คู่มือขั้นตอนการให้บริการ
สำนักงานสาธารณสุขอำเภอสีชมพู จังหวัดขอนแก่น
ประจำปี ๒๕๖๙

คู่มือขั้นตอนการให้บริการการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร (เลขประจำสถานที่ผลิตอาหาร) ประจำปี ๒๕๖๙

สำนักงานสาธารณสุขอำเภอสีชมพู
จังหวัดขอนแก่น
โทร/โทรสาร ๐ ๔๓๓๙๙๐๙๕

ระเบียบการยื่นขออนุญาตผลิตอาหาร

การขออนุญาตผลิตอาหารประกอบด้วย 2 ขั้นตอนคือ

1. การขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร (เลขประจำสถานที่ผลิตอาหาร)
2. การขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร (เลขสารบบอาหาร)

การขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร (เลขประจำสถานที่ผลิตอาหาร)

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 กำหนดให้ผู้ผลิตอาหารทุกประเภทเพื่อจำหน่ายจะต้องยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร ผู้ใดประสงค์จะยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร ให้ยื่นคำขอพร้อมหลักฐานต่าง ๆ ดังนี้

ที่	สถานที่ผลิตเข้าข่ายโรงงาน คนงาน ≥ 7 คน หรือ เครื่องจักร ≥ 5 แรงม้า	สถานที่ผลิตไม่เข้าข่ายโรงงาน คนงาน < 7 คน และ เครื่องจักร < 5 แรงม้า
	เอกสารคำขอ	
1	คำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร (แบบ อ.1) 1 ฉบับ	คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.1) พิมพ์ 2 ฉบับ
2	รายการเครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต, จำนวนคนงาน, จำนวนห้องน้ำและอ่างล้างมือ	
3	กรรมวิธีการผลิตอาหารโดยละเอียด	
4	<u>รายละเอียดอื่นๆประกอบการขออนุญาต</u> 4.1 ที่มาของน้ำและการปรับคุณภาพน้ำที่ใช้ในการผลิตอาหาร 4.2 กรรมวิธีล้างเครื่องจักร ภาชนะบรรจุ และอุปกรณ์การผลิต 4.3 ชนิดและขนาดของภาชนะบรรจุ 4.4 ชนิดของวัตถุดิบ และรายละเอียดของวัตถุเจือปนอาหาร, สีผสมอาหาร, วัตถุกันเสีย (ถ้าใช้) 4.5 วิธีการกำจัดขยะมูลฝอย 4.6 วิธีการกำจัดน้ำเสีย-น้ำทิ้ง 4.7 ปริมาณการผลิตต่อวัน	
	เอกสารของสถานที่	
5	สำเนาใบอนุญาตประกอบกิจการโรงงาน	----
6	แผนที่ตั้งสถานที่ผลิต	
7	แผนผังแสดงสิ่งปลูกสร้างในบริเวณที่ดินของสถานที่ผลิตเช่น อาคารผลิต บ้านพัก บ่อกำจัดน้ำเสีย บ่อบาดาล	
8	แบบแปลนแผนผังรูปหน้า,ด้านข้างและรูปตัดของอาคารผลิต ซึ่งแสดงชนิดของวัสดุที่ใช้ในส่วนของฝาผนัง เพดาน พื้น ประตู หน้าต่าง หลังคา	
9	แบบแปลนแผนผังภายในอาคารผลิตแสดงการกั้นห้องเป็นสัดส่วนและแสดงการติดตั้งเครื่องจักร (จำนวน 2 ชุด)	
10	สัญญาเช่าสถานที่ / หนังสือยินยอมให้ใช้สถานที่ + สำเนาทะเบียนบ้านและบัตรประชาชนผู้ให้เช่า / ยินยอมให้ใช้สถานที่ (กรณีเช่าสถานที่ผลิตอหาร)	
11	ภาพถ่ายสถานที่ผลิตอาหาร (ดูรายละเอียดแนบท้าย) * สามารถนำมาภายหลังการตรวจสถานที่	
	เอกสารของผู้ขออนุญาต	
12	<u>บุคคลธรรมดา</u>: สำเนาใบทะเบียนการค้า/ใบทะเบียนพาณิชย์ <u>นิติบุคคล</u>: สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคลที่แจ้งวัตถุประสงค์และผู้มีอำนาจลงชื่อแทนนิติบุคคลผู้ขออนุญาต (เอกสารที่ออกให้ไม่เกิน 6 เดือนนับถึงวันที่ยื่อคำขออนุญาตผลิตอาหาร) * บุคคลที่เป็นบริษัท ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองสัญชาติของนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์ด้วย (บัญชีรายชื่อผู้ถือหุ้น)	
13	สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ขออนุญาต * กรณีผู้ขออนุญาตเป็นคนต่างด้าวต้องยื่นหนังสืออนุญาตให้ทำงานในประเทศซึ่งออกให้โดยกระทรวงแรงงานหรือผู้ว่าราชการจังหวัด)	
14	สำเนาบัตรประชาชนของผู้ขออนุญาต	
	เอกสารของผู้ดำเนินกิจการ	
15	<u>นิติบุคคล:</u> หนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินกิจการของนิติบุคคล (ติดอากรแสตมป์ 30 บาทและประทับตราบริษัท)	

	* ขอแบบหนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินกิจการได้จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
16	สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ดำเนินกิจการ
17	สำเนาบัตรประชาชนของผู้ดำเนินกิจการ
	เอกสารมอบอำนาจให้มายื่นเอกสาร (กรณีผู้ดำเนินกิจการไม่มายื่นด้วยตนเอง)
18	หนังสือมอบอำนาจจากผู้ดำเนินกิจการให้ผู้รับมอบอำนาจมายื่นเอกสารแทน (ติดอากรแสตมป์ 30 บาท)
19	สำเนาทะเบียนบ้านของผู้รับมอบอำนาจ
20	สำเนาบัตรประชาชนของผู้รับมอบอำนาจ
* เอกสารที่เป็นสำเนาให้รับรองสำเนาถูกต้องพร้อมลายเซ็นทุกฉบับ *	

แบบแปลนแผนผังภายในอาคารผลิตแสดงการกั้นห้องเป็นสัดส่วนและแสดงการติดตั้งเครื่องจักร

ต้องมีการกำหนดมาตรส่วนที่ถูกต้องระหว่างระยะห่างในแผนผังกับระยะห่างจริง เช่น 1 เซนติเมตร ต่อ 1 เมตร

- การแบ่งกั้นห้องหรือบริเวณ โดยแยกเป็นสัดส่วนสำหรับการผลิตอาหารแต่ละประเภทและเป็นไปตามสายงานการผลิต
  - เก็บวัตถุดิบ
  - เตรียมวัตถุดิบ
  - ปรุงผสม
  - การฆ่าเชื้อหรือวิธีการอื่น ๆ เช่น ผ่านความร้อน แช่เย็น แช่แข็ง หรือทำให้แห้งแล้วแต่กรณี
  - บรรจุ
  - ปิดฉลาก
  - เก็บผลิตภัณฑ์
  - เก็บภาชนะบรรจุ
  - ล้างทำความสะอาดอุปกรณ์
  - เก็บอุปกรณ์หรือภาชนะก่อนและหลังใช้
  - เก็บสารเคมีหรือวัตถุมีพิษ
  - อื่น ๆ เช่น ถังเก็บน้ำที่ใช้ในการผลิต ห้องเก็บน้ำแข็ง
- ระบุตำแหน่งการติดตั้งเครื่องจักรในแบบแปลน

ภาพถ่ายสถานที่ผลิตอาหารประกอบการยื่นขออนุญาต

1. ภาพถ่ายบริเวณด้านหน้าอาคารผลิต	11. ภาพถ่ายบริเวณเก็บภาชนะบรรจุ
2. ภาพถ่ายบริเวณด้านข้างอาคารผลิต	12. ภาพถ่ายบริเวณล้างทำความสะอาดอุปกรณ์
3. ภาพถ่ายบริเวณด้านหลังอาคารผลิต	13. ภาพถ่ายบริเวณเก็บอุปกรณ์ก่อนและหลังการใช้
4. ภาพถ่ายบริเวณเก็บวัตถุดิบ	14. ภาพถ่ายบริเวณเก็บสารเคมีหรือวัตถุมีพิษ
5. ภาพถ่ายบริเวณเตรียมวัตถุดิบ	15. ภาพถ่ายเครื่องจักรที่ใช้ในการผลิต
6. ภาพถ่ายบริเวณปรุงผสม	16. ภาพถ่ายอ่างล้างมือในบริเวณผลิต พร้อมสบู่ฆ่าเชื้อโรคและผ้าเช็ดมือ
7. ภาพถ่ายบริเวณฆ่าเชื้อหรือวิธีการอื่นเช่น ผ่านความร้อน แช่เย็น แช่แข็ง หรือทำให้แห้งแล้วแต่กรณี	17. ภาพถ่ายห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องน้ำ พร้อมสบู่และผ้าเช็ดมือ
8. ภาพถ่ายบริเวณบรรจุผลิตภัณฑ์	18. ภาพถ่ายบริเวณติดตั้งเครื่องกรองปรับคุณภาพน้ำที่ใช้ในการผลิต
9. ภาพถ่ายบริเวณปิดฉลากผลิตภัณฑ์	19. ภาพถ่ายอาคารผลิตมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากสัตว์และแมลง
10. ภาพถ่ายบริเวณเก็บผลิตภัณฑ์	20. ภาพถ่ายอื่นๆที่เกี่ยวข้องเช่น บ่อบำบัดน้ำเสีย

จำนวนห้องส้วม ที่ปัสสาวะชาย และอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม

- จัดให้มีจำนวนเพียงพอแก่จำนวนคนงาน พร้อมมีสบู่ฆ่าเชื้อโรคและอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง

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

คนงานตั้งแต่ 80 คนขึ้นไปจะต้องเพิ่มห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมืออย่างละ 1 ที่ต่อคนงานที่เพิ่มขึ้นทุกๆ 50 คน

ข้อพึงปฏิบัติสำหรับผู้ผลิตอาหาร

ใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.2) สำหรับสถานที่ผลิตเข้าข่ายโรงงานใช้ได้จนถึงวันที่ 31 ธันวาคมของปีที่สามนับแต่ปีที่ออกใบอนุญาต และผู้รับอนุญาตจะต้องปฏิบัติตามมาตรา 23 ในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 และตามกฎกระทรวงฉบับที่ 1 (พ.ศ.2522) ดังนี้

(1) ผู้รับอนุญาตต้องแสดงใบอนุญาตผลิตอาหารไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ผลิตอาหารที่ระบุไว้ในใบอนุญาต

(2) ผู้รับอนุญาตต้องติดป้ายแสดง “สถานที่ผลิตอาหาร” ไว้ภายนอกสถานที่ในที่เปิดเผยให้เห็นได้ง่าย

ผู้รับอนุญาตต้องแจ้งการขอเปลี่ยนแปลงแก้ไขใบอนุญาตผลิตอาหารต่อสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทุกครั้ง ในกรณีดังต่อไปนี้

1. ย้ายสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร
2. เพิ่มรายการเครื่องจักร/ เปลี่ยนแปลงการจัดการติดตั้งเครื่องจักรตามที่ได้รับอนุญาตไปแล้ว
3. เปลี่ยนชื่อ-นามสกุลของผู้รับอนุญาตและผู้ดำเนินกิจการ/เปลี่ยนตัวผู้ดำเนินกิจการ
4. เปลี่ยนชื่อสถานที่ผลิตอาหาร
5. เพิ่มประเภทอาหารที่ผลิตจากที่ได้รับอนุญาตไว้

กฎหมายมีการกำหนดมาตรการด้านสถานที่ผลิตอาหารโดยกำหนดให้สถานที่ผลิตอาหาร 54 ประเภทซึ่งได้แก่ อาหารควบคุมเฉพาะ อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน อาหารที่ต้องมีฉลาก (ยกเว้นอาหารพร้อมปรุง/พร้อมบริโภค) และอาหารแช่เยือกแข็ง ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice: GMP) ซึ่งเป็นระบบที่ดูแลด้านสุขลักษณะของสถานที่ผลิต ผู้ที่ผลิตอาหาร รวมทั้งการควบคุมป้องกันในทุกขั้นตอนกระบวนการผลิตที่ทำให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตมีความปลอดภัย

แผนภูมิแสดงขั้นตอนการขออนุญาตผลิตอาหาร

ลำดับ	ขั้นตอนการดำเนินการ	เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ	ระยะเวลา	หน้าที่ของผู้ยื่นขออนุญาต
1	รับคำขอและตรวจสอบเอกสารเบื้องต้น โดยเจ้าหน้าที่ศูนย์บริการ	เจ้าหน้าที่ศูนย์บริการ	ภายใน 60 นาที (นับจากเวลาเริ่มต้นที่รับคำขอ)	- ขอรับนามบัตรศูนย์บริการซึ่งระบุเลขรับเรื่อง
2	ตรวจสอบเอกสารและพิจารณาแบบแปลน โดยเจ้าหน้าที่เจ้าของพื้นที่	เจ้าหน้าที่เจ้าของพื้นที่		
3	คณะกรรมการเจ้าของพื้นที่ ดำเนินการตรวจสถานที่ครั้งที่ 1	คณะกรรมการเจ้าของพื้นที่	ภายใน 30 วันทำการ (นับจากวันที่รับคำขอ)	- จัดเตรียมสถานที่ - แจ้งวันที่พร้อมตรวจแก่เจ้าหน้าที่เจ้าของพื้นที่
4	คณะกรรมการเจ้าของพื้นที่ ดำเนินการตรวจสถานที่ครั้งที่ 2	คณะกรรมการเจ้าของพื้นที่	ภายใน 30 วันทำการ (นับจากวันที่ตรวจสถานที่ครั้งที่ 1)	- แก้ไขปรับปรุงสถานที่ตามคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่ (ควรดำเนินการแก้ไขให้แล้วเสร็จภายใน 1 เดือน) - เตรียมภาพถ่ายสถานที่และภาพถ่ายเปรียบเทียบก่อนและหลังการปรับปรุง
5	การกลั่นกรองก่อนออกใบอนุญาต	คณะกรรมการเจ้าของพื้นที่และคณะกรรมการพิจารณากลั่นกรองก่อนออกใบอนุญาต	ภายใน 15 วันทำการ (นับจากวันที่ตรวจสถานที่ครั้งสุดท้ายสมบูรณแล้ว)	
6	ลงนามใบอนุญาต	คณะกรรมการเจ้าของพื้นที่เสนอเรื่องให้นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดลงนาม	ภายใน 10 วันทำการ (นับจากคณะกรรมการอนุมัติ)	- รับใบอนุญาตหลังจากมีหนังสือแจ้งภายใน 30 วัน - ชำระค่าธรรมเนียมสำหรับใบอนุญาตผลิตอาหาร (อ.2)

หมายเหตุ - หากพบว่าผู้ขออนุญาตยังไม่จัดเตรียมสถานที่ผลิตให้พร้อมสำหรับการตรวจสถานที่ เจ้าหน้าที่จะพิจารณาคืนเรื่อง

- ในแต่ละขั้นตอนหากผู้ขออนุญาตไม่มาติดต่อภายใน 30 วัน เจ้าหน้าที่จะยุติการดำเนินการและพิจารณาคืนเรื่อง

การขออนุญาตผลิตภัณฑ์ (เลขสารบบอาหาร)

การได้รับใบอนุญาตผลิตอาหารเพียงอย่างเดียวมิได้หมายความว่าผู้ผลิตจะสามารถดำเนินการผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายได้ทันที ทั้งนี้ผู้ผลิตอาหารควบคุมเฉพาะ อาหารกำหนดคุณภาพมาตรฐาน และอาหารที่ต้องมีฉลากจะต้องยื่นขออนุญาตเลขสารบบอาหารของผลิตภัณฑ์ก่อนจึงจะดำเนินการผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายได้ ยกเว้นกรณีสถานที่ผลิตอาหารทั่วไปสามารถดำเนินการผลิตได้ทันทีโดยไม่ต้องยื่นขออนุญาตเลขสารบบอาหารของผลิตภัณฑ์

1. ตรวจสอบว่าผลิตภัณฑ์จัดอยู่ในประเภทอาหารใด กลุ่มอาหารใด

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 แบ่งอาหารเป็น 4 กลุ่มตามระดับความเสี่ยงที่จะมีผลต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

กลุ่ม 1 อาหารควบคุมเฉพาะ

เป็นกลุ่มที่มีความเสี่ยงมากที่สุด กรรมวิธีการผลิตต้องมีการควบคุมอย่างเข้มงวดหรือเป็นอาหารสำหรับผู้บริโภคกลุ่มเสี่ยง เช่น ทารก

ประเภทอาหาร	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	สถานที่ผลิตเข้าข่าย GMP	ผลิตภัณฑ์แสดงเลขสารบบอาหาร
1.เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(ฉบับที่ 214) พ.ศ.2543 (ฉบับที่ 230) พ.ศ.2544 (ฉบับที่ 290) พ.ศ.2548	✓	✓
2.โซเดียมซัยคลาเมตและอาหารที่มีโซเดียมซัยคลาเมต	(ฉบับที่ 113) พ.ศ.2531	✓	✓
3.นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	(ฉบับที่ 156) พ.ศ.2537 (ฉบับที่ 286) พ.ศ.2547	✓	✓
4.นมปรุงแต่ง	(ฉบับที่ 266) พ.ศ.2545	✓	✓
5.นมเปรี้ยว	(ฉบับที่ 289) พ.ศ.2548	✓	✓
6.นมโค	(ฉบับที่ 265) พ.ศ.2545 (ฉบับที่ 282) พ.ศ.2547	✓	✓
7.ผลิตภัณฑ์ของนม	(ฉบับที่ 26)7 พ.ศ.2545	✓	✓
8.วัตถุเจือปนอาหาร	(ฉบับที่ 281) พ.ศ.2547	✓	✓
9. อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	(ฉบับที่ 157) พ.ศ.2537 (ฉบับที่ 171) พ.ศ.2539 (ฉบับที่ 287) พ.ศ.2547	✓	✓
10. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	(ฉบับที่ 121) พ.ศ.2532	✓	✓
11. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	(ฉบับที่ 158) พ.ศ.2537	✓	✓
12. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(ฉบับที่ 144) พ.ศ.2535 (ฉบับที่ 179) พ.ศ.2540 (ฉบับที่ 253) พ.ศ.2545 (ฉบับที่ 301) พ.ศ.2549	✓	✓
13.ไอศกรีม	(ฉบับที่ 222) พ.ศ.2544 (ฉบับที่ 257) พ.ศ.2545	✓	✓
14.สตีวิโอไซด์และอาหารที่มีส่วนผสมของสตีวิโอไซด์	(ฉบับที่ 262) พ.ศ.2545	✓	✓

กลุ่ม 2 อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ประเภทอาหาร	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	สถานที่ผลิตกำหนด GMP	ผลิตภัณฑ์แสดงเลขสารบบอาหาร
1. กาแฟ	(ฉบับที่ 197) พ.ศ.2543 (ฉบับที่ 276) พ.ศ.2546	✓	✓
2. เกลือบริโภค *	(ฉบับที่ 153) พ.ศ.2537	✓	✓
3. ข้าวเติมวิตามิน	(ฉบับที่ 150) พ.ศ.2536	✓	✓
4. ไข่เยี่ยวม้า	(ฉบับที่ 236) พ.ศ.2544	✓	✓
5. ครีม	(ฉบับที่ 208) พ.ศ.2543	✓	✓
6. เครื่องดื่มเกลือแร่	(ฉบับที่ 195) พ.ศ.2543	✓	✓
7. ช็อกโกแลต	(ฉบับที่ 83) พ.ศ.2527	✓	✓
8. ชา	(ฉบับที่ 196) พ.ศ.2543 (ฉบับที่ 277) พ.ศ.2546	✓	✓
9. ชาสมุนไพร	(ฉบับที่ 280) พ.ศ.2547	✓	✓
10. ซอสบางชนิด	(ฉบับที่ 201) พ.ศ.2543	✓	✓
11. น้ำแข็ง	(ฉบับที่ 78) พ.ศ.2527 (ฉบับที่ 137) พ.ศ.2534 (ฉบับที่ 254) พ.ศ.2545 (ฉบับที่ 285) พ.ศ.2547	✓	✓
12. น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(ฉบับที่ 198) พ.ศ.2543	✓	✓
13. น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(ฉบับที่ 61) พ.ศ.2524 (ฉบับที่ 135) พ.ศ.2534 (ฉบับที่ 220) พ.ศ.2544 (ฉบับที่ 256) พ.ศ.2545 (ฉบับที่ 284) พ.ศ.2547	✓	✓
14. น้ำปลา	(ฉบับที่ 203) พ.ศ.2543	✓	✓
15. น้ำผึ้ง	(ฉบับที่ 211) พ.ศ.2543	✓	✓
16. น้ำมันถั่วลิสง	(ฉบับที่ 23) พ.ศ.2522 (ฉบับที่ 233) พ.ศ.2544	✓	✓
17 น้ำมันเนย	(ฉบับที่ 206) พ.ศ.2543	✓	✓
18. น้ำมันปาล์ม	(ฉบับที่ 56) พ.ศ.2524 (ฉบับที่ 234) พ.ศ.2544	✓	✓
19. น้ำมันมะพร้าว	(ฉบับที่ 57) พ.ศ.2524 (ฉบับที่ 235) พ.ศ.2544	✓	✓
20. น้ำมันและไขมัน	(ฉบับที่ 205) พ.ศ.2543	✓	✓
21. น้ำแร่ธรรมชาติ	(ฉบับที่ 199) พ.ศ.2543	✓	✓
22. น้ำส้มสายชู	(ฉบับที่ 204) พ.ศ.2543	✓	✓
23. เนย	(ฉบับที่ 227) พ.ศ.2544	✓	✓
24. เนยแข็ง	(ฉบับที่ 209) พ.ศ.2543	✓	✓
25. เนยเทียม	(ฉบับที่ 207) พ.ศ.2543	✓	✓
26. เนยใสหรือกี	(ฉบับที่ 226) พ.ศ.2544	✓	✓

ประเภทอาหาร	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	สถานที่ผลิตกำหนด GMP	ผลิตภัณฑ์แสดงเลขสารบบอาหาร
27. ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง	(ฉบับที่ 202) พ.ศ.2543 (ฉบับที่ 248) พ.ศ.2544	✓	✓
28. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	(ฉบับที่ 293) พ.ศ.2548	✓	✓
29. แยม เยลลี มาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(ฉบับที่ 213) พ.ศ.2543	✓	✓
30. รอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี	(ฉบับที่ 294) พ.ศ.2548	✓	✓
31 อาหารกึ่งสำเร็จรูป	(ฉบับที่ 210) พ.ศ.2543	✓	✓

กลุ่ม 3 อาหารที่ต้องมีฉลาก

ประเภทอาหาร	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	สถานที่ผลิตเข้าข่าย GMP	ผลิตภัณฑ์แสดงเลขสารบบอาหาร
1. ขนมปัง	(ฉบับที่ 224) พ.ศ.2544	✓	✓
2. ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(ฉบับที่ 200) พ.ศ.2543	✓	✓
3. น้ำเกลือปรุงอาหาร	(ฉบับที่ 225) พ.ศ.2544	✓	✓
4. แป้งข้าวกล้อง	(ฉบับที่ 44) พ.ศ.2523	✓	✓
5. ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	(ฉบับที่ 243) พ.ศ.2544	✓	✓
6. วัตถุแต่งกลิ่นรส	(ฉบับที่ 223) พ.ศ.2544	✓	✓
7. วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี	(ฉบับที่ 100) พ.ศ.2529 (ฉบับที่ 263) พ.ศ.2545	✓	✓
8. หมากฝรั่งและลูกอม	(ฉบับที่ 228) พ.ศ.2544	✓	✓
9. อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที	(ฉบับที่ 237) พ.ศ.2544	-	✓
10. อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ	(ฉบับที่ 238) พ.ศ.2544	✓	✓
11. อาหารซึ่งมีการใช้กรรมวิธีการฉายรังสี	(ฉบับที่ 103) พ.ศ.2529	-	✓
12. อาหารทั่วไปที่เป็นอาหารดัดแปรพันธุกรรมหรือพันธุวิศวกรรม	(ฉบับที่ 251) พ.ศ.2545	✓	✓

กลุ่ม 4 อาหารทั่วไป

เป็นอาหารที่นอกเหนือจาก 3 กลุ่มแรก อาหารทั่วไปจำแนกได้เป็น 9 ชนิดคือ

1. สัตว์และผลิตภัณฑ์ เช่น เนื้อสัตว์สด , สัตว์น้ำสด , ไข่สด
2. พืชและผลิตภัณฑ์ เช่น พืชผักสด , ผลไม้สด , ถั่วและนัต
3. สารสกัด / สารสังเคราะห์ เช่น สารสกัดจากพืชที่ใช้เป็นวัตถุดิบ
4. สารอาหาร เช่น กรดอะมิโนที่ใช้เป็นวัตถุดิบ
5. แป้งและผลิตภัณฑ์ เช่น แป้งมันสำปะหลัง , วุ้นเส้น , ก๋วยเตี๋ยว
6. ผลิตภัณฑ์สำหรับทำอาหารชนิดต่างๆ ที่ยังไม่พร้อมบริโภค
7. เครื่องปรุงรส เช่น ผงเครื่องปรุงรสในซองบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป
8. น้ำตาล เช่น น้ำตาลทราย , แบะแซ
9. เครื่องเทศ เช่น มัสตาร์ด , พริกไทย , พริกป่น

* สถานที่ผลิตอาหารทั่วไปไม่เข้าข่าย GMP ยกเว้นอาหารแช่เยือกแข็งที่ได้ผ่านการเตรียม (Prepared) หรือการแปรรูป (Processed) ** ผลิตภัณฑ์อาหารทั่วไปไม่ต้องยื่นขอเลขสารบบอาหาร

2. ตรวจสอบว่าผลิตภัณฑ์อาหารนั้นยื่นคำขอแบบใด

สถานที่ผลิต	กลุ่ม 1 อาหารควบคุมเฉพาะ	กลุ่ม 2 อาหารที่กำหนดคุณภาพ/มาตรฐาน	กลุ่ม 3 อาหารที่ต้องมีฉลาก	กลุ่ม 4 อาหารทั่วไป
1. ไม่เข้าข่ายโรงงาน (ใบอนุญาต สบ.1)	ยื่นแบบ สบ.3	ยื่นแบบ สบ.3* หรือ สบ.5	ยื่นแบบ สบ.3* หรือ สบ.5	ไม่ต้องยื่นคำขอเลขสารบบอาหาร ยกเว้นอาหารที่ดัดแปลงพันธุกรรม
2. เข้าข่ายโรงงาน (ใบอนุญาต อ.2)	ยื่นแบบ อ.17	ยื่นแบบ สบ.3* หรือ สบ.5	ยื่นแบบ สบ.3* หรือ สบ.5	ไม่ต้องยื่นคำขอเลขสารบบอาหาร ยกเว้นอาหารที่ดัดแปลงพันธุกรรม

* รอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ ผลิตภัณฑ์กระเทียม อาหารที่มีส่วนผสมของว่านหางจระเข้ให้ยื่นแบบ สบ.3 ขอรับเลขสารบบอาหาร

2.1 คำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร (แบบ สบ.3)

2.2 คำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (แบบ อ.17)

2.3 ใบจดทะเบียนอาหาร / แจ้งรายละเอียดอาหาร (แบบ สบ.5)

(รายละเอียดและหลักฐานประกอบการยื่นขอ ดูจากระเบียบการแต่ละแบบ)

แบบฟอร์มการขอเผยแพร่ข้อมูลผ่านเว็บไซต์ของสำนักงานสาธารณสุขอำเภอสีชมพู
แนบท้าย ประกาศสำนักงานสาธารณสุขอำเภอสีชมพู
เรื่อง แนวทางการเผยแพร่ข้อมูลต่อสาธารณะผ่านเว็บไซต์ของสำนักงานสาธารณสุขอำเภอสีชมพู
พ.ศ. ๒๕๖๙

แบบฟอร์มการขอเผยแพร่ข้อมูลผ่านเว็บไซต์ของหน่วยงานในสังกัดสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข
ชื่อหน่วยงาน : สำนักงานสาธารณสุขอำเภอสีชมพู วัน/เดือน/ปี : . วันที่ ๑๖ ธันวาคม ๒๕๖๘ หัวข้อ: ..ขออนุมัติใช้คู่มือขั้นตอนการให้บริการ ของหน่วยงาน และขออนุมัติเผยแพร่ข้อมูลต่อสาธารณะผ่านเว็บไซต์ของหน่วยงาน (โดยสรุปหรือเอกสารแนบ) - คู่มือขั้นตอนการให้บริการ (ภารกิจให้บริการประชาชนตามพระราชบัญญัติ การอำนวยความสะดวกในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ พ.ศ. ๒๕๕๘) Linkภายนอก: ..... https://ssosichomphu.go.th..... หมายเหตุ: .....
ผู้รับผิดชอบการให้ข้อมูล (..นายกฤษดา โม้เวียง..) ตำแหน่ง ...นักสาธารณสุขชำนาญการ..... วันที่...๑๖...เดือน..ธันวาคม..พ.ศ. ..๒๕๖๘..... ผู้อนุมัติรับรอง (/) อนุมัติ ( ) ไม่อนุมัติ ระบุเหตุผล..... (นายคมชาญ ไชโยแสง) ตำแหน่ง สาธารณสุขอำเภอสีชมพู วันที่...๑๖...เดือน..ธันวาคม..พ.ศ. ..๒๕๖๘.....
ผู้รับผิดชอบการนำข้อมูลขึ้นเผยแพร่ (นายกฤษดา โม้เวียง) ตำแหน่ง นักสาธารณสุขชำนาญการ วันที่...๑๖...เดือน..ธันวาคม..พ.ศ. ..๒๕๖๘.....