

คู่มือ
การขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารแปรรูป
ที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (ที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน)
ตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้น หรือ

Primary G M P

ฟรี ! ค่าธรรมเนียม

สถานที่ผลิตได้มาตรฐาน



ผลิตภัณฑ์สะอาด
มีคุณภาพ ได้รับเลข อย.

XX-X-XXXXX-X-XXXX



ผลิตภัณฑ์ OTOP



เพิ่มมูลค่าสินค้า



ต่างจังหวัดสามารถ
ยื่นขออนุญาตได้ที่
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดค่ะ



ประชาสัมพันธ์



ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ
(One Stop Service Center)
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

สำหรับผู้ผลิตอาหารพื้นบ้าน อาหารพื้นเมือง ของกิน ของฝาก ผลิตภัณฑ์ OTOP ฯลฯ



สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
กระทรวงสาธารณสุข

คู่มือ
การขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารแปรรูป
ที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย
(ที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน)
ตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้น หรือ
Primary GMP



คำนำ

ปัจจุบันผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ประเภทอาหารพื้นบ้าน อาหารพื้นเมือง ของกิน ของฝาก เช่น ผลิตภัณฑ์อาหารหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ที่เป็นผลิตภัณฑ์อาหารจากกลุ่มแม่บ้านและเกษตรกรในชุมชน หรือวิสาหกิจชุมชน ฯลฯ ที่มีการผลิตเพื่อจำหน่ายกันอย่างแพร่หลาย และเป็นที่ยอมรับในหมู่ผู้บริโภคอย่างกว้างขวาง สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ซึ่งเป็นหน่วยงานหนึ่งในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ จึงมีนโยบายที่จะพัฒนาเพื่อยกระดับสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปฯ ดังกล่าว ด้วยมาตรฐานการผลิตขั้นต้น หรือ Primary GMP เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้เป็นที่มั่นใจของผู้บริโภค ทั้งด้านคุณภาพ มาตรฐาน และความปลอดภัย ทำให้สามารถขยายตลาดการค้าขายออกไปได้ทั้งในและต่างประเทศ

คู่มือการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (ที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน) ตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้น หรือ Primary GMP ฉบับนี้จัดทำขึ้นเพื่อเป็นแนวทางสำหรับผู้ประกอบการผลิตอาหารแปรรูปฯ ประเภทอาหารพื้นบ้าน อาหารพื้นเมือง ของกิน ของฝาก ที่เป็นผลิตภัณฑ์อาหารจากกลุ่มผู้ผลิตอาหารแปรรูป **ที่ไม่เข้าข่ายเป็นโรงงานและผลิตภัณฑ์ฯ ยังไม่มีเลขสารบบอาหาร** ให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานการผลิตขั้นต้น อาทิ หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีขั้นต้น ในการผลิตอาหาร สถานที่ผลิตอาหาร และประเภทของอาหารแปรรูปฯ ที่เข้าข่ายต้องปฏิบัติตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้น ขั้นตอนการยื่นขออนุญาตฯ สถานที่ผลิต และการขอรับเลขสารบบอาหาร (เลข อย.) โดยกองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค ได้เรียบเรียงเนื้อหาจัดทำในรูปแบบที่อ่านเข้าใจง่าย ซึ่งหวังเป็นอย่างยิ่งว่า คู่มือนี้จะประโยชน์ต่อผู้ประกอบการผลิตอาหารแปรรูปฯ ที่สนใจ และนำไปสู่การพัฒนาสถานที่ผลิตเพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายให้มีคุณภาพ มาตรฐาน และปลอดภัย เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศต่อไป



สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

กันยายน 2556

สารบัญ

เรื่อง

หน้า

มาตรฐานการผลิตขั้นต้นหรือ Primary GMP คืออะไร	4
ผู้ประกอบการผลิตอาหารที่เข้าข่ายต้องขออนุญาตสถานที่ผลิตตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้น หรือ Primary GMP คือผู้ผลิตอาหารแปรรูปประเภทใด มีผลบังคับใช้เมื่อใด	4
ประโยชน์ของการปฏิบัติตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้น หรือ Primary GMP คืออะไร	5
- ประโยชน์ต่อผู้ประกอบการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย	5
- ประโยชน์ต่อผู้บริโภค	5
มาตรฐานการผลิตขั้นต้น หรือ Primary GMP ควบคุมกระบวนการผลิตด้านใดบ้าง	6
- สถานที่ตั้งและอาคารผลิต	6
- เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต	10
- การควบคุมกระบวนการผลิต	10
- การสุขาภิบาล	13
- การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด	15
- บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน	16
อาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย หมายถึงอาหารประเภทใด	17
- อาหารทั่วไปที่ผ่านการแปรรูป	17
- อาหารพร้อมปรุง	18
- อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที	18
จะแยกแยะได้อย่างไรว่า อาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย 3 กลุ่มดังกล่าว เข้าข่ายหรือไม่เข้าข่ายต้องปฏิบัติตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้น หรือ Primary GMP	19
เมื่อต้องการให้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นอาหารพื้นบ้าน อาหารพื้นเมือง ของกิน ของฝาก ได้รับความมั่นใจจากผู้บริโภค ทั้งด้านคุณภาพ มาตรฐาน และความปลอดภัย จะต้องดำเนินการอย่างไร	20
หากจะยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน ตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้น หรือ Primary GMP จะต้องดำเนินการหรือมีขั้นตอนอะไรบ้าง	20
การยื่นขออนุญาตผลิตภัณฑ์ ต้องเตรียมเอกสารอะไรบ้าง	22
เมื่อต้องแสดงฉลาก อาหารแปรรูปฯ ควรทำอย่างไร	23
- แบบที่ 1 ตัวอย่างฉลากอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย กรณีผลิตในประเทศ	23
- แบบที่ 2 ตัวอย่างฉลากอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย กรณีผลิตในประเทศ	23
เอกสารตัวอย่างการขออนุญาต	24
- ตัวอย่างคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (กรณีนิติบุคคล) (สบ.1)	25
- ตัวอย่างคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (บุคคลธรรมดา) (สบ.1)	27
- ตัวอย่างคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (วิสาหกิจชุมชน) (สบ.1)	29
- ตัวอย่างใบจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร (สบ.5)	31

มาตรฐานการผลิตขั้นต้น หรือ Primary GMP คืออะไร

มาตรฐานการผลิตขั้นต้น หรือ Primary GMP คือ หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีขั้นต้น ในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย เพื่อควบคุมกระบวนการผลิตให้มีมาตรฐาน ลดและขจัดความเสี่ยงจากอันตรายที่อาจเกิดจากกระบวนการผลิต โดยหลักเกณฑ์ดังกล่าวครอบคลุมตั้งแต่อาคารสถานที่ผลิต อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต การคัดสรรวัตถุดิบ กระบวนการผลิต บุคลากร การจัดเก็บผลิตภัณฑ์ จนกระทั่งการขนส่งผลิตภัณฑ์ จนถึงมือผู้บริโภค โดยมีหลักการที่สำคัญ 3 ประการได้แก่

1. ป้องกันการปนเปื้อนเบื้องต้น
2. ลดยับยั้งทำลายจุลินทรีย์ก่อโรค
3. ป้องกันการปนเปื้อนซ้ำหลังการแปรรูป

ผู้ประกอบการผลิตอาหารที่เข้าข่าย
ต้องขออนุญาตสถานที่ผลิตตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้น
หรือ Primary GMP คือผู้ผลิตอาหารประเภทใด มีผลบังคับใช้เมื่อใด

ผู้ประกอบการผลิตอาหาร ที่เข้าข่ายต้องปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานการผลิตขั้นต้น คือ ผู้ประกอบการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย แต่ในคู่มือเล่มนี้จะเน้นเฉพาะกลุ่มผู้ประกอบการผลิตอาหารแปรรูปที่เป็นอาหารพื้นบ้าน อาหารพื้นเมือง ของกิน ของฝาก เช่น ผลิตภัณฑ์อาหาร OTOP ผลิตภัณฑ์อาหารจากกลุ่มแม่บ้านและเกษตรกรในชุมชน และวิสาหกิจชุมชน ที่ไม่เข้าข่ายเป็นโรงงาน คือ สถานที่ผลิตที่มีคนงานน้อยกว่า 7 คน และใช้เครื่องจักร อุปกรณ์ไฟฟ้า ก๊าซหุงต้ม คำนวณเป็นแรงแม้รวมแล้วได้น้อยกว่า 5 แรงม้า และผลิตภัณฑ์ยังไม่มีเลขสารบบอาหาร (เลข อย. หรือเลข 13 หลักในกรอบเครื่องหมาย อย. )

โดยกฎหมายมีผลบังคับสำหรับผู้ผลิตหรือนำเข้าอาหารแปรรูปรายใหม่
ทันทีแต่สำหรับผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า ที่ได้รับอนุญาตอยู่เดิมนั้นจะมีผลบังคับใช้
ตั้งแต่วันที่ 7 พฤศจิกายน 2558 เป็นต้นไป

ประโยชน์ของการปฏิบัติตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้น หรือ Primary GMP คืออะไร

มาตรฐานการผลิตขั้นต้น มีประโยชน์ทั้งต่อผู้ประกอบการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายและผู้บริโภค ดังต่อไปนี้

ประโยชน์ต่อผู้ประกอบการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย ได้แก่

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

ประโยชน์ต่อผู้บริโภค ได้แก่

1. ลดความเสี่ยงที่เกิดจากการบริโภคอาหารที่ไม่มีคุณภาพ ไม่สะอาด ที่มีการปนเปื้อนหรืออาหารที่มีเชื้อโรค
2. ได้บริโภคผลิตภัณฑอาหารที่มีคุณภาพ มาตรฐาน และปลอดภัย
3. มีความเชื่อมั่นและมั่นใจ ในการเลือกบริโภคผลิตภัณฑอาหาร ด้วยความสะอาด จากการเลือกผลิตภัณฑที่มีเครื่องหมาย อย.



มาตรฐานการผลิตขั้นต้น หรือ Primary GMP

ควบคุมกระบวนการผลิตด้านใดบ้าง

มาตรฐานการผลิตขั้นต้น เป็นหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตและเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ที่สามารถชี้วัดถึงคุณภาพการผลิตอาหารที่ได้มาตรฐานประกอบด้วย 6 หัวข้อดังนี้

1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต

1.1 สถานที่ตั้งและอาคารผลิต (ต้องหลีกเลี่ยงที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่อการผลิตและผลิตภัณฑ์) ดังนี้

2. ไม่มีฝุ่นควันมาก
ผิดปกติ

3. ไม่มีน้ำขังแฉะและสกปรก

4. มีท่อหรือทางระบายน้ำ
นอกอาคารเพื่อระบายน้ำทิ้ง

1. ไม่มีวัตถุอันตรายและสารเคมี
ที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับกระบวนการผลิต



6. ไม่มีการสะสมสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว



5. ไม่มีคอกปศุสัตว์หรือสถาน
เลี้ยงสัตว์รวมถึงสัตว์เลี้ยงด้วย



7. ไม่มีการสะสมสิ่งปฏิกูล
หรือขยะที่เป็นแหล่งสะสม
เชื้อโรคต่างๆ



1.2 อาคารผลิตหรือบริเวณผลิต



1.สะอาด ถูกสุขลักษณะ
เป็นระเบียบ และไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว

2.มีการระบายอากาศ
ที่เหมาะสมสำหรับการปฏิบัติงาน

4.มีแสงสว่าง
เพียงพอสำหรับ
การปฏิบัติงาน

5.มีการแยกบริเวณ
ผลิตอาหารออกเป็น
สัดส่วน จากที่พักอาศัย
และผลิตภัณฑ์อื่นๆ

3.มีท่อหรือทางระบายน้ำทิ้ง

6.สามารถป้องกันสัตว์และแมลง
เข้าสู่บริเวณหรือสัมผัสอาหารได้

2. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต

2.1 ติดตั้งอยู่ในตำแหน่ง
ที่ง่ายแก่การทำความสะอาด



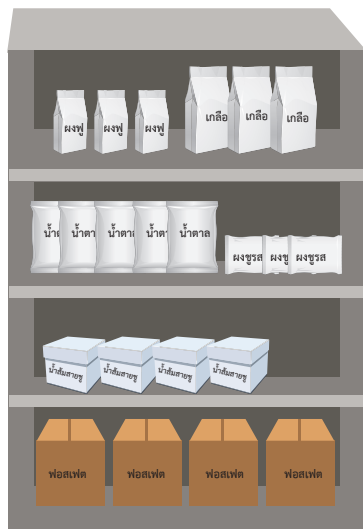
2.2 เครื่องมือและอุปกรณ์
รวมถึงพื้นผิวหรือโต๊ะปฏิบัติงาน
ที่สัมผัสกับอาหาร ทำด้วยวัสดุ
ผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ
ทนต่อการกัดกร่อน สภาพสะอาด



3. การควบคุมกระบวนการผลิต

3.1 วัตถุดิบ ส่วนผสมต่างๆ และภาชนะบรรจุ

1. มีการคัดเลือกวัตถุดิบและ
ส่วนผสมที่สะอาด มีคุณภาพ

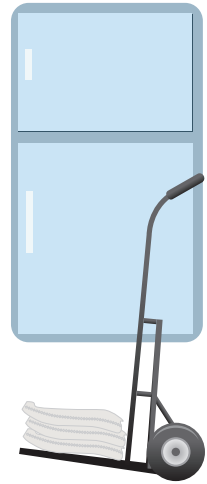


2. มีการใช้วัตถุดิบอาหาร
ตามที่กฎหมายกำหนด



3. มีการล้างทำความสะอาด
และเก็บรักษาอย่างเหมาะสม

3.2 การขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม
ภาชนะบรรจุ และบรรจุภัณฑ์ในลักษณะ
ที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน



3.3 มีการควบคุมกระบวนการ
การผลิตอย่างเหมาะสม

3.4 น้ำและน้ำแข็งที่สัมผัสกับอาหาร
ต้องสะอาด บริโภคได้ มีคุณภาพ
มาตรฐาน ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข



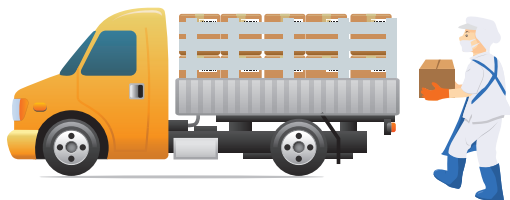
3.5 ผลิตภัณฑ์



1. มีการคัดแยกหรือทำลายผลิตภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสม



2. มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสมและการขนส่งในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมสลาย



4. การสุขาภิบาล

4.1 น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิต หมายถึง
น้ำที่ไม่สัมผัสกับอาหารต้องเป็นน้ำสะอาด >
เช่น น้ำที่ใช้ล้างมือ ภาชนะ เครื่องมือ
เป็นต้น



< 4.2 มีภาชนะสำหรับใส่ขยะพร้อมฝาปิด
ตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสมและเพียงพอ
รวมถึงมีวิธีการกำจัดที่เหมาะสม

4.3 มีการจัดการระบายน้ำทิ้ง
และสิ่งโสโครกอย่างมีประสิทธิภาพ >



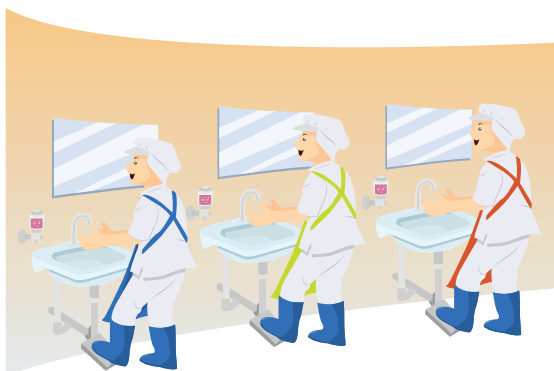
4.4 ห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้า
ห้องส้วมต้องแยกจากบริเวณผลิต
หรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง



4.5 ห้องส้วมอยู่ในสภาพ
ที่ใช้งานได้ สะอาด
และมีจำนวนเพียงพอ
กับผู้ปฏิบัติงาน



4.6 มีอ่างล้างมือและอุปกรณ์
พร้อมสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรคและ
อุปกรณ์ทำให้มือแห้ง อยู่ในสภาพ
ที่ใช้งานได้ เพียงพอ และสะอาด
อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม



5. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

5.1 มีวิธีการหรือมาตรการดูแลทำความสะอาดอาคารผลิตอย่างสม่ำเสมอ



5.2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต มีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ และอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้



5.3 มีการเก็บสารเคมีทำความสะอาดหรือสารเคมีอื่นๆ และต้องมีป้ายแสดงชื่อแยกให้เป็นสัดส่วนและปลอดภัย



6. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน



- 6.1 ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตอาหารไม่มีบาดแผล
ไม่เป็นโรค หรือพาหะของโรค ตามที่ระบุในกฎกระทรวง
- 6.2 ผู้ปฏิบัติงานที่ทำหน้าที่สัมผัสกับอาหารขณะปฏิบัติงาน
ต้องปฏิบัติดังนี้
 - แต่งกายสะอาด มีเสื้อคลุม ผ้ากันเปื้อน
ผ้าปิดจมูก ถุงมือ เป็นต้น
- 6.3 มีมาตรการการจัดการรองเท้าที่ใช้
ในบริเวณผลิตอย่างเหมาะสม
- 6.4 ไม่สวมใส่เครื่องประดับ
- 6.5 มือและเล็บต้องสะอาด
- 6.6 ล้างมือให้สะอาดทุกครั้ง ก่อนเริ่มปฏิบัติงาน
- 6.7 มีการสวมหมวกตาข่ายหรือผ้าคลุมผมอย่างใดอย่างหนึ่งตามความจำเป็น
- 6.8 มีการแสดงคำเตือนห้ามมิให้บุคคลใดแสดงพฤติกรรมอันน่ารังเกียจในสถานที่
ผลิตอาหาร เช่น สูบบุหรี่ บ้วนน้ำลาย เป็นต้น
- 6.9 มีวิธีการหรือข้อปฏิบัติสำหรับผู้ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตที่มีความจำเป็นต้อง
เข้าไปในบริเวณผลิต เช่น ผู้เยี่ยมชม เป็นต้น



อาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะ พร้อมจำหน่าย หมายถึงอาหารประเภทใด

อาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย หมายถึง อาหารที่ผ่านกระบวนการแปรรูป เช่น ตัดแต่งในลักษณะที่นำไปปรุงหรือบริโภค คั่ว ทำให้แห้ง หมักดอง เป็นต้น หรือทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงลักษณะของอาหาร หรืออาหารที่ผ่านกระบวนการผลิตเรียบร้อยแล้ว และบรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายต่อผู้บริโภค โดยมีรายละเอียดดังนี้

1. อาหารทั่วไปที่ผ่านการแปรรูป ซึ่งอาจเป็นเพียงกระบวนการเตรียมหรือผลิตเบื้องต้นที่ยังบริโภคไม่ได้ หรือไม่นิยมบริโภค หรือต้องบริโภคร่วมกับอาหารอื่น เช่น

1.1 สัตว์และผลิตภัณฑ์ (สด แห้ง หมักดอง) อาทิ เนื้อสัตว์สด หั่นชิ้น ปลาแดดเดียวดิบ กุ้งแห้ง ปลาร้า ปลาเค็ม กะปิ ปลาหนึ่ง กุ้งต้ม ไช้เค็มดิบ ฯลฯ



1.2 พืชและผลิตภัณฑ์ (ตัด แต่ง แห้ง) อาทิ พืชผักผลไม้สดที่มีการตัดแต่งในลักษณะที่นำไปใช้ปรุงประกอบหรือบริโภคได้เลย เช่น มะละกอดิบ หั่น ลำไยอบแห้ง ถั่วและนัต (ดิบ) ผักกาดดองเปรี้ยว ฯลฯ



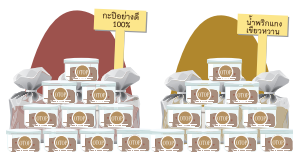
1.3 แป้งและผลิตภัณฑ์ (ที่เติมส่วนประกอบอื่นๆ เช่น ไข่ นม ฯลฯ) อาทิ วุ้นเส้น สปาเก็ตตี้ ขนมหุ้ง ขนมหุ้น ขนมหุ้น อุดัง แผ่นแป้งโรตีสี ฯลฯ



1.4 ผลิตภัณฑ์สำหรับทำอาหารชนิดต่างๆ ที่ยังไม่พร้อมบริโภค อาทิ ครีมแต่งหน้าเค้ก ไข่ขนมปังรสต่างๆ ฯลฯ



1.5 เครื่องปรุงรส อาทิ น้ำมันหอมเจียว เครื่องแกงที่บดผสมแล้วยังไม่ผ่านความร้อน มะขามเปียกที่ไม่มีมีการปรุงรส น้ำส้มพริกตอง ผงบ๊วย 100% พริกเกลือ (จิมผลไม้) ฯลฯ



1.6 น้ำตาล (ทุกชนิด) อาทิ น้ำตาลทราย น้ำตาลก้อน น้ำตาลปี๊บ น้ำเชื่อมไม่ปรุงแต่งกลิ่นรส ฯลฯ



1.7 เครื่องเทศ อาทิ พริกไทย พริกป่น พริกแห้ง เมล็ดผักชี มีสตาร์ด ฯลฯ



2. อาหารพร้อมปรุง ซึ่งเป็นอาหารที่มีการจัดเตรียมไว้ในภาชนะบรรจุเพื่อนำไปทำอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งที่ไม่ใช่อาหารที่จัดเป็นชุดและไม่สามารถแยกส่วนประกอบออกจากกันได้ อาทิ หมูบดปรุงรส ทอดมันกุ้ง / ปลา (ดิบ) สดักเนื้อสัตว์ต่างๆ ข้าวโพดดิบปรุงรส ข้าวเกรียบดิบ ฯลฯ



3. อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที (นอกเหนือจากขนมอบและผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์) ซึ่งเป็นอาหารที่ผ่านกระบวนการผลิตเรียบร้อยแล้วพร้อมรับประทานหรืออาหารที่เตรียมมาแล้วและต้องคลุกเพื่อรับประทาน อาทิ เครื่องในสัตว์ปรุงรสอบ/ทอดกรอบ แคบหมู หนั๋งปลาทอด/อบ ไข่ต้ม ไข่เค็ม (สุก) สตรอเบอร์รี่อบแห้ง ลูกเกดอบแห้ง ฯลฯ



จะแยกแยะได้อย่างไรว่าอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย 3 กลุ่ม ดังกล่าวเข้าข่าย หรือไม่เข้าข่ายต้องปฏิบัติตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้น หรือ Primary GMP

มีข้อสังเกตต่างๆ ในการแยกแยะอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย 3 กลุ่ม ข้างต้นว่า สถานที่ผลิตต้องปฏิบัติตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้นหรือไม่ ดังนี้

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



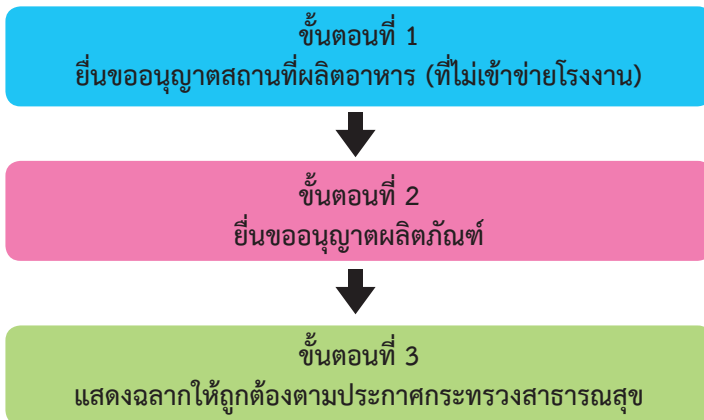
2. หากผลิตภัณฑ์นั้นผู้ผลิต ผลิตเพื่อจำหน่ายเป็นวัตถุดิบให้กับแหล่งผลิต ร้านอาหาร และโรงงาน เช่น เนื้อหมูปอดปรุงรส เป็นต้น สถานที่ผลิต**ไม่ต้อง**ปฏิบัติตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้น

3. หากผลิตภัณฑ์นั้นเป็นพืชผักผลไม้ที่ขายในลักษณะที่ยังไม่ได้ทำการตัดแต่ง เช่น ถั่วฝักยาว (ฝัก) คะน้า (ต้น) แครอท (หัว) มะม่วง (ลูก) แคนตาลูป (ลูก) มะละกอ (ลูก) ที่ยังไม่ทัน ตัดแต่ง หรือเปลี่ยนแปลงรูปลักษณะตามธรรมชาติแต่อย่างใด สถานที่ผลิต**ไม่ต้อง**ปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานการผลิตขั้นต้น



เมื่อต้องการให้ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป ที่เป็นอาหารพื้นบ้าน อาหารพื้นเมือง ของกิน ของฝาก ได้รับความมั่นใจจากผู้บริโภค ทั้งด้านคุณภาพ มาตรฐาน และความปลอดภัยจะต้องดำเนินการอย่างไร

ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป ที่เป็นอาหารพื้นบ้าน อาหารพื้นเมือง ของกิน ของฝาก จะได้รับความมั่นใจจากผู้บริโภค ทั้งด้านคุณภาพ มาตรฐาน และความปลอดภัย หากสถานที่ผลิตอาหารนั้น ปฏิบัติตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้น โดยผู้บริโภคจะสามารถเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ดังกล่าวได้ โดยการสังเกตเลข อย. หรือเลขสารบบอาหาร 13 หลักในเครื่องหมาย อย. ดังนั้นผู้ผลิตอาหารจะต้องดำเนินการดังนี้



หากจะยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน ตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้น หรือ Primary GMP จะต้องดำเนินการหรือมีขั้นตอนอะไรบ้าง

สิ่งสำคัญที่สุด คือ การจัดเตรียมสถานที่ผลิตให้มีความพร้อมตามเกณฑ์มาตรฐานการผลิตขั้นต้นทั้ง 6 ด้านก่อน จึงจะดำเนินการเพื่อขออนุญาตสถานที่ผลิตได้ โดยการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารแปรรูป ที่เป็นของกิน ของฝาก ซึ่งเป็นผู้ผลิตรายเล็กที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน แบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ

1. การขออนุญาตสถานที่ผลิต
2. การขออนุญาตผลิตภัณฑ์ โดยมีขั้นตอนดังนี้

การขออนุญาตสถานที่ผลิต ด้วยการยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน โดยไม่เสียค่าธรรมเนียม (ฟรี)

1. ผู้ผลิตเตรียมเอกสารหลักฐาน และคำขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สป.1) ดังนี้

เอกสารหลักฐานประกอบการยื่นขออนุญาต (สถานที่ผลิต)

บุคคลธรรมดา	นิติบุคคล
- คำขอ (แบบ สป.1) - สำเนาบัตรประชาชน - สำเนาบัตรประจำตัวผู้เสียภาษี - สำเนาทะเบียนบ้าน - สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์ - หนังสือมอบอำนาจ	- คำขอ (แบบ สป.1) - สำเนาบัตรประชาชน - สำเนาบัตรประจำตัวผู้เสียภาษี - สำเนาทะเบียนบ้าน - สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียน - สำเนาบัญชีรายชื่อผู้ถือหุ้นหรือสำเนาทะเบียนผู้ถือหุ้น - หนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินการ - หนังสือมอบอำนาจ

2. ผู้ผลิตยื่นคำขอกับเจ้าหน้าที่ โดยสามารถยื่นคำขอได้ดังนี้

กรณีสถานที่ผลิตตั้งอยู่ กรุงเทพมหานคร : ยื่นคำขออนุญาตได้ที่ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ (One Stop Service Center) สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี

กรณีสถานที่ผลิตตั้งอยู่ ณ ต่างจังหวัด : ยื่นคำขออนุญาตได้ที่กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุข (สสจ.) จังหวัดนั้นๆ

3. เจ้าหน้าที่พิจารณาเอกสารหลักฐานต่างๆ

4. เจ้าหน้าที่ตรวจประเมินสถานที่ผลิตตามเกณฑ์มาตรฐานการผลิตขั้นต้น และเมื่อผ่านการตรวจประเมินแล้ว

5. เจ้าหน้าที่ออกใบคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สป.1) และลงนามโดยเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) หรือ นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัด (สสจ.) หรือผู้ที่ได้รับมอบอำนาจจากเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

6. ผู้ผลิตรับ (แบบ สป.1) โดยจะมีเลขสถานที่ผลิตอาหาร 8 หลัก แสดงอยู่

7. ผู้ผลิตดำเนินการยื่นขอรับเลขสารบบอาหารตามแบบ (สป.5) ต่อไป

การยื่นขออนุญาตผลิตภัณท์ ต้องเตรียมเอกสารอะไรบ้าง

การขออนุญาตผลิตภัณท์ ด้วยการยื่นแจ้งรายละเอียดอาหารที่จะผลิต
โดยไม่เสียค่าธรรมเนียม (ฟรี)

1. ผู้ผลิตตรวจสอบประเภทผลิตภัณท์อาหาร ว่าเข้าข่ายอาหารแปรรูปฯ
และได้รับอนุญาตในแบบ สบ. 1 หรือไม่

2. ยื่นเอกสารและหลักฐานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง ได้แก่

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

2.2 สำเนาการได้รับอนุญาตสถานที่ผลิต (แบบ สบ.1) จำนวน 1 ฉบับที่มีขอบข่าย
อาหารแปรรูปฯ

2.3 สถานที่ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหาร

กรณีสถานที่ผลิตตั้งอยู่ กรุงเทพมหานคร : ยื่นคำขออนุญาตได้ที่ศูนย์บริการ
ผลิตภัณท์สุขภาพเบ็ดเสร็จ (One Stop Service Center) สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี

กรณีสถานที่ผลิตตั้งอยู่ ณ ต่างจังหวัด : ยื่นคำขออนุญาตได้ที่กลุ่มงานคุ้มครอง
ผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุข (สสจ.) จังหวัดนั้น ๆ

2.4 เจ้าหน้าที่ตรวจสอบหลักฐานและรายละเอียดการขออนุญาตในแบบ สบ.5
ให้สอดคล้องกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องและแบบ สบ.1 ที่ได้รับอนุญาตไว้ ซึ่งเมื่อผ่าน
การพิจารณาตามกฎหมาย จะได้รับเลขสารบบอาหารจำนวน 13 หลัก เพื่อนำไปแสดง
บนฉลากอาหาร



ทั้งนี้การแสดงผลเลขสารบบอาหาร จะต้องแสดงด้วยตัวเลขที่มีขนาดไม่เล็กกว่า
2 มิลลิเมตรและมีสีตัดกับสีพื้นเห็นได้ชัดเจน ภายในกรอบเครื่องหมาย



ภายหลังการได้รับเลขสารบบอาหาร ผู้ผลิตจะต้องดำเนินการควบคุมคุณภาพ
ของผลิตภัณท์และการแสดงฉลากอาหารให้เป็นไปตามกฎหมาย

เมื่อต้องแสดงฉลากอาหารแปรรูปฯ ควรอย่างไร

ผู้ผลิตอาหารแปรรูปฯ จะต้องแสดงฉลากอาหารให้ถูกต้องโดยให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 194 พ.ศ.2543 เรื่อง ฉลาก ฉบับที่ 237 พ.ศ.2544 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที หรือฉบับที่ 305 พ.ศ. 2550 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีบางชนิด หากผู้ผลิตแสดงฉลากไม่ถูกต้องจะถูกดำเนินคดีตามกฎหมายต่อไป ซึ่งการแสดงฉลากให้ถูกต้องนั้น มีตัวอย่างดังนี้

แบบที่ 1 ตัวอย่างฉลากอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP) กรณีผลิตในประเทศ

5

ส่วนประกอบ
เคย 60%
เกลือไอโอดีน 40%



3

ผลิตโดย บริษัท เบิกบานใจ จำกัด
1112 ซ.มิตรไมตรี ถ.ประชาอุทิศ
เขตราษฎร์บูรณะ กรุงเทพมหานคร

2



1

กะปิ (ตราเรือใบ)

6

ผลิต :

4

น้ำหนักสุทธิ 100 กรัม

การแสดงฉลาก

การแสดงฉลากอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย : พื้นฉลากสีขาว ตัวหนังสือและภาพเรือใบสีดำ

1. ชื่ออาหาร
2. เลขสารบบอาหาร
3. ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย
4. น้ำหนักสุทธิ แสดงเป็นระบบเมตริก เช่น กรัม กิโลกรัม
5. ส่วนประกอบสำคัญโดยประมาณเรียงลำดับจากมากไปหาน้อย
6. วันเดือนปีที่ผลิต

แบบที่ 2 ตัวอย่างฉลากอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP) กรณีผลิตในประเทศ

2



3

ผลิตโดย บริษัท เบิกบานใจ จำกัด
1112 ซ.มิตรไมตรี ถ.ประชาอุทิศ
เขตราษฎร์บูรณะ กรุงเทพมหานคร

4

น้ำหนักสุทธิ 100 กรัม

1

พริกไทย (ตราเรือใบ)

5

ผลิต :

การแสดงฉลาก

การแสดงฉลากอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย : พื้นฉลากสีขาว ตัวหนังสือและภาพเรือใบสีดำ

1. ชื่ออาหาร
2. เลขสารบบอาหาร
3. ชื่อที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย
4. น้ำหนักสุทธิ แสดงเป็นระบบเมตริก เช่น กรัม กิโลกรัม
5. วันเดือนปีที่ผลิต



เอกสารตัวอย่าง การขออนุญาต

เอกสารตัวอย่างการขออนุญาต

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 นายวราวุธ เบิกบานใจ อายุ 29 ปี สัญชาติ ไทย
บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่ 9 8567 89012 35 7 ออกให้ ณ เขต ราชบุรีวรมะ
อยู่เลขที่ 1112 ตรอก/ซอย มิตรไมตรี ถนน ประชาอุทิศ หมู่ที่
ตำบล/แขวง ราชบุรีวรมะ อำเภอ/เขต ราชบุรีวรมะ จังหวัด กรุงเทพมหานคร
โทรศัพท์.....โทรสาร.....

ขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร ในนามของ.....บริษัท เบิกบานใจ จำกัด.....

(ชื่อผู้ขออนุญาต)

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

2. อาหารที่ผลิต ณ สถานที่ผลิตนี้ ได้แก่

กลุ่ม 1 อาหารควบคุมเฉพาะ	กลุ่ม 2 อาหารกำหนดคุณภาพ	กลุ่ม 3 อาหารที่ต้องมีฉลาก	กลุ่ม 4 อาหารนอกเหนือกลุ่ม
	หรือมาตรฐาน		1, 2 และ 3
ประเภท.....	ประเภท.....	ประเภท.....	ประเภท.....
.....			
.....			
.....			

3. ข้าพเจ้าได้ส่งหลักฐานในการยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร ดังนี้

- ☒ 3.1 คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.1) จำนวน 2 ฉบับ
- ☒ 3.2 รายการเครื่องจักร เครื่องมือ พ้องทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิต รวมทั้งจำนวนคนงาน
- ☒ 3.3 แผนที่แสดงที่ตั้งของสถานที่ผลิตและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง
- ☒ 3.4 แบบแปลน แผนผังสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณสถานที่ผลิต
- ☒ 3.5 สำเนาหรือรูปถ่ายทะเบียนบ้าน
- ☒ 3.6 สำเนาหรือรูปถ่ายหนังสือรับรองการจดทะเบียน วัตถุประสงค์ และผู้มีอำนาจลงชื่อแทนนิติบุคคลผู้ขออนุญาต
- ☐ 3.7 สำเนาหรือรูปถ่ายใบทะเบียนพาณิชย์
- ☒ 3.8 หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต
- ☒ 3.9 หนังสือรับรองสัญญาของนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์
- ☒ 3.10อื่นๆ.....รายละเอียดเกี่ยวกับความร่วมมือกับกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ.....

(แบบ สบ.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 สบ.3 หรือแจ้งรายละเอียดของอาหารที่ผลิตตามแบบ สบ.5 ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาทราบก่อนการผลิตครั้งแรกของอาหาร แต่จะรายการทุกครั้ง สำหรับอาหารที่ต้องแสดงเลขสารบบอาหาร

5. ขอรับเลขสารบบอาหารสำหรับอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

6. ข้าพเจ้าขอรับรองว่า คำรับรองดังกล่าวข้างต้นสามารถปฏิบัติได้ทุกประการ

ลงชื่อ.....ขอสงวน.....เมื่อวันที่.....ผู้ดำเนินการ
(.....ขอสงวน.....เมื่อวันที่.....)

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

สำหรับเจ้าหน้าที่

เลขสถานที่ผลิตอาหารเพื่อนำไปประกอบการแสดงเลขสารบบอาหาร

☐ อนุญาต

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

(ใช้ทุกครั้งที่ตรวจตามระยะขึ้น หรือขึ้นใหม่ทุกปี)

☐ ไม่อนุญาต เนื่องจาก.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุญาต
(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....

ตัวอย่างคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน
(บุคคลธรรมดา)

แบบ สบ.1

ตัวอย่างการกรอกแบบ สบ.1

กรณีบุคคลธรรมดา (พิมพ์เท่านั้น)

เลขที่รับ _____

วันที่ _____

คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน

เขียนที่ _____ วันเดือนปีเกิด _____

วันที่ _____ เดือน _____ ปี _____ พ.ศ. 2555

1. ข้าพเจ้า _____ นามจริง _____ นามสกุล _____ อายุ _____ ปี สัญชาติ _____ ไทย _____

บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่ _____ 3 4567 89012 35 7 _____ ออกให้ ณ _____ เขต _____ กรุงเทพมหานคร _____

อยู่เลขที่ _____ 1112 _____ ต. _____ อ. _____ จ. _____ หมู่ที่ _____

ตำบล/แขวง _____ อำเภอ/เขต _____ จังหวัด _____ กรุงเทพมหานคร _____

โทรศัพท์ _____ โทรสาร _____

ขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร ในนามของ _____ นามจริง _____ นามสกุล _____

(ชื่อผู้ขอรับเลขที่)

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี _____ 12345-67890-111 _____ โดยมี _____ นามจริง _____ นามสกุล _____

เป็นผู้ดำเนินการ ณ สถานที่ผลิต ชื่อ _____ วันเดือนปีเกิด _____

อยู่เลขที่ _____ 1112 _____ ต. _____ อ. _____ จ. _____ หมู่ที่ _____

ตำบล/แขวง _____ อำเภอ/เขต _____ จังหวัด _____ กรุงเทพมหานคร _____

โทรศัพท์ _____ โทรสาร _____ และมีสถานที่เก็บอาหาร

อยู่เลขที่ _____ 1112 _____ ต. _____ อ. _____ จ. _____ หมู่ที่ _____

ตำบล/แขวง _____ อำเภอ/เขต _____ จังหวัด _____ กรุงเทพมหานคร _____

โทรศัพท์ _____ โทรสาร _____

2. อาหารที่ผลิต ณ สถานที่ผลิตนี้ ได้แก่

กลุ่ม 1 อาหารควบคุมเฉพาะ	กลุ่ม 2 อาหารที่ควบคุมคุณภาพหรือมาตรฐาน	กลุ่ม 3 อาหารที่ต้องมีฉลาก	กลุ่ม 4 อาหารนอกเหนือกลุ่ม 1, 2 และ 3
ประเภท _____	ประเภท _____	ประเภท _____	ประเภท _____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

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 และผู้มีอำนาจลงชื่อแทน นิติบุคคลผู้ขอรับเลขที่
- ☒ 3.7 สำเนาหรือรูปถ่ายใบทะเบียนพาณิชย์
- ☐ 3.8 หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการของนิติบุคคลผู้ขอรับเลขที่
- ☐ 3.9 หนังสือรับรองสัญชาติของนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์
- ☒ 3.10 อื่นๆ _____ รายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับอาหารที่ผลิต _____

(แบบ สป.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 สป.3 หรือแจ้งรายละเอียดของอาหารที่ผลิตตามแบบ สป.5 ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาทราบก่อนการผลิตครั้งแรกของอาหาร แต่ละรายการทุกครั้ง สำหรับอาหารที่ต้องแสดงเลขสารบบอาหาร

5. ขอรับเลขสารบบอาหารสำหรับอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

6. ข้าพเจ้าขอรับรองว่า คำรับรองดังกล่าวข้างต้นสามารถปฏิบัติได้ทุกประการ

ลงชื่อ.....รณเดช เบิกบานใจ.....ผู้ดำเนินการ
(..นามรณเดช.. เบิกบานใจ..)

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

สำหรับเจ้าหน้าที่

เลขสถานที่ผลิตอาหารเพื่อนำไปประกอบการแสดงเลขสารบบอาหาร

- ☐ อนุญาต

เลขสถานที่ผลิตอาหาร ที่.....

ให้แก่.....

(ชื่อบุคลากรตามทะเบียน หรือชื่อนิติบุคคล)

- ☐ ไม่อนุญาต เนื่องจาก.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุญาต
(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....

ตัวอย่างคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน
(วิสาหกิจชุมชน)

ตัวอย่างการกรอกแบบ สบ.1
กรณีวิสาหกิจชุมชน (พิมพ์เท่านั้น)

แบบ สบ.1

เลขที่รับ.....
วันที่.....

คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน

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

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

ขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร ในนามของ นายพลเดช เบิกบานใจ
(ชื่อผู้ขอรับเลข)

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี 12345-67890-111 โดยมี นายพลเดช เบิกบานใจ
เป็นผู้ดำเนินการ ณ สถานที่ผลิต ชื่อ วิสาหกิจชุมชนบ้านหนองพลวง
อยู่เลขที่ 1112 ตรอก/ซอย มิตรไมตรี ถนน ประชาอุทิศ หมู่ที่ ..
ตำบลแขวง ราชบุรีบุรีรัมย์ อำเภอ/เขต ราชบุรีบุรีรัมย์ จังหวัด กรุงเทพมหานคร
โทรศัพท์ - โทรสาร - และมีสถานที่เก็บอาหารอยู่
เลขที่ 1112 ตรอก/ซอย มิตรไมตรี ถนน ประชาอุทิศ หมู่ที่ ..
ตำบลแขวง ราชบุรีบุรีรัมย์ อำเภอ/เขต ราชบุรีบุรีรัมย์ จังหวัด กรุงเทพมหานคร
โทรศัพท์ - โทรสาร -

2. อาหารที่ผลิต ณ สถานที่ผลิตนี้ ได้แก่

กลุ่ม 1 อาหารควบคุมเฉพาะ	กลุ่ม 2 อาหารที่ห้ามควบคุมภาพหรือมาตรฐาน	กลุ่ม 3 อาหารที่ต้องมีฉลาก	กลุ่ม 4 อาหารนอกเหนือกลุ่ม 1, 2 และ 3
ประเภท	ประเภท	ประเภท	ประเภท
.....			
.....			
.....			

3. ข้าพเจ้าได้ส่งหลักฐานในการยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร ดังนี้

- ☒ 3.1 คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.1) จำนวน 2 ฉบับ
- ☒ 3.2 รายการเครื่องจักร เครื่องมือ พยายามที่จะอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิต รวมทั้งจำนวนคนงาน
- ☒ 3.3 แผนที่แสดงที่ตั้งของสถานที่ผลิตและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง
- ☒ 3.4 แบบแปลนแผนผังสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณสถานที่ผลิต
- ☒ 3.5 สำเนาหรือรูปถ่ายทะเบียนบ้าน
- ☐ 3.6 สำเนาหรือรูปถ่ายหนังสือรับรองการจดทะเบียน วัดอุปประสงค์ และมีอำนาจลงชื่อแทนนิติบุคคลผู้ขอรับเลข
- ☒ 3.7 สำเนาหรือรูปถ่ายใบทะเบียนพาณิชย์
- ☐ 3.8 หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการขอรับนิติบุคคลผู้ขอรับเลข
- ☐ 3.9 หนังสือรับรองสัญญาของนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์
- ☒ 3.10 อื่นๆ รายละเอียดเกี่ยวกับกรรมวิธีการผลิต

(แบบ สบ.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 สบ.3 หรือแจ้งรายละเอียดของอาหารที่ผลิตตามแบบ สบ.5 ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาทราบก่อนการผลิตครั้งแรกของอาหาร แต่จะรายการทุกครั้ง สำหรับอาหารที่ต้องแสดงฉลากสารบบอาหาร

5. ขอรับเลขสารบบอาหารสำหรับอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

6. ข้าพเจ้าขอรับรองว่า คำรับรองดังกล่าวข้างต้นสามารถปฏิบัติได้ทุกประการ

ลงชื่อ.....ลงเลข.....เป็นวงเล็บ.....ผู้ดำเนินการ
(.....ลงเลข.....เป็นวงเล็บ.....)

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

สำหรับเจ้าพนักงาน

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

☒ ผลิต

☒ ขอแจ้งรายละเอียดอาหาร

☐ นำเข้า

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

ลงชื่อ ผู้ออกเลข

(.....)

ตำแหน่ง

วันที่

ตัวอย่างการกรอกแบบ สบ. 5 (ด้านหลัง)

(แบบ สบ.5)

ผู้รับอนุญาตผลิตชื่อ นายรณเดช เมื่อก่อนใจ เลขที่ใบอนุญาตผลิต/เลขสถานที่ผลิต XX-X-XXXXX
 สถานที่ผลิตชื่อ บริษัท เมื่อก่อนใจ ตัวกัก อยู่เลขที่ 1112
 ครอก/ชอย มิดริ ไมคริ ถนน ประชาอุทิศ หมู่ที่
 ตำบล/แขวง รามภูริบุรณะ อำเภอ/เขต รามภูริบุรณะ จังหวัด กรุงเทพมหานคร
 รหัสไปรษณีย์ 10140 ประเทศ ไทย โทรศัพท์ โทรสาร
 ผู้รับอนุญาตนำเข้าชื่อ เลขที่ใบอนุญาตนำเข้า
 สถานที่นำเข้าชื่อ อยู่เลขที่
 ครอก/ชอย ถนน หมู่ที่
 ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต จังหวัด
 รหัสไปรษณีย์ ประเทศ โทรศัพท์ โทรสาร

ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานดังนี้

- (1) ใบจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร (แบบ สบ.5) จำนวน 2 ฉบับ
- (2) อื่น ๆ ... สำเนาใบอนุญาตผลิตอาหาร (ส.2)

ขอรับรองว่า

- ☒ การผลิตอาหารดังกล่าวข้างต้นเป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร ว่าด้วยสุขลักษณะทั่วไป และว่าด้วยเรื่อง แบบรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย
- ☒ อาหารที่ผลิตต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้
- ☐ มีคุณภาพหรือมาตรฐานความปลอดภัยตามที่กระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง
 - ☒ ใช้วัตถุเจือปนอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร
 - ☐ ใช้ส่วนผสมอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องส่วนผสมอาหาร
 - ☒ ไม่มีการใช้วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร
 - ☒ ไม่มีการใช้อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย เป็นส่วนประกอบ
 - ☒ แสดงฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลากและประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ 3)
 - ☒ ใช้ภาชนะบรรจุตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ
 - ☐ อื่น ๆ

ข้าพเจ้าขอรับรองว่า คำรับรองดังกล่าวข้างต้นสามารถปฏิบัติได้ทุกประการ

ลงชื่อ รณเดช เมื่อก่อนใจ ผู้ดำเนินการ
(..... นายรณเดช เมื่อก่อนใจ)

ที่ปรึกษา :

นพ. บุญชัย	สมบุญโนสุข	เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา
ภญ. ศรินวล	กรกชกร	รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

คณะผู้จัดทำ

ภก. วีระชัย	นลวชัย	ผู้อำนวยการกองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค
ภญ. ศิริกุล	อำพนธ์	เภสัชกรชำนาญการพิเศษ
นางมาลี	จิรวงศ์ศิริ	นักวิชาการอาหารและยาชำนาญการพิเศษ
นางสาวนฤมล	ฉัตรสง่า	นักวิชาการอาหารและยาชำนาญการ
นางสาวจิฎาภาญจน์	พงศ์อินันต์เดช	นักวิชาการอาหารและยาชำนาญการ
นางสาวศศิธร	ไม้สูงเนิน	นักวิชาการเผยแพร่ปฏิบัติการ

พิมพ์ครั้งแรก

พิมพ์ :

กันยายน 2556 จำนวน 50,000 เล่ม

ผลิตโดย :

กลุ่มพัฒนาพฤติกรรมผู้บริโภค กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

กระทรวงสาธารณสุข

โทรศัพท์ 0 2590 7110 โทรสาร 0 2591 8472

พิมพ์ที่ :

โรงพิมพ์สำนักงานพระพุทธศาสนาแห่งชาติ



การจะทำให้อาหารพื้นบ้าน อาหารพื้นเมือง ของกิน ของฝาก ผลิตภัณฑ์ OTOP ฯลฯ
ที่เป็นอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย มีคุณภาพ ได้มาตรฐาน
และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค รวมถึงสามารถเพิ่มมูลค่าของสินค้าได้นั้น
ผู้ผลิตควรจะต้องพัฒนาสถานที่ผลิตอาหารฯ ให้ได้คุณภาพตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้น
หรือ Primary GMP และต้องได้รับเลขสารบบอาหาร 13 หลัก หรือเลข อย.



เพื่อเป็นการรับประกันความสะอาด และความปลอดภัยของอาหาร อีกทั้งยังสร้างความเชื่อมั่น
และมั่นใจให้กับผู้บริโภค รวมถึงสามารถขยายตลาดสินค้าออกไปได้ทั้งในและต่างประเทศ

Primary GMP เพิ่มมูลค่า นำพาความปลอดภัย ก้าวไกลสู่สากล



คุ้มครอง ห่วงใย ใส่ใจคุณภาพ

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
กระทรวงสาธารณสุข



กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

โทร. 0 2590 7110 โทรสาร 0 2591 8472

สืบค้นข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ www.fda.moph.go.th

