

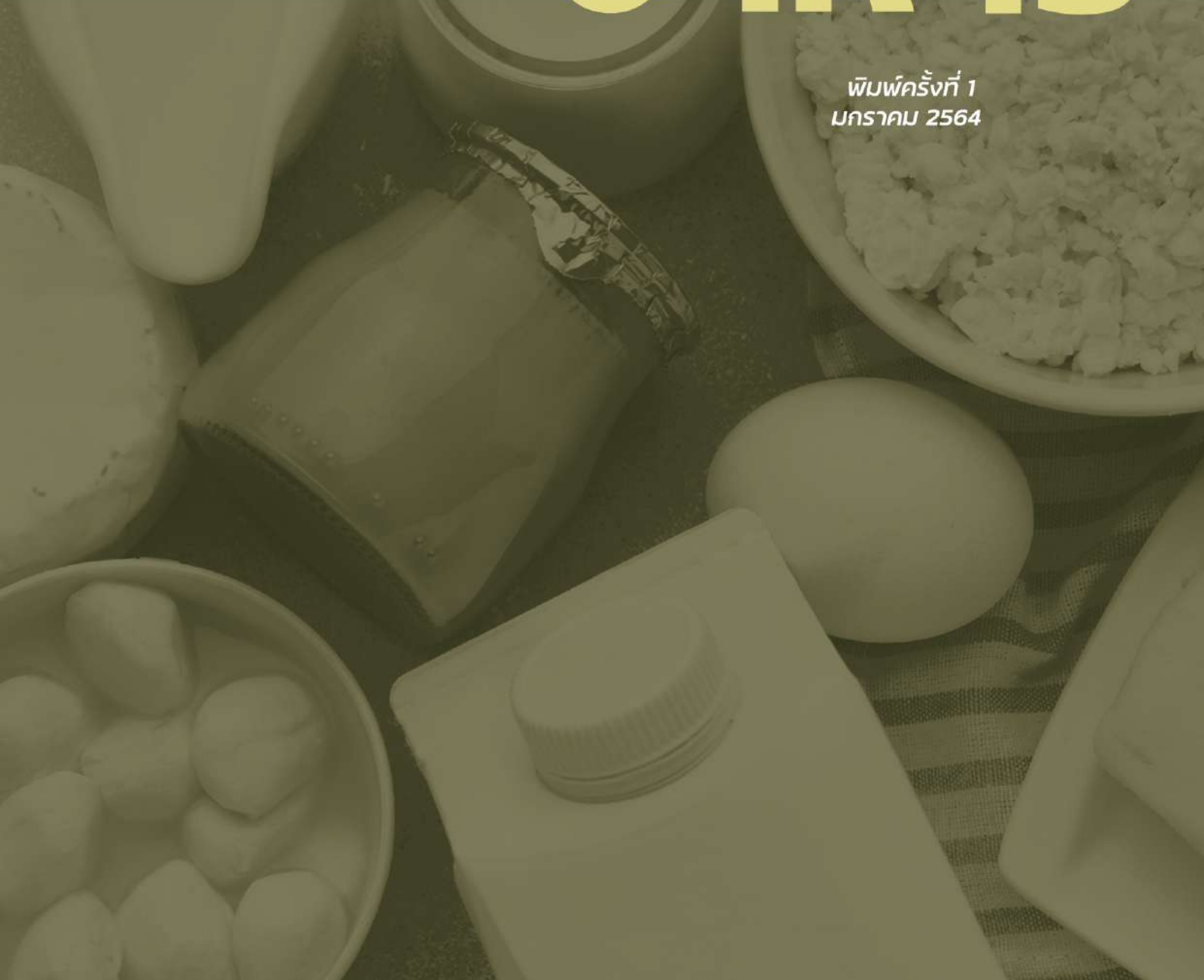


สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี  
UTHAI THANI PROVINCIAL PUBLIC HEALTH OFFICE

WORK MANUAL  
FOOD ACT, B.E. 2522

คู่มือปฏิบัติงาน  
การอนุญาตตามพระราชบัญญัติ **อาหาร** พ.ศ.2522

พิมพ์ครั้งที่ 1  
มกราคม 2564



## สารบัญ

หน้า

๑. วิธีการปฏิบัติงาน เรื่อง การพิจารณาคำขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร	๑
๑.๑ Checklist ตรวจสอบคำขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร	๖
๑.๒ แบบ อ.๑ (แบบคำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร)	๑๑
๑.๓ แบบ สป.๑ (แบบคำขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน)	๑๒
๑.๔ หนังสือนัดหมายตรวจสอบสถานที่ประกอบการขออนุญาต	๑๔
๑.๕ บันทึกข้อความขอใช้รถยนต์ส่วนบุคคล	๑๕
๑.๖ .ตส. ๙ (๕๕) อาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย ( ๓๔๒)	๑๖
๑.๗ ตส.๑๑(๕๕) อาหารในภาชนะที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ (๓๔๙)๒๕๕๖	๓๑
๑.๘ ตส.๓(๕๐) น้ำบริโภคในภาชนะปิดสนิท (๒๒๐)๒๕๔๔	๙๔
๑.๙ ตส.๑(๕๐) อาหารทั่วไป GMP	๑๐๕
๑.๑๐ ตส.๕ (๕๐) นม.	๑๑๓
๑.๑๑ ตส.13 (60) ผักหรือผลไม้สดบางชนิด	๑๒๗
๑.๑๒ บันทึกคำให้การ	๑๔๕
๑.๑๓ แบบ AuditReport	๑๔๖
๒. วิธีการปฏิบัติงาน เรื่อง การพิจารณาคำขออนุญาต สป.๗	๑๔๗
๓. วิธีการปฏิบัติงาน เรื่อง การพิจารณาคำขอต่ออายุใบอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร	๑๕๖
๓.๑ Checklist ตรวจสอบคำขอต่ออายุใบอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร	๑๖๐
๓.๒ แบบ อ.๓ (แบบคำขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร)	๑๖๑
๔. แบบฟอร์มชำระเงิน e-payment	๑๖๒
๕. คู่มือการนำเข้าข้อมูลอาหาร (ระบบ e-sub)	๑๖๓




สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี

วิธีการปฏิบัติงาน

## เรื่อง การพิจารณาคำขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร

เลขที่เอกสาร : WI – OSSC – 01  
แก้ไขครั้งที่ : 0  
วันที่เริ่มใช้ : 1 ตุลาคม 2563  
หน่วยงานที่ถือครองเอกสาร: กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข

	ตำแหน่ง	ลงนาม	วันที่
ผู้จัดทำ :	นางสาวกฤษณี เกิดศรี เภสัชกรชำนาญการ		1 ตุลาคม 2563
ผู้ทบทวน :	นางจิราพร เกษศิลป์ หัวหน้ากลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและ เภสัชสาธารณสุข		1 ตุลาคม 2563
ผู้อนุมัติ :	นายปรารถนา ประสงค์ดี นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี		1 ตุลาคม 2563

 <b>สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี</b>	<b>วิธีการปฏิบัติงาน</b> <b>เรื่อง การพิจารณาคำขออนุญาต</b> <b>สถานที่ผลิตอาหาร</b>	<b>เลขที่เอกสาร :WI-OSSC-01</b> <b>แก้ไขครั้งที่ : 0</b> <b>หน้า : 2 / 6</b>
---	---	--

**ประวัติการแก้ไข**

แก้ไขครั้งที่	รายละเอียดการแก้ไข	วัน เดือน พ.ศ.
0	เริ่มออกเอกสารใหม่	1 ตุลาคม 2563

**1. วัตถุประสงค์**

เพื่อเป็นแนวทางในการพิจารณาอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร ได้อย่างถูกต้องตามที่กฎหมายกำหนด และตามกำหนดเวลาในคู่มือประชาชน

**2. ขอบเขต**

ระเบียบปฏิบัติงานนี้ครอบคลุมตั้งแต่รับคำขอ จนถึงส่งมอบใบอนุญาต

**3. คำจำกัดความ**

**3.1 อาหาร** หมายถึง ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่ (1) วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใด ๆ หรือใน รูปลักษณะใด ๆแต่ไม่รวมถึงยาวัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษ ตามกฎหมายว่าด้วย การนั้น แล้วแต่กรณี (2) วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร รวมถึงวัตถุ เจือปนอาหาร สีและเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส ที่อยู่ในความรับผิดชอบของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี


**3.2 ผู้อนุญาต** หมายถึง นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี หรือผู้ว่าราชการจังหวัดอุทัยธานี

**3.3 เจ้าหน้าที่** หมายถึง ผู้ที่ได้รับคำสั่งแต่งตั้งให้มีหน้าที่ในการพิจารณาอนุญาตอาหาร ตามคำสั่งสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี

**4. หน้าที่ความรับผิดชอบ**

**4.1 เกสัชกรศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ** กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเกสัชสาธารณสุขสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี ผู้มีหน้าที่พิจารณาคำขอ และตรวจสอบสถานที่

**4.2 เจ้าหน้าที่ธุรการ** มีหน้าที่นำส่งหนังสือทางไปรษณีย์แบบลงทะเบียนตอบรับ

 <p>สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี</p>	<p><b>วิธีการปฏิบัติงาน</b> เรื่อง การพิจารณาคำขออนุญาต สถานที่ผลิตอาหาร</p>	<p>เลขที่เอกสาร : WI-OSSC-01 แก้ไขครั้งที่ : 0 หน้า : 3 / 6</p>
--	--	---

## 5. วิธีการปฏิบัติงาน

### 5.1 รับเอกสารคำขอและตรวจสอบคำขอ (30 นาที)

เจ้าหน้าที่รับเอกสารคำขอ และทำการตรวจสอบคำขอตาม Checklist

5.1.1 กรณีตรวจสอบแล้วพบว่าเอกสารคำขอไม่ถูกต้องหรือไม่ครบถ้วน ให้เจ้าหน้าที่บันทึกข้อบกพร่องที่ต้องแก้ไขพร้อมกับให้ผู้ขออนุญาตลงลายมือชื่อใน Checklist ให้เรียบร้อย และคืนเอกสารคำขอให้ผู้ยื่นคำขอนำกลับไปแก้ไขให้ถูกต้อง

5.1.2 กรณีตรวจสอบแล้วพบว่าเอกสารคำขอถูกต้องและครบถ้วน ให้เจ้าหน้าที่ดำเนินการดังนี้

5.1.2.1 ออกใบ e-payment ค่าพิจารณาตาม ม.44 มีค่าคำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร ฉบับละ 2,000 บาท หรือ ค่าคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน ฉบับละ 1,000 บาท และค่าตรวจสอบสถานที่ขึ้นกับขนาดแรงแม่ ฉบับละ 3,000 – 20,000 บาท

5.1.2.2 ให้ผู้ยื่นคำขอนำใบ e-payment ไปชำระที่การเงิน(กรณีนอกเหนือเงินสด) หรือเคาเตอร์ธนาคารกรุงไทย(กรณีเงินสด)

5.1.2.3 ลงรับคำขอในทะเบียนหนังสือลงรับ(ศูนย์ผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี) เมื่อผู้ยื่นคำขอแสดงหลักฐานการจ่ายเงินเรียบร้อยแล้ว พร้อมทั้งบันทึกเลขที่ใบเสร็จชำระเงินในเอกสารคำขอ และลงระยะเวลาแล้วเสร็จ 60 วันทำการนับตั้งแต่วันที่ยื่นคำขอสำเร็จ

### 5.2 ตรวจสอบสถานที่ (54 วันทำการ)

เจ้าหน้าที่ดำเนินการนัดหมายผู้ขออนุญาตและลงตรวจสอบสถานที่ ดังนี้

5.2.1 รับหนังสือนัดหมายให้เจ้าหน้าที่ลงตรวจสอบสถานที่ประกอบการขออนุญาต

5.2.2 เจ้าหน้าที่โทรศัพท์จ้องรถออกตรวจสอบสถานที่ หมายเลขโทรศัพท์ภายใน 401

5.2.3 เขียนบันทึกข้อความขอใช้รถยนต์ส่วนบุคคล



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี

**วิธีการปฏิบัติงาน**  
**เรื่อง การพิจารณาคำขออนุญาต**  
**สถานที่ผลิตอาหาร**

เลขที่เอกสาร : WI-OSSC-01  
แก้ไขครั้งที่ : 0  
หน้า : 4 / 6

5.2.4 เขียนบันทึกข้อความขออนุมัติไปราชการ

5.2.4 เขียนหนังสือแจ้งเจ้าหน้าที่ สสอ.และ รพ. ในพื้นที่ร่วมออกตรวจ

5.2.5 เตรียมเอกสารออกตรวจสถานที่ ดังนี้

5.2.5.1 บันทึกการตรวจสถานที่ ตามแต่ละประเภทอาหารที่ขออนุญาต

5.2.5.2 บันทึกคำให้การ

5.2.6 กรณีพบว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนด ให้เจ้าหน้าที่ดำเนินการเสนอนายแพทย์สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพิจารณาลงนามอนุญาต

5.2.7 กรณีพบที่ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนด ให้บันทึกสิ่งที่ต้องแก้ไขปรับปรุง และระยะเวลาที่คาดว่าจะแก้ไขเสร็จสิ้น เมื่อแก้ไขเสร็จสิ้นแล้วให้เจ้าหน้าที่ดำเนินการเสนอนายแพทย์สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพิจารณาลงนามอนุญาต

### 5.3 พิจารณา อนุญาต/ไม่อนุญาต (3 วันทำการ)

5.3.1 บันทึกการตรวจลงใน AuditReport

5.3.2 บันทึกข้อความเสนอหัวหน้ากลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค ลงนามใน AuditReport และผ่านหนังสือเพื่อเสนอให้นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานีพิจารณาลงนามอนุญาต พร้อมหนังสือแจ้งให้ผู้รับอนุญาตมารับใบอนุญาต

5.3.3 บันทึกข้อมูลการอนุญาตสถานที่ผลิตอาหารลงในระบบ e-sub ตามคู่มือการนำเข้าข้อมูลอาหาร

### 5.4 ลงนามอนุญาต (2 วันทำการ)

5.4.1 นายแพทย์สาธารณสุขพิจารณาลงนามอนุญาต


### 5.5 แจ้งผลและส่งมอบใบอนุญาต (90 นาที)

5.5.1 แจ้งผู้รับอนุญาตรับใบอนุญาตและเอกสารที่เกี่ยวข้อง ทางโทรศัพท์ ทางไลน์ และการส่งไปรษณีย์ (ส่งโดยธุรการ)

5.5.2 เจ้าหน้าที่ขอบัตรประชาชนของผู้มารับ กรณีถ้าไม่ใช่ผู้รับอนุญาตให้ดำเนินการขอเอกสารมอบหมายให้มารับแทนพร้อมสำเนาบัตรประชาชนของผู้รับอนุญาตและผู้มารับใบอนุญาต

5.5.3 ให้ผู้มารับใบอนุญาตลงชื่อรับใบอนุญาต และให้เจ้าหน้าที่ส่งมอบใบอนุญาตพร้อมเอกสารอื่นที่เกี่ยวข้องให้ผู้มารับใบอนุญาต

5.5.4 กรณีใบอนุญาตโรงงานผลิตอาหารให้เจ้าหน้าที่ ออกใบ e-payment ค่าธรรมเนียมใบอนุญาตสถานที่ผลิตอาหารตามแรงม้า ฉบับละ 3,000 – 10,000 บาท ให้ผู้ยื่นคำขอนำใบ e-payment ไปชำระที่

 <p>สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี</p>	<p><b>วิธีการปฏิบัติงาน</b> เรื่อง การพิจารณาคำขออนุญาต สถานที่ผลิตอาหาร</p>	<p>เลขที่เอกสาร : WI-OSSC-01 แก้ไขครั้งที่ : 0 หน้า : 5 / 6</p>
--	--	---

การเงิน(กรณีนอกเหนือเงินสด) หรือเคาเตอร์ธนาคารกรุงไทย(กรณีเงินสด) เมื่อผู้มารับใบอนุญาตแสดงหลักฐานการชำระเงินค่าธรรมเนียมเรียบร้อยแล้วจึงดำเนินการตามข้อ 5.5.2 และ 5.5.3

## 6. เอกสารอ้างอิง

6.1 พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

6.2 คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง มอบอำนาจเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา ตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร ให้ผู้ว่าราชการจังหวัดและนายแพทย์สาธารณสุขจังหวัด

6.3 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่องค่าใช้จ่ายที่จะจัดเก็บจากผู้ยื่นคำขอในกระบวนการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑอาหาร พ.ศ.2560

6.4 กฎกระทรวงฉบับที่ 5 (พ.ศ.2522) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

## 7. แบบฟอร์มที่เกี่ยวข้อง

7.1 Checklist ตรวจสอบคำขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร

7.2 แบบ อ.1 (แบบคำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร)

7.3 แบบ สบ.1 (แบบคำขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน

7.4 แบบฟอร์มชำระเงิน e-payment

7.5 หนังสือนัดหมายตรวจสอบสถานที่ประกอบการขออนุญาต

7.6 บันทึกข้อความขอใช้รถยนต์ส่วนบุคคล

7.7 .ตส 9 (55) อาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย ( 342)

7.8 ตส.11(55) อาหารในภาชนะที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ (349)2556

7.9 ตส.3(50) น้ำบริโภคในภาชนะปิดสนิท (220)2544

7.10ตส.1(50) อาหารทั่วไป GMP

7.10ตส.5 (50) นม

7.11ตส.13 (60) ผักหรือผลไม้สดบางชนิด


7.11บันทึกคำให้การ

7.12แบบ AuditReport

7.13คู่มือการนำเข้าข้อมูลอาหาร (ระบบ e-sub)

## 8. หมายเหตุ

8.1 ระยะเวลาในการปฏิบัติงานในแต่ละขั้นตอนให้ดำเนินการแล้วเสร็จตามเวลาที่ระบุไว้ในคู่มือประชาชนของแต่ละคำขอ

 <p>สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี</p>	<p>วิธีการปฏิบัติงาน เรื่อง การพิจารณาคำขออนุญาต สถานที่ผลิตอาหาร</p>	<p>เลขที่เอกสาร : WI-OSSC-01 แก้ไขครั้งที่ : 0 หน้า : 6 / 6</p>
--	---	---

8.2 เมื่อเจ้าหน้าที่ได้ให้ผู้ขออนุญาตแก้ไขข้อบกพร่องให้หยุดนับเวลาลง และจะนับเวลาต่อเมื่อผู้ขออนุญาตได้แก้ไขข้อบกพร่องเรียบร้อยแล้ว



แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่อง

คำขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร

\*\*\*\*\* ต้องนำเอกสารนี้และใบรับคำขอ แนบมาพร้อมการแก้ไขข้อบกพร่อง (ถ้ามี) ในครั้งต่อไป \*\*\*\*\*

(โรงงานให้ใช้แบบ อ.1 ไม่เข้าข่ายโรงงานให้ใช้แบบ สบ.1)

สำหรับผู้ประกอบการ		สำหรับเจ้าหน้าที่	
<b>ขั้นตอนที่ 1 ตรวจสอบช่องทางการยื่น ดูรายละเอียดเพิ่มที่เว็บไซต์กองอาหาร</b> <input type="checkbox"/> ยื่น ที่ กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา <input type="checkbox"/> ยื่น ที่ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด			
<b>ขั้นตอนที่ 2 กรอกรายละเอียดข้อมูลเบื้องต้น</b> ชื่อ-สกุลผู้ยื่นคำขอ/ผู้รับมอบอำนาจ..... โทรศัพท์..... E-mail :..... ชื่อสถานที่ผลิต.....			
<b>ขั้นตอนที่ 3 ผู้ยื่นคำขอต้องจัดเรียงเอกสารตามบัญชีรายการเอกสารข้างล่างนี้และตรวจสอบตนเอง</b> โดยทำเครื่องหมาย <input checked="" type="checkbox"/> กรณีครบถ้วนตามข้อกำหนด หรือทำเครื่องหมาย <input checked="" type="checkbox"/> กรณีไม่ครบถ้วน หรือทำเครื่องหมาย - กรณีไม่จำเป็นต้องมี		<b>ขั้นตอนที่ 1 ตรวจสอบเอกสาร</b> (ตามรายละเอียดการตรวจสอบเอกสาร)	
รายละเอียดการตรวจสอบเอกสาร	ผู้ยื่นคำขอตรวจสอบ	เจ้าหน้าที่ตรวจสอบ	บันทึกข้อบกพร่อง
<b>1. คำขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร แบบ อ.1 หรือ สบ.1 จำนวน 1 ฉบับ</b>			
กรอกรายละเอียดและลงลายมือชื่อ (โดยผู้ดำเนินการหรือกรรมการผู้มีอำนาจผูกพันของนิติบุคคลอาจต้องประทับตราสำคัญของบริษัทด้วยในกรณีที่ระบุไว้ในหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล)			
<b>2. กรณีบุคคลธรรมดา เอกสารดังต่อไปนี้อย่างละ 1 ฉบับ</b>			
2.1 สำเนาบัตรประชาชนของผู้ดำเนินการ			
2.2 สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ดำเนินการ			
2.3 สำเนาใบทะเบียนการค้าหรือใบทะเบียนพาณิชย์			
<b>3. กรณีนิติบุคคล จัดเตรียมดังต่อไปนี้อย่างละ 1 ฉบับ</b>			
3.1 สำเนาบัตรประชาชนของผู้ดำเนินการ			
3.2 สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ดำเนินการ			
3.3 กรณีเป็นบุคคลต่างด้าวต้องยื่นสำเนาหนังสือเดินทางและสำเนาหนังสืออนุญาตให้ทำงานในประเทศไทย (work permit)			
3.4 สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล โดยต้องมีครบทุกหน้า มีวัตถุประสงค์เกี่ยวกับการผลิตอาหาร และคัดลอกสำเนาจากกระทรวงพาณิชย์ไว้ไม่เกิน 6 เดือน			
3.5 สำเนาหนังสือบัญชีรายชื่อผู้ถือหุ้น (บอจ.5) โดยต้องมีครบทุกหน้าและคัดลอกสำเนาจากกระทรวงพาณิชย์ไว้ไม่เกิน 6 เดือน (ยกเว้นห้างหุ้นส่วนจำกัด/ ห้างหุ้นส่วนสามัญจะไม่มีเอกสารนี้)			
3.6 กรณีที่มีจำนวนหุ้นต่างชาติของบริษัทตั้งแต่ร้อยละ 50 ขึ้นไป ต้องยื่นหนังสือรับรองการประกอบธุรกิจนิติบุคคลต่างด้าวจากกระทรวงพาณิชย์ว่าไม่ขัดพระราชบัญญัติการประกอบธุรกิจคนต่างด้าว พ.ศ.2542 เพิ่มเติมด้วย หรือหนังสือได้รับการส่งเสริมการลงทุน (BOI)			
3.7 หนังสือมอบอำนาจแต่งตั้งผู้ดำเนินการ (ติดอากรแสตมป์ 30 บาทต่อผู้ดำเนินการ 1 คน)			
3.8 สำเนาบัตรประชาชนของกรรมการผู้มีอำนาจลงนามของนิติบุคคล ที่ลงนามในหนังสือมอบ			

อำนาจแต่งตั้งฯ (กรณีเป็นบุคคลต่างด้าวต้องยื่นสำเนาหนังสือเดินทาง)			
<b>คำอธิบาย</b> กรณีนิติบุคคล ผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจเป็นบุคคลเดียวกัน ต้องทำหนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินการด้วยเช่นกัน เนื่องจากมีหน้าที่ในฐานะต่างกัน คือ (1) หน้าที่กรรมการนิติบุคคลผู้มีอำนาจลงนามผูกพันในฐานะผู้มอบอำนาจ และ (2) หน้าที่ผู้ดำเนินการของใบสำคัญเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานในฐานะผู้รับมอบอำนาจ			

รายละเอียดการตรวจสอบเอกสาร	ผู้ยื่นคำขอตรวจสอบ	เจ้าหน้าที่ตรวจสอบ	บันทึกข้อบกพร่อง
<b>4. เอกสารที่เกี่ยวข้องของสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บ ดังต่อไปนี้อย่างละ 1 ฉบับ</b>			
4.1 สำเนาทะเบียนบ้านของสถานที่ผลิต			
4.2 สำเนาทะเบียนบ้านของสถานที่เก็บอาหาร			
4.3 กรณีที่ผู้ดำเนินการไม่ได้เป็นเจ้าของกรรมสิทธิ์ ต้องมีหนังสือยินยอมให้ใช้สถานที่ (ฉบับจริง) หรือสำเนาสัญญาเช่าสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหาร (ถ้ามี) 1) กรณีผู้ยินยอมให้ใช้สถานที่หรือผู้ให้เช่าเป็นบุคคลธรรมดา ให้แนบสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ให้เช่า 2) กรณีผู้ยินยอมให้ใช้สถานที่หรือผู้ให้เช่าเป็นนิติบุคคล ให้แนบหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล พร้อมสำเนาบัตรประชาชนกรรมการผู้มีอำนาจตามหนังสือรับรอง			
<b>5. แบบฟอร์มรายงานผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย (Audit Report)</b>			
- สำเนาแบบฟอร์มรายงานผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย (Audit Report) โดยขอขยายของประเภทอาหารที่ระบุในรายงานผลการตรวจประเมินสถานที่ต้องครอบคลุมประเภทอาหารที่จะขออนุญาต และมีอายุไม่เกิน 1 ปี นับจากวันที่ออกเอกสารรับรอง พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง #			
<b>6. แผนที่ แผนผัง แบบแปลน ที่ได้รับการอนุมัติและประทับตราจากหน่วยงานที่ตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร จำนวน 1 ชุด</b>			
6.1 แผนที่สังเขปแสดงที่ตั้งของสถานที่ผลิตและสิ่งปลูกสร้างบริเวณใกล้เคียง แสดงชื่อถนนและจุดสังเกตของสถานที่ขออนุญาต เช่น หน่วยราชการ วัด โรงเรียน			
6.2 แผนผังแสดงตำแหน่งพร้อมประโยชน์ใช้สอยของอาคารต่างๆ ในบริเวณที่ตั้งของสถานที่ผลิตและบริเวณข้างเคียง รวมทั้งระบบกำจัดน้ำเสีย และบ่อบาดาล (ถ้ามี)			
6.3 แผนผังอาคารด้านหน้า ต้องแสดงระยะและมาตราส่วนให้ถูกต้อง แสดงชนิดของวัสดุที่ใช้ในส่วนของฝาผนัง พื้น ประตู หน้าต่าง และหลังคา เป็นต้น			
6.4 แผนผังอาคารด้านข้าง ต้องแสดงระยะและมาตราส่วนให้ถูกต้อง แสดงชนิดของวัสดุที่ใช้ในส่วนของฝาผนัง พื้น ประตู หน้าต่าง และหลังคา เป็นต้น			
6.5 แผนผังอาคารด้านตัดขวาง ต้องแสดงระยะและมาตราส่วนให้ถูกต้อง แสดงจุดประสงค์การใช้ห้องหรือบริเวณ แฉ่งบริเวณบันได ลิฟท์ (กรณีอาคารชั้นเดียวไม่ใช้รูปตัด)			
6.6 แบบแปลนพื้นทุกชั้น ต้องแสดงระยะและมาตราส่วนให้ถูกต้อง โดยแสดงสัญลักษณ์ เช่น ผนัง ประตู หน้าต่าง เส้นทางเข้า-ออกพนักงาน, ทางเข้าวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ และทางออกผลิตภัณฑ์ รวมทั้งแสดงรายละเอียดเพิ่มเติม ดังนี้			
1) แสดงตำแหน่งการวางเครื่องจักรอุปกรณ์การผลิต ที่สอดคล้องกับรายการเครื่องจักร			
2) มีการแบ่งกันห้องหรือบริเวณเก็บวัตถุดิบ เตรียมวัตถุดิบ			
3) มีการแบ่งกันห้องหรือบริเวณเก็บภาชนะบรรจุ			
4) มีการแบ่งกันห้องหรือบริเวณเก็บผลิตภัณฑ์			
5) มีการแบ่งกันห้องหรือบริเวณปรุงผสม			
6) ห้องหรือบริเวณสำหรับฆ่าเชื้อหรือวิธีการอื่น ๆ เช่น ผ่านความร้อน หรือแช่เย็น หรือ			

แช่แข็ง หรือทำให้แห้ง แล้วแต่กรณี			
7) มีการแบ่งกันห้องหรือบริเวณบรรจุ (กรณีผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีห้องบรรจุโดยเฉพาะ)			
8) มีการแบ่งบริเวณก่อนฆ่าเชื้อและหลังการฆ่าเชื้ออย่างชัดเจน (กรณีการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามประกาศ ศส ฉบับที่ 349)			
9) มีการแบ่งกันห้องหรือบริเวณ ปิดฉลาก			
10) มีการแบ่งกันห้องหรือบริเวณล้างทำความสะอาดอุปกรณ์หรือภาชนะ และห้องหรือบริเวณเก็บอุปกรณ์หรือภาชนะก่อนและหลังใช้			
11) มีห้องหรือตู้สำหรับเก็บสารเคมีทำความสะอาดหรือวัตถุมีพิษ			
12) แสดงตำแหน่งอ่างล้างมือบริเวณผลิต และบริเวณเปลี่ยนชุด รองเท้าพนักงาน			

รายละเอียดการตรวจสอบเอกสาร	ผู้ยื่นคำขอ ตรวจสอบ	เจ้าหน้าที่ ตรวจสอบ	บันทึกข้อบกพร่อง
13) แสดงตำแหน่งห้องส้วม อ่างล้างมือ ที่เหมาะสม และไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง			
14) แสดงตำแหน่งบันไดหรือลิฟท์ (ถ้ามี)			
15) ตำแหน่งท่อหรือทางระบายน้ำ			
<b>คำอธิบาย</b> ต้องระบุชื่อสถานที่ผลิตและเลขที่ตั้งในแบบแปลนแผนผังทุกแผ่น และลงลายมือชื่อโดยผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลหรือผู้รับมอบอำนาจทั่วไปที่มีอำนาจลงนามรับรองเอกสาร			
<b>7. เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอื่นๆ จำนวน 1 ชุด</b>			
7.1 รายการเครื่องจักร เครื่องใช้ไฟฟ้า อุปกรณ์การผลิตที่ใช้ไฟฟ้าหรือใช้ความร้อนจากเชื้อเพลิงต่างๆ เช่น แก๊ส โดยระบุแรงม้าเปรียบเทียบกับแต่ละรายการ และแสดงแรงม้ารวม			
7.2 กรรมวิธีการผลิตอาหารทุกประเภทที่ยื่นขอโดยละเอียด เช่น แสดงอุณหภูมิและเวลาที่ใช้ เป็นต้น และแผนภูมิกรรมวิธีการผลิตที่สอดคล้องกับเครื่องจักรที่แสดงไว้ในแปลนพื้นและในรายการเครื่องมือเครื่องจักร โดยต้องระบุหมายเลขเครื่องจักรในกระบวนการผลิตด้วย			
7.3 ที่มาของน้ำที่ใช้ในการผลิต เช่น น้ำที่ใช้เป็นส่วนผสมในอาหารน้ำที่ใช้ผลิต/ ใอน้ำที่สัมผัสอาหาร/ น้ำแข็งที่ใช้ผสมหรือสัมผัสอาหาร/ น้ำที่ใช้ล้างภาชนะบรรจุ อุปกรณ์ และเครื่องจักรต่างๆ (แจ้งกรรมวิธีการปรับคุณภาพของน้ำ)			
7.4 สูตรส่วนประกอบของอาหารเป็นร้อยละของน้ำหนัก (สูตรคิดเป็น 100%) และแสดงที่มาของวัตถุดิบแต่ละรายการ เช่น เลขสารบบอาหาร (เลข อย.) หรือ Specification หรือ COA หรืออื่นๆ กรณีที่วัตถุดิบไม่มีเลข อย.หรือ Specification หรือ COA ต้องจัดทำรายละเอียดวิธีการคัดเลือกวัตถุดิบนั้นๆ			
7.5 ประเภทและชนิดของอาหารที่จะผลิต			
7.6 ชนิดภาชนะบรรจุ (ชนิด,ขนาด,สี) แจ้งชนิดและสีของฝา (ถ้ามี)			
7.7 วิธีการบริโภคและวิธีการใช้			
7.8 ปริมาณการผลิตอาหารแต่ละชนิด ต่อวัน ต่อสัปดาห์ หรือต่อเดือนแล้วแต่กรณี			
7.9 กรรมวิธีการล้างเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต (แจ้งสารที่ใช้) รวมถึงภาชนะบรรจุ (ถ้ามี) พร้อมแจ้งสารที่ใช้ในการล้างทำความสะอาดด้วย			
- หากใช้เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิตร่วมกันสำหรับการผลิตอาหารหลายชนิด ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมเพิ่มเติม เช่น คู่มือการทำความสะอาด การ			

ทดสอบความสะอาด (Swap Test/ Rinse Test) การทดสอบการตกค้างของสารเคมีที่ใช้ทำ ความสะอาด			
7.10 หากมีผลิตภัณฑ์อาหารแห้งหรือผง ที่มีค่า AW ต่ำ ต้องมีเอกสารมาตรการป้องกันความชื้น หรือสภาวะของห้องบรรจุ (ตามความจำเป็น)			
7.11 วิธีการกำจัดขยะมูลฝอย (ความถี่)			
7.12 จำนวนคนงานชาย-หญิง (การแต่งกาย,จำนวนห้องน้ำ, จำนวนอ่างล้างมือหน้าหรือใน ห้องส้วม)			
<b>8. เอกสารตามที่กำหนดในหลักเกณฑ์ GMP ต้องแนบเพิ่มเติม จำนวน 1 ชุด</b>			
<b>8.1 กรณีอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (อาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ)</b>			
1) เอกสารวิชาการศึกษาการทดสอบการกระจายความร้อนในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution)			
2) เอกสารวิชาการศึกษาอัตราการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์อาหารแต่ละชนิด แต่ ละขนาดบรรจุเพื่อกำหนดอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อ (Heat Penetration)			
3) การกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Schedule Process)			
4) หลักฐานแสดงผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority)			

รายละเอียดการตรวจสอบเอกสาร	ผู้ยื่นคำขอ ตรวจสอบ	เจ้าหน้าที่ ตรวจสอบ	บันทึกข้อบกพร่อง
5) หลักฐานการฝึกอบรมหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิต (Retort Supervisor)			
6) กรณีที่ใช้การผลิตแบบปลอดเชื้อ (Aseptic system) เช่น UHT ต้องแนบหลักฐาน ประกอบการพิจารณาสอดคล้องตาม Inspection Guideline for Aseptic system			
<b>8.2 กรณีอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (อาหารปรับสภาพกรด)</b>			
1) เอกสารวิชาการศึกษาอุณหภูมิและเวลาที่เหมาะสมในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ แต่ละชนิด (Schedule Process)			
2) เอกสารแสดงรายละเอียดวิธีการในการปรับค่าความเป็นกรด-ด่าง และวิธีการวัดค่าความ เป็นกรด-ด่าง ตามความถี่ที่เหมาะสม พร้อมทั้งระบุปัจจัยวิกฤตที่เกี่ยวข้องกับการปรับกรด			
3) หลักฐานแสดงผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority)			
4) หลักฐานการฝึกอบรมหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิต (Retort Supervisor)			
5) กรณีที่ใช้การผลิตแบบปลอดเชื้อ (Aseptic system) เช่น UHT ต้องแนบหลักฐาน ประกอบการพิจารณาสอดคล้องตาม Inspection Guideline for Aseptic system			
<b>8.3 กรณีน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท</b>			
- เอกสารแสดงรายละเอียดแหล่งที่มาของน้ำดิบ และสำเนาผลวิเคราะห์น้ำดิบ			
<b>8.4 กรณีนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์</b>			
- หลักฐานแสดงผู้ควบคุมการผลิต			
<b>8.5 กรณีผลิตการคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดบางชนิด</b>			
1) หลักฐานแสดงว่าแหล่งเพาะปลูกมีระบบควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูกที่ปลอดภัย			
2) ทะเบียนเกษตรกร			
3) ทะเบียนผู้รวบรวม หรือผู้จัดหา (ถ้ามี)			

8.6 กรณีผลิตผลิตภัณฑ์ที่ใช้กระบวนการพาสเจอร์ไรส์ ด้วยการใช้ความดันสูง (High-Pressure Processing (HPP))			
1) รายงานผลการศึกษา Inoculated Pack/Challenge study ประเภท Pathogen Inactivation study หรือ ประเภท Combined growth and inactivation study ต้องแสดงรายละเอียดคุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทดสอบ การออกแบบการศึกษา ผลการศึกษา และสรุปผลการศึกษา			
2) ผลการทดสอบอายุการเก็บรักษา (Shelf-life study)			
3) เอกสารการรับรองห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์สำหรับการตรวจวิเคราะห์จุลินทรีย์ก่อโรค หลักฐานของหน่วยงาน หรือ สถาบันการศึกษา หรือ เจ้าหน้าที่ประจำโรงงานที่มีความเชี่ยวชาญ (ถ้ามี)			
<b>9. ภาพถ่าย (ภาพสี) จำนวน 1 ฉบับ</b> - แสดงให้เห็นพื้นที่และเครื่องมือเครื่องจักร ต่างๆ ทั้งภายใน-ภายนอกอาคารผลิตเป็นไปตามลำดับสายงานผลิตที่จะขออนุญาต ตั้งแต่รับวัตถุดิบไปจนถึงการจัดเก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป			
- ระบุชื่อสถานที่ผลิตและเลขที่ตั้ง และลงลายมือชื่อโดยผู้ดำเนินการหรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลหรือผู้รับมอบอำนาจทั่วไปที่มีอำนาจลงนามรับรองเอกสารทุกแผ่น			
<b>10. หนังสือมอบอำนาจทั่วไป (กรณีผู้ดำเนินการไม่ได้มายื่นเอกสารด้วยตัวเอง) จำนวน 1 ฉบับ</b>			
โดยต้องระบุอำนาจให้ชัดเจน เช่น มอบให้ยื่นคำขอ/แก้ไขเพิ่มเติม/ลงชื่อรับทราบข้อบกพร่อง และติดอากรแสตมป์ 30 บาท ต่อผู้รับมอบอำนาจ 1 คน (หนังสือมอบอำนาจมีอายุ 1 ปี นับจากวันที่ทำหนังสือมอบอำนาจ)			
10.1 กรณียื่นหนังสือมอบอำนาจฉบับจริงและผู้มอบอำนาจเป็นบุคคลธรรมดา ต้องแนบสำเนาบัตรประชาชนผู้มอบอำนาจ และสำเนาบัตรประชาชนผู้รับมอบอำนาจ			

รายละเอียดการตรวจสอบเอกสาร	ผู้ยื่นคำขอ ตรวจสอบ	เจ้าหน้าที่ ตรวจสอบ	บันทึกข้อบกพร่อง
10.2 กรณียื่นหนังสือมอบอำนาจฉบับจริงและผู้มอบอำนาจเป็นนิติบุคคล จำนวนผู้มอบอำนาจ ต้องครบถ้วนตามหนังสือรับรองการจดทะเบียน และต้องแนบหนังสือรับรองของนิติบุคคล พร้อมสำเนาบัตรประชาชนกรรมการผู้มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคล และสำเนาบัตรประชาชนผู้รับมอบอำนาจ			
10.3 กรณียื่นสำเนาหนังสือมอบอำนาจ ต้องเป็นฉบับที่ได้รับการตรวจสอบและรับรองจากเจ้าหน้าที่กองอาหารแล้ว พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง			

หมายเหตุ เอกสารที่เป็นสำเนาทั้งหมดต้องลงลายมือชื่อรับรองสำเนาโดยผู้ดำเนินการหรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคล หรือผู้รับมอบอำนาจทั่วไปที่มีอำนาจลงนามรับรองสำเนาเอกสารได้

(สำหรับผู้ประกอบการ)	(สำหรับเจ้าหน้าที่)
ขั้นตอนที่ 4 ลงลายมือชื่อรับทราบผลการรับคำขอ ครั้งที่ 1 (ยื่นคำขอครั้งแรก) ลงชื่อ..... (ผู้ยื่นคำขอ/ผู้รับมอบอำนาจ)	ขั้นตอนที่ 2 สรุปผลการรับคำขอ ครั้งที่ 1 (ยื่นคำขอครั้งแรก) <input type="checkbox"/> รับคำขอเพราะเอกสารครบถ้วน

<p>(.....)</p> <p>วันที่.....</p>	<p><input type="checkbox"/> รับคำขอแต่มีเงื่อนไข เพราะเอกสารไม่ครบถ้วน</p> <p>พบข้อบกพร่องตามที่ระบุข้างต้น ต้องแก้ไขให้แล้วเสร็จภายใน <b>10 วันทำการ</b> นับแต่วันถัดจากวันที่รับคำขอ <b>หากพ้นกำหนดจะยกเลิกและส่งคืนคำขอต่อไป</b></p> <p>ลงชื่อ.....เจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา</p> <p>วันที่.....</p>
<p><b>ครั้งที่ 2 (การแก้ไขข้อบกพร่อง)</b></p> <p>ข้าพเจ้าได้ยื่นเอกสารการแก้ไขข้อบกพร่อง จำนวน.....รายการ ตามที่ระบุในบันทึกข้อบกพร่องแล้ว</p> <p>ลงชื่อ..... (ผู้ยื่นคำขอ/ผู้รับมอบอำนาจ)</p> <p>(.....)</p> <p>วันที่.....</p>	<p><b>ครั้งที่ 2 (การแก้ไขข้อบกพร่อง)</b></p> <p><input type="checkbox"/> แก้ไขข้อบกพร่องครบถ้วน</p> <p>ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา</p> <p>วันที่.....</p>
<p><b>รับคืนคำขอ</b></p> <p>ลงชื่อ..... (ผู้ยื่นคำขอ/ผู้รับมอบอำนาจ)</p> <p>(.....)</p> <p>วันที่.....</p>	<p><b>ส่งคืนคำขอ</b></p> <p>ขอส่งคืนคำขอและเอกสารประกอบทั้งหมด เนื่องจาก</p> <p><input type="checkbox"/> ไม่มาแก้ไขข้อบกพร่องภายในระยะเวลาที่กำหนด</p> <p><input type="checkbox"/> การแก้ไขข้อบกพร่อง ไม่ครบถ้วน</p> <p>ท่านมีสิทธิ์ยื่นคำขอใหม่โดยจัดเตรียมเอกสารให้ครบถ้วนและสอดคล้องเป็นไปตามกฎหมาย หรือจะอุทธรณ์การคืนคำขอครั้งนี้ก็ได้</p> <p>ขอให้ยื่นคำอุทธรณ์เป็นหนังสือต่อเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาได้ <b>ภายใน 15 วันทำการ</b> นับแต่วันที่ได้รับแจ้ง</p> <p>ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา</p> <p>วันที่.....</p>



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี  
เลขที่ 160 หมู่ 3 อ.อุทัย-หนองนาง ค.น้ำซึม อ.เมือง จ.อุทัยธานี 61000

โทรศัพท์ 0-5651-1565 โทรสาร 0-5651-1327

(Bill Payment)

เลขที่.....

**บมจ.ธนาคารกรุงไทย (Bill Payment)**  
Company Code: 707534  
วันที่.....

ชื่อ - สกุล.....

**Ref : 1 เลขบัตรประจำตัวประชาชน** **Ref : 2 ประเภทรายได้** **Ref : 3 หมายเลขโทรศัพท์**

--	--	--

**รหัส Ref : 2 ประเภทรายได้**

101 ค่าธรรมเนียมตาม พ.ร.บ.สถานพยาบาล	110 ค่าใช้จ่ายที่จัดเก็บตาม ม.44 (คำสั่ง คสช.ที่77/59)	121 ค่าเปรียบเทียบปรับตาม พ.ร.บ.สถานประกอบการเพื่อสุขภาพ
102 ค่าธรรมเนียมตาม พ.ร.บ.สถานประกอบการเพื่อสุขภาพ	111 ค่าเปรียบเทียบปรับตาม พ.ร.บ.เครื่องดัดแปลงแอลกอฮอล์	122 ค่าปรับขาดใช้ทุน
103 ค่าธรรมเนียมตาม พ.ร.บ.วัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท	112 ค่าเปรียบเทียบปรับตาม พ.ร.บ.ยาสูบ	123 นำดอกเบี้ยเงินฝากธนาคารนำส่งเป็นรายได้แผ่นดิน
104 ค่าธรรมเนียมตาม พ.ร.บ.ยา	113 ค่าเปรียบเทียบปรับตาม พ.ร.บ.อาหาร	124 นำเงินหลักประกันสัญญาเข้าบัญชีเงินฝากคลัง
105 ค่าธรรมเนียมตาม พ.ร.บ.อาหาร	114 ค่าเปรียบเทียบปรับตาม พ.ร.บ.ยา	125 นำเงินนอกงบประมาณเกินวงเงินเก็บรักษาเข้าบัญชีเงินฝากคลัง
106 ค่าธรรมเนียมตาม พ.ร.บ.เครื่องมือแพทย์	115 ค่าเปรียบเทียบปรับตาม พ.ร.บ.เครื่องสำอาง	126 นำเงินจำหน่ายครุภัณฑ์ที่ถอดลาคานำส่งเป็นรายได้แผ่นดิน
107 ค่าธรรมเนียมตาม พ.ร.บ.เครื่องสำอาง	116 ค่าเปรียบเทียบปรับตาม พ.ร.บ.ยาเสพติดให้โทษ	127 รัฐบาลหลักประกันสัญญานำส่งเป็นรายได้แผ่นดิน
108 ค่าธรรมเนียมตาม พ.ร.บ.ยาเสพติดให้โทษ	117 ค่าเปรียบเทียบปรับตาม พ.ร.บ.วัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท	128 ค่าธรรมเนียมการรับสมัครสอบบุคคล
109 ค่าธรรมเนียมตาม พ.ร.บ.วัตถุอันตราย	118 ค่าเปรียบเทียบปรับตาม พ.ร.บ.วัตถุอันตราย	129 เงินเหลือจ่ายปีเก่าส่งคืน
	119 ค่าเปรียบเทียบปรับตาม พ.ร.บ.เครื่องมือแพทย์	130 เบิกเกินส่งคืนเงินนอกงบประมาณฝากคลัง
	120 ค่าเปรียบเทียบปรับตาม พ.ร.บ.สถานพยาบาล	131 ชำระเงินอื่นๆ

เงินสด (Cash)  
 เงินโอน (TR)  
 แยกเชิษฐ์หัก เลขที่.....

**ธนาคาร (Bank)** **สาขา (Branch)**

จำนวนเงินเป็นตัวอักษร (Amount in letter) **จำนวนเงินเป็นตัวเลข (Amount in digit)**

บาท(Bath)

ผู้นำฝาก..... เบอร์โทรศัพท์..... เจ้าหน้าที่ธนาคารประจำตัว.....



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี  
เลขที่ 160 หมู่ 3 อ.อุทัย-หนองนาง ค.น้ำซึม อ.เมือง จ.อุทัยธานี 61000

โทรศัพท์ 0-5651-1565 โทรสาร 0-5651-1327

แบบฟอร์มการชำระเงิน

(Bill Payment)

เลขที่.....

**บมจ.ธนาคารกรุงไทย (Bill Payment)**  
Company Code: 707534  
วันที่.....

ชื่อ - สกุล.....

**Ref : 1 เลขบัตรประจำตัวประชาชน** **Ref : 2 ประเภทรายได้** **Ref : 3 หมายเลขโทรศัพท์**

--	--	--

**รหัส Ref : 2 ประเภทรายได้**

101 ค่าธรรมเนียมตาม พ.ร.บ.สถานพยาบาล	110 ค่าใช้จ่ายที่จัดเก็บตาม ม.44 (คำสั่ง คสช.ที่77/59)	121 ค่าเปรียบเทียบปรับตาม พ.ร.บ.สถานประกอบการเพื่อสุขภาพ
102 ค่าธรรมเนียมตาม พ.ร.บ.สถานประกอบการเพื่อสุขภาพ	111 ค่าเปรียบเทียบปรับตาม พ.ร.บ.เครื่องดัดแปลงแอลกอฮอล์	122 ค่าปรับขาดใช้ทุน
103 ค่าธรรมเนียมตาม พ.ร.บ.วัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท	112 ค่าเปรียบเทียบปรับตาม พ.ร.บ.ยาสูบ	123 นำดอกเบี้ยเงินฝากธนาคารนำส่งเป็นรายได้แผ่นดิน
104 ค่าธรรมเนียมตาม พ.ร.บ.ยา	113 ค่าเปรียบเทียบปรับตาม พ.ร.บ.อาหาร	124 นำเงินหลักประกันสัญญาเข้าบัญชีเงินฝากคลัง
105 ค่าธรรมเนียมตาม พ.ร.บ.อาหาร	114 ค่าเปรียบเทียบปรับตาม พ.ร.บ.ยา	125 นำเงินนอกงบประมาณเกินวงเงินเก็บรักษาเข้าบัญชีเงินฝากคลัง
106 ค่าธรรมเนียมตาม พ.ร.บ.เครื่องมือแพทย์	115 ค่าเปรียบเทียบปรับตาม พ.ร.บ.เครื่องสำอาง	126 นำเงินจำหน่ายครุภัณฑ์ที่ถอดลาคานำส่งเป็นรายได้แผ่นดิน
107 ค่าธรรมเนียมตาม พ.ร.บ.เครื่องสำอาง	116 ค่าเปรียบเทียบปรับตาม พ.ร.บ.ยาเสพติดให้โทษ	127 รัฐบาลหลักประกันสัญญานำส่งเป็นรายได้แผ่นดิน
108 ค่าธรรมเนียมตาม พ.ร.บ.ยาเสพติดให้โทษ	117 ค่าเปรียบเทียบปรับตาม พ.ร.บ.วัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท	128 ค่าธรรมเนียมการรับสมัครสอบบุคคล
109 ค่าธรรมเนียมตาม พ.ร.บ.วัตถุอันตราย	118 ค่าเปรียบเทียบปรับตาม พ.ร.บ.วัตถุอันตราย	129 เงินเหลือจ่ายปีเก่าส่งคืน
	119 ค่าเปรียบเทียบปรับตาม พ.ร.บ.เครื่องมือแพทย์	130 เบิกเกินส่งคืนเงินนอกงบประมาณฝากคลัง
	120 ค่าเปรียบเทียบปรับตาม พ.ร.บ.สถานพยาบาล	131 ชำระเงินอื่นๆ

เงินสด (Cash)  
 เงินโอน (TR)  
 แยกเชิษฐ์หัก เลขที่.....

**ธนาคาร (Bank)** **สาขา (Branch)**

จำนวนเงินเป็นตัวอักษร (Amount in letter) **จำนวนเงินเป็นตัวเลข (Amount in digit)**

บาท(Bath)

ผู้นำฝาก..... เบอร์โทรศัพท์..... เจ้าหน้าที่ธนาคารประจำตัว.....



เอกสารคู่มือการใช้งานสำหรับเจ้าหน้าที่  
(User Manual)  
ระบบนำเข้าข้อมูลอาหาร

การลงข้อมูลคำขอใหม่และคำขอแก้ไขด้านสถานที่และผลิตภัณฑ์อาหาร

แก้ไขครั้งที่ 1 : 23 มิถุนายน 2562

โปรดตรวจสอบรายละเอียดคู่มือฉบับล่าสุดได้ที่

[http://alimentum.fda.moph.go.th/FDA\\_FOOD/FILE\\_DOWNLOAD/FOOD\\_IMPORT\\_PROVINCE.pdf](http://alimentum.fda.moph.go.th/FDA_FOOD/FILE_DOWNLOAD/FOOD_IMPORT_PROVINCE.pdf)



จัดทำโดย

สำนักอาหาร

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

กระทรวงสาธารณสุข



## ประวัติการแก้ไขปรับปรุง

แก้ไขครั้งที่	วัน เดือน ปี	รายละเอียดการแก้ไข
0	12 มิถุนายน 2562	จัดทำคู่มือครั้งแรก
1	23 มิถุนายน 2562	ปรับแก้ไขขั้นตอนการลงข้อมูลใบอนุญาตสถานที่และเพิ่ม ขั้นตอนการลงข้อมูลผลิตภัณฑ์

---

## สารบัญ

	หน้า
1. การเปิดสิทธิ์เพื่อขอเข้าใช้งานระบบนำเข้าข้อมูลอาหาร	1
2. ภาพรวมระบบนำเข้าข้อมูลอาหาร	4
3. ขั้นตอนการลงคำขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร (อ.1/สบ.1) และสถานที่นำเข้าอาหาร อ.6	8
4. การลงข้อมูลสถานที่ 6 ขั้นตอน	13
5. ขั้นตอนการลงคำขอแก้ไขสถานที่ผลิตอาหาร (ส.4/สบ.2) หรือสถานที่นำเข้าอาหาร (ส.5)	24
6. ขั้นตอนการลงคำต่ออายุใบอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร (อ.3) หรือสถานที่นำเข้าอาหาร (อ.8)	28
7. ขั้นตอนการลงคำขอย้ายสถานที่ผลิตอาหาร (อ.5 ) หรือสถานที่นำเข้าอาหาร (อ.10)	32
8. ขั้นตอนการลงคำขอใบแทนใบอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร (อ.4) หรือสถานที่นำเข้าอาหาร (อ.9)	42
9. ขั้นตอนการปรับสถานะใบอนุญาตสถานที่	46
10. ขั้นตอนการลงคำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (อ.17) และ คำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร (สบ.3)	49
11. ขั้นตอนการลงคำขอจดทะเบียนอาหาร/แจ้งทะเบียนอาหาร (สบ.5 แจ้งสูตร)	59
12. ขั้นตอนการลงคำขอแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหาร (อ.19),แก้ไขรายละเอียดของอาหารที่ได้รับอนุญาตใช้ฉลากอาหาร (สบ.4) และ แก้ไขรายละเอียดของอาหารที่จดทะเบียน/แจ้งรายละเอียดอาหาร (สบ.6 แจ้งสูตร)	69
13. ขั้นตอนการลงคำขอแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่จดทะเบียน/แจ้งรายละเอียดอาหาร (สบ.6 ไม่แจ้งสูตร)	81
14. ขั้นตอนการลงคำขอแก้ไขรายการตามบัญชีหมายเลข 4 แนบท้ายระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาดังกล่าวด้วย การดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ.2557	89
15. ขั้นตอนการลงคำขอหนังสือชี้แจงขอเพิ่มฉลากอาหารที่ผลิตเพื่อส่งออกจำหน่ายนอกราชอาณาจักร	94
16. ขั้นตอนการลงข้อมูลยกเลิกเลขสารบบอาหาร	100

## ภาคผนวก

	หน้า
ภาคผนวก ก วิธีการลงข้อมูลผู้รับอนุญาตกรณีที่ไม่ใช่นิติบุคคลตามกฎหมายแพ่งและพาณิชย์	103
ภาคผนวก ข ผู้ดำเนินกิจการเป็นชาวต่างชาติ	103
ภาคผนวก ค วิธีการลงข้อมูลเจ้าหน้าที่	104
ภาคผนวก ง วิธีการค้นหา FDA NUMBER เพื่อใช้ในการคีย์สูตรส่วนประกอบ	106

---

## ระบบนำเข้าข้อมูลอาหาร

ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยามีหนังสือถึงสาธารณสุขจังหวัด ที่ สธ 1010.5/5550 ลงวันที่ 25 เมษายน 2562 เรื่องขอความร่วมมือในการนำเข้าข้อมูลเข้าระบบ ซึ่งสามารถนำเข้าผ่านระบบ e logistic และ ไฟล์ excel Template

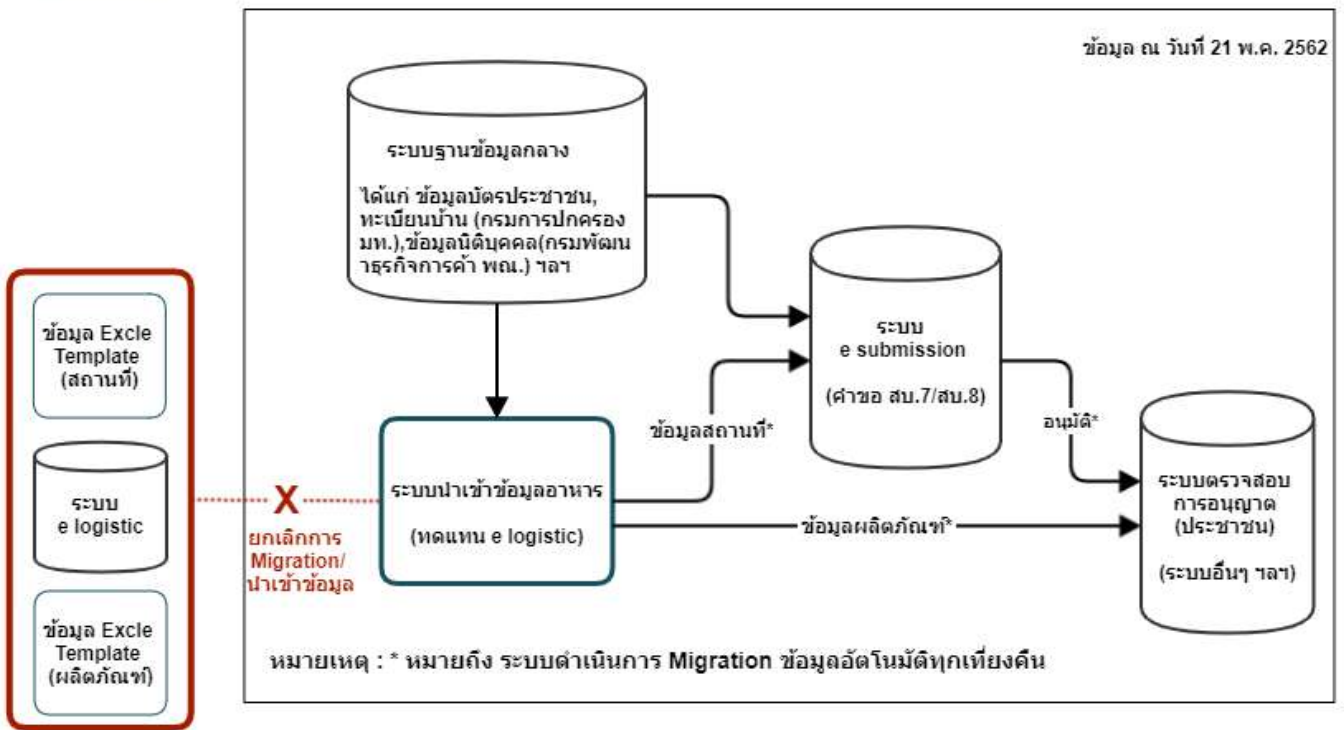
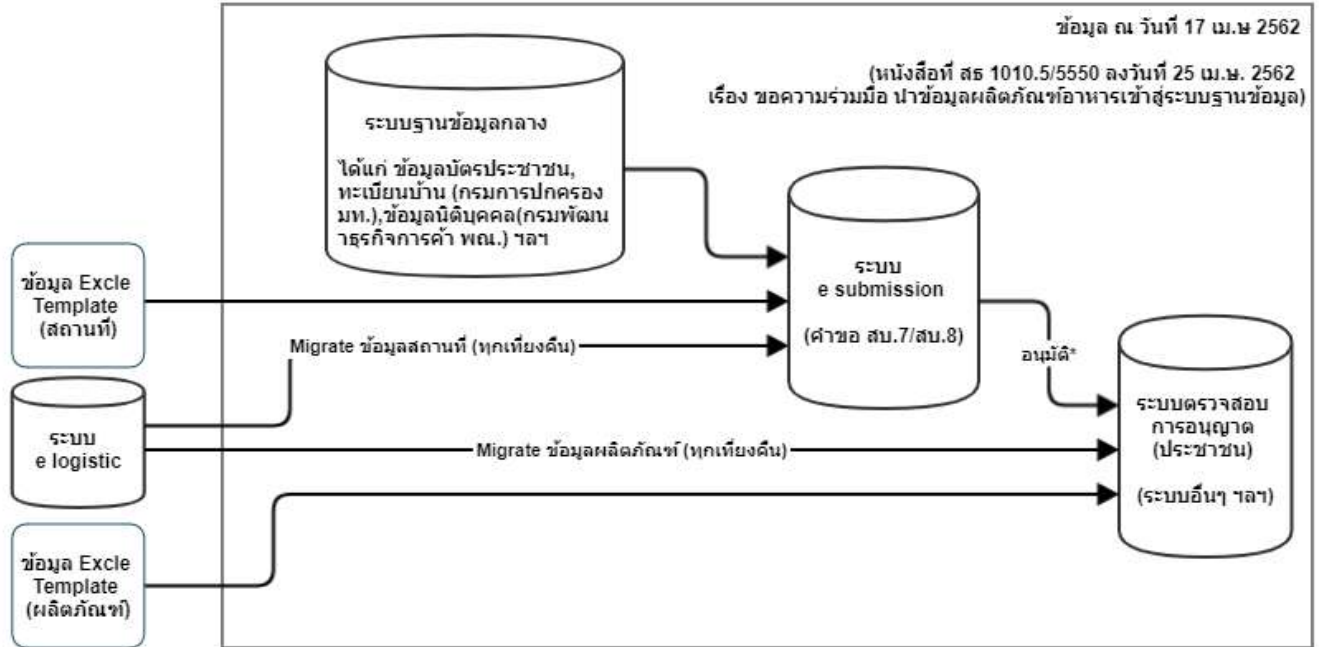
ด้วย e logistic มีข้อจำกัดทางเทคโนโลยีและ ทางด้านการบำรุงรักษา (Maintenance) มีปัญหาการดึงข้อมูล บ่อยครั้ง เช่น เปิดโปรแกรมไม่ได้ ไม่สามารถลงข้อมูลได้ หรือไม่พบข้อมูลสาขาในระบบเปิดสิทธิ์ให้ผู้ประกอบการ เป็นต้น ทางศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศของ อย. จึงพัฒนา “ระบบนำเข้าข้อมูลอาหาร” ขึ้นใหม่ เป็นช่องทางการนำเข้าและปรับปรุง ข้อมูล “ทดแทนการนำเข้าข้อมูลด้วยระบบ e logistic และ Excel Template “ ทั้งข้อมูลสถานที่ ผลิต สถานที่นำเข้า และ ข้อมูลผลิตภัณฑ์ ผ่าน web Application ดังภาพที่ 1

ทั้งนี้ วัน เวลา ยกเลิกการ Migration ข้อมูลจากระบบ e logistic (หรือวันที่เริ่มใช้ “ระบบนำเข้าข้อมูลอาหาร”) สำนักงานฯ จะแจ้งอีกครั้ง

หมายเหตุ : e-logistic ยังสามารถใช้ค้นประวัติสถานที่และผลิตภัณฑ์ได้ ก่อนหน้าการ ยกเลิกการ Migration ข้อมูล)

21 พฤษภาคม 2562

ระบบ SKYNET ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา



ก่อนการเข้าใช้งานระบบ นำเข้าข้อมูลอาหาร เจ้าหน้าที่ สสจ. ต้องดำเนินการดังนี้

(1) ยืนยันตัวตนบุคคลในระบบ Open ID : ที่ เว็บไซต์สำนักงานพัฒนารัฐบาลดิจิทัล (องค์การมหาชน)(สพร.).

<http://openid.egov.go.th/> เพื่อให้ได้ Username Password กรณีเจ้าหน้าที่ สสจ. เคยยืนยันตัวตนบุคคลในระบบ Open ID กับสำนักงานพัฒนารัฐบาลดิจิทัลแล้ว ให้ข้ามขั้นตอนข้อ (1) นี้ได้

(2) ขอเปิดสิทธิเข้าใช้งานระบบนำเข้าข้อมูลอาหาร

สาธารณสุขจังหวัดทุกจังหวัด ที่ สธ1006.3/ว10764 ลงวันที่ 14 กันยายน พ.ศ.2559 สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมที่ กองส่งเสริมงานคุ้มครองผู้บริโภค ด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพในส่วนภูมิภาคและท้องถิ่น (กอง คบ.) โทร 02 590 7390 ,02 590 7395 โทรสาร 02 591 8484 , 02 591 8486

เมื่อเจ้าหน้าที่ สสจ. ยืนยันตัวตนบุคคลในระบบ Open ID กับสำนักงานพัฒนารัฐบาลดิจิทัลและขอเปิดสิทธิเข้าใช้งานระบบนำเข้าข้อมูลอาหาร กับ กอง คบ. เรียบร้อย ท่านจะสามารถเข้าใช้งานระบบนำเข้าข้อมูลอาหารได้

(3) ตั้งค่าเครื่องคอมพิวเตอร์เพื่อการใช้งาน TeDA Forms : ติดตั้งโปรแกรมที่จำเป็นตามลำดับดังนี้ -

โปรแกรมเว็บเบราว์เซอร์ Mozilla Firefox → Acrobat Reader 10.0 ขึ้นไป หรือ Acrobat Reader - Font Pack DC (เพื่อป้องกันเรื่อง Adobe reader acrobat ไม่รู้จักภาษาไทย) → Font “TH Sarabun PSK”

**หมายเหตุ :**สามารถศึกษา “การสร้างและแก้ไขบัญชีผู้ใช้งานผ่านระบบ Open ID” และ “การตั้งค่าเครื่องคอมพิวเตอร์เพื่อการใช้งาน TeDA Forms” ได้ที่ คู่มือสำหรับผู้ประกอบการ: การใช้งานระบบสารสนเทศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (ระบบ งานด้านอาหาร)



## ภาพรวมระบบนำเข้าข้อมูลอาหาร

ระบบการนำเข้าข้อมูลอาหารแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่ การนำเข้าข้อมูลด้านสถานที่ และ การนำเข้าข้อมูลด้านผลิตภัณฑ์อาหาร โดยมีรายละเอียดคำขอที่สามารถนำเข้าข้อมูลผ่านระบบได้ดังนี้

### 1. คำขออนุญาตสถานที่ได้แก่

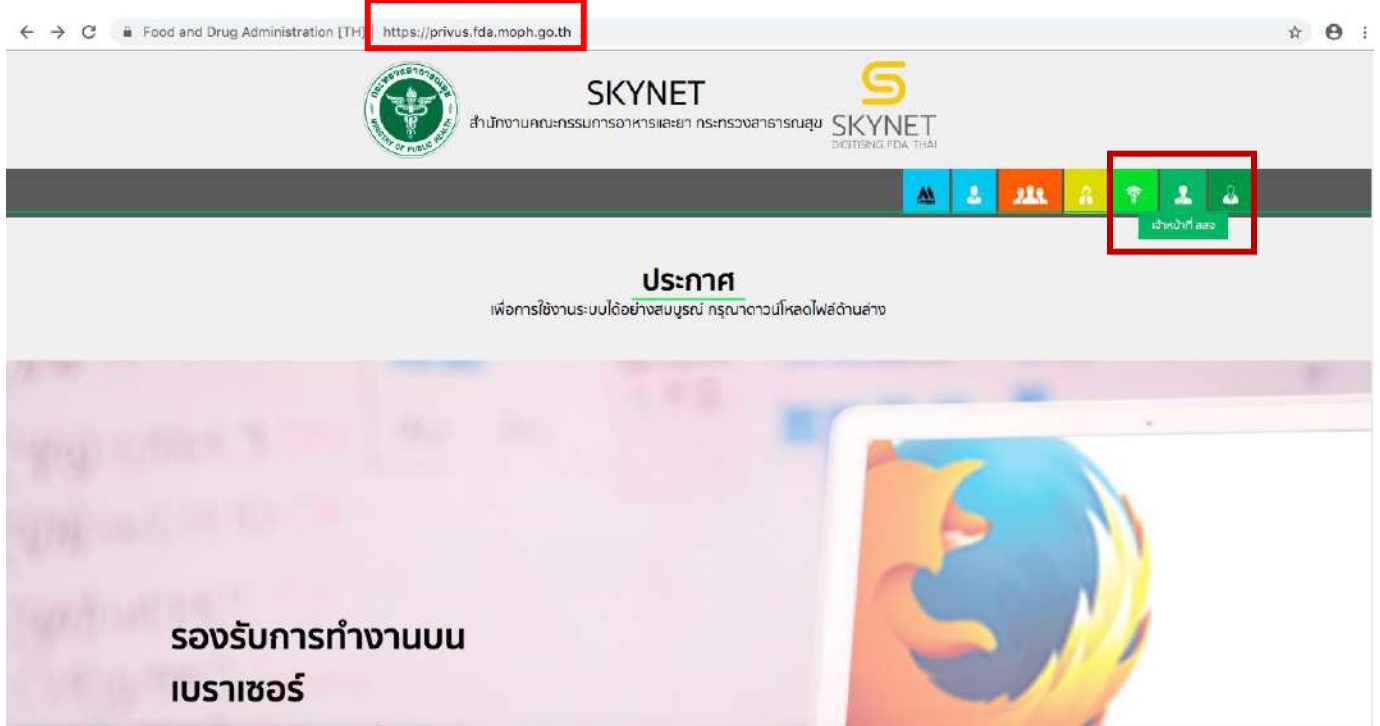
- 1.1 คำขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร กรณีไม่เข้าข่ายโรงงานการขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (สบ.1)
- 1.2 คำขอแก้ไข (สบ.2)
- 1.3 คำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร (อ.1)
- 1.4 คำขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร (อ.3)
- 1.5 คำขอใบแทนใบอนุญาตผลิตอาหาร (อ.4)
- 1.6 คำขอย้ายสถานที่ผลิตอาหารหรือสถานที่เก็บอาหาร (อ.5)
- 1.7 คำขอเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาตผลิตอาหาร (ส.4)
- 1.8 คำขออนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร (อ.6)
- 1.9 คำขอต่ออายุใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร (อ.8)
- 1.10 คำขอใบแทนใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร (อ.9)
- 1.11 คำขอย้ายสถานที่นำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรหรือสถานที่เก็บอาหาร (อ.10)
- 1.12 คำขอเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาตผลิตอาหาร (ส.4)
- 1.13 คำขอเปลี่ยนแปลงรายการใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร (ส.5)

### 2. คำขออนุญาตผลิตภัณฑ์

- 2.1 คำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (อ.17)
- 2.2 คำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร (สบ.3)
- 2.3 คำขอจดทะเบียนอาหาร/แจ้งทะเบียนอาหาร (สบ.5 แจ้งสูตร)
- 2.4 คำขอแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหาร (อ.19)
- 2.5 คำขอแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่ได้รับอนุญาตใช้ฉลากอาหาร (สบ.4)
- 2.6 คำขอแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่จดทะเบียน/แจ้งรายละเอียดอาหาร (สบ.6 แจ้งสูตร)
- 2.7 คำขอแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่จดทะเบียน/แจ้งรายละเอียดอาหาร (สบ.6 ไม่แจ้งสูตร)

## ขั้นตอนการเข้าใช้งานระบบลงข้อมูลอาหาร

1. เข้าเว็บไซต์ [privus.fda.moph.go.th](https://privus.fda.moph.go.th) และ เลือก “เจ้าหน้าที่สสจ.”



2. เข้าระบบยืนยันตัวตนกลาง ทำการ Login เข้าสู่ระบบโดยใช้ Username และ Password ที่ได้จากการสมัคร Open ID กับสำนักงานรัฐบาล อิเล็กทรอนิกส์ (สรอ)



**e-Authentication**  
ประเทศไทย

**บัญชีผู้ใช้เดี่ยว สำหรับ ใช้บริการต่างๆ ของเรา**

ลงชื่อเข้าใช้งาน  
ระบบลงทะเบียนผู้ประกอบการ ออ.

บัญชีผู้ใช้เดี่ยว

รหัสผ่าน : ลืมรหัสผ่าน ?

👁

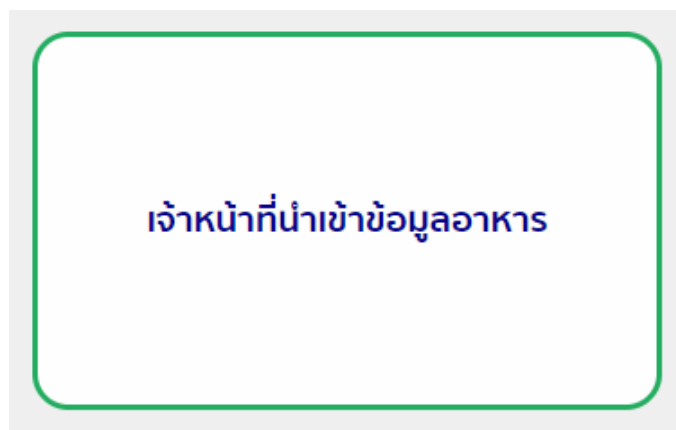
เข้าสู่ระบบ
ยกเลิก

สมัครสมาชิก

ท่านสามารถใช้ openid account เพื่อเข้าใช้ระบบต่างๆ ที่ได้เชื่อม โฉงกับเรา

e
a
t
t
t

3. เลือกเมนูสิทธิ์ ที่ท่านต้องการใช้งาน (เมนูสิทธิ์เจ้าหน้าที่นำเข้าข้อมูลอาหาร)



4. เลือกประเภทคำขอที่ท่านต้องการนำเข้าข้อมูล (คำขออนุญาตด้านสถานที่ / คำขออนุญาตด้านผลิตภัณฑ์)



### ระบบนำเข้าข้อมูล

คำขออนุญาตด้านสถานที่

คำขออนุญาตด้านผลิตภัณฑ์

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

88/24 ถนนติวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนครบุรี 11000

โทรศัพท์ 0-2590-7000

## ขั้นตอนการลงคำขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร (อ.1/สบ.1) และสถานที่นำเข้าอาหาร (อ.6)

เมนู“คำขอใหม่” จะสามารถลงข้อมูลคำขอสถานที่ที่มีการรับคำขอและลงนามอนุญาตในปี พ.ศ 2562 เป็นต้นไป เท่านั้น หากมีข้อมูลการอนุญาตก่อนปี พ.ศ. 2562 ที่ยังไม่ได้ลงข้อมูลในระบบ เจ้าหน้าที่สามารถลงข้อมูลย้อนหลังได้ที่เมนู “บันทึกปรับปรุง” (รายละเอียดเพิ่มเติม [คู่มือบันทึกปรับปรุงระบบนำเข้าข้อมูล](#))

1. เลือกระบบการนำเข้าข้อมูลด้านสถานที่ผลิตอาหาร จากนั้นกรอกเลขนิติบุคคลหรือเลขบัตรประชาชนของผู้รับอนุญาต

The screenshot shows the official website of the Thai Ministry of Public Health (MOPH) for food-related applications. The header includes the MOPH logo and the text 'อาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข'. Below the header, there is a navigation bar with 'หน้าแรก' and 'ค้นหาข้อมูลสถานที่'. The main content area is titled 'นำเข้าข้อมูลสถานที่ระบบอาหาร' and contains a form with a label 'เลขบัตรประชาชนหรือเลขนิติบุคคลของผู้รับอนุญาต :', a text input field (highlighted with a red box), and a green 'ยืนยัน' button. At the bottom, contact information for the Food and Drug Administration is provided: 'สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 88/24 ถนนติวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000, โทรศัพท์ 0-2590-7000'.

**หมายเหตุ :** กรณีที่ผู้รับอนุญาตไม่ได้เป็นนิติบุคคลที่ขึ้นทะเบียนกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า เช่น กองทุนหมู่บ้าน โรงเรียน โครงการในพระราชดำริ หรือ หน่วยงานราชการอื่นๆ ( ดูวิธีการลงข้อมูลที่ภาคผนวก ก )

## 2. ระบบจะแสดงข้อมูลดังนี้

**ระบบนำเข้าสู่ข้อมูลสถานที่**

เลขนิติบุคคล/เลขที่บัตรประชาชน : 0000000000000  
 ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เทสโอสซี่ จำกัดมหาชน

รายการสถานที่

เลขที่ใบอนุญาต	ประเภทใบอนุญาต	ชื่อสถานที่	ที่อยู่	สถานะ	วันที่หมดอายุ	
10-1-14062	ผลิต	เทสนำเข้าจีนอุส	บ้านเลขที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ซอย ถนน หมู่ แขวงดอนเมือง เขตดอนเมือง จังหวัดกรุงเทพมหานคร 11000	คงอยู่	31/12/2570	เลือก
10-2-34322	ผลิต	บริษัทพด	บ้านเลขที่343-2234/3433 ซอย ถนน หมู่ แขวงจอบทอง เขตจอบทอง จังหวัดกรุงเทพมหานคร	พักใช้	31/12/2565	เลือก
71-1-14062	ผลิต	ห้องแห่งความลับ	บ้านเลขที่555 ซอยบางโพ ถนนบางโพ ตำบลบางน้อย อำเภอท่าม่วง จังหวัดกาญจนบุรี 11110	คงอยู่		เลือก
71-2-01962	ผลิต	Test	บ้านเลขที่28 ซอยเรวัต 57 ถนน หมู่ ตำบลสีดอก อำเภอกองพะพาศู จังหวัดกาญจนบุรี 33230	คงอยู่	31/12/2565	เลือก
71-2-02062	ผลิต	เทส	บ้านเลขที่28 ซอยเรวัต 57 ถนน หมู่ ตำบลพงตึก อำเภอกำแพง จังหวัดกาญจนบุรี 33230	ขาดต่ออายุ	31/12/2560	เลือก

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา  
 88/24 ถนนติวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000  
 โทรศัพท์ 0-2590-7000

หมายเลข 1 แสดงข้อมูลนิติบุคคล/เลขบัตรประชาชน และชื่อผู้รับอนุญาต

หมายเลข 2 ปุ่ม “คำขอใหม่” กดเพื่อไปยังหน้าลงข้อมูลสถานที่ใหม่ที่มีการอนุญาตปี พ.ศ. 2562 เป็นต้นไป

รายละเอียดเพิ่มเติม หัวข้อ : ขั้นตอนการลงคำขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร (อ.1/สป.1) และสถานที่นำเข้าอาหาร อ.6

หมายเลข 3 ปุ่ม “บันทึกปรับปรุง” กดเพื่อไปยังหน้าลงข้อมูลย้อนหลังสถานที่ที่มีการอนุญาตก่อนปี พ.ศ.2562 และแก้ไขปรับปรุงข้อมูลสถานที่

รายละเอียดเพิ่มเติม คู่มือ : คู่มือบันทึกปรับปรุงระบบนำเข้าข้อมูล

หมายเลข 4 แสดงข้อมูลสถานที่ที่ได้รับใบอนุญาตแล้วภายใต้นิติบุคคลนั้น

หมายเลข 5 เจ้าหน้าที่สามารถกดเลขสถานที่เพื่อดูข้อมูลสถานที่และใบอนุญาตของสถานที่นั้นๆ

### 3. เมื่อกดปุ่มเมนู “คำขอใหม่” ระบบจะแสดงหน้าจอตั้งภาพ

อาหาร  
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

ชื่อเจ้าหน้าที่ :  
หน่วยงาน : เจ้าหน้าที่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

หน้าแรก ค้นหาข้อมูลสถานที่

ระบบนำเข้าสู่ข้อมูลสถานที่  
เลขบัตรบุคคล/เลขที่บัตรประชาชน : 0000000000000  
ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เกสโอลลิ จำกัดมหาชน

1 คำขอใหม่

2 สถานที่แห่งใหม่

3

รหัสข้อมูลตั้งต้น	เลขรับค่าขอ	ประเภทค่าขอ	ชื่อสถานที่	วันที่รับค่าขอ	วันที่อนุมัติ	สถานะ
FA-335111-11-2019-790137	6200032	ผลิต	เกสโอลลิ จำกัด	12/06/2562	12/06/2562	ลงทะเบียนอนุญาต

5 เลือก

หมายเลข 1 ปุ่มเมนู “คำขอใหม่”

หมายเลข 2 ปุ่ม “สถานที่แห่งใหม่” หน้าลงคำขอสถานที่แห่งใหม่ที่มีการอนุญาตปี พ.ศ. 2562 เป็นต้นไป

เมื่อลงข้อมูลสถานที่ 6 ขั้นตอนเสร็จเรียบร้อยแล้ว ข้อมูลจะปรากฏในตารางรายการสถานที่ (สถานะบันทึกคำขอ)

หมายเลข 3 ตารางแสดงรายการสถานที่ที่มีการลงข้อมูลไว้

หมายเลข 4 ปุ่ม “เลือก” กดเพื่อลงสถานะคำขอหรือดูข้อมูลสถานที่ที่ลงข้อมูลไว้

4. กดปุ่ม “สถานที่แห่งใหม่” (หมายเลข 2) เพื่อเริ่มต้นลงข้อมูลสถานที่แห่งใหม่ที่มีการอนุญาตปี พ.ศ. 2562 เป็นต้นไป โดยท่านสามารถอ่านวิธีการลงข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ **หัวข้อ : ขั้นตอนการลงข้อมูลสถานที่ 6 ขั้นตอน** และเมื่อลงข้อมูลสถานที่ 6 ขั้นตอนเสร็จเรียบร้อยแล้ว ข้อมูลจะปรากฏในตารางรายการสถานที่ (หมายเลข 3) สถานะ “บันทึกคำขอ”

## 5. การลงสถานะการพิจารณา กดปุ่ม “เลือก” หลังข้อมูลสถานที่ที่ต้องการลงสถานะ ระบบจะแสดงหน้าจอดังภาพ

รายละเอียดลงทะเบียนสถานประกอบการ

ปิดหน้าต่าง

**รายละเอียดสถานประกอบการ** 1

ชื่อผู้รับอนุญาต: บริษัท เทสโอสส์ จำกัดมหาชน เลขนิติบุคคล/บุคคลธรรมดา : 00000000000000

บ้านเลขที่ กลางอ่าวไทย อาคาร ใบใหม่ ชั้น 180 ห้อง 2236515 หมู่ 456 ซอย แสนหนึ่งหมื่นห้าพันสองร้อย ถนน ลาน ตำบล คลองตันเหนือ อำเภอ คลองสาน จังหวัด กรุงเทพมหานคร 11111

ประเภทสถานประกอบการ: ผัก

ชื่อสถานประกอบการ: ห้องแห่งความลับ

สถานที่เกิด: 1. ห้องแห่งความลับ เลขประจำบ้าน เลขที่ 555 ตึก ซอยบางโพ ถนนบางโพ หมู่ ตำบล/แขวง/แขวงมีชัย อำเภอ/เขตท่าม่วง จังหวัดกาญจนบุรี 11110 โทรศัพท์บ้าน 021234567 โทรศัพท์มือถือ 0811234567

ชื่อสถานที่เกิดสถานที่เกิด: สถานที่เกิด 1. ห้องแห่งความลับ เลขประจำบ้าน เลขที่ 555 ตึก ซอยบางโพ ถนนบางโพ หมู่ ตำบล/แขวง/แขวงมีชัย อำเภอ/เขตท่าม่วง จังหวัดกาญจนบุรี 11110 โทรศัพท์บ้าน 021234567 โทรศัพท์มือถือ 0811234567

ผู้ดำเนินการ: นางสาว

ลำดับ	ประเภทอาหาร	กรรมวิธี	ชนิด	รูปแบบ
1	กาแฟ	คั่ว และชง บด	กาแฟแท้	เม็ด

ลำดับ	ประเภทอาหาร	กรรมวิธี	ชนิด	รูปแบบ
No records to display.				

รายละเอียดรายงาน: เตรียมเอกสาร : 4  
คนงาน : 6

เลขคำขอ:	6200078	2										
วันที่ลงข้อมูล:	13/6/2562 22:58:35											
ผู้บันทึก:												
ประเภทศาล:	สม 1											
ขั้นตอนการทำงาน:	<div style="border: 1px solid #ccc; padding: 2px; display: inline-block;">--เลือก--</div> <span style="float: right; border: 1px solid red; border-radius: 50%; padding: 2px 5px;">3</span>											
วันที่เริ่ม:	<input style="width: 100%;" type="text"/> <span style="float: right; border: 1px solid red; border-radius: 50%; padding: 2px 5px;">4</span>											
ชื่อเจ้าหน้าที่:	<div style="border: 1px solid #ccc; padding: 2px; display: inline-block;">นางสาว</div> <span style="float: right; border: 1px solid red; border-radius: 50%; padding: 2px 5px;">5</span>											
บันทึก <span style="float: right; border: 1px solid red; border-radius: 50%; padding: 2px 5px;">6</span>												
<div style="border: 1px solid red; padding: 5px;"> <b>รายละเอียดการพิจารณา</b> <span style="float: right; border: 1px solid red; border-radius: 50%; padding: 2px 5px;">7</span> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr style="background-color: #76b82a; color: white;"> <th>ลำดับที่</th> <th>ขั้นตอนการทำงาน</th> <th>วันที่เริ่ม</th> <th>วันที่แล้วเสร็จ</th> <th>ชื่อ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>รับคำขอ</td> <td>13/06/2562</td> <td>13/06/2562</td> <td>นางสาว</td> </tr> </tbody> </table> </div>			ลำดับที่	ขั้นตอนการทำงาน	วันที่เริ่ม	วันที่แล้วเสร็จ	ชื่อ	1	รับคำขอ	13/06/2562	13/06/2562	นางสาว
ลำดับที่	ขั้นตอนการทำงาน	วันที่เริ่ม	วันที่แล้วเสร็จ	ชื่อ								
1	รับคำขอ	13/06/2562	13/06/2562	นางสาว								

### หมายเลข 1 รายละเอียดข้อมูลสถานประกอบการ

- กรณีตรวจสอบข้อมูลรายละเอียดสถานประกอบการแล้วพบว่าข้อมูลไม่ถูกต้องสามารถทำการแก้ไขได้ที่เมนู “บันทึกปรับปรุง”

รายละเอียดเพิ่มเติม คู่มือบันทึกปรับปรุงระบบนำเข้าข้อมูล

### หมายเลข 2 รายละเอียดคำขอ

### หมายเลข 3 เลือกขั้นตอนการทำงาน (สถานะคำขอ)

- กรณีเลือกสถานะ “เสนอพิจารณาอนุมัติ” ระบบจะทำการดึงเลขล่าสุดที่มีในระบบปัจจุบันขึ้นมาแสดงซึ่งเจ้าหน้าที่สามารถแก้ไขเลขได้ (หากเลขที่เจ้าหน้าที่แก้ไขมีอยู่ในระบบแล้วระบบจะทำการแจ้งเตือนซ้ำ)

- เจ้าหน้าที่สามารถพิมพ์ใบอนุญาตจากระบบได้เมื่อมีการเลือกสถานะ “เสนอลงนามอนุมัติ” และ “ลงนามอนุญาต”

- กรณีคำขอไม่มีการลงสถานะ “ลงนามอนุญาต” ข้อมูลสถานที่นั้นจะไม่สามารถนำไปใช้ในระบบ e-submission หรือระบบนำเข้าข้อมูลผลิตภัณฑ์ได้

- กรณีมีการยกเลิกคำขอหลังจากการลงสถานะ “เสนอลงนามอนุมัติ” เลขสถานที่ที่ทำการออกไปแล้วจะไม่สามารถนำกลับมาใช้ได้อีก หากต้องการใช้เลขสถานที่ชุดนั้นกรุณาเขียนแบบฟอร์ม ศ.1 เพื่อทำการปลดล็อก

หมายเลข 4 กรอกข้อมูลวันที่เริ่มขั้นตอนการทำงาน

หมายเลข 5 เลือกชื่อเจ้าหน้าที่ที่พิจารณา

การเพิ่มข้อมูลเจ้าหน้าที่เจ้าหน้าที่ที่สามารถเพิ่ม-ลด รายชื่อเองได้ โดยจะสามารถลงได้แค่เจ้าหน้าที่ของจังหวัดตนเองเท่านั้น ไม่สามารถลงข้ามจังหวัดได้ รายละเอียดเพิ่มเติม หัวข้อ :ภาคผนวก ค การลงข้อมูลเจ้าหน้าที่

หมายเลข 6 ปุ่ม “บันทึก” ขั้นตอนการทำงาน

หมายเลข 7 ตารางแสดงประวัติรายละเอียดการพิจารณา

## ขั้นตอนการลงข้อมูลสถานที่ 6 ขั้นตอน

### รายละเอียดลงทะเบียนสถานประกอบการ



**ขั้นตอนที่ 1 สถานที่ตั้ง :** ลงข้อมูลรายละเอียดสถานที่ตั้ง ชื่อสถานที่ และที่อยู่

ดูรายละเอียดการลงข้อมูลเพิ่มเติม ข้อที่ 4.3.1

**ขั้นตอนที่ 2 สถานที่เก็บ :** ลงข้อมูลที่อยู่สถานที่เก็บ

ดูรายละเอียดการลงข้อมูลเพิ่มเติม ข้อที่ 4.3.2

**ขั้นตอนที่ 3 ผู้ดำเนินการ :** ลงข้อมูลผู้ดำเนินการ

ดูรายละเอียดการลงข้อมูลเพิ่มเติม ข้อที่ 4.3.3

**ขั้นตอนที่ 4 ประเภทอาหาร :** ลงข้อมูลรายละเอียดประเภท/ชนิด/กรรมวิธี/รูปแบบอาหาร/สภาวะการเก็บรักษา

ดูรายละเอียดการลงข้อมูลเพิ่มเติม ข้อที่ 4.3.4

**ขั้นตอนที่ 5 รายละเอียดโรงงาน :** ลงข้อมูลรายละเอียดเครื่องจักร และ แรงงาน

ดูรายละเอียดการลงข้อมูลเพิ่มเติม ข้อที่ 4.3.5

**ขั้นตอนที่ 6 ตรวจสอบข้อมูลก่อนบันทึก :** แสดงสรุปข้อมูลที่ทำการบินทิ้งทั้งหมด

ดูรายละเอียดการลงข้อมูลเพิ่มเติม ข้อที่ 4.3.6

**หมายเหตุ :** การลงข้อมูลในส่วนหน่วยงานของภูมิภาค จะสามารถลงข้อมูลได้แค่จังหวัดของตนเองเท่านั้น ไม่สามารถลงข้ามจังหวัดได้



# 1. ขั้นตอนที่ 1 ข้อมูลสถานที่ตั้ง

**รายละเอียดลงทะเบียนสถานประกอบการ**

ปิดหน้า

1 สถานที่ตั้ง2 สถานที่เก็บ3 ผู้ดำเนินการ4 ประเภทอาหาร5 รายละเอียดโรงงานผลิต (กรณีผลิต)6 ตรวจสอบข้อมูลก่อนบันทึก

### ข้อมูลสถานที่ตั้ง

เลขนิติบุคคล/เลขบัตรประจำตัวประชาชน : 00000000000000  
ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เกสโตลลี่ จำกัดมหาชน  
\* ประเภทสถานประกอบการ : .....กรุณาเลือก..... 1

ที่อยู่แสดงผลในอนุญาต

\* ชื่อสถานที่ตั้ง :  2

เลขประจำบ้าน  ค้นหา

\* ที่อยู่เลขที่

ตึก

ชั้น

ห้อง  3

ตึก/ชอย

ถนน

หมู่ที่

\* จังหวัด .....กรุณาเลือก.....

\* เขต/อำเภอ .....

\* แขวง/ตำบล .....

รหัสไปรษณีย์

โทรศัพท์บ้าน  4

โทรศัพท์มือถือ

บันทึก 5

6 ชื่อสถานที่ ที่อยู่สถานที่ตั้งที่แสดงผลในอนุญาต

คำขอใหม่ กรม. เลขที่ 62/1-2 ตึก ชอย ถนน หมู่ ตำบล/แขวงคืนนภาพร อำเภอ/เขตคืนนภาพร จังหวัดกรุงเทพมหานคร 133333 โทรศัพท์บ้าน โทรศัพท์มือถือ 0812345789 แก้ไขข้อมูล

7 ลำดับ รายละเอียดข้อมูลสถานที่ตั้ง

1	เลขประจำบ้าน 10260092011 เลขที่ 62/1 ตึก ชอย ถนน หมู่ ตำบล/แขวงคืนนภาพร อำเภอ/เขตคืนนภาพร จังหวัดกรุงเทพมหานคร 133333 โทรศัพท์บ้าน โทรศัพท์มือถือ 0812345789	<span style="background-color: #FF9800; color: white; padding: 2px 5px; border-radius: 5px;">แก้ไขข้อมูล</span> <span style="background-color: #F44336; color: white; padding: 2px 5px; border-radius: 5px;">ลบ</span>
2	เลขประจำบ้าน 102600920122 เลขที่ 62/2 ตึก ชอย ถนน หมู่ ตำบล/แขวงคืนนภาพร อำเภอ/เขตคืนนภาพร จังหวัดกรุงเทพมหานคร 133333 โทรศัพท์บ้าน โทรศัพท์มือถือ 0812345789	<span style="background-color: #FF9800; color: white; padding: 2px 5px; border-radius: 5px;">แก้ไขข้อมูล</span> <span style="background-color: #F44336; color: white; padding: 2px 5px; border-radius: 5px;">ลบ</span>

ถัดไป > 9

8 บันทึก ลบ

หมายเลข 1 เลือกประเภทของสถานประกอบการที่ต้องลงข้อมูล (ผลิตหรือนำเข้า)

หมายเลข 2 กรอกชื่อสถานที่ตั้ง

- กรณีชื่อสถานที่ซ้ำภายในนิติบุคคลเดียวกัน ระบบจะทำการแจ้งเตือนซ้ำ

หมายเลข 3 ข้อมูลที่อยู่สถานที่ตั้ง

วิธีลงข้อมูลรายละเอียดเพิ่มเติม ข้อ 1.1

หมายเลข 4 กรอกหมายเลขโทรศัพท์

หมายเลข 5 เมื่อกรอกข้อมูลครบเรียบร้อยแล้ว ให้กด “บันทึก”

หมายเลข 6 ข้อมูลที่อยู่สถานที่ตั้งที่แสดงหน้าใบอนุญาตถูกบันทึกแล้วจะแสดงในตาราง

หมายเลข 7 ข้อมูลรายละเอียดสถานที่ตั้งที่ถูกบันทึกแล้วจะแสดงในตาราง

หมายเลข 8 กรณีต้องการแก้ไขข้อมูล กด “แก้ไขข้อมูล” หรือ กรณีต้องการลบข้อมูล กด “ลบ” หลังรายการข้อมูลที่ตั้ง

หมายเลข 9 กดปุ่ม “ถัดไป >” เพื่อไปยังขั้นตอนต่อไป

### 1.1 การกรอกข้อมูลที่อยู่สถานที่ตั้ง (หมายเลข 3)

#### - กรณีมีสถานที่ตั้ง/สถานที่เก็บมีเลขประจำบ้านเดียว

กรอกเลขประจำบ้าน จากนั้นกดปุ่ม “ค้นหา” ระบบจะทำการดึงข้อมูลจากกรมการปกครองขึ้นมาแสดง เมื่อกรอกข้อมูลเรียบร้อยแล้วให้กดปุ่ม “บันทึก” ข้อมูลจะแสดงในตารางด้านท้าย เจ้าหน้าที่สามารถกดปุ่ม “ถัดไป” เพื่อข้ามขั้นตอนการลงรายละเอียดข้อมูลสถานที่ตั้งเพื่อไปยังหน้าลงข้อมูลในขั้นตอนต่อไป

#### - กรณีสถานที่ตั้ง/สถานที่เก็บมีมากกว่า 1 เลขประจำบ้าน

ลำดับที่ 1 กรอกที่อยู่ที่ต้องการแสดงในหน้าใบอนุญาต

ลำดับต่อไป ทำการลงข้อมูลที่ละ 1 เลขประจำบ้าน โดยกรอกเลขประจำบ้าน จากนั้นกดปุ่ม “ค้นหา” ระบบจะทำการดึงข้อมูลจากกรมการปกครองขึ้นมาแสดงกรอก เพิ่มเติมหรือแก้ไขข้อมูล ตามที่ต้องการ หากถูกต้องครบถ้วนแล้ว กด “บันทึก” ข้อมูลจะแสดงในตารางด้านท้าย ให้ท่านกด เพิ่มข้อมูล จนครบทุกเลขประจำบ้าน และ กด “ถัดไป” เพื่อลงข้อมูลในขั้นตอนต่อไป

กรณีตัวอย่าง ผู้ประกอบการมีสถานที่ตั้ง 2 แห่งซึ่งอยู่ติดกัน คือ เลขที่บ้าน 62/1 และ 62/2

ลำดับที่ 1 กรอกที่อยู่ที่ต้องการแสดงหน้าใบอนุญาต โดยระบุ เลขที่บ้านเป็น 62/1,62/2

ลำดับที่ 2 ลงข้อมูลเลขประจำบ้าน ของบ้านเลขที่ 62/1 และกดบันทึกข้อมูล

ลำดับที่ 3 ลงข้อมูลเลขประจำบ้าน ของบ้านเลขที่ 62/2 และกดบันทึกข้อมูล

**หมายเหตุ :** การค้นหาเลขประจำบ้านจะสามารถดึงข้อมูลได้เฉพาะเวลาทำการเท่านั้น กรณีจำเป็นต้องเพิ่มข้อมูลนอกเวลาทำการ เจ้าหน้าที่สามารถกรอกข้อมูลเลขประจำบ้านและที่อยู่ด้วยตนเองได้โดยไม่ต้องกดปุ่มค้นหา

## 2. ขั้นตอนที่ 2 ข้อมูลสถานที่เก็บอาหาร

**รายละเอียดลงทะเบียนสถานประกอบการ**
ปิดหน้าต่าง

### ข้อมูลสถานที่เก็บ

เลขนิติบุคคล/เลขนิติกรมประจำตัวประชาชน : 0000000000000

ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท แอสโอสี่ จำกัดมหาชน

☑ สถานที่เก็บอยู่ ณ สถานที่เดียวกับสถานผลิต

☑ มีสถานที่เก็บไม่ได้อยู่ในสถานที่เดียวกับสถานผลิต (โปรดระบุชื่อผู้เช่าส่วน)

จำนวน :

\* กลุ่มสถานที่เก็บ :

เลขประจำบ้าน  ค้นหา

\* ตั้งอยู่เลขที่

ตึก

ชั้น

ห้อง

ตรอก/ซอย

ถนน

หมู่ที่

\* จังหวัด

\* เขต/อำเภอ

\* แขวง/ตำบล

รหัสไปรษณีย์

โทรศัพท์บ้าน

โทรศัพท์มือถือ

➤ 4

บันทึก ← 5

ชื่อสถานที่ ข้อมูลสถานที่ที่แสดงไว้ในใบอนุญาต

คำอธิบาย กรม เลขที่ 62/1-2 ตึก ๒๒๒ ถนน หมู่ ตำบล/แขวง/กิ่งนบนาฯ อำเภอ/เขต/กิ่งนบนาฯ จังหวัดกรุงเทพมหานคร 133333 โทรศัพท์บ้าน โทรศัพท์มือถือ 0812345789 แก้ไขข้อมูล

จำนวน รายละเอียดข้อมูลสถานที่ตั้ง

1.	เลขประจำบ้าน 10260092011 เลขที่ 62/1 ตึก ๒๒๒ ถนน หมู่ ตำบล/แขวง/กิ่งนบนาฯ อำเภอ/เขต/กิ่งนบนาฯ จังหวัดกรุงเทพมหานคร 133333 โทรศัพท์บ้าน โทรศัพท์มือถือ 0812345789	แก้ไขข้อมูล	ลบ
2.	เลขประจำบ้าน 102600920122 เลขที่ 62/2 ตึก ๒๒๒ ถนน หมู่ ตำบล/แขวง/กิ่งนบนาฯ อำเภอ/เขต/กิ่งนบนาฯ จังหวัดกรุงเทพมหานคร 133333 โทรศัพท์บ้าน โทรศัพท์มือถือ 0812345789	แก้ไขข้อมูล	ลบ

ชื่อสถานที่ ข้อมูลสถานที่ที่แสดงไว้ในใบอนุญาต

เลขที่ 62/1-2 ตึก ๒๒๒ ถนน หมู่ ตำบล/แขวง/กิ่งนบนาฯ อำเภอ/เขต/กิ่งนบนาฯ จังหวัดกรุงเทพมหานคร 133333 โทรศัพท์บ้าน โทรศัพท์มือถือ 0812345789 แก้ไขข้อมูล

จำนวน รายละเอียดข้อมูลสถานที่เก็บ

1.	เลขประจำบ้าน 10260092011 เลขที่ 62/1 ตึก ๒๒๒ ถนน หมู่ ตำบล/แขวง/กิ่งนบนาฯ อำเภอ/เขต/กิ่งนบนาฯ จังหวัดกรุงเทพมหานคร 133333 โทรศัพท์บ้าน โทรศัพท์มือถือ 0812345789	แก้ไขข้อมูล	ลบ
2.	เลขประจำบ้าน 102600920122 เลขที่ 62/2 ตึก ๒๒๒ ถนน หมู่ ตำบล/แขวง/กิ่งนบนาฯ อำเภอ/เขต/กิ่งนบนาฯ จังหวัดกรุงเทพมหานคร 133333 โทรศัพท์บ้าน โทรศัพท์มือถือ 0812345789	แก้ไขข้อมูล	ลบ

ถัดไป > ← 10

3.

คู่มือสำหรับเจ้าหน้าที่ : ระบบนำเข้าข้อมูลอาหาร “การลงข้อมูลคำขอใหม่และคำขอแก้ไขด้านสถานที่และผลิตภัณฑ์อาหาร”

แก้ไขครั้งที่ 1 : 23 มิถุนายน 2562

หน้า 16/109

หมายเลข 1 เลือกระเภทสถานที่เก็บ

- กรณีที่สถานที่เก็บอาหารเป็นสถานที่เดียวกับสถานที่ผลิตอาหาร หรือสถานที่นำเข้าอาหาร ให้เลือก

**“มีสถานที่เก็บอยู่ในสถานที่เดียวกับสถานที่ผลิต”** หรือ **“มีสถานที่เก็บอยู่ในสถานที่เดียวกับสถานที่นำเข้า”**

ระบบจะทำการบันทึกข้อมูลเมื่อกดปุ่มถัดไป

- กรณีที่สถานที่เก็บอาหารไม่ได้เป็นสถานที่ผลิตอาหารหรือนำเข้าอาหาร ให้เลือก **“มีสถานที่เก็บที่ไม่ได้อยู่ที่เดียวกับสถานที่ผลิต”** และ **“มีสถานที่เก็บที่ไม่ได้อยู่ที่เดียวกับสถานที่นำเข้า”**

หมายเลข 2 กลุ่มสถานที่เก็บ ระบบจะตั้งค่าเริ่มต้นไว้ที่เลข 1

- กรณีที่มีเก็บมากกว่า 1 กลุ่ม สามารถแก้ไขชื่อกลุ่มได้

ยกตัวอย่าง บ้านเลขที่ 62/1 และ บ้านเลขที่ 62/2 เป็นที่เก็บกลุ่มที่ 1 , บ้านเลขที่ 63/1 และ บ้านเลขที่เป็นกลุ่มที่ 2

เมื่อลงรายละเอียดข้อมูลเก็บของบ้านเลขที่ 63/1 และ บ้านเลขที่ 63/2 ให้แก้ไขชื่องroupสถานที่เก็บเป็น เลข 2

หมายเลข 3 ข้อมูลที่อยู่สถานที่เก็บ

มีวิธีลงข้อมูลลักษณะเดียวกับสถานที่ตั้ง สามารถอ่านวิธีลงข้อมูลรายละเอียดเพิ่มเติม ข้อ 4.3.1.1

หมายเลข 4 กรอกข้อมูลหมายเลขโทรศัพท์

หมายเลข 5 เมื่อกรอกข้อมูลครบเรียบร้อยแล้ว ให้กด “บันทึก”

หมายเลข 6 ตารางแสดงข้อมูลสถานที่ตั้งที่ได้ลงข้อมูลไว้ในขั้นตอนที่ 1

หมายเลข 7 ข้อมูลที่อยู่สถานที่เก็บที่**แสดงหน้าใบอนุญาต**ถูกบันทึกแล้วจะแสดงในตาราง (สีส้ม)

หมายเลข 8 ข้อมูลรายละเอียดสถานที่ตั้งที่ถูกบันทึกแล้วจะแสดงในตาราง (สีส้ม)

หมายเลข 9 กรณีต้องการแก้ไขข้อมูล กด “แก้ไขข้อมูล” หรือ กรณีต้องการลบข้อมูล กด “ลบ” หลังรายการข้อมูลที่ตั้ง

หมายเลข 10 กดปุ่ม “ถัดไป >” เพื่อไปยังขั้นตอนต่อไป

### 3. ขั้นตอนที่ 3 ข้อมูลผู้ดำเนินการ

**รายละเอียดลงทะเบียนสถานประกอบการ**

หน้า 1

1  
สถานที่ตั้ง

2  
สถานที่เก็บ

3  
ผู้ดำเนินการ

4  
ประเภทอาหาร

5  
รายละเอียดอ้างอิงงานผลิต (กรณีผลิต)

6  
ตรวจสอบข้อมูลก่อนบันทึก

#### ข้อมูลผู้ดำเนินการ

เลขที่ใบอนุญาตประกอบกิจการประจำตัวประชาชน : 00000000000000

ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เกษโอสถ จำกัดมหาชน

ลำดับ :

เลขที่ทะเบียนราษฎรผู้ดำเนินการ :

ชื่อ - นามสกุล : นางสาว

เดือนปีเกิด :

**1**

**2**

แสดงข้อมูลผู้ดำเนินการ : นางสาว  และ นางสาว

ลำดับ	เลขที่บัตรประชาชน	ชื่อผู้ดำเนินการ	เดือนปีเกิด	
<b>5</b> 1	<input type="text"/>	นางสาว <input type="text"/>	และ	<b>6</b> <input type="button" value="แก้ไขข้อมูล"/> <input type="button" value="ลบ"/>
2	<input type="text"/>	นางสาว <input type="text"/>	สิ้นสุดเดือนปี	<input type="button" value="แก้ไขข้อมูล"/> <input type="button" value="ลบ"/>

**7**

**8**

หมายเลข 1 กรอกเลขบัตรประชาชนหรือเลข work permit ของผู้ดำเนินการ → กด “ตรวจสอบข้อมูล”

- กรณีที่ผู้ดำเนินการเป็นชาวต่างชาติ (อ่านวิธีการลงข้อมูลที่ภาคผนวก ข)

หมายเลข 2 เมื่อกดปุ่มตรวจสอบแล้วระบบจะแสดงข้อมูลชื่อของเลขบัตรประชาชน หรือ work permit ที่ท่านกรอกข้อมูล

หมายเลข 3 เลือกเดือนปี ตามเอกสารแต่งตั้งผู้ดำเนินการ ( และ / หรือ / สิ้นสุดเดือนปี )

หมายเลข 4 กด “บันทึก” กรณีมีผู้ดำเนินการมากกว่า 1 คนให้ทำตามหมายเลข 1 – 4 จนครบ และ

- กรณีผู้ดำเนินการมีคนเดียว หรือ ลงข้อมูลผู้ดำเนินการคนสุดท้าย ให้เลือกเดือนปี “สิ้นสุดเดือนปี”

หมายเลข 5 ระบบจะแสดงข้อมูลที่บันทึกไว้ในตาราง

หมายเลข 6 กรณีต้องการแก้ไขข้อมูลผู้ดำเนินการให้กดปุ่ม “แก้ไขข้อมูล” หรือ กรณีต้องการลบชื่อผู้ดำเนินการให้กดปุ่ม “ลบ” หลังรายการชื่อผู้ดำเนินการ

หมายเลข 8 กดปุ่ม “<ย้อนกลับ” หากต้องการเพิ่มข้อมูลหรือแก้ไขข้อมูลขั้นตอนก่อนหน้า

หมายเลข 7 กดปุ่ม “ถัดไป >” เพื่อไปยังขั้นตอนต่อไป

#### 4. ขั้นตอนที่ 4 ข้อมูลประเภทอาหาร

- กรณีเป็นสถานที่ผลิต

**รายละเอียดลงทะเบียนสถานประกอบการ**

00000000000000000000

**ข้อมูลประเภทอาหาร**

เลขนิติบุคคลเลขบัตรประจำตัวประชาชน : 00000000000000

ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เสดโฮลดี จำกัดมหาชน

1 สถานที่ตั้ง      2 สถานที่เก็บ      3 ผู้ดำเนินการ      4 ประเภทอาหาร      5 รายละเอียดรายการผลิต (กรณีผลิต)      6 ตรวจสอบข้อมูลก่อนบันทึก

อาหารที่ไม่เป็นวัตถุประสงค์พิเศษ

ประเภทอาหาร: เน้มนม  
กรรมวิธี: พาสเจอร์ไรส์  
ชนิด: น้มนมโคชนิดเข้มข้น  
รูปแบบ: หอมมัน

เพิ่ม

ลำดับ	ประเภทอาหาร	กรรมวิธี	ชนิด	รูปแบบ	เป็นอาหารวัตถุประสงค์พิเศษ
1	เน้มนม	พาสเจอร์ไรส์	น้มนมโคชนิดเข้มข้น	หอมมัน	ไม่เป็นวัตถุประสงค์พิเศษ

ลบ

1      2      3      4      5

อาหารที่เป็นวัตถุประสงค์พิเศษ

ประเภทอาหาร: เน้มนม  
กรรมวิธี: พาสเจอร์ไรส์  
ชนิด: น้มนมโคสด  
รูปแบบ: หอมมัน

เพิ่ม

ลำดับ	ประเภทอาหาร	กรรมวิธี	ชนิด	รูปแบบ	เป็นอาหารวัตถุประสงค์พิเศษ
1	เน้มนม	พาสเจอร์ไรส์	นมสด	หอมมัน	เป็นวัตถุประสงค์พิเศษ

ลบ

6 < ย้อนกลับ      > ถัดไป 7

การลงข้อมูลประเภทอาหารมี 2 ส่วน คือ อาหารที่ไม่เป็นวัตถุประสงค์พิเศษ (หมายเลข 1) และ อาหารที่เป็นวัตถุประสงค์พิเศษ (หมายเลข 2) โดยมีขั้นตอนในการลงข้อมูลเหมือนกัน ดังนี้

หมายเลข 2 เลือกประเภทอาหาร/กรรมวิธี/ชนิด/รูปแบบ

- กรณี ไม่มีข้อมูล กรรมวิธี / ชนิด / รูปแบบ ให้เลือก (-)

หมายเลข 3 กดปุ่ม “เพิ่ม” เพื่อเพิ่มข้อมูล

หมายเลข 4 ระบบจะแสดงข้อมูลที่บันทึกไว้ในตารางด้านล่าง

หมายเลข 5 กรณีต้องการลบประเภทอาหารให้กดปุ่ม “ลบ” หลังรายการประเภทอาหารที่ต้องการลบ

หมายเลข 6 กดปุ่ม “<ย้อนกลับ” หากต้องการเพิ่มข้อมูลหรือแก้ไขข้อมูลขั้นตอนก่อนหน้า

หมายเลข 7 กดปุ่ม “ถัดไป >” เพื่อไปยังขั้นตอนต่อไป

- กรณีเป็นสถานที่นำเข้า

**รายละเอียดลงทะเบียนสถานประกอบการ**

ปิดหน้าต่าง

1 สถานที่ตั้ง      2 สถานที่ยก      3 ผู้ดำเนินการ      4 ประเภทอาหาร      5 รายละเอียดโรงงานผลิต (กรณีผลิต)      6 ตรวจสอบข้อมูลก่อนบันทึก

**ข้อมูลประเภทอาหาร**

เลขนิติบุคคลกรมสรรพากรประจำตัวประชาชน : 00000000000000

ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เทลโลลดี จำกัดมหาชน

**อาหารที่ไม่เป็นวัตถุประสงค์พิเศษ**

ประเภทอาหาร:  2

สภาวะการเก็บรักษา:  3

ลำดับ	ประเภทอาหาร	สภาวะการเก็บรักษา	ไม่เป็นอาหารวัตถุประสงค์พิเศษ
1	ช็อกโกแลต	แช่แข็ง	ไม่เป็นวัตถุประสงค์พิเศษ <span style="float: right;">5</span>

**อาหารที่เป็นวัตถุประสงค์พิเศษ**

ประเภทอาหาร:

สภาวะการเก็บรักษา:  เพิ่ม

ลำดับ	ประเภทอาหาร	สภาวะการเก็บรักษา	เป็นอาหารวัตถุประสงค์พิเศษ
1	ช็อกโกแลต	แช่แข็ง	เป็นวัตถุประสงค์พิเศษ <span style="float: right;">ลบ</span>

6 < ย้อนกลับ      

การลงข้อมูลประเภทอาหารมี 2 ส่วน คือ อาหารที่ไม่เป็นวัตถุประสงค์พิเศษ (หมายเลข 1) และ อาหารที่เป็นวัตถุประสงค์พิเศษ (หมายเลข 2) โดยมีขั้นตอนในการลงข้อมูลเหมือนกัน ดังนี้

หมายเลข 2 เลือกประเภทอาหาร และสภาวะการเก็บ

หมายเลข 3 กดปุ่ม “เพิ่ม” เพื่อเพิ่มข้อมูล

คู่มือสำหรับเจ้าหน้าที่ : ระบบนำเข้าข้อมูลอาหาร “การลงข้อมูลคำขอใหม่และคำขอแก้ไขด้านสถานที่และผลิตภัณฑ์อาหาร”

แก้ไขครั้งที่ 1 : 23 มิถุนายน 2562

หน้า 20/109



หมายเลข 4 ระบบจะแสดงข้อมูลที่บันทึกไว้ในตารางด้านล่าง

หมายเลข 5 กรณีต้องการลบประเภทอาหารให้กดปุ่ม “ลบ” หลังรายการประเภทอาหารที่ต้องการลบ

หมายเลข 6 กดปุ่ม “<ย้อนกลับ” หากต้องการเพิ่มข้อมูลหรือแก้ไขข้อมูลขั้นตอนก่อนหน้า

หมายเลข 7 กดปุ่ม “ถัดไป >” เพื่อไปยังขั้นตอนต่อไป

#### 5. ขั้นตอนที่ 5 ลงข้อมูลรายละเอียดโรงงาน (เฉพาะใบอนุญาตผลิต)

**รายละเอียดลงทะเบียนสถานประกอบการ**

ปิดหน้า

1 2 3 4 5 6

สถานที่ตั้ง      สถานที่เก็บ      ผู้ดำเนินการ      ประเภทอาหาร      รายละเอียดโรงงานผลิต (กรณีผลิต)      ตรวจสอบข้อมูลก่อนบันทึก

**ข้อมูลรายละเอียดโรงงานผลิต**

เลขที่ใบอนุญาตประกอบกิจการประชาชน : 00000000000000

ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เทคโนโลยี จำกัดมหาชน

เครื่องจักร/แม่พิมพ์ :  1

จำนวนคนงาน :

2      < ย้อนกลับ      > ถัดไป      3

หมายเลข 1 ระบุจำนวนแรงม้าของเครื่องจักรและจำนวนคนงาน

หมายเลข 2 กดปุ่ม “< ย้อนกลับ” หากต้องการเพิ่มข้อมูลหรือแก้ไขข้อมูลขั้นตอนก่อนหน้า

หมายเลข 3 กดปุ่ม “ถัดไป >” เพื่อบันทึกและไปยังขั้นตอนต่อไป

**หมายเหตุ** กรณีการลงข้อมูลใบอนุญาตนำเข้าระบบจะทำการข้ามขั้นตอนที่ 5 ไปโดยอัตโนมัติ



6. ขั้นตอนที่ 6 ตรวจสอบข้อมูลก่อนบันทึก

รายละเอียดลงทะเบียนสถานประกอบการ

ปิดหน้า

รายละเอียดสถานประกอบการ

ข้อมูลใบอนุญาต: บริษัท เทลโกลดี จำกัดมหาชน เลขนิติบุคคล/บุคคลธรรมด้า :000000000000000000 1

บ้านเลขที่ กลางอ่าวไทย อาคาร โบใหม่ ชั้น 180 ห้อง 2236515 หมู่ 456 ซอย แสมหนึ่งหมื่นห้าพันสองร้อย ถนน ล้าน ตำบล คลองตันไทร อำเภอ คลองสาน จังหวัด กรุงเทพมหานคร 11111

ประเภทสถานประกอบการ : ผัก

ชื่อสถานประกอบการ : เทลน้ำเจ้าข้อมูล

สถานที่ผลิต : 1. เสาปูนเจ้าข้อมูล เลขประจำบ้าน 00000000000 เลขที่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขอ: ถนน หมู่ ตำบลบางขวางตอนเมือง อำเภอ/เขตดอนเมือง จังหวัดกรุงเทพมหานคร 11000 โทรศัพท์บ้าน 00000000000 โทรศัพท์มือถือ

ชื่อและที่ตั้งสถานที่เก็บ : สถานที่เก็บ  
1. เสาปูนเจ้าข้อมูล เลขประจำบ้าน 00000000000 เลขที่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขอ: ถนน หมู่ ตำบลบางขวางตอนเมือง อำเภอ/เขตดอนเมือง จังหวัดกรุงเทพมหานคร 11000 โทรศัพท์บ้าน 00000000000 โทรศัพท์มือถือ

ผู้ดำเนินการ : นางสาว  และ นางสาว

ประเภทอาหาร :

ลำดับ	ประเภทอาหาร	กรรมวิธี	ชนิด	รูปแบบ
1	นมโค	พาสเจอร์ไรส์	น้ำนมโครส	เหลว
2	นมโค	ทำให้งั้น	นมผงชนิดขาดมันเนย	เหลวหรือน้ำ

ประเภทอาหารที่เป็นวัตถุประสงคืพิเศษ :

ลำดับ	ประเภทอาหาร	กรรมวิธี	ชนิด	รูปแบบ
1	นมบี	-	นมบี	-

รายละเอียดโรงงาน : เครื่องจักร : 10  
คนงาน : 10

3 → < ย้อนกลับ บันทึกข้อมูล ← 4

หมายเลข 1 ระบบจะแสดงข้อมูลสถานประกอบการเพื่อตรวจสอบรายละเอียดความถูกต้อง

หมายเลข 2 หากพบข้อมูลไม่ถูกต้องท่านสามารถกด ที่ตัวเลขขั้นตอนด้านบน เพื่อทำการแก้ไขข้อมูลให้ถูกต้องได้

หรือ กดปุ่ม “< ย้อนกลับ”(หมายเลข3) หากต้องการเพิ่มข้อมูลหรือแก้ไขข้อมูลขั้นตอนก่อนหน้า

หมายเลข 4 เมื่อทำการตรวจสอบรายละเอียดเรียบร้อยแล้ว กด “บันทึกข้อมูล” ระบบจะทำการบันทึกข้อมูลและออกเลขรับคำขอ

7. เมื่อลงข้อมูลสถานที่ 6 ขั้นตอนเสร็จเรียบร้อยแล้ว ข้อมูลจะปรากฏในตารางรายการสถานที่ สถานะ “บันทึกคำขอ” กด “เลือก” เพื่อลงข้อมูลขั้นตอนการพิจารณา

อาหาร  
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

ชื่อเจ้าหน้าที่ : รัชฎา ทาวรพันธุ์  
หน่วยงาน : เจ้าหน้าที่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

หน้าแรก ค้นหาข้อมูลสถานที่

ระบบนำเข้าสู่ข้อมูลสถานที่

เลขบัตรบุคคลเลขที่บัตรประชาชน : 00000000000000  
ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เทลโอเอส จำกัดมหาชน

ดำเนินการ  
ปรับปรุงข้อมูล

เลือกสถานที่

รหัสข้อมูลตั้งต้น	เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	ชื่อสถานที่	วันที่รับคำขอ	วันที่อนุมัติ	สถานะ	ดำเนินการ
FA-335111-11-2019-790137	6200032	ผลิต	เทลนำเข้าข้อมูล			บันทึกคำขอ	<b>เลือก</b>

**หมายเหตุ (1) :** หากเจ้าหน้าที่ไม่ลงสถานะ “ลงนามอนุญาต” ข้อมูลสถานที่ของคำขอใหม่นี้จะไม่สามารถนำไปใช้ใน ระบบ e-submission หรือระบบนำเข้าสู่ข้อมูลผลิตภัณฑ์ได้

**หมายเหตุ (2) :** การเพิ่มหรือแก้ไขข้อมูลเจ้าหน้าที่ ของแต่ละจังหวัด สามารถเพิ่ม-ลด รายชื่อเองได้ ( ดูวิธีการลง ข้อมูลที่ภาคผนวก ค. )

## ขั้นตอนการลงคำขอแก้ไขสถานที่ผลิตอาหาร (ส.4/สบ.2) หรือสถานที่นำเข้าอาหาร (ส.5)

1. เมื่อท่านเลือกระบบการนำเข้าข้อมูลด้านสถานที่ผลิตอาหาร ให้ท่านกรอกเลขนิติบุคคลหรือเลขบัตรประชาชนของผู้รับอนุญาต

อาหาร  
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

ชื่อเจ้าหน้าที่ :  
หน่วยงาน : เจ้าหน้าที่สสจ. จันทบุรี

หน้าแรก ค้นหาข้อมูลสถานที่ ข้อมูลเจ้าหน้าที่

นำเข้าข้อมูลสถานที่ระบบอาหาร

เลขบัตรประชาชนหรือเลขนิติบุคคลของผู้รับอนุญาต :

ยืนยัน

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา  
88/24 ถนนวิวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนครบุรี 11000  
โทรศัพท์ 0-2590-7000

2. ระบบจะแสดงเลขนิติบุคคลหรือเลขบัตรประชาชน ชื่อของผู้รับอนุญาต และใบอนุญาตที่อยู่ภายใต้ผู้รับอนุญาตนั้น กด “เลือก” ใบอนุญาตที่ต้องการลงข้อมูลคำขอแก้ไข

อาหาร  
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

ชื่อเจ้าหน้าที่ :  
หน่วยงาน : Admin เจ้าหน้าที่สสจ. จันทบุรี

หน้าแรก ค้นหาข้อมูลสถานที่ ข้อมูลเจ้าหน้าที่

ระบบนำเข้าข้อมูลสถานที่

เลขนิติบุคคล/เลขบัตรประชาชน : 00000000000000  
ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เทสโอสซี่ จำกัดมหาชน

รายการสถานที่

เลขที่ใบอนุญาต	ประเภทใบอนุญาต	ชื่อสถานที่	ที่อยู่	สถานะ	วันที่หมดอายุ
22212261	ผลิต	กดสอนนำเข้าข้อมูลจาก e-to 01	บ้านเลขที่ 7/6 2-18 ซอย 7 (ถนนพหลโยธิน) ถนนสุขุมวิท หมู่ 3 ตำบลทุ่งเบญจา อำเภอท่าใหม่ จังหวัดจันทบุรี 18000	อนุมัติ	31/5/2562 0:00:00

เลือก

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา  
88/24 ถนนวิวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนครบุรี 11000  
โทรศัพท์ 0-2590-7000

คู่มือสำหรับเจ้าหน้าที่ : ระบบนำเข้าข้อมูลอาหาร “การลงข้อมูลคำขอใหม่และคำขอแก้ไขด้านสถานที่และผลิตภัณฑ์อาหาร”

แก้ไขครั้งที่ 1 : 23 มิถุนายน 2562

หน้า 24/109

3. กด “คำขอแก้ไข” ระบบจะแสดงตารางคำขอแก้ไขภายใต้สถานทีนั้น จากนั้น กด “คำขอแก้ไขใหม่” เพื่อลงข้อมูล

อาหาร  
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

ชื่อเจ้าหน้าที่ :  
หมายเลขงาน - Admin เจ้าพนักงานสาธารณสุข

หน้าแรก ค้นหาข้อมูลสถานที่ ข้อมูลเจ้าหน้าที่

ระบบนำเข้าข้อมูลสถานที่

เลขนิติบุคคล/เลขบัตรประชาชน : 00000000000000  
ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เทลไอเอส จำกัดมหาชน

คำขอแก้ไข  
คำขอต่ออายุ  
คำขอย้าย  
ขอใบแทน  
ปรับสถานะ

คำขอแก้ไข

รายการคำขอ

รหัสข้อมูลตั้งต้น	เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	ชื่อสถานที่	วันที่รับคำขอ	วันที่อนุมัติ	สถานะ
FA-334211-11-2019-772519	6200001	ผลิต	ทดสอบนำเข้าข้อมูลจาก e-to 01 แก้ไข	21/5/2562 0:00:00		เลือก

4. ระบบจะแสดงรายละเอียดคำขอแก้ไข และรายการขอแก้ไขทั้งหมด จากนั้น เลือกรายการแก้ไข (หมายเลข 1) ที่ต้องการ จากนั้น กด “ยืนยัน” (หมายเลข2) เพื่อบันทึกคำขอ

รายละเอียดคำขอแก้ไข

ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เทลไอเอส จำกัดมหาชน  
เลขสถานที่ : 10-1-14062  
ชื่อสถานที่ : เทศาเข้าข้อมูล

กรรการกรรายละเอียดคำขอแก้ไข

ประเภทคำขอ : ส.4

1 รายการแก้ไข

- ชื่อผู้รับอนุญาต
- แก้ไขที่ตั้ง
- อื่น ๆ
- ชื่อผู้ดำเนินการ
- แก้ไขที่เก็บ
- ชื่อสถานที่
- แก้ไขประเภทอาหาร
- เครื่องจักร/คนงาน
- แปรสภาพ

2 ยืนยัน ยกเลิก

5. ระบบจะแสดงข้อมูลใบอนุญาตเดิม ให้ท่านแก้ไขข้อมูลตามรายการที่ท่านเลือก เมื่อแก้ไขครบแล้ว ตรวจสอบรายละเอียดการแก้ไขในขั้นตอนที่ 6 ตรวจสอบข้อมูลก่อนบันทึก เมื่อทำการตรวจสอบรายละเอียดเรียบร้อยแล้วให้ กด “บันทึกข้อมูล” ระบบจะทำการบันทึกรายละเอียดการแก้ไขและออกเลขรับคำขอ

6. การบันทึกสถานะการดำเนินการของคำขอ กด “เลือก” คำขอที่ท่านต้องการบันทึกสถานะการดำเนินการ

7. หน้าจอจะแสดงรายละเอียดการแก้ไข (หมายเลข1) และ รายละเอียดคำขอแก้ไข (หมายเลข2)

รายละเอียดคำขอแก้ไข

1

รายละเอียด

ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เทตโฮลดี จำกัดมหาชน

เลขนิติบุคคล/เลขที่บัตรประชาชน : 0000000000000

ชื่อสถานที่ : เทศนาเข้าข้อมูล

ลำดับ	รายการขอแก้ไข	ข้อความเดิม	ข้อความใหม่/เพิ่มเติม	หมายเหตุ
1.	ชื่อผู้ดำเนินกิจการ	นางสาว และ นางสาว สิ้นสุดเงื่อนไข	นางสาว หรือ นางสาว สิ้นสุดเงื่อนไข	
2.	แก้ไขประเภทอาหาร	1. นมโคพาสเจอร์ไรส์ น้านมโคสด 2. นมโคที่กึ่งไขมัน/นมผง นมสเตอริไลซ์ไขมันแยก กรณีวัตถุประสงค์พิเศษ : 1. ขนบปิ้ง ขนบปิ้ง เป็นวัตถุประสงค์พิเศษ	กรณีวัตถุประสงค์พิเศษ :	

2

เลขคำขอล : 6200033

วันที่ลงข้อมูล : 12/6/2562 4:07:10

ผู้บันทึก : ส.4

ประเภทสาขา : ส.4

ขั้นตอนการทำงาน :

---เลือก---

วันที่เริ่ม :

วันที่เสร็จ :

ชื่อเจ้าหน้าที่ :

นางสาว

บันทึก

8

รายละเอียดการพิจารณา

ลำดับ	ขั้นตอนการทำงาน	วันที่เริ่ม	วันที่แล้วเสร็จ	ชื่อ
No records to display.				

รายการไฟล์แนบ

หัวข้อ      ชื่อไฟล์

No records to display.

จากนั้น เลือก “ขั้นตอนการทำงาน” (หมายเลข3), วันที่เริ่ม (หมายเลข4), วันที่เสร็จ(หมายเลข5) และ ชื่อเจ้าหน้าที่ (หมายเลข 6) จากนั้น กด บันทึก (หมายเลข7) เมื่อบันทึกแล้วประวัติการดำเนินการจะแสดงอยู่ด้านล่าง (หมายเลข8) และ สิ้นสุดการพิจารณาคำขอเมื่อท่านเลือกสถานะ “ลงนามอนุญาต” หรือ “ลงนามไม่อนุญาต”(กรณีผู้ประกอบการมีความประสงค์ต้องการยกเลิกคำขอ ให้ท่านเลือกสถานะ “ยกเลิกคำขอ” เพื่อจบขั้นตอนการพิจารณา)

**หมายเหตุ :** หากเจ้าหน้าที่ไม่ลงสถานะ “ลงนามอนุญาต” ข้อมูลแก้ไขของสถานที่นี้จะไม่ถูกอัปเดตในระบบ e-submission และระบบนำเข้าข้อมูลผลิตภัณฑ์

## ขั้นตอนการลงคำต่ออายุใบอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร (อ.3) หรือสถานที่นำเข้าอาหาร (อ.8)

1. เมื่อท่านเลือกระบบการนำเข้าข้อมูลด้านสถานที่ผลิตอาหาร ให้ท่านกรอกเลขนิติบุคคลหรือเลขบัตรประชาชนของผู้รับอนุญาต

The screenshot shows the website of the Thai Ministry of Public Health (กรมสาธารณสุข) for the Department of Food and Drug Administration (กรมการอาหารและยา). The page is titled "นำเข้าข้อมูลสถานที่ระบบอาหาร" (Import food system location information). It features a search bar with the placeholder text "เลขบัตรประชาชนหรือเลขนิติบุคคลของผู้รับอนุญาต" (Licensee's ID number or legal person ID number) and a green "ค้นหา" (Search) button. The website header includes the logo of the Ministry of Public Health and the text "อาหาร" (Food) and "สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข" (Department of Food and Drug Administration, Ministry of Public Health). The footer provides the address: "88/24 ถนนติวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนครบุรี 11000" and the phone number "โทรศัพท์ 0-2590-7000".



2. ระบบจะแสดงเลขนิติบุคคลหรือเลขบัตรประชาชน ชื่อของผู้รับอนุญาต และใบอนุญาตที่อยู่ภายใต้ผู้รับอนุญาตนั้น กด “เลือก” ใบอนุญาตที่ต้องการลงข้อมูลคำขอต่อยอายุ

The screenshot shows the 'อาหาร' (Food) section of the Thai Food Safety and Inspection Administration website. The user is logged in as 'Admin'. The main content area displays 'ระบบนำเข้าสู่ข้อมูลสถานที่' (System for entering site information) with fields for 'เลขนิติบุคคล/เลขบัตรประชาชน' (0000000000000) and 'ชื่อผู้รับอนุญาต' (บริษัท เทสโอสส์ จำกัดมหาชน). Below this is a 'รายการสถานที่' (List of sites) table with a 'เลือก' (Select) button highlighted in a red box. The table has columns for 'เลขที่ใบอนุญาต', 'ประเภทใบอนุญาต', 'ชื่อสถานที่', 'ที่อยู่', and 'สถานะ: วันที่หมดอายุ'. The first row shows license number 22212261, type 'ผลิต' (Production), location 'กวดสอบนำเข้าสู่ข้อมูลจาก e-to 01', address 'บ้านเลขที่ 37/6 2 18 สนามพร้อม รอย 7 (ถนนพหลโยธิน) ถนนสุขุมวิท หมู่ 3 ตำบลทุ่งเบญจา อำเภอท่าใหม่ จังหวัดจันทบุรี 18000', and status 'อนุมัติ' (Approved) with an expiration date of 31/5/2562 0:00:00.

3. กด “คำขอต่อยอายุ” ระบบจะแสดงตารางคำขอต่อยอายุภายใต้สถานที่นั้น จากนั้น กด “คำขอต่อยอายุใหม่” เพื่อลงข้อมูล

The screenshot shows the 'คำขอต่อยอายุ' (License Renewal) section of the website. The user is logged in as 'Admin'. The main content area displays 'ระบบนำเข้าสู่ข้อมูลสถานที่' (System for entering site information) with the same fields as in the previous screenshot. Below this is a 'รายการคำขอ' (List of applications) table with a 'คำขอต่อยอายุใหม่' (New License Renewal) button highlighted in a red box. The table has columns for 'รหัสข้อมูลดั้งเดิม', 'เลขรับคำขอ', 'ประเภทคำขอ', 'ชื่อสถานที่', 'วันรับคำขอ', 'วันที่อนุมัติ', and 'สถานะ:'. The first row shows application number FA-336211-11-2019-772522, request number 6200001, type 'ผลิต' (Production), location 'กวดสอบนำเข้าสู่ข้อมูลจาก e-to 01 แท้ใบ', request date 15/5/2562, and status 'เลือก' (Select).



4. หน้าจอจะแสดงรายละเอียดคำขอต่ออายุ กต “ยืนยัน” ระบบจะทำการบันทึกข้อมูลและออกเลขรับคำขอ

**รายละเอียดคำขอต่ออายุ**


ปิดหน้า

ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เทสโอสลี จำกัดมหาชน  
เลขสถานที่ : 10-1-14062  
ชื่อสถานที่ : เทศนาเข้าข้อมูล

**กรณการกรรายละเอียดคำขอต่ออายุ**


อนุญาตเมื่อวันที่ : 12/6/2562      หมดอายุวันที่ : 31/12/2565

ประเภทคำขอ :



5. การบันทึกสถานะการดำเนินการของคำขอ กต “เลือก” คำขอที่ผ่านต้องการบันทึกสถานะการดำเนินการ

 **อาหาร**  
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

ชื่อเจ้าหน้าที่ :  
หน่วยงาน : Admin เจ้าหน้าที่สสจ. จันทบุรี

หน้าแรก    ค้นหาข้อมูลสถานที่    ข้อมูลเจ้าหน้าที่       

**ระบบนำเข้าสู่ข้อมูลสถานที่**

เลขIDบุคคล/เลขบัตรประชาชน : 00000000000000  
ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เทสโอสลี จำกัดมหาชน

**คำขอต่ออายุ**

รายการคำขอ

รหัสข้อมูลตั้งต้น	เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	ชื่อสถานที่	วันเริ่มคำขอ	วันก่อนปิด	สถานะ
FA-336211-11-2019-772522	6200001	ผลิต	กตสอบนำเข้าข้อมูลจาก e-to 01 แท้ใบ	15/5/2562 0:00:00		<input type="button" value="เลือก"/>

6. หน้าจอจะแสดงรายละเอียดการต่ออายุ (หมายเลข1) และ รายละเอียดคำขอต่ออายุ (หมายเลข2)

**รายละเอียดคำขอต่ออายุ**

ปิดหน้า

**รายละเอียด** 1

วันที่ขออนุญาต : 12/6/2562      วันที่หมดอายุ : 31/12/2565

ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เทลโอสดี จำกัดมหาชน

เลขนิติบุคคล : 00000000000000

ประเภทสถานประกอบการ : ผลิต

เลขสถานที่ : 10-1-14062

ชื่อสถานที่ : เทศบาลเจ้าหญิงสุด

ผู้ดำเนินการ : นางสาว

สถานที่ตั้ง : 1. เลขประจำบ้าน 0000000000 เลขที่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ชั้น ซอย ถนน หมู่ ตำบล/แขวงดอนเมือง อำเภอ/เขตดอนเมือง จังหวัดกรุงเทพมหานคร 11000 โทรศัพท์บ้าน 00000000000 โทรศัพท์มือถือ Latitude Longitude

สถานที่เก็บ : สถานที่เก็บ 1. เลขประจำบ้าน 0000000000 เลขที่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ชั้น ซอย ถนน หมู่ ตำบล/แขวงดอนเมือง อำเภอ/เขตดอนเมือง จังหวัดกรุงเทพมหานคร 11000 โทรศัพท์บ้าน 00000000000 โทรศัพท์มือถือ Latitude Longitude

ประเภทอาหาร : 1. นมโค พาสเจอร์ไรส์ ไม่เป็นวัตถุบวมกดทับยะ 2. นมโค ทำให้งดผงแห้ง ไม่เป็นวัตถุบวมกดทับยะ

ประเภทอาหาร(วัตถุบวมกดทับยะ) : 1. ขนบปิ้ง เป็นวัตถุบวมกดทับยะ

เลขคำขอ : 6200034 2

วันที่ลงข้อมูล : 12/6/2562 4.26.20

ผู้บันทึก :

ประเภทคำขอ : ๑.3

ขั้นตอนการทำงาน :

3

วันที่เริ่ม :  4      วันที่เสร็จ :  5

ชื่อเจ้าหน้าที่ :  6

7

รายละเอียดการพิจารณา

ลำดับที่	ขั้นตอนการทำงาน	วันที่เริ่ม	วันที่แล้วเสร็จ	ชื่อ
No records to display.				

รายการไฟล์แนบ

8

จากนั้น เลือก “ขั้นตอนการทำงาน” (หมายเลข3), วันที่เริ่ม (หมายเลข4), วันที่เสร็จ(หมายเลข5) และ ชื่อเจ้าหน้าที่ (หมายเลข 6) จากนั้น กด บันทึก (หมายเลข7) เมื่อบันทึกแล้วประวัติจะแสดงอยู่ด้านล่าง (หมายเลข8) และสิ้นสุดการพิจารณาคำขอเมื่อกำหนดเลือกสถานะ “ลงนามอนุญาต” หรือ “ลงนามไม่อนุญาต”(กรณีที่ผู้ประกอบการมีความประสงค์ต้องการยกเลิกคำขอ ให้ท่านเลือกสถานะ “ยกเลิกคำขอ” เพื่อจบขั้นตอนการพิจารณา)

**หมายเหตุ :** หากเจ้าหน้าที่ไม่ลงสถานะ “ลงนามอนุญาต” วันที่หมดอายุของใบอนุญาตจะไม่ถูกอัปเดตในระบบ e-submission และระบบนำเข้าข้อมูลผลิตภัณฑ์

## ขั้นตอนการลงคำขอย้ายสถานที่ผลิตอาหาร (อ.5) หรือสถานที่นำเข้าอาหาร (อ.10)

การลงข้อมูลคำขอย้ายสถานที่ที่จะแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ดังนี้

1. คำขอย้ายออก (ลงข้อมูลคำขอของสถานที่ ที่ต้องการย้ายจากจังหวัดของท่านไปยังจังหวัดอื่น )
2. คำขอย้ายเข้า (ลงข้อมูลคำขอของสถานที่ ที่ย้ายจากจังหวัดอื่นมายังจังหวัดของท่าน)

### ส่วนที่ 1 การลงข้อมูลคำขอย้ายออก

1. เมื่อท่านเลือกระบบการนำเข้าข้อมูลด้านสถานที่ผลิตอาหาร ให้ท่านกรอกเลขนิติบุคคลหรือเลขบัตรประชาชนของผู้รับอนุญาต

The screenshot shows the website interface for the Department of Food and Nutrition, Ministry of Public Health. The main heading is 'นำเข้าข้อมูลสถานที่ระบบอาหาร' (Import Food System Data). Below this, there is a text input field labeled 'เลขบัตรประชาชนหรือเลขนิติบุคคลของผู้รับอนุญาต :' (Licensee's ID or Business ID). A red box highlights this input field. To the right of the input field is a green button labeled 'ค้นหา' (Search). The website header includes the logo of the Ministry of Public Health and the text 'อาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กรมการสาธารณสุข' (Food, Food and Drug Administration, Department of Health Services). The footer provides contact information: 'สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 88/24 ถนนติวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนครบุรี 11000, โทรศัพท์ 0-2590-7000'.

2. ระบบจะแสดงเลขนิติบุคคลหรือเลขบัตรประชาชน ชื่อของผู้รับอนุญาต และใบอนุญาตที่อยู่ภายใต้ผู้รับอนุญาต นั้น กด “เลือก” ใบอนุญาตที่ต้องการลงข้อมูลคำขอย้ายออก

The screenshot shows the FSIS website interface. At the top, there is a header with the logo and name of the agency: "อาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข". On the right, it displays the user's name and role: "ชื่อเจ้าหน้าที่ : หน่วยงาน : Admin เจ้าหน้าที่สจจ. จันทบุรี". Below the header is a navigation bar with options like "หน้าแรก", "ค้นหาข้อมูลสถานที่", "ข้อมูลเจ้าหน้าที่", and "ออกจากระบบ". The main content area is titled "ระบบนำเข้าสู่ข้อมูลสถานที่" and shows details for a specific location: "เลขนิติบุคคล/เลขบัตรประชาชน : 0000000000000", "ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เทลโอสส์ จำกัดมหาชน". Below this is a table of "รายการสถานที่" (Location List) with columns for "เลขที่ใบอนุญาต", "ประเภทใบอนุญาต", "ชื่อสถานที่", "ที่อยู่", "สถานะ", and "วันที่หมดอายุ". A row is highlighted with a green background, and a red box highlights the "เลือก" (Select) button next to it. At the bottom, there is contact information for the agency: "สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา 88/24 ถนนวิวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000 โทรศัพท์ 0-2590-7000".

3. กด “คำขอย้าย” ระบบจะแสดงตารางคำขอแก้ไขภายใต้สถานที่นั้น จากนั้น กด “คำขอย้ายออกใหม่” เพื่อลงข้อมูล

The screenshot shows the FSIS website interface for the application process. The header and navigation are similar to the previous screenshot. The main content area is titled "ระบบนำเข้าสู่ข้อมูลสถานที่" and shows details for a specific location: "เลขนิติบุคคล/เลขบัตรประชาชน : 0000000000000", "ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เทลโอสส์ จำกัดมหาชน", "เลขสถานที่ : 22212261". On the left, there is a sidebar with navigation options: "คำขอแก้ไข", "คำขอต่ออายุ", "คำขอย้าย", "ขอใบแทน", and "ปรับสถานะ". The main content area is divided into two sections: "คำขอย้ายออก" (License Change Out) and "คำขอย้ายเข้า" (License Change In). The "คำขอย้ายออก" section has a table with columns for "รหัสข้อมูลตั้งเดิม", "เลขรับคำขอ", "ประเภทคำขอ", "ชื่อสถานที่", "วันที่รับคำขอ", "วันที่อนุมัติ", and "สถานะ". A row is highlighted with a green background, and a red box highlights the "คำขอย้ายออกใหม่" (New License Change Out) button next to it. The "คำขอย้ายเข้า" section has a table with columns for "รหัสข้อมูลตั้งเดิม", "เลขรับคำขอ", "ประเภทคำขอ", "ชื่อสถานที่", "วันที่รับคำขอ", "วันที่อนุมัติ", and "สถานะ". A row is highlighted with a green background, and a red box highlights the "คำขอย้ายเข้าใหม่" (New License Change In) button next to it.

คู่มือสำหรับเจ้าหน้าที่ : ระบบนำเข้าสู่ข้อมูลอาหาร “การลงข้อมูลคำขอใหม่และคำขอแก้ไขด้าน สถานที่และผลิตภัณฑ์อาหาร”

แก้ไขครั้งที่ 1 : 23 มิถุนายน 2562

หน้า 33/109

4. หน้าจอจะแสดงรายละเอียดคำขอย้าย ที่อยู่เดิม (หมายเลข1), รูปแบบการย้าย (หมายเลข2) และจังหวัดปลายทาง (หมายเลข3) ซึ่งการลงข้อมูลจะแบ่งเป็น 2 กรณีตามรูปแบบการย้ายดังนี้

รายละเอียดคำขอย้าย

ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เทสโอสส์ จำกัดมหาชน  
เลขสถานที่ : 10-1-14062  
ชื่อสถานที่ : เทสโอสส์ จำกัด

1 กรณารกรอกรายละเอียดคำขอย้าย

ที่สิ่งเดิม : 1. เลขนำเข้าข้อมูล เลขประจำบ้าน 0000000000 เลขที่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขอข ทย หมู่ ตำบล/แขวงคอนเือง อำเภอ/เขตคอนเือง จังหวัดกรุงเทพมหานคร 11000 โทรศัพท์บ้าน 0000000000 โทรศัพท์มือถือ Latitude Longitude

รูปแบบการย้ายที่คิด :  ย้ายภายในจังหวัด  ย้ายข้ามจังหวัด

มีประสงค์จะขอย้ายที่ตั้งจากจังหวัด : กรุงเทพมหานคร

ไปตั้งจังหวัด : จันทบุรี

ยืนยัน ยกเลิก

- กรณีการย้ายภายในจังหวัด เป็นการย้ายที่อยู่สถานที่ตั้งภายในจังหวัดเดิม หากเลือกกรณีนี้ระบบจะทำการล๊อคข้อมูล จังหวัดปลายทางไว้ให้เป็นจังหวัดเดิม ไม่สามารถเลือกจังหวัดเองได้

- กรณีย้ายข้ามจังหวัด เป็นการย้ายสถานที่ตั้งไปยังจังหวัดอื่น โดยระบบจะเปิดให้ทำการเลือกจังหวัดปลายทาง (หมายเลข3) โดยการย้ายกรณีนี้จะทำให้เลขสถานที่ที่มีการเปลี่ยนแปลง โดยเลขสถานที่ใหม่นั้นจะออก ณ จังหวัดปลายทาง เมื่อทำการอนุมัติย้ายแล้ว

จากนั้น กด “ยืนยัน” ระบบจะทำการบันทึกรายละเอียดการย้ายสถานที่และออกเลขรับคำขอ

## 5. การบันทึกสถานะการดำเนินการของคำขอ กด “เลือก” คำขอที่ท่านต้องการบันทึกสถานะการ

ดำเนินการ

**ระบบนำเข้าสู่ข้อมูลสถานที่**

เลขบัตรบุคคล/เลขบัตรประชาชน : 00000000000000  
 ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เทลโลลส์ จำกัดมหาชน  
 เลขสถานที่ : 22212261

**คำขอย้ายออก**

รหัสข้อมูลตั้งต้น	เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	ชื่อสถานที่	วันที่รับคำขอ	วันที่อนุมัติ	สถานะ
FA-337211-11-2019-772525	6200002	ผลิต	ทดสอบนำเข้าข้อมูลจาก e-to 01 แทบีย	16/5/2562 0:00:00		ลงนามอนุญาต <b>เลือก</b>

**คำขอย้ายเข้า**

รหัสข้อมูลตั้งต้น	เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	ชื่อสถานที่	วันที่รับคำขอ	วันที่อนุมัติ	สถานะ
FA-337211-11-2019-772525	6200003	ผลิต	ทดสอบนำเข้าข้อมูลจาก e-to 01 แทบีย	17/5/2562 0:00:00		รับเอกสาร <b>เลือก</b>

6. หน้าจอจะแสดงรายละเอียดข้อมูลใบอนุญาต / จังหวัดปลายทาง (หมายเลข1) และ รายละเอียดคำขอย้ายออก (หมายเลข2)

**รายละเอียดคำขอย้าย**

1

2

3

4

5

6

7

8

รายละเอียดขอย้ายสถานที่ผลิต(เข้าข่ายโรงงาน)

ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เทลโลลส์ จำกัดมหาชน  
 เลขบัตรบุคคล : 00000000000000  
 ประเภทสถานที่ประกอบกิจการ : ผลิต  
 เลขสถานที่ : 10-1-10062 \*ย้ายจากจังหวัด กรุงเทพมหานคร ไปจังหวัด ชัยภูมิ  
 ชื่อสถานที่ : เทลโลลส์เข้าข้อมูล  
 ผู้ดำเนินการกิจการ : นางสาว  
 สถานที่ตั้ง : 1. เลขประจำบ้าน 0000000000 เลขที่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ซอย ถนน หมู่ ตำบล/แขวง/เขต/เมือง ย่าน/อำเภอ/เขต/แขวง/เมือง จังหวัดกรุงเทพมหานคร 11000 โทรศัพท์บ้าน 0000000000 โทรศัพท์มือถือ Latitude Longitude  
 สถานที่เก็บ : 1. เลขประจำบ้าน 0000000000 เลขที่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ตึก ชั้น 4อบบ หมู่ ตำบล/แขวง/เขต/เมือง ย่าน/อำเภอ/เขต/แขวง/เมือง จังหวัดกรุงเทพมหานคร 11000 โทรศัพท์บ้าน 0000000000 โทรศัพท์มือถือ Latitude Longitude  
 ประเภทอาหาร : 1. นมโค หวานเชยรีไซเคิล ไม่เป็นวัตถุปรุงแต่งที่พิษสง, 2. นมโค ทำใ้ไม่แข็ง/นมแห้ง ไม่เป็นวัตถุปรุงแต่งที่พิษสง

เลขคำขอล : 6200035  
 วันที่ลงข้อมูล : 12/6/2562 4:50:20  
 ผู้บันทึก :  
 ประเภทคำขอ : a.5  
 ขั้นตอนการทำงาน :  
 ---เลือก---  
 วันที่เริ่ม : วันที่เสร็จ :  
 ชื่อเจ้าหน้าที่ :  
 นางสาว  
 บันทึก

รายละเอียดการพิจารณา

ลำดับที่	ขั้นตอนการทำงาน	วันที่เริ่ม	วันที่แล้วเสร็จ	ชื่อ

คู่มือสำหรับเจ้าหน้าที่ : ระบบนำเข้าสู่ข้อมูลอาหาร “การลงข้อมูลคำขอใหม่และคำขอแก้ไขด้านสถานที่และผลิตภัณฑ์อาหาร”

แก้ไขครั้งที่ 1 : 23 มิถุนายน 2562

หน้า 35/109

จากนั้น เลือก “ขั้นตอนการทำงาน” (หมายเลข3), วันที่เริ่ม (หมายเลข4), วันที่เสร็จ(หมายเลข5) และ ชื่อเจ้าหน้าที่ (หมายเลข 6) จากนั้น กด บันทึก (หมายเลข7) เมื่อบันทึกแล้วประวัติจะแสดงอยู่ด้านล่าง (หมายเลข8) และ สิ้นสุดการพิจารณาคำขอเมื่อท่านเลือกสถานะ “ลงนามอนุญาต” หรือ “ลงนามไม่อนุญาต”(กรณีที่มีผู้ประกอบการมีความประสงค์ต้องการยกเลิกคำขอ ให้ท่านเลือกสถานะ “ยกเลิกคำขอ” เพื่อจบขั้นตอนการพิจารณา)

**หมายเหตุ :** หากเจ้าหน้าที่ไม่ลงสถานะ “ลงนามอนุญาต” ข้อมูลคำขอย้ายออกจะไม่ถูกส่งไปยังจังหวัดปลายทาง ซึ่งจะทำให้จังหวัดปลายทางไม่สามารถลงคำขอย้ายเข้าได้



## ส่วนที่ 2 การลงข้อมูลคำขอย้ายเข้า

1. เมื่อท่านเลือกระบบการนำเข้าข้อมูลด้านสถานที่ผลิตอาหาร ให้ท่านกรอกเลขนิติบุคคลหรือเลขบัตรประชาชนของผู้รับอนุญาต

อาหาร  
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

ชื่อเจ้าหน้าที่ :  
หน่วยงาน : เจ้าหน้าที่สสจ. นครบุรี

หน้าแรก ค้นหาข้อมูลสถานที่ ข้อมูลเจ้าหน้าที่

นำเข้าข้อมูลสถานที่ระบบอาหาร

เลขบัตรประชาชนหรือเลขนิติบุคคลของผู้รับอนุญาต :

ถัดไป

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา  
88/24 ถนนวิวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนครบุรี 11000  
โทรศัพท์ 0-2590-7000

2. ระบบจะแสดงเลขนิติบุคคลหรือเลขบัตรประชาชน ชื่อของผู้รับอนุญาต และใบอนุญาตที่อยู่ภายใต้ผู้รับอนุญาตนั้น กด “เลือก” ใบอนุญาตที่ต้องการลงข้อมูลคำขอย้ายเข้า (ท่านจะเห็นใบอนุญาตที่ต้องการทำคำขอย้ายเข้าก็ต่อเมื่อจังหวัดต้นทางลงนามอนุญาตคำขอย้ายออกแล้วเท่านั้น)

อาหาร  
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

ชื่อเจ้าหน้าที่ :  
หน่วยงาน : Admin เจ้าหน้าที่สสจ. นครบุรี

หน้าแรก ค้นหาข้อมูลสถานที่ ข้อมูลเจ้าหน้าที่

ระบบนำเข้าข้อมูลสถานที่

เลขนิติบุคคล/เลขบัตรประชาชน : 00000000000000  
ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เทสโอสซี่ จำกัดมหาชน

รายการสถานที่

เลขที่ใบอนุญาต	ประเภทใบอนุญาต	ชื่อสถานที่	ที่อยู่	สถานะ
22212261	ผลิต	กดสอนนำเข้าข้อมูล จาก e-to 01	บ้านเลขที่ 7/6 2 18 สนามพร้อม ซอย 7 (ถนนพรLOY5) ถนนสุขุมวิท หมู่ 3 ตำบลทุ่งเบญจา อำเภอท่าใหม่ จังหวัดจันทบุรี 18000	อนุมัติ 31/5/2562 0:00:00

เลือก

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา  
88/24 ถนนวิวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนครบุรี 11000  
โทรศัพท์ 0-2590-7000

คู่มือสำหรับเจ้าหน้าที่ : ระบบนำเข้าข้อมูลอาหาร “การลงข้อมูลคำขอใหม่และคำขอแก้ไขด้าน สถานที่และผลิตภัณฑ์อาหาร”

แก้ไขครั้งที่ 1 : 23 มิถุนายน 2562

หน้า 37/109



8. กด “คำขอย้าย” ระบบจะแสดงตารางคำขอแก้ไขภายใต้สถานะนั้น จากนั้น กด “คำขอย้ายเข้าใหม่” เพื่อลงข้อมูล

**ระบบนำเข้าข้อมูลสถานที่**  
 เลขนิติบุคคล/เลขบัตรประชาชน : 0000000000000  
 ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เทสโอสส์ จำกัดมหาชน  
 เลขสถานที่ : 22212261

**คำขอย้ายออก**  
 รายการคำขอ

รหัสข้อมูลตั้งเดิม	เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	ชื่อสถานที่	วันรับคำขอ	วันที่อนุมัติ	สถานะ
FA-337211-11-2019-772525	6200002	พลัด	ทดสอบนำเข้าข้อมูลจาก e-to 01 แก๊ส	16/5/2562 0:00:00		ลงนามอนุญาต <input type="button" value="เลือก"/>

**คำขอย้ายเข้า**  
 รายการคำขอ

รหัสข้อมูลตั้งเดิม	เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	ชื่อสถานที่	วันรับคำขอ	วันที่อนุมัติ	สถานะ
FA-337211-11-2019-772525	6200003	พลัด	ทดสอบนำเข้าข้อมูลจาก e-to 01 แก๊ส	17/5/2562 0:00:00		รับเอกสาร <input type="button" value="เลือก"/>

9. กด “ยืนยัน” เพื่อยืนยันคำขอ

**รายละเอียดคำขอย้าย**

ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เทสโอสส์ จำกัดมหาชน  
 เลขสถานที่ : 10-1-14062  
 ชื่อสถานที่ : เทศน้ำเข้าข้อมูล

**กรณีก่อกรายละเอียดคำขอย้าย**

ที่แจ้งเดิม : 1. เทศน้ำเข้าข้อมูล เลขประจำบ้าน 0000000000 เลขที่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ซอย ถนน หมู่ ตำบล/แขวงดอนเมือง ซาเคอ/เขต ดอนเมือง จังหวัดกรุงเทพมหานคร 11000 โทรศัพท์บ้าน 0000000000 โทรศัพท์มือถือ Latitude Longitude

มีประสงค์จะขอย้ายที่ตั้งจากจังหวัด : กรุงเทพมหานคร ไปยังจังหวัด : จังหวัด

10. ระบบจะแสดงข้อมูลใบอนุญาตเดิม ให้ท่านแก้ไขข้อมูลใบอนุญาตที่ต้องการย้าย เมื่อแก้ไขครบแล้ว ตรวจสอบรายละเอียดการแก้ไขในขั้นตอนที่ 6 ตรวจสอบข้อมูลก่อนบันทึก เมื่อทำการตรวจสอบรายละเอียดเรียบร้อยแล้วให้ กด “บันทึกข้อมูล” ระบบจะทำการบันทึกรายละเอียดการแก้ไขและออกเลขรับคำขอ

รายละเอียดสถานประกอบการ

ชื่อผู้รับอนุญาต: บริษัท เทลโกลี จำกัดมหาชน เลขนิติบุคคล/บุคคลธรรมดา :0000000000000  
 บ้านเลขที่ กลางอ่าวไทย อาคาร ใบใหม่ ชั้น 180 ห้อง 2236515 หมู่ 456 ซอย แสนหนึ่งหมื่นห้าพันสองร้อย ถนน ล้าน ตำบล คลองตันไทร อำเภอ คลองสาน จังหวัด กรุงเทพมหานคร 11111

ประเภทสถานประกอบการ: ผัก

ชื่อสถานประกอบการ: สถานที่ตั้ง

สถานที่ผลิต: 1. สถานที่ตั้ง เลขประจำบ้าน 123456789 เลขที่ 12 ซอย ถนน หมู่ ตำบล/แขวงตลาด อำเภอ/เขตเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี โทรศัพท์บ้าน โทรศัพท์มือถือ 01234567891 Latitude Longitude

ชื่อสถานที่เก็บสถานที่เก็บ: สถานที่เก็บ

1. สถานที่ตั้ง เลขประจำบ้าน 123456789 เลขที่ 12 ซอย ถนน หมู่ ตำบล/แขวงตลาด อำเภอ/เขตเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี โทรศัพท์บ้าน โทรศัพท์มือถือ 01234567891 Latitude Longitude

ผู้ดำเนินการ: นางสาว รัญญา อารวพันธุ์

ประเภทอาหาร: 1. แบนบววจ

ประเภทอาหารที่เป็นวัตถุประสงคืพิเศษ: 1. พาสเจอร์ไรส์ (ผลิตภัณฑ์ต้องแปรรูป) ขอสงวนชนิด เป็นวัตถุประสงคืพิเศษ

รายละเอียดโรงงาน: เครื่องจักร : 50  
 แรงม้า : 10

< ย้อนกลับ    บันทึกข้อมูล

11. การบันทึกสถานะการดำเนินการของคำขอ กด “เลือก” คำขอที่ท่านต้องการบันทึกสถานะการดำเนินการ

หน้าแรก ค้นหาข้อมูลสถานที่ ข้อมูลเจ้าพนักงาน

ระบบนำเข้าข้อมูลสถานที่

เลขต้นบุคคล/เลขบัตรประชาชน : 00000000000000  
 ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เทคโอสซี่ จำกัดมหาชน  
 เลขสถานที่ : 22212261

คำขอเข้า  
 คำขอต่ออายุ  
**คำขอย้าย**  
 ขอลงทะเบียน  
 ปรับสถานะ

**คำขอย้ายออก**

รายการคำขอ คำขอย้ายออกใหม่

รหัสข้อมูลตั้งต้น	เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	ชื่อสถานที่	วันที่รับคำขอ	วันที่อนุมัติ	สถานะ
FA-337211-11-2019-772525	6200002	ผลิต	ทดสอบนำเข้าข้อมูลจาก e-to 01 แท้ใจ	16/5/2562 0:00:00		ลงนามอนุญาต <span>เลือก</span>

**คำขอย้ายเข้า**

รายการคำขอ คำขอย้ายเข้าใหม่

รหัสข้อมูลตั้งต้น	เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	ชื่อสถานที่	วันที่รับคำขอ	วันที่อนุมัติ	สถานะ
FA-337211-11-2019-772525	6200003	ผลิต	ทดสอบนำเข้าข้อมูลจาก e-to 01 แท้ใจ	17/5/2562 0:00:00		รับเอกสาร <span>เลือก</span>

12. หน้าจอจะแสดงรายละเอียดข้อมูลใบอนุญาต / จังหวัดปลายทาง (หมายเลข1) และ รายละเอียดคำขอย้ายออก (หมายเลข2)

รายละเอียดคำขอย้าย

1 2

รายละเอียดขอย้ายสถานที่ผลิต(เข้าขายโรงงาน)

ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เทคโอสซี่ จำกัดมหาชน  
 เลขนิติบุคคล : 00000000000000  
 ประเภทสถานประกอบการ : ผลิต  
 เลขสถานที่ : 10-1-14062 ย้ายจากจังหวัด กรุงเทพมหานคร ไปจังหวัด อื่นๆ  
 ชื่อสถานที่ : เทคโนโลยีเข้าข้อมูล  
 ผู้ดำเนินการ : นางลาว  
 สถานที่ตั้ง : 1. เลขนำเข้าข้อมูล เลขประจำบ้าน 00000000000 เลขที่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ซอย ถนน หมู่ ตำบล/แขวง/เขต/แขวงเมือง ย่าน/เขต/แขวงเมือง จังหวัดกรุงเทพมหานคร 11000 โทรศัพท์บ้าน 0000000000 โทรศัพท์มือถือ Latitude Longitude  
 สถานที่เก็บ : สถานที่เก็บ 1. เลขประจำบ้าน 00000000000 เลขที่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ซอย ถนน หมู่ ตำบล/แขวง/เขต/แขวงเมือง ย่าน/เขต/แขวงเมือง จังหวัดกรุงเทพมหานคร 11000 โทรศัพท์บ้าน 0000000000 โทรศัพท์มือถือ Latitude Longitude  
 ประเภทอาหาร : 1. นมโค จากเขตรัฐ ไม่ใช่เป็นวัตถุประภคที่พิษ, 2. นมโค ทำในท้องถิ่นแล้ว ไม่เป็นวัตถุประภคที่พิษ

เลขคำขอ : 6200035  
 วันที่ลงข้อมูล : 12/6/2562 4:50:20  
 ผู้บันทึก :  
 ประเภทคำขอ : a.5  
 ขั้นตอนการทำงาน :  
 ---เลือก---  
 วันที่เริ่ม : วันที่เสร็จ :  
 ชื่อเจ้าหน้าที่ :  
 นางสาว  
 บันทึก

รายละเอียดการพิจารณา

ลำดับที่	ขั้นตอนการทำงาน	วันที่เริ่ม	วันที่แล้วเสร็จ	ชื่อ

3 4 5 6 7 8

จากนั้น เลือก “ขั้นตอนการทำงาน” (หมายเลข3), วันที่เริ่ม (หมายเลข4), วันที่เสร็จ(หมายเลข5) และ ชื่อเจ้าหน้าที่ (หมายเลข 6) จากนั้น กด บันทึก (หมายเลข7) เมื่อบันทึกแล้วประวัติจะแสดงอยู่ด้านล่าง (หมายเลข8) และ สิ้นสุดการพิจารณาคำขอเมื่อท่านเลือกสถานะ “ลงนามอนุญาต” หรือ “ลงนามไม่อนุญาต”(กรณีที่ผู้ประกอบการมีความประสงค์ ต้องการยกเลิกคำขอ ให้ท่านเลือกสถานะ “ยกเลิกคำขอ” เพื่อจบขั้นตอนการพิจารณา)

**หมายเหตุ :** หากเจ้าหน้าที่ไม่ลงสถานะ “ลงนามอนุญาต” ข้อมูลใบอนุญาตสถานที่ใหม่จะไม่ถูกอัปเดตในระบบ e-submission และระบบนำเข้าข้อมูลผลิตภัณฑ์

## ขั้นตอนการลงคำขอใบแทนใบอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร (อ.4) หรือสถานที่นำเข้าอาหาร (อ.9)

1. เมื่อท่านเลือกระบบการนำเข้าข้อมูลด้านสถานที่ผลิตอาหาร ให้ท่านกรอกเลขนิติบุคคลหรือเลขบัตรประชาชนของผู้รับอนุญาต

อาหาร  
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

ชื่อเจ้าหน้าที่ :  
หน่วยงาน : เจ้าหน้าที่สสจ. จันทบุรี

หน้าแรก ค้นหาข้อมูลสถานที่ ข้อมูลเจ้าหน้าที่

นำเข้าข้อมูลสถานที่ระบบอาหาร

เลขบัตรประชาชนหรือเลขนิติบุคคลของผู้รับอนุญาต :

ยืนยัน

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา  
88/24 ถนนวิวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนครบุรี 11000  
โทรศัพท์ 0-2590-7000

2. ระบบจะแสดงเลขนิติบุคคลหรือเลขบัตรประชาชน ชื่อของผู้รับอนุญาต และใบอนุญาตที่อยู่ภายใต้ผู้รับอนุญาตนั้น กด “เลือก” ใบอนุญาตที่ต้องการลงข้อมูลคำขอใบแทน

อาหาร  
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

ชื่อเจ้าหน้าที่ :  
หน่วยงาน : Admin เจ้าหน้าที่สสจ. จันทบุรี

หน้าแรก ค้นหาข้อมูลสถานที่ ข้อมูลเจ้าหน้าที่

ระบบนำเข้าข้อมูลสถานที่

เลขนิติบุคคล/เลขบัตรประชาชน : 00000000000000  
ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เทสโอสส์ จำกัดมหาชน

รายการสถานที่

เลขที่ใบอนุญาต	ประเภทใบอนุญาต	ชื่อสถานที่	ที่อยู่	สถานะ
22212261	ผลิต	ทดลองนำเข้าข้อมูล จาก e-to 01	บ้านเลขที่ 37/6 2-18 สนามพร้อม ซอย 7 (ถนนพหลโยธิน) ถนนสุขุมวิท หมู่ 3 ตำบลทุ่งเบญจา อำเภอท่าใหม่ จังหวัดจันทบุรี 18000	อนุมัติ 31/5/2562 0:00:00

คำขอใหม่ปรับปรุงข้อมูล

เลือก

3. กด “คำขอใบแทน” ระบบจะแสดงตารางคำขอใบแทนภายใต้สถานที่นั้น จากนั้น กด “คำขอใบแทนใหม่”

เพื่อลงข้อมูล

4. ลงข้อมูลคำขอโดยระบุเหตุผลผลการขอใบแทน จากนั้น กด “ยืนยัน” ระบบจะทำการบันทึกข้อมูลและออก

เลขรับคำขอ



5. การบันทึกสถานะการดำเนินการของคำขอ กด “เลือก” คำขอที่ท่านต้องการบันทึกสถานะการดำเนินการ

อาหาร  
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

ชื่อเจ้าหน้าที่ :  
หน่วยงาน :Admin เจ้าหน้าที่สสจ. ชุมบุรี

หน้าแรก ค้นหาข้อมูลสถานที่ ข้อมูลเจ้าหน้าที่ ออกจากระบบ

ระบบนำเข้าสู่ข้อมูลสถานที่  
เลขนิติบุคคล/เลขบัตรประชาชน : 0000000000000  
ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เทสโอสลี จำกัดมหาชน

คำขอเสีย  
คำขอต่ออายุ  
คำขอย้าย  
ขอใบแทน  
ปรับสถานะ

คำขอใบแทน

รหัสข้อมูลตั้งต้น	เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	ชื่อสถานที่	วันที่รับคำขอ	วันที่อนุมัติ	สถานะ
FA-337211-11-2019-772525	6200002	ผลิต	ทดสอบนำเข้าข้อมูลจาก e-lo 01 ภูเก็ต	16/5/2562 0:00:00		รับเอกสาร <b>เลือก</b>
FA-337211-11-2019-772524	6200001	ผลิต	ทดสอบนำเข้าข้อมูลจาก e-lo 01 ภูเก็ต	8/5/2562 0:00:00		รับเอกสาร <b>เลือก</b>

6. หน้าจอจะแสดงรายละเอียดคำขอใบแทน (หมายเลข1) และ รายละเอียดคำขอใบแทน (หมายเลข2)

รายละเอียดคำขอใบแทน

ปิดหน้า

รายละเอียด

วันที่อนุญาต : 12/6/2562 วันที่หมดอายุ : 31/12/2565

ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เทสโอสลี จำกัดมหาชน

เลขนิติบุคคล : 0000000000000

ประเภทสถานที่ประกอบกิจการ : ผลิต

เลขสถานที่ : 10-1-14062

ชื่อสถานที่ : เทสโอสลี จำกัด

ผู้ดำเนินการ : นางสาว

สถานที่ตั้ง : 1. เทสโอสลี จำกัด เลขประจำบ้าน 00000000000 เลขที่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขอถนน หมู่ ตำบลนครดอนเมือง อำเภอ/เขตดอนเมือง จังหวัดกรุงเทพมหานคร 11000 โทรศัพท์บ้าน 00000000000 โทรศัพท์มือถือ Latitude Longitude

สถานที่ใบ : สถานที่ใบ 1. เลขประจำบ้าน 00000000000 เลขที่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ตึก ชั้น ซอย ถนน หมู่ ตำบลนครดอนเมือง อำเภอ/เขตดอนเมือง จังหวัดกรุงเทพมหานคร 11000 โทรศัพท์บ้าน 00000000000 โทรศัพท์มือถือ Latitude Longitude

ประเภทอาหาร : 1. นมโค พาสเจอร์ไรส์ ไม่เป็นวัตถุประสค์พิษ 2. นมโค ทำให้งดไขมันแห้ง ไม่เป็นวัตถุประสค์พิษ

ประเภทอาหาร(วัตถุประสค์พิษ) : 1. ขนผึ้ง เป็นวัตถุประสค์พิษ

เลขคำขอ : 6200034

วันที่ลงข้อมูล : 12/6/2562 4 26:20

ผู้มีบันทึก : [Redacted]

ประเภทคำขอ : ๑.4

ขั้นตอนการทำงาน : [Dropdown menu]

วันที่เริ่ม : [Date field]

วันที่เสร็จ : [Date field]

ชื่อเจ้าหน้าที่ : นางสาว [Dropdown menu]

บันทึก

รายละเอียดการพิจารณา

ลำดับที่	ขั้นตอนการทำงาน	วันที่เริ่ม	วันที่แล้วเสร็จ	ชื่อ
No records to display.				

รายการพัฒนา

จากนั้น เลือก “ขั้นตอนการทำงาน” (หมายเลข3), วันที่เริ่ม (หมายเลข4), วันที่เสร็จ(หมายเลข5) และ ชื่อเจ้าหน้าที่ (หมายเลข 6) จากนั้น กด บันทึก (หมายเลข7) เมื่อบันทึกแล้วประวัติจะแสดงอยู่ด้านล่าง (หมายเลข8) และ สิ้นสุดการพิจารณาคำขอเมื่อท่านเลือกสถานะ “ลงนามอนุญาต” หรือ “ลงนามไม่อนุญาต”(กรณีที่ผู้ประกอบการมีความประสงค์ต้องการยกเลิกคำขอ ให้ท่านเลือกสถานะ “ยกเลิกคำขอ” เพื่อจบขั้นตอนการพิจารณา)



## ขั้นตอนการปรับสถานะใบอนุญาตสถานที่

1. เมื่อท่านเลือกระบบการนำเข้าข้อมูลด้านสถานที่ผลิตอาหาร ให้ท่านกรอกเลขนิติบุคคลหรือเลขบัตรประชาชนของผู้รับอนุญาต

The screenshot shows the 'อาหาร' (Food) system interface. At the top, there is a header with the Department of Food and Nutrition logo and name. Below the header, there are navigation links: 'หน้าแรก', 'ค้นหาข้อมูลสถานที่', 'ข้อมูลเจ้าหน้าที่', and 'ออกจากระบบ'. The main content area is titled 'นำเข้าข้อมูลสถานที่ระบบอาหาร' (Enter food system location information). It contains a form with a label 'เลขบัตรประชาชนหรือเลขนิติบุคคลของผู้รับอนุญาต :' followed by a text input field. Below the input field is a green 'ยืนยัน' (Confirm) button. At the bottom of the page, there is contact information for the Department of Food and Nutrition: '88/24 ถนนสีวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000 โทรศัพท 0-2590-7000'.

2. ระบบจะแสดงเลขนิติบุคคลหรือเลขบัตรประชาชน ชื่อของผู้รับอนุญาต และใบอนุญาตที่อยู่ภายใต้ผู้รับอนุญาตนั้น กด “เลือก” ใบอนุญาตที่ต้องการลงข้อมูลคำขอแก้ไข

The screenshot shows the 'ระบบนำเข้าข้อมูลสถานที่' (Food system location information system) interface. At the top, there is a header with the Department of Food and Nutrition logo and name. Below the header, there are navigation links: 'หน้าแรก', 'ค้นหาข้อมูลสถานที่', 'ข้อมูลเจ้าหน้าที่', and 'ออกจากระบบ'. The main content area is titled 'ระบบนำเข้าข้อมูลสถานที่' (Food system location information system). It contains a form with labels 'เลขนิติบุคคล/เลขบัตรประชาชน :' and 'ชื่อผู้รับอนุญาต :'. Below the form, there is a table titled 'รายการสถานที่' (Location list). The table has columns: 'เลขที่ใบอนุญาต', 'ประเภทใบอนุญาต', 'ชื่อสถานที่', 'ที่อยู่', 'สถานะ', and 'วันที่หมดอายุ'. There is a 'ค้นหาใหม่/ปรับปรุงข้อมูล' (Search new/Update information) button above the table. Below the table, there is a green 'เลือก' (Select) button. At the bottom of the page, there is contact information for the Department of Food and Nutrition: '88/24 ถนนสีวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000 โทรศัพท 0-2590-7000'.

เลขที่ใบอนุญาต	ประเภทใบอนุญาต	ชื่อสถานที่	ที่อยู่	สถานะ	วันที่หมดอายุ
22212261	ผลิต	กดสอนนำเข้าข้อมูล จาก e-lo 01	บ้านเลขที่ 37/6 2 18 สนามพร้อม ซอย 7 (ถนนพหลโยธิน) ถนนสุขุมวิท หมู่ 3 ตำบลทุ่งนบญา อำเภอท่าใหม่ จังหวัดจันทบุรี 18000	อนุมัติ	31/5/2562 0:00:00

3. กด “ปรับสถานะ” ระบบจะแสดงตารางคำขอปรับสถานะภายใต้สถานที่นั้น จากนั้น กด “คำขอปรับสถานะใหม่” เพื่อลงข้อมูล

The screenshot shows a web interface for the Ministry of Public Health, Thailand. The header includes the logo and name of the Ministry. The main content area is titled 'ระบบนำเข้าข้อมูลสถานที่' (Food Safety System). It displays user information and a table of application records. A red arrow points to a button labeled 'คำขอปรับสถานะใหม่' (New Application).

รหัสข้อมูลตั้งต้น	เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	ชื่อสถานที่	วันที่รับคำขอ	วันที่อนุมัติ	สถานะ
No records to display.						

#### 4. ระบบจะแสดงรายละเอียดคำขอปรับสถานะ และการลงข้อมูล ดังนี้

**รายละเอียดคำขอปรับสถานะ**

ปิดหน้าต่าง

ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เทสโอสส์ จำกัดมหาชน  
เลขสถานะที่ : 10-1-14062  
ชื่อสถานะที่ : เทศนาเข้าข้อมูล

**กรุณากรอกรายละเอียดคำขอปรับสถานะ**

วันที่เสนอผล :  1      วันที่ลงนาม :  2

สถานะ : ...เลือก... 3

หมายเหตุ :

**เอกสารแนบเพิ่มเติม** 4

ชื่อเอกสาร :       แนบไฟล์ เลือกไฟล์ ไม่ได้เลือกไฟล์ บันทึก

ลำดับ	ชื่อเอกสาร	ไฟล์แนบ
-------	------------	---------

No records to display.

ยืนยัน ยกเลิก

หมายเลข 1 วันที่เสนอผล

หมายเลข 2 วันที่ลงนาม

หมายเลข 3 สถานะ คงอยู่ / เพิกถอน / พักใช้ / ยกเลิกโดยเจ้าหน้าที่ / ยกเลิกโดยผู้ประกอบการ

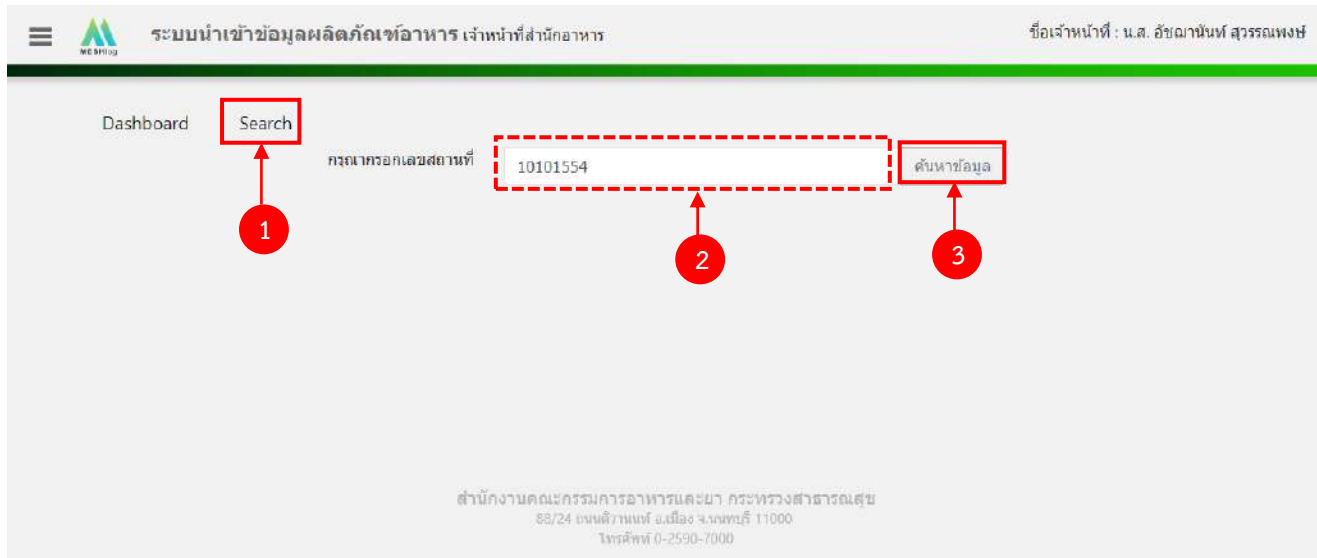
หมายเลข 4 เอกสารแนบเพิ่มเติม (ถ้ามี)

จากนั้นกดปุ่ม “ยืนยัน” เพื่อบันทึกคำขอ ระบบจะทำการบันทึกคำขอและอัปเดตสถานะตามที่ได้ลงข้อมูลไว้

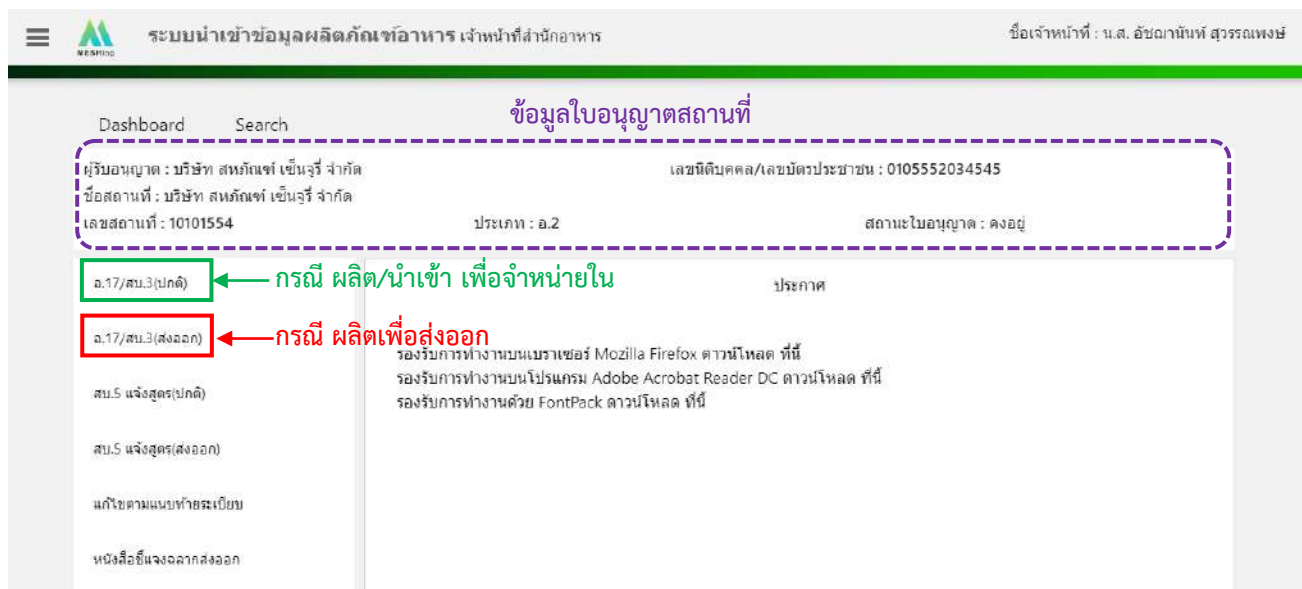
**หมายเหตุ :** การปรับสถานะใบอนุญาตจากสถานะใดก็ตามเป็น “คงอยู่” จะต้องใส่ปีที่ใบอนุญาตหมดอายุด้วย

## ขั้นตอนการลงคำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (อ.17)และ อนุญาตใช้ฉลากอาหาร (สบ.3)

1. เมื่อท่านเลือกระบบการนำเข้าข้อมูลด้านผลิตภัณฑ์ เลือก “Search” กรอกเลขใบอนุญาตสถานที่ 8 หลัก (XXXXXXXX : โดยไม่ต้องใส่ - ) และ กด “ค้นหาข้อมูล”



2. เลือกเมนู “อ.17/สบ.3” กรณีที่เป็นใบอนุญาตผลิตเลือกประเภทของเลขสารบบ ผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศเลือก “อ.17/สบ.3 (ปกติ)” และ ผลิตเพื่อการส่งออก เลือก “อ.17/สบ.3 (ส่งออก)”



### 3. เลือก “เพิ่มคำขอใหม่”

ระบบนำเข้าข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหาร เจ้าหน้าที่สำนักงาน

ชื่อเจ้าหน้าที่ :

Dashboard Search

ผู้รับอนุญาต : บริษัท นิวส์ เวิร์ด ฟู้ดส์ (ประเทศไทย) จำกัด เลขที่ใบอนุญาต/เลขบัตรประชาชน : 0105532084253  
ชื่อสถานที่ : บริษัท นิวส์ เวิร์ด ฟู้ดส์ (ประเทศไทย) จำกัด เลขสถานที่ : 11128633 ประเภท : อ.2 สถานะใบอนุญาต : คงอยู่

อ.17/สน.3(ปกติ)	เพิ่มคำขอใหม่
อ.17/สน.3(ส่งออก)	
สน.5 แจ็งสูตร(ปกติ)	
สน.5 แจ็งสูตร(ส่งออก)	
แก้ไขตามแบบทำระยะนิยม	
หนังสือแจ้งจกลางส่งออก	
สน.4	

ลำดับที่	เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	วันที่เริ่ม	วันที่แล้วเสร็จ	สถานะการพิจารณา	รหัสดำเนินการ
----------	------------	------------	-------------	-----------------	-----------------	---------------

4. ระบบจะแสดงหน้าต่างใหม่ให้กรอกข้อมูลคำขอ.17 / สบ.4 (โดยระบบจะเลือกประเภทคำขอให้อัตโนมัติ) ในหน้าการกรอกข้อมูลจะแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่ รายละเอียดของคำขอ และ รายละเอียดของผลิตภัณฑ์

**อ.17/สบ.3(ปกติ)**

ข้อมูลการพิจารณา เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ อ.17/สบ.3(ปกติ)	วันที่บันทึกข้อมูล
ผู้บันทึกข้อมูล	รูปแบบการพิจารณา <input type="text"/>	เจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา <input type="text"/>

**สถานะการดำเนินงาน**

ลำดับที่	ขั้นตอนการทำงาน	วันที่เริ่ม	วันที่แล้วเสร็จ	เจ้าหน้าที่	หมายเหตุ
----------	-----------------	-------------	-----------------	-------------	----------

ข้อมูลพื้นฐาน

ผู้ผลิตต่างประเทศ

สูตรส่วนประกอบ

อายุการเก็บรักษา

รูปแบบ/ขนาดการรับประทาน / การเตรียมผลิตภัณฑ์

ภาชนะบรรจุ/ขนาดบรรจุ

บันทึก

ส่วนที่ 1 รายละเอียดคำขอ

ส่วนที่ 2 รายละเอียดผลิตภัณฑ์

## 5. วิธีการลงข้อมูลคำขอ.17/สบ.3

### ส่วนที่ 1 รายละเอียดคำขอ

อ.17/สบ.3(ปกติ)

ข้อมูลการพิจารณา  
เลขรับคำขอ\*

ประเภทคำขอ 1  
อ.17/สบ.3(ปกติ)

วันที่บันทึกข้อมูล\* 2

ผู้บันทึกข้อมูล\*  
รูปแบบการพิจารณา  
เจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา

สถานะการดำเนินงาน

ลำดับที่	ขั้นตอนการทำงาน	วันที่เริ่ม	วันที่แล้วเสร็จ	เจ้าหน้าที่	หมายเหตุ
----------	-----------------	-------------	-----------------	-------------	----------

- (1) กด dropdown เพื่อเลือก “รูปแบบการพิจารณา”
- (2) กด dropdown เพื่อเลือก “เจ้าหน้าที่พิจารณา” (ขั้นตอนการเพิ่มชื่อเจ้าหน้าที่ ดูได้จากภาคผนวก ค)

\*\* เลขรับคำขอ , วันที่บันทึกข้อมูล และ ผู้บันทึกข้อมูล : ระบบจะออกให้อัตโนมัติเมื่อกดบันทึกคำขอ

### ส่วนที่ 2 รายละเอียดผลิตภัณฑ์

#### 2.1 ข้อมูลพื้นฐาน

ข้อมูลพื้นฐาน

เลขสารบบอาหาร\*

ประเภทอาหาร  
วัตถุเจือปนอาหาร

ชนิดอาหาร  
ชนิดเดี่ยว(มีสารขจัดศัตรู)

กรรมวิธีการผลิต  
ผลิตแบบบรรจุ

ชื่อผลิตภัณฑ์ภาษาไทย  
เทส (วัตถุเจือปนอาหาร)

ชื่อผลิตภัณฑ์ภาษาอังกฤษ  
TEST (FOOD ADDITIVE)

- (3) กด Dropdown เพื่อเลือก ประเภทอาหาร > ชนิดอาหาร > กรรมวิธีการผลิต (โดยประเภทอาหารจะแสดงตาม 0 ข้อมูลในใบอนุญาตสถานที่)
- (4) กรอกชื่อผลิตภัณฑ์อาหารตามช่องที่กำหนดให้

\*\* ระบบจะออกเลขสารบบให้อัตโนมัติเมื่อลงสถานะ “เสนอผลพิจารณา (อนุญาต)”

## 2.2 ผู้ผลิตต่างประเทศ (เฉพาะกรณีใบอนุญาตนำเข้า)

ผู้ผลิตต่างประเทศ

ชื่อผู้ผลิตต่างประเทศ  
TEST COMPANY

ที่อยู่  
309 W. Washington St., Suite 600

เมือง/จังหวัด  
Chicago

รหัสไปรษณีย์  
60606

ประเทศ  
United States of America

- (5) กรอก ชื่อผู้ผลิตต่างประเทศ , ที่อยู่ , เมือง/จังหวัด และ รหัสไปรษณีย์ เป็นภาษาอังกฤษ เท่านั้น
- (6) กด Dropdown เพื่อเลือกประเทศ

## 2.3 สูตรส่วนประกอบ

สูตรส่วนประกอบ

FDA\_NUMBER / เลขสารบอาหาร

ตรวจสอบข้อมูล

ชื่อส่วนประกอบอาหาร / ชื่ออาหาร

ประเภทของส่วนประกอบ ปริมาณที่ใช้ หน่วย

หมายเหตุ

เพิ่มข้อมูล

ลำดับ	FDA_NUMBER / เลขสารบอาหาร	ชื่อส่วนประกอบอาหาร / ชื่ออาหาร	ประเภทของส่วนประกอบ	ปริมาณที่ใช้	หน่วย	หมายเหตุ(อ้างอิงสูตร / แบ่งบรรจุ)
รวม				0		

- (7) กรอกเลขสารบบ 13 หลักโดยไม่ใส่ - (ที่ใช้อ้างอิงสูตร/แบ่งบรรจุ) หรือ เลข FDA\_NUMBER (วิธีการค้นหา FDA\_NUMBER ดูได้จากภาคผนวก ง)
- (8) กด “ตรวจสอบข้อมูล” ระบบจะดึงข้อมูล “ชื่อส่วนประกอบอาหาร/ชื่ออาหาร” และ “ประเภทของส่วนประกอบ” มาแสดงให้อัตโนมัติ



สูตรส่วนประกอบ

FDA\_NUMBER / เลขสารบบอาหาร

ชื่อส่วนประกอบอาหาร / ชื่ออาหาร

ประเภทของส่วนประกอบ

หมายเหตุ \*

ลำดับ / เลขสารบบอาหาร	FDA_NUMBER	ชื่อส่วนประกอบอาหาร / ชื่ออาหาร	ประเภทของส่วนประกอบ	ปริมาณที่ใช้	หน่วย	หมายเหตุ(อ้างอิงสูตร / แบ่งบรรจุ)
1	1112863360020	มาริเนด สอด แอนด์ สไปซี่ (ทีเอสเอ็ม4316เอ) (วัตถุเจือปนอาหาร) Marinade Hot & Spicy (TSM4316A)	เลข อย.	100	%	แบ่งบรรจุ
รวม				100		

(9) กรอกปริมาณของสารที่ใช้ เป็น “ตัวเลข”

(10) กด Dropdown เพื่อเลือกหน่วย

(11) กด “เพิ่มข้อมูล”

\*\* กรณีที่กรอกเลขสารบบเป็นส่วนประกอบ กรุณา กด Dropdown ในช่อง “หมายเหตุ” เพื่อระบุว่าเป็นการแบ่งบรรจุ หรือ อ้างอิงสูตร

ข้อมูลของสูตรที่เพิ่มจะปรากฏด้านล่าง ทำซ้ำข้อ 7 – 11 จนกว่าจะครบตามสูตรส่วนประกอบอาหาร หากต้องการลบส่วนประกอบที่เพิ่มไปแล้ว สามารถกด “remove” หลังส่วนประกอบที่ต้องการ กรณีที่ลงข้อมูลสารผิดให้กด “remove” และเพิ่มข้อมูลใหม่

## 2.4 อายุการเก็บรักษา

อายุการเก็บรักษา

(12) ระบุจำนวนอายุการเก็บรักษาเป็นตัวเลข (หน่วยเป็น “วัน”)

## 2.5 รูปแบบ/ขนาดการรับประทาน/การเตรียมผลิตภัณฑ์

รูปแบบ/ขนาดการรับประทาน / การเตรียมผลิตภัณฑ์

รูปแบบหรือลักษณะของผลิตภัณฑ์  
ผงละเอียดสีเหลือง

ขนาดการรับประทาน/วัน      หน่วยบรรจุ

วิธีการเตรียมผลิตภัณฑ์

ปริมาณของผลิตภัณฑ์      หน่วย

ปริมาณของเหลว      หน่วย

(13) กรอกรูปแบบหรือลักษณะของผลิตภัณฑ์

(14) กรอกขนาดการรับประทานต่อวัน เป็น “ตัวเลข” และ กด Dropdown เพื่อเลือกหน่วยบรรจุ

(15) กรอกปริมาณของผลิตภัณฑ์และปริมาณของเหลว เป็น ตัวเลข และ กด Dropdown เพื่อเลือกหน่วยบรรจุ (เฉพาะผลิตภัณฑ์ที่ต้องทำละลายก่อนบริโภค)

## 2.6 ภาชนะบรรจุ/ขนาดบรรจุ

ภาชนะบรรจุ/ขนาดบรรจุ

ชนิดภาชนะบรรจุ  
ทดสอบภาชนะ

ชนิดฝาของภาชนะบรรจุ  
ทดสอบฝา

ขนาดบรรจุ(น้อยสุด)      ขนาดบรรจุ(มากที่สุด)      หน่วยบรรจุ

100      500      กรัม

เพิ่มข้อมูล

ลำดับที่	ชนิดภาชนะบรรจุ	ชนิดฝาของภาชนะบรรจุ	ขนาดบรรจุ	หน่วยบรรจุ	
1	ทดสอบภาชนะ	ทดสอบภาชนะ	100 - 500	กรัม	remove

(16) กด Dropdown เพื่อเลือกชนิดภาชนะบรรจุ และ ชนิดฝาของภาชนะบรรจุ ( สีของภาชนะบรรจุให้ระบุเพียงแค่ว่า มีสีหรือไม่มีสี เท่านั้น)

(17) ใส่ขนาดบรรจุ (น้อยสุด) และ ขนาดบรรจุ(มากที่สุด) เป็น “ตัวเลข” และกด Dropdown เพื่อเลือกหน่วยบรรจุ (หากมีเพียงขนาดเดียวให้ใส่ตัวเลขในช่อง ขนาดบรรจุ (น้อยสุด))

(18) กด “เพิ่มข้อมูล”

ข้อมูลของภาชนะบรรจุ/ขนาดบรรจุที่เพิ่มจะปรากฏด้านล่าง ทำซ้ำข้อ 16 – 18 จนกว่าจะครบ หากต้องการลบภาชนะบรรจุ/ขนาดบรรจุที่เพิ่มไปแล้ว สามารถกด “remove” หลังส่วนภาชนะบรรจุ/ขนาดบรรจุ ที่ต้องการ กรณีที่เพิ่มข้อมูลผิดให้ลบและเพิ่มข้อมูลใหม่

ลำดับที่	ชนิดภาชนะบรรจุ	ชนิดฝาของภาชนะบรรจุ	ขนาดบรรจุ	หน่วยบรรจุ	
1	ทดสอบภาชนะ	ทดสอบภาชนะ	100 - 500	กรัม	remove

(19) ทวนสอบข้อมูลที่เพิ่มตั้งแต่ข้อ 1-18 หากถูกต้องครบถ้วนแล้ว กด “บันทึก”

(20) กด “ตกลง” เมื่อกดปิดหน้าต่าง Pop up จะปรากฏข้อมูลคำขอในตาราง ดังรูป

ลำดับที่	เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	วันที่เริ่ม	วันที่แล้วเสร็จ	สถานะการพิจารณา	รหัสดำเนินการ
1	อ.17/สน.3(ปกดี)	บันทึกคำขอ			บันทึกคำขอ	FA-3171-99-2562-787313.xml

## 6. วิธีการลงขั้นตอนการพิจารณาคำขอ

เมื่อลงข้อมูลคำขอเรียบร้อยแล้ว จะขึ้นสถานะ “บันทึกคำขอ” กด “ดูข้อมูล” เพื่อลงรายละเอียดการพิจารณา

ระบบนำเข้าข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหาร เจ้าหน้าที่สำนักงานอาหาร

ชื่อเจ้าหน้าที่ :

Dashboard Search

ผู้รับอนุญาต : บริษัท นิวส์ เว็ทส์ ฟู้ดส์ (ประเทศไทย) จำกัด เลขที่ใบอนุญาต : คงอญ  
เลขที่นิติบุคคล/เลขบัตรประชาชน : 0105532084253  
ชื่อสถานที่ : บริษัท นิวส์ เว็ทส์ ฟู้ดส์ (ประเทศไทย) จำกัด เลขสถานที่ : 11128633 ประเภท : อ.2 สถานะใบอนุญาต : คงอยู่

เพิ่มคำขอใหม่

ลำดับที่	เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	วันที่เริ่ม	วันที่แล้วเสร็จ	สถานะการพิจารณา	รหัสดำเนินการ
1		อ.17/สบ.3(ปกติ)			บันทึกคำขอ	FA-3171-99-2562-787313.xml

ดูข้อมูล

อ.17/สบ.3(ปกติ)

ข้อมูลการพิจารณา

เลขรับคำขอ 6200118

ผู้บันทึกข้อมูล น.ส. อัจฉรณันท์ สุวรรณพงษ์

ประเภทคำขอ อ.17/สบ.3(ปกติ)

รูปแบบการพิจารณา 7 วันทำการ

วันที่บันทึกข้อมูล 10/6/2019

เจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา นางสาว วิรุฬห์ลักษณ์ แสนหนู

ขั้นตอนการทำงาน รับคำขอ

ชื่อเจ้าหน้าที่ นางสาว รัชญา อารวพันธ์ - เจ้าหน้าที่พิจารณา

วันที่เริ่ม 10/06/2019

หมายเหตุ

บันทึก ใบรับคำขอ

สถานะการดำเนินงาน

ลำดับที่	ขั้นตอนการทำงาน	วันที่เริ่ม	เจ้าหน้าที่	หมายเหตุ
----------	-----------------	-------------	-------------	----------

(2) กด Dropdown เพื่อเลือก “ขั้นตอนการทำงาน”

- (3) กด Dropdown เพื่อเลือก “ชื่อเจ้าหน้าที่” (ขั้นตอนการเพิ่มชื่อเจ้าหน้าที่ ดูได้จากภาคผนวก ค)
- (4) กด Dropdown เพื่อเลือกวันที่เริ่ม
- (5) กด “บันทึก” และกด “ตกลง”

**อ.17/สน.3(ปกติ)** ✕

---

ข้อมูลการพิจารณา

เลขรับคำขอ 6200118	ประเภทคำขอ อ.17/สน.3(ปกติ)	วันที่บันทึกข้อมูล 10/6/2019
ผู้บันทึกข้อมูล น.ส. อัญมณี สวรรคพงษ์	รูปแบบการพิจารณา [Dropdown]	เจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา [Dropdown]
ขั้นตอนการทำงาน รอพิจารณา [Dropdown]	ชื่อเจ้าหน้าที่ [Dropdown]	
วันที่เริ่ม [Calendar Icon] Invalid date [Dropdown]		

หมายเหตุ  
[Text Area]

[บันทึก] [ใบรับคำขอ]

**สถานะการดำเนินงาน**

ลำดับที่	ขั้นตอนการทำงาน	วันที่เริ่ม	เจ้าหน้าที่	หมายเหตุ
1	บันทึกคำขอ			
2	รับคำขอ	10/6/2019	นางสาว รัชญา ทวารพินธุ์	
3	รอพิจารณา	10/6/2019	นางสาว วิรพีหัสภรณ์ แสนหนูช	

ข้อมูลของขั้นตอนการทำงาน จะแสดงในตาราง “สถานะการดำเนินงาน”. ทำซ้ำข้อ 2-5 จนกว่าจะครบขั้นตอนการพิจารณา

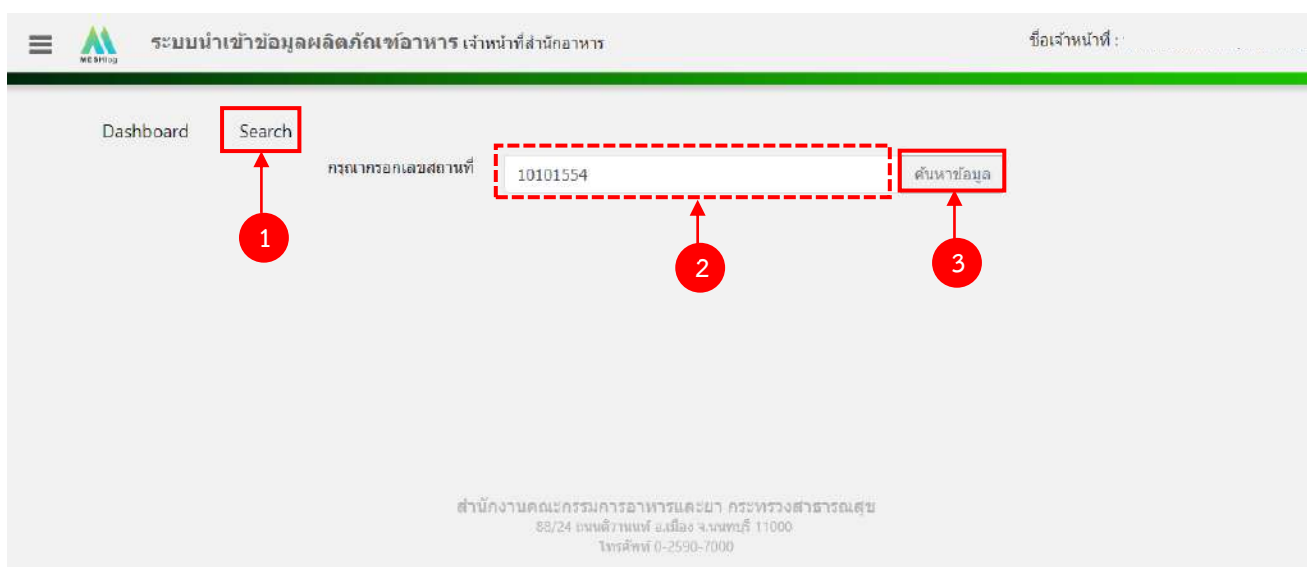
6.1 กรณีเลือกขั้นตอนการทำงาน เป็น “เสนอผลการพิจารณา (อนุญาต)” ระบบจะออกเลขสารบบให้ (โดยดูจากเลขสารบบสุดท้ายในระบบ หากเลขสารบบที่ออกให้ไม่ตรงกับลำดับที่ต้องการ สามารถแก้ไขเปลี่ยนแปลงได้ โดยเมื่อกด “บันทึก” ระบบจะทำการเช็คเลขสารบบที่เจ้าหน้าที่แก้ไขถ้าเลขสารบบดังกล่าวมีการใช้ไปแล้วระบบจะแจ้งเตือนให้ทราบ

6.2 กรณีเลือกขั้นตอนการทำงาน เป็น “ลงนามอนุญาต” จะเป็นการสิ้นสุดการทำงาน เมื่อกดบันทึกแล้วจะไม่สามารถแก้ไขข้อมูลคำขอได้ โดยระบบจะอนุมัติและส่งข้อมูลไปยังผลิตภัณฑ์ไปยังหน้าค้นหาประชาชนและระบบ License per invoice (ของสำนักด่าน)

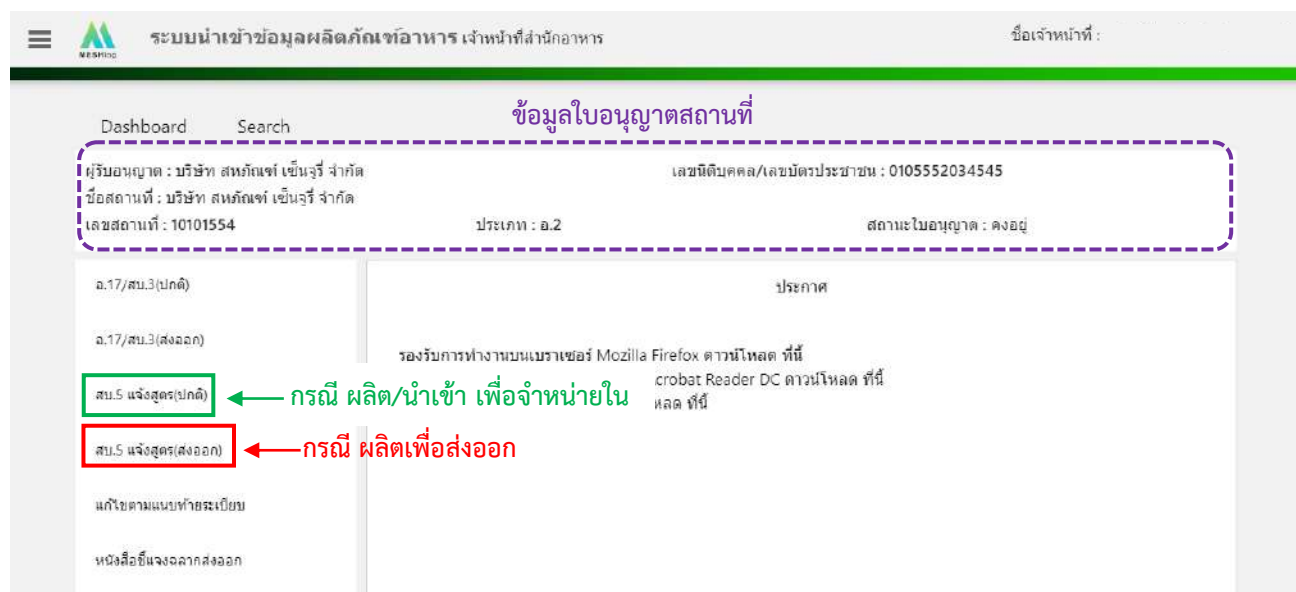
6.3 กรณีเลือกขั้นตอนการทำงาน เป็น “ลงนามไม่อนุญาต”, “คืนคำขอ” และ “ยกเลิกคำขอ” จะเป็นการสิ้นสุดการทำงาน เมื่อกดบันทึกแล้วจะไม่สามารถแก้ไขข้อมูลคำขอได้

## ขั้นตอนการลงคำขอจดทะเบียนอาหาร/แจ้งทะเบียนอาหาร (สบ.5 แจ้งสูตร)

1. เมื่อท่านเลือกระบบการนำเข้าสู่ข้อมูลด้านผลิตภัณฑ์ เลือก “Search” กรอกเลขใบอนุญาตสถานที่ 8 หลัก ( XXXXXXXX : โดยไม่ต้องใส่ - ) และ กด “ค้นหาข้อมูล”



2. เลือกเมนู “สบ.5 แจ้งสูตร” กรณีที่เป็นใบอนุญาตผลิตเลือกประเภทของเลขสารบบ ผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศเลือก “สบ.5 แจ้งสูตร (ปกติ)” และ ผลิตเพื่อการส่งออก เลือก “สบ.5 แจ้งสูตร (ส่งออก)”



### 3. เลือก “เพิ่มคำขอใหม่”

ระบบนำเข้าข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหาร เจ้าหน้าที่สำนักงาน

ชื่อเจ้าหน้าที่ :

Dashboard Search

ผู้รับอนุญาต : บริษัท ฟู้ดแลนคูปเปอร์มาร์เก็ต จำกัด เลขที่ติดคคณ/เลขบัตรประชาชน : 0105515004549  
ชื่อสถานที่ : บริษัท ฟู้ดแลนคูปเปอร์มาร์เก็ต จำกัด  
เลขสถานที่ : 10115535 ประเภท : อ.2 สถานะใบอนุญาต : คงอยู่

อ.17/สน.3(ปกติ)  
อ.17/สน.3(ส่งออก)  
สน.5 แจ้งสูตร(ปกติ)  
สน.5 แจ้งสูตร(ส่งออก)  
แก้ไขตามแบบท้ายระเบียบ  
หนังสือแจ้งออกส่งออก

สน.5 แจ้งสูตร(ปกติ) **เพิ่มคำขอใหม่**

ลำดับที่	เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	วันที่เริ่ม	วันที่แล้วเสร็จ	สถานะการพิจารณา	รหัสดำเนินการ
----------	------------	------------	-------------	-----------------	-----------------	---------------

4. ระบบจะแสดงหน้าต่างใหม่ให้กรอกข้อมูลสบ.5 แจ็งสูตร ในหน้าการกรอกข้อมูลจะแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่ รายละเอียดของคำขอ และ รายละเอียดของผลิตภัณฑ์

**สบ.5 แจ็งสูตร(ปกติ)** ✕

ข้อมูลการพิจารณา	ประเภทคำขอ	วันที่บันทึกข้อมูล
เลขรับคำขอ	สบ.5 แจ็งสูตร(ปกติ)	
ผู้บันทึกข้อมูล	รูปแบบการพิจารณา	เจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา
	<input type="text"/>	<input type="text"/>

**สถานะการดำเนินงาน**

ลำดับที่	ขั้นตอนการทำงาน	วันที่เริ่ม	วันที่แล้วเสร็จ	เจ้าหน้าที่	หมายเหตุ

ข้อมูลพื้นฐาน

ผู้ผลิตต่างประเทศ

สูตรส่วนประกอบ

อายุการเก็บรักษา

รูปแบบ/ขนาดการรับประทาน / การเตรียมผลิตภัณฑ์

ภาชนะบรรจุ/ขนาดบรรจุ

บันทึก

ส่วนที่ 1 รายละเอียด  
คำขอ

ส่วนที่ 2 รายละเอียด  
ผลิตภัณฑ์



## 5. วิธีการลงข้อมูลคำขอสบ.5 แจ้งสูตร

### ส่วนที่ 1 รายละเอียดคำขอ

- (1) กด dropdown เพื่อเลือก “รูปแบบการพิจารณา”
- (2) กด dropdown เพื่อเลือก “เจ้าหน้าที่พิจารณา” (ขั้นตอนการเพิ่มชื่อเจ้าหน้าที่ ดูได้จากภาคผนวก ค)

\*\* เลขรับคำขอ , วันที่บันทึกข้อมูล และ ผู้บันทึกข้อมูล : ระบบจะออกให้อัตโนมัติเมื่อกดบันทึกคำขอ

### ส่วนที่ 2 รายละเอียดผลิตภัณฑ์

#### 2.1 ข้อมูลพื้นฐาน

- (3) กด Dropdown เพื่อเลือก ประเภทอาหาร > ชนิดอาหาร > กรรมวิธีการผลิต (โดยประเภทอาหารจะแสดงตาม 0 ข้อมูลในใบอนุญาตสถานที่)
- (4) กรอกชื่อผลิตภัณฑ์อาหารตามช่องที่กำหนดให้

\*\* ระบบจะออกเลขสารบบให้อัตโนมัติเมื่อลงสถานะ “เสนอผลพิจารณา (อนุญาต)”

## 2.2 ผู้ผลิตต่างประเทศ (เฉพาะกรณีใบอนุญาตนำเข้า)

ผู้ผลิตต่างประเทศ

ชื่อผู้ผลิตต่างประเทศ  
TEST COMPANY

ที่อยู่  
309 W. Washington St., Suite 600

เมือง/จังหวัด  
Chicago

รหัสไปรษณีย์  
60606

ประเทศ  
United States of America

- (5) กรอก ชื่อผู้ผลิตต่างประเทศ , ที่อยู่ , เมือง/จังหวัด และ รหัสไปรษณีย์ เป็นภาษาอังกฤษ เท่านั้น
- (6) กด Dropdown เพื่อเลือกประเทศ

## 2.3 สูตรส่วนประกอบ

สูตรส่วนประกอบ

FDA\_NUMBER / เลขสารบบอาหาร

ตรวจสอบข้อมูล

ชื่อส่วนประกอบอาหาร / ชื่ออาหาร

ประเภทของส่วนประกอบ ปริมาณที่ใช้ หน่วย

หมายเหตุ

เพิ่มข้อมูล

ลำดับ	FDA_NUMBER / เลขสารบบอาหาร	ชื่อส่วนประกอบอาหาร / ชื่ออาหาร	ประเภทของส่วนประกอบ	ปริมาณที่ใช้	หน่วย	หมายเหตุ(อ้างอิงสูตร / แบ่งบรรจุ)
รวม				0		

- (7) กรอกเลขสารบบ 13 หลักโดยไม่มีใส่ - (ที่ใช้อ้างอิงสูตร/แบ่งบรรจุ) หรือ เลข FDA\_NUMBER (วิธีการค้นหา FDA\_NUMBER ดูได้จากภาคผนวก ง)
- (8) กด “ตรวจสอบข้อมูล” ระบบจะดึงข้อมูล “ชื่อส่วนประกอบอาหาร/ชื่ออาหาร” และ “ประเภทของส่วนประกอบ” มาแสดงให้อัตโนมัติ

สูตรส่วนประกอบ

FDA\_NUMBER / เลขสารบบอาหาร

ชื่อส่วนประกอบอาหาร / ชื่ออาหาร  
 มาริเนด สอด แอนด์ สไปซี่ (ทีเอสเอ็ม4316เอ) (วัตถุเจือปนอาหาร) Marinade Hot & Spicy (TSM43:)

ประเภทของส่วนประกอบ

หมายเหตุ \*

ลำดับ / เลขสารบบอาหาร	FDA_NUMBER	ชื่อส่วนประกอบอาหาร / ชื่ออาหาร	ประเภทของส่วนประกอบ	ปริมาณที่ใช้	หน่วย	หมายเหตุ(อ้างอิงสูตร / แบ่งบรรจุ)
1	1112863360020	มาริเนด สอด แอนด์ สไปซี่ (ทีเอสเอ็ม4316เอ) (วัตถุเจือปนอาหาร) Marinade Hot & Spicy (TSM4316A)	เลข อย.	100	%	แบ่งบรรจุ
รวม				100		

(9) กรอกปริมาณของสารที่ใช้ เป็น “ตัวเลข”

(10) กด Dropdown เพื่อเลือกหน่วย

(11) กด “เพิ่มข้อมูล”

\*\* กรณีที่กรอกเลขสารบบเป็นส่วนประกอบ กรุณา กด Dropdown ในช่อง “หมายเหตุ” เพื่อระบุว่าเป็นการแบ่งบรรจุ หรือ อ้างอิงสูตร

ข้อมูลของสูตรที่เพิ่มจะปรากฏด้านล่าง ทำซ้ำข้อ 7 – 11 จนกว่าจะครบตามสูตรส่วนประกอบอาหาร หากต้องการลบส่วนประกอบที่เพิ่มไปแล้ว สามารถกด “remove” หลังส่วนประกอบที่ต้องการ กรณีที่ลงข้อมูลสารผิดให้กด “remove” และเพิ่มข้อมูลใหม่

## 2.4 อายุการเก็บรักษา

อายุการเก็บรักษา

(12) ระบุจำนวนอายุการเก็บรักษาเป็นตัวเลข (หน่วยเป็น “วัน”)

## 2.5 รูปแบบ/ขนาดการรับประทาน/การเตรียมผลิตภัณฑ์

(13) กรอกรูปแบบหรือลักษณะของผลิตภัณฑ์

(14) กรอกขนาดการรับประทานต่อวัน เป็น “ตัวเลข” และ กด Dropdown เพื่อเลือกหน่วยบรรจุ

(15) กรอกปริมาณของผลิตภัณฑ์และปริมาณของเหลว เป็น ตัวเลข และ กด Dropdown เพื่อเลือกหน่วยบรรจุ (เฉพาะผลิตภัณฑ์ที่ต้องทำละลายก่อนบริโภค)

## 2.6 ภาชนะบรรจุ/ขนาดบรรจุ

ลำดับที่	ชนิดภาชนะบรรจุ	ชนิดฝาของภาชนะบรรจุ	ขนาดบรรจุ	หน่วยบรรจุ	
1	ทดสอบภาชนะ	ทดสอบภาชนะ	100 - 500	กรัม	remove

(16) กด Dropdown เพื่อเลือกชนิดภาชนะบรรจุ และ ชนิดฝาของภาชนะบรรจุ ( สีของภาชนะบรรจุให้ระบุเพียงแค่ มีสี หรือไม่มีสี เท่านั้น)

(17) ใส่ขนาดบรรจุ (น้อยสุด) และ ขนาดบรรจุ(มากที่สุด) เป็น “ตัวเลข” และกด Dropdown เพื่อเลือกหน่วยบรรจุ (หากมีเพียงขนาดเดียวให้ใส่ตัวเลขในช่อง ขนาดบรรจุ (น้อยสุด)

(18) กด “เพิ่มข้อมูล”

ข้อมูลของภาชนะบรรจุ/ขนาดบรรจุที่เพิ่มจะปรากฏด้านล่าง ทำซ้ำข้อ 16 – 18 จนกว่าจะครบ หากต้องการลบภาชนะบรรจุ/ขนาดบรรจุที่เพิ่มไปแล้ว สามารถกด “remove” หลังส่วนภาชนะบรรจุ/ขนาดบรรจุ ที่ต้องการ กรณีที่เพิ่มข้อมูลผิดให้ลบและเพิ่มข้อมูลใหม่

ลำดับที่	ชนิดภาชนะบรรจุ	ชนิดฝาของภาชนะบรรจุ	ขนาดบรรจุ(น้อยสุด)	ขนาดบรรจุ(มากที่สุด)	หน่วยบรรจุ	
1	ทดสอบภาชนะ	ทดสอบภาชนะ		100 - 500	กรัม	remove

(19) ทวนสอบข้อมูลที่เพิ่มตั้งแต่ข้อ 1-18 หากถูกต้องครบถ้วนแล้ว กด “บันทึก”

(20) กด “ตกลง” เมื่อกดปิดหน้าต่าง Pop up จะปรากฏข้อมูลคำขอในตาราง ดังรูป

ลำดับที่	เลขรับค่า	ประเภท	วันที่	วันที่	สถานะการ	รหัสดำเนินการ
ที่	ขอ	คำขอ	เริ่ม	เสร็จ	พิจารณา	
1		อ.17/สน.3(ปกติ)			บันทึกคำขอ	FA-3171-99-2562-787313.xml

## 6. วิธีการลงขั้นตอนการพิจารณาคำขอ

เมื่อลงข้อมูลคำขอเรียบร้อยแล้ว จะขึ้นสถานะ “บันทึกคำขอ” กด “ดูข้อมูล” เพื่อลงรายละเอียดการพิจารณา

ระบบนำเข้าข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหาร เจ้าหน้าที่สำนักอาหาร

ชื่อเจ้าหน้าที่

Dashboard Search

ผู้รับอนุญาต : บริษัท คิง คอฟฟี่ จำกัด เลขนิติบุคคล/เลขบัตรประชาชน : 0105546044470  
ชื่อสถานที่ : บริษัท คิง คอฟฟี่ จำกัด  
เลขสถานที่ : 10100152 ประเภท : อ.2 สถานะใบอนุญาต : คงอยู่

ลำดับที่	เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	วันที่เริ่ม	วันที่แล้วเสร็จ	สถานะการพิจารณา	รหัสดำเนินการ	ดูข้อมูล
1	6200140	สบ.5 แจ้ง สูตร(ปกติ)			บันทึกคำขอ	FA-5-99-2562-790063.xml	ดูข้อมูล

สบ.5 แจ้งสูตร(ปกติ)

ข้อมูลการพิจารณา

เลขรับคำขอ: 6200140

ประเภทคำขอ: สบ.5 แจ้งสูตร(ปกติ)

วันที่บันทึกข้อมูล: 11/6/2019

ผู้บันทึกข้อมูล: นายกฤษฎา เหมทิวากร

รูปแบบการพิจารณา: 35 วันทำการ

เจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา: นางสาว พรทิพย์ มหะแก้ว - นักวิ

ขั้นตอนการทำงาน

รับคำขอ

ชื่อเจ้าหน้าที่: นางสาว วิรุฬห์ลักษณ์ แสนหนูช - นักวิชาการอาหารแล

วันที่เริ่ม: 10/06/2019

หมายเหตุ

บันทึก

สถานะการดำเนินงาน

ลำดับที่	ขั้นตอนการทำงาน	วันที่เริ่ม	เจ้าหน้าที่	หมายเหตุ
----------	-----------------	-------------	-------------	----------

- (2) กด Dropdown เพื่อเลือก “ขั้นตอนการทำงาน”
- (3) กด Dropdown เพื่อเลือก “ชื่อเจ้าหน้าที่” (ขั้นตอนการเพิ่มชื่อเจ้าหน้าที่ ดูได้จากภาคผนวก ค)
- (4) กด Dropdown เพื่อเลือกวันที่เริ่ม
- (5) กด “บันทึก” และกด “ตกลง”

**สบ.5 แจ้งสูตร(ปกติ)** ✕

---

**ข้อมูลการพิจารณา**

เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	วันที่บันทึกข้อมูล
6200140	สบ.5 แจ้งสูตร(ปกติ)	11/6/2019
ผู้บันทึกข้อมูล	รูปแบบการพิจารณา	เจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา
นายฤชดา เหมทิวากร	35 วันทำการ	นางสาว พรทิพย์ มหาแก้ว - นักวิ

ขั้นตอนการทำงาน ชื่อเจ้าหน้าที่

รอพิจารณา

วันที่เริ่ม Invalid date

หมายเหตุ

วันชื่อ    ในรับตัวขอ

**สถานะการดำเนินงาน**

ลำดับที่	ขั้นตอนการทำงาน	วันที่เริ่ม	เจ้าหน้าที่	หมายเหตุ
2	รับคำขอ	10/6/2019	นางสาว วิรุฬห์ลักษณ์ แสนหนูช	
3	รอพิจารณา	10/6/2019	นางสาว พรทิพย์ มหาแก้ว	

ข้อมูลของขั้นตอนการทำงาน จะแสดงในตาราง “สถานะการดำเนินงาน”. ทำซ้ำข้อ 2-5 จนกว่าจะครบขั้นตอนการพิจารณา

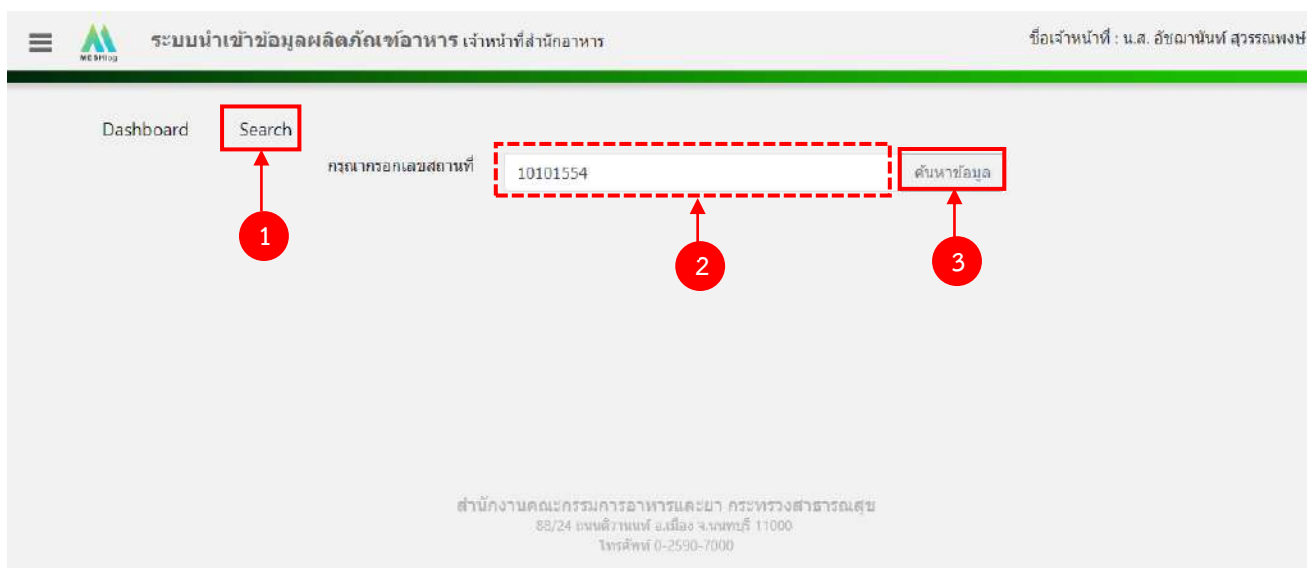
6.1 กรณีเลือกขั้นตอนการทำงานเป็น “เสนอผลการพิจารณา (อนุญาต)” ระบบจะออกเลขสารบบให้ (โดยดูจากเลขสารบบสุดท้ายในระบบ หากเลขสารบบที่ออกให้ไม่ตรงกับลำดับที่ต้องการ สามารถแก้ไขเปลี่ยนแปลงได้ โดยเมื่อกด “บันทึก” ระบบจะทำการเช็คเลขสารบบที่เจ้าหน้าที่แก้ไขถ้าเลขสารบบดังกล่าวมีการใช้ไปแล้วระบบจะแจ้งเตือนให้ทราบ

6.2 กรณีเลือกขั้นตอนการทำงานเป็น “ลงนามอนุญาต” จะเป็นการสิ้นสุดการทำงาน เมื่อกดบันทึกแล้วจะไม่สามารถแก้ไขข้อมูลคำขอได้ โดยระบบจะอนุมัติและส่งข้อมูลไปยังผลิตภัณฑ์ไปยังหน้าค้นหาประชาชน

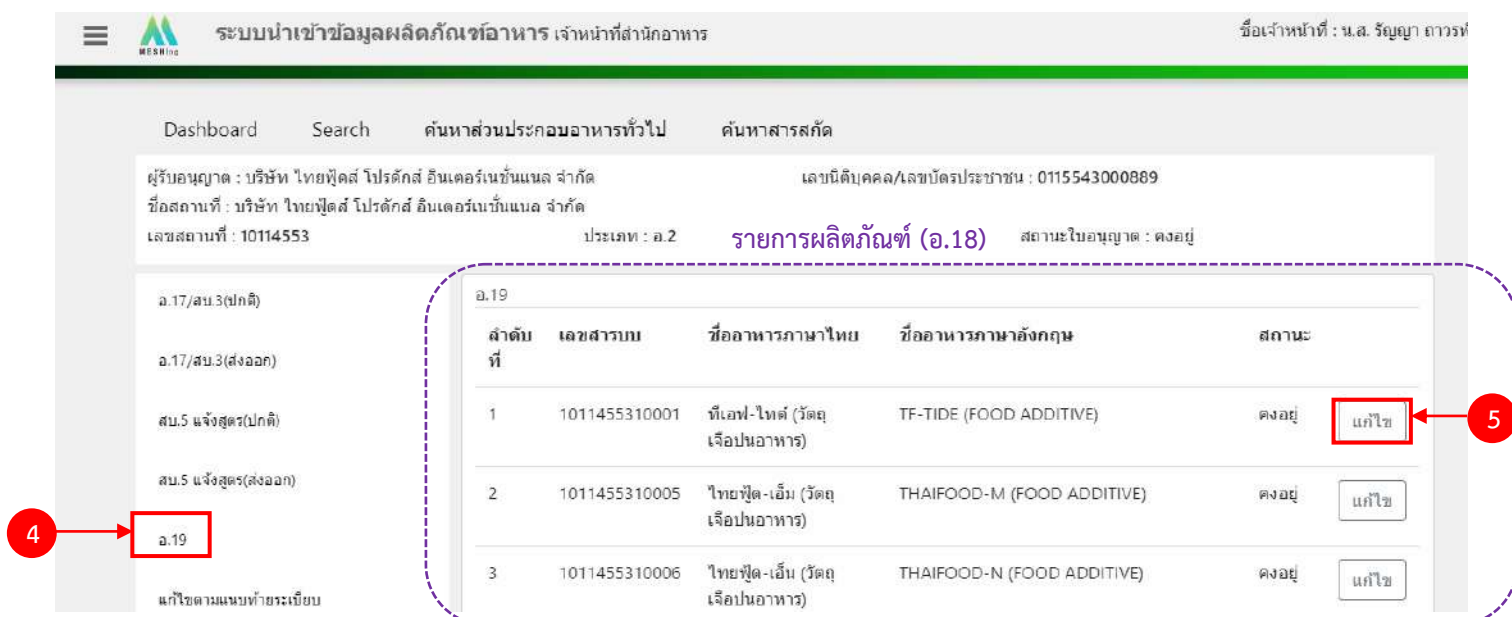
6.3 กรณีเลือกขั้นตอนการทำงานเป็น “ลงนามไม่อนุญาต”, “คืนคำขอ” และ “ยกเลิกคำขอ” จะเป็นการสิ้นสุดการทำงาน เมื่อกดบันทึกแล้วจะไม่สามารถแก้ไขข้อมูลคำขอได้

## ขั้นตอนการลงคำขอแก้ไข(อ.19,สบ.4,สบ.6 แจ้งสูตร)

1. เมื่อท่านเลือกระบบการนำเข้าข้อมูลด้านผลิตภัณฑ์ เลือก “Search” กรอกเลขใบอนุญาตสถานที่ 8 หลัก (XXXXXXXX : โดยไม่ต้องใส่ - ) และ กด “ค้นหาข้อมูล”



2. เลือกเมนู “อ.19”, “สบ.4” หรือ “สบ.6 แจ้งสูตร” ที่ต้องการลงคำขอแก้ไข โดยระบบจะแสดงรายการผลิตภัณฑ์ ภายใต้ใบอนุญาต ตามแบบคำขอที่ท่านเลือก จากนั้น กด “แก้ไข” หลังเลขสารบบที่ท่านต้องการลงข้อมูล



คู่มือสำหรับเจ้าหน้าที่ : ระบบนำเข้าข้อมูลอาหาร “การลงข้อมูลคำขอใหม่และคำขอแก้ไขด้าน  
สถานที่และผลิตภัณฑ์อาหาร”

แก้ไขครั้งที่ 1 : 23 มิถุนายน 2562



3. ระบบจะแสดงข้อมูลเลขสารบบที่ท่านเลือก จากนั้น กด “เพิ่มคำขอแก้ไข” เพื่อลงข้อมูลคำขอแก้ไข

ระบบนำเข้าข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหาร เจ้าหน้าที่สำนักอาหาร

ชื่อเจ้าหน้าที่ : นายกฤษดา เหมทวีการ

Dashboard Search

ผู้รับอนุญาต : บริษัท ไทยฟู้ดส์ โปรดักส์ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด เลขนิติบุคคล/เลขบัตรประชาชน : 0115543000889

ชื่อสถานที่ : บริษัท ไทยฟู้ดส์ โปรดักส์ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด

เลขสถานที่ : 10114553 ประเภท : อ.2 สถานะใบอนุญาต : คงอยู่

เลขสารบบผลิตภัณฑ์ : 1011455310001

ประเภทอาหาร : วัตถุเจือปนอาหาร

ชื่ออาหารภาษาไทย : ทีเอฟ-ไทด์ (วัตถุเจือปนอาหาร) ชื่ออาหารภาษาอังกฤษ : TF-TIDE (FOOD ADDITIVE)

เพิ่มคำแก้ไข

อ.17/สบ.3(ปกติ)

อ.17/สบ.3(ส่งออก)

สบ.5 แฉงสูตร(ปกติ)

สบ.5 แฉงสูตร(ส่งออก)

อ.19

แก้ไขตามแบบท้ายระเบียบ

ลำดับที่	เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	วันที่เริ่ม	วันที่แล้วเสร็จ	สถานะการพิจารณา	รหัสดำเนินการ
----------	------------	------------	-------------	-----------------	-----------------	---------------

4. ระบบจะแสดงหน้าต่างใหม่ให้กรอกข้อมูลคำขอแก้ไข ในหน้าการกรอกข้อมูลจะแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่ รายละเอียดของคำขอ และ รายละเอียดของผลิตภัณฑ์ (โดยข้อมูลขอคำขอแก้ไข อ.19 , สบ.4 และ สบ.6 แฉงสูตร มีวิธีการลงข้อมูลคำขอแก้ไขที่เหมือนกัน ซึ่งในคู่มือจะยกตัวอย่างวิธีการลง คำขอแก้ไขประเภท อ.19 เป็นตัวอย่าง)

**อ.19**

ข้อมูลการพิจารณา  
เลขรับคำขอ

ประเภทคำขอ  
อ.19

วันที่บันทึกข้อมูล

ผู้บันทึกข้อมูล

รูปแบบการพิจารณา

เจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา

**สถานะการดำเนินงาน**

ลำดับที่	ขั้นตอนการทำงาน	วันที่เริ่ม	เจ้าหน้าที่	หมายเหตุ
----------	-----------------	-------------	-------------	----------

ส่วนที่ 1 รายละเอียด  
คำขอ

ข้อมูลพื้นฐาน \*

ผู้ผลิตต่างประเทศ \*

สูตรส่วนประกอบ \*

อายุการเก็บรักษา

รูปแบบ/ขนาดการรับประทาน / การเตรียมผลิตภัณฑ์

ภาชนะบรรจุ/ขนาดบรรจุ \*

รายละเอียดการแก้ไข

บันทึก

ส่วนที่ 2 รายละเอียด  
ผลิตภัณฑ์

\*\* โดยคำขอแก้ไข อ.19, สบ.4 และ สบ.6 แจ้งสูตร จะดึงข้อมูลผลิตภัณฑ์ได้แก่ ข้อมูลพื้นฐาน ,ผู้ผลิตต่างประเทศ (กรณีใบอนุญาตนำเข้า), สูตรส่วนประกอบ และภาชนะบรรจุ/ขนาดบรรจุ จากระบบ e-logistics มาแสดง

“กรณีที่เกิด เพิ่มคำขอแก้ไข แล้วไม่มีข้อมูลเลขสารบบแสดง ให้แจ้งเจ้าหน้าที่ส่วนกลาง (ผ่าน line : สสจ Food.e-sub) ให้ดึงข้อมูลก่อนลงคำขอแก้ไข”

## 5. วิธีการลงข้อมูลคำขอ.19

### ส่วนที่ 1 รายละเอียดคำขอ

อ.19

ข้อมูลการพิจารณา  
เลขรับคำขอ \*

ผู้บันทึกข้อมูล \*

สถานะการดำเนินงาน

ลำดับที่    ขั้นตอนการทำงาน    วันที่เริ่ม    เจ้าหน้าที่    หมายเหตุ

(7) กด dropdown เพื่อเลือก “รูปแบบการพิจารณา”

(8) กด dropdown เพื่อเลือก “เจ้าหน้าที่พิจารณา” (ขั้นตอนการเพิ่มชื่อเจ้าหน้าที่ ที่ได้จากภาคผนวก ค)

\*\* เลขรับคำขอ , วันที่บันทึกข้อมูล และ ผู้บันทึกข้อมูล : ระบบจะออกให้อัตโนมัติเมื่อกดบันทึกคำขอ

### ส่วนที่ 2 รายละเอียดผลิตภัณฑ์

ต้องการแก้ไขข้อมูลผลิตภัณฑ์ส่วนใดให้แก้ไข ลบหรือเพิ่มข้อมูลลงในรายละเอียดผลิตภัณฑ์ส่วนนั้น ในกรณีที่ไม่ต้องการแก้ไขข้อมูล ให้ข้ามไปทำส่วนอื่น (โดยไม่ต้องลบข้อมูลเดิม)

#### 2.1 ข้อมูลพื้นฐาน

ข้อมูลพื้นฐาน

เลขสารบบอาหาร  
1011455310001

ประเภทอาหาร  
วัตถุเจือปนอาหาร  
ชนิดอาหาร    กรรมวิธีการการผลิต

9 การแก้ไขชื่ออาหาร

ชื่อผลิตภัณฑ์ภาษาไทย  
ทีโอพี-ไทด์ (วัตถุเจือปนอาหาร)

ชื่อผลิตภัณฑ์ภาษาอังกฤษ  
TF-TIDE (FOOD ADDITIVE)

(9) การแก้ไขชื่ออาหาร : ระบบจะแสดงข้อมูลของเลขสารบบมาแสดง หากท่านต้องการแก้ไขชื่อผลิตภัณฑ์พิมพ์ชื่อผลิตภัณฑ์ ที่ต้องการเปลี่ยนลงในช่อง **หากไม่ต้องการแก้ไข ให้ข้ามไปทำข้อต่อไป โดยไม่ต้องลบข้อมูลเดิม**

ข้อมูลพื้นฐาน

เลขสารบบอาหาร  
1011455310001

ประเภทอาหาร  
วัตถุประสงค์อาหาร  
ชนิดอาหาร  
กรรมวิธีการผลิต

ชื่อผลิตภัณฑ์ภาษาไทย  
ทีเอฟ-ไทด์ 02 (วัตถุเจือปนอาหาร)

ชื่อผลิตภัณฑ์ภาษาอังกฤษ  
TF-TIDE 02 (FOOD ADDITIVE)

## 2.2 ผู้ผลิตต่างประเทศ (เฉพาะกรณีใบอนุญาตนำเข้า)

ผู้ผลิตต่างประเทศ **10** การแก้ไขข้อมูลผู้ผลิตต่างประเทศ

ชื่อผู้ผลิตต่างประเทศ  
ARINCO

ที่อยู่  
-

เมือง/จังหวัด  
VIDEBACK

รหัสไปรษณีย์

ประเทศ  
Kingdom of Denmark

(10) การแก้ไขข้อมูลผู้ผลิตต่างประเทศ : ระบบจะแสดงข้อมูลผู้ผลิตต่างประเทศของเลขสารบบมาแสดง

10.1 แก้ไขชื่อผู้ผลิตต่างประเทศ , ที่อยู่ , เมือง/จังหวัด หรือ รหัสไปรษณีย์ ให้กรอกข้อมูลที่ต้องการเปลี่ยนลงในช่อง

10.2 แก้ไขประเทศ ให้กด Dropdown เพื่อเลือกประเทศที่ต้องการเปลี่ยน

**หากไม่ต้องการแก้ไข ให้ข้ามไปทำข้อต่อไปโดยไม่ต้องลบข้อมูลเดิม**

## 2.3 สูตรส่วนประกอบ

สูตรส่วนประกอบ

FDA\_NUMBER / เลขสารบบอาหาร  
 ตรวจสอบข้อมูล

ชื่อส่วนประกอบอาหาร / ชื่ออาหาร

ประเภทของส่วนประกอบ    ปริมาณที่ใช้    หน่วย  
       

หมายเหตุ

เพิ่มข้อมูล
ข้อมูลสูตรส่วนประกอบเดิม

ลำดับที่	FDA_NUMBER / เลขสารบบอาหาร	ชื่อส่วนประกอบอาหาร / ชื่ออาหาร	ประเภทของส่วนประกอบ	ปริมาณที่ใช้	หน่วย	หมายเหตุ(อ้างอิงสูตร / แบ่งบรรจุ)
1		มอลโตเด็กซ์ทริน	-	60.0000000000000		<span style="border: 1px solid #ccc; padding: 2px 5px;">remove</span>
2		GLYCINE	-	20.0000000000000		<span style="border: 1px solid #ccc; padding: 2px 5px;">remove</span>
3		ไดโซเดียม	-	10.0000000000000		<span style="border: 1px solid #ccc; padding: 2px 5px;">remove</span>
		ไอโนซีน-5'				
		โมโน				
		ฟอสเฟต				
4		ไดโซเดียม	-	10.0000000000000		<span style="border: 1px solid #ccc; padding: 2px 5px;">remove</span>
		กวโน				
		ฟอสเฟต				
รวม				100		

11

การแก้ไขสูตรส่วนประกอบ

(11) การแก้ไขสูตรส่วนประกอบ : ระบบจะดึงข้อมูลสูตรส่วนประกอบของเลขสารบบมาแสดง สามารถเพิ่มข้อมูลใหม่หรือลบข้อมูลเดิมได้ แต่ ระบบจะไม่เปิดให้แก้ไขข้อมูลที่ดึงมาแสดง กรณีที่ต้องการแก้ไขปริมาณของสูตรส่วนประกอบเดิม ให้กด “remove” ท้ายส่วนประกอบที่ต้องการแก้ไข และเพิ่มข้อมูลใหม่ หากไม่ต้องการแก้ไข ให้ข้ามไปทำข้อต่อไปโดยไม่ต้องลบข้อมูลเดิม

## เพิ่มข้อมูลใหม่

สูตรส่วนประกอบ

FDA\_NUMBER / เลขสารบบอาหาร  
N-0008258

ตรวจสอบข้อมูล

ชื่อส่วนประกอบอาหาร / ชื่ออาหาร  
GLYCINE (100%)

ประเภทของส่วนประกอบ  
FA/NU

ปริมาณที่ใช้  
25

หน่วย  
%

หมายเหตุ \*

เพิ่มข้อมูล

ลำดับที่	FDA_NUMBER / เลขสารบบอาหาร	ชื่อส่วนประกอบอาหาร / ชื่ออาหาร	ประเภทของส่วนประกอบ	ปริมาณที่ใช้	หน่วย	หมายเหตุ(อ้างอิงสูตร / แบ่งบรรจุ)
1		มอลโตเด็กซ์ทริน	-	60.0000000000000		remove
2		GLYCINE	-	20.0000000000000		remove
3		โคไซเคียมไอโซนีน-5	-	10.0000000000000		remove

## วิธีการเพิ่มข้อมูลสารใหม่

- (1) กรอกเลขสารบบ 13 หลักโดยไม่ใส่ - (ที่ใช้อ้างอิงสูตร/แบ่งบรรจุ) หรือ เลข FDA\_NUMBER (วิธีการค้นหา FDA\_NUMBER ดูได้จากภาคผนวก ง)
- (2) กด “ตรวจสอบข้อมูล” ระบบจะดึงข้อมูล “ชื่อส่วนประกอบอาหาร/ชื่ออาหาร” และ “ประเภทของส่วนประกอบ” มาแสดงให้อัตโนมัติ
- (3) กรอกปริมาณของสารที่ใช้ เป็น “ตัวเลข”
- (4) กด Dropdown เพื่อเลือกหน่วย
- (5) กด “เพิ่มข้อมูล”

\*\* กรณีที่กรอกเลขสารบบเป็นส่วนประกอบ กรุณา กด Dropdown ในช่อง “หมายเหตุ” เพื่อระบุว่า เป็นการแบ่งบรรจุ หรือ อ้างอิงสูตร

## 2.4 อายุการเก็บรักษา

อายุการเก็บรักษา **12** การแก้ไขอายุการเก็บรักษา

อายุการเก็บรักษา (วัน)

365

(12) การแก้ไขอายุการเก็บรักษา : เนื่องจากระบบไม่ได้ดึงข้อมูลอายุการเก็บรักษามาแสดง หากต้องการระบุจำนวนอายุการเก็บรักษาให้กรอกข้อมูลเป็น ตัวเลข (หน่วยเป็น “วัน”) หากไม่ต้องการลงข้อมูลหรือแก้ไข ให้ข้ามไปทำข้อต่อไป

## 2.5 รูปแบบ/ขนาดการรับประทาน/การเตรียมผลิตภัณฑ์

**13** การแก้ไขรูปแบบ/ขนาดการรับประทาน/การเตรียมผลิตภัณฑ์

รูปแบบ/ขนาดการรับประทาน / การเตรียมผลิตภัณฑ์

รูปแบบหรือลักษณะของผลิตภัณฑ์

ขนาดการรับประทาน/วัน หน่วยบรรจุ

0

วิธีการเตรียมผลิตภัณฑ์

ปริมาณของผลิตภัณฑ์ หน่วย

ปริมาณของเหลว หน่วย

(13) การแก้ไขรูปแบบ/ขนาดการรับประทาน/การเตรียมผลิตภัณฑ์ : เนื่องจากระบบไม่ได้ดึงข้อมูลรูปแบบ/ขนาดการรับประทาน/การเตรียมผลิตภัณฑ์ มาแสดงหากต้องการระบุ ให้กรอกรูปแบบหรือลักษณะของผลิตภัณฑ์เป็นตัวหนังสือ , กรอกขนาดการรับประทานต่อวัน เป็น “ตัวเลข”-> กด Dropdown เพื่อเลือกหน่วยบรรจุ และ กรอกปริมาณของผลิตภัณฑ์และปริมาณของเหลว เป็น ตัวเลข -> กด Dropdown เพื่อเลือกหน่วยบรรจุ (เฉพาะผลิตภัณฑ์ที่ต้องทำลายก่อนบริโภค) หากไม่ต้องการลงข้อมูลหรือแก้ไข ให้ข้ามไปทำข้อต่อไป

## 2.6 ภาชนะบรรจุ/ขนาดบรรจุ

ภาชนะบรรจุ/ขนาดบรรจุ **14** การแก้ไขภาชนะบรรจุ/ขนาดบรรจุ

ชนิดภาชนะบรรจุ

ชนิดฝาของภาชนะบรรจุ

ขนาดบรรจุ(น้อยสุด)      ขนาดบรรจุ(มากที่สุด)      หน่วยบรรจุ  
           

ข้อมูลภาชนะบรรจุและขนาดบรรจุเดิม

ลำดับที่	ชนิดภาชนะบรรจุ	ชนิดฝาของภาชนะบรรจุ	ขนาดบรรจุ	หน่วยบรรจุ	
1	กล่องกระดาษ		10 กิโลกรัม -		<input type="button" value="remove"/>
2	ถุงกระดาษ (ภายในบรรจุถุงพลาสติก พีอี ไส้ไม่มีสี)		1 - 50 กิโลกรัม -		<input type="button" value="remove"/>
3	กล่องกระดาษ (ภายในบรรจุถุงพลาสติก-พีอี-ไส้ไม่มีสี)		1 - 50 กิโลกรัม -		<input type="button" value="remove"/>

(14) การแก้ไขข้อมูลภาชนะบรรจุ/ขนาดบรรจุ : ระบบจะดึงข้อมูลภาชนะบรรจุ/ขนาดบรรจุ ของเลขสารบบมาแสดง สามารถเพิ่มข้อมูลใหม่หรือลบข้อมูลเดิมได้ แต่ ระบบจะไม่เปิดให้แก้ไขข้อมูลที่ดึงมาแสดง กรณีที่ต้องการแก้ไขขนาดบรรจุของภาชนะบรรจุเดิม ให้กด “remove” ท้ายชนิดภาชนะบรรจุที่ต้องการแก้ไข และเพิ่มข้อมูลใหม่ หากไม่ต้องการแก้ไข ให้ข้ามไปทำข้อต่อไปโดยไม่ต้องลบข้อมูลเดิม

## 2.7 รายละเอียดการแก้ไข

รายละเอียดการแก้ไข

กรณาระบบรายละเอียดการแก้ไข เช่น แก้ไขชื่ออาหาร, แก้ไขสูตรส่วนประกอบ, แก้ไขภาชนะบรรจุ, เพิ่มภาชนะบรรจุ, แก้ไขฉลาก, เพิ่มฉลาก, เพิ่มชื่ออาหารต่างประเทศ, เพิ่มประเทศที่ส่งออก เป็นต้น

แก้ไขชื่ออาหาร,แก้ไขสูตร กรอกข้อมูล

ลงหัวข้อรายละเอียดการแก้ไขเพื่อใช้เป็นประวัติในการสืบค้นข้อมูล โดยกรอกข้อมูลลงในช่องว่าง



alitement.fda.moph.go.th บอคว่า  
บันทึกข้อมูลเรียบร้อยแล้ว

สถานะบรรจุ/ขนาดบรรจุ

ชนิดภาชนะบรรจุ

ชนิดฝาของภาชนะบรรจุ

ขนาดบรรจุ(น้อยสุด)    ขนาดบรรจุ(มากที่สุด)    หน่วยบรรจุ

เพิ่มข้อมูล

ลำดับที่	ชนิดภาชนะบรรจุ	ชนิดฝาของภาชนะบรรจุ	ขนาดบรรจุ	หน่วยบรรจุ	
1	ทดสอบภาชนะ	ทดสอบภาชนะ	100 - 500	กรัม	remove

บันทึก

(15) ทำการทวนสอบข้อมูลที่แก้ไข หากถูกต้องครบถ้วนแล้ว กด “บันทึก”

(16) กด “ตกลง” เมื่อกดปิดหน้าต่าง Pop up จะปรากฏข้อมูลคำขอในตาราง ดังรูป

ระบบนำเข้าข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหาร เจ้าหน้าที่สำนักงานอาหาร

Dashboard    Search    ค้นหาส่วนประกอบอาหารทั่วไป    ค้นหาสารสกัด

ผู้รับอนุญาต : บริษัท ไทยฟู้ดส์ โปรดักส์ อินเทอร์เน็ตเซ็นทรัล จำกัด    เลขที่ใบอนุญาต/เลขบัตรประชาชน : 0115543000889

ชื่อสถานที่ : บริษัท ไทยฟู้ดส์ โปรดักส์ อินเทอร์เน็ตเซ็นทรัล จำกัด    ประเภท : อ.2    สถานะใบอนุญาต : คงอยู่

เลขสถานที่ : 10114553    ประเภทอาหาร : วัตถุเจือปนอาหาร

เลขสารบบผลิตภัณฑ์ : 1011455310001    ชื่ออาหารภาษาไทย : ทีเอฟ-โอดี (วัตถุเจือปนอาหาร)

ชื่ออาหารภาษาอังกฤษ : TF-TIDE (FOOD ADDITIVE)

ตารางแสดงคำขอที่อยู่ระหว่างพิจารณา

ลำดับที่	เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	วันที่เริ่ม	วันที่แล้วเสร็จ	สถานะการพิจารณา	รหัสดำเนินการ
1	6200142	อ.19			บันทึกคำขอ	FA-5171-99-2562-790272.xml

เพิ่มคำแก้ไข    ดูข้อมูล

## 6. วิธีการลงขั้นตอนการพิจารณาคำขอ

เมื่อลงข้อมูลคำขอเรียบร้อยแล้ว จะขึ้นสถานะ “บันทึกคำขอ” กด “ดูข้อมูล” เพื่อลงรายละเอียดการพิจารณา

ระบบนำเข้าข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหาร เจ้าหน้าที่สำนักงาน

Dashboard Search ค้นหาส่วนประกอบอาหารทั่วไป ค้นหาสารสกัด

ผู้รับอนุญาต : บริษัท ไทยฟู้ดส์ โปรดักส์ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด เลขที่ติดต่อ/เลขบัตรประชาชน : 0115543000889  
ชื่อสถานที่ : บริษัท ไทยฟู้ดส์ โปรดักส์ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด เลขสถานที่ : 10114553 ประเภท : อ.2 สถานะใบอนุญาต : คงอยู่  
เลขสารบบผลิตภัณฑ์ : 1011455310001 ประเภทอาหาร : วัตถุเจือปนอาหาร  
ชื่ออาหารภาษาไทย : ทีเอฟ-ทีดี (วัตถุเจือปนอาหาร) ชื่ออาหารภาษาอังกฤษ : TF-TIDE (FOOD ADDITIVE)

ลำดับที่	เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	วันที่เริ่ม	วันที่แล้วเสร็จ	สถานะการพิจารณา	รหัสดำเนินการ
1	6200142	อ.19			บันทึกคำขอ	FA-5171-99-2562-790272.xml

ดูข้อมูล

อ.19

ข้อมูลการพิจารณา

เลขรับคำขอ: 6200142 (2) ประเภทคำขอ: อ.19 วันที่บันทึกข้อมูล: 12/6/2019 (3)

ผู้บันทึกข้อมูล: น.ส. รัชญา ถาวรพันธ์ รูปแบบการพิจารณา: 28 วันทำการ เจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา: นางสาว พรทิพย์ มงแก้ว - นั (3)

ขั้นตอนการทำงาน: รับคำขอ (2) ชื่อเจ้าหน้าที่: นางสาว ปวีณา ภูเจริญ - นักวิชาการอาหารและยา (3)

วันที่เริ่ม: Invalid date (4)

หมายเหตุ: (5)

บันทึก ไ้รับคำขอ

สถานะการดำเนินงาน

ลำดับที่	ขั้นตอนการทำงาน	วันที่เริ่ม	เจ้าหน้าที่	หมายเหตุ
----------	-----------------	-------------	-------------	----------

(2) กด Dropdown เพื่อเลือก “ขั้นตอนการทำงาน”

(3) กด Dropdown เพื่อเลือก “ชื่อเจ้าหน้าที่” (ขั้นตอนการเพิ่มชื่อเจ้าหน้าที่ ดูได้จากภาคผนวก ค)

(4) กด Dropdown เพื่อเลือกวันที่เริ่ม

(5) กด “บันทึก” และกด “ตกลง”

**อ.19** ✕

ข้อมูลการพิจารณา  
เลขรับคำขอ 6200142 ประเภทคำขอ อ.19 วันที่บันทึกข้อมูล 12/6/2019  
ผู้บันทึกข้อมูล น.ส. รัชญา ถาวรพันธุ์ รูปแบบการพิจารณา 28 วันทำการ เจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา นางสาว พรทิพย์ มหาแก้ว - นี  
ขั้นตอนการทำงาน รับคำขอ ชื่อเจ้าหน้าที่ นางสาว ปวีณา ภูเจริญ - นักวิชาการอาหารและยาป  
วันที่เริ่ม    
หมายเหตุ

**สถานะการดำเนินงาน**

ลำดับที่	ขั้นตอนการทำงาน	วันที่เริ่ม	เจ้าหน้าที่	หมายเหตุ
2	รับคำขอ	11/6/2019	นางสาว วิรพีหส์กษณ์ เสน่ห์นุช	
3	รอพิจารณา	13/6/2019	นางสาว วิรพีหส์กษณ์ เสน่ห์นุช	

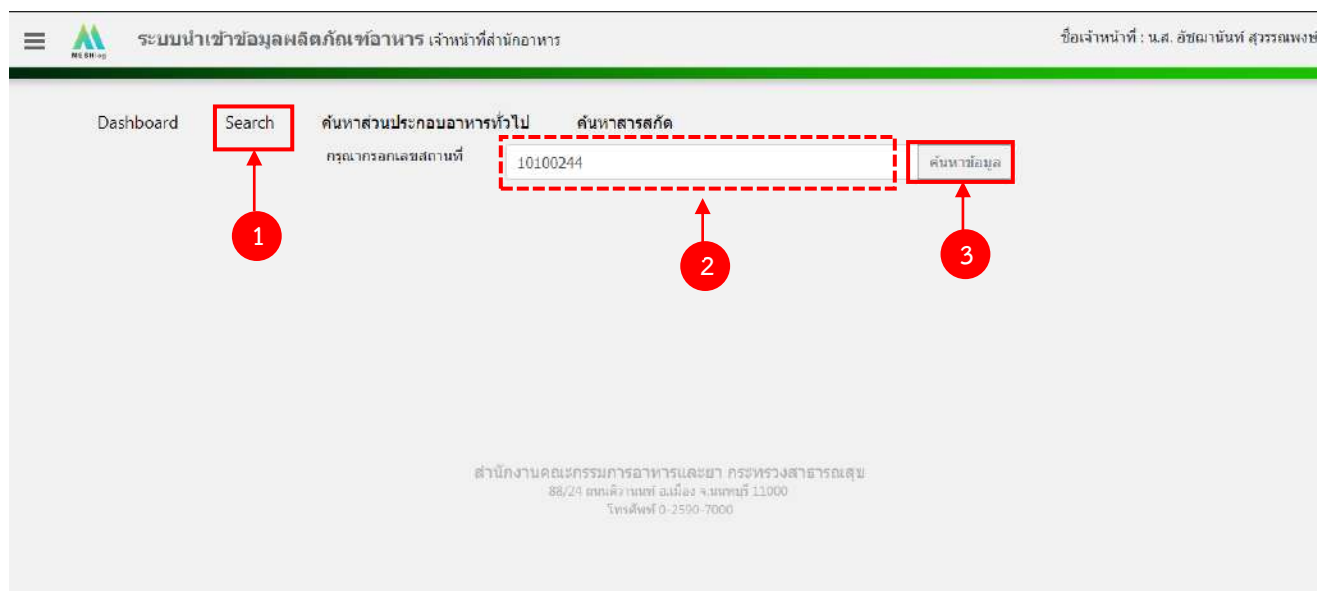
ข้อมูลของขั้นตอนการทำงาน จะแสดงในตาราง “สถานะการดำเนินงาน”. ทำซ้ำข้อ 2-5 จนกว่าจะครบขั้นตอนการพิจารณา

6.1 กรณีเลือกขั้นตอนการทำงานเป็น “ลงนามอนุญาต” จะเป็นการสิ้นสุดการทำงาน เมื่อกดบันทึกแล้วจะไม่สามารถแก้ไขข้อมูลคำขอได้ โดยระบบจะอนุมัติและส่งข้อมูลของผลิตภัณฑ์ที่แก้ไขไปยังหน้าค้นหาประชาชนและระบบ License per invoice (ของสำนักด่าน)

6.2 กรณีเลือกขั้นตอนการทำงานเป็น “ลงนามไม่อนุญาต”, “คืนคำขอ” และ “ยกเลิกคำขอ” จะเป็นการสิ้นสุดการทำงาน เมื่อกดบันทึกแล้วจะไม่สามารถแก้ไขข้อมูลคำขอได้

## ขั้นตอนการลงคำขอแก้ไขสบ.6 ไม่แจ้งสูตร

1. เมื่อท่านเลือกระบบการนำเข้าข้อมูลด้านผลิตภัณฑ์ เลือก “Search” กรอกเลขใบอนุญาตสถานที่ 8 หลัก (XXXXXXXX : โดยไม่ต้องใส่ -) และ กด “ค้นหาข้อมูล”



2. เลือกเมนู “สบ.6 ไม่แจ้งสูตร” ระบบจะแสดงรายการผลิตภัณฑ์ (สบ.5 ไม่แจ้งสูตร) ภายใต้ใบอนุญาตนั้น กด “แก้ไข” หลังรายการที่ท่านต้องการลงคำขอแก้ไข สบ.6

ระบบนำเข้าข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหาร เจ้าหน้าที่สาขาอาหาร

ชื่อเจ้าหน้าที่ : น.ส. อัญญาภัทร์ สุวรรณพงษ์

Dashboard Search ค้นหาส่วนประกอบอาหารทั่วไป ค้นหาสารสกัด

ผู้รับอนุญาต : บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) สาขา จรัลสนิทวงศ์ เลขที่ใบอนุญาต/เลขบัตรประชาชน : 0107537000521  
 ชื่อสถานที่ : บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) ประเภท : อ.2 สถานะใบอนุญาต : คงอยู่  
 เลขสถานที่ : 10100244

ลำดับที่	เลขสารบบ	ชื่ออาหารภาษาไทย	ชื่ออาหารภาษาอังกฤษ	สถานะ
1	1010024410001	ขนมปังโฮลวีทแครอท		คงอยู่ <span>แก้ไข</span>
2	1010024410002	ขนมปังคีนเนอร์โรล		คงอยู่ <span>แก้ไข</span>
3	1010024410003	ขนมปังชอปปิงโรล		คงอยู่ <span>แก้ไข</span>
4	1010024410004	ขนมปังฝรั่งเศส		คงอยู่ <span>แก้ไข</span>
5	1010024410005	ขนมปังชานตีเรีย		คงอยู่ <span>แก้ไข</span>
6	1010024410006	ขนมปังโฮลวีท		คงอยู่ <span>แก้ไข</span>
7	1010024410007	พายไส้ผลไม้		คงอยู่ <span>แก้ไข</span>
8	1010024410008	พายไส้ครีม		คงอยู่ <span>แก้ไข</span>

3. ระบบจะแสดงข้อมูลเลขสารบบที่ท่านเลือก จากนั้น กด “เพิ่มคำขอแก้ไข” เพื่อลงข้อมูลคำขอแก้ไข

ระบบนำเข้าข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหาร เจ้าหน้าที่สาขาอาหาร

ชื่อเจ้าหน้าที่ : น.ส. อัญญาภัทร์ สุวรรณพงษ์

Dashboard Search ค้นหาส่วนประกอบอาหารทั่วไป ค้นหาสารสกัด

ผู้รับอนุญาต : บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) สาขา จรัลสนิทวงศ์ เลขที่ใบอนุญาต/เลขบัตรประชาชน : 0107537000521  
 ชื่อสถานที่ : บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) ประเภทอาหาร : ขนมปัง ชื่ออาหารภาษาอังกฤษ :  
 เลขสถานที่ : 10100244 ประเภท : อ.2 สถานะใบอนุญาต : คงอยู่  
 เลขสารบบผลิตภัณฑ์ : 1010024410001  
 ชื่ออาหารภาษาไทย : ขนมปังโฮลวีทแครอท

**ข้อมูลเลขสารบบที่เลือก**

เพิ่มคำแก้ไข

ลำดับที่	เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	วันที่เริ่ม	วันที่แล้วเสร็จ	สถานะการพิจารณา	รหัสดำเนินการ
----------	------------	------------	-------------	-----------------	-----------------	---------------

4. ระบบจะแสดงหน้าต่างใหม่ให้กรอกข้อมูลคำขอแก้ไข ในหน้าการกรอกข้อมูลจะแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่ รายละเอียดของคำขอ และ รายละเอียดของผลิตภัณฑ์

**สบ.6 ไม่แจ้งสูตร** ×

---

ข้อมูลการพิจารณา

เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	วันที่บันทึกข้อมูล
	สบ.6 ไม่แจ้งสูตร	
ผู้บันทึกข้อมูล	รูปแบบการพิจารณา	เจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา
	<input type="text"/>	<input type="text"/>

**สถานะการดำเนินงาน**

ลำดับที่	ขั้นตอนการทำงาน	วันที่เริ่ม	เจ้าหน้าที่	หมายเหตุ

ข้อมูลพื้นฐาน \*

---

ผู้ผลิตต่างประเทศ \*

---

รายละเอียดการแก้ไข

---

ส่วนที่ 1 รายละเอียด  
คำขอ

ส่วนที่ 2 รายละเอียด  
ผลิตภัณฑ์

\*\* โดยคำขอแก้ไข สบ.6 ไม่แจ้งสูตร จะดึงข้อมูลผลิตภัณฑ์ได้แก่ ข้อมูลพื้นฐาน ,ผู้ผลิตต่างประเทศ (กรณีใบอนุญาตนำเข้า) จากระบบ e-logistics มาแสดง

## 5. วิธีการลงข้อมูลคำขอสบ.6แจ้งสูตร

### ส่วนที่ 1 รายละเอียดคำขอ

สบ.6 ไม่แจ้งสูตร ×

ข้อมูลการพิจารณา  
เลขรับคำขอ\*

ประเภทคำขอ **7**  
สบ.6 ไม่แจ้งสูตร

วันที่บันทึกข้อมูล \* **8**

ผู้บันทึกข้อมูล\*

รูปแบบการพิจารณา

เจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา

สถานะการดำเนินงาน

ลำดับที่	ขั้นตอนการทำงาน	วันที่เริ่ม	เจ้าหน้าที่	หมายเหตุ
----------	-----------------	-------------	-------------	----------

(7) กด dropdown เพื่อเลือก “รูปแบบการพิจารณา”

(8) กด dropdown เพื่อเลือก “เจ้าหน้าที่พิจารณา” (ขั้นตอนการเพิ่มชื่อเจ้าหน้าที่ ดูได้จากภาคผนวก ค)

\*\* เลขรับคำขอ , วันที่บันทึกข้อมูล และ ผู้บันทึกข้อมูล : ระบบจะออกให้อัตโนมัติเมื่อกดบันทึกคำขอ

### ส่วนที่ 2 รายละเอียดผลิตภัณฑ์

ต้องการแก้ไขข้อมูลผลิตภัณฑ์ส่วนใดให้แก้ไข ลบหรือเพิ่มข้อมูลลงในรายละเอียดผลิตภัณฑ์ส่วนนั้น ในกรณีที่ไม่ต้องการแก้ไขข้อมูล ให้ข้ามไปทำส่วนอื่น (โดยไม่ต้องลบข้อมูลเดิม)

#### 2.1 ข้อมูลพื้นฐาน

ข้อมูลพื้นฐาน

เลขสารบบอาหาร  
1010024410001

ประเภทอาหาร  
ขนมปัง

ชนิดอาหาร **9** การแก้ไขชื่ออาหาร กรรมวิธีการผลิต

ชื่อผลิตภัณฑ์ภาษาไทย  
ขนมปังโฮลวีทแครอท

ชื่อผลิตภัณฑ์ภาษาอังกฤษ

(9) การแก้ไขชื่ออาหาร : ระบบจะแสดงข้อมูลของเลขสารบบมาแสดง หากท่านต้องการแก้ไขชื่อผลิตภัณฑ์ พิมพ์ ชื่อผลิตภัณฑ์ ที่ต้องการเปลี่ยนลงในช่อง **หากไม่ต้องการแก้ไข ให้ข้ามไปทำข้อต่อไป โดยไม่ต้องลบข้อมูลเดิม**

## 2.2 ผู้ผลิตต่างประเทศ (เฉพาะกรณีใบอนุญาตนำเข้า)

ผู้ผลิตต่างประเทศ

**10** การแก้ไขข้อมูลผู้ผลิตต่างประเทศ

ชื่อผู้ผลิตต่างประเทศ

ARINCO

ที่อยู่

-

เมือง/จังหวัด

VIDEBACK

รหัสไปรษณีย์

ประเทศ

Kingdom of Denmark

(10) การแก้ไขข้อมูลผู้ผลิตต่างประเทศ : ระบบจะแสดงข้อมูลผู้ผลิตต่างประเทศของเลขสารบบมาแสดง

10.1 แก้ไขชื่อผู้ผลิตต่างประเทศ , ที่อยู่ , เมือง/จังหวัด หรือ รหัสไปรษณีย์ ให้กรอกข้อมูลที่ต้องการเปลี่ยนลงในช่อง

10.2 แก้ไขประเทศ ให้กด Dropdown เพื่อเลือกประเทศที่ต้องการเปลี่ยน

**หากไม่ต้องการแก้ไข ให้ข้ามไปทำข้อต่อไปโดยไม่ต้องลบข้อมูลเดิม**

## 2.3 รายละเอียดการแก้ไข

รายละเอียดการแก้ไข

กรณารับรายละเอียดการแก้ไข เช่น แก้ไขชื่ออาหาร, แก้ไขสูตรส่วนประกอบ, แก้ไขภาษาบรรจุ, เพิ่มภาษาบรรจุ, แก้ไขฉลาก, เพิ่มฉลาก, เพิ่มชื่ออาหารต่างประเทศ, เพิ่มประเทศที่ส่งออก เป็นต้น

แก้ไขชื่ออาหาร,แก้ไขชื่อผู้ผลิตต่างประเทศ

กรอกข้อมูล

ลงหัวข้อรายละเอียดการแก้ไขเพื่อใช้เป็นประวัติในการสืบค้นข้อมูล โดยกรอกข้อมูลลงในช่องว่าง

(11) ทำการทวนสอบข้อมูลที่แก้ไข หากถูกต้องครบถ้วนแล้ว กด “บันทึก”



(12) กด “ตกลง” เมื่อกดปิดหน้าต่าง Pop up จะปรากฏข้อมูลคำขอในตาราง ดังรูป

ระบบนำเข้าข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหาร เจ้าหน้าที่สำนักงาน

ชื่อเจ้าหน้าที่ : น.ส. อธิมาพันธ์ สุวรรณพงษ์

Dashboard Search ค้นหาส่วนประกอบอาหารทั่วไป ค้นหาสารสกัด

ผู้รับอนุญาต : บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) สาขา จรัญสนิทวงศ์ เลขที่ใบอนุญาต/เลขบัตรประชาชน : 0107537000521  
ชื่อสถานที่ : บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) เลขสถานที่ : 10100244 ประเภท : อ.2 สถานะใบอนุญาต : คงอยู่  
เลขสารบบผลิตภัณฑ์ : 1010024410001 ประเภทอาหาร : ขนมปัง ชื่ออาหารภาษาอังกฤษ :  
ชื่ออาหารภาษาไทย : ขนมปังโฮลวีทแครอท

ส.6 ไม่แจ้งสูตร เพิ่มคำแก้ไข

ลำดับที่	เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	วันที่เริ่ม	วันที่แล้วเสร็จ	สถานะการพิจารณา	รหัสดำเนินการ	ดูข้อมูล
1	6200144	สน.6 ไม่แจ้งสูตร			บันทึกคำขอ	FA-607001-99-2562-790576.xml	<span>ดูข้อมูล</span>

แก้ไขตามแบบท้ายระเบียบ

## 6. วิธีการลงขั้นตอนการพิจารณาคำขอ

เมื่อลงข้อมูลคำขอเรียบร้อยแล้ว จะขึ้นสถานะ “บันทึกคำขอ” กด “ดูข้อมูล” เพื่อลงรายละเอียดการพิจารณา

ระบบนำเข้าข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหาร เจ้าหน้าที่สำนักงาน

ชื่อเจ้าหน้าที่ :

Dashboard Search ค้นหาส่วนประกอบอาหารทั่วไป ค้นหาสารสกัด

ผู้รับอนุญาต : บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) สาขา จรัญสนิทวงศ์ เลขที่ใบอนุญาต/เลขบัตรประชาชน : 0107537000521  
ชื่อสถานที่ : บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) เลขสถานที่ : 10100244 ประเภท : อ.2 สถานะใบอนุญาต : คงอยู่  
เลขสารบบผลิตภัณฑ์ : 1010024410001 ประเภทอาหาร : ขนมปัง ชื่ออาหารภาษาอังกฤษ :  
ชื่ออาหารภาษาไทย : ขนมปังโฮลวีทแครอท

ส.6 ไม่แจ้งสูตร เพิ่มคำแก้ไข

ลำดับที่	เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	วันที่เริ่ม	วันที่แล้วเสร็จ	สถานะการพิจารณา	รหัสดำเนินการ	ดูข้อมูล
1	6200144	สน.6 ไม่แจ้งสูตร			บันทึกคำขอ	FA-607001-99-2562-790576.xml	<span>ดูข้อมูล</span>

แก้ไขตามแบบท้ายระเบียบ

สบ.6 ไม่แจ้งสูตร

ข้อมูลการพิจารณา

เลขรับคำขอ 6200144      ประเภทคำขอ สบ.6 ไม่แจ้งสูตร      วันที่บันทึกข้อมูล 12/6/2019

ผู้บันทึกข้อมูล น.ส. อัจฉรณันท์ สุวรรณพงษ์      รูปแบบการพิจารณา 28 วันทำการ      เจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา นางสาว ปริญญา ตั้งเจริญกิจ

ขั้นตอนการทำงาน      ชื่อเจ้าหน้าที่

รับคำขอ      นางสาว วิรุฬห์ลักษณ์ แสนหนูช - นักวิชาการอาหาร

วันที่เริ่ม      Invalid date

หมายเหตุ

บันทึก      ใบรับคำขอ

สถานะการดำเนินงาน

ลำดับที่	ขั้นตอนการทำงาน	วันที่เริ่ม	เจ้าหน้าที่	หมายเหตุ
----------	-----------------	-------------	-------------	----------

- (2) กด Dropdown เพื่อเลือก “ขั้นตอนการทำงาน”
- (3) กด Dropdown เพื่อเลือก “ชื่อเจ้าหน้าที่” (ขั้นตอนการเพิ่มชื่อเจ้าหน้าที่ ดูได้จากภาคผนวก ค)
- (4) กด Dropdown เพื่อเลือกวันที่เริ่ม
- (5) กด “บันทึก” และกด “ตกลง”

สบ.6 ไม่แจ้งสูตร



ข้อมูลการพิจารณา	ประเภทคำขอ	วันที่บันทึกข้อมูล
เลขรับคำขอ	สบ.6 ไม่แจ้งสูตร	12/6/2019
6200144	รูปแบบการพิจารณา	เจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา
ผู้บันทึกข้อมูล	28 วันทำการ	นางสาว ปริญญา ตั้งเจริญกิจ
น.ส. อัญมณีนันท์ สุวรรณพงษ์		
ขั้นตอนการทำงาน	ชื่อเจ้าหน้าที่	
รอพิจารณา		
วันที่เริ่ม	Invalid date	
หมายเหตุ		

บันทึก ใบรับคำขอ

สถานะการดำเนินงาน				
ลำดับที่	ขั้นตอนการทำงาน	วันที่เริ่ม	เจ้าหน้าที่	หมายเหตุ
2	รับคำขอ	12/6/2019	นางสาว วิรุฬห์ลักษณ์ แสนห่มข	
3	รอพิจารณา	12/6/2019	นางสาว วิรุฬห์ลักษณ์ แสนห่มข	

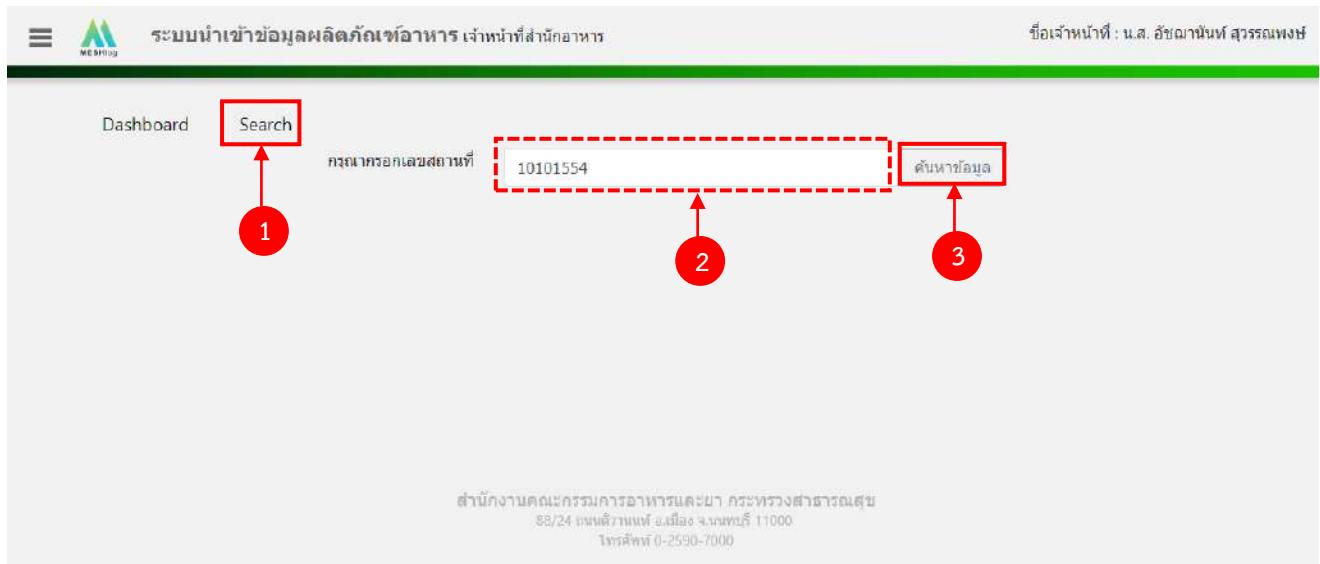
ข้อมูลของขั้นตอนการทำงาน จะแสดงในตาราง “สถานะการดำเนินงาน”. ทำซ้ำข้อ 2-5 จนกว่าจะครบขั้นตอนการพิจารณา

6.1 กรณีเลือกขั้นตอนการทำงานเป็น “ลงนามอนุญาต” จะเป็นการสิ้นสุดการทำงาน เมื่อกดบันทึกแล้วจะไม่สามารถแก้ไขข้อมูลคำขอได้ โดยระบบจะอนุมัติและส่งข้อมูลของผลิตภัณฑ์ที่แก้ไขไปยังหน้าค้นหาประชาชนและระบบ License per invoice (ของสำนักด่าน)

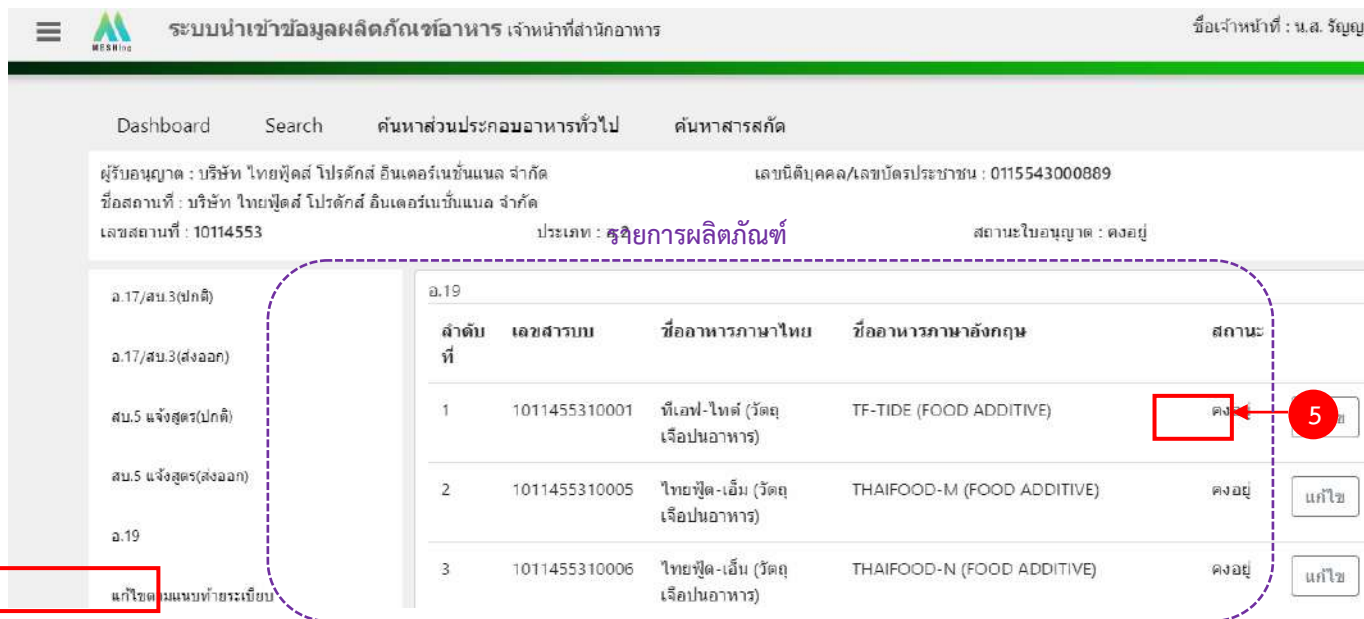
6.2 กรณีเลือกขั้นตอนการทำงานเป็น “ลงนามไม่อนุญาต”, “คืนคำขอ” และ “ยกเลิกคำขอ” จะเป็นการสิ้นสุดการทำงาน เมื่อกดบันทึกแล้วจะไม่สามารถแก้ไขข้อมูลคำขอได้

## ขั้นตอนการลงคำขอแก้ไขรายการตามบัญชีหมายเลข 4 แบบทำยระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาด้วย การดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ.2557

1. เมื่อท่านเลือกระบบการนำเข้าข้อมูลด้านผลิตภัณฑ์ เลือก “Search” กรอกเลขใบอนุญาตสถานที่ 8 หลัก (XXXXXXXX : โดยไม่ต้องใส่ - ) และ กด “ค้นหาข้อมูล”



2. เลือกเมนู “แก้ไขตามแบบทำยระเบียบ” ที่ต้องการลงคำขอแก้ไข โดยระบบจะแสดงรายการผลิตภัณฑ์ภายใต้ใบอนุญาต ตามแบบคำขอที่ท่านเลือก จากนั้น กด “แก้ไข” หลังเลขสารบบที่ท่านต้องการลงข้อมูล



คู่มือสำหรับเจ้าหน้าที่ : ระบบนำเข้าข้อมูลอาหาร “การลงข้อมูลคำขอใหม่และคำขอแก้ไขด้านสถานที่และผลิตภัณฑ์อาหาร”

แก้ไขครั้งที่ 1 : 23 มิถุนายน 2562

3. ระบบจะแสดงข้อมูลเลขสารบบที่ท่านเลือก จากนั้น กด “เพิ่มคำขอแก้ไข” เพื่อลงข้อมูลคำขอแก้ไข

4. ระบบจะแสดงหน้าต่างใหม่ให้กรอกข้อมูลคำขอ ในหน้าการกรอกข้อมูลจะแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่ รายละเอียดของคำขอ และ รายละเอียดของผลิตภัณฑ์

## ส่วนที่ 1 รายละเอียดคำขอ

แก้ไขตามแนบท้ายระเบียบ ×

ข้อมูลการพิจารณา  
เลขรับคำขอ \*

ผู้บันทึกข้อมูล \*

สถานะการดำเนินงาน

ประเภทคำขอ	วันที่บันทึกข้อมูล *
แก้ไขตามแนบท้ายระเบียบ	
รูปแบบการพิจารณา	เจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา
<input type="text"/>	<input type="text"/>

ลำดับที่	ขั้นตอนการทำงาน	วันที่เริ่ม	เจ้าหน้าที่	หมายเหตุ
----------	-----------------	-------------	-------------	----------

(7) กด dropdown เพื่อเลือก “รูปแบบการพิจารณา”

(8) กด dropdown เพื่อเลือก “เจ้าหน้าที่พิจารณา” (ขั้นตอนการเพิ่มชื่อเจ้าหน้าที่ ดูได้จากภาคผนวก ค)

\*\* เลขรับคำขอ , วันที่บันทึกข้อมูล และ ผู้บันทึกข้อมูล : ระบบจะออกให้อัตโนมัติเมื่อกดบันทึกคำขอ

## ส่วนที่ 2 รายละเอียดผลิตภัณฑ์

ข้อมูลพื้นฐาน

รายละเอียดการแก้ไข

9 กรณารายละเอียดการแก้ไข เช่น แก้ไขชื่ออาหาร, แก้ไขสูตรส่วนประกอบ, แก้ไขภาชนะบรรจุ, เพิ่มภาชนะบรรจุ, แก้ไขฉลาก, เพิ่มฉลาก, เพิ่มชื่ออาหารต่างประเทศ, เพิ่มประเทศที่ส่งออก เป็นต้น

กรอกข้อมูล

บันทึก

(9) ลงรายละเอียดการแก้ไขรายการตามบัญชีหมายเลข 4 แนบท้ายระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาล่วงด้วย การดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ.2557เพื่อใช้เป็นประวัติในการสืบค้นข้อมูล โดยกรอกข้อมูลลงในช่องว่าง

(10) ทำการทวนสอบข้อมูลที่แก้ไข หากถูกต้องครบถ้วนแล้ว กด “บันทึก”

(11) กด “ตกลง” เมื่อกดปิดหน้าต่าง Pop up จะปรากฏข้อมูลคำขอในตาราง ดังรูป

The screenshot shows a web application interface for food safety management. At the top, there is a header with a logo and the text "ระบบนำเข้าสู่ข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหาร เจ้าหน้าที่สำนักอาหาร" and "ชื่อเจ้าหน้าที่ : น.ส. อัญชานันท์ สวรรณพงษ์". Below the header, there are navigation tabs: "Dashboard", "Search", "ค้นหาส่วนประกอบอาหารทั่วไป", and "ค้นหาสารสกัด". The main content area is divided into two sections. The left section contains a list of requests with columns for "ลำดับที่" (Serial No.), "เลขรับคำขอ" (Request No.), "ประเภทคำขอ" (Request Type), "วันที่เริ่ม" (Start Date), "วันที่แล้วเสร็จ" (End Date), "สถานะการพิจารณา" (Review Status), and "รหัสดำเนินการ" (Operation Code). The right section shows a detailed view of a request, titled "แก้ไขตามแบบท้ายระเบียบ" (Modify according to the regulation). It contains a table with the following data:

ลำดับที่	เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	วันที่เริ่ม	วันที่แล้วเสร็จ	สถานะการพิจารณา	รหัสดำเนินการ
1	6200162	แก้ไขตามแบบท้ายระเบียบ			บันทึกคำขอ	FA-5098-99-2562-790793.xml

Buttons for "เพิ่มคำแก้ไข" (Add modification) and "ดูข้อมูล" (View information) are visible.

## 6. วิธีการลงขั้นตอนการพิจารณาคำขอ

เมื่อลงข้อมูลคำขอเรียบร้อยแล้ว จะขึ้นสถานะ “บันทึกคำขอ” กด “ดูข้อมูล” เพื่อลงรายละเอียดการพิจารณา

This screenshot is identical to the one above, but with a red box highlighting the "ดูข้อมูล" (View information) button in the detailed view section. A red arrow points from the right side of the page towards this button, indicating the next step in the process.

แก้ไขตามแนบท้ายระเบียบ

ข้อมูลการพิจารณา  
 เลขรับคำขอ 6200162  
 ผู้บันทึกข้อมูล น.ส. อัญมณีนันท์ สุวรรณพงษ์

ประเภทคำขอ แก้ไขตามแนบท้ายระเบียบ  
 รูปแบบการพิจารณา 3 วันทำการ

วันที่บันทึกข้อมูล 12/6/2019  
 เจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา นางสาว พรทิพย์ มหาแก้ว - ใ้

ขั้นตอนการทำงาน  
 วันที่เริ่ม Invalid date  
 หมายเหตุ

บันทึก ไ้รับคำขอ

สถานะการดำเนินงาน

ลำดับที่	ขั้นตอนการทำงาน	วันที่เริ่ม	เจ้าหน้าที่	หมายเหตุ
2	รับคำขอ	12/6/2019	นางสาว พรทิพย์ มหาแก้ว	
3	รอพิจารณา	12/6/2019	นางสาว ปวีณา ภูเจริญ	

- (2) กด Dropdown เพื่อเลือก “ขั้นตอนการทำงาน”
- (3) กด Dropdown เพื่อเลือก “ชื่อเจ้าหน้าที่” (ขั้นตอนการเพิ่มชื่อเจ้าหน้าที่ ดูได้จากภาคผนวก ค)
- (4) กด Dropdown เพื่อเลือกวันที่เริ่ม
- (5) กด “บันทึก” และกด “ตกลง”

ข้อมูลการพิจารณา  
 เลขรับคำขอ 6200162  
 ผู้บันทึกข้อมูล น.ส. อัญมณีนันท์ สุวรรณพงษ์

ประเภทคำขอ แก้ไขตามแนบท้ายระเบียบ  
 รูปแบบการพิจารณา 3 วันทำการ

วันที่บันทึกข้อมูล 12/6/2019  
 เจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา นางสาว พรทิพย์ มหาแก้ว - ใ้

ขั้นตอนการทำงาน  
 วันที่เริ่ม Invalid date  
 หมายเหตุ

บันทึก ไ้รับคำขอ

สถานะการดำเนินงาน

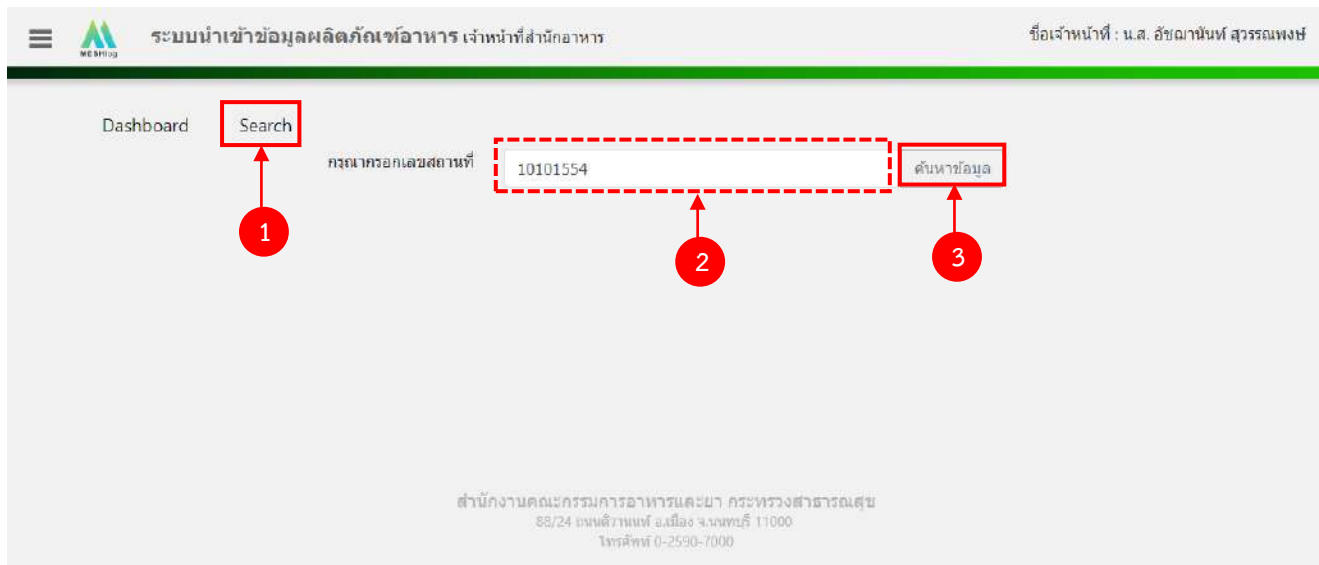
ลำดับที่	ขั้นตอนการทำงาน	วันที่เริ่ม	เจ้าหน้าที่	หมายเหตุ
2	รับคำขอ	12/6/2019	นางสาว พรทิพย์ มหาแก้ว	
3	รอพิจารณา	12/6/2019	นางสาว ปวีณา ภูเจริญ	

ข้อมูลของขั้นตอนการทำงาน จะแสดงในตาราง “สถานะการดำเนินงาน”. ทำซ้ำข้อ 2-5 จนกว่าจะครบขั้นตอนการพิจารณา

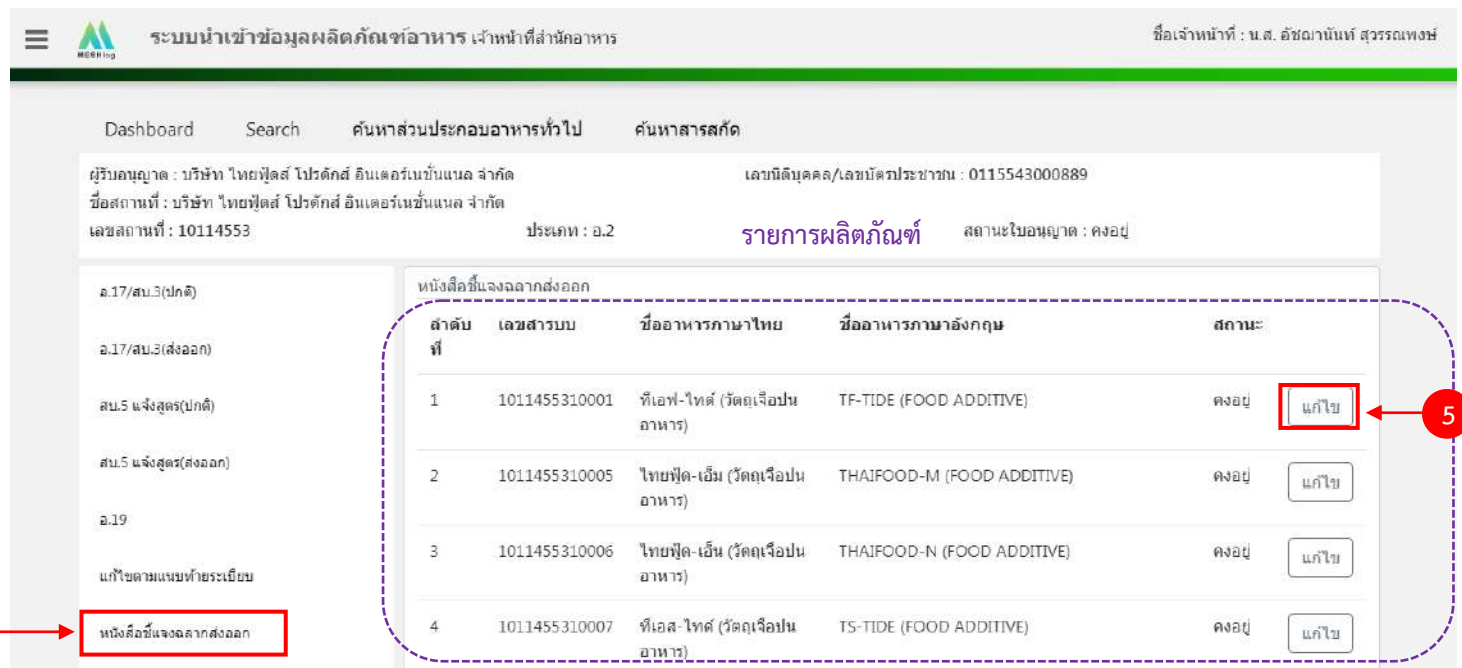


## ขั้นตอนการลงคำขอหนังสือชี้แจงขอเพิ่มฉลากอาหารที่ผลิตเพื่อส่งออกจำหน่ายนอกราชอาณาจักร

1. เมื่อท่านเลือกระบบการนำเข้าข้อมูลด้านผลิตภัณฑ์ เลือก “Search” กรอกเลขใบอนุญาตสถานที่ 8 หลัก (XXXXXXXX : โดยไม่ต้องใส่ -) และ กด “ค้นหาข้อมูล”



2. เลือกเมนู “หนังสือชี้แจงฉลากส่งออก” ที่ต้องการลงคำขอ โดยระบบจะแสดงรายการผลิตภัณฑ์ ภายใต้ใบอนุญาต ตามแบบคำขอที่ท่านเลือก จากนั้น กด “แก้ไข” หลังเลขสารบบที่ท่านต้องการลงข้อมูล



3. ระบบจะแสดงข้อมูลเลขสารบบที่ท่านเลือก จากนั้น กด “เพิ่มคำขอแก้ไข” เพื่อลงข้อมูลคำขอแก้ไข

The screenshot shows a web application interface for food information management. At the top, there is a navigation bar with a logo and the text 'ระบบนำเข้าข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหาร เจ้าหน้าที่สำนักงาน'. Below this is a dashboard with various menu items like 'Dashboard', 'Search', and 'ค้นหาส่วนประกอบอาหารทั่วไป'. The main content area displays details for a selected record, including 'ผู้รับอนุญาต', 'ชื่อสถานที่', 'เลขสถานที่', 'เลขสารบบผลิตภัณฑ์', 'ชื่ออาหารภาษาไทย', 'เลขบัญชีบุคคล/เลขบัตรประชาชน', 'ประเภท : อ.2', 'สถานะใบอนุญาต : คงอยู่', 'ประเภทอาหาร : วัตถุเจือปนอาหาร', and 'ชื่ออาหารภาษาอังกฤษ : TF-TIDE (FOOD ADDITIVE)'. A red circle with the number '6' highlights a button labeled 'เพิ่มคำขอแก้ไข' (Add Request for Modification) located in the top right corner of the record details section.

4. ระบบจะแสดงหน้าต่างใหม่ให้กรอกข้อมูลคำขอแก้ไข ในหน้ากรกรอกข้อมูลจะแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่ รายละเอียดของคำขอ และ รายละเอียดของผลิตภัณฑ์

The screenshot shows a modal window titled 'หนังสือแจ้งฉลากส่งออก' (Export Label Notification). The form is divided into two main sections. The first section, labeled 'ส่วนที่ 1 รายละเอียดคำขอ' (Part 1: Request Details), contains fields for 'ข้อมูลการพิจารณา' (Consideration Information), 'เลขรับคำขอ' (Request Number), 'ประเภทคำขอ' (Request Type), 'วันที่บันทึกข้อมูล' (Data Recording Date), 'ผู้บันทึกข้อมูล' (Data Recorder), 'รูปแบบการพิจารณา' (Consideration Form), and 'เจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา' (Officer). The second section, labeled 'ส่วนที่ 2 รายละเอียดผลิตภัณฑ์' (Part 2: Product Details), contains fields for 'ข้อมูลพื้นฐาน' (Basic Information), 'ข้อมูลฉลากส่งออก' (Export Label Information), and 'รายละเอียดการแก้ไข' (Modification Details). A 'บันทึก' (Save) button is located at the bottom right of the form.

## ส่วนที่ 1 รายละเอียดคำขอ

หนังสือชี้แจงลากส่งออก

ข้อมูลการพิจารณา  
เลขรับคำขอ

ประเภทคำขอ 7

วันที่บันทึกข้อมูล\* 8

ผู้บันทึกข้อมูล\*

รูปแบบการพิจารณา

เจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา

สถานะการดำเนินงาน

ลำดับที่	ขั้นตอนการทำงาน	วันที่เริ่ม	เจ้าหน้าที่	หมายเหตุ
----------	-----------------	-------------	-------------	----------

(7) กด dropdown เพื่อเลือก “รูปแบบการพิจารณา”

(8) กด dropdown เพื่อเลือก “เจ้าหน้าที่พิจารณา” (ขั้นตอนการเพิ่มชื่อเจ้าหน้าที่ ดูได้จากภาคผนวก ค)

\*\* เลขรับคำขอ , วันที่บันทึกข้อมูล และ ผู้บันทึกข้อมูล : ระบบจะออกให้อัตโนมัติเมื่อกดบันทึกคำขอ

## ส่วนที่ 2 รายละเอียดผลิตภัณฑ์

### 2.1 ข้อมูลฉลากส่งออก

ข้อมูลฉลากส่งออก

ชื่ออาหารภาษาต่างประเทศ (เพิ่มเติม)

EXPORT NAME

เพิ่ม 10

ลำดับที่ ชื่ออาหารภาษาต่างประเทศ (เพิ่มเติม)

1 EXPORT NAME

ประเทศที่ส่งออก

Commonwealth of Australia

เพิ่ม 12

ลำดับที่ ประเทศที่ส่งออก

1 Democratic People's Republic of Korea

(9) กรอกชื่ออาหารภาษาต่างประเทศในช่องว่าง

(10) กด “เพิ่มข้อมูล”

(11) กด Dropdown เพื่อเพิ่มประเทศที่ส่งออก

(12) กด “เพิ่มข้อมูล”

ชื่ออาหารภาษาต่างประเทศ และประเทศที่ส่งออก ที่เพิ่มจะปรากฏด้านล่าง ทำซ้ำข้อ 9 – 12 จนกว่าจะครบ หากแก้ไขชื่อหรือประเทศที่เพิ่มข้อมูลไปแล้ว กด “remove” หลังส่วนภาษาชะบรรจุ/ขนาดบรรจุ ที่ต้องการ

## 2.2 รายละเอียดการแก้ไข

**รายละเอียดการแก้ไข**

กรณารับรายละเอียดการแก้ไข เช่น แก้ไขชื่ออาหาร, แก้ไขสูตรส่วนประกอบ, แก้ไขภาษาบรรจุ, เพิ่มภาษาชะบรรจุ, แก้ไขฉลาก, เพิ่มฉลาก, เพิ่มชื่ออาหารต่างประเทศ, เพิ่มประเทศที่ส่งออก เป็นต้น

เพิ่มชื่ออาหารต่างประเทศ, เพิ่มประเทศที่ส่งออก

กรอกข้อมูล

- (9) ลงรายละเอียดการเพิ่มข้อมูลเพื่อใช้เป็นประวัติในการสืบค้นข้อมูล โดยกรอกข้อมูลลงในช่องว่าง
- (10) ทำการทวนสอบข้อมูลที่แก้ไข หากถูกต้องครบถ้วนแล้ว กด “บันทึก”
- (11) กด “ตกลง” เมื่อกดปิดหน้าต่าง Pop up จะปรากฏข้อมูลคำขอในตาราง ดังรูป

ระบบนำเข้าข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหาร เจ้าหน้าที่สำนักงานอาหาร

ชื่อเจ้าหน้าที่ : น.ส. อัญญาพันธ์ สุวรรณพงษ์

Dashboard Search ค้นหาส่วนประกอบอาหารทั่วไป ค้นหาสารสกัด

ผู้รับอนุญาต : บริษัท ไทยฟู้ดส์ โปรดักส์ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด เลขที่ใบอนุญาต/เลขบัตรประชาชน : 0115543000889

ชื่อสถานที่ : บริษัท ไทยฟู้ดส์ โปรดักส์ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด สาขาใบอนุญาต : คงอยู่

เลขสถานเจ้า : 10114553 ประเภท : อ.2

เลขสารบบผลิตภัณฑ์ : 1011455310001 ประเภทอาหาร : วัตถุเจือปนอาหาร

ชื่ออาหารภาษาไทย : ทีเอฟ-ไทด์ (วัตถุเจือปนอาหาร) ชื่ออาหารภาษาอังกฤษ : TF-TIDE (FOOD ADDITIVE)

17/สน.3(ปกติ) หนังสือแจ้งฉลากส่งออก ตารางแสดงคำขอที่อยู่ระหว่างพิจารณา เพิ่มคำแก้ไข

ลำดับที่	เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	วันที่เริ่ม	วันที่แล้วเสร็จ	สถานะการพิจารณา	รหัสดำเนินการ
1	6200167	หนังสือแจ้งฉลากส่งออก			บันทึกคำขอ	FA-5099-99-2562-790933.xml

ดูข้อมูล

17/สน.3(ส่งออก)

สน.5 แจ้งสูตร(ปกติ)

สน.5 แจ้งสูตร(ส่งออก)

อ.19

แก้ไขตามแบบท้ายระเบียบ

หนังสือแจ้งฉลากส่งออก

## 7. วิธีการลงขั้นตอนการพิจารณาคำขอ

เมื่อลงข้อมูลคำขอเรียบร้อยแล้ว จะขึ้นสถานะ “บันทึกคำขอ” กด “ดูข้อมูล” เพื่อลงรายละเอียดการพิจารณา

ระบบนำเข้าข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหาร เจ้าหน้าที่สำนักอาหาร

ชื่อเจ้าหน้าที่ :

Dashboard Search ค้นหาส่วนประกอบอาหารทั่วไป ค้นหาสารสกัด

ผู้รับอนุญาต : บริษัท ไทยฟู้ดส์ โปรดักส์ อินเทอร์เน็ตซิ่นแนล จำกัด เลขที่ใบอนุญาต/เลขบัตรประชาชน : 0115543000889  
ชื่อสถานที่ : บริษัท ไทยฟู้ดส์ โปรดักส์ อินเทอร์เน็ตซิ่นแนล จำกัด เลขสถานที่ : 10114553 ประเภท : อ.2 สถานะใบอนุญาต : คงอยู่  
เลขสารบบผลิตภัณฑ์ : 1011455310001 ประเภทอาหาร : วัตถุเจือปนอาหาร  
ชื่ออาหารภาษาไทย : ทีเลฟ-โพลี (วัตถุเจือปนอาหาร) ชื่ออาหารภาษาอังกฤษ : TF-TIDE (FOOD ADDITIVE)

หนังสือแจ้งฉลากส่งออก

ลำดับที่	เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	วันที่เริ่ม	วันที่แล้วเสร็จ	สถานะการพิจารณา	รหัสดำเนินการ
1	6200167	หนังสือแจ้งฉลากส่งออก			บันทึกคำขอ	FA-5099-99-2562-790933.xml

ดูข้อมูล

หนังสือแจ้งฉลากส่งออก

ข้อมูลการพิจารณา

เลขรับคำขอ: 6200167

ผู้บันทึกข้อมูล: น.ส. อัชฌานันท์ สุวรรณพงษ์

ประเภทคำขอ: หนังสือแจ้งฉลากส่งออก

รูปแบบการพิจารณา: 1 วันทำการ

วันที่บันทึกข้อมูล: 12/6/2019

เจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา: นางสาว ปริญญา ตั้งเจริญกิจ

ขั้นตอนการทำงาน: [Dropdown]

ชื่อเจ้าหน้าที่: [Dropdown]

วันที่เริ่ม: Invalid date

หมายเหตุ: [Text Area]

บันทึก | ใ้รับคำขอ

สถานะการดำเนินงาน

ลำดับที่	ขั้นตอนการทำงาน	วันที่เริ่ม	เจ้าหน้าที่	หมายเหตุ
----------	-----------------	-------------	-------------	----------

(2) กด Dropdown เพื่อเลือก “ขั้นตอนการทำงาน”

(3) กด Dropdown เพื่อเลือก “ชื่อเจ้าหน้าที่” (ขั้นตอนการเพิ่มชื่อเจ้าหน้าที่ ดูได้จากภาคผนวก ค)

(4) กด Dropdown เพื่อเลือกวันที่เริ่ม

(5) กด “บันทึก” และกด “ตกลง”

หนังสือชี้แจงผลากส่งออก

ข้อมูลการพิจารณา  
เลขรับคำขอ 6200167 ผู้บันทึกข้อมูล น.ส. อิชฌมาพันธ์ สุวรรณพงษ์  
ประเภทคำขอ หนังสือชี้แจงผลากส่งออก รูปแบบการพิจารณา 1 วันทำการ  
วันที่บันทึกข้อมูล 12/6/2019 เจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา นางสาว พรทิพย์ มหาแก้ว - ใ  
ขั้นตอนการทำงาน รอพิจารณา ชื่อเจ้าหน้าที่  
วันที่เริ่ม Invalid date  
หมายเหตุ

บันทึก ใบรับคำขอ

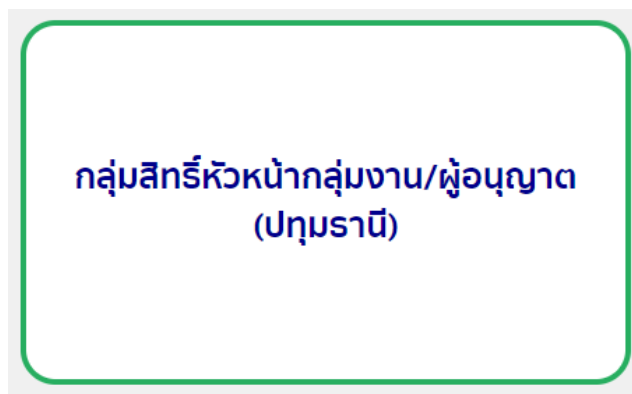
สถานการณ์ดำเนินงาน

ลำดับที่	ขั้นตอนการทำงาน	วันที่เริ่ม	เจ้าหน้าที่	หมายเหตุ
2	รับคำขอ	12/6/2019	นางสาว ปวีณา ภูเจริญ	
3	รอพิจารณา	12/6/2019	นางสาว ปริญญา ตั้งเจริญกิจ	

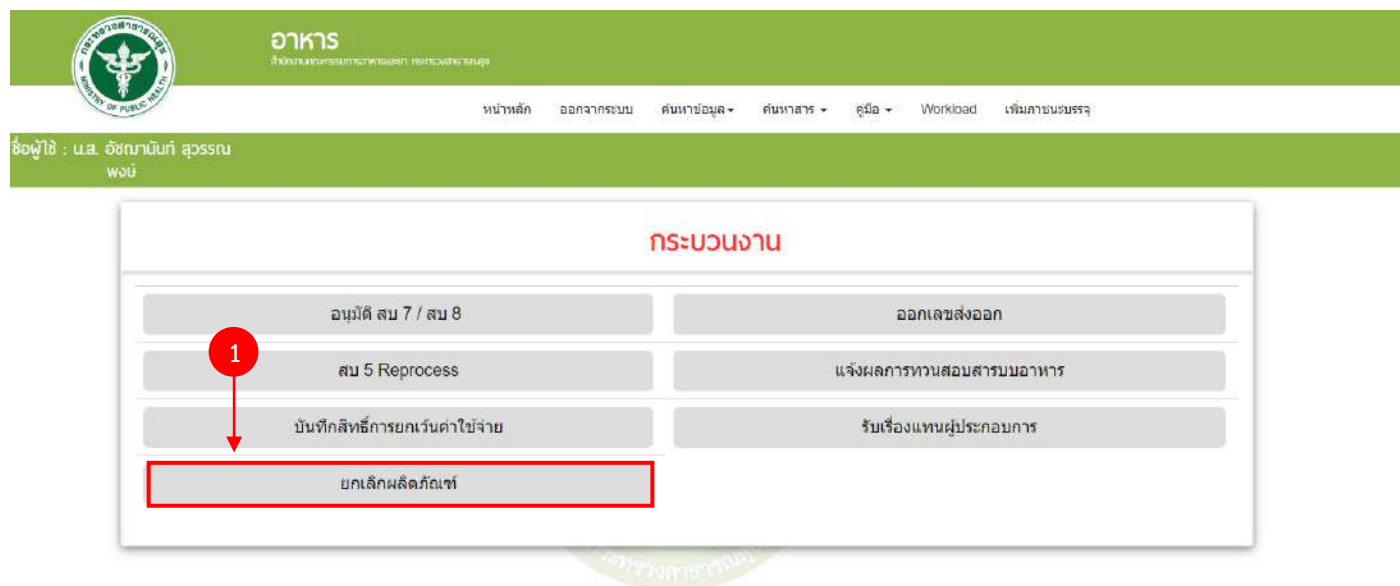
ข้อมูลของขั้นตอนการทำงาน จะแสดงในตาราง “สถานการณ์ดำเนินงาน”. ทำซ้ำข้อ 2-5 จนกว่าจะครบขั้นตอนการพิจารณา

## ขั้นตอนการลงข้อมูลยกเลิกเลขสารบบอาหาร

1. เข้าเว็บไซต์ [privus.fda.moph.go.th](http://privus.fda.moph.go.th) เลือก “เจ้าหน้าที่สสจ.” และเลือกเมนูสิทธิ์ “หัวหน้ากลุ่มงาน/ผู้อนุญาต”



2. เลือก “ยกเลิกผลิตภัณฑ์” (สามารถยกเลิกเลขสารบบที่มาจาก e-submission , e-logistics และ excel template ได้ทั้งหมด)



กระทรวงสาธารณสุข  
อาหาร  
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

หน้าหลัก ออกจากระบบ ค้นหาข้อมูล ค้นหาสาร คู่มือ Workload เพิ่มภาษาบนบรรจุ

ชื่อผู้ใช้ : ม.อ. อัจฉรณันท์ สุวรรณพงษ์

### กระบวนการ

อนุมัติ สม 7 / สม 8	ออกเลขส่งออก
1 สม 5 Reprocess	แจ้งผลการทวนสอบสารบบอาหาร
บันทึกสิทธิ์การยกเว้นค่าใช้จ่าย	รับเรื่องแทนผู้ประกอบการ
ยกเลิกผลิตภัณฑ์	

### 3. คีย์เลขสารบบที่ต้องการยกเลิก ลงในช่องว่าง และกด “ค้นหา”

อาหาร  
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

หน้าหลัก ออกจากระบบ ค้นหาข้อมูล ค้นหาสาร คู่มือ Workload

เพิ่มภาชนะบรรจุ

ชื่อผู้ใช้ : น.ส. อัญชานันท์ สุวรรณพงษ์

ค้นหาผลิตภัณฑ์

เลขสารบบ

ค้นหา

### 4. ระบบจะแสดงหน้าให้ลงรายละเอียดการยกเลิกเลขสารบบ (ผลิตภัณฑ์) กรอกข้อมูลให้ครบถ้วน

อาหาร  
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

หน้าหลัก ออกจากระบบ ค้นหาข้อมูล ค้นหาสาร คู่มือ Workload เพิ่มภาชนะบรรจุ

ชื่อผู้ใช้ : น.ส. อัญชานันท์ สุวรรณพงษ์

ยกเลิกผลิตภัณฑ์

เลขสารบบ 1311585750030

ชื่อเอกสาร หนังสือแจ้งยกเลิกเลขสาร

ชื่อผลิตภัณฑ์ ขะหลว 2 ( ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ) CHALIEW 2 ( Dietary Supplement Product )

นามไฟล์ Browse... ยกเลิก13-115857-5-0030 .pdf

สถานที่ คงอยู่

สาเหตุ ยกเลิกโดยผู้ประกอบการ

วันที่เสนอผล 18/6/2019

วันที่ลงนาม 19/6/2019

เลขที่หนังสือ 1423/14 ฝย. 62/10.00 น.

เหตุผล ผู้ประกอบการแจ้งยกเลิก (ตามหนังสือเรื่อง ขอมยกเลิกทะเบียนเลขสารบบอาหาร (สม.5) ลงวันที่ 14 มิถุนายน 2562

ยกเลิกผลิตภัณฑ์ ย้อนกลับ



5. กรณีที่มีหลักฐานการยกเลิกสามารถแนบเป็น ไฟล์ pdf เก็บไว้ในระบบได้ โดย (5) พิมพ์ชื่อเอกสาร (6) กด “Browse” เพื่อเลือกไฟล์ และ (7) กด “ยืนยัน”

อาหาร  
มีสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

หน้าหลัก ออกรายการแบบ สืบหาข้อมูล สืบหาสาร Workload เพิ่มภาษาบรรจุ

ชื่อผู้ใช้ : น.ส. อธิษณันท์ สุวรรณพงษ์

ยกเลิกผลิตภัณฑ์

เลขสารบบ 1311585750030

ชื่อผลิตภัณฑ์ ขะหล้า 2 ( ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ) CHALIEW 2 ( Dietary Supplement Product )

สถานะ คงอยู่

สาเหตุ ยกเลิกโดยผู้ประกอบการ

วันที่เสนอผล 18/6/2019

วันที่ลงนาม 19/6/2019

เลขที่หนังสือ 1423/14 ฝย. 62/10.00 น.

เหตุผล ผู้ประกอบการแจ้งยกเลิก (ตามหนังสือเรื่อง ขอยกเลิกทะเบียนเลขสารบบอาหาร (สน.5) ลงวันที่ 14 มิถุนายน 2562)

ชื่อเอกสาร หนังสือแจ้งยกเลิกเลขสารบบ

แนบไฟล์ Browse... ยกเลิก13-115857-5-0030 .pdf

ยืนยัน

ยกเลิกผลิตภัณฑ์ ย้อนกลับ

6. ทวนสอบข้อมูล หากถูกต้องครบถ้วนแล้ว กด “ยกเลิกผลิตภัณฑ์”

อาหาร  
มีสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

หน้าหลัก ออกรายการแบบ สืบหาข้อมูล สืบหาสาร คู่มือ Workload เพิ่มภาษาบรรจุ

ชื่อผู้ใช้ : น.ส. อธิษณันท์ สุวรรณพงษ์

ยกเลิกผลิตภัณฑ์

เลขสารบบ 1311585750030

ชื่อผลิตภัณฑ์ ขะหล้า 2 ( ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ) CHALIEW 2 ( Dietary Supplement Product )

สถานะ คงอยู่

สาเหตุ ยกเลิกโดยผู้ประกอบการ

วันที่เสนอผล 18/6/2019

วันที่ลงนาม 19/6/2019

เลขที่หนังสือ 1423/14 ฝย. 62/10.00 น.

เหตุผล ผู้ประกอบการแจ้งยกเลิก (ตามหนังสือเรื่อง ขอยกเลิกทะเบียนเลขสารบบอาหาร (สน.5) ลงวันที่ 14 มิถุนายน 2562)

ชื่อเอกสาร หนังสือแจ้งยกเลิกเลขสารบบ

แนบไฟล์ Browse... ยกเลิก13-115857-5-0030 .pdf

ยืนยัน

ยกเลิกผลิตภัณฑ์ ย้อนกลับ

## ภาคผนวก ก วิธีการลงข้อมูลผู้รับอนุญาตกรณีที่ไม่ใช่นิติบุคคลตามกฎหมายแพ่งและพาณิชย์

กรณีผู้รับอนุญาตไม่ได้เป็นนิติบุคคลที่ขึ้นทะเบียนกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า เช่น กองทุนหมู่บ้าน โรงเรียน โครงการในพระราชดำริ หรือ หน่วยงานราชการอื่นๆ เป็นต้น ต้องลงข้อมูลผู้รับอนุญาตที่ระบบจัดการฐานข้อมูลกลางให้เรียบร้อยก่อนจึงจะสามารถลงข้อมูลคำขอได้ โดยท่านสามารถขอเพิ่มข้อมูลลงระบบจัดการฐานข้อมูลกลางดังนี้

เขียนแบบฟอร์มแจ้งปัญหาระบบสารสนเทศ (ศ.1) โดยระบุ ชื่อหน่วยงาน , ที่อยู่ , รหัสไปรษณีย์ และเบอร์โทรศัพท์ พร้อมหลักฐานแสดงความเป็นนิติบุคคล

## ภาคผนวก ข ผู้ดำเนินกิจการเป็นชาวต่างชาติ

กรณีผู้ดำเนินกิจการเป็นชาวต่างชาติ ต้องลงข้อมูลผู้รับอนุญาตที่ระบบจัดการฐานข้อมูลกลางให้เรียบร้อยก่อนจึงจะสามารถลงข้อมูลคำขอได้ โดยท่านสามารถขอเพิ่มข้อมูลลงระบบจัดการฐานข้อมูลกลางดังนี้

เขียนแบบฟอร์มแจ้งปัญหาระบบสารสนเทศ (ศ.1) โดยระบุ ชื่อ-นามสกุลของผู้ดำเนินกิจการชาวต่างชาติ , เลข Work permit , เลข Passport และ ข้อมูลที่อยู่ของชาวต่างชาติ(ในประเทศไทย) พร้อมทั้งหลักฐานใบ work permit พร้อม Passport

## ภาคผนวก ค วิธีการลงข้อมูลเจ้าหน้าที่

1. เมื่อเข้าระบบนำเข้าสู่ข้อมูลอาหารแล้ว กด “ข้อมูลเจ้าหน้าที่อาหาร”

อาหาร  
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

ชื่อเจ้าหน้าที่ : อิชณานิภัต สุวรรณพงษ์  
หน่วยงาน : เจ้าหน้าที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

หน้าแรก คู่มือการใช้งานระบบ ข้อมูลเจ้าหน้าที่ ออกจากระบบ

ระบบนำเข้าข้อมูล

คำขออนุญาตด้านสถานที่ คำขออนุญาตด้านผลิตภัณฑ์

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา  
88/24 ถนนติวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนครบุรี 11000  
โทรศัพท์ 0-2590-7000

2. กรอกเลขบัตรประชาชน 13 หลัก และ กด “ค้นหา”

อาหาร  
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

ชื่อเจ้าหน้าที่ : Label  
หน่วยงาน : สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

หน้าแรก คู่มือการใช้งานระบบ ข้อมูลเจ้าหน้าที่ ออกจากระบบ

จัดการข้อมูลเจ้าหน้าที่พิจารณา

เลขบัตรประชาชนเจ้าหน้าที่ : 11037001xxxx

ชื่อ-นามสกุล :  
ตำแหน่ง : นักวิชาการอาหารและยาปฏิบัติการ

บันทึก

เลขประจำตัวประชาชนเจ้าหน้าที่	ชื่อเจ้าหน้าที่	หมายเหตุ	วันที่เพิ่ม	สถานะ	ตำแหน่ง	เจ้าหน้าที่เพิ่มข้อมูล	จังหวัด	
	นางสาว วิรุฬห์ลักษณ์ เสน่ห์ นุช		11-06- 2562	ปฏิบัติ หน้าที่	นักวิชาการอาหารและยา ปฏิบัติการ	บ.ส. อิชณานิภัต สุ วรรณพงษ์	กรุงเทพมหานคร	เลือก
	นางสาว ปริญญา ตั้งเจริญ ทอง		11-06- 2562	ปฏิบัติ หน้าที่	นักวิชาการอาหารและยา ปฏิบัติการ	บ.ส. อิชณานิภัต สุ วรรณพงษ์	กรุงเทพมหานคร	เลือก

คู่มือสำหรับเจ้าหน้าที่ : ระบบนำเข้าข้อมูลอาหาร “การลงข้อมูลคำขอใหม่และคำขอแก้ไขด้าน  
สถานที่และผลิตภัณฑ์อาหาร”

แก้ไขครั้งที่ 1 : 23 มิถุนายน 2562

หน้า 104/109

3. ระบบจะดึงชื่อและนามสกุลขึ้นมาแสดง จากนั้นกด Dropdown เพื่อเลือก “ตำแหน่ง” และ กด “บันทึก”

อาหาร  
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

ชื่อเจ้าหน้าที่ :Label  
หมายเลข :สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

หน้าแรก คู่มือการใช้งานระบบ ข้อมูลเจ้าหน้าที่

### จัดการข้อมูลเจ้าหน้าที่พิจารณา

เลขบัตรประชาชนเจ้าหน้าที่ : 1103700122XXX ค้นหา

ชื่อ-นามสกุล : นางสาว อัญฉนันท์ สุวรรณพงษ์

ตำแหน่ง : นักวิชาการอาหารและยาปฏิบัติการ 4

บันทึก 5

เลขประจำตัวประชาชนเจ้าหน้าที่	ชื่อเจ้าหน้าที่	หมายเหตุ	วันที่เพิ่ม	สถานะ	ตำแหน่ง	เจ้าหน้าที่เพิ่มข้อมูล	จังหวัด	
	นางสาว วิรุฬห์ลักษณ์ เสน่ห์บุษ		11-06-2562	ปฏิบัติหน้าที่	นักวิชาการอาหารและยาปฏิบัติการ	น.ส. อัญฉนันท์ สุวรรณพงษ์	กรุงเทพมหานคร	เลือก
	นางสาว ประยูรญา ตั้งเจริญกิจ		11-06-2562	ปฏิบัติหน้าที่	นักวิชาการอาหารและยาปฏิบัติการ	น.ส. อัญฉนันท์ สุวรรณพงษ์	กรุงเทพมหานคร	เลือก
	นาย เอกกมล ณ น่าน		11-06-2562	ปฏิบัติหน้าที่	นักวิชาการอาหารและยาปฏิบัติการ	น.ส. อัญฉนันท์ สุวรรณพงษ์	กรุงเทพมหานคร	เลือก

## ภาคผนวก ง วิธีการค้นหาเลข FDA NUMBER เพื่อใช้ในการคีย์สูตรส่วนประกอบ

1. เมื่อเข้าระบบนำเข้าสู่ข้อมูลอาหารแล้ว กด “คำขออนุญาตด้านผลิตภัณฑ์”



2. กด “ค้นหาส่วนประกอบอาหารทั่วไป”



3. ค้นหา FDA NUMBER โดย พิมพ์ชื่อส่วนประกอบอาหาร หรือ INS (สำหรับวัตถุดิบอาหาร) ที่ท่านต้องการ และ กด “ค้นหา”

ค้นหารายการสาร

FDA\_NUMBER

ชื่อสาร

CAS\_NO

INS\_NO

**2**

**3**

ค้นหา Excel

FDA_NUMBER	thafname	CAS_NO	TYPE	INS_NO
AP-0000515	DRIED SMOKE TUNA SLICE (KATSUOBUSHI) ปลาโออบแห้งหั่นชิ้น (ชนิดสีโอบุชิ) KATSUWONUS PELAMIS เนื้อปลา	-	PLANT/ANIMAL	-
AP-0000548	SKIPJACK TUNA ปลาโอโอบุชิ Katsuwonus pelamis เนื้อ	-	PLANT/ANIMAL	-
N-0014818	BIGEYE TUNA	NULL	ING	-
N-0014846	BLUEFIN TUNA	NULL	ING	-
N-0015728	SOUTHERN BLUEFIN TUNA	NULL	ING	-
N-0015791	TUNA	NULL	ING	-
N-0015792	TUNA BELLY	NULL	ING	-
N-0015818	TUNA BONE POWDER	NULL	ING	-
N-0015819	TUNA OIL	NULL	ING	-
N-0015823	WHITE MEAT TUNA (TONGOLI)	NULL	ING	-

Page size: 10 11 items in 2 pages

กรณีที่ค้นหา วัตถุดิบอาหาร สามารถใช้ เลข INS ในการค้นหาได้

ค้นหารายการสาร

FDA\_NUMBER

ชื่อสาร

CAS\_NO

INS\_NO

**2**

**3**

ค้นหา Excel

FDA_NUMBER	thafname	CAS_NO	TYPE	INS_NO
AP-0000182	Kelp powder/Brown Seaweed Powder ผงสาหร่ายเคลม/ผงสาหร่ายสีน้ำตาล Ascophyllum nodosum Whole Plant	-	PLANT/ANIMAL	-
N-0003301	ASCORBIC ACID (100%)	50-81-7	FA/NU	300
N-0003308	ASCORBYL PALMITATE	137-66-6	FA/NU	304
N-0003309	ASCORBYL STEARATE	25395-66-8	FA	305
N-0004848	CALCIUM ASCORBATE DIHYDRATE	5743-27-1	FA/NU	302
N-0005439	D-ARABOSCORBIC ACID	89-65-6	FA	315
N-0006758	D-ISOSCORBIC ACID	89-65-6	FA	315
N-0009292	ISOSCORBIC ACID	89-65-6	FA	315
N-0009781	L-ASCORBIC ACID (100%)	50-81-7	FA/NU	300
N-0009783	L-ASCORBYL PALMITATE	137-66-6	FA/NU	304

Page size: 10 36 items in 4 pages

4. นำ FDA\_NUMBER ของส่วนประกอบอาหารที่ต้องการไปใส่ในหน้าคือสูตรส่วนประกอบอาหาร

ค้นหารายการสาร

FDA\_NUMBER

ชื่อสาร

CAS\_NO

INS\_NO

FDA_NUMBER	thafmName	CAS_NO	TYPE	INS_NO
AP-0000515	DRIED SMOKE TUNA SLICE (KATSUOBUSHI) ปลาโอบแห้งแผ่นบาง (คัตสึโอบะชิ) KATSUWONUS PELAMIS เนื้อปลา	-	PLANT/ANIMAL	-
AP-0000548	SKIPJACK TUNA ปลาโทงทง Katsuwonus pelamis เนื้อ	-	PLANT/ANIMAL	-
N-0014818	BIGEYE TUNA	NULL	ING	-
N-0014846	BLUEFIN TUNA	NULL	ING	-
N-0015728	SOUTHERN BLUEFIN TUNA	NULL	ING	-
<b>N-0015791</b>	TUNA	NULL	ING	-
N-0015792	TUNA BELLY	NULL	ING	-
N-0015818	TUNA BONE POWDER	NULL	ING	-
N-0015819	TUNA OIL	NULL	ING	-
N-0015823	WHITE MEAT TUNA (TONGOL)	NULL	ING	-

Page size: 10 11 items in 2 pages

สูตรส่วนประกอบ

FDA\_NUMBER / เลขสารบบอาหาร  \* ระวัง! หากมีช่องว่างหน้าตัว N จะทำให้ค้นหาไม่พบ

ชื่อส่วนประกอบอาหาร / ชื่ออาหาร

ประเภทของส่วนประกอบ  ปริมาณที่ใช้  หน่วย

หมายเหตุ

ลำดับ FDA_NUMBER / เลขสารบบอาหาร	ชื่อส่วนประกอบอาหาร / ชื่ออาหาร	ประเภทของส่วนประกอบ	ปริมาณที่ใช้	หน่วย	หมายเหตุ(อ้างอิงสูตร / แบ่งบรรจุ)
			รวม	0	

ระบบจะดึงชื่อส่วนประกอบอาหาร และประเภทของส่วนประกอบมาแสดงให้อัตโนมัติ โดยที่เจ้าหน้าที่ไม่ต้องพิมพ์ข้อมูลเอง

สูตรส่วนประกอบ

FDA\_NUMBER / เลขสารบบอาหาร

N-0015791 ตรวจสอบข้อมูล

**ชื่อส่วนประกอบอาหาร / ชื่ออาหาร**

TUNA

ประเภทของส่วนประกอบ ปริมาณที่ใช้ หน่วย

ING

▼

หมายเหตุ

เพิ่มข้อมูล

ลำดับ ที่	FDA_NUMBER / เลขสารบบอาหาร	ชื่อส่วนประกอบ อาหาร / ชื่ออาหาร	ประเภทของ ส่วนประกอบ	ปริมาณ ที่ใช้	หน่วย	หมายเหตุ(อ้างอิง สูตร / แบ่งบรรจุ)
				0		
<b>รวม</b>				<b>0</b>		

หมายเหตุ : ประเภทของสาร

TYPE	สารที่อยู่ในกลุ่ม
FA (Food Additive)	Food additive, Processing Aid, จุลินทรีย์, เอนไซม์, สารดูดความชื้น
NU (Nutrient)	กรดอะมิโน, วิตามิน, แร่ธาตุ, กรดไขมัน
FL (Flavour)	สารให้กลิ่นรส
AP (Plant/Animal)	ส่วนประกอบที่ทำมาจากพืชและสัตว์ (ไม่ใช่สารสกัด) ที่จำเป็นต้องระบุชื่อวิทยาศาสตร์ และส่วนที่ใช้
AI (Active Ingredient)	สารที่อนุญาตให้ใช้เป็นสาระสำคัญ ในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร
ING (Ingredient)	ส่วนประกอบที่นอกเหนือจากกลุ่มด้านบน



หนังสือนัดหมายของผู้ขออนุญาต

เขียนที่.....

.....

วันที่.....

เรื่อง ขอให้พนักงานเจ้าหน้าที่ตรวจสอบสถานที่

เรียน นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี

ข้าพเจ้า.....ได้ยื่นคำขอ.....

ณ สถานที่ชื่อ.....ที่อยู่.....

.....โทรศัพท์.....

บัดนี้ ได้จัดเตรียมสถานที่ตามแผนผังที่ได้ยื่นขออนุญาตเรียบร้อยแล้ว พร้อมทั้งจะให้พนักงาน  
เจ้าหน้าที่ได้ทำการตรวจสอบสถานที่เพื่อประกอบการขออนุญาต ตั้งแต่วันที่.....เป็นต้นไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

.....

(.....)

## ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๔๒) พ.ศ. ๒๕๕๕

เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูป  
ที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

เพื่อให้ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย สมควรให้มีมาตรการประกันคุณภาพของอาหารแปรรูปเพื่อลดการปนเปื้อน ทั้งทางด้านกายภาพ เคมีและชีวภาพ ตลอดจนยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหารแปรรูปเพื่อเตรียมความพร้อมเข้าสู่การเป็นประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๗) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการอาหารออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ในประกาศนี้

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

ข้อ ๒ ให้อาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายเป็นอาหารที่กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๓ ผู้ผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายตามข้อ ๒ ต้องปฏิบัติตามวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ หรือไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ดังกล่าว

การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามวรรคหนึ่ง ให้ใช้บันทึกและหลักเกณฑ์ตามบัญชีหมายเลข ๒ และบัญชีหมายเลข ๓ ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๔ ผู้นำเข้าอาหารเพื่อจำหน่ายตามข้อ ๒ ต้องจัดให้มีใบรับรองวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ หรือไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ดังกล่าว

ข้อ ๕ ให้ผู้ที่ได้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร หรือได้รับเลขสถานที่ผลิตอาหารหรือได้รับใบอนุญาตนำเข้าอาหาร สำหรับอาหารตามข้อ ๒ แล้วแต่กรณี อยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ บรรดาที่ปฏิบัติไม่เป็นไปตาม ข้อ ๓ และ ข้อ ๔ ทำการปรับปรุง แก้ไข หรือจัดให้มีใบรับรองแล้วแต่กรณี ให้ถูกต้องตามประกาศนี้ ภายในสามปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๖ ประกาศนี้ ไม่ใช่บังคับกับอาหารตามข้อ ๒ ซึ่งผู้ปรุงหรือผู้ผลิตเป็นผู้จำหน่ายโดยตรง  
ให้กับผู้บริโภค

ข้อ ๗ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันถัดจากวันประกาศ  
ในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๕

วิทยา บุรณศิริ

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีหมายเลข 1

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ. 2555 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย การผลิตอาหารจะต้องมีการกำหนด วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และเก็บรักษาอาหารซึ่งการดำเนินการดังกล่าวนี้จะต้องคำนึงถึงสิ่งต่างๆ ต่อไปนี้

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
1	สถานที่ตั้งและอาคารผลิต	<p>1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง ต้องอยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้อาหารที่ผลิตเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย โดย</p> <p>1.1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบสะอาด ไม่ปล่อยให้มีการสะสมสิ่งที่ไม่ใช้แล้ว หรือสิ่งปฏิภูลอันอาจเป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลง รวมทั้งเชื้อโรคต่างๆ ขึ้นได้</p> <p>1.1.2 อยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่นมากผิดปกติ</p> <p>1.1.3 ไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่น่ารังเกียจ</p> <p>1.1.4 บริเวณพื้นที่ตั้งตัวอาคารไม่มีน้ำขังและสกปรก และมีท่อระบายน้ำเพื่อให้ไหลลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะ</p> <p>ในกรณีที่ตั้งตัวอาคารซึ่งใช้ผลิตอาหารอยู่ติดกับบริเวณที่มีสภาพไม่เหมาะสม หรือไม่ปฏิบัติตามข้อ 1.1.1-1.1.4 ต้องมีกรรมวิธีที่มีประสิทธิภาพในการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์นำโรค ตลอดจนฝุ่นผงและสาเหตุของการปนเปื้อนอื่น ๆ ด้วย</p> <p>1.2 อาคารผลิตหรือบริเวณผลิตมีการรักษาความสะอาดและรักษาให้อยู่ในสภาพที่ถูกต้องลักษณะ</p> <p>1.2.1 มีการจัดการและรักษาสภาพแวดล้อมในอาคารหรือบริเวณผลิตให้มีความเป็นระเบียบ ถูกสุขลักษณะ เป็นระเบียบ ไม่มีสิ่งของที่ใส่แล้ว และไม่เกิดการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์ สะดวกและเหมาะในการปฏิบัติงาน</p> <p>1.2.2 ต้องแยกบริเวณผลิตอาหารออกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับที่อยู่อาศัย</p> <p>1.2.3 จัดให้มีแสงสว่างและการระบายอากาศที่เหมาะสม เพียงพอตามความเหมาะสมสำหรับการปฏิบัติงานภายในอาคารผลิต</p> <p>1.2.4 มีท่อหรือทางระบายน้ำ ร่องรับน้ำทิ้งจากกระบวนการผลิต เพื่อให้ไหลลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะ</p> <p>1.2.5 ต้องมีมาตรการป้องกันสัตว์และแมลงไม่ให้เข้าสู่อาคารหรือบริเวณผลิต หรือสัมผัสอาหาร</p>
2	เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต	<p>2.1 การออกแบบเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้เหมาะสมและคำนึงการปนเปื้อนที่อาจเกิดขึ้น รวมทั้งสามารถทำความสะอาดตัวเครื่องมือ อุปกรณ์ และบริเวณที่ตั้งได้ง่ายและทั่วถึง</p> <p>2.2 ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการผลิตที่สัมผัสกับอาหาร ต้องทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร อันอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค และง่ายต่อการทำความสะอาด</p> <p>2.3 โต๊ะหรือพื้นผิวที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตในส่วนที่สัมผัสกับอาหาร ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เกิดสนิม ทำความสะอาดง่าย ไม่ทำให้เกิดปฏิกิริยาที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค โดยตั้งอยู่ในตำแหน่งที่ทำความสะอาดง่าย มีความสูงเหมาะสมในการปฏิบัติงานหรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่อาจเกิดขึ้นได้</p>
3	การควบคุมกระบวนการผลิต	<p>3.1 วัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิตอาหาร ต้องมีการคัดเลือกให้อยู่ในสภาพที่สะอาด มีคุณภาพดี เหมาะสำหรับการผลิตอาหารสำหรับบริโภค ต้องล้างหรือทำความสะอาดตามความจำเป็นเพื่อขจัดสิ่งสกปรก หรือสิ่งปนเปื้อนที่อาจติดหรือปนมากับวัตถุดิบนั้นๆ และต้องเก็บรักษาวัตถุดิบภายใต้สภาวะที่ป้องกันการปนเปื้อนได้โดยมีการเสื่อมสลายน้อยที่สุด และมีการหมุนเวียน สต็อกของวัตถุดิบและส่วนผสมอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ และหากมีการใช้วัตถุดิบอาหารต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่องวัตถุดิบอาหาร</p> <p>3.2 การดำเนินการระหว่างการผลิตอาหารมีการดำเนินการขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม ภาชนะบรรจุ และบรรจุภัณฑ์ ในลักษณะที่ไม่เกิดการปนเปื้อน</p>

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		<p>3.3 ผู้ผลิตมีขั้นตอนและวิธีการในการควบคุมกระบวนการผลิตเป็นไปตามข้อกำหนดหรือตามความเหมาะสมของกระบวนการผลิตนั้นๆ อย่างเคร่งครัด</p> <p>3.4 น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตที่สัมผัสกับอาหารต้องเป็นน้ำสะอาด บริโภคได้ มีคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง น้ำบริโภค และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกลักษณะ</p> <p>3.5 น้ำแข็งใช้ในกระบวนการผลิตที่สัมผัสกับอาหาร สะอาด มีคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง น้ำแข็ง และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกลักษณะ</p> <p>3.6 การผลิต การเก็บรักษา ขนย้าย และขนส่งผลิตภัณฑ์อาหาร ต้องป้องกันการปนเปื้อนและป้องกันการเสื่อมสลายของอาหารและภาชนะบรรจุด้วย</p>
4	การสุขาภิบาล	<p>4.1 น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิต ต้องเป็นน้ำสะอาดและจัดให้มีการปรับคุณภาพน้ำตามที่จำเป็น</p> <p>4.2 จัดให้มีภาชนะรองรับขยะมูลฝอยที่มีฝาปิดในจำนวนที่เพียงพอ และมีระบบกำจัดขยะมูลฝอยที่เหมาะสม</p> <p>4.3 จัดให้มีห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วมให้เพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงาน และต้องถูกลักษณะ มีอุปกรณ์ในการล้างมืออย่างครบถ้วน ใช้งานได้ สะอาด และต้องแยกต่างหากจากบริเวณผลิต หรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง</p> <p>4.4 จัดให้มีอ่างล้างมือในบริเวณผลิตให้เพียงพอ ใช้งานได้ สะอาด และมีอุปกรณ์ล้างมืออย่างครบถ้วน</p> <p>4.5 มีวิธีการจัดการระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกอย่างมีประสิทธิภาพ เหมาะสม</p>
5	การบำรุงรักษาและทำความสะอาด	<p>5.1 ตัวอาคารสถานที่ผลิตต้องทำความสะอาดและรักษาให้อยู่ในสภาพที่สะอาดถูกลักษณะอย่างสม่ำเสมอ</p> <p>5.2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต มีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ และอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้</p> <p>5.3 การเก็บรักษาสารเคมีทำความสะอาดหรือสารเคมีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรักษาถูกลักษณะ จะต้องแยกเป็นสัดส่วนและปลอดภัยและมีป้ายแสดงชื่อ</p>
6	บุคลากรและลักษณะผู้ปฏิบัติงาน	<p>6.1 ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณที่ผลิตต้องไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคนำรังเกียจตามที่กำหนดโดยกฎกระทรวง หรือมีบาดแผลอันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์</p> <p>6.2 ผู้ปฏิบัติงานทุกคนในขณะที่ดำเนินการผลิตและมีการสัมผัสโดยตรงกับอาหาร หรือส่วนผสมของอาหาร หรือส่วนใดส่วนหนึ่งของพื้นที่ผิวที่สัมผัสกับอาหาร ต้อง</p> <p>6.2.1 สวมเสื้อผ้าที่สะอาดและเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน กรณีที่ใช้เสื้อคลุมก็ต้องสะอาด</p> <p>6.2.2 มีมาตรการในการจัดการรองเท้าที่ใช้ในการผลิตที่เหมาะสม เช่น เปลี่ยนใช้รองเท้าเฉพาะบริเวณ หรือจุ่มรองเท้าในน้ำยาฆ่าเชื้อโรคเข้าสู่บริเวณผลิต เพื่อป้องกันการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์</p> <p>6.2.3 ไม่สวมเครื่องประดับต่างๆขณะปฏิบัติงาน และดูแลสุขอนามัยของมือและเล็บให้สะอาดอยู่เสมอ</p> <p>6.2.4 ดูแลรักษามือและเล็บให้สะอาด และล้างมือให้สะอาดทุกครั้งทั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงานและหลังการปนเปื้อน</p> <p>6.2.5 สวมหมวก หรือผ้าคลุมผม หรือตาข่าย</p> <p>6.3 แสดงคำเตือน ห้ามหรือป้องกันมิให้บุคคลใดแสดงพฤติกรรมอันน่ารังเกียจในการผลิตอาหาร เช่น สูบบุหรี่ บ้วนน้ำลาย เป็นต้น</p> <p>6.4 ผู้ที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต ปฏิบัติตามข้อ 6.1-6.2 เมื่ออยู่ในบริเวณผลิต</p>

บัญชีหมายเลข 2  
 บันทึกการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย

วันที่ ..... เวลา..... นาย, นาง, นางสาว.....

พนักงานเจ้าหน้าที่ตามความในมาตรา 43 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ได้พร้อมกันมาตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร  
 ชื่อ.....  
 ซึ่งมีผู้ดำเนินการ/ผู้รับอนุญาต คือ .....  
 สถานที่ผลิตตั้งอยู่ ณ.....

ใบอนุญาตผลิตอาหาร/เลขสถานที่ผลิตอาหาร เลขที่.....  
 ประเภทอาหารที่ขออนุญาต/ได้รับอนุญาต.....

วัตถุประสงค์ในการตรวจ : ตรวจสอบประกอบการอนุญาต แร่งม่า.....HP คนงาน.....คน  
 (แล้วแต่กรณี)                      ตรวจฝ้าระว้าง                      อื่นๆ.....  
 ครั้งที่ตรวจ : .....

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	<b>1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต</b>					
	1.1 สถานที่ตั้ง ตัวอาคารและที่ใกล้เคียงมีลักษณะ ดังต่อไปนี้					
0.25	(1) ไม่มีการสะสมสิ่งของที่ไม่ใช่แล้ว					
0.25	(2) ไม่มีการสะสมสิ่งปฏิกูล					
0.25	(3) ไม่มีฝุ่นควันทันมากผิดปกติ					
0.25	(4) ไม่มีวัตถุอันตราย					
0.25	(5) ไม่มีคอกปศุสัตว์หรือสถานเลี้ยงสัตว์					
0.25	(6) ไม่มีน้ำขังและและสกปรก					
0.25	(7) มีท่อหรือทางระบายน้ำนอกอาคารเพื่อ ระบายน้ำทิ้ง					
	1.2 อาคารผลิตหรือบริเวณผลิต					
1.0	1.2.1 สะอาด ถูกสุขลักษณะ เป็นระเบียบ และไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช่แล้ว					
1.0	1.2.2 มีการแยกบริเวณผลิตอาหารออกเป็น สัดส่วนจากที่พักอาศัยและผลิตภัณฑ์อื่นๆ					
0.25	1.2.3 มีแสงสว่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน					
0.25	1.2.4 มีการระบายอากาศที่เหมาะสมสำหรับ การปฏิบัติงาน					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
0.25	1.2.5 มีท่อหรือทางระบายน้ำทิ้ง					
1.0	1.2.6 สามารถป้องกันสัตว์และแมลงเข้าสู่อาคารหรือบริเวณผลิต หรือสัมผัสอาหาร					
หัวข้อที่ 1 คะแนนรวม =					11	คะแนน
คะแนนที่ได้รับรวม =						คะแนน (.....%)
น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
<b>2. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต</b>						
0.5	2.1 ง่ายแก่การทำความสะอาด					
1.0	2.2 ทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน สภาพสะอาด					
1.0	2.3 พื้นผิวหรือโต๊ะปฏิบัติงานที่สัมผัสกับอาหาร ทำด้วยวัสดุเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน และสูงจากพื้นหรือมีมาตรการอื่นตามความเหมาะสม					
0.5	2.4 ติดตั้งอยู่ในตำแหน่งที่ทำความสะอาดง่าย					
หัวข้อที่ 2 คะแนนรวม =					6	คะแนน
คะแนนที่ได้รับรวม =						คะแนน (.....%)

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
<b>3. การควบคุมกระบวนการผลิต</b>						
0.25	3.1 วัตถุประสงค์ ส่วนผสมต่างๆ และภาชนะบรรจุ 3.1.1 มีการคัดเลือก					
0.25	3.1.2 มีการล้างทำความสะอาดอย่าง เหมาะสมในบางประเภทที่จำเป็น					
0.25	3.1.3 มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม					
1.0(M)	3.1.4 มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามที่ กฎหมายกำหนด					
1.0	3.2 ในระหว่างการผลิตอาหารมีการดำเนินการ ขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม ภาชนะบรรจุ และบรรจุภัณฑ์ ในลักษณะที่ไม่เกิดการปนเปื้อน					
1.0	3.3 มีการควบคุมกระบวนการผลิตอย่างเหมาะสม					
	3.4 น้ำสัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
1.0 (M)	3.4.1 มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตาม มาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข					
0.5	3.4.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา การนำไปใช้ ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ					
	3.5 น้ำแข็งที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
1.0	3.5.1 มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตาม มาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข					
0.5	3.5.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา การนำไปใช้ ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ					
	3.6 ผลิตภัณฑ์					
0.25	3.6.1 มีการคัดแยกหรือทำลายผลิตภัณฑ์ที่ไม่ เหมาะสม					
0.5	3.6.2 มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสมและขนส่ง ในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมสลาย					
หัวข้อที่ 3 คะแนนรวม =					15	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =						คะแนน (.....%)

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน



น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
<b>4. การสุขาภิบาล</b>						
1.0	4.1 น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิตเป็นน้ำสะอาด					
0.5	4.2 มีภาชนะสำหรับใส่ขยะพร้อมฝาปิดและตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสมและเพียงพอ และมีวิธีการกำจัดขยะที่เหมาะสม					
0.5	4.3 มีการจัดการการระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครก					
	4.4 ห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม					
0.5	4.4.1 ห้องส้วมแยกจากบริเวณผลิต หรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง					
0.5	4.4.2 ห้องส้วมอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
0.25	4.4.3 ห้องส้วมมีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน					
0.5	4.4.4 มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง					
0.5	4.4.5 อ่างล้างมือและอุปกรณ์อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
0.25	4.4.6 อ่างล้างมือมีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน					
	4.5 อ่างล้างมือบริเวณผลิต					
0.5	4.5.1 มีสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค					
0.5	4.5.2 อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
0.5	4.5.3 มีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน					
0.5	4.5.4 อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม					
หัวข้อที่ 4 คะแนนรวม =					13	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =						คะแนน (.....%)
น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
<b>5. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด</b>						
1.0	5.1 มีวิธีการหรือมาตรการดูแลทำความสะอาดอาคารผลิตอย่างสม่ำเสมอ					
1.0	5.2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตมีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ และอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้					
0.5	5.3 มีการเก็บสารเคมีทำความสะอาดหรือสารเคมีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสุขลักษณะ และมีป้ายแสดงชื่อแยกให้เป็นสัดส่วนและปลอดภัย					
หัวข้อที่ 5 คะแนนรวม =					5	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =						คะแนน (.....%)

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
<b>6. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน</b>						
1.0	6.1 ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตอาหารไม่มีบาดแผล ไม่เป็นโรคหรือพาหะของโรคตามที่ระบุในกฎกระทรวง					
	6.2 ผู้ปฏิบัติงานที่ทำหน้าที่สัมผัสกับอาหาร ขณะปฏิบัติงานต้องปฏิบัติดังนี้					
0.5	6.2.1 แต่งกายสะอาด เสื้อคลุมหรือผ้ากันเปื้อน สะอาด					
0.5	6.2.2 มีมาตรการจัดการรองเท้าที่ใช้ในบริเวณ ผลิตอย่างเหมาะสม					
0.5	6.2.3 ไม่สวมใส่เครื่องประดับ					
0.5	6.2.4 มือและเล็บต้องสะอาด					
0.75	6.2.5 ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่ม ปฏิบัติงาน					
0.5	6.2.6 มีการสวมหมวกตาข่ายหรือผ้าคลุมผม อย่างใดอย่างหนึ่งตามความจำเป็น					
0.25	6.3 มีการแสดงคำเตือนห้ามมิให้บุคคลใดแสดง พฤติกรรมอันน่ารังเกียจในสถานที่ผลิตอาหาร					
0.5	6.4 มีวิธีการหรือข้อปฏิบัติสำหรับผู้ไม่เกี่ยวข้อง กับการผลิตที่มีความจำเป็นต้องเข้าไปในบริเวณผลิต					
หัวข้อที่ 6 คะแนนรวม =					10	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =						คะแนน (.....%)

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

สรุปผลการตรวจ

- 1. คะแนนรวม (ทุกหัวข้อ) = 60 คะแนน  
คะแนนที่ได้รวม (ทุกหัวข้อ) =..... คะแนน (.....%)
- 2.  ผ่านเกณฑ์  
 ไม่ผ่านเกณฑ์ ในหัวข้อต่อไปนี้  
 หัวข้อที่ 1     หัวข้อที่ 2     หัวข้อที่ 3     หัวข้อที่ 4     หัวข้อที่ 5     หัวข้อที่ 6  
 พบข้อบกพร่องรุนแรงเรื่องน้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต มีคุณภาพหรือมาตรฐาน

ไม่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ข้อ 3.3.1)

- พบข้อบกพร่องอื่นๆ ได้แก่.....

.....  
.....  
.....

3. สรุปผลการประเมิน

สรุปภาพรวมผลการประเมิน.....

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

การเปลี่ยนแปลงภายในขององค์กร .....

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

(ลงชื่อ)..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

การปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการรับรอง รวมถึงการแสดง/อ้างอิงถึงใบรับรอง การรับรอง  
เครื่องหมายรับรอง และเครื่องหมายรับรองระบบงาน (ถ้ามี) .....

การดำเนินการกับข้อบกพร่องที่เกิดจากการตรวจประเมินครั้งก่อน (ถ้ามี) .....

จุดแข็ง.....

ข้อสังเกตและโอกาสในการปรับปรุง.....

ความเห็นของคณะผู้ตรวจประเมิน

- เห็นควรนำเสนอให้การรับรอง (อนุญาต)/คงไว้/ต่ออายุการรับรอง (ใบอนุญาต)
- อื่นๆ (ระบุ) .....

.....

(ลงชื่อ)..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน



บัญชีหมายเลข 3

หลักเกณฑ์การพิจารณาผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

1. ระดับการตัดสินใจในการให้คะแนน มี 3 ระดับ ดังนี้

ระดับ	นิยาม	คะแนนประเมิน
ดี	เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ. 2555 เรื่องหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย	2
พอใช้	เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ. 2555 เรื่องหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย แต่ยังพบข้อบกพร่องซึ่งยอมรับได้ เนื่องจากมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร หรือข้อบกพร่องนั้นไม่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยโดยตรงกับอาหารที่ผลิต	1
ปรับปรุง	ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ. 2555 เรื่องหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย	0

2. การคำนวณคะแนน

2.1 วิธีการคำนวณคะแนนในแต่ละหัวข้อมีสูตรดังนี้

$$\begin{aligned} \text{คะแนนที่ได้} &= \text{น้ำหนักคะแนนในแต่ละข้อ} \times \text{คะแนนประเมินที่ได้} \\ \text{ร้อยละของคะแนนที่ได้ในแต่ละหัวข้อ} &= \frac{\text{คะแนนที่ได้รวม} \times 100}{\text{คะแนนรวมในแต่ละหัวข้อ}} \end{aligned}$$

2.2 ข้อที่ไม่จำเป็นต้องปฏิบัติตามสำหรับสถานที่ผลิตอาหารบางราย หรือการคิดคะแนนกรณีไม่มีการดำเนินการในบางข้อ เช่น ไม่มีการใช้น้ำแข็ง จึงไม่ต้องพิจารณาให้คะแนนสำหรับข้อนั้น ทำให้คะแนนรวมของหัวข้อนั้นลดลง ซึ่งคำนวณโดยนำคะแนนเต็มของข้อดังกล่าวคูณน้ำหนักของข้อนั้น แล้วนำผลคูณที่ได้มาหักจากคะแนนรวมเดิมของหัวข้อนั้นๆ ผลลัพธ์ที่ได้คือคะแนนรวมที่ใช้ในการคิดคะแนนของหัวข้อนั้น

2.3 ช่องหมายเหตุในบันทึกการตรวจ (Checklist) มีไว้เพื่อผู้ทำการตรวจประเมินสามารถลงข้อมูลและลักษณะของสิ่งที่สังเกตเห็นตามนั้น โดยเฉพาะข้อมูลหรือสิ่งที่เห็นว่า “พอใช้” และ “ปรับปรุง” ให้หมายเหตุว่าทำไมถึงได้ระดับคะแนนตามนั้น และเมื่อตรวจครบทั้ง 6 หัวข้อแล้ว ช่องหมายเหตุจะช่วยเตือนและช่วยในการให้ระดับคะแนนได้อย่างเป็นธรรม รวมทั้งจะเป็นข้อมูลในการตรวจติดตามครั้งต่อไป นอกจากนี้ยังสามารถนำข้อมูลในช่องหมายเหตุมาใช้ในการให้คำแนะนำ หรือข้อเสนอแนะแก่ผู้ประกอบการ หรือแสดงความชื่นชมแก่สถานประกอบการ ซึ่งจะสร้างความรู้สึกเป็นเจ้าหน้าที่ผู้ให้คำแนะนำและปรึกษามากกว่าเป็นเจ้าหน้าที่เข้าตรวจสอบเพื่อดำเนินการตามกฎหมาย

## ตัวอย่างการคำนวณ

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	3. การควบคุมกระบวนการผลิต					
0.25	3.1 วัตถุดิบ ส่วนผสมต่างๆ และภาชนะบรรจุ 3.1.1 มีการคัดเลือก	/			0.5	
0.25	3.1.2 มีการล้างทำความสะอาดอย่าง เหมาะสมในบางประเภทที่จำเป็น	/			0.5	
0.25	3.1.3 มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม	/			0.5	
1.0(M)	3.1.4 มีการใช้วัตถุดิบอาหารตามที่ กฎหมายกำหนด		/		1.0	
1.0	3.2 ในระหว่างการผลิตอาหารมีการดำเนินการ ขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม ภาชนะบรรจุ และบรรจุ- ภัณฑ์ ในลักษณะที่ไม่เกิดการปนเปื้อน	/			2	
1.0	3.3 มีการควบคุมกระบวนการผลิตอย่างเหมาะสม	/			2	
	3.4 น้ำสัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
1.0 (M)	3.4.1 มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตาม มาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข		/		1.0	
0.5	3.4.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา การนำไป ใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ		/		0.5	
	3.5 น้ำแข็งที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
1.0	3.5.1 มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตาม มาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข				-	ไม่มีการใช้น้ำแข็ง ในกระบวนการ ผลิต
0.5	3.5.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา การนำไป ใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ					
	3.6 ผลิตภัณฑ์					
0.25	3.6.1 มีการคัดแยกหรือทำลายผลิตภัณฑ์ที่ ไม่เหมาะสม	/			0.5	
0.5	3.6.2 มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสมและ ขนส่งในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและการ เสื่อมสลาย	/			1.0	
หัวข้อที่ 3 คะแนนรวม =					15-3	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =					9.5	คะแนน (63.33%)

\*\* ร้อยละของคะแนนที่ได้ในแต่ละหัวข้อ =  $(9.5 \times 100) / 15 = 63.33\%$

3. ข้อบกพร่องที่รุนแรง (Major Defect) หมายถึง ข้อบกพร่องที่เป็นความเสี่ยง ซึ่งอาจทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อน ไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค ได้แก่

3.1 น้ำที่สัมผัสโดยตรงกับอาหารในกระบวนการผลิต มีคุณภาพหรือมาตรฐานไม่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ตามบันทึกการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ตามแบบ ตส.9(55) ข้อ 3.4.1 ยกเว้นกรณีที่พนักงานเจ้าหน้าที่พิจารณาเห็นว่า คุณสมบัติของน้ำทางกายภาพหรือทางเคมีซึ่งต่างไปจากคุณภาพมาตรฐานของน้ำบริโภคไม่มีผลต่อความปลอดภัยของอาหาร

3.2 ข้อ 3.1.4 การใช้วัตถุเจือปนอาหารทั้งชนิดและปริมาณ พนักงานเจ้าหน้าที่ต้องพิจารณาให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง

3.3 ข้อบกพร่องอื่นๆที่คณะเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจได้ประเมินแล้วว่าเป็นความเสี่ยง ซึ่งอาจทำให้อาหารเกิดความไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค

4. การยอมรับผลการตรวจว่าผ่านการประเมิน ต้องมีคะแนนที่ได้รวมแต่ละหัวข้อและคะแนนรวมทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 และต้องไม่พบข้อบกพร่องที่รุนแรง



## ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๔๙) พ.ศ. ๒๕๕๖

เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา  
อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงและยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เพื่อให้เหมาะสมและมีความมั่นใจในการประกันคุณภาพหรือมาตรฐาน เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค เพิ่มมากขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖(๗) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และ มาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ในประกาศนี้

“อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ” หมายความว่า อาหารที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อน ภายหลังหรือก่อนบรรจุหรือปิดผนึก และให้ความหมายรวมถึงอาหารอื่นที่มีกระบวนการผลิตในทำนองเดียวกันนี้ที่มีค่าพีเอช มากกว่า ๔.๖ และมีค่าวอเตอร์แอกติวิตี (Water activity) มากกว่า ๐.๘๕ ซึ่งเก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่เป็นโลหะหรือวัตถุอื่นที่คงรูปหรือไม่คงรูป ที่สามารถป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้ และสามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ

“อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่ปรับกรด” หมายความว่า อาหารที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อน ภายหลังหรือก่อนบรรจุหรือปิดผนึก และให้ความหมายรวมถึงอาหารที่มีกระบวนการผลิตในทำนองเดียวกันนี้ที่มีความเป็นกรดต่ำ และมีกระบวนการปรับค่าพีเอช ไม่เกิน ๔.๖ และมีค่าวอเตอร์แอกติวิตี (Water Activity) มากกว่า ๐.๘๕ ซึ่งเก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่เป็นโลหะหรือวัตถุอื่นที่คงรูปหรือไม่คงรูป ที่สามารถป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้ และสามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ

ข้อ ๒ ให้อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด เป็นอาหารที่กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารเป็นการเฉพาะ

ข้อ ๓ ผู้ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด ต้องปฏิบัติตามวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๔ ผู้นำเข้าอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด เพื่อจำหน่าย จะต้องนำเข้าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวจากสถานที่ผลิตที่ผ่านการตรวจประเมินว่าเป็นสถานที่ผลิตที่มีมาตรฐานการผลิตเป็นไปตามวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ และการเก็บรักษาอาหารไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือองค์กรหรือหน่วยงานที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด หรือจัดให้มีใบรับรองสถานที่ผลิตสำหรับนำเข้าอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้

ในกรณีที่มีเหตุผลหรือความจำเป็นในการทวนสอบระบบความปลอดภัยของอาหาร เพื่อคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอาจกำหนดให้สถานที่ผลิตตามวรรคหนึ่งต้องผ่านการตรวจประเมินจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือองค์กรหรือหน่วยงานที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด

ข้อ ๕ ผู้ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดต้องจัดให้มีรายการเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ และ ๒ ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๖ ผู้ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด ต้องจัดให้มีผู้ควบคุมการผลิต และผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดที่ผ่านการฝึกอบรมตามหลักสูตรที่ได้รับ การรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และมีหลักสูตรไม่น้อยกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๓ ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๗ การตรวจสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด ให้ใช้บันทึกตามบัญชีหมายเลข ๔ ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๘ หลักเกณฑ์การพิจารณาผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดให้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๕ ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๙ ให้ผู้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร หรือได้รับเลขสถานที่ผลิตอาหาร หรือได้รับใบอนุญาตนำเข้าอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด แล้วแต่กรณี ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับต้องทำการปรับปรุง แก้ไข หรือจัดให้มีใบรับรองให้เป็นไปตามข้อ ๓ ข้อ ๕ และข้อ ๖ หรือข้อ ๔ แล้วแต่กรณี ภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๐ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับตั้งแต่วันที่ประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓ มกราคม พ.ศ. ๒๕๕๖

ประดิษฐ สินธวณรงค์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีหมายเลข ๑

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๙) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด

วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
๑	สถานที่ตั้ง และอาคารผลิต	<p>๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคาร และสถานที่ใกล้เคียง ต้องอยู่ในที่ที่เหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับผลิตภัณฑ์ หากไม่สามารถหลีกเลี่ยงได้ ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนดังกล่าว โดยต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้</p> <p>๑.๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบสะอาด ไม่มีการสะสมของสิ่งที่ไม่ใช้แล้ว หรือสิ่งปฏิภูลอันอาจเป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลง รวมทั้งเชื้อโรคต่าง ๆ ขึ้นได้</p> <p>๑.๑.๒ อยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่นควันมากผิดปกติ</p> <p>๑.๑.๓ ไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่น่ารังเกียจ และไม่มีสถานที่เลี้ยงสัตว์</p> <p>๑.๑.๔ บริเวณพื้นที่ตั้งตัวอาคาร ไม่มีน้ำขังและสกปรก มีท่อหรือทางระบายน้ำ เพื่อให้ไหลลงสู่ระบบบำบัดน้ำทิ้งก่อนลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะ</p> <p>ในกรณีที่ตั้งตัวอาคารซึ่งใช้ผลิตอาหารอยู่ติดกับบริเวณที่สภาพไม่เหมาะสม หรือไม่ปฏิบัติตามข้อ ๑.๑.๑ – ๑.๑.๔ ต้องมีวิธีการที่มีประสิทธิภาพในการป้องกันแมลงและสัตว์พาหะนำโรค ตลอดจนฝุ่นละอองและสาเหตุของการปนเปื้อนอื่น ๆ ด้วย</p> <p>๑.๒ อาคารผลิต มีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่มั่นคง ง่ายต่อการบำรุงรักษา และการทำความสะอาด รวมทั้งสะดวกในการปฏิบัติงานโดย</p> <p>๑.๒.๑ พื้น ผนัง และเพดาน ก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ไม่ดูดซับน้ำ ลาดเอียง ไม่มีน้ำขัง ทำความสะอาด บำรุงรักษา และซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา</p> <p>๑.๒.๒ มีขนาด พื้นที่เพียงพอ สะดวกในการปฏิบัติงาน มีการจัดการพื้นที่ให้เป็นไปตามสายการผลิต</p> <p>๑.๒.๓ ใช้สำหรับผลิตอาหารเท่านั้น และมีการแยกพื้นที่การปฏิบัติงานสำหรับสายงานการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารประเภทต่างๆ ให้เป็นส่วน</p> <p>๑.๒.๔ แยกที่พักอาศัย และห้องน้ำห้องส้วม ออกจากบริเวณผลิตและเป็นสัดส่วน</p> <p>๑.๒.๕ สามารถป้องกันสัตว์แมลงไม่ให้เข้าไปในบริเวณผลิต</p> <p>๑.๒.๖ ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว หรือไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอยู่ในบริเวณผลิต</p> <p>๑.๒.๗ มีท่อหรือทางระบายน้ำทิ้งที่ออกแบบเพื่อรองรับปริมาณน้ำทิ้งจากภายนอกและที่เกิดจากการผลิตในอาคารผลิต</p> <p>๑.๒.๘ มีระบบการระบายอากาศหรือมีการถ่ายเทอากาศที่ดี เหมาะสม และเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน</p>

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		<p>๑.๒.๙ มีระบบแสงสว่างที่เพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน</p> <p>๑.๒.๑๐ ภายในอาคารผลิตอย่างน้อยต้องประกอบด้วยห้องหรือบริเวณต่าง ๆ ซึ่งสามารถป้องกันการปนเปื้อน ดังต่อไปนี้</p> <p>๑.๒.๑๐.๑ ห้องหรือบริเวณรับวัตถุดิบ มีชั้นหรือยกพื้นรองรับ</p> <p>๑.๒.๑๐.๒ ห้องหรือบริเวณเก็บส่วนผสมที่ใช้ในการผลิต รวมทั้งบรรจุภัณฑ์ มีชั้น หรือยกพื้นรองรับ</p> <p>๑.๒.๑๐.๓ ห้องหรือบริเวณเตรียมวัตถุดิบและปรุงผสม</p> <p>๑.๒.๑๐.๔ ห้องหรือบริเวณทำความสะอาดบรรจุภัณฑ์ก่อนการบรรจุ (แล้วแต่กรณี)</p> <p>๑.๒.๑๐.๕ ห้องหรือบริเวณบรรจุ มีโต๊ะหรือแทนปฏิบัติงานอยู่สูงจากพื้น</p> <p>๑.๒.๑๐.๖ ห้องหรือบริเวณไล่อากาศก่อนปิดผนึก (แล้วแต่กรณี) มีโต๊ะหรือแทนปฏิบัติงานอยู่สูงจากพื้น</p> <p>๑.๒.๑๐.๗ ห้องหรือบริเวณปิดผนึก มีโต๊ะหรือแทนปฏิบัติงานอยู่สูงจากพื้น</p> <p>๑.๒.๑๐.๘ ห้องหรือบริเวณตรวจสอบรอยผนึกทั้งก่อนและหลังการบรรจุ</p> <p>๑.๒.๑๐.๙ ห้องหรือบริเวณฆ่าเชื้อ และทำให้เย็น ต้องมีระบบระบายอากาศที่รวดเร็วและเพียงพอ</p> <p>๑.๒.๑๐.๑๐ ห้องหรือบริเวณกักผลิตภัณฑ์ผ่านการฆ่าเชื้อแล้วและทำให้เย็น มีชั้นหรือยกพื้นรองรับ (แล้วแต่กรณี)</p> <p>๑.๒.๑๐.๑๑ ห้องหรือบริเวณจัดเก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป มีชั้นหรือยกพื้นรองรับ</p> <p>๑.๒.๑๐.๑๒ ห้องหรือบริเวณกักผลิตภัณฑ์ที่มีปัญหาในระหว่างกระบวนการผลิต หรือผลิตภัณฑ์ที่ถูกเรียกกลับคืน</p> <p>๑.๒.๑๐.๑๓ ห้องหรือบริเวณล้างทำความสะอาดอุปกรณ์การผลิต</p> <p>๑.๒.๑๐.๑๔ ห้องหรือบริเวณเก็บอุปกรณ์การผลิตที่ล้างทำความสะอาดแล้ว มีชั้นหรือยกพื้นรองรับ</p> <p>๑.๒.๑๐.๑๕ ห้องหรือบริเวณเก็บสารเคมีที่ไม่ใช้ในอาหาร ให้จัดแยกเป็นสัดส่วนออกจากบริเวณผลิต ไม่เก็บปะปนกับสารเคมีที่ใช้ในอาหาร</p> <p>๑.๒.๑๐.๑๖ ห้องหรือบริเวณสำหรับอุปกรณ์ล้างแบบระบบปิด (แล้วแต่กรณี)</p> <p>๑.๒.๑๐.๑๗ ห้องหรือบริเวณการตรวจวิเคราะห์คุณภาพ</p> <p>๑.๒.๑๐.๑๘ ห้องหรือบริเวณเปลี่ยนเสื้อผ้าและเก็บของใช้ส่วนตัวของพนักงาน</p>
๒	เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต	<p>๒.๑ มีการออกแบบ อย่างน้อยต้องมีลักษณะดังนี้</p> <p>๒.๑.๑ ผิวหน้าของเครื่องมือหรืออุปกรณ์ที่สัมผัสโดยตรงกับอาหารทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหาร ทนการกัดกร่อน ไม่ดูดซึม สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย</p> <p>๒.๑.๒ รอยต่อเรียบ ไม่เป็นแหล่งสะสมของสิ่งสกปรก</p> <p>๒.๑.๓ กรณีใช้ระบบท่อในการขนส่งผลิตภัณฑ์อาหาร ภายในท่อไม่มีจุดอับและซอกมุมซึ่งจะทำให้สิ่งสกปรกสะสมและยากต่อการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ บีม ข้อต่อ วาล์ว ปะเก็นต่าง ๆ ที่สัมผัสอาหารต้องออกแบบง่ายแก่การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ</p>

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		<p>๒.๑.๔ ถังบรรจุผลิตภัณฑ์ต้องออกแบบให้พื้นถังมีความลาดเอียง สามารถระบายของเหลวออกได้ทั้งหมด และป้องกันการปนเปื้อน</p> <p>๒.๑.๕ โตะหรือแท่นที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตในส่วนที่สัมผัสกับอาหารต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหารไม่เป็นสนิม ทำความสะอาดง่าย มีความสูงเพียงพอในการปฏิบัติงาน</p> <p>๒.๒ มีการติดตั้งในตำแหน่งที่เหมาะสม เป็นไปตามสายงานการผลิตอาหารแต่ละประเภท เป็นสัดส่วน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน ง่ายต่อการปฏิบัติงาน การตรวจสอบ การทำความสะอาด และการซ่อมบำรุง</p> <p>๒.๓ มีจำนวนเพียงพอ และเป็นชนิดที่เหมาะสมกับการผลิต ใช้งานได้ มีความเที่ยงตรง แม่นยำ ซึ่งอย่างน้อยต้องประกอบด้วย</p> <p>๒.๓.๑ เครื่องมือหรืออุปกรณ์การปรับสภาพน้ำ</p> <p>๒.๓.๒ เครื่องมือหรืออุปกรณ์ล้างทำความสะอาด หรือฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์ (แล้วแต่กรณี)</p> <p>๒.๓.๓ เครื่องมือหรืออุปกรณ์ล้างแบบระบบปิด กรณีใช้ระบบท่อในการผลิต</p> <p>๒.๓.๔ เครื่องมือหรืออุปกรณ์ชั่ง ตวง วัด</p> <p>๒.๓.๕ เครื่องมือหรืออุปกรณ์การปรุงผสม (แล้วแต่กรณี)</p> <p>๒.๓.๖ เครื่องมือหรืออุปกรณ์ไล่อากาศที่ช่องว่างเหนืออาหารในภาชนะบรรจุ หรืออุปกรณ์ที่ใช้เติมก๊าซอื่นที่เหมาะสม เพื่อแทนที่อากาศ (แล้วแต่กรณี)</p> <p>๒.๓.๗ เครื่องมือหรืออุปกรณ์ปิดผนึกแบบกึ่งอัตโนมัติเป็นอย่างน้อย ยกเว้น ภาชนะบรรจุแก้ว และบีบี</p> <p>๒.๓.๘ เครื่องมือหรืออุปกรณ์สำหรับวัดความสมบูรณ์ของรอยปิดผนึกของภาชนะบรรจุ</p> <p>๒.๓.๙ เครื่องมือหรืออุปกรณ์สำหรับวัดความเป็นสุญญากาศของภาชนะบรรจุ หรือเครื่องมือวัดปริมาณอากาศหลงเหลือ (แล้วแต่กรณี)</p> <p>๒.๓.๑๐ เครื่องมือหรืออุปกรณ์สำหรับวัดอุณหภูมิที่ใช้ในการควบคุมกระบวนการผลิต</p> <p>๒.๓.๑๑ ชุดทดสอบสำหรับวัดปริมาณคลอรีนหลงเหลือในน้ำหล่อเย็น (แล้วแต่กรณี)</p> <p>๒.๓.๑๒ นาฬิกาสำหรับจับเวลาในการฆ่าเชื้อ</p> <p>๒.๓.๑๓ เครื่องมือหรืออุปกรณ์อื่นที่ใช้ควบคุมคุณภาพความปลอดภัยของอาหาร ตามความจำเป็น (แล้วแต่กรณี)</p> <p>๒.๓.๑๔ เครื่องมือ หรืออุปกรณ์สำหรับการทำให้ผลิตภัณฑ์เย็นตัวลงภายหลังการฆ่าเชื้อ</p> <p>๒.๓.๑๕ เครื่องกำเนิดไอน้ำ (แล้วแต่กรณี)</p> <p>๒.๓.๑๖ เครื่องฆ่าเชื้อมีอุปกรณ์ที่จำเป็นถูกต้อง ครบถ้วน และสามารถใช้งานได้ดีโดยจัดแบ่งตามประเภทอาหาร รายละเอียดตามบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศนี้</p> <p>กรณีเครื่องฆ่าเชื้อที่มีรายละเอียดไม่เป็นไปตามบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศนี้ ให้ผู้ผลิตส่งข้อมูลรายละเอียด ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณาให้ความเห็นชอบเป็นกรณีไป</p>

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
๓	การควบคุมกระบวนการผลิต	<p>การดำเนินงานทุกขั้นตอนจะต้องมีการควบคุมตามหลักสุขลักษณะที่ดีในการผลิต ตั้งแต่การตรวจรับวัตถุดิบ ส่วนผสมในการผลิต และบรรจุภัณฑ์ การเตรียมวัตถุดิบ การปรุงผสม การบรรจุ การไล่อากาศ การปิดผนึก การฆ่าเชื้อ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ การขนย้ายระหว่างกระบวนการผลิต และการขนส่งผลิตภัณฑ์ รวมทั้งการดำเนินการด้านการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ ดังนี้</p> <p>๓.๑ การรับวัตถุดิบ ส่วนผสมในการผลิต และบรรจุภัณฑ์</p> <p>๓.๑.๑ วัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิต</p> <p>๓.๑.๑.๑ ต้องมีการจัดทำข้อกำหนดด้านคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายเป็นอย่างน้อย และมีการควบคุม และคัดเลือกให้เป็นไปตามข้อกำหนดและมาตรฐานที่จัดทำไว้ วัตถุดิบบางชนิดต้องล้างหรือทำความสะอาดตามความจำเป็น และต้องเก็บรักษาวัตถุดิบส่วนผสม ภายใต้สภาวะที่ป้องกันการปนเปื้อน และการเสื่อมสภาพ มีการหมุนเวียนปริมาณการใช้วัตถุดิบ และส่วนผสมอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>๓.๑.๑.๒ ต้องขนย้ายวัตถุดิบส่วนผสม ภายใต้สภาวะที่ป้องกันการปนเปื้อน และการเสื่อมสภาพ</p> <p>๓.๑.๑.๓ ต้องมีการเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ โดยห้องปฏิบัติการที่ได้มาตรฐานอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และทุกครั้งที่มีการเปลี่ยนแปลงแหล่งซื้อ และบันทึกผล หรือมีใบรับรองการตรวจวิเคราะห์คุณภาพจากแหล่งผลิต เพื่อเป็นข้อมูลในการตัดสินใจสำหรับการนำไปใช้ผลิต</p> <p>๓.๑.๒ บรรจุภัณฑ์</p> <p>๓.๑.๒.๑ ต้องจัดทำข้อกำหนดด้านคุณภาพและมาตรฐานของบรรจุภัณฑ์ชนิดนั้น และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อกำหนดของบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ</p> <p>๓.๑.๒.๒ มีการตรวจสอบคุณภาพและความสมบูรณ์ของรอยผนึก ตาหนี ของบรรจุภัณฑ์ก่อนนำไปใช้ ตามหลักวิชาการ และสอดคล้องกับวิธีวัดสากล และบันทึกผล</p> <p>๓.๑.๒.๓ จัดเก็บในสภาวะที่เหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน</p> <p>๓.๑.๒.๔ มีการทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อ (แล้วแต่กรณี) และนำไปใช้บรรจุทันที รวมทั้งมีระบบจัดแยก ภาชนะบรรจุที่กำลังรอล้างและที่ล้างแล้ว มิให้นำภาชนะบรรจุไปบรรจุหรือใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น</p> <p>๓.๑.๒.๕ การเคลื่อนย้ายบรรจุภัณฑ์ต้องอยู่ในสภาวะที่เหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดความเสียหายต่อบรรจุภัณฑ์ และไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน</p> <p>๓.๒ การควบคุมก่อนกระบวนการฆ่าเชื้อ</p> <p>ในการผลิตทุกขั้นตอน ต้องดำเนินการอย่างรวดเร็ว และดำเนินการภายใต้สภาวะที่ป้องกันการปนเปื้อน เพื่อลดความเสี่ยงและลดการเจริญของจุลินทรีย์ ดังนี้</p>

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		<p>๓.๒.๑ การลวกวัตถุดิบก่อนการบรรจุ (แล้วแต่กรณี) ต้องปฏิบัติตามวิธีการที่กำหนดไว้โดย ลวกวัตถุดิบตามเวลาและอุณหภูมิที่กำหนด ทำให้เย็นลงอย่างรวดเร็ว และหลีกเลี่ยงความล่าช้าในการนำวัตถุดิบนั้นไปยังกระบวนการผลิตขั้นต่อไป</p> <p>๓.๒.๒ การปรุงผสม (แล้วแต่กรณี)</p> <p>๓.๒.๒.๑ มีการตรวจสอบการปรุงผสมให้เป็นไปตามสูตรส่วนผสมที่กำหนดไว้ โดยเก็บรักษาภายใต้สภาวะที่สามารถป้องกันการปนเปื้อน การเจริญของจุลินทรีย์ และบันทึกผล</p> <p>๓.๒.๒.๒ อาหารปรับกรด ต้องมีเอกสารขั้นตอนวิธีการปรับกรด พร้อมทั้งระบุปัจจัยวิกฤต (Critical Factor) ที่เกี่ยวกับการปรับกรด การสุ่มตัวอย่าง การตรวจสอบ และบันทึกรายงานการตรวจสอบค่าพีเอชตามความถี่ที่เหมาะสม เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีค่าพีเอชสมดุล อยู่ที่ ๔.๖ หรือต่ำกว่า ภายในระยะเวลาที่กำหนดไว้</p> <p>๓.๒.๓ การบรรจุ</p> <p>๓.๒.๓.๑ ในระหว่างการบรรจุ ต้องหลีกเลี่ยงไม่ให้อาหารที่ผลิตค้างอยู่บริเวณตะเข็บที่จะปิดผนึกภาชนะบรรจุ เพื่อให้สามารถปิดผนึกได้อย่างสมบูรณ์</p> <p>๓.๒.๓.๒ มีการควบคุมปริมาตร น้ำหนักบรรจุ ช่องว่างเหนืออาหารในบรรจุภัณฑ์ ให้เป็นไปตามที่ระบุไว้ใน กรรมวิธีการผลิตที่กำหนด (Scheduled Process) และบันทึกผล</p> <p>๓.๒.๔ การไล่ หรือการควบคุมปริมาณอากาศในผลิตภัณฑ์ก่อนการปิดผนึก</p> <p>๓.๒.๔.๑ วิธีการไล่อากาศออกจากภาชนะบรรจุต้องสอดคล้องกับที่ระบุไว้ในกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด</p> <p>๓.๒.๔.๒ มีการควบคุมปริมาณอากาศที่หลงเหลือในภาชนะบรรจุแบบอ่อนตัวหรือกึ่งอ่อนตัวให้อยู่ในเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด เพื่อป้องกันความเสียหายของรอยปิดผนึกระหว่างกระบวนการฆ่าเชื้อ และบันทึกผล</p> <p>๓.๒.๕ การปิดผนึก</p> <p>๓.๒.๕.๑ มีการตรวจสอบการทำงานของเครื่องปิดผนึกอย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้มั่นใจได้ว่าการปิดผนึกเป็นไปอย่างสมบูรณ์ และถูกต้อง และบันทึกการปฏิบัติงาน</p> <p>๓.๒.๕.๒ มีการตรวจสอบความสมบูรณ์ของรอยผนึก ตำแหน่งของภาชนะบรรจุหลังการบรรจุ ตามหลักวิชาการ โดย</p> <p>๓.๒.๕.๒.๑ ตรวจสอบข้อบกพร่องภายนอกของการปิดผนึก และรอยปิดผนึกด้านข้าง ด้วยสายตา (Visual Inspection) อย่างสม่ำเสมออย่างน้อย ทุกๆ ๓๐ นาที ระหว่างการผลิต และบันทึกการปฏิบัติงาน รวมทั้งเมื่อมีการปรับแก้ไข หรือมีการติดขัดของเครื่องปิดผนึก ซึ่งจะต้องมีการบันทึกความผิดปกติที่เกิดขึ้นและการแก้ไขทั้งหมด</p>



ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		<p>๓.๒.๕.๒.๒ ตรวจสอบความสมบูรณ์ของรอยปิดผนึก หรือตำหนิของบรรจุภัณฑ์โดยวิธีเลาะตะเข็บ (Tear Down) หรือรอยฉีกตามวิธีที่เหมาะสม (แล้วแต่กรณี) เป็นระยะๆ อย่างน้อย ทุกๆ ๔ ชั่วโมง และเมื่อมีการปรับแก้ไข หรือมีการติดขัดของเครื่องปิดผนึกรวมทั้งบันทึกการปฏิบัติงาน บันทึกความผิดปกติที่เกิดขึ้นและการแก้ไข ทั้งนี้กรณีเกิดความผิดปกติให้แยกผลิตภัณฑ์ที่พบว่าเกิดปัญหาออกเพื่อตรวจสอบซ้ำ หรือดำเนินการอย่างเหมาะสมต่อไป</p> <p>๓.๒.๕.๓ การล้างทำความสะอาดบรรจุภัณฑ์หลังการปิดผนึก เพื่อกำจัดไขมัน หรือสิ่งสกปรกที่ติดอยู่ด้านนอกของบรรจุภัณฑ์ (แล้วแต่กรณี)</p> <p>๓.๓ การควบคุมกระบวนการฆ่าเชื้อ</p> <p>ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และวิธีการศึกษากระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนตามกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด เพื่อให้ผลิตภัณฑ์อาหารอยู่ในสภาวะปลอดเชื้อแบบเชิงการค้า ทั้งนี้ในการกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนของอาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิทต้องดำเนินการโดยผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority) ซึ่งอาจเป็นบุคคลหรือหน่วยงานที่มีความรู้ ความชำนาญ มีเครื่องมือเพียงพอ เพื่อให้สามารถกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้ออาหารที่ปลอดภัย</p> <p>๓.๓.๑ อาหารชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ ต้องมีการดำเนินการ ดังต่อไปนี้</p> <p>๓.๓.๑.๑ จัดทำเอกสารการศึกษาการทดสอบการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution) ที่ถูกต้องทางวิชาการ และเป็นปัจจุบัน ซึ่งต้องศึกษา ณ สถานที่ผลิตก่อนการใช้งาน หรือเมื่อมีการปรับเปลี่ยนอุปกรณ์และโครงสร้างที่อาจมีผลกระทบต่อการทำงานของเครื่องฆ่าเชื้อ</p> <p>๓.๓.๑.๒ จัดทำเอกสารการศึกษาการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์อาหาร (Heat Penetration) ที่ถูกต้องทางวิชาการและเป็นปัจจุบัน ซึ่งต้องศึกษา ณ สภาวะเดียวกับผลิตภัณฑ์ที่ทำการผลิตจริง ได้แก่ เมื่อผลิตผลิตภัณฑ์ใหม่ หรือเมื่อมีการเปลี่ยนข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์ หรือ เมื่อมีการเปลี่ยนภาชนะบรรจุเฉพาะสำหรับผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด แต่ละขนาดบรรจุ</p> <p>๓.๓.๑.๓ การกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน ต้องศึกษาภายใต้ปัจจัยเกี่ยวกับ สปอร์ของจุลินทรีย์ที่เป็นเป้าหมายในการกำหนดการฆ่าเชื้อ ได้แก่ คลอสทริเดียม โบทูลินัม (<i>Clostridium botulinum</i>) หรือกรณีที่ใช้ตัวชี้วัดอื่น ต้องมีหลักฐานทางวิชาการว่ามีค่าการต้านทานความร้อนที่เทียบเท่า หรือสูงกว่าสปอร์ของ คลอสทริเดียม โบทูลินัม (<i>Clostridium botulinum</i>) ชนิดและขนาดของภาชนะบรรจุ ค่าความเป็นกรด - ด่างของอาหาร ส่วนประกอบของอาหารหรือสูตรอาหาร ชนิดและปริมาณของวัตถุดิบที่ใช้ ค่าวอเตอร์แอกทิวิตี (Water Activity) ของอาหาร อุณหภูมิที่ใช้เก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร และปัจจัยสำคัญอื่น ๆ ที่มีผลต่อการส่งผ่านความร้อนของอาหาร</p> <p>ทั้งนี้ต้องจัดทำเป็น เอกสารแสดงกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด และสำหรับระบบการผลิตแบบปลอดเชื้อ (Aseptic System) ซึ่งทำการฆ่าเชื้ออาหารด้วยความร้อนก่อนการบรรจุในภาชนะบรรจุที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว ต้องมีการศึกษาและมีหลักฐานว่าได้ผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อแบบเชิงการค้า และแสดงไว้ในกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด</p>

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		<p>๓.๓.๒ อาหารชนิดปรับกรด ต้องมีการดำเนินการ ดังต่อไปนี้</p> <p>๓.๓.๒.๑ จัดทำเอกสารการศึกษาอุณหภูมิและเวลาที่ใช้ในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด และแต่ละขนาดบรรจุอย่างเหมาะสม มีการระบุค่าความเป็นกรดต่างสมมูลของผลิตภัณฑ์ ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์มีชั้นเนื้ออยู่ในของเหลว ต้องระบุช่วงเวลาที่สุดและอุณหภูมิในการเก็บเพื่อการปรับสภาพขึ้นเนื้อนั้นให้เป็นกรด</p> <p>๓.๓.๒.๒ การกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อ ต้องมีการศึกษาภายใต้การควบคุมค่าความเป็นกรดต่าง พร้อมทั้งระบุปัจจัยวิกฤตที่ใช้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อเพื่อให้มั่นใจว่าอาหารนั้นจะไม่มีเจือปนของจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค โดยแสดงไว้ในกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด</p> <p>๓.๓.๓ มีการเตรียมและตรวจสอบความพร้อมอุปกรณ์เครื่องมือก่อนการฆ่าเชื้อ และควบคุมอุปกรณ์ในกระบวนการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์และบันทึกผล</p> <p>๓.๓.๔ การควบคุมการปฏิบัติงานสำหรับกระบวนการฆ่าเชื้อ</p> <p>๓.๓.๔.๑ ต้องแสดงวิธีการปฏิบัติงานและวิธีไล่อากาศของเครื่องฆ่าเชื้อ (แล้วแต่กรณี) สำหรับแต่ละผลิตภัณฑ์และแต่ละขนาดบรรจุไว้ในบริเวณที่ดำเนินการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ ซึ่งสามารถมองเห็นได้อย่างชัดเจน และสามารถปฏิบัติตามได้อย่างถูกต้อง</p> <p>๓.๓.๔.๒ หลังการปิดผนึกต้องนำผลิตภัณฑ์เข้าฆ่าเชื้อด้วยความร้อนให้รวดเร็วที่สุด มีการกำหนดช่วงเวลาที่เหมาะสมเพื่อหลีกเลี่ยงการเพิ่มจำนวนของจุลินทรีย์ หรือการเปลี่ยนแปลงของการถ่ายเทความร้อนในผลิตภัณฑ์ หากมีปัญหาในระหว่างกระบวนการผลิต ให้ดำเนินการตามมาตรการที่เหมาะสมโดยคำนึงถึงความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ ในระหว่างกระบวนการฆ่าเชื้อหากพบว่ามีสถานะที่เกิดการเบี่ยงเบนไปจากข้อกำหนด (Process Deviation) ในกรณีที่มีกระบวนการฆ่าเชื้อสำรอง (Alternative Process) ให้ใช้กรรมวิธีดังกล่าวสำหรับการดำเนินการฆ่าเชื้อ</p> <p>๓.๓.๔.๓ ต้องมีวิธีการควบคุมการเข้า - ออกของผลิตภัณฑ์จากห้องหรือบริเวณฆ่าเชื้อ เพื่อป้องกันการปะปนกันระหว่างผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้วกับผลิตภัณฑ์ที่ยังไม่ผ่านการฆ่าเชื้อ และต้องสำรวจทุกตะกร้า หรือ รถเข็น เพื่อให้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์ทุกชิ้นได้ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนอย่างถูกต้องและสมบูรณ์</p> <p>๓.๓.๔.๔ ต้องมีการตรวจวัดอุณหภูมิเริ่มต้นของอาหารในภาชนะบรรจุที่อุณหภูมิต่ำที่สุด และบันทึก โดยอุณหภูมิอาหารต้องไม่ต่ำกว่าอุณหภูมิเริ่มต้นต่ำสุดที่ระบุไว้ในกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด</p> <p>๓.๓.๔.๕ การควบคุมเวลาที่ใช้ในการฆ่าเชื้อและไล่อากาศในเครื่องฆ่าเชื้อ ให้เป็นไปตามที่ระบุไว้ในกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด โดยเครื่องมือต้องแม่นยำ และห้ามใช้นาฬิกาแบบพกพาหรือนาฬิกาข้อมือในการจับเวลา</p> <p>๓.๓.๔.๖ เวลาในการฆ่าเชื้อบนแผ่นบันทึกอุณหภูมิในการฆ่าเชื้อแบบต่อเนื่อง ต้องตรงกับเวลาที่ระบุไว้ในตารางบันทึกข้อมูลของฝ่ายผลิต ในวันเดียวกันนั้น เพื่อให้สามารถตรวจสอบได้ ยกเว้น เครื่องฆ่าเชื้อภายใต้ความดันปกติให้มีการบันทึกอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์นั้นๆ ตามความถี่ที่เหมาะสม</p>

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		<p>๓.๓.๔.๗ มีการทวนสอบบันทึกการควบคุมกระบวนการผลิตและการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ เพื่อให้เป็นไปตามกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด และบันทึกผล กรณีพบปัญหา หรือข้อผิดพลาดในกระบวนการผลิตและการฆ่าเชื้อ ต้องดำเนินการแก้ไขได้อย่างทันทั่วทั้ง</p> <p>๓.๓.๕ มาตรการจัดการกับผลิตภัณฑ์ในกรณีที่มีสภาวะที่เกิดการเบี่ยงเบนไปจากข้อกำหนด ซึ่งทำให้อุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อต่ำกว่าที่กำหนดไว้ในกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด หรือ เมื่อสูญเสียการควบคุมปัจจัยวิกฤตที่กำหนด ผู้ผลิตต้องมีวิธีการดำเนินการ และบันทึกผลดังต่อไปนี้</p> <p>๓.๓.๕.๑ แยกและกักผลิตภัณฑ์ที่มีปัญหา โดยผู้ที่มีความรู้ และได้รับมอบหมายในการควบคุมกระบวนการผลิต โดยนำผลิตภัณฑ์ที่แยกและกักไว้ไปฆ่าเชื้อซ้ำ หรือทำลายผลิตภัณฑ์ด้วยวิธีการที่เหมาะสม</p> <p>กรณีฆ่าเชื้อใหม่ ต้องดำเนินการตามข้อกำหนดที่ ผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนกำหนดไว้</p> <p>๓.๓.๕.๒ สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัยต่อการบริโภคต้องผ่านการประเมินและตัดสินใจโดยผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน พร้อมบันทึกผล</p> <p>๓.๓.๖ การทำให้ผลิตภัณฑ์เย็น ต้องมีวิธีการทำให้ผลิตภัณฑ์เย็นตัวลงอย่างรวดเร็ว และมีการลำเลียงผลิตภัณฑ์ออกจากเครื่องฆ่าเชื้อสู่ห้องหรือบริเวณกัก เพื่อรอให้ผลิตภัณฑ์แห้ง ห้ามพนักงานสัมผัสกับผลิตภัณฑ์ดังกล่าว</p> <p>๓.๔ การบ่งชี้</p> <p>๓.๔.๑ มีการเก็บและบ่งชี้ ชนิดของวัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์ และผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป ผลิตภัณฑ์ที่ต้องผ่านกระบวนการผลิตซ้ำ หรือผลิตภัณฑ์รอทำลายอย่างชัดเจน</p> <p>๓.๔.๒ การบ่งชี้โดยการระบุรหัสผลิตภัณฑ์ต้องชัดเจน ในกรณีที่ไม่สามารถระบุรหัสลงบนตัวบรรจุภัณฑ์ได้โดยตรง ต้องใช้วิธีอื่นที่เหมาะสม ซึ่งอย่างน้อยต้องครอบคลุม ในเรื่อง สถานที่ผลิต วันเดือนปีที่ผลิต หรือวันเดือนปีที่หมดอายุ รุ่นการผลิต หรือข้อมูลเพิ่มเติมอื่นๆ เพื่อให้สามารถสอบกลับและเรียกคืนสินค้าได้ในกรณีสินค้ามีปัญหา</p> <p>๓.๕ การควบคุมคุณภาพ</p> <p>๓.๕.๑ มีข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์ ซึ่งครอบคลุมทั้งด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ อาจรวมถึงองค์ประกอบอื่นที่จำเป็น ตามธรรมชาติของอาหารนั้น รวมทั้งมีวิธีการสุ่มตัวอย่าง วิธีการวิเคราะห์ และเกณฑ์ของการยอมรับ</p> <p>๓.๕.๒ มีการสุ่มตัวอย่างผลิตภัณฑ์ระหว่างกระบวนการผลิตจากสายการผลิตเป็นระยะๆ เพื่อตรวจสอบทั้งด้านคุณภาพและความปลอดภัย</p> <p>๓.๕.๓ มีการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์สุดท้าย โดยห้องปฏิบัติการมาตรฐานเพื่อตรวจสอบคุณภาพตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ทางด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และบันทึกผล รวมทั้งมีการตรวจวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์เพื่อเฝ้าระวังตนเอง ตามความถี่ที่เหมาะสม และบันทึกผล</p> <p>๓.๕.๔ ต้องเก็บรักษาผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป ในสภาพที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน และมีการบ่งชี้สถานภาพอย่างชัดเจน</p> <p>๓.๕.๕ มีการขนส่งผลิตภัณฑ์ในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อน และเสื่อมสภาพ</p>

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		<p>๓.๖ น้ำ น้ำแข็ง และไอน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร</p> <p>๓.๖.๑ น้ำและไอน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร ต้องมีคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และมีการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ</p> <p>๓.๖.๒ น้ำแข็งที่ใช้ในกระบวนการผลิตที่สัมผัสกับอาหาร ต้องมีคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำแข็ง และมีการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ</p> <p>๓.๖.๓ น้ำหล่อเย็น ที่ใช้เพื่อทำให้ผลิตภัณฑ์เย็นตัวลงหลังการฆ่าเชื้อ ต้องเติมคลอรีน หรือสารฆ่าเชื้อชนิดอื่นที่ถูกต้องตามหลักวิชาการที่ระบุไว้ในปริมาณที่เหมาะสม และสามารถตรวจวัดว่ามีปริมาณสารฆ่าเชื้อหลงเหลือในน้ำหล่อเย็นตลอดช่วงเวลาผลิต และบันทึกผล</p> <p>๓.๖.๔ ในกรณีนำน้ำหล่อเย็นกลับมาใช้ซ้ำ ต้องสามารถตรวจสอบได้ว่าผ่านการบำบัดอย่างถูกต้อง และเหมาะสมก่อนนำกลับมาใช้ใหม่ และต้องมีระบบลำเลียงน้ำที่แยกต่างหาก เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้าม</p> <p>๓.๗ การเรียกคืนผลิตภัณฑ์</p> <p>มีเอกสารที่ระบุวิธีการในการเรียกคืนผลิตภัณฑ์ ซึ่งสามารถบ่งชี้และเรียกคืนรุ่นของผลิตภัณฑ์ที่มีปัญหาได้อย่างรวดเร็ว มีประสิทธิภาพ และบันทึกผลกรณีมีการเรียกคืนสินค้า</p>
๔	<p>การทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ การบำรุงรักษา และการสอบเทียบ</p>	<p>ผู้ผลิตต้องมีการดำเนินงานเกี่ยวกับการทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ การบำรุงรักษา และการสอบเทียบ ดังต่อไปนี้</p> <p>๔.๑ การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ</p> <p>๔.๑.๑ มีเอกสารซึ่งมีรายละเอียดเกี่ยวกับขั้นตอนการล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในการผลิต</p> <p>๔.๑.๒ มีการล้างทำความสะอาด และการฆ่าเชื้อเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ในการผลิต อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ</p> <p>๔.๑.๓ มีการตรวจสอบประสิทธิภาพการล้างทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ และการตกค้างของสารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ และบันทึกผล</p> <p>๔.๑.๔ มีการเก็บอุปกรณ์ที่ทำความสะอาด ฆ่าเชื้อแล้วให้เป็นสัดส่วน และห่างจากที่ที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนซ้ำ</p> <p>๔.๑.๕ มีการลำเลียงขนส่งภาชนะและอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดแล้ว อยู่ในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอก</p> <p>๔.๒ สารที่ใช้ในการทำความสะอาด ฆ่าเชื้อ และหล่อเย็น เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตต้องมีป้ายบ่งชี้ รวมทั้งมีข้อมูลเกี่ยวกับชนิดของสารเคมี วิธีใช้ การจัดเก็บแยกเป็นสัดส่วนออกจากบริเวณผลิต การใช้สารเคมีต้องอยู่ภายใต้เงื่อนไขที่ปลอดภัย มีฉลากภาษาไทยกำกับ มีมาตรการการควบคุมสำหรับการนำไปใช้</p> <p>๔.๓ มีแผนการบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต และแผนการสอบเทียบอุปกรณ์ที่จำเป็นในการผลิต อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ</p> <p>๔.๔ มีการดำเนินการบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตอย่างสม่ำเสมอ และสอบเทียบอุปกรณ์ที่จำเป็นในการผลิต โดยดำเนินการสอบเทียบอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และบันทึกผล</p>

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
๕	การสุขาภิบาล	<p>ผู้ผลิตต้องดำเนินการเกี่ยวกับสุขาภิบาลดังนี้</p> <p>๕.๑ น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิต ต้องสะอาด มีการปรับคุณภาพน้ำตามความจำเป็น มีปริมาณเพียงพอ และมีสัญลักษณ์แยกจากประเภทน้ำที่ใช้สัมผัสอาหารโดยตรงอย่างชัดเจน</p> <p>๕.๒ มีภาชนะรองรับขยะมูลฝอยที่มีฝาปิดในจำนวนที่เพียงพอ และมีวิธีการกำจัดที่เหมาะสม</p> <p>๕.๓ มีการจัดการระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกอย่างมีประสิทธิภาพ เหมาะสม และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับเข้าสู่กระบวนการผลิตอาหาร</p> <p>๕.๔ ห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วมมีจำนวนเพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงาน และถูกสุขลักษณะ มีอุปกรณ์ในการล้างมือครบถ้วน สามารถใช้งานได้มีประสิทธิภาพ และต้องแยกจากบริเวณผลิต หรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง</p> <p>๕.๕ อ่างล้างมือบริเวณผลิตมีจำนวนเพียงพอและติดตั้งในบริเวณที่เหมาะสมต่อการใช้งาน มีอุปกรณ์การล้างมือครบถ้วน และมีอุปกรณ์ทำให้มือแห้งหรือฆ่าเชื้อมือที่สามารถใช้งานได้มีประสิทธิภาพ</p> <p>๕.๖ ไม่มีสัตว์เลี้ยงในอาคารผลิต และมีระบบควบคุมป้องกัน และการตรวจสอบติดตาม และกำจัดสัตว์พาหะนำโรคอย่างมีประสิทธิภาพ และบันทึกผล</p>
๖	บุคลากรและสุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงาน	<p>๖.๑ บุคลากรผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตต้องปฏิบัติและคำนึงถึงปัจจัยต่าง ๆ ดังนี้</p> <p>๖.๑.๑ ไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคนำรังเกียจตามที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวง หรือมีบาดแผลอันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหาร และมีข้อกำหนดสำหรับผู้ปฏิบัติงานที่มีอาการของโรค</p> <p>๖.๑.๒ มีการตรวจสุขภาพประจำปี อย่างน้อยปีละ๑ ครั้ง และบันทึกผล</p> <p>๖.๑.๓ แต่งกายสะอาด ตัดเล็บสั้น ไม่ทาเล็บ ไม่สวมใส่เครื่องประดับ</p> <p>๖.๑.๔ ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน ภายหลังจากการสัมผัสสิ่งสกปรกที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน และภายหลังจากใช้ห้องน้ำ และห้องส้วม</p> <p>๖.๑.๕ สวมถุงมือที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์และสะอาดถูกสุขลักษณะ สำหรับการปฏิบัติงานบางขั้นตอนที่ไม่ต้องสวมถุงมือ ต้องล้างมือให้สะอาดก่อนการผลิตทุกครั้ง</p> <p>๖.๑.๖ สวมหมวก ตาข่ายหรือผ้าคลุมผม ผ้ากันเปื้อน ฝาปิดปาก ขณะปฏิบัติงาน (ตามความเหมาะสม)</p> <p>๖.๑.๗ มีมาตรการจัดการรองเท้าให้เหมาะสม เช่น เปลี่ยนใช้รองเท้าเฉพาะบริเวณ หรือจุ่มรองเท้าในน้ำยาฆ่าเชื้อโรคก่อนเข้าสู่บริเวณผลิต</p> <p>๖.๑.๘ ไม่บริโภคอาหาร สูบบุหรี่ ในขณะที่ปฏิบัติงาน หรือมีพฤติกรรมขณะปฏิบัติงานที่น่ารังเกียจอื่น ๆ ที่อาจทำให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหาร</p>

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		<p>๖.๑.๙ มีหลักฐานการฝึกอบรมผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับสุขลักษณะทั่วไปและความรู้ทั่วไปในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดตามความเหมาะสม</p> <p>๖.๒ ผู้ควบคุมการผลิต (Retort Supervisors) ต้องมีคุณสมบัติและความรู้เกี่ยวกับการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ หรืออาหารชนิดที่ปรับกรด ตามความเหมาะสม ตามประเภทอาหารที่ผลิต ดังนี้</p> <p>๖.๒.๑ มีหลักฐานการผ่านการฝึกอบรมและการทดสอบความรู้ความชำนาญ เกี่ยวกับข้อกำหนดของการควบคุมเครื่องฆ่าเชื้ออาหารที่บรรจุในภาชนะปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดปรับกรด ตามที่กำหนดในบัญชีหมายเลข ๓ ท้ายประกาศนี้</p> <p>๖.๒.๒ มีประสบการณ์ในการปฏิบัติงานเกี่ยวกับกลุ่มประเภทอาหารที่ผลิต อย่างต่อเนื่องตามความเหมาะสม</p> <p>๖.๓ ผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority) โดยอาจเป็นหน่วยงานภายในหรือภายนอกที่เป็นที่ยอมรับ หรือเป็นบุคคล ที่ต้องมีคุณสมบัติและความรู้เกี่ยวกับการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ หรืออาหารชนิดที่ปรับกรด ตามความเหมาะสม ตามประเภทอาหารที่ผลิต ดังนี้</p> <p>๖.๓.๑ จบการศึกษาขั้นต้นระดับปริญญาตรี ด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร อุตสาหกรรมเกษตร หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง</p> <p>๖.๓.๒ มีหลักฐานการผ่านการฝึกอบรมและการทดสอบความรู้ความชำนาญทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติการ เกี่ยวกับข้อกำหนดของการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารที่บรรจุในภาชนะปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด ตามที่กำหนดในบัญชีหมายเลข ๓ ท้ายประกาศนี้</p> <p>๖.๓.๓ มีประสบการณ์ในการกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่สอดคล้องกับกลุ่มประเภทอาหารที่ผลิต อย่างต่อเนื่องตามความเหมาะสม และปัจจุบันยังคงดำเนินงานในหน้าที่นี้อยู่</p> <p>๖.๔ สถานที่ผลิตต้องมีเอกสารข้อกำหนดด้านสุขลักษณะหรือมาตรการสำหรับผู้เยี่ยมชมและผู้ที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต อย่างน้อยต้องปฏิบัติตามข้อ ๖.๑.๓-๖.๑.๘</p>
๗	บันทึกและรายงานผล	<p>ผู้ผลิตต้องมีบันทึก หรือรายงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิต ซึ่งถูกต้อง และเป็นปัจจุบัน</p> <p>๗.๑ ต้องมีรายการบันทึกต่าง ๆ ดังต่อไปนี้</p> <p>๗.๑.๑ การตรวจวิเคราะห์และการควบคุมกระบวนการผลิต อย่างน้อยดังนี้</p> <p>๗.๑.๑.๑ ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพวัตถุดิบ และส่วนผสม</p> <p>๗.๑.๑.๒ ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพบรรจุภัณฑ์</p> <p>๗.๑.๑.๓ ผลการควบคุมการปรุงผสมตามสูตรส่วนประกอบที่กำหนด</p> <p>๗.๑.๑.๔ ผลการควบคุมค่าความเป็นกรดต่างระหว่างการผลิต และวิธีการปรับสภาพให้เป็นกรด (กรณีผลิตอาหารปรับกรด)</p> <p>รวมทั้งบันทึกการตรวจสอบและทวนสอบค่าความเป็นกรดต่างของผลิตภัณฑ์</p> <p>๗.๑.๑.๕ ผลการควบคุมปริมาตร น้ำหนักบรรจุ และช่องว่างเหนืออาหารในบรรจุภัณฑ์</p>

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		<p>๗.๑.๑.๖ ผลการตรวจสอบปริมาณอากาศที่หลงเหลือ</p> <p>๗.๑.๑.๗ ผลการตรวจสอบการทำงานของเครื่องปิดผนึก รวมถึงบันทึกการแก้ไขกรณีที่เครื่องปิดผนึกเกิดขัดข้อง</p> <p>๗.๑.๑.๘ ผลการตรวจสอบความสมบูรณ์ของรอยผนึก ระบุถึง รหัส วันและเวลา ค่าที่วัด และตำแหน่งของภาชนะบรรจุ</p> <p>๗.๑.๑.๙ ผลการเตรียมความพร้อมอุปกรณ์เครื่องมือก่อนการฆ่าเชื้อ</p> <p>๗.๑.๑.๑๐ ผลการตรวจวัดอุณหภูมิเริ่มต้น (Initial Temperature) ของอาหารก่อนการฆ่าเชื้อ</p> <p>๗.๑.๑.๑๑ ผลการควบคุมอุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในกระบวนการฆ่าเชื้อ พร้อมการลงนามตรวจสอบจากผู้ควบคุมการผลิต</p> <p>๗.๑.๑.๑๒ ผลการปรับคุณภาพน้ำ และบันทึกปริมาณคลอรีนอิสระหลงเหลือในน้ำหล่อเย็น รวมถึงผลวิเคราะห์น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิต</p> <p>๗.๑.๑.๑๓ ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์สุดท้าย เพื่อเฝ้าระวังตนเอง ด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์</p> <p>๗.๑.๑.๑๔ ผลการดำเนินการในกรณีที่เกิดการเบี่ยงเบนไปจากข้อกำหนด ซึ่งรวมถึงบันทึกการแก้ไขปัญหา และบันทึกการประเมินและการตัดสินใจ สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีปัญหา</p> <p>๗.๑.๑.๑๕ ผลการดำเนินการกับผลิตภัณฑ์ที่เรียกคืน และผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปลอดภัยสำหรับการบริโภค</p> <p>๗.๑.๒ การตรวจสอบการทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ การบำรุงรักษาและการสุขาภิบาล</p> <p>๗.๑.๒.๑ ผลการตรวจสอบประสิทธิภาพการทำความสะอาด ฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์ การตกค้างของสารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดบรรจุภัณฑ์</p> <p>๗.๑.๒.๒ ผลการตรวจสอบประสิทธิภาพของการทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต</p> <p>๗.๑.๒.๓ ผลการตรวจสอบการตกค้างของสารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต</p> <p>๗.๑.๒.๔ ผลการตรวจสอบสภาพ และบำรุงรักษา ของเครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต</p> <p>๗.๑.๒.๕ ผลการตรวจสอบชนิดและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการใช้สารเคมีทำความสะอาด หรือฆ่าเชื้อ</p> <p>๗.๑.๒.๖ การควบคุมสัตว์พาหะนำโรค</p> <p>๗.๒ รายงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิต อย่างน้อยดังต่อไปนี้</p> <p>๗.๒.๑ ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพวัตถุดิบ ส่วนผสม และบรรจุภัณฑ์หรือ ใบรับรองคุณภาพ (Certificate of Analysis, COA) สำหรับวัตถุดิบ ส่วนผสม และบรรจุภัณฑ์</p> <p>๗.๒.๒ ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำ ใสน้ำ และน้ำแข็งตามมาตรฐานที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และน้ำแข็งเป็นอย่างน้อย</p> <p>๗.๒.๓ ผลการศึกษาการทดสอบการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution) การศึกษาการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์อาหาร (Heat Penetration)</p>

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		<p>๗.๒.๔ ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์สุดท้ายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง โดย ห้องปฏิบัติการมาตรฐาน</p> <p>๗.๒.๕ ผลการสอบเทียบอุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ในการควบคุมกระบวนการผลิต</p> <p>๗.๒.๖ ผลการตรวจสุขภาพประจำปีของผู้ปฏิบัติงาน</p> <p>๗.๒.๗ ประวัติหรือรายงานฝึกอบรมของผู้ปฏิบัติงาน ตามหน้าที่ที่ได้รับมอบ</p> <p>๗.๓ การเก็บรักษาบันทึกและรายงาน ควรเก็บไว้อย่างน้อย ๓ ปี ณ สถานที่ผลิต ๑ ปีเป็นอย่างน้อย และอีก ๒ ปี ณ สถานที่ผลิต หรือสถานที่ซึ่งสามารถนำมาแสดงได้สะดวก</p>



## บัญชีหมายเลข ๒

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๙) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด

### รายการเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด

**เครื่องฆ่าเชื้อ** ใช้สำหรับส่งผ่านความร้อนแก่อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทโดยเฉพาะผลิตภัณฑ์อาหารชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด เพื่อทำลายจุลินทรีย์ให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัยในเชิงการค้า (Commercial Sterility) และไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ปัจจุบันแบ่งออกเป็นประเภทต่าง ๆ ได้ดังนี้

#### ๑. เครื่องฆ่าเชื้อด้วยความร้อนชนิดภายใต้ความดัน (Retorts)

๑.๑ เครื่องฆ่าเชื้อแนวนอน แบบใช้ไอน้ำ (Horizontal Steam Retorts)

๑.๒ เครื่องฆ่าเชื้อแนวตั้ง แบบใช้ไอน้ำ (Vertical Steam Retorts)

๑.๓ เครื่องฆ่าเชื้อแนวตั้ง แบบใช้น้ำร้อน (Vertical Water Retorts)

๑.๔ เครื่องฆ่าเชื้อแนวนอน แบบใช้การพ่นน้ำร้อน (Horizontal Shower Water/ Water Spray/ Water Cascade Retorts)

๑.๕ เครื่องฆ่าเชื้อแนวนอน แบบใช้น้ำร้อนท่วม (Horizontal Total Immersion Water Retorts)

๑.๖ เครื่องฆ่าเชื้อแบบวางเกลียวหมุน (Reel and Spiral Retorts)

๑.๗ เครื่องฆ่าเชื้อแนวนอน แบบใช้ไอน้ำผสมอากาศ (Horizontal Steam/Air Mixer Retorts)

๑.๘ เครื่องฆ่าเชื้อแบบไม่ใช้ตะกร้า (Crateless Retorts)

๑.๙ เครื่องฆ่าเชื้อแบบใช้น้ำรับแรงดัน (Hydrostatic Retorts)

ส่วนเครื่องฆ่าเชื้อ ลำดับที่ ๑.๗ -๑.๙ หรือนอกเหนือจากนี้ หากมีการติดตั้ง ผู้ประกอบการต้องนำรายละเอียดส่งให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา พิจารณาเป็นกรณีไป

#### ๒. เครื่องฆ่าเชื้อด้วยความร้อนภายใต้บรรยากาศปกติ (Cooker)

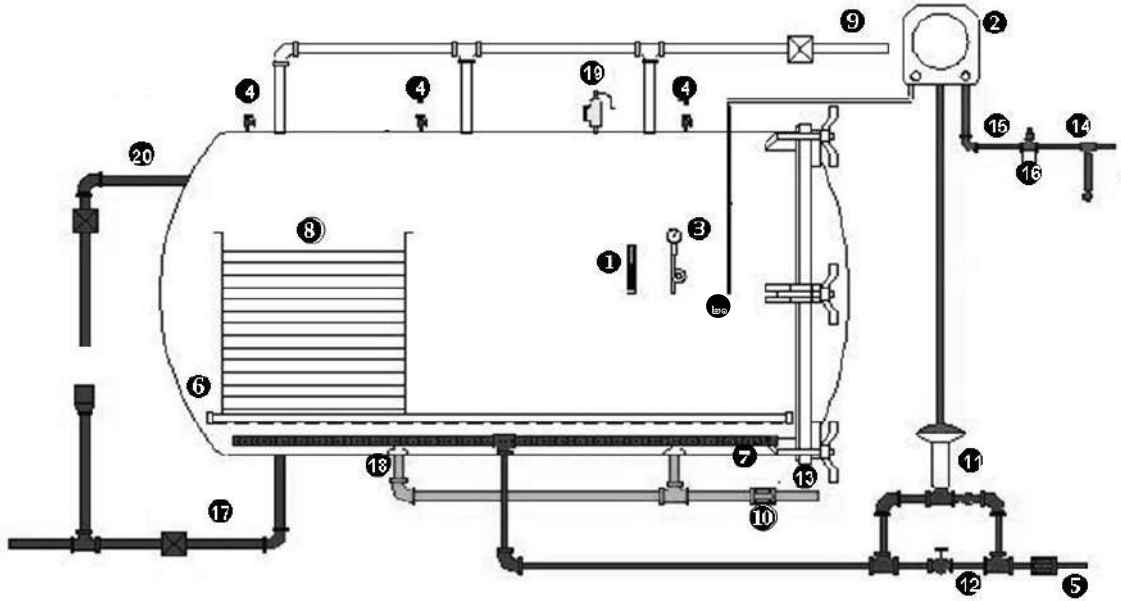
#### ๓. เครื่องฆ่าเชื้อด้วยระบบการผลิตแบบปลอดเชื้อ (Aseptic Systems)

โดยเครื่องฆ่าเชื้อในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดแต่ละประเภทดังกล่าวข้างต้น ที่นิยมใช้กันแพร่หลายมีรายละเอียดแยกตามประเภทของเครื่องฆ่าเชื้อที่ใช้ อย่างน้อย ดังนี้

### ๑. เครื่องฆ่าเชื้อด้วยความร้อนชนิดภายใต้ความดัน (Retorts)

#### ๑.๑ เครื่องฆ่าเชื้อแนวนอนแบบใช้ไอน้ำ (Horizontal Steam Retorts)

เครื่องฆ่าเชื้อชนิดนี้ให้ความร้อนด้วยไอน้ำอ้อมตัว ดังนั้นในการฆ่าเชื้อจึงต้องไล่อากาศออกจากเครื่องฆ่าเชื้อให้หมดเพื่อป้องกันการเกิดจุดที่ร้อนช้า (Cold Spots) ภายในเครื่องฆ่าเชื้อ การควบคุมอุณหภูมิทำได้โดยการควบคุมความดันของไอน้ำอ้อมตัว เครื่องฆ่าเชื้อแบบนี้มีลักษณะตัวอย่างดังรูปที่ ๑



รูปที่ ๑ ตัวอย่างเครื่องฆ่าเชื้อแนวนอนแบบใช้ไอน้ำ (Horizontal Steam Retorts) มีอุปกรณ์ประกอบด้วย

- |  |  |
|--|--|
| ๑ เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง (MIG Thermometer)                                      | ๑๑ วาล์วควบคุมไอน้ำ (Steam Control Valve)                    |
| ๒ เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ (Temperature Controller and Recording Device) | ๑๒ ท่อทางเบี่ยงไอน้ำ (Steam By Pass)                         |
| ๓ มาตรวัดความดัน (Pressure Gauge)  | ๑๓ ท่อน้ำเข้า (Water Inlet)                                  |
| ๔ ช่องระบายไอน้ำ (Bleeder)   | ๑๔ ท่ออากาศสำหรับอุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิ (Compressed Air Pipe) |
| ๕ ท่อไอน้ำเข้า (Steam Inlet)   | ๑๕ อุปกรณ์กรองอากาศ (Air Filter)                             |
| ๖ ที่รองรับตะกร้า (Crate Support)  | ๑๖ อุปกรณ์ควบคุมความดันอากาศ (Air Pressure Regulator)        |
| ๗ ท่อกระจายไอน้ำ (Steam Spreader)  | ๑๗ ท่อระบายน้ำ (Drain)                                       |
| ๘ อุปกรณ์สำหรับจัดเรียงตำแหน่งของบรรจุภัณฑ์ (Stacking Equipment)               | ๑๘ ที่กระบังน้ำเข้า (Water Inlet Baffles)                    |
| ๙ ท่อไล่อากาศ (Vent)   | ๑๙ วาล์วนิรภัย (Safety Valve)                                |
| ๑๐ วาล์วที่ใช้กับท่อน้ำ (Water Valve)  | ๒๐ ท่อน้ำล้น (Overflow Line)                                 |
|  | ๒๑ อุปกรณ์ส่งสัญญาณวัดอุณหภูมิ (Temperature Sensor)          |

๑.๑.๑ เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง (Reference Thermometer (RT)) หรือ เทอร์โมมิเตอร์ชนิดปรอทในแท่งแก้ว (Mercury in Glass Thermometer (MIG thermometer)) หรือ (Master Temperature Indicator (MTI)) เครื่องฆ่าเชื้อด้วยความร้อนชนิดภายใต้ความดัน ต้องมีอุปกรณ์วัดอุณหภูมิอ้างอิงที่มีความเที่ยงตรง เช่น เทอร์โมมิเตอร์ชนิดปรอทในแท่งแก้ว (Mercury in Glass Thermometer) หรือเครื่องมืออุปกรณ์อื่นที่มีความทัดเทียมกัน ต้องอ่านอุณหภูมิได้ละเอียดถึง ๐.๕ องศาเซลเซียส (หรือ ๑ องศาฟาเรนไฮต์) และมีสเกลไม่เกิน ๔ องศาเซลเซียสต่อเซนติเมตร มีป้ายแสดงวันเดือนปีที่ทำการสอบเทียบครั้งสุดท้าย และมีสเกลไม่เกิน ๔ องศาเซลเซียสต่อเซนติเมตร มีป้ายแสดงวันเดือนปีที่ทำการสอบเทียบครั้งสุดท้าย และเก็บรักษาระบบที่การตรวจสอบไว้เป็นหลักฐานโดยมีการสอบเทียบอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง

ต้องติดตั้งไว้ในที่ที่อ่านได้ง่าย โดยทั่วไปนิยมใช้เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิงแบบปรอทเป็นเครื่องบอกอุณหภูมิขณะฆ่าเชื้อ การติดตั้งกระเปาะของเทอร์โมมิเตอร์อยู่ระหว่างผนังของเครื่องฆ่าเชื้อหรือในช่องภายนอกซึ่งต่อกับเครื่องฆ่าเชื้อ กรณีติดตั้งกระเปาะไว้ที่ช่องภายนอกต้องมีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางขนาดอย่างน้อย  $\frac{3}{4}$  นิ้ว และมีช่องระบายไอน้ำขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางอย่างน้อย  $\frac{1}{16}$  นิ้ว ตั้งอยู่ในตำแหน่งที่สามารถให้ไอน้ำผ่านไปได้ตลอดความยาวของกระเปาะของเทอร์โมมิเตอร์อย่างต่อเนื่องตลอดเวลาการฆ่าเชื้อ

#### ๑.๑.๒ เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ (Temperature Controller and Recording Device)

เครื่องฆ่าเชื้อภายใต้ความดันต้องติดตั้งเครื่องบันทึกอุณหภูมิและเวลาที่มีความคลาดเคลื่อนไม่เกิน  $+1$  ถึง  $-0.5$  องศาเซลเซียส ( $+2$  ถึง  $-1$  องศาฟาเรนไฮต์) กราฟบันทึกอุณหภูมิมียึดแบ่งช่องตลอดช่วงการใช้งานโดยยึดแบ่งช่องไม่เกิน ๑ องศาเซลเซียส (๒ องศาฟาเรนไฮต์) อุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิจำลองใช้ร่วมกับเครื่องควบคุมไอน้ำและสามารถใช้เป็นเครื่องบันทึกอุณหภูมิและควบคุมอุณหภูมิในเครื่องเดียวกัน การติดตั้งกระเปาะของอุปกรณ์วัดอุณหภูมิต้องอยู่ระหว่างผนังของเครื่องฆ่าเชื้อ หรือในช่องภายนอกซึ่งต่อกับเครื่องฆ่าเชื้อที่มีช่องระบายไอน้ำขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางอย่างน้อย  $\frac{1}{16}$  นิ้ว ขึ้นไปเพื่อให้ไอน้ำผ่านออกมาต่อเนื่องกันตลอดเวลาการฆ่าเชื้อ กรณีใช้เครื่องควบคุมอุณหภูมิแบบใช้อากาศควบคุมการเปิดปิดวาล์ว (Air Diaphragm) ต้องมีระบบกรองอากาศที่มีประสิทธิภาพเพียงพอเพื่อให้อากาศแห้งและสะอาด ทั้งนี้ก่อนการฆ่าเชื้อทุกครั้งรอบการผลิตต้องสอบเทียบความถูกต้องกับเทอร์โมมิเตอร์อ้างอิงทุกครั้งและต้องปรับการบันทึกอุณหภูมิมบนแผ่นกระดาษบันทึกให้อ่านค่าได้ใกล้เคียงกับเทอร์โมมิเตอร์อ้างอิงแต่ต้องไม่สูงกว่า และต้องมีมาตรการป้องกันไม่ให้ผู้ที่ไม่เกี่ยวข้องมาปรับเปลี่ยนหรือแก้ไขอุณหภูมิ เช่น การใส่กุญแจ เป็นต้น

#### ๑.๑.๓ มาตรวัดความดัน (Pressure Gauge)

เครื่องฆ่าเชื้อภายใต้ความดันต้องมีมาตรวัดความดันที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางของหน้าปัดอย่างน้อย ๔ นิ้ว เพื่อให้อ่านได้ชัดเจน มีการแบ่งขีดอ่านได้ละเอียดถึง ๒ ปอนด์ต่อตารางนิ้ว ความคลาดเคลื่อนไม่เกิน ๑ ปอนด์ต่อตารางนิ้ว ช่วงของการวัดอยู่ที่ประมาณ ๑.๕ เท่าของความดันที่ใช้งานของเครื่องฆ่าเชื้อ การติดตั้งควรผ่านอุปกรณ์ที่เรียกว่าหางหมู (Gauge Siphon) เพื่อป้องกันความเสียหายต่อมาตรวัด มีการสอบเทียบความเที่ยงตรงอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง

#### ๑.๑.๔ ช่องระบายไอน้ำ (Bleeder)

เครื่องฆ่าเชื้อภายใต้ความดันที่ใช้ไอน้ำอิมตัวต้องมีช่องระบายไอน้ำ (Bleeders) ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางอย่างน้อย ๓ มิลลิเมตร ( $\frac{1}{8}$  นิ้ว) จำนวน ๑ ช่อง เป็นอย่างน้อย อยู่ตรงข้ามกับท่อไอน้ำเข้า ช่องระบายไอน้ำนี้ต้องเปิดกว้างตลอดเวลาที่ทำการฆ่าเชื้อ และอยู่ในตำแหน่งที่ผู้ควบคุมสามารถสังเกตได้โดยง่าย

ทั้งนี้ให้มีวิธีการกำจัดน้ำที่เกิดจากการกลั่นตัวของไอน้ำ (Condensate) ออกจากเครื่องฆ่าเชื้อระหว่างการทำงานของเครื่องฆ่าเชื้อ เช่น เปิดทางระบายน้ำไว้เล็กน้อย หรือใช้กับดักไอน้ำ (Steam Trap) โดยที่ผู้ควบคุมสามารถสังเกตได้ เพราะการสะสมของคอนเดนเสทหรือน้ำกลั่นตัวในเครื่องฆ่าเชื้อจะส่งผลให้การฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์บริเวณด้านล่างของเครื่องฆ่าเชื้อไม่สมบูรณ์ (Under Processing)

สำหรับเครื่องฆ่าเชื้อแนวนอนแบบใช้ไอน้ำ การติดตั้งช่องระบายไอน้ำให้อยู่ที่แนวบนสุดของเครื่องฆ่าเชื้อ โดยมีระยะห่างจากปลายสุดทั้งสองด้านของเครื่องฆ่าเชื้อตามแนวนอนไม่เกิน ๑ ฟุต และต้องมีการติดตั้งช่องระบายเพิ่มทุกระยะห่าง ๘ ฟุต ทั้งนี้อาจติดตั้งช่องระบายไอน้ำไว้ที่อื่นๆ เพิ่มเติมได้หากจำเป็น เพื่อให้การกระจายความร้อน ไล่่อากาศ และไอน้ำหมวนเวียนได้ดีขึ้น

#### ๑.๑.๕ ท่อไอน้ำเข้า (Steam Inlet)

ท่อไอน้ำเข้าที่ต่อเข้าสู่เครื่องฆ่าเชื้อโดยตรง ต้องมีขนาดใหญ่เพียงพอที่จะทำให้มีการกระจายอุณหภูมิภายในเครื่องฆ่าเชื้อได้ดี โดยตำแหน่งท่อไอน้ำเข้าอาจติดตั้งไว้ทางด้านบนหรือด้านล่างของเครื่องฆ่าเชื้อ แต่ต้องติดตั้งอยู่ในตำแหน่งตรงข้ามกับท่อไล่อากาศ ท่อไม่ควรยาวเกินไปและไม่ควรมีส่วนหักงอมาก และควรมีฉนวนหุ้มกันความร้อน

#### ๑.๑.๖ ที่รองรับตะกร้า (Crate Support)

ที่รองรับตะกร้าหรือรถเข็นต้องมีลักษณะที่ไม่กีดขวางการไล่อากาศ มีตัวบังคับเพื่อให้มีช่องว่างระหว่างตะกร้ากับผนังเครื่องฆ่าเชื้อ และไม่ควรถูกใช้แผ่นเหล็กรองที่กั้นของเครื่องฆ่าเชื้อ

#### ๑.๑.๗ ท่อกระจายไอน้ำ (Steam Spreader)

ท่อกระจายไอน้ำ มีช่องเปิด (รู) ซึ่งขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางแต่ละรูควรมีขนาดอย่างน้อย ๕ มิลลิเมตร (๓/๑๖ นิ้ว) อยู่บนส่วนผิวบนของท่อ โดยมีระยะทำมุมข้างละ ๔๕ องศากับแนวกึ่งกลางท่อ พื้นที่ของช่องเปิดของท่อกระจายไอน้ำรวมกันแล้วต้องมีค่าอยู่ระหว่าง ๑ ½ ถึง ๒ เท่าของพื้นที่หน้าตัดของส่วนที่เล็กที่สุดของท่อไอน้ำเข้า การติดตั้งท่อกระจายไอน้ำให้ต่อเข้ากับท่อไอน้ำเข้าบริเวณตอนกลางของเครื่องฆ่าเชื้อและยาวขนานไปกับความยาวของเครื่องฆ่าเชื้อ

#### ๑.๑.๘ อุปกรณ์สำหรับจัดเรียงตำแหน่งของบรรจุภัณฑ์ (Stacking Equipment)

มีลักษณะที่เอื้อต่อการไล่อากาศ และการกระจายอุณหภูมิ โดยทั่วไปการเจาะรูอุปกรณ์สำหรับจัดเรียงตำแหน่งของบรรจุภัณฑ์ควรมีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ๒๕ มิลลิเมตร (๑ นิ้ว) โดยมีระยะห่างระหว่างจุดศูนย์กลางเป็น ๕๐ มิลลิเมตร (๒ นิ้ว) หรือมีร้อยละของพื้นที่ว่างเทียบเท่า และต้องใช้แผ่นรองกันแบบชั้นเดียว เนื่องจากการใช้แผ่นรองกันสองชั้นอาจมีผลให้ช่องเปิดลดลง ปิดกั้นการไหลเวียนของไอน้ำ

#### ๑.๑.๙ ท่อไล่อากาศ (Vent)

ใช้สำหรับระบายอากาศในช่วงการไล่อากาศออกจากเครื่องฆ่าเชื้อ (Venting) ก่อนเริ่มต้นการฆ่าเชื้อ ซึ่งอาจเปิดสู่บรรยากาศโดยตรง หรือรวมเป็นท่อรวม (Manifold) ก่อนเปิดออกสู่บรรยากาศก็ได้ แต่ต้องไม่มีสิ่งใดกีดขวางการไล่อากาศออกจากเครื่องฆ่าเชื้อ ท่อไล่อากาศต้องมีขนาดเท่ากับหรือใหญ่กว่าท่อไอน้ำเข้า การติดตั้งท่อไล่อากาศอยู่ในตำแหน่งที่อยู่ตรงข้ามกับท่อไอน้ำเข้า และมีวาล์วชนิดประตูน้ำ (Gate Valve) หรือวาล์วที่มีลักษณะไม่กีดขวางการระบาย เป็นตัวควบคุมการเปิดปิด ซึ่งวาล์วนี้ต้องเปิดเต็มที่ขณะไล่อากาศ กรณีที่เครื่องฆ่าเชื้อมีท่อไล่อากาศหลายท่อมารวมกันเป็นท่อรวม พื้นที่หน้าตัดของท่อรวมต้องเทียบเท่าหรือมากกว่าพื้นที่หน้าตัดของท่อไล่อากาศทุกตัวที่ต่อรวมกัน และไม่มีสิ่งกีดขวาง

#### ๑.๑.๑๐ วาล์วที่ใช้กับท่อน้ำ (Water Valve)

เครื่องฆ่าเชื้อที่ใช้น้ำในการหล่อเย็น ต้องใช้วาล์วที่สามารถป้องกันการรั่วของน้ำเย็นเข้าเครื่องฆ่าเชื้อ ในระหว่างการฆ่าเชื้อ เพราะถ้าเกิดการรั่วซึมของน้ำระหว่างการฆ่าเชื้อ จะทำให้อุณหภูมิเครื่องฆ่าเชื้อลดลง และอาจทำให้การฆ่าเชื้อไม่สมบูรณ์

#### ๑.๑.๑๑ วาล์วควบคุมไอน้ำ (Steam Control Valve)

การควบคุมอุณหภูมิของเครื่องฆ่าเชื้อ ควรใช้วาล์วควบคุมการทำงานของไอน้ำแบบกึ่งอัตโนมัติ หรือแบบอัตโนมัติ (Automatic Steam Controller) เพื่อการควบคุมที่มีประสิทธิภาพมากขึ้น โดยอาจเป็นส่วนร่วมของเครื่องวัด บันทึกลงและควบคุมอุณหภูมิ ทั้งนี้มีข้อเสนอแนะการเลือกใช้วาล์วควบคุมไอน้ำ ควรเป็นชนิดที่เมื่อได้รับสัญญาณจึงเปิด (Air to Open Type) หรืออาจควบคุมอุณหภูมิของเครื่องฆ่าเชื้อโดยการควบคุมความดันไอน้ำของเครื่องฆ่าเชื้อก็ได้

#### ๑.๑.๑๒ ท่อทางเบี่ยงไอน้ำ (Steam By Pass)

เป็นท่อที่ต่อคร่อมขนานไปกับท่อไอน้ำเข้าที่ติดตั้งวาล์วควบคุมอัตโนมัติเพื่อเป็นทางผ่านของไอน้ำ การเปิดปิดวาล์วท่อทางเบี่ยงไอน้ำให้ไอน้ำผ่านเป็นแบบที่ควบคุมด้วยมือ โดยทั่วไปจะใช้งานเมื่ออุปกรณ์ควบคุมอัตโนมัติขัดข้อง ไฟฟ้าขัดข้อง แหล่งจ่ายความดันอากาศอัดขัดข้อง หรือกรณีที่ต้องการไล่อากาศออกจากเครื่องฆ่าเชื้อให้เร็วขึ้น ซึ่งการดำเนินการกรณีดังกล่าวต้องมีพนักงานอยู่ดูแลตลอดเวลา

#### ๑.๑.๑๓ ท่อน้ำเข้า (Water Inlet)

เครื่องฆ่าเชื้อที่ใช้น้ำในการหล่อเย็น ต้องใช้ท่อที่มีขนาดและแรงดันน้ำเพียงพอที่สามารถทำเยนกระปองได้อย่างมีประสิทธิภาพ

บางกรณีอาจมีท่อน้ำเข้าในตำแหน่งบน หรือล่างของเครื่องฆ่าเชื้อก็ได้ สำหรับท่อกระจายน้ำต้องมีความยาวตลอดเครื่องฆ่าเชื้อ และมีรูกระจายน้ำอย่างเพียงพอและสม่ำเสมอ

#### ๑.๑.๑๔ ท่ออากาศสำหรับอุปกรณ์วัด บันทึกลง และควบคุมอุณหภูมิ (Compressed Air Pipe)

เนื่องจากอุปกรณ์ควบคุมอุณหภูมิใช้ร่วมกับวาล์วควบคุมไอน้ำอัตโนมัติที่มีการบังคับเปิดปิดด้วยอากาศอัด จึงต้องมีอากาศเพื่อจ่ายอากาศใช้ในระบบ

#### ๑.๑.๑๕ อุปกรณ์กรองอากาศ (Air Filter)

ติดตั้งที่ท่ออากาศอัดที่ใช้สำหรับอุปกรณ์ควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ เพื่อใช้กรองละอองและสิ่งสกปรกที่อาจติดไปกับอากาศ ซึ่งจะเป็นผลให้ระบบเสียหายหากเข้าสู่อุปกรณ์ควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ

#### ๑.๑.๑๖ อุปกรณ์ควบคุมความดันอากาศสำหรับอุปกรณ์วัด บันทึกลง และควบคุมอุณหภูมิ (Air Pressure Regulator)

การควบคุมความดันอากาศสำหรับอุปกรณ์วัด บันทึกลง และควบคุมอุณหภูมิ ควรใช้อุปกรณ์ควบคุมความดันอัตโนมัติ (Automatic Pressure Controller) เพื่อปรับความดันภายในให้อยู่ในระดับที่เหมาะสมต่อการใช้งานของอุปกรณ์ควบคุมและบันทึกผล และควรมีการติดตั้งวาล์วกันย้อนกลับ (Check Valve) เพื่อป้องกันไอน้ำหรือความชื้นไหลย้อนกลับเข้าสู่ระบบอากาศอัด

#### ๑.๑.๑๗ ท่อระบายน้ำ (Drain)

ทำหน้าที่ระบายน้ำที่ใช้ในการหล่อเย็นผลิตภัณฑ์อาหารออกจากเครื่องฆ่าเชื้อเมื่อสิ้นสุดการฆ่าเชื้อ ดังนั้นท่อระบายน้ำควรมีขนาดใหญ่เพียงพอให้การระบายน้ำออกจากเครื่องฆ่าเชื้อเป็นไปได้อย่างรวดเร็ว ติดตั้งวาล์วชนิดประตูน้ำ (Gate Valve) หรือวาล์วที่มีลักษณะไม่กีดขวางการระบายน้ำ

๑.๑.๑๘ ที่กระบังน้ำเข้า (Water Inlet Baffles)

เป็นอุปกรณ์ที่ขวางทางเข้าของน้ำหล่อเย็นเพื่อกระจายน้ำหล่อเย็นและป้องกันไม่ให้เกิดสภาวะสูญญากาศบริเวณน้ำเข้าเครื่องฆ่าเชื้อ จนทำให้เกิดปัญหาแก๊สลิทมิถันซ์ที่บริเวณนั้น

๑.๑.๑๙ วาล์วนิรภัย (Safety Valve)

เครื่องฆ่าเชื้อต้องติดตั้งวาล์วนิรภัย เพื่อป้องกันไม่ให้ความดันไอน้ำภายในเครื่องสูงเกินกว่าความดันที่ใช้งานส่งผลให้เกิดความปลอดภัยต่อการปฏิบัติงานของพนักงานเนื่องจากวาล์วดังกล่าวจะช่วยลดความดันที่สูงเกินกำหนดความปลอดภัยลงอย่างรวดเร็วโดยอัตโนมัติ ทั้งนี้ควรมีการทดสอบการทำงานเป็นครั้งคราวเพื่อให้แน่ใจว่าวาล์วทำงานได้ตามปกติ

๑.๑.๒๐ ท่อน้ำล้น (Overflow Line)

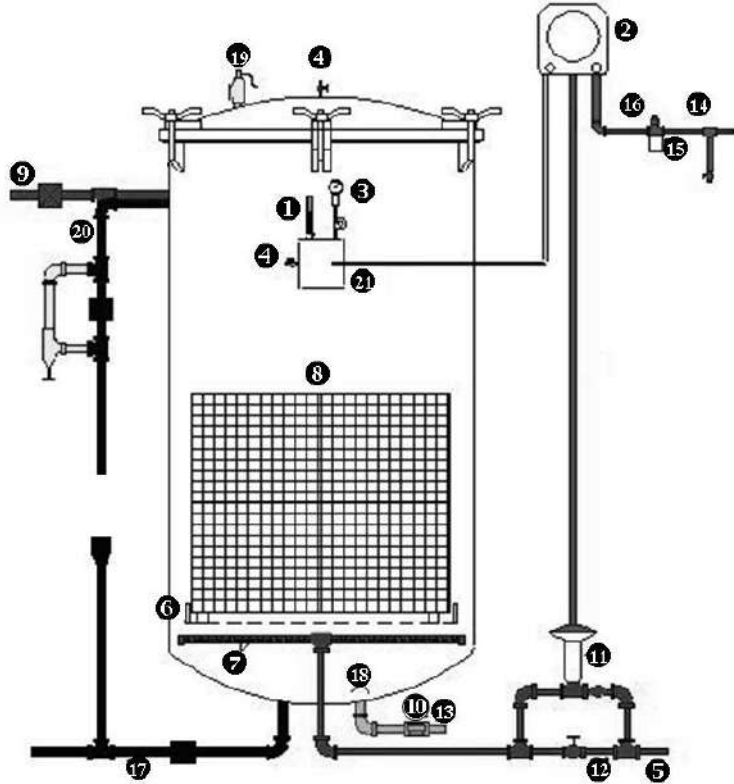
เป็นท่อระบายน้ำส่วนที่ท่วมล้นผลิตภัณฑ์อาหารออกในการทำให้บรรจุภัณฑ์เย็นลงด้วยน้ำ ทั้งนี้ภายในเครื่องฆ่าเชื้อควรติดตั้งวาล์วประเภท วาล์วประตูน้ำ (Gate Valve) หรือวาล์วที่มีลักษณะไม่กีดขวางการระบายน้ำ เพื่อระบายน้ำออกอย่างรวดเร็ว

๑.๑.๒๑ อุปกรณ์ส่งสัญญาณวัดอุณหภูมิ (Temperature Sensor)

สายส่งสัญญาณวัดค่าอุณหภูมิภายในเครื่องฆ่าเชื้อทำหน้าที่ส่งสัญญาณกระแสไฟฟ้าไปที่อุปกรณ์ควบคุมสัญญาณ ซึ่งจะถูกแปลงเป็นความดันอากาศไปควบคุมการเปิดปิดวาล์วควบคุมไอน้ำให้เปิดปิดตามต้องการ

### ๑.๒ เครื่องฆ่าเชื้อแนวตั้งแบบใช้ไอน้ำ (Vertical Steam Retorts)

เครื่องฆ่าเชื้อชนิดนี้มีลักษณะการทำงานคล้ายคลึงกับเครื่องฆ่าเชื้อตามข้อ ๑.๑ คือให้ความร้อนด้วยไอน้ำ อิ่มตัว ดังนั้นในการฆ่าเชื้อจึงต้องไล่อากาศออกจากเครื่องฆ่าเชื้อให้หมดเพื่อป้องกันการเกิดจุดที่ร้อนช้า (Cold Spots) ภายในเครื่องฆ่าเชื้อ การควบคุมอุณหภูมิทำได้โดยการควบคุมความดันของไอน้ำอิ่มตัว เครื่องฆ่าเชื้อ ชนิดนี้มีลักษณะตัวอย่างดังรูปที่ ๒



รูปที่ ๒ ตัวอย่างเครื่องฆ่าเชื้อแนวตั้งแบบใช้ไอน้ำ (Vertical Steam Retorts) มีอุปกรณ์ประกอบด้วย

- |    |  |    |   |
|----|--|----|---|
| ๑  | เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง (MIG thermometer)                                      | ๑๒ | ท่อทางเปียงไอน้ำ (Steam By Pass)                          |
| ๒  | เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ (Temperature Controller and Recording Device) | ๑๓ | ท่อน้ำเข้า (Water Inlet)                                  |
| ๓  | มาตรวัดความดัน (Pressure Gauge)  | ๑๔ | ท่ออากาศสำหรับอุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิ (Compressed Air Pipe) |
| ๔  | ช่องระบายไอน้ำ (Bleeder)   | ๑๕ | อุปกรณ์กรองอากาศ (Air Filter)                             |
| ๕  | ท่อไอน้ำเข้า (Steam Inlet)   | ๑๖ | อุปกรณ์ควบคุมความดันอากาศ (Air Pressure Regulator)        |
| ๖  | ที่รองรับตะกร้า (Crate Support)  | ๑๗ | ท่อระบายน้ำ (Drain)                                       |
| ๗  | ท่อกระจายไอน้ำ (Steam Spreader)  | ๑๘ | ที่กระบังน้ำเข้า (Water Inlet Baffles)                    |
| ๘  | อุปกรณ์สำหรับจัดเรียงตำแหน่งของบรรจุภัณฑ์ (Stacking Equipment)               | ๑๙ | วาล์วนิรภัย (Safety Valve)                                |
| ๙  | ท่อไล่อากาศ (Vent)   | ๒๐ | ท่อน้ำล้น (Overflow Line)                                 |
| ๑๐ | วาล์วที่ใช้กับท่อน้ำ (Water Valve)   | ๒๑ | อุปกรณ์ส่งสัญญาณวัดอุณหภูมิ (Temperature Sensor)          |
| ๑๑ | วาล์วควบคุมไอน้ำ (Steam Control Valve)                                       |    |   |

๑.๒.๑ เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง (Reference Thermometer (RT) หรือ MIG Thermometer หรือ Master Temperature Indicator (MTI)) ๑.๒.๒ เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ (Temperature Controller and Recording Device) และ ๑.๒.๓ มาตรวัดความดัน (Pressure Gauge)

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับ ข้อ ๑.๑.๑ ข้อ ๑.๑.๒ และ ข้อ ๑.๑.๓ ตามลำดับ

๑.๒.๔ ช่องระบายไอน้ำ (Bleeder) และการไล่น้ำที่เกิดจากการกลั่นตัวของไอน้ำ (Condensate)

เครื่องฆ่าเชื้อภายใต้ความดันที่ใช้ไอน้ำอิมมัตว์ต้องมีช่องระบายไอน้ำ (Bleeders) ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางอย่างน้อย ๓ มิลลิเมตร (๑/๘ นิ้ว) จำนวน ๑ ช่อง เป็นอย่างน้อย อยู่ตรงข้ามกับท่อไอน้ำ ช่องระบายไอน้ำนี้ต้องเปิดกว้างตลอดเวลาที่ทำการฆ่าเชื้อ การติดตั้งอยู่ในตำแหน่งสูงสุดของเครื่องฆ่าเชื้อ และผู้ควบคุมสามารถสังเกตได้โดยง่าย

ทั้งนี้ให้มีวิธีการกำจัดน้ำที่เกิดจากการกลั่นตัวของไอน้ำ (Condensate) ออกจากเครื่องฆ่าเชื้อ ระหว่างการทำงานของเครื่องฆ่าเชื้อ เช่น เปิดทางระบายน้ำไว้เล็กน้อย หรือใช้กับดักไอน้ำ (Steam Trap) โดยที่ผู้ควบคุมสามารถสังเกตได้ เพราะการสะสมของคอนเดนเสทหรือน้ำกลั่นตัวในเครื่องฆ่าเชื้อจะส่งผลให้การฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์บริเวณด้านล่างของเครื่องฆ่าเชื้อไม่สมบูรณ์ (Under Processing)

๑.๒.๕ ท่อไอน้ำเข้า (Steam Inlet) และ ๑.๒.๖ ที่รองรับตะกร้า (Crate Supports)

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับ ข้อ ๑.๑.๕ และ ข้อ ๑.๑.๖ ตามลำดับ

๑.๒.๗ ท่อกระจายไอน้ำ (Steam Spreader)

ถ้าใช้ท่อเจาะรูเป็นตัวกระจายไอน้ำ ควรมีลักษณะเป็นรูปกากบาทหรือวงกลม พื้นที่เปิดของรูที่เจาะทั้งหมดต้องมีค่าอยู่ระหว่าง ๑½ ถึง ๒ เท่าของพื้นที่หน้าตัดของท่อไอน้ำเข้า โดยพิจารณาถึงช่วงที่เล็กที่สุดของท่อไอน้ำเข้า

๑.๒.๘ อุปกรณ์สำหรับจัดเรียงตำแหน่งของบรรจุภัณฑ์ (Stacking Equipment) ๑.๒.๙ ท่อไล่อากาศ (Vent) ๑.๒.๑๐ วาล์วที่ใช้กับท่อน้ำ (Water Valve) ๑.๒.๑๑ วาล์วควบคุมไอน้ำ (Steam Control Valve) และ ๑.๒.๑๒ ท่อทางเบี่ยงไอน้ำ (Steam By Pass)

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับ ข้อ ๑.๒.๘ ข้อ ๑.๑.๙ ข้อ ๑.๑.๑๐ ข้อ ๑.๑.๑๑ และ ข้อ ๑.๑.๑๒ ตามลำดับ

๑.๒.๑๓ ท่อน้ำเข้า (Water Inlet)

เครื่องฆ่าเชื้อที่ใช้น้ำในการหล่อเย็น ท่อน้ำเข้าควรมีขนาดใหญ่เพียงพอเพื่อให้ผลิตภัณฑ์เย็นตัวอย่างรวดเร็ว และติดตั้งอยู่ในตำแหน่งที่น้ำที่ไหลเข้าจะไม่พุ่งไปกระทบบรรจุภัณฑ์โดยตรงเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิของบรรจุภัณฑ์อย่างฉับพลัน (Thermal Shock) อันอาจทำให้เกิดตำหนิของรอยผนังได้

๑.๒.๑๔ ท่ออากาศสำหรับอุปกรณ์วัด บันทึก และควบคุมอุณหภูมิ (Compressed Air Pipe) ๑.๒.๑๕ อุปกรณ์กรองอากาศ (Air Filter) ๑.๒.๑๖ อุปกรณ์ควบคุมความดันอากาศสำหรับอุปกรณ์วัด บันทึก และควบคุมอุณหภูมิ (Air Pressure Regulator) ๑.๒.๑๗ ท่อระบายน้ำ (Drain) ๑.๒.๑๘ ที่กระบังน้ำเข้า (Water Inlet Baffles) ๑.๒.๑๙ วาล์วนิรภัย (Safety Valve) และ ๑.๒.๒๐ ท่อน้ำล้น (Overflow Line)

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๑๔ ข้อ ๑.๑.๑๕ ข้อ ๑.๑.๑๖ ข้อ ๑.๑.๑๗ ข้อ ๑.๑.๑๘ ข้อ ๑.๑.๑๙ และข้อ ๑.๑.๒๐ ตามลำดับ

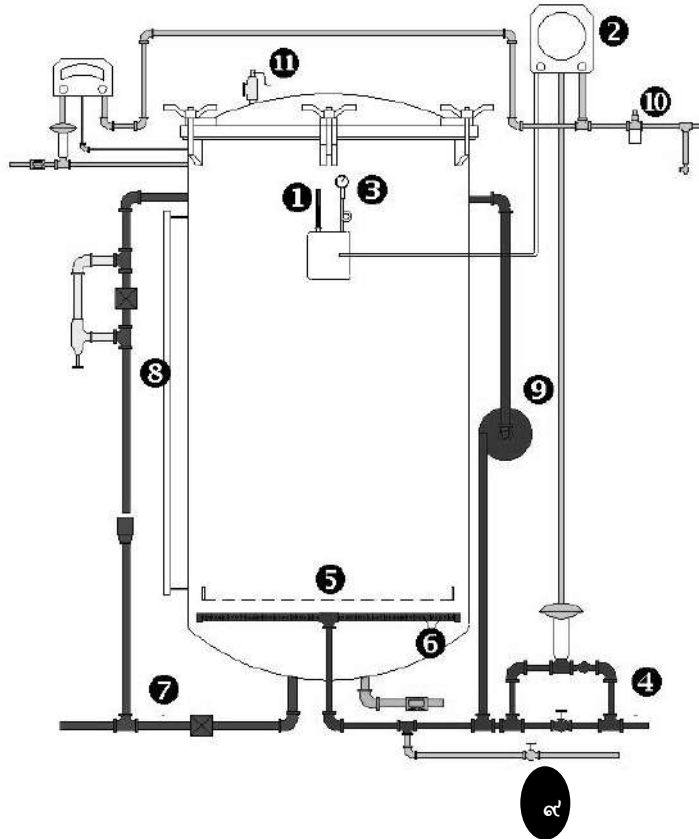
๑.๒.๒๑ อุปกรณ์ส่งสัญญาณวัดอุณหภูมิ (Temperature Sensor)

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๒๑



### ๑.๓ เครื่องฆ่าเชื้อแนวตั้งแบบใช้น้ำร้อน (Vertical Water Retorts)

เครื่องฆ่าเชื้อที่ใช้น้ำร้อนอุณหภูมิสูง โดยมีความดันอากาศส่วนเกินช่วยป้องกันไม่ให้น้ำร้อนอุณหภูมิสูงนั้นแปรสภาพกลายเป็นไอน้ำ รวมทั้งป้องกันการเสีรูปร่างของบรรจุภัณฑ์และช่วยให้ฝาขวดแก้วปิดแน่นสนิท ลักษณะการทำงานมีการควบคุมอุณหภูมิและความดันแยกจากการกันโดยสิ้นเชิง เครื่องฆ่าเชื้อชนิดนี้มีลักษณะตัวอย่างดังรูปที่ ๓



รูปที่ ๓ ตัวอย่างเครื่องฆ่าเชื้อแนวตั้งแบบใช้น้ำร้อน (Vertical Water Retorts) มีอุปกรณ์ประกอบด้วย

- |  |  |
|--|--|
| ๑ เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง (MIG Thermometer)                                      | ๖ ท่อกระจายไอน้ำ (Steam Spreader)                    |
| ๒ เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ (Temperature Controller and Recording Device) | ๗ ท่อระบายน้ำ (Drain)                                |
| ๓ มาตรวัดความดัน (Pressure Gauge)  | ๘ อุปกรณ์แสดงระดับน้ำ (Water Level Indicator)        |
| ๔ ท่อไอน้ำเข้า (Steam Inlet)   | ๙ อุปกรณ์หมุนเวียนน้ำร้อน (Water Circulation Device) |
| ๕ ที่รองรับตะกร้า (Crate Support)  | ๑๐ อุปกรณ์กรองอากาศ (Air Filter)                     |
|  | ๑๑ วาล์วนิรภัย (Safety Valve)                        |

๑.๓.๑ เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง (Reference Thermometer (RT) หรือ MIG Thermometer หรือ Master Temperature Indicator (MTI))

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับ ข้อ ๑.๑.๑

โดยตำแหน่งการติดตั้งของกระเปาะ เทอร์โมมิเตอร์ ควรอยู่ที่ระดับตรงกลางของเครื่องฆ่าเชื้อ และต้องอยู่ต่ำกว่าระดับน้ำร้อนเสมอ ตลอดกระบวนการฆ่าเชื้อ

๑.๓.๒ เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ (Temperature Controller and Recording Device) และ  
๑.๓.๓ มาตรวัดความดัน (Pressure Gauge)

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับ ข้อ ๑.๑.๒ และ ข้อ ๑.๑.๓ ตามลำดับ

๑.๓.๔ ท่อไอน้ำเข้า (Steam Inlet)

ท่อไอน้ำเข้าควรมีขนาดใหญ่พอที่จะทำให้เกิดการกระจายอุณหภูมิภายในเครื่องฆ่าเชื้อได้ดี โดยตำแหน่งของท่อไอน้ำเข้าควรติดตั้งไว้ทางด้านล่างของเครื่องฆ่าเชื้อ

๑.๓.๕ ที่รองรับตะกร้า (Crate Support)

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับ ข้อ ๑.๑.๖

ควรมีตัวบังคับตะกร้าที่จะทำให้มีระยะห่างระหว่างตะกร้ากับผนังของเครื่องฆ่าเชื้ออย่างน้อย ๓๕ มิลลิเมตร (๑.๕ นิ้ว)

๑.๓.๖ ท่อกระจายไอน้ำ (Steam Spreader)

ควรอยู่ด้านล่างของเครื่องฆ่าเชื้อ เพื่อช่วยให้การกระจายความร้อนภายในเครื่องฆ่าเชื้อเพียงพอ

๑.๓.๗ ท่อระบายน้ำ (Drain)

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับ ข้อ ๑.๑.๑๗

๑.๓.๘ อุปกรณ์แสดงระดับน้ำ (Water Level Indicator)

การใช้เครื่องฆ่าเชื้อชนิดนี้ การจัดวางบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดต้องอยู่ภายใต้ไอน้ำร้อนไม่น้อยกว่า ๑๕ เซนติเมตร (๖ นิ้ว) ดังนั้นจึงต้องมีตัวแสดงเพื่อให้ทราบระดับน้ำ เช่น ท่อแก้ว ช่องมอง หรืออุปกรณ์แสดงระดับน้ำที่ถูกต้อง

๑.๓.๙ อุปกรณ์หมุนเวียนน้ำร้อน (Water Circulation Device)

มีอุปกรณ์หรือระบบหมุนเวียนน้ำร้อนที่เพียงพอต่อการฆ่าเชื้อตามที่กำหนดไว้ เช่น ใช้ปั๊ม (Pump) หรือใช้อากาศอัด โดยติดตั้งในลักษณะที่ทำให้การกระจายอุณหภูมิภายในเครื่องฆ่าเชื้ออย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอ ทั้งนี้ต้องมีการติดตั้งสัญญาณเตือนเมื่อปั๊มหรือระบบหมุนเวียนทำงานผิดปกติ และในกรณีที่มีการปรับเปลี่ยนวิธีการหมุนเวียนน้ำร้อน ต้องทำการศึกษาการกระจายความร้อนที่แสดงให้เห็นว่า มีการกระจายอุณหภูมิภายในเครื่องฆ่าเชื้ออย่างสม่ำเสมอ

กรณีใช้อากาศอัดช่วยในการหมุนเวียนน้ำร้อน ควรป้อนอากาศเข้าไปที่ท่อไอน้ำเข้า ณ ตำแหน่งที่อยู่ระหว่างเครื่องฆ่าเชื้อกับวาล์วควบคุมไอน้ำที่ทางด้านล่างของเครื่องฆ่าเชื้อ และควรควบคุมความดันภายในเครื่องฆ่าเชื้อด้วยระบบควบคุมความดันอัตโนมัติ และต้องบันทึกความดันไว้ด้วย

๑.๓.๑๐ อุปกรณ์กรองอากาศ (Air Filter)

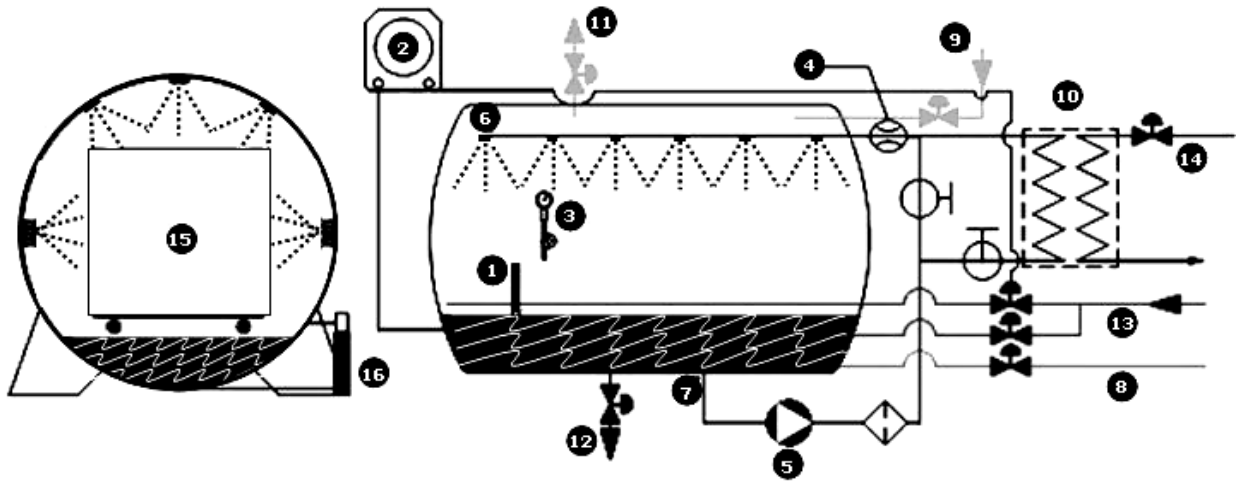
มีรายละเอียดเช่นเดียวกับ ข้อ ๑.๑.๑

๑.๓.๑๑ วาล์วนิรภัย (Safety Valve)

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๑๙

### ๑.๔ เครื่องฆ่าเชื้อแนวนอนแบบใช้การพ่นน้ำร้อน (Horizontal Shower Water / Water Spray / Water Cascade Retorts)

เครื่องฆ่าเชื้อชนิดนี้ใช้ปริมาณของน้ำร้อนที่ใช้ในระหว่างการฆ่าเชื้อน้อย การทำงานอาศัยอัตราการไหลสูงกับระบบหัวพ่นน้ำร้อนที่ถูกออกแบบมาโดยเฉพาะ และมีการใช้ความดันส่วนเกินเพื่อให้ น้ำร้อนยังมีสภาพเป็นของเหลวร้อน ดังนั้นจึงไม่จำเป็นต้องมีการไล่อากาศ นิยมใช้กับภาชนะบรรจุชนิดขวดแก้ว และภาชนะบรรจุอ่อนตัวและกึ่งอ่อนตัว ตัวอย่างดังแสดงในรูปที่ ๔



รูปที่ ๔ ตัวอย่างเครื่องฆ่าเชื้อแนวนอนแบบใช้การพ่นน้ำร้อน (Horizontal Water Spray Retorts) มีอุปกรณ์ประกอบด้วย

- |  |   |
|--|---|
| ๑ เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง (MIG Thermometer)                                      | ๙ ท่ออากาศอัด (Compressed Air Inlet)              |
| ๒ เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ (Temperature Controller and Recording Device) | ๑๐ อุปกรณ์แลกเปลี่ยนความร้อน (Heat Exchanger)     |
| ๓ มาตรวัดความดัน (Pressure Gauge)  | ๑๑ วาล์วระบายแรงดัน (Pressure Release Valve)      |
| ๔ อุปกรณ์วัดและควบคุมอัตราการไหลของน้ำ (Flow Meter)                            | ๑๒ ท่อระบายน้ำ (Drain)                            |
| ๕ ปั๊มหมุนเวียนน้ำร้อน (Water Circulation Pump)                                | ๑๓ ท่อไอน้ำเข้า (Steam Inlet)                     |
| ๖ หัวพ่นน้ำร้อน (Hot Water Spray Nozzle)                                       | ๑๔ ท่อน้ำหล่อเย็น (Cooling Water Inlet)           |
| ๗ ท่อทางดูดของปั๊มและตะแกรงกรอง (Suction Pipe and Strainer)                    | ๑๕ ตะกร้าและแผ่นรองกั้น (Crate and Divider Plate) |
| ๘ ท่อน้ำ (Process Water)   | ๑๖ อุปกรณ์แสดงระดับน้ำ (Water Level Indicator)    |

๑.๔.๑ เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง (Reference Thermometer (RT) หรือ MIG Thermometer หรือ Master Temperature Indicator (MTI))

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๑

และกระเปาะสำหรับอุปกรณ์วัดอุณหภูมิอ้างอิง ควรอยู่ในตำแหน่งที่มีตัวกลางแลกเปลี่ยนความร้อนไหลเวียนผ่านอย่างดี

๑.๔.๒ เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ (Temperature Controller and Recording Device)

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๒

ในกรณีที่มีการเพิ่มหรือลดอุณหภูมิของน้ำร้อนแบบโดยอัตโนมัติ ตำแหน่งของหัววัดการควบคุมอุณหภูมิควรติดตั้งที่ท่อน้ำร้อนทางออกของอุปกรณ์แลกเปลี่ยนความร้อน และตำแหน่งของหัววัดสำหรับ การบันทึกค่าอุณหภูมิกับเวลาควรอยู่ที่ท่อน้ำร้อนก่อนเข้าอุปกรณ์แลกเปลี่ยนความร้อน

๑.๔.๓ มาตรวัดความดัน (Pressure Gauge)

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๓

๑.๔.๔ อุปกรณ์วัดและควบคุมอัตราการไหลของน้ำ (Flow Meter)

ต้องมีการติดตั้งอุปกรณ์วัดและควบคุมอัตราการไหลของน้ำร้อนหมุนเวียนในตำแหน่งที่เหมาะสม และมีสัญญาณเตือน หรือระบบป้องกันกรณีอัตราการไหลของน้ำเปลี่ยนแปลงไปจากที่กำหนด

๑.๔.๕ ปั๊มหมุนเวียนน้ำร้อน (Water Circulation Pump)

ต้องติดตั้งอุปกรณ์สัญญาณเตือนในกรณีที่ปั๊มไม่ทำงาน โดยอาจวัดจากความดันของน้ำร้อนที่ออกจากปั๊ม

๑.๔.๖ หัวพ่นน้ำร้อน (Hot Water Spray Nozzle)

ต้องตรวจสอบหัวพ่นน้ำร้อนอย่างน้อยทุกสัปดาห์เพื่อให้มั่นใจว่า ไม่อุดตัน ไม่มีสนิม ไม่มีตะกอน หรือชิ้นส่วนจากบรรจุภัณฑ์อุดตันรูของหัวพ่นน้ำร้อน ถ้ามีแนวโน้มว่าอาจเกิดการอุดตันควรทำความสะอาดโดยวิธีการที่ผู้ผลิตเครื่องฆ่าเชื้อแนะนำ เช่น การเช็ยหรือดึงสิ่งอุดตันออก การล้างหรือขัดด้วยกรดหรือด่าง

ในกรณีที่ใช้แผ่นเหล็กเจาะรูเป็นตัวควบคุมการกระจายน้ำร้อน ควรมีการตรวจสอบการอุดตันอย่างน้อยปีละ ๒ ครั้ง ซึ่งหากมีการถอดตัวควบคุมการกระจายน้ำร้อนดังกล่าวออกมาล้างทำความสะอาด ควรตรวจสอบการติดตั้งกลับคืนให้เหมือนเดิม

๑.๔.๗ ท่อทางดูดของปั๊มและไส้กรอง (Suction Pipe and Strainer)

การติดตั้งท่อทางดูดของปั๊ม ไม่ควรอยู่ในตำแหน่งที่บรรจุภัณฑ์อาจตกลงมาอุดตันได้ และควรติดตั้งไส้กรองที่สามารถถอดล้างทำความสะอาดได้ง่ายอย่างน้อยสัปดาห์ละครั้ง

๑.๔.๘ ท่อน้ำ (Process Water)

ให้เติมน้ำเพิ่มลงในเครื่องฆ่าเชื้อก่อนดำเนินการฆ่าเชื้อ และในระหว่างการทำงานของเครื่องฆ่าเชื้อ ต้องไม่มีการเติมน้ำเพิ่มอีกเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนภายหลังการฆ่าเชื้อ (Post Contamination)

๑.๔.๙ ท่ออากาศอัด (Compressed Air Inlet)

ต้องมีความดันส่วนเกินมากพอที่จะทำให้ น้ำร้อนที่ใช้ในการฆ่าเชื้อยังคงสภาพเป็นของเหลวหรือน้ำร้อน ณ อุณหภูมิฆ่าเชื้อ ทั้งนี้การควบคุมความดันควรควบคุมทั้งวาล์วอากาศเข้าและวาล์วที่ควบคุมส่วนผสมของไอน้ำกับอากาศออก และต้องมีการบันทึกค่าความดันส่วนเกินแบบต่อเนื่อง โดยความดันส่วนเกินนี้จะช่วยควบคุมการขยายตัวของบรรจุภัณฑ์เมื่อได้รับความร้อนในระหว่างการทำงาน

๑.๔.๑๐ อุปกรณ์แลกเปลี่ยนความร้อน (Heat Exchanger)

ในกรณีที่มีการเพิ่มหรือลดอุณหภูมิโดยตรง แต่ใช้อุปกรณ์แลกเปลี่ยนความร้อน ควรทำความสะอาดอุปกรณ์แลกเปลี่ยนความร้อนทั้งสองด้าน ด้วยกรดที่ไม่กัดกร่อนโลหะ เพื่อให้มีอัตราการถ่ายโอนความร้อนที่ดี

๑.๔.๑๑ วาล์วระบายแรงดัน (Pressure Release Valve)

ใช้สำหรับระบายแรงดันส่วนเกินจากที่ตั้งไว้ ตรวจสอบการทำงานของวาล์ว

๑.๔.๑๒ ท่อระบายน้ำ (Drain)

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๑๗

๑.๔.๑๓ ท่อไอน้ำเข้า (Steam Inlet)

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๕

๑.๔.๑๔ ท่อน้ำหล่อเย็น (Cooling Water Inlet)

ตรวจสอบความสมบูรณ์ของท่อ และแรงดันน้ำต้องไม่สูงกว่า ท่อน้ำในกระบวนการฆ่าเชื้อ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของน้ำหล่อเย็นเข้าสู่ระบบ

๑.๔.๑๕ ตะกร้า และแผ่นรองกั้น (Crate and Divider Plate)

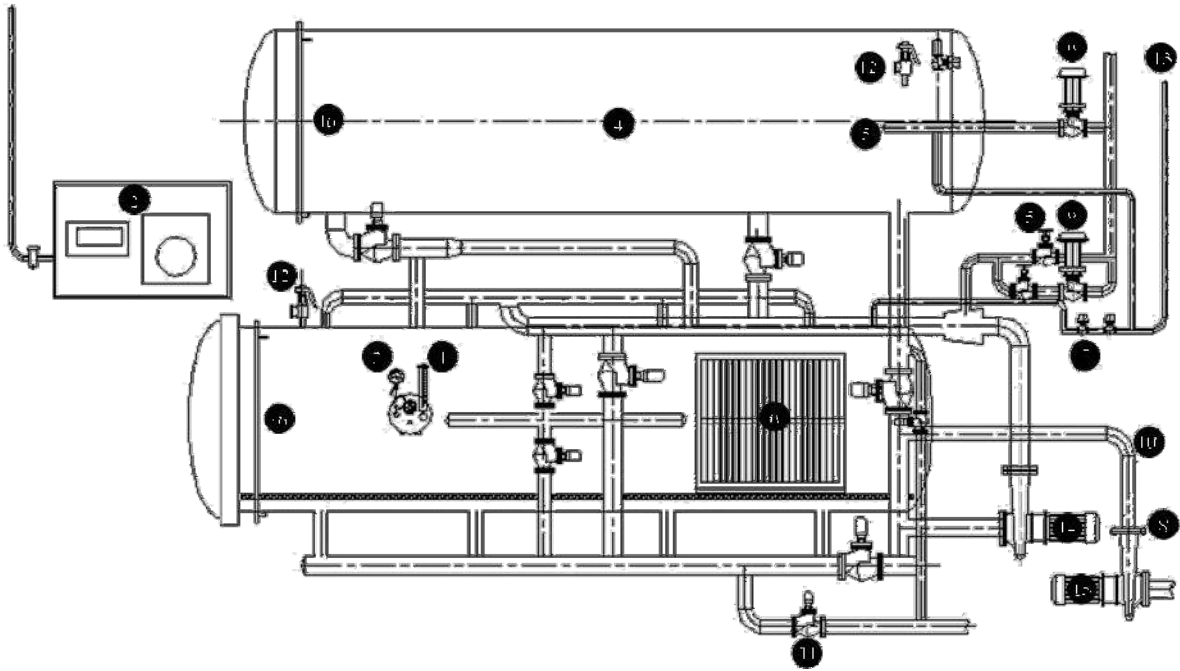
ตะกร้า ถาด หรือแผ่นรองกั้นระหว่างชั้นบรรจุภัณฑ์ ควรมีขนาดของรูเปิดกว้างเพียงพอที่จะทำให้น้ำร้อนไหลผ่านบรรจุภัณฑ์ได้อย่างทั่วถึง

๑.๔.๑๖ อุปกรณ์แสดงระดับน้ำ (Water Level Indicator)

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๓.๘

### ๑.๕ เครื่องฆ่าเชื้อแนวนอนแบบใช้น้ำร้อนท่วม (Horizontal Total Immersion Water Retorts)

เครื่องฆ่าเชื้อชนิดนี้ใช้น้ำร้อนเป็นตัวกลางให้ความร้อน โดยทั่วไปจะมีถึงทนความดันสูงสองถึง ถึงบนใช้เป็นส่วนอุ่นน้ำให้ร้อนและถังด้านล่างใช้เป็นเครื่องฆ่าเชื้อ บรรจุภัณฑ์จะจมอยู่ในน้ำร้อนตลอดเวลา การฆ่าเชื้อ มีการทำให้น้ำร้อนหมุนเวียนระหว่างถังทั้งสองด้วยปั๊ม มีความดันส่วนเกินป้องกันให้กับเครื่องฆ่าเชื้อเป็นอิสระจากระบบให้ความร้อน การควบคุมความดันและอุณหภูมิเป็นอิสระต่อกัน ตัวอย่างของเครื่องฆ่าเชื้อชนิดนี้มีลักษณะตัวอย่างดังแสดงในรูปที่ ๕



รูปที่ ๕ ตัวอย่างเครื่องฆ่าเชื้อแนวนอน แบบใช้น้ำร้อนท่วม (Horizontal Total Immersion Water Retorts) มีอุปกรณ์ประกอบด้วย

- |   |  |    |  |
|---|--|----|--|
| ๑ | เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง (MIG Thermometer)                                      | ๙  | วาล์วควบคุมไอน้ำ (Steam Control Valve)             |
| ๒ | เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ (Temperature Controller and Recording Device) | ๑๐ | ท่อน้ำเข้า (Water Inlet)                           |
| ๓ | มาตรวัดความดัน (Pressure Gauge)  | ๑๑ | ท่อระบายน้ำ (Drain)                                |
| ๔ | ถังอุ่นน้ำให้ร้อน (Preheat Hot Water Tank)                                   | ๑๒ | วาล์วนิรภัย (Safety Valve)                         |
| ๕ | ท่อไอน้ำเข้า (Steam Inlet)   | ๑๓ | ท่ออากาศอัด (Compressed Air Inlet)                 |
| ๖ | ตะกร้าและแผ่นรองกัน (Crate and Divider Plate)                                | ๑๔ | อุปกรณ์หมุนเวียนน้ำร้อน (Water Circulation Device) |
| ๗ | อุปกรณ์กรองอากาศ (Air Filter)  | ๑๕ | ปั๊มหมุนเวียนน้ำหล่อเย็น (Water Cooling Pump)      |
| ๘ | วาล์วที่ใช้กับท่อน้ำ (Water Valve)   | ๑๖ | อุปกรณ์แสดงระดับน้ำ (Water Level Indicator)        |

๑.๕.๑ เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง (Reference Thermometer (RT) หรือ MIG Thermometer หรือ Master Temperature Indicator (MTI))

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๑ และ ๑.๓.๑

และควรติดตั้งอยู่ในตำแหน่งกึ่งกลางของเครื่องฆ่าเชื้อ โดยมีความยาวของก้านวัดที่จุ่มในน้ำร้อนอย่างน้อย ๕ เซนติเมตร (๒ นิ้ว)

๑.๕.๒ เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ (Temperature Controller and Recording Device)  
มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๒ และ ๑.๔.๒

๑.๕.๓ มาตรวัดความดัน (Pressure Gauge)  
มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๓

๑.๕.๔ ถังอุ่นน้ำให้ร้อน (Preheat Hot Water Tank)  
ก่อนฆ่าเชื้อ ถังใบบนอาจถูกทำให้ร้อนขึ้นโดยการใช้ไอน้ำจากท่อไอน้ำเจาะรูที่วางอยู่ด้านล่างของถังนั้น ส่วนในระหว่างการฆ่าเชื้ออาจป้อนไอน้ำเข้าในระบบหมุนเวียนน้ำร้อนโดยตรงเพื่อรักษาอุณหภูมิให้ได้ตามที่กำหนด

๑.๕.๕ ท่อไอน้ำเข้า (Steam Inlet)  
มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๕

๑.๕.๖ ตะกร้าและแผ่นรองกั้น (Crate and Divider Plate)  
การใช้ตะกร้าหรือแผ่นรองกั้นรับและแยกชั้นบรรจุภัณฑ์ ควรออกแบบให้น้ำร้อนสามารถไหลเวียนได้อย่างดีเพื่อสามารถกระจายความร้อนภายในเครื่องฆ่าเชื้อได้อย่างทั่วถึงสม่ำเสมอตามที่กำหนด โดยทั่วไปน้ำร้อนในถังบนมีปริมาตรน้อยกว่าที่จะต้องใช้ในเครื่องฆ่าเชื้อ ดังนั้นหากมีการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์จำนวนน้อยกว่าปกติอาจต้องใส่บรรจุภัณฑ์ตัวแทนเข้าไปในถังใบล่างด้วยเพื่อเพิ่มปริมาตรในเครื่องฆ่าเชื้อ กรณีที่น้ำร้อนในถังบนมีปริมาตรมากเพียงพอหรือมากกว่าที่ต้องการใช้ในเครื่องฆ่าเชื้อควรตรวจสอบการกระจายอุณหภูมิก่อนการใช้งานด้วย

๑.๕.๗ อุปกรณ์กรองอากาศ (Air Filter)  
มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๑๕

๑.๕.๘ วาล์วที่ใช้กับท่อน้ำ (Water Valve)  
มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๑๐

๑.๕.๙ วาล์วควบคุมไอน้ำ (Steam Control Valve)  
มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๑๑

๑.๕.๑๐ ท่อน้ำเข้า (Water Inlet)  
มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๑๓

๑.๕.๑๑ ท่อระบายน้ำ (Drain)  
มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๑๗

๑.๕.๑๒ วาล์วนิรภัย (Safety Valve)  
มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๑๙

๑.๕.๑๓ ท่ออากาศอัด (Compressed Air Inlet)

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๔.๙

๑.๕.๑๔ อุปกรณ์หมุนเวียนน้ำร้อน (Water Circulation Device)

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๔.๕

๑.๕.๑๕ ปั๊มหมุนเวียนน้ำหล่อเย็น (Water Cooling Pump)

ต้องติดตั้งอุปกรณ์สัญญาณเตือนในกรณีที่ปั๊มไม่ทำงาน โดยอาจวัดจากความดันของน้ำร้อนที่ออกจากปั๊ม รวมถึงตรวจสอบการอุดตันของปั๊ม

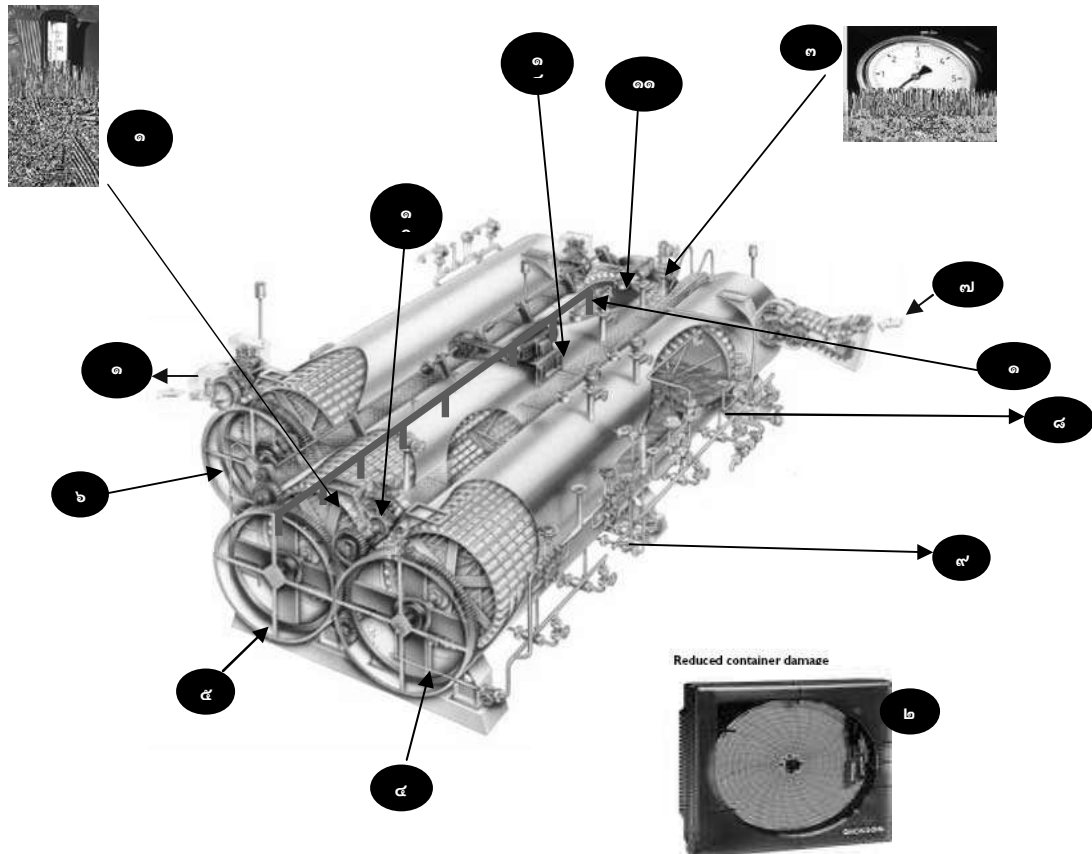
๑.๕.๑๖ อุปกรณ์แสดงระดับน้ำ (Water Level Indicator)

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๓.๘



### ๑.๖ เครื่องฆ่าเชื้อที่ใช้รางเกลียวหมุน (Reel and Spiral Retorts)

เครื่องฆ่าเชื้อแบบนี้มักมีลักษณะเป็นชุดของถังทรงกระบอกที่ต่ออนุกรมกัน แต่ละถังทำหน้าที่ต่างกัน โดยทั่วไปมักประกอบด้วยถังเครื่องฆ่าเชื้อ และถังสำหรับทำให้บรรจุภัณฑ์เย็นตัวลง การฆ่าเชื้ออาจใช้น้ำ อิมัลชัน หรือใช้น้ำร้อน หรือแบบผสม บรรจุภัณฑ์จะถูกป้อนเข้าสู่ระบบด้วย Rotary Pressure Valve และหมุนไปตามรางเกลียวภายในถังอย่างต่อเนื่องตลอดทั้งระบบ ตัวอย่างดังแสดงในรูปที่ ๖



รูปที่ ๖ ตัวอย่างเครื่องฆ่าเชื้อที่ใช้รางเกลียวหมุน แบบ Continuous (Reel and Spiral Retorts) มีอุปกรณ์ประกอบด้วย

- |   |  |    |  |
|---|--|----|--|
| ๑ | เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง (MIG Thermometer)                                      | ๘  | วาล์วควบคุมไอน้ำเข้าที่ Pre-Heater Shell (Steam Inlet) |
| ๒ | เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ (Temperature Controller and Recording Device) | ๙  | ท่อน้ำเข้า Pre-heater shell (Water Pipe)               |
| ๓ | มาตรวัดความดัน (Pressure Gauge)  | ๑๐ | วาล์วระหว่างถัง (Transfer Valve)                       |
| ๔ | ถังเพิ่มอุณหภูมิ ผลิตภัณฑ์ให้สูงขึ้น (Pre-Heater Shell)                      | ๑๑ | วาล์วระบาย (Vent Valve)                                |
| ๕ | ถังสำหรับการฆ่าเชื้อ (Cooker Shell)  | ๑๒ | ชุดขับเคลื่อนหลัก (Main Drive)                         |
| ๖ | ถังสำหรับลดอุณหภูมิ (Cooler Shell)   | ๑๓ | ทางออกของเครื่อง (Discharge)                           |
| ๗ | ทางเข้าที่ Pre-Heater Shell (In Feed)  | ๑๔ | รูระบายที่ Cooker Shell (Bleeder)                      |

๑.๖.๑. เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง (Reference Thermometer (RT) หรือ MIG Thermometer หรือ Master Temperature Indicator (MIG))

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๑

- ๑.๖.๒. เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ (Temperature Controller and Recording Device)  
มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๒
- ๑.๖.๓. มาตรวัดความดัน (Pressure Gauge)  
มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๓
- ๑.๖.๔. ถังเพิ่มอุณหภูมิ ผลิตภัณฑ์ให้สูงขึ้น (Pre-Heater Shell)  
มีการควบคุมอุณหภูมิในถังด้วยน้ำ โดยมีน้ำครึ่งถัง และไอน้ำ วาล์วไอน้ำเปิดเมื่ออุณหภูมิต่ำกว่า  
ค่าที่ตั้งไว้
- ๑.๖.๕. ถังสำหรับการฆ่าเชื้อ (Cooker Shell)  
ถังสำหรับฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ด้วยไอน้ำ
- ๑.๖.๖. ถังสำหรับลดอุณหภูมิ (Cooler Shell)  
มีการควบคุมอุณหภูมิในถังด้วยน้ำ โดยมีน้ำครึ่งถัง และไอน้ำ วาล์วไอน้ำเปิดเมื่ออุณหภูมิต่ำกว่า  
ค่าที่ตั้งไว้
- ๑.๖.๗. ทางเข้าที่ถังเพิ่มอุณหภูมิผลิตภัณฑ์ให้สูงขึ้น (In Feed)  
ผลิตภัณฑ์ที่บรรจุแล้วจะถูกส่งเข้าสู่ทางเข้าถังเพิ่มอุณหภูมิผลิตภัณฑ์ให้สูงขึ้น
- ๑.๖.๘. วาล์วควบคุมไอน้ำเข้าที่ Pre-Heater Shell (Steam Inlet)  
เปิดปิดอัตโนมัติเพื่อรักษาอุณหภูมิให้ได้ตามค่าที่ตั้งไว้
- ๑.๖.๙. ท่อน้ำเข้าถังเพิ่มอุณหภูมิผลิตภัณฑ์ให้สูงขึ้น (Water Pipe)  
เปิดปิดอัตโนมัติเพื่อรักษาอุณหภูมิให้ได้ตามค่าที่ตั้งไว้
- ๑.๖.๑๐. วาล์วระหว่างถัง (Transfer Valve)  
วาล์วที่ทำหน้าที่ส่งกระป๋องผลิตภัณฑ์ข้ามไปในแต่ละถัง
- ๑.๖.๑๑. วาล์วระบาย (Vent Valve)  
เปิดในขั้นตอน Venting ปิดหลังจากจบขั้นตอน Venting
- ๑.๖.๑๒. ชุดขับเคลื่อนหลัก (Main Drive)  
ทำหน้าที่ในการขับเคลื่อน Shell ทั้ง ๓ Shell
- ๑.๖.๑๓. ทางออกของเครื่อง (Discharge)  
คุณสมบัติ จะเป็นทางออกของเครื่องที่อยู่ในส่วนท้ายสุด ของ Cooler Shell โดยที่จะมี Valve  
ส่งกระป๋องออกมา
- ๑.๖.๑๔. ระบายที่ Cooker Shell (Bleeder)  
รูขนาด ๑/๘ นิ้ว เปิดตลอดขณะทำการฆ่าเชื้อ

## ๒. เครื่องฆ่าเชื้อด้วยความร้อนภายใต้บรรยากาศปกติ (Cooker)

เครื่องฆ่าเชื้อด้วยความร้อนภายใต้บรรยากาศปกติ โดยทั่วไปสร้างจากวัสดุประเภทโลหะ ใช้สำหรับส่งผ่านความร้อนให้อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่ปรับกรด (Acidified Foods) หรืออาหารที่มีความเป็นกรด (Acid Foods) มีหลายรูปแบบทั้งประเภทที่มีการทำงานแบบเป็นชุด (Batch) ซึ่งมีลักษณะคล้ายหม้อต้มขนาดใหญ่และอ่างสำหรับหล่อเย็น หรือเป็นเครื่องฆ่าเชื้อประเภทที่มีการทำงานแบบต่อเนื่อง ได้แก่ Open Canal Pasteurizers, Atmospheric Continuous Cooker ซึ่งมีลักษณะเป็นรางลำเลียงผลิตภัณฑ์อาหารลงในถังน้ำร้อนหรือตัวกลางให้ความร้อนอย่างอื่น ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นเครื่องฆ่าเชื้อแบบใด ต้องมีอุปกรณ์วัดอุณหภูมิที่มีความเที่ยงตรง เช่น เทอร์โมมิเตอร์ชนิดก้านโลหะ หรือเครื่องมืออุปกรณ์อื่นที่มีความทัดเทียมกัน ต้องอ่านอุณหภูมิได้ละเอียดถึง ๐.๕ องศาเซลเซียส (หรือ ๑ องศาฟาเรนไฮต์) และมิสเกลไม่เกิน ๔ องศาเซลเซียสต่อเซนติเมตร มีป้ายแสดงวันเดือนปีที่ทำการสอบเทียบครั้งสุดท้าย และเก็บรักษาสันที่ทำการตรวจสอบไว้เป็นหลักฐานโดยมีการสอบเทียบอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง แต่ไม่จำเป็นต้องติดตั้งไว้ที่เครื่องฆ่าเชื้อโดยตรง ทั้งนี้ไม่ควรใช้ชนิดแท่งแก้ว เนื่องจากมีโอกาสแตกและปนเปื้อนเข้าสู่กระบวนการผลิตได้

## ๓. เครื่องฆ่าเชื้อด้วยระบบการผลิตแบบปลอดเชื้อ (Aseptic Systems)

ระบบการผลิตแบบปลอดเชื้อ (Aseptic Systems) ซึ่งทำการฆ่าเชื้ออาหารด้วยความร้อนก่อนการบรรจุในภาชนะบรรจุที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว ต้องมีหลักฐานว่าได้ผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อแบบเชิงการค้าแล้ว และแสดงไว้ในกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด เครื่องฆ่าเชื้อนี้มีหลายรูปแบบ ซึ่งแตกต่างกันในโรงงานอุตสาหกรรมผลิตอาหารแต่ละชนิด ดังนั้นหากมีการติดตั้ง ผู้ประกอบการต้องนำรายละเอียดให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณาเป็นกรณีไป

## บัญชีหมายเลข ๓

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๙) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด

### หลักสูตรการฝึกอบรมสำหรับผู้ควบคุมการผลิต และผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน ในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด (Retort Supervisors and Process Authority)

#### ๑. หลักสูตรการฝึกอบรมผู้ควบคุมการผลิต (Retort Supervisors)

ผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนทั้งชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด ต้องผ่านการฝึกอบรมตามหลักสูตรที่มีระยะเวลาการฝึกอบรมทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ไม่น้อยกว่า ๕ วันต่อเนื่อง และผ่านการทดสอบความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยมีเนื้อหาของหลักสูตรอย่างน้อย ดังต่อไปนี้

๑. กฎหมายที่เกี่ยวข้องและหลักการเบื้องต้นของการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๒. จุลชีววิทยาของการถนอมอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทด้วยความร้อน
๓. หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๔. หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) หรือ หลักการสุขาภิบาลโรงงานอาหาร
๕. อุปกรณ์การผลิต เครื่องมือวัดและการดำเนินการก่อน-ระหว่าง-หลังในกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน
๖. การจัดการควบคุมภาชนะบรรจุและบรรจุภัณฑ์ และการปิดผนึก
๗. การบันทึกข้อมูลและเอกสาร

กรณีเป็นผู้ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ ต้องผ่านการฝึกอบรมและทดสอบความรู้เพิ่มเติมในหัวข้อเครื่องฆ่าเชื้อและหลักการทำงาน ตามชนิดที่มีการใช้งานจริง ณ สถานที่ผลิต

#### ๒. หลักสูตรการฝึกอบรมผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority)

ผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนในอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด ต้องผ่านการฝึกอบรมตามหลักสูตรที่มีระยะเวลาการฝึกอบรมไม่น้อยกว่า ๕ วันต่อเนื่อง และผ่านการทดสอบความรู้ทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ โดยมีเนื้อหาของหลักสูตรอย่างน้อย ดังต่อไปนี้

๑. หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๒. จุลินทรีย์กับการให้ความร้อน
๓. หลักการคำนวณเพื่อกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Thermal Process Calculation)
๔. การประเมินกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนกรณีเบี่ยงเบน และผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Deviation Evaluation & Thermal Process Authority)
๕. อาหารปรับกรด
๖. การศึกษาการกระจายความร้อน และการแทรกผ่านความร้อนในอาหาร

**บัญชีหมายเลข ๔**

ทำยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๙) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด

**บันทึกการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท  
ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด**

วันที่..... เวลา..... นาย, นาง, นางสาว.....

.....พนักงานเจ้าหน้าที่ตาม

ความในมาตรา ๔๓ แห่งราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ ได้พร้อมกันมาตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร

ชื่อ.....

ซึ่งมีผู้ดำเนินกิจการ/ผู้รับอนุญาต คือ.....

สถานที่ผลิตตั้งอยู่ ณ.....

ใบอนุญาตผลิตอาหาร/เลขสถานที่ผลิตอาหารเลขที่.....

ประเภทอาหารที่ขออนุญาต/ได้รับอนุญาต (นอกเหนือจากอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ฯ).....

วัตถุประสงค์ในการตรวจ :  ตรวจสอบประกอบการอนุญาต แร่ฆ่า.....HP คนงาน.....คน (แล้วแต่กรณี)

ตรวจสอบเฝ้าระวัง  อื่นๆ.....

ครั้งที่ตรวจ : .....

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	๑. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต					
	๑.๑ สถานที่ตั้ง ตัวอาคาร และที่ใกล้เคียง มีลักษณะดังต่อไปนี้					
๐.๑	(๑) ไม่มีการสะสมสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว					
๐.๑	(๒) ไม่มีการสะสมสิ่งปฏิกูล					
๐.๑	(๓) ไม่มีฝุ่น คิวมากผิดปกติ					
๐.๑	(๔) ไม่มีคอกปศุสัตว์ หรือสถานเลี้ยงสัตว์					
๐.๑	(๕) ไม่มีวัตถุอันตราย					
๐.๑	(๖) ไม่มีน้ำขังแฉะและสกปรก					
๐.๑	(๗) มีท่อหรือทางระบายน้ำนอกอาคาร เพื่อระบายน้ำทิ้ง					
	๑.๒ อาคารผลิตมีลักษณะดังต่อไปนี้					
	๑.๒.๑ มีการออกแบบและก่อสร้างอย่าง มั่นคงง่ายต่อการทำความสะอาดและบำรุงรักษา (พื้น ผนัง เพดาน มั่นคง ไม่ชำรุด ถูกสุขลักษณะ สามารถ ป้องกันสัตว์พาหะนำโรค)					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
๐.๒	(๑) พื้น คงทน เรียบ ทำความสะอาด ง่าย มีความลาดเอียงเพียงพอ					
๐.๑	(๒) ผนัง คงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย					
๐.๑	(๓) เพดาน คงทน เรียบ รวมทั้งสิ่งติด ยึดด้านบน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน					
๐.๑	๑.๒.๒ มีขนาด และพื้นที่เพียงพอต่อการปฏิบัติงาน					
๐.๒	๑.๒.๓ มีการจัดพื้นที่ให้เป็นไปตามลำดับ สายงานการผลิต					
๐.๑	๑.๒.๔ ใช้สำหรับผลิตอาหารเท่านั้น					
๐.๒	๑.๒.๕ มีการแบ่งแยกพื้นที่ผลิตเป็นสัดส่วน และแยกจากสายการผลิตอาหารประเภทอื่น					
๐.๑	๑.๒.๖ มีการแบ่งแยกพื้นที่ผลิตอาหารแยก จากที่พักอาศัย					
๐.๑	๑.๒.๗ สามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสัตว์ พาหะนำโรค					
๐.๑	๑.๒.๘ ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้อง กับการผลิตอยู่ในบริเวณผลิต					
๐.๑	๑.๒.๙ มีท่อหรือทางระบายน้ำทิ้งอย่างเพียงพอ					
๐.๒	๑.๒.๑๐ มีการระบายอากาศที่เหมาะสมและ เพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน					
๐.๑	๑.๒.๑๑ มีแสงสว่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน					
	๑.๒.๑๒ อาคารผลิต					
๐.๑	(๑) ห้องหรือบริเวณรับวัตถุดิบ					
๐.๑	(๒) ห้องหรือบริเวณเก็บวัตถุดิบ ส่วนผสม และบรรจุภัณฑ์					
๐.๑	(๓) ห้องหรือบริเวณเตรียมวัตถุดิบ และปรุงผสม					
๐.๑	(๔) ห้องหรือบริเวณทำความสะอาด ภาชนะบรรจุก่อนการบรรจุ (แล้วแต่กรณี)					
๐.๑	(๕) ห้องหรือบริเวณบรรจุ					
๐.๑	(๖) ห้องหรือบริเวณไล่อากาศก่อน ปิดผนึก (แล้วแต่กรณี)					
๐.๒	(๗) ห้องหรือบริเวณปิดผนึกภาชนะ บรรจุ					
๐.๒	(๘) ห้องหรือบริเวณตรวจสอบรอยผนึก					
๐.๒	(๙) ห้องหรือบริเวณฆ่าเชื้อและทำให้เย็น					
๐.๓	(๑๐) ห้องหรือบริเวณกักผลิตภัณฑ์ ที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้วและทำให้เย็น (Restricted area) (แล้วแต่กรณี)					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
๐.๒	(๑๑) ห้องหรือบริเวณจัดเก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป					
๐.๒	(๑๒) ห้องหรือบริเวณกักผลิตภัณฑ์ที่มีปัญหา					
๐.๑	(๑๓) ห้องหรือบริเวณล้างทำความสะอาดอุปกรณ์การผลิต					
๐.๑	(๑๔) ห้องหรือบริเวณเก็บอุปกรณ์การผลิตที่ล้างทำความสะอาดแล้ว					
๐.๑	(๑๕) ห้องหรือบริเวณเก็บสารเคมีที่ไม่ใช้ในอาหาร					
๐.๑	(๑๖) ห้องหรือบริเวณสำหรับอุปกรณ์ล้างแบบระบบปิด (CIP) (แล้วแต่กรณี)					
๐.๒	(๑๗) ห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์คุณภาพ					
๐.๑	(๑๘) ห้องหรือบริเวณเปลี่ยนเสื้อผ้าและเก็บของใช้ส่วนตัวของพนักงาน					
	หัวข้อที่ ๑ คะแนนรวม =				๑๐	คะแนน
	คะแนนที่ได้รวม =					คะแนน (.....%)

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	๒. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต					
	๒.๑ การออกแบบ					
๐.๒	๒.๑.๑ ทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหาร ทนต่อการกัดกร่อน ไม่ดูดซึม					
๐.๒	๒.๑.๒ รอยต่อเรียบ ไม่เป็นแหล่งสะสมของสิ่งสกปรก					
๐.๒	๒.๑.๓ ท่อส่งผลิตภัณฑ์ ไม่มีจุดอับหรือซอกมุมที่ทำให้ทำความสะอาด และฆ่าเชื้อได้ยาก (กรณีมีการผลิตโดยใช้ระบบท่อ)					
๐.๒	๒.๑.๔ ปุ่ม ข้อต่อ ปะเก็น วาล์วต่างๆ ที่สัมผัสอาหาร สามารถล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้					
๐.๒	๒.๑.๕ ถึงบรรจุผลิตภัณฑ์ มีพื้นถึงภายในลาดเอียงสามารถระบายของเหลวที่เก็บอยู่ภายในออกได้ทั้งหมด					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

หน้าหลัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
๐.๒	๒.๑.๖ โต๊ะหรือแท่นปฏิบัติงานที่สัมผัสกับอาหารทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนลงสู่อาหาร ไม่ดูดซึม ทนต่อการกัดกร่อน และสูงจากพื้นตามความเหมาะสม					
	๒.๒ การติดตั้ง					
๐.๒	๒.๒.๑ ถูกต้องเหมาะสมและเป็นไปตามสายงานการผลิต					
๐.๒	๒.๒.๒ อยู่ในตำแหน่งที่ทำความสะอาดและบำรุงรักษาง่าย					
	๒.๓ มีจำนวนเพียงพอ					
๐.๒	๒.๓.๑ เครื่องมือหรืออุปกรณ์ การปรับคุณภาพน้ำ					
๐.๒	๒.๓.๒ เครื่องมือหรืออุปกรณ์ล้างทำความสะอาด หรือฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์ (แล้วแต่กรณี)					
๐.๒	๒.๓.๓ เครื่องมือหรืออุปกรณ์ล้างแบบระบบปิด กรณีใช้ระบบท่อ					
๐.๒	๒.๓.๔ เครื่องมือหรืออุปกรณ์ ชั่ง ตวง วัด					
๐.๒	๒.๓.๕ เครื่องมือหรืออุปกรณ์การปรุงผสม (แล้วแต่กรณี)					
๐.๕	๒.๓.๖ เครื่องมือหรืออุปกรณ์ไล่อากาศที่ช่องว่างเหนืออาหารในภาชนะบรรจุ และ/หรืออุปกรณ์ที่ใช้เติมก๊าซอื่นที่เหมาะสม เพื่อแทนที่อากาศ (แล้วแต่กรณี)					
๐.๕	๒.๓.๗ เครื่องมือหรืออุปกรณ์ปิดผนึกแบบกึ่งอัตโนมัติเป็นอย่างน้อย					
๐.๕	๒.๓.๘ เครื่องมือหรืออุปกรณ์สำหรับวัดความสมบูรณ์ของรอยปิดผนึกของภาชนะบรรจุ					
๐.๕	๒.๓.๙ เครื่องมือหรืออุปกรณ์สำหรับวัดความเป็นสุญญากาศหรือเครื่องมือวัดปริมาณอากาศหลงเหลือ (แล้วแต่กรณี)					
๐.๒	๒.๓.๑๐ เครื่องมือหรืออุปกรณ์สำหรับวัดอุณหภูมิที่ใช้ในการควบคุมกระบวนการผลิต					
๐.๒	๒.๓.๑๑ ชุดทดสอบสำหรับวัดปริมาณคลอรีนหลงเหลือในน้ำหล่อเย็น (แล้วแต่กรณี)					
๐.๕	๒.๓.๑๒ นาฬิกาสำหรับจับเวลาในการฆ่าเชื้อ					
๐.๒	๒.๓.๑๓ เครื่องมือหรืออุปกรณ์อื่นที่ใช้ควบคุมคุณภาพความปลอดภัยของอาหาร ตามความจำเป็น (แล้วแต่กรณี)					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน



น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
๐.๕	๒.๓.๑๔ เครื่องมือหรืออุปกรณ์สำหรับการทำให้ผลิตภัณฑ์เย็นตัวลงภายหลังการฆ่าเชื้อ					
๐.๒	๒.๓.๑๕ เครื่องกำเนิดไอน้ำ (แล้วแต่กรณี)					
(M) ๓.๖	๒.๓.๑๖ เครื่องฆ่าเชื้อที่มีอุปกรณ์ที่จำเป็นถูกต้อง ครบถ้วน และสามารถใช้งานได้ดีโดยจัดแบ่งเครื่องมือ และอุปกรณ์การผลิตเฉพาะประเภทอาหาร					
	๒.๓.๑๖.๑ สำหรับเครื่องฆ่าเชื้อแนวนอนแบบใช้ ไอน้ำ (Horizontal Steam Retorts)					
	(๑) เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง (MIG Thermometer)					
	(๒) เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ (Temperature Controller and Recording Device)					
	(๓) ช่องระบายไอน้ำ (Bleeder)					
	๒.๓.๑๖.๒ สำหรับเครื่องฆ่าเชื้อแนวตั้งแบบใช้ ไอน้ำ (Vertical Steam Retorts)					
	(๑) เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง(MIG Thermometer)					
	(๒) เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ					
	(๓) ช่องระบายไอน้ำ					
	๒.๓.๑๖.๓ สำหรับเครื่องฆ่าเชื้อแนวตั้งแบบใช้ น้ำร้อน (Vertical Water Retorts)					
	(๑) เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง					
	(๒) เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ					
	(๓) มาตรวัดความดัน (Pressure Gauge)					
	(๔) อุปกรณ์แสดงระดับน้ำ (Water level Indicator)					
	(๕) อุปกรณ์หมุนเวียนน้ำร้อน (Water Circulation Device)					
	๒.๓.๑๖.๔ สำหรับเครื่องฆ่าเชื้อแนวนอนแบบใช้การพ่นน้ำร้อน (Horizontal Shower Water / Water Spray / Water Cascade Retorts)					
	(๑) เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง					
	(๒) เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	(๓) มาตรฐานวัดความดัน					
	(๔) อุปกรณ์วัดและควบคุมอัตราการไหลของน้ำ (Flow Meter)					
	(๕) ป้อนหมุนเวียนน้ำร้อน (Water Circulation Pump)					
	๒.๓.๑๖.๕ สำหรับเครื่องฆ่าเชื้อแนวนอนแบบใช้น้ำร้อนท่วม (Horizontal Total Immersion Water Retorts)					
	(๑) เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง					
	(๒) เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ					
	(๓) มาตรฐานวัดความดัน					
	(๔) อุปกรณ์หมุนเวียนน้ำร้อน					
	(๕) อุปกรณ์แสดงระดับน้ำ					
	๒.๓.๑๖.๖ สำหรับเครื่องฆ่าเชื้อที่ใช้รางเกลียวหมุน (Reel and Spiral Retorts)					
	(๑) เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง					
	(๒) เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ					
	(๓) ระบายที่ Cooker Shell					
	(๔) ตัวควบคุมรอบการหมุน					
	๒.๓.๑๖.๗ สำหรับเครื่องฆ่าเชื้อด้วยความร้อนภายใต้บรรยากาศปกติ (Cooker)					
	(๑) เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง					
	๒.๓.๑๖.๘ สำหรับเครื่องฆ่าเชื้อด้วยระบบการผลิตแบบปลอดเชื้อ (Aseptic Systems)					
	(๑) อุปกรณ์วัดและบันทึกอุณหภูมิแบบอัตโนมัติ					
	(๒) อุปกรณ์ควบคุมความแตกต่างของความดันระหว่างผลิตภัณฑ์ที่ผ่านและไม่ผ่านการฆ่าเชื้อ					
	(๓) อุปกรณ์ควบคุมและวัดอัตราการไหลของของเหลวหรือผลิตภัณฑ์ที่ฆ่าเชื้อ					
	(๔) อุปกรณ์เปลี่ยนทิศทางการไหลของผลิตภัณฑ์ที่เป็นของเหลว (Flow Diversion Device ;FDD)					
	หัวข้อที่ ๒ คะแนนรวม =				๒๐	คะแนน
	คะแนนที่ได้รวม =					คะแนน (.....%)

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	๓. การควบคุมกระบวนการผลิต					
	๓.๑ การรับวัตถุดิบ ส่วนผสมในการผลิต และบรรจุภัณฑ์					
	๓.๑.๑ วัตถุดิบ และส่วนผสมในการผลิตอาหาร					
๐.๑	(๑) มีเอกสารข้อกำหนดในการคัดเลือกวัตถุดิบ และส่วนผสมที่ใช้ในการผลิต					
๐.๒	(๒) มีการควบคุม คัดเลือกด้านคุณภาพและความปลอดภัย เป็นไปตามข้อกำหนด					
๐.๑	(๓) มีการล้างทำความสะอาดอย่างเหมาะสมในบางประเภทที่จำเป็น					
๐.๒	(๔) มีการเก็บรักษาและการนำไปใช้ที่เหมาะสม (ระบบ FIFO)					
๐.๒	(๕) มีการขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม ในลักษณะที่ไม่เกิดการปนเปื้อน และการเสื่อมสภาพ					
๐.๒	(๖) มีการตรวจวิเคราะห์คุณภาพและบันทึกผล					
	๓.๑.๒ บรรจุภัณฑ์					
๐.๒	(๑) มีเอกสารข้อกำหนดที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ					
๐.๑	(๒) มีการตรวจสอบคุณภาพและความสมบูรณ์ก่อนนำไปใช้บรรจุ และบันทึกผล					
๐.๑	(๓) เก็บรักษาโดยไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน และการนำไปใช้ที่เหมาะสม (FIFO)					
๐.๑	(๔) มีการทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อและบันทึกผล (แล้วแต่กรณี)					
๐.๑	(๕) ใช้เพื่อการบรรจุผลิตภัณฑ์ที่ผลิตเท่านั้น					
๐.๑	(๖) การเคลื่อนย้ายบรรจุภัณฑ์ต้องไม่เกิดความเสียหายและปนเปื้อน					
	๓.๒ การควบคุมก่อนกระบวนการฆ่าเชื้อ					
๐.๑	๓.๒.๑ การลวกวัตถุดิบก่อนการบรรจุ (แล้วแต่กรณี)					
	๓.๒.๒ การปรุงผสม (แล้วแต่กรณี)					
๐.๒	(๑) การควบคุม ตรวจสอบอัตราส่วนการปรุงผสม ให้เป็นไปตามวิธีการที่กำหนด และบันทึกผล					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
๐.๒	(๒) เก็บรักษาอย่างเหมาะสม ตามชนิดของวัตถุดิบ					
๐.๒ (M)	(๓) กรณีผลิตอาหารปรับกรด ต้องมีเอกสารขั้นตอนวิธีการปรับกรด วิธีการเก็บตัวอย่าง วิธีการวัดความเป็นกรดต่างรวมทั้งมีการตรวจสอบค่าความเป็นกรดต่างของอาหารตามความถี่ที่เหมาะสม และบันทึกผล					
๐.๒ (M)	(๔) มีการปรับกรด ภายในระยะเวลาที่กำหนด และบันทึกผล					
	๓.๒.๓ การบรรจุ					
๐.๒	(๑) มีมาตรการป้องกันไม่ให้มีอาหารที่ผลิตติดค้างอยู่บริเวณตะเข็บที่จะปิดผนึก					
๐.๒	(๒) มีการควบคุมปริมาณ น้ำหนักบรรจุ และช่องว่างเหนืออาหารในบรรจุภัณฑ์ และบันทึกผล					
	๓.๒.๔ การไล่ หรือควบคุมปริมาณอากาศก่อนการปิดผนึก					
๐.๒	(๑) มีวิธีการไล่ หรือควบคุมปริมาณอากาศออกจากภาชนะบรรจุและบันทึกผล					
๐.๒	(๒) มีวิธีการควบคุมปริมาณอากาศ ที่หลงเหลือ สำหรับภาชนะบรรจุแบบอ่อนตัวหรือกึ่งอ่อนตัว และบันทึกผล					
	๓.๒.๕ การปิดผนึก					
๐.๒	(๑) มีการตรวจสอบการทำงานของเครื่องปิดผนึกอย่างสม่ำเสมอ และบันทึกผล					
๐.๒	(๒) มีการตรวจสอบความสมบูรณ์ของรอยผนึก ตำแหน่งของภาชนะบรรจุทุก ๓๐ นาที และเลาะตะเข็บกระป๋อง (Tear Down) ทุก ๔ ชั่วโมง และบันทึกผล					
๐.๑	(๓) การล้างทำความสะอาดบรรจุภัณฑ์ ภายหลังจากการปิดผนึก (แล้วแต่กรณี)					
	๓.๓ การควบคุมกระบวนการฆ่าเชื้อ					
	๓.๓.๑ สำหรับอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ มีการศึกษาเพื่อกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อ					
๑.๐ (M)	(๑) มีการศึกษาการทดสอบการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution)					
๑.๐ (M)	(๒) มีการศึกษาอัตราการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์ (Heat Penetration)					
๒.๐ (M)	(๓) มีการกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อ ภายใต้อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้อง					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	๓.๓.๒ สำหรับอาหารปรับกรด มีการศึกษาเพื่อกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อ					
๐.๕	(๑) มีการศึกษาอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อ					
๐.๕	(๒) มีการกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อภายใต้ปัจจัยที่เกี่ยวข้อง					
๐.๒	๓.๓.๓ มีการเตรียมความพร้อมและตรวจสอบอุปกรณ์					
๐.๒	๓.๓.๔ มีการควบคุมอุปกรณ์ในการฆ่าเชื้อและบันทึกผล					
(M)	๓.๓.๕ การควบคุมการปฏิบัติงานสำหรับกระบวนการฆ่าเชื้อ					
๐.๒	(๑) มีวิธีการปฏิบัติงาน และวิธีการไล่อากาศสำหรับแต่ละผลิตภัณฑ์ ณ บริเวณฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์					
๐.๒	(๒) มีมาตรการในการนำผลิตภัณฑ์ที่ปิดผนึกแล้วเข้าสู่กระบวนการฆ่าเชื้ออย่างรวดเร็ว					
๐.๒๕	(๓) มีการควบคุมการเข้า-ออกของผลิตภัณฑ์ระหว่างผลิตภัณฑ์ที่ยังไม่ผ่านการฆ่าเชื้อกับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว					
๐.๒	(๔) มีการวัดอุณหภูมิเริ่มต้นก่อนการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ (initial temperature) และบันทึกผล					
๐.๒	(๕) มีการควบคุมเวลาที่ใช้ในการฆ่าเชื้อและไล่อากาศ					
๐.๒	(๖) มีการตรวจสอบวันเวลาในการฆ่าเชื้อ และบันทึกผล					
๐.๒	(๗) มีการทวนสอบบันทึกการควบคุมกระบวนการผลิตและการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ และบันทึกผล					
	๓.๓.๖ มาตรการดำเนินการกับผลิตภัณฑ์ในสถานะที่เกิดการเบี่ยงเบนไปจากกำหนด (Process Deviation) ที่มีปัญหาและบันทึกผล					
๐.๒๕	(๑) มีการแยกและกักผลิตภัณฑ์ที่มีปัญหา					
๐.๒๕	(๒) มีการประเมินและการตัดสินใจโดย ผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน					
๐.๒๕	๓.๓.๗ มีวิธีการทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้วเย็นตัวลง					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	๓.๔ การบ่งชี้สถานภาพ วัตถุประสงค์ บรรจุภัณฑ์ และผลิตภัณฑ์					
๐.๒	๓.๔.๑ มีการบ่งชี้ชนิดวัตถุดิบ ส่วนผสม และบรรจุภัณฑ์ และผลิตภัณฑ์ที่มีปัญหา					
๐.๒	๓.๔.๒ การบ่งชี้โดยการระบุรหัสผลิตภัณฑ์โดยควบคุมวันผลิต หมดอายุ รุ่นการผลิต					
	๓.๕ การควบคุมคุณภาพ					
๐.๒	๓.๕.๑ มีข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์					
๐.๑	๓.๕.๒ มีการสุ่มตัวอย่างผลิตภัณฑ์ระหว่างกระบวนการผลิตเพื่อตรวจสอบคุณภาพ และบันทึกผล					
๐.๒	๓.๕.๓ มีการตรวจวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์สุดท้ายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และบันทึกผล					
๐.๒	๓.๕.๔ มีการเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์เพื่อตรวจสอบเฝ้าระวังตนเอง ตามความถี่ที่เหมาะสมและบันทึกผล					
๐.๑	๓.๕.๕ มีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ในสภาพที่เหมาะสม					
๐.๑	๓.๕.๖ มีการขนส่งในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมสภาพ					
	๓.๖ น้ำ น้ำแข็ง ใอน้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
	๓.๖.๑ น้ำและใอน้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
๐.๒๕	(๑) มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท					
๐.๒๕	(๒) มีการขนย้าย การเก็บรักษา และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกลักษณะ					
	๓.๖.๒ น้ำแข็งที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
๐.๒๕	(๑) มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำแข็ง					
๐.๒๕	(๒) มีการขนย้าย การเก็บรักษา และการนำไปใช้ในสภาพถูกลักษณะ					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	๓.๖.๓ น้ำหล่อเย็นที่ใช้สัมผัสกับบรรจุภัณฑ์					
๐.๒๕	(๑) มีการปรับคุณภาพ และฆ่าเชื้อตามความเหมาะสม มีการตรวจสอบสารฆ่าเชื้อในระหว่างการผลิตและบันทึกผล					
๐.๒๕	(๒) การนำกลับมาใช้ซ้ำ ต้องตรวจสอบคุณภาพตามวัตถุประสงค์การใช้งานและแยกจากน้ำอื่นๆ					
	๓.๗ การเรียกคืนผลิตภัณฑ์					
๐.๒	๓.๗.๑ มีเอกสารที่ระบุขั้นตอนและวิธีการเรียกคืน ซึ่งบ่งชี้ รุนอาหารนั้นๆ ได้อย่างรวดเร็ว พร้อมบันทึกผล					
	หัวข้อที่ ๓ คะแนนรวม =				๓๐	คะแนน
	คะแนนที่ได้รวม =					คะแนน (.....%)
น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	๔. การทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ การบำรุงรักษา และการสอบเทียบ					
	๔.๑ การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ					
๐.๒๕	๔.๑.๑ ขั้นตอนวิธีการล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ					
๐.๕	๔.๑.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตมีการทำความสะอาด และการฆ่าเชื้ออย่างเหมาะสมตามความจำเป็น					
๐.๕	๔.๑.๓ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตแบบระบบท่อและระบบการผลิตแบบปิดเชื้อ มีการทำความสะอาด และการฆ่าเชื้ออย่างเหมาะสมตามความจำเป็น					
๐.๕	๔.๑.๔ มีการตรวจสอบการตกค้างของสารเคมีภายหลังการล้างทำความสะอาด ฆ่าเชื้อ และบันทึกผล					
๐.๒๕	๔.๑.๕ มีการตรวจสอบประสิทธิภาพการล้างทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ และบันทึกผล					
๐.๒๕	๔.๑.๖ มีการเก็บอุปกรณ์ที่ทำมาสะอาดหรือฆ่าเชื้อแล้วให้เป็นสัดส่วน และอยู่ในสภาพที่เหมาะสม					
๐.๒๕	๔.๑.๗ การลำเลียงขนส่งภาชนะและอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดแล้ว อยู่ในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอกได้					
	๔.๒ สารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาด ฆ่าเชื้อ และหล่อลื่น					
	๔.๒.๑ ชนิดของสารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ					
๐.๒๕	(๑) มีป้ายบ่งชี้หรือฉลากภาษาไทยที่ระบุชนิดของสารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ					
๐.๒๕	(๒) มีข้อมูลเกี่ยวกับการใช้สารทำความสะอาดและฆ่าเชื้อที่ถูกต้อง					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
๐.๕	๔.๒ มีการเก็บสารเคมีทำความสะอาดหรือสารเคมีอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับกรการรักษาสุลักษณะ และมีป้ายแสดงชื่อแยกเป็นสัดส่วน และมีมาตรการควบคุมการนำไปใช้ให้ปลอดภัย					
๐.๗๕	๔.๓ มีแผนการบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต และการสอบเทียบอุปกรณ์ที่จำเป็นในการผลิต อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง อย่างเหมาะสม และบันทึกผล					
๐.๗๕	๔.๔ มีการบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต อย่างเหมาะสม และบันทึกผล					
	หัวข้อที่ ๔ คะแนนรวม =				๑๐	คะแนน
	คะแนนที่ได้รวม =					คะแนน (.....%)

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	๕. การสุขาภิบาล					
๑	๕.๑ น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิตเป็นน้ำสะอาดมีการปรับปรุงคุณภาพ และแยกจากน้ำที่ใช้สัมผัสอาหาร					
	๕.๒ มีการจัดการขยะมูลฝอย					
๐.๒๕	(๑) มีภาชนะสำหรับใส่ขยะ พร้อมฝาปิดจำนวนเพียงพอ และตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสม					
๐.๒๕	(๒) มีวิธีการกำจัดขยะมูลฝอยที่เหมาะสม					
๐.๕	๕.๓ มีการจัดการระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกออกจากอาคารผลิตอย่างเหมาะสม และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับเข้าสู่กระบวนการผลิตอาหาร					
	๕.๔ ห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม					
๐.๒๕	(๑) แยกจากบริเวณผลิตหรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง					
๐.๒๕	(๒) อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
๐.๒๕	(๓) มีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน					
๐.๒๕	(๔) มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่เหลวหรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง					
	๕.๕ อ่างล้างมือบริเวณผลิต					
๐.๒๕	(๑) มีสบู่เหลวหรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง					
๐.๒๕	(๒) อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
๐.๒๕	(๓) มีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน					
๐.๒๕	(๔) อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน



น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
๐.๕	๕.๖ มีการควบคุมกำจัดสัตว์พาหะนำโรค ที่มีประสิทธิภาพ พร้อมบันทึกผล					
๐.๕	๕.๗ ไม่มีสัตว์เลี้ยงในอาคารผลิต					
	หัวข้อที่ ๕ คะแนนรวม =				๑๐	คะแนน
	คะแนนที่ได้รวม =					คะแนน (.....%)
น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	๖. บุคลากร และสุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงาน					
	๖.๑ ผู้ปฏิบัติงานและบุคลากรในบริเวณการผลิต					
๐.๓	๖.๑.๑ ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตอาหารไม่มี บาดแผล ไม่เป็นโรคหรือพาหะของโรค ตามที่ระบุใน กฎกระทรวง					
๐.๓	๖.๑.๒ มีการตรวจสอบสุขภาพประจำปี					
๐.๓	๖.๑.๓ แต่งกายสะอาด เล็บสั้น ไม่ทาเล็บ ไม่ สวมใส่เครื่องประดับ					
๐.๓	๖.๑.๔ ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่ม ปฏิบัติงานและหลังสัมผัสสิ่งปนเปื้อน					
๐.๒	๖.๑.๕ สวมถุงมือที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์ และ สะอาด หรือกรณีไม่สวมถุงมือต้องมีมาตรการดูแลความ สะอาดและฆ่าเชื้อมือก่อนการปฏิบัติงาน					
๐.๒	๖.๑.๖ สวมหมวก ตาข่ายหรือผ้าคลุมผม ผ้า กันเปื้อน ผ้าปิดปาก ขณะปฏิบัติงาน(ตามความ เหมาะสม)					
๐.๓	๖.๑.๗ มีมาตรการจัดการรองเท้าที่ใช้ใน บริเวณผลิตอย่างเหมาะสม					
๐.๓	๖.๑.๘ ไม่บริโภคอาหาร สูบบุหรี่ ในขณะที่ ปฏิบัติงาน หรือมีพฤติกรรมขณะปฏิบัติงานที่น่ารังเกียจ อื่นๆ					
๐.๓	๖.๑.๙ มีการฝึกอบรมด้านสุขลักษณะทั่วไป และความรู้ในการผลิตตามความเหมาะสม					
	๖.๒ ผู้ควบคุมการผลิต(retort supervisor) ต้องมี ความรู้ ความสามารถ และคุณสมบัติ ตามที่กำหนดใน บัญชีแนบท้าย ๓					
๐.๔(M)	๖.๒.๑ ผ่านการฝึกอบรม					
๐.๔	๖.๒.๒ มีประสบการณ์การทำงาน					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
M	๖.๓ ผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority) ต้องมีความรู้ ความสามารถ และคุณสมบัติตามที่กำหนดในบัญชีแนบท้าย ๓					
๐.๔	๖.๓.๑ จบการศึกษาขั้นต่ำระดับปริญญาตรี ด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร อุตสาหกรรมเกษตร หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง					
๐.๔	๖.๓.๒ ผ่านการฝึกอบรม					
๐.๔	๖.๓.๓ มีประสบการณ์การทำงานต่อเนื่อง					
๐.๕	๖.๔ มีข้อกำหนดด้านสุขลักษณะหรือมาตรการ สำหรับผู้ที่ไม่เกี่ยวข้องที่มีความจำเป็นต้องเข้าไปใน บริเวณผลิต อย่างน้อยในข้อ ๖.๑.๓ - ๖.๑.๘					
	หัวข้อที่ ๖ คะแนนรวม =				๑๐	คะแนน
	คะแนนที่ได้รวม =					คะแนน (.....%)
น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	๗. บันทึกและรายงานผล					
	๗.๑ รายการบันทึกต่าง ๆ ดังต่อไปนี้					
	๗.๑.๑ การตรวจวิเคราะห์และการควบคุม กระบวนการผลิต อย่างน้อยดังนี้					
๐.๑	(๑) ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพ วัตถุดิบ และส่วนผสม					
๐.๑	(๒) ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพ บรรจุภัณฑ์					
๐.๑	(๓) ผลการควบคุม การปรุงผสมให้ เป็นไปตามสูตรส่วนประกอบที่กำหนด					
๐.๑	(๔) ผลการควบคุมค่าความเป็นกรด ต่าง (แล้วแต่กรณี)					
๐.๑	(๕) ผลการควบคุมปริมาตร น้ำหนัก บรรจุ และช่องว่างเหนืออาหารในภาชนะบรรจุ					
๐.๑	(๖) ผลการควบคุมปริมาณอากาศที่ หลงเหลือ สำหรับภาชนะบรรจุแบบอ่อนตัวหรือกึ่งอ่อนตัว					
๐.๑	(๗) ผลการตรวจสอบการทำงานของ เครื่องปิดผนึก					
๐.๒	(๘) ผลการตรวจสอบความสมบูรณ์ของ รอยผนึก					
๐.๑	(๙) ผลการเตรียมความพร้อมอุปกรณ์ เครื่องมือก่อนการฆ่าเชื้อ					
๐.๑	(๑๐) ผลการตรวจวัดอุณหภูมิเริ่มต้น ของอาหารก่อนการฆ่าเชื้อ					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

หน้าหลัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
๐.๑	(๑๑) ผลการควบคุมอุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในกระบวนการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์					
๐.๒๕	(๑๒) ผลการปรับคุณภาพน้ำ และปริมาณคลอรีนหลงเหลือในน้ำหล่อเย็นรวมถึงผลการตรวจวิเคราะห์น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิต					
๐.๒๕	(๑๓) ผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์สุดท้าย (ด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์)					
๐.๕	(๑๔) ผลการดำเนินการ กรณีที่มีสถานะที่เกิดการเบี่ยงเบนไปจากข้อกำหนด รวมถึงบันทึกการแก้ไขปัญหา และบันทึกการประเมินและการตัดสินใจสำหรับผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้คุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่องอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท					
๐.๑	(๑๕) ผลการดำเนินการกับผลิตภัณฑ์ที่เรียกคืน					
	๗.๑.๒ การตรวจสอบการทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ การบำรุงรักษา และการสุขาภิบาล					
๐.๒	(๑) ผลการตรวจสอบประสิทธิภาพของการทำความสะอาด ฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์ การตกค้างของสารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดบรรจุภัณฑ์					
๐.๑	(๒) ผลการตรวจสอบประสิทธิภาพของการทำความสะอาด ฆ่าเชื้อเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต					
๐.๒	(๓) ผลการตรวจสอบการตกค้างของสารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต					
๐.๑	(๔) ผลการตรวจสอบสภาพ และบำรุงรักษาของเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต					
๐.๑	(๕) ผลการตรวจสอบชนิดและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการใช้สารเคมีทำความสะอาด และฆ่าเชื้อ					
๐.๑	(๖) การควบคุมสัตว์พาหะนำโรค					
	๗.๒ รายงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิต อย่างน้อยดังต่อไปนี้					
๐.๓	(๑) ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพวัตถุดิบส่วนผสม และบรรจุภัณฑ์					
๐.๓	(๒) ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำ ไอ น้ำ และน้ำแข็ง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ที่เกี่ยวข้อง					
๐.๖	(๓) ผลการศึกษาการทดสอบการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ และการศึกษาการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์อาหาร					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
๐.๔	(๔) ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์ สุดท้าย					
๐.๔	(๕) ผลการสอบเทียบอุปกรณ์ที่ใช้วัดอุณหภูมิ นาฬิกา เครื่องชั่ง ตวง วัด ที่ใช้ในการผลิต					
๐.๑	(๖) ผลการตรวจสอบสภาพประจำปีผู้ปฏิบัติงาน					
๐.๑	(๗) ประวัติหรือรายงานการฝึกอบรมของ ผู้ปฏิบัติงาน					
๐.๒	๗.๓ การเก็บรักษาบันทึก อย่างน้อย ๓ ปี					
	หัวข้อที่ ๗ คะแนนรวม =				๑๐	คะแนน
	คะแนนที่ได้รวม =					คะแนน (.....%)

สรุปผลการตรวจ

๑. คะแนนรวม (ทุกหัวข้อ) = ๑๐๐ คะแนน

คะแนนที่ได้รวม (ทุกหัวข้อ) = ..... คะแนน (.....%)

๒.  ผ่านเกณฑ์

ไม่ผ่านเกณฑ์ในหัวข้อต่อไปนี้

หัวข้อที่ ๑       หัวข้อที่ ๒       หัวข้อที่ ๓       หัวข้อที่ ๔

หัวข้อที่ ๕       หัวข้อที่ ๖       หัวข้อที่ ๗

พบข้อบกพร่องรุนแรงเรื่อง เครื่องฆ่าเชื้อมีอุปกรณ์ที่จำเป็น ถูกต้อง ครบถ้วน และสามารถใช้งานได้ดี โดยจัดแบ่งเครื่องมือ และอุปกรณ์การผลิตเฉพาะประเภทอาหาร (ข้อ ๒.๓.๑๖)

พบข้อบกพร่องรุนแรง เรื่อง กรณีผลิตอาหารปรับกรด มีเอกสารขั้นตอนวิธีการปรับกรด วิธีการเก็บตัวอย่าง วิธีการวัดความเป็นกรดต่างรวมทั้งมีการตรวจสอบค่าความเป็นกรดต่างของอาหารตามความถี่ที่เหมาะสม และบันทึกผล (ข้อ ๓.๒.๒(๓))

พบข้อบกพร่องรุนแรง เรื่อง การปรับกรด ภายในระยะเวลาที่กำหนด และบันทึกผล (ข้อ ๓.๒.๒(๔))

พบข้อบกพร่องรุนแรง เรื่อง การศึกษาการทดสอบการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution) (ข้อ ๓.๓.๑(๑))

พบข้อบกพร่องรุนแรง เรื่อง การศึกษาอัตราการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์ (Heat Penetration) (ข้อ ๓.๓.๑(๒))

พบข้อบกพร่องรุนแรง เรื่อง การกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อภายใต้ปัจจัยที่เกี่ยวข้อง (ข้อ ๓.๓.๑(๓))

พบข้อบกพร่องรุนแรง เรื่อง การควบคุมการปฏิบัติงานสำหรับกระบวนการฆ่าเชื้อ (ข้อ ๓.๓.๔)

พบข้อบกพร่องรุนแรง เรื่อง ผู้ควบคุมการผลิต(retort supervisor) ผ่านการฝึกอบรม (ข้อ ๖.๒.๑)

พบข้อบกพร่องรุนแรง เรื่อง ผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (process authority) มีความรู้ ความสามารถ และคุณสมบัติตามที่กำหนดในบัญชีแนบท้าย ๑ (ข้อ ๖.๓)

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

○ พบข้อบกพร่องอื่นๆ ได้แก่

.....  
.....

๓. สรุปผลการประเมิน

สรุปภาพรวมผลการประเมิน.....

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

การปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการรับรอง รวมถึงการแสดง/อ้างอิงถึงใบรับรอง  
การรับรอง เครื่องหมายรับรอง และเครื่องหมายรับรองระบบงาน (ถ้ามี)

.....  
.....  
.....

การดำเนินการกับข้อบกพร่องที่เกิดจากการตรวจประเมินครั้งก่อน (ถ้ามี)

.....  
.....  
.....

จุดแข็ง .....

.....  
.....  
.....

ข้อสังเกตและโอกาสในการปรับปรุง.....

.....  
.....  
.....

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

ความเห็นคณะผู้ตรวจประเมิน

- เห็นควรเสนอให้การรับรอง (อนุญาต)/คงไว้/ต่ออายุการรับรอง (ใบอนุญาต)
- อื่นๆ (ระบุ).....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

๔. ในการที่พนักงานเจ้าหน้าที่มาตรวจสถานที่ในครั้งนี้ มิได้ทำให้ทรัพย์สินของผู้ขออนุญาต/  
รับอนุญาตสูญหายหรือเสียหายแต่ประการใด อ่านให้ฟังและรับรองว่าถูกต้องจึงลงนามรับรองไว้ต่อหน้าเจ้าหน้าที่ท้าย  
บันทึก

หมายเหตุ คาดว่าจะส่งข้อแก้ไขให้กับเจ้าหน้าที่ได้ภายในวันที่.....

(ลงชื่อ) ..... ผู้อนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน (.....)

(ลงชื่อ) .....พนักงานเจ้าหน้าที่ (ลงชื่อ) ..... พนักงานเจ้าหน้าที่

(ลงชื่อ) .....พนักงานเจ้าหน้าที่ (ลงชื่อ) ..... พนักงานเจ้าหน้าที่

**บัญชีหมายเลข ๕**

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๙) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด

**หลักเกณฑ์การพิจารณาผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด**

๑. ระดับการตัดสินใจในการให้คะแนน มี ๓ ระดับ ดังนี้

ระดับ	นิยาม	คะแนนประเมิน
ดี	เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ...) พ.ศ. .... เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด	๒
พอใช้	เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ...) พ.ศ. .... เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด แต่ยังมีข้อบกพร่องซึ่งยอมรับได้ เนื่องจากมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร หรือข้อบกพร่องนั้นไม่มีผลต่อความปลอดภัยโดยตรงกับอาหารที่ผลิต	๑
ปรับปรุง	ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ...) พ.ศ. .... เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด	๐

๒. การคำนวณคะแนน

๒.๑ วิธีการคำนวณคะแนนในแต่ละหัวข้อมีสูตรดังนี้

คะแนนที่ได้ = น้ำหนักคะแนนในแต่ละข้อ x คะแนนที่ประเมินได้

ร้อยละของคะแนนที่ได้ในแต่ละหัวข้อ =  $\frac{\text{คะแนนที่ได้รวม} \times 100}{\text{คะแนนรวมในแต่ละหัวข้อ}}$

๒.๒ ข้อที่ไม่จำเป็นต้องปฏิบัติตาม สำหรับสถานที่อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรดหรือการคิดคะแนนกรณีไม่มีการดำเนินการในบางข้อ เช่น ไม่มีการลวกวัตถุดิบก่อนการบรรจุ หรือการปรุงผสม จึงไม่ต้องพิจารณาให้คะแนนสำหรับข้อนั้น แล้วนำผลคูณที่ได้หักจากคะแนนรวมเดิมของหัวข้อนั้นๆ ผลลัพธ์ที่ได้คือคะแนนรวมที่ใช้ในการคิดคะแนนของหัวข้อนั้น

๒.๓ ช่องหมายเหตุในบันทึกการตรวจ (Checklist) มีไว้เพื่อให้ผู้ทำการตรวจประเมินสามารถลงข้อมูลและลักษณะของสิ่งที่สังเกตเห็นตามนั้น โดยเฉพาะข้อมูลหรือสิ่งที่เห็นว่า “พอใช้” และ “ปรับปรุง” ให้หมายเหตุว่าทำไม่ถึงระดับคะแนนตามนั้น และเมื่อตรวจครบทั้ง ๗ หัวข้อแล้ว ช่องหมายเหตุจะช่วยเตือนและช่วยในการให้ระดับคะแนนได้อย่างเป็นธรรม รวมทั้งจะเป็นข้อมูลในการตรวจติดตามครั้งต่อไป นอกจากนี้ยังสามารถนำข้อมูลในช่องหมายเหตุมาใช้ในการให้คะแนน หรือข้อเสนอแนะแก่ผู้ประกอบการ หรือแสดงความชื่นชมแก่สถานประกอบการ ซึ่งจะสร้างความรู้สึกเป็นเจ้าหน้าที่ผู้ให้คำแนะนำและปรึกษามากกว่าเป็นเจ้าหน้าที่เข้าตรวจสอบ เพื่อดำเนินการตามกฎหมาย

## ตัวอย่างการคำนวณ

น้ำ หนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	๓. การควบคุมกระบวนการผลิต					
	<b>๓.๑ การรับวัตถุดิบ ส่วนผสมในการผลิต และ บรรจุภัณฑ์</b>					
	๓.๑.๑ วัตถุดิบ และส่วนผสมในการ ผลิตอาหาร					
๐.๑	(๑) มีเอกสารข้อกำหนดในการ คัดเลือกวัตถุดิบ และส่วนผสมที่ใช้ในการผลิต	/			(๒ x ๐.๑) = ๐.๒	
๐.๒	(๒) มีการควบคุม คัดเลือก ด้านคุณภาพและความปลอดภัย เป็นไปตาม ข้อกำหนด	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	
๐.๑	(๓) มีการล้างทำความสะอาด อย่างเหมาะสมในบางประเภทที่จำเป็น	/			(๒ x ๐.๑) = ๐.๒	
๐.๒	(๔) มีการเก็บรักษาและการ นำไปใช้ที่เหมาะสม (ระบบ FIFO)		/		(๑ x ๐.๒) = ๐.๒	
๐.๒	(๕) มีการขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม ในลักษณะที่ไม่เกิดการปนเปื้อน และ การเสื่อมสภาพ		/		(๑ x ๐.๒) = ๐.๒	
๐.๒	(๖) มีการตรวจวิเคราะห์ คุณภาพและบันทึกผล	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	
	๓.๑.๒ บรรจุภัณฑ์					
๐.๒	(๑) ทำจากวัสดุที่มีคุณภาพ หรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่า ด้วย เรื่อง ภาชนะบรรจุ	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	
๐.๑	(๒) มีการตรวจสอบสภาพก่อน นำไปใช้บรรจุ และบันทึกผล	/			(๒ x ๐.๑) = ๐.๒	
๐.๑	(๓) เก็บรักษาโดยไม่ก่อให้เกิด การปนเปื้อน และการนำไปใช้ที่เหมาะสม (FIFO)		/		(๑ x ๐.๑) = ๐.๑	
๐.๑	(๔) มีการทำความสะอาด ฆ่า เชื้อภาชนะบรรจุ และบันทึกผล (แล้วแต่กรณี)	/			(๒ x ๐.๑) = ๐.๒	
๐.๑	(๕) ใช้เพื่อการบรรจุผลิตภัณฑ์ เท่านั้น	/			(๒ x ๐.๑) = ๐.๒	
๐.๑	(๖) การเคลื่อนย้ายบรรจุ ภัณฑ์ต้องไม่เกิดความเสียหายและปนเปื้อน		/		(๑ x ๐.๑) = ๐.๑	



น้ำ หนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	๓.๒ การควบคุมก่อนกระบวนการฆ่าเชื้อ					
๐.๑	๓.๒.๑ การลวกวัตถุดิบก่อนการบรรจุ (แล้วแต่กรณี)	-	-	-	-	ไม่มี การ ลวก วัตถุดิบก่อนการ บรรจุ
	๓.๒.๒ การปรุงผสม (แล้วแต่กรณี)					
๐.๒	(๑) การควบคุม ตรวจสอบ อัตราส่วนการปรุงผสม ให้เป็นไปตามที่กำหนด และบันทึกผล	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	
๐.๒	(๒) เก็บรักษาอย่าง เหมาะสม		/		(๑ x ๐.๒) = ๐.๒	
๐.๒ (M)	(๓) กรณีผลิตอาหารปรับกรด ต้องมีเอกสารขั้นตอนวิธีการปรับกรด วิธีการเก็บ ตัวอย่าง วิธีการวัดความเป็นกรดต่างรวมทั้งมีการ ตรวจสอบค่าความเป็นกรดต่างของอาหารตาม ความถี่ที่เหมาะสม และบันทึกผล	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	
๐.๒ (M)	(๔) มีการปรับกรด ภายใน ระยะเวลาที่กำหนด และบันทึกผล	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	
	๓.๒.๓ การบรรจุ					
๐.๒	(๑) มีมาตรการป้องกันไม่ให้มี อาหารที่ผลิตติดค้างอยู่บริเวณตะเข็บที่จะปิดผนึก		/		(๑ x ๐.๒) = ๐.๒	
๐.๒	(๒) มีการควบคุมปริมาณ น้ำหนักบรรจุ และช่องว่างเหนืออาหารในบรรจุ ภัณฑ์ และบันทึกผล	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	
	๓.๒.๔ วิธีการไล่ หรือควบคุมปริมาณ อากาศ และบันทึกผล					
๐.๒	(๑) วิธีการไล่ หรือควบคุม ปริมาณอากาศออกจากภาชนะบรรจุ	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	
๐.๒	(๒) มีวิธีการควบคุมปริมาณ อากาศ ที่หลงเหลือ สำหรับภาชนะบรรจุแบบอ่อน ตัวหรือกึ่งอ่อนตัว และบันทึกผล	-	-	-	-	ไม่มีการใช้ภาชนะ บรรจุแบบอ่อนตัว หรือกึ่งอ่อนตัว

น้ำ หนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	๓.๒.๕ การปิดผนึก					
๐.๒	(๑) มีการตรวจสอบการทำงานของเครื่องปิดผนึกอย่างสม่ำเสมอ และบันทึกผล	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	
๐.๒	(๒) มีการตรวจสอบความสมบูรณ์ของรอยผนึก ตำแหน่งของภาชนะบรรจุ และบันทึกผล	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	
๐.๑	(๓) การล้างทำความสะอาดบรรจุภัณฑ์ภายหลังการปิดผนึก (แล้วแต่กรณี)	/			(๒ x ๐.๑) = ๐.๒	
	๓.๓ การควบคุมกระบวนการฆ่าเชื้อ					
	๓.๓.๑ สำหรับอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ มีการศึกษาเพื่อกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อ	-	-	-	-	กระบวนการผลิตให้ การปรับสภาพความ เป็นกรด
๑.๐ (M)	(๑) มีการศึกษาการทดสอบการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution)	-	-	-	-	
๑.๐ (M)	(๒) มีการศึกษาอัตราการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์ (Heat Penetration)	-	-	-	-	
๒.๐ (M)	(๓) มีการกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อภายใต้ปัจจัยที่เกี่ยวข้อง	-	-	-	-	
	๓.๓.๒ สำหรับอาหารปรับกรด มีการศึกษาเพื่อกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อ					
๐.๕	(๑) มีการศึกษาอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อ	/			(๒ x ๐.๕) = ๑.๐	
๐.๕	(๒) มีการกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อ ภายใต้ปัจจัยที่เกี่ยวข้อง	/			(๒ x ๐.๕) = ๑.๐	
	๓.๓.๓ มีการเตรียมความพร้อมอุปกรณ์เครื่องมือก่อนการฆ่าเชื้อ และการควบคุมอุปกรณ์ในกระบวนการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์					
๐.๒	(๑) มีการเตรียมความพร้อมอุปกรณ์เครื่องมือก่อนการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์และบันทึกผล	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	
๐.๒	(๒) มีการควบคุมอุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในกระบวนการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์และบันทึกผล	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	

น้ำ หนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
(M)	๓.๓.๔ การควบคุมการปฏิบัติงาน สำหรับกระบวนการฆ่าเชื้อ					
๐.๒	(๑) มีวิธีการปฏิบัติงาน และ วิธีการไล่อากาศสำหรับแต่ละผลิตภัณฑ์ ณ บริเวณฆ่า เชื้อผลิตภัณฑ์	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	
๐.๒	(๒) มีมาตรการในการนำ ผลิตภัณฑ์ที่ปิดผนึกแล้วเข้าสู่กระบวนการฆ่าเชื้อ อย่างรวดเร็ว	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	
๐.๒๕	(๓) มีการควบคุมการเข้า- ออกของผลิตภัณฑ์ระหว่างผลิตภัณฑ์ที่ยังไม่ผ่าน การฆ่าเชื้อกับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว		/		(๑ x ๐.๒๕) = ๐.๒๕	
๐.๒	(๔) มีการวัดอุณหภูมิเริ่มต้น ก่อนการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ (Initial Temperature) และบันทึกผล		/		(๑ x ๐.๒) = ๐.๒	
๐.๒	(๕) มีการควบคุมเวลาที่ใช้ ในการฆ่าเชื้อและไล่อากาศ	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	
๐.๒	(๖) มีการตรวจสอบวันเวลา ในการฆ่าเชื้อ และบันทึกผล	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	
๐.๒	(๗) มีการทวนสอบบันทึก การควบคุมกระบวนการผลิตและการฆ่าเชื้อ ผลิตภัณฑ์ และบันทึกผล		/		(๑ x ๐.๒) = ๐.๒	
	๓.๓.๕ มีมาตรการดำเนินการกับ ผลิตภัณฑ์ที่มีปัญหาและบันทึกผล					
๐.๒๕	(๑) มีการแยกและกัก ผลิตภัณฑ์ที่มีปัญหา		/		(๑ x ๐.๒๕) = ๐.๒๕	
๐.๒๕	(๒) มีการประเมินและการ ตัดสินใจโดยผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน		/		(๑ x ๐.๒๕) = ๐.๒๕	
๐.๒๕	๓.๓.๖ มีวิธีการทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ผ่าน การฆ่าเชื้อแล้วเย็นตัวลง		/		(๑ x ๐.๒๕) = ๐.๒๕	
	๓.๔ มีการบ่งชี้สถานภาพวัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์ และผลิตภัณฑ์					
๐.๒	๓.๔.๑ การบ่งชี้ชนิดวัตถุดิบ ส่วนผสม และบรรจุภัณฑ์	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	

น้ำ หนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
๐.๒	๓.๔.๒ การบ่งชี้โดยการระบุรหัสผลิตภัณฑ์	/			(๒ × ๐.๒) = ๐.๔	
	๓.๕ การควบคุมคุณภาพ					
๐.๒	๓.๕.๑ มีข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์		/		(๑ × ๐.๒) = ๐.๒	
๐.๑	๓.๕.๒ มีการสุ่มตัวอย่างผลิตภัณฑ์ระหว่างกระบวนการผลิตเพื่อตรวจสอบคุณภาพ และบันทึกผล	/			(๒ × ๐.๑) = ๐.๒	
๐.๒	๓.๕.๓ มีการตรวจวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์สุดท้าย และบันทึกผล	/			(๒ × ๐.๒) = ๐.๔	
๐.๒	๓.๕.๔ มีการเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์เพื่อตรวจสอบเผื่อระวังตนเอง ตามความถี่ที่เหมาะสมและบันทึกผล		/		(๑ × ๐.๒) = ๐.๒	
๐.๑	๓.๕.๕ มีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ในสภาพที่เหมาะสม	/			(๒ × ๐.๑) = ๐.๒	
๐.๑	๓.๕.๖ มีการขนส่งในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมสภาพ	/			(๒ × ๐.๑) = ๐.๒	
	๓.๖ น้ำ น้ำแข็ง ใอน้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
	๓.๖.๑ น้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
๐.๒๕	(๑) มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข	/			(๒ × ๐.๒๕) = ๐.๕	
๐.๒๕	(๒) มีการขนย้าย การเก็บรักษา และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกต้องลักษณะ	/			(๒ × ๐.๒๕) = ๐.๕	
	๓.๖.๒ ใอน้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
๐.๒๕	(๑) มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวง สาธารณสุข	/			(๒ × ๐.๒๕) = ๐.๕	
๐.๒๕	(๒) มีการขนย้าย การเก็บรักษา และการนำไปใช้ในสภาพถูกต้องลักษณะ	/			(๒ × ๐.๒๕) = ๐.๕	

น้ำ หนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	๓.๖.๓ น้ำแข็งที่สัมผัสกับอาหารใน กระบวนการผลิต					
๐.๒๕	(๑) มีคุณภาพหรือมาตรฐาน เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข	/			(๒ x ๐.๒๕) = ๐.๕	
๐.๒๕	(๒) มีการขนย้าย การเก็บ รักษา และการนำไปใช้ในสภาพถูกสุขลักษณะ		/		(๑ x ๐.๒๕) = ๐.๒๕	
	๓.๖.๔ น้ำหล่อเย็นที่ใช้สัมผัสกับบรรจุ ภัณฑ์					
๐.๒๕	(๑) มีการปรับคุณภาพ และฆ่า เชื้อตามความเหมาะสม มีการตรวจสอบและ บันทึกผล		/		(๑ x ๐.๒๕) = ๐.๒๕	
๐.๒๕	(๒) การนำกลับมาใช้ซ้ำ		/		(๑ x ๐.๒๕) = ๐.๒๕	
๐.๒	๓.๗ การเรียกคืนผลิตภัณฑ์		/		(๑ x ๐.๒) = ๐.๒	
	หัวข้อที่ ๓ คะแนนรวม	=			๓๐-๘.๖ = ๒๑.๔	คะแนน
	คะแนนที่ได้รวม	=			๑๗.๔๕	คะแนน (๘๑.๕๔.%)

\*\* ร้อยละคะแนนที่ได้ในแต่ละหัวข้อ =  $(๑๗.๔๕ \times ๑๐๐) / ๒๑.๔ = ๘๑.๕๔ \%$

๓. ข้อบกพร่องที่รุนแรง (Major defect) หมายถึง ข้อบกพร่องที่เป็นความเสี่ยง ซึ่งอาจทำให้เกิดการปนเปื้อน ไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค ได้แก่

๓.๑ เครื่องฆ่าเชื้อมีอุปกรณ์ที่จำเป็น ไม่ถูกต้อง ไม่ครบถ้วน และไม่สามารถใช้งานได้ดี โดยไม่มีการจัดแบ่งเครื่องมือ และอุปกรณ์การผลิตเฉพาะประเภทอาหาร ตามข้อ ๒.๓.๑๖

๓.๒ กรณีผลิตอาหารชนิดที่ปรับกรด ไม่มีเอกสารขั้นตอนวิธีการปรับกรด วิธีการเก็บตัวอย่าง วิธีการวัดความเป็นกรดต่างรวมทั้งมีการตรวจสอบค่าความเป็นกรดต่างของอาหารตามความถี่ที่เหมาะสม และบันทึกผล ตามข้อ ๓.๒.๒(๓)

๓.๓ ไม่มีการปรับกรด ภายในระยะเวลาที่กำหนด และบันทึกผล ตามข้อ ๓.๒.๒(๔)

๓.๔ ไม่มีการศึกษาการทดสอบการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution) ตามข้อ ๓.๓.๑(๑)

๓.๕ ไม่มีการศึกษาอัตราการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์ (Heat Penetration) ตามข้อ ๓.๓.๑(๒)

๓.๖ ไม่มีการกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อภายใต้ปัจจัยที่เกี่ยวข้อง ตามข้อ ๓.๓.๑(๓)

๓.๗ การควบคุมการปฏิบัติงานสำหรับกระบวนการฆ่าเชื้อไม่เหมาะสม ตามข้อ ๓.๓.๔

๓.๘ ผู้ควบคุมการผลิต (Retort Supervisor) ไม่ผ่านการฝึกอบรม ตามข้อ ๖.๒.๑

๓.๙ ผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority) ไม่มีความรู้

ความสามารถ และคุณสมบัติตามที่กำหนดในบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศ ตามข้อ ๖.๓

๓.๑๐ ข้อบกพร่องอื่นๆที่คณะเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจประเมินแล้วว่าเป็นความเสี่ยง ซึ่งอาจทำให้  
อาหารเกิดความไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค

๔. การยอมรับผลการตรวจว่าผ่านการประเมิน ต้องมีคะแนนที่ได้รวมแต่ละหัวข้อไม่น้อยกว่า  
ร้อยละ ๗๐ และต้องไม่พบข้อบกพร่องที่รุนแรง จึงผ่านเกณฑ์ตามกฎหมาย

## แก้คำผิด

### ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๔๙) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร  
ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด ซึ่งประกาศในราชกิจจานุเบกษา  
ฉบับประกาศและงานทั่วไป

เล่ม ๑๓๐ ตอนพิเศษ ๒๔ ง

บัญชีหมายเลข ๔

วันที่ ๒๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๖

หน้า ๑ คำว่า “ตส.๑๑(๕๕)” ให้แก้เป็น “ตส.๑๑(๕๖)”

หน้า ๑๖ จาก “○ พบข้อบกพร่องรุนแรง เรื่อง การควบคุม  
การปฏิบัติงานสำหรับกระบวนการฆ่าเชื้อ (ข้อ ๓.๓.๔)” ให้แก้เป็น  
“○ พบข้อบกพร่องรุนแรง เรื่อง การควบคุมการปฏิบัติงาน  
สำหรับกระบวนการฆ่าเชื้อ (ข้อ ๓.๓.๕)”

บัญชีหมายเลข ๕

หน้า ๑ คำว่า “ตส.๑๒(๕๕)” ให้แก้เป็น “ตส.๑๒(๕๖)”

และข้อความในตาราง จากคำว่า “(ฉบับที่ . . .) พ.ศ. . . .”  
ให้แก้เป็น “(ฉบับที่ ๓๔๙) พ.ศ. ๒๕๕๖”

หน้า ๘ บรรทัดที่ ๒ จาก “ข้อ ๓.๗ การควบคุมการปฏิบัติงาน  
สำหรับกระบวนการฆ่าเชื้อไม่เหมาะสม ตามข้อ ๓.๓.๔” ให้แก้เป็น  
“ข้อ ๓.๗ การควบคุมการปฏิบัติงานสำหรับกระบวนการฆ่าเชื้อ  
ไม่เหมาะสม ตามข้อ ๓.๓.๕”

**บันทึกการตรวจสอบสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท**

วันที่ ..... เวลา..... นาย, นาง, นางสาว.....

พนักงานเจ้าหน้าที่ตามความในมาตรา 43 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ได้พร้อมกันมาตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารชื่อ.....

ซึ่งมีผู้ดำเนินการ/ผู้รับอนุญาตคือ.....

สถานที่ผลิตตั้งอยู่ ณ .....

ใบอนุญาตผลิตอาหาร/เลขสถานที่ผลิตอาหาร เลขที่ .....

ประเภทอาหารที่ขออนุญาต/ได้รับอนุญาต (นอกเหนือจากน้ำบริโภคฯ).....

วัตถุประสงค์ในการตรวจ:  ตรวจสอบประกอบการอนุญาต แรงม้า.....HP คนงาน.....คน (แล้วแต่กรณี)  ตรวจเฝ้าระวัง  อื่นๆ.....

ครั้งที่ตรวจ: .....

น้ำ หนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	<b>1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต</b> 1.1 สถานที่ตั้ง 1.1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียงมีลักษณะดังต่อไปนี้	กรณีพบว่า บริเวณภายในและภายนอกอาณาเขตสถานที่ผลิตมีปัญหาการปนเปื้อนจากเหตุการณ์ในข้อ 1.1.1(1)–1.1.1(6) ข้อใดข้อหนึ่งหรือทั้งหมด อันอาจส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ให้ผู้ตรวจพิจารณามาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่สถานที่ผลิตมีอยู่ ว่าสามารถป้องกันการปนเปื้อนผลกระทบจากอันตรายนั้นได้หรือไม่ และนำมาร่วมประกอบการพิจารณาด้วย ทั้งนี้ให้ใช้หลักเกณฑ์การตัดสินใจให้คะแนนตามที่ระบุไว้ใน ตส.4(50) และให้บันทึกไว้ในช่องหมายเหตุ				
0.25	(1) ไม่มีการสะสมสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว					
0.75	(2) ไม่มีการสะสมสิ่งปฏิกูล					
0.5	(3) ไม่มีฝุ่นควันมากผิดปกติ					
0.5	(4) ไม่มีวัตถุอันตราย					
0.5	(5) ไม่มีคอกปศุสัตว์หรือสถานเลี้ยงสัตว์					
0.5	(6) ไม่มีน้ำขังและสกปรก					
0.5	(7) มีท่อหรือทางระบายน้ำนอกอาคารเพื่อระบายน้ำทิ้ง					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน



น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ	
	1.2 อาคารผลิตมีลักษณะดังต่อไปนี้						
0.5	1.2.1 มีการออกแบบและก่อสร้างอย่างมั่นคง ง่ายต่อการทำความสะอาดและบำรุงรักษา						
0.25	1.2.2 มีแสงสว่างเพียงพอสำหรับการ ปฏิบัติงาน						
0.25	1.2.3 มีการระบายอากาศที่เหมาะสม สำหรับการปฏิบัติงาน						
0.5	1.2.4 ใช้สำหรับผลิตอาหารเท่านั้น						
0.5	1.2.5 บริเวณผลิตแยกจากที่อยู่อาศัย						
0.5	1.2.6 มีพื้นที่เพียงพอในการผลิต						
0.25	1.2.7 อาคารผลิตมีห้องหรือบริเวณต่างๆ เป็นไปตามสายงานการผลิต						
0.25	1.2.8 มีการแบ่งแยกพื้นที่เป็นสัดส่วน						
	1.2.9 อาคารผลิต						
0.5	(1) ห้องหรือบริเวณติดตั้งเครื่องหรือ อุปกรณ์ปรับคุณภาพน้ำ (สะอาด, พื้นลาดเอียง, ไม่มี น้ำขัง, มีทางระบายน้ำ)						
0.25	(2) ห้องหรือบริเวณเก็บภาชนะบรรจุ ใหม่ (สะอาด, พื้นแห้ง, มีชั้นหรือยกพื้น)						
0.25	(3) ห้องหรือบริเวณเก็บภาชนะบรรจุ ที่ใช้แล้วก่อนล้าง (สะอาด, พื้นไม่มีน้ำขัง)						
0.5	(4) ห้องหรือบริเวณล้างทำความสะอาด สะอาดภาชนะบรรจุ (พื้นลาดเอียง, ไม่มีน้ำขัง, มีทาง ระบายน้ำ, มีการจัดการกับภาชนะที่ล้างแล้ว)						
	(5) ห้องบรรจุ						
1.0	(5.1) ถาวร สะอาด ป้องกันสัตว์ (M) และแมลงและการปนเปื้อนได้ ไม่เป็นทางเดินผ่าน						
0.25	(5.2) ไม่เป็นที่วางสะสมของ สิ่งอื่นที่ไม่เกี่ยวข้องกับการบรรจุ						
0.25	(5.3) พื้นลาดเอียง ไม่มีน้ำขัง มีทางระบายน้ำ						
0.5	(6) ห้องหรือบริเวณเก็บผลิตภัณฑ์ (สะอาด, มีชั้นหรือยกพื้น, มีระบบ FIFO, แดดไม่ส่อง)						
<b>หัวข้อที่ 1 คะแนนรวม</b>					=	20	<b>คะแนน</b>
<b>คะแนนที่ได้รวม</b>					=		<b>คะแนน (.....%)</b>

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

น้ำ หนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	<b>2. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต</b>					
1.0	2.1 การติดตั้ง					
	2.2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตน้ำบริโภค อย่างน้อยต้องประกอบด้วย					
	2.2.1 เครื่องหรืออุปกรณ์การปรับคุณภาพน้ำ					
1.0	(1) สัมพันธ์กับแหล่งน้ำ					
0.5	(2) สัมพันธ์กับกำลังการผลิต					
0.25	(3) พื้นผิวที่สัมผัสโดยตรงกับน้ำ (วัสดุเหมาะสม, ทำความสะอาดง่าย)					
	2.2.2 เครื่องหรืออุปกรณ์ล้างภาชนะบรรจุ					
0.25	(1) จำนวนเพียงพอ					
0.5	(2) เหมาะสมกับการใช้งาน					
	2.2.3 เครื่องหรืออุปกรณ์การบรรจุ					
0.25	(1) ครอบคลุมตามขนาดบรรจุ					
0.5	(2) วัสดุเหมาะสม, ทำความสะอาดง่าย					
0.5	2.2.4 เครื่องหรืออุปกรณ์ปิดผนึกสัมพันธ์กับ เครื่องบรรจุ					
0.75	2.2.5 ใต้อะหรือแท่นบรรจุทำจากวัสดุไม่เป็นสนิม ทำความสะอาดง่าย เหมาะสมกับขนาดบรรจุ					
	2.2.6 ท่อส่งน้ำ					
0.5	(1) เป็นท่อพีวีซี (PVC) หรือวัสดุอื่นที่ คุณภาพเท่าเทียมกัน					
0.5	(2) ข้อต่อ วาล์ว น๊อต (ถ้ามี) ทำความสะอาดง่าย					
0.25	(3) อยู่กับที่					
	2.2.7 ถังหรือบ่อพักน้ำ					
0.5	(1) มีฝาปิด รอยเชื่อมต่อฝาและ ถังเรียบ					
0.25	(2) พื้นผิวที่สัมผัสโดยตรงกับน้ำ (วัสดุเหมาะสม, ทำความสะอาดง่าย)					
	2.3 การล้างทำความสะอาด ฆ่าเชื้อ และเก็บรักษา					
0.5	2.3.1 ทำความสะอาด และ/หรือฆ่าเชื้อ อุปกรณ์การผลิตอย่างถูกต้องเหมาะสม (ล้างย้อน, ล้างไส้กรอง, แท่นบรรจุ, แทงก์น้ำ)					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

น้ำ หนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
0.5	2.3.2 มีการตรวจสอบประสิทธิภาพของ การล้างฆ่าเชื้อ (pH, ความกระด้าง, swab test)					
0.5	2.3.3 เก็บรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร และ อุปกรณ์การผลิตที่ทำความสะอาดแล้วในสภาพที่ เหมาะสม					
1.0	2.4 การบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร และ อุปกรณ์การผลิต (เครื่องกรอง, แท่นบรรจุ, แทงก์น้ำ)					
<b>หัวข้อที่ 2 คะแนนรวม =</b>					20	<b>คะแนน</b>
<b>คะแนนที่ได้รวม =</b>						<b>คะแนน (..... %)</b>
น้ำ หนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
<b>3. แหล่งน้ำ การปรับปรุงคุณภาพน้ำ และการควบคุมคุณภาพมาตรฐาน</b>						
1.0	3.1 แหล่งน้ำดิบ					
0.5	3.2 การตรวจคุณภาพมาตรฐาน					
2.25	3.3 การปรับสภาพน้ำเบื้องต้น					
	3.4 ตรวจสอบประสิทธิภาพการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ทางด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์					
1.25	3.4.1 มีชุดทดสอบความกระด้าง คลอรีน และเชื้อจุลินทรีย์					
0.5	3.4.2 มีความถี่ในการตรวจสอบ					
0.5	3.4.3 มีบันทึกการตรวจสอบ					
	3.5 การควบคุมคุณภาพมาตรฐาน					
1.0	3.5.1 เก็บผลิตภัณฑ์ส่งวิเคราะห์คุณภาพ					
<b>หัวข้อที่ 3 คะแนนรวม =</b>					14	<b>คะแนน</b>
<b>คะแนนที่ได้รวม =</b>						<b>คะแนน (..... %)</b>
น้ำ หนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
<b>4. ภาชนะบรรจุ</b>						
0.5	4.1 ทำจากวัสดุที่ไม่เป็นพิษ					
1.0	4.2 ภาชนะบรรจุชนิดใช้ได้เพียงครั้งเดียว (หีบห่อ สะอาด, ไม่มีตำหนิ)					
	4.3 ภาชนะบรรจุชนิดใช้ได้หลายครั้ง					
0.5	4.3.1 มีการคัดแยกก่อนล้าง					
1.0	4.3.2 วิธีการล้างและฆ่าเชื้อ					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

น้ำ หนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
0.5	4.4 การตรวจสอบการปนเปื้อนจุลินทรีย์ของ ภาชนะบรรจุ					
1.0	4.5 ภาชนะบรรจุที่ผ่านการล้างทำความสะอาด (การจัดการ, การเก็บรักษา)					
0.5	4.6 การลำเลียงขนส่งภาชนะบรรจุที่ทำความสะอาด แล้ว ต้องไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนขึ้นอีก					
<b>หัวข้อที่ 4 คะแนนรวม =</b>					<b>10</b>	<b>คะแนน</b>
<b>คะแนนที่ได้รวม =</b>						<b>คะแนน (.....%)</b>
น้ำ หนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	<b>5. สารทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ</b>					
0.5	5.1 ชนิดของสารที่ใช้ในการทำความสะอาดและ ฆ่าเชื้อ (ชื่อสารที่ใช้, การจัดเก็บ)					
0.5	5.2 มีข้อมูลเกี่ยวกับการใช้สารทำความสะอาด และฆ่าเชื้อที่ถูกต้อง (ปริมาณสารที่ใช้, ปริมาณน้ำ, เวลาสัมผัส)					
0.5	5.3 การใช้สารทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ (วิธีการ)					
<b>หัวข้อที่ 5 คะแนนรวม =</b>					<b>3</b>	<b>คะแนน</b>
<b>คะแนนที่ได้รวม =</b>						<b>คะแนน (.....%)</b>
น้ำ หนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	<b>6. การบรรจุ</b>					
1.0	6.1 ผลิต บรรจุ และปิดฝาหรือปิดผนึกทันที					
1.0 (M)	6.2 บรรจุในห้องบรรจุ					
1.0	6.3 บรรจุด้วยเครื่อง และ/หรืออุปกรณ์การบรรจุ					
1.0	6.4 บรรจุจากหัวบรรจุโดยตรง					
1.0	6.5 มือผู้ปฏิบัติงานไม่สัมผัสกับปากขวด ขณะทำการบรรจุและปิดผนึก					
0.5	6.6 การตรวจสอบสภาพหลังบรรจุ					
<b>หัวข้อที่ 6 คะแนนรวม =</b>					<b>11</b>	<b>คะแนน</b>
<b>คะแนนที่ได้รวม =</b>						<b>คะแนน (.....%)</b>

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

น้ำ หนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
<b>7. การสุขาภิบาล</b>						
0.5	7.1 ทำความสะอาดผนัง เพดาน พื้นอาคารผลิต สม่ำเสมอ					
0.5	7.2 มีภาชนะสำหรับใส่ขยะมูลฝอย พร้อมฝาปิด					
0.5	7.3 น้ำที่ใช้ภายในอาคารผลิตเป็นน้ำที่สะอาด					
0.5	7.4 มีทางระบายน้ำที่เหมาะสม					
0.5	7.5 ห้องล้างและอ่างล้างมือหน้าห้องล้าง (สะอาด, เพียงพอ, อุปกรณ์ล้างมือครบถ้วน, ใช้งานได้, ไม่เปิดสู่บริเวณผลิต)					
	7.6 มีอ่างล้างมือบริเวณผลิต					
0.5	7.6.1 ตำแหน่งเหมาะสม (หน้าห้องบรรจุ)					
0.5	7.6.2 มีสบู่ น้ำยาฆ่าเชื้อโรค					
0.25	7.6.3 มีจำนวนเพียงพอกับคนงาน					
0.25	7.6.4 อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
1.0	7.7 มีมาตรการในการป้องกันและกำจัดมิให้สัตว์ หรือแมลงเข้าไปในบริเวณผลิต					
<b>หัวข้อที่ 7 คะแนนรวม =</b>					<b>10</b>	<b>คะแนน</b>
<b>คะแนนที่ได้รวม =</b>						<b>คะแนน (.....%)</b>
น้ำ หนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
<b>8. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน</b>						
1.0	8.1 ไม่เป็นโรคติดต่อที่น่ารังเกียจ หรือมีบาดแผล และผ่านการตรวจสุขภาพ					
0.25	8.2 แต่งกายสะอาด เสื้อคลุมหรือผ้ากันเปื้อน สะอาด (ถ้ามี)					
0.125	8.3 ไม่สวมใส่เครื่องประดับ					
0.125	8.4 มือและเล็บสะอาด					
0.25	8.5 ล้างและฆ่าเชื้อมือก่อนเข้าห้องบรรจุ					
0.25	8.6 สวมหมวก/ตาข่าย หรือผ้าคลุมผม					
0.25	8.7 มีผ้าปิดปาก					
0.25	8.8 มีรองเท้าที่ใช้ในห้องบรรจุคนละคู่กับรองเท้า ภายนอก					
1.0	8.9 ไม่บริโภคอาหาร สูดบุหรี่ หรือกระทำการที่ น่ารังเกียจอื่นๆ					
0.5	8.10 มีการฝึกอบรมคนงานด้านสุขลักษณะ ตามความเหมาะสม					
<b>หัวข้อที่ 8 คะแนนรวม =</b>					<b>8</b>	<b>คะแนน</b>
<b>คะแนนที่ได้รวม =</b>						<b>คะแนน (.....%)</b>

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

น้ำ หนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
<b>9. บันทึกลงและรายงาน</b>						
0.5	9.1 ผลการตรวจวิเคราะห์น้ำจากแหล่งที่ใช้ ในการผลิต					
0.5	9.2 สภาพการทำงานของเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต					
0.5	9.3 ผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ทางด้าน กายภาพ เคมี และจุลินทรีย์					
0.5	9.4 ชนิดและปริมาณการผลิตของผลิตภัณฑ์					
<b>หัวข้อที่ 9 คะแนนรวม =</b>					<b>4</b>	<b>คะแนน</b>
<b>คะแนนที่ได้รวม =</b>						<b>คะแนน (..... %)</b>

### สรุปผลการตรวจ

1. คะแนนรวม (ทุกหัวข้อ) = 100 คะแนน

คะแนนที่ได้รวม (ทุกหัวข้อ) = .....คะแนน (.....%)

2.  ผ่านเกณฑ์

ไม่ผ่านเกณฑ์ในหัวข้อต่อไปนี้

หัวข้อที่ 1     หัวข้อที่ 2     หัวข้อที่ 3     หัวข้อที่ 4     หัวข้อที่ 5

หัวข้อที่ 6     หัวข้อที่ 7     หัวข้อที่ 8     หัวข้อที่ 9

พบข้อบกพร่องรุนแรงเรื่องห้องบรรจุ (ข้อ 1.2.9 (5.1))

พบข้อบกพร่องรุนแรงเรื่องการบรรจุ (ข้อ 6.2)

พบข้อบกพร่องอื่นๆ ได้แก่ .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

3. สรุปผลการประเมิน

สรุปภาพรวมผลการประเมิน.....

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

การเปลี่ยนแปลงภายในขององค์กร .....

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

การปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการรับรอง รวมถึงการแสดง/อ้างอิงถึงหนังสือรับรอง  
การรับรอง เครื่องหมายรับรอง และเครื่องหมายรับรองระบบงาน (ถ้ามี).....

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

การดำเนินการกับข้อบกพร่องที่เกิดจากการตรวจประเมินครั้งก่อน (ถ้ามี).....

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

จุดแข็ง.....

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน





4. ในการที่พนักงานเจ้าหน้าที่มาตรวจสอบสถานที่ครั้งนี้ มิได้ทำให้ทรัพย์สินของผู้ขออนุญาต/รับอนุญาต  
สูญหาย หรือเสียหายแต่ประการใด อ่านให้ฟังแล้วรับรองว่าถูกต้องจึงลงนามรับรองไว้ต่อหน้าเจ้าหน้าที่ทำบันทึก

หมายเหตุ คาดว่าจะส่งข้อแก้ไขให้กับเจ้าหน้าที่ได้ภายในวันที่ .....

(ลงชื่อ)..... ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน  
(.....)

(ลงชื่อ) .....พนักงานเจ้าหน้าที่      (ลงชื่อ) .....พนักงานเจ้าหน้าที่

(ลงชื่อ) .....พนักงานเจ้าหน้าที่      (ลงชื่อ) .....พนักงานเจ้าหน้าที่

**บันทึกการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร**

วันที่ ..... เวลา..... นาย, นาง, นางสาว.....

พนักงานเจ้าหน้าที่ตามความในมาตรา 43 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ได้พร้อมกันมาตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ชื่อ.....

ซึ่งมีผู้ดำเนินการ/ผู้รับอนุญาต คือ .....  
สถานที่ผลิตตั้งอยู่ ณ.....

ใบอนุญาตผลิตอาหาร/เลขสถานที่ผลิตอาหาร เลขที่.....  
ประเภทอาหารที่ขออนุญาต/ได้รับอนุญาต.....

วัตถุประสงค์ในการตรวจ :  ตรวจสอบประกอบการอนุญาต แร่ฆ่า.....HP คนงาน.....คน (แล้วแต่กรณี)  ตรวจเฝ้าระวัง  อื่นๆ.....  
ครั้งที่ตรวจ : .....

น้ำ หนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	<b>1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต</b>					กรณีพบว่า บริเวณภายในและภายนอกอาณาเขตสถานที่ผลิตมีปัญหาการปนเปื้อนจากเหตุการณ์ในข้อ 1.1.1(1)–1.1.1(6) ข้อใดข้อหนึ่งหรือทั้งหมด อันอาจส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค ให้ผู้ตรวจพิจารณามาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่สถานที่ผลิตมีอยู่ ว่าสามารถป้องกันการปนเปื้อนผลกระทบจากอันตรายนั้นได้หรือไม่ และนำมาร่วมประกอบการพิจารณาด้วย ทั้งนี้ให้ใช้หลักเกณฑ์การตัดสินใจให้คะแนนตามที่ระบุไว้ใน ตส.2(50) และให้บันทึกไว้ในช่องหมายเหตุ
	1.1 สถานที่ตั้ง					
	1.1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียงมีลักษณะดังต่อไปนี้					
0.25	(1) ไม่มีการสะสมสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว					
0.75	(2) ไม่มีการสะสมสิ่งปฏิกูล					
0.5	(3) ไม่มีฝุ่นควันทันมากผิดปกติ					
0.5	(4) ไม่มีวัตถุอันตราย					
0.5	(5) ไม่มีคอกปศุสัตว์หรือสถานเลี้ยงสัตว์					
0.5	(6) ไม่มีน้ำขังและและสกปรก					
0.5	(7) มีท่อหรือทางระบายน้ำนอกอาคารเพื่อระบายน้ำทิ้ง					
	1.2 อาคารผลิตมีลักษณะดังต่อไปนี้					
1.0	1.2.1 มีการแยกบริเวณผลิตอาหารออกเป็นสัดส่วนจากที่พักอาศัยและผลิตภัณฑ์อื่นๆ					
0.5	1.2.2 มีพื้นที่เพียงพอในการผลิต					
0.5	1.2.3 มีการจัดบริเวณการผลิตเป็นไปตามลำดับสายงานการผลิต					
0.5	1.2.4 แบ่งแยกพื้นที่การผลิตเป็นสัดส่วนเพื่อป้องกันการปนเปื้อน					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

น้ำ หนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	1.2.5 พื้น ผนัง และเพดานของอาคารผลิต					
0.5	(1) พื้นคงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย มีความลาดเอียงเพียงพอ					
0.5	(2) ผนังคงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย					
0.5	(3) เพดานคงทน เรียบ รวมทั้งอุปกรณ์ สิ่งที่ยึดติดอยู่ด้านบนไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน					
0.25	1.2.6 มีแสงสว่างเพียงพอสำหรับการ ปฏิบัติงาน					
0.25	1.2.7 มีการระบายอากาศที่เหมาะสม สำหรับการปฏิบัติงาน					
1.0	1.2.8 อาคารผลิตมีมาตรการป้องกันการ ปนเปื้อนจากสัตว์และแมลง					
0.5	1.2.9 ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้อง กับการผลิตอยู่ในบริเวณผลิต					
หัวข้อที่ 1 คะแนนรวม =					19	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =						คะแนน (.....%)
น้ำ หนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
<b>2. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต</b>						
	2.1 การออกแบบ					
1.0	2.1.1 ทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน					
0.5	2.1.2 รอยต่อเรียบ ไม่เป็นแหล่งสะสมของ จุลินทรีย์					
0.5	2.1.3 ง่ายแก่การทำทำความสะอาด					
	2.2 การติดตั้ง					
0.5	2.2.1 ถูกต้อง เหมาะสม และเป็นไปตาม สายงานการผลิต					
0.5	2.2.2 อยู่ในตำแหน่งที่ทำความสะอาดง่าย					
0.5	2.3 พื้นผิวหรือโต๊ะปฏิบัติงานที่สัมผัสกับอาหาร ทำด้วยวัสดุเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการ กัดกร่อน และสูงจากพื้นตามความเหมาะสม					
0.5	2.4 จำนวนเพียงพอ					
หัวข้อที่ 2 คะแนนรวม =					8	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =						คะแนน (.....%)

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	<b>3. การควบคุมกระบวนการผลิต</b>					
0.5	3.1 วัตถุประสงค์ ส่วนผสมต่างๆ และภาชนะบรรจุ 3.1.1 มีการคัดเลือก					
0.5	3.1.2 มีการล้างทำความสะอาดอย่างเหมาะสม ในบางประเภทที่จำเป็น					
0.5	3.1.3 มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม					
2.0	3.2 ในระหว่างการผลิตอาหารมีการดำเนินการ ขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม ภาชนะบรรจุ และบรรจุ ภัณฑ์ ในลักษณะที่ไม่เกิดการปนเปื้อน					
	3.3 น้ำแข็งที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
1.0	3.3.1 มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตาม มาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข					
0.5	3.3.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา และ การนำไปใช้ในสภาพถูกสุขลักษณะ					
	3.4 ใอน้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
0.5	3.4.1 มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตาม มาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข					
0.5	3.4.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา และ การนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ					
	3.5 น้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
1.0	3.5.1 มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตาม มาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข (M)					
1.0	3.5.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา และ การนำไปใช้ในสภาพถูกสุขลักษณะ					
2.0	3.6 มีการควบคุมกระบวนการผลิตอย่างเหมาะสม					
	3.7 ผลิตภัณฑ์					
1.5	3.7.1 มีการตรวจสอบวิเคราะห์คุณภาพของ ผลิตภัณฑ์และเก็บบันทึกไว้อย่างน้อย 2 ปี					
0.5	3.7.2 มีการคัดแยกหรือทำลายผลิตภัณฑ์ที่ ไม่เหมาะสม					
0.5	3.7.3 มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม					
1.0	3.7.4 มีการขนส่งในลักษณะที่ป้องกันการ ปนเปื้อนและการเสื่อมสลาย					
1.5	3.8 มีบันทึกแสดงชนิดและปริมาณการผลิต ประจำวัน และเก็บบันทึกไว้อย่างน้อย 2 ปี					
<b>หัวข้อที่ 3 คะแนนรวม =</b>					<b>30</b>	<b>คะแนน</b>
<b>คะแนนที่ได้รวม =</b>						<b>คะแนน (.....%)</b>

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

น้ำ หนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
<b>4. การสุขาภิบาล</b>						
1.0	4.1 น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิตเป็นน้ำสะอาด					
1.0	4.2 มีภาชนะสำหรับใส่ขยะพร้อมฝาปิด และตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสมและเพียงพอ					
0.5	4.3 มีวิธีการกำจัดขยะที่เหมาะสม					
0.5	4.4 มีการจัดการระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครก					
	4.5 ห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม					
0.5	4.5.1 ห้องส้วมแยกจากบริเวณผลิตหรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง					
0.25	4.5.2 ห้องส้วมอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
0.25	4.5.3 ห้องส้วมมีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน					
0.5	4.5.4 มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง					
0.25	4.5.5 อ่างล้างมือและอุปกรณ์อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
0.25	4.5.6 อ่างล้างมือมีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน					
	4.6 อ่างล้างมือบริเวณผลิต					
0.5	4.6.1 มีสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค					
0.5	4.6.2 อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
0.25	4.6.3 มีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน					
0.25	4.6.4 อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม					
1.0	4.7 มีมาตรการในการป้องกันมิให้สัตว์หรือแมลงเข้าไปในบริเวณผลิต					
<b>หัวข้อที่ 4 คะแนนรวม =</b>					15	<b>คะแนน</b>
<b>คะแนนที่ได้รวม =</b>						<b>คะแนน (.....%)</b>
น้ำ หนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
<b>5. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด</b>						
1.0	5.1 อาคารผลิตอยู่ในสภาพที่สะอาด มีวิธีการหรือมาตรการดูแลทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ					
1.0	5.2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต มีการทำความสะอาดก่อนและหลังปฏิบัติงาน					
1.0	5.3 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตที่สัมผัสกับอาหาร มีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

น้ำ หนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
1.0	5.4 มีการเก็บอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดแล้ว ให้เป็นสัดส่วน และอยู่ในสภาพที่เหมาะสม รวมถึง ไม่ปนเปื้อนจากจุลินทรีย์ ฝุ่นละออง และอื่นๆ					
0.5	5.5 การล้างล้างขนส่งภาชนะและอุปกรณ์ที่ทำ ทำความสะอาดแล้ว อยู่ในลักษณะที่ป้องกันการ ปนเปื้อนจากภายนอกได้ดี					
1.0	5.6 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต มีการดูแลบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพใช้งานได้อย่าง มีประสิทธิภาพสม่ำเสมอ					
1.0	5.7 มีการเก็บสารเคมีที่ทำความสะอาดหรือสารเคมี อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับกรรักษาสุขลักษณะ และมีป้าย แสดงข้อแยกให้เป็นสัดส่วนและปลอดภัย					
<b>หัวข้อที่ 5 คะแนนรวม =</b>					<b>13</b>	<b>คะแนน</b>
<b>คะแนนที่ได้รวม =</b>						<b>คะแนน (.....%)</b>
น้ำ หนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
<b>6. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน</b>						
1.5	6.1 คนงานในบริเวณผลิตอาหารไม่มีบาดแผล ไม่เป็นโรคหรือพาหะของโรคตามที่ระบุในกฎกระทรวง					
	6.2 คนงานที่ทำหน้าที่สัมผัสกับอาหาร ขณะปฏิบัติงานต้องปฏิบัติดังนี้					
0.5	6.2.1 แต่งกายสะอาด เสื้อคลุมหรือ ผ้ากันเปื้อนสะอาด					
0.5	6.2.2 มีมาตรการจัดการรองเท้าที่ใช้ใน บริเวณผลิตอย่างเหมาะสม					
0.5	6.2.3 ไม่สวมใส่เครื่องประดับ					
0.75	6.2.4 มือและเล็บต้องสะอาด					
1.0	6.2.5 ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่ม ปฏิบัติงาน					
0.75	6.2.6 สวมถุงมือที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์และ สะอาด หรือกรณีไม่สวมถุงมือต้องมีมาตรการดูแล ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อมือก่อนปฏิบัติงาน					
0.5	6.2.7 มีการสวมหมวกตาข่ายหรือผ้าคลุมผม อย่างใดอย่างหนึ่งตามความจำเป็น					
1.0	6.3 มีการฝึกอบรมคนงานด้านสุขลักษณะ ตามความเหมาะสม					
0.5	6.4 มีวิธีการหรือข้อปฏิบัติสำหรับผู้ไม่เกี่ยวข้อง กับการผลิตที่มีความจำเป็นต้องเข้าไปในบริเวณผลิต					
<b>หัวข้อที่ 6 คะแนนรวม =</b>					<b>15</b>	<b>คะแนน</b>
<b>คะแนนที่ได้รวม =</b>						<b>คะแนน (.....%)</b>

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

สรุปผลการตรวจ

1. คะแนนรวม (ทุกหัวข้อ) = 100 คะแนน

คะแนนที่ได้รวม (ทุกหัวข้อ) = ..... คะแนน (.....%)

2.  ผ่านเกณฑ์

ไม่ผ่านเกณฑ์ ในหัวข้อต่อไปนี้

หัวข้อที่ 1    หัวข้อที่ 2    หัวข้อที่ 3    หัวข้อที่ 4    หัวข้อที่ 5    หัวข้อที่ 6

พบข้อบกพร่องรุนแรงเรื่องน้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต มีคุณภาพหรือ

มาตรฐานไม่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ข้อ 3.5.1)

พบข้อบกพร่องอื่นๆ ได้แก่.....

.....  
.....  
.....  
.....

3. สรุปผลการประเมิน

สรุปภาพรวมผลการประเมิน.....

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

การเปลี่ยนแปลงภายในขององค์กร .....

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

(ลงชื่อ)..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน



การปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการรับรอง รวมถึงการแสดง/อ้างอิงถึงใบรับรอง การรับรอง  
เครื่องหมายรับรอง และเครื่องหมายรับรองระบบงาน (ถ้ามี) .....

.....  
.....  
.....

การดำเนินการกับข้อบกพร่องที่เกิดจากการตรวจประเมินครั้งก่อน (ถ้ามี) .....

.....  
.....  
.....

จุดแข็ง.....

.....  
.....  
.....

ข้อสังเกตและโอกาสในการปรับปรุง.....

.....  
.....  
.....

ความเห็นของคณะผู้ตรวจประเมิน

เห็นควรนำเสนอให้การรับรอง (อนุญาต)/คงไว้/ต่ออายุการรับรอง (ใบอนุญาต)

อื่นๆ (ระบุ) .....

.....  
.....  
.....

.....  
.....  
.....

(ลงชื่อ)..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน



บันทึกการตรวจสอบสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลว  
ที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์

วันที่..... เวลา..... นาย, นาง, นางสาว.....

พนักงานเจ้าหน้าที่ตามความในมาตรา 43 แห่งราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ได้พร้อมกันมาตรวจสอบสถานที่  
ผลิตอาหาร ชื่อ.....  
ซึ่งมีผู้ดำเนินการ/ผู้รับอนุญาต คือ.....  
สถานที่ผลิตตั้งอยู่ ณ.....

ใบอนุญาตผลิตอาหาร/เลขสถานที่ผลิตอาหารเลขที่.....  
ประเภทอาหารที่ขออนุญาต/ได้รับอนุญาต (นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภค ฯ).....

วัตถุประสงค์ในการตรวจ :  ตรวจสอบประกอบการอนุญาต แรงม้า.....HP คนงาน.....คน  
(แล้วแต่กรณี)  ตรวจฝ้าระวาง  อื่นๆ.....  
ครั้งที่ตรวจ : .....

น้ำ หนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	<b>1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต</b>					
	1.1 สถานที่ตั้ง ตัวอาคาร และที่ใกล้เคียง มีลักษณะดังต่อไปนี้					
0.1	(1) ไม่มีการสะสมสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว					
0.1	(2) ไม่มีการสะสมสิ่งปฏิกูล					
0.1	(3) ไม่มีคอกปศุสัตว์หรือสถานเลี้ยงสัตว์					
0.1	(4) ไม่มีฝุ่นควันมากผิดปกติ					
0.1	(5) ไม่มีวัตถุอันตราย					
0.1	(6) ไม่มีน้ำขังแฉะและสกปรก					
0.1	(7) มีท่อหรือทางระบายน้ำนอกอาคาร เพื่อระบายน้ำทิ้ง					
0.3	(8) มีบริเวณล้างรถและอุปกรณ์ที่ใช้ขนส่ง น้ำนมดิบ กรณีใช้น้ำนมดิบเป็นวัตถุดิบ (สะอาด พื้นคงทน เรียบ ไม่มีน้ำขัง มีอุปกรณ์การล้าง ไม่เกิดการปนเปื้อน)					

(ลงชื่อ)..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

น้ำ หนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	1.2 อาคารผลิตมีลักษณะดังต่อไปนี้					
0.2	1.2.1 มีการออกแบบและก่อสร้างอย่างมั่นคง ง่ายต่อการทำความสะอาดและบำรุงรักษา (พื้นผนัง เพดาน มั่นคง ไม่ชำรุด ถูกสุขลักษณะ สามารถป้องกัน สัตว์แมลง)					
0.1	1.2.2 มีพื้นที่เพียงพอในการปฏิบัติงาน					
0.1	1.2.3 มีการจัดพื้นที่ให้เป็นไปตามสายงาน การผลิต					
0.1	1.2.4 มีการแบ่งแยกพื้นที่เป็นสัดส่วน					
0.1	1.2.5 มีการแบ่งแยกพื้นที่ผลิตอาหารออกเป็น สัดส่วนจากที่พักอาศัยและผลิตภัณฑ์อื่นๆ					
0.1	1.2.6 ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้อง กับการผลิตอยู่ในบริเวณผลิต					
0.1	1.2.7 มีการระบายอากาศที่เหมาะสมและ เพียงพอ					
0.1	1.2.8 มีแสงสว่างเพียงพอสำหรับการ ปฏิบัติงาน					
	1.2.9 อาคารผลิต					
0.2	(1) ห้องหรือบริเวณรับน้ำนมดิบและ ถังเก็บรักษาน้ำนมดิบ กรณีใช้น้ำนมดิบเป็นวัตถุดิบ (สะอาด พื้นไม่มีน้ำขัง สามารถป้องกันการปนเปื้อน)					
0.2	(2) ห้องหรือบริเวณเก็บวัตถุดิบ ส่วนผสมและบรรจุภัณฑ์ (สะอาด พื้นแห้ง มีชั้นหรือยกพื้น แต่ดไม่สอ)					
0.2	(3) ห้องหรือบริเวณเตรียมวัตถุดิบ และ ปรุงผสม (Mixing) กรณีการผลิตนมที่มีการปรุงแต่ง (สะอาด พื้นไม่มีน้ำขัง สามารถป้องกันการปนเปื้อน)					
0.2	(4) ห้องหรือบริเวณเตรียมจุลินทรีย์ สำหรับผลิตนมเปรี้ยว กรณีใช้จุลินทรีย์ในการหมัก (สะอาด พื้นไม่มีน้ำขัง สามารถป้องกันการปนเปื้อน)					
0.2	(5) ห้องหรือบริเวณพาสเจอร์ไรส์ (สะอาด พื้นไม่มีน้ำขัง การระบายอากาศเหมาะสม)					
0.2	(6) ห้องหรือบริเวณบรรจุ (สะอาด พื้นไม่มีน้ำขัง มีชั้นรองรับผลิตภัณฑ์ ไม่เป็นทางเดินผ่าน)					
0.5	(7) ห้องเย็นหรือตู้เย็นสำหรับเก็บ ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป (สะอาด ไม่มีน้ำขัง มีชั้นหรือยกพื้น อุณหภูมิเก็บรักษาไม่เกิน 8 องศาเซลเซียส)					

(ลงชื่อ)..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

น้ำ หนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
0.2	(8) ห้องหรือบริเวณล้างและฆ่าเชื้อ บรรจุภัณฑ์ แล้วแต่กรณี (สะอาด พื้นไม่มีน้ำขัง ไม่เกิดการปนเปื้อน)					
0.2	(9) ห้องหรือบริเวณล้างและฆ่าเชื้อ ภาชนะอุปกรณ์การผลิต (สะอาด พื้นไม่มีน้ำขัง ไม่เกิดการปนเปื้อน)					
0.2	(10) ห้องหรือบริเวณสำหรับอุปกรณ์ ล้างแบบระบบปิด (CIP) (สะอาด พื้นไม่มีน้ำขัง การระบายอากาศเหมาะสม มีป้ายแสดงบริเวณ)					
0.2	(11) ห้องหรือบริเวณเก็บอุปกรณ์ การผลิตที่ล้างทำความสะอาดแล้ว (สะอาด พื้นแห้ง มีชั้นหรือยกพื้น)					
0.2	(12) ห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ (สะอาด พื้นแห้ง จัดเก็บอุปกรณ์ สารเคมี เป็นสัดส่วน ไม่เกิดการปนเปื้อน การระบายอากาศเหมาะสม)					
0.2	(13) ห้องหรือบริเวณเก็บสารเคมีที่ ไม่ใช้ในอาหาร (สะอาด พื้นแห้ง การระบายอากาศ เหมาะสม)					
0.2	(14) ห้องหรือบริเวณเปลี่ยนเสื้อผ้า และเก็บของใช้ส่วนตัวของพนักงาน (สะอาด)					
	<b>หัวข้อที่ 1 คะแนนรวม</b>				<b>10</b>	<b>คะแนน</b>
	<b>คะแนนที่ได้รวม</b>					<b>คะแนน (.....%)</b>
น้ำ หนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	<b>2. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต</b>					
	2.1 การออกแบบ					
0.4	2.1.1 ทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่ ก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหาร ทนต่อการกัดกร่อน					
0.4	2.1.2 รอยต่อเรียบ ไม่เป็นแหล่งสะสมของ สิ่งสกปรก					
0.4	2.1.3 บีม ข้อต่อ ซีล ประเก็น วาล์วต่างๆ ที่สัมผัสน้ำนม สามารถถอดล้างทำความสะอาด และฆ่าเชื้อได้					
0.4	2.1.4 ท่อส่งน้ำนม ไม่มีจุดอับหรือซอกมุมที่ ทำความสะอาดยาก					
0.4	2.1.5 ถังบรรจุน้ำนมมีพื้นถึงภายในลาดเอียง					

(ลงชื่อ)..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

น้ำ หนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	2.2 การติดตั้ง					
0.25	2.2.1 ถูกต้องเหมาะสมและเป็นไปตามสายงาน การผลิต					
0.25	2.2.2 อยู่ในตำแหน่งที่ทำความสะอาดและ บำรุงรักษาง่าย					
	2.3 มีจำนวนเพียงพอและเป็นชนิดที่เหมาะสมกับ การผลิต ใช้งานได้ มีความเที่ยงตรง แม่นยำ					
0.2	2.3.1 อุปกรณ์รับน้ำนมดิบ กรณีใช้น้ำนมดิบ เป็นวัตถุดิบในการผลิต					
0.2	2.3.2 อุปกรณ์ซึ่ง ตวง วัด ปริมาณน้ำนมดิบ					
0.2	2.3.3 เครื่องหรืออุปกรณ์กรอง					
0.2	2.3.4 เครื่องหรืออุปกรณ์ลดอุณหภูมิน้ำนมดิบ กรณีใช้น้ำนมดิบเป็นวัตถุดิบในการผลิต					
0.2	2.3.5 ถังเก็บรักษาน้ำนมดิบที่รักษาอุณหภูมิ ได้ไม่เกิน 8 องศาเซลเซียส พร้อมอุปกรณ์วัดอุณหภูมิ					
0.2	2.3.6 เครื่องหรืออุปกรณ์การปรุงผสม กรณีผลิตนมปรุงแต่ง					
0.2	2.3.7 เครื่องโฮโมจีไนส์เซอร์ แล้วแต่กรณี					
2.0 (M)	2.3.8 เครื่องฆ่าเชื้อแบบพาสเจอร์ไรส์ พร้อมอุปกรณ์วัดอุณหภูมิ บันทึกอุณหภูมิ และอุปกรณ์ กวน กรณีฆ่าเชื่อน้ำนมดิบโดยวิธีไม่ต่อเนื่อง					
2 (M)	2.3.9 อุปกรณ์เปลี่ยนทิศทางการไหลของน้ำนม อุปกรณ์วัดและบันทึกอุณหภูมิ ระบบเตือนกรณี อุณหภูมิไม่ได้ตามที่กำหนด และมีมาตรการป้องกัน การปรับเปลี่ยนอุณหภูมิในอุปกรณ์เปลี่ยนทิศทาง การไหลของน้ำนม กรณีฆ่าเชื้อแบบต่อเนื่อง					
0.2	2.3.10 ถังบ่มหรือถังหมัก ( fermented tank ) พร้อมอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้อง กรณีผลิตนมเปรี้ยว					
0.2	2.3.11 เครื่องหรืออุปกรณ์ล้างทำความสะอาด และฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์					
0.3	2.3.12 ถังรอบบรรจุ (ฝาถังลาดเอียง สามารถ ล้างทำความสะอาดด้วยระบบ CIP อุปกรณ์วัดอุณหภูมิ เที่ยงตรง)					
0.3	2.3.13 เครื่องหรืออุปกรณ์การบรรจุและปิดผนึก อัตโนมัติ (สามารถล้างทำความสะอาดด้วยระบบ CIP)					

(ลงชื่อ)..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

น้ำ หนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
0.2	2.3.14 เครื่องมือหรืออุปกรณ์ประทับตรา วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ (เครื่องสามารถระบุ วันหมดอายุที่อ่านได้ชัดเจน)					
0.5	2.3.15 เครื่องมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาด ฆ่าเชื้อในระบบปิด กรณีใช้ระบบท่อ					
0.2	2.3.16 เครื่องมือหรืออุปกรณ์ปรับคุณภาพน้ำ (เหมาะสม)					
0.2	2.3.17 เครื่องมือวัดอุณหภูมิและนาฬิกาจับเวลา แล้วแต่กรณี					
	<b>หัวข้อที่ 2 คะแนนรวม</b>	=			20	<b>คะแนน</b>
	<b>คะแนนที่ได้รวม</b>	=				<b>คะแนน (.....%)</b>
น้ำ หนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	<b>3. การควบคุมกระบวนการผลิต</b>					
	3.1 การรับวัตถุดิบ ส่วนผสมในการผลิต และ บรรจุภัณฑ์					
	3.1.1 น้ำนมดิบ วัตถุดิบ และส่วนผสมอื่นๆ					
	3.1.1.1 น้ำนมดิบ (กรณีใช้น้ำนมดิบ เป็นวัตถุดิบในการผลิต)					
0.2	(1) มีการคัดเลือกด้าน คุณภาพและความปลอดภัยเป็นไปตามข้อกำหนด (เกณฑ์ข้อกำหนด)					
0.4	(2) มีการตรวจวิเคราะห์ คุณภาพด้านเคมี กายภาพ จุลินทรีย์ ทุกครั้งก่อนใช้ผลิต และบันทึกผล					
0.1	(3) มีการกรองเพื่อขจัด สิ่งปนเปื้อนที่อาจติดมาอย่างเหมาะสม					
0.2	(4) มีการเก็บรักษาและ การนำไปใช้ที่เหมาะสม (อุณหภูมิ ระยะเวลา ระบบ FIFO)					
	3.1.1.2 วัตถุดิบอื่นๆ และส่วนผสม ในการผลิตอาหาร					
0.2	(1) มีการคัดเลือกด้าน คุณภาพและความปลอดภัยเป็นไปตามข้อกำหนด (เกณฑ์ข้อกำหนด)					
0.2	(2) มีการตรวจวิเคราะห์ คุณภาพและบันทึกผล					

(ลงชื่อ)..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

น้ำ หนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
0.1	(3) มีการล้างทำความสะอาด อย่างเหมาะสมในบางประเภทที่จำเป็น					
0.1	(4) มีการเก็บรักษาและ การนำไปใช้ที่เหมาะสม (ระบบ FIFO)					
	3.1.2 บรรจุภัณฑ์					
0.1	(1) ทำจากวัสดุที่มีคุณภาพหรือ มาตรฐาน ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เรื่อง ภาชนะบรรจุ					
0.2	(2) มีการทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อ ก่อนนำไปใช้บรรจุ และนำไปใช้บรรจุทันที					
0.1	(3) มีการตรวจสอบสภาพก่อนนำไปใช้ บรรจุ					
0.1	(4) เก็บรักษาโดยไม่ก่อให้เกิดการ ปนเปื้อน (การจัดเก็บระบบ FIFO)					
	3.2 การควบคุมระหว่างกระบวนการผลิต					
	3.2.1 การปรุงผสม การปรุงแต่ง หรือการบ่ม (แล้วแต่กรณี)					
0.1	(1) การตรวจสอบอัตราส่วนการปรุง ผสม การปรุงแต่งหรือการบ่ม และบันทึกผล					
0.1	(2) เก็บรักษาอย่างเหมาะสม (อุณหภูมิ เวลา ระบบ FIFO)					
	3.2.2 การพาสเจอร์ไรส์					
2.0 (M)	(1) มีการควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ เวลาที่ใช้ในการพาสเจอร์ไรส์ (ก่อนผลิต: อุณหภูมิและ FDD กรณีระบบต่อเนื่อง, ระหว่างผลิต: อุณหภูมิฆ่าเชื้อ/ น้ำนมเย็น เวลา)					
0.6	(2) มีการทวนสอบประสิทธิภาพ การพาสเจอร์ไรส์ และบันทึกผล					
0.6	(3) ระบบแผ่นแลกเปลี่ยนความร้อน มีการควบคุมความดันของน้ำนมที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว ให้สูงกว่าน้ำนมดิบในส่วน Regenerative Section หรือมีมาตรการอื่นที่เทียบเท่า					
	3.2.3 การบรรจุ					
0.1	(1) บรรจุในหีบหรือบริเวณบรรจุ ในสภาพที่สามารถป้องกันการปนเปื้อน					

(ลงชื่อ)..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน



น้ำ หนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
0.2	(2) บรจจจากเครื่องหรืออุปกรณ์ การบรรจุโดยตรง และปิดผนึกทันที					
0.1	(3) มือผู้ปฏิบัติงานไม่สัมผัสกับ บรรจุภัณฑ์ ขณะทำการบรรจุและปิดผนึก					
0.1	(4) ตรวจสอบสภาพหลังบรรจุ (ความสมบูรณ์ของบรรจุภัณฑ์ ฉลาก วันหมดอายุ)					
0.1	(5) อุณหภูมิของน้ำนมที่ผ่านการ พาสเจอร์ไรส์แล้วและระหว่างบรรจุ จนกระทั่งนำเข้า ห้องเย็นต้องไม่เกิน 8 องศาเซลเซียส					
	3.3 ผลิตรภัณฑ์สำเร็จรูป					
0.5	3.3.1 การเก็บรักษาในห้องเย็นหรือตู้เย็น (อุณหภูมิไม่เกิน 8 องศาเซลเซียส)					
1	3.3.2 มีการขนส่งในลักษณะที่ป้องกันการ ปนเปื้อนและการเสื่อมสลาย และบันทึกผลอุณหภูมิขนส่ง					
0.2	3.3.3 มีการตรวจสอบวิเคราะห์คุณภาพ ผลิตรภัณฑ์ และบันทึกผล (ทางด้านกายภาพ เคมี อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง ด้านจุลินทรีย์อย่างน้อยทุก 6 เดือน)					
0.3	3.3.4 มีการตรวจเฝ้าระวังตนเอง (in-house control) ตามความเหมาะสม และบันทึกผล					
0.25	3.4 ในระหว่างกระบวนการผลิตมีการขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม ผลิตรภัณฑ์สำเร็จรูป อย่างเหมาะสม					
0.25	3.5 มีการบ่งชี้สถานภาพวัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์ และ ผลิตรภัณฑ์					
	3.6 น้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
0.4 (M)	3.6.1 มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไป ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข					
0.1	3.6.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา และ การนำไปใช้ในสภาพที่ถูกต้องลักษณะ					
	3.7 ไอน้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
0.25	3.7.1 มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไป ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข					
0.25	3.7.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา และ การนำไปใช้ในสภาพถูกต้องลักษณะ					

(ลงชื่อ)..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

น้ำ หนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	3.8 มีมาตรการจัดการในกรณีไฟฟ้าดับ					
0.25	3.8.1 การจัดการน้ำนมดิบและผลิตภัณฑ์ที่อยู่ ระหว่างกระบวนการผลิต (วิธีการ ความเหมาะสม)					
0.25	3.8.2 การจัดการผลิตภัณฑ์สุดท้าย (วิธีการ ความเหมาะสม อุณหภูมิ การเก็บรักษา)					
	<b>หัวข้อที่ 3 คะแนนรวม</b>	=			20	<b>คะแนน</b>
	<b>คะแนนที่ได้รวม</b>	=				<b>คะแนน (.....%)</b>
น้ำ หนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	<b>4. การทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ และการบำรุงรักษา</b>					
	4.1 การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ					
0.5	4.1.1 ขั้นตอนวิธีการล้างทำความสะอาดและ ฆ่าเชื้อ					
	4.1.2 ชนิดของสารเคมีที่ใช้ในการทำ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ					
0.5	(1) ชนิดของสารเคมีที่ใช้ในการทำ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อเหมาะสม (ชื่อสารเคมี/ สารออกฤทธิ์)					
0.5	(2) มีข้อมูลเกี่ยวกับการใช้สารทำ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อที่ถูกต้อง (ปริมาณสารที่ใช้ ปริมาณน้ำ วิธีใช้)					
1	4.1.3 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต มีการทำความสะอาดก่อน ระหว่าง และหลังปฏิบัติงาน ตามความเหมาะสม					
1	4.1.4 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต ที่สัมผัสกับอาหาร มีการฆ่าเชื้ออย่างเหมาะสมตาม ความจำเป็น					
2	4.1.5 มีการตรวจสอบการตกค้างของสารเคมี ภายหลังการล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ					
2	4.1.6 มีการตรวจสอบประสิทธิภาพการล้าง ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ และบันทึกผล					
0.5	4.1.7 มีการเก็บอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดหรือ ฆ่าเชื้อแล้วให้เป็นสัดส่วน และอยู่ในสภาพที่เหมาะสม					
0.5	4.1.8 การลำเลียงขนส่งภาชนะและอุปกรณ์ที่ ทำความสะอาดแล้ว อยู่ในลักษณะที่ป้องกันการ ปนเปื้อนจากภายนอกได้					

(ลงชื่อ)..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
0.5	4.1.9 มีการเก็บสารเคมีทำความสะอาดหรือสารเคมีอื่นๆที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสุขลักษณะ และมีป้ายแสดงชื่อแยกเป็นสัดส่วนและปลอดภัย					
0.5	4.2 มีแผนงานการบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิตอย่างเหมาะสม					
0.5	4.3 มีแผนการสอบเทียบเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิตอย่างเหมาะสม					
<b>หัวข้อที่ 4 คะแนนรวม</b>		=			20	<b>คะแนน</b>
<b>คะแนนที่ได้รวม</b>		=				<b>คะแนน (.....%)</b>
น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
<b>5. การสุขาภิบาล</b>						
1	5.1 น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิตสำหรับวัตถุประสงค์อื่นๆ (ปริมาณเพียงพอ มีสัญลักษณ์แยกประเภทน้ำชัดเจน)					
	5.2 มีการจัดการขยะมูลฝอย					
0.25	(1) มีภาชนะสำหรับใส่ขยะ พร้อมฝาปิด จำนวนเพียงพอ และตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสม					
0.25	(2) มีวิธีการกำจัดขยะมูลฝอยตามสภาพที่เหมาะสม					
0.5	5.3 มีการจัดการระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครก ออกจากอาคารผลิตอย่างเหมาะสม					
	5.4 ห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม					
0.25	(1) แยกจากบริเวณผลิตหรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง					
0.25	(2) อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
0.25	(3) มีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน					
0.25	(4) มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่เหลวหรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง					
	5.5 อ่างล้างมือบริเวณผลิต					
0.25	(1) มีสบู่เหลวหรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง					
0.25	(2) อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
0.25	(3) มีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน					
0.25	(4) อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม					
1	5.6 มีระบบควบคุมกำจัดสัตว์ แมลง ที่มีประสิทธิภาพ					
<b>หัวข้อที่ 5 คะแนนรวม</b>		=			10	<b>คะแนน</b>
<b>คะแนนที่ได้รวม</b>		=				<b>คะแนน (.....%)</b>

(ลงชื่อ)..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
<b>6. สุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงานและบุคลากร</b>						
	6.1 ผู้ปฏิบัติงานและบุคลากรในบริเวณการผลิต					
0.4	6.1.1 ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตอาหารไม่มีบาดแผล ไม่เป็นโรคหรือพาหะของโรค ตามที่ระบุในกฎกระทรวง					
0.4	6.1.2 มีการตรวจสุขภาพประจำปี					
0.4	6.1.3 แต่งกายสะอาด เล็บสั้น ไม่ทาเล็บ ไม่สวมใส่เครื่องประดับ					
0.4	6.1.4 ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน					
0.2	6.1.5 สวมถุงมือที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์และสะอาด หรือกรณีไม่สวมถุงมือต้องมีมาตรการดูแลความสะอาดและฆ่าเชื้อที่มือก่อนการปฏิบัติงาน					
0.4	6.1.6 สวมหมวก ตาข่ายหรือผ้าคลุมผม ผ้ากันเปื้อน ผ้าปิดปาก ขณะปฏิบัติงาน					
0.4	6.1.7 มีมาตรการจัดการรองเท้าที่ใช้ในบริเวณผลิตอย่างเหมาะสม					
0.4	6.1.8 ไม่บริโภคอาหาร สูบบุหรี่ ในขณะที่ปฏิบัติงาน หรือมีพฤติกรรมขณะปฏิบัติงานที่น่ารังเกียจอื่นๆ ที่อาจทำให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหาร					
0.4	6.1.9 มีการฝึกอบรมด้านสุขลักษณะทั่วไป และความรู้ตามความเหมาะสม					
1.2 (M)	6.2 ผู้ควบคุมการผลิต ต้องมีความรู้ ความสามารถ และคุณสมบัติ ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กำหนด					
0.4	6.3 มีข้อกำหนดหรือมาตรการสำหรับผู้ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต					
<b>หัวข้อที่ 6 คะแนนรวม =</b>					<b>10</b>	<b>คะแนน</b>
<b>คะแนนที่ได้รวม =</b>						<b>คะแนน (.....%)</b>
น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
<b>7. บันทึกลงและรายงานผล</b>						
	7.1 บันทึกผลการตรวจวิเคราะห์					
0.2	(1) น้านมดิบ					
0.1	(2) วัตถุติดปนอื่นๆ และส่วนผสม					
0.1	(3) บรรจุภัณฑ์					
0.2	(4) ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป (กายภาพ เคมี อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง, จุลินทรีย์อย่างน้อย 6 เดือนครั้ง)					

(ลงชื่อ)..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

น้ำ หนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
0.2	7.2 บันทึกผลการตรวจวิเคราะห์น้ำที่สัมผัสอาหาร ในกระบวนการผลิต					
0.1	7.3 บันทึกการตรวจสอบการซั่ง ตวง และวัด ในการ ปรุงผสม การปรุงแต่ง การบ่ม (แล้วแต่กรณี)					
0.2	7.4 บันทึกอุณหภูมิและเวลาในการเก็บรักษาน้ำนมดิบ การปรุงผสม การปรุงแต่ง การบ่ม แล้วแต่กรณี การเก็บ เพื่อรอบรรจุ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ การขนส่ง					
0.2	7.5 บันทึกอุณหภูมิและเวลาในการพาสเจอร์ไรส์					
0.2	7.6 บันทึกผลการทวนสอบประสิทธิภาพการ พาสเจอร์ไรส์					
0.2	7.7 บันทึกชนิดและปริมาณการผลิตประจำวันของ ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป					
0.5	7.8 มีวิธีการเรียกคืนสินค้า					
0.5	7.9 บันทึกชนิดและความเข้มข้นของสารเคมี อุณหภูมิ และเวลาที่ใช้ในการทำความสะอาดและ ฆ่าเชื้อ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต รวมทั้งการตรวจสอบการตกค้างของสารเคมี ภายหลัง การล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ					
0.5	7.10 บันทึกการตรวจสอบประสิทธิภาพของการล้าง ทำความสะอาด และฆ่าเชื้อ เครื่องมือ เครื่องจักร และ อุปกรณ์การผลิต					
0.5	7.11 บันทึกการตรวจสอบสภาพความพร้อมการ ทำงานของอุปกรณ์เปลี่ยนทิศทางการไหลของน้ำนม (กรณีใช้อุปกรณ์พาสเจอร์ไรส์แบบต่อเนื่อง) ทุกครั้ง ก่อนการผลิต					
0.1	7.12 บันทึกการตรวจสอบสภาพของเครื่องจักรและ อุปกรณ์ต่างๆ ตามแผนงานบำรุงรักษาที่กำหนด					
0.5	7.13 บันทึกการสอบเทียบอุปกรณ์ที่ใช้วัดอุณหภูมิ นาฬิกา เครื่องซั่ง ตวง วัด ที่ใช้ในการผลิต					
0.1	7.14 ผลการตรวจสอบสุขภาพประจำปีผู้ปฏิบัติงาน					
0.6	7.15 ประวัติหรือรายงานการฝึกอบรมของผู้ปฏิบัติงาน					
	<b>หัวข้อที่ 7 คะแนนรวม</b>	=			10	<b>คะแนน</b>
	<b>คะแนนที่ได้รวม</b>	=				<b>คะแนน (.....%)</b>

(ลงชื่อ)..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

สรุปผลการตรวจ

1. คะแนนรวม (ทุกหัวข้อ) = 100 คะแนน

คะแนนที่ได้รวม (ทุกหัวข้อ) = ..... คะแนน (.....%)

2.  ผ่านเกณฑ์

ไม่ผ่านเกณฑ์ในหัวข้อต่อไปนี้

หัวข้อที่ 1       หัวข้อที่ 2       หัวข้อที่ 3       หัวข้อที่ 4

หัวข้อที่ 5       หัวข้อที่ 6       หัวข้อที่ 7

พบข้อบกพร่องรุนแรงเรื่องเครื่องฆ่าเชื้อแบบพาสเจอร์ไรส์ พร้อมอุปกรณ์วัดอุณหภูมิ บันทึกลับอุณหภูมิ และอุปกรณ์กวน กรณีฆ่าเขื่อน้ำนมดิบโดยวิธีไม่ต่อเนื่อง (ข้อ 2.3.8)

พบข้อบกพร่องรุนแรงเรื่องอุปกรณ์เปลี่ยนทิศทางการไหลของน้ำนม อุปกรณ์วัด และบันทึกอุณหภูมิ ระบบเตือน กรณีอุณหภูมิไม่ได้ตามที่กำหนด และมีมาตรการป้องกันการปรับเปลี่ยน อุณหภูมิ ในอุปกรณ์เปลี่ยนทิศทางการไหลของน้ำนม กรณีฆ่าเชื้อแบบต่อเนื่อง (ข้อ 2.3.9)

พบข้อบกพร่องรุนแรงเรื่องการควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ เวลาที่ใช้ในการ พาสเจอร์ไรส์ (ข้อ 3.2.2 (1))

พบข้อบกพร่องรุนแรงเรื่องน้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต มีคุณภาพ มาตรฐานไม่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ข้อ 3.6.1)

พบข้อบกพร่องรุนแรงเรื่องผู้ควบคุมการผลิตต้องมีความรู้ ความสามารถ และ คุณสมบัติ ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด (ข้อ 6.2)

พบข้อบกพร่องอื่นๆ ได้แก่.....

.....  
.....

3. สรุปผลการประเมิน

สรุปภาพรวมผลการประเมิน.....

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

(ลงชื่อ)..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

การเปลี่ยนแปลงภายในองค์กร.....

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

การปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการรับรอง รวมถึงการแสดง/อ้างอิงถึงใบรับรอง การรับรอง เครื่องหมายรับรอง และเครื่องหมายรับรองระบบงาน (ถ้ามี)

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

การดำเนินการกับข้อบกพร่องที่เกิดจากการตรวจประเมินครั้งก่อน (ถ้ามี)

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

จุดแข็ง.....

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

ข้อสังเกตและโอกาสในการปรับปรุง.....

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

ความเห็นคณะผู้ตรวจประเมิน

เห็นควรเสนอให้การรับรอง (อนุญาต)/คงไว้/ต่ออายุการรับรอง (ใบอนุญาต)

อื่นๆ (ระบุ).....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

4. ในการที่พนักงานเจ้าหน้าที่มาตรวจสถานที่ในครั้งนี้มีได้ทำให้ทรัพย์สินของผู้ขออนุญาต/รับอนุญาตสูญหายหรือเสียหายแต่ประการใด อานให้ฟังและรับรองว่าถูกต้องจึงลงนามรับรองไว้ต่อหน้าเจ้าหน้าที่ทำยบันทึก

หมายเหตุ คาดว่าจะส่งข้อแก้ไขให้กับเจ้าหน้าที่ได้ภายในวันที่.....

(ลงชื่อ)..... ผู้อนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน  
(.....)

(ลงชื่อ) .....พนักงานเจ้าหน้าที่ (ลงชื่อ).....พนักงานเจ้าหน้าที่

(ลงชื่อ) .....พนักงานเจ้าหน้าที่ (ลงชื่อ).....พนักงานเจ้าหน้าที่



## ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐

เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา

ผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดมาตรการในการกำกับดูแลความปลอดภัยผักและผลไม้สดให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น เพื่อคุ้มครองให้ผู้บริโภคได้บริโภคผักและผลไม้สดที่มีคุณภาพและความปลอดภัย อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๖ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๓๔ มาตรา ๓๗ และมาตรา ๔๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ในประกาศนี้

“ผลิต” หมายความว่า การคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดที่มีการรับวัตถุดิบจากผู้อื่น หรือการคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดที่ไม่มีการรับวัตถุดิบจากผู้อื่นแต่มีอาคารหรือโรงเรือนสำหรับการคัดและบรรจุ

“การคัดและบรรจุ” หมายความว่า กระบวนการจัดการผักหรือผลไม้สดหลังการเก็บเกี่ยว ตั้งแต่การคัด และบรรจุไว้ในบรรจุภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ เพื่อการจำหน่าย ทั้งนี้อาจมีการทำความสะอาด การตัดแต่ง การเคลือบผิว หรือกระบวนการอื่น ๆ เพื่อรักษาคุณภาพของผักหรือผลไม้สดด้วยหรือไม่ก็ได้

“ผักหรือผลไม้สดบางชนิด” หมายความว่า ผักหรือผลไม้สดตามบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๒ ผู้ผลิตที่มีการคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดบางชนิด ต้องปฏิบัติตามวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา ดังนี้

(๑) ตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศนี้ หรือ

(๒) ตามมาตรฐานอื่นที่เทียบเท่า หรือไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ใน (๑)

การตรวจสอบสถานที่ผลิตตามวรรคหนึ่ง ให้ใช้บันทึกและหลักเกณฑ์ตามบัญชีหมายเลข ๓ แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๓ ผู้นำเข้าผักหรือผลไม้สดบางชนิดที่ผ่านการคัดและบรรจุ ต้องจัดให้มีเอกสารรับรองตามมาตรฐานที่เทียบเท่า หรือไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศนี้ จากหน่วยงาน ดังต่อไปนี้

(๑) หน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต หรือ

(๒) หน่วยงานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต หรือ

(๓) หน่วยตรวจสอบและรับรองที่ได้รับการรับรองระบบงานจากหน่วยรับรองระบบงานที่เป็นสมาชิกและได้รับการยอมรับจากหน่วยงานสากลว่าด้วยการรับรองระบบงาน หรือ

(๔) หน่วยงานอื่นที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด

ข้อ ๔ การใช้ภาชนะบรรจุ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ

ข้อ ๕ การฉยรังสี ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารฉยรังสี

ข้อ ๖ ผู้ผลิตตามข้อ ๒ หรือผู้นำเข้าตามข้อ ๓ เพื่อจำหน่ายภายในประเทศต้องจัดทำฉลากที่มีข้อความเป็นภาษาไทยแต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องแสดงรายละเอียดอย่างน้อย ดังนี้

(๑) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่ แล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้

(๑.๑) ผักหรือผลไม้สดที่ผลิตในประเทศ ให้แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต หรือแสดงชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตก็ได้ โดยต้องมีข้อความดังต่อไปนี้ กำกับไว้ด้วย

(ก) ข้อความว่า “ผู้ผลิต” หรือ “ผลิตโดย” สำหรับกรณีเป็นผู้ผลิต

(ข) ข้อความว่า “สำนักงานใหญ่” สำหรับกรณีเป็นผู้ผลิต ที่ประสงค์จะแสดงชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่

(๑.๒) ผักหรือผลไม้สดที่นำเข้าจากต่างประเทศ ให้แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าโดยมีข้อความว่า “ผู้นำเข้า” หรือ “นำเข้าโดย” กำกับ และแสดงประเทศของผู้ผลิตด้วย

(๒) เลขสถานที่ผลิตอาหาร หรือเลขสถานที่นำเข้าอาหาร แล้วแต่กรณีโดยแสดงกลุ่มตัวเลขอยู่ในกรอบสี่เหลี่ยม และมีขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร สีของตัวเลขตัดกับสีพื้นของกรอบ

(๓) รหัสสัญลักษณ์หรือรูปแบบใด ๆ ที่บ่งชี้รุ่นการผลิต

ข้อ ๗ ผู้จำหน่ายผักหรือผลไม้สดบางชนิดจากผู้ผลิตตามข้อ ๒ หรือผู้นำเข้าตามข้อ ๓ ต้องจัดให้มีฉลาก หรือจัดให้มีป้ายหรือมีบันทึกแสดงข้อมูลตามข้อ ๖ พร้อมทั้งจะแสดงแก่ผู้บริโภคและพนักงานเจ้าหน้าที่

ข้อ ๘ ให้ผู้ที่ได้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร หรือได้รับเลขสถานที่ผลิตอาหารตามข้อ ๒ หรือได้รับใบอนุญาตนำเข้าอาหารตามข้อ ๓ แล้วแต่กรณีไว้ก่อนที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ต้องปฏิบัติตามให้ถูกต้องตามประกาศนี้ภายในหนึ่งปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๙ ประกาศนี้ ไม่ใช้บังคับกับ

(๑) ผักหรือผลไม้สดบางชนิด ที่ผู้ผลิตจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค หรือ

(๒) ผักหรือผลไม้สดบางชนิด ที่จำหน่ายเป็นอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ตามประกาศว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

ข้อ ๑๐ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งปี นับจากวันที่ประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๐

ปิยะสกล สกลสัตยาทร

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

## บัญชีหมายเลข ๑

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐

เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผัก หรือผลไม้สดบางชนิดและการแสดงฉลาก

ผลไม้สด	ชื่อวิทยาศาสตร์ <sup>๑</sup>
กล้วย (banana)	<i>Musa</i> spp.
เกาลัด (chestnuts)	<i>Castanea</i> spp.
แก้วมังกร (dragon fruit/pitaya)	<i>Hylocereus</i> spp.; <i>Hylocereus undatus</i> (Haw.) Britton & Rose; <i>Hylocereus megalanthus</i> (K. Schum. ex Vaupel) Ralf Bauer; <i>Hylocereus polyrhizus</i> (F.A.C. Weber) Britton & Rose; <i>Hylocereus ocamponis</i> (Salm-Dyck) Britton & Rose; <i>Hylocereus triangularis</i> (L.) Britton & Rose
แตงเทศ ได้แก่ แคนตาลูป (cantaloupe) และเมลอน (melon)	<i>Cucumis melo</i> L.
เงาะ (rambutan)	<i>Nephelium lappaceum</i> L.
ชมพู่ (java apple; wax jambu; wax apple; rose apple)	<i>Syzygium samarangense</i> (Blume) Merr. & L.M. Perry Syn. <i>Eugenia javanica</i> L.
แตงโม (watermelon)	<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. & Nakai Syn. <i>Citrullus vulgaris</i> Schrad.; <i>Colocynthis citrullus</i> (L.) Kuntze
ทับทิม (pomegranate)	<i>Punica granatum</i> L.
ฝรั่ง (guava)	<i>Psidium guajava</i> L.
พุทรา (jujube, Indian)	<i>Ziziphus mauritiana</i> L.; Syn. <i>Ziziphus jujuba</i> Mill.
มะม่วง (mango)	<i>Mangifera indica</i> L.
มะละกอ (papaya)	<i>Carica papaya</i> L.
ละมุด (sapodilla)	<i>Manilkara zapota</i> L.; Syn. <i>Manilkara achras</i> (Mill.) Fosberg; <i>Achras zapota</i> L.
ลำไย (longan)	<i>Dimocarpus longan</i> Lour.; Syn. <i>Nephelium longana</i> Cambess.; <i>Euphoria longana</i> Lam.
สตรอว์เบอร์รี่ (strawberries)	<i>Fragaria × ananassa</i> (Duchesne ex Weston) Duchesne ex Rozier
ส้มเปลือกอ่อน (mandarins)	<i>Citrus reticulata</i> Blanco และลูกผสม รวมทั้ง <i>Citrus nobilis</i> Lour.; <i>Citrus deliciosa</i> Ten.; <i>Citrus tangarina</i> Hort.; <i>Citrus mitis</i> Blanco Syn. <i>Citrus madurensis</i> Lour.; <i>Citrus unshiu</i> Marcow

<sup>๑</sup> อ้างอิงตามมาตรฐานสินค้าเกษตร มกษ.๙๐๔๕-๒๕๕๙ การจัดกลุ่มสินค้าเกษตร: พืช

**ผลไม้สด**

ส้มเปลือกไม่ล่อน (oranges) เช่น ส้มเกลี้ยง

สาละ (pear, oriental; Chinese pear; nashi pear; sand pear; snow pear)

องุ่น (grapes)

แอปเปิล (apple)

**ผักสด**

กระเทียม (garlic) กระเทียมโทน และกระเทียมจีน (onion, Chinese)

กะหล่ำดอก (cauliflower) รวมทั้ง กะหล่ำเจดีย์ (romanesco broccoli)

กะหล่ำปลี (cabbages) รวมทั้งกะหล่ำปลีไวย่น

กุยช่าย (chives, Chinese)

ข่า (galangal)

คะน้า (Chinese broccoli; Chinese kale)

แครอท (carrot)

ต้นหอม (spring onion) และต้นหอมญี่ปุ่น (onion, welsh; Japanese bunching onion; Chinese small onion; green onion)

ถั่วงอก (bean sprout)

ใบตำลึง (ivy gourd)

แตงกวา แตงร้าน (cucumber)

ถั้วฝักยาว (yard-long bean)

ถั้วลันเตา (garden pea)

บร็อกโคลี (broccoli) รวมทั้ง กะหล่ำดอก อิตาลีเลียน (broccoli, sprouting) แขนง

**ชื่อวิทยาศาสตร์<sup>๑</sup>**

*Citrus sinensis* Osbeck, *Citrus aurantium* L. รวมทั้งลูกผสมและชนิด *Citrus myrtifolia* Raf.; *Citrus salicifolia* Raf.

*Pyrus pyrifolia* (Burm. f.) Nakai; *Pyrus lindleyi* Rehder; *Pyrus nivalis* Jacq.

*Vitis vinifera* L.

*Malus domestica* Borkh.

*Allium sativum* L. and *Allium chinense* G. Don; Syn. *Allium bakeri* Regel

*Brassica oleracea* var. *botrytis* L.

*Brassica oleracea* var. *capitata* L.

*Allium tuberosum* Rottler ex Spreng.

*Languas galanga* (L.) Stunz; Syn. *Alpinia galanga* Sw.; *Languas officinarum* (Hance) Farwell; Syn. *Alpinia officinarum* Hance *Kaempferia galanga* L.

*Brassica oleracea* var. *alboglabra* (L.H. Bailey) Musil

*Daucus carota* L.

*Allium cepa* L., White Portugal and *Allium fistulosum* L.

*Vigna radiata* (L.) R. Wilczek

*Cocoinia grandis* (L.) Voigt

*Cucumis sativus* L.

*Vigna unguiculata* subsp. *sesquipedalis* (L.) Verdc.

*Pisum sativum* var. *sativum*

*Brassica oleracea* L. var. *italica* Plenck

<sup>๑</sup> อ้างอิงตามมาตรฐานสินค้าเกษตร มกษ.๙๐๔๕-๒๕๕๙ การจัดกลุ่มสินค้าเกษตร: พืช

ผักสด

กะเพรา โหระพา ใบแมงลัก (basil)

ใบบัวบก (pennywort)

ผักปวยเล้ง (spinach)

ผักกาดขาวปลี (Chinese cabbage)

ผักโขม (amaranth)

ผักบุ้ง (kangkung/water spinach)

พริกเผ็ด (chili) รวมทั้งพริกชี้ฟ้า พริกหนุ่ม

พริกหวาน (peppers, sweet /peppers, bell)  
รวมทั้งปราปิกา (prapika)

ฟักทอง (pumpkins)

มะเขือเทศ (tomato)

มะเขือเปราะ (Thai eggplant)

มันฝรั่ง (potato)

หอมแดง (shallot)

เห็ด (mushrooms) ที่เพาะเลี้ยง เช่น

เห็ดโคนญี่ปุ่น, เห็ดโคนซิเมจิ, เห็ดหูหนูดำ,  
เห็ดหลินจือ, เห็ดหอม, เห็ดฟาง, เห็ดหูหนู  
ขาว เป็นต้น

ชื่อวิทยาศาสตร์<sup>๑</sup>

*Ocimum basilicum* L.; *Ocimum x africanum*  
Lour.; *Ocimum basilicum* L. *Ocimum x*  
*citrodorum* Vis.; *Ocimum minimum* L.; *Ocimum*  
*americanum* L.; *Ocimum gratissimum* L.;

*Ocimum tenuiflorum* L.

*Centella asiatica* (L.) Urb.

*Spinacia oleracea* L.

*Brassica rapa* L. subsp. *pekinensis* (Lour.)

Kitam. Syn. *Brassica pekinensis* (Lour.) Rupr.,

*Brassica rapa* var. *pekinensis* (Lour) Olsson

*Amaranthus* spp.

*Ipomoea aquatica* Forssk.

*Capsicum annuum* L. พันธุ์ที่เผ็ดร้อน

*Capsicum annuum* var. *grossum* (Willd.) Sendt.  
and *Capsicum annuum* var. *longum* (DC.)  
Sendt.

*Cucurbita maxima* Duchesne; *Cucurbita*

*argyrosperma* C. Huber; *Cucurbita*

*moschata* Duchesne; *Cucurbita pepo* L.

and *Cucurbita pepo* subsp. *pepo*

*Lycopersicon esculentum* Mill.

Syn. *Solanum lycopersicum* L.

*Solanum undatum* Lam.

*Solanum tuberosum* L.

*Allium cepa* L. var. *aggregatum* G.Don.

เช่น *Agaricus* spp. พันธุ์ที่เพาะปลูก; *Agrocybe*

*aegerita*; *Hypsizygus tessellates* (Bull.) Singer;

*Auricularia auricular-judea* (Bull.) Quél.;

*Ganoderma lucidum* (Curtis) P. Karst., and other

*Ganoderma* spp.; *Lentinula edodes* (Berk.)

Pegler; *Volvariella volvacea* (Bull.) Singer;

*Tremella fuciformis* Berk.; *Auricularia polytricha*

(Mont.) Sacc.; *Termitomyces* sp. เป็นต้น

<sup>๑</sup> อ้างอิงตามมาตรฐานสินค้าเกษตร มกษ.๙๐๔๕-๒๕๕๙ การจัดกลุ่มสินค้าเกษตร: พืช

บัญชีหมายเลข ๒

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๙๖ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก

วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักและผลไม้สดบางชนิด

ลำดับที่	รายการ	เกณฑ์กำหนด
๑	สถานที่ตั้ง อาคารหรือ บริเวณผลิต	<p>สถานที่ตั้ง บริเวณใกล้เคียงอาคารหรือบริเวณคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สด ต้องอยู่ในลักษณะที่ไม่มีการปนเปื้อน ดังนี้</p> <p>๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง ต้องอยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้ผักหรือผลไม้สดที่คัดบรรจุเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย โดย</p> <p>๑.๑.๑ บริเวณโดยรอบสะอาด ไม่ปล่อยให้มีการสะสมสิ่งที่ไม่ใช่แล้ว หรือสิ่งปฏิกูลอันอาจเป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลง รวมทั้งเชื้อโรคต่างๆ ขึ้นได้</p> <p>๑.๑.๒ อยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่นมากผิดปกติ</p> <p>๑.๑.๓ ไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่น้ำรั่วเปียก</p> <p>๑.๑.๔ บริเวณพื้นที่ตั้งตัวอาคารไม่มีน้ำขังแฉะและสกปรก และมีท่อระบายน้ำเพื่อให้ไหลลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะ ในกรณีที่สถานที่ตั้งตัวอาคาร ซึ่งใช้ผลิตอาหารอยู่ติดกับบริเวณที่มีสภาพไม่เหมาะสม ต้องมีมาตรการหรือวิธีการที่มีประสิทธิภาพในการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์นำโรค ตลอดจนฝุ่นผงและสาเหตุของการปนเปื้อนอื่นๆ ด้วย</p> <p>๑.๒ อาคารหรือบริเวณคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สด มีการดูแลความสะอาด และรักษาให้อยู่ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ</p> <p>๑.๒.๑ มีการจัดการและรักษาสภาพแวดล้อมในอาคารหรือบริเวณคัดและบรรจุให้มีความเป็นระเบียบ ถูกสุขลักษณะ ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช่แล้ว และไม่เกิดการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์ สะดวกและเหมาะสมในการปฏิบัติงาน</p> <p>๑.๒.๒ ต้องแยกบริเวณคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดออกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับที่พักอาศัย</p> <p>๑.๒.๓ จัดให้มีแสงสว่างและการระบายอากาศที่เหมาะสม เพียงพอตามความเหมาะสมสำหรับการปฏิบัติงาน</p> <p>๑.๒.๔ มีท่อหรือทางระบายน้ำ ร่องรับน้ำทิ้งจากกระบวนการผลิต เพื่อให้ไหลลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะเว้นแต่กรณีที่มีการใช้สารเคมีในกระบวนการผลิต ต้องจัดให้มีระบบบำบัดน้ำเสียก่อนลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะ</p> <p>๑.๒.๕ ต้องมีมาตรการป้องกันสัตว์และแมลงไม่ให้เข้าสู่อาคารหรือบริเวณคัดและบรรจุ หรือสัมผัสกับผักหรือผลไม้สด</p>
๒	เครื่องมือ เครื่องจักร และ อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต	<p>เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การคัด และบรรจุมีการออกแบบติดตั้งในลักษณะที่ถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน และง่ายต่อการทำความสะอาด และบำรุงรักษา ดังนี้</p> <p>๒.๑ การออกแบบติดตั้งเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต้องเหมาะสมคำนึงถึงการปนเปื้อนที่อาจเกิดขึ้น รวมถึงสามารถทำความสะอาดตัวเครื่องมือ อุปกรณ์ และบริเวณที่ติดตั้งได้ง่ายและทั่วถึง</p>

ลำดับที่	รายการ	เกณฑ์กำหนด
		<p>๒.๒ ภาชนะหรืออุปกรณ์ที่สัมผัสผักหรือผลไม้สด ต้องทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร อันอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค และง่ายต่อการทำความสะอาด</p> <p>๒.๓ โต๊ะหรือพื้นผิวที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการปฏิบัติงานในส่วนที่สัมผัสกับผักหรือผลไม้สด ต้องทำจากวัสดุที่ไม่เกิดสนิม ทำความสะอาดง่าย และไม่ทำให้เกิดปฏิกิริยาที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค โดยตั้งอยู่ในตำแหน่งที่ทำความสะอาดง่าย มีความสูงเหมาะสมในการปฏิบัติงานหรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่อาจเกิดขึ้นได้</p>
๓	การควบคุมกระบวนการผลิต	<p>การดำเนินงานทุกขั้นตอนจะต้องมีการควบคุมตามหลักสุขาภิบาลที่ดี และควบคุมอันตรายทั้งด้านกายภาพ เคมี และชีวภาพ ตั้งแต่ขั้นตอนการตรวจรับวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดที่มาจากแหล่งเพาะปลูก หรือแหล่งรวบรวม ภาชนะบรรจุ การขนย้าย การจัดเตรียม การล้าง การคัด ตัดแต่ง การบรรจุ การเก็บรักษา และการขนส่ง ดังนี้</p> <p>๓.๑ ต้องมีการคัดเลือกวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดที่มีคุณภาพและความปลอดภัยตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด ดังนี้</p> <p>๓.๑.๑ วัตถุดิบผักและผลไม้สดต้องมาจากแหล่งเพาะปลูกหรือมาจากแปลงที่มีระบบการควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูก</p> <p>๓.๑.๒ จัดทำทะเบียนเกษตรกรผู้จัดส่งวัตถุดิบผักหรือผลไม้สด</p> <p>๓.๑.๓ จัดทำทะเบียนผู้รวบรวม หรือผู้จัดหาผักหรือผลไม้สด (ถ้ามี)</p> <p>๓.๒ ภาชนะบรรจุที่สัมผัสโดยตรงกับผักหรือผลไม้สดต้องสะอาด ทำจากวัสดุที่ไม่เป็นพิษ ไม่เคยบรรจุวัตถุดิบอันตรายหรือสารพิษมาก่อน มีการทำความสะอาดก่อนการใช้งานตามความเหมาะสม</p> <p>๓.๓ มีการเก็บรักษาวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดและภาชนะบรรจุอย่างเหมาะสมในสภาพที่ป้องกันการปนเปื้อน โดยมีการเสื่อมสลายน้อยที่สุด มีการหมุนเวียนการใช้ อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>๓.๔ มีมาตรการการตรวจสอบการตกค้างของสารเคมีในวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดอย่างสม่ำเสมอโดยอาจใช้ชุดทดสอบอย่างง่ายและตรวจวิเคราะห์โดยห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ที่ได้รับการรับรองอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง</p> <p>๓.๕ การดำเนินการระหว่างการคัดและบรรจุ มีการขนย้ายวัตถุดิบผักหรือผลไม้สด ภาชนะบรรจุ รวมถึงในขั้นตอนการเก็บรักษา ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนและเสื่อมสลายของอาหารด้วย</p> <p>๓.๖ การขนส่งผลิตภัณฑ์ผักหรือผลไม้สด ต้องขนส่งในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและเสื่อมสลายได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>๓.๗ มีการควบคุมกระบวนการคัดและบรรจุให้เป็นไปตามข้อกำหนดหรือตามความเหมาะสมของกระบวนการคัดและบรรจุผัก ผลไม้ชนิดนั้นๆ อย่างเคร่งครัด</p> <p>๓.๗.๑ กรณีมีการใช้วัตถุเจือปนอาหารในกระบวนการผลิต ต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร</p> <p>๓.๗.๒ กรณีมีการใช้สารเคมีในการล้างทำความสะอาดผักหรือผลไม้สด ต้องเลือกใช้ชนิดสารเคมีที่เหมาะสม และมีมาตรการการตรวจสอบสารตกค้างอย่างสม่ำเสมอ</p> <p>๓.๘ น้ำหรือน้ำแข็งที่ใช้ในกระบวนการล้างทำความสะอาด หรือต้องสัมผัสกับผักและผลไม้สดที่พร้อมบริโภคทันที ต้องเป็นน้ำสะอาดเหมาะสมตามวัตถุประสงค์การใช้ผ่านการปรับสภาพตามความจำเป็นและมีการเก็บรักษาและนำไปใช้ที่ถูกต้องลักษณะ</p>

ลำดับที่	รายการ	เกณฑ์กำหนด
		<p>๓.๙ มีการบ่งชี้ หรือระบุกระบวนการผลิต หรือวันที่ผลิต เพื่อการตามสอบย้อนกลับ</p> <p>๓.๑๐ มีบันทึกหรือข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบผักหรือผลไม้สด สารเคมีที่ใช้ในการผลิตการควบคุมกระบวนการผลิต รวมถึงผลิตภัณฑ์และเก็บรักษาบันทึกไว้ เพื่อสามารถตรวจประเมินและตามสอบได้ ดังนี้</p> <p>๓.๑๐.๑ ทะเบียนผู้รวบรวม ผู้จัดหา หรือเกษตรกรผู้จัดส่งวัตถุดิบ</p> <p>๓.๑๐.๒ บันทึกการรับวัตถุดิบผักหรือผลไม้สด</p> <p>๓.๑๐.๓ บันทึกการควบคุมกระบวนการผลิต</p> <p>๓.๑๐.๔ บันทึกการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำ</p> <p>๓.๑๐.๕ บันทึกแสดงชนิดและปริมาณการผลิต และข้อมูลการจำหน่าย</p> <p>๓.๑๐.๖ เอกสารใบรับรองมาตรฐานเพื่อแสดงว่ามีการคัดเลือกวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดที่มีคุณภาพและความปลอดภัย</p> <p>๓.๑๐.๗ รายงานผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง</p>
๔	การสุขาภิบาล	<p>ปัจจัยต่างๆ ที่อาจมีผลต่อกระบวนการคัด และบรรจุผักหรือผลไม้สด ต้องมีมาตรการควบคุม ดังนี้</p> <p>๔.๑ น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิต ต้องเป็นน้ำสะอาดและจัดให้มีการปรับคุณภาพน้ำตามความจำเป็น</p> <p>๔.๒ จัดให้มีภาชนะรองรับขยะที่มีฝาปิดในจำนวนที่เพียงพอ และมีระบบกำจัดขยะที่เหมาะสม</p> <p>๔.๓ จัดให้มีห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วมให้เพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงาน มีอุปกรณ์ในการล้างมือและทำให้มือแห้งอย่างครบถ้วนถูกสุขลักษณะ และใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งต้องแยกต่างหากจากบริเวณผลิต หรือไม่เปิดสู่บริเวณปฏิบัติงานโดยตรง</p> <p>๔.๔ จัดให้มีอ่างล้างมือบริเวณปฏิบัติงานให้เพียงพอ อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม มีอุปกรณ์การล้างมือ และทำให้มือแห้งอย่างครบถ้วนถูกสุขลักษณะ และใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>๔.๕ มีวิธีการจัดการระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกอย่างมีประสิทธิภาพ เหมาะสม</p>
๕	การบำรุงรักษาและทำความสะอาด	<p>๕.๑ อาคารสถานที่ มีการทำความสะอาดให้อยู่ในสภาพสะอาดถูกสุขลักษณะอย่างสม่ำเสมอ</p> <p>๕.๒ เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิตมีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ และอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้</p> <p>๕.๓ การเก็บรักษาสารเคมีทำความสะอาดหรือสารเคมีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสุขลักษณะ จะต้องแยกเป็นสัดส่วนและปลอดภัยและมีป้ายแสดงชื่อสารเคมี</p>



ลำดับที่	รายการ	เกณฑ์กำหนด
๖	บุคลากร และ สุขลักษณะ ผู้ปฏิบัติงาน	<p>๖.๑ ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตต้องไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคนำรังเกียจตามที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวง หรือมีบาดแผลอันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับผลิตภัณฑ์</p> <p>๖.๒ ผู้ปฏิบัติงานทุกคนในขณะที่ดำเนินการผลิตและมีการสัมผัสโดยตรงกับอาหารหรือส่วนผสมของอาหารหรือส่วนใดส่วนหนึ่งของพื้นผิวที่สัมผัสกับอาหารต้องมีสุขลักษณะ ดังนี้</p> <p>๖.๒.๑ สวมเสื้อผ้าที่สะอาด และเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน กรณีที่ใช้เสื้อคลุมต้องสะอาด</p> <p>๖.๒.๒ มีมาตรการจัดการรองเท้าที่ใช้ในการผลิตที่เหมาะสม เช่น เปลี่ยนใช้รองเท้าเฉพาะบริเวณ หรือจุ่มรองเท้าในน้ำยาฆ่าเชื้อโรคก่อนเข้าสู่บริเวณผลิต เพื่อป้องกันการปนเปื้อน</p> <p>๖.๒.๓ ไม่สวมใส่เครื่องประดับขณะปฏิบัติงาน และดูแลสุขอนามัยของมือและเล็บให้สะอาดอย่างสม่ำเสมอ</p> <p>๖.๒.๔ ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน ภายหลังจากสัมผัสสิ่งที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน และภายหลังจากใช้ห้องน้ำและห้องส้วม</p> <p>๖.๒.๕ สวมหมวกหรือผ้าคลุมผม หรือตาข่ายที่สะอาดขณะปฏิบัติงาน</p>

บัญชีหมายเลข ๓

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและ การเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก

ตส.๑๓ (๖๐)

๓.๑ บันทึกการตรวจสอบสถานที่คัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดบางชนิด

วันที่.....เวลา.....นาย,นาง,นางสาว.....

พนักงานเจ้าหน้าที่ตามความในมาตรา ๔๓ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒ ได้พร้อมกันมาตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ชื่อ.....

ซึ่งมีผู้ดำเนินการ/ผู้รับอนุญาต คือ.....

สถานที่ผลิตตั้งอยู่ ณ .....

ใบอนุญาตผลิตอาหาร/เลขสถานที่ผลิตอาหาร เลขที่.....

ประเภทอาหารที่ขออนุญาต/ได้รับอนุญาต.....

วัตถุประสงค์ในการตรวจ:  ตรวจสอบประกอบการอนุญาต แรงม้า.....HP คนงาน.....คน

(แล้วแต่กรณี)  ตรวจเผื่อระวัง

อื่นๆ .....

ครั้งที่ตรวจ.....

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	<b>๑. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต</b>					
	๑.๑ สถานที่ตั้ง ตัวอาคารและที่ใกล้เคียงมีลักษณะดังต่อไปนี้					
๐.๒๕	๑.๑.๑ ไม่มีการสะสมสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว					
๐.๒๕	๑.๑.๒ ไม่มีการสะสมสิ่งปฏิกูล					
๐.๒๕	๑.๑.๓ ไม่มีฝุ่นควันมากผิดปกติ					
๐.๒๕	๑.๑.๔ ไม่มีวัตถุอันตราย					
๐.๒๕	๑.๑.๕ ไม่มีคอกปศุสัตว์หรือสถานเลี้ยงสัตว์					
๐.๒๕	๑.๑.๖ ไม่มีน้ำขังแฉะและสกปรก					
๐.๒๕	๑.๑.๗ มีท่อหรือทางระบายน้ำนอกอาคารเพื่อระบายน้ำทิ้ง					
	๑.๒ อาคารหรือบริเวณคัดและบรรจุ					
๑.๐	๑.๒.๑ สะอาด ถูกสุขลักษณะ เป็นระเบียบ และไม่มีสิ่งของที่ไม่เกี่ยวข้อง					
๑.๐	๑.๒.๒ แยกบริเวณคัดและบรรจุเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับที่พักอาศัย					
๐.๒๕	๑.๒.๓ มีแสงสว่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน					
๐.๒๕	๑.๒.๔ มีการระบายอากาศที่เหมาะสมสำหรับการปฏิบัติงาน					

(ลงชื่อ).....(ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน)

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
๐.๒๕	๑.๒.๕ มีท่อหรือทางระบายน้ำทิ้งสู่ทางระบายน้ำสาธารณะ					
๑.๐	๑.๒.๖ สามารถป้องกันสัตว์และแมลงเข้าสู่อาคารหรือบริเวณผลิตหรือสัมผัสผักหรือผลไม้สด					
<b>หัวข้อที่ ๑ คะแนนรวม =</b>					<b>๑๑</b>	<b>คะแนน</b>
<b>คะแนนที่ได้รวม =</b>						<b>คะแนน (.....%)</b>
	<b>๒. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต</b>					
๑.๐	๒.๑ ทำความสะอาดได้ง่ายและทั่วถึง					
๑.๐	๒.๒ ทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษทนต่อการกัดกร่อน สภาพสะอาด					
๑.๐	๒.๓ พื้นผิวหรือโต๊ะปฏิบัติงานที่สัมผัสกับผักหรือผลไม้สด ทำด้วยวัสดุที่ไม่เกิดสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน และสูงจากพื้น หรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนตามความเหมาะสม					
๑.๐	๒.๔ ติดตั้งอยู่ในตำแหน่งที่ทำความสะอาดง่ายและทั่วถึง					
๑.๐	๒.๕ มีจำนวนเพียงพอ					
<b>หัวข้อที่ ๒ คะแนนรวม =</b>					<b>๑๐</b>	<b>คะแนน</b>
<b>คะแนนที่ได้รวม =</b>						<b>คะแนน (.....%)</b>
	<b>๓. การควบคุมกระบวนการผลิต</b>					
	๓.๑ วัตถุดิบผัก หรือผลไม้สด					
๒.๐(M)	๓.๑.๑ มีหลักฐานแสดงว่าแหล่งเพาะปลูกมีระบบควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูกที่ปลอดภัย					
๑.๕ (M)	๓.๑.๒ มีทะเบียนเกษตรกร					
๐.๕	๓.๑.๓ มีทะเบียนผู้รวบรวม หรือผู้จัดหา (ถ้ามี)					
๐.๗๕	๓.๑.๔ มีการตรวจสอบสารเคมีตกค้างอย่างสม่ำเสมอด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย และห้องปฏิบัติการ					
๐.๕	๓.๑.๕ มีการเก็บรักษาอย่างถูกสุขลักษณะ และหมุนเวียนไปใช้อย่างมีประสิทธิภาพ					
	๓.๒ ภาชนะบรรจุ					
๐.๕	๓.๒.๑ สะอาด ทำจากวัสดุไม่เป็นพิษ เหมาะสมกับการบรรจุอาหาร					
๐.๕	๓.๒.๒ มีการเก็บรักษาอย่างถูกสุขลักษณะ					
๐.๕	๓.๒.๓ มีการทำความสะอาดก่อนการนำไปใช้ (ตามความจำเป็น)					
	๓.๓ การล้างทำความสะอาด การตัด การตัดแต่ง การเคลือบผิว (แล้วแต่กรณี) และการบรรจุ					
๐.๕	๓.๓.๑ มีการคัดเลือก และทำความสะอาด (แล้วแต่กรณี)					
๐.๕	๓.๓.๒ มีการตัดแต่งอย่างถูกสุขลักษณะ					
๑.๕ (M)	๓.๓.๓ มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามที่กฎหมายกำหนด หรือมีการใช้สารเคมีในการล้าง รวมทั้งตรวจสอบสารตกค้างอย่างสม่ำเสมอ					

(ลงชื่อ).....(ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน)

หน้าหลัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
๐.๕	๓.๓.๔ มีการควบคุมสุขลักษณะการบรรจุ					
๐.๕	๓.๓.๕ มีการเก็บรักษาหลังการบรรจุสุลักษณะ					
๐.๕	๓.๔ ในระหว่างการผลิตมีการขนย้ายวัตถุดิบ ภาชนะบรรจุ และผลิตภัณฑ์ในลักษณะที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนและเสื่อมสลายของอาหาร					
	๓.๕ น้ำหรือน้ำแข็งที่ใช้ในกระบวนการผลิต					
๐.๕	๓.๕.๑ ผ่านการปรับสภาพตามความจำเป็น และมีคุณภาพและความปลอดภัยเหมาะสมกับวัตถุประสงค์การใช้					
๐.๕	๓.๕.๒ มีการเก็บรักษา การขนย้าย และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกลักษณะ					
	๓.๖ ผลิตภัณฑ์					
๑.๕ (M)	๓.๖.๑ มีการขึ้นรูปการผลิต หรือวันที่ผลิตในผลิตภัณฑ์					
๐.๕	๓.๖.๒ มีการคัดแยกหรือทำลายผลิตภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสม					
๐.๕	๓.๖.๓ มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสมและการขนส่งในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและเสื่อมสลาย					
	๓.๗ บันทึกและรายงานมีการจัดเก็บอย่างน้อย ๑ ปี					
๐.๑๕	๓.๗.๑ ทะเบียนเกษตรกร ผู้รวบรวม หรือผู้จัดหาวัตถุดิบผักหรือผลไม้สด					
๐.๑	๓.๗.๒ บันทึกการรับวัตถุดิบผักหรือผลไม้สด					
๐.๑	๓.๗.๓ บันทึกการควบคุมกระบวนการผลิต การใช้วัตถุเจือปนอาหาร การใช้สารเคมีในการล้าง การคัดและการบรรจุ					
๐.๑	๓.๗.๔ บันทึกแสดงชนิด ปริมาณการผลิต และการจำหน่าย					
๐.๑	๓.๗.๕ เอกสารใบรับรองระบบการควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูก					
๐.๑	๓.๗.๖ บันทึกผลการตรวจสอบสารตกค้างของสารเคมีในวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย					
๐.๑	๓.๗.๗ รายงานผลการตรวจวิเคราะห์สารเคมีตกค้างในวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดโดยห้องปฏิบัติการมาตรฐานอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง					
หัวข้อที่ ๓ คะแนนรวม =					๓๐	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =						คะแนน (.....%)
	<b>๔. การสุขาภิบาล</b>					
๑.๐	๔.๑ น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิตเป็นน้ำสะอาด					
๐.๕	๔.๒ มีภาชนะสำหรับใส่ขยะพร้อมฝาปิดและตั้งอยู่ที่ที่เหมาะสมและเพียงพอ รวมทั้งมีวิธีการกำจัดขยะที่เหมาะสม					
๐.๕	๔.๓ มีการจัดการระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกอย่างมีประสิทธิภาพ					
	๔.๔ ห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม					
๐.๕	๔.๔.๑ ห้องส้วมแยกจากบริเวณปฏิบัติงาน หรือไม่เปิดสู่บริเวณปฏิบัติงานโดยตรง					

(ลงชื่อ).....(ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน)

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
๐.๕	๔.๔.๒ ห้องส้วมอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
๐.๒๕	๔.๔.๓ ห้องส้วมมีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน					
๐.๕	๔.๔.๔ มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง					
๐.๕	๔.๔.๕ อ่างล้างมือและอุปกรณ์อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
๐.๒๕	๔.๔.๖ อ่างล้างมือมีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน					
	๔.๕ อ่างล้างมือบริเวณผลิต					
๐.๕	๔.๕.๑ มีสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง					
๐.๕	๔.๕.๒ อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
๐.๕	๔.๕.๓ มีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน					
๐.๕	๔.๕.๔ อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม					
<b>หัวข้อที่ ๔ คะแนนรวม =</b>					<b>๑๓</b>	<b>คะแนน</b>
<b>คะแนนที่ได้รวม=</b>						<b>คะแนน (.....%)</b>
	<b>๕. การบำรุงรักษา และทำความสะอาด</b>					
๑.๐	๕.๑ มีวิธีการหรือมาตรการดูแลทำความสะอาดอาคารผลิตหรือบริเวณคัดและบรรจุอย่างสม่ำเสมอ					
๑.๐	๕.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตมีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ และอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้					
๑.๐	๕.๓ มีการเก็บสารเคมีทำความสะอาดหรือสารเคมีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการบำรุงรักษา แยกเป็นสัดส่วน และปลอดภัย และมีป้ายแสดงชื่อสารเคมีที่ชัดเจน					
<b>หัวข้อที่ ๕ คะแนนรวม =</b>					<b>๖</b>	<b>คะแนน</b>
<b>คะแนนที่ได้รวม =</b>						<b>คะแนน (.....%)</b>
	<b>๖. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน</b>					
๑.๐	๖.๑ ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตอาหารไม่มีบาดแผลไม่เป็นโรคหรือพาหะของโรคตามที่ระบุในกฎกระทรวง					
	๖.๒ ผู้ปฏิบัติงานที่ทำหน้าที่สัมผัสกับอาหารขณะปฏิบัติงานต้องปฏิบัติตามดังนี้					
๐.๕	๖.๒.๑ แต่งกายสะอาด เสื้อคลุมหรือผ้ากันเปื้อนสะอาด					
๐.๕	๖.๒.๒ มีมาตรการจัดการรองเท้าที่ใช้ในบริเวณผลิตอย่างเหมาะสม เช่น การเปลี่ยนรองเท้า จุ่มรองเท้าในน้ำยาฆ่าเชื้อโรค					
๐.๕	๖.๒.๓ ไม่สวมใส่เครื่องประดับ					
๐.๕	๖.๒.๔ เล็บสั้น และสะอาด					
๐.๗๕	๖.๒.๕ มือสะอาด และล้างมือทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน					
๐.๕	๖.๒.๖ มีการสวมหมวกตาข่ายหรือผ้าคลุมผมที่สะอาดขณะปฏิบัติงาน					

(ลงชื่อ).....(ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน)

หน้าหลัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
๐.๒๕	๖.๓ มีการแสดงคำเตือนห้ามบุคลากรและผู้ปฏิบัติงานแสดงพฤติกรรมอันน่ารังเกียจในสถานที่ผลิตอาหาร					
๐.๕	๖.๔ มีวิธีการหรือข้อปฏิบัติสำหรับผู้ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตที่มีความจำเป็นต้องเข้าไปในบริเวณผลิต					
หัวข้อที่ ๖ คะแนนรวม =					๑๐	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =						คะแนน (.....%)

### สรุปผลการตรวจ

๑. คะแนนรวม (ทุกหัวข้อ) = ๘๐ คะแนน

คะแนนที่ได้รวม (ทุกหัวข้อ) = ..... คะแนน (.....%)

๒.  ผ่านเกณฑ์

ไม่ผ่านเกณฑ์ ในหัวข้อต่อไปนี้

หมวดที่ ๑    หมวดที่ ๒    หมวดที่ ๓    หมวดที่ ๔    หมวดที่ ๕    หมวดที่ ๖

พบข้อบกพร่องรุนแรงเรื่อง

(๑) วัตถุติดฝักหรือผลไม้สดมาจากแหล่งเพาะปลูกที่มีระบบการควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูก (ข้อ ๓.๑.๑)

(๒) จัดทำทะเบียนเกษตรกรผู้จัดส่งวัตถุดิบฝักหรือผลไม้สด (ข้อ ๓.๑.๒)

(๓) มีการใช้สารเคมีในการล้างฝักหรือผลไม้สด หรือมีการใช้วัตถุเจือปนอาหารอื่นๆ ไม่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ข้อ ๓.๓.๓)

(๔) ไม่มีการขี้งบร่นการผลิตหรือวันที่ผลิตในผลิตภัณฑ์ เพื่อการตามสอบย้อนกลับ (ข้อ ๓.๖.๑)

พบข้อบกพร่องอื่นๆ ได้แก่ .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน)

๓. สรุปผลการประเมิน

สรุปภาพรวมผลการประเมิน.....

.....

.....

.....

.....

.....

การเปลี่ยนแปลงภายในองค์กร.....

.....

.....

.....

.....

.....

การปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการรับรอง รวมถึงการแสดง/อ้างอิงถึงใบรับรอง การรับรองเครื่องหมายรับรอง และเครื่องหมายรับรองระบบงาน (ถ้ามี).....

.....

.....

.....

.....

.....

การดำเนินการกับข้อบกพร่องที่เกิดจากการตรวจประเมินครั้งก่อน(ถ้ามี).....

.....

.....

.....

.....

.....

จุดแข็ง.....

.....

.....

.....

.....

.....

ข้อสังเกตและโอกาสในการปรับปรุง.....

.....

.....

.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน)

ความเห็นของคณะผู้ตรวจประเมิน

เห็นควรนำเสนอให้การรับรอง (อนุญาต) / คงไว้ / ต้ออายุการรับรอง (ใบอนุญาต)

อื่น ๆ (ระบุ) .....

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

๔. ในการที่พนักงานเจ้าหน้าที่มาตรวจสอบสถานที่ครั้งนี้ มิได้ทำให้ทรัพย์สินของผู้ขออนุญาต/รับอนุญาตสูญหาย หรือเสียหายแต่ประการใด อ่านให้ฟังแล้วรับรองว่าถูกต้อง จึงลงนามรับรองไว้ต่อเจ้าหน้าที่ท้ายบันทึก

หมายเหตุ คาดว่าจะส่งข้อแก้ไขให้กับเจ้าหน้าที่ได้ภายในวันที่.....

(ลงชื่อ)..... ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน)

(.....)

(ลงชื่อ)..... (พนักงานเจ้าหน้าที่) (ลงชื่อ)..... (พนักงานเจ้าหน้าที่)

(ลงชื่อ)..... (พนักงานเจ้าหน้าที่) (ลงชื่อ)..... (พนักงานเจ้าหน้าที่)

(ลงชื่อ).....(ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน)



๓.๒ หลักเกณฑ์การพิจารณาผลการตรวจสอบสถานที่คัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดบางชนิด

๑. ระดับการตัดสินใจในการให้คะแนน มี ๓ ระดับ ดังนี้

ระดับ	นิยาม	คะแนนประเมิน
ดี	เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวง เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่องกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก	๒
พอใช้	เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวง เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่องกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก แต่ยังมีพบข้อบกพร่องซึ่งยอมรับได้ เนื่องจากมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร หรือข้อบกพร่องนั้นไม่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยโดยตรงกับผักหรือผลไม้สดบางชนิด	๑
ปรับปรุง	ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวง เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่องกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก	๐

๒. การคำนวณคะแนน

๒.๑ วิธีการคำนวณคะแนนในแต่ละหัวข้อมีสูตรดังนี้

$$\text{คะแนนที่ได้} = \text{น้ำหนักคะแนนในแต่ละข้อ} \times \text{คะแนนที่ประเมินได้}$$

$$\text{ร้อยละของคะแนนที่ได้ในแต่ละหัวข้อ} = \frac{\text{คะแนนที่ได้รวม} \times ๑๐๐}{\text{คะแนนรวมในแต่ละหัวข้อ}}$$

๒.๒ ข้อที่ไม่จำเป็นต้องปฏิบัติตามสำหรับสถานที่คัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดบางชนิด หรือการคิดคะแนนกรณีไม่มีการดำเนินการในบางข้อ เช่น ไม่มีการใช้น้ำหรือน้ำแข็งในการล้างทำความสะอาดหรือสัมผัสกับผักหรือผลไม้สด จึงไม่ต้องพิจารณาให้คะแนนสำหรับข้อนั้น ทำให้คะแนนรวมของหัวข้อลดลง ซึ่งคำนวณโดยนำคะแนนเต็มของข้อดังกล่าวคูณน้ำหนักของข้อนั้น แล้วนำผลคูณที่ได้มาหักจากคะแนนรวมเดิมของหัวข้อนั้นๆ ผลลัพธ์ที่ได้คือคะแนนรวมที่ใช้ในการคิดคะแนนของหัวข้อนั้น

๒.๓ ช่องหมายเหตุในบันทึกการตรวจ (Checklist) มีไว้เพื่อผู้ทำการตรวจประเมินสามารถลงข้อมูลและลักษณะของสิ่งที่สังเกตเห็นตามนั้น โดยเฉพาะข้อมูลหรือสิ่งที่เห็นว่า “พอใช้” และ “ปรับปรุง” ให้หมายเหตุว่าทำไมถึงได้คะแนนตามนั้น และเมื่อตรวจครบทั้ง ๖ หัวข้อแล้ว ช่องหมายเหตุจะช่วยให้ และช่วยในการให้ระดับคะแนนได้อย่างเป็นธรรม รวมทั้งจะเป็นข้อมูลในการตรวจติดตามครั้งต่อไป นอกจากนี้ยังสามารถนำข้อมูลในช่องหมายเหตุมาใช้ในการให้คำแนะนำ หรือข้อเสนอแนะแก่ผู้ประกอบการ หรือแสดงความชื่นชมแก่สถานประกอบการ ซึ่งจะสร้างความรู้สึกเป็นเจ้าหน้าที่ผู้ให้คำแนะนำและปรึกษามากกว่าเป็นเจ้าหน้าที่เข้าตรวจสอบเพื่อดำเนินการตามกฎหมาย

๓. ข้อบกพร่องที่รุนแรง (Major Defect) หมายถึง ข้อบกพร่องที่เป็นความเสี่ยง ซึ่งอาจทำให้ผักหรือผลไม้สดบางชนิดเกิดการปนเปื้อน ไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค ได้แก่
- ๓.๑ การคัดเลือกวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดบางชนิดที่มีคุณภาพและความปลอดภัยตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด ดังนี้
    - ๓.๑.๑ ผักและผลไม้ต้องมาจากแหล่งเพาะปลูกหรือมาจากแปลงที่มีระบบการควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูก ตามบันทึกการตรวจ แบบ ตส.๑๓ (๖๐) ข้อ ๓.๑.๑
    - ๓.๑.๒ จัดทำทะเบียนเกษตรกรผู้จัดส่งวัตถุดิบตามบันทึกการตรวจตามแบบ ตส.๑๓ (๖๐) ข้อ ๓.๑.๒
  - ๓.๒ การใช้วัตถุดิบอาหารและสารเคมีในการล้างทำความสะอาดผักหรือผลไม้สด เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ตามบันทึกการตรวจแบบ ตส.๑๓ (๖๐) ข้อ ๓.๓.๓
  - ๓.๓ มีการบ่งชี้ หรือระบุรุ่นการผลิต หรือวันที่ผลิต เพื่อการตามสอบย้อนกลับ (Traceability) ตามบันทึกการตรวจแบบ ตส.๑๓ (๖๐) ข้อ ๓.๖.๑
- ๓.๕ ข้อบกพร่องอื่นๆที่ คณะเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจได้ประเมินแล้วว่าเป็นความเสี่ยง ซึ่งอาจทำให้ผักและผลไม้สดเกิดความไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค

#### ๔. การยอมรับผลการตรวจ

การยอมรับผลการตรวจว่าผ่านการประเมิน ต้องมีคะแนนที่ได้รวมแต่ละหัวข้อและคะแนนรวมทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ และต้องไม่พบข้อบกพร่องที่รุนแรง

บันทึกคำให้การ

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

คำให้การของ.....บัตรประชาชนเลขที่.....หมดอายุ.....

เรื่อง .....

ต่อหน้า.....

ข้อ ๑. ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี เชื้อชาติ.....สัญชาติ.....

เป็น.....ของสถานที่ ผลิตอาหาร ชื่อ.....

ตั้งอยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....

ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด อุทัยธานี

โทรศัพท์.....รหัสไปรษณีย์.....สถานที่ใกล้เคียง.....

เขตสถานีตำรวจ.....

ข้อ ๒. ข้าพเจ้าขอให้การว่า วันนี้ เวลาประมาณ .....น. ได้มีพนักงานเจ้าหน้าที่ตาม พ.ร.บ. อาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ ดังรายนามข้างต้นมาแสดงตัวเพื่อตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ขณะตรวจมีข้าพเจ้าผู้ดำเนินกิจการเป็นผู้นำตรวจและให้การโดยตลอด ดังนี้

๒.๑ ข้าพเจ้ายื่นขอใบอนุญาตผลิตอาหาร และขอรับรองว่าตามบันทึกการตรวจสอบสถานที่.....ลงวันที่.....

๒.๒ ข้าพเจ้าขอรับรองว่าเมื่อได้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร แล้วจะผลิตอาหารโดยปฏิบัติตามข้อกำหนดดังกล่าว หากข้าพเจ้าฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตาม ข้าพเจ้ายินยอมให้ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ดำเนินการตามกฎหมายต่อไป

๒.๓ ในกรณมาตรวจสอบสถานที่ในครั้งนี้มีได้ทำให้ทรัพย์สินของสถานที่นี้หรือของบุคคลใดสูญหายเสียหายหรือเสื่อมค่าแต่อย่างใด อ่านแล้วรับรองว่าถูกต้องจึงลงลายมือชื่อไว้เป็นหลักฐาน

ข้อ ๓. ข้าพเจ้าขอรับรองว่า คำให้การของข้าพเจ้าให้การด้วยความสมัครใจ และเป็นความจริงทุกประการ

ข้อ ๔. ข้าพเจ้าขอรับรองจะปฏิบัติตามที่ได้ให้ถ้อยคำไว้แล้วทุกประการ จึงลงลายมือชื่อไว้เป็นสำคัญต่อหน้าพนักงานเจ้าหน้าที่

ลงชื่อ.....ผู้ให้ถ้อยคำ

(.....)

ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่

ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่

ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่

ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่





แบบฟอร์มรายงานผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย (Audit Report)

ชื่อ - นามสกุล ผู้ดำเนินการ \_\_\_\_\_ เบอร์โทร \_\_\_\_\_

ชื่อสถานประกอบการ \_\_\_\_\_

ใบอนุญาตผลิตอาหาร / เลขสถานที่ผลิตอาหารเลขที่ (ถ้ามี) □□ - □□ - □□□□□□

ประเภทอาหารที่ขอตรวจประเมิน \_\_\_\_\_

ที่อยู่เลขที่ \_\_\_\_\_ หมู่ที่ \_\_\_\_\_ ซอย \_\_\_\_\_

ถนน \_\_\_\_\_ ตำบล/แขวง \_\_\_\_\_ อำเภอ/เขต \_\_\_\_\_

จังหวัด \_\_\_\_\_ รหัสไปรษณีย์ \_\_\_\_\_ โทรศัพท์ \_\_\_\_\_

โทรสาร \_\_\_\_\_ อีเมล \_\_\_\_\_

๒. ข้อมูลการตรวจประเมิน

วันที่ดำเนินการตรวจประเมินเวลา \_\_\_\_\_

วัตถุประสงค์ของการตรวจประเมิน

- ขออนุญาตผลิตอาหาร (ขอใหม่) (ผลิต / แบ่งบรรจุ)
- ขออนุญาตผลิตอาหารเพิ่มประเภท (เครื่องจักรชุดเดิม / เครื่องจักรชุดใหม่ / มีการปรับเปลี่ยนเครื่องจักร)
- เพิ่ม-ลด สถานที่ผลิตอาหาร, เปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผังและรายการเครื่องจักร
- ยกเลิกกลุ่มประเภทอาหาร ในกรณีที่มีผลกระทบกับการเปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผังและรายการเครื่องจักร
- ย้ายสถานที่เก็บอาหาร (กรณีสถานที่เก็บไม่ได้อยู่ที่เดียวกับสถานที่ผลิต)
- เพิ่มสถานที่เก็บ (เฉพาะสถานที่เก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป)  แก้ไขเปลี่ยนแปลงห้องเก็บอาหาร
- ย้ายสถานที่ผลิต และที่เก็บอาหาร  ต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร

หลักเกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร

- Minimum requirement  GMP สุขลักษณะทั่วไป
- Primary GMP  GMP น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- GMP นมพาสเจอร์ไรส์  GMP ผักหรือผลไม้สดบางชนิดและการแสดงฉลาก
- GMP อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด
- อื่นๆ (โปรดระบุ) \_\_\_\_\_

๓. สรุปผลการตรวจประเมิน

- รายการเครื่องจักร \_\_\_\_\_ แรงม้า \_\_\_\_\_ คนงาน \_\_\_\_\_ คน
- รายการเครื่องจักรเดิม (ถ้ามี) \_\_\_\_\_ แรงม้า \_\_\_\_\_ คนงาน \_\_\_\_\_ คน
- ผลการตรวจประเมิน \_\_\_\_\_

คะแนนรวม  สอดคล้องกับข้อกำหนด \_\_\_\_\_ %

ไม่สอดคล้องกับข้อกำหนด หรือ พบข้อบกพร่องรุนแรง หัวข้อ \_\_\_\_\_

ข้อเสนอ/ข้อเสนอนี้ เพื่อการปรับปรุง ดังนี้ \_\_\_\_\_

โดยมีรายละเอียดตามบันทึกตรวจฯ/เอกสารที่แนบ

เจ้าหน้าที่ผู้เสนอ \_\_\_\_\_ ผู้ทวนสอบ \_\_\_\_\_ ผอ. \_\_\_\_\_ ผู้เชี่ยวชาญ \_\_\_\_\_

วันที่ \_\_\_\_\_ วันที่ \_\_\_\_\_ วันที่ \_\_\_\_\_ วันที่ \_\_\_\_\_

เลขรับที่..... วันที่..... (สำหรับเจ้าหน้าที่เก็บค่าธรรมเนียม)
--

## คำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร

-----

เขียนที่ .....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

๑. ข้าพเจ้า..... อายุ..... ปี สัญชาติ.....  
 บัตรประจำตัวประชาชน เลขที่..... ออกให้ ณ..... อยู่เลขที่.....  
 ตรอก/ซอย..... ถนน..... หมู่ที่..... ตำบล/แขวง.....  
 อำเภอ/เขต..... จังหวัด..... โทรศัพท์.....

๒. ขอรับใบอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร ในนามของ.....  
 (ชื่อผู้ขออนุญาต)

โดยมี..... เป็นผู้ดำเนินการ ณ สถานที่ผลิตชื่อ.....  
 อยู่เลขที่..... ตรอก/ซอย..... ถนน..... หมู่ที่.....  
 ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต..... จังหวัด.....  
 โทรศัพท์..... และมีสถานที่เก็บอาหารอยู่เลขที่..... ตรอก/ซอย.....  
 ถนน..... หมู่ที่..... ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต.....  
 จังหวัด..... โทรศัพท์.....

๓. เพื่อผลิตอาหาร.....  
 .....  
 .....

๔. พร้อมกับคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานต่าง ๆ มาด้วย คือ
- (๑) รายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิตอาหาร จำนวน ๒ ชุด
  - (๒) แผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงานและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง จำนวน ๒ ชุด
  - (๓) แบบแปลนแผนผังสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณโรงงาน จำนวน ๒ ชุด
  - (๔) สำเนาหรือรูปถ่ายทะเบียนบ้าน
  - (๕) สำเนาหรือรูปถ่ายหนังสือรับรองการจดทะเบียน วัตถุประสงค์ และผู้มีอำนาจลงชื่อแทน  
 นิติบุคคลผู้ขออนุญาต
  - (๖) หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต
  - (๗) สำเนาหรือรูปถ่ายใบทะเบียนการค้าหรือใบทะเบียนพาณิชย์
  - (๘) หนังสือรับรองสัญชาติของนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์

(ลายมือชื่อ)..... ผู้ยื่นคำขอ

## คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

1. ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....  
 บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่.....ออกให้ ณ.....  
 อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....  
 ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....  
 โทรศัพท์.....โทรสาร.....  
 ขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร ในนามของ.....

(ชื่อผู้ขออนุญาต)

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี.....โดยมี.....

เป็นผู้ดำเนินการ ณ สถานที่ผลิต ชื่อ.....

อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

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

เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

โทรศัพท์.....โทรสาร.....

### 2. อาหารที่ผลิต ณ สถานที่ผลิตนี้ ได้แก่

---



---



---



---



---



---



---



---

### 3. ข้าพเจ้าได้ส่งหลักฐานในการยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร ดังนี้

- 3.1 คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สป.1) จำนวน 1 ฉบับ
- 3.2 กรรมวิธีการผลิต
- 3.3 รายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิต รวมทั้งจำนวนคนงาน
- 3.4 แผนที่แสดงที่ตั้งของสถานที่ผลิตและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง
- 3.5 แบบแปลนแผนผังสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณสถานที่ผลิต
- 3.6 สำเนาหรือรูปถ่ายทะเบียนบ้าน
- 3.7 สำเนาหรือรูปถ่ายหนังสือรับรองการจดทะเบียน วัตถุประสงค์ และผู้มีอำนาจลงชื่อแทน  
นิติบุคคลผู้ขออนุญาต
- 3.8 สำเนาหรือรูปถ่ายใบทะเบียนพาณิชย์
- 3.9 หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต
- 3.10 หนังสือรับรองสัญชาติของนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์
- 3.11 อื่นๆ .....

(แบบ สบ.1)

เลขรับที่.....  
วันที่.....

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 ต้องยื่นคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร หรือจดทะเบียนอาหารหรือแจ้งรายละเอียดของอาหารที่ผลิต ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาทราบก่อนการผลิตครั้งแรกของอาหาร แต่ละรายการ ทุกครั้ง สำหรับอาหารที่ต้องแสดงเลขสารบบอาหาร

5. สำหรับอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายตามกลุ่ม 4 (อาหารนอกเหนือจากกลุ่ม 1, 2 และ 3) ให้ยื่นขอแจ้งรายละเอียดของอาหารที่ผลิต

6. ข้าพเจ้าขอรับรองว่า คำรับรองดังกล่าวข้างต้นสามารถปฏิบัติได้ทุกประการ

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ  
(.....)

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





สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี

วิธีการปฏิบัติงาน

## เรื่อง การพิจารณาคำขออนุญาต สบ.7

เลขที่เอกสาร : WI – OSSC – 02  
แก้ไขครั้งที่ : 0  
วันที่เริ่มใช้ : 1 ตุลาคม 2563  
หน่วยงานที่ถือครองเอกสาร: กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข

	ตำแหน่ง	ลงนาม	วันที่
ผู้จัดทำ :	นางสาวกฤษณี เกิดศรี เภสัชกรชำนาญการ		1 ตุลาคม 2563
ผู้ทบทวน :	นางจิราพร เกษศิลป์ หัวหน้ากลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและ เภสัชสาธารณสุข		1 ตุลาคม 2563
ผู้อนุมัติ :	<u>นายปรารถนา ประสงค์ดี</u> <u>นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี</u>		1 ตุลาคม 2563



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี

วิธีการปฏิบัติงาน  
เรื่อง การพิจารณาคำขออนุญาต สบ.7

เลขที่เอกสาร : WI-OSSC-02

แก้ไขครั้งที่ : 0

หน้า : 2 / 10

ประวัติการแก้ไข

แก้ไขครั้งที่	รายละเอียดการแก้ไข	วัน เดือน พ.ศ.
0	เริ่มออกเอกสารใหม่	1 ตุลาคม 2563

1. วัตถุประสงค์

เพื่อเป็นแนวทางในการพิจารณาอนุญาต ได้อย่างถูกต้องตามที่กฎหมายกำหนด และตามกำหนดเวลาในคู่มือประชาชน

2. ขอบเขต

ระเบียบปฏิบัติงานนี้ครอบคลุมตั้งแต่คำขอเข้ามาในระบบ e-submission จนถึงอนุมัติอนุญาตหรือไม่อนุญาต

3. คำจำกัดความ

3.1 สบ.7 หมายถึง ใบจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร (กรณีไม่ต้องแจ้งสูตร)

3.2 ระบบ e-submission หมายถึง ระบบสารสนเทศในการยื่นขออนุญาต

3.3 เจ้าหน้าที่ หมายถึง ผู้ที่ได้รับคำสั่งแต่งตั้งให้มีหน้าที่ในการพิจารณาอนุญาตอาหาร ตามคำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ 336/2557 การมอบหมายของเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา ตามกฎหมายเฉพาะ

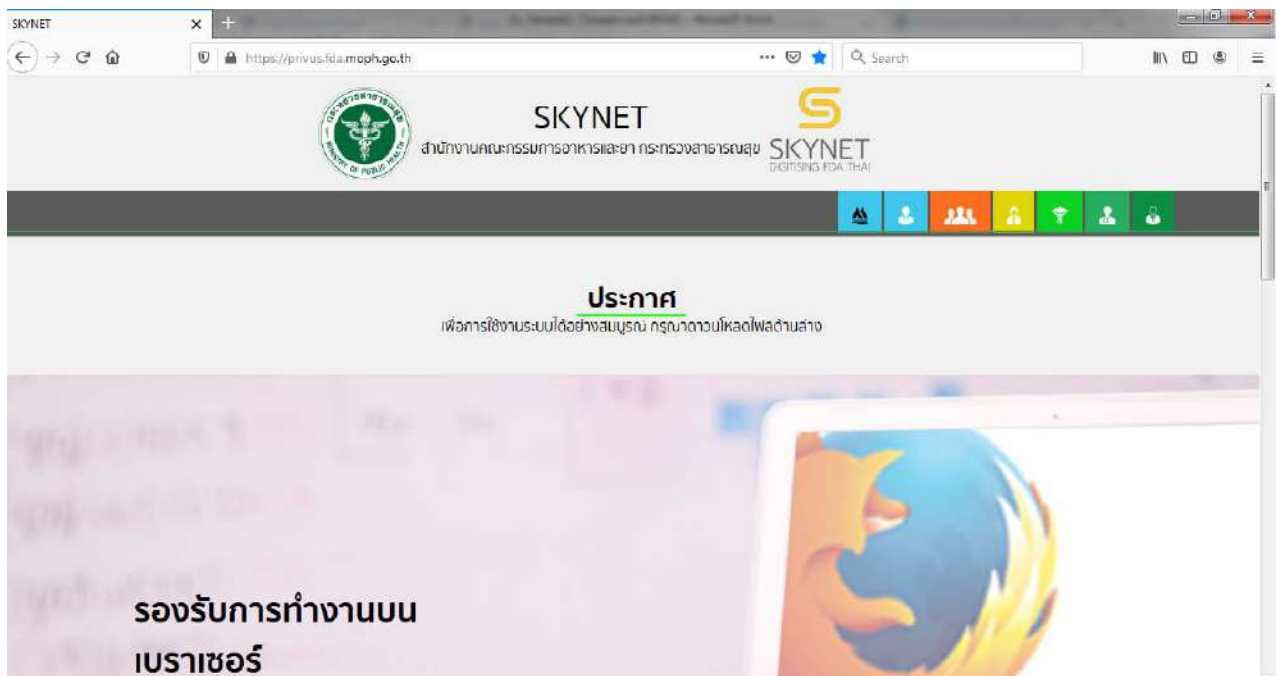
4. หน้าที่ความรับผิดชอบ

เจ้าหน้าที่ห้องศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี ที่ได้รับมอบหมายให้มีหน้าที่พิจารณาอนุมัติคำขอ สบ.7

 <p>สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี</p>	<p>วิธีการปฏิบัติงาน เรื่อง การพิจารณาคำขออนุญาต สบ.7</p>	<p>เลขที่เอกสาร : WI-OSSC-02 แก้ไขครั้งที่ : 0 หน้า : 3 / 10</p>
--	---	--

## 5. วิธีการปฏิบัติงาน

เข้าระบบ e-submission ตรวจสอบค่าขอ สบ.7



รูปที่ 1 <https://privus.fda.moph.go.th/>



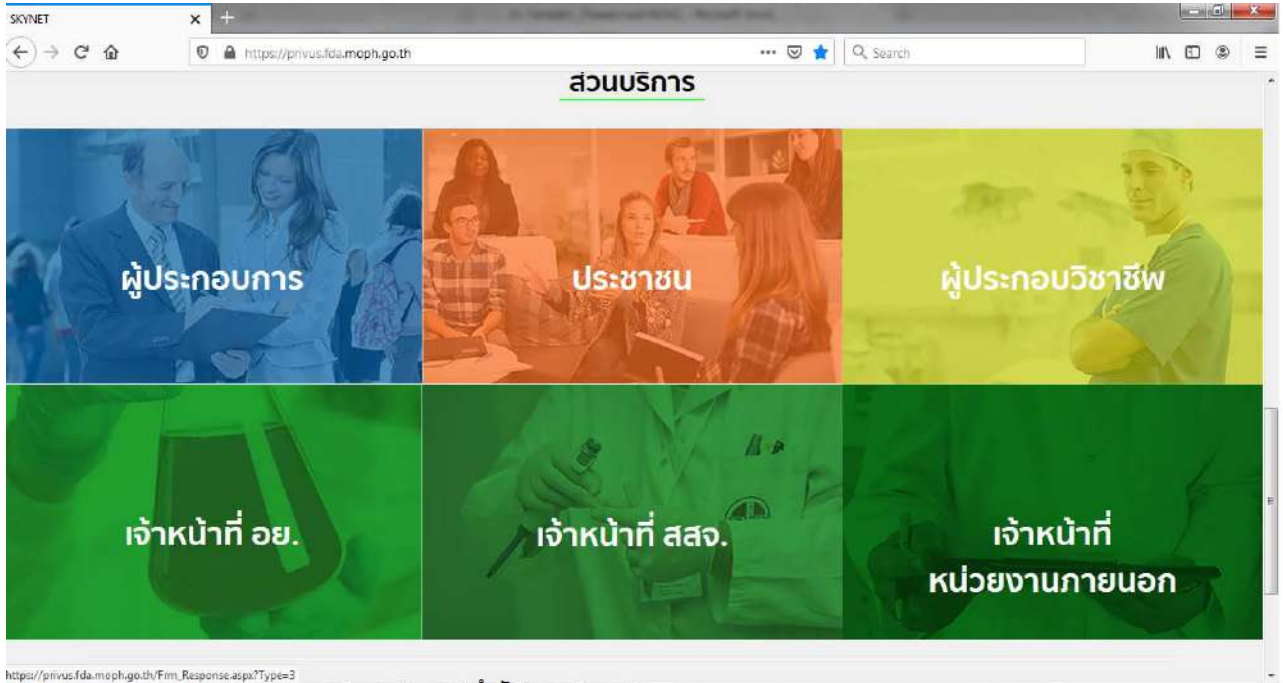
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี

## วิธีการปฏิบัติงาน เรื่อง การพิจารณาคำขออนุญาต สป.7

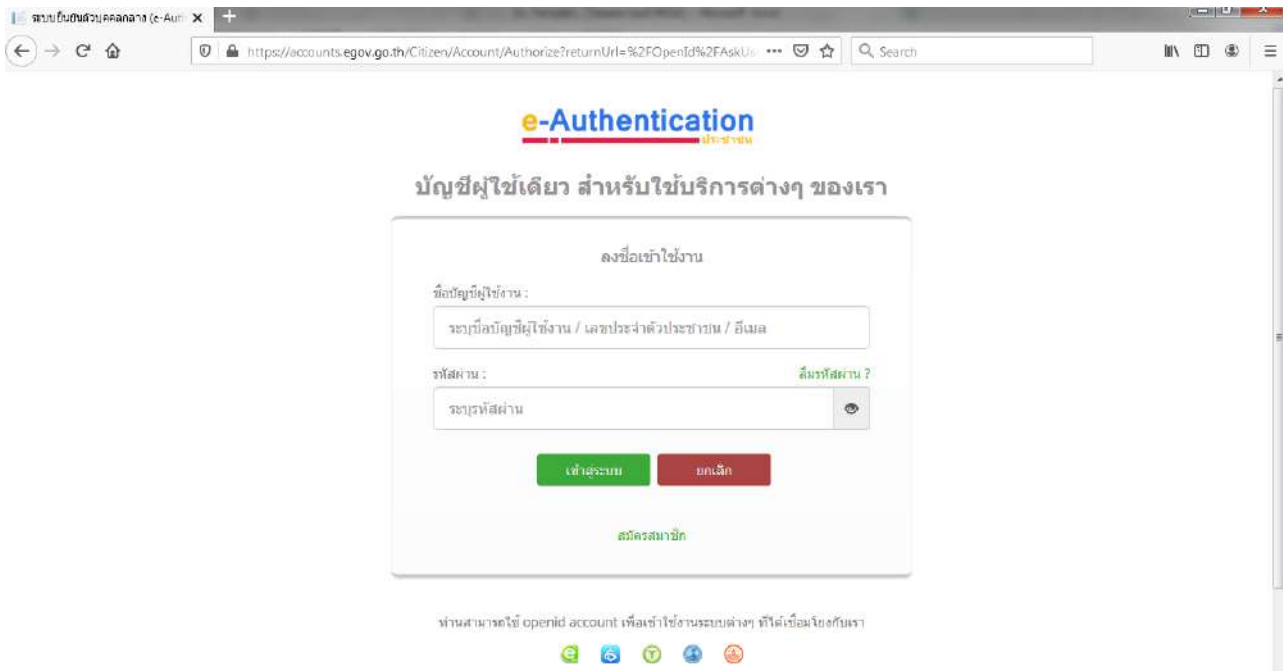
เลขที่เอกสาร : WI-OSSC-02

แก้ไขครั้งที่ : 0

หน้า : 4 / 10



รูปที่ 2 คลิกเลือก เจ้าหน้าที่ สสจ.



รูปที่ 3 ลงชื่อเข้าใช้งาน



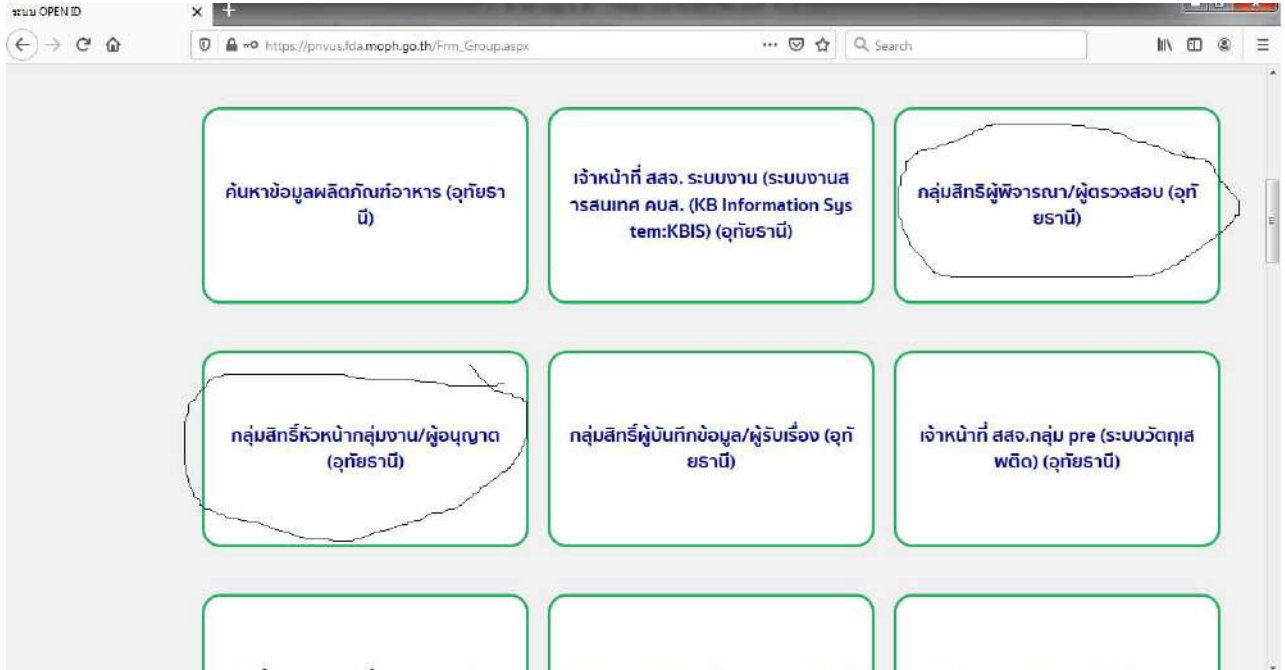
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี

## วิธีการปฏิบัติงาน เรื่อง การพิจารณาคำขออนุญาต สป.7

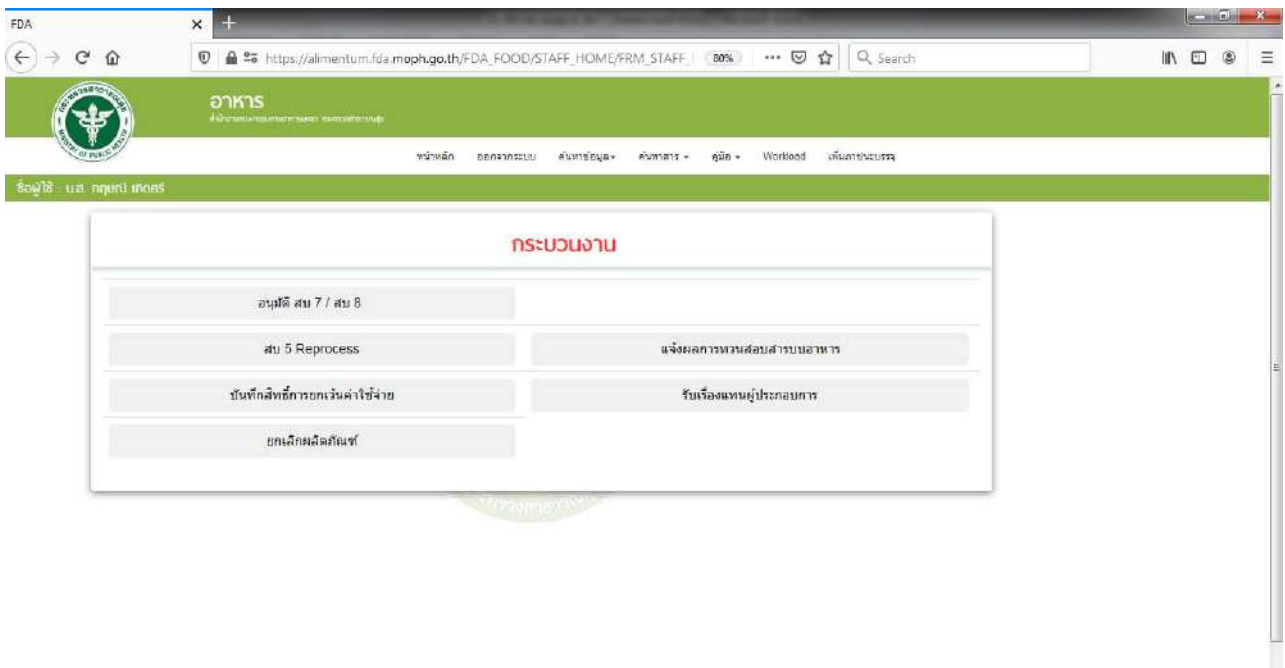
เลขที่เอกสาร : WI-OSSC-02

แก้ไขครั้งที่ : 0

หน้า : 5 / 10



รูปที่ 4 คลิกเลือก กลุ่มสิทธิ์หัวหน้ากลุ่มงาน/ผู้รับอนุญาต(อุทัยธานี)



รูปที่ 5 คลิกเลือก อนุมัติ สป 7/สป 8



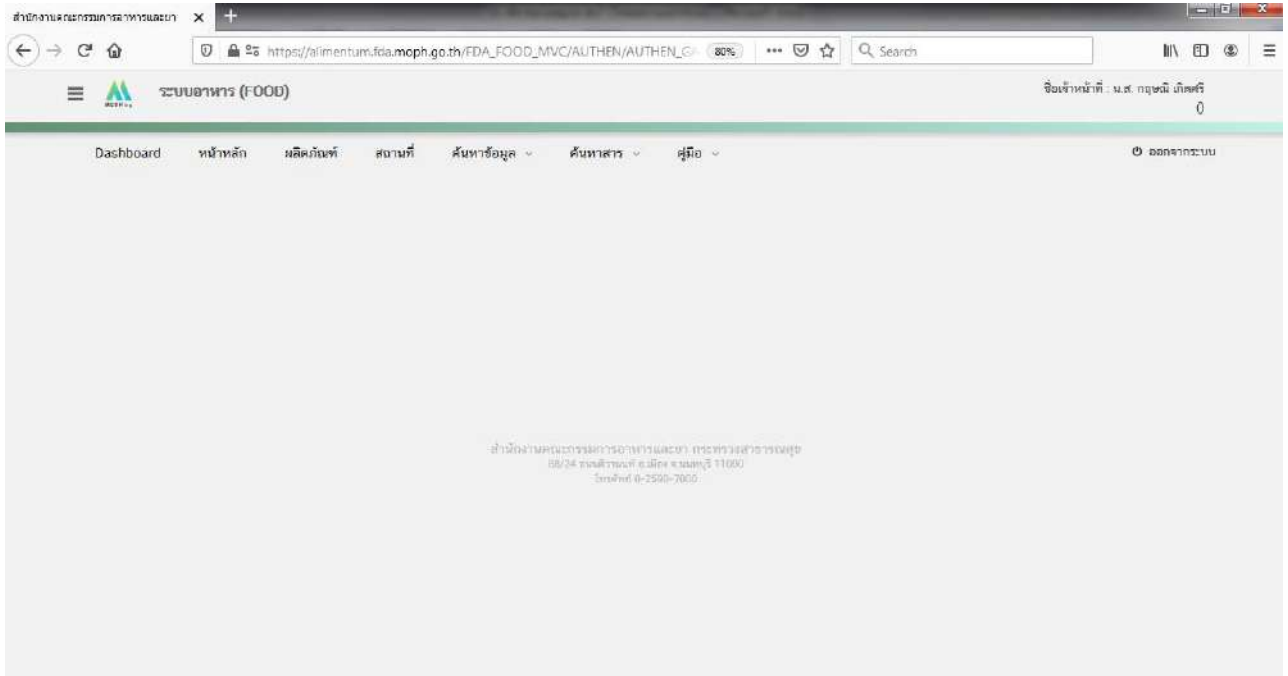
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี

## วิธีการปฏิบัติงาน เรื่อง การพิจารณาคำขออนุญาต สบ.7

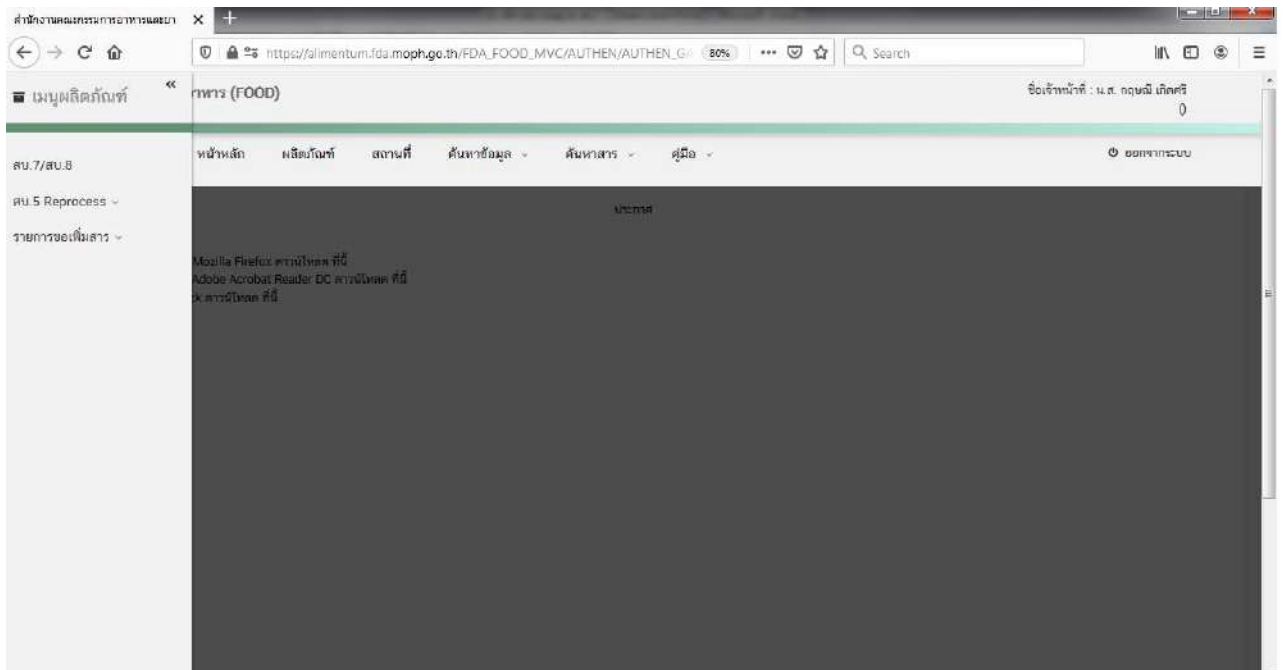
เลขที่เอกสาร : WI-OSSC-02

แก้ไขครั้งที่ : 0

หน้า : 6 / 10



รูปที่ 6 คลิกเลือก ผลิตภัณฑ์



รูปที่ 7 คลิกเลือก สบ.7/สบ.8



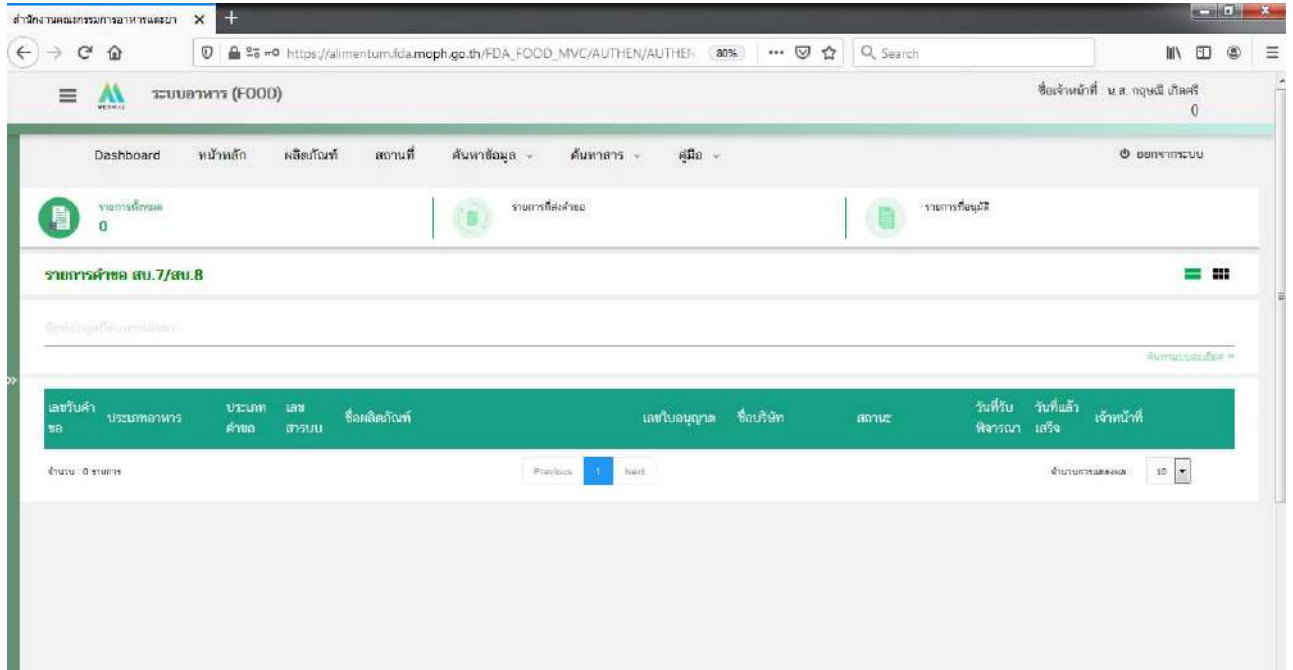
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี

# วิธีการปฏิบัติงาน เรื่อง การพิจารณาคำขออนุญาต สบ.7

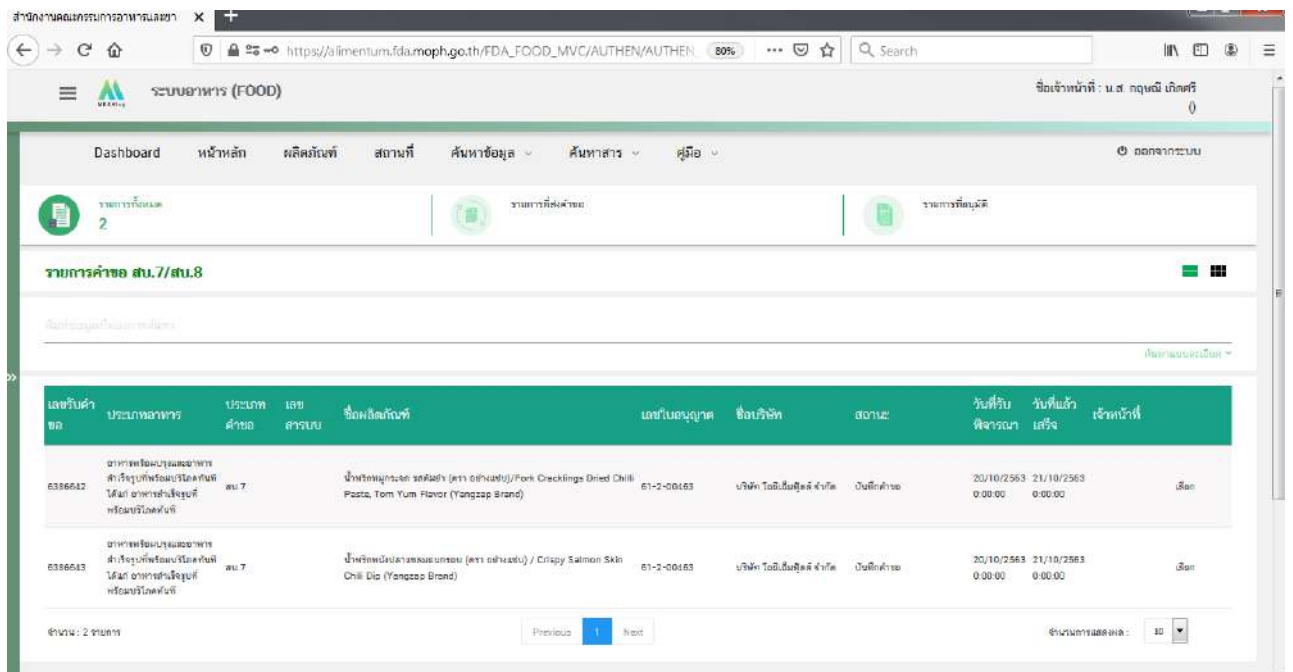
เลขที่เอกสาร : WI-OSSC-02

แก้ไขครั้งที่ : 0

หน้า : 7 / 10



รูปที่ 8 ตรวจสอบว่ามีค่าขอหรือไม่ ถ้าไม่มีให้คลิกเลือก ออกจากระบบ



รูปที่ 9 กรณีมีค่าขอ ให้คลิกเลือก คำว่า “เลือก” ที่ละค่าขอ





สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี

# วิธีการปฏิบัติงาน เรื่อง การพิจารณาคำขออนุญาต สบ.7

เลขที่เอกสาร : WI-OSSC-02

แก้ไขครั้งที่ : 0

หน้า : 8 / 10

แบบยื่นคำขอ สบ. 7

### ใบจดทะเบียน/แจ้งรายละเอียดอาหาร

ผสม  น้ำแข็ง  ส่งออก (ไม่จำหน่ายในประเทศ)

**1. รายละเอียดผู้ยื่นคำขอ**  
 ชานพเจ้าชื่อ-นามสกุล นางสาว สุจิตรา เมืองนิล  
 บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่ 1610100088409  
 ที่อยู่ บ้านเลขที่ 118 ซอย ถนน หมู่2 ตำบล ทาซุง อำเภอ เมืองอุทัยธานี จังหวัด อุทัยธานี 61000  
 เบอร์โทรศัพท์ 096-2394147 E-MAIL cernfoods@gmail.com

**2. รายละเอียดผู้ดำเนินการ**  
 ชื่อ-นามสกุล นางสาวสุจิตรา เมืองนิล  
 บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่ 1610100088409

**3. รายละเอียดผู้รับอนุญาต**  
 ผู้รับอนุญาตผลิตชื่อ บริษัท โออีเอ็มฟู้ดส์ จำกัด เลขที่ใบอนุญาตผลิต/เลขสถานที่ผลิต 61-2-004

กรุณา กดเลือกสถานะที่ต้องการ และ กดบันทึก

สถานะ: **อนุมัติ**

เอกสารแนบประกอบการพิจารณาเพิ่มเติม (ถ้ามี)

เอกสารแนบประกอบคำชี้แจง

เอกสารแนบคณะทำงาน/หรือกลุ่มงานที่เกี่ยวข้อง (เฉพาะเจ้าหน้าที่)

เอกสารแนบ (ภาพถ่าย)

รูปที่ 10 พิจารณาคำขอ และเลือกขั้นตอนที่ต้องการ(ไม่อนุมัติ/อนุมัติ/จนทขอคำชี้แจง/อนุมัติเข้าคณะทำงาน)

แบบยื่นคำขอ สบ. 7

### ใบจดทะเบียน/แจ้งรายละเอียดอาหาร

ผสม  น้ำแข็ง  ส่งออก (ไม่จำหน่ายในประเทศ)

**1. รายละเอียดผู้ยื่นคำขอ**  
 ชานพเจ้าชื่อ-นามสกุล นางสาว สุจิตรา เมืองนิล  
 บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่ 1610100088409  
 ที่อยู่ บ้านเลขที่ 118 ซอย ถนน หมู่2 ตำบล ทาซุง อำเภอ เมืองอุทัยธานี จังหวัด อุทัยธานี 61000  
 เบอร์โทรศัพท์ 096-2394147 E-MAIL cernfoods@gmail.com

**2. รายละเอียดผู้ดำเนินการ**  
 ชื่อ-นามสกุล นางสาวสุจิตรา เมืองนิล  
 บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่ 1610100088409

**3. รายละเอียดผู้รับอนุญาต**  
 ผู้รับอนุญาตผลิตชื่อ บริษัท โออีเอ็มฟู้ดส์ จำกัด เลขที่ใบอนุญาตผลิต/เลขสถานที่ผลิต 61-2-004  
 สถานะผลิต ชื่อ บริษัท โออีเอ็มฟู้ดส์ จำกัด  
 อยู่เลขที่ 118 หมู่ที่ 2 ซอย/ซอย ถนน ตำบล ทาซุง อำเภอ เมืองอุทัยธานี จังหวัด อุทัยธานี  
 รหัสไปรษณีย์ 61000 โทรศัพท์ โทรสาร 096-239-4147  
 E-mail

**4. ประเภท-ชนิด-กรรมวิธีการผลิต อาหาร / ประกาศกระทรวงสาธารณสุข**

กรุณา กดเลือกสถานะที่ต้องการ และ กดบันทึก

สถานะ: **อนุมัติ**

**บันทึก**

รายละเอียดผลการพิจารณา

เอกสารแนบประกอบการพิจารณาเพิ่มเติม (ถ้ามี)

เอกสารแนบประกอบคำชี้แจง

เอกสารแนบคณะทำงาน/หรือกลุ่มงานที่เกี่ยวข้อง (เฉพาะเจ้าหน้าที่)

เอกสารแนบ (ภาพถ่าย)

รูปที่ 11 คลิกเลือก ยืนยัน





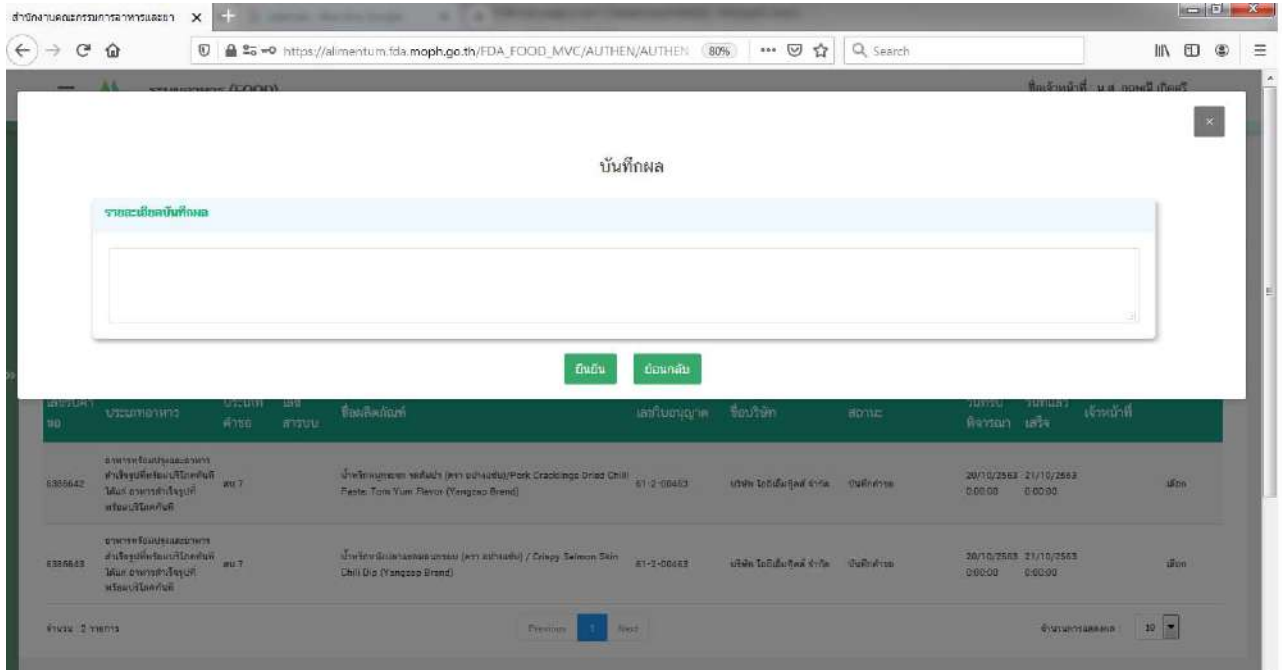
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี

# วิธีการปฏิบัติงาน เรื่อง การพิจารณาคำขออนุญาต สบ.7

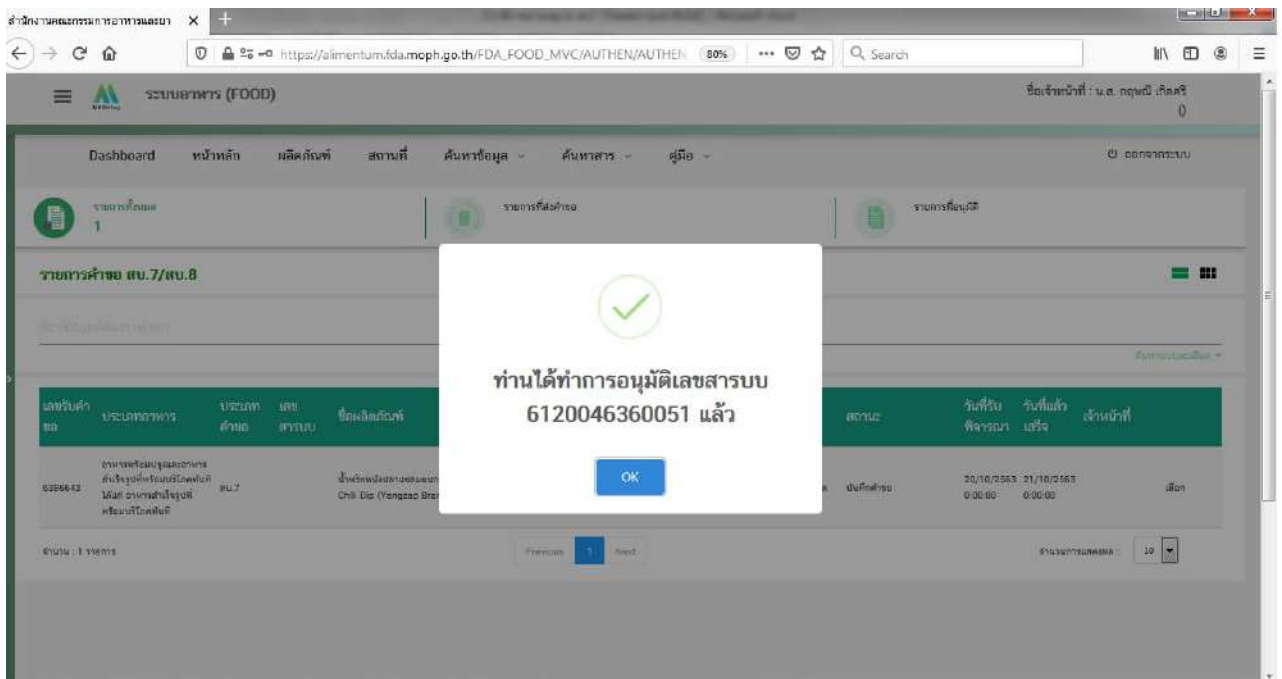
เลขที่เอกสาร : WI-OSSC-02

แก้ไขครั้งที่ : 0

หน้า : 9 / 10



รูปที่ 12 พิมพ์รายละเอียดบันทึก (ถ้ามี) แล้วคลิกเลือก ยืนยัน



รูปที่ 13 ระบบอนุมัติเลขสารบบเรียบร้อยแล้ว คลิกเลือก OK

## 6. ระยะเวลาดำเนินการ



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี

วิธีการปฏิบัติงาน  
เรื่อง การพิจารณาคำขออนุญาต สบ.7

เลขที่เอกสาร : WI-OSSC-02

แก้ไขครั้งที่ : 0

หน้า : 10 / 10

1 วันทำการ (นับตั้งแต่ผู้ประกอบการยื่นคำขอ สบ.7 มาในระบบ e-sub)

7. เอกสารอ้างอิง

7.1 เกณฑ์การตั้งชื่ออาหาร

7.2 พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

8. แบบฟอร์มที่เกี่ยวข้อง

8.1 คู่มือการนำเข้าข้อมูลอาหาร (ระบบ e-sub)

9. หมายเหตุ

9.1 เจ้าหน้าที่ต้องดำเนินการตรวจเช็คในระบบ e-sub ทุกวัน (8.30 น.) เมื่อตรวจเช็คแล้วให้ขีดด้วยปากกาไฮไลต์ในปฏิทินเพื่อเตือนความจำ




สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี

วิธีการปฏิบัติงาน

## เรื่อง การพิจารณาคำขอต่ออายุใบอนุญาต สถานที่ผลิตอาหาร

เลขที่เอกสาร : WI – OSSC – 03  
แก้ไขครั้งที่ : 0  
วันที่เริ่มใช้ : 1 ตุลาคม 2563  
หน่วยงานที่ถือครองเอกสาร: กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข

	ตำแหน่ง	ลงนาม	วันที่
ผู้จัดทำ :	นางสาวกฤษณี เกิดศรี เภสัชกรชำนาญการ		1 ตุลาคม 2563
ผู้ทบทวน :	นางจิราพร เกษศิลป์ หัวหน้ากลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและ เภสัชสาธารณสุข		1 ตุลาคม 2563
ผู้อนุมัติ :	นายปรารถนา ประสงค์ดี นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี		1 ตุลาคม 2563

 <p>สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี</p>	<p><b>วิธีการปฏิบัติงาน</b> เรื่อง การพิจารณาคำขอต่ออายุ ใบอนุญาต สถานที่ผลิตอาหาร</p>	<p>เลขที่เอกสาร : WI-OSSC-03 แก้ไขครั้งที่ : 0 หน้า : 2 / 5</p>
--	--	---

**ประวัติการแก้ไข**

แก้ไขครั้งที่	รายละเอียดการแก้ไข	วัน เดือน พ.ศ.
0	เริ่มออกเอกสารใหม่	1 ตุลาคม 2563

**1. วัตถุประสงค์**

เพื่อเป็นแนวทางในการพิจารณาต่ออายุใบอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร ได้อย่างถูกต้องตามที่กฎหมายกำหนด และตามกำหนดเวลาในคู่มือประชาชน

**2. ขอบเขต**

ระเบียบปฏิบัติงานนี้ครอบคลุมตั้งแต่รับคำขอ จนถึงส่งมอบใบอนุญาต

**3. คำจำกัดความ**

3.1 **ใบอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร** หมายถึง ใบอนุญาตสถานที่ผลิตอาหารที่ได้ขึ้นทะเบียนสถานที่ผลิตอาหารกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี โดยมีที่ตั้งสถานที่ผลิตอาหารอยู่ในจังหวัดอุทัยธานี


3.2 **ผู้อนุญาต** หมายถึง นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี หรือผู้ว่าราชการจังหวัดอุทัยธานี

3.3 **เจ้าหน้าที่** หมายถึง ผู้ที่ได้รับคำสั่งแต่งตั้งให้มีหน้าที่ในการพิจารณาอนุญาตอาหาร ตามคำสั่งสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี

**4. หน้าที่ความรับผิดชอบ**

4.1 **เภสัชกรศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี** ผู้มีหน้าที่พิจารณาคำขอ และตรวจสถานที่

4.2 **เจ้าหน้าที่ธุรการ** มีหน้าที่นำส่งหนังสือทางไปรษณีย์แบบลงทะเบียนตอบรับ

 <p>สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี</p>	<p><b>วิธีการปฏิบัติงาน</b> เรื่อง การพิจารณาคำขอต่ออายุ ใบอนุญาต สถานที่ผลิตอาหาร</p>	<p>เลขที่เอกสาร : WI-OSSC-03 แก้ไขครั้งที่ : 0 หน้า : 3 / 5</p>
--	--	---

## 5. วิธีการปฏิบัติงาน

### 5.1 รับเอกสารคำขอและตรวจสอบคำขอ (30 นาที)

เจ้าหน้าที่รับเอกสารคำขอ และทำการตรวจสอบคำขอตาม Checklist

5.1.1 กรณีตรวจสอบแล้วพบว่าเอกสารคำขอไม่ถูกต้องหรือไม่ครบถ้วน ให้เจ้าหน้าที่บันทึกข้อบกพร่องที่ต้องแก้ไขพร้อมกับให้ผู้ขออนุญาตลงลายมือชื่อใน Checklist ให้เรียบร้อย และคืนเอกสารคำขอให้ผู้ยื่นคำขอนำกลับไปแก้ไขให้ถูกต้อง

5.1.2 กรณีตรวจสอบแล้วพบว่าเอกสารคำขอถูกต้องและครบถ้วน ให้เจ้าหน้าที่ดำเนินการดังนี้

5.1.2.1 ออกใบ e-payment ค่าพิจารณาตาม ม.44 มีค่าคำขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร ฉบับละ 500 บาท

5.1.2.2 ให้ผู้ยื่นคำขอนำใบ e-payment ไปชำระที่การเงิน(กรณีนอกเหนือเงินสด) หรือ เคาน์เตอร์ธนาคารกรุงไทย(กรณีเงินสด)

5.1.2.3 ลงรับคำขอในทะเบียนหนังสือลงรับ(ศูนย์ผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี) เมื่อผู้ยื่นคำขอแสดงหลักฐานการจ่ายเงินเรียบร้อยแล้ว พร้อมทั้งบันทึกเลขที่ใบเสร็จชำระเงินในเอกสารคำขอ และลงระยะเวลาแล้วเสร็จ 5 วันทำการนับตั้งแต่วันที่ยื่นคำขอสำเร็จ

### 5.2 พิจารณา อนุญาต/ไม่อนุญาต (2 วันทำการ)


5.3.1 บันทึกข้อความเสนอหัวหน้ากลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคฯ ลงนามผ่านหนังสือเพื่อเสนอให้นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานีพิจารณาลงนามอนุญาต พร้อมหนังสือแจ้งให้ผู้รับอนุญาตมารับใบอนุญาต

5.3.2 บันทึกข้อมูลการต่ออายุใบอนุญาตสถานที่ผลิตอาหารลงในระบบ e-sub ตามคู่มือการนำเข้าข้อมูลอาหาร

### 5.4 ลงนามอนุญาต (2 วันทำการ)

5.4.1 นายแพทย์สาธารณสุขพิจารณาลงนามอนุญาต

### 5.5 แจ้งผลและส่งมอบใบอนุญาต (90 นาที)

 <p>สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี</p>	<p><b>วิธีการปฏิบัติงาน</b></p> <p>เรื่อง การพิจารณาคำขอต่ออายุ ใบอนุญาต สถานที่ผลิตอาหาร</p>	<p>เลขที่เอกสาร : WI-OSSC-03</p> <p>แก้ไขครั้งที่ : 0</p> <p>หน้า : 4 / 5</p>
--	---	---

5.5.1 แจ้งผู้รับอนุญาตรับใบอนุญาตและเอกสารที่เกี่ยวข้อง ทางโทรศัพท์ ทางไลน์ และการส่งไปรษณีย์ (ส่งโดยธุรการ)

5.5.2 เจ้าหน้าที่ขอคู่มือประชาชนของผู้มารับ กรณีถ้าไม่ใช่ผู้รับอนุญาตให้ดำเนินการขอเอกสารมอบหมายให้มารับแทนพร้อมสำเนาบัตรประชาชนของผู้รับอนุญาตและผู้มารับใบอนุญาต

5.5.3 เจ้าหน้าที่ ออกใบ e-payment ค่าธรรมเนียมใบอนุญาตสถานที่ผลิตอาหารตามแรงม้า ฉบับละ 3,000 – 10,000 บาท ให้ผู้ยื่นคำขอไป e-payment ไปชำระที่การเงิน(กรณีนอกเหนือเงินสด) หรือเคาเตอร์ธนาคารกรุงไทย(กรณีเงินสด)

5.5.3 เมื่อผู้มารับใบอนุญาตแสดงหลักฐานการชำระเงินค่าธรรมเนียมเรียบร้อยแล้วให้ผู้มารับใบอนุญาตลงชื่อรับใบอนุญาต และให้เจ้าหน้าที่ส่งมอบใบอนุญาตพร้อมเอกสารอื่นที่เกี่ยวข้องให้ผู้มารับใบอนุญาต

## 6. เอกสารอ้างอิง

6.1 พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

6.2 คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง มอบอำนาจเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา ตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร ให้ผู้ว่าราชการจังหวัดและนายแพทย์สาธารณสุขจังหวัด

6.3 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่องค่าใช้จ่ายที่จะจัดเก็บจากผู้ยื่นคำขอในกระบวนการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑอาหาร พ.ศ.2560

6.4 กฎกระทรวงฉบับที่ 5 (พ.ศ.2522) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

## 7. แบบฟอร์มที่เกี่ยวข้อง

7.1 Checklist ตรวจสอบคำขอต่ออายุใบอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร

7.2 แบบ อ.3 (แบบคำขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร)

7.3 แบบฟอร์มชำระเงิน e-payment

7.4 คู่มือการนำเข้าข้อมูลอาหาร (ระบบ e-sub)

## 8. หมายเหตุ

ระยะเวลาในการปฏิบัติงานในแต่ละขั้นตอนให้ดำเนินการแล้วเสร็จตามเวลาที่ระบุไว้ในคู่มือประชาชนของแต่ละคำขอ



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี

วิธีการปฏิบัติงาน  
เรื่อง การพิจารณาคำขอต่ออายุ  
ใบอนุญาต สถานที่ผลิตอาหาร

เลขที่เอกสาร : WI-OSSC-03  
แก้ไขครั้งที่ : 0  
หน้า : 5 / 5

เอกสารประกอบการพิจารณา : การขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร

หน่วยงานที่ให้บริการ :สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี สถานที่ผลิตอาหารชื่อ.....

เอกสารประกอบการขออนุญาต

	รายการเอกสาร	ตัวจริง	สำเนา	เงื่อนไข	
1	คำขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร (ตามแบบอ.3)	1	0	(ผู้ดำเนินกิจการ หรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลเป็นผู้ลงนามในแบบคำขอฯ)	<input type="checkbox"/>
2	เอกสารที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ 1) สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคลที่แจ้งวัตถุประสงค์ และผู้มีอำนาจลงชื่อแทนนิติบุคคลผู้ขออนุญาต	0	1	(เฉพาะนิติบุคคล) (คัดลอกจากกระทรวงพาณิชย์ไว้ไม่เกิน 6 เดือน) (รายละเอียดตามหมายเหตุ)	<input type="checkbox"/>
3	- หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินกิจการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต - สำเนาบัตรประชาชน และทะเบียนบ้าน ของผู้มอบและผู้รับมอบ	1	0	(เฉพาะนิติบุคคล) ติดอากรแสตมป์ 30 บาท(ต่อผู้ดำเนินกิจการ 1 คน)	<input type="checkbox"/>
4	1) สำเนาเอกสารหนังสือรับรอง หรือ 2) สำเนาผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร	0	1	1) สำเนาหนังสือรับรองระบบ GMP/HACCP/ISO22000 ต า มมาตรฐานสากลหรือ ออย. <b>หรือ</b> 2) สำเนาผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารที่ผ่านตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายของพนักงานเจ้าหน้าที่หรือของหน่วยตรวจประเมินที่ขึ้นทะเบียนกับ ออย ภายใน 1 ปี	<input type="checkbox"/>
5	ใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบอ.2)	1	0	-	<input type="checkbox"/>
6	- หนังสือมอบอำนาจทั่วไป - สำเนาบัตรประชาชน	1	0	- กรณีผู้ดำเนินกิจการไม่ได้มาดำเนินการด้วยตนเอง) ติดอากรแสตมป์ 30 บาท (ต่อผู้รับมอบอำนาจ 1 คน)	<input type="checkbox"/>
7	ประสงค์รับใบอนุญาต ○ ที่ สจ.อุทัยธานี	.....		กรณีส่งทางไปรษณีย์ ถ้าเกิดการสูญหาย หรือเสียหาย	



	รายการเอกสาร	ตัวจริง	สำเนา	เงื่อนไข	
	○ ส่งไปรษณีย์	ผู้ยื่นคำขอ		ผู้รับอนุญาตรับผิดชอบเอง ทุกกรณี	

ลงชื่อ.....ผู้รับคำขอ

ผู้มีอำนาจลงนาม วันที่.....

วันที่.....

รวมระยะเวลาดำเนินการ.....วัน

ระยะเวลาตามคู่มือประชาชน 5 วันทำการ (.....)

เลขรับที่.....  
วันที่.....  
(สำหรับเจ้าหน้าที่เป็นศักรอก)

### คำขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า ..... อายุ ..... ปี สัญชาติ.....

บัตรประจำตัวประชาชน เลขที่..... ออกให้.....

อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

โทรศัพท์ .....

ขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร ตามใบอนุญาตที่ .....ในนามของ

..... สถานที่ผลิตชื่อ .....

(ชื่อผู้รับอนุญาต)

อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

โทรศัพท์..... ซึ่งได้รับอนุญาตเมื่อวันที่..... เดือน .....พ.ศ.....

และสิ้นอายุเมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

พร้อมกับคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานต่าง ๆ มาด้วย คือ

- (๑) ใบอนุญาตผลิตอาหารหรือใบแทน
- (๒) หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินกิจการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต

(ลายมือชื่อ) ..... ผู้ยื่นคำขอ



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี

เลขที่ 160 หมู่ 3 อ.อุทัย-หนองฉาง ต.น้ำซึม อ.เมือง จ.อุทัยธานี 61000

โทรศัพท์ 0-5651-1565 โทรสาร 0-5651-1327

(Bill Payment)

เลขที่.....

<b>บมจ.ธนาคารกรุงไทย (Bill Payment)</b> Company Code: 707534		วันที่.....
<b>ข้อ - สกฏ.....</b>		
<b>Ref : 1 เลขบัตรประจำตัวประชาชน</b> <input type="text"/>	<b>Ref : 2 ประเภทรายได้</b> <input type="text"/>	<b>Ref : 3 หมายเลขโทรศัพท์</b> <input type="text"/>
<b>รหัส Ref : 2 ประเภทรายได้</b>		
101 ค่าธรรมเนียมตาม พ.ร.บ.สถานพยาบาล	110 ค่าใช้จ่ายที่จัดเก็บตาม ม.44 (คำสั่ง คสช.ที่77/59)	121 ค่าเปรียบเทียบปรับตาม พ.ร.บ.สถานประกอบการเพื่อสุขภาพ
102 ค่าธรรมเนียมตาม พ.ร.บ.สถานประกอบการเพื่อสุขภาพ	111 ค่าเปรียบเทียบปรับตาม พ.ร.บ.เครื่องดื่มแอลกอฮอล์	122 ค่าปรับขาดใช้ทุน
103 ค่าธรรมเนียมตาม พ.ร.บ.วัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท	112 ค่าเปรียบเทียบปรับตาม พ.ร.บ.ยาสูบ	123 นำดอกเบี้ยเงินฝากธนาคารนำส่งเป็นรายได้แผ่นดิน
104 ค่าธรรมเนียมตาม พ.ร.บ.ยา	113 ค่าเปรียบเทียบปรับตาม พ.ร.บ.อาหาร	124 นำเงินหลักประกันสัญญาเข้าบัญชีเงินฝากคลัง
105 ค่าธรรมเนียมตาม พ.ร.บ.อาหาร	114 ค่าเปรียบเทียบปรับตาม พ.ร.บ.ยา	125 นำเงินนอกงบประมาณเกินวงเงินเก็บรักษาเข้าบัญชีเงินฝากคลัง
106 ค่าธรรมเนียมตาม พ.ร.บ.เครื่องมือแพทย์	115 ค่าเปรียบเทียบปรับตาม พ.ร.บ.เครื่องสำอาง	126 นำเงินจำหน่ายครุภัณฑ์ทอดตลาดนำส่งเป็นรายได้แผ่นดิน
107 ค่าธรรมเนียมตาม พ.ร.บ.เครื่องสำอาง	116 ค่าเปรียบเทียบปรับตาม พ.ร.บ.ยาเสพติดให้โทษ	127 ริมเงินหลักประกันสัญญานำส่งเป็นรายได้แผ่นดิน
108 ค่าธรรมเนียมตาม พ.ร.บ.ยาเสพติดให้โทษ	117 ค่าเปรียบเทียบปรับตาม พ.ร.บ.วัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท	128 ค่าธรรมเนียมการรับสมัครสอบบุคคล
109 ค่าธรรมเนียมตาม พ.ร.บ.วัตถุอันตราย	118 ค่าเปรียบเทียบปรับตาม พ.ร.บ.วัตถุอันตราย	129 เงินเหลือจ่ายปีเก่าส่งคืน
	119 ค่าเปรียบเทียบปรับตาม พ.ร.บ.เครื่องมือแพทย์	130 เบิกเกินส่งคืนเงินนอกงบประมาณฝากคลัง
	120 ค่าเปรียบเทียบปรับตาม พ.ร.บ.สถานพยาบาล	131 ชำระเงินอื่นๆ
<input type="checkbox"/> เงินสด (Cash) <input type="checkbox"/> เงินโอน (TR) <input type="checkbox"/> แยกเชิอร์เช็ก เลขที่.....	ธนาคาร (Bank)	สาขา (Branch)
จำนวนเงินเป็นตัวอักษร (Amount in letter)		จำนวนเงินเป็นตัวเลข (Amount in digit)
บาท(Bath)		
ผู้นำฝาก.....	เบอร์โทรศัพท์ .....	เจ้าหน้าที่ธนาคารประทับตรา .....



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี

เลขที่ 160 หมู่ 3 อ.อุทัย-หนองฉาง ต.น้ำซึม อ.เมือง จ.อุทัยธานี 61000

โทรศัพท์ 0-5651-1565 โทรสาร 0-5651-1327

แบบฟอร์มการชำระเงิน

(Bill Payment)

เลขที่.....

<b>บมจ.ธนาคารกรุงไทย (Bill Payment)</b> Company Code: 707534		วันที่.....
<b>ข้อ - สกฏ.....</b>		
<b>Ref : 1 เลขบัตรประจำตัวประชาชน</b> <input type="text"/>	<b>Ref : 2 ประเภทรายได้</b> <input type="text"/>	<b>Ref : 3 หมายเลขโทรศัพท์</b> <input type="text"/>
<b>รหัส Ref : 2 ประเภทรายได้</b>		
101 ค่าธรรมเนียมตาม พ.ร.บ.สถานพยาบาล	110 ค่าใช้จ่ายที่จัดเก็บตาม ม.44 (คำสั่ง คสช.ที่77/59)	121 ค่าเปรียบเทียบปรับตาม พ.ร.บ.สถานประกอบการเพื่อสุขภาพ
102 ค่าธรรมเนียมตาม พ.ร.บ.สถานประกอบการเพื่อสุขภาพ	111 ค่าเปรียบเทียบปรับตาม พ.ร.บ.เครื่องดื่มแอลกอฮอล์	122 ค่าปรับขาดใช้ทุน
103 ค่าธรรมเนียมตาม พ.ร.บ.วัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท	112 ค่าเปรียบเทียบปรับตาม พ.ร.บ.ยาสูบ	123 นำดอกเบี้ยเงินฝากธนาคารนำส่งเป็นรายได้แผ่นดิน
104 ค่าธรรมเนียมตาม พ.ร.บ.ยา	113 ค่าเปรียบเทียบปรับตาม พ.ร.บ.อาหาร	124 นำเงินหลักประกันสัญญาเข้าบัญชีเงินฝากคลัง
105 ค่าธรรมเนียมตาม พ.ร.บ.อาหาร	114 ค่าเปรียบเทียบปรับตาม พ.ร.บ.ยา	125 นำเงินนอกงบประมาณเกินวงเงินเก็บรักษาเข้าบัญชีเงินฝากคลัง
106 ค่าธรรมเนียมตาม พ.ร.บ.เครื่องมือแพทย์	115 ค่าเปรียบเทียบปรับตาม พ.ร.บ.เครื่องสำอาง	126 นำเงินจำหน่ายครุภัณฑ์ทอดตลาดนำส่งเป็นรายได้แผ่นดิน
107 ค่าธรรมเนียมตาม พ.ร.บ.เครื่องสำอาง	116 ค่าเปรียบเทียบปรับตาม พ.ร.บ.ยาเสพติดให้โทษ	127 ริมเงินหลักประกันสัญญานำส่งเป็นรายได้แผ่นดิน
108 ค่าธรรมเนียมตาม พ.ร.บ.ยาเสพติดให้โทษ	117 ค่าเปรียบเทียบปรับตาม พ.ร.บ.วัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท	128 ค่าธรรมเนียมการรับสมัครสอบบุคคล
109 ค่าธรรมเนียมตาม พ.ร.บ.วัตถุอันตราย	118 ค่าเปรียบเทียบปรับตาม พ.ร.บ.วัตถุอันตราย	129 เงินเหลือจ่ายปีเก่าส่งคืน
	119 ค่าเปรียบเทียบปรับตาม พ.ร.บ.เครื่องมือแพทย์	130 เบิกเกินส่งคืนเงินนอกงบประมาณฝากคลัง
	120 ค่าเปรียบเทียบปรับตาม พ.ร.บ.สถานพยาบาล	131 ชำระเงินอื่นๆ
<input type="checkbox"/> เงินสด (Cash) <input type="checkbox"/> เงินโอน (TR) <input type="checkbox"/> แยกเชิอร์เช็ก เลขที่.....	ธนาคาร (Bank)	สาขา (Branch)
จำนวนเงินเป็นตัวอักษร (Amount in letter)		จำนวนเงินเป็นตัวเลข (Amount in digit)
บาท(Bath)		
ผู้นำฝาก.....	เบอร์โทรศัพท์ .....	เจ้าหน้าที่ธนาคารประทับตรา .....



เอกสารคู่มือการใช้งานสำหรับเจ้าหน้าที่  
(User Manual)  
ระบบนำเข้าข้อมูลอาหาร

การลงข้อมูลคำขอใหม่และคำขอแก้ไขด้านสถานที่และผลิตภัณฑ์อาหาร

แก้ไขครั้งที่ 1 : 23 มิถุนายน 2562

โปรดตรวจสอบรายละเอียดคู่มือฉบับล่าสุดได้ที่

[http://alimentum.fda.moph.go.th/FDA\\_FOOD/FILE\\_DOWNLOAD/FOOD\\_IMPORT\\_PROVINCE.pdf](http://alimentum.fda.moph.go.th/FDA_FOOD/FILE_DOWNLOAD/FOOD_IMPORT_PROVINCE.pdf)



จัดทำโดย  
สำนักอาหาร  
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา  
กระทรวงสาธารณสุข

## ประวัติการแก้ไขปรับปรุง

แก้ไขครั้งที่	วัน เดือน ปี	รายละเอียดการแก้ไข
0	12 มิถุนายน 2562	จัดทำคู่มือครั้งแรก
1	23 มิถุนายน 2562	ปรับแก้ไขขั้นตอนการลงข้อมูลใบอนุญาตสถานที่และเพิ่ม ขั้นตอนการลงข้อมูลผลิตภัณฑ์

---

## สารบัญ

	หน้า
1. การเปิดสิทธิ์เพื่อขอเข้าใช้งานระบบนำเข้าข้อมูลอาหาร	1
2. ภาพรวมระบบนำเข้าข้อมูลอาหาร	4
3. ขั้นตอนการลงคำขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร (อ.1/สบ.1) และสถานที่นำเข้าอาหาร อ.6	8
4. การลงข้อมูลสถานที่ 6 ขั้นตอน	13
5. ขั้นตอนการลงคำขอแก้ไขสถานที่ผลิตอาหาร (ส.4/สบ.2) หรือสถานที่นำเข้าอาหาร (ส.5)	24
6. ขั้นตอนการลงคำต่ออายุใบอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร (อ.3) หรือสถานที่นำเข้าอาหาร (อ.8)	28
7. ขั้นตอนการลงคำขอย้ายสถานที่ผลิตอาหาร (อ.5 ) หรือสถานที่นำเข้าอาหาร (อ.10)	32
8. ขั้นตอนการลงคำขอใบแทนใบอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร (อ.4) หรือสถานที่นำเข้าอาหาร (อ.9)	42
9. ขั้นตอนการปรับสถานะใบอนุญาตสถานที่	46
10. ขั้นตอนการลงคำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (อ.17) และ คำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร (สบ.3)	49
11. ขั้นตอนการลงคำขอจดทะเบียนอาหาร/แจ้งทะเบียนอาหาร (สบ.5 แจ้งสูตร)	59
12. ขั้นตอนการลงคำขอแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหาร (อ.19),แก้ไขรายละเอียดของอาหารที่ได้รับอนุญาตใช้ฉลากอาหาร (สบ.4) และ แก้ไขรายละเอียดของอาหารที่จดทะเบียน/แจ้งรายละเอียดอาหาร (สบ.6 แจ้งสูตร)	69
13. ขั้นตอนการลงคำขอแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่จดทะเบียน/แจ้งรายละเอียดอาหาร (สบ.6 ไม่แจ้งสูตร)	81
14. ขั้นตอนการลงคำขอแก้ไขรายการตามบัญชีหมายเลข 4 แนบท้ายระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาร่วมด้วย การดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ.2557	89
15. ขั้นตอนการลงคำขอหนังสือชี้แจงขอเพิ่มฉลากอาหารที่ผลิตเพื่อส่งออกจำหน่ายนอกราชอาณาจักร	94
16. ขั้นตอนการลงข้อมูลยกเลิกเลขสารบบอาหาร	100

## ภาคผนวก

	หน้า
ภาคผนวก ก วิธีการลงข้อมูลผู้รับอนุญาตกรณีที่ไม่ใช่นิติบุคคลตามกฎหมายแพ่งและพาณิชย์	103
ภาคผนวก ข ผู้ดำเนินกิจการเป็นชาวต่างชาติ	103
ภาคผนวก ค วิธีการลงข้อมูลเจ้าหน้าที่	104
ภาคผนวก ง วิธีการค้นหา FDA NUMBER เพื่อใช้ในการคีย์สูตรส่วนประกอบ	106

---

## ระบบนำเข้าข้อมูลอาหาร

ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยามีหนังสือถึงสาธารณสุขจังหวัด ที่ สธ 1010.5/5550 ลงวันที่ 25 เมษายน 2562 เรื่องขอความร่วมมือในการนำเข้าข้อมูลเข้าระบบ ซึ่งสามารถนำเข้าผ่านระบบ e logistic และ ไฟล์ excel Template

ด้วย e logistic มีข้อจำกัดทางเทคโนโลยีและ ทางด้านการบำรุงรักษา (Maintenance) มีปัญหาการดึงข้อมูล บ่อยครั้ง เช่น เปิดโปรแกรมไม่ได้ ไม่สามารถลงข้อมูลได้ หรือไม่พบข้อมูลสาขาในระบบเปิดสิทธิ์ให้ผู้ประกอบการ เป็นต้น ทางศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศของ อย. จึงพัฒนา “ระบบนำเข้าข้อมูลอาหาร” ขึ้นใหม่ เป็นช่องทางการนำเข้าและปรับปรุง ข้อมูล “ทดแทนการนำเข้าข้อมูลด้วยระบบ e logistic และ Excel Template “ ทั้งข้อมูลสถานที่ ผลิต สถานที่นำเข้า และ ข้อมูลผลิตภัณฑ์ ผ่าน web Application ดังภาพที่ 1

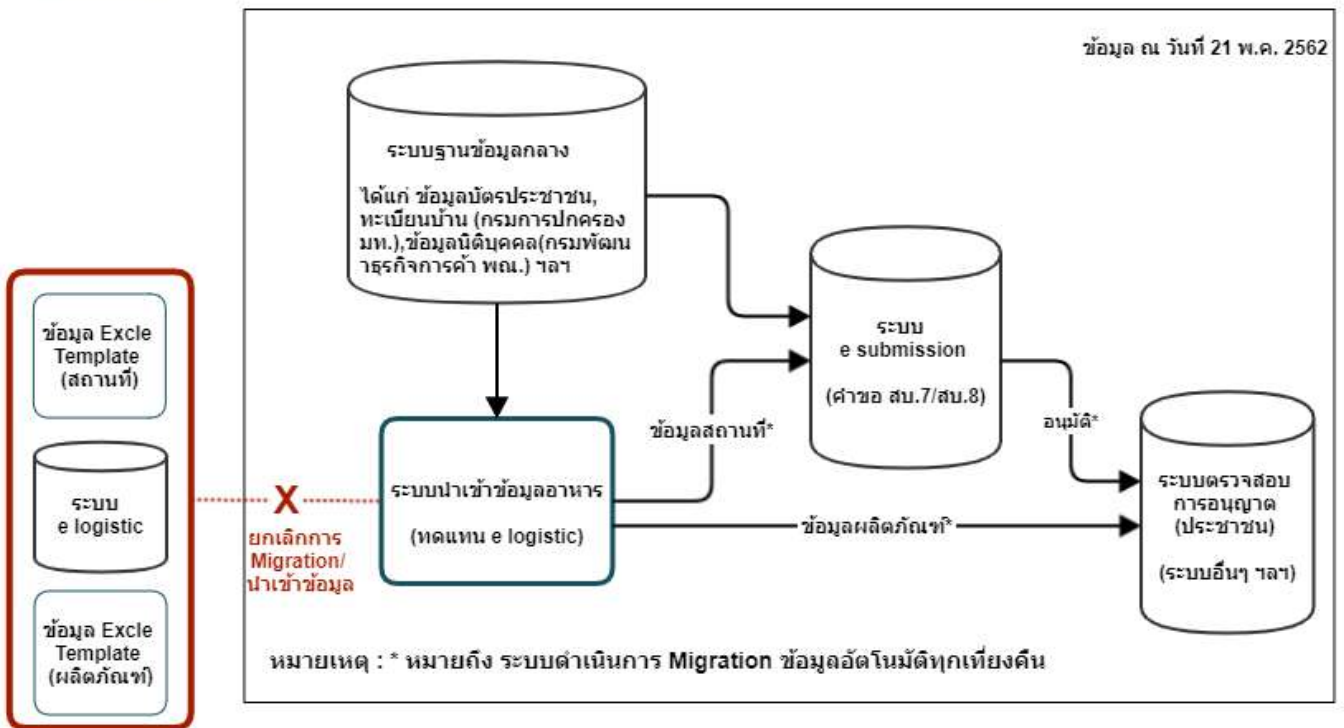
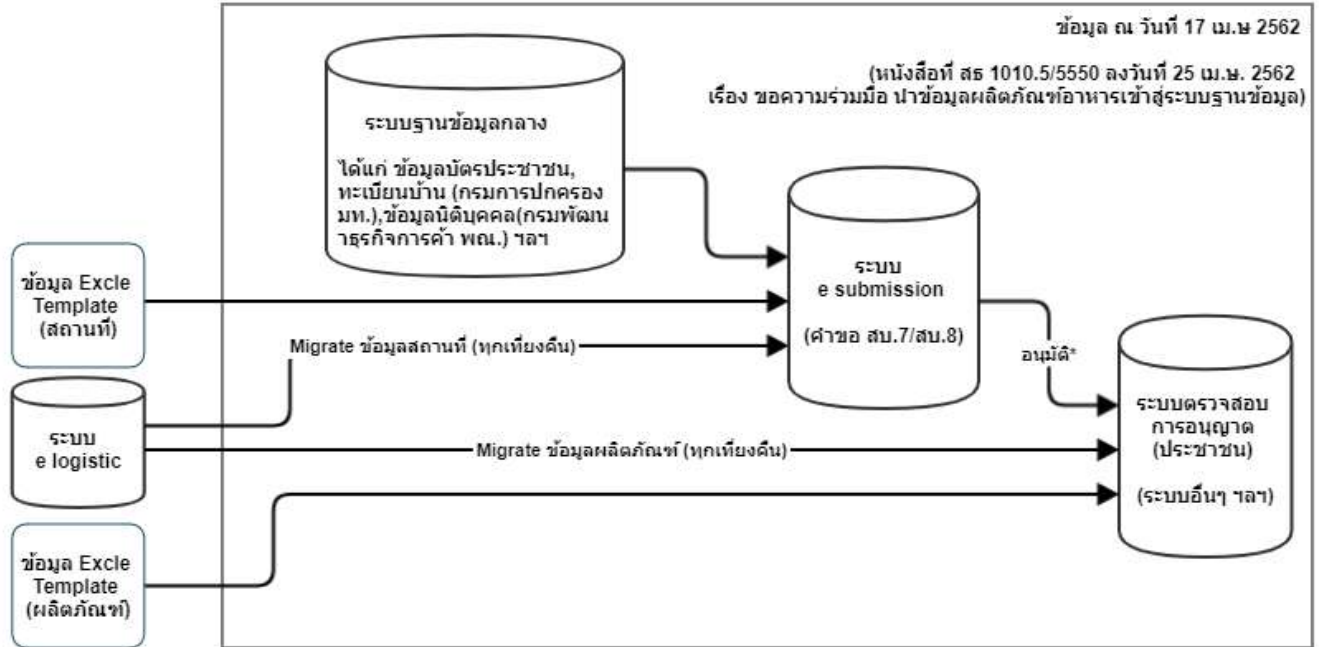
ทั้งนี้ วัน เวลา ยกเลิกการ Migration ข้อมูลจากระบบ e logistic (หรือวันที่เริ่มใช้ “ระบบนำเข้าข้อมูลอาหาร”) สำนักงานฯ จะแจ้งอีกครั้ง

หมายเหตุ : e-logistic ยังสามารถใช้ค้นประวัติสถานที่และผลิตภัณฑ์ได้ ก่อนหน้าการ ยกเลิกการ Migration ข้อมูล)

21 พฤษภาคม 2562



ระบบ SKYNET ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา



ก่อนการเข้าใช้งานระบบ นำเข้าข้อมูลอาหาร เจ้าหน้าที่ สสจ. ต้องดำเนินการดังนี้

(1) ยืนยันตัวตนบุคคลในระบบ Open ID : ที่ เว็บไซต์สำนักงานพัฒนารัฐบาลดิจิทัล (องค์การมหาชน)(สพร.).

<http://openid.egov.go.th/> เพื่อให้ได้ Username Password กรณีเจ้าหน้าที่ สสจ. เคยยืนยันตัวตนบุคคลในระบบ Open ID กับสำนักงานพัฒนารัฐบาลดิจิทัลแล้ว ให้ข้ามขั้นตอนข้อ (1) นี้ได้

(2) ขอเปิดสิทธิเข้าใช้งานระบบนำเข้าข้อมูลอาหาร

สาธารณสุขจังหวัดทุกจังหวัด ที่ สธ1006.3/ว10764 ลงวันที่ 14 กันยายน พ.ศ.2559 สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมที่ กองส่งเสริมงานคุ้มครองผู้บริโภค ด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพในส่วนภูมิภาคและท้องถิ่น (กอง คบ.) โทร 02 590 7390 ,02 590 7395 โทรสาร 02 591 8484 , 02 591 8486

เมื่อเจ้าหน้าที่ สสจ. ยืนยันตัวตนบุคคลในระบบ Open ID กับสำนักงานพัฒนารัฐบาลดิจิทัลและขอเปิดสิทธิเข้าใช้งานระบบนำเข้าข้อมูลอาหาร กับ กอง คบ. เรียบร้อย ท่านจะสามารถเข้าใช้งานระบบนำเข้าข้อมูลอาหารได้

(3) ตั้งค่าเครื่องคอมพิวเตอร์เพื่อการใช้งาน TeDA Forms : ติดตั้งโปรแกรมที่จำเป็นตามลำดับดังนี้ -

โปรแกรมเว็บเบราว์เซอร์ Mozilla Firefox → Acrobat Reader 10.0 ขึ้นไป หรือ Acrobat Reader - Font Pack DC (เพื่อป้องกันเรื่อง Adobe reader acrobat ไม่รู้จักภาษาไทย) → Font “TH Sarabun PSK”

หมายเหตุ :สามารถศึกษา “การสร้างและแก้ไขบัญชีผู้ใช้งานผ่านระบบ Open ID” และ “การตั้งค่าเครื่องคอมพิวเตอร์เพื่อการใช้งาน TeDA Forms” ได้ที่ คู่มือสำหรับผู้ประกอบการ: การใช้งานระบบสารสนเทศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (ระบบ งานด้านอาหาร)



## ภาพรวมระบบนำเข้าข้อมูลอาหาร

ระบบการนำเข้าข้อมูลอาหารแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่ การนำเข้าข้อมูลด้านสถานที่ และ การนำเข้าข้อมูลด้านผลิตภัณฑ์อาหาร โดยมีรายละเอียดคำขอที่สามารถนำเข้าข้อมูลผ่านระบบได้ดังนี้

### 1. คำขออนุญาตสถานที่ได้แก่

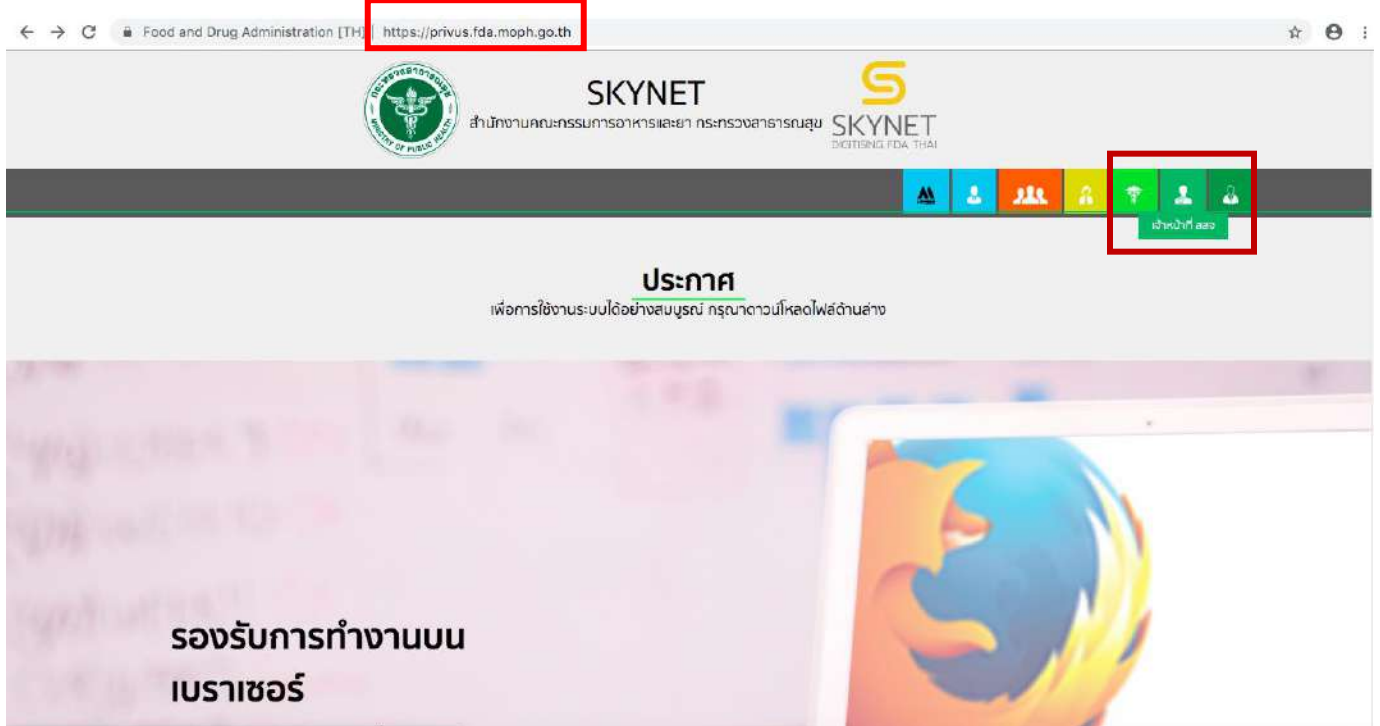
- 1.1 คำขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร กรณีไม่เข้าข่ายโรงงานการขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (สบ.1)
- 1.2 คำขอแก้ไข (สบ.2)
- 1.3 คำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร (อ.1)
- 1.4 คำขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร (อ.3)
- 1.5 คำขอใบแทนใบอนุญาตผลิตอาหาร (อ.4)
- 1.6 คำขอย้ายสถานที่ผลิตอาหารหรือสถานที่เก็บอาหาร (อ.5)
- 1.7 คำขอเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาตผลิตอาหาร (ส.4)
- 1.8 คำขออนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร (อ.6)
- 1.9 คำขอต่ออายุใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร (อ.8)
- 1.10 คำขอใบแทนใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร (อ.9)
- 1.11 คำขอย้ายสถานที่นำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรหรือสถานที่เก็บอาหาร (อ.10)
- 1.12 คำขอเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาตผลิตอาหาร (ส.4)
- 1.13 คำขอเปลี่ยนแปลงรายการใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร (ส.5)

### 2. คำขออนุญาตผลิตภัณฑ์

- 2.1 คำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (อ.17)
- 2.2 คำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร (สบ.3)
- 2.3 คำขอจดทะเบียนอาหาร/แจ้งทะเบียนอาหาร (สบ.5 แจ้งสูตร)
- 2.4 คำขอแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหาร (อ.19)
- 2.5 คำขอแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่ได้รับอนุญาตใช้ฉลากอาหาร (สบ.4)
- 2.6 คำขอแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่จดทะเบียน/แจ้งรายละเอียดอาหาร (สบ.6 แจ้งสูตร)
- 2.7 คำขอแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่จดทะเบียน/แจ้งรายละเอียดอาหาร (สบ.6 ไม่แจ้งสูตร)

## ขั้นตอนการเข้าใช้งานระบบลงข้อมูลอาหาร

1. เข้าเว็บไซต์ [privus.fda.moph.go.th](https://privus.fda.moph.go.th) และ เลือก “เจ้าหน้าที่สสจ.”



2. เข้าระบบยืนยันตัวตนกลาง ทำการ Login เข้าสู่ระบบโดยใช้ Username และ Password ที่ได้จากการสมัคร Open ID กับสำนักงานรัฐบาล อิเล็กทรอนิกส์ (สรอ)

**e-Authentication**  
ประเทศไทย

**บัญชีผู้ใช้เดี่ยว สำหรับ ใช้บริการต่างๆ ของเรา**

ลงชื่อเข้าใช้งาน  
ระบบลงทะเบียนผู้ประกอบการ ออ.

กรุณาระบุข้อมูลดังนี้

ระบุชื่อบัญชีใช้งาน / เลขประจำตัวประชาชน / อีเมล

รหัสผ่าน : ลืมรหัสผ่าน ?

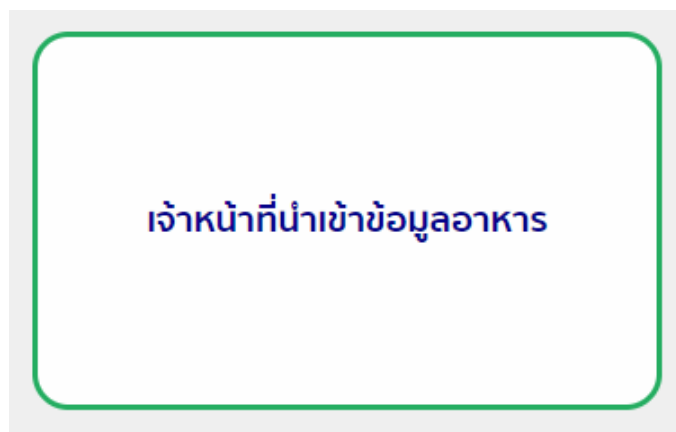
ระบุรหัสผ่าน 👁

เข้าสู่ระบบ
ยกเลิก

[สมัครสมาชิก](#)

ท่านสามารถใช้ openid account เพื่อเข้าใช้ระบบต่างๆ ที่ได้เชื่อม โฉงกับเรา

- เลือกเมนูสิทธิ์ ที่ท่านต้องการใช้งาน (เมนูสิทธิ์เจ้าหน้าที่นำเข้าข้อมูลอาหาร)



- เลือกประเภทคำขอที่ท่านต้องการนำเข้าข้อมูล (คำขออนุญาตด้านสถานที่ / คำขออนุญาตด้านผลิตภัณฑ์)



### ระบบนำเข้าข้อมูล

คำขออนุญาตด้านสถานที่

คำขออนุญาตด้านผลิตภัณฑ์

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

88/24 ถนนติวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนครบุรี 11000

โทรศัพท์ 0-2590-7000

## ขั้นตอนการลงคำขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร (อ.1/สบ.1) และสถานที่นำเข้าอาหาร (อ.6)

เมนู“คำขอใหม่” จะสามารถลงข้อมูลคำขอสถานที่ที่มีการรับคำขอและลงนามอนุญาตในปี พ.ศ 2562 เป็นต้นไป เท่านั้น หากมีข้อมูลการอนุญาตก่อนปี พ.ศ. 2562 ที่ยังไม่ได้ลงข้อมูลในระบบ เจ้าหน้าที่สามารถลงข้อมูลย้อนหลังได้ที่เมนู “บันทึกปรับปรุง” (รายละเอียดเพิ่มเติม [คู่มือบันทึกปรับปรุงระบบนำเข้าข้อมูล](#))

1. เลือกระบบการนำเข้าข้อมูลด้านสถานที่ผลิตอาหาร จากนั้นกรอกเลขนิติบุคคลหรือเลขบัตรประชาชนของผู้รับอนุญาต

The screenshot shows the website interface for entering new information. At the top, there is a header with the Ministry of Public Health logo and the text 'อาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข'. Below the header, there is a navigation bar with 'หน้าแรก' and 'ค้นหาข้อมูลสถานที่'. The main content area is titled 'นำเข้าข้อมูลสถานที่ระบบอาหาร' and contains a form with a label 'เลขบัตรประชาชนหรือเลขนิติบุคคลของผู้รับอนุญาต :' followed by a text input field with a red border. Below the input field is a green 'ยืนยัน' button. At the bottom of the form, there is contact information for the Food and Drug Administration: 'สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 88/24 ถนนติวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000, โทรศัพท์ 0-2590-7000'.

**หมายเหตุ :** กรณีที่ผู้รับอนุญาตไม่ได้เป็นนิติบุคคลที่ขึ้นทะเบียนกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า เช่น กองทุนหมู่บ้าน โรงเรียน โครงการในพระราชดำริ หรือ หน่วยงานราชการอื่นๆ ( ดูวิธีการลงข้อมูลที่ภาคผนวก ก )

## 2. ระบบจะแสดงข้อมูลดังนี้

**ระบบนำเข้าสู่ข้อมูลสถานที่**

เลขนิติบุคคล/เลขที่บัตรประชาชน : 0000000000000  
 ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เทสโอสซี่ จำกัดมหาชน

รายการสถานที่

เลขที่ใบอนุญาต	ประเภทใบอนุญาต	ชื่อสถานที่	ที่อยู่	สถานะ	วันที่หมดอายุ	
10-1-14062	ผลิต	เทสนำเข้าจีนอุส	บ้านเลขที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ซอย ถนน หมู่ แขวงดอนเมือง เขตดอนเมือง จังหวัดกรุงเทพมหานคร 11000	คงอยู่	31/12/2570	เลือก
10-2-34322	ผลิต	บริษัทพด	บ้านเลขที่343-2234/3433 ซอย ถนน หมู่ แขวงจอบทอง เขตจอบทอง จังหวัดกรุงเทพมหานคร	พักใช้	31/12/2565	เลือก
71-1-14062	ผลิต	ห้องแห่งความลับ	บ้านเลขที่555 ซอยบางโพ ถนนบางโพ ตำบลยาน้อย อำเภอท่าม่วง จังหวัดกาญจนบุรี 11110	คงอยู่		เลือก
71-2-01962	ผลิต	Test	บ้านเลขที่28 ซอยเรวัต 57 ถนน หมู่ ตำบลลพสัก อำเภอกองพะพาศู จังหวัดกาญจนบุรี 33230	คงอยู่	31/12/2565	เลือก
71-2-02062	ผลิต	เทส	บ้านเลขที่28 ซอยเรวัต 57 ถนน หมู่ ตำบลลพสัก อำเภอกองพะพาศู จังหวัดกาญจนบุรี 33230	หมดอายุ	31/12/2560	เลือก

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา  
 88/24 ถนนติวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000  
 โทรศัพท์ 0-2590-7000

หมายเลข 1 แสดงข้อมูลนิติบุคคล/เลขบัตรประชาชน และชื่อผู้รับอนุญาต

หมายเลข 2 ปุ่ม “คำขอใหม่” กดเพื่อไปยังหน้าลงข้อมูลสถานที่ใหม่ที่มีการอนุญาตปี พ.ศ. 2562 เป็นต้นไป

รายละเอียดเพิ่มเติม หัวข้อ : ขั้นตอนการลงคำขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร (อ.1/สป.1) และสถานที่นำเข้าอาหาร อ.6

หมายเลข 3 ปุ่ม “บันทึกปรับปรุง” กดเพื่อไปยังหน้าลงข้อมูลย้อนหลังสถานที่ที่มีการอนุญาตก่อนปี พ.ศ.2562 และแก้ไขปรับปรุงข้อมูลสถานที่

รายละเอียดเพิ่มเติม คู่มือ : คู่มือบันทึกปรับปรุงระบบนำเข้าข้อมูล

หมายเลข 4 แสดงข้อมูลสถานที่ที่ได้รับใบอนุญาตแล้วภายใต้นิติบุคคลนั้น

หมายเลข 5 เจ้าหน้าที่สามารถกดเลขสถานที่เพื่อดูข้อมูลสถานที่และใบอนุญาตของสถานที่นั้นๆ



### 3. เมื่อกดปุ่มเมนู “คำขอใหม่” ระบบจะแสดงหน้าจอตั้งภาพ

รหัสข้อมูลตั้งต้น	เลขรับค่าขอ	ประเภทค่าขอ	ชื่อสถานที่	วันที่รับค่าขอ	วันที่อนุมัติ	สถานะ
FA-335111-11-2019-790137	6200032	ผลิต	เกลาเข้าข้อมูล	12/06/2562	12/06/2562	ลงทะเบียนอนุญาต

หมายเลข 1 ปุ่มเมนู “คำขอใหม่”

หมายเลข 2 ปุ่ม “สถานที่แห่งใหม่” หน้าลงคำขอสถานที่แห่งใหม่ที่มีการอนุญาตปี พ.ศ. 2562 เป็นต้นไป

เมื่อลงข้อมูลสถานที่ 6 ขั้นตอนเสร็จเรียบร้อยแล้ว ข้อมูลจะปรากฏในตารางรายการสถานที่ (สถานะบันทึกคำขอ)

หมายเลข 3 ตารางแสดงรายการสถานที่ที่มีการลงข้อมูลไว้

หมายเลข 4 ปุ่ม “เลือก” กดเพื่อลงสถานะคำขอหรือดูข้อมูลสถานที่ที่ลงข้อมูลไว้

4. กดปุ่ม “สถานที่แห่งใหม่” (หมายเลข 2) เพื่อเริ่มต้นลงข้อมูลสถานที่แห่งใหม่ที่มีการอนุญาตปี พ.ศ. 2562 เป็นต้นไป โดยท่านสามารถอ่านวิธีการลงข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ **หัวข้อ : ขั้นตอนการลงข้อมูลสถานที่ 6 ขั้นตอน** และเมื่อลงข้อมูลสถานที่ 6 ขั้นตอนเสร็จเรียบร้อยแล้ว ข้อมูลจะปรากฏในตารางรายการสถานที่ (หมายเลข 3) สถานะ “บันทึกคำขอ”

## 5. การลงสถานะการพิจารณา กดปุ่ม “เลือก” หลังข้อมูลสถานที่ที่ต้องการลงสถานะ ระบบจะแสดงหน้าจอดังภาพ

รายละเอียดลงทะเบียนสถานประกอบการ

ปิดหน้าต่าง

**รายละเอียดสถานประกอบการ** 1

ชื่อผู้รับอนุญาต: บริษัท เทลโอสส์ จำกัดมหาชน เลขนิติบุคคล/บุคคลธรรมดา : 00000000000000

บ้านเลขที่ กลางอ่าวไทย อาคาร ใบใหม่ ชั้น 180 ห้อง 2236515 หมู่ 456 ซอย แสนหนึ่งหมื่นห้าพันสองร้อย ถนน ลาน ตำบล คลองตันเหนือ อำเภอ คลองสาน จังหวัด กรุงเทพมหานคร 11111

ประเภทสถานประกอบการ: ผัก

ชื่อสถานประกอบการ: ห้องแห่งความลับ

สถานที่เกิด: 1. ห้องแห่งความลับ เลขประจำบ้าน เลขที่ 555 ตึก ซอยบางโพ ถนนบางโพ หมู่ ตำบล/แขวงเขามือย อำเภอ/เขตท่าม่วง จังหวัดกาญจนบุรี 11110 โทรศัพท์บ้าน 021234567 โทรศัพท์มือถือ 0811234567

ชื่อสถานที่เกิดในที่เก็บ: สถานที่เก็บ 1. ห้องแห่งความลับ เลขประจำบ้าน เลขที่ 555 ตึก ซอยบางโพ ถนนบางโพ หมู่ ตำบล/แขวงเขามือย อำเภอ/เขตท่าม่วง จังหวัดกาญจนบุรี 11110 โทรศัพท์บ้าน 021234567 โทรศัพท์มือถือ 0811234567

ผู้ดำเนินการ: นางสาว

ลำดับ	ประเภทอาหาร	กรรมวิธี	ชนิด	รูปแบบ
1	กาแฟ	คั่ว และชง บด	กาแฟแท้	เม็ด

ลำดับ	ประเภทอาหาร	กรรมวิธี	ชนิด	รูปแบบ
No records to display.				

รายละเอียดรายงาน: เตรียมเอกสาร : 4  
คนงาน : 6

เลขคำขอ: 6200078 2

วันที่ลงข้อมูล: 13/6/2562 22:58:35

ผู้บันทึก: 3

ประเภทศาล: สม 1

ขั้นตอนการทำงาน: 4

วันที่เริ่ม: 5

ชื่อเจ้าหน้าที่: 6

นางสาว

บันทึก 7

ลำดับที่	ขั้นตอนการทำงาน	วันที่เริ่ม	วันที่แล้วเสร็จ	ชื่อ
1	รับคำขอ	13/06/2562	13/06/2562	นางสาว

### หมายเลข 1 รายละเอียดข้อมูลสถานประกอบการ

- กรณีตรวจสอบข้อมูลรายละเอียดสถานประกอบการแล้วพบว่าข้อมูลไม่ถูกต้องสามารถทำการแก้ไขได้ที่เมนู “บันทึกปรับปรุง”

รายละเอียดเพิ่มเติม คู่มือบันทึกปรับปรุงระบบนำเข้าข้อมูล

### หมายเลข 2 รายละเอียดคำขอ

### หมายเลข 3 เลือกขั้นตอนการทำงาน (สถานะคำขอ)

- กรณีเลือกสถานะ “เสนอพิจารณาอนุมัติ” ระบบจะทำการดึงเลขล่าสุดที่มีในระบบปัจจุบันขึ้นมาแสดงซึ่งเจ้าหน้าที่สามารถแก้ไขเลขได้ (หากเลขที่เจ้าหน้าที่แก้ไขมีอยู่ในระบบแล้วระบบจะทำการแจ้งเตือนซ้ำ)

- เจ้าหน้าที่สามารถพิมพ์ใบอนุญาตจากระบบได้เมื่อมีการเลือกสถานะ “เสนอลงนามอนุมัติ” และ “ลงนามอนุญาต”

- กรณีคำขอไม่มีการลงสถานะ “ลงนามอนุญาต” ข้อมูลสถานที่นั้นจะไม่สามารถนำไปใช้ในระบบ e-submission หรือระบบนำเข้าข้อมูลผลิตภัณฑ์ได้

- กรณีมีการยกเลิกคำขอหลังจากการลงสถานะ “เสนอลงนามอนุมัติ” เลขสถานที่ที่ทำการออกไปแล้วจะไม่สามารถนำกลับมาใช้ได้อีก หากต้องการใช้เลขสถานที่ชุดนั้นกรุณาเขียนแบบฟอร์ม ศ.1 เพื่อทำการปลดล็อก

หมายเลข 4 กรอกข้อมูลวันที่เริ่มขั้นตอนการทำงาน

หมายเลข 5 เลือกชื่อเจ้าหน้าที่ที่พิจารณา

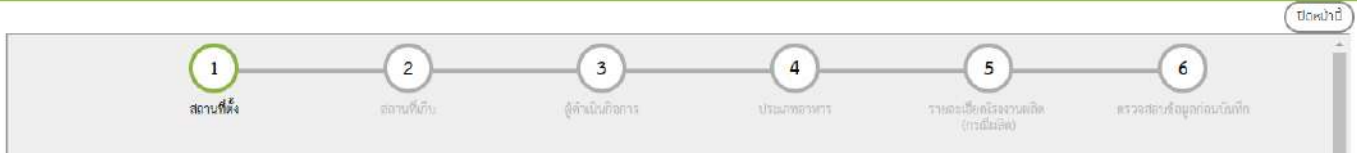
การเพิ่มข้อมูลเจ้าหน้าที่เจ้าหน้าที่ที่สามารถเพิ่ม-ลด รายชื่อเองได้ โดยจะสามารถลงได้แค่เจ้าหน้าที่ของจังหวัดตนเองเท่านั้น ไม่สามารถลงข้ามจังหวัดได้ รายละเอียดเพิ่มเติม หัวข้อ :ภาคผนวก ค การลงข้อมูลเจ้าหน้าที่

หมายเลข 6 ปุ่ม “บันทึก” ขั้นตอนการทำงาน

หมายเลข 7 ตารางแสดงประวัติรายละเอียดการพิจารณา

## ขั้นตอนการลงข้อมูลสถานที่ 6 ขั้นตอน

### รายละเอียดลงทะเบียนสถานประกอบการ



**ขั้นตอนที่ 1 สถานที่ตั้ง :** ลงข้อมูลรายละเอียดสถานที่ตั้ง ชื่อสถานที่ และที่อยู่

ดูรายละเอียดการลงข้อมูลเพิ่มเติม ข้อที่ 4.3.1

**ขั้นตอนที่ 2 สถานที่เก็บ :** ลงข้อมูลที่อยู่สถานที่เก็บ

ดูรายละเอียดการลงข้อมูลเพิ่มเติม ข้อที่ 4.3.2

**ขั้นตอนที่ 3 ผู้ดำเนินการ :** ลงข้อมูลผู้ดำเนินการ

ดูรายละเอียดการลงข้อมูลเพิ่มเติม ข้อที่ 4.3.3

**ขั้นตอนที่ 4 ประเภทอาหาร :** ลงข้อมูลรายละเอียดประเภท/ชนิด/กรรมวิธี/รูปแบบอาหาร/สภาวะการเก็บรักษา

ดูรายละเอียดการลงข้อมูลเพิ่มเติม ข้อที่ 4.3.4

**ขั้นตอนที่ 5 รายละเอียดโรงงาน :** ลงข้อมูลรายละเอียดเครื่องจักร และ แรงงาน

ดูรายละเอียดการลงข้อมูลเพิ่มเติม ข้อที่ 4.3.5

**ขั้นตอนที่ 6 ตรวจสอบข้อมูลก่อนบันทึก :** แสดงสรุปข้อมูลที่ทำการบินทิ้งไว้ทั้งหมด

ดูรายละเอียดการลงข้อมูลเพิ่มเติม ข้อที่ 4.3.6

**หมายเหตุ :** การลงข้อมูลในส่วนหน่วยงานของภูมิภาค จะสามารถลงข้อมูลได้แค่จังหวัดของตนเองเท่านั้น ไม่สามารถลงข้ามจังหวัดได้

# 1. ขั้นตอนที่ 1 ข้อมูลสถานที่ตั้ง

รายละเอียดลงทะเบียนสถานประกอบการ

ปิดหน้า

**1**  
 สถานที่ตั้ง

**2**  
 สถานที่เก็บ

**3**  
 ผู้ดำเนินการ

**4**  
 ประเภทอาหาร

**5**  
 รายละเอียดโรงงานผลิต (กรณีผลิต)

**6**  
 ตรวจสอบข้อมูลก่อนบันทึก

### ข้อมูลสถานที่ตั้ง

เลขนิติบุคคล/เลขบัตรประจำตัวประชาชน : 0000000000000

ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เกสโตลีส จำกัดมหาชน

\* ประเภทสถานประกอบการ .....กรุณาเลือก..... 1

ที่อยู่แสดงหน้าใบอนุญาต

\* ชื่อสถานที่ตั้ง  2

เลขประจำบ้าน  ค้นหา

\* ที่อยู่เลขที่

ตึก

ชั้น

ห้อง

ตึก/ชอย

ถนน

หมู่ที่

\* จังหวัด .....กรุณาเลือก.....

\* เขต/อำเภอ .....

\* แขวง/ตำบล .....

รหัสไปรษณีย์

โทรศัพท์บ้าน  4

โทรศัพท์มือถือ

บันทึก 5

ชื่อสถานที่
ที่อยู่สถานที่ตั้งที่แสดงหน้าใบอนุญาต

คำขอใหม่ กรม. เลขที่ 62/1-2 ตึก ชอย ถนน หมู่ ตำบล/แขวงคืนนภาพร อำเภอ/เขตคืนนภาพร จังหวัดกรุงเทพมหานคร 133333 โทรศัพท์บ้าน โทรศัพท์มือถือ 0812345789 แก้ไขข้อมูล

ลำดับ
รายละเอียดข้อมูลสถานที่ตั้ง

1	เลขประจำบ้าน 10260092011 เลขที่ 62/1 ตึก ชอย ถนน หมู่ ตำบล/แขวงคืนนภาพร อำเภอ/เขตคืนนภาพร จังหวัดกรุงเทพมหานคร 133333 โทรศัพท์บ้าน โทรศัพท์มือถือ 0812345789	<span style="background-color: #76b82a; color: white; padding: 2px 5px;">แก้ไขข้อมูล</span> <span style="background-color: #e74c3c; color: white; padding: 2px 5px; margin-left: 5px;">ลบ</span>
2	เลขประจำบ้าน 102600920122 เลขที่ 62/2 ตึก ชอย ถนน หมู่ ตำบล/แขวงคืนนภาพร อำเภอ/เขตคืนนภาพร จังหวัดกรุงเทพมหานคร 133333 โทรศัพท์บ้าน โทรศัพท์มือถือ 0812345789	<span style="background-color: #76b82a; color: white; padding: 2px 5px;">แก้ไขข้อมูล</span> <span style="background-color: #e74c3c; color: white; padding: 2px 5px; margin-left: 5px;">ลบ</span>

ถัดไป > 9

หมายเลข 1 เลือกประเภทของสถานประกอบการที่ต้องลงข้อมูล (ผลิตหรือนำเข้า)

หมายเลข 2 กรอกชื่อสถานที่ตั้ง

- กรณีชื่อสถานที่ซ้ำภายในนิติบุคคลเดียวกัน ระบบจะทำการแจ้งเตือนซ้ำ

หมายเลข 3 ข้อมูลที่อยู่สถานที่ตั้ง

วิธีลงข้อมูลรายละเอียดเพิ่มเติม ข้อ 1.1

หมายเลข 4 กรอกหมายเลขโทรศัพท์

หมายเลข 5 เมื่อกรอกข้อมูลครบเรียบร้อยแล้ว ให้กด “บันทึก”

หมายเลข 6 ข้อมูลที่อยู่สถานที่ตั้งที่แสดงหน้าใบอนุญาตถูกบันทึกแล้วจะแสดงในตาราง

หมายเลข 7 ข้อมูลรายละเอียดสถานที่ตั้งที่ถูกบันทึกแล้วจะแสดงในตาราง

หมายเลข 8 กรณีต้องการแก้ไขข้อมูล กด “แก้ไขข้อมูล” หรือ กรณีต้องการลบข้อมูล กด “ลบ” หลังรายการข้อมูลที่ตั้ง

หมายเลข 9 กดปุ่ม “ถัดไป >” เพื่อไปยังขั้นตอนต่อไป

### 1.1 การกรอกข้อมูลที่อยู่สถานที่ตั้ง (หมายเลข 3)

#### - กรณีมีสถานที่ตั้ง/สถานที่เก็บมีเลขประจำบ้านเดียว

กรอกเลขประจำบ้าน จากนั้นกดปุ่ม “ค้นหา” ระบบจะทำการดึงข้อมูลจากกรมการปกครองขึ้นมาแสดง เมื่อกรอกข้อมูลเรียบร้อยแล้วให้กดปุ่ม “บันทึก” ข้อมูลจะแสดงในตารางด้านท้าย เจ้าหน้าที่สามารถกดปุ่ม “ถัดไป” เพื่อข้ามขั้นตอนการลงรายละเอียดข้อมูลสถานที่ตั้งเพื่อไปยังหน้าลงข้อมูลในขั้นตอนต่อไป

#### - กรณีสถานที่ตั้ง/สถานที่เก็บมีมากกว่า 1 เลขประจำบ้าน

ลำดับที่ 1 กรอกที่อยู่ที่ต้องการแสดงในหน้าใบอนุญาต

ลำดับต่อไป ทำการลงข้อมูลที่ละ 1 เลขประจำบ้าน โดยกรอกเลขประจำบ้าน จากนั้นกดปุ่ม “ค้นหา” ระบบจะทำการดึงข้อมูลจากกรมการปกครองขึ้นมาแสดงกรอก เพิ่มเติมหรือแก้ไขข้อมูล ตามที่ต้องการ หากถูกต้องครบถ้วนแล้ว กด “บันทึก” ข้อมูลจะแสดงในตารางด้านท้าย ให้ท่านกด เพิ่มข้อมูล จนครบทุกเลขประจำบ้าน และ กด “ถัดไป” เพื่อลงข้อมูลในขั้นตอนต่อไป

กรณีตัวอย่าง ผู้ประกอบการมีสถานที่ตั้ง 2 แห่งซึ่งอยู่ติดกัน คือ เลขที่บ้าน 62/1 และ 62/2

ลำดับที่ 1 กรอกที่อยู่ที่ต้องการแสดงหน้าใบอนุญาต โดยระบุ เลขที่บ้านเป็น 62/1,62/2

ลำดับที่ 2 ลงข้อมูลเลขประจำบ้าน ของบ้านเลขที่ 62/1 และกดบันทึกข้อมูล

ลำดับที่ 3 ลงข้อมูลเลขประจำบ้าน ของบ้านเลขที่ 62/2 และกดบันทึกข้อมูล

**หมายเหตุ :** การค้นหาเลขประจำบ้านจะสามารถดึงข้อมูลได้เฉพาะเวลาทำการเท่านั้น กรณีจำเป็นต้องเพิ่มข้อมูลนอกเวลาทำการ เจ้าหน้าที่สามารถกรอกข้อมูลเลขประจำบ้านและที่อยู่ด้วยตนเองได้โดยไม่ต้องกดปุ่มค้นหา

## 2. ขั้นตอนที่ 2 ข้อมูลสถานที่เก็บอาหาร

**รายละเอียดลงทะเบียนสถานประกอบการ**
ปิดหน้าต่าง

### ข้อมูลสถานที่เก็บ

เลขนิติบุคคล/เลขนิติกรมประจำตัวประชาชน : 0000000000000

ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท แอสโอสี่ จำกัดมหาชน

☑️ สถานที่เก็บอยู่ ณ สถานที่เดียวกับสถานผลิต

☑️ สถานที่เก็บไม่ได้อยู่ในสถานที่เดียวกับสถานผลิต (โปรดระบุชื่อผู้เช่าส่วน)

จำนวน :

\* กลุ่มสถานที่เก็บ :

เลขประจำบ้าน

\* ตั้งอยู่เลขที่

ตึก

ชั้น

ห้อง

ตรอก/ซอย

ถนน

หมู่ที่

\* จังหวัด

\* เขต/อำเภอ

\* แขวง/ตำบล

รหัสไปรษณีย์

โทรศัพท์บ้าน

โทรศัพท์มือถือ

➤ 4

บันทึก ← 5

ชื่อสถานที่

ข้อมูลสถานที่ที่ลงทะเบียนในอนุญาต

คำอธิบาย : เลขที่ 62/1-2 ตึก ๒๒๒ ถนน หมู่ ตำบล/แขวงคันนงาขาว อำเภอเวียงเชียงแสนนคร 133333 โทรศัพท์บ้าน โทรศัพท์มือถือ 0812345789 แก้ไขข้อมูล

จำนวน

รายละเอียดข้อมูลสถานที่ตั้ง

1. เลขประจำบ้าน 10260092011 เลขที่ 62/1 ตึก ๒๒๒ ถนน หมู่ ตำบล/แขวงคันนงาขาว อำเภอ/เขตคันนงาขาว จังหวัดกรุงเทพมหานคร 133333 โทรศัพท์บ้าน โทรศัพท์มือถือ 0812345789 แก้ไขข้อมูล ลบ

2. เลขประจำบ้าน 102600920122 เลขที่ 62/2 ตึก ๒๒๒ ถนน หมู่ ตำบล/แขวงคันนงาขาว อำเภอ/เขตคันนงาขาว จังหวัดกรุงเทพมหานคร 133333 โทรศัพท์บ้าน โทรศัพท์มือถือ 0812345789 แก้ไขข้อมูล ลบ

ชื่อสถานที่เก็บที่แยกตัวในอนุญาต

เลขที่ 62/1-2 ตึก ๒๒๒ ถนน หมู่ ตำบล/แขวงคันนงาขาว อำเภอเวียงเชียงแสนนคร 133333 โทรศัพท์บ้าน โทรศัพท์มือถือ 0812345789 แก้ไขข้อมูล

จำนวน

รายละเอียดข้อมูลสถานที่เก็บ

1. เลขประจำบ้าน 10260092011 เลขที่ 62/1 ตึก ๒๒๒ ถนน หมู่ ตำบล/แขวงคันนงาขาว อำเภอ/เขตคันนงาขาว จังหวัดกรุงเทพมหานคร 133333 โทรศัพท์บ้าน โทรศัพท์มือถือ 0812345789 แก้ไขข้อมูล ลบ

2. เลขประจำบ้าน 102600920122 เลขที่ 62/2 ตึก ๒๒๒ ถนน หมู่ ตำบล/แขวงคันนงาขาว อำเภอ/เขตคันนงาขาว จังหวัดกรุงเทพมหานคร 133333 โทรศัพท์บ้าน โทรศัพท์มือถือ 0812345789 แก้ไขข้อมูล ลบ

ถัดไป > ← 10

3.

คู่มือสำหรับเจ้าหน้าที่ : ระบบนำเข้าข้อมูลอาหาร “การลงข้อมูลคำขอใหม่และคำขอแก้ไขด้านสถานที่และผลิตภัณฑ์อาหาร”

แก้ไขครั้งที่ 1 : 23 มิถุนายน 2562

หน้า 16/109

หมายเลข 1 เลือกระเภทสถานที่เก็บ

- กรณีที่สถานที่เก็บอาหารเป็นสถานที่เดียวกับสถานที่ผลิตอาหาร หรือสถานที่นำเข้าอาหาร ให้เลือก

**“มีสถานที่เก็บอยู่ในสถานที่เดียวกับสถานที่ผลิต”** หรือ **“มีสถานที่เก็บอยู่ในสถานที่เดียวกับสถานที่นำเข้า”**

ระบบจะทำการบันทึกข้อมูลเมื่อกดปุ่มถัดไป

- กรณีที่สถานที่เก็บอาหารไม่ได้เป็นสถานที่ผลิตอาหารหรือนำเข้าอาหาร ให้เลือก **“มีสถานที่เก็บที่ไม่ได้อยู่ที่เดียวกับสถานที่ผลิต”** และ **“มีสถานที่เก็บที่ไม่ได้อยู่ที่เดียวกับสถานที่นำเข้า”**

หมายเลข 2 กลุ่มสถานที่เก็บ ระบบจะตั้งค่าเริ่มต้นไว้ที่เลข 1

- กรณีที่มีเก็บมากกว่า 1 กลุ่ม สามารถแก้ไขชื่อกลุ่มได้

ยกตัวอย่าง บ้านเลขที่ 62/1 และ บ้านเลขที่ 62/2 เป็นที่เก็บกลุ่มที่ 1 , บ้านเลขที่ 63/1 และ บ้านเลขที่เป็นกลุ่มที่ 2

เมื่อลงรายละเอียดข้อมูลเก็บของบ้านเลขที่ 63/1 และ บ้านเลขที่ 63/2 ให้แก้ไขชื่องroupสถานที่เก็บเป็น เลข 2

หมายเลข 3 ข้อมูลที่อยู่สถานที่เก็บ

มีวิธีลงข้อมูลลักษณะเดียวกับสถานที่ตั้ง สามารถอ่านวิธีลงข้อมูลรายละเอียดเพิ่มเติม ข้อ 4.3.1.1

หมายเลข 4 กรอกข้อมูลหมายเลขโทรศัพท์

หมายเลข 5 เมื่อกรอกข้อมูลครบเรียบร้อยแล้ว ให้กด “บันทึก”

หมายเลข 6 ตารางแสดงข้อมูลสถานที่ตั้งที่ได้ลงข้อมูลไว้ในขั้นตอนที่ 1

หมายเลข 7 ข้อมูลที่อยู่สถานที่เก็บที่**แสดงหน้าใบอนุญาต**ถูกบันทึกแล้วจะแสดงในตาราง (สีส้ม)

หมายเลข 8 ข้อมูลรายละเอียดสถานที่ตั้งที่ถูกบันทึกแล้วจะแสดงในตาราง (สีส้ม)

หมายเลข 9 กรณีต้องการแก้ไขข้อมูล กด “แก้ไขข้อมูล” หรือ กรณีต้องการลบข้อมูล กด “ลบ” หลังรายการข้อมูลที่ตั้ง

หมายเลข 10 กดปุ่ม “ถัดไป >” เพื่อไปยังขั้นตอนต่อไป



### 3. ขั้นตอนที่ 3 ข้อมูลผู้ดำเนินการ

**รายละเอียดลงทะเบียนสถานประกอบการ**

หน้า 1

1  
สถานที่ตั้ง

2  
สถานที่เก็บ

3  
ผู้ดำเนินการ

4  
ประเภทอาหาร

5  
รายละเอียดอ้างอิงงานผลิต (กรณีผลิต)

6  
ตรวจสอบข้อมูลก่อนบันทึก

#### ข้อมูลผู้ดำเนินการ

เลขที่ใบอนุญาตประกอบกิจการประจำตัวประชาชน : 0000000000000

ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เกอโคเคี จำกัดมหาชน

ลำดับ :

เลขที่ทะเบียนราษฎรผู้ดำเนินการ :

ชื่อ - นามสกุล : นางสาว

เดือนปี :

**1**

**2**

แสดงข้อมูลผู้ดำเนินการ : นางสาว  และ นางสาว

ลำดับ	เลขที่บัตรประชาชน	ชื่อผู้ดำเนินการ	เดือนปี	
1	<input type="text"/>	นางสาว <input type="text"/>	และ	<input type="button" value="แก้ไขข้อมูล"/> <input type="button" value="ลบ"/>
2	<input type="text"/>	นางสาว <input type="text"/>	สิ้นสุดเดือนปี	<input type="button" value="แก้ไขข้อมูล"/> <input type="button" value="ลบ"/>

**5**

**6**

**7**

**8**

หมายเลข 1 กรอกเลขบัตรประชาชนหรือเลข work permit ของผู้ดำเนินการ → กด “ตรวจสอบข้อมูล”

- กรณีที่ผู้ดำเนินการเป็นชาวต่างชาติ (อ่านวิธีการลงข้อมูลที่ภาคผนวก ข)

หมายเลข 2 เมื่อกดปุ่มตรวจสอบแล้วระบบจะแสดงข้อมูลชื่อของเลขบัตรประชาชน หรือ work permit ที่ท่านกรอกข้อมูล

หมายเลข 3 เลือกเดือนปี ตามเอกสารแต่งตั้งผู้ดำเนินการ ( และ / หรือ / สิ้นสุดเดือนปี )

หมายเลข 4 กด “บันทึก” กรณีมีผู้ดำเนินการมากกว่า 1 คนให้ทำตามหมายเลข 1 – 4 จนครบ และ

- กรณีผู้ดำเนินการมีคนเดียว หรือ ลงข้อมูลผู้ดำเนินการคนสุดท้าย ให้เลือกเดือนปี “สิ้นสุดเดือนปี”

หมายเลข 5 ระบบจะแสดงข้อมูลที่บันทึกไว้ในตาราง

หมายเลข 6 กรณีต้องการแก้ไขข้อมูลผู้ดำเนินการให้กดปุ่ม “แก้ไขข้อมูล” หรือ กรณีต้องการลบชื่อผู้ดำเนินการให้กดปุ่ม “ลบ” หลังรายการชื่อผู้ดำเนินการ

หมายเลข 8 กดปุ่ม “< ย้อนกลับ” หากต้องการเพิ่มข้อมูลหรือแก้ไขข้อมูลขั้นตอนก่อนหน้า

หมายเลข 7 กดปุ่ม “ถัดไป >” เพื่อไปยังขั้นตอนต่อไป

#### 4. ขั้นตอนที่ 4 ข้อมูลประเภทอาหาร

- กรณีเป็นสถานที่ผลิต

**รายละเอียดลงทะเบียนสถานประกอบการ**

00000000000000000000

**ข้อมูลประเภทอาหาร**

เลขนิติบุคคล/เลขบัตรประจำตัวประชาชน : 00000000000000

ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เสดโฮลดี จำกัดมหาชน

อาหารที่ไม่เป็นวัตถุประสงค์พิเศษ

ประเภทอาหาร: เน้มนม

กรรมวิธี: พาสเจอร์ไรส์

ชนิด: น้มนมโคชนิดดื่มพร้อมบริโภค

รูปแบบ: หอมมัน

ปุ่ม: เพิ่ม

ลำดับ	ประเภทอาหาร	กรรมวิธี	ชนิด	รูปแบบ	เป็นอาหารวัตถุประสงค์พิเศษ
1	เน้มนม	พาสเจอร์ไรส์	น้มนมโคชนิดดื่มพร้อมบริโภค	หอมมัน	ไม่เป็นวัตถุประสงค์พิเศษ

ปุ่ม: ลบ

อาหารที่เป็นวัตถุประสงค์พิเศษ

ประเภทอาหาร: เน้มนม

กรรมวิธี: พาสเจอร์ไรส์

ชนิด: น้มนมโคสด

รูปแบบ: หอมมัน

ปุ่ม: เพิ่ม

ลำดับ	ประเภทอาหาร	กรรมวิธี	ชนิด	รูปแบบ	เป็นอาหารวัตถุประสงค์พิเศษ
1	เน้มนม	พาสเจอร์ไรส์	นมสด	หอมมัน	เป็นวัตถุประสงค์พิเศษ

ปุ่ม: ลบ

ปุ่ม: < ย้อนกลับ | ถัดไป >

การลงข้อมูลประเภทอาหารมี 2 ส่วน คือ อาหารที่ไม่เป็นวัตถุประสงค์พิเศษ (หมายเลข 1) และ อาหารที่เป็นวัตถุประสงค์พิเศษ (หมายเลข 2) โดยมีขั้นตอนในการลงข้อมูลเหมือนกัน ดังนี้

หมายเลข 2 เลือกประเภทอาหาร/กรรมวิธี/ชนิด/รูปแบบ

- กรณี ไม่มีข้อมูล กรรมวิธี / ชนิด / รูปแบบ ให้เลือก (-)

หมายเลข 3 กดปุ่ม “เพิ่ม” เพื่อเพิ่มข้อมูล

หมายเลข 4 ระบบจะแสดงข้อมูลที่บันทึกไว้ในตารางด้านล่าง

หมายเลข 5 กรณีต้องการลบประเภทอาหารให้กดปุ่ม “ลบ” หลังรายการประเภทอาหารที่ต้องการลบ

หมายเลข 6 กดปุ่ม “<ย้อนกลับ” หากต้องการเพิ่มข้อมูลหรือแก้ไขข้อมูลขั้นตอนก่อนหน้า

หมายเลข 7 กดปุ่ม “ถัดไป >” เพื่อไปยังขั้นตอนต่อไป

- กรณีเป็นสถานที่นำเข้า

**รายละเอียดลงทะเบียนสถานประกอบการ**

ปิดหน้าต่าง

1 สถานที่ตั้ง      2 สถานที่ยก      3 ผู้ดำเนินการ      4 ประเภทอาหาร      5 รายละเอียดโรงงานผลิต (กรณีผลิต)      6 ตรวจสอบข้อมูลก่อนบันทึก

**ข้อมูลประเภทอาหาร**

เลขนิติบุคคลกรมสรรพากรประจำตัวประชาชน : 00000000000000

ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เทลโลลดี จำกัดมหาชน

**อาหารที่ไม่เป็นวัตถุประสงค์พิเศษ**

ประเภทอาหาร:  2

สภาวะการเก็บรักษา:  3

ลำดับ	ประเภทอาหาร	สภาวะการเก็บรักษา	ไม่เป็นอาหารวัตถุประสงค์พิเศษ
1	ช็อกโกแลต	แช่แข็ง	ไม่เป็นวัตถุประสงค์พิเศษ <span style="float: right;">5</span>

**อาหารที่เป็นวัตถุประสงค์พิเศษ**

ประเภทอาหาร:

สภาวะการเก็บรักษา:  เพิ่ม

ลำดับ	ประเภทอาหาร	สภาวะการเก็บรักษา	เป็นอาหารวัตถุประสงค์พิเศษ
1	ช็อกโกแลต	แช่แข็ง	เป็นวัตถุประสงค์พิเศษ <span style="float: right;">ลบ</span>

6 < ย้อนกลับ      

การลงข้อมูลประเภทอาหารมี 2 ส่วน คือ อาหารที่ไม่เป็นวัตถุประสงค์พิเศษ (หมายเลข 1) และ อาหารที่เป็นวัตถุประสงค์พิเศษ (หมายเลข 2) โดยมีขั้นตอนในการลงข้อมูลเหมือนกัน ดังนี้

หมายเลข 2 เลือกประเภทอาหาร และสภาวะการเก็บ

หมายเลข 3 กดปุ่ม “เพิ่ม” เพื่อเพิ่มข้อมูล

คู่มือสำหรับเจ้าหน้าที่ : ระบบนำเข้าข้อมูลอาหาร “การลงข้อมูลคำขอใหม่และคำขอแก้ไขด้าน  
สถานที่และผลิตภัณฑ์อาหาร”

แก้ไขครั้งที่ 1 : 23 มิถุนายน 2562

หน้า 20/109

หมายเลข 4 ระบบจะแสดงข้อมูลที่บันทึกไว้ในตารางด้านล่าง

หมายเลข 5 กรณีต้องการลบประเภทอาหารให้กดปุ่ม “ลบ” หลังรายการประเภทอาหารที่ต้องการลบ

หมายเลข 6 กดปุ่ม “<ย้อนกลับ” หากต้องการเพิ่มข้อมูลหรือแก้ไขข้อมูลขั้นตอนก่อนหน้า

หมายเลข 7 กดปุ่ม “ถัดไป >” เพื่อไปยังขั้นตอนต่อไป

#### 5. ขั้นตอนที่ 5 ลงข้อมูลรายละเอียดโรงงาน (เฉพาะใบอนุญาตผลิต)

**รายละเอียดลงทะเบียนสถานประกอบการ**

ปิดหน้า

1 สถานที่ตั้ง      2 สถานที่ตั้ง      3 ผู้ดำเนินการ      4 ประเภทอาหาร      5 รายละเอียดโรงงานผลิต (กรณีผลิต)      6 ตรวจสอบข้อมูลก่อนบันทึก

**ข้อมูลรายละเอียดโรงงานผลิต**

เลขที่ใบอนุญาตประกอบกิจการประชาชน : 00000000000000

ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เทสโอสดี จำกัดมหาชน

เครื่องจักร/แม่พิมพ์ :  1

จำนวนคนงาน :

2   3

หมายเลข 1 ระบุจำนวนแรงม้าของเครื่องจักรและจำนวนคนงาน

หมายเลข 2 กดปุ่ม “< ย้อนกลับ” หากต้องการเพิ่มข้อมูลหรือแก้ไขข้อมูลขั้นตอนก่อนหน้า

หมายเลข 3 กดปุ่ม “ถัดไป >” เพื่อบันทึกและไปยังขั้นตอนต่อไป

**หมายเหตุ** กรณีการลงข้อมูลใบอนุญาตนำเข้าระบบจะทำการข้ามขั้นตอนที่ 5 ไปโดยอัตโนมัติ

6. ขั้นตอนที่ 6 ตรวจสอบข้อมูลก่อนบันทึก

รายละเอียดลงทะเบียนสถานประกอบการ

ปิดหน้า

1 สถานที่ตั้ง    2 สถานที่เก็บ    3 ผู้ดำเนินการ    4 ประเภทอาหาร    5 รายละเอียดโรงงานผลิต (รายละเอียด)    6 ตรวจสอบข้อมูลก่อนบันทึก

รายละเอียดสถานประกอบการ

ข้อมูลใบอนุญาต: บริษัท เทลโกลดี จำกัดมหาชน เลขนิติบุคคล/บุคคลธรรมด้า :000000000000000000 1

บ้านเลขที่ กลางอ่าวไทย อาคาร โบใหม่ ชั้น 180 ห้อง 2236515 หมู่ 456 ซอย แสมหนึ่งหมื่นห้าพันสองร้อย ถนน ล้าน ตำบล คลองตันไทร อำเภอ คลองสาน จังหวัด กรุงเทพมหานคร 11111

ประเภทสถานประกอบการ : ผัก

ชื่อสถานประกอบการ : เทลน้ำเจ้าข้อมูล

สถานที่ผลิต : 1. เสาปูนเจ้าข้อมูล เลขประจำบ้าน 00000000000 เลขที่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขอ: ถนน หมู่ ตำบล/แขวง/ตอนเมือง อำเภอ/เขต/ตอนเมือง จังหวัดกรุงเทพมหานคร 11000 โทรศัพท์บ้าน 00000000000 โทรศัพท์มือถือ

ชื่อและที่ตั้งสถานที่เก็บ : สถานที่เก็บ  
1. เสาปูนเจ้าข้อมูล เลขประจำบ้าน 00000000000 เลขที่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขอ: ถนน หมู่ ตำบล/แขวง/ตอนเมือง อำเภอ/เขต/ตอนเมือง จังหวัดกรุงเทพมหานคร 11000 โทรศัพท์บ้าน 00000000000 โทรศัพท์มือถือ

ผู้ดำเนินการ : นางสาว  และ นางสาว

ประเภทอาหาร :

ลำดับ	ประเภทอาหาร	กรรมวิธี	ชนิด	รูปแบบ
1	นมโค	พาสเจอร์ไรส์	น้ำนมโครส	เหลว
2	นมโค	ทำให้งั่น	นมผงชนิดขาดมันเนย	เหลวหรือน้ำ

ประเภทอาหารที่เป็นวัตถุประสงคืพิเศษ :

ลำดับ	ประเภทอาหาร	กรรมวิธี	ชนิด	รูปแบบ
1	นมบี	-	นมบี	-

รายละเอียดโรงงาน : เครื่องจักร : 10  
คนงาน : 10

3 → 
 ← 4

หมายเลข 1 ระบบจะแสดงข้อมูลสถานประกอบการเพื่อตรวจสอบรายละเอียดความถูกต้อง

หมายเลข 2 หากพบข้อมูลไม่ถูกต้องท่านสามารถกด ที่ตัวเลขขั้นตอนด้านบน เพื่อทำการแก้ไขข้อมูลให้ถูกต้องได้

หรือ กดปุ่ม “ < ย้อนกลับ ”(หมายเลข3) หากต้องการเพิ่มข้อมูลหรือแก้ไขข้อมูลขั้นตอนก่อนหน้า

หมายเลข 4 เมื่อทำการตรวจสอบรายละเอียดเรียบร้อยแล้ว กด “บันทึกข้อมูล” ระบบจะทำการบันทึกข้อมูลและออกเลขรับคำขอ

7. เมื่อลงข้อมูลสถานที่ 6 ขั้นตอนเสร็จเรียบร้อยแล้ว ข้อมูลจะปรากฏในตารางรายการสถานที่ สถานะ “บันทึกคำขอ” กด “เลือก” เพื่อลงข้อมูลขั้นตอนการพิจารณา

อาหาร  
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

ชื่อเจ้าหน้าที่ : รัชญา ทาวรพันธุ์  
หน่วยงาน : เจ้าหน้าที่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

หน้าแรก ค้นหาข้อมูลสถานที่

ระบบนำเข้าสู่ข้อมูลสถานที่

เลขบัตรบุคคลเลขที่บัตรประชาชน : 00000000000000  
ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เทลโอเอส จำกัดมหาชน

ดำเนินการ  
ปรับปรุงข้อมูล

รหัสข้อมูลตั้งต้น	เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	ชื่อสถานที่	วันที่รับคำขอ	วันที่อนุมัติ	สถานะ	ดำเนินการ
FA-335111-11-2019-790137	6200032	ผลิต	เทลนำเข้าข้อมูล			บันทึกคำขอ	<b>เลือก</b>

**หมายเหตุ (1) :** หากเจ้าหน้าที่ไม่ลงสถานะ “ลงนามอนุญาต” ข้อมูลสถานที่ของคำขอใหม่นี้จะไม่สามารถนำไปใช้ใน ระบบ e-submission หรือระบบนำเข้าข้อมูลผลิตภัณฑ์ได้

**หมายเหตุ (2) :** การเพิ่มหรือแก้ไขข้อมูลเจ้าหน้าที่ ของแต่ละจังหวัด สามารถเพิ่ม-ลด รายชื่อเองได้ ( ดูวิธีการลง ข้อมูลที่ภาคผนวก ค. )

## ขั้นตอนการลงคำขอแก้ไขสถานที่ผลิตอาหาร (ส.4/สบ.2) หรือสถานที่นำเข้าอาหาร (ส.5)

1. เมื่อท่านเลือกระบบการนำเข้าข้อมูลด้านสถานที่ผลิตอาหาร ให้ท่านกรอกเลขนิติบุคคลหรือเลขบัตรประชาชนของผู้รับอนุญาต

อาหาร  
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

ชื่อเจ้าหน้าที่ :  
หน่วยงาน : เจ้าหน้าที่สสจ. จันทบุรี

หน้าแรก ค้นหาข้อมูลสถานที่ ข้อมูลเจ้าหน้าที่

นำเข้าข้อมูลสถานที่ระบบอาหาร

เลขบัตรประชาชนหรือเลขนิติบุคคลของผู้รับอนุญาต :

ยืนยัน

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา  
88/24 ถนนฉิววนนท์ อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี 11000  
โทรศัพท์ 0-2590-7000

2. ระบบจะแสดงเลขนิติบุคคลหรือเลขบัตรประชาชน ชื่อของผู้รับอนุญาต และใบอนุญาตที่อยู่ภายใต้ผู้รับอนุญาตนั้น กด “เลือก” ใบอนุญาตที่ต้องการลงข้อมูลคำขอแก้ไข

อาหาร  
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

ชื่อเจ้าหน้าที่ :  
หน่วยงาน : Admin เจ้าหน้าที่สสจ. จันทบุรี

หน้าแรก ค้นหาข้อมูลสถานที่ ข้อมูลเจ้าหน้าที่

ระบบนำเข้าข้อมูลสถานที่

เลขนิติบุคคล/เลขบัตรประชาชน : 00000000000000  
ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เทสโอสซี่ จำกัดมหาชน

รายการสถานที่

เลขที่ใบอนุญาต	ประเภทใบอนุญาต	ชื่อสถานที่	ที่อยู่	สถานะ	วันที่หมดอายุ
22212261	ผลิต	กวดสอนนำเข้าข้อมูล จาก e-to 01	บ้านเลขที่ 7/6 2-18 สนามพร้อม รอย 7 (ถนนพหลโยธิน) ถนนสุขุมวิท หมู่ 3 ตำบลทุ่งเบญจา อำเภอท่าใหม่ จังหวัดจันทบุรี 18000	อนุมัติ	31/5/2562 0:00:00

เลือก

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา  
88/24 ถนนฉิววนนท์ อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี 11000  
โทรศัพท์ 0-2590-7000

คู่มือสำหรับเจ้าหน้าที่ : ระบบนำเข้าข้อมูลอาหาร “การลงข้อมูลคำขอใหม่และคำขอแก้ไขด้านสถานที่และผลิตภัณฑ์อาหาร”

แก้ไขครั้งที่ 1 : 23 มิถุนายน 2562

หน้า 24/109



3. กด “คำขอแก้ไข” ระบบจะแสดงตารางคำขอแก้ไขภายใต้สถานทีนั้น จากนั้น กด “คำขอแก้ไขใหม่” เพื่อลงข้อมูล

อาหาร  
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

ชื่อเจ้าหน้าที่ :  
หมายเลขงาน - Admin เจ้าพนักงานสอง ชั้นบุตร

หน้าแรก ค้นหาข้อมูลสถานที่ ข้อมูลเจ้าหน้าที่

ระบบนำเข้าข้อมูลสถานที่  
เลขนิติบุคคล/เลขบัตรประชาชน : 00000000000000  
ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เทลโอสซี่ จำกัดมหาชน

คำขอแก้ไข  
คำขอต่ออายุ  
คำขอย้าย  
ขอใบแทน  
ปรับสถานะ

คำขอแก้ไข  
รายการคำขอ

รหัสข้อมูลตั้งต้น	เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	ชื่อสถานที่	วันที่รับคำขอ	วันที่อนุมัติ	สถานะ
FA-334211-11-2019-772519	6200001	ผลิต	ทดลองนำเข้าข้อมูลจาก e-to 01 แก้ไข	21/5/2562 0:00:00		เลือก

คำขอแก้ไขใหม่

4. ระบบจะแสดงรายละเอียดคำขอแก้ไข และรายการขอแก้ไขทั้งหมด จากนั้น เลือกรายการแก้ไข (หมายเลข 1) ที่ต้องการ จากนั้น กด “ยืนยัน” (หมายเลข2) เพื่อบันทึกคำขอ

รายละเอียดคำขอแก้ไข

ปิดหน้าต่าง

ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เทลโอสซี่ จำกัดมหาชน  
เลขสถานที่ : 10-1-14062  
ชื่อสถานที่ : เทศาเข้าข้อมูล

กรรเการกรรายละเอียดคำขอแก้ไข

ประเภทคำขอ : ส.4

1 รายการแก้ไข

- ชื่อผู้รับอนุญาต
- แก้ไขที่ตั้ง
- อื่น ๆ
- ชื่อผู้ดำเนินการ
- แก้ไขที่เก็บ
- ชื่อสถานที่
- แก้ไขประเภทอาหาร
- เครื่องจักร/คนงาน
- แปลสภาพ

2 ยืนยัน ยกเลิก



5. ระบบจะแสดงข้อมูลใบอนุญาตเดิม ให้ท่านแก้ไขข้อมูลตามรายการที่ท่านเลือก เมื่อแก้ไขครบแล้ว ตรวจสอบรายละเอียดการแก้ไขในขั้นตอนที่ 6 ตรวจสอบข้อมูลก่อนบันทึก เมื่อทำการตรวจสอบรายละเอียดเรียบร้อยแล้วให้ กด “บันทึกข้อมูล” ระบบจะทำการบันทึกรายละเอียดการแก้ไขและออกเลขรับคำขอ

6. การบันทึกสถานะการดำเนินการของคำขอ กด “เลือก” คำขอที่ท่านต้องการบันทึกสถานะการดำเนินการ

7. หน้าจอจะแสดงรายละเอียดการแก้ไข (หมายเลข1) และ รายละเอียดคำขอแก้ไข (หมายเลข2)

รายละเอียดคำขอแก้ไข

1

รายละเอียด

ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เทตโฮลดี จำกัดมหาชน  
 เลขนิติบุคคล/เลขที่บัตรประชาชน : 0000000000000  
 ชื่อสถานที่ : เทศนาเข้าข้อมูล

ลำดับ	รายการขอแก้ไข	ข้อความเดิม	ข้อความใหม่/เพิ่มเติม	หมายเหตุ
1.	ชื่อผู้ดำเนินกิจการ	นางสาว และ นางสาว สิ้นสุดเงื่อนไข	นางสาว หรือ นางสาว สิ้นสุดเงื่อนไข	
2.	แก้ไขประเภทอาหาร	1. นมโคกาสเจอร์ไรส์ น้านมโคสด 2. นมโคที่ทำไว้แช่/หมักแห้ง นมผงชนิดขาดมันเนอ กรณีวัตถุประสงค์พิเศษ : 1. ขนมปัง ขนมปัง เป็นวัตถุประสงค์พิเศษ	กรณีวัตถุประสงค์พิเศษ :	

2

เลขคำขอล : 6200033  
 วันที่ลงข้อมูล : 12/6/2562 4:07:10  
 ผู้บันทึก :  
 ประเภทสาขา : ส.4

ขั้นตอนการทำงาน :  
 3

วันที่เริ่ม :  4      วันที่เสร็จ :  5

ชื่อเจ้าหน้าที่ :  
 6

7

รายละเอียดการพิจารณา 8

ลำดับ	ขั้นตอนการทำงาน	วันที่เริ่ม	วันที่แล้วเสร็จ	ชื่อ
No records to display.				

รายการไฟล์แนบ

หัวข้อ	ชื่อไฟล์
No records to display.	

จากนั้น เลือก “ขั้นตอนการทำงาน” (หมายเลข3), วันที่เริ่ม (หมายเลข4), วันที่เสร็จ(หมายเลข5) และ ชื่อเจ้าหน้าที่ (หมายเลข 6) จากนั้น กด บันทึก (หมายเลข7) เมื่อบันทึกแล้วประวัติการดำเนินการจะแสดงอยู่ด้านล่าง (หมายเลข8) และ สิ้นสุดการพิจารณาคำขอเมื่อท่านเลือกสถานะ “ลงนามอนุญาต” หรือ “ลงนามไม่อนุญาต”(กรณีที่ผู้ประกอบการมีความประสงค์ต้องการยกเลิกคำขอ ให้ท่านเลือกสถานะ “ยกเลิกคำขอ” เพื่อจบขั้นตอนการพิจารณา)

**หมายเหตุ :** หากเจ้าหน้าที่ไม่ลงสถานะ “ลงนามอนุญาต” ข้อมูลแก้ไขของสถานที่นี้จะไม่ถูกอัปเดตในระบบ e-submission และระบบนำเข้าข้อมูลผลิตภัณฑ์

## ขั้นตอนการลงคำต่ออายุใบอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร (อ.3) หรือสถานที่นำเข้าอาหาร (อ.8)

1. เมื่อท่านเลือกระบบการนำเข้าข้อมูลด้านสถานที่ผลิตอาหาร ให้ท่านกรอกเลขนิติบุคคลหรือเลขบัตรประชาชนของผู้รับอนุญาต

The screenshot shows the official website of the Thai Ministry of Public Health (กรมสาธารณสุขไทย) for food-related services. The page title is "นำเข้าข้อมูลสถานที่ระบบอาหาร" (Enter food system location information). The form requires the user to input their business registration number or ID number. The website header includes the ministry logo and name, and the footer provides contact information for the Food and Drug Administration (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา).

กรมสาธารณสุขไทย  
กระทรวงสาธารณสุข  
อาหาร  
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กรมรังษการสาธารณสุข

ชื่อเจ้าหน้าที่ :  
หน่วยงาน : เจ้าหน้าที่สสจ. จันทบุรี

หน้าแรก ค้นหาข้อมูลสถานที่ ข้อมูลเจ้าหน้าที่ ออกจากระบบ

นำเข้าข้อมูลสถานที่ระบบอาหาร

เลขบัตรประชาชนหรือเลขนิติบุคคลของผู้รับอนุญาต :

ยืนยัน

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา  
88/24 ถนนติวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี 11000  
โทรศัพท์ 0-2590-7000

2. ระบบจะแสดงเลขนิติบุคคลหรือเลขบัตรประชาชน ชื่อของผู้รับอนุญาต และใบอนุญาตที่อยู่ภายใต้ผู้รับอนุญาตนั้น กด “เลือก” ใบอนุญาตที่ต้องการลงข้อมูลคำขอต่อยอายุ

**อาหาร**  
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

ชื่อเจ้าหน้าที่ :  
หน่วยงาน : Admin เจ้าหน้าที่สจจ. จันทบุรี

หน้าแรก ค้นหาข้อมูลสถานที่ ข้อมูลเจ้าหน้าที่

**ระบบนำเข้าสู่ข้อมูลสถานที่**  
เลขนิติบุคคล/เลขบัตรประชาชน : 0000000000000  
ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เทสโอสส์ จำกัดมหาชน

**รายการสถานที่** คำขอใหม่/ปรับปรุงข้อมูล

เลขที่ใบอนุญาต	ประเภทใบอนุญาต	ชื่อสถานที่	ที่อยู่	สถานะ	วันที่หมดอายุ	
22212261	ผลิต	กวดสอบนำเข้าข้อมูลจาก e-to 01	บ้านเลขที่ 37/6 2 18 สนามพร้อม รอย 7 (ถนนพหลโยธิน) ถนนสุขุมวิท หมู่ 3 ตำบลทุ่งเบญจา อำเภอท่าใหม่ จังหวัดจันทบุรี 18000	อนุมัติ	31/5/2562 0:00:00	<b>เลือก</b>

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา  
88/24 ถนนฉัตรนาถ อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี 11000  
โทรศัพท์ 0-2590-7000

3. กด “คำขอต่อยอายุ” ระบบจะแสดงตารางคำขอต่อยอายุภายใต้สถานที่นั้น จากนั้น กด “คำขอต่อยอายุใหม่” เพื่อลงข้อมูล

**อาหาร**  
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

ชื่อเจ้าหน้าที่ :  
หน่วยงาน : Admin เจ้าหน้าที่สจจ. จันทบุรี

หน้าแรก ค้นหาข้อมูลสถานที่ ข้อมูลเจ้าหน้าที่

**ระบบนำเข้าสู่ข้อมูลสถานที่**  
เลขนิติบุคคล/เลขบัตรประชาชน : 0000000000000  
ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เทสโอสส์ จำกัดมหาชน

**คำขอต่อยอายุ** คำขอต่อยอายุใหม่

รายการคำขอ

รหัสข้อมูลดั้งเดิม	เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	ชื่อสถานที่	วันรับคำขอ	วันที่อนุมัติ	สถานะ
FA-336211-11-2019-772522	6200001	ผลิต	กวดสอบนำเข้าข้อมูลจาก e-to 01 แท้ใบ	15/5/2562	0:00:00	<b>เลือก</b>

ปุ่มเมนู: คำขอแก้ไข, คำขอต่อยอายุ, คำขอย้าย, ขอบเขต, ปรับสถานะ

4. หน้าจอจะแสดงรายละเอียดคำขอต่ออายุ กต “ยืนยัน” ระบบจะทำการบันทึกข้อมูลและออกเลขรับคำขอ

## รายละเอียดคำขอต่ออายุ

ปิดหน้า

ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เทสโอสส์ จำกัดมหาชน  
เลขสถานที่ : 10-1-14062  
ชื่อสถานที่ : เทศนาเข้าข้อมูล

### กรณการกรรายละเอียดคำขอต่ออายุ

อนุญาตเมื่อวันที่ : 12/6/2562

หมดอายุวันที่ : 31/12/2565

ประเภทคำขอ :

ยืนยันยกเลิก

5. การบันทึกสถานะการดำเนินการของคำขอ กต “เลือก” คำขอที่ผ่านต้องการบันทึกสถานะการดำเนินการ

**อาหาร**  
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

ชื่อเจ้าหน้าที่ :  
หน่วยงาน : Admin เจ้าหน้าที่สสจ. จันทบุรี

หน้าแรก ค้นหาข้อมูลสถานที่ ข้อมูลเจ้าหน้าที่ 🔍 ออกจากระบบ

### ระบบนำเข้าข้อมูลสถานที่

เลขต้นบุคคล/เลขบัตรประชาชน : 00000000000000  
ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เทสโอสส์ จำกัดมหาชน

คำขอแก้ไข

คำขอต่ออายุ

คำขออายุ

ขอใบแทน

ปรับสถานะ

### คำขอต่ออายุ

รายการคำขอ คำขอต่ออายุใหม่

รหัสข้อมูลตั้งต้น	เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	ชื่อสถานที่	วันเริ่มคำขอ	วันก่อนปิด	สถานะ
FA-336211-11-2019-772522	6200001	ผลิต	กตสอบนำเข้าข้อมูลจาก e-to 01 แท้ใบ	15/5/2562 0:00:00		<span style="border: 1px solid red; padding: 2px 5px;">เลือก</span>

6. หน้าจอจะแสดงรายละเอียดการต่ออายุ (หมายเลข1) และ รายละเอียดคำขอต่ออายุ (หมายเลข2)

**รายละเอียดคำขอต่ออายุ**

ปิดหน้า

**รายละเอียด** 1

วันที่ขออนุญาต : 12/6/2562      วันที่หมดอายุ : 31/12/2565

ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เทลโอดีส จำกัดมหาชน

เลขนิติบุคคล : 00000000000000

ประเภทสถานประกอบการ : ผลิต

เลขสถานที่ : 10-1-14062

ชื่อสถานที่ : เทศบาลเจ้าหญิงสุด

ผู้ดำเนินการ : นางสาว

สถานที่ตั้ง : 1. เลขประจำบ้าน 0000000000 เลขที่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ชั้น ซอย ถนน หมู่ ตำบล/แขวงดอนเมือง อำเภอ/เขตดอนเมือง จังหวัดกรุงเทพมหานคร 11000 โทรศัพท์บ้าน 00000000000 โทรศัพท์มือถือ Latitude Longitude

สถานที่เก็บ : สถานที่เก็บ 1. เลขประจำบ้าน 0000000000 เลขที่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ชั้น ซอย ถนน หมู่ ตำบล/แขวงดอนเมือง อำเภอ/เขตดอนเมือง จังหวัดกรุงเทพมหานคร 11000 โทรศัพท์บ้าน 00000000000 โทรศัพท์มือถือ Latitude Longitude

ประเภทอาหาร : 1. นมโค พาสเจอร์ไรส์ ไม่เป็นวัตถุบวมกดทับยะ 2. นมโค ทำให้งดผงแห้ง ไม่เป็นวัตถุบวมกดทับยะ

ประเภทอาหาร(วัตถุบวมกดทับยะ) : 1. ขนผึ้ง เป็นวัตถุบวมกดทับยะ

เลขคำขอ : 6200034 2

วันที่ลงข้อมูล : 12/6/2562 4.26.20

ผู้บันทึก :

ประเภทคำขอ : ๑.3

ขั้นตอนการทำงาน :

3

วันที่เริ่ม :  4      วันที่เสร็จ :  5

ชื่อเจ้าหน้าที่ :  6

7

รายละเอียดการพิจารณา

ลำดับที่	ขั้นตอนการทำงาน	วันที่เริ่ม	วันที่แล้วเสร็จ	ชื่อ
No records to display.				

รายการไฟล์แนบ

8

จากนั้น เลือก “ขั้นตอนการทำงาน” (หมายเลข3), วันที่เริ่ม (หมายเลข4), วันที่เสร็จ(หมายเลข5) และ ชื่อเจ้าหน้าที่ (หมายเลข 6) จากนั้น กด บันทึก (หมายเลข7) เมื่อบันทึกแล้วประวัติจะแสดงอยู่ด้านล่าง (หมายเลข8) และสิ้นสุดการพิจารณาคำขอเมื่อกำหนดเลือกสถานะ “ลงนามอนุญาต” หรือ “ลงนามไม่อนุญาต”(กรณีที่ผู้ประกอบการมีความประสงค์ต้องการยกเลิกคำขอ ให้ท่านเลือกสถานะ “ยกเลิกคำขอ” เพื่อจบขั้นตอนการพิจารณา)

**หมายเหตุ :** หากเจ้าหน้าที่ไม่ลงสถานะ “ลงนามอนุญาต” วันที่หมดอายุของใบอนุญาตจะไม่ถูกอัปเดตในระบบ e-submission และระบบนำเข้าข้อมูลผลิตภัณฑ์

## ขั้นตอนการลงคำขอย้ายสถานที่ผลิตอาหาร (อ.5) หรือสถานที่นำเข้าอาหาร (อ.10)

การลงข้อมูลคำขอย้ายสถานที่ที่จะแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ดังนี้

1. คำขอย้ายออก (ลงข้อมูลคำขอของสถานที่ ที่ต้องการย้ายจากจังหวัดของท่านไปยังจังหวัดอื่น )
2. คำขอย้ายเข้า (ลงข้อมูลคำขอของสถานที่ ที่ย้ายจากจังหวัดอื่นมายังจังหวัดของท่าน)

### ส่วนที่ 1 การลงข้อมูลคำขอย้ายออก

1. เมื่อท่านเลือกระบบการนำเข้าข้อมูลด้านสถานที่ผลิตอาหาร ให้ท่านกรอกเลขนิติบุคคลหรือเลขบัตรประชาชนของผู้รับอนุญาต

The screenshot shows the official website of the Thai Ministry of Public Health. The page title is 'นำเข้าข้อมูลสถานที่ระบบอาหาร' (Import Food Facility Information). There is a search box labeled 'เลขบัตรประชาชนหรือเลขนิติบุคคลของผู้รับอนุญาต :' with a red border and a green 'ค้นหา' (Search) button below it. The website header includes the Ministry of Public Health logo and the text 'อาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข'. The user is logged in as 'เจ้าหน้าที่สสจ. จันทบุรี'. The footer of the page provides the address: 'สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา 88/24 ถนนติวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000 โทรศัพท์ 0-2590-7000'.



2. ระบบจะแสดงเลขนิติบุคคลหรือเลขบัตรประชาชน ชื่อของผู้รับอนุญาต และใบอนุญาตที่อยู่ภายใต้ผู้รับอนุญาต นั้น กด “เลือก” ใบอนุญาตที่ต้องการลงข้อมูลคำขอย้ายออก

The screenshot shows the FSIS website interface. At the top, there is a header with the logo and name of the Ministry of Public Health, Department of Food Safety and Inspection. The user is logged in as 'Admin'. The main content area is titled 'ระบบนำเข้าข้อมูลสถานที่' (Import License System). It displays the user's ID (0000000000000) and the license holder (บริษัท เทลโลลัส จำกัดมหาชน). Below this, there is a table of licenses with columns for license ID, status, license name, location, and issue date. The first row shows a license with ID 22212261, status 'ผลิต' (Production), and a 'เลือก' (Select) button. At the bottom, there is contact information for the FSIS office in Bangkok.

3. กด “คำขอย้าย” ระบบจะแสดงตารางคำขอแก้ไขภายใต้สถานที่นั้น จากนั้น กด “คำขอย้ายออกใหม่” เพื่อลงข้อมูล

The screenshot shows the FSIS website interface for license modification. The user is logged in as 'Admin'. The main content area is titled 'ระบบนำเข้าข้อมูลสถานที่' (Import License System). It displays the user's ID (0000000000000) and the license holder (บริษัท เทลโลลัส จำกัดมหาชน). Below this, there is a table of licenses with columns for license ID, status, license name, location, and issue date. The first row shows a license with ID 22212261, status 'ผลิต' (Production), and a 'เลือก' (Select) button. Below the table, there are two sections: 'คำขอย้ายออก' (License Modification) and 'คำขอย้ายเข้า' (License Modification). Each section has a table of modification requests with columns for request ID, license ID, status, license name, location, and issue date. The first row in the 'คำขอย้ายออก' section shows a request with ID FA-337211-11-2019-772525, license ID 6200002, status 'ผลิต' (Production), and a 'เลือก' (Select) button. The first row in the 'คำขอย้ายเข้า' section shows a request with ID FA-337211-11-2019-772525, license ID 6200003, status 'ผลิต' (Production), and a 'เลือก' (Select) button.

คู่มือสำหรับเจ้าหน้าที่ : ระบบนำเข้าข้อมูลอาหาร “การลงข้อมูลคำขอใหม่และคำขอแก้ไขด้าน สถานที่และผลิตภัณฑ์อาหาร”

แก้ไขครั้งที่ 1 : 23 มิถุนายน 2562

หน้า 33/109



4. หน้าจอจะแสดงรายละเอียดคำขอย้าย ที่อยู่เดิม (หมายเลข1), รูปแบบการย้าย (หมายเลข2) และจังหวัดปลายทาง (หมายเลข3) ซึ่งการลงข้อมูลจะแบ่งเป็น 2 กรณีตามรูปแบบการย้ายดังนี้

**รายละเอียดคำขอย้าย**

ปิดหน้า

ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เทสโอสส์ จำกัดมหาชน  
 เลขสถานที่ : 10-1-14062  
 ชื่อสถานที่ : เทสโอสส์ จำกัด

**1**      **กรณีกการกรายละเอียดคำขอย้าย**

ที่สิ่งเดิม : 1. เลขนำเข้าข้อมูล เลขประจำบ้าน 0000000000 เลขที่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขอขย กทม หมู่ ตำบล/แขวงดอนเมือง อำเภอ/เขตดอนเมือง จังหวัดกรุงเทพมหานคร 11000 โทรศัพท์บ้าน 0000000000 โทรศัพท์มือถือ Latitude Longitude

รูปแบบการย้ายที่คั้ง :  ย้ายภายในจังหวัด     ย้ายข้ามจังหวัด      **2**

มีประสงค์จะขอย้ายที่ตั้งจากจังหวัด : กรุงเทพมหานคร

ไปยังจังหวัด : จันทบุรี      **3**

ยืนยัน    ยกเลิก

- กรณีการย้ายภายในจังหวัด เป็นการย้ายที่อยู่สถานที่ตั้งภายในจังหวัดเดิม หากเลือกกรณีนี้ระบบจะทำการล๊อคข้อมูลจังหวัดปลายทางไว้ให้เป็นจังหวัดเดิม ไม่สามารถเลือกจังหวัดเองได้

- กรณีย้ายข้ามจังหวัด เป็นการย้ายสถานที่ตั้งไปยังจังหวัดอื่น โดยระบบจะเปิดให้ทำการเลือกจังหวัดปลายทาง (หมายเลข3) โดยการย้ายกรณีนี้จะทำให้เลขสถานที่มีการเปลี่ยนแปลง โดยเลขสถานที่ใหม่นั้นจะออก ณ จังหวัดปลายทางเมื่อทำการอนุมัติย้ายแล้ว

จากนั้น กด “ยืนยัน” ระบบจะทำการบันทึกรายละเอียดการย้ายสถานที่และออกเลขรับคำขอ

## 5. การบันทึกสถานะการดำเนินการของคำขอ กด “เลือก” คำขอที่ท่านต้องการบันทึกสถานะการ

ดำเนินการ

The screenshot shows the 'อาหาร' (Food) system interface. At the top, there is a header with the Ministry of Public Health logo and name. Below the header, there are navigation tabs: 'หน้าแรก', 'ค้นหาข้อมูลสถานที่', and 'ข้อมูลเจ้าหน้าที่'. A search bar is also present.

The main content area is titled 'ระบบนำเข้าสู่ข้อมูลสถานที่' (System for entering location information). It displays user information: 'เลขบัตรบุคคล/เลขบัตรประชาชน: 0000000000000', 'ชื่อผู้รับอนุญาต: บริษัท เทลโลลส์ จำกัดมหาชน', and 'เลขสถานที่: 22212261'.

On the left, there is a sidebar with buttons: 'คำขอแก้ไข', 'คำขอต่ออายุ', 'คำขอย้าย', 'ขอใบแทน', and 'ปริยสภาวะ'.

The main area is divided into two sections: 'คำขอย้ายออก' (Request to move out) and 'คำขอย้ายเข้า' (Request to move in). Each section has a table of requests and a 'เลือก' (Select) button.

รหัสข้อมูลตั้งต้น	เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	ชื่อสถานที่	วันที่รับคำขอ	วันที่อนุมัติ	สถานะ
FA-337211-11-2019-772525	6200002	ผลิต	ทดสอบนำเข้าข้อมูลจาก e-to 01 แทบีย	16/5/2562 0:00:00		ลงนามอนุญาต <input type="button" value="เลือก"/>

รหัสข้อมูลตั้งต้น	เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	ชื่อสถานที่	วันที่รับคำขอ	วันที่อนุมัติ	สถานะ
FA-337211-11-2019-772525	6200003	ผลิต	ทดสอบนำเข้าข้อมูลจาก e-to 01 แทบีย	17/5/2562 0:00:00		รับเอกสาร <input type="button" value="เลือก"/>

6. หน้าจอจะแสดงรายละเอียดข้อมูลใบอนุญาต / จังหวัดปลายทาง (หมายเลข1) และ รายละเอียดคำขอย้ายออก (หมายเลข2)

The screenshot shows the 'รายละเอียดคำขอย้าย' (Request Transfer Details) page. The title is 'รายละเอียดขอย้ายสถานที่ผลิต(เข้าข่ายโรงงาน)' (Request to transfer production location (within factory scope)).

On the left, there is a form with the following fields:
 

- ชื่อผู้รับอนุญาต: บริษัท เทลโลลส์ จำกัดมหาชน
- เลขนิติบุคคล: 0000000000000
- ประเภทสถานที่ประกอบกร: ผลิต
- เลขสถานที่: 10-1-10062 \*ย้ายจากจังหวัด กรุงเทพมหานคร ไปจังหวัด อัญญาวี
- ชื่อสถานที่: เทลโลลส์เข้าข้อมูล
- ผู้ดำเนินการกิจการ: นางสาว
- สถานที่ตั้ง: 1. เลขประจำบ้าน 0000000000 เลขที่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ซอย ถนน หมู่ ตำบล/แขวง/เขต/เมือง ย่าน/อำเภอ/เขต/แขวงเมือง จังหวัดกรุงเทพมหานคร 11000 โทรศัพท์บ้าน 0000000000 โทรศัพท์มือถือ Latitude Longitude
- สถานที่เก็บ: 1. เลขประจำบ้าน 0000000000 เลขที่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ตึก ชั้น 4ตบ หมู่ ตำบล/แขวง/เขต/เมือง ย่าน/อำเภอ/เขต/แขวงเมือง จังหวัดกรุงเทพมหานคร 11000 โทรศัพท์บ้าน 0000000000 โทรศัพท์มือถือ Latitude Longitude
- ประเภทอาหาร: 1. นมโค หวาน/เปรี้ยว/รสไม่เป็นที่ปรุงรสแต่งกลิ่นรส, 2. นมโค ทำไว้ดื่ม/ผสมแต่ง ไม่เป็นวัตถุปรุงแต่งรสพิเศษ

On the right, there is a form with the following fields:
 

- เลขสำเนา: 6200035
- วันที่ลงข้อมูล: 12/6/2562 4:50:20
- ผู้บันทึก: [Redacted]
- ประเภทคำขอ: a.5
- ขั้นตอนการทำงาน: [Dropdown menu]
- วันที่เริ่ม: [Field 4]
- วันที่เสร็จ: [Field 5]
- ชื่อเจ้าหน้าที่: [Field 6]
- บันทึก: [Field 7]
- รายละเอียดการพิจารณา: [Table with 5 columns: ลำดับที่, ขั้นตอนการทำงาน, วันที่เริ่ม, วันที่แล้วเสร็จ, ชื่อ]

Red circles with numbers 1 through 8 are placed over various elements: 1 (Title), 2 (Right form header), 3 (Dropdown menu), 4 (Start date field), 5 (End date field), 6 (Staff name dropdown), 7 (Record button), and 8 (Table header).

คู่มือสำหรับเจ้าหน้าที่ : ระบบนำเข้าสู่ข้อมูลอาหาร “การลงข้อมูลคำขอใหม่และคำขอแก้ไขด้าน สถานที่และผลิตภัณฑ์อาหาร”

แก้ไขครั้งที่ 1 : 23 มิถุนายน 2562

หน้า 35/109

จากนั้น เลือก “ขั้นตอนการทำงาน” (หมายเลข3), วันที่เริ่ม (หมายเลข4), วันที่เสร็จ(หมายเลข5) และ ชื่อเจ้าหน้าที่ (หมายเลข 6) จากนั้น กด บันทึก (หมายเลข7) เมื่อบันทึกแล้วประวัติจะแสดงอยู่ด้านล่าง (หมายเลข8) และ สิ้นสุดการพิจารณาคำขอเมื่อท่านเลือกสถานะ “ลงนามอนุญาต” หรือ “ลงนามไม่อนุญาต”(กรณีที่มีผู้ประกอบการมีความประสงค์ต้องการยกเลิกคำขอ ให้ท่านเลือกสถานะ “ยกเลิกคำขอ” เพื่อจบขั้นตอนการพิจารณา)

**หมายเหตุ :** หากเจ้าหน้าที่ไม่ลงสถานะ “ลงนามอนุญาต” ข้อมูลคำขอย้ายออกจะไม่ถูกส่งไปยังจังหวัดปลายทาง ซึ่งจะทำให้จังหวัดปลายทางไม่สามารถลงคำขอย้ายเข้าได้

## ส่วนที่ 2 การลงข้อมูลคำขอย้ายเข้า

1. เมื่อท่านเลือกระบบการนำเข้าข้อมูลด้านสถานที่ผลิตอาหาร ให้ท่านกรอกเลขนิติบุคคลหรือเลขบัตรประชาชนของผู้รับอนุญาต

อาหาร  
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

ชื่อเจ้าหน้าที่ :  
หน่วยงาน : เจ้าหน้าที่สสจ. นครบุรี

หน้าแรก ค้นหาข้อมูลสถานที่ ข้อมูลเจ้าหน้าที่

นำเข้าข้อมูลสถานที่ระบบอาหาร

เลขบัตรประชาชนหรือเลขนิติบุคคลของผู้รับอนุญาต :

ถัดไป

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา  
88/24 ถนนวิวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนครบุรี 11000  
โทรศัพท์ 0-2590-7000

2. ระบบจะแสดงเลขนิติบุคคลหรือเลขบัตรประชาชน ชื่อของผู้รับอนุญาต และใบอนุญาตที่อยู่ภายใต้ผู้รับอนุญาตนั้น กด “เลือก” ใบอนุญาตที่ต้องการลงข้อมูลคำขอย้ายเข้า (ท่านจะเห็นใบอนุญาตที่ต้องการทำคำขอย้ายเข้าก็ต่อเมื่อจังหวัดต้นทางลงนามอนุญาตคำขอย้ายออกแล้วเท่านั้น)

อาหาร  
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

ชื่อเจ้าหน้าที่ :  
หน่วยงาน : Admin เจ้าหน้าที่สสจ. นครบุรี

หน้าแรก ค้นหาข้อมูลสถานที่ ข้อมูลเจ้าหน้าที่

ระบบนำเข้าข้อมูลสถานที่

เลขนิติบุคคล/เลขบัตรประชาชน : 00000000000000  
ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เทสโอสซี่ จำกัดมหาชน

รายการสถานที่

เลขที่ใบอนุญาต	ประเภทใบอนุญาต	ชื่อสถานที่	ที่อยู่	สถานะ
22212261	ผลิต	กดสอนนำเข้าข้อมูล จาก e-to 01	บ้านเลขที่ 7/6 2 18 สนามพร้อม ซอย 7 (ถนนพรLOY5) ถนนสุขุมวิท หมู่ 3 ตำบลทุ่งเบญจา อำเภอท่าใหม่ จังหวัดจันทบุรี 18000	อนุมัติ

กดสอนนำเข้าข้อมูล จาก e-to 01

บ้านเลขที่ 7/6 2 18 สนามพร้อม ซอย 7 (ถนนพรLOY5) ถนนสุขุมวิท หมู่ 3 ตำบลทุ่งเบญจา อำเภอท่าใหม่ จังหวัดจันทบุรี 18000

อนุมัติ

เลือก

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา  
88/24 ถนนวิวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนครบุรี 11000  
โทรศัพท์ 0-2590-7000

คู่มือสำหรับเจ้าหน้าที่ : ระบบนำเข้าข้อมูลอาหาร “การลงข้อมูลคำขอใหม่และคำขอแก้ไขด้านสถานที่และผลิตภัณฑ์อาหาร”

แก้ไขครั้งที่ 1 : 23 มิถุนายน 2562

หน้า 37/109

8. กด “คำขอย้าย” ระบบจะแสดงตารางคำขอแก้ไขภายใต้สถานะนั้น จากนั้น กด “คำขอย้ายเข้าใหม่” เพื่อลงข้อมูล

**ระบบนำเข้าข้อมูลสถานที่**  
 เลขนิติบุคคล/เลขบัตรประชาชน : 0000000000000  
 ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เทสโอสส์ จำกัดมหาชน  
 เลขสถานที่ : 22212261

**คำขอย้ายออก**  
 รายการคำขอ

รหัสข้อมูลตั้งเดิม	เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	ชื่อสถานที่	วันรับคำขอ	วันที่อนุมัติ	สถานะ
FA-337211-11-2019-772525	6200002	ผลิต	ทดสอบนำเข้าข้อมูลจาก e-to 01 แก๊ส	16/5/2562 0:00:00		ลงนามอนุญาต <input type="button" value="เลือก"/>

**คำขอย้ายเข้า**  
 รายการคำขอ

รหัสข้อมูลตั้งเดิม	เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	ชื่อสถานที่	วันรับคำขอ	วันที่อนุมัติ	สถานะ
FA-337211-11-2019-772525	6200003	ผลิต	ทดสอบนำเข้าข้อมูลจาก e-to 01 แก๊ส	17/5/2562 0:00:00		รับเอกสาร <input type="button" value="เลือก"/>

9. กด “ยืนยัน” เพื่อยืนยันคำขอ

**รายละเอียดคำขอย้าย**

ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เทสโอสส์ จำกัดมหาชน  
 เลขสถานที่ : 10-1-14062  
 ชื่อสถานที่ : เทศนาเข้าข้อมูล

**กรณีก่อกรายละเอียดคำขอย้าย**

ที่แจ้งเดิม : 1. เทศนาเข้าข้อมูล เลขประจำบ้าน 0000000000 เลขที่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ซอย ถนน หมู่ ตำบล/แขวงดอนเมือง ซาเคอ/เขตดอนเมือง จังหวัดกรุงเทพมหานคร 11000 โทรศัพท์บ้าน 0000000000 โทรศัพท์มือถือ Latitude Longitude

มีประสงค์จะขอย้ายที่ตั้งจากจังหวัด : กรุงเทพมหานคร ไปยังจังหวัด : จังหวัด

10. ระบบจะแสดงข้อมูลใบอนุญาตเดิม ให้ท่านแก้ไขข้อมูลใบอนุญาตที่ต้องการย้าย เมื่อแก้ไขครบแล้ว ตรวจสอบรายละเอียดการแก้ไขในขั้นตอนที่ 6 ตรวจสอบข้อมูลก่อนบันทึก เมื่อทำการตรวจสอบรายละเอียดเรียบร้อยแล้วให้ กด “บันทึกข้อมูล” ระบบจะทำการบันทึกรายละเอียดการแก้ไขและออกเลขรับคำขอ

The screenshot shows a progress bar at the top with 6 steps. Step 2 is highlighted in red. Below the progress bar is the title "รายละเอียดสถานประกอบการ" (Business Details). The form contains the following information:

ชื่อผู้รับอนุญาต: บริษัท เทลโกลี จำกัดมหาชน เลขนิติบุคคล/บุคคลธรรมดา :000000000000  
 บ้านเลขที่ กลางอ่าวไทย อาคาร ใบใหม่ ชั้น 180 ห้อง 2236515 หมู่ 456 ซอย แสนหนึ่งหมื่นห้าพันสองร้อย ถนน ล้าน ตำบล คลองตันไทร อำเภอ คลองสาน จังหวัด กรุงเทพมหานคร 11111

ประเภทสถานประกอบการ: ผัสด

ชื่อสถานประกอบการ: สถานที่ดี

สถานที่ผลิต: 1. สถานที่ตั้ง เลขประจำบ้าน 123456789 เลขที่ 12 ซอย ถนน หมู่ ตำบล/แขวงตลาด อำเภอ/เขตเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี โทรศัพท์บ้าน โทรศัพท์มือถือ 0123456789! Latitude Longitude

ชื่อสถานที่ตั้งสถานประกอบ: สถานที่ดี  
 1. สถานที่ตั้ง เลขประจำบ้าน 123456789 เลขที่ 12 ซอย ถนน หมู่ ตำบล/แขวงตลาด อำเภอ/เขตเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี โทรศัพท์บ้าน โทรศัพท์มือถือ 0123456789! Latitude Longitude

ผู้ดำเนินการ: นางสาว รัญญา อารวพันธุ์

ประเภทอาหาร: 1. แบนบววจ

ประเภทอาหารที่เป็นวัตถุประสงคืพิเศษ: 1. พาสเจอร์ไรส์ (ผลิตภัณฑ์ต้องแป้น) ซอสบางชนิด เป็นวัตถุประสงคืพิเศษ

รายละเอียดโรงงาน: เครื่องจักร : 50  
 แรงม้า : 10

At the bottom, there are two buttons: "< ย้อนกลับ" and "บันทึกข้อมูล". The "บันทึกข้อมูล" button is highlighted in green and has a red circle with the number 3 next to it.



11. การบันทึกสถานะการดำเนินการของคำขอ กด “เลือก” คำขอที่ท่านต้องการบันทึกสถานะการดำเนินการ

หน้าแรก ค้นหาข้อมูลสถานที่ ข้อมูลเจ้าหน้าที่ ออกจากระบบ

### ระบบนำเข้าข้อมูลสถานที่

เลขต้นบุคคล/เลขบัตรประชาชน : 0000000000000  
 ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เทคโอสซี่ จำกัดมหาชน  
 เลขสถานที่ : 22212261

ซ้ายมือซ้าย  
 คำขอต่ออายุ  
**คำขอย้าย**  
 ขอลงทะเบียน  
 ปรับสถานะ

#### คำขอย้ายออก

รายการคำขอ คำขอย้ายออกใหม่

รหัสข้อมูลตั้งต้น	เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	ชื่อสถานที่	วันที่รับคำขอ	วันที่อนุมัติ	สถานะ
FA-337211-11-2019-772525	6200002	ผลิต	ทดสอบนำเข้าข้อมูลจาก e-to 01 แท้ใจ	16/5/2562 0:00:00		ลงนามอนุญาต <span>เลือก</span>

#### คำขอย้ายเข้า

รายการคำขอ คำขอย้ายเข้าใหม่

รหัสข้อมูลตั้งต้น	เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	ชื่อสถานที่	วันที่รับคำขอ	วันที่อนุมัติ	สถานะ
FA-337211-11-2019-772525	6200003	ผลิต	ทดสอบนำเข้าข้อมูลจาก e-to 01 แท้ใจ	17/5/2562 0:00:00		รับเอกสาร <span>เลือก</span>

12. หน้าจอจะแสดงรายละเอียดข้อมูลใบอนุญาต / จังหวัดปลายทาง (หมายเลข1) และ รายละเอียดคำขอย้ายออก (หมายเลข2)

### รายละเอียดคำขอย้าย

1 2 3 4 5 6 7 8

รายละเอียดคำขอย้ายสถานที่ผลิต(เข้าขายโรงงาน)

ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เทคโอสซี่ จำกัดมหาชน  
 เลขนิติบุคคล : 0000000000000  
 ประเภทสถานประกอบการ : ผลิต  
 เลขสถานที่ : 10-1-14062 \*ย้ายจากจังหวัด กรุงเทพมหานคร ไปจังหวัด อื่นๆ  
 ชื่อสถานที่ : เทคโนโลยีเข้าข้อมูล  
 ผู้ดำเนินการ : นางลาว  
 สถานที่ตั้ง : 1. เลขนำเข้าข้อมูล เลขประจำบ้าน 00000000000 เลขที่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ซอย ถนน หมู่ ตำบล/แขวง/เขต/แขวงเมือง ย่าน/อำเภอ/เขต/แขวงเมือง จังหวัดกรุงเทพมหานคร 11000 โทรศัพท์บ้าน 0000000000 โทรศัพท์มือถือ Latitude Longitude  
 สถานที่เก็บ : สถานที่เก็บ 1. เลขประจำบ้าน 00000000000 เลขที่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ซอย ถนน หมู่ ตำบล/แขวง/เขต/แขวงเมือง ย่าน/อำเภอ/เขต/แขวงเมือง จังหวัดกรุงเทพมหานคร 11000 โทรศัพท์บ้าน 0000000000 โทรศัพท์มือถือ Latitude Longitude  
 ประเภทอาหาร : 1. นมโค จากเขตรัฐ ไม่ใช่เป็นวัตถุประภคที่พิษข, 2. นมโค ทำใ้โดนตั้ง/ผสมแล้ว ไม่เป็นวัตถุประภคที่พิษข

เลขคำขอมูล : 6200035  
 วันที่ลงข้อมูล : 12/6/2562 4:50:20  
 ผู้บันทึก :  
 ประเภทคำขอ : a.5  
 ขั้นตอนการทำงาน :  
 ---เลือก---  
 วันที่เริ่ม : วันที่เสร็จ :  
 ชื่อเจ้าหน้าที่ :  
 นางสาว  
 บันทึก

รายละเอียดการพิจารณา

ลำดับที่	ขั้นตอนการทำงาน	วันที่เริ่ม	วันที่แล้วเสร็จ	ชื่อ

จากนั้น เลือก “ขั้นตอนการทำงาน” (หมายเลข3), วันที่เริ่ม (หมายเลข4), วันที่เสร็จ(หมายเลข5) และ ชื่อเจ้าหน้าที่ (หมายเลข 6) จากนั้น กด บันทึก (หมายเลข7) เมื่อบันทึกแล้วประวัติจะแสดงอยู่ด้านล่าง (หมายเลข8) และ สิ้นสุดการพิจารณาคำขอเมื่อท่านเลือกสถานะ “ลงนามอนุญาต” หรือ “ลงนามไม่อนุญาต”(กรณีที่ผู้ประกอบการมีความประสงค์ต้องการยกเลิกคำขอ ให้ท่านเลือกสถานะ “ยกเลิกคำขอ” เพื่อจบขั้นตอนการพิจารณา)

**หมายเหตุ :** หากเจ้าหน้าที่ไม่ลงสถานะ “ลงนามอนุญาต” ข้อมูลใบอนุญาตสถานที่ใหม่จะไม่ถูกอัปเดตในระบบ e-submission และระบบนำเข้าข้อมูลผลิตภัณฑ์



## ขั้นตอนการลงคำขอใบแทนใบอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร (อ.4) หรือสถานที่นำเข้าอาหาร (อ.9)

1. เมื่อท่านเลือกระบบการนำเข้าข้อมูลด้านสถานที่ผลิตอาหาร ให้ท่านกรอกเลขนิติบุคคลหรือเลขบัตรประชาชนของผู้รับอนุญาต

อาหาร  
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

ชื่อเจ้าหน้าที่ :  
หน่วยงาน : เจ้าหน้าที่สสจ. จันทบุรี

หน้าแรก ค้นหาข้อมูลสถานที่ ข้อมูลเจ้าหน้าที่

นำเข้าข้อมูลสถานที่ระบบอาหาร

เลขบัตรประชาชนหรือเลขนิติบุคคลของผู้รับอนุญาต :

ยืนยัน

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา  
88/24 ถนนวิวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนครบุรี 11000  
โทรศัพท์ 0-2590-7000

2. ระบบจะแสดงเลขนิติบุคคลหรือเลขบัตรประชาชน ชื่อของผู้รับอนุญาต และใบอนุญาตที่อยู่ภายใต้ผู้รับอนุญาตนั้น กด “เลือก” ใบอนุญาตที่ต้องการลงข้อมูลคำขอใบแทน

อาหาร  
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

ชื่อเจ้าหน้าที่ :  
หน่วยงาน : Admin เจ้าหน้าที่สสจ. จันทบุรี

หน้าแรก ค้นหาข้อมูลสถานที่ ข้อมูลเจ้าหน้าที่

ระบบนำเข้าข้อมูลสถานที่

เลขนิติบุคคล/เลขบัตรประชาชน : 00000000000000

ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เทสโอสส์ จำกัดมหาชน

รายการสถานที่

เลขที่ใบอนุญาต	ประเภทใบอนุญาต	ชื่อสถานที่	ที่อยู่	สถานะ
22212261	ผลิต	ทดลองนำเข้าข้อมูล จาก e-to 01	บ้านเลขที่ 37/6 2-18 สนามพร้อม ซอย 7 (ถนนพหลโยธิน) ถนนสุขุมวิท หมู่ 3 ตำบลทุ่งเบญจา อำเภอท่าใหม่ จังหวัดจันทบุรี 18000	อนุมัติ 31/5/2562 0:00:00

คำขอใหม่ปรับปรุงข้อมูล

เลือก

3. กด “คำขอใบแทน” ระบบจะแสดงตารางคำขอใบแทนภายใต้สถานที่นั้น จากนั้น กด “คำขอใบแทนใหม่”

เพื่อลงข้อมูล

4. ลงข้อมูลคำขอโดยระบุเหตุผลผลการขอใบแทน จากนั้น กด “ยืนยัน” ระบบจะทำการบันทึกข้อมูลและออก

เลขรับคำขอ

5. การบันทึกสถานะการดำเนินการของคำขอ กด “เลือก” คำขอที่ท่านต้องการบันทึกสถานะการดำเนินการ

6. หน้าจอจะแสดงรายละเอียดคำขอใบแทน (หมายเลข1) และ รายละเอียดคำขอใบแทน (หมายเลข2)

จากนั้น เลือก “ขั้นตอนการทำงาน” (หมายเลข3), วันที่เริ่ม (หมายเลข4), วันที่เสร็จ(หมายเลข5) และ ชื่อเจ้าหน้าที่ (หมายเลข 6) จากนั้น กด บันทึก (หมายเลข7) เมื่อบันทึกแล้วประวัติจะแสดงอยู่ด้านล่าง (หมายเลข8) และ สิ้นสุดการพิจารณาคำขอเมื่อท่านเลือกสถานะ “ลงนามอนุญาต” หรือ “ลงนามไม่อนุญาต”(กรณีที่ผู้ประกอบการมีความประสงค์ต้องการยกเลิกคำขอ ให้ท่านเลือกสถานะ “ยกเลิกคำขอ” เพื่อจบขั้นตอนการพิจารณา)

## ขั้นตอนการปรับสถานะใบอนุญาตสถานที่

1. เมื่อท่านเลือกระบบการนำเข้าข้อมูลด้านสถานที่ผลิตอาหาร ให้ท่านกรอกเลขนิติบุคคลหรือเลขบัตรประชาชนของผู้รับอนุญาต

The screenshot shows the 'อาหาร' (Food) system interface. At the top, there is a header with the Department of Food and Nutrition, Ministry of Public Health. Below the header, there are navigation links: 'หน้าแรก', 'ค้นหาข้อมูลสถานที่', 'ข้อมูลเจ้าหน้าที่', and 'ออกจากระบบ'. The main content area is titled 'นำเข้าข้อมูลสถานที่ระบบอาหาร' (Enter food system location information). It contains a form with a label 'เลขบัตรประชาชนหรือเลขนิติบุคคลของผู้รับอนุญาต :' followed by a text input field. Below the input field is a green 'ยืนยัน' (Confirm) button. At the bottom of the page, there is contact information for the Department of Food and Nutrition, including the address '88/24 ถนนติวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนครบุรี 11000' and phone number 'โทรศัพท์ 0-2590-7000'.

2. ระบบจะแสดงเลขนิติบุคคลหรือเลขบัตรประชาชน ชื่อของผู้รับอนุญาต และใบอนุญาตที่อยู่ภายใต้ผู้รับอนุญาตนั้น กด “เลือก” ใบอนุญาตที่ต้องการลงข้อมูลคำขอแก้ไข

The screenshot shows the 'ระบบนำเข้าข้อมูลสถานที่' (Food system location information system) interface. At the top, there is a header with the Department of Food and Nutrition, Ministry of Public Health. Below the header, there are navigation links: 'หน้าแรก', 'ค้นหาข้อมูลสถานที่', 'ข้อมูลเจ้าหน้าที่', and 'ออกจากระบบ'. The main content area is titled 'ระบบนำเข้าข้อมูลสถานที่' (Food system location information system). It contains a form with labels 'เลขนิติบุคคล/เลขบัตรประชาชน :' and 'ชื่อผู้รับอนุญาต :'. Below the form, there is a table titled 'รายการสถานที่' (Location list). The table has columns: 'เลขที่ใบอนุญาต', 'ประเภทใบอนุญาต', 'ชื่อสถานที่', 'ที่อยู่', 'สถานะ', and 'วันที่หมดอายุ'. There is a button 'คำขอใหม่/ปรับปรุงข้อมูล' (New request/Update information) and a 'เลือก' (Select) button. At the bottom of the page, there is contact information for the Department of Food and Nutrition, including the address '88/24 ถนนติวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนครบุรี 11000' and phone number 'โทรศัพท์ 0-2590-7000'.

เลขที่ใบอนุญาต	ประเภทใบอนุญาต	ชื่อสถานที่	ที่อยู่	สถานะ	วันที่หมดอายุ
22212261	ผลิต	กวดสอนนำเข้าข้อมูล จาก e-lo 01	บ้านเลขที่ 37/6 2 18 สนามพร้อม ซอย 7 (ถนนพหลโยธิน) ถนนสุขุมวิท หมู่ 3 ตำบลทุ่งนบญา อำเภอท่าใหม่ จังหวัดจันทบุรี 18000	อนุมัติ	31/5/2562 0:00:00

3. กด “ปรับสถานะ” ระบบจะแสดงตารางคำขอปรับสถานะภายใต้สถานที่นั้น จากนั้น กด “คำขอปรับสถานะใหม่” เพื่อลงข้อมูล

The screenshot shows a web interface for a Thai government department. At the top left is the logo of the Ministry of Public Health. The header includes the text 'อาหาร' (Food) and 'สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข' (Food and Drug Administration, Ministry of Public Health). On the right, there are fields for 'ชื่อเจ้าหน้าที่' (Staff Name) and 'หน่วยงาน : เจ้าหน้าที่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา' (Department: Staff, Food and Drug Administration). A green navigation bar contains 'หน้าแรก' (Home), 'ค้นหาข้อมูลสถานที่' (Search Location), a search icon, and 'ออกจากระบบ' (Logout). The main content area is titled 'ระบบนำเข้าข้อมูลสถานที่' (Location Data Entry System) and displays user information: 'เลขบัตรประชาชน/เลขที่บัตรประชาชน : 00000000000000', 'ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เทสโอส จำกัดมหาชน', 'เลขสถานที่ : 10-1-14062', and 'ชื่อสถานที่ : เทศน้ำเข้าข้อมูล'. A sidebar on the left has buttons for 'คำขอแก้ไข' (Edit), 'คำขอต่ออายุ' (Renew), 'คำขอย้าย' (Move), 'ขอใบแทน' (Request Replacement), and 'ปรับสถานะ' (Adjust Status). The main content area has a section 'คำขอปรับสถานะ' (Adjust Status) with a sub-section 'รายการคำขอ' (Request List). A table with columns 'รหัสข้อมูลตั้งต้น', 'เลขรับคำขอ', 'ประเภทคำขอ', 'ชื่อสถานที่', 'วันที่รับคำขอ', 'วันที่อนุมัติ', and 'สถานะ' is shown. Below the table, it says 'No records to display.' A red arrow points to a 'คำขอปรับสถานะใหม่' button.

#### 4. ระบบจะแสดงรายละเอียดคำขอปรับสถานะ และการลงข้อมูล ดังนี้

**รายละเอียดคำขอปรับสถานะ**

ปิดหน้าต่าง

ชื่อผู้รับอนุญาต : บริษัท เทสโอสส์ จำกัดมหาชน  
เลขสถานะที่ : 10-1-14062  
ชื่อสถานะที่ : เทศนาเข้าข้อมูล

**กรุณากรอกรายละเอียดคำขอปรับสถานะ**

วันที่เสนอผล :  1      วันที่ลงนาม :  2

สถานะ : ...เลือก... 3

หมายเหตุ :

4

**เอกสารแนบเพิ่มเติม**

ชื่อเอกสาร :       แบนไฟล์      เลือกไฟล์      ไม่ได้เลือกไฟล์      บันทึก

ลำดับชื่อเอกสารไฟล์แนบ

No records to display.

ยืนยัน      ยกเลิก

หมายเลข 1 วันที่เสนอผล

หมายเลข 2 วันที่ลงนาม

หมายเลข 3 สถานะ คงอยู่ / เพิกถอน / พักใช้ / ยกเลิกโดยเจ้าหน้าที่ / ยกเลิกโดยผู้ประกอบการ

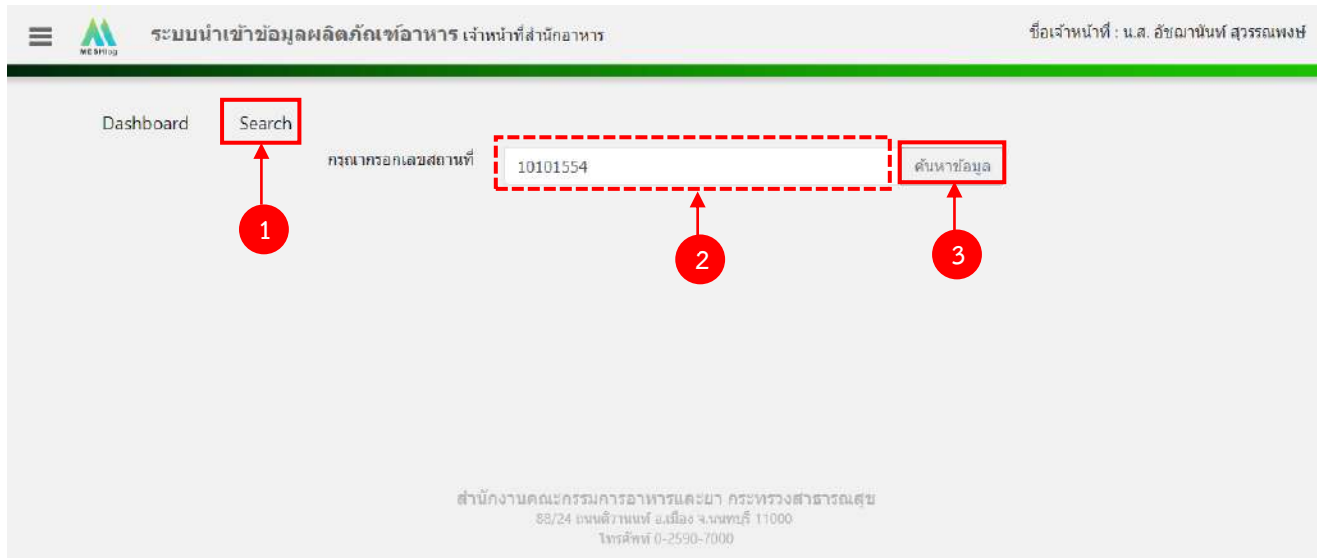
หมายเลข 4 เอกสารแนบเพิ่มเติม (ถ้ามี)

จากนั้นกดปุ่ม “ยืนยัน” เพื่อบันทึกคำขอ ระบบจะทำการบันทึกคำขอและอัปเดตสถานะตามที่ได้ลงข้อมูลไว้

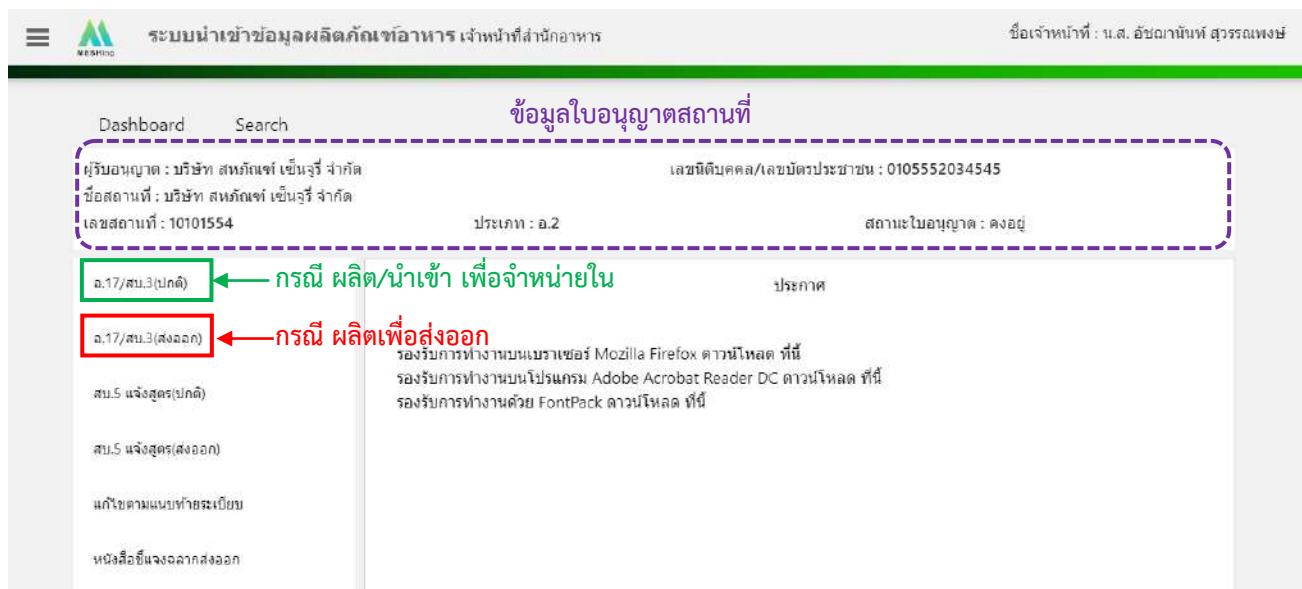
**หมายเหตุ :** การปรับสถานะใบอนุญาตจากสถานะใดก็ตามเป็น “คงอยู่” จะต้องใส่ปีที่ใบอนุญาตหมดอายุด้วย

## ขั้นตอนการลงคำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (อ.17)และ อนุญาตใช้ฉลากอาหาร (สบ.3)

1. เมื่อท่านเลือกระบบการนำเข้าข้อมูลด้านผลิตภัณฑ์ เลือก “Search” กรอกเลขใบอนุญาตสถานที่ 8 หลัก (XXXXXXXX : โดยไม่ต้องใส่ - ) และ กด “ค้นหาข้อมูล”



2. เลือกเมนู “อ.17/สบ.3” กรณีที่เป็นใบอนุญาตผลิตเลือกประเภทของเลขสารบบ ผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศเลือก “อ.17/สบ.3 (ปกติ)” และ ผลิตเพื่อการส่งออก เลือก “อ.17/สบ.3 (ส่งออก)”





### 3. เลือก “เพิ่มคำขอใหม่”

ระบบนำเข้าข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหาร เจ้าหน้าที่สำนักงาน

ชื่อเจ้าหน้าที่ :

Dashboard Search

ผู้รับอนุญาต : บริษัท นิวส์ เวิร์ลด์ ฟู้ดส์ (ประเทศไทย) จำกัด เลขที่ใบอนุญาต/เลขบัตรประชาชน : 0105532084253  
ชื่อสถานที่ : บริษัท นิวส์ เวิร์ลด์ ฟู้ดส์ (ประเทศไทย) จำกัด ประเภท : อ.2 สถานะใบอนุญาต : คงอยู่  
เลขสถานที่ : 11128633

อ.17/สน.3(ปกติ) เพิ่มคำขอใหม่

ลำดับที่	เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	วันที่เริ่ม	วันที่แล้วเสร็จ	สถานะการพิจารณา	รหัสดำเนินการ
----------	------------	------------	-------------	-----------------	-----------------	---------------

อ.17/สน.3(สงออก)  
สน.5 แจงสูตร(ปกติ)  
สน.5 แจงสูตร(สงออก)  
แก้ไขตามแบบทำระยะนิยม  
หนังสือแจ้งจกลางสงออก  
สน.4

4. ระบบจะแสดงหน้าต่างใหม่ให้กรอกข้อมูลคำขอ.17 / สบ.4 (โดยระบบจะเลือกประเภทคำขอให้อัตโนมัติ) ในหน้าการกรอกข้อมูลจะแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่ รายละเอียดของคำขอ และ รายละเอียดของผลิตภัณฑ์

**อ.17/สบ.3(ปกติ)** ✕

ข้อมูลการพิจารณา

เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ อ.17/สบ.3(ปกติ)	วันที่บันทึกข้อมูล
ผู้บันทึกข้อมูล	รูปแบบการพิจารณา <input type="text"/>	เจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา <input type="text"/>

**สถานะการดำเนินงาน**

ลำดับที่	ขั้นตอนการทำงาน	วันที่เริ่ม	วันที่แล้วเสร็จ	เจ้าหน้าที่	หมายเหตุ

ข้อมูลพื้นฐาน

ผู้ผลิตต่างประเทศ

สูตรส่วนประกอบ

อายุการเก็บรักษา

รูปแบบ/ขนาดการรับประทาน / การเตรียมผลิตภัณฑ์

ภาชนะบรรจุ/ขนาดบรรจุ

ส่วนที่ 1 รายละเอียด  
คำขอ

ส่วนที่ 2 รายละเอียด  
ผลิตภัณฑ์

## 5. วิธีการลงข้อมูลคำขอ.17/สบ.3

### ส่วนที่ 1 รายละเอียดคำขอ

อ.17/สบ.3(ปกติ)

ข้อมูลการพิจารณา  
เลขรับคำขอ\*

ประเภทคำขอ 1  
อ.17/สบ.3(ปกติ)

วันที่บันทึกข้อมูล\* 2

ผู้บันทึกข้อมูล\*  
รูปแบบการพิจารณา  
เจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา

สถานะการดำเนินงาน

ลำดับที่	ขั้นตอนการทำงาน	วันที่เริ่ม	วันที่แล้วเสร็จ	เจ้าหน้าที่	หมายเหตุ
----------	-----------------	-------------	-----------------	-------------	----------

- (1) กด dropdown เพื่อเลือก “รูปแบบการพิจารณา”
- (2) กด dropdown เพื่อเลือก “เจ้าหน้าที่พิจารณา” (ขั้นตอนการเพิ่มชื่อเจ้าหน้าที่ ดูได้จากภาคผนวก ค)

\*\* เลขรับคำขอ , วันที่บันทึกข้อมูล และ ผู้บันทึกข้อมูล : ระบบจะออกให้อัตโนมัติเมื่อกดบันทึกคำขอ

### ส่วนที่ 2 รายละเอียดผลิตภัณฑ์

#### 2.1 ข้อมูลพื้นฐาน

ข้อมูลพื้นฐาน

เลขสารบบอาหาร\*

ประเภทอาหาร  
วัตถุเจือปนอาหาร

ชนิดอาหาร  
ชนิดเดี่ยว(มีสารขจัดศัตรู)

กรรมวิธีการผลิต  
ผลิตแบบบรรจุ

ชื่อผลิตภัณฑ์ภาษาไทย  
เทส (วัตถุเจือปนอาหาร)

ชื่อผลิตภัณฑ์ภาษาอังกฤษ  
TEST (FOOD ADDITIVE)

- (3) กด Dropdown เพื่อเลือก ประเภทอาหาร > ชนิดอาหาร > กรรมวิธีการผลิต (โดยประเภทอาหารจะแสดงตาม 0 ข้อมูลในใบอนุญาตสถานที่)
- (4) กรอกชื่อผลิตภัณฑ์อาหารตามช่องที่กำหนดให้

\*\* ระบบจะออกเลขสารบบให้อัตโนมัติเมื่อลงสถานะ “เสนอผลพิจารณา (อนุญาต)”

## 2.2 ผู้ผลิตต่างประเทศ (เฉพาะกรณีใบอนุญาตนำเข้า)

(5) กรอก ชื่อผู้ผลิตต่างประเทศ , ที่อยู่ , เมือง/จังหวัด และ รหัสไปรษณีย์ เป็นภาษาอังกฤษ เท่านั้น

(6) กด Dropdown เพื่อเลือกประเทศ

## 2.3 สูตรส่วนประกอบ

(7) กรอกเลขสารบบ 13 หลักโดยไม่มีใส่ - (ที่ใช้อ้างอิงสูตร/แบ่งบรรจุ) หรือ เลข FDA\_NUMBER (วิธีการค้นหา FDA\_NUMBER ดูได้จากภาคผนวก ง)

(8) กด “ตรวจสอบข้อมูล” ระบบจะดึงข้อมูล “ชื่อส่วนประกอบอาหาร/ชื่ออาหาร” และ “ประเภทของส่วนประกอบ” มาแสดงให้อัตโนมัติ

สูตรส่วนประกอบ

FDA\_NUMBER / เลขสารบบอาหาร

ชื่อส่วนประกอบอาหาร / ชื่ออาหาร  
 มาริเนด สอด แอนด์ สไปซี่ (ทีเอสเอ็ม4316เอ) (วัตถุเจือปนอาหาร) Marinade Hot & Spicy (TSM43:

ประเภทของส่วนประกอบ

หมายเหตุ \*

ลำดับ / เลขสารบบอาหาร	FDA_NUMBER	ชื่อส่วนประกอบอาหาร / ชื่ออาหาร	ประเภทของส่วนประกอบ	ปริมาณที่ใช้	หน่วย	หมายเหตุ(อ้างอิงสูตร / แบ่งบรรจุ)
1	1112863360020	มาริเนด สอด แอนด์ สไปซี่ (ทีเอสเอ็ม4316เอ) (วัตถุเจือปนอาหาร) Marinade Hot & Spicy (TSM4316A)	เลข อย.	100	%	แบ่งบรรจุ
รวม				100		

(9) กรอกปริมาณของสารที่ใช้ เป็น “ตัวเลข”

(10) กด Dropdown เพื่อเลือกหน่วย

(11) กด “เพิ่มข้อมูล”

\*\* กรณีที่กรอกเลขสารบบเป็นส่วนประกอบ กรุณา กด Dropdown ในช่อง “หมายเหตุ” เพื่อระบุว่าเป็นการแบ่งบรรจุ หรือ อ้างอิงสูตร

ข้อมูลของสูตรที่เพิ่มจะปรากฏด้านล่าง ทำซ้ำข้อ 7 – 11 จนกว่าจะครบตามสูตรส่วนประกอบอาหาร หากต้องการลบส่วนประกอบที่เพิ่มไปแล้ว สามารถกด “remove” หลังส่วนประกอบที่ต้องการ กรณีที่ลงข้อมูลสารผิดให้กด “remove” และเพิ่มข้อมูลใหม่

## 2.4 อายุการเก็บรักษา

อายุการเก็บรักษา

(12) ระบุจำนวนอายุการเก็บรักษาเป็นตัวเลข (หน่วยเป็น “วัน”)

## 2.5 รูปแบบ/ขนาดการรับประทาน/การเตรียมผลิตภัณฑ์

รูปแบบ/ขนาดการรับประทาน / การเตรียมผลิตภัณฑ์

รูปแบบหรือลักษณะของผลิตภัณฑ์  
ผงละเอียดสีเหลือง

ขนาดการรับประทาน/วัน หน่วยบรรจุ

วิธีการเตรียมผลิตภัณฑ์

ปริมาณของผลิตภัณฑ์ หน่วย

ปริมาณของเหลว หน่วย

(13) กรอกรูปแบบหรือลักษณะของผลิตภัณฑ์

(14) กรอกขนาดการรับประทานต่อวัน เป็น “ตัวเลข” และ กด Dropdown เพื่อเลือกหน่วยบรรจุ

(15) กรอกปริมาณของผลิตภัณฑ์และปริมาณของเหลว เป็น ตัวเลข และ กด Dropdown เพื่อเลือกหน่วยบรรจุ (เฉพาะผลิตภัณฑ์ที่ต้องทำละลายก่อนบริโภค)

## 2.6 ภาชนะบรรจุ/ขนาดบรรจุ

ภาชนะบรรจุ/ขนาดบรรจุ

ชนิดภาชนะบรรจุ  
ทดสอบภาชนะ

ชนิดฝาของภาชนะบรรจุ  
ทดสอบฝา

ขนาดบรรจุ(น้อยสุด) ขนาดบรรจุ(มากที่สุด) หน่วยบรรจุ

100 500 กรัม

เพิ่มข้อมูล

ลำดับที่	ชนิดภาชนะบรรจุ	ชนิดฝาของภาชนะบรรจุ	ขนาดบรรจุ	หน่วยบรรจุ	
1	ทดสอบภาชนะ	ทดสอบภาชนะ	100 - 500	กรัม	remove

(16) กด Dropdown เพื่อเลือกชนิดภาชนะบรรจุ และ ชนิดฝาของภาชนะบรรจุ ( สีของภาชนะบรรจุให้ระบุเพียงแค่ว่า มีสีหรือไม่มีสี เท่านั้น)

(17) ใส่ขนาดบรรจุ (น้อยสุด) และ ขนาดบรรจุ(มากที่สุด) เป็น “ตัวเลข” และกด Dropdown เพื่อเลือกหน่วยบรรจุ (หากมีเพียงขนาดเดียวให้ใส่ตัวเลขในช่อง ขนาดบรรจุ (น้อยสุด))

(18) กด “เพิ่มข้อมูล”

ข้อมูลของภาชนะบรรจุ/ขนาดบรรจุที่เพิ่มจะปรากฏด้านล่าง ทำซ้ำข้อ 16 – 18 จนกว่าจะครบ หากต้องการลบภาชนะบรรจุ/ขนาดบรรจุที่เพิ่มไปแล้ว สามารถกด “remove” หลังส่วนภาชนะบรรจุ/ขนาดบรรจุ ที่ต้องการ กรณีที่เพิ่มข้อมูลผิดให้ลบและเพิ่มข้อมูลใหม่

ลำดับที่	ชนิดภาชนะบรรจุ	ชนิดฝาของภาชนะบรรจุ	ขนาดบรรจุ	หน่วยบรรจุ	
1	ทดสอบภาชนะ	ทดสอบภาชนะ	100 - 500	กรัม	remove

(19) ทวนสอบข้อมูลที่เพิ่มตั้งแต่ข้อ 1-18 หากถูกต้องครบถ้วนแล้ว กด “บันทึก”

(20) กด “ตกลง” เมื่อกดปิดหน้าต่าง Pop up จะปรากฏข้อมูลคำขอในตาราง ดังรูป

ลำดับที่	เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	วันที่เริ่ม	วันที่แล้วเสร็จ	สถานะการพิจารณา	รหัสดำเนินการ
1	อ.17/สบ.3(ปกดี)	อ.17/สบ.3(ปกดี)			บันทึกคำขอ	FA-3171-99-2562-787313.xml

## 6. วิธีการลงขั้นตอนการพิจารณาคำขอ

เมื่อลงข้อมูลคำขอเรียบร้อยแล้ว จะขึ้นสถานะ “บันทึกคำขอ” กด “ดูข้อมูล” เพื่อลงรายละเอียดการพิจารณา

ระบบนำเข้าข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหาร เจ้าหน้าที่สำนักงานอาหาร

ชื่อเจ้าหน้าที่ :

Dashboard Search

ผู้รับอนุญาต : บริษัท นิวส์ เว็ทส์ ฟู้ดส์ (ประเทศไทย) จำกัด เลขที่ใบอนุญาต : คงอญ  
เลขที่ติดคคค/เลขบัตรประชาชน : 0105532084253  
ชื่อสถานที่ : บริษัท นิวส์ เว็ทส์ ฟู้ดส์ (ประเทศไทย) จำกัด เลขสถานที่ : 11128633 ประเภท : อ.2 สถานะใบอนุญาต : คงอยู่

เพิ่มคำขอใหม่

ลำดับที่	เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	วันที่เริ่ม	วันที่แล้วเสร็จ	สถานะการพิจารณา	รหัสดำเนินการ
1	อ.17/สบ.3(ปกติ)	อ.17/สบ.3(ปกติ)			บันทึกคำขอ	FA-3171-99-2562-787313.xml

ดูข้อมูล



อ.17/สบ.3(ปกติ)

ข้อมูลการพิจารณา

เลขรับคำขอ 6200118

ผู้บันทึกข้อมูล น.ส. อัจฉรณันท์ สุวรรณพงษ์

ประเภทคำขอ อ.17/สบ.3(ปกติ)

รูปแบบการพิจารณา 7 วันทำการ

วันที่บันทึกข้อมูล 10/6/2019

เจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา นางสาว วิรุฬห์ลักษณ์ แสนหนู

ขั้นตอนการทำงาน

รับคำขอ

ชื่อเจ้าหน้าที่ นางสาว รัชญา อารวพันธ์ - เจ้าหน้าที่พิจารณา

วันที่เริ่ม 10/06/2019

หมายเหตุ

บันทึก

ใบรับคำขอ

สถานะการดำเนินงาน

ลำดับที่	ขั้นตอนการทำงาน	วันที่เริ่ม	เจ้าหน้าที่	หมายเหตุ
----------	-----------------	-------------	-------------	----------

(2) กด Dropdown เพื่อเลือก “ขั้นตอนการทำงาน”



- (3) กด Dropdown เพื่อเลือก “ชื่อเจ้าหน้าที่” (ขั้นตอนการเพิ่มชื่อเจ้าหน้าที่ ดูได้จากภาคผนวก ค)
- (4) กด Dropdown เพื่อเลือกวันที่เริ่ม
- (5) กด “บันทึก” และกด “ตกลง”

**อ.17/สน.3(ปกติ)** ✕

---

ข้อมูลการพิจารณา

เลขรับคำขอ 6200118	ประเภทคำขอ อ.17/สน.3(ปกติ)	วันที่บันทึกข้อมูล 10/6/2019
ผู้บันทึกข้อมูล น.ส. อัญมณี สวรรคพงษ์	รูปแบบการพิจารณา ▼	เจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา ▼
ขั้นตอนการทำงาน รอพิจารณา ▼	ชื่อเจ้าหน้าที่ ▼	
วันที่เริ่ม Invalid date ▼		

หมายเหตุ

**สถานะการดำเนินงาน**

ลำดับที่	ขั้นตอนการทำงาน	วันที่เริ่ม	เจ้าหน้าที่	หมายเหตุ
1	บันทึกคำขอ			
2	รับคำขอ	10/6/2019	นางสาว รัชญา ทวารพินธุ์	
3	รอพิจารณา	10/6/2019	นางสาว วิรพีหัสภรณ์ แสนหนูช	

ข้อมูลของขั้นตอนการทำงาน จะแสดงในตาราง “สถานะการดำเนินงาน”. ทำซ้ำข้อ 2-5 จนกว่าจะครบขั้นตอนการพิจารณา

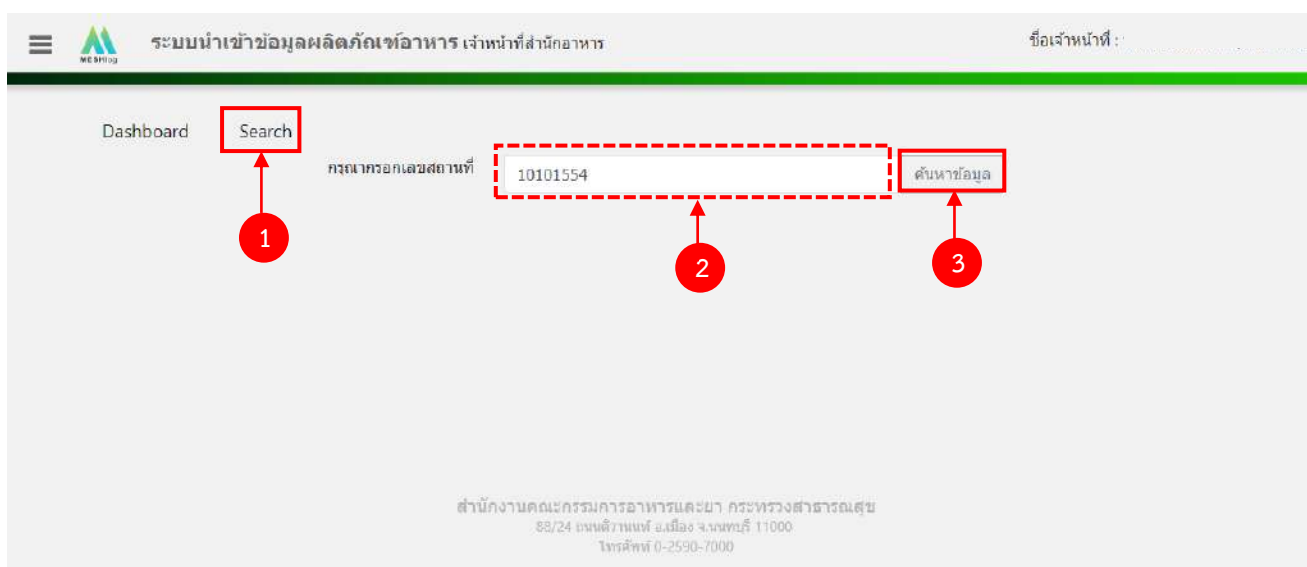
6.1 กรณีเลือกขั้นตอนการทำงาน เป็น “เสนอผลการพิจารณา (อนุญาต)” ระบบจะออกเลขสารบบให้ (โดยดูจากเลขสารบบสุดท้ายในระบบ หากเลขสารบบที่ออกให้ไม่ตรงกับลำดับที่ต้องการ สามารถแก้ไขเปลี่ยนแปลงได้ โดยเมื่อกด “บันทึก” ระบบจะทำการเช็คเลขสารบบที่เจ้าหน้าที่แก้ไขถ้าเลขสารบบดังกล่าวมีการใช้ไปแล้วระบบจะแจ้งเตือนให้ทราบ

6.2 กรณีเลือกขั้นตอนการทำงาน เป็น “ลงนามอนุญาต” จะเป็นการสิ้นสุดการทำงาน เมื่อกดบันทึกแล้วจะไม่สามารถแก้ไขข้อมูลคำขอได้ โดยระบบจะอนุมัติและส่งข้อมูลไปยังผลิตภัณฑ์ไปยังหน้าค้นหาประชาชนและระบบ License per invoice (ของสำนักด่าน)

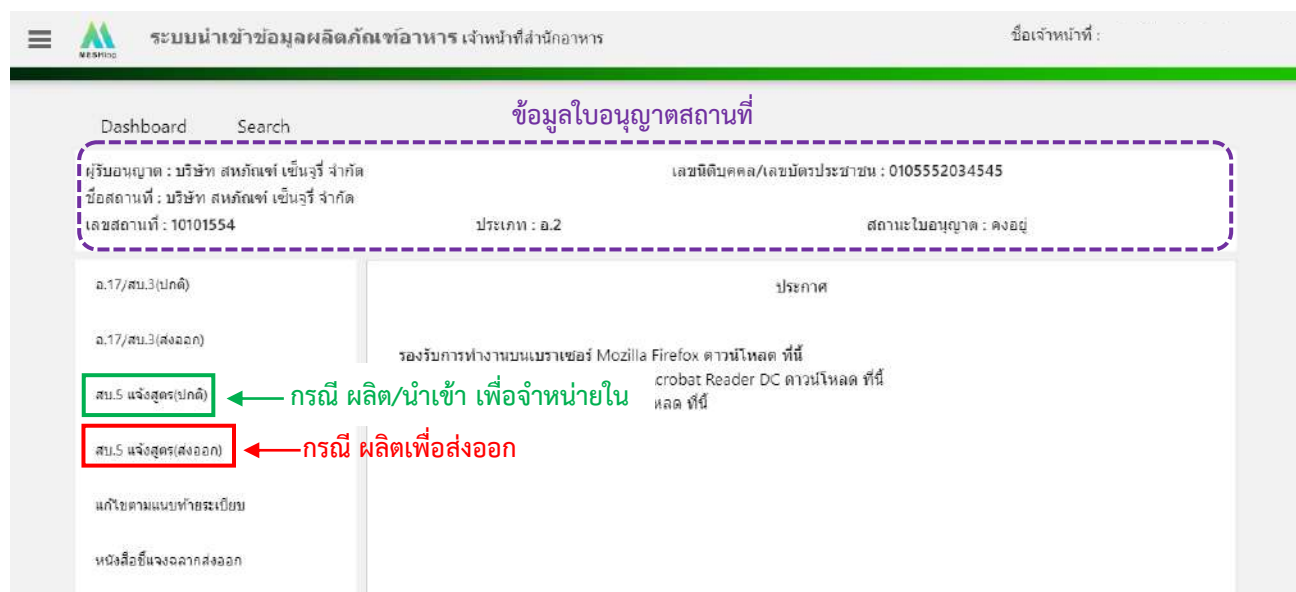
6.3 กรณีเลือกขั้นตอนการทำงาน เป็น “ลงนามไม่อนุญาต”, “คืนคำขอ” และ “ยกเลิกคำขอ” จะเป็นการสิ้นสุดการทำงาน เมื่อกดบันทึกแล้วจะไม่สามารถแก้ไขข้อมูลคำขอได้

## ขั้นตอนการลงคำขอจดทะเบียนอาหาร/แจ้งทะเบียนอาหาร (สบ.5 แจ้งสูตร)

1. เมื่อท่านเลือกระบบการนำเข้าสู่ข้อมูลด้านผลิตภัณฑ์ เลือก “Search” กรอกเลขใบอนุญาตสถานที่ 8 หลัก ( XXXXXXXX : โดยไม่ต้องใส่ - ) และ กด “ค้นหาข้อมูล”



2. เลือกเมนู “สบ.5 แจ้งสูตร” กรณีที่เป็นใบอนุญาตผลิตเลือกประเภทของเลขสารบบ ผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศเลือก “สบ.5 แจ้งสูตร (ปกติ)” และ ผลิตเพื่อการส่งออก เลือก “สบ.5 แจ้งสูตร (ส่งออก)”



### 3. เลือก “เพิ่มคำขอใหม่”

ระบบนำเข้าข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหาร เจ้าหน้าที่สำนักงาน

ชื่อเจ้าหน้าที่ : .....

Dashboard Search

ผู้รับอนุญาต : บริษัท ฟู้ดแลนคูปเปอร์มาร์เก็ต จำกัด เลขที่ติดคคณ/เลขบัตรประชาชน : 0105515004549  
ชื่อสถานที่ : บริษัท ฟู้ดแลนคูปเปอร์มาร์เก็ต จำกัด  
เลขสถานที่ : 10115535 ประเภท : อ.2 สถานะใบอนุญาต : คงอยู่

อ.17/สน.3(ปกติ)  
อ.17/สน.3(ส่งออก)  
สน.5 แจ้งสูตร(ปกติ)  
สน.5 แจ้งสูตร(ส่งออก)  
แก้ไขตามแบบท้ายระเบียบ  
หนังสือแจ้งออกส่งออก

สน.5 แจ้งสูตร(ปกติ) **เพิ่มคำขอใหม่**

ลำดับที่	เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	วันที่เริ่ม	วันที่แล้วเสร็จ	สถานะการพิจารณา	รหัสดำเนินการ
----------	------------	------------	-------------	-----------------	-----------------	---------------

4. ระบบจะแสดงหน้าต่างใหม่ให้กรอกข้อมูลสบ.5 แจ็งสูตร ในหน้าการกรอกข้อมูลจะแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่ รายละเอียดของคำขอ และ รายละเอียดของผลิตภัณฑ์

**สบ.5 แจ็งสูตร(ปกติ)** ✕

<b>ข้อมูลการพิจารณา</b>	<b>ประเภทคำขอ</b>	<b>วันที่บันทึกข้อมูล</b>
เลขรับคำขอ	สบ.5 แจ็งสูตร(ปกติ)	
<b>ผู้บันทึกข้อมูล</b>	<b>รูปแบบการพิจารณา</b>	<b>เจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา</b>
	<input type="text"/>	<input type="text"/>

**สถานะการดำเนินงาน**

ลำดับที่	ขั้นตอนการทำงาน	วันที่เริ่ม	วันที่แล้วเสร็จ	เจ้าหน้าที่	หมายเหตุ

ข้อมูลพื้นฐาน

ผู้ผลิตต่างประเทศ

สูตรส่วนประกอบ

อายุการเก็บรักษา

รูปแบบ/ขนาดการรับประทาน / การเตรียมผลิตภัณฑ์

ภาชนะบรรจุ/ขนาดบรรจุ

## 5. วิธีการลงข้อมูลคำขอสบ.5 แจ็งสูตร

### ส่วนที่ 1 รายละเอียดคำขอ

- (1) กด dropdown เพื่อเลือก “รูปแบบการพิจารณา”
- (2) กด dropdown เพื่อเลือก “เจ้าหน้าที่พิจารณา” (ขั้นตอนการเพิ่มชื่อเจ้าหน้าที่ ดูได้จากภาคผนวก ค)

\*\* เลขรับคำขอ , วันที่บันทึกข้อมูล และ ผู้บันทึกข้อมูล : ระบบจะออกให้อัตโนมัติเมื่อกดบันทึกคำขอ

### ส่วนที่ 2 รายละเอียดผลิตภัณฑ์

#### 2.1 ข้อมูลพื้นฐาน

- (3) กด Dropdown เพื่อเลือก ประเภทอาหาร > ชนิดอาหาร > กรรมวิธีการผลิต (โดยประเภทอาหารจะแสดงตาม 0 ข้อมูลในใบอนุญาตสถานที่)
- (4) กรอกชื่อผลิตภัณฑ์อาหารตามช่องที่กำหนดให้

\*\* ระบบจะออกเลขสารบบให้อัตโนมัติเมื่อลงสถานะ “เสนอผลพิจารณา (อนุญาต)”

## 2.2 ผู้ผลิตต่างประเทศ (เฉพาะกรณีใบอนุญาตนำเข้า)

ผู้ผลิตต่างประเทศ

ชื่อผู้ผลิตต่างประเทศ  
TEST COMPANY

ที่อยู่  
309 W. Washington St., Suite 600

เมือง/จังหวัด  
Chicago

รหัสไปรษณีย์  
60606

ประเทศ  
United States of America

- (5) กรอก ชื่อผู้ผลิตต่างประเทศ , ที่อยู่ , เมือง/จังหวัด และ รหัสไปรษณีย์ เป็นภาษาอังกฤษ เท่านั้น
- (6) กด Dropdown เพื่อเลือกประเทศ

## 2.3 สูตรส่วนประกอบ

สูตรส่วนประกอบ

FDA\_NUMBER / เลขสารบอาหาร

ตรวจสอบข้อมูล

ชื่อส่วนประกอบอาหาร / ชื่ออาหาร

ประเภทของส่วนประกอบ

ปริมาณที่ใช้

หน่วย

หมายเหตุ

เพิ่มข้อมูล

ลำดับ	FDA_NUMBER / เลขสารบอาหาร	ชื่อส่วนประกอบอาหาร / ชื่ออาหาร	ประเภทของส่วนประกอบ	ปริมาณที่ใช้	หน่วย	หมายเหตุ(อ้างอิงสูตร / แบ่งบรรจุ)
รวม				0		

- (7) กรอกเลขสารบบ 13 หลักโดยไม่ใช่ - (ที่ใช้อ้างอิงสูตร/แบ่งบรรจุ) หรือ เลข FDA\_NUMBER (วิธีการค้นหา FDA\_NUMBER ดูได้จากภาคผนวก ง)
- (8) กด “ตรวจสอบข้อมูล” ระบบจะดึงข้อมูล “ชื่อส่วนประกอบอาหาร/ชื่ออาหาร” และ “ประเภทของส่วนประกอบ” มาแสดงให้อัตโนมัติ

สูตรส่วนประกอบ

FDA\_NUMBER / เลขสารบบอาหาร  
1112863360020 ตรวจสอบข้อมูล

ชื่อส่วนประกอบอาหาร / ชื่ออาหาร  
มาริเนด สอด แอนด์ สไปซี่ (ทีเอสเอ็ม4316เอ) (วัตถุเจือปนอาหาร) Marinade Hot & Spicy (TSM43:

ประเภทของส่วนประกอบ  
เลข อย. 100 หน่วย %

หมายเหตุ \*  
แบ่งบรรจุ

เพิ่มข้อมูล

ลำดับ / เลขสารบบอาหาร	FDA_NUMBER	ชื่อส่วนประกอบอาหาร / ชื่ออาหาร	ประเภทของส่วนประกอบ	ปริมาณที่ใช้	หน่วย	หมายเหตุ(อ้างอิงสูตร / แบ่งบรรจุ)
1	1112863360020	มาริเนด สอด แอนด์ สไปซี่ (ทีเอสเอ็ม4316เอ) (วัตถุเจือปนอาหาร) Marinade Hot & Spicy (TSM4316A)	เลข อย.	100	%	แบ่งบรรจุ
รวม				100		

(9) กรอกปริมาณของสารที่ใช้ เป็น “ตัวเลข”

(10) กด Dropdown เพื่อเลือกหน่วย

(11) กด “เพิ่มข้อมูล”

**\*\* กรณีที่กรอกเลขสารบบเป็นส่วนประกอบ กรุณา กด Dropdown ในช่อง “หมายเหตุ” เพื่อระบุว่าเป็นการแบ่งบรรจุ หรือ อ้างอิงสูตร**

ข้อมูลของสูตรที่เพิ่มจะปรากฏด้านล่าง ทำซ้ำข้อ 7 – 11 จนกว่าจะครบตามสูตรส่วนประกอบอาหาร หากต้องการลบส่วนประกอบที่เพิ่มไปแล้ว สามารถกด “remove” หลังส่วนประกอบที่ต้องการ กรณีที่ลงข้อมูลสารผิดให้กด “remove” และเพิ่มข้อมูลใหม่

## 2.4 อายุการเก็บรักษา

12

อายุการเก็บรักษา

อายุการเก็บรักษา (วัน)  
365

(12) ระบุจำนวนอายุการเก็บรักษาเป็นตัวเลข (หน่วยเป็น “วัน”)

## 2.5 รูปแบบ/ขนาดการรับประทาน/การเตรียมผลิตภัณฑ์

(13) กรอกรูปแบบหรือลักษณะของผลิตภัณฑ์

(14) กรอกขนาดการรับประทานต่อวัน เป็น “ตัวเลข” และ กด Dropdown เพื่อเลือกหน่วยบรรจุ

(15) กรอกปริมาณของผลิตภัณฑ์และปริมาณของเหลว เป็น ตัวเลข และ กด Dropdown เพื่อเลือกหน่วยบรรจุ (เฉพาะผลิตภัณฑ์ที่ต้องทำละลายก่อนบริโภค)

## 2.6 ภาชนะบรรจุ/ขนาดบรรจุ

ลำดับที่	ชนิดภาชนะบรรจุ	ชนิดฝาของภาชนะบรรจุ	ขนาดบรรจุ	หน่วยบรรจุ	
1	ทดสอบภาชนะ	ทดสอบภาชนะ	100 - 500	กรัม	remove

(16) กด Dropdown เพื่อเลือกชนิดภาชนะบรรจุ และ ชนิดฝาของภาชนะบรรจุ ( สีของภาชนะบรรจุให้ระบุเพียงแค่ มีสี หรือไม่มีสี เท่านั้น)



(17) ใส่ขนาดบรรจุ (น้อยสุด) และ ขนาดบรรจุ(มากที่สุด) เป็น “ตัวเลข” และกด Dropdown เพื่อเลือกหน่วยบรรจุ (หากมีเพียงขนาดเดียวให้ใส่ตัวเลขในช่อง ขนาดบรรจุ (น้อยสุด)

(18) กด “เพิ่มข้อมูล”

ข้อมูลของภาชนะบรรจุ/ขนาดบรรจุที่เพิ่มจะปรากฏด้านล่าง ทำซ้ำข้อ 16 – 18 จนกว่าจะครบ หากต้องการลบภาชนะบรรจุ/ขนาดบรรจุที่เพิ่มไปแล้ว สามารถกด “remove” หลังส่วนภาชนะบรรจุ/ขนาดบรรจุ ที่ต้องการ กรณีที่เพิ่มข้อมูลผิดให้ลบและเพิ่มข้อมูลใหม่

The screenshot shows a web form for adding container and packaging information. At the top, there is a header with the URL 'alimntum.fda.moph.go.th' and the text 'บันทึกข้อมูลบรรจุภัณฑ์'. Below this is a section titled 'ภาชนะบรรจุ/ขนาดบรรจุ' (Container/Packaging). It contains several input fields: 'ชนิดภาชนะบรรจุ' (Container type), 'ชนิดฝาของภาชนะบรรจุ' (Lid type), 'ขนาดบรรจุ(น้อยสุด)' (Minimum packaging size), 'ขนาดบรรจุ(มากที่สุด)' (Maximum packaging size), and 'หน่วยบรรจุ' (Packaging unit). There is a 'เพิ่มข้อมูล' (Add information) button. Below the form is a table with columns: 'ลำดับที่' (Serial number), 'ชนิดภาชนะบรรจุ' (Container type), 'ชนิดฝาของภาชนะบรรจุ' (Lid type), 'ขนาดบรรจุ' (Packaging size), 'หน่วยบรรจุ' (Packaging unit), and 'remove'. The table contains one row with the following data: '1', 'ทดสอบภาชนะ', 'ทดสอบภาชนะ', '100 - 500', 'กรัม', and a 'remove' button. A red circle with the number '20' points to a 'ตกลง' (Done) button, and another red circle with the number '19' points to a 'บันทึก' (Save) button.

(19) ทวนสอบข้อมูลที่เพิ่มตั้งแต่ข้อ 1-18 หากถูกต้องครบถ้วนแล้ว กด “บันทึก”

(20) กด “ตกลง” เมื่อกดปิดหน้าต่าง Pop up จะปรากฏข้อมูลคำขอในตาราง ดังรูป

The screenshot shows the dashboard of the food information system. The header includes the logo 'MCHHQ' and the text 'ระบบนำเข้าข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหาร เจ้าหน้าที่สำนักอาหาร'. The dashboard displays various information: 'ผู้รับอนุญาต : บริษัท นิวส์ เวสต์ ฟู้ดส์ (ประเทศไทย) จำกัด', 'เลขที่คิบุคคล/เลขบัตรประชาชน : 0105532084253', 'ชื่อสถานที่ : บริษัท นิวส์ เวสต์ ฟู้ดส์ (ประเทศไทย) จำกัด', 'เลขสถานที่ : 11128633', 'ประเภท : อ.2', and 'สถานะใบอนุญาต : คงอยู่'. Below this is a table titled 'ตารางแสดงคำขอที่อยู่ระหว่างพิจารณา' (Table showing requests under consideration). The table has columns: 'ลำดับที่' (Serial number), 'เลขรับค่าขอ' (Request number), 'ประเภทคำขอ' (Request type), 'วันที่เริ่ม' (Start date), 'วันที่แล้วเสร็จ' (End date), 'สถานะการพิจารณา' (Review status), and 'รหัสดำเนินการ' (Operation code). The first row of the table is highlighted with a red dashed box and contains the following data: '1', 'อ.17/สน.3(ปกติ)', 'อ.17/สน.3(ปกติ)', 'บันทึกคำขอ', and 'FA-3171-99-2562-787313.xml'. There is a 'ดูข้อมูล' (View information) button next to the first row. A 'เพิ่มคำขอใหม่' (Add new request) button is also visible.

## 6. วิธีการลงขั้นตอนการพิจารณาคำขอ

เมื่อลงข้อมูลคำขอเรียบร้อยแล้ว จะขึ้นสถานะ “บันทึกคำขอ” กด “ดูข้อมูล” เพื่อลงรายละเอียดการพิจารณา

ระบบนำเข้าสู่ข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหาร เจ้าหน้าที่สำนักอาหาร

ชื่อเจ้าหน้าที่

Dashboard Search

ผู้รับอนุญาต : บริษัท คิง คอฟฟี่ จำกัด เลขนิติบุคคล/เลขบัตรประชาชน : 0105546044470  
ชื่อสถานที่ : บริษัท คิง คอฟฟี่ จำกัด  
เลขสถานที่ : 10100152 ประเภท : อ.2 สถานะใบอนุญาต : คงอยู่

ลำดับที่	เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	วันที่เริ่ม	วันที่แล้วเสร็จ	สถานะการพิจารณา	รหัสดำเนินการ	ดูข้อมูล
1	6200140	สบ.5 แจ้ง สูตร(ปกติ)			บันทึกคำขอ	FA-5-99-2562-790063.xml	ดูข้อมูล

สบ.5 แจ้งสูตร(ปกติ)

ข้อมูลการพิจารณา

เลขรับคำขอ: 6200140

ประเภทคำขอ: สบ.5 แจ้งสูตร(ปกติ)

วันที่บันทึกข้อมูล: 11/6/2019

ผู้บันทึกข้อมูล: นายกฤษฎา เหมทิวากร

รูปแบบการพิจารณา: 35 วันทำการ

เจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา: นางสาว พรทิพย์ มหะแก้ว - นักวิ

ขั้นตอนการทำงาน

รับคำขอ

ชื่อเจ้าหน้าที่: นางสาว วิรุฬห์ลักษณ์ แสนหนูช - นักวิชาการอาหารแล

วันที่เริ่ม: 10/06/2019

หมายเหตุ

บันทึก

สถานะการดำเนินงาน

ลำดับที่	ขั้นตอนการทำงาน	วันที่เริ่ม	เจ้าหน้าที่	หมายเหตุ
----------	-----------------	-------------	-------------	----------

- (2) กด Dropdown เพื่อเลือก “ขั้นตอนการทำงาน”
- (3) กด Dropdown เพื่อเลือก “ชื่อเจ้าหน้าที่” (ขั้นตอนการเพิ่มชื่อเจ้าหน้าที่ ดูได้จากภาคผนวก ค)
- (4) กด Dropdown เพื่อเลือกวันที่เริ่ม
- (5) กด “บันทึก” และกด “ตกลง”

**สบ.5 แจ้งสูตร(ปกติ)** ✕

---

**ข้อมูลการพิจารณา**

เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	วันที่บันทึกข้อมูล
6200140	สบ.5 แจ้งสูตร(ปกติ)	11/6/2019
ผู้บันทึกข้อมูล	รูปแบบการพิจารณา	เจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา
นายฤชดา เหมทิวากร	35 วันทำการ	นางสาว พรทิพย์ มหาแก้ว - นักวิ

ขั้นตอนการทำงาน ชื่อเจ้าหน้าที่

รอพิจารณา

วันที่เริ่ม Invalid date

หมายเหตุ

บันทึก
ลบคำขอ

**สถานะการดำเนินงาน**

ลำดับที่	ขั้นตอนการทำงาน	วันที่เริ่ม	เจ้าหน้าที่	หมายเหตุ
2	รับคำขอ	10/6/2019	นางสาว วิรุฬห์ลักษณ์ แสนหนูช	
3	รอพิจารณา	10/6/2019	นางสาว พรทิพย์ มหาแก้ว	

ข้อมูลของขั้นตอนการทำงาน จะแสดงในตาราง “สถานะการดำเนินงาน”. ทำซ้ำข้อ 2-5 จนกว่าจะครบขั้นตอนการพิจารณา

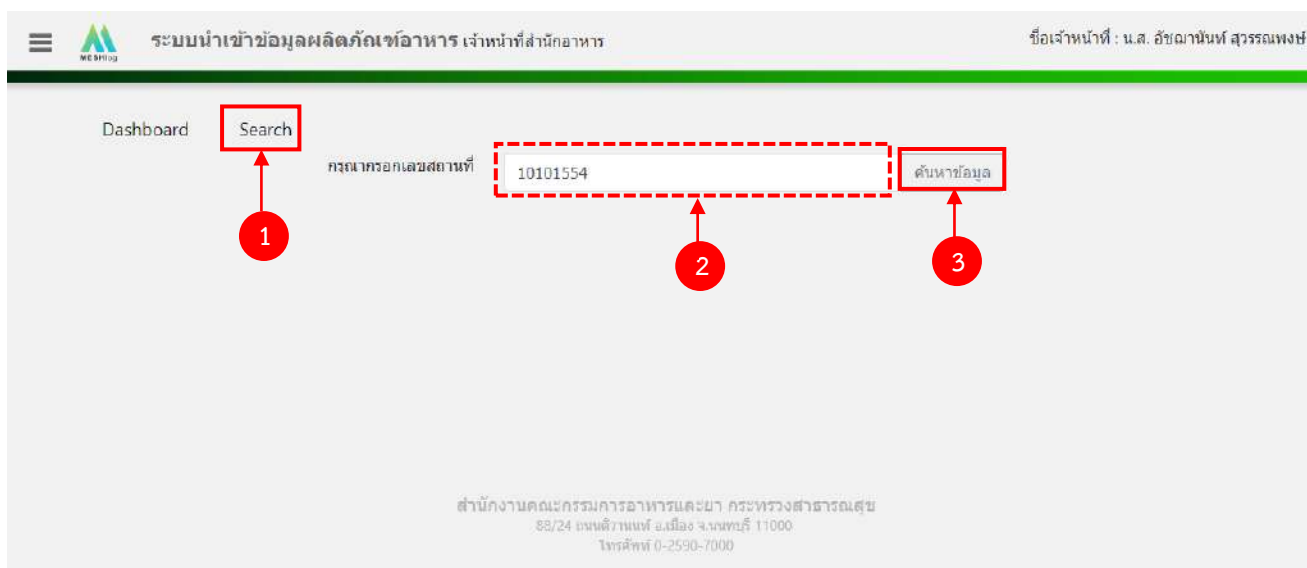
6.1 กรณีเลือกขั้นตอนการทำงานเป็น “เสนอผลการพิจารณา (อนุญาต)” ระบบจะออกเลขสารบบให้ (โดยดูจากเลขสารบบสุดท้ายในระบบ หากเลขสารบบที่ออกให้ไม่ตรงกับลำดับที่ต้องการ สามารถแก้ไขเปลี่ยนแปลงได้ โดยเมื่อกด “บันทึก” ระบบจะทำการเช็คเลขสารบบที่เจ้าหน้าที่แก้ไขถ้าเลขสารบบดังกล่าวมีการใช้ไปแล้วระบบจะแจ้งเตือนให้ทราบ

6.2 กรณีเลือกขั้นตอนการทำงานเป็น “ลงนามอนุญาต” จะเป็นการสิ้นสุดการทำงาน เมื่อกดบันทึกแล้วจะไม่สามารถแก้ไขข้อมูลคำขอได้ โดยระบบจะอนุมัติและส่งข้อมูลไปยังผลิตภัณฑ์ไปยังหน้าค้นหาประชาชน

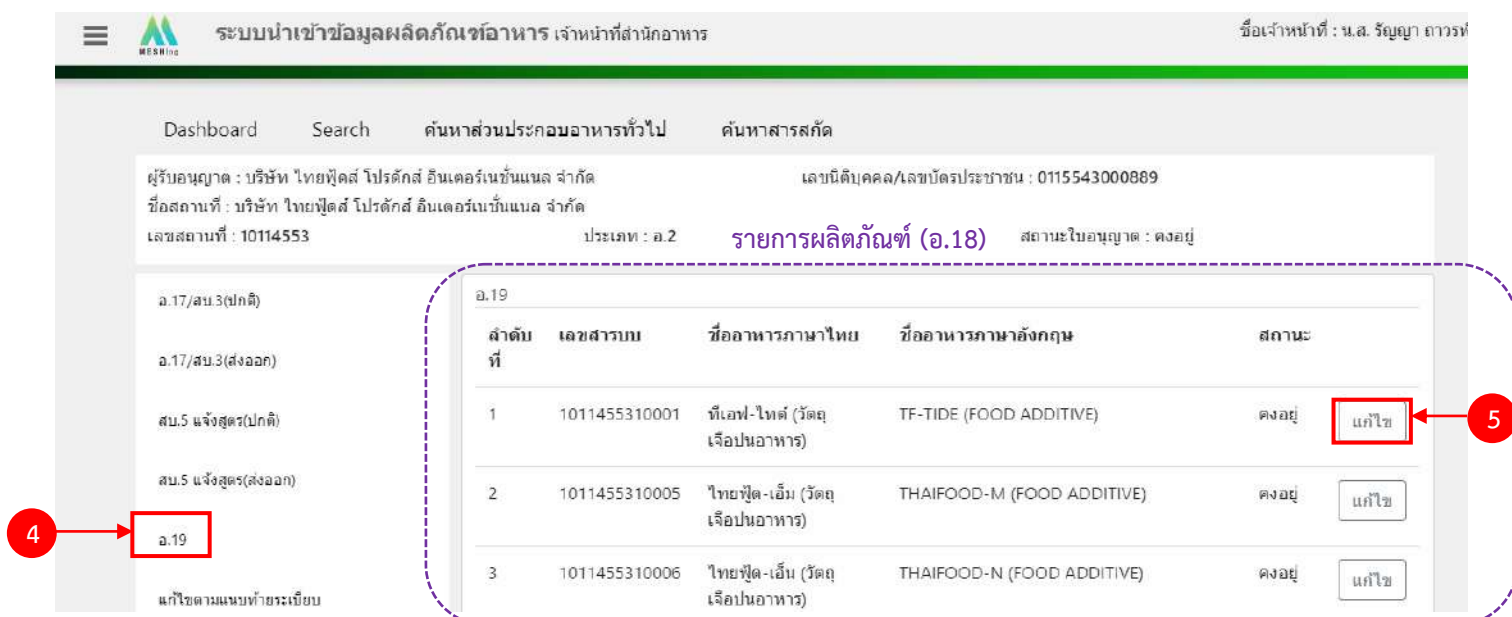
6.3 กรณีเลือกขั้นตอนการทำงานเป็น “ลงนามไม่อนุญาต”, “คืนคำขอ” และ “ยกเลิกคำขอ” จะเป็นการสิ้นสุดการทำงาน เมื่อกดบันทึกแล้วจะไม่สามารถแก้ไขข้อมูลคำขอได้

## ขั้นตอนการลงคำขอแก้ไข(อ.19,สบ.4,สบ.6 แจ้งสูตร)

1. เมื่อท่านเลือกระบบการนำเข้าข้อมูลด้านผลิตภัณฑ์ เลือก “Search” กรอกเลขใบอนุญาตสถานที่ 8 หลัก (XXXXXXXX : โดยไม่ต้องใส่ - ) และ กด “ค้นหาข้อมูล”



2. เลือกเมนู “อ.19”, “สบ.4” หรือ “สบ.6 แจ้งสูตร” ที่ต้องการลงคำขอแก้ไข โดยระบบจะแสดงรายการผลิตภัณฑ์ ภายใต้ใบอนุญาต ตามแบบคำขอที่ท่านเลือก จากนั้น กด “แก้ไข” หลังเลขสารบบที่ท่านต้องการลงข้อมูล



คู่มือสำหรับเจ้าหน้าที่ : ระบบนำเข้าข้อมูลอาหาร “การลงข้อมูลคำขอใหม่และคำขอแก้ไขด้าน  
สถานที่และผลิตภัณฑ์อาหาร”

แก้ไขครั้งที่ 1 : 23 มิถุนายน 2562

หน้า 69/109

3. ระบบจะแสดงข้อมูลเลขสารบบที่ท่านเลือก จากนั้น กด “เพิ่มคำขอแก้ไข” เพื่อลงข้อมูลคำขอแก้ไข

ระบบนำเข้าข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหาร เจ้าหน้าที่สำนักอาหาร

ชื่อเจ้าหน้าที่ : นายกฤษดา เหมทวีการ

Dashboard Search

ผู้รับอนุญาต : บริษัท ไทยฟู้ดส์ โปรดักส์ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด เลขนิติบุคคล/เลขบัตรประชาชน : 0115543000889

ชื่อสถานที่ : บริษัท ไทยฟู้ดส์ โปรดักส์ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด

เลขสถานที่ : 10114553 ประเภท : อ.2 สถานะใบอนุญาต : คงอยู่

ข้อมูลเลขสารบบที่เลือก

เลขสารบบผลิตภัณฑ์ : 1011455310001 ประเภทอาหาร : วัตถุเจือปนอาหาร

ชื่ออาหารภาษาไทย : ทีเอฟ-ไทด์ (วัตถุเจือปนอาหาร) ชื่ออาหารภาษาอังกฤษ : TF-TIDE (FOOD ADDITIVE)

เพิ่มคำแก้ไข

อ.17/สบ.3(ปกติ)

อ.17/สบ.3(ส่งออก)

สบ.5 แฉ่งสูตร(ปกติ)

สบ.5 แฉ่งสูตร(ส่งออก)

อ.19

แก้ไขตามแบบท้ายระเบียบ

อ.19

ลำดับที่	เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	วันที่เริ่ม	วันที่แล้วเสร็จ	สถานะการพิจารณา	รหัสดำเนินการ
----------	------------	------------	-------------	-----------------	-----------------	---------------

4. ระบบจะแสดงหน้าต่างใหม่ให้กรอกข้อมูลคำขอแก้ไข ในหน้าการกรอกข้อมูลจะแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่ รายละเอียดของคำขอ และ รายละเอียดของผลิตภัณฑ์ (โดยข้อมูลขอคำขอแก้ไข อ.19 , สบ.4 และ สบ.6 แฉ่งสูตร มีวิธีการลงข้อมูลคำขอแก้ไขที่เหมือนกัน ซึ่งในคู่มือจะยกตัวอย่างวิธีการลง คำขอแก้ไขประเภท อ.19 เป็นตัวอย่าง)

**อ.19**

ข้อมูลการพิจารณา  
เลขรับคำขอ

ประเภทคำขอ  
อ.19

วันที่บันทึกข้อมูล

ผู้บันทึกข้อมูล

รูปแบบการพิจารณา

เจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา

**สถานะการดำเนินงาน**

ลำดับที่	ขั้นตอนการทำงาน	วันที่เริ่ม	เจ้าหน้าที่	หมายเหตุ
----------	-----------------	-------------	-------------	----------

ส่วนที่ 1 รายละเอียด  
คำขอ

ข้อมูลพื้นฐาน \*

ผู้ผลิตต่างประเทศ \*

สูตรส่วนประกอบ \*

อายุการเก็บรักษา

รูปแบบ/ขนาดการรับประทาน / การเตรียมผลิตภัณฑ์

ภาชนะบรรจุ/ขนาดบรรจุ \*

รายละเอียดการแก้ไข

บันทึก

ส่วนที่ 2 รายละเอียด  
ผลิตภัณฑ์

\*\* โดยคำขอแก้ไข อ.19, สบ.4 และ สบ.6 แจ้งสูตร จะดึงข้อมูลผลิตภัณฑ์ได้แก่ ข้อมูลพื้นฐาน ,ผู้ผลิตต่างประเทศ (กรณีใบอนุญาตนำเข้า), สูตรส่วนประกอบ และภาชนะบรรจุ/ขนาดบรรจุ จากระบบ e-logistics มาแสดง

“กรณีที่เกิด เพิ่มคำขอแก้ไข แล้วไม่มีข้อมูลเลขสารบบแสดง ให้แจ้งเจ้าหน้าที่ส่วนกลาง (ผ่าน line : สสจ Food.e-sub) ให้ดึงข้อมูลก่อนลงคำขอแก้ไข”

## 5. วิธีการลงข้อมูลคำขอ.19

### ส่วนที่ 1 รายละเอียดคำขอ

อ.19

ข้อมูลการพิจารณา  
เลขรับคำขอ \*

ผู้บันทึกข้อมูล \*

สถานะการดำเนินงาน

ลำดับที่    ขั้นตอนการทำงาน    วันที่เริ่ม    เจ้าหน้าที่    หมายเหตุ

(7) กด dropdown เพื่อเลือก “รูปแบบการพิจารณา”

(8) กด dropdown เพื่อเลือก “เจ้าหน้าที่พิจารณา” (ขั้นตอนการเพิ่มชื่อเจ้าหน้าที่ ที่ได้จากภาคผนวก ค)

\*\* เลขรับคำขอ , วันที่บันทึกข้อมูล และ ผู้บันทึกข้อมูล : ระบบจะออกให้อัตโนมัติเมื่อกดบันทึกคำขอ

### ส่วนที่ 2 รายละเอียดผลิตภัณฑ์

ต้องการแก้ไขข้อมูลผลิตภัณฑ์ส่วนใดให้แก้ไข ลบหรือเพิ่มข้อมูลลงในรายละเอียดผลิตภัณฑ์ส่วนนั้น ในกรณีที่ไม่ต้องการแก้ไขข้อมูล ให้ข้ามไปทำส่วนอื่น (โดยไม่ต้องลบข้อมูลเดิม)

#### 2.1 ข้อมูลพื้นฐาน

ข้อมูลพื้นฐาน

เลขสารบบอาหาร  
1011455310001

ประเภทอาหาร  
วัตถุเจือปนอาหาร  
ชนิดอาหาร    กรรมวิธีการการผลิต

9 การแก้ไขชื่ออาหาร

ชื่อผลิตภัณฑ์ภาษาไทย  
TF-TIDE (วัตถุเจือปนอาหาร)

ชื่อผลิตภัณฑ์ภาษาอังกฤษ  
TF-TIDE (FOOD ADDITIVE)

(9) การแก้ไขชื่ออาหาร : ระบบจะแสดงข้อมูลของเลขสารบบมาแสดง หากท่านต้องการแก้ไขชื่อผลิตภัณฑ์พิมพ์ชื่อผลิตภัณฑ์ ที่ต้องการเปลี่ยนลงในช่อง **หากไม่ต้องการแก้ไข ให้ข้ามไปทำข้อต่อไป โดยไม่ต้องลบข้อมูลเดิม**

ข้อมูลพื้นฐาน

เลขสารบบอาหาร  
1011455310001

ประเภทอาหาร  
วัตถุเจือปนอาหาร  
ชนิดอาหาร กรรมวิธีการผลิต

ชื่อผลิตภัณฑ์ภาษาไทย  
ทีเอฟ-ไทด์ 02 (วัตถุเจือปนอาหาร)

ชื่อผลิตภัณฑ์ภาษาอังกฤษ  
TF-TIDE 02 (FOOD ADDITIVE)

## 2.2 ผู้ผลิตต่างประเทศ (เฉพาะกรณีใบอนุญาตนำเข้า)

ผู้ผลิตต่างประเทศ 10 การแก้ไขข้อมูลผู้ผลิตต่างประเทศ

ชื่อผู้ผลิตต่างประเทศ  
ARINCO

ที่อยู่  
-

เมือง/จังหวัด รหัสไปรษณีย์  
VIDEBACK

ประเทศ  
Kingdom of Denmark

(10) การแก้ไขข้อมูลผู้ผลิตต่างประเทศ : ระบบจะแสดงข้อมูลผู้ผลิตต่างประเทศของเลขสารบบมาแสดง

10.1 แก้ไขชื่อผู้ผลิตต่างประเทศ , ที่อยู่ , เมือง/จังหวัด หรือ รหัสไปรษณีย์ ให้กรอกข้อมูลที่ต้องการเปลี่ยนลงในช่อง

10.2 แก้ไขประเทศ ให้กด Dropdown เพื่อเลือกประเทศที่ต้องการเปลี่ยน

**หากไม่ต้องการแก้ไข ให้ข้ามไปทำข้อต่อไปโดยไม่ต้องลบข้อมูลเดิม**



## 2.3 สูตรส่วนประกอบ

สูตรส่วนประกอบ

FDA\_NUMBER / เลขสารบบอาหาร  
 ตรวจสอบข้อมูล

ชื่อส่วนประกอบอาหาร / ชื่ออาหาร

ประเภทของส่วนประกอบ    ปริมาณที่ใช้    หน่วย  
       

หมายเหตุ

เพิ่มข้อมูล    ข้อมูลสูตรส่วนประกอบเดิม

ลำดับที่	FDA_NUMBER / เลขสารบบอาหาร	ชื่อส่วนประกอบอาหาร / ชื่ออาหาร	ประเภทของส่วนประกอบ	ปริมาณที่ใช้	หน่วย	หมายเหตุ(อ้างอิงสูตร / แบ่งบรรจุ)
1		มอลโตเด็กซ์ทริน	-	60.0000000000000		<span style="border: 1px solid #ccc; padding: 2px 5px;">remove</span>
2		GLYCINE	-	20.0000000000000		<span style="border: 1px solid #ccc; padding: 2px 5px;">remove</span>
3		ไดโซเดียมไอโนซีน-5'-โมโนฟอสเฟต	-	10.0000000000000		<span style="border: 1px solid #ccc; padding: 2px 5px;">remove</span>
		ไดโซเดียมกัวโนซีน-5'-โมโนฟอสเฟต				
4		โมโนฟอสเฟต	-	10.0000000000000		<span style="border: 1px solid #ccc; padding: 2px 5px;">remove</span>
รวม				100		

11

การแก้ไขสูตรส่วนประกอบ

(11) การแก้ไขสูตรส่วนประกอบ : ระบบจะดึงข้อมูลสูตรส่วนประกอบของเลขสารบบมาแสดง สามารถเพิ่มข้อมูลใหม่หรือลบข้อมูลเดิมได้ แต่ ระบบจะไม่เปิดให้แก้ไขข้อมูลที่ดึงมาแสดง กรณีที่ต้องการแก้ไขปริมาณของสูตรส่วนประกอบเดิม ให้กด “remove” ท้ายส่วนประกอบที่ต้องการแก้ไข และเพิ่มข้อมูลใหม่ หากไม่ต้องการแก้ไข ให้ข้ามไปทำข้อต่อไปโดยไม่ต้องลบข้อมูลเดิม

## เพิ่มข้อมูลใหม่

ลำดับที่	FDA_NUMBER / เลขสารบบอาหาร	ชื่อส่วนประกอบอาหาร / ชื่ออาหาร	ประเภทของส่วนประกอบ	ปริมาณที่ใช้	หน่วย	หมายเหตุ(อ้างอิงสูตร / แบ่งบรรจุ)
1		มอลโตเด็กซ์ทริน	-	60.0000000000000		
2		GLYCINE	-	20.0000000000000		
3		โคโซเดียมไอโซนีน-5-	-	10.0000000000000		

## วิธีการเพิ่มข้อมูลสารใหม่

- (1) กรอกเลขสารบบ 13 หลักโดยไม่ใส่ - (ที่ใช้อ้างอิงสูตร/แบ่งบรรจุ) หรือ เลข FDA\_NUMBER (วิธีการค้นหา FDA\_NUMBER ดูได้จากภาคผนวก ง)
- (2) กด “ตรวจสอบข้อมูล” ระบบจะดึงข้อมูล “ชื่อส่วนประกอบอาหาร/ชื่ออาหาร” และ “ประเภทของส่วนประกอบ” มาแสดงให้อัตโนมัติ
- (3) กรอกปริมาณของสารที่ใช้ เป็น “ตัวเลข”
- (4) กด Dropdown เพื่อเลือกหน่วย
- (5) กด “เพิ่มข้อมูล”

\*\* กรณีที่กรอกเลขสารบบเป็นส่วนประกอบ กรุณา กด Dropdown ในช่อง “หมายเหตุ” เพื่อระบุว่า เป็นการแบ่งบรรจุ หรือ อ้างอิงสูตร

## 2.4 อายุการเก็บรักษา

อายุการเก็บรักษา **12** การแก้ไขอายุการเก็บรักษา

อายุการเก็บรักษา (วัน)

365

(12) การแก้ไขอายุการเก็บรักษา : เนื่องจากระบบไม่ได้ดึงข้อมูลอายุการเก็บรักษามาแสดง หากต้องการระบุจำนวนอายุการเก็บรักษาให้กรอกข้อมูลเป็น ตัวเลข (หน่วยเป็น “วัน”) หากไม่ต้องการลงข้อมูลหรือแก้ไข ให้ข้ามไปทำข้อต่อไป

## 2.5 รูปแบบ/ขนาดการรับประทาน/การเตรียมผลิตภัณฑ์

**13** การแก้ไขรูปแบบ/ขนาดการรับประทาน/การเตรียมผลิตภัณฑ์

รูปแบบ/ขนาดการรับประทาน / การเตรียมผลิตภัณฑ์

รูปแบบหรือลักษณะของผลิตภัณฑ์

ขนาดการรับประทาน/วัน หน่วยบรรจุ

0

วิธีการเตรียมผลิตภัณฑ์

ปริมาณของผลิตภัณฑ์ หน่วย

ปริมาณของเหลว หน่วย

(13) การแก้ไขรูปแบบ/ขนาดการรับประทาน/การเตรียมผลิตภัณฑ์ : เนื่องจากระบบไม่ได้ดึงข้อมูลรูปแบบ/ขนาดการรับประทาน/การเตรียมผลิตภัณฑ์ มาแสดงหากต้องการระบุ ให้กรอกรูปแบบหรือลักษณะของผลิตภัณฑ์เป็นตัวหนังสือ , กรอกขนาดการรับประทานต่อวัน เป็น “ตัวเลข”-> กด Dropdown เพื่อเลือกหน่วยบรรจุ และ กรอกปริมาณของผลิตภัณฑ์และปริมาณของเหลว เป็น ตัวเลข -> กด Dropdown เพื่อเลือกหน่วยบรรจุ (เฉพาะผลิตภัณฑ์ที่ต้องทำลายก่อนบริโภค) หากไม่ต้องการลงข้อมูลหรือแก้ไข ให้ข้ามไปทำข้อต่อไป

## 2.6 ภาษาบรรจุ/ขนาดบรรจุ

ภาษาบรรจุ/ขนาดบรรจุ **14** การแก้ไขภาษาบรรจุ/ขนาดบรรจุ

ชนิดภาษาบรรจุ

ชนิดฝาของภาษาบรรจุ

ขนาดบรรจุ(น้อยสุด)      ขนาดบรรจุ(มากที่สุด)      หน่วยบรรจุ  
           

ข้อมูลภาษาบรรจุและขนาดบรรจุเดิม

ลำดับที่	ชนิดภาษาบรรจุ	ชนิดฝาของภาษาบรรจุ	ขนาดบรรจุ	หน่วยบรรจุ	
1	กล่องกระดาษ		10 กิโลกรัม	-	<input type="button" value="remove"/>
2	ถุงกระดาษ (ภายในบรรจุถุงพลาสติก พีอี ไส้ไม่มีสี)		1 - 50 กิโลกรัม	-	<input type="button" value="remove"/>
3	กล่องกระดาษ (ภายในบรรจุถุงพลาสติก-พีอี-ไส้ไม่มีสี)		1 - 50 กิโลกรัม	-	<input type="button" value="remove"/>

(14) การแก้ไขข้อมูลภาษาบรรจุ/ขนาดบรรจุ : ระบบจะดึงข้อมูลภาษาบรรจุ/ขนาดบรรจุ ของเลขสารบบมาแสดง สามารถเพิ่มข้อมูลใหม่หรือลบข้อมูลเดิมได้ แต่ ระบบจะไม่เปิดให้แก้ไขข้อมูลที่ดึงมาแสดง กรณีที่ต้องการแก้ไขขนาดบรรจุของภาษาบรรจุเดิม ให้กด “remove” ท้ายชนิดภาษาบรรจุที่ต้องการแก้ไข และเพิ่มข้อมูลใหม่ หากไม่ต้องการแก้ไข ให้ข้ามไปทำข้อต่อไปโดยไม่ต้องลบข้อมูลเดิม

## 2.7 รายละเอียดการแก้ไข

รายละเอียดการแก้ไข

กรณาระบบรายละเอียดการแก้ไข เช่น แก้ไขชื่ออาหาร, แก้ไขสูตรส่วนประกอบ, แก้ไขภาษาบรรจุ, เพิ่มภาษาบรรจุ, แก้ไขฉลาก, เพิ่มฉลาก, เพิ่มชื่ออาหารต่างประเทศ, เพิ่มประเทศที่ส่งออก เป็นต้น

แก้ไขชื่ออาหาร,แก้ไขสูตร กรอกข้อมูล

ลงหัวข้อรายละเอียดการแก้ไขเพื่อใช้เป็นประวัติในการสืบค้นข้อมูล โดยกรอกข้อมูลลงในช่องว่าง

alimenum.fda.moph.go.th บอคว่า  
บันทึกข้อมูลเรียบร้อยแล้ว

ตกลง

16

สถานะบรรจุ/ขนาดบรรจุ

ชนิดภาชนะบรรจุ

ชนิดฝาของภาชนะบรรจุ

ขนาดบรรจุ(น้อยสุด)    ขนาดบรรจุ(มากที่สุด)    หน่วยบรรจุ

เพิ่มข้อมูล

ลำดับที่	ชนิดภาชนะบรรจุ	ชนิดฝาของภาชนะบรรจุ	ขนาดบรรจุ	หน่วยบรรจุ	
1	ทดสอบภาชนะ	ทดสอบภาชนะ	100 - 500	กรัม	remove

บันทึก

15

(15) ทำการทวนสอบข้อมูลที่แก้ไข หากถูกต้องครบถ้วนแล้ว กด “บันทึก”

(16) กด “ตกลง” เมื่อกดปิดหน้าต่าง Pop up จะปรากฏข้อมูลคำขอในตาราง ดังรูป

ระบบนำเข้าข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหาร เจ้าหน้าที่สำนักงานอาหาร

Dashboard    Search    ค้นหาส่วนประกอบอาหารทั่วไป    ค้นหาสารสกัด

ผู้รับอนุญาต : บริษัท ไทยฟู้ดส์ โปรดักส์ อินเทอร์เน็ตเซ็นทรัล จำกัด    เลขนี้ติดต่อ/เลขบัตรประชาชน : 0115543000889

ชื่อสถานที่ : บริษัท ไทยฟู้ดส์ โปรดักส์ อินเทอร์เน็ตเซ็นทรัล จำกัด    เลขสถานที่ : 10114553    ประเภท : อ.2    สถานะใบอนุญาต : คงอยู่

เลขสารบบผลิตภัณฑ์ : 1011455310001    ประเภทอาหาร : วัตถุเจือปนอาหาร

ชื่ออาหารภาษาไทย : ทีเอฟ-โอดี (วัตถุเจือปนอาหาร)    ชื่ออาหารภาษาอังกฤษ : TF-TIDE (FOOD ADDITIVE)

ตารางแสดงคำขอที่อยู่ระหว่างพิจารณา

ลำดับที่	เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	วันที่เริ่ม	วันที่แล้วเสร็จ	สถานะการพิจารณา	รหัสดำเนินการ
1	6200142	อ.19			บันทึกคำขอ	FA-5171-99-2562-790272.xml

เพิ่มคำแก้ไข    ดูข้อมูล

## 6. วิธีการลงขั้นตอนการพิจารณาคำขอ

เมื่อลงข้อมูลคำขอเรียบร้อยแล้ว จะขึ้นสถานะ “บันทึกคำขอ” กด “ดูข้อมูล” เพื่อลงรายละเอียดการพิจารณา

ระบบนำเข้าข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหาร เจ้าหน้าที่สำนักงาน

Dashboard Search ค้นหาส่วนประกอบอาหารทั่วไป ค้นหาสารสกัด

ผู้รับอนุญาต : บริษัท ไทยฟู้ดส์ โปรดักส์ อินเตอร์เนชันแนล จำกัด เลขที่ติดต่อ/เลขบัตรประชาชน : 0115543000889  
ชื่อสถานที่ : บริษัท ไทยฟู้ดส์ โปรดักส์ อินเตอร์เนชันแนล จำกัด เลขสถานที่ : 10114553 ประเภท : อ.2 สถานะใบอนุญาต : คงอยู่  
เลขสารบบผลิตภัณฑ์ : 1011455310001 ประเภทอาหาร : วัตถุเจือปนอาหาร  
ชื่ออาหารภาษาไทย : ทีเอฟ-ทีดี (วัตถุเจือปนอาหาร) ชื่ออาหารภาษาอังกฤษ : TF-TIDE (FOOD ADDITIVE)

ลำดับที่	เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	วันที่เริ่ม	วันที่แล้วเสร็จ	สถานะการพิจารณา	รหัสดำเนินการ
1	6200142	อ.19			บันทึกคำขอ	FA-5171-99-2562-790272.xml

ปุ่ม: เพิ่มคำแก้ไข

ปุ่ม: ดูข้อมูล (1)

อ.19

ข้อมูลการพิจารณา

เลขรับคำขอ: 6200142 (2)

ประเภทคำขอ: อ.19

วันที่บันทึกข้อมูล: 12/6/2019 (3)

ผู้บันทึกข้อมูล: น.ส. รัชญา ถาวรพันธ์

รูปแบบการพิจารณา: 28 วันทำการ

เจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา: นางสาว พรทิพย์ มงแก้ว - นั (3)

ขั้นตอนการทำงาน: รับคำขอ (2)

ชื่อเจ้าหน้าที่: นางสาว ปวีณา ภูเจริญ - นักวิชาการอาหารและยา (3)

วันที่เริ่ม: Invalid date (4)

หมายเหตุ:

บันทึก (5) | ใบรับคำขอ

สถานะการดำเนินงาน

ลำดับที่	ขั้นตอนการทำงาน	วันที่เริ่ม	เจ้าหน้าที่	หมายเหตุ
----------	-----------------	-------------	-------------	----------

(2) กด Dropdown เพื่อเลือก “ขั้นตอนการทำงาน”

(3) กด Dropdown เพื่อเลือก “ชื่อเจ้าหน้าที่” (ขั้นตอนการเพิ่มชื่อเจ้าหน้าที่ ดูได้จากภาคผนวก ค)

(4) กด Dropdown เพื่อเลือกวันที่เริ่ม

(5) กด “บันทึก” และกด “ตกลง”

**อ.19** ✕

ข้อมูลการพิจารณา  
เลขรับคำขอ 6200142 ประเภทคำขอ อ.19 วันที่บันทึกข้อมูล 12/6/2019  
ผู้บันทึกข้อมูล น.ส. รัชญา ถาวรพันธุ์ รูปแบบการพิจารณา 28 วันทำการ เจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา นางสาว พรทิพย์ มหาแก้ว - นี  
ขั้นตอนการทำงาน ขั้นตอนการทำงาน ชื่อเจ้าหน้าที่ นางสาว ปวีณา ภูเจริญ - นักวิชาการอาหารและยาป  
วันที่เริ่ม    
หมายเหตุ

**สถานะการดำเนินงาน**

ลำดับที่	ขั้นตอนการทำงาน	วันที่เริ่ม	เจ้าหน้าที่	หมายเหตุ
2	รับคำขอ	11/6/2019	นางสาว วิรพีหส์กษณ์ เสน่ห์นุช	
3	รอพิจารณา	13/6/2019	นางสาว วิรพีหส์กษณ์ เสน่ห์นุช	

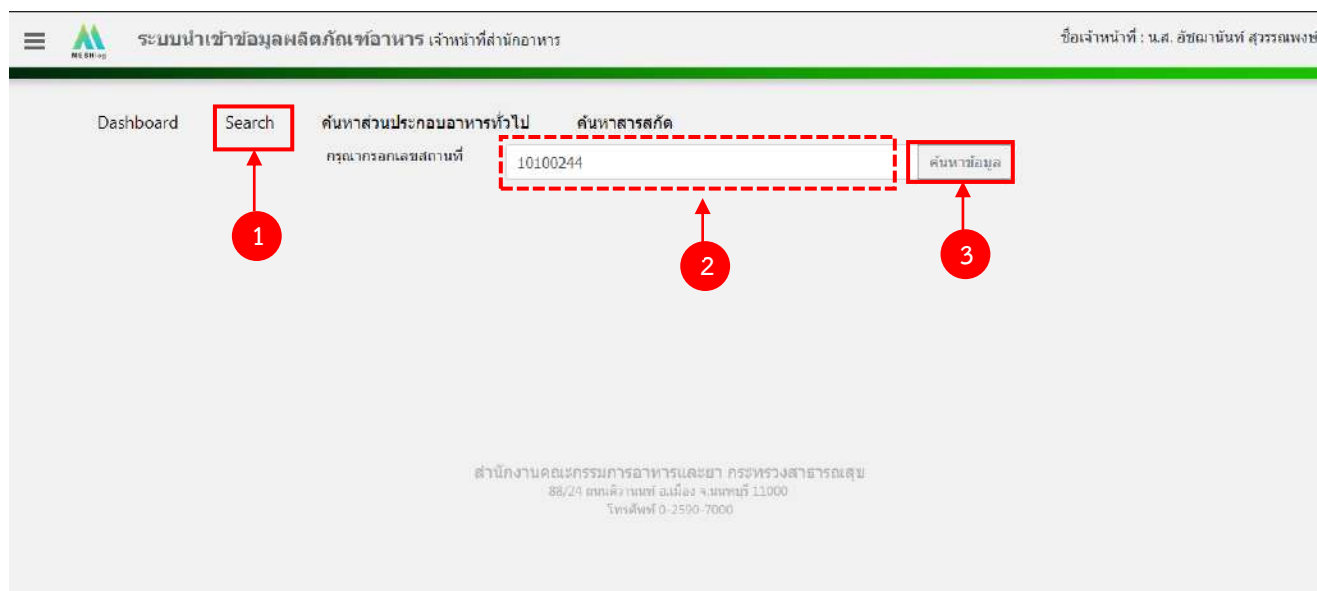
ข้อมูลของขั้นตอนการทำงาน จะแสดงในตาราง “สถานะการดำเนินงาน”. ทำซ้ำข้อ 2-5 จนกว่าจะครบขั้นตอนการพิจารณา

6.1 กรณีเลือกขั้นตอนการทำงานเป็น “ลงนามอนุญาต” จะเป็นการสิ้นสุดการทำงาน เมื่อกดบันทึกแล้วจะไม่สามารถแก้ไขข้อมูลคำขอได้ โดยระบบจะอนุมัติและส่งข้อมูลของผลิตภัณฑ์ที่แก้ไขไปยังหน้าค้นหาประชาชนและระบบ License per invoice (ของสำนักด่าน)

6.2 กรณีเลือกขั้นตอนการทำงานเป็น “ลงนามไม่อนุญาต”, “คืนคำขอ” และ “ยกเลิกคำขอ” จะเป็นการสิ้นสุดการทำงาน เมื่อกดบันทึกแล้วจะไม่สามารถแก้ไขข้อมูลคำขอได้

## ขั้นตอนการลงคำขอแก้ไขสบ.6 ไม่แจ้งสูตร

1. เมื่อท่านเลือกระบบการนำเข้าข้อมูลด้านผลิตภัณฑ์ เลือก “Search” กรอกเลขใบอนุญาตสถานที่ 8 หลัก (XXXXXXXX : โดยไม่ต้องใส่ -) และ กด “ค้นหาข้อมูล”



2. เลือกเมนู “สบ.6 ไม่แจ้งสูตร” ระบบจะแสดงรายการผลิตภัณฑ์ (สบ.5 ไม่แจ้งสูตร) ภายใต้ใบอนุญาตนั้น กด “แก้ไข” หลังรายการที่ท่านต้องการลงคำขอแก้ไข สบ.6



ระบบนำเข้าสู่ข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหาร เจ้าหน้าที่สาขาอาหาร

ชื่อเจ้าหน้าที่ : น.ส. อัญชานันท์ สุวรรณพงษ์

Dashboard Search ค้นหาส่วนประกอบอาหารทั่วไป ค้นหาสารสกัด

ผู้รับอนุญาต : บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) สาขา จรัลสนิทวงศ์ เลขที่ใบอนุญาต/เลขบัตรประชาชน : 0107537000521  
 ชื่อสถานที่ : บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) ประเภท : อ.2 สถานะใบอนุญาต : คงอยู่  
 เลขสถานที่ : 10100244

สม.6 ไม้แจ่งสุตร

ลำดับที่	เลขสารบบ	ชื่ออาหารภาษาไทย	ชื่ออาหารภาษาอังกฤษ	สถานะ
1	1010024410001	ขนมปังโฮลวีทแครอท		คงอยู่ <input type="button" value="แก้ไข"/>
2	1010024410002	ขนมปังคีนเนอร์โรล		คงอยู่ <input type="button" value="แก้ไข"/>
3	1010024410003	ขนมปังชอปปิงโรล		คงอยู่ <input type="button" value="แก้ไข"/>
4	1010024410004	ขนมปังฝรั่งเศส		คงอยู่ <input type="button" value="แก้ไข"/>
5	1010024410005	ขนมปังชานตีเรีย		คงอยู่ <input type="button" value="แก้ไข"/>
6	1010024410006	ขนมปังโฮลวีท		คงอยู่ <input type="button" value="แก้ไข"/>
7	1010024410007	พายไส้ผลไม้		คงอยู่ <input type="button" value="แก้ไข"/>
8	1010024410008	พายไส้ครีม		คงอยู่ <input type="button" value="แก้ไข"/>

3. ระบบจะแสดงข้อมูลเลขสารบบที่ท่านเลือก จากนั้น กด “เพิ่มคำขอแก้ไข” เพื่อลงข้อมูลคำขอแก้ไข

ระบบนำเข้าสู่ข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหาร เจ้าหน้าที่สาขาอาหาร

ชื่อเจ้าหน้าที่ : น.ส. อัญชานันท์ สุวรรณพงษ์

Dashboard Search ค้นหาส่วนประกอบอาหารทั่วไป ค้นหาสารสกัด

ผู้รับอนุญาต : บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) สาขา จรัลสนิทวงศ์ เลขที่ใบอนุญาต/เลขบัตรประชาชน : 0107537000521  
 ชื่อสถานที่ : บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) ประเภทอาหาร : ขนมปัง ชื่ออาหารภาษาอังกฤษ :  
 เลขสถานที่ : 10100244 ประเภท : อ.2 สถานะใบอนุญาต : คงอยู่  
 เลขสารบบผลิตภัณฑ์ : 1010024410001  
 ชื่ออาหารภาษาไทย : ขนมปังโฮลวีทแครอท

ข้อมูลเลขสารบบที่เลือก

ลำดับที่	เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	วันที่เริ่ม	วันที่แล้วเสร็จ	สถานะการพิจารณา	รหัสดำเนินการ
----------	------------	------------	-------------	-----------------	-----------------	---------------

4. ระบบจะแสดงหน้าต่างใหม่ให้กรอกข้อมูลคำขอแก้ไข ในหน้ากรกรอกข้อมูลจะแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่ รายละเอียดของคำขอ และ รายละเอียดของผลิตภัณฑ์



## 5. วิธีการลงข้อมูลคำขอสบ.6แจ้งสูตร

### ส่วนที่ 1 รายละเอียดคำขอ

สบ.6 ไม่แจ้งสูตร ×

ข้อมูลการพิจารณา  
เลขรับคำขอ\*

ประเภทคำขอ **7**  
สบ.6 ไม่แจ้งสูตร

วันที่บันทึกข้อมูล \* **8**

ผู้บันทึกข้อมูล\*

รูปแบบการพิจารณา

เจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา

สถานะการดำเนินงาน

ลำดับที่	ขั้นตอนการทำงาน	วันที่เริ่ม	เจ้าหน้าที่	หมายเหตุ
----------	-----------------	-------------	-------------	----------

(7) กด dropdown เพื่อเลือก “รูปแบบการพิจารณา”

(8) กด dropdown เพื่อเลือก “เจ้าหน้าที่พิจารณา” (ขั้นตอนการเพิ่มชื่อเจ้าหน้าที่ ดูได้จากภาคผนวก ค)

\*\* เลขรับคำขอ , วันที่บันทึกข้อมูล และ ผู้บันทึกข้อมูล : ระบบจะออกให้อัตโนมัติเมื่อกดบันทึกคำขอ

### ส่วนที่ 2 รายละเอียดผลิตภัณฑ์

ต้องการแก้ไขข้อมูลผลิตภัณฑ์ส่วนใดให้แก้ไข ลบหรือเพิ่มข้อมูลลงในรายละเอียดผลิตภัณฑ์ส่วนนั้น ในกรณีที่ไม่ต้องการแก้ไขข้อมูล ให้ข้ามไปทำส่วนอื่น (โดยไม่ต้องลบข้อมูลเดิม)

#### 2.1 ข้อมูลพื้นฐาน

ข้อมูลพื้นฐาน

เลขสารบบอาหาร  
1010024410001

ประเภทอาหาร  
ขนมปัง

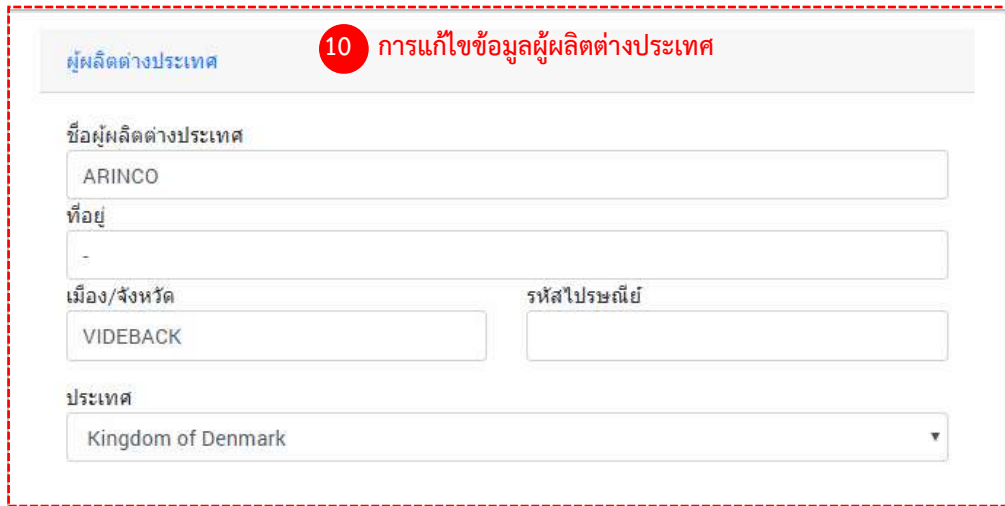
ชนิดอาหาร **9** การแก้ไขชื่ออาหาร กรรมวิธีการผลิต

ชื่อผลิตภัณฑ์ภาษาไทย  
ขนมปังโฮลวีทแครอท

ชื่อผลิตภัณฑ์ภาษาอังกฤษ

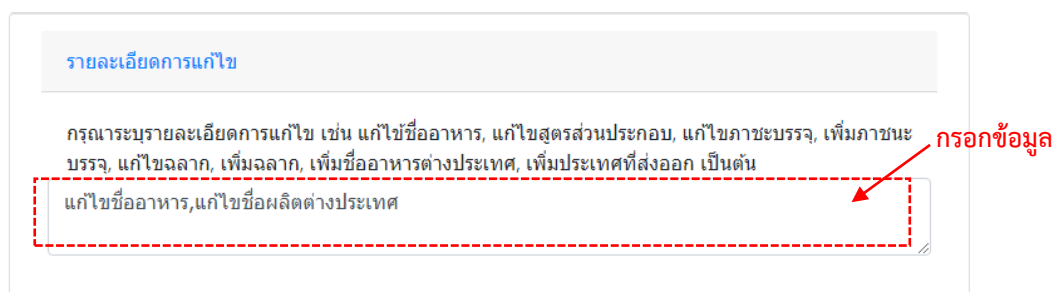
(9) การแก้ไขชื่ออาหาร : ระบบจะแสดงข้อมูลของเลขสารบบมาแสดง หากท่านต้องการแก้ไขชื่อผลิตภัณฑ์ พิมพ์ ชื่อผลิตภัณฑ์ ที่ต้องการเปลี่ยนลงในช่อง **หากไม่ต้องการแก้ไข ให้ข้ามไปทำข้อต่อไป โดยไม่ต้องลบข้อมูลเดิม**

## 2.2 ผู้ผลิตต่างประเทศ (เฉพาะกรณีใบอนุญาตนำเข้า)



(10) การแก้ไขข้อมูลผู้ผลิตต่างประเทศ : ระบบจะแสดงข้อมูลผู้ผลิตต่างประเทศของเลขสารบบมาแสดง  
10.1 แก้ไขชื่อผู้ผลิตต่างประเทศ , ที่อยู่ , เมือง/จังหวัด หรือ รหัสไปรษณีย์ ให้กรอกข้อมูลที่ต้องการเปลี่ยนลงในช่อง  
10.2 แก้ไขประเทศ ให้กด Dropdown เพื่อเลือกประเทศที่ต้องการเปลี่ยน  
**หากไม่ต้องการแก้ไข ให้ข้ามไปทำข้อต่อไปโดยไม่ต้องลบข้อมูลเดิม**

## 2.3 รายละเอียดการแก้ไข



ลงหัวข้อรายละเอียดการแก้ไขเพื่อใช้เป็นประวัติในการสืบค้นข้อมูล โดยกรอกข้อมูลลงในช่องว่าง

(11) ทำการทวนสอบข้อมูลที่แก้ไข หากถูกต้องครบถ้วนแล้ว กด “บันทึก”

(12) กด “ตกลง” เมื่อกดปิดหน้าต่าง Pop up จะปรากฏข้อมูลคำขอในตาราง ดังรูป

ระบบนำเข้าข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหาร เจ้าหน้าที่สำนักงาน

ชื่อเจ้าหน้าที่ : น.ส. อธิมาพันธ์ สุวรรณพงษ์

Dashboard Search ค้นหาส่วนประกอบอาหารทั่วไป ค้นหาสารสกัด

ผู้รับอนุญาต : บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) สาขา จรัญสนิทวงศ์ เลขที่ใบอนุญาต/เลขบัตรประชาชน : 0107537000521  
ชื่อสถานที่ : บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) เลขสถานที่ : 10100244 ประเภท : อ.2 สถานะใบอนุญาต : คงอยู่  
เลขสารบบผลิตภัณฑ์ : 1010024410001 ประเภทอาหาร : ขนมปัง ชื่ออาหารภาษาอังกฤษ :  
ชื่ออาหารภาษาไทย : ขนมปังโฮลวีทแครอท

ส.6 ไม่แจ้งสูตร

ตารางแสดงคำขอที่อยู่ระหว่างพิจารณา

ลำดับที่	เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	วันที่เริ่ม	วันที่แล้วเสร็จ	สถานะการพิจารณา	รหัสดำเนินการ
1	6200144	ส.6 ไม่แจ้งสูตร			บันทึกคำขอ	FA-607001-99-2562-790576.xml

ดูข้อมูล

## 6. วิธีการลงขั้นตอนการพิจารณาคำขอ

เมื่อลงข้อมูลคำขอเรียบร้อยแล้ว จะขึ้นสถานะ “บันทึกคำขอ” กด “ดูข้อมูล” เพื่อลงรายละเอียดการพิจารณา

ระบบนำเข้าข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหาร เจ้าหน้าที่สำนักงาน

ชื่อเจ้าหน้าที่ :

Dashboard Search ค้นหาส่วนประกอบอาหารทั่วไป ค้นหาสารสกัด

ผู้รับอนุญาต : บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) สาขา จรัญสนิทวงศ์ เลขที่ใบอนุญาต/เลขบัตรประชาชน : 0107537000521  
ชื่อสถานที่ : บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) เลขสถานที่ : 10100244 ประเภท : อ.2 สถานะใบอนุญาต : คงอยู่  
เลขสารบบผลิตภัณฑ์ : 1010024410001 ประเภทอาหาร : ขนมปัง ชื่ออาหารภาษาอังกฤษ :  
ชื่ออาหารภาษาไทย : ขนมปังโฮลวีทแครอท

ส.6 ไม่แจ้งสูตร

ลำดับที่	เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	วันที่เริ่ม	วันที่แล้วเสร็จ	สถานะการพิจารณา	รหัสดำเนินการ
1	6200144	ส.6 ไม่แจ้งสูตร			บันทึกคำขอ	FA-607001-99-2562-790576.xml

ดูข้อมูล

สบ.6 ไม่แจ้งสูตร

ข้อมูลการพิจารณา

เลขรับคำขอ 6200144      ประเภทคำขอ สบ.6 ไม่แจ้งสูตร      วันที่บันทึกข้อมูล 12/6/2019

ผู้บันทึกข้อมูล น.ส. อัจฉรณันท์ สุวรรณพงษ์      รูปแบบการพิจารณา 28 วันทำการ      เจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา นางสาว ปริญญา ตั้งเจริญกิจ

ขั้นตอนการทำงาน      ชื่อเจ้าหน้าที่

รับคำขอ      นางสาว วิรุฬห์ลักษณ์ แสนหนูช - นักวิชาการอาหาร

วันที่เริ่ม      Invalid date

หมายเหตุ

บันทึก      ใบรับคำขอ

สถานะการดำเนินงาน

ลำดับที่	ขั้นตอนการทำงาน	วันที่เริ่ม	เจ้าหน้าที่	หมายเหตุ
----------	-----------------	-------------	-------------	----------

- (2) กด Dropdown เพื่อเลือก “ขั้นตอนการทำงาน”
- (3) กด Dropdown เพื่อเลือก “ชื่อเจ้าหน้าที่” (ขั้นตอนการเพิ่มชื่อเจ้าหน้าที่ ดูได้จากภาคผนวก ค)
- (4) กด Dropdown เพื่อเลือกวันที่เริ่ม
- (5) กด “บันทึก” และกด “ตกลง”

สบ.6 ไม่แจ้งสูตร



ข้อมูลการพิจารณา

เลขรับคำขอ: 6200144      ประเภทคำขอ: สบ.6 ไม่แจ้งสูตร      วันที่บันทึกข้อมูล: 12/6/2019

ผู้บันทึกข้อมูล: น.ส. อัญมณีนันท์ สุวรรณพงษ์      รูปแบบการพิจารณา: 28 วันทำการ      เจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา: นางสาว ปริญญา ตั้งเจริญกิจ

ขั้นตอนการทำงาน: รอพิจารณา      ชื่อเจ้าหน้าที่:   
 วันที่เริ่ม: Invalid date

หมายเหตุ:

บันทึก    ใบรับคำขอ

**สถานะการดำเนินงาน**

ลำดับที่	ขั้นตอนการทำงาน	วันที่เริ่ม	เจ้าหน้าที่	หมายเหตุ
2	รับคำขอ	12/6/2019	นางสาว วิรุฬห์ลักษณ์ แสนห่มข	
3	รอพิจารณา	12/6/2019	นางสาว วิรุฬห์ลักษณ์ แสนห่มข	

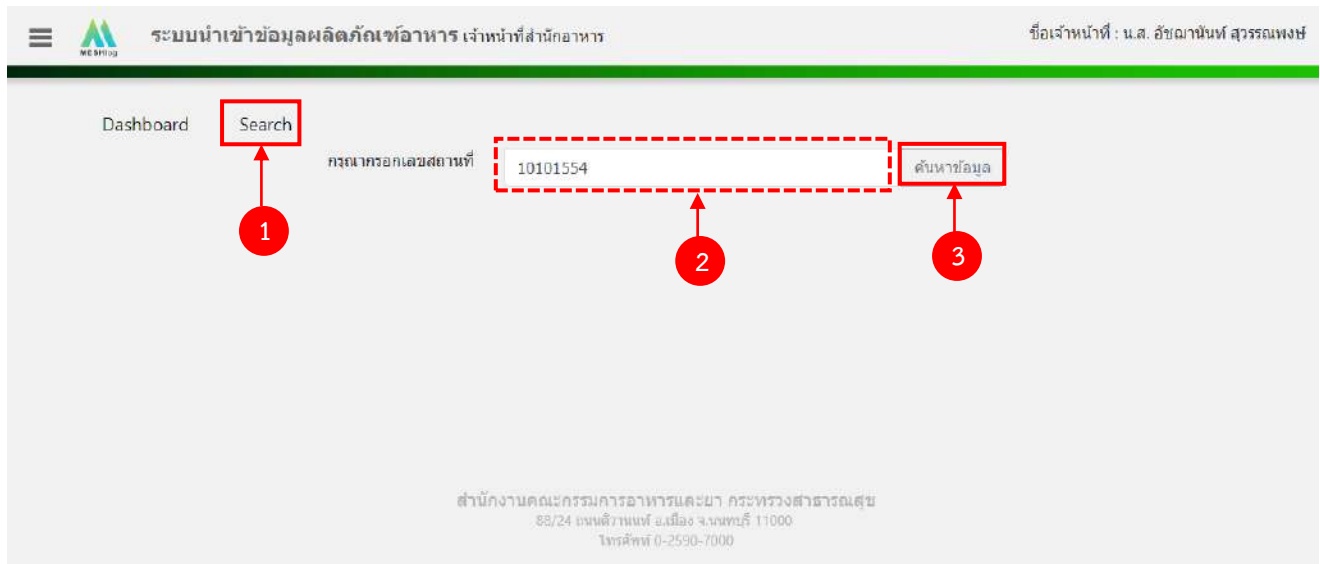
ข้อมูลของขั้นตอนการทำงาน จะแสดงในตาราง “สถานะการดำเนินงาน”. ทำซ้ำข้อ 2-5 จนกว่าจะครบขั้นตอนการพิจารณา

6.1 กรณีเลือกขั้นตอนการทำงานเป็น “ลงนามอนุญาต” จะเป็นการสิ้นสุดการทำงาน เมื่อครบบันทึกแล้วจะไม่สามารถแก้ไขข้อมูลคำขอได้ โดยระบบจะอนุมัติและส่งข้อมูลของผลิตภัณฑ์ที่แก้ไขไปยังหน้าค้นหาประชาชนและระบบ License per invoice (ของสำนักด่าน)

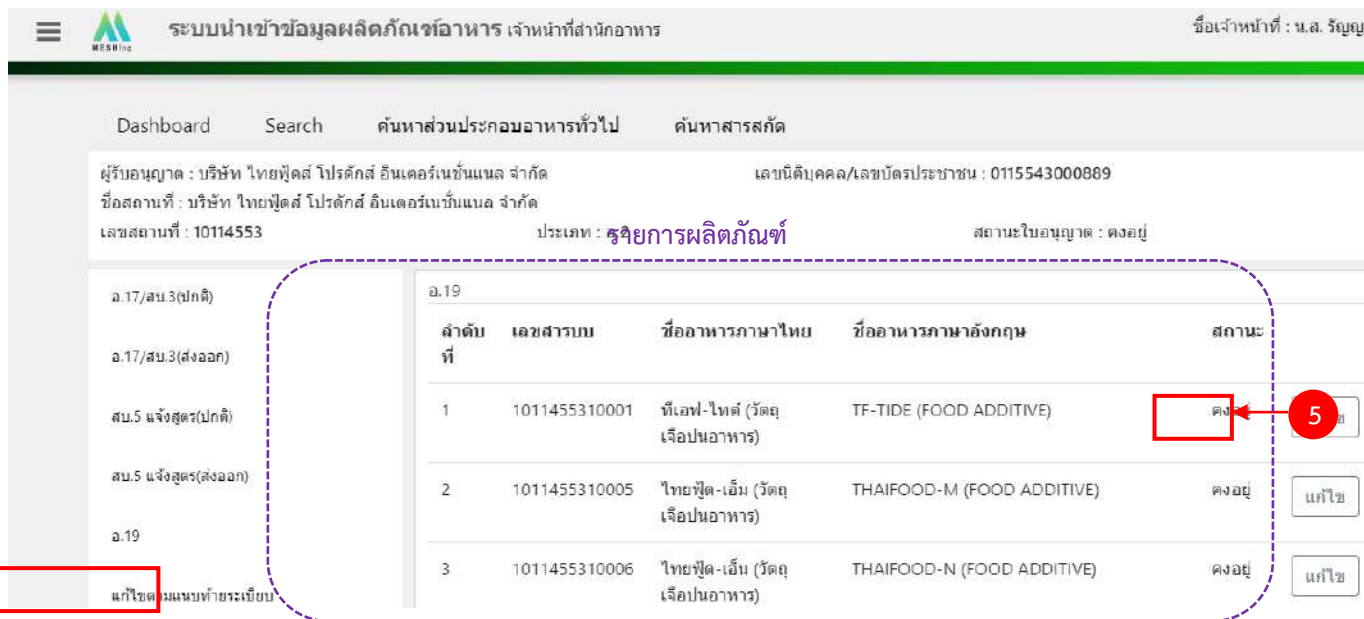
6.2 กรณีเลือกขั้นตอนการทำงานเป็น “ลงนามไม่อนุญาต”, “คืนคำขอ” และ “ยกเลิกคำขอ” จะเป็นการสิ้นสุดการทำงาน เมื่อครบบันทึกแล้วจะไม่สามารถแก้ไขข้อมูลคำขอได้

## ขั้นตอนการลงคำขอแก้ไขรายการตามบัญชีหมายเลข 4 แบบทำยระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาด้วย การดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ.2557

1. เมื่อท่านเลือกระบบการนำเข้าข้อมูลด้านผลิตภัณฑ์ เลือก “Search” กรอกเลขใบอนุญาตสถานที่ 8 หลัก (XXXXXXXX : โดยไม่ต้องใส่ - ) และ กด “ค้นหาข้อมูล”



2. เลือกเมนู “แก้ไขตามแบบทำยระเบียบ” ที่ต้องการลงคำขอแก้ไข โดยระบบจะแสดงรายการผลิตภัณฑ์ภายใต้ใบอนุญาต ตามแบบคำขอที่ท่านเลือก จากนั้น กด “แก้ไข” หลังเลขสารบบที่ท่านต้องการลงข้อมูล



คู่มือสำหรับเจ้าหน้าที่ : ระบบนำเข้าข้อมูลอาหาร “การลงข้อมูลคำขอใหม่และคำขอแก้ไขด้านสถานที่และผลิตภัณฑ์อาหาร”

แก้ไขครั้งที่ 1 : 23 มิถุนายน 2562



3. ระบบจะแสดงข้อมูลเลขสารบบที่ท่านเลือก จากนั้น กด “เพิ่มคำขอแก้ไข” เพื่อลงข้อมูลคำขอแก้ไข

4. ระบบจะแสดงหน้าต่างใหม่ให้กรอกข้อมูลคำขอ ในหน้าการกรอกข้อมูลจะแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่ รายละเอียดของคำขอ และ รายละเอียดของผลิตภัณฑ์

## ส่วนที่ 1 รายละเอียดคำขอ

แก้ไขตามแนบท้ายระเบียบ ×

ข้อมูลการพิจารณา  
เลขรับคำขอ \*

ผู้บันทึกข้อมูล \*

สถานะการดำเนินงาน

ลำดับที่	ขั้นตอนการทำงาน	วันที่เริ่ม	เจ้าหน้าที่	หมายเหตุ
	ประเภทคำขอ แก้ไขตามแนบท้ายระเบียบ			
	รูปแบบการพิจารณา		เจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา	

(7) กด dropdown เพื่อเลือก “รูปแบบการพิจารณา”

(8) กด dropdown เพื่อเลือก “เจ้าหน้าที่พิจารณา” (ขั้นตอนการเพิ่มชื่อเจ้าหน้าที่ ดูได้จากภาคผนวก ค)

\*\* เลขรับคำขอ , วันที่บันทึกข้อมูล และ ผู้บันทึกข้อมูล : ระบบจะออกให้อัตโนมัติเมื่อกดบันทึกคำขอ

## ส่วนที่ 2 รายละเอียดผลิตภัณฑ์

ข้อมูลพื้นฐาน

รายละเอียดการแก้ไข

9 กรณารายละเอียดการแก้ไข เช่น แก้ไขชื่ออาหาร, แก้ไขสูตรส่วนประกอบ, แก้ไขภาชนะบรรจุ, เพิ่มภาชนะบรรจุ, แก้ไขฉลาก, เพิ่มฉลาก, เพิ่มชื่ออาหารต่างประเทศ, เพิ่มประเทศที่ส่งออก เป็นต้น

กรอกข้อมูล

บันทึก

(9) ลงรายละเอียดการแก้ไขรายการตามบัญชีหมายเลข 4 แนบท้ายระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาล่วงด้วย การดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ.2557เพื่อใช้เป็นประวัติในการสืบค้นข้อมูล โดยกรอกข้อมูลลงในช่องว่าง

(10) ทำการทวนสอบข้อมูลที่แก้ไข หากถูกต้องครบถ้วนแล้ว กด “บันทึก”

(11) กด “ตกลง” เมื่อกดปิดหน้าต่าง Pop up จะปรากฏข้อมูลคำขอในตาราง ดังรูป

ระบบนำเข้าสู่ข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหาร เจ้าหน้าที่สำนักอาหาร

ชื่อเจ้าหน้าที่ : น.ส. อัญชานันท์ สวรรณพงษ์

Dashboard Search ค้นหาส่วนประกอบอาหารทั่วไป ค้นหาสารสกัด

ผู้รับอนุญาต : บริษัท ไทยฟู้ดส์ โปรดักส์ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด เลขที่ใบอนุญาต/เลขบัตรประชาชน : 0115543000889  
ชื่อสถานที่ : บริษัท ไทยฟู้ดส์ โปรดักส์ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด  
เลขสถานที่ : 10114553 ประเภท : อ.2 สถานะใบอนุญาต : คงอยู่  
เลขสารบบผลิตภัณฑ์ : 1011455310001 ประเภทอาหาร : วัตถุเจือปนอาหาร  
ชื่ออาหารภาษาไทย : ทีเอฟ-ทีดี (วัตถุเจือปนอาหาร) ชื่ออาหารภาษาอังกฤษ : TF-TIDE (FOOD ADDITIVE)

แก้ไขตามแบบท่ายระเบียบ ตารางแสดงคำขอที่อยู่ระหว่างพิจารณา

ลำดับที่	เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	วันที่เริ่ม	วันที่แล้วเสร็จ	สถานะการพิจารณา	รหัสดำเนินการ
1	6200162	แก้ไขตามแบบท่ายระเบียบ			บันทึกคำขอ	FA-5098-99-2562-790793.xml

ดูข้อมูล

## 6. วิธีการลงขั้นตอนการพิจารณาคำขอ

เมื่อลงข้อมูลคำขอเรียบร้อยแล้ว จะขึ้นสถานะ “บันทึกคำขอ” กด “ดูข้อมูล” เพื่อลงรายละเอียดการพิจารณา

ระบบนำเข้าสู่ข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหาร เจ้าหน้าที่สำนักอาหาร

ชื่อเจ้าหน้าที่ :

Dashboard Search ค้นหาส่วนประกอบอาหารทั่วไป ค้นหาสารสกัด

ผู้รับอนุญาต : บริษัท ไทยฟู้ดส์ โปรดักส์ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด เลขที่ใบอนุญาต/เลขบัตรประชาชน : 0115543000889  
ชื่อสถานที่ : บริษัท ไทยฟู้ดส์ โปรดักส์ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด  
เลขสถานที่ : 10114553 ประเภท : อ.2 สถานะใบอนุญาต : คงอยู่  
เลขสารบบผลิตภัณฑ์ : 1011455310001 ประเภทอาหาร : วัตถุเจือปนอาหาร  
ชื่ออาหารภาษาไทย : ทีเอฟ-ทีดี (วัตถุเจือปนอาหาร) ชื่ออาหารภาษาอังกฤษ : TF-TIDE (FOOD ADDITIVE)

แก้ไขตามแบบท่ายระเบียบ

ลำดับที่	เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	วันที่เริ่ม	วันที่แล้วเสร็จ	สถานะการพิจารณา	รหัสดำเนินการ
1	6200162	แก้ไขตามแบบท่ายระเบียบ			บันทึกคำขอ	FA-5098-99-2562-790793.xml

ดูข้อมูล

แก้ไขตามแนบท้ายระเบียบ

ข้อมูลการพิจารณา  
 เลขรับคำขอ 6200162  
 ผู้บันทึกข้อมูล น.ส. อัญมณีนันท์ สุวรรณพงษ์

ประเภทคำขอ แก้ไขตามแนบท้ายระเบียบ  
 รูปแบบการพิจารณา 3 วันทำการ

วันที่บันทึกข้อมูล 12/6/2019  
 เจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา นางสาว พรทิพย์ มหาแก้ว - ใ้

ขั้นตอนการทำงาน  
 วันที่เริ่ม Invalid date  
 หมายเหตุ

บันทึก ไ้รับคำขอ

สถานะการดำเนินงาน

ลำดับที่	ขั้นตอนการทำงาน	วันที่เริ่ม	เจ้าหน้าที่	หมายเหตุ
2	รับคำขอ	12/6/2019	นางสาว พรทิพย์ มหาแก้ว	
3	รอพิจารณา	12/6/2019	นางสาว ปวีณา ภูเจริญ	

- (2) กด Dropdown เพื่อเลือก “ขั้นตอนการทำงาน”
- (3) กด Dropdown เพื่อเลือก “ชื่อเจ้าหน้าที่” (ขั้นตอนการเพิ่มชื่อเจ้าหน้าที่ ดูได้จากภาคผนวก ค)
- (4) กด Dropdown เพื่อเลือกวันที่เริ่ม
- (5) กด “บันทึก” และกด “ตกลง”

ข้อมูลการพิจารณา  
 เลขรับคำขอ 6200162  
 ผู้บันทึกข้อมูล น.ส. อัญมณีนันท์ สุวรรณพงษ์

ประเภทคำขอ แก้ไขตามแนบท้ายระเบียบ  
 รูปแบบการพิจารณา 3 วันทำการ

วันที่บันทึกข้อมูล 12/6/2019  
 เจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา นางสาว พรทิพย์ มหาแก้ว - ใ้

ขั้นตอนการทำงาน  
 วันที่เริ่ม Invalid date  
 หมายเหตุ

บันทึก ไ้รับคำขอ

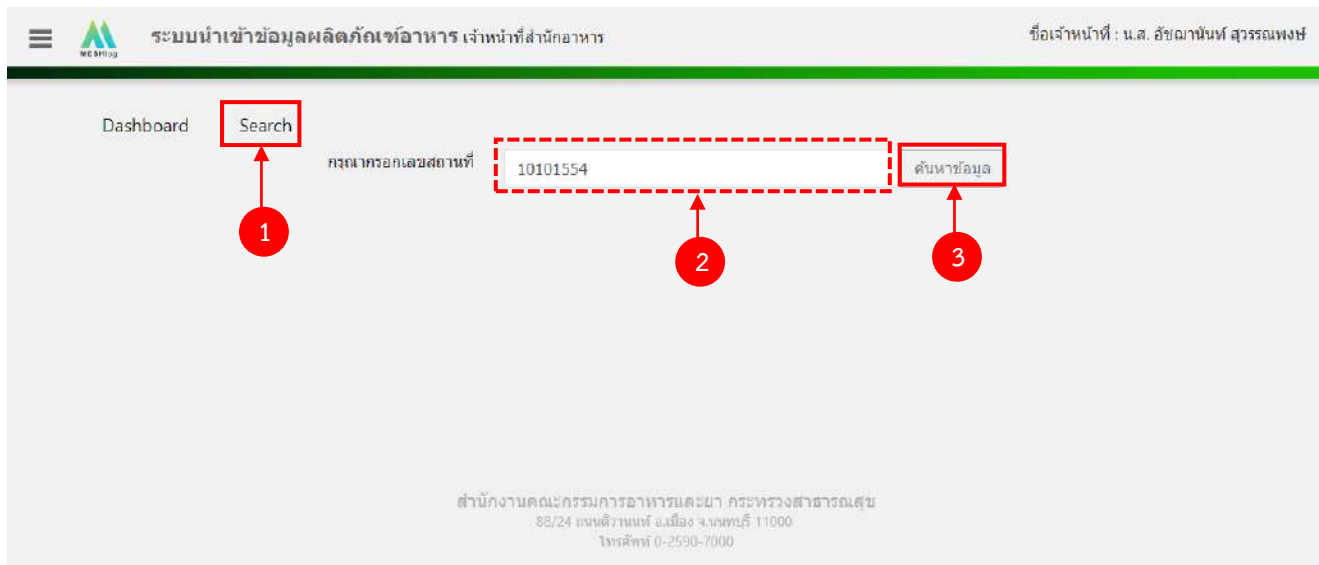
สถานะการดำเนินงาน

ลำดับที่	ขั้นตอนการทำงาน	วันที่เริ่ม	เจ้าหน้าที่	หมายเหตุ
2	รับคำขอ	12/6/2019	นางสาว พรทิพย์ มหาแก้ว	
3	รอพิจารณา	12/6/2019	นางสาว ปวีณา ภูเจริญ	

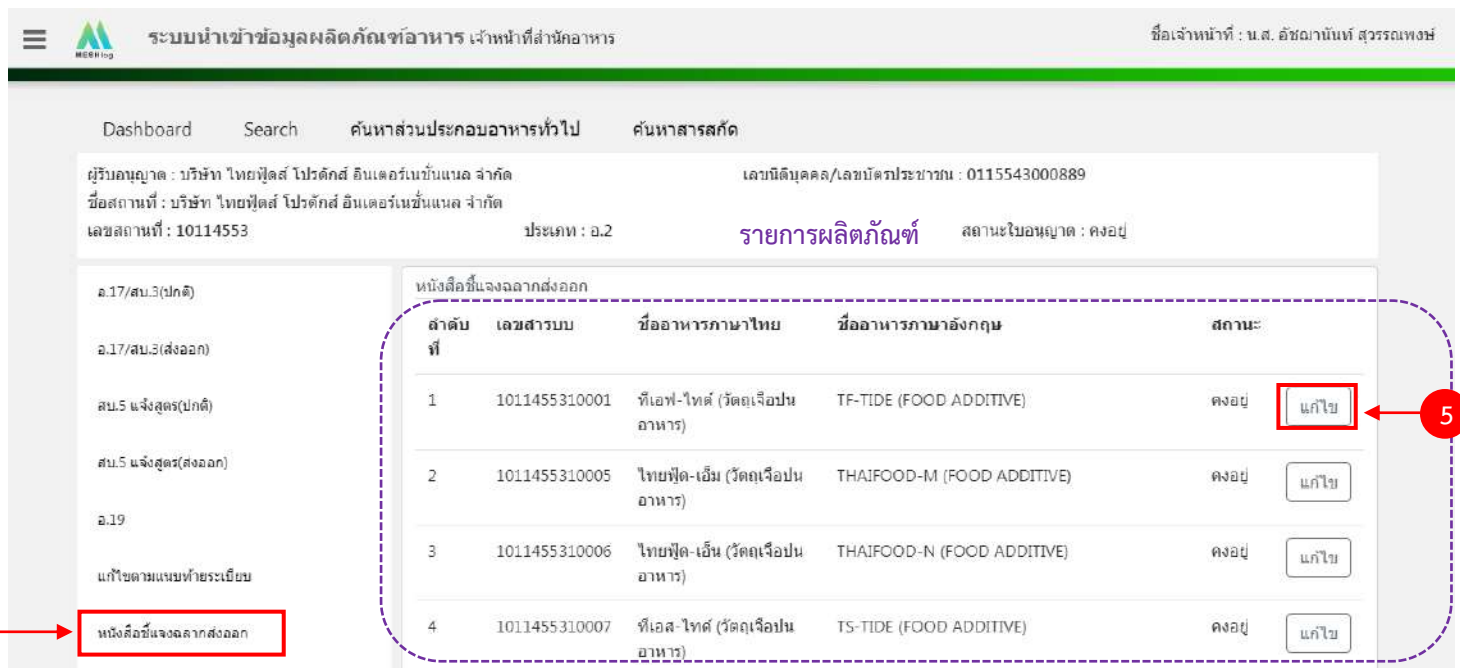
ข้อมูลของขั้นตอนการทำงาน จะแสดงในตาราง “สถานะการดำเนินงาน”. ทำซ้ำข้อ 2-5 จนกว่าจะครบขั้นตอนการพิจารณา

## ขั้นตอนการลงคำขอหนังสือชี้แจงขอเพิ่มฉลากอาหารที่ผลิตเพื่อส่งออกจำหน่ายนอกราชอาณาจักร

1. เมื่อท่านเลือกระบบการนำเข้าข้อมูลด้านผลิตภัณฑ์ เลือก “Search” กรอกเลขใบอนุญาตสถานที่ 8 หลัก (XXXXXXXX : โดยไม่ต้องใส่ -) และ กด “ค้นหาข้อมูล”



2. เลือกเมนู “หนังสือชี้แจงฉลากส่งออก” ที่ต้องการลงคำขอ โดยระบบจะแสดงรายการผลิตภัณฑ์ ภายใต้ใบอนุญาต ตามแบบคำขอที่ท่านเลือก จากนั้น กด “แก้ไข” หลังเลขสารบบที่ท่านต้องการลงข้อมูล



3. ระบบจะแสดงข้อมูลเลขสารบบที่ท่านเลือก จากนั้น กด “เพิ่มคำขอแก้ไข” เพื่อลงข้อมูลคำขอแก้ไข

The screenshot shows a web application interface for food information management. At the top, there is a navigation bar with a logo and the text 'ระบบนำเข้าข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหาร เจ้าหน้าที่สำนักงาน'. Below this is a dashboard with various menu items like 'Dashboard', 'Search', and 'ค้นหาส่วนประกอบอาหารทั่วไป'. The main content area displays details for a selected record, including 'ผู้รับอนุญาต', 'ชื่อสถานที่', 'เลขสถานที่', 'เลขสารบบผลิตภัณฑ์', 'ชื่ออาหารภาษาไทย', 'เลขบัญชีบุคคล/เลขบัตรประชาชน', 'ประเภท : อ.2', 'ข้อมูลเลขสารบบที่เลือก', 'สถานะใบอนุญาต : คงอยู่', 'ประเภทอาหาร : วัตถุเจือปนอาหาร', and 'ชื่ออาหารภาษาอังกฤษ : TF-TIDE (FOOD ADDITIVE)'. A red circle with the number '6' highlights a 'เพิ่มคำขอแก้ไข' button located in the top right corner of the record details section.

4. ระบบจะแสดงหน้าต่างใหม่ให้กรอกข้อมูลคำขอแก้ไข ในหน้าการกรอกข้อมูลจะแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่ รายละเอียดของคำขอ และ รายละเอียดของผลิตภัณฑ์

The screenshot shows a new form window titled 'หนังสือแจ้งฉลากส่งออก' (Export Label Notification). The form is divided into two main sections. The first section, labeled 'ส่วนที่ 1 รายละเอียดคำขอ' (Part 1: Request Details), contains fields for 'ข้อมูลการพิจารณา' (Consideration Information), 'เลขรับคำขอ' (Request Number), 'ประเภทคำขอ' (Request Type), 'วันที่บันทึกข้อมูล' (Data Recording Date), 'ผู้บันทึกข้อมูล' (Data Recorder), 'รูปแบบการพิจารณา' (Consideration Form), and 'เจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา' (Reviewing Officer). Below these fields is a table for 'สถานะการดำเนินงาน' (Work Status) with columns for 'ลำดับที่' (Serial Number), 'ขั้นตอนการทำงาน' (Work Step), 'วันที่เริ่ม' (Start Date), 'เจ้าหน้าที่' (Officer), and 'หมายเหตุ' (Remarks). The second section, labeled 'ส่วนที่ 2 รายละเอียดผลิตภัณฑ์' (Part 2: Product Details), contains three text input fields: 'ข้อมูลพื้นฐาน' (Basic Information), 'ข้อมูลฉลากส่งออก' (Export Label Information), and 'รายละเอียดการแก้ไข' (Modification Details). A 'บันทึก' (Save) button is located at the bottom right of the form.

## ส่วนที่ 1 รายละเอียดคำขอ

หนังสือชี้แจงลากส่งออก

ข้อมูลการพิจารณา  
เลขรับคำขอ

ประเภทคำขอ 7

วันที่บันทึกข้อมูล\* 8

ผู้บันทึกข้อมูล\*

รูปแบบการพิจารณา

เจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา

สถานะการดำเนินงาน

ลำดับที่	ขั้นตอนการทำงาน	วันที่เริ่ม	เจ้าหน้าที่	หมายเหตุ
----------	-----------------	-------------	-------------	----------

(7) กด dropdown เพื่อเลือก “รูปแบบการพิจารณา”

(8) กด dropdown เพื่อเลือก “เจ้าหน้าที่พิจารณา” (ขั้นตอนการเพิ่มชื่อเจ้าหน้าที่ ดูได้จากภาคผนวก ค)

\*\* เลขรับคำขอ , วันที่บันทึกข้อมูล และ ผู้บันทึกข้อมูล : ระบบจะออกให้อัตโนมัติเมื่อกดบันทึกคำขอ

## ส่วนที่ 2 รายละเอียดผลิตภัณฑ์

### 2.1 ข้อมูลฉลากส่งออก

ข้อมูลฉลากส่งออก

ชื่ออาหารภาษาต่างประเทศ (เพิ่มเติม)

EXPORT NAME

เพิ่ม 10

ลำดับที่ ชื่ออาหารภาษาต่างประเทศ (เพิ่มเติม)

1 EXPORT NAME

ประเทศที่ส่งออก

Commonwealth of Australia

เพิ่ม 12

ลำดับที่ ประเทศที่ส่งออก

1 Democratic People's Republic of Korea

(9) กรอกชื่ออาหารภาษาต่างประเทศในช่องว่าง

(10) กด “เพิ่มข้อมูล”

(11) กด Dropdown เพื่อเพิ่มประเทศที่ส่งออก

(12) กด “เพิ่มข้อมูล”

ชื่ออาหารภาษาต่างประเทศ และประเทศที่ส่งออก ที่เพิ่มจะปรากฏด้านล่าง ทำซ้ำข้อ 9 – 12 จนกว่าจะครบ หากแก้ไขชื่อหรือประเทศที่เพิ่มข้อมูลไปแล้ว กด “remove” หลังส่วนภาษาชะบรรจุ/ขนาดบรรจุ ที่ต้องการ

## 2.2 รายละเอียดการแก้ไข

**รายละเอียดการแก้ไข**

กรณีระบุรายละเอียดการแก้ไข เช่น แก้ไขชื่ออาหาร, แก้ไขสูตรส่วนประกอบ, แก้ไขภาษาบรรจุ, เพิ่มภาษาชะบรรจุ, แก้ไขฉลาก, เพิ่มฉลาก, เพิ่มชื่ออาหารต่างประเทศ, เพิ่มประเทศที่ส่งออก เป็นต้น

เพิ่มชื่ออาหารต่างประเทศ, เพิ่มประเทศที่ส่งออก

กรอกข้อมูล

- (9) ลงรายละเอียดการเพิ่มข้อมูลเพื่อใช้เป็นประวัติในการสืบค้นข้อมูล โดยกรอกข้อมูลลงในช่องว่าง
- (10) ทำการทวนสอบข้อมูลที่แก้ไข หากถูกต้องครบถ้วนแล้ว กด “บันทึก”
- (11) กด “ตกลง” เมื่อกดปิดหน้าต่าง Pop up จะปรากฏข้อมูลคำขอในตาราง ดังรูป

ระบบนำเข้าข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหาร เจ้าหน้าที่สำนักงานอาหาร

ชื่อเจ้าหน้าที่ : น.ส. อัญญาพันธ์ สุวรรณพงษ์

Dashboard Search ค้นหาส่วนประกอบอาหารทั่วไป ค้นหาสารสกัด

ผู้รับอนุญาต : บริษัท ไทยฟู้ดส์ โปรดักส์ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด เลขที่ใบอนุญาต/เลขบัตรประชาชน : 0115543000889

ชื่อสถานที่ : บริษัท ไทยฟู้ดส์ โปรดักส์ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด สาขาใบอนุญาต : คงอยู่

เลขสถานเจ้า : 10114553 ประเภท : อ.2

เลขสารบบผลิตภัณฑ์ : 1011455310001 ประเภทอาหาร : วัตถุเจือปนอาหาร

ชื่ออาหารภาษาไทย : ทีไพล์-ไพล์ (วัตถุเจือปนอาหาร) ชื่ออาหารภาษาอังกฤษ : TF-TIDE (FOOD ADDITIVE)

17/สน.3(ปกติ) 17/สน.3(ส่งออก) สน.5 แจ้งสูตร(ปกติ) สน.5 แจ้งสูตร(ส่งออก) อ.19 แก้ไขตามแบบท้ายระเบียบ หนังสือแจ้งฉลากส่งออก

หนังสือแจ้งฉลากส่งออก ตารางแสดงคำขอที่อยู่ระหว่างพิจารณา

ลำดับที่	เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	วันที่เริ่ม	วันที่แล้วเสร็จ	สถานะการพิจารณา	รหัสดำเนินการ
1	6200167	หนังสือแจ้งฉลากส่งออก			บันทึกคำขอ	FA-5099-99-2562-790933.xml

เพิ่มคำแก้ไข

ดูข้อมูล



## 7. วิธีการลงขั้นตอนการพิจารณาคำขอ

เมื่อลงข้อมูลคำขอเรียบร้อยแล้ว จะขึ้นสถานะ “บันทึกคำขอ” กด “ดูข้อมูล” เพื่อลงรายละเอียดการพิจารณา

ระบบนำเข้าข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหาร เจ้าหน้าที่สำนักอาหาร

ชื่อเจ้าหน้าที่ :

Dashboard Search ค้นหาส่วนประกอบอาหารทั่วไป ค้นหาสารสกัด

ผู้รับอนุญาต : บริษัท ไทยฟู้ดส์ โปรดักส์ อินเทอร์เน็ตซิ่นแนล จำกัด เลขที่ใบอนุญาต/เลขบัตรประชาชน : 0115543000889  
ชื่อสถานที่ : บริษัท ไทยฟู้ดส์ โปรดักส์ อินเทอร์เน็ตซิ่นแนล จำกัด  
เลขสถานที่ : 10114553 ประเภท : อ.2 สถานะใบอนุญาต : คงอยู่  
เลขสารบบผลิตภัณฑ์ : 1011455310001 ประเภทอาหาร : วัตถุเจือปนอาหาร  
ชื่ออาหารภาษาไทย : ทีเลฟ-โพลี (วัตถุเจือปนอาหาร) ชื่ออาหารภาษาอังกฤษ : TF-TIDE (FOOD ADDITIVE)

หนังสือแจ้งฉลากส่งออก

ลำดับที่	เลขรับคำขอ	ประเภทคำขอ	วันที่เริ่ม	วันที่แล้วเสร็จ	สถานะการพิจารณา	รหัสดำเนินการ
1	6200167	หนังสือแจ้งฉลากส่งออก			บันทึกคำขอ	FA-5099-99-2562-790933.xml

ดูข้อมูล

หนังสือแจ้งฉลากส่งออก

ข้อมูลการพิจารณา

เลขรับคำขอ: 6200167

ผู้บันทึกข้อมูล: น.ส. อัจฉรณันท์ สุวรรณพงษ์

ประเภทคำขอ: หนังสือแจ้งฉลากส่งออก

รูปแบบการพิจารณา: 1 วันทำการ

วันที่บันทึกข้อมูล: 12/6/2019

เจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา: นางสาว ปริญญา ตั้งเจริญกิจ

ขั้นตอนการทำงาน: [Dropdown]

ชื่อเจ้าหน้าที่: [Dropdown]

วันที่เริ่ม: Invalid date

หมายเหตุ: [Text Area]

บันทึก | ใ้รับคำขอ

สถานะการดำเนินงาน

ลำดับที่	ขั้นตอนการทำงาน	วันที่เริ่ม	เจ้าหน้าที่	หมายเหตุ
----------	-----------------	-------------	-------------	----------

(2) กด Dropdown เพื่อเลือก “ขั้นตอนการทำงาน”

(3) กด Dropdown เพื่อเลือก “ชื่อเจ้าหน้าที่” (ขั้นตอนการเพิ่มชื่อเจ้าหน้าที่ ดูได้จากภาคผนวก ค)

(4) กด Dropdown เพื่อเลือกวันที่เริ่ม

(5) กด “บันทึก” และกด “ตกลง”

หนังสือชี้แจงผลากส่งออก

ข้อมูลการพิจารณา  
เลขรับคำขอ 6200167 ผู้บันทึกข้อมูล น.ส. อิชฌมาพันธ์ สุวรรณพงษ์  
ประเภทคำขอ หนังสือชี้แจงผลากส่งออก รูปแบบการพิจารณา 1 วันทำการ  
วันที่บันทึกข้อมูล 12/6/2019 เจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา นางสาว พรทิพย์ มหาแก้ว - ใ  
ขั้นตอนการทำงาน รอพิจารณา ชื่อเจ้าหน้าที่  
วันที่เริ่ม Invalid date  
หมายเหตุ

บันทึก ไบรับคำขอ

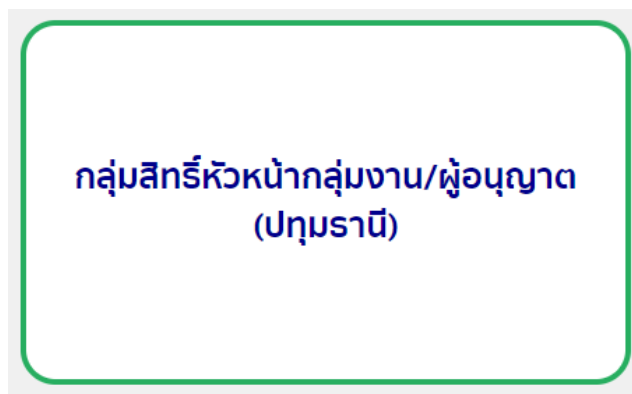
สถานการณ์ดำเนินงาน

ลำดับที่	ขั้นตอนการทำงาน	วันที่เริ่ม	เจ้าหน้าที่	หมายเหตุ
2	รับคำขอ	12/6/2019	นางสาว ปวีณา ภูเจริญ	
3	รอพิจารณา	12/6/2019	นางสาว ปริญญา ตั้งเจริญกิจ	

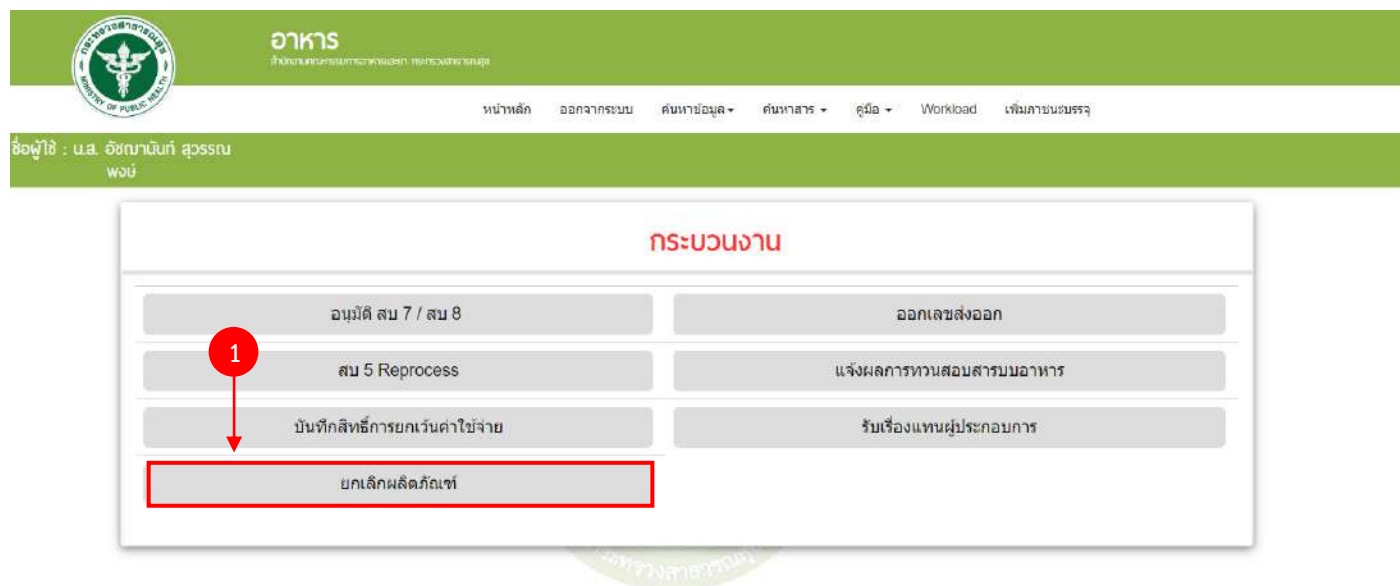
ข้อมูลของขั้นตอนการทำงาน จะแสดงในตาราง “สถานการณ์ดำเนินงาน”. ทำซ้ำข้อ 2-5 จนกว่าจะครบขั้นตอนการพิจารณา

## ขั้นตอนการลงข้อมูลยกเลิกเลขสารบบอาหาร

1. เข้าเว็บไซต์ [privus.fda.moph.go.th](http://privus.fda.moph.go.th) เลือก “เจ้าหน้าที่สสจ.” และเลือกเมนูสิทธิ์ “หัวหน้ากลุ่มงาน/ผู้อนุญาต”



2. เลือก “ยกเลิกผลิตภัณฑ์” (สามารถยกเลิกเลขสารบบที่มาจาก e-submission , e-logistics และ excel template ได้ทั้งหมด)



อาหาร  
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

หน้าหลัก ออกจากระบบ ค้นหาข้อมูล ค้นหาสาร คู่มือ Workload เพิ่มภาษาสมัคร

ชื่อผู้ใช้ : ม.อ. อัจฉรณิก สุวรรณพงษ์

### กระบวนการ

อนุมัติ สม 7 / สม 8	ออกเลขส่งออก
สม 5 Reprocess	แจ้งผลการทวนสอบสารบบอาหาร
บันทึกสิทธิ์การยกเว้นค่าใช้จ่าย	รับเรื่องแทนผู้ประกอบการ
<b>ยกเลิกผลิตภัณฑ์</b>	

### 3. คีย์เลขสารบบที่ต้องการยกเลิก ลงในช่องว่าง และกด “ค้นหา”

อาหาร  
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

หน้าหลัก ออกจากระบบ ค้นหาข้อมูล ค้นหาสาร คู่มือ Workload

เพิ่มภาชนะบรรจุ

ชื่อผู้ใช้ : น.ส. อัญชานันท์  
สุวรรณพงษ์

ค้นหาผลิตภัณฑ์

เลขสารบบ

ค้นหา

### 4. ระบบจะแสดงหน้าจอสรายละเอียดการยกเลิกเลขสารบบ (ผลิตภัณฑ์) กรอกข้อมูลให้ครบถ้วน

อาหาร  
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

หน้าหลัก ออกจากระบบ ค้นหาข้อมูล ค้นหาสาร คู่มือ Workload เพิ่มภาชนะบรรจุ

ชื่อผู้ใช้ : น.ส. อัญชานันท์  
สุวรรณพงษ์

ยกเลิกผลิตภัณฑ์

เลขสารบบ 1311585750030

ชื่อเอกสาร หนังสือแจ้งยกเลิกเลขสาร

ชื่อผลิตภัณฑ์ ขะหลิว 2 ( ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ) CHALIEW 2 ( Dietary Supplement Product )

แนบไฟล์ Browse... ยกเลิก13-115857-5-0030 .pdf

สถานะ คงอยู่

สาเหตุ ยกเลิกโดยผู้ประกอบการ

วันที่เสนอผล 18/6/2019

วันที่ลงนาม 19/6/2019

เลขที่หนังสือ 1423/14 ฝย. 62/10.00 น.

เหตุผล ผู้ประกอบการแจ้งยกเลิก (ตามหนังสือเรื่อง ขอมยกเลิกทะเบียนเลขสารบบอาหาร (สม.5) ลงวันที่ 14 มิถุนายน 2562

ยกเลิกผลิตภัณฑ์ ย้อนกลับ

5. กรณีที่มีหลักฐานการยกเลิกสามารถแนบเป็น ไฟล์ pdf เก็บไว้ในระบบได้ โดย (5) พิมพ์ชื่อเอกสาร (6) กด “Browse” เพื่อเลือกไฟล์ และ (7) กด “ยืนยัน”

อาหาร  
มีสำนักงานกรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

หน้าหลัก ออกรายการแบบ สืบหาข้อมูล สืบหาสาร Workload เพิ่มภาษาบรรจุ

ชื่อผู้ใช้ : น.ส. อธิษณันท์ สุวรรณพงษ์

ยกเลิกผลิตภัณฑ์

เลขสารบบ 1311585750030

ชื่อผลิตภัณฑ์ ขะหลิว 2 ( ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ) CHALIEW 2 ( Dietary Supplement Product )

สถานะ คงอยู่

สาเหตุ ยกเลิกโดยผู้ประกอบการ

วันที่เสนอผล 18/6/2019

วันที่ลงนาม 19/6/2019

เลขที่หนังสือ 1423/14 ฝย. 62/10.00 น.

เหตุผล ผู้ประกอบการแจ้งยกเลิก (ตามหนังสือเรื่อง ขอยกเลิกทะเบียนเลขสารบบอาหาร (สน.5) ลงวันที่ 14 มิถุนายน 2562)

ชื่อเอกสาร หนังสือแจ้งยกเลิกเลขสารบบ

แนบไฟล์ Browse... ยกเลิก13-115857-5-0030 .pdf

ยืนยัน

ยกเลิกผลิตภัณฑ์ ย้อนกลับ

6. ทวนสอบข้อมูล หากถูกต้องครบถ้วนแล้ว กด “ยกเลิกผลิตภัณฑ์”

อาหาร  
มีสำนักงานกรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

หน้าหลัก ออกรายการแบบ สืบหาข้อมูล สืบหาสาร คู่มือ Workload เพิ่มภาษาบรรจุ

ชื่อผู้ใช้ : น.ส. อธิษณันท์ สุวรรณพงษ์

ยกเลิกผลิตภัณฑ์

เลขสารบบ 1311585750030

ชื่อผลิตภัณฑ์ ขะหลิว 2 ( ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ) CHALIEW 2 ( Dietary Supplement Product )

สถานะ คงอยู่

สาเหตุ ยกเลิกโดยผู้ประกอบการ

วันที่เสนอผล 18/6/2019

วันที่ลงนาม 19/6/2019

เลขที่หนังสือ 1423/14 ฝย. 62/10.00 น.

เหตุผล ผู้ประกอบการแจ้งยกเลิก (ตามหนังสือเรื่อง ขอยกเลิกทะเบียนเลขสารบบอาหาร (สน.5) ลงวันที่ 14 มิถุนายน 2562)

ชื่อเอกสาร หนังสือแจ้งยกเลิกเลขสารบบ

แนบไฟล์ Browse... ยกเลิก13-115857-5-0030 .pdf

ยืนยัน

ยกเลิกผลิตภัณฑ์ ย้อนกลับ

## ภาคผนวก ก วิธีการลงข้อมูลผู้รับอนุญาตกรณีที่ไม่ใช่นิติบุคคลตามกฎหมายแพ่งและพาณิชย์

กรณีที่ได้รับอนุญาตไม่ได้เป็นนิติบุคคลที่ขึ้นทะเบียนกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า เช่น กองทุนหมู่บ้าน โรงเรียน โครงการในพระราชดำริ หรือ หน่วยงานราชการอื่นๆ เป็นต้น ต้องลงข้อมูลผู้รับอนุญาตที่ระบบจัดการฐานข้อมูลกลางให้เรียบร้อยก่อนจึงจะสามารถลงข้อมูลคำขอได้ โดยท่านสามารถขอเพิ่มข้อมูลลงระบบจัดการฐานข้อมูลกลางดังนี้

เขียนแบบฟอร์มแจ้งปัญหาระบบสารสนเทศ (ศ.1) โดยระบุ ชื่อหน่วยงาน , ที่อยู่ , รหัสไปรษณีย์ และเบอร์โทรศัพท์ พร้อมหลักฐานแสดงความเป็นนิติบุคคล

## ภาคผนวก ข ผู้ดำเนินกิจการเป็นชาวต่างชาติ

กรณีผู้ดำเนินกิจการเป็นชาวต่างชาติ ต้องลงข้อมูลผู้รับอนุญาตที่ระบบจัดการฐานข้อมูลกลางให้เรียบร้อยก่อนจึงจะสามารถลงข้อมูลคำขอได้ โดยท่านสามารถขอเพิ่มข้อมูลลงระบบจัดการฐานข้อมูลกลางดังนี้

เขียนแบบฟอร์มแจ้งปัญหาระบบสารสนเทศ (ศ.1) โดยระบุ ชื่อ-นามสกุลของผู้ดำเนินกิจการชาวต่างชาติ , เลข Work permit , เลข Passport และ ข้อมูลที่อยู่ของชาวต่างชาติ(ในประเทศไทย) พร้อมทั้งหลักฐานใบ work permit พร้อม Passport

## ภาคผนวก ค วิธีการลงข้อมูลเจ้าหน้าที่

1. เมื่อเข้าระบบนำเข้าสู่ข้อมูลอาหารแล้ว กด “ข้อมูลเจ้าหน้าที่อาหาร”

อาหาร  
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

ชื่อเจ้าหน้าที่ : อิชณานิภัต สุวรรณพงษ์  
หน่วยงาน : เจ้าหน้าที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

หน้าแรก คู่มือการใช้งานระบบ ข้อมูลเจ้าหน้าที่ ออกจากระบบ

ระบบนำเข้าข้อมูล

คำขออนุญาตด้านสถานที่ คำขออนุญาตด้านผลิตภัณฑ์

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา  
88/24 ถนนติวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนครบุรี 11000  
โทรศัพท์ 0-2590-7000

2. กรอกเลขบัตรประชาชน 13 หลัก และ กด “ค้นหา”

อาหาร  
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

ชื่อเจ้าหน้าที่ : Label  
หน่วยงาน : สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

หน้าแรก คู่มือการใช้งานระบบ ข้อมูลเจ้าหน้าที่ ออกจากระบบ

จัดการข้อมูลเจ้าหน้าที่พิจารณา

เลขบัตรประชาชนเจ้าหน้าที่ : 11037001xxxx

ชื่อ-นามสกุล :  
ตำแหน่ง : นักวิชาการอาหารและยาปฏิบัติการ

บันทึก

ค้นหา

เลขประจำตัวประชาชนเจ้าหน้าที่	ชื่อเจ้าหน้าที่	หมายเหตุ	วันที่เพิ่ม	สถานะ	ตำแหน่ง	เจ้าหน้าที่เพิ่มข้อมูล	จังหวัด	
	นางสาว วิรุฬห์ลักษณ์ เสน่ห์ นุช		11-06- 2562	ปฏิบัติ หน้าที่	นักวิชาการอาหารและยา ปฏิบัติการ	บ.ส. อิชณานิภัต สุ วรรณพงษ์	กรุงเทพมหานคร	เลือก
	นางสาว ปริญญา ตั้งเจริญ ทอง		11-06- 2562	ปฏิบัติ หน้าที่	นักวิชาการอาหารและยา ปฏิบัติการ	บ.ส. อิชณานิภัต สุ วรรณพงษ์	กรุงเทพมหานคร	เลือก

คู่มือสำหรับเจ้าหน้าที่ : ระบบนำเข้าข้อมูลอาหาร “การลงข้อมูลคำขอใหม่และคำขอแก้ไขด้าน  
สถานที่และผลิตภัณฑ์อาหาร”

แก้ไขครั้งที่ 1 : 23 มิถุนายน 2562

หน้า 104/109

3. ระบบจะดึงชื่อและนามสกุลขึ้นมาแสดง จากนั้นกด Dropdown เพื่อเลือก “ตำแหน่ง” และ กด “บันทึก”

อาหาร  
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

ชื่อเจ้าหน้าที่ :Label  
หมายเลข :สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

หน้าแรก คู่มือการใช้งานระบบ ข้อมูลเจ้าหน้าที่

### จัดการข้อมูลเจ้าหน้าที่พิจารณา

เลขบัตรประชาชนเจ้าหน้าที่ : 1103700122XXX

ชื่อ-นามสกุล : นางสาว อัญฉนันท์ สุวรรณพงษ์

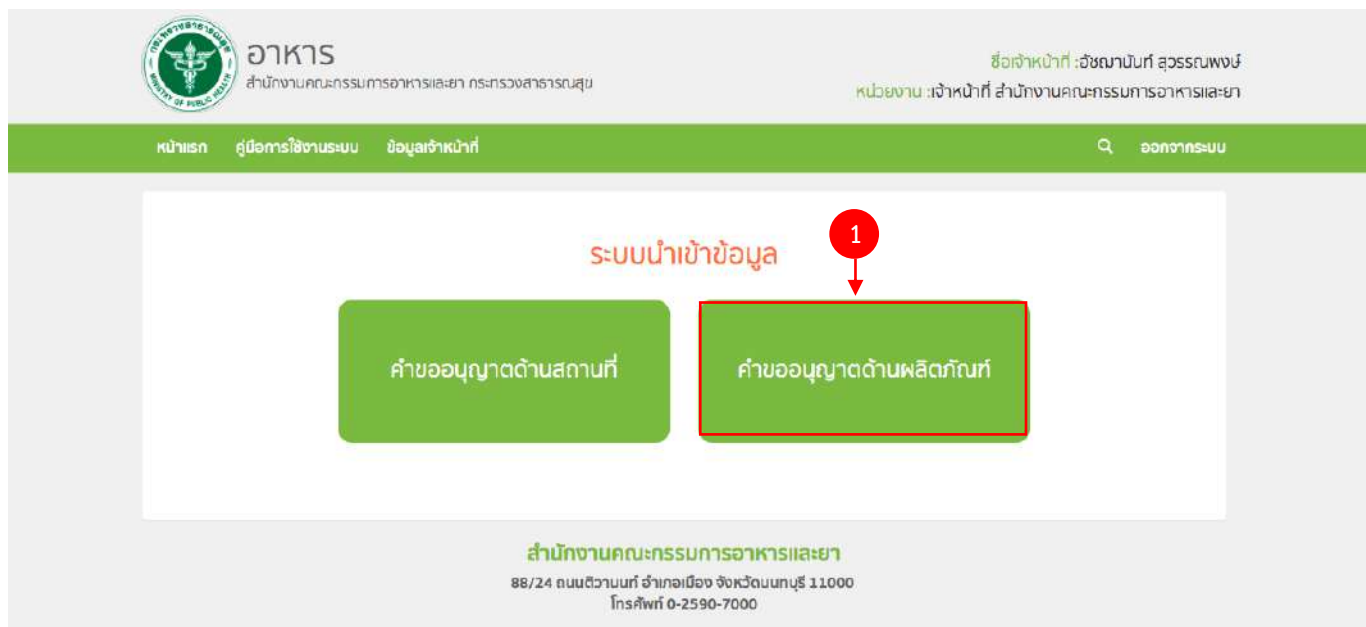
ตำแหน่ง : นักวิชาการอาหารและยาปฏิบัติการ

เลขประจำตัวประชาชนเจ้าหน้าที่	ชื่อเจ้าหน้าที่	หมายเหตุ	วันที่เพิ่ม	สถานะ	ตำแหน่ง	เจ้าหน้าที่เพิ่มข้อมูล	จังหวัด	
	นางสาว วิรุฬห์ลักษณ์ เสน่ห์บุษ		11-06-2562	ปฏิบัติหน้าที่	นักวิชาการอาหารและยาปฏิบัติการ	น.ส. อัญฉนันท์ สุวรรณพงษ์	กรุงเทพมหานคร	<input type="button" value="เลือก"/>
	นางสาว ประยูรญา ตั้งเจริญกิจ		11-06-2562	ปฏิบัติหน้าที่	นักวิชาการอาหารและยาปฏิบัติการ	น.ส. อัญฉนันท์ สุวรรณพงษ์	กรุงเทพมหานคร	<input type="button" value="เลือก"/>
	นาย เอกกมล ณ น่าน		11-06-2562	ปฏิบัติหน้าที่	นักวิชาการอาหารและยาปฏิบัติการ	น.ส. อัญฉนันท์ สุวรรณพงษ์	กรุงเทพมหานคร	<input type="button" value="เลือก"/>



## ภาคผนวก ง วิธีการค้นหาเลข FDA NUMBER เพื่อใช้ในการคีย์สูตรส่วนประกอบ

1. เมื่อเข้าระบบนำเข้าข้อมูลอาหารแล้ว กด “คำขออนุญาตด้านผลิตภัณฑ์”



2. กด “ค้นหาส่วนประกอบอาหารทั่วไป”



3. ค้นหา FDA NUMBER โดย พิมพ์ชื่อส่วนประกอบอาหาร หรือ INS (สำหรับวัตถุดิบอาหาร) ที่ท่านต้องการ และ กด “ค้นหา”

ค้นหารายการสาร

FDA\_NUMBER

ชื่อสาร

CAS\_NO

INS\_NO

**2**

**3**

ค้นหา Excel

FDA_NUMBER	thafname	CAS_NO	TYPE	INS_NO
AP-0000515	DRIED SMOKE TUNA SLICE (KATSUOBUSHI) ปลาโออบแห้งพ่นผงหมา (ชนิดสีโอบุชิ) KATSUWONUS PELAMIS เนื้อปลา	-	PLANT/ANIMAL	-
AP-0000548	SKIPJACK TUNA ปลาโอโอบุชิ Katsuwonus pelamis เนื้อ	-	PLANT/ANIMAL	-
N-0014818	BIGEYE TUNA	NULL	ING	-
N-0014846	BLUEFIN TUNA	NULL	ING	-
N-0015728	SOUTHERN BLUEFIN TUNA	NULL	ING	-
N-0015791	TUNA	NULL	ING	-
N-0015792	TUNA BELLY	NULL	ING	-
N-0015818	TUNA BONE POWDER	NULL	ING	-
N-0015819	TUNA OIL	NULL	ING	-
N-0015823	WHITE MEAT TUNA (TONGOL)	NULL	ING	-

Page size: 10 11 items in 2 pages

กรณีที่ค้นหา วัตถุดิบอาหาร สามารถใช้ เลข INS ในการค้นหาได้

ค้นหารายการสาร

FDA\_NUMBER

ชื่อสาร

CAS\_NO

INS\_NO

**2**

**3**

ค้นหา Excel

FDA_NUMBER	thafname	CAS_NO	TYPE	INS_NO
AP-0000182	Kelp powder/Brown Seaweed Powder ผงสาหร่ายเคลม/ผงสาหร่ายสีน้ำตาล Ascophyllum nodosum Whole Plant	-	PLANT/ANIMAL	-
N-0003301	ASCORBIC ACID (100%)	50-81-7	FA/NU	300
N-0003308	ASCORBYL PALMITATE	137-66-6	FA/NU	304
N-0003309	ASCORBYL STEARATE	25395-66-8	FA	305
N-0004848	CALCIUM ASCORBATE DIHYDRATE	5743-27-1	FA/NU	302
N-0005439	D-ARABOSCORBIC ACID	89-65-6	FA	315
N-0006758	D-ISOSCORBIC ACID	89-65-6	FA	315
N-0009292	ISOSCORBIC ACID	89-65-6	FA	315
N-0009781	L-ASCORBIC ACID (100%)	50-81-7	FA/NU	300
N-0009783	L-ASCORBYL PALMITATE	137-66-6	FA/NU	304

Page size: 10 36 items in 4 pages

4. นำ FDA\_NUMBER ของส่วนประกอบอาหารที่ต้องการไปใส่ในหน้าคือสูตรส่วนประกอบอาหาร

ค้นหารายการสาร

FDA\_NUMBER

ชื่อสาร

CAS\_NO

INS\_NO

FDA_NUMBER	thafmName	CAS_NO	TYPE	INS_NO
AP-0000515	DRIED SMOKE TUNA SLICE (KATSUOBUSHI) ปลาโอบแห้งแผ่นบาง (คัตสึโอบะชิ) KATSUWONUS PELAMIS เนื้อปลา	-	PLANT/ANIMAL	-
AP-0000548	SKIPJACK TUNA ปลาโทงทง Katsuwonus pelamis เนื้อ	-	PLANT/ANIMAL	-
N-0014818	BIGEYE TUNA	NULL	ING	-
N-0014846	BLUEFIN TUNA	NULL	ING	-
N-0015728	SOUTHERN BLUEFIN TUNA	NULL	ING	-
<b>N-0015791</b>	TUNA	NULL	ING	-
N-0015792	TUNA BELLY	NULL	ING	-
N-0015818	TUNA BONE POWDER	NULL	ING	-
N-0015819	TUNA OIL	NULL	ING	-
N-0015823	WHITE MEAT TUNA (TONGOL)	NULL	ING	-

Page size: 10 11 items in 2 pages

สูตรส่วนประกอบ

FDA\_NUMBER / เลขสารบบอาหาร  \* ระวัง! หากมีช่องว่างหน้าตัว N จะทำให้ค้นหาไม่พบ

ชื่อส่วนประกอบอาหาร / ชื่ออาหาร

ประเภทของส่วนประกอบ  ปริมาณที่ใช้  หน่วย

หมายเหตุ

ลำดับ FDA_NUMBER / เลขสารบบอาหาร	ชื่อส่วนประกอบอาหาร / ชื่ออาหาร	ประเภทของส่วนประกอบ	ปริมาณที่ใช้	หน่วย	หมายเหตุ(อ้างอิงสูตร / แบ่งบรรจุ)
			รวม	0	

ระบบจะดึงชื่อส่วนประกอบอาหาร และประเภทของส่วนประกอบมาแสดงให้อัตโนมัติ โดยที่เจ้าหน้าที่ไม่ต้องพิมพ์ข้อมูลเอง

สูตรส่วนประกอบ

FDA\_NUMBER / เลขสารบบอาหาร

N-0015791 ตรวจสอบข้อมูล

**ชื่อส่วนประกอบอาหาร / ชื่ออาหาร**

TUNA

ประเภทของส่วนประกอบ ปริมาณที่ใช้ หน่วย

ING

หมายเหตุ

เพิ่มข้อมูล

ลำดับ ที่	FDA_NUMBER / เลขสารบบอาหาร	ชื่อส่วนประกอบ อาหาร / ชื่ออาหาร	ประเภทของ ส่วนประกอบ	ปริมาณ ที่ใช้	หน่วย	หมายเหตุ(อ้างอิง สูตร / แบ่งบรรจุ)
				0		
<b>รวม</b>				<b>0</b>		

หมายเหตุ : ประเภทของสาร

TYPE	สารที่อยู่ในกลุ่ม
FA (Food Additive)	Food additive, Processing Aid, จุลินทรีย์, เอนไซม์, สารดูดความชื้น
NU (Nutrient)	กรดอะมิโน, วิตามิน, แร่ธาตุ, กรดไขมัน
FL (Flavour)	สารให้กลิ่นรส
AP (Plant/Animal)	ส่วนประกอบที่ทำมาจากพืชและสัตว์ (ไม่ใช่สารสกัด) ที่จำเป็นต้องระบุชื่อวิทยาศาสตร์ และส่วนที่ใช้
AI (Active Ingredient)	สารที่อนุญาตให้ใช้เป็นสาระสำคัญ ในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร
ING (Ingredient)	ส่วนประกอบที่นอกเหนือจากกลุ่มด้านบน

