

แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องสำหรับคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร (สบ.3) ประเภท ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

ชื่อ-สกุล ผู้ยื่นคำขอ/ผู้รับมอบอำนาจ..... โทรศัพท์.....E-mail..... ชื่อสถานที่ผลิต/นำเข้า..... เลขที่ใบอนุญาตผลิต/นำเข้า/สถานที่ผลิต..... ชื่ออาหาร (ภาษาไทย)..... ชื่ออาหาร (ภาษาอังกฤษ).....	<p>*โปรดนำเอกสารนี้และใบรับคำขอ แบบมาพร้อมการแก้ไขข้อบกพร่อง (ถ้ามี) ในครั้งต่อไป*</p>
---	---

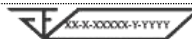
➤ **ขอให้ผู้ยื่นคำขอจัดเรียงเอกสารตามบัญชีรายการเอกสารข้างล่างนี้ และตรวจสอบด้วยตนเองพร้อมทั้งทำเครื่องหมาย**

✓ **กรณีถูกต้องครบถ้วนตามข้อกำหนด หรือทำเครื่องหมาย ✗ กรณีไม่ถูกต้องหรือไม่ครบถ้วน หรือทำเครื่องหมาย - กรณีไม่จำเป็นต้องมี**

รายละเอียดการตรวจสอบเอกสาร	ผู้ยื่นคำขอ ตรวจสอบ	เจ้าหน้าที่ ตรวจสอบ	บันทึกข้อบกพร่อง
<p>❶ แบบ สบ.3 กรอกข้อความครบถ้วนจำนวน 2 ฉบับ พิมพ์เท่านั้น</p> <ul style="list-style-type: none"> • ชื่ออาหารต้องมีการกำกับด้วยคำว่า “ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร” หรือเป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหาร⁽¹⁾ • แจ้งลักษณะอาหาร สอดคล้องกับผลวิเคราะห์ • ประเภทอาหาร ระบุ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ฉบับที่ 293 (พ.ศ.2548), 309 (พ.ศ. 2550) และ 294(พ.ศ.2548) ในกรณีเป็นรอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี • ระบุผู้รับอนุญาตผลิต ตาม สบ.1/ อ.2⁽²⁾ • ระบุผู้รับอนุญาตนำเข้า (กรณีนำเข้า) ตาม อ.7 • แจ้งชนิดของภาชนะบรรจุและขนาดบรรจุ • แจ้งสูตรส่วนประกอบ (รายละเอียดตามข้อ ❷) • แจ้งอายุการเก็บรักษา • แจ้งกรรมวิธีการผลิต (รายละเอียดตามข้อ ❸) • แจ้งวัตถุประสงค์ของฉลาก • ลงชื่อผู้ยื่นคำขอฯ (ผู้ดำเนินกิจการ/กรรมการผู้มีอำนาจลงนาม)⁽³⁾ 			
<p>❷ สูตรส่วนประกอบ (จากผู้ผลิตกรณีนำเข้า) (ฉบับจริง⁽⁴⁾ +สำเนา)</p> <ul style="list-style-type: none"> • แจ้งชื่ออาหารสอดคล้องกับแบบ สบ.3 • แจ้งสูตรส่วนประกอบต่อหน่วย⁽⁵⁾ โดยแยกส่วนประกอบสำคัญ และส่วนประกอบไม่สำคัญ • แจ้งชื่อสามัญหรือชื่อทางเคมีของส่วนประกอบ/วัตถุเจือปนอาหาร (กรณีเป็นวัตถุเจือปนอาหารลักษณะผสมให้แจ้งเลขสารบบอาหารหรือสูตรย่อ) • แจ้งชื่อสามัญของกลิ่น และชนิด (ธรรมชาติ/เลียนธรรมชาติ/สังเคราะห์) ของวัตถุแต่งกลิ่นรส • แจ้งสูตรแคปซูล (ในกรณีที่ทำบรรจุในแคปซูล) • แจ้งขนาดรับประทานต่อวัน/ วิธีรับประทาน (ถ้ามี) • แจ้งอายุการเก็บรักษาจากผู้ผลิต (กรณีนำเข้า) <p>กรณีที่มีวัตถุติดจากโค (เช่น เจลาติน, คอลลาเจน) หากเข้าข่ายตามประกาศ กระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 296 พ.ศ. 2549 ให้ปฏิบัติตามประกาศฉบับที่ 296 พ.ศ. 2549 ด้วย</p>			
<p>❸ กรรมวิธีการผลิต (จากผู้ผลิตกรณีนำเข้า) (ฉบับจริง⁽⁴⁾ +สำเนา)</p> <ul style="list-style-type: none"> • สอดคล้องสูตรส่วนประกอบ <ul style="list-style-type: none"> - กรณีการผลิตอาหารที่ใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้อต้องแจ้ง อุณหภูมิ,เวลา และความดัน (หากอุณหภูมิเกิน 100°C) ที่ใช้ในการฆ่าเชื้อ - กรณีการผลิตอาหารที่ใช้กรรมวิธีการหมัก (ต้องมีการฆ่าเชื้อก่อนและหลังการหมัก) และแจ้งรายละเอียด <ul style="list-style-type: none"> • ปริมาณสูตรส่วนประกอบก่อนและหลังการหมัก • แจ้งสกุลและชนิดของเชื้อจุลินทรีย์ (genus species) ที่ใช้ในการหมัก • แจ้งอุณหภูมิ และระยะเวลาในการหมัก 			
<p>หมายเหตุ ❶ กรณีนำเข้าแบบไม่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคจะมีชื่อภาษาไทยหรือไม่ก็ได้ ❷ กรณีนำเข้าให้ระบุสถานที่ผลิตเป็นภาษาอังกฤษ ตามใบรับรองสถานที่ผลิต ❸ กรรมการผู้มีอำนาจลงนามเป็นผู้ลงชื่อ ต้องแนบหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล อายุไม่เกิน 6 เดือนนับจากวันที่ออกหนังสือรับรองและส่งสำเนาบัตรประชาชน ❹ หลักฐานจากผู้ผลิตฉบับจริง คือหวักระดาษของผู้ผลิต และมีลายเซ็นจริงพร้อมแจ้งชื่อ/ตำแหน่ง ❺ สูตรส่วนประกอบต่อหน่วย เช่น แคปซูล, เม็ด, ซอง, ซ้อนดวง, ซ้อนโต๊ะ เป็นต้น โดยแจ้งเป็น มิลลิกรัม หรือ กรัมเป็นหลัก หากผลิตภัณฑ์เป็นน้ำ และแจ้งสูตรส่วนประกอบเป็นปริมาตร ต้องแจ้งความหนาแน่นของผลิตภัณฑ์ (Density – g/mL) เพิ่มเติม</p>			

รายละเอียดการตรวจสอบเอกสาร		ผู้ยื่นคำขอ ตรวจสอบ	เจ้าหน้าที่ ตรวจสอบ	บันทึกข้อบกพร่อง
4 ข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ (Finish product specification) ฉบับจริง ⁽⁴⁾				
<ul style="list-style-type: none"> • MPN <i>E.coli</i> < 3/g • ไม่พบ <i>staphylococcus aureus</i>/0.1 g • ไม่พบ <i>clostridium</i> spp./0.1 g • ไม่พบ <i>salmonella</i> spp./25 g • ตะกั่ว/Lead (Pb) < 1 ppm • สารหนูทั้งหมด/ Total Arsenic (As) < 2 ppm สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารอื่นๆ • *สารหนูในรูปอนินทรีย์/ Inorganic Arsenic (As) < 2 ppm * เฉพาะกรณีมีส่วนประกอบของสัตว์น้ำหรืออาหารทะเล 				
5 ข้อกำหนดคุณภาพมาตรฐานของวัตถุดิบที่เป็นส่วนประกอบสำคัญทุกตัว (Active raw material specification) (รายละเอียดวัตถุดิบ ดูที่ * หมายเหตุ)				
6 หนังสือรับรองคุณภาพหรือมาตรฐานอ้างอิงของส่วนประกอบที่ไม่สำคัญ (Inactive ingredient) ฉบับจริง (ดูที่ *หมายเหตุ ข้อ1.3) หรือแจ้งที่สูตรส่วนประกอบ				
*หมายเหตุ : รายละเอียดของวัตถุดิบที่เป็นส่วนประกอบสำคัญ (Active Ingredient)				
1*.คุณภาพมาตรฐานของวัตถุดิบ	1.1 ชื่อวัตถุดิบ 1.2 อายุการเก็บรักษา 1.3. มาตรฐานของวัตถุดิบ เช่น USP,FCC (หรือ food grade/จุดประสงค์การใช้สามารถใช้ในอาหารได้ กรณีที่สารนั้นไม่มีมาตรฐานรับรอง) 1.4. เอกสารที่เป็นปัจจุบัน			
2*.กรณีเป็นพืช (เพิ่มข้อมูลจากข้อ1*)	2.1 ชื่อวิทยาศาสตร์ 2.2 ส่วนที่ใช้ 2.3 ลักษณะของวัตถุดิบ 2.4 วิธีการควบคุมความสม่ำเสมอของคุณภาพ 2.5 วิธีการตรวจเอกลักษณ์			
3*.กรณีเป็นสารสกัด (เพิ่มข้อมูลจากข้อ1*และ2*)	3.1 ชนิดและความเข้มข้นตัวทำละลาย 3.2 อัตราส่วนระหว่างปริมาณวัตถุดิบที่นำมาใช้ต่อสารสกัดที่ได้ 3.3 ชนิดสารสำคัญหรือกลุ่มสารที่ได้จากการสกัดและปริมาณสารสำคัญ 3.4 ระบุ สถานะทางกฎหมายของวัตถุดิบ เช่น ในประเทศผู้ผลิตสามารถใช้สารสกัดนี้ในผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและยา (กรณีมีข้อสงสัย)			
7 รายงานการตรวจวิเคราะห์คุณภาพมาตรฐาน (ฉบับจริง+สำเนา)				
<ul style="list-style-type: none"> • อายุผลวิเคราะห์ ไม่เกิน 1 ปี • กรณีใช้ผลวิเคราะห์ร่วม ระบุเลขสารบบหรือชื่ออาหารว่าฉบับจริงอยู่ที่ใด • หน่วยงานที่ตรวจวิเคราะห์ เป็นไปตามที่กำหนด 				
รายการวิเคราะห์				
<ul style="list-style-type: none"> • MPN <i>E.coli</i> < 3/g • ไม่พบ <i>staphylococcus aureus</i>/0.1 g • ไม่พบ <i>clostridium</i> spp./0.1 g • ไม่พบ <i>salmonella</i> spp./25 g • ตะกั่ว/Lead (Pb) ≤ 1 ppm • สารหนูทั้งหมด/ Total Arsenic (As) ≤ 2 ppm สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารอื่นๆ • *สารหนูในรูปอนินทรีย์/ Inorganic Arsenic (As) ≤ 2 ppm * เฉพาะกรณีมีส่วนประกอบของสัตว์น้ำหรืออาหารทะเล 				
รายงานการตรวจวิเคราะห์เพิ่มเติม				
7.1 ต้องส่งวิเคราะห์เพิ่ม กรณีมีส่วนประกอบดังกล่าวในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร				
[] เอกลิกซ์มิโซม (กรณีมีโสมหรือโสมสกัดเป็นส่วนประกอบ)				
[] Aflatoxin (กรณีมีถั่วลิสง/เกสรดอกไม้เป็นส่วนประกอบ)				
[] Aloin หรือ Anthraquinone Derivatives (กรณีมีว่านหางจระเข้เป็นส่วนประกอบ)				
[] ปริมาณโปรตีน,ชนิดและปริมาณกรดอะมิโน (กรณีมีสาหร่ายคลอเรลล่า, สาหร่ายสไปรูลิน่าเป็นส่วนประกอบ)				
[] ปริมาณ10-Hydroxy-2-decenoic acid โดยคุณภาพมาตรฐานให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 294 (กรณีมีร้อยยลลีเป็นส่วนประกอบ)				
[] ปริมาณเชื้อจุลินทรีย์โพรไบโอติกที่ยังมีชีวิตอยู่ ของแต่ละชนิด โดยวิเคราะห์ สกุล (Genus),ชนิด (Species) และสายพันธุ์ (Strain) (ถ้ามี) คงเหลืออยู่ไม่น้อยกว่า 10 ⁶ CFU ต่ออาหาร 1 กรัม ตลอดอายุการเก็บรักษาของอาหารนั้น (End of Shelf life) ⁽⁶⁾				
[] ค่า IgG (กรณีมีส่วนประกอบของ โคลอสตรัม / Colostrum) ⁽⁷⁾				
[] อื่นๆ				
7.2 ต้องส่งวิเคราะห์เพิ่ม กรณีมีการกล่าวอ้างบนฉลากอาหาร				
[] ฉลากโภชนาการ [] กรดอะมิโน [] โปรตีน				
[] โยอาหารทั้งละลายน้ำและไม่ละลายน้ำ (กรณีเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่ให้โยอาหาร)				
[] กรดไขมัน (EPA/DHA- กรณีมี Fish oil เป็นส่วนประกอบ)				
[] Linoleic acid, Gamma-linolenic acid (กรณีมี Evening primrose oil เป็นส่วนประกอบ)				
<p>หมายเหตุ กรณีใช้เชื้อจุลินทรีย์โพรไบโอติกมากกว่า 1 ชนิด ปริมาณจุลินทรีย์โพรไบโอติกที่ยังมีชีวิตอยู่ของแต่ละชนิด ต้องคงเหลืออยู่ไม่น้อยกว่า 10⁶ CFU ต่ออาหาร 1 กรัม ตลอดอายุการเก็บรักษาของอาหารนั้น (End of Shelf life) โดยต้องทำการวิเคราะห์ สกุล (Genus) ชนิด (Species) และสายพันธุ์ (Strain) (ถ้ามี)</p> <p>⁽⁶⁾ กรณีมีส่วนประกอบ ของ โคลอสตรัม/Colostrum ข้อกำหนดคุณภาพมาตรฐาน ต้องสอดคล้องกับ Compositional Guideline for Bovine colostrum powder ของ Australian Government Department of Health Therapeutic Goods Administration</p>				

รายละเอียดการตรวจสอบเอกสาร	ผู้ยื่นคำขอตรวจสอบ	เจ้าหน้าที่ตรวจสอบ	บันทึกข้อบกพร่อง
ใบรับรองสถานที่ผลิตมีรายละเอียดเป็นไปตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ใบรับรองสถานที่ผลิตสำหรับการนำเข้าอาหาร			
8 ใบรับรองสถานที่ผลิต (กรณีนำเข้า) (ฉบับจริง+สำเนา) ^{(8),(9)}			
<ul style="list-style-type: none"> หน่วยงานที่ออกใบรับรอง (Certification Bodies) 			
<ul style="list-style-type: none"> ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต 			
<ul style="list-style-type: none"> ระบบที่ใช้รับรอง เช่น HACCP, ISO 9001,9002,22000 			
<ul style="list-style-type: none"> ขอบข่ายของผลิตภัณฑ์ (scope of product) 			
<ul style="list-style-type: none"> สถานภาพของใบรับรอง (กรณีไม่ระบุวันหมดอายุ ให้ใช้ได้ 1 ปีนับจากวันที่ออกใบรับรอง) 			
<ul style="list-style-type: none"> Accreditation Bodies⁽¹⁰⁾ 			
<p>กรณีที่ไม่ใช่เอกสารต้นฉบับจะต้องรับรองสำเนาหรือข้อความ โดยหน่วยงานใดหน่วยงานหนึ่ง ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - ผู้ออกใบรับรอง - หน่วยงานรัฐบาลของประเทศผู้ผลิต - หน่วยงานเอกชนที่รัฐบาลรับรอง เช่น Notary public - สถานทูตของผู้ผลิตในประเทศไทย 			
<p>หมายเหตุ ⁽⁸⁾ กรณีใช้ใบรับรองร่วมกันหลายผลิตภัณฑ์ให้เขียนแจ้งว่าต้นฉบับหรือสำเนาที่รับรองแล้วอยู่ที่ผลิตภัณฑ์ใดด้วย</p> <p>⁽⁹⁾ กรณีใบรับรองที่ใช้เป็นภาษาอื่นที่มีใช้ภาษาอังกฤษให้แนบคำแปลเป็นภาษาไทยหรืออังกฤษที่ผ่านการรับรองคำแปลจากสถานทูตไทย ในประเทศผู้ผลิตหรือสถานทูตของผู้ผลิตในประเทศไทย หรือหน่วยงานของรัฐ หรือเอกชนที่ดำเนินการแปลเอกสารที่เป็นมาตรฐานสากลพร้อมใบรับรองด้วย</p> <p>⁽¹⁰⁾ สามารถศึกษาการตรวจสอบ Accreditation Bodies ได้ที่ http://newsr.fda.moph.go.th/food/file/Links/01.LinksPermissionFindAB.pdf</p>			
หนังสือรับรองการจำหน่าย มีรายละเอียดเป็นไปตาม คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อกำหนดเกี่ยวกับหนังสือรับรองการจำหน่าย (Certificate of Free Sale: CFS)			
9 หนังสือรับรองการจัดจำหน่าย (กรณีนำเข้า) (Certificate of Free Sale; CFS) (ฉบับจริง+สำเนา)			
<ul style="list-style-type: none"> ผู้ออกใบรับรอง⁽¹¹⁾ 			
<ul style="list-style-type: none"> - ออกโดยประเทศผู้ผลิต หรือ 			
<ul style="list-style-type: none"> - ออกโดยประเทศผู้จัดจำหน่าย* 			
<ul style="list-style-type: none"> * ในกรณีที่ออกโดยประเทศผู้จัดจำหน่ายจะต้องมีหนังสือรับรองแหล่งผลิตจากประเทศผู้ผลิต (Certificate of Origin) 			
<ul style="list-style-type: none"> ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต 			
<ul style="list-style-type: none"> ชื่อผลิตภัณฑ์⁽¹²⁾ 			
<ul style="list-style-type: none"> สถานภาพของใบรับรอง (กรณีไม่ระบุวันหมดอายุ ให้ใช้ได้ 2 ปี นับจากวันที่ออกใบรับรอง) 			
<ul style="list-style-type: none"> ต้องได้รับการรับรองจากกระทรวงการต่างประเทศของไทยหรือสำนักงานพาณิชย์ไทยในประเทศผู้ผลิต 			
<p>กรณีที่ไม่ใช่เอกสารต้นฉบับจะต้องรับรองสำเนาหรือข้อความ โดยหน่วยงานใดหน่วยงานหนึ่ง ดังนี้</p>			
<ul style="list-style-type: none"> - ผู้ออกใบรับรอง 			
<ul style="list-style-type: none"> - หน่วยงานรัฐบาลของประเทศผู้ผลิต 			
<ul style="list-style-type: none"> - หน่วยงานเอกชนที่รัฐบาลรับรอง เช่น Notary public 			
<ul style="list-style-type: none"> - สถานทูตของผู้ผลิตในประเทศไทย 			
<p>หมายเหตุ ⁽¹¹⁾ Certificate of Free Sale และ Certificate of Origin (ถ้ามี) ต้องออกหรือรับรองข้อความ โดยหน่วยงานของรัฐที่มีหน้าที่เกี่ยวกับการกำกับดูแลผลิตภัณฑ์ชนิดนั้นๆของประเทศผู้ผลิต หรือ หน่วยงานเอกชนที่รัฐรับรอง</p> <p>⁽¹²⁾ กรณีชื่ออาหารไม่ตรงกับที่ขออนุญาตต้องมีหนังสือชี้แจงจากผู้ผลิตโดยรับรองว่าทั้ง 2 ชื่อนี้เป็นผลิตภัณฑ์เดียวกัน มีสูตร กรรมวิธีการผลิต คุณภาพและมาตรฐาน เดียวกัน</p>			
10 ฉลากอาหาร			
<p>กรณีผลิต ฉลากภาษาไทย 4 ฉบับ / หนึ่งแบบ</p> <p>กรณีนำเข้า ฉลากฉลากภาษาไทย+ภาษาต่างประเทศ อย่างละ 4 ฉบับ / หนึ่งแบบ</p> <p>แบ่งออกเป็น 3 กรณี</p> <ol style="list-style-type: none"> ฉลากสำหรับจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค ฉลากที่ไม่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค ฉลากสำหรับส่งออกเท่านั้น 			
<p>สำเนาฉลากของวัตถุดิบขึ้นที่ได้รับอนุญาตพร้อมเลขสารบบ (ถ้ามีการใช้) 2 ฉบับ</p>			

รายละเอียดการตรวจสอบเอกสาร	ผู้ยื่นคำขอ ตรวจสอบ	เจ้าหน้าที่ ตรวจสอบ	บันทึกข้อบกพร่อง
<p>* ฉลากอาหารขอให้แนบฉลากสีเพื่อให้สามารถตรวจสอบได้ตรงตามฉลากจริง</p> <p>* ฉลากออกแบบ, จัดทำหรือติดลงบนกระดาษให้มีรูปแบบ, สีตัวอักษร ที่มีลักษณะชัดเจน</p> <p>* ฉลากที่มีภาษาอื่นให้แนบคำแปลที่เป็นภาษาไทยหรืออังกฤษ พร้อมรับรอง “ขอรับรองคำแปลถูกต้อง”</p> <p>* รายละเอียดฉลากตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 293 เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 367 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาษาชนบรจุ</p>			
<p>[] ฉลากสำหรับจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค</p>			
<ul style="list-style-type: none"> ชื่ออาหาร 			
<ul style="list-style-type: none"> ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือสำนักงานใหญ่ (กรณีผลิต) 			
<ul style="list-style-type: none"> ชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้า และชื่อและประเทศผู้ผลิต (กรณีนำเข้า) 			
<ul style="list-style-type: none"> ชื่อและปริมาณส่วนประกอบที่สำคัญ 			
<ul style="list-style-type: none"> ขนาดรับประทานต่อ 1 วัน 			
<ul style="list-style-type: none"> วิธีรับประทาน/ข้อแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี) 			
<ul style="list-style-type: none"> ขนาดบรรจุ (เม็ด, แคปซูล ระบุเป็นจำนวนบรรจุ/ ของแข็ง, ก๊าซ ระบุเป็นน้ำหนักสุทธิ/ ของเหลว ระบุเป็นปริมาตรสุทธิ) 			
<ul style="list-style-type: none">  (เว้นตัวเลขภายในไว้) 			
<ul style="list-style-type: none"> “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มี.....” หรือ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมี.....” <p>(กรณีมีการใช้/ปนเปื้อนธัญพืชที่มีส่วนประกอบของกลูเตน/สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง/ ไข่ และผลิตภัณฑ์จากไข่/ปลาและผลิตภัณฑ์จากปลา/ถั่วลิสง ถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์จากถั่วลิสง ถั่วเหลือง/นม และผลิตภัณฑ์จากนม รวมถึงแลคโตส/ถั่วที่มีเปลือกแข็ง และผลิตภัณฑ์จากถั่วที่มีเปลือกแข็ง/ซัลไฟต์ ที่มีปริมาณมากกว่าหรือเท่ากับ 10 ppm)</p>			
<ul style="list-style-type: none"> ผลิต / หมดยอายุหรือควรบริโภคก่อน 			
<ul style="list-style-type: none"> “ควรกินอาหารหลากหลายครบ 5 หมู่ ในสัดส่วนที่เหมาะสมเป็นประจำ” 			
<ul style="list-style-type: none"> คำเตือน เด็กและสตรีมีครรภ์ไม่ควรรับประทาน <p>คำเตือนอื่นๆ (กระดุกอ่อนปลาฉลาม/เกสรดอกไม้/โคโคซาน/น้ำมันปลา/น้ำมันอีฟนิง พริมโรส/โยอาหาร/ รอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี/เลซิดิน/ว่านหางจระเข้/แปะก๊วยและสารสกัด/น้ำตาลแอลกอฮอล์/อะซีซัลเฟม เค/แอสปาเตม)</p>			
<ul style="list-style-type: none"> ไม่มีผลในการป้องกันหรือรักษาโรค 			
<ul style="list-style-type: none"> แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ หรือแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับ INS Number 			
<ul style="list-style-type: none"> แสดง “สีธรรมชาติ” หรือ “สีสังเคราะห์” ตามด้วยชื่อเฉพาะ หรือ INS Number 			
<ul style="list-style-type: none"> แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ ตามด้วยชื่อเฉพาะ สำหรับกรณีวัตถุปรุงแต่งรสอาหารและวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล 			
<ul style="list-style-type: none"> “มี.....” (กรณีบรรจุวัตถุรักษาคุณภาพอาหาร เช่น ของวัตถุกันชื้น) ด้วยอักษรสีแดงบนพื้นขาว 			
<ul style="list-style-type: none"> กรณีมีเครื่องหมาย/รางวัล ได้จากหน่วยงานราชการเท่านั้น แนบหลักฐาน เพิ่มเติม 			
<ul style="list-style-type: none"> กรณีมีเครื่องหมายทางศาสนา* แนบหลักฐาน เพิ่มเติม 			
<p>* เครื่องหมายฮาลาล แนบสำเนาหนังสือรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย โดยต้องแสดงชื่ออาหาร และเลขที่ฮาลาล</p>			
<p>[] ฉลากที่ไม่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค</p>			
<ul style="list-style-type: none"> ชื่ออาหาร 			
<ul style="list-style-type: none">  (เว้นตัวเลขภายในไว้) 			
<ul style="list-style-type: none"> ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือสำนักงานใหญ่ (กรณีผลิต) 			
<ul style="list-style-type: none"> ชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้า และชื่อและประเทศผู้ผลิต (กรณีนำเข้า) 			
<ul style="list-style-type: none"> ขนาดบรรจุ 			
<p>* กรณีนำเข้าสามารถแสดงข้อความเพียงภาษาอังกฤษเพียงอย่างเดียวได้</p>			
<p>[] ฉลากสำหรับส่งออกเท่านั้น</p>			
<ul style="list-style-type: none"> ประเทศผู้ผลิต 			
<ul style="list-style-type: none"> เลขสารบบอาหาร หรือเลขสถานที่ผลิตอาหาร หรือชื่อและที่ตั้งสถานที่ผลิต 			
<p>[] ฉลากโภชนาการ⁽¹³⁾ (กรณีประสงค์จะแสดง หรือ ต้องแสดง)</p>			
<ul style="list-style-type: none"> - หน่วยงานวิเคราะห์ เป็นไปตามข้อกำหนด (ฉบับจริง⁽¹⁴⁾ +สำเนา) 			
<ul style="list-style-type: none"> - การแสดงรูปแบบตารางโภชนาการ⁽¹³⁾ 			
<p>หมายเหตุ⁽¹³⁾ รายละเอียดเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 182 และ ฉบับที่ 219 เรื่อง ฉลากโภชนาการ⁽¹⁴⁾</p> <p>เฉพาะกรณีใช้ผลวิเคราะห์ร่วม (ให้แจ้งเลขสารบบหรือเลขรับที่หรือชื่ออาหารว่าฉบับจริงอยู่ที่ใด) โดยสูตรและกรรมวิธีการผลิตต้องเหมือนกันทุกประการ</p>			

รายละเอียดการตรวจสอบเอกสาร	ผู้ยื่นคำขอ ตรวจสอบ	เจ้าหน้าที่ ตรวจสอบ	บันทึกข้อบกพร่อง
11 สำเนาใบอนุญาตผลิต(อ.2/สบ.1)/ใบอนุญาตนำเข้า(อ.7)			
- สถานภาพใบอนุญาต ยังไม่หมดอายุ			
- ประเภทอาหาร(ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารหรือรอกซ์แอลกอฮอล์แล้วแต่กรณี)			
12 สำเนาหนังสือรับรองอำนาจ (กรณีผู้อื่นมากระทำแทนผู้ดำเนินการ)			

สำหรับผู้ยื่นคำขอ	สำหรับ เจ้าหน้าที่
<p>ครั้งที่ 1 (ยื่นคำขอครั้งแรก)</p> <p>ลงชื่อ.....(ผู้ยื่นคำขอ/ผู้รับมอบอำนาจ)</p> <p>(.....)</p> <p>วันที่.....</p> <p>รับทราบข้อบกพร่อง และจะแก้ไขให้แล้วเสร็จภายใน 10 วันทำการ นับแต่วันถัดจากวันที่รับคำขอ (ถ้ามี)</p> <p>ลงชื่อ.....(ผู้ยื่นคำขอ/ผู้รับมอบอำนาจ)</p> <p>(.....)</p> <p>วันที่.....</p>	<p>ครั้งที่ 1 (ยื่นคำขอครั้งแรก)</p> <p><input type="checkbox"/> รับคำขอเพราะเอกสารครบถ้วนถูกต้อง</p> <p><input type="checkbox"/> รับคำขอแต่มีเงื่อนไข เพราะเอกสารไม่ครบถ้วนถูกต้องพบข้อบกพร่องตามที่ระบุไว้ข้างต้น ต้องแก้ไขให้แล้วเสร็จภายใน 10 วันทำการ นับแต่วันถัดจากวันที่รับคำขอ หากพ้นกำหนดจะยกเลิกและส่งคืนคำขอต่อไป (ให้ผู้ยื่นคำขอลงนามรับทราบและรับสำเนาทันทีข้อบกพร่อง)</p> <p>ลงชื่อเจ้าหน้าที่ตรวจสอบเบื้องต้น.....</p> <p>วันที่.....</p> <p>ลงชื่อพนักงานเจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา.....</p> <p>วันที่.....</p>
<p>ครั้งที่ 2 (การแก้ไขข้อบกพร่อง)</p> <p>ข้าพเจ้าได้ยื่นเอกสารการแก้ไขข้อบกพร่อง ไว้จำนวน.....รายการตามที่ระบุในบันทึกข้อบกพร่อง</p> <p>ลงชื่อ.....(ผู้ยื่นเอกสารแก้ไขข้อบกพร่อง/ผู้รับมอบอำนาจ)</p> <p>(.....)</p> <p>วันที่.....</p>	<p>ครั้งที่ 2 (การแก้ไขข้อบกพร่อง)</p> <p><input type="checkbox"/> แก้ไขข้อบกพร่องครบถ้วนถูกต้อง</p> <p>ลงชื่อเจ้าหน้าที่เจ้าของเรื่อง.....</p> <p>วันที่.....</p> <p><input type="checkbox"/> ขอส่งคืนคำขอและเอกสารประกอบทั้งหมด เนื่องจาก</p> <p><input type="checkbox"/> ไม่มาแก้ไขข้อบกพร่องภายในระยะเวลาที่กำหนด</p> <p><input type="checkbox"/> การแก้ไขข้อบกพร่องไม่ครบถ้วนถูกต้อง</p> <p>ท่านมีสิทธิ์ยื่นคำขอใหม่ โดยจัดเตรียมเอกสารให้ถูกต้องครบถ้วน และสอดคล้องเป็นไปตามกฎหมาย หรือจะอุทธรณ์การคืนคำขอนี้ก็ได้ ขอให้ยื่นคำอุทธรณ์เป็นหนังสือต่อเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาได้ภายใน 15 วันทำการ นับแต่วันที่ได้รับแจ้ง</p> <p>จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ</p> <p>ลงชื่อเจ้าหน้าที่เจ้าของเรื่อง.....</p> <p>วันที่.....</p>
<p>รับคืนคำขอ</p> <p>ลงชื่อ.....(ผู้ยื่นคำขอ/ผู้รับมอบอำนาจ)</p> <p>(.....)</p> <p>วันที่.....</p>	