ITA

EB 26

สำนักงานสาธารณสุข จังหวัดจันทบุรี



คุณธรรมการทำงานในหน่วยงาน

ตัวชี้วัดที่ 12: มาตรฐานและความเป็นธรรมในการปฏิบัติงานและการให้บริการ

EB 25 หน่วยงานมีการกำหนดมาตรการ กลไก หรือการวางระบบในการตรวจสอบการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ตามคู่มือหรือมาตรฐานการปฏิบัติงาน

☐ มีการดำเนินการ.....จัดทำแนวทางการตรวจสอบการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ตามคู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงานการอนุญาตด้านอาหารและตรวจสอบการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ตามคู่มือฯ รวมทั้งรายงานผลการการตรวจสอบการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ตามคู่มือฯ

เอกสาร/หลักฐาน คือ

1.	คำสั่งสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี ที่ 35/2562 เรื่อง แต่งตั้งคณะทำงานศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี
2.	แนวทางการตรวจสอบการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ตามคู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงานการอนุญาตด้านอาหาร
3.	รายงานผลการการตรวจสอบการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ตามคู่มือฯ

เอกสาร/หลักฐานการเปิดเผยข้อมูลภาครัฐ คือ

1.	บันทึกข้อความขอเผยแพร่ข้อมูลต่อสาธารณะผ่าน Web site
2.	แบบฟอร์มการเผยแพร่ข้อมูลต่อสาธารณะผ่าน Web site

☐ ไม่มีการดำเนินการ

เนื่องจาก	.....

เอกสาร/หลักฐาน คือ

1.	.....
2.	.....

EB 26 หน่วยงานมีการเผยแพร่กระบวนการอำนวยความสะดวก หรือการให้บริการประชาชนด้วยการแสดงขั้นตอน ระยะเวลาที่ใช้

☐ มีการดำเนินการ จัดทำคู่มือประชาชนเกี่ยวกับการขออนุญาตด้านอาหาร และแผนผังแสดงขั้นตอนการให้บริการสำหรับการขออนุญาตด้านอาหาร

เอกสาร/หลักฐาน คือ

1.	คู่มือประชาชนเกี่ยวกับการขออนุญาตด้านอาหาร
2.	แผนผังแสดงขั้นตอนการให้บริการสำหรับการขออนุญาตด้านอาหาร

เอกสาร/หลักฐานการเปิดเผยข้อมูลภาครัฐ คือ

1.	บันทึกข้อความขอเผยแพร่ข้อมูลต่อสาธารณะผ่าน Web site
2.	แบบฟอร์มการเผยแพร่ข้อมูลต่อสาธารณะผ่าน Web site

☐ ไม่มีการดำเนินการ

เนื่องจาก	.....

เอกสาร/หลักฐาน คือ

1.	.....
2.	.....

ตอบข้อคำถาม EB ๒๖

มีการแสดงกระบวนการอำนวยความสะดวก หรือการให้บริการประชาชน โดยดำเนินการจัดทำคู่มือประชาชนเกี่ยวกับการขออนุญาตด้านอาหาร และแผนผังแสดงขั้นตอนการให้บริการสำหรับการขออนุญาตด้านอาหาร โดยแสดงรายละเอียดดังนี้

๑. ประเภทงานบริการ
๒. ขั้นตอน
๓. ระยะเวลาที่ใช้

ซึ่งผู้บังคับบัญชาได้อนุมัติให้เผยแพร่คู่มือประชาชนเกี่ยวกับการขออนุญาตด้านอาหาร และแผนผังแสดงขั้นตอนการให้บริการสำหรับการขออนุญาตด้านอาหารผ่านทางสื่ออิเล็กทรอนิกส์ http://www.chpho.go.th/ เพื่อให้ผู้มาใช้บริการทราบข้อมูลอย่างชัดเจน

คู่มือสำหรับประชาชน: การขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน

หน่วยงานที่รับผิดชอบ:กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี

กระทรวง:กระทรวงสาธารณสุข

---

1. **ชื่อกระบวนงาน**:การขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน
2. **หน่วยงานเจ้าของกระบวนงาน**:กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี
3. **ประเภทของงานบริการ**:กระบวนงานที่เชื่อมโยงหลายหน่วยงาน
4. **หมวดหมู่ของงานบริการ**:อนุญาต/ออกใบอนุญาต/รับรอง
5. **กฎหมายที่ให้อำนาจการอนุญาต หรือที่เกี่ยวข้อง**:
   1) *พระราชบัญญัติอาหารพ.ศ.* 2522
6. **ระดับผลกระทบ**: บริการที่มีความสำคัญด้านเศรษฐกิจ/สังคม
7. **พื้นที่ให้บริการ**: ส่วนภูมิภาค
8. **กฎหมายข้อบังคับ/ข้อตกลงที่กำหนดระยะเวลา** ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเรื่องกำหนดระยะเวลาการปฏิบัติราชการเพื่อบริการประชาชน

   ระยะเวลาที่กำหนดตามกฎหมาย / ข้อกำหนด ฯลฯ 60วันทำการ
9. **ข้อมูลสถิติ**

   จำนวนเฉลี่ยต่อเดือน0

   จำนวนคำขอที่มากที่สุด 0

   จำนวนคำขอที่น้อยที่สุด 0
10. **ชื่ออ้างอิงของคู่มือประชาชน** สำเนาคู่มือประชาชน 22/05/2015 13:29
11. **ช่องทางการให้บริการ**
    1) ***สถานที่ให้บริการ*** *ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี* 1166/19 ถ.ท่าแฉลบ ต.ตลาด อ.เมือง จ.จันทบุรี 22000 *เบอร์โทรศัพท์ 039-311166 ต่อ 105/ติดต่อด้วยตนเอง ณ หน่วยงาน*

       ระยะเวลาเปิดให้บริการ *เปิดให้บริการวันจันทร์ถึงวันศุกร์ (ยกเว้นวันหยุดที่ทางราชการกำหนด) ตั้งแต่เวลา* 08:30 - 16:30 *น. (มีพักเที่ยง)*

       หมายเหตุ -

12. หลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไข(ถ้ามี) ในการยื่นคำขอ และในการพิจารณาอนุญาต

หลักเกณฑ์

1. สถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานหมายถึงสถานที่ผลิตอาหารที่มีการใช้เครื่องจักรกำลังรวมไม่ถึง 5 แรงม้าหรือใช้คนงานไม่ถึง 7 คนโดยใช้เครื่องจักรหรือไม่ก็ตาม

2. ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหารพ.ศ. 2557 ระบุไว้ว่ากรณีผลิตจากสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายเป็นโรงงานให้ยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานตามแบบสบ.1แนบท้ายระเบียบนี้พร้อมหลักฐานที่ระบุไว้ในแบบสบ.1

3. สถานที่ผลิตอาหารต้องปฏิบัติให้สอดคล้องตามข้อกฎหมายแล้วแต่กรณีดังนี้

3.1. กรณีเป็นสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 220) พ.ศ. 2544 เรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 3) (จีเอ็มพีเฉพาะของน้ำบริโภคฯ)

3.2. กรณีเป็นสถานที่ผลิตนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรส์ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 298) พ.ศ. 2549 เรื่องวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรส์ (จีเอ็มพีเฉพาะของนมพร้อมดื่มชนิดเหลวพาสเจอร์ไรส์)

3.3. กรณีเป็นสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรดต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 349) พ.ศ. 2556 เรื่องวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด (จีเอ็มพีเฉพาะของอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำและอาหารปรับกรด)

3.4. กรณีเป็นสถานที่ฉายรังสีอาหารต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่องอาหารฉายรังสีประกาศณวันที่ 14 กันยายน 2553

3.5. กรณีเป็นสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่ายต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ. 2555 เรื่องวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่

บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (จีเอ็มพีของอาหารแปรรูปในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย)

3.6. กรณีเป็นสถานที่ผลิตเกลือบริโภคต้องเป็นไปไปตามกฎกระทรวงฉบับที่ 1 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ตามบันทึกการตรวจสถานที่ผลิตเกลือบริโภค

3.7. กรณีเป็นสถานที่ผลิตอาหารทั่วไปต้องเป็นไปไปตามกฎกระทรวงฉบับที่ 1 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

3.8. กรณีเป็นสถานที่ผลิตอาหารอื่นนอกเหนือจาก 3.1-3.7 ที่มีการกำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543, ประกาศกรทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 239) พ.ศ.2544 และประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่องแก้ไขเพิ่มเติมกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 (ฉบับที่ 2) ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 เรื่องวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร (จีเอ็มพีทั่วไป)

เงื่อนไข

1. ผู้ยื่นขออนุญาตต้องเป็นผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการผู้มีอำนาจของนิติบุคคลหรือผู้รับมอบอำนาจ

2. ผู้ยื่นขออนุญาตต้องประเมินผลิตภัณฑ์ด้วยตนเองต้องสามารถให้ข้อมูลรายละเอียดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ที่ยื่นคำขอได้

3. ผู้ยื่นคำขอต้องจัดเรียงเอกสารแบบคำขอและหลักฐานประกอบพร้อมตรวจสอบให้ครบถ้วนถูกต้องตามแบบตรวจสอบเอกสารเบื้องต้น (Checklist) และให้ผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลเป็นผู้ลงนามในแบบคำขอฯ

4. การขออนุญาตผลิตอาหารที่เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีการใช้สารอาหารหรือสารเคมีชนิดใหม่ (Novel Ingredients) ที่ยังไม่ได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานหรือเป็นผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ (Novel Food) ต้องผ่านการประเมินความปลอดภัยโดยผู้เชี่ยวชาญและรับรองโดยคณะอนุกรรมการอาหารก่อนจึงจะขออนุญาตผลิตอาหารได้) (ศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมที่คู่มือสำหรับประชาชนเรื่องการขอประเมินความปลอดภัยของอาหาร)

5. การไม่อนุญาตคำขอ : สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรีจะพิจารณาไม่อนุญาตคำขอฯในกรณีต่างๆดังต่อไปนี้

5.1 กรณีผลการตรวจสอบเอกสารหลักฐานแล้วพบว่าไม่สมบูรณ์หรือไม่ถูกต้องตามหลักกฎหมายและหลักวิชาการ หรือไม่สอดคล้องตามรายละเอียดที่ระบุไว้ในคู่มือสำหรับประชาชน

5.2 กรณีผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารไม่เป็นไปตามข้อกฎหมายที่ระบุในหลักเกณฑ์ข้อ 3.1-3.8 ข้างต้นหรือผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารไม่ถูกต้องตรงตามเอกสารหลักฐานที่ผู้ยื่นคำขอฯส่งมอบเอกสารหลักฐานไว้

6. การคืนคำขอ : สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรีจะส่งคืนคำขอฯพร้อมเอกสารหลักฐานให้แก่ผู้ยื่นคำขอฯในกรณีที่ผู้ยื่นคำขอฯไม่สามารถส่งมอบเอกสารหลักฐานให้ครบถ้วนได้ตามระยะเวลาที่ตกลง (กำหนด) ไว้ในแบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่อง

7. กรณีกรรมวิธีการผลิตมีความซับซ้อนหรือเป็นเทคโนโลยีใหม่จะต้องผ่านการพิจารณาโดยคณะทำงาน/

คณะกรรมการ/หรือผู้เชี่ยวชาญจะต้องใช้ระยะเวลาเพิ่มจากที่ระบุไว้ในคู่มือฉบับนี้โดยประมาณ 30-90 วันทำการหรือมากกว่าแล้วแต่กรณี

13. ขั้นตอน ระยะเวลา และส่วนงานที่รับผิดชอบ

ที่	ประเภทขั้นตอน	รายละเอียดของขั้นตอนการบริการ	ระยะเวลาให้บริการ	ส่วนงาน / หน่วยงานที่รับผิดชอบ	หมายเหตุ
1)	การตรวจสอบเอกสาร	ผู้ประกอบการยื่นคำขอฯ และเอกสารหลักฐาน ประกอบการพิจารณาให้ครบถ้วน	0 นาที	กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี	-
2)	การตรวจสอบเอกสาร	เจ้าหน้าที่ตรวจสอบความครบถ้วนของเอกสารหลักฐาน	1วันทำการ	กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุข	-

ที่	ประเภทขั้นตอน	รายละเอียดของขั้นตอนการบริการ	ระยะเวลาให้บริการ	ส่วนงาน / หน่วยงานที่รับผิดชอบ	หมายเหตุ
				จังหวัดจันทบุรี	
	การตรวจสอบเอกสาร	กรณีเอกสารไม่	0 นาที	กลุ่มงาน	-
3)		ครบถ้วนให้ผู้ยื่นคำขอดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องตามบันทึกข้อบกพร่องภายในเวลาที่กำหนดและนำมายื่นต่อเจ้าหน้าที่ตามรายชื่อที่ระบุในใบรับคำขอ		คุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี	
4)	การตรวจสอบเอกสาร	กรณีเอกสารครบถ้วน เจ้าหน้าที่ลงรับคำขออนุญาตพร้อมเอกสารหลักฐาน	0 นาที	กลุ่มงาน คุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี	-
5)	การพิจารณา		18 วันทำการ	กลุ่มงาน คุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี	-
6)	การพิจารณา	กรณีสถานที่ผลิตอาหารตั้งอยู่จังหวัดจันทบุรีและผลิตประเภทอาหารที่มอบอำนาจให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเป็นผู้	58วันทำการ	สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข	(ดำเนินการโดยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดและระยะเวลา

ที่	ประเภทขั้นตอน	รายละเอียดของขั้นตอนการบริการ	ระยะเวลาให้บริการ	ส่วนงาน / หน่วยงานที่รับผิดชอบ	หมายเหตุ
		อนุญาตคณะผู้ประเมินของจังหวัดประเมินความถูกต้องและสอดคล้องตามกฎหมายทั้งด้านสถานที่และด้านเอกสาร			ให้บริการขึ้นกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนั้นๆ)
7)	การพิจารณา	กรณีสถานที่ผลิตอาหารตั้งอยู่ในจังหวัดจันทบุรีและผลิตประเภทอาหารที่ไม่ได้มอบอำนาจให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเป็นผู้อนุญาต 1 กรณียื่นคำขอฯณศูนย์ OSSC สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจะส่งเอกสารที่ผ่านการตรวจสอบแล้วว่าถูกต้องครบถ้วนให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรีซึ่งสถานที่ผลิตนั้นตั้งอยู่เพื่อให้ตรวจประเมินความถูกต้องและสอดคล้องตามกฎหมายแล้วรายงานการตรวจประเมินกลับให้อย.เพื่อพิจารณาการอนุญาต	58 วันทำการ	กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี	(ดำเนินการโดยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดและสำนักอาหารสำนักงานคณะกรรมอาหารและยา)

ที่	ประเภทขั้นตอน	รายละเอียดของขั้นตอนการบริการ	ระยะเวลาให้บริการ	ส่วนงาน / หน่วยงานที่รับผิดชอบ	หมายเหตุ
		ต่อไป			
8)	การพิจารณา	(ต่อ) 2 กรณียื่นคำขอฯณ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสสจ.จันทบุรีจะส่งคำขอฯและหลักฐานประกอบการขออนุญาตที่ตรวจสอบแล้วให้อย. พิจารณา - กรณีเอกสารที่ผ่านการตรวจสอบโดยอย. แล้วถูกต้องครบถ้วนอย. จะส่งเอกสารให้สสจ.จันทบุรีซึ่งสถานที่ผลิตนั้นตั้งอยู่ให้ตรวจประเมินความถูกต้องและสอดคล้องตามกฎหมายแล้วรายงานการตรวจประเมินกลับให้อย. เพื่อพิจารณาการอนุญาตต่อไป - กรณีเอกสารที่ผ่านการตรวจสอบโดยอย. แล้วไม่ถูกต้องครบถ้วนอย. จะส่งเอกสารหลักฐานคืนสสจ.	58 วันทำการ	กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี	(ดำเนินการโดยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดและสำนักอาหารสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา)

ที่	ประเภทขั้นตอน	รายละเอียดของขั้นตอนการบริการ	ระยะเวลาให้บริการ	ส่วนงาน / หน่วยงานที่รับผิดชอบ	หมายเหตุ
		เพื่อให้สสจ.จันทบุรีแจ้งผลการไม่อนุญาตต่อผู้ยื่นคำขอต่อไป			
9)	การลงนาม	ผู้มีอำนาจลงนามพิจารณาอนุญาตหรือไม่อนุญาต	1 วันทำการ	กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี	
10)	การแจ้งผลพิจารณา			กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี	-
11)	การแจ้งผลพิจารณา	กรณีสถานที่ผลิตอาหารตั้งอยู่ต่างจังหวัด เจ้าหน้าที่แจ้งผลการพิจารณาภายใน 7 วันทำการหลังเสร็จสิ้นการพิจารณาและจัดส่งเอกสารให้แก่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพื่อส่งมอบให้ผู้ประกอบการต่อไป	0นาที	กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี	-

ที่	ประเภทขั้นตอน	รายละเอียดของขั้นตอนการบริการ	ระยะเวลาให้บริการ	ส่วนงาน / หน่วยงานที่รับผิดชอบ	หมายเหตุ

ระยะเวลาดำเนินการรวม 60วันทำการ

14. งานบริการนี้ผ่านการดำเนินการลดขั้นตอน และระยะเวลาปฏิบัติราชการมาแล้ว

ผ่านการดำเนินการลดขั้นตอนและระยะเวลาปฏิบัติราชการมาแล้ว 20 วันทำการ

15. รายการเอกสารหลักฐานประกอบการยื่นคำขอ

15.1) เอกสารยืนยันตัวตนที่ออกโดยหน่วยงานภาครัฐ

ที่	รายการเอกสารยืนยันตัวตน	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
ไม่พบเอกสารยืนยันตัวตนที่ออกโดยหน่วยงานภาครัฐ						

15.2) เอกสารอื่น ๆ สำหรับยื่นเพิ่มเติม

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
1)	แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่อง	สำนักอาหาร	1	0	ฉบับ	-
2)	คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานตามแบบสบ.1 (ผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการที่มี	สำนักอาหาร	2	0	ฉบับ	-

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
	อำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติ					
	บุคคลเป็นผู้ลงนามในแบบคำขอฯและต้องพิมพ์เท่านั้น)					
3)	เอกสารที่เกี่ยวข้อง 1 สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ขออนุญาตในกรณีผู้ขออนุญาตเป็นคนต่างด้าวต้องยื่นหนังสืออนุญาตให้ทำงานในประเทศซึ่งออกให้โดยกระทรวงแรงงานหรือผู้ว่าราชการจังหวัด 2 สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนในกรณีผู้ขออนุญาตเป็นคน	-	1	0	ชุด	-

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
	ต่างด้าวต้องยื่นสำเนาหนังสือเดินทาง 3					
	สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์ (เฉพาะบุคคลธรรมดา) 4 สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคลที่แจ้งวัตถุประสงค์และผู้มีอำนาจลงชื่อแทนนิติบุคคลผู้ขออนุญาต (เฉพาะนิติบุคคล)					
4)	เอกสารที่เกี่ยวข้อง (ต่อ) 5 สำเนาหนังสือรับรองสัญชาติของนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์ (บัญชีรายชื่อผู้ถือหุ้น) (เฉพาะนิติบุคคล	สำนักอาหาร	1	0	ชุด	-

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
	ที่เป็นบริษัท))(คัดลอกจากกระทรวง					
	พาณิชย์ไว้ไม่เกิน 6 เดือน) ในกรณีที่ผู้ขออนุญาตเป็นนิติบุคคลต่างด้าวต้องยื่นหนังสือรับรองการประกอบธุรกิจนิติบุคคลต่างด้าวจากกระทรวงพาณิชน์ว่าไม่ขัดพระราชบัญญัติการประกอบธุรกิจคนต่างด้าว พ.ศ. 2542 ตามประเภทธุรกิจอาหารที่ขออนุญาตหรือบัตรส่งเสริมการลงทุนตามประเภทธุรกิจอาหารที่ได้รับการส่งเสริมการ					

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
	ลงทุน					
5)	(ต่อ) 6 สำเนาทะเบียนบ้านของสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหาร 7 หนังสือยินยอมให้ใช้สถานที่ (ฉบับจริง) หรือสำเนาสัญญาเช่าสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหาร (ถ้ามี) 8 หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินกิจการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต (เฉพาะนิติบุคคล) ติดอากรแสตมป์ 30 บาท (ต่อผู้ดำเนินกิจการ 1 คน) อาจต้องประทับตราของ	สำนักอาหาร	1	0	ชุด	(1.สำเนาทะเบียนบ้านสำนักงานใหญ่ (ถ้ามี) 2. กรณีหนังสือยินยอมให้ใช้สถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหารหรือสัญญาเช่าสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร ต้องแนบหลักฐานผู้ยินยอมให้ใช้สถานที่ฯหรือผู้ให้เช่าสถานที่ฯกรณีผู้ให้เช่าเป็นบุคคลธรรมดาให้แนบสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านกรณีผู้ให้เช่าเป็นนิติบุคคลให้แนบหนังสือการจดทะเบียนนิติบุคคลเพิ่มเติม

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
	บริษัทด้วยในกรณีที่ระบุไว้ในหนังสือรับรอง					ด้วย)
	การจดทะเบียน)(ฉบับจริง1 ฉบับ)9 หนังสือมอบอำนาจทั่วไป (กรณีผู้ดำเนินกิจการไม่ได้มาดำเนินการด้วยตนเอง) ติดอากรแสตมป์ 30 บาท (ต่อผู้รับมอบอำนาจ 1คน) สำเนาบัตรประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้าน ผู้มอบอำนาจและผู้รับอำนาจ					
6)	เอกสารที่เกี่ยวข้อง (ต่อ) 10 แบบแปลนแผนผังที่ถูกต้องตามมาตราส่วน	สำนักอาหาร	1	0	ชุด	-

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
	(ระบุชื่อและที่ตั้งทุกแผ่น) ประกอบด้วย					
	10.1 แผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงานและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง 10.2 แผนผังแสดงสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณที่ดินของโรงงานรวมทั้งระบบกำจัดน้ำเสียและบ่อบาดาล (ถ้ามี) 10.3 แบบแปลนแผนผังของอาคารสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหารที่ถูกต้องตามมาตราส่วนรวมถึงรูปด้านหน้าด้านข้างรูปตัดแปลนพื้นทุกชั้น					

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
	ตำแหน่งเครื่องจักรและข้อมูลรายละเอียดการผลิตอื่นๆ					
7)	เอกสารที่เกี่ยวข้อง (ต่อ) 10.4 เอกสารรายละเอียดต่างๆเช่นรายการเครื่องมือเครื่องจักรกรรมวิธีการผลิตที่มาของน้ำใช้สูตรส่วนปรกอบประเภทอาหารภาชนะบรรจุวิธีการบริโภคกรรมวิธีการล้างเครื่องจักรวิธีการกำจัดขยะจำนวนคนงาน	สำนักอาหาร	1	0	ชุด	-
8)	กรณีมีการใช้เครื่องมือเครื่องจักรหรืออุปกรณ์การผลิต	-	1	0	ฉบับ	(กรณีสถานที่ผลิตอยู่ต่างจังหวัดใช้ 2 ชุด)

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
	ร่วมกันสำหรับการผลิตอาหารหลายชนิดต้องมี					
	มาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมเพิ่มเติม					
9)	กรณีอาหารที่ผลิตเป็นอาหารที่บรรจุอยู่ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดปรับกรด (Low-acid Canned Foods and Acidified Foods) ต้องมีสำเนาหลักฐานเพิ่มเติมคือ• หลักฐานการฝึกอบรมหลักสูตรผู้ควบคุมกระบวนการผลิต (Retort	สำนักอาหาร	0	1	ชุด	-

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
	Supervisor) • หลักฐานแสดงวุฒิ					
	การศึกษา, การฝึกอบรม, ประสบการณ์ของผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority))					
10)	กรณีเป็นอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำต้องส่งเอกสารประกอบการพิจารณาเพิ่มเติมดังนี้ก. การศึกษาการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution)ข. การศึกษาการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์	สำนักอาหาร	1	0	ชุด	(ก. การศึกษาการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution) ที่ถูกต้องตามหลักทางวิชาการและเป็นปัจจุบันซึ่งต้องศึกษาณ สถานที่ผลิตก่อนการใช้งานหรือเมื่อมีการปรับเปลี่ยนอุปกรณ์และ

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
	อาหาร (Heat Penetration) ค. การกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนต้องศึกษาภายใต้ปัจจัยเกี่ยวกับสปอร์ของจุลินทรีย์ที่เป็นเป้าหมายในการกำหนดการฆ่าเชื้อ (ดูรายละเอียดตามหมายเหตุ					โครงสร้างที่อาจมีผลกระทบต่อการทำงานของเครื่องฆ่าเชื้อเอกสารดังกล่าวต้องดำเนินการและออกเอกสารโดยผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority) สำหรับเครื่องฆ่าเชื้อแบบใช้ความดันเพิ่ม (Overpressure retorts) ให้ศึกษาการกระจายความร้อนในเครื่องฆ่าเชื้อทุกเครื่องและทุกบรรจุภัณฑ์แต่ถ้าเป็นเครื่องฆ่าเชื้อแบบใช้ไอน้ำ (Steam retort) ไม่จำเป็นต้องศึกษาทุกเครื่อง ข. การศึกษาการ

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
						แทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์อาหาร (Heat Penetration) ที่ถูกต้องทางวิชาการและเป็นปัจจุบันซึ่งต้องศึกษาณสภาวะเดียวกับผลิตภัณฑ์ที่ทำการผลิตจริงได้แก่ เมื่อผลิตผลิตภัณฑ์ใหม่ หรือเมื่อมีการปลี่ยนข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์ หรือเมื่อมีการเปลี่ยนภาชนะบรรจุเฉพาะสำหรับผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดแต่ละขนาดบรรจุ เอกสารดังกล่าวต้องดำเนินการและออกเอกสารโดยผู้กำหนด

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
						กระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority) ค. การกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนต้องศึกษาภายใต้ปัจจัยเกี่ยวกับสปอร์ของจุลินทรีย์ที่เป็นเป้าหมายในการกำหนดการฆ่าเชื้อ ได้แก่ คลอสตริเดียมโบทูลินั่ม (Clostridium botulinum) หรือกรณีที่ใช้ตัวชี้วัดอื่นต้องมีหลักฐานทางวิชาการว่ามีค่าการต้านทานความร้อนที่เทียบเท่าหรือสูงกว่าสปอร์ของคลอสตริเดียมโบทู

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
						ลินั่ม (Clostridium botulinum)
11)	กรณีเป็นอาหารชนิดที่ปรับกรดต้องส่งเอกสารประกอบการพิจารณาเพิ่มเติมดังนี้(ดูรายละเอียดตามหมายเหตุ	สำนักอาหาร	1	0	ชุด	(ก. เอกสารการศึกษาอุณหภูมิและเวลาที่ใช้ในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดและแต่ละขนาดบรรจุอย่างเหมาะสมมีการระบุค่าความเป็นกรดด่างสมดุลของผลิตภัณฑ์ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์มีชิ้นเนื้ออยู่ในของเหลวต้องระบุช่วงเวลามากสุดและอุณหภูมิในการเก็บเพื่อการปรับสภาพชิ้นเนื้อนั้นให้เป็นกรดโดยกำหนดให้ค่าความเป็นกรดด่างสมดุลของผลิตภัณฑ์เท่ากับ

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
						หรือต่ำกว่า 4.6 ภายในระยะเวลาที่กำหนดในกรรมวิธีการผลิตที่กำหนดภายหลังการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน ข. การกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อต้องมีการศึกษาภายใต้การควบคุมค่าความเป็นกรดด่าง พร้อมทั้งระบุปัจจัยวิกฤตที่ใช้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อเพื่อให้มั่นใจว่าอาหารนั้นจะไม่มีการเจริญของจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคโดยแสดงไว้ในกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด)
12)	กรณีผลิตน้ำ	สำนักอาหาร	0	1	ชุด	-

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
	บริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทต้องมีเอกสารที่					
	เกี่ยวข้องเพิ่มเติมคือสำเนาผลวิเคราะห์น้ำดิบ (ถ้ามี)					
13)	กรณีผลิตนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ต้องแนบเอกสารผู้ควบคุมกระบวนการผลิตเพิ่มเติม	สำนักอาหาร	0	1	ชุด	-

16. **ค่าธรรมเนียม**

1) **ไม่มีค่าธรรมเนียม**

หมายเหตุ -

17. **ช่องทางการร้องเรียน**

1) **ช่องทางการร้องเรียน**ณ จุดยื่น*ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี*

2) **ช่องทางการร้องเรียน***กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี*

หมายเหตุ–

3) **ช่องทางการร้องเรียน**ไปรษณีย์ - *กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี* 1166/19 ถ.ท่าแฉลบ ต.ตลาด อ.เมือง จ.จันทบุรี 22000

หมายเหตุ-

4) **ช่องทางการร้องเรียน**อีเมล์ cpchan22@gmail.com

หมายเหตุ-

5) **ช่องทางการร้องเรียน**โทรศัพท์ 039-301090

หมายเหตุ-

6) **ช่องทางการร้องเรียน**facebook : กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี

หมายเหตุ-

18. ตัวอย่างแบบฟอร์ม ตัวอย่าง และคู่มือการกรอก

1) แบบฟอร์มและตัวอย่างการกรอกข้อมูล

-

2) รายละเอียดของแบบแปลนแผนผังและตัวอย่าง

-

3) รายการแสดงเอกสารรายละเอียดต่างๆและตัวอย่าง

-

19. หมายเหตุ

1. การขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบสบ.1)

ใช้ระยะเวลาทั้งสิ้น 20 วันทำการ (กรณีสถานที่ผลิตอาหารตั้งอยู่ในเขตกรุงเทพมหานครหรือเป็นประเภทอาหารที่มอบอำนาจให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพิจาณาอนุญาตได้)

ระยะเวลา 60 วันทำการ (กรณีสถานที่ผลิตอาหารตั้งอยู่ต่างจังหวัดและผลิตประเภทอาหารที่ยังไม่มอบอำนาจให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด)

โดยเริ่มนับระยะเวลาตั้งแต่ได้รับเอกสารที่ครบถ้วนจนถึงลงนามอนุญาตโดยผู้มีอำนาจไม่นับรวมเวลาปรับปรุงแก้ไขสถานที่ผลิตความไม่พร้อมของผู้ประกอบการและชี้แจงข้อมูลของผู้ประกอบการ

2. เอกสารที่เป็นสำเนาทั้งหมดต้องลงลายมือชื่อรับรองสำเนาโดยผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลหรือผู้รับมอบอำนาจทั่วไปที่มีอำนาจลงนามรับรองเอกสารได้

วันที่พิมพ์	10/07/2558
สถานะ	คู่มือประชาชนอยู่ระหว่างการจัดทำ / แก้ไข (User)
จัดทำโดย	Kanokkarn Sareekajohnjaru
อนุมัติโดย	-
เผยแพร่โดย	-

คู่มือสำหรับประชาชน: การขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหารและการขอเพิ่มประเภทอาหาร
หน่วยงานที่รับผิดชอบ:กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี
กระทรวง:กระทรวงสาธารณสุข

---

1. **ชื่อกระบวนงาน**:การขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหารและการขอเพิ่มประเภทอาหาร
2. **หน่วยงานเจ้าของกระบวนงาน**:กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี
3. **ประเภทของงานบริการ**:กระบวนงานที่เชื่อมโยงหลายหน่วยงาน
4. **หมวดหมู่ของงานบริการ**:อนุญาต/ออกใบอนุญาต/รับรอง
5. **กฎหมายที่ให้อำนาจการอนุญาต หรือที่เกี่ยวข้อง**:
   1) *พระราชบัญญัติอาหารพ.ศ.* 2522

6. **ระดับผลกระทบ**: บริการที่มีความสำคัญด้านเศรษฐกิจ/สังคม
7. **พื้นที่ให้บริการ**: ส่วนภูมิภาค
8. **กฎหมายข้อบังคับ/ข้อตกลงที่กำหนดระยะเวลา** ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเรื่องกำหนดระยะเวลาการปฏิบัติราชการเพื่อบริการประชาชน
   ระยะเวลาที่กำหนดตามกฎหมาย / ข้อกำหนด ฯลฯ 60วันทำการ
9. **ข้อมูลสถิติ**
   จำนวนเฉลี่ยต่อเดือน0
   จำนวนคำขอที่มากที่สุด 0
   จำนวนคำขอที่น้อยที่สุด 0
10. **ชื่ออ้างอิงของคู่มือประชาชน** [สำเนาคู่มือประชาชน] การขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหารและการขอเพิ่มประเภทอาหาร 19/05/2558 09:55
11. **ช่องทางการให้บริการ**
    1) ***สถานที่ให้บริการ*** *ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี* 1166/19 ถ.ท่าแฉลบ ต.ตลาด อ.เมือง จ.จันทบุรี 22000 *เบอร์โทรศัพท์ 039-311166 ต่อ 105 /ติดต่อด้วยตนเอง ณ หน่วยงาน*

    ระยะเวลาเปิดให้บริการ *เปิดให้บริการวันจันทร์ถึงวันศุกร์ (ยกเว้นวันหยุดที่ทางราชการกำหนด) ตั้งแต่เวลา* 08:30 - 16:30 *น. (มีพักเที่ยง)*
    หมายเหตุ

12. หลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไข(ถ้ามี) ในการยื่นคำขอ และในการพิจารณาอนุญาต

หลักเกณฑ์

1. คู่มือฉบับนี้ใช้สำหรับสถานที่ผลิตที่เข้าข่ายโรงงานซึ่งหมายถึงโรงงานตามพระราชบัญญัติโรงงานพ.ศ.2535 ที่มีการใช้เครื่องจักรมีกำลังรวมตั้งแต่ 5 แรงม้าหรือกำลังเทียบเท่าตั้งแต่ 5 แรงม้าขึ้นไปหรือใช้คนงานตั้งแต่ 7 คนขึ้นไปโดยใช้เครื่องจักรหรือไม่ก็ตาม

2. มาตรา 14 แห่งพระราชบัญญัติอาหารพ.ศ.2522 กำหนดไว้ว่าห้ามมิให้ผู้ใดตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายเว้นแต่ได้รับอนุญาตจากผู้อนุญาตการขออนุญาตและการอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวง (ฉบับที่ 1 และฉบับที่ 12)

3. สถานที่ผลิตอาหารต้องปฏิบัติให้สอดคล้องตามข้อกฎหมายแล้วแต่กรณีดังนี้

3.1. กรณีเป็นสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 220) พ.ศ. 2544 เรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 3) (จีเอ็มพีเฉพาะของน้ำบริโภคฯ)

3.2. กรณีเป็นสถานที่ผลิตนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรส์ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 298) พ.ศ. 2549 เรื่องวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรส์ (จีเอ็มพีเฉพาะของนมพร้อมดื่มชนิดเหลวพาสเจอร์ไรส์)

3.3. กรณีเป็นสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรดต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 349) พ.ศ. 2556 เรื่องวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด (จีเอ็มพีเฉพาะของอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำและอาหารปรับกรด)

3.4. กรณีเป็นสถานที่ฉายรังสีอาหารต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่องอาหารฉายรังสีประกาศณวันที่ 14 กันยายน 2553

3.5. กรณีเป็นสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่ายต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวง

สาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ. 2555 เรื่องวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (จีเอ็มพีของอาหารแปรรูปในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย)

3.6. กรณีเป็นสถานที่ผลิตเกลือบริโภคต้องเป็นไปไปตามกฎกระทรวงฉบับที่ 1 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ตามบันทึกการตรวจสถานที่ผลิตเกลือบริโภค

3.7. กรณีเป็นสถานที่ผลิตอาหารทั่วไปต้องเป็นไปไปตามกฎกระทรวงฉบับที่ 1 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

3.8. กรณีเป็นสถานที่ผลิตอาหารอื่นนอกเหนือจาก 3.1-3.7 ที่มีการกำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543, ประกาศกรทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 239) พ.ศ.2544 และประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่องแก้ไขเพิ่มเติมกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 (ฉบับที่ 2) ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 เรื่องวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร (จีเอ็มพีทั่วไป)

เงื่อนไข

1. ผู้ยื่นขออนุญาตต้องเป็นผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการผู้มีอำนาจของนิติบุคคลหรือผู้รับมอบอำนาจ

2. ผู้ยื่นขออนุญาตต้องประเมินผลิตภัณฑ์ด้วยตนเองต้องสามารถให้ข้อมูลรายละเอียดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ที่ยื่นคำขอได้

3. ผู้ยื่นคำขอต้องจัดเรียงเอกสารแบบคำขอและหลักฐานประกอบพร้อมตรวจสอบให้ครบถ้วนถูกต้องตามแบบตรวจสอบเอกสารเบื้องต้น (Checklist) และให้ผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลเป็นผู้ลงนามในแบบคำขอฯ

4. การขออนุญาตผลิตอาหารที่เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีการใช้สารอาหารหรือสารเคมีชนิดใหม่ (Novel Ingredients) ที่ยังไม่ได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานหรือเป็นผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ (Novel Food) ต้องผ่านการประเมินความปลอดภัยโดยผู้เชี่ยวชาญและรับรองโดยคณะอนุกรรมการอาหารก่อนจึงจะขออนุญาตผลิตอาหารได้) (ศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมที่คู่มือสำหรับประชาชนเรื่องการขอประเมินความปลอดภัยของอาหาร)

5. การไม่อนุญาตคำขอ : สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรีจะพิจารณาไม่อนุญาตคำขอฯในกรณีต่างๆดังต่อไปนี้

5.1 กรณีผลการตรวจสอบเอกสารหลักฐานแล้วพบว่าไม่สมบูรณ์หรือไม่ถูกต้องตามหลักกฎหมายและหลักวิชาการหรือไม่สอดคล้องตามรายละเอียดที่ระบุไว้ในคู่มือสำหรับประชาชน

5.2 กรณีผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารไม่เป็นไปตามข้อกฎหมายที่ระบุในหลักเกณฑ์ข้อ 3 ข้างต้นหรือผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารไม่ถูกต้องตรงตามเอกสารหลักฐานที่ผู้ยื่นคำขอฯส่งมอบเอกสารหลักฐานไว้

6. การคืนคำขอ : สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรีจะส่งคืนคำขอฯพร้อมเอกสารหลักฐานให้แก่ผู้ยื่นคำขอฯในกรณีที่ผู้ยื่นคำขอฯไม่สามารถส่งมอบเอกสารหลักฐานให้ครบถ้วนได้ตามระยะเวลาที่ตกลง (กำหนด) ไว้ในแบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่อง

7. กรณีกรรมวิธีการผลิตมีความซับซ้อนหรือเป็นเทคโนโลยีใหม่จะต้องผ่านการพิจารณาโดยคณะทำงาน/

คณะกรรมการ/หรือผู้เชี่ยวชาญจะต้องใช้ระยะเวลาเพิ่มจากที่ระบุไว้ในคู่มือฉบับนี้โดยประมาณ 30-90 วันทำการหรือมากกว่าแล้วแต่กรณี

13. ขั้นตอน ระยะเวลา และส่วนงานที่รับผิดชอบ

ที่	ประเภทขั้นตอน	รายละเอียดของขั้นตอนการบริการ	ระยะเวลาให้บริการ	ส่วนงาน / หน่วยงานที่รับผิดชอบ	หมายเหตุ
1)	การตรวจสอบเอกสาร	ผู้ประกอบการยื่นคำขอฯ และเอกสารหลักฐาน ประกอบการพิจารณาให้ครบถ้วน	0 นาที	กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี	-
2)	การตรวจสอบเอกสาร	เจ้าหน้าที่ตรวจสอบความครบถ้วนของเอกสารหลักฐาน	1 วันทำการ	กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุข	-

ที่	ประเภทขั้นตอน	รายละเอียดของขั้นตอนการบริการ	ระยะเวลาให้บริการ	ส่วนงาน / หน่วยงานที่รับผิดชอบ	หมายเหตุ
				จังหวัดจันทบุรี	
	การตรวจสอบเอกสาร	กรณีเอกสารไม่ครบถ้วนให้ผู้ยื่นคำขอ	0 นาที	กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค	-
3)		ดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องตามบันทึกข้อบกพร่องภายในเวลาที่กำหนดและนำมายื่นต่อเจ้าหน้าที่ตามรายชื่อที่ระบุในใบรับคำขอ		สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี	
4)	การตรวจสอบเอกสาร	กรณีเอกสารครบถ้วนเจ้าหน้าที่ลงรับคำขอพร้อมเอกสารหลักฐาน	0 นาที	กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี	-
5)	การพิจารณา		18 วันทำการ		-
6)	การพิจารณา	กรณีสถานที่ผลิตอาหารตั้งอยู่ในจังหวัดจันทบุรีและผลิตประเภทอาหารที่มอบอำนาจให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรีเป็นผู้อนุญาตคณะผู้ประเมินของจังหวัดประเมินความถูกต้องและสอดคล้องตามกฎหมายทั้งด้านสถานที่และด้านเอกสาร	58 วัน	กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี	(ดำเนินการโดยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดและระยะเวลาให้บริการขึ้นกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนั้นๆ)
7)	การพิจารณา	กรณีสถานที่ผลิตอาหาร	58 วันทำการ	กลุ่มงาน	(ดำเนินการโดย

ที่	ประเภทขั้นตอน	รายละเอียดของขั้นตอนการบริการ	ระยะเวลาให้บริการ	ส่วนงาน / หน่วยงานที่รับผิดชอบ	หมายเหตุ
		ตั้งอยู่ในจังหวัดจันทบุรีและผลิตประเภทอาหารที่ไม่ได้มอบอำนาจให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเป็นผู้อนุญาต 1 กรณียื่นคำขอฯณศูนย์ OSSC สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจะส่งเอกสารที่ผ่านการตรวจสอบแล้วว่าถูกต้องครบถ้วนให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรีซึ่งสถานที่ผลิตนั้นตั้งอยู่เพื่อให้ตรวจประเมินความถูกต้องและสอดคล้องตามกฎหมายแล้วรายงานการตรวจประเมินกลับให้อย.เพื่อพิจารณาการอนุญาตต่อไป		คุ้มครองผู้บริโภคสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดและสำนักอาหารสำนักงานคณะกรรมอาหารและยา)
8)	การพิจารณา	(ต่อ) 2 กรณียื่นคำขอฯณสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสสจ.จันทบุรี จะส่งคำขอฯและหลักฐานประกอบการขออนุญาตที่ตรวจสอบแล้วให้อย.พิจารณา	58 วันทำการ	กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี	(ดำเนินการโดยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดและสำนักอาหารสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา)

ที่	ประเภทขั้นตอน	รายละเอียดของขั้นตอนการบริการ	ระยะเวลาให้บริการ	ส่วนงาน / หน่วยงานที่รับผิดชอบ	หมายเหตุ
		- กรณีเอกสารที่ผ่านการตรวจสอบโดยอย. แล้วถูกต้องครบถ้วนอย. จะส่งเอกสารให้สสจ.ซึ่งสถานที่ผลิตนั้นตั้งอยู่ให้ตรวจประเมินความถูกต้องและสอดคล้องตามกฎหมาย แล้วรายงานการตรวจประเมินกลับให้อย. เพื่อพิจารณาการอนุญาตต่อไป - กรณีเอกสารที่ผ่านการตรวจสอบโดยอย. แล้วไม่ถูกต้องครบถ้วนอย. จะส่งเอกสารหลักฐานคืนสสจ. เพื่อให้สสจ. แจ้งผลการไม่อนุญาตต่อผู้ยื่นคำขอต่อไป			
9)	การลงนาม	ผู้มีอำนาจลงนามพิจารณาอนุญาตหรือไม่อนุญาต	1 วันทำการ	นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี(สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี)	
10)	การแจ้งผลพิจารณา			กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุข	-

ที่	ประเภทขั้นตอน	รายละเอียดของขั้นตอนการบริการ	ระยะเวลาให้บริการ	ส่วนงาน / หน่วยงานที่รับผิดชอบ	หมายเหตุ
				จังหวัดจันทบุรี	
	การแจ้งผลพิจารณา	กรณีสถานที่ผลิตอาหารตั้งอยู่ในจังหวัด	0 นาที	กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค	-
11)		จันทบุรีเจ้าหน้าที่แจ้งผลการพิจารณาภายใน 7 วันทำการหลังเสร็จสิ้นการพิจารณาและจัดส่งเอกสารให้แก่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพื่อส่งมอบให้ผู้ประกอบการต่อไป		สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี	

ระยะเวลาดำเนินการรวม 60 วันทำการ

14. งานบริการนี้ผ่านการดำเนินการลดขั้นตอน และระยะเวลาปฏิบัติราชการมาแล้ว

15. รายการเอกสารหลักฐานประกอบการยื่นคำขอ

15.1) เอกสารยืนยันตัวตนที่ออกโดยหน่วยงานภาครัฐ

ที่	รายการเอกสารยืนยันตัวตน	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
ไม่พบเอกสารยืนยันตัวตนที่ออกโดยหน่วยงานภาครัฐ						

15.2) เอกสารอื่น ๆ สำหรับยื่นเพิ่มเติม

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
1)	กรณีการขออนุญาตผลิตอาหาร		0	0	ฉบับ	-
2)	แบบตรวจสอบคำขอและบันทึก	กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค	1	0	ฉบับ	-

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
	ข้อบกพร่อง	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี				
3)	คำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร (ตามแบบอ.1) (ผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลเป็นผู้ลงนามในแบบคำขอฯ)	สำนักอาหาร	1	0	ฉบับ	-
4)	เอกสารที่เกี่ยวข้อง 1 สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ขออนุญาตในกรณีผู้ขออนุญาตเป็นคนต่างด้าวต้องยื่นหนังสืออนุญาตให้ทำงานในประเทศซึ่งออกให้โดยกระทรวงแรงงานหรือผู้ว่าราชการจังหวัด 2	-	1	0	ชุด	-

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
	สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนในกรณีผู้ขออนุญาตเป็นคนต่างด้าวต้องยื่นสำเนาหนังสือเดินทาง 3 สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์ (เฉพาะบุคคลธรรมดา) 4 สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคลที่แจ้งวัตถุประสงค์และผู้มีอำนาจลงชื่อแทนนิติบุคคลผู้ขออนุญาต (เฉพาะนิติบุคคล)					
	เอกสารที่เกี่ยวข้อง (ต่อ) 5	สำนักอาหาร	1	0	ชุด	-
5)	สำเนาหนังสือรับรองสัญชาติของนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์ (บัญชี					

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
	รายชื่อผู้ถือหุ้น) (เฉพาะนิติบุคคลที่เป็นบริษัท))(คัดลอกจากกระทรวงพาณิชย์ไว้ไม่เกิน 6 เดือน) ในกรณีที่ผู้ขออนุญาตเป็นนิติบุคคลต่างด้าวต้องยื่นหนังสือรับรองการประกอบธุรกิจนิติบุคคลต่างด้าวจากกระทรวงพาณิชน์ว่าไม่ขัดพระราชบัญญัติการประกอบธุรกิจคนต่างด้าว พ.ศ. 2542 ตามประเภทธุรกิจอาหารที่ขออนุญาตหรือบัตรส่งเสริมการลงทุนตามประเภทธุรกิจอาหารที่ได้รับการส่งเสริมการลงทุน					

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
	(ต่อ) 6 สำเนาทะเบียนบ้านของสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหาร7 หนังสือยินยอมให้ใช้สถานที่ (ฉบับจริง) หรือสำเนาสัญญาเช่าสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหาร (ถ้ามี) 8 หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินกิจการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต (เฉพาะนิติบุคคล) ติดอากรแสตมป์ 30 บาท (ต่อผู้ดำเนินกิจการ 1 คน) อาจต้องประทับตราของบริษัทด้วยในกรณีที่ระบุไว้ในหนังสือรับรองการจด	สำนักอาหาร	1	0	ชุด	(1lสำเนาทะเบียนบ้านสำนักงานใหญ่ (ถ้ามี)2กรณีหนังสือยินยอมให้ใช้สถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหารหรือสัญญาเช่าสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหารต้องแนบหลักฐานผู้ยินยอมให้ใช้สถานที่ฯหรือผู้ให้เช่าสถานที่ฯ กรณีผู้ให้เช่าเป็นบุคคลธรรมดาให้แนบสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านกรณีผู้ให้เช่าเป็นนิติบุคคลให้แนบหนังสือการจดทะเบียนนิติบุคคลเพิ่มเติมด้วย)
6)						

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
	ทะเบียน)(ฉบับจริง1 ฉบับ)9 หนังสือมอบอำนาจทั่วไป (กรณีผู้ดำเนินกิจการไม่ได้มาดำเนินการด้วยตนเอง) ติดอากรแสตมป์ 30 บาท (ต่อผู้รับมอบอำนาจ 1คน) สำเนาบัตรประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ					
7)	เอกสารที่เกี่ยวข้อง (ต่อ) 10 แบบแปลนแผนผังที่ถูกต้องตามมาตราส่วน (ระบุชื่อและที่ตั้งทุกแผ่น) ประกอบด้วย 10.1 แผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงานและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ใน	สำนักอาหาร	1	0	ชุด	-

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
	บริเวณใกล้เคียง 10.2 แผนผังแสดงสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณที่ดินของโรงงานรวมทั้งระบบกำจัดน้ำเสียและบ่อบาดาล (ถ้ามี) 10.3 แบบแปลนแผนผังของอาคารสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหารที่ถูกต้องตามมาตราส่วนรวมถึงรูปด้านหน้าด้านข้างรูปตัดแปลนพื้นทุกชั้นตำแหน่งเครื่องจักรและข้อมูลรายละเอียดการผลิตอื่นๆ					
8)	เอกสารที่เกี่ยวข้อง (ต่อ) 10.4 เอกสารรายละเอียดต่างๆเช่นรายการ	สำนักอาหาร	1	0	ชุด	-

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
	เครื่องมือเครื่องจักรกรรมวิธีการผลิตที่มาของน้ำใช้สูตรส่วนปรกอบประเภทอาหารภาชนะบรรจุวิธีการบริโภคกรรมวิธีการล้างเครื่องจักรวิธีการกำจัดขยะจำนวนคนงาน					
9)	กรณีมีการใช้เครื่องมือเครื่องจักรหรืออุปกรณ์การผลิตร่วมกันสำหรับการผลิตอาหารหลายชนิดต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมเพิ่มเติม	สำนักอาหาร	1	0	ชุด	(สถานที่ผลิตอยู่ต่างจังหวัดใช้ 2 ชุด)
10)	กรณีอาหารที่ผลิตเป็นอาหารที่บรรจุอยู่ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ	สำนักอาหาร	0	1	ชุด	-

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
	และชนิดปรับกรด (Low-acid Canned Foods and Acidified Foods) ต้องมีสำเนาหลักฐานเพิ่มเติมคือ• หลักฐานการฝึกอบรมหลักสูตรผู้ควบคุมกระบวนการผลิต (Retort Supervisor) • หลักฐานแสดงวุฒิการศึกษา, การฝึกอบรม, ประสบการณ์ของผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority))					
11)	กรณีเป็นอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำต้องส่งเอกสารประกอบการ	สำนักอาหาร	1	0	ชุด	(ก. การศึกษาการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
	พิจารณาเพิ่มเติมดังนี้ก. การศึกษาการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution)ข. การศึกษาการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์อาหาร (Heat Penetration) ค. การกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนต้องศึกษาภายใต้ปัจจัยเกี่ยวกับสปอร์ของจุลินทรีย์ที่เป็นเป้าหมายในการกำหนดการฆ่าเชื้อ (ดูรายละเอียดตามหมายเหตุ					Distribution) ที่ถูกต้องตามหลักทางวิชาการและเป็นปัจจุบันซึ่งต้องศึกษาณ สถานที่ผลิตก่อนการใช้งานหรือเมื่อมีการปรับเปลี่ยนอุปกรณ์และโครงสร้างที่อาจมีผลกระทบต่อการทำงานของเครื่องฆ่าเชื้อเอกสารดังกล่าวต้องดำเนินการและออกเอกสารโดยผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority) สำหรับเครื่องฆ่าเชื้อแบบใช้ความดันเพิ่ม (Overpressure retorts) ให้ศึกษาการกระจายความร้อนในเครื่องฆ่าเชื้อทุกเครื่องและ

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
						ทุกบรรจุภัณฑ์แต่ถ้าเป็นเครื่องฆ่าเชื้อแบบใช้ไอน้ำ (Steam retort) ไม่จำเป็นต้องศึกษาทุกเครื่อง ข. การศึกษาการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์อาหาร (Heat Penetration) ที่ถูกต้องทางวิชาการและเป็นปัจจุบันซึ่งต้องศึกษาณสภาวะเดียวกับผลิตภัณฑ์ที่ทำการผลิตจริงได้แก่ เมื่อผลิตผลิตภัณฑ์ใหม่ หรือเมื่อมีการปลี่ยนข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์ หรือเมื่อมีการเปลี่ยนภาชนะบรรจุเฉพาะสำหรับผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดแต่ละขนาดบรรจุ

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
						เอกสารดังกล่าวต้องดำเนินการและออกเอกสารโดยผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority) ค. การกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนต้องศึกษาภายใต้ปัจจัยเกี่ยวกับสปอร์ของจุลินทรีย์ที่เป็นเป้าหมายในการกำหนดการฆ่าเชื้อ ได้แก่ คลอสตริเดียมโบทูลินั่ม (Clostridium botulinum) หรือกรณีที่ใช้ตัวชี้วัดอื่นต้องมีหลักฐานทางวิชาการว่ามีค่าการต้านทานความร้อนที่เทียบเท่าหรือสูงกว่าสปอร์ของคลอ

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
						สตริเดียมโบทูลินั่ม (Clostridium botulinum)
12)	กรณีเป็นอาหารชนิดที่ปรับกรดต้องส่งเอกสารประกอบการพิจารณาเพิ่มเติมดังนี้(ดูรายละเอียดตามหมายเหตุ)	สำนักอาหาร	1	0	ชุด	(ก. เอกสารการศึกษาอุณหภูมิและเวลาที่ใช้ในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดและแต่ละขนาดบรรจุอย่างเหมาะสมมีการระบุค่าความเป็นกรดด่างสมดุลของผลิตภัณฑ์ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์มีชิ้นเนื้ออยู่ในของเหลวต้องระบุช่วงเวลามากสุดและอุณหภูมิในการเก็บเพื่อการปรับสภาพชิ้นเนื้อนั้นให้เป็นกรดโดยกำหนดให้ค่าความเป็นกรดด่างสมดุลของผลิตภัณฑ์เท่ากับหรือต่ำกว่า 4.6 ภายในระยะเวลา

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
						ที่กำหนดในกรรมวิธีการผลิตที่กำหนดภายหลังการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน ข. การกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อต้องมีการศึกษาภายใต้การควบคุมค่าความเป็นกรดด่างพร้อมทั้งระบุปัจจัยวิกฤตที่ใช้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อเพื่อให้มั่นใจว่าอาหารนั้นจะไม่มีการเจริญของจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคโดยแสดงไว้ในกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด)
13)	กรณีผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทต้องมีเอกสารที่เกี่ยวข้องเพิ่มเติมคือสำเนาผล	สำนักอาหาร	0	1	ชุด	-

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
	วิเคราะห์น้ำดิบ (ถ้ามี)					
14)	กรณีผลิตนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ต้องแนบเอกสารผู้ควบคุมกระบวนการผลิตเพิ่มเติม	สำนักอาหาร	0	1	ชุด	-
15)	กรณีใช้เครื่องจักรร่วมกันในการผลิตอาหารหลายประเภทต้องแสดงมาตรการป้องกันการปนเปื้อนเพิ่มเติม	-	1	0	ฉบับ	(สถานที่ผลิตอยู่ต่างจังหวัดใช้ 2 ชุด)
16)	กรณีการขอเพิ่มประเภทอาหาร	สำนักอาหาร	0	0	ฉบับ	-
17)	แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่อง	สำนักอาหาร	1	0	ฉบับ	-
18)	คำขออนุญาตผลิตอาหาร(ตามแบบอ.1) (ผู้ดำเนินกิจการ	สำนักอาหาร	1	0	ฉบับ	-

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
	หรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลเป็นผู้ลงนามในแบบคำขอฯ)					
19)	ใบอนุญาตผลิตอาหารที่เคยได้รับอนุญาตแล้ว	สำนักอาหาร	1	1	ชุด	-
20)	เอกสารเหมือนการขออนุญาตผลิตและเพิ่มเอกสารดังต่อไปนี้(ดูตามหมายเหตุ)	สำนักอาหาร	1	0	ชุด	(กรณีสถานที่ผลิตเคยได้รับอนุญาตจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดและประสงค์จะเพิ่มประเภทอาหารที่ไม่ได้มอบอำนาจให้จังหวัดดำเนินการต้องส่งสูตรส่วนประกอบกรรมวิธีการผลิตรายการเครื่องจักรที่ใช้ของผลิตภัณฑ์เดิมที่เคยได้รับอนุญาตทุกชนิดเพิ่มเติม

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
						)

16. ค่าธรรมเนียม

1) **เครื่องจักรที่ใช้มีกำลังรวมไม่ถึง 5 แรงม้าและคนงานตั้งแต่ 7 คนแต่ไม่ถึง 20 คน**

หมายเหตุ -

2) **เครื่องจักรที่ใช้มีกำลังรวมไม่ถึง 5 แรงม้าและคนงานตั้งแต่ 20 คนขึ้นไป**

หมายเหตุ -

3) **เครื่องจักรที่ใช้มีกำลังรวมตั้งแต่ 5 แรงม้าแต่ไม่ถึง 10 แรงม้า**

หมายเหตุ -

4) **เครื่องจักรที่ใช้มีกำลังรวมตั้งแต่ 10 แรงม้าแต่ไม่ถึง 25 แรงม้า**

หมายเหตุ -

5) **เครื่องจักรที่ใช้มีกำลังรวมตั้งแต่ 25 แรงม้าแต่ไม่ถึง 50 แรงม้า**

หมายเหตุ -

6) **เครื่องจักรที่ใช้มีกำลังรวมตั้งแต่ 50 แรงม้าขึ้นไป**

หมายเหตุ *(ให้ผู้ยื่นคำขอไปชำระค่าธรรมเนียมที่ฝ่ายการเงินซึ่งอยู่ในศูนย์บริการ OSSC กลุ่มงานคุ้มครองสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี ใช้เวลาโดยประมาณ 15 นาที และรับใบอนุญาต*

17. ช่องทางการร้องเรียน

1) **ช่องทางการร้องเรียน** ณ จุดยื่นศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ *กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค*

1) *สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี*

2) **ช่องทางการร้องเรียน** *กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี*

1) ***หมายเหตุ*** –

1)

3) **ช่องทางการร้องเรียน** ไปรษณีย์ - *กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี*

1)

1166/19 ถ.ท่าแฉลบ ต.ตลาด อ.เมือง จ.จันทบุรี 22000

1)

1) ***หมายเหตุ*** -

1)

4) **ช่องทางการร้องเรียน** อีเมล์ cpchan22@gmail.com

หมายเหตุ -

5) **ช่องทางการร้องเรียน** โทรศัพท์ 039-301090

หมายเหตุ -

6) **ช่องทางการร้องเรียน** facebook : กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี

หมายเหตุ -

18. ตัวอย่างแบบฟอร์ม ตัวอย่าง และคู่มือการกรอก

1) แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่อง (กรณีขอใหม่)

-

2) แบบฟอร์มและตัวอย่างการกรอกข้อมูล

-

3) รายละเอียดของแบบแปลนแผนผังและตัวอย่าง

-

4) รายการแสดงเอกสารรายละเอียดต่างๆและตัวอย่าง

-

5) แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่อง (กรณีเพิ่มประเภท)

-

19. หมายเหตุ

1. การขออนุญาตผลิตอาหาร (แบบอ.1) และการขอเพิ่มประเภทอาหาร

ใช้ระยะเวลาทั้งสิ้น 60 วันทำการ (กรณีสถานที่ผลิตอาหารตั้งอยู่ในจังหวัดจันทบุรีเป็นประเภทอาหารที่มอบอำนาจให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพิจาณาอนุญาตได้)

ระยะเวลา 60 วันทำการ (กรณีสถานที่ผลิตอาหารตั้งอยู่ในจังหวัดจันทบุรีและผลิตประเภทอาหารที่ยังไม่มอบอำนาจให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด)

โดยเริ่มนับระยะเวลาตั้งแต่ได้รับเอกสารที่ครบถ้วนจนถึงลงนามอนุญาตโดยผู้มีอำนาจไม่นับรวมเวลาปรับปรุงแก้ไขสถานที่ผลิตความไม่พร้อมของผู้ประกอบการและชี้แจงข้อมูลของผู้ประกอบการ

2. เอกสารที่เป็นสำเนาทั้งหมดต้องลงลายมือชื่อรับรองสำเนาโดยผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลหรือผู้รับมอบอำนาจทั่วไปที่มีอำนาจลงนามรับรองเอกสารได้

วันที่พิมพ์	10/07/2558
สถานะ	คู่มือประชาชนอยู่ระหว่างการจัดทำ / แก้ไข (User)
จัดทำโดย	Kanokkarn Sareekajohnjaru
อนุมัติโดย	-
เผยแพร่โดย	-

คู่มือสำหรับประชาชน: การขออนุญาตและแก้ไขรายการผลิตภัณฑ์อาหารประเภทอื่นที่นอกเหนือจากอาหารควบคุมเฉพาะ, ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ,รอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี,นมโคนมปรุงแต่งนมเปรี้ยว ผลิตภัณฑ์ของนมไอศกรีมเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทและอาหารวัตถุประสงค์พิเศษ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ:กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรีกระทรวง:กระทรวงสาธารณสุข

---

1. **ชื่อกระบวนงาน**:การขออนุญาตและแก้ไขรายการผลิตภัณฑ์อาหารประเภทอื่นที่นอกเหนือจากอาหารควบคุมเฉพาะ, ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ,รอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี,นมโคนมปรุงแต่งนมเปรี้ยวผลิตภัณฑ์ของนมไอศกรีมเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทและอาหารวัตถุประสงค์พิเศษ
2. **หน่วยงานเจ้าของกระบวนงาน**:สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
3. **ประเภทของงานบริการ**:กระบวนงานบริการที่เบ็ดเสร็จในหน่วยเดียว
4. **หมวดหมู่ของงานบริการ**:อนุญาต/ออกใบอนุญาต/รับรอง
5. **กฎหมายที่ให้อำนาจการอนุญาต หรือที่เกี่ยวข้อง**:
   1) *พระราชบัญญัติอาหารพ.ศ.* 2522
6. **ระดับผลกระทบ**: บริการที่มีความสำคัญด้านเศรษฐกิจ/สังคม
7. **พื้นที่ให้บริการ**: ส่วน**ภูมิภาค**
8. **กฎหมายข้อบังคับ/ข้อตกลงที่กำหนดระยะเวลา** ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเรื่องกำหนดระยะเวลาการปฏิบัติราชการเพื่อประชาชนพ.ศ. ๒๕๕๗ระยะเวลาที่กำหนดตามกฎหมาย

   ระยะเวลาที่กำหนดตามกฎหมาย / ข้อกำหนด ฯลฯ 2วันทำการ
9. **ข้อมูลสถิติ**

   จำนวนเฉลี่ยต่อเดือน0

   จำนวนคำขอที่มากที่สุด 0

   จำนวนคำขอที่น้อยที่สุด 0
10. **ชื่ออ้างอิงของคู่มือประชาชน** [สำเนาคู่มือประชาชน] การขออนุญาตและแก้ไขรายการผลิตภัณฑ์อาหารประเภทอื่นที่นอกเหนือจากอาหารควบคุมเฉพาะ, ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ,รอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี,นมโคนมปรุงแต่งนมเปรี้ยวผลิตภัณฑ์ของนมไอศกรีมเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทและอาหารวัตถุประสงค์พิเศษ 19/05/2558 10:05
11. **ช่องทางการให้บริการ**
    1) ***สถานที่ให้บริการ*** *ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี* 1166/19 ถ.ท่าแฉลบ ต.ตลาด อ.เมือง จ.จันทบุรี 22000 *เบอร์โทรศัพท์* 039-

*311166 ต่อ 105 /ติดต่อด้วยตนเอง ณ หน่วยงาน**ระยะเวลาเปิดให้บริการ** เปิดให้บริการวันจันทร์ถึงวันศุกร์ (ยกเว้นวันหยุดที่ทางราชการกำหนด) ตั้งแต่เวลา* 08:30 - 16:30 *น. (มีพักเที่ยง)*

หมายเหตุ *-*

12. หลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไข(ถ้ามี) ในการยื่นคำขอ และในการพิจารณาอนุญาต

หลักเกณฑ์

1. ผลิตภัณฑ์ต้องจัดเป็นอาหารประเภทดังต่อไปนี้

1.1อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานได้แก่กาแฟเกลือบริโภคข้าวเติมวิตามินไข่เยี่ยวม้าครีมเครื่องดื่มเกลือแร่ช็อกโกแลตชาชาสมุนไพรซอสบางชนิดน้ำแข็งน้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท* น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทน้ำปลาน้ำผึ้ง* น้ำมันถั่วลิสงน้ำมันเนยน้ำมันปาล์มน้ำมันมะพร้าวน้ำมันและไขมันน้ำแร่ธรรมชาติน้ำส้มสายชูเนยเนยแข็งเนยใสหรือกีผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองแยมเยลลีและมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทอาหารกึ่งสำเร็จรูปน้ำเกลือปรุงอาหารเนยเทียมเนยผสมผลิตภัณฑ์เนยเทียมและผลิตภัณฑ์เนยผสม

1.2อาหารที่ต้องมีฉลากได้แก่ขนมปังซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทแป้งข้าวกล้องผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์วัตถุแต่งกลิ่นรสวุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่หมากฝรั่งและลูกอมอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที

1.3 อาหารทั่วไป **ได้แก่สัตว์และผลิตภัณฑ์พืชและผลิตภัณฑ์แป้งและผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรสน้ำตาลเครื่องเทศผลิตภัณฑ์สำหรับทำอาหารชนิดต่างๆที่ยังไม่พร้อมบริโภค

หมายเหตุ:

*กรณีที่ไม่เข้าข่ายเป็นโรงงานไม่ต้องยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร (แบบสบ.1) และจดทะเบียนอาหาร (แบบสบ.5) แต่สถานที่ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ.2555 เรื่องวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

**อาหารทั่วไปที่ผ่านการตรวจสถานที่ผลิตตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารตามที่กำหนดสำหรับอาหารนั้นๆและประสงค์จะแสดงเลขสารบบอาหาร

2. ผลิตภัณฑ์ที่ยื่น

2.1 ต้องได้รับอนุญาตสถานที่ผลิตหรือสถานที่นำเข้าประเภทอาหารที่ประสงค์จะยื่นก่อนและใบอนุญาตที่ได้รับยังมีผลบังคับใช้ทั้งนี้สถานที่ผลิตอาหารต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องและกรณีนำเข้าต้องมีใบรับรองสถานที่ผลิตอาหารสำหรับการนำเข้าอาหาร

2.2 ต้องไม่เข้าข่ายเป็นอาหารวัตถุประสงค์พิเศษตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษี (ศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมที่คู่มือสำหรับประชาชนเรื่องการขออนุญาตและแก้ไขรายการผลิตภัณฑ์อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ)

2.3 ต้องไม่เข้าข่ายเป็นอาหารใหม่และอาหารที่มีอาหารใหม่เป็นส่วนผสม (Novel Food) (ศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมที่คู่มือสำหรับประชาชนเรื่องการขอประเมินความปลอดภัยของอาหาร)

2.4 ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องนั้นๆและประกาศกระทรวงสาธารณสุขอื่นๆที่เกี่ยวข้องโดยต้องมีรายงานผลการตรวจวิเคราะห์ประกอบเป็นข้อมูลไว้ณสถานประกอบการ

2.5 กรณีมีการใช้วัตถุเจือปนอาหารต้องเป็นไปตามดังนี้

2.5.1 ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องนั้นๆเช่นการใช้วัตถุเจือปนอาหารในแยมเยลลีและมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทให้ใช้ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องแยมเยลลีและมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

2.5.2 ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหารเช่นการใช้วัตถุเจือปนอาหารในเนยแข็งและอาหารกึ่งสำเร็จรูปเป็นต้น

2.6 ต้องไม่มีการใช้วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารและ/หรืออาหารที่ห้ามผลิตนำเข้าหรือจำหน่ายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง

2.7 ต้องประกอบไปด้วยส่วนประกอบที่อนุญาตให้ใช้ในอาหารและมีประวัติการใช้เป็นอาหารเช่นกรณีมีการใช้พืชเป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์ให้ตรวจสอบชนิดของพืชและส่วนที่ใช้ตามบัญชีรายชื่อพืชที่อนุญาตให้ใช้ในเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุเป็นต้น

แบบฟอร์มใบจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร (แบบสบ.5) หรือแบบการแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่จดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร (สบ.6) ต้องลงนามโดยผู้ดำเนินกิจการตามใบอนุญาตหรือกรรมการบริษัทที่มีอำนาจลงนามผูกพันนิติบุคคลทั้งนี้ให้รวมถึงเอกสารประกอบการพิจารณาอื่นๆด้วย

กรณีการขอเลขสารบบอาหารกาแฟผสมและกาแฟสำเร็จรูปผสมตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องกาแฟที่นำมาปรุงแต่งรสในลักษณะพร้อมบริโภคและบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทไม่ว่าผลิตภัณฑ์จะเป็นชนิดเหลวหรือแห้งต้องแจ้งรายละเอียดเกี่ยวกับสูตรส่วนประกอบทั้งชนิดและปริมาณเป็นร้อยละของน้ำหนักและ 1 หน่วยบริโภคอาหารจะต้องใช้เวลาเพิ่มจากที่ระบุไว้ในคู่มือฉบับนี้เป็น 35 วันทำการ

กรณีการขอเลขสารบบอาหารเครื่องดื่มเกลือแร่ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องเครื่องดื่มเกลือแร่ต้องแจ้งรายละเอียดเกี่ยวกับสูตรส่วนประกอบทั้งชนิดและปริมาณของวัตถุดิบทุกรายการเป็นร้อยละของน้ำหนักปริมาณเกลือแร่ต่อลิตรและต่อ 1 หน่วยบริโภคของอาหารจะต้องใช้เวลาเพิ่มจากที่ระบุไว้ในคู่มือฉบับนี้เป็น 35 วันทำการ

กรณีรายละเอียดผลิตภัณฑ์ไม่ชัดเจนหรือไม่สอดคล้องกับข้อมูลที่ระบุในคำขอหรือเอกสารประกอบต้องส่งตัวอย่างผลิตภัณฑ์และหรือเอกสารหลักฐานเพื่ออธิบายความไม่ชัดเจนหรือความไม่สอดคล้องของผลิตภัณฑ์นั้นประกอบการพิจารณาด้วยจะต้องใช้ระยะเวลาเพิ่มจากที่ระบุไว้ในคู่มือฉบับนี้โดยประมาณ 15 –45 วันทำการ

กรณีผลิตภัณฑ์มีความซับซ้อนหรือมีความคาบเกี่ยวของการปฏิบัติตามกฎหมายหลายฉบับต้องผ่านการพิจารณาโดยคณะทำงาน/คณะกรรมการ/หรือผู้เชี่ยวชาญจะต้องใช้ระยะเวลาเพิ่มจากที่ระบุไว้ในคู่มือฉบับนี้โดยประมาณ 15 –45 วันทำการแล้วแต่กรณี

13. ขั้นตอน ระยะเวลา และส่วนงานที่รับผิดชอบ

ที่	ประเภทขั้นตอน	รายละเอียดของขั้นตอนการบริการ	ระยะเวลาให้บริการ	ส่วนงาน / หน่วยงานที่รับผิดชอบ	หมายเหตุ
1)	การตรวจสอบเอกสาร	ผู้ประกอบการยื่นคำขอและเอกสารหลักฐานประกอบ	0 นาที	กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี	-
2)	การตรวจสอบเอกสาร	เจ้าหน้าที่ตรวจสอบความครบถ้วน	0 นาที	กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค	-

3. ผลิตภัณฑ์ที่มีการกล่าวอ้างทางสุขภาพ (Health claim) ต้องผ่านการประเมินตามคู่มือสำหรับประชาชนเรื่องการขอประเมินการกล่าวอ้างทางสุขภาพ (Health claim)

4. การใช้ภาชนะบรรจุอาหารต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุและการใช้ภาชนะบรรจุ/ฝาพลาสติกมีสีสัมผัสอาหารเหลวหรือกึ่งแข็งกึ่งเหลวโดยต้องมีรายงานผลการตรวจวิเคราะห์ประกอบเป็นข้อมูลไว้ณสถานประกอบการ

5. การใช้ชื่ออาหารหรือตราหรือเครื่องหมายการค้าหรือเครื่องหมายการค้าจดทะเบียนต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุและประกาศกระทรวงสาธารณสุขเฉพาะเรื่องที่เกี่ยวข้อง

6. การแสดงฉลากอาหารต้องเป็นไปตามตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุและประกาศกระทรวงสาธารณสุขเฉพาะเรื่องที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ที่ยื่นขออนุญาต

7. การแสดงฉลากโฆษนาการต้องเป็นไปตามตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลากโฆษนาการโดยต้องมีรายงานผลการตรวจวิเคราะห์ประกอบเป็นข้อมูลไว้ณสถานประกอบการ

เงื่อนไข

ผู้ยื่นขออนุญาตต้องเป็นผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการผู้มีอำนาจของนิติบุคคลหรือผู้รับมอบอำนาจ

ผู้ยื่นขออนุญาตต้องประเมินผลิตภัณฑ์ด้วยตนเองต้องสามารถให้ข้อมูลรายละเอียดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ที่ยื่นคำขอได้

ผู้ยื่นขออนุญาตต้องจัดเตรียมแบบคำขอและเอกสารประกอบโดยตรวจสอบรายละเอียดตามแบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องให้ครบถ้วนถูกต้อง

กรณีที่ขอรับเลขสารบบอาหารใหม่ต้องใช้แบบฟอร์มใบจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร (แบบสบ.5)

กรณีที่มีการแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่ได้รับเลขสารบบอาหารตามข้อ 4 ไปแล้วนั้นต้องใช้แบบการแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่จดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร (สบ.6)

ต้องพิมพ์ข้อมูลในแบบฟอร์มใบจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร (แบบสบ.5) หรือแบบการแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่จดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร (สบ.6) ให้ถูกต้องครบถ้วน

ที่	ประเภทขั้นตอน	รายละเอียดของขั้นตอนการบริการ	ระยะเวลาให้บริการ	ส่วนงาน / หน่วยงานที่รับผิดชอบ	หมายเหตุ
		ของเอกสารหลักฐาน		สำนักงานสาธารณสาขจังหวัดจันทบุรี	
3)	การตรวจสอบเอกสาร			กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสาขจังหวัดจันทบุรี	(หากเป็นกรณีนำเข้าต้องเป็นคำขอฯที่ใช้ใบรับรองสถานที่ผลิตเดิมที่ได้รับการตรวจสอบและรับรองจากพนักงานเจ้าหน้าที่สำนักอาหารหรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดที่เกี่ยวข้องได้รับการตรวจสอบและรับรองจากพนักงานเจ้าหน้าที่สำนักอาหารหรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดที่เกี่ยวข้อง)
4)	การตรวจสอบเอกสาร	กรณีเอกสารครบถ้วน	นาที	กลุ่มงาน	-

ที่	ประเภทขั้นตอน	รายละเอียดของขั้นตอนการบริการ	ระยะเวลาให้บริการ	ส่วนงาน / หน่วยงานที่รับผิดชอบ	หมายเหตุ
		รายการที่๑๐๑ผู้ยื่นคำขอรอรับใบรับคำขอไว้เป็นหลักฐาน		คุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสาขจังหวัดจันทบุรี	
5)	การตรวจสอบเอกสาร	กรณีเอกสารไม่ครบถ้วนให้ดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องตามบันทึกข้อบกพร่องภายใน๑๐วันทำการและมายื่นที่เจ้าหน้าที่ผู้พิจารณาที่ระบุในใบรับคำขอ	0 นาที	กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสาขจังหวัดจันทบุรี	-
6)	การพิจารณา	ผู้ประเมินดำเนินการประเมินความสอดคล้องตามกฎหมาย และหรือคณะประเมิน/ผู้เชี่ยวชาญดำเนินการประเมินความสอดคล้องตามกฎหมาย	1 วันทำการ	กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสาขจังหวัดจันทบุรี	(ไม่นับรวมระยะเวลาการชี้แจงข้อมูลของผู้ประกอบการและหรือพิจารณาจากคณะประเมินผู้เชี่ยวชาญ)
7)	การลงนาม	ผู้มีอำนาจลงนามพิจารณาอนุญาตรายการลำดับที่๑-๑๐๐รายการหรือไม่อนุญาตและลงนาม	1 วันทำการ	กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสาข	-

ที่	ประเภทขั้นตอน	รายละเอียดของขั้นตอนการบริการ	ระยะเวลาให้บริการ	ส่วนงาน / หน่วยงานที่รับผิดชอบ	หมายเหตุ
				จังหวัดจันทบุรี	
	การแจ้งผลพิจารณา	แจ้งผลการพิจารณาและส่ง	0 นาที	กลุ่มงาน	-
8)		มอบแก่ผู้ประกอบการภายใน ๗วันทำการหลังเสร็จสิ้นการพิจารณา		คุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสาขจังหวัดจันทบุรี	

ระยะเวลาดำเนินการรวม 2 วันทำการ

14. งานบริการนี้ผ่านการดำเนินการลดขั้นตอน และระยะเวลาปฏิบัติราชการมาแล้ว

15. รายการเอกสารหลักฐานประกอบการยื่นคำขอ

15.1) เอกสารยืนยันตัวตนที่ออกโดยหน่วยงานภาครัฐ

ที่	รายการเอกสารยืนยันตัวตน	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
ไม่พบเอกสารยืนยันตัวตนที่ออกโดยหน่วยงานภาครัฐ						

15.2) เอกสารอื่น ๆ สำหรับยื่นเพิ่มเติม

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
1)	หนังสือมอบอำนาจ	สำนักอาหาร	1	1	ชุด	(กรณีผู้ยื่นมายื่นคำขอไม่ใช่ผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการผู้มี

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
						อำนาจของนิติบุคคลของสถานประกอบนั้นๆ
						สำเนาบัตรประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ)
2)	แบบฟอร์มใบจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร (แบบ สบ.5)	สำนักอาหาร	2	0	ฉบับ	(กรณีขอใหม่ *ต้องลงนามโดยผู้ดำเนินกิจการตามใบอนุญาตหรือกรรมการบริษัทที่มีอำนาจลงนามผูกพันนิติบุคคล)
3)	แบบการแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่จดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร (สบ.6)	สำนักอาหาร	2	0	ฉบับ	(กรณีแก้ไขรายละเอียดหลังได้รับอนุญาตแบบ สบ.5 *ต้องลงนามโดยผู้ดำเนินกิจการตามใบอนุญาตหรือกรรมการบริษัทที่มีอำนาจลงนาม

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
						ผูกพันนิติบุคคล *ดูที่ภาคผนวก 3)
	แบบ	สำนักอาหาร	1	0	ฉบับ	-
4)	ตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่อง					
5)	หลักฐานแสดงการได้รับอนุญาตของสถานประกอบฉบับปัจจุบันจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดแล้วแต่กรณี	สำนักอาหาร	0	1	ฉบับ	(ถ่ายสำเนาด้านหน้า-หลัง -กรณีผลิตไม่เข้าข่ายโรงงานคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (สบ.1)และหากมีการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารให้ใช้แบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (สบ.2) - กรณีผลิตเข้าข่ายโรงงานใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบอ.2) - กรณี

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
						นำเข้าใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร (แบบอ.7))
6)	ใบรับรองสถานที่ผลิตอาหารที่เป็นไปตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่องใบรับรองสถานที่ผลิตอาหารสำหรับการนำเข้าอาหาร	สำนักอาหาร	1	1	ฉบับ	(*กรณีนำเข้า)
7)	รายละเอียดสูตรส่วนประกอบทั้งชนิดและปริมาณเป็นร้อยละของน้ำหนักและต่อ๑หน่วยบริโภคของอาหารจากผู้ผลิต	-	2	0	ฉบับ	(เฉพาะกาแฟผสมและกาแฟสำเร็จรูปผสมตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องกาแฟที่นำมาปรุงแต่งรสในลักษณะพร้อมบริโภคและบรรจุในภาชนะที่ปิด

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
						สนิทไม่ว่าผลิตภัณฑ์จะเป็นชนิดเหลวหรือแห้ง
						*ต้องลงนามโดยผู้ดำเนินกิจการตามใบอนุญาตหรือกรรมการบริษัทที่มีอำนาจลงนามผูกพันนิติบุคคล)
8)	รายละเอียดสูตรส่วนประกอบทั้งชนิดและปริมาณของวัตถุดิบทุกรายการเป็นร้อยละของน้ำหนักปริมาณเกลือแร่ต่อลิตรและต่อ๑หน่วยบริโภคของอาหารจากผู้ผลิต	-	2	0	ฉบับ	(เฉพาะเครื่องดื่มเกลือแร่ต้องลงนามโดยผู้ดำเนินกิจการตามใบอนุญาตหรือกรรมการบริษัทที่มีอำนาจลงนามผูกพันนิติบุคคล)
9)	เอกสารตรวจสอบปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามแบบสบ.5-2	สำนักอาหาร	2	0	ฉบับ	(เฉพาะกาแฟผสมและกาแฟสำเร็จรูปผสมตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องกาแฟที่นำมาปรุงแต่งรส

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
						ในลักษณะพร้อมบริโภคและบรรจุในภาชนะที่ปิด
						สนิทไม่ว่าผลิตภัณฑ์จะเป็นชนิดเหลวหรือแห้ง กรณีมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร)
10)	เอกสารตรวจสอบปริมาณวิตามินแร่ธาตุตามแบบ สบ.5-3	สำนักอาหาร	2	0	ฉบับ	(เฉพาะกาแฟผสมและกาแฟสำเร็จรูปผสมตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องกาแฟที่นำมาปรุงแต่งรสในลักษณะพร้อมบริโภคและบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทไม่ว่าผลิตภัณฑ์จะเป็นชนิดเหลวหรือแห้ง กรณีมีวิตามินและแร่ธาตุ)
11)	เอกสารตรวจสอบ	สำนักอาหาร	2	0	ฉบับ	(เฉพาะกาแฟผสมและกาแฟ

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
	ปริมาณกรดอะมิโนตามตามแบบ สบ.5-4					สำเร็จรูปผสมตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องกาแฟที่นำมาปรุงแต่งรสในลักษณะพร้อมบริโภคและบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทไม่ว่าผลิตภัณฑ์จะเป็นชนิดเหลวหรือแห้ง กรณีมีกรดอะมิโน)
12)	เอกสารตรวจสอบปริมาณสมุนไพร สารสกัดสาร สังเคราะห์ตามแบบสบ.5-5	สำนักอาหาร	2	0	ฉบับ	(เฉพาะกาแฟผสมและกาแฟสำเร็จรูปผสมตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องกาแฟที่นำมาปรุงแต่งรสในลักษณะพร้อมบริโภคและบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทไม่ว่าผลิตภัณฑ์จะเป็นชนิดเหลวหรือแห้ง

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
						กรณีมีสมุนไพรสารสกัดสารสังเคราะห์)
13)	ใบรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ (Oraganic) จากหน่วยงานของรัฐหรือหน่วยงานที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานของรัฐหรือจากหน่วยงานรับรองสากลเช่นIFOAM (The International Federation of Organic Agriculture Movements) สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ	-	0	1	ฉบับ	(กรณีชื่ออาหารมีคำว่า "ออร์กานิก"เกษตรอินทรีย์ "เกษตรธรรมชาติ" หรือคำที่สื่อคล้ายกัน)
14)	เอกสารหรือหลักฐานตาม	-	1	0	ชุด	(กรณีชื่ออาหารมีคำว่า "พรี

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข					เมียม"หรือ "Premium")
	(ฉบับที่ 365) พ.ศ.2556 เรื่อง การแสดงข้อความ"พรีเมียม"บนฉลาก					
15)	เอกสารชี้แจงเหตุผลการแก้ไขรายละเอียด	-	1	0	ฉบับ	(กรณีการยื่นแบบ สบ.6 แก้ไขชื่ออาหารชื่อตราอาหารชื่อหรือที่ตั้งสถานที่ผลิตอาหารเป็นต้น)

ที่	รายการเอกสารยื่นเพิ่มเติม	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร	จำนวนเอกสารฉบับจริง	จำนวนเอกสารสำเนา	หน่วยนับเอกสาร	หมายเหตุ
	เอกสารแสดงรายละเอียดสูตรใหม่และเอกสาร	-	2	0	ฉบับ	(เฉพาะยื่นแบบ สบ.6 แก้ไขสูตรส่วนประกอบของ
16)	เปรียบเทียบสูตรส่วนประกอบเดิมกับสูตรส่วนประกอบใหม่					เครื่องดื่มเกลือแร่ กาแฟผสมและกาแฟสำเร็จรูปผสมตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องกาแฟที่นำมาปรุงแต่งรสในลักษณะพร้อมบริโภคและบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทไม่ว่าผลิตภัณฑ์จะเป็นชนิดเหลวหรือแห้ง)
17)	ฉลากอาหาร		2			ในกรณีที่ขอเพิ่มผลิตภัณฑ์และแก้ไขฉลากอาหาร

16. ค่าธรรมเนียม

1) ไม่มีค่าธรรมเนียม

หมายเหตุ -

17. **ช่องทางการร้องเรียน**

1) **ช่องทางการร้องเรียน** ณ จุดยื่น*ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค*
1) *สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี*
2) **ช่องทางการร้องเรียน** *กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี*

หมายเหตุ –

3) **ช่องทางการร้องเรียน** ไปรษณีย์ - *กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี* 1166/19 ถ.ท่าแฉลบ ต.ตลาด อ.เมือง จ.จันทบุรี 22000

หมายเหตุ -

4) **ช่องทางการร้องเรียน** อีเมล์ cpchan22@gmail.com

หมายเหตุ -

5) **ช่องทางการร้องเรียน** โทรศัพท์ 039-301090

หมายเหตุ -

6) **ช่องทางการร้องเรียน** facebook : กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี

หมายเหตุ -

18. **ตัวอย่างแบบฟอร์ม ตัวอย่าง และคู่มือการกรอก**

1) ตัวอย่าง1 การกรอกแบบสบ.5

-

2) ตัวอย่าง 2 การกรอกแบบสบ.5

-

3) ตัวอย่าง 3 การกรอกแบบสบ.5

-

4) ตัวอย่าง 1 การกรอกแบบสบ.6

-

5) ตัวอย่าง 2 การกรอกแบบสบ.6

-

6) ตัวอย่าง 3 การกรอกแบบสบ.6

-

7) หลักเกณฑ์การตั้งชื่ออาหาร

-

8) หลักเกณฑ์การพิจารณาใบรับรองสถานที่ผลิต(กรณีนำเข้า)

-

19. หมายเหตุ

-

วันที่พิมพ์	10/07/2558
สถานะ	หัวหน้าหน่วยงานไม่อนุมัติ (Reviewer rejected)
จัดทำโดย	Kanokkarn Sareekajohnjaru
อนุมัติโดย	-
เผยแพร่โดย	-