

การดำเนินการขออนุญาตอาหารก่อนออกสู่ท้องตลาด

โดย นางจूरรัตน์ ห่อเกียรติ

นักวิชาการอาหารและยา 8 ว.หัวหน้ากลุ่มกำกับดูแลก่อนออกสู่ตลาด

เมษายน 2550

อาหารที่จะจัดเป็นอาหารที่ร่วยคุณค่าต้องเป็นอาหารที่บริโภคและปลอดภัย ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เป็นอาหารที่มีคุณภาพมาตรฐาน และมีคุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสมกับผู้บริโภคในแต่ละกลุ่มวัย นอกจากนี้ ยังต้องเป็นอาหารที่มีความสมประโยชน์ ซึ่งผู้บริโภคจะต้องได้รับสิทธิในการที่จะทราบข้อมูลของอาหารที่บริโภค อย่างครบถ้วนถูกต้องและเลือกบริโภคอาหารภายใต้การตัดสินใจของตนเอง โดยได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับ ผลิตภัณฑ์อาหารอย่างถูกต้อง

● การดำเนินการทางด้านกฎหมาย

การดำเนินการเพื่อให้ได้อาหารที่มีความปลอดภัยในการบริโภค จำเป็นต้องมีมาตรการดำเนินการ ทางกฎหมาย ซึ่งกำหนดต้องให้มีการดำเนินการขออนุญาตต่อหน่วยงานของรัฐก่อนดำเนินการ ซึ่งจะต้องขอ อนุญาตต่อหน่วยงานท้องถิ่น และหน่วยงานอื่นๆ เช่น กรมโรงงานอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม รวมทั้ง สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

● การขออนุญาตผลิตอาหาร

การขออนุญาต	หน่วยงานที่ติดต่อ
1. การขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร	<p><u>หน่วยงานท้องถิ่น</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - กทม. → สำนักงานเขต - ต่างจังหวัด → เทศบาล <hr/> <p><u>กรมโรงงานอุตสาหกรรม</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - กทม. → กรมโรงงาน กระทรวงอุตสาหกรรม - ต่างจังหวัด → สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด <hr/> <p><u>สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - กทม. → กองควบคุมอาหาร - ต่างจังหวัด → สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ซึ่งเป็นที่ตั้งของ สถานที่ผลิตอาหาร, สถานที่นำเข้าอาหาร
2. การขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร	<p><u>สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - กทม. → กองควบคุมอาหาร - ต่างจังหวัด → สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ซึ่งเป็นที่ตั้งของ สถานที่ผลิตอาหาร, สถานที่นำเข้าอาหาร
3. การขออนุญาตโฆษณาอาหาร	<p><u>สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - กทม. → กองควบคุมอาหาร - ต่างจังหวัด → สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ซึ่งเป็นที่ตั้งของ สถานที่ผลิตอาหาร, สถานที่นำเข้าอาหาร

- **วัตถุประสงค์ของการควบคุมอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522**

อาหารที่จำหน่ายต่อผู้บริโภคจะต้องมีคุณภาพมาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนด และจะต้องไม่มีการลวงหรือพยายามลวงผู้ซื้อให้เข้าใจผิดในเรื่องคุณภาพ ปริมาณ ประโยชน์ ไม่ว่าจะเป็นการแสดงฉลากหรือการโฆษณาผ่านสื่อต่างๆ กฎหมายได้กำหนดอาหารไม่บริสุทธิ์ อาหารปลอม อาหารผิดมาตรฐาน เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้าเพื่อจำหน่ายหรือซึ่งจำหน่าย ผู้ใดฝ่าฝืนจะมีโทษตามกฎหมาย

อาหารทุกกลุ่มไม่ว่าจะเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ อาหารกำหนดคุณภาพมาตรฐาน อาหารต้องมีฉลาก และอาหารทั่วไป ที่จำหน่ายต่อผู้บริโภคไม่ว่าจะเป็นการผลิตในประเทศหรือที่มีการนำเข้ามาจากต่างประเทศ จะต้องเป็นอาหารที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค กล่าวคือ ต้องเป็นอาหารไม่มีอันตรายจากด้านจุลินทรีย์ เช่น ตรวจไม่พบจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค รวมทั้งต้องไม่มีสารพิษที่เกิดจากจุลินทรีย์, การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ที่ถูกสุขลักษณะ ต้องเป็นอาหารที่ไม่มีอันตราย ด้านเคมี เช่น สารพิษตกค้างจากสารสกัดศัตรูพืชในผัก ยาปฏิชีวนะตกค้างในเนื้อสัตว์ สารห้ามใช้ในอาหาร เช่น บอแรกซ์ กรดซาลิซิลิก นอกจากนั้นต้องเป็นอาหารที่ปลอดภัยจากอันตรายด้านกายภาพ เช่น โลหะ พลาสติก หิน ทนลาย ซึ่งเมื่อทานเข้าไปจะทำให้เกิดอันตรายต่อร่างกายได้

- **การขออนุญาตเกี่ยวกับอาหาร พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522**

อาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 แบ่งเป็น 4 กลุ่ม ดังนี้

- **กลุ่ม 1 : อาหารควบคุมเฉพาะ ได้แก่**

1. นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก
2. อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก
3. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก
4. โซเดียมซัลเฟตและอาหารที่มีโซเดียมซัลเฟต
5. วัตถุประสงค์อาหาร
6. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก
7. สตีวียอไซด์และอาหารที่มีส่วนผสมของสตีวียอไซด์
8. เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
9. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
10. นมปรุงแต่ง
11. นมเปรี้ยว
12. นมโค
13. ผลิตภัณฑ์ของนม
14. ไอศกรีม

- กลุ่ม 2 : อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ได้แก่
1. เครื่องดื่มเกลือแร่
 2. ชา
 3. ชาสมุนไพร
 4. กาแฟ
 5. น้ํานมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
 6. น้ําแข็ง
 7. น้ําบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
 8. น้ําแร่ธรรมชาติ
 9. น้ํามันถั่วลิสง
 10. น้ํามันมะพร้าว
 11. น้ํามันปาล์ม
 12. น้ํามันและไขมัน
 13. น้ํามันเนย
 14. เนย
 15. เนยแข็ง
 16. เนยเทียม
 17. เนยใสหรือกึ่ง
 18. เกลือบริโภค
 19. ข้าวเติมวิตามิน
 20. ไข่เยี่ยวม้า
 21. ครีม
 22. ช็อกโกแลต
 23. ซอสบางชนิด
 24. น้ําส้มสายชู
 25. น้ําปลา
 26. น้ําผึ้ง
 27. ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง
 28. แยม เยลลี่ มาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
 29. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร,
 30. รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่
 31. อาหารกึ่งสำเร็จรูป

□ กลุ่ม 3 : อาหารที่ต้องมีฉลาก ได้แก่

1. อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ
2. อาหารฉายรังสี
3. อาหารทั่วไปที่เป็นอาหารดัดแปรพันธุกรรมหรือพันธุวิศวกรรม
4. ไขมันสำเร็จรูปและขนมเยลลี่
5. หมากฝรั่งและลูกอม
6. ขนมปัง
7. ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
8. น้ำเกลือปรุงอาหาร
9. แป้งข้าวกล้าง
10. ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์
11. วัตถุแต่งกลิ่นรส
12. อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

□ กลุ่ม 4 : อาหารทั่วไป ไม่ต้องมีเลขสารบบอาหาร

การจำแนกชนิดอาหารในกลุ่มนี้ แยกได้เป็น 9 ชนิด คือ

- | | |
|---|--|
| 1. สัตว์และผลิตภัณฑ์ | เช่น เนื้อสัตว์สด , สัตว์น้ำสด , ไข่สด เป็นต้น |
| 2. พืชและผลิตภัณฑ์ | เช่น พืชผักสด , ผลไม้สด , ถั่วและนัต เป็นต้น |
| 3. สารสกัด / สารสังเคราะห์ | เช่น สารสกัดจากพืชที่ใช้เป็นวัตถุเติม เป็นต้น |
| 4. สารอาหาร | เช่น กรดอะมิโนที่ใช้เป็นวัตถุเติม เป็นต้น |
| 5. แป้งและผลิตภัณฑ์ | เช่น แป้งมันสำปะหลัง , ไขมัน , ก๋วยเตี๋ยว เป็นต้น |
| 6. ผลิตภัณฑ์สำหรับทำอาหารชนิดต่างๆ ที่ยังไม่พร้อมบริโภค | |
| 7. เครื่องปรุงรส | เช่น ผงเครื่องปรุงรสในซองบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป เป็นต้น |
| 8. น้ำตาล | เช่น น้ำตาลทราย , แปะแซ เป็นต้น |
| 9. เครื่องเทศ | เช่น มัสตาร์ด , พริกไทย , พริกป่น เป็นต้น |

● ตารางแสดงการขออนุญาตเกี่ยวกับอาหาร ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

กลุ่มอาหาร	มีเลขสถานที่ผลิต/นำเข้า	เลขสารบบอาหาร	การ แสดง ฉลาก	โฆษณา (ถ้ามี)	สถานที่ยื่นคำขอ	
	มาตรฐานการผลิตตาม ระบบ GMP				สถานที่ผลิต/สถานที่นำเข้า	
					กรุงเทพมหานคร	ต่างจังหวัด
กลุ่ม 1 อาหารควบคุมเฉพาะ	✓	✓ สถานที่ผลิตเข้าข่ายโรงงาน ขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร / สถานที่ผลิตไม่เข้าข่ายโรงงาน ขอใช้ฉลากอาหาร	✓	✓	One Stop Service อย.	- สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด - อาหารที่มีการมอบอำนาจให้จังหวัดดำเนินการแทน อย. ได้แก่ เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ที่ไม่มีคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสม อยู่ด้วย และ เครื่องดื่มชนิดแห้ง เฉพาะ เก๊กฮวย หลอฮังก้วย มะนาว ลำไย ลิ้นจี่ มะขาม มะขามป้อม เครื่องดื่มที่ทำจากธัญพืช ได้แก่ ข้าวสาลี ข้าวฟ่าง ข้าวโพด ลูกเดือย เม็ดบัว ถั่วแดง ถั่วเหลือง ถั่วลิสง วัตถุดิบอาหาร เฉพาะ สีสผสมอาหารที่ผลิต โดยวิธีแบ่งบรรจุ ไอศกรีมทุกชนิด ยกเว้น ไอศกรีมชนิดผง
	✓ GMP					
กลุ่ม 2 อาหารกำหนด คุณภาพหรือ มาตรฐาน	✓	✓ จดทะเบียนอาหาร	✓	✓	One Stop Service อย.	- สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด - มอบอำนาจให้จังหวัดดำเนินการแทน อย. ยกเว้น ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร, รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์ รอยัลเยลลี่
	✓ GMP - ยกเว้นเกลือบรีโกล, น้ำผึ้ง, นํานมถั่วเหลือง ที่ไม่เข้า ข่ายโรงงาน	- ยกเว้นผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร บางชนิด โดยขอใช้ฉลากอาหาร - ยกเว้นเกลือบรีโกล, น้ำผึ้ง, นํานมถั่วเหลือง ที่ไม่เข้าข่าย โรงงาน				
กลุ่ม 3 อาหารที่ต้องมีฉลาก	✓	✓ แจ้งรายละเอียดอาหาร	✓	✓	One Stop Service อย.	- สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด - มอบอำนาจให้จังหวัดดำเนินการแทน อย. ยกเว้น อาหารวัตถุประสงค์พิเศษ
	✓ GMP - ยกเว้นอาหารพร้อมปรุง/ พร้อมบริโภค	- ยกเว้นอาหารวัตถุประสงค์ พิเศษ โดยขอใช้ฉลากอาหาร				
กลุ่ม 4 อาหารทั่วไป	✓	✗	✓	✓	One Stop Service อย.	- สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด - มอบอำนาจให้จังหวัดดำเนินการแทน อย. ทั้งหมด
	✗ GMP - ยกเว้นสถานที่ผลิตไม่เข้า ข่ายโรงงาน					

● การขออนุญาต

แบ่งเป็น 3 ส่วน ดังนี้

(1) สถานที่ผลิต/นำเข้า

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 กำหนดให้ผู้ตั้งโรงงานผลิต/นำเข้าอาหารทุกประเภท เพื่อจำหน่าย จะต้องยื่นขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหารและขออนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร

สถานที่ผลิตอาหารควบคุมเฉพาะ อาหารกำหนดคุณภาพมาตรฐาน อาหารที่ต้องมีฉลาก และอาหารทั่วไปเฉพาะอาหารแช่เยือกแข็ง ที่ไม่เข้าข่ายโรงงานจะต้องยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร

กฎหมายมีการกำหนดมาตรการด้านสถานที่ผลิตอาหาร โดยกำหนดให้สถานที่ผลิต 54 ประเภท ซึ่งได้แก่ อาหารควบคุมเฉพาะ อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน อาหารที่ต้องมีฉลาก (ยกเว้นอาหารพร้อมปรุง/พร้อมบริโภค) และอาหารแช่เยือกแข็ง ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร หรือ เรียกว่า GMP ซึ่งเป็นระบบที่ดูแลด้านสุขลักษณะของสถานที่ผลิต ผู้ที่ผลิตอาหาร รวมทั้งการควบคุมป้องกันในทุกขั้นตอนกระบวนการผลิต ที่ทำให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตมีความปลอดภัยทั่วถึง ทั้งนี้มาตรการนี้รวมถึงสถานที่ผลิตต่างประเทศที่ส่งอาหารเข้ามาจำหน่ายในประเทศไทยด้วย

(2) ผลิตภัณฑ์อาหาร

(2.1) เลขสารบบอาหาร ผู้รับอนุญาตตั้งโรงงานผลิต/นำเข้า/สถานที่ผลิตอาหาร ที่มีการผลิต/นำเข้าอาหารควบคุมเฉพาะ อาหารกำหนดคุณภาพมาตรฐาน อาหารที่ต้องมีฉลาก จะต้องยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหาร ได้แก่ การยื่นขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ขอใช้ฉลากอาหาร/จดทะเบียน/แจ้งรายละเอียดของอาหาร แล้วแต่กรณี

(1) การขึ้นทะเบียนอาหาร/ใช้ฉลากอาหาร กรณีเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ เป็นกลุ่มที่มีความเสี่ยงมากที่สุด เป็นอาหารที่มีการรับประทานกันอย่างแพร่หลาย หรือกรรมวิธีการผลิตต้องมีการควบคุมอย่างเข้มงวด หรือเป็นอาหารสำหรับผู้บริโภคกลุ่มเสี่ยง เช่น ทารก เป็นต้น อาหารกลุ่มนี้มีการกำหนดด้านคุณภาพหรือมาตรฐาน รวมทั้งด้านฉลากและจะถูกรับควบคุมอย่างเข้มงวด ซึ่งในขณะนี้ มี 14 ประเภท

การอนุญาตผลิตภัณฑ์อาหารในกลุ่มนี้จะพิจารณารายละเอียดของอาหาร เช่น สูตร กรรมวิธีการผลิต ฉลาก รวมทั้งต้องส่งรายงานผลการตรวจวิเคราะห์มาประกอบการพิจารณา

(2) การจดทะเบียนอาหาร กรณีเป็นอาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน เป็นอาหารที่มีความเสี่ยงน้อยกว่ากลุ่มแรก มีการกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานและฉลาก สำหรับอาหารแต่ละประเภทเหมือนกลุ่มแรก แต่การขออนุญาตผลิตภัณฑ์กลุ่มนี้ ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบในข้อมูลอาหาร เช่น สูตร กรรมวิธีการผลิต ฉลาก ความปลอดภัย รวมทั้งคุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ ยกเว้นผลิตภัณฑ์เสริมอาหารจะต้องยื่นขอใช้ฉลาก ในขณะนี้ มี 31 ประเภท

(3) การแจ้งรายละเอียด กรณีเป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบในข้อมูลอาหารด้านฉลาก เช่น สูตร กรรมวิธีการผลิต และความปลอดภัย ยกเว้นอาหารวัตถุประสงค์พิเศษต้องยื่นขอใช้ฉลาก ในขณะนี้ มี 12 ประเภท

(4) อาหารทั่วไป เป็นอาหารนอกเหนือจาก 3 กลุ่มข้างต้น อาหารกลุ่มนี้ไม่ต้องขอรับเลขสารบบอาหาร อาหารกลุ่มนี้จัดเป็นอาหารที่มีความเสี่ยงน้อยที่สุด ส่วนใหญ่จะเป็นวัตถุดิบ ที่ต้องนำไปผลิตต่อ เช่น แป้งสาลี เหน็ดหอมแห้ง เป็นต้น

(2.2) การแสดงฉลากและฉลากโภชนาการ อาหารทุกประเภท ได้แก่ อาหารควบคุมเฉพาะ อาหาร กำหนดคุณภาพมาตรฐาน อาหารที่ต้องมีฉลาก และอาหารทั่วไป ต้องมีการแสดงฉลากที่ถูกต้องตามประกาศว่าด้วย เรื่อง ฉลาก การให้ข้อมูลและความรู้ด้านคุณค่าทางโภชนาการของอาหารเป็นส่วนหนึ่งของการแสดงฉลาก ซึ่งเป็นการเพิ่ม มูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ ฉลากโภชนาการมิใช่เป็นการบังคับว่าต้องมีฉลากโภชนาการ เว้นแต่จะ มีการใช้คุณค่าในการ ส่งเสริมการขายต้องแสดงฉลากโภชนาการด้วย

กฎหมายคือ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่องฉลาก ได้มีข้อกำหนดเกี่ยวกับฉลากอาหาร ซึ่งเป็น ข้อมูลที่จำเป็นแก่ผู้บริโภคในการเลือกซื้อและบริโภคอาหารได้อย่างถูกต้อง นอกจากนี้ฉลากต้องไม่แสดงภาพหรือข้อความ ที่เป็นเท็จ หลอกลวงผู้บริโภคด้วย ข้อมูลสำคัญที่ต้องแสดงบนฉลาก เช่น

- ชื่ออาหาร เพื่อให้ทราบว่า เป็นอาหารประเภทใด
- เลขสารบบอาหารอยู่ภายในเครื่องหมาย อย. (ยกเว้นอาหารทั่วไป) เพื่อแสดงว่าได้มีข้อมูลผลิตภัณฑ์ไว้ ที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดแล้ว
- ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุ เป็นข้อมูลในการเลือกซื้อและติดต่อ กรณีมีปัญหา กับผลิตภัณฑ์
- ปริมาณสุทธิ เป็นข้อมูลในการเปรียบเทียบผลิตภัณฑ์
- ส่วนประกอบที่สำคัญ เพื่อให้ทราบส่วนประกอบของอาหารสำหรับเป็นข้อมูลในการเลือกซื้อหรือ หลีกเลี่ยงกรณีที่มีประวัติแพ้อาหารใด
- วันเดือนปีที่ผลิต หรือหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน เพื่อป้องกันการบริโภคอาหารที่หมดอายุ
- คำแนะนำในการเก็บรักษาหรือวิธีปรุงเพื่อรับประทาน เฉพาะอาหารที่จำเป็นต้องมีการเก็บรักษา หรือการปรุงโดยเฉพาะ เพื่อให้บริโภคได้อย่างปลอดภัย

(3) การโฆษณา

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ได้กำหนดให้ผู้ประสงค์จะโฆษณาคุณภาพ ประโยชน์ คุณภาพหรือ สรรพคุณของอาหาร จะต้องขออนุญาตก่อนจึงจะทำการโฆษณาได้

อีกทั้งมีมาตรการควบคุมการโฆษณา โดยห้ามมิให้ผู้ใดโฆษณาคุณภาพ ประโยชน์ คุณภาพหรือสรรพคุณ ของอาหารซึ่งเป็นเท็จหรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร

● สถานที่ที่ยื่นคำขอตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

การขออนุญาตดังกล่าวจะต้องยื่นขอต่อสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข ซึ่ง สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้มีการมอบอำนาจอาหารบางประเภท ได้แก่ **อาหารควบคุมเฉพาะบางประเภท คือ เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ที่ไม่มีคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วย และเครื่องดื่ม ชนิดแข็ง เฉพาะ** แก้วสวดย หล่อฮังก้วย มะนาว ลำไย ลิ้นจี่ มะขาม มะขามป้อม และเครื่องดื่มที่ทำจากธัญพืช ได้แก่ ข้าว สาลี ข้าวฟ่าง ข้าวโพด ลูกเดือย เม็ดบัว ถั่วแดง ถั่วเหลือง ถั่วลิสง , **วัตถุเจือปนอาหาร เฉพาะ สีสผสมอาหารที่ผลิตโดย วิธีแบ่งบรรจุ , ไอศกรีมทุกชนิด ยกเว้น ไอศกรีมชนิดผง อาหารกำหนดคุณภาพมาตรฐาน ยกเว้น** ผลิตภัณฑ์เสริม อาหาร , รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่ **อาหารที่ต้องมีฉลาก ยกเว้น** อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ และ อาหารทั่วไป ทุกประเภท ให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดดำเนินการพิจารณาอนุญาตได้

กรณีสถานที่ผลิตอาหาร/สำนักงานใหญ่ของสถานที่นำเข้าตั้งอยู่กรุงเทพมหานคร ให้ยื่นเอกสารที่ ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ (One Stop Services Center) สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

กรณีสถานที่ผลิตอาหาร/สำนักงานใหญ่ของสถานที่นำเข้าตั้งอยู่ ณ ต่างจังหวัด ให้ยื่นเอกสารที่ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนั้นๆ หากเป็นอาหารที่มอบอำนาจให้จังหวัด จังหวัดเป็นผู้ดำเนินการอนุญาต

- **จำเป็นต้องยื่นขออนุญาตก่อนดำเนินการหรือไม่**

ผู้ประกอบการที่ไม่ขออนุญาตก่อนการดำเนินการมีโทษตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 กล่าวคือ กรณีไม่ยื่นคำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร หรือไม่ยื่นคำขออนุญาตนำเข้าหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร ต้อง ระวังโทษจำคุกไม่เกิน 3 ปี หรือ ปรับไม่เกิน สามหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

กรณีไม่ยื่นคำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ต้องระวังโทษจำคุกไม่เกิน 2 ปี หรือ ปรับไม่เกิน สองหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ