

ระเบียบการยื่นขออนุญาตผลิตอาหาร

การขออนุญาตผลิตอาหารประกอบด้วย ๒ ขั้นตอน คือ

๑. การขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร (เลขประจำสถานที่ผลิตอาหาร)
๒. การขออนุญาตผลิตภัณฑอาหาร (เลขสารบบอาหาร)

การขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร (เลขประจำสถานที่ผลิตอาหาร)

ที่	สถานที่ผลิตเข้าข่ายโรงงาน (คนงาน \geq ๕๐ คน หรือ เครื่องจักร \geq ๕๐ แรงม้า)	สถานที่ผลิตไม่เข้าข่ายโรงงาน (คนงาน $<$ ๕๐ คน หรือ เครื่องจักร $<$ ๕๐ แรงม้า)
เอกสารคำขอ		
๑	คำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร	
๒	คำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร (แบบ อ.๑) ๑ ฉบับ	คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สป.๑) พิมพ์ ๒ ฉบับ
๓	แบบแสดงรายละเอียดเพิ่มเติมของสถานที่ผลิต (รายการเครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต, จำนวนคนงาน, จำนวนห้องน้ำและอ่างล้างมือ)	
๔	รายละเอียดอื่นๆ ประกอบการขออนุญาต ๓.๑ กรรมวิธีการผลิตอาหารโดยละเอียด ๓.๒ ที่มาของน้ำและการปรับปรุงคุณภาพน้ำที่ใช้ในการผลิตอาหาร (ถ้ามี + ผลตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำ) ๓.๓ กรรมวิธีล้างเครื่องจักร ภาชนะบรรจุ และอุปกรณ์การผลิต ๓.๔ ชนิดและขนาดของภาชนะบรรจุ ๓.๕ ชนิดของวัตถุดิบ และรายละเอียดของวัตถุดิบอาหาร, สีสผสมอาหาร, วัตถุกันเสีย (ถ้าใช้) ๓.๖ วิธีการกำจัดขยะมูลฝอย ๓.๗ วิธีการกำจัดน้ำเสีย-น้ำทิ้ง ๓.๘ ปริมาณการผลิตต่อวัน	
เอกสารของสถานที่		
๕	สำเนาใบอนุญาตประกอบกิจการโรงงาน	—
๖	แผนที่ตั้งสถานที่ผลิต	
๗	แผนผังแสดงสิ่งปลูกสร้างในบริเวณที่ดินของสถานที่ผลิต เช่น อาคารผลิต บ้านพัก บ่อกำจัดน้ำเสีย บ่อบาดาล	
๘	แบบแปลนแผนผังรูปหน้า, ด้านข้างและรูปตัดของอาคารผลิต ซึ่งแสดงชนิดของวัสดุที่ใช้ในส่วนของฝ้าผนัง เพดาน พื้น ประตู หน้าต่าง หลังคา	
๙	แบบแปลนแผนผังภายในอาคารผลิตแสดงการกันห้องเป็นสัดส่วนและแสดงการติดตั้งเครื่องจักร (จำนวน ๒ ชุด)	
๑๐	สัญญาเช่าสถานที่/หนังสือยินยอมให้ใช้สถานที่ + สำเนาทะเบียนบ้านและบัตรประชาชนผู้ให้เช่า/ยินยอมให้ใช้สถานที่ (กรณีเช่าสถานที่ผลิตอาหาร)	
๑๑	สำเนาทะเบียนบ้านสถานที่ผลิตอาหาร	
เอกสารของผู้ขออนุญาต		
๑๒	บุคคลธรรมดา : สำเนาใบทะเบียนการค้า/ใบทะเบียนพาณิชย์ นิติบุคคล : สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคลที่แจ้งวัตถุประสงค์และผู้มีอำนาจลงชื่อแทนนิติบุคคลผู้ขออนุญาต (เอกสารที่ออกให้ไม่เกิน ๖ เดือนนับถึงวันที่ยื่นคำขออนุญาตผลิตอาหาร) *บุคคลที่เป็นบริษัท ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองสัญชาติของนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์ด้วย (บัญชีรายชื่อผู้ถือหุ้น)	
๑๓	สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ขออนุญาต *กรณีผู้ขออนุญาตเป็นคนต่างด้าวต้องยื่นหนังสืออนุญาตให้ทำงานในประเทศซึ่งออกให้โดยกระทรวงแรงงานหรือผู้ว่าราชการจังหวัด)	
๑๔	สำเนาบัตรประชาชนของผู้ขออนุญาต	
๑๕	สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ขออนุญาต/สำเนาทะเบียนบ้านที่ตั้งนิติบุคคล(สำนักงานใหญ่)	
เอกสารของผู้ดำเนินกิจการ		
๑๕	นิติบุคคล : หนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินกิจการของนิติบุคคล (ติดอากรแสตมป์ ๓๐ บาทและประทับตราบริษัท) *ขอแบบหนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินกิจการได้จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด	
๑๖	สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ดำเนินกิจการ	
๑๗	สำเนาบัตรประชาชนของผู้ดำเนินกิจการ	
เอกสารมอบอำนาจให้มายื่นเอกสาร (กรณีผู้ดำเนินกิจการไม่มายื่นด้วยตนเอง)		
๑๘	หนังสือมอบอำนาจจากผู้ดำเนินกิจการ ให้ผู้รับมอบอำนาจมายื่นเอกสารแทน (ติดอากรแสตมป์ ๓๐ บาท)	
๑๙	สำเนาทะเบียนบ้านของผู้รับมอบอำนาจ	
๒๐	สำเนาบัตรประชาชนของผู้รับมอบอำนาจ	
*เอกสารที่เป็นสำเนาให้รับรองสำเนาถูกต้องพร้อมลายเซ็นทุกฉบับ		

แบบแปลนแผนผังภายในอาคารผลิตแสดงการกันห้องเป็นสัดส่วนและแสดงการติดตั้งเครื่องจักร

ต้องมีการกำหนดมาตรฐานที่ถูกต้องระหว่างระยะห่างในแผนผังก็ระยะห่างจริง เช่น ๑ เซนติเมตร ต่อ ๑ เมตร

- การแบ่งกันห้องหรือบริเวณ โดยแยกเป็นสัดส่วนสำหรับการผลิตอาหารแต่ละประเภทและเป็นไปตามสายงานการผลิต
 - เก็บวัตถุดิบ
 - เตรียวัตถุดิบ
 - **ปรุงผสม**
 - การฆ่าเชื้อหรือวิธีการอื่นๆ เช่น ผ่านความร้อน แช่เย็น แช่แข็ง หรือทำให้แห้งแล้วแต่กรณี
 - **บรรจุ**
 - ปิดฉลาก
 - เก็บผลิตภัณฑ์
 - เก็บภาชนะบรรจุ
 - ล้างทำความสะอาดอุปกรณ์
 - เก็บอุปกรณ์หรือภาชนะก่อนและหลังใช้
 - เก็บสารเคมีหรือวัตถุมีพิษ
 - อื่นๆ เช่น ถังเก็บน้ำที่ใช้ในการผลิต ห้องเก็บน้ำแข็ง
- ระบุตำแหน่งการติดตั้งเครื่องจักรในแบบแปลน

จำนวนห้องส้วม

ที่ปัสสาวะชาย หญิง และอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม จัดให้มีจำนวนเพียงพอแก่จำนวนคนงาน พร้อมมีสบู่ฆ่าเชื้อโรคและอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง

จำนวนคนงาน	ห้องส้วม	ที่ปัสสาวะ	อ่างล้างมือ
ไม่เกิน ๑๕	๑	๑	๑
ไม่เกิน ๔๐	๒	๒	๒
ไม่เกิน ๘๐	๓	๓	๓

คนงานตั้งแต่ ๘๐ คนขึ้นไปจะต้องเพิ่มห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมืออย่างละ ๑ ที่ต่อคนงานที่เพิ่มขึ้นทุกๆ ๕๐ คน

ข้อพึงปฏิบัติสำหรับผู้ผลิตอาหาร

ใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.๒) สำหรับสถานที่ผลิตเข้าขายโรงงานใช้ได้จนถึงวันที่ ๓๑ ธันวาคม ของปีที่สามนับแต่ปีที่ออกใบอนุญาต และผู้รับอนุญาตจะต้องปฏิบัติตามมาตรา ๒๓ ในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ และตามกฎกระทรวงฉบับที่ ๑ (พ.ศ.๒๕๒๒) ดังนี้ (๑) ผู้รับอนุญาตต้องแสดงใบอนุญาตผลิตอาหารไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ผลิตอาหารที่ระบุไว้ในใบอนุญาต

(๒) ผู้รับอนุญาตต้องติดป้ายแสดง “สถานที่ผลิตอาหาร” ไว้ภายนอกสถานที่ในที่เปิดเผยให้เห็นได้ง่าย

ผู้รับอนุญาตต้องแจ้งการขอเปลี่ยนแปลงแก้ไขใบอนุญาตผลิตอาหารต่อสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทุกครั้ง ในกรณีดังต่อไปนี้

๑. ย้ายสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร
๒. เพิ่มรายการเครื่องจักร/เปลี่ยนแปลงการจัดการติดตั้งเครื่องจักรตามที่ได้รับอนุญาตไปแล้ว
๓. เปลี่ยนชื่อ-นามสกุล ของผู้รับอนุญาตและผู้ดำเนินกิจการ/เปลี่ยนตัวผู้ดำเนินกิจการ
๔. เปลี่ยนชื่อสถานที่ผลิตอาหาร
๕. เพิ่มประเภทอาหารที่ผลิตจากที่ได้รับอนุญาตไว้

กฎหมายมีการกำหนดมาตรฐานการด้านสถานที่ผลิตอาหารโดยกำหนดให้ ๕๗ ประเภท ซึ่งได้แก่ อาหารควบคุมเฉพาะอาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน อาหารที่ต้องมีฉลาก และอาหารทั่วไป ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร ซึ่งเป็นระบบที่ดูแลด้านสุขลักษณะของสถานที่ผลิต ผู้ที่ผลิต รวมทั้งการควบคุมป้องกันในทุกขั้นตอนกระบวนการผลิตที่ทำให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตมีความปลอดภัย

แผนภูมิแสดงขั้นตอนการขออนุญาตผลิตอาหาร

ลำดับ	ขั้นตอนการดำเนินการ	เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ	ระยะเวลา	หน้าที่ของผู้ยื่นขออนุญาต
๑	รับคำขอและตรวจสอบเอกสารเบื้องต้น โดยเจ้าหน้าที่ศูนย์บริการ	เจ้าหน้าที่ศูนย์บริการ	ภายใน ๖๐ นาที (นับจากเวลาเริ่มต้นที่รับคำขอ)	- ขอรับเอกสารยืนยันการรับเรื่องจาก ศูนย์บริการซึ่งระบุเลขรับเรื่อง
๒	ตรวจสอบเอกสารและพิจารณาแบบแปลน โดยเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ	เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงาน	๓ วันทำการ	- ขอนัดตรวจสอบสถานที่กับเจ้าหน้าที่
๓	คณะกรรมการเจ้าของพื้นที่ดำเนินการ ตรวจสอบสถานที่ครั้งที่ ๑	คณะกรรมการเจ้าของพื้นที่ และผู้รับผิดชอบงาน	ภายใน ๓๐ วันทำการ (นับจากวันที่รับคำขอ)	- จัดเตรียมสถานที่ - แจ้งวันที่พร้อมตรวจแก่เจ้าหน้าที่เจ้าของพื้นที่
๔	คณะกรรมการเจ้าของพื้นที่ดำเนินการ ตรวจสอบสถานที่ครั้งที่ ๒ (กรณีตรวจครั้งที่ ๑ ไม่ผ่าน)	คณะกรรมการเจ้าของพื้นที่ และผู้รับผิดชอบงาน	ภายใน ๓๐ วันทำการ (นับ จากวันที่ตรวจสอบสถานที่ครั้งที่ ๑)	- แก้ไขปรับปรุงสถานที่ตามคำแนะนำจาก เจ้าหน้าที่ (ควรดำเนินการแก้ไขให้แล้วเสร็จ ภายใน ๑ เดือน) - เตรียมภาพถ่ายสถานที่และภาพถ่ายเปรียบเทียบ ก่อนและหลังปรับปรุง
๕	การกั้นกรงก่อนออกใบอนุญาต	คณะกรรมการเจ้าของพื้นที่ และคณะกรรมการพิจารณา กั้นกรงก่อนออกใบอนุญาต	ภายใน ๑๐ วันทำการ (นับ จากวันที่ตรวจสอบสถานที่ครั้งที่ สุดท้ายสมบูรณ์แล้ว)	
๖	ลงนามใบอนุญาต	คณะกรรมการเจ้าของพื้นที่ เสนอเรื่องให้นายแพทย์ สาธารณสุขจังหวัดลงนาม	ภายใน ๑๐ วันทำการ (นับ จากคณะกรรมการอนุมัติ)	- รับใบอนุญาตหลังจากมีหนังสือแจ้งภายใน ๓๐ วัน - ชำระค่าธรรมเนียมสำหรับใบอนุญาตผลิตอาหาร (อ.๒)

หมายเหตุ : - หากพบว่าผู้ขออนุญาตยังไม่จัดเตรียมสถานที่ผลิตให้พร้อมสำหรับการตรวจสอบสถานที่ เจ้าหน้าที่จะพิจารณาคืนเรื่อง
- ในแต่ละขั้นตอนหากผู้ขออนุญาตไม่มาติดต่อภายใน ๓๐ วัน เจ้าหน้าที่จะยุติการดำเนินการและพิจารณาคืนเรื่อง

การขออนุญาตผลิตภัณฑ์ (เลขสารบบอาหาร)

การได้รับใบอนุญาตผลิตอาหารเพียงอย่างเดียวไม่ได้หมายความว่าผู้ผลิตจะสามารถดำเนินการผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายได้ทันที ทั้งนี้ผู้ผลิตอาหารควบคุมเฉพาะ อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน และอาหารที่ต้องมีฉลาก จะต้องยื่นขออนุญาตเลขสารบบอาหารของผลิตภัณฑ์ก่อนจึงจะดำเนินการผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายได้ ยกเว้นกรณีสถานที่ผลิตอาหารทั่วไป ที่มีใช้อาหารแปรรูปในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย สามารถดำเนินการผลิตได้ทันทีโดยไม่ต้องยื่นขออนุญาตเลขสารบบอาหารของผลิตภัณฑ์

๑. ตรวจสอบว่าผลิตภัณฑ์จัดอยู่ในประเภทอาหารใด กลุ่มอาหารใด

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ แบ่งอาหารเป็น ๔ กลุ่มตามระดับความเสี่ยงที่จะมีผลต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

กลุ่ม ๑ อาหารควบคุมเฉพาะ

เป็นกลุ่มที่มีความเสี่ยงมากที่สุด กรรมวิธีการผลิตต้องมีการควบคุมอย่างเข้มงวดหรือเป็นอาหารสำหรับผู้บริโภคกลุ่มเสี่ยง เช่น ทารก

ประเภทอาหาร	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	สถานที่ผลิตเข้าข่าย GMP	ผลิตภัณฑ์แสดงเลขสารบบอาหาร
๑. ชัยคลาเมต	(ฉบับที่ ๓๕๙) พ.ศ.๒๕๕๖	✓	✓
๒. นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	(ฉบับที่ ๑๕๖) พ.ศ.๒๕๓๗ (ฉบับที่ ๑๖๗) พ.ศ.๒๕๓๘ (ฉบับที่ ๒๘๖) พ.ศ.๒๕๔๗ (ฉบับที่ ๓๐๗) พ.ศ.๒๕๕๐	✓	✓
๓. วัตถุเจือปนอาหาร	(ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ.๒๕๔๗	✓	✓
๔. อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	(ฉบับที่ ๑๕๓) พ.ศ.๒๕๓๗ (ฉบับที่ ๑๖๘) พ.ศ.๒๕๓๘ (ฉบับที่ ๑๗๑) พ.ศ.๒๕๓๙ (ฉบับที่ ๒๘๗) พ.ศ.๒๕๔๗ (ฉบับที่ ๓๐๘) พ.ศ.๒๕๕๐	✓	✓
๕. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	(ฉบับที่ ๑๒๑) พ.ศ.๒๕๓๒	✓	✓
๖. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	(ฉบับที่ ๑๕๘) พ.ศ.๒๕๓๗ (ฉบับที่ ๑๖๙) พ.ศ.๒๕๓๘	✓	✓
๗. สตีวียอลไกลโคไซด์	(ฉบับที่ ๓๖๐) พ.ศ.๒๕๕๖	✓	✓

หากมีความประสงค์จะผลิตอาหารในกลุ่มนี้ให้ติดต่อที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ยกเว้นการแปรรูปวัตถุเจือปนอาหารที่มีการขึ้นทะเบียนเลขสารบบอาหารไว้แล้ว สามารถยื่นขออนุญาตได้ที่ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสมุทรปราการ

กลุ่ม ๒ อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ประเภทอาหาร	ประกาศกระทรวง สาธารณสุข	สถานที่ผลิต กำหนด GMP	ผลิตภัณฑ์ แสดงเลขสารบออาหาร
๑. เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ.๒๕๕๖	✓	✓
๒. นมปรุงแต่ง	(ฉบับที่ ๓๕๑) พ.ศ.๒๕๕๖	✓	✓
๓. นมเปรี้ยว	(ฉบับที่ ๓๕๓) พ.ศ.๒๕๕๖	✓	✓
๔. นมโค	(ฉบับที่ ๓๕๐) พ.ศ.๒๕๕๖	✓	✓
๕. ผลิตภัณฑ์ของนม	(ฉบับที่ ๓๕๒) พ.ศ.๒๕๕๖	✓	✓
๖. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ.๒๕๕๖	✓	✓
๗. ไอศกรีม	(ฉบับที่ ๓๕๔) พ.ศ.๒๕๕๖	✓	✓
๘. กาแฟ	(ฉบับที่ ๑๙๗) พ.ศ.๒๕๔๓ (ฉบับที่ ๒๗๖) พ.ศ.๒๕๔๖ (ฉบับที่ ๓๓๐) พ.ศ.๒๕๕๔	✓	✓
๙. เกลือบรีโกล	ฉบับที่ ๓๓๓ พ.ศ.๒๕๕๔	✓	✓
๑๐. น้ำเกลือบปรุงอาหาร	(ฉบับที่ ๓๒๔) พ.ศ.๒๕๕๓		
๑๑. ข้าวเติมวิตามิน	(ฉบับที่ ๑๕๐) พ.ศ.๒๕๓๖	✓	✓
๑๒. ไข่เยี่ยวม้า	(ฉบับที่ ๒๓๖) พ.ศ.๒๕๔๔	✓	✓
๑๓. ครีม	(ฉบับที่ ๒๐๘) พ.ศ.๒๕๔๓	✓	✓
๑๔. เครื่องดื่มเกลือแร่	(ฉบับที่ ๑๙๕) พ.ศ.๒๕๔๓ (ฉบับที่ ๓๓๒) พ.ศ.๒๕๕๔	✓	✓
๑๕. ซ็อกโกแลต	(ฉบับที่ ๘๓) พ.ศ.๒๕๒๗ ฉบับปี พ.ศ.๒๕๕๔ (๓๒๗)	✓	✓
๑๖. ชา	(ฉบับที่ ๑๙๖) พ.ศ.๒๕๔๓ (ฉบับที่ ๒๗๗) พ.ศ.๒๕๔๖ (ฉบับที่ ๓๒๙) พ.ศ.๒๕๕๔	✓	✓
๑๗. ชาสมุนไพร	(ฉบับที่ ๒๘๐) พ.ศ.๒๕๔๗	✓	✓
๑๘. ซอสบางชนิด	(ฉบับที่ ๒๐๑) พ.ศ.๒๕๔๓	✓	✓
๑๙. น้ำแข็ง	(ฉบับที่ ๗๘) พ.ศ.๒๕๒๗ (ฉบับที่ ๑๓๗) พ.ศ.๒๕๓๔ (ฉบับที่ ๒๕๔) พ.ศ.๒๕๕๕ (ฉบับที่ ๒๘๕) พ.ศ.๒๕๔๗	✓	✓
๒๐. น้ันมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(ฉบับที่ ๑๙๘) พ.ศ.๒๕๔๓	✓	✓
๒๑. น้ันบรีโกลในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(ฉบับที่ ๖๑) พ.ศ.๒๕๒๔ (ฉบับที่ ๑๓๕) พ.ศ.๒๕๓๔ (ฉบับที่ ๒๒๐) พ.ศ.๒๕๔๔ (ฉบับที่ ๒๕๖) พ.ศ.๒๕๕๕ (ฉบับที่ ๒๘๔) พ.ศ.๒๕๔๗ (ฉบับที่ ๓๑๖) พ.ศ.๒๕๕๓	✓	✓
๒๒. น้ันปลา	(ฉบับที่ ๒๐๓) พ.ศ.๒๕๔๓ (ฉบับที่ ๓๒๓) พ.ศ.๒๕๕๓	✓	✓
๒๓. น้ันผึ้ง	(ฉบับที่ ๒๑๑) พ.ศ.๒๕๔๓	✓	✓
๒๔. น้ันถั่วลิสง	(ฉบับที่ ๒๓) พ.ศ.๒๕๒๒ (ฉบับที่ ๒๓๓) พ.ศ.๒๕๕๔	✓	✓

กลุ่ม ๒ อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ประเภทอาหาร	ประกาศกระทรวง สาธารณสุข	สถานที่ผลิต กำหนด GMP	ผลิตภัณฑ์ แสดงเลขสารบอาหาร
๒๕. น้ำมันเนย	(ฉบับที่ ๒๐๖) พ.ศ.๒๕๔๓	✓	✓
๒๖. น้ำมันปาล์ม	(ฉบับที่ ๕๖) พ.ศ.๒๕๒๔ (ฉบับที่ ๑๘๔) พ.ศ.๒๕๔๒ (ฉบับที่ ๒๓๔) พ.ศ.๒๕๔๔	✓	✓
๒๗. น้ำมันมะพร้าว	(ฉบับที่ ๕๗) พ.ศ.๒๕๒๔ (ฉบับที่ ๒๓๕) พ.ศ.๒๕๔๔	✓	✓
๒๘. น้ำมันและไขมัน	(ฉบับที่ ๒๐๕) พ.ศ.๒๕๔๓	✓	✓
๒๙. น้ำแร่ธรรมชาติ	(ฉบับที่ ๑๙๙) พ.ศ.๒๕๔๓	✓	✓
๓๐. น้ำส้มสายชู	(ฉบับที่ ๒๐๔) พ.ศ.๒๕๔๓	✓	✓
๓๑. เนย	(ฉบับที่ ๒๒๗) พ.ศ.๒๕๔๔	✓	✓
๓๒. เนยแข็ง	(ฉบับที่ ๒๐๙) พ.ศ.๒๕๔๓	✓	✓
๓๓. เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม	(ฉบับที่ ๓๔๘) พ.ศ.๒๕๕๕	✓	✓
๓๔. เนยใสหรือกึ่ง	(ฉบับที่ ๒๒๖) พ.ศ.๒๕๔๔	✓	✓
๓๕. ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง	(ฉบับที่ ๓๑๗) พ.ศ.๒๕๕๓ (ฉบับที่ ๓๒๒) พ.ศ.๒๕๕๓	✓	✓
๓๖. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	(ฉบับที่ ๒๙๓) พ.ศ.๒๕๔๘ (ฉบับที่ ๓๐๙) พ.ศ.๒๕๕๐	✓	✓
๓๗. แยม เยลลี่ มาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(ฉบับที่ ๒๑๓) พ.ศ.๒๕๔๓	✓	✓
๓๘. รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่	(ฉบับที่ ๒๙๔) พ.ศ.๒๕๔๘	✓	✓
๓๙. อาหารกึ่งสำเร็จรูป	(ฉบับที่ ๒๑๐) พ.ศ.๒๕๔๓	✓	✓

กลุ่ม ๓ อาหารที่ต้องมีฉลาก

ประเภทอาหาร	ประกาศกระทรวง สาธารณสุข	สถานที่ผลิต เข้าข่าย GMP	ผลิตภัณฑ์ แสดงเลขสารบอาหาร
๑. ขนมปัง	(ฉบับที่ ๒๒๔) พ.ศ.๒๕๔๔	✓	✓
๒. ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(ฉบับที่ ๒๐๐) พ.ศ.๒๕๔๓	✓	✓
๔. แป้งข้าวกล้อง	(ฉบับที่ ๔๔) พ.ศ.๒๕๒๓	✓	✓
๕. ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	(ฉบับที่ ๒๔๓) พ.ศ.๒๕๔๔	✓	✓
๖. วัตถุแต่งกลิ่นรส	(ฉบับที่ ๒๒๓) พ.ศ.๒๕๔๔	✓	✓
๗. วัสดุสำเร็จรูปและขนมเยลลี่	(ฉบับที่ ๑๐๐) พ.ศ.๒๕๒๙ (ฉบับที่ ๒๖๓) พ.ศ.๒๕๔๕	✓	✓
๘. หมากฝรั่งและลูกอม	(ฉบับที่ ๒๒๘) พ.ศ.๒๕๔๔	✓	✓
๙. อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที	(ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔	✓	✓
๑๐. อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ	(ฉบับที่ ๒๓๘) พ.ศ.๒๕๔๔ (ฉบับที่ ๓๕๗) พ.ศ.๒๕๕๖	✓	✓
๑๑. อาหารฉายรังสี	(ฉบับที่ ๓๒๕) พ.ศ.๒๕๕๓	GMPฉายรังสี	✓
๑๒. อาหารทั่วไปที่เป็นอาหารตัดแปรรูปพันธุกรรมหรือพันธุวิศวกรรม	(ฉบับที่ ๒๕๑) พ.ศ.๒๕๕๕	✓	✓

ตัวหนังสือสีแดง หมายถึง กลุ่มงานอาหารที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ยังไม่มอบอำนาจให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

กลุ่ม ๔ อาหารทั่วไป

เป็นอาหารที่นอกเหนือจาก ๓ กลุ่มแรก อาหารทั่วไปจำแนกได้เป็น ๙ ชนิด คือ

๑. สัตว์และผลิตภัณฑ์ เช่น เนื้อสัตว์สด, สัตว์น้ำสด, ไข่สด
๒. พืชและผลิตภัณฑ์ เช่น พืชผักสด, ผลไม้สด, ถั่วและนัต
๓. สารสกัด / สารสังเคราะห์ เช่น สารสกัดจากพืชที่ใช้เป็นวัตถุเติม
๔. สารอาหาร เช่น กรดอะมิโนที่ใช้เป็นวัตถุเติม
๕. แป้งและผลิตภัณฑ์ เช่น แป้งมันสำปะหลัง, วุ้นเส้น, กว๊วยเตี๋ยว
๖. ผลิตภัณฑ์สำหรับทำอาหารชนิดต่างๆ ที่ยังไม่พร้อมบริโภค
๗. เครื่องปรุงรส เช่น ผงเครื่องปรุงรสในซองบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป
๘. น้ำตาล เช่น น้ำตาลทราย, แปะแซ
๙. เครื่องเทศ เช่น มัสตาร์ด, พริกไทย, พริกป่น

*สถานที่ผลิตอาหารทั่วไปไม่เข้าข่าย GMP ยกเว้นอาหารแช่เยือกแข็งที่ได้ผ่านการเตรียม (Prepared) หรือการแปรรูป (Processed)

**ผลิตภัณฑ์อาหารทั่วไปไม่ต้องยื่นขอเลขสารบบอาหาร ยกเว้นเป็นอาหารแปรรูปบรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๒) พ.ศ. ๒๕๕๕ และสามารถยื่นขอรับเลขสารบบอาหารได้

๒. ตรวจสอบว่าผลิตภัณฑ์อาหารนั้นยื่นคำขอแบบใด

สถานที่ผลิต	กลุ่ม ๑ อาหารควบคุมเฉพาะ	กลุ่ม ๒ อาหารที่กำหนดคุณภาพ/มาตรฐาน	กลุ่ม ๓ อาหารที่ต้องมีฉลาก	กลุ่ม ๔ อาหารทั่วไป
๑. ไม่เข้าข่ายโรงงาน (สบ.๑) (ยกเว้น อาหารทั่วไป)	ยื่นแบบ สบ.๓	ยื่นแบบ สบ.๗ ผ่านระบบ E-sub ยกเว้น เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท, ไอศกรีม, เครื่องดื่มเกลือแร่, กาแฟผสม ยื่น คำขอ สบ.๕	ยื่นแบบ สบ.๗ E-sub	- อาหารแปรรูปบรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ยื่นแบบ สบ.๗ E-sub - อาหารทั่วไป ไม่ต้องยื่นขอรับเลขสารบบอาหาร
๒. เข้าข่ายโรงงาน (อ.๒) (อาหารทุกประเภท)	ยื่นแบบ อ.๑๗			

(รายละเอียดและหลักฐานประกอบการยื่นขอ ดูจากระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา)

แนวทางการดำเนินการที่เกี่ยวข้องกับฉลากอาหาร

๑. ประเภทอาหารที่ต้องจัดทำฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ๒๑ ประเภท ได้แก่
 - ผลิตภัณฑ์ของนม
 - ชา
 - กาแฟ
 - นำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
 - ซอสบางชนิด
 - ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง
 - น้ำส้มสายชู
 - น้ำมันและไขมัน
 - น้ำมันปาล์ม
 - น้ำมันเนย
 - ครีม
 - เนยแข็ง
 - อาหารกึ่งสำเร็จรูป
 - น้ำผึ้ง
 - แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
 - เนยใสหรือกึ่ง
 - เนย
 - ไข่เยี่ยวม้า
 - ชาสมุนไพร
 - น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
 - ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

๒. ผลิตภัณฑ์ที่ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่องการแสดงผลของอาหารในภาชนะบรรจุ และมีกำหนดข้อความเพิ่ม
- **น้ำมันถั่วลิสง**
(ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๓) พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิตและฉลากสำหรับน้ำมันถั่วลิสง)
ข้อ ๘ การแสดงผลของน้ำมันถั่วลิสง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก
(๑) ต้องมีคำว่า “น้ำมันถั่วลิสงธรรมชาติ” หรือ “น้ำมันถั่วลิสงผ่านกรรมวิธี” หรือ “น้ำมันถั่วลิสงธรรมชาติผสมน้ำมัน...” หรือ “น้ำมันถั่วลิสงผ่านกรรมวิธีผสมน้ำมัน...” ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า ๕ มิลลิเมตร ได้ชื่อทางการค้าของน้ำมันนั้น
(๒) ชนิด วิธีที่ผลิต และอัตราส่วนของน้ำมันอื่น หรือไขมันที่ผสมในน้ำมันถั่วลิสงด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า ๓ มิลลิเมตร ถัดจากข้อความที่ต้องระบุดตาม (๑)
(๓) รหัสของครั้งที่ผลิต
(๔) ถ้าใช้วัตถุเจือปนในอาหารให้ระบุคำว่า “ใช้วัตถุเจือปนในอาหาร” ถ้าใช้สีด้วยให้ระบุคำว่า “เจือสี” ถ้าใช้วัตถุเจือปนเพื่อการแต่งกลิ่น ให้ระบุคำว่า “เจือกลิ่น” และชนิดของกลิ่น
 - **เครื่องดื่มเกลือแร่**
(ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๕) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่)
ข้อ ๗ (๒) ต้องแสดงข้อความดังต่อไปนี้ด้วยตัวอักษรขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร เห็นได้ชัดเจนในกรอบสี่เหลี่ยม สีแดง พื้นขาว ๒.๑ เด็กและทารกไม่ควรรับประทาน ๒.๒ เฉพาะผู้สูญเสียเหงื่อจากการออกกำลังกาย ๒.๓ ไม่ควรรับประทานเกินวันละ...หน่วย (ความที่เว้นไว้ให้ระบุจำนวนหน่วยที่ควรบริโภค ทั้งนี้ จำนวนดังกล่าวเมื่อรวมกันแล้วจะต้องไม่เกินวันละ ๑ ลิตร)
 - **แป้งข้าวกล้อง**
(ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๔) พ.ศ. ๒๕๒๓ เรื่อง แป้งข้าวกล้อง)
ข้อ ๒ การแสดงผลของแป้งข้าวกล้อง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลากและต้องมีคำว่า “อย่าใช้เลี้ยงทารกแทนนม” ด้วยตัวอักษรสีแดง ขนาดไม่เล็กกว่า ๕ มิลลิเมตร และต้องมีสีตัดกันสีของพื้นฉลากไว้ได้คำว่า “แป้งข้าวกล้อง”
ข้อ ๓ ในฉลากต้องไม่มีรูป รอยประดิษฐ์ เครื่องหมายหรือข้อความใดๆ อันอาจทำให้เข้าใจว่านำไปใช้เลี้ยงทารกแทนนมได้
๓. ผลิตภัณฑ์ที่ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่องการแสดงผลของอาหารในภาชนะบรรจุ แต่มีข้อยกเว้นบางข้อกำหนดให้ปฏิบัติตามเฉพาะ
- | | |
|---|---------------------------------------|
| - นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก | - ช็อกโกแลต |
| - อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก | - เนยเทียม |
| - อาหารเสริมสำหรับทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก | - เนยผสม |
| - อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | - ผลิตภัณฑ์เนยเทียมและผลิตภัณฑ์เนยผสม |
| - วัตถุเจือปนอาหาร (รวมถึงสตีวีโอไกลโคไซด์ ซัยคลาเมต) | - ข้าวเต็มวิตามิน |
| - ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | - น้ำแข็ง |
| - อาหารวัตถุประสงค์พิเศษ | - น้ำแร่ธรรมชาติ |
| - เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท | - น้ำเกลือปรุงรส |
| - นมโค | - น้ำปลา |
| - นมปรุงแต่ง | - ขนมปัง |
| - นมเปรี้ยว | - วัตถุแต่งกลิ่นรส |
| - ไอศกรีม | - รูนสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ |
| - อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท | - หมากฝรั่งและลูกอม |
๔. ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการยกเว้นไม่ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่องการแสดงผลของอาหารในภาชนะบรรจุ กำหนดให้แสดงตามประกาศเฉพาะเท่านั้นได้แก่
- เกลือบรีโกล