ผลิตเตรียมเอกสารหลักฐาน และคำขอรับเลขประจำ
สถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สป.1) ดังนี้

เอกสารหลักฐานประกอบการยื่นขออนุญาต (สถานที่ผลิต)

บุคคลธรรมดา

1. คำขอ (แบบ สบ.1) 2 ฉบับ (พิมพ์เท่านั้น)
2. สำเนาบัตรประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ดำเนินการ
3. สำเนาใบทะเบียนการค้าหรือใบทะเบียนพาณิชย์
4. สำเนาทะเบียนบ้านของสถานที่ผลิต
5. แผนที่ แผนผัง แบบแปลนของสถานที่ผลิต
6. หนังสือมอบอำนาจทั่วไป (กรณีผู้ดำเนินการไม่ได้มาด้วยตัวเอง)

นิติบุคคล

1. คำขอ (แบบ สบ.1) 2 ฉบับ (พิมพ์เท่านั้น)
2. สำเนาบัตรประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ดำเนินการ
3. สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล
4. สำเนาบัญชีรายชื่อผู้ถือหุ้นหรือหนังสือรับรองสัญชาติ
5. หนังสือมอบอำนาจแต่งตั้งผู้ดำเนินการ
6. สำเนาทะเบียนบ้านของสถานที่ผลิต
7. แผนที่ แผนผัง แบบแปลนของสถานที่ผลิต
8. หนังสือมอบอำนาจทั่วไป (กรณีผู้ดำเนินการไม่ได้มาด้วยตัวเอง)

โดยมีรายละเอียดตามคู่มือประชาชน เรื่อง การขอรับเลขประจำสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน โดยศึกษาได้จากเว็บไซต์สำนักอาหาร
http://iodinethailand.fda.moph.go.th/food_54/manual.php



2. ผู้ผลิตยื่นคำขอกับเจ้าหน้าที่ โดยสามารถยื่นคำขอได้ดังนี้

- กรณีสถานที่ผลิตตั้งอยู่กรุงเทพมหานคร : ยื่นคำขออนุญาตได้ที่ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ (One Stop Service Center) สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี กรณีนัดหมายล่วงหน้าผ่านเว็บไซต์สำนักอาหาร <http://203.157.72.105/foodbooking/> หรือโทรศัพท์ 0 2590 7187, 0 2590 7011 เพื่อความสะดวกในการรับบริการ

- กรณีสถานที่ผลิตตั้งอยู่ ณ ต่างจังหวัด : ยื่นคำขออนุญาตได้ที่กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (สสจ.) นั้นๆ

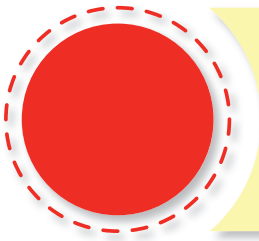
3. เจ้าหน้าที่พิจารณาเอกสารหลักฐานต่างๆ

4. เจ้าหน้าที่ตรวจประเมินสถานที่ผลิตตามเกณฑ์มาตรฐานการผลิตขั้นต้น

5. เมื่อผ่านการตรวจประเมินแล้ว เจ้าหน้าที่ออกไปคำขอรับเลขประจำสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สป.1) และลงนามโดยเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา หรือนายแพทย์สาธารณสุขจังหวัด หรือผู้ที่ได้รับมอบอำนาจจากเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

6. ผู้ผลิตรับแบบ สป.1 โดยจะมีเลขสถานที่ผลิตอาหาร 8 หลักแสดงอยู่

7. ผู้ผลิตดำเนินการยื่นขอรับเลขสารบบอาหารตามแบบ สป.5 ต่อไป



การยื่นขออนุญาตผลิตภัณฑ ต้องเตรียมเอกสารอะไรบ้าง

การขออนุญาตผลิตภัณฑ ด้วยการยื่นแจ้งรายละเอียดอาหารที่จะผลิต โดยไม่เสียค่าธรรมเนียม (ฟรี)

1. ผู้ผลิตตรวจสอบประเภทผลิตภัณฑอาหาร ว่าเข้าข่ายอาหารแปรรูปฯ และได้รับอนุญาตในแบบ สป. 1 หรือไม่

2. ยื่นเอกสารและหลักฐานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง ได้แก่

2.1 ใบจดทะเบียนอาหาร / แจ้งรายละเอียดอาหาร (แบบ สป.5) จำนวน 2 ฉบับ

2.2 สำเนาการได้รับอนุญาตสถานที่ผลิต (แบบ สป.1) จำนวน 1 ฉบับ

2.3 สถานที่ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหาร

- กรณีสถานที่ผลิตตั้งอยู่กรุงเทพมหานคร : ยื่นคำขออนุญาตได้ที่ศูนย์บริการผลิตภัณฑสุภาพเบ็ดเสร็จ (One Stop Service Center) สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี กรุณานัดหมายล่วงหน้าผ่านเว็บไซต์สำนักอาหาร <http://203.157.72.105/foodbooking/> หรือโทรศัพท์ 0 2590 7187, 0 2590 7011 เพื่อความสะดวกในการรับบริการ



- **กรณีสถานที่ผลิตตั้งอยู่ ณ ต่างจังหวัด :** ยื่นคำขออนุญาตได้ที่
กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุข
จังหวัด (สสจ.) นั้น ๆ

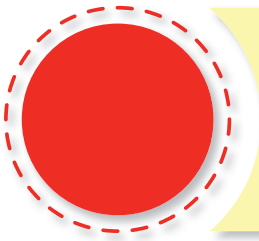
2.4 เจ้าหน้าที่ตรวจสอบหลักฐานและรายละเอียดการขอ
อนุญาตในแบบ สป.5 ให้สอดคล้องกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องและแบบ
สป.1 ที่ได้รับอนุญาตไว้ ซึ่งเมื่อผ่านการพิจารณาตามกฎหมาย จะได้
รับเลขสารบบอาหารจำนวน 13 หลัก เพื่อนำไปแสดงบนฉลากอาหาร



ทั้งนี้ การแสดงเลขสารบบอาหาร จะต้องแสดงด้วยตัวเลข
ที่มีขนาดไม่เล็กกว่า 2 มิลลิเมตร และมีสีตัดกับสีพื้นเห็นได้ชัดเจน
ภายในกรอบเครื่องหมาย



ภายหลังการได้รับเลขสารบบอาหาร ผู้ผลิตจะต้องดำเนิน
การควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์และการแสดงฉลากอาหารให้เป็น
ไปตามกฎหมาย



เมื่อต้องแสดงฉลากอาหาร แปรรูปฯ ควรทำอย่างไร

ผู้ผลิตอาหารแปรรูปฯ จะต้องแสดงฉลากอาหารให้ถูกต้อง โดยให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 237) พ.ศ.2544 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที, (ฉบับที่ 305) พ.ศ. 2550 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีบางชนิด, ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีบางชนิด (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2554 และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 367) พ.ศ. 2557 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ หากผู้ผลิตแสดงฉลากไม่ถูกต้อง จะถูกดำเนินคดีตามกฎหมายต่อไป ซึ่งการแสดงฉลากให้ถูกต้องนั้นมีตัวอย่างดังนี้



ตัวอย่าง ฉลากอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP) กรณีผลิตในประเทศ

แบบที่ 1 : อาหารทั่วไป

5

ส่วนประกอบที่สำคัญ
โดยประมาณ

เคบ 60%
เกลือไอโอดีน 40%



1

กะปิ ตราเรือใบ

3

ผลิตโดย วิสาหกิจชุมชนเบิกบานใจ
1112 ซ.มิตรไมตรี ถ.ประชาอุทิศ
เขตราษฎร์บูรณะ กรุงเทพมหานคร

6

ผลิต :/...../.....

7

ควรบริโภคก่อน :/...../.....

2



4

น้ำหนักสุทธิ 100 กรัม

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



1

พริกไทย ตราพระอาทิตย์

3

ผลิตโดย วิสาหกิจชุมชนเบิกบานใจ
1112 ซ.มิตรไมตรี ถ.ประชาอุทิศ
เขตราษฎร์บูรณะ กรุงเทพมหานคร

5

ควรบริโภคก่อน :/...../.....

4

น้ำหนักสุทธิ 100 กรัม

การแสดงฉลากอาหารต้องประกอบด้วย :

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 **ชื่อยี่ห้อ**
ตรา แม่เมณี

2



4

น้ำหนักสุทธิ 1 กิโลกรัม

3

ผลิตโดย วิสาหกิจชุมชนเบิกบานใจ
1112 ซ.มิตรไมตรี ถ.ประชาธิปไตย
เขตราชบุรีบูรณะ กรุงเทพมหานคร

8

วิธีการเก็บรักษา : เก็บไว้ในตู้เย็น

9

วิธีรับประทาน : นำชอยจ้อไก่ (ตรา
แม่เมณี) ไปทอดในน้ำมันเดือด ทอด
จนเป็นสีเหลืองทอง นำมารับประทาน

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. แสดงข้อมูลสำหรับผู้บริโภคหรืออาหาร กรณีมีการใช้หรืออาจปนเปื้อนในกระบวนการผลิต (ถ้ามี)
11. แสดงข้อมูลการใช้วัตถุเจือปนอาหาร (ถ้ามี)

แบบที่ 4 : อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

7

ส่วนประกอบที่สำคัญ	
โดยประมาณ	
สับปะรด	100%

1 **สับปะรดกรอบ**
ตรา สายทิพย์

2



4

น้ำหนักสุทธิ 40 กรัม

3

ผลิตโดย วิสาหกิจชุมชนเบิกบานใจ
1112 ซ.มิตรไมตรี ถ.ประชาธิปไตย
เขตราชบุรีบูรณะ กรุงเทพมหานคร

8

วิธีการเก็บรักษา : เก็บไว้ในที่แห้งและเย็น

5

ผลิต :/...../.....

6

หมดอายุ :/...../.....

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. แสดงข้อมูลสำหรับผู้บริโภคหรืออาหาร กรณีมีการใช้หรืออาจปนเปื้อนในกระบวนการผลิต (ถ้ามี)
10. แสดงข้อมูลการใช้วัตถุเจือปนอาหาร (ถ้ามี)



เอกสารตัวอย่าง การขออนุญาต





ตัวอย่างคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานกรณี (นิติบุคคล)

ตัวอย่างการกรอกแบบ สบ.1

แบบ สบ.1

กรณีนิติบุคคล (พิมพ์เท่านั้น)

เลขที่รับ.....
วันที่.....

คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน

เขียนที่.....บริษัท เบิกบานใจ จำกัด.....
วันที่.....30 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2555.....
1. ข้าพเจ้า นายรณ เลข เบิกบานใจ.....อายุ 29 ปี สัญชาติ ไทย.....
บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่.....3.4567.89012.35.7.....ออกให้ ณ เขต.ราชบุรีบูรณะ.....
อยู่เลขที่.....1112.....ตรอก/ซอย.....มิตรไมตรี.....ถนน.....ประชาอุทิศ.....หมู่ที่.....
ตำบล/แขวง.....ราชบุรีบูรณะ.....อำเภอ/เขต.....ราชบุรีบูรณะ.....จังหวัด.....กรุงเทพมหานคร.....
โทรศัพท์.....-.....โทรสาร.....-.....
ขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร ในนามของ.....บริษัท เบิกบานใจ จำกัด.....

(ชื่อผู้ขออนุญาต)

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี.....12345-67890-111.....โดยมี นายรณ เลข เบิกบานใจ.....
เป็นผู้ดำเนินการ ณ สถานที่ผลิต ชื่อ.....บริษัท เบิกบานใจ จำกัด.....
อยู่เลขที่.....1112.....ตรอก/ซอย.....มิตรไมตรี.....ถนน.....ประชาอุทิศ.....หมู่ที่.....
ตำบล/แขวง.....ราชบุรีบูรณะ.....อำเภอ/เขต.....ราชบุรีบูรณะ.....จังหวัด.....กรุงเทพมหานคร.....
โทรศัพท์.....-.....โทรสาร.....-.....และมีสถานที่เก็บอาหาร.....
อยู่เลขที่.....1112.....ตรอก/ซอย.....มิตรไมตรี.....ถนน.....ประชาอุทิศ.....หมู่ที่.....-.....
ตำบล/แขวง.....ราชบุรีบูรณะ.....อำเภอ/เขต.....ราชบุรีบูรณะ.....จังหวัด.....กรุงเทพมหานคร.....
โทรศัพท์.....-.....โทรสาร.....-.....

2. อาหารที่ผลิต ณ สถานที่ผลิตนี้ ได้แก่

กลุ่ม 1 อาหารควบคุมเฉพาะ	กลุ่ม 2 อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน	กลุ่ม 3 อาหารที่ต้องมีฉลาก	กลุ่ม 4 อาหารนอกเหนือกลุ่ม 1, 2 และ 3
ประเภท.....	ประเภท.....	ประเภท.....	ประเภทอาหารแปรรูปที่
.....			บรรจุในภาชนะพร้อมฉลากหน่วย
.....			ได้แก่ สัตว์และผลิตภัณฑ์.....
.....			และเครื่องดื่ม.....

3. ข้าพเจ้าได้ส่งหลักฐานในการยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร ดังนี้

- ☒ 3.1 คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.1) จำนวน 2 ฉบับ
- ☒ 3.2 รายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบการผลิต รวมทั้งจำนวนคนงาน
- ☒ 3.3 แผนที่แสดงที่ตั้งของสถานที่ผลิตและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง
- ☒ 3.4 แบบแปลนแผนผังสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณสถานที่ผลิต
- ☒ 3.5 สำเนาหรือรูปถ่ายทะเบียนบ้าน
- ☒ 3.6 สำเนาหรือรูปถ่ายหนังสือรับรองการจดทะเบียน วัตถุประสงค์ และผู้มีอำนาจลงชื่อแทนนิติบุคคลผู้ขออนุญาต
- ☐ 3.7 สำเนาหรือรูปถ่ายใบทะเบียนพาณิชย์
- ☒ 3.8 หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต
- ☒ 3.9 หนังสือรับรองสัญญาซื้อขายของนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์
- ☒ 3.10 อื่นๆ.....รายละเอียดเกี่ยวข้องกับกรรมวิธีการผลิต.....



(แบบ สบ.1)

4. ขอรับรองว่า

4.1 การผลิตอาหารดังกล่าวข้างต้นเป็นไปตาม

☐ ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และ เก็บ

รักษาอาหาร

☒ ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และ เก็บ

รักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย

☐ อื่นๆ.....

4.2 อาหารที่ผลิตต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้

☐ มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง.....

☒ ใช้วัตถุเจือปนอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร

☒ ไม่มีการใช้วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร

☒ ไม่มีการใช้อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย เป็นส่วนประกอบ

☒ แสดงฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก

☒ ใช้ภาชนะบรรจุตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ

☐ อื่นๆ.....

4.3 ต้องยื่นคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหารตามแบบ สบ.3 หรือแจ้งรายละเอียดของอาหารที่ผลิต

ตามแบบ สบ.5 ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาทราบก่อนการผลิตครั้งแรกของ

อาหาร แต่ละรายการทุกครั้ง สำหรับอาหารที่ต้องแสดงเลขสารบบอาหาร

5. ขอรับเลขสารบบอาหารสำหรับอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

6. ข้าพเจ้าขอรับรองว่า คำรับรองดังกล่าวข้างต้นสามารถปฏิบัติได้ทุกประการ

ลงชื่อ.....ร.อ.เลข.....เม็กน่านใจ.....ผู้ดำเนินการ
(.....นายร.อ.เลข.....เม็กน่านใจ.....)

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

สำหรับเจ้าหน้าที่

เลขสถานที่ผลิตอาหารเพื่อนำไปประกอบการแสดงเลขสารบบอาหาร

☐ อนุญาต

เลขสถานที่ผลิตอาหาร ที่.....

ให้แก่.....

(ชื่อบุคคลธรรมดาและชื่อร้าน หรือชื่อนิติบุคคล)

☐ ไม่อนุญาต เนื่องจาก.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุญาต
(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....

ตัวอย่างคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (บุคคลธรรมดา)

แบบ สป.1

ตัวอย่างการกรอกแบบ สป.1
กรณีบุคคลธรรมดา (พิมพ์เท่านั้น)

เลขที่รับ.....
วันที่.....

คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน

เขียนที่.....ร้านเบเกอรี่บ้านใจพนาชัย.....
วันที่ 30 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2555.....

1. ข้าพเจ้า นายรณเดช เบิกบานใจ อายุ 29 ปี สัญชาติ ไทย.....
บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่ 3 4567 89012 35 7 ออกให้ ณ เขต.ราชบุรีบูรณะ.....
อยู่เลขที่ 1112.....ตรอก/ซอย มิตรไมตรี ถนน ประชาอุทิศ หมู่ที่ -.....
ตำบล/แขวง ราชบุรีบูรณะ อำเภอ/เขต ราชบุรีบูรณะ จังหวัด กรุงเทพมหานคร.....
โทรศัพท์.....โทรสาร.....

ขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร ในนามของ.....นายรณเดช เบิกบานใจ.....

(ชื่อผู้ขออนุญาต)

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี 12345-67890-111 โดยมี นายรณเดช เบิกบานใจ.....
เป็นผู้ดำเนินการ ณ สถานที่ผลิต ชื่อ ร้านเบเกอรี่บ้านใจพนาชัย.....
อยู่เลขที่ 1112.....ตรอก/ซอย มิตรไมตรี ถนน ประชาอุทิศ หมู่ที่ -.....
ตำบล/แขวง ราชบุรีบูรณะ อำเภอ/เขต ราชบุรีบูรณะ จังหวัด กรุงเทพมหานคร.....
โทรศัพท์.....โทรสาร.....และมีสถานที่เก็บอาหาร.....
อยู่เลขที่ 1112.....ตรอก/ซอย มิตรไมตรี ถนน ประชาอุทิศ หมู่ที่ -.....
ตำบล/แขวง ราชบุรีบูรณะ อำเภอ/เขต ราชบุรีบูรณะ จังหวัด กรุงเทพมหานคร.....
โทรศัพท์.....โทรสาร.....

2. อาหารที่ผลิต ณ สถานที่ผลิตนี้ ได้แก่

กลุ่ม 1 อาหารควบคุมเฉพาะ	กลุ่ม 2 อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน	กลุ่ม 3 อาหารที่ต้องมีฉลาก	กลุ่ม 4 อาหารนอกเหนือกลุ่ม 1, 2 และ 3
ประเภท.....	ประเภท.....	ประเภท.....	ประเภทอาหารแปรรูปที่
.....			บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย
.....			ได้แก่ สัตว์และผลิตภัณฑ์.....
.....			และเครื่องดื่ม.....

3. ข้าพเจ้าได้ส่งหลักฐานในการยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร ดังนี้

- ☒ 3.1 คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สป.1) จำนวน 2 ฉบับ
- ☒ 3.2 รายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิต รวมทั้งจำนวนคนงาน
- ☒ 3.3 แผนที่แสดงที่ตั้งของสถานที่ผลิตและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง
- ☒ 3.4 แบบแปลน แผนผังสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณสถานที่ผลิต
- ☒ 3.5 สำเนาหรือรูปถ่ายทะเบียนบ้าน
- ☐ 3.6 สำเนาหรือรูปถ่ายหนังสือรับรองการจดทะเบียน วัตถุประสงค์ และผู้มีอำนาจลงชื่อแทน นิติบุคคลผู้ขออนุญาต
- ☒ 3.7 สำเนาหรือรูปถ่ายใบทะเบียนพาณิชย์
- ☐ 3.8 หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการของนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์
- ☐ 3.9 หนังสือรับรองสัญชาติของนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์
- ☒ 3.10 อื่นๆรายละเอียดเกี่ยวข้องกับกรรมวิธีการผลิต.....



(แบบ สป.1)

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 ต้องยื่นคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหารตามแบบ สป.3 หรือแจ้งรายละเอียดของอาหารที่ผลิตตามแบบ สป.5 ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาทราบก่อนการผลิตครั้งแรกของอาหาร แต่ละรายการทุกครั้ง สำหรับอาหารที่ต้องแสดงเลขสารบบอาหาร

5. ขอรับเลขสารบบอาหารสำหรับอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

6. ข้าพเจ้าขอรับรองว่า คำรับรองดังกล่าวข้างต้นสามารถปฏิบัติได้ทุกประการ

ลงชื่อ.....รณเลข.....เนกบานใจ.....ผู้ดำเนินการ
(.....นายรณเลข.....เนกบานใจ.....)

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

สำหรับเจ้าหน้าที่

เลขสถานที่ผลิตอาหารเพื่อนำไปประกอบการแสดงเลขสารบบอาหาร

☐ อนุญาต

เลขสถานที่ผลิตอาหาร ที่.....
ให้แก่.....

(ชื่อบุคคลธรรมดาและชื่อร้าน หรือชื่อนิติบุคคล)

☐ ไม่อนุญาต เนื่องจาก.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุญาต
(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....

ตัวอย่างการกรอกแบบ สบ.1
กรณีวิสาหกิจชุมชน (พิมพ์เท่านั้น)

แบบ สบ.1

เลขที่รับ.....
วันที่.....

คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน

เขียนที่.....วิสาหกิจชุมชนบ้านละแวก.....

วันที่ 30 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2555..

1. ข้าพเจ้า.....นายรณเดช เบิกบานใจ.....อายุ.....29.....ปี สัญชาติ.....ไทย.....
บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่ 3 4567 89012 35 7 ออกให้ ณ เขต ราชบุรีบูรณะ.....
อยู่เลขที่ 1112.....ตรอก/ซอย.....มิตรไมตรี.....ถนน.....ประชาอุทิศ.....หมู่ที่.....-.....
ตำบล/แขวง.....ราชบุรีบูรณะ.....อำเภอ/เขต.....ราชบุรีบูรณะ.....จังหวัด.....กรุงเทพมหานคร.....
โทรศัพท์.....-.....โทรสาร.....-.....

ขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร ในนามของ.....นายรณเดช เบิกบานใจ.....

(ชื่อผู้ขออนุญาต)

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี 12345-67890-111 โดยมี.....นายรณเดช เบิกบานใจ.....

เป็นผู้ดำเนินการ ณ สถานที่ผลิต ชื่อ.....วิสาหกิจชุมชนบ้านละแวก.....

อยู่เลขที่ 1112.....ตรอก/ซอย.....มิตรไมตรี.....ถนน.....ประชาอุทิศ.....หมู่ที่.....-.....

ตำบล/แขวง.....ราชบุรีบูรณะ.....อำเภอ/เขต.....ราชบุรีบูรณะ.....จังหวัด.....กรุงเทพมหานคร.....

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

เลขที่ 1112.....ตรอก/ซอย.....มิตรไมตรี.....ถนน.....ประชาอุทิศ.....หมู่ที่.....-.....

ตำบล/แขวง.....ราชบุรีบูรณะ.....อำเภอ/เขต.....ราชบุรีบูรณะ.....จังหวัด.....กรุงเทพมหานคร.....

โทรศัพท์.....-.....โทรสาร.....-.....

2. อาหารที่ผลิต ณ สถานที่ผลิตนี้ ได้แก่

กลุ่ม 1 อาหารควบคุมเฉพาะ	กลุ่ม 2 อาหารกำหนดคุณภาพ หรือมาตรฐาน	กลุ่ม 3 อาหารที่ต้องมีฉลาก	กลุ่ม 4 อาหารนอกเหนือกลุ่ม 1, 2 และ 3
ประเภท.....	ประเภท.....	ประเภท.....	ประเภท.....อาหารแปรรูปที่ บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ได้แก่ สัตว์และผลิตภัณฑ์..... และเครื่องเทศ.....
.....			
.....			

3. ข้าพเจ้าได้ส่งหลักฐานในการยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร ดังนี้

- ☒ 3.1 คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.1) จำนวน 2 ฉบับ
- ☒ 3.2 รายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิต รวมทั้งจำนวนคนงาน
- ☒ 3.3 แผนที่แสดงที่ตั้งของสถานที่ผลิตและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง
- ☒ 3.4 แบบแปลนแผนผังสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณสถานที่ผลิต
- ☒ 3.5 สำเนาหรือรูปถ่ายทะเบียนบ้าน
- ☐ 3.6 สำเนาหรือรูปถ่ายหนังสือรับรองการจดทะเบียน วัดสุประสงค์ และผู้มีอำนาจลงชื่อแทน
นิติบุคคลผู้ขออนุญาต
- ☒ 3.7 สำเนาหรือรูปถ่ายใบทะเบียนพาณิชย์
- ☐ 3.8 หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต
- ☐ 3.9 หนังสือรับรองสัญชาติของนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์
- ☒ 3.10 อื่นๆ.....รายละเอียดเกี่ยวข้องกับกรรมวิธีการผลิต.....



(แบบ สบ.1)

4. ขอรับรองว่า

4.1 การผลิตอาหารดังกล่าวข้างต้นเป็นไปตาม

☐ ประกาศกระทรวงสาธารณสุขด้วยเรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และ เก็บรักษาอาหาร

☒ ประกาศกระทรวงสาธารณสุขด้วยเรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และ เก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย

☐ อื่นๆ

4.2 อาหารที่ผลิตต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้

☐ มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขด้วยเรื่อง

☒ ใช้วัตถุเจือปนอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร

☒ ไม่มีการใช้วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขด้วยเรื่องวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร

☒ ไม่มีการใช้อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขด้วยเรื่องอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย เป็นส่วนประกอบ

☒ แสดงฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขด้วยเรื่องฉลาก

☒ ใช้ภาชนะบรรจุตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ

☐ อื่นๆ

4.3 ต้องยื่นคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหารตามแบบ สบ.3 หรือแจ้งรายละเอียดของอาหารที่ผลิตตามแบบ สบ.5 ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาทราบก่อนการผลิตครั้งแรกของอาหาร แต่ละรายการทุกครั้ง สำหรับอาหารที่ต้องแสดงเลขสารบบอาหาร

5. ขอรับเลขสารบบอาหารสำหรับอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

6. ข้าพเจ้าขอรับรองว่า คำรับรองดังกล่าวข้างต้นสามารถปฏิบัติได้ทุกประการ

ลงชื่อ.....รณเลข เบ็ญนไนใจ.....ผู้ดำเนินการ
(.....นายรณเลข เบ็ญนไนใจ.....)

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

สำหรับเจ้าหน้าที่

เลขสถานที่ผลิตอาหารเพื่อนำไปประกอบการแสดงเลขสารบบอาหาร

☐ อนุญาต

เลขสถานที่ผลิตอาหาร ที่

ให้แก่

(ชื่อบุคคลธรรมดาและชื่อร้าน หรือชื่อนิติบุคคล)

☐ ไม่อนุญาต เนื่องจาก

ลงชื่อ.....ผู้อนุญาต
(.....)

ตำแหน่ง

วันที่



ตัวอย่างการกรอกแบบ สบ.5 (ด้านหน้า)

ตัวอย่างการกรอกแบบ สบ.5 (พิมพ์เท่านั้น)

การขอแจ้งรายละเอียดอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย
กรณีผลิตในประเทศ

แบบ สบ.5

เลขที่รับ
วันที่

ใบจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร

- ☐ ขอจดทะเบียนอาหาร
☒ ขอแจ้งรายละเอียดอาหาร

- ☒ ผลิต
☐ นำเข้า

ชื่ออาหาร	ประเภทอาหาร/ฉบับที่	เลขสารบบอาหาร
กะปิ (ตราเรือใบ)	อาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อม จำหน่าย/ (ฉบับที่ 342) พ.ศ.2555	XX-X-XXXXX-X-XXXX
พริกไทย (ตราเรือใบ)	อาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อม จำหน่าย/ (ฉบับที่ 342) พ.ศ.2555	XX-X-XXXXX-X-XXXX

ลงชื่อ ผู้ออกเลข
(.....)

ตำแหน่ง
วันที่



ตัวอย่างการกรอกแบบ สป.5 (ด้านหลัง)

(แบบ สป.5)

เลขที่รับ.....
วันที่.....

ผู้รับอนุญาตผลิตชื่อนายอเลช...เบิกบานใจ..... เลขที่ใบอนุญาตผลิต/เลขสถานที่ผลิต...xx-x-xxxxx.....
สถานที่ผลิตชื่อบริษัท...เบิกบานใจ...จำกัด..... อยู่เลขที่1112.....
ครอก/ซอยมิตรไมตรี..... ถนนประชาธิปไตย..... หมู่ที่
ตำบล/แขวง.....รามัญบุรีระ..... อำเภอ/เขตรามัญบุรีระ..... จังหวัดกรุงเทพมหานคร.....
รหัสไปรษณีย์ ...10140... ประเทศไทย..... โทรศัพท์..... โทรสาร
E-mail address
ผู้รับอนุญาตนำเข้าชื่อ เลขที่ใบอนุญาตนำเข้า.....
สถานที่นำเข้าชื่อ อยู่เลขที่
ครอก/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) อื่น ๆ ...สำเนาใบอนุญาตผลิตอาหาร (อ.2).....

ขอรับรองว่า

1. การผลิตอาหารดังกล่าวข้างต้นเป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยประกาศกระทรวงสาธารณสุข **เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย**
2. อาหารที่ผลิตต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้
 - มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย.....
 - การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร
 - ไม่มีการใช้วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร และ/หรืออาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง
 - การใช้ภาชนะบรรจุ ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เรื่อง ภาชนะบรรจุ
 - การแสดงฉลากอาหาร ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เรื่อง
 - การแสดงฉลากโภชนาการ ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลากโภชนาการ
 - อื่น ๆ

ข้าพเจ้าขอรับรองว่า คำรับรองดังกล่าวข้างต้นเป็นความจริง จึงได้ลงลายมือชื่อไว้เป็นหลักฐาน

ลงชื่อ.....รณเลข...เบิกบานใจ....ผู้ดำเนินการ
(.....นายอเลช.....เบิกบานใจ.....)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๒) พ.ศ. ๒๕๕๕

เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูป ที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับโภชนาการที่สะอาดและปลอดภัย สมควรให้มีมาตรการประกันคุณภาพของอาหารแปรรูปเพื่อลดการปนเปื้อน ทั้งทางด้านกายภาพ เคมีและชีวภาพ ตลอดจนยกระดับ มาตรฐานการผลิตอาหารแปรรูปเพื่อเตรียมความพร้อมเข้าสู่การเป็นประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๗) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๕ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญ แห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการอาหารออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ในประกาศนี้

“อาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย” หมายความว่า อาหารที่ผ่านกระบวนการแปรรูป เช่น ตัดแต่งในลักษณะที่นำไปปรุงหรือบริโภค คั่ว ทำให้แห้ง หมักดอง เป็นต้น หรือทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงคุณลักษณะของอาหาร หรืออาหารที่ผ่านกระบวนการผลิตเรียบร้อยแล้ว และบรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายต่อผู้บริโภค แต่ทั้งนี้ไม่รวมถึงอาหารควบคุมเฉพาะหรืออาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน และอาหารที่ต้องมีฉลากที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดให้ ต้องปฏิบัติตามวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารแล้ว”

ข้อ ๒ ให้อาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายเป็นอาหารที่กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๓ ผู้ผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายตามข้อ ๒ ต้องปฏิบัติตาม วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ หรือไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ดังกล่าว

การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามวรรคหนึ่ง ให้ใช้บันทึกและหลักเกณฑ์ตามบัญชีหมายเลข ๒ และบัญชีหมายเลข ๓ ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๔ ผู้นำเข้าอาหารเพื่อจำหน่ายตามข้อ ๒ ต้องจัดให้มีใบรับรองวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ หรือไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ดังกล่าว

ข้อ ๕ ให้ผู้ที่ได้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร หรือได้รับเลขสถานที่ผลิตอาหารหรือได้รับใบอนุญาตนำเข้าอาหารสำหรับอาหารตามข้อ ๒ แล้วแต่กรณี อยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ บรรดาที่ปฏิบัติไม่เป็นไปตาม ข้อ ๓ และ ข้อ ๔ ทำการปรับปรุงแก้ไข หรือจัดให้มีใบรับรองแล้วแต่กรณี ให้ถูกต้องตามประกาศนี้ ภายในสามปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๖ ประกาศนี้ ไม่ใช้บังคับกับอาหารตามข้อ ๒ ซึ่งผู้ปรุงหรือผู้ผลิตเป็นผู้จำหน่ายโดยตรง ให้กับผู้บริโภค

ข้อ ๗ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๕

วิทยา บุรณศิริ

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(สำเนา)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๒) พ.ศ. ๒๕๕๕

เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษา

อาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

.....

ปัจจุบันอาหารที่เป็นอาหารพื้นบ้าน สินค้าอาหารหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) นิยมใช้ เป็นของฝากอย่างแพร่หลาย ดังนั้นเพื่อให้มีการพัฒนาสถานที่ผลิต และสามารถลดหรือป้องกันการปนเปื้อน และลดหรือจัดอันตราย ทั้งทางด้านกายภาพ เคมีและชีวภาพ คุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคให้ดียิ่งขึ้นไป กระทรวงสาธารณสุข โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๒) พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย หรือ ที่เรียกว่า Primary GMP ซึ่งมีสาระสำคัญสรุปได้ดังนี้

๑. “อาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย” ตามประกาศนี้หมายความว่า อาหารที่ผ่านกระบวนการแปรรูป เช่น ดัดแปลงในลักษณะที่นำไปปรุงหรือบริโภค คั่ว ทำให้แห้ง หมักดอง เป็นต้น หรือทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงคุณลักษณะของอาหาร หรืออาหารที่ผ่านกระบวนการผลิตเรียบร้อยแล้ว และบรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายต่อผู้บริโภค แต่ไม่รวมถึงอาหารควบคุมเฉพาะ หรืออาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน และอาหารที่ต้องมีฉลากที่มีประกาศกำหนดให้ต้องปฏิบัติตามวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และเก็บรักษาอาหาร (General GMP) แล้ว

๒. อาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ซึ่งสถานที่ผลิตต้องปฏิบัติตาม Primary GMP ได้แก่

๒.๑ อาหารทั่วไปที่ไม่มีประกาศกำหนดให้ต้องปฏิบัติตาม General GMP

๒.๒ อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันทีที่ไม่มีประกาศกำหนดให้ต้องปฏิบัติตาม General GMP

๒.๓ น้ำผึ้งที่ผลิตเพื่อจำหน่ายโดยสถานที่ผลิตไม่เข้าลักษณะเป็นโรงงานตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน ตามข้อ ๘ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๑) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำผึ้ง ลงวันที่ ๑๕ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

๒.๔ นำนมถั่วเหลืองที่ผลิตเพื่อจำหน่ายโดยสถานที่ผลิตไม่เข้าลักษณะเป็นโรงงานตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน ตามข้อ ๑๑ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๘) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง นำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๑๘ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

๒.๕ อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามข้อ ๓(๒) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๔๔ (พ.ศ. ๒๕๓๕) เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๒๘ กันยายน พ.ศ. ๒๕๓๕ ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารขบเคี้ยวประเภทอาหารอบกรอบชนิดที่ไม่มีการทอดได้ ข้าวเกรียบ เมล็ด ธัญพืชคั่วหรืออบ ถั่วคั่วหรืออบ นัตคั่วหรืออบ พืชผักผลไม้อบหรือทอดกรอบ อาหารขบเคี้ยวชนิดอบพอง (Extruded snack) และเมล็ดพืชอบแห้งหรือทอด

(๒) ผงเครื่องเทศ ผงเครื่องปรุงต่างๆ

(๓) แป้งประกอบอาหาร

(๔) พืชผัก ผลไม้ ที่ทำให้แห้ง

(๕) เนื้อสัตว์ที่ทำให้แห้ง

๓. การจำหน่ายอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ดังต่อไปนี้ไม่ต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้

(๑) จำหน่ายให้เฉพาะผู้ผลิตอาหารหรือผู้ปรุงอาหารเท่านั้น เช่น อาหารที่ใช้เป็นวัตถุดิบ หรือใช้ในกระบวนการผลิตโดยไม่มีการจำหน่ายต่อผู้บริโภค

(๒) จำหน่ายโดยตรงให้กับผู้บริโภค เช่น อาหารที่บริการภายในร้านอาหาร โรงแรม โรงเรียน โรงพยาบาล เป็นต้น แต่ไม่รวมสถานที่ผลิตอาหารที่มีการนำอาหารนั้นไปวางจำหน่าย ณ สถานที่อื่น

๔. สถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ต้องเป็นไปตามวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย (Primary GMP) กรณีนำเข้าต้องมีใบรับรองวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย (Primary GMP)

๕. ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ตั้งแต่ วันที่ ๓ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๕ (รายใหม่) ต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามข้อกำหนดของ

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๒) พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ลงวันที่ ๑๗ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๕

๖. ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายที่ได้รับ อนุญาตผลิตหรือนำเข้าอาหารแล้วก่อนวันที่ ๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๕ (รายเก่า) ต้อง ปฏิบัติให้เป็นไปตามข้อกำหนดของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๒) พ.ศ. ๒๕๕๕ โดยดำเนินการปรับปรุงแก้ไขให้ถูกต้องตามประกาศนี้ไม่เกินวันที่ ๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๘ หากพ้นกำหนดนี้แล้วถือว่ามีความผิด

๗. ผู้ผลิต หรือผู้นำเข้าเพื่อจำหน่ายอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อม จำหน่ายที่ไม่ปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศฉบับนี้ เป็นการฝ่าฝืนประกาศซึ่งออกตามมาตรา ๖(๗) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ มีโทษปรับไม่เกิน ๑๐,๐๐๐ บาท

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และ ขอให้ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดย เคร่งครัด และหากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่สำนักอาหาร สำนักงาน คณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๕๐-๗๑๓๕ และ ๐๒-๕๕๐-๗๔๐๘ ในเวลาราชการ

พิพัฒน์ ยิ่งเสรี

(นายพิพัฒน์ ยิ่งเสรี)

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

รับรองสำเนาถูกต้อง

วารุณี เสนสุภา

(นางสาววารุณี เสนสุภา)

นักวิชาการอาหารและยาชำนาญการพิเศษ

ที่ปรึกษา

นพ. บุญชัย สมบูรณ์สุข เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา
ภก. ประพนธ์ อางตระกูล รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

คณะผู้จัดทำ

ภก. วีระชัย นวลชัย ผู้อำนวยการกองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค
นางพสุดี เวชพิพัฒน์ นักวิชาการเผยแพร่ชำนาญการพิเศษ
นางสาวสุกมาศ ้วยอุดมวุฒิ นักวิชาการเผยแพร่ชำนาญการ
นางสาววรรดา อ่ำบุญ นักวิชาการอาหารและยาปฏิบัติการ
นางสาวศศิธร ไม้สูงเนิน นักวิชาการเผยแพร่ปฏิบัติการ
นางสาวปณายา โอฬารเวช เจ้าหน้าที่กลุ่มพัฒนาพฤติกรรมกรรมการบริโภค
นางสาวทัศนีย์ มีมอญ เจ้าหน้าที่กลุ่มพัฒนาพฤติกรรมกรรมการบริโภค

พิมพ์ครั้งที่ 1

กรกฎาคม 2558 จำนวน 80,000 เล่ม

ผลิตโดย

กลุ่มพัฒนาพฤติกรรมกรรมการบริโภค กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข
โทรศัพท์ 0 2590 7118 โทรสาร 0 2591 8472

ISBN 978-974-244-369-6





คุ้มครอง ห่วงใย ใส่ใจคุณภาพ

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
กระทรวงสาธารณสุข