

5.6.2 แบบตรวจสอบเอกสารประกอบการยื่นขออนุญาตสำหรับอาหารประเภท วัตถุประสงค์อาหาร (วัตถุประสงค์ที่รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร)
<input type="checkbox"/> คำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (อ.17)
<input type="checkbox"/> คำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร
ชื่อสถานที่ผลิต/นำเข้า :
เลขที่ใบอนุญาตผลิต/นำเข้า/สถานที่ผลิต :
ชื่ออาหาร (ภาษาไทย) :
ชื่ออาหาร (ภาษาอังกฤษ) :

**ผู้ยื่นคำขอต้องเตรียมเอกสารดังนี้ ก่อนยื่นคำขอในระบบ e-submission**

รายละเอียดของเอกสารประกอบการยื่นคำขอ		จำนวน (ฉบับ)
<b>1 เอกสารแจ้งสูตรส่วนประกอบครบ 100 % จากผู้ผลิต ฉบับจริง หรือสำเนา (รับรองสำเนาถูกต้อง) (PDF.)</b>		1
- แจ้งชื่อ และรหัสสากลอื่นๆของสารสำคัญหรือวัตถุบัพที่ทำหน้าที่ปลดปล่อยสาร/วัตถุเจือปนอาหาร		
- แจ้งชื่อสามัญหรือชื่อทั่วไปของอาหารหรือวัตถุดิบนอกจากข้างต้น		
- แจ้งเลขสารบบอาหาร รวมถึงชื่อและปริมาณส่วนประกอบสำหรับวัตถุประสงค์อาหารลักษณะผสม (กรณีแปรรูปหรือผลิตโดยผสมจากผลิตภัณฑ์ที่มีเลขสารบบอาหารแล้ว)		
<b>2 เอกสารแจ้งกรรมวิธีการผลิต จากผู้ผลิต ฉบับจริง หรือสำเนา(รับรองสำเนาถูกต้อง) (PDF.)</b>		1
- แจ้งขั้นตอนการผลิตตั้งแต่เริ่มต้นจนถึงการบรรจุ		
- แจ้งชื่อวัตถุดิบ สารที่นำมาผสม (Blend, mix, standardized, etc)		
<b>3 เอกสารแจ้งข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของผลิตภัณฑ์จากผู้ผลิต ฉบับจริง หรือสำเนา (รับรองสำเนาถูกต้อง) (PDF.)</b>		1
- ต้องไม่มีสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ		
- แจ้งอายุการเก็บรักษาวิธีเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์		
- แนบข้อกำหนดคุณภาพมาตรฐานของวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนประกอบ เช่น วัตถุประสงค์อาหาร		
<b>4 ข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่สัมผัสกับอาหารจากผู้ผลิต ฉบับจริง หรือสำเนา (รับรองสำเนาถูกต้อง) (PDF.)</b>		1
- ไม่มีโลหะหนักหรือสารเป็นพิษอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ		
- มีการเคลือบหรือป้องกันมิให้สิ่งที่ปนออกมาปนเปื้อนกับอาหาร		
- แข็งแรง ไม่เปื่อยยุ่ยและฉีกขาดได้ง่าย (แนบผลทดสอบแรงดึง(ถ้ามี))		
<b>5 เอกสารแจ้งข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุดิบเฉพาะวัตถุดิบที่ปลดปล่อยสารออกมาสู่อาหารจากผู้ผลิต ฉบับจริง หรือสำเนา (รับรองสำเนาถูกต้อง) (PDF.)</b>		1
<b>6 ผลทดสอบประสิทธิภาพในการรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารจากผู้ผลิต ฉบับจริง หรือสำเนา(รับรองสำเนาถูกต้อง) (PDF.)</b>		1
- การดูดออกซิเจน หรือ การดูดความชื้น หรือ ประสิทธิภาพตามที่ยื่นขอ		
- ขนาดของวัตถุเจือปนอาหารประเภทวัตถุที่รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารที่ต้องสัมพันธ์กับปริมาณของอาหาร		
<b>7 รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ภาชนะบรรจุที่สัมผัสอาหารจากผู้ผลิต ฉบับจริง (PDF.)</b>		1
- ต้นฉบับ (กรณีใช้ผลวิเคราะห์ร่วม ให้ส่งสำเนาผลวิเคราะห์ และแจ้งเลขสารบบอาหารหรือเลขรับคำขอ)		
- อายุผลวิเคราะห์ ไม่เกิน 1 ปี (นับจากวันที่ออกเอกสาร ถึง วันที่รับคำขอ)		
- แจ้งชื่อและที่อยู่ผู้ผลิตตรงตามใบอนุญาตผลิต (กรณีผลิต) หรือ ตรงตามใบรับรองสถานที่ผลิต (กรณีนำเข้า)		
- ระบุรุ่นที่ผลิต และลักษณะของบรรจุภัณฑ์		
- ผลวิเคราะห์ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน (อ้างอิงตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 295 พ.ศ. 2558 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก)		
- ผลวิเคราะห์ต้องมาจากห้องปฏิบัติการของรัฐหรือหน่วยงานในกำกับของรัฐบาล หรือห้องปฏิบัติการเอกชนที่ได้รับรองตามระบบ ISO 17025		
- กรณีวิเคราะห์ห่อม ต้องส่งวิเคราะห์หน่วยงานเดิมเท่านั้น ยกเว้น หน่วยงานเดิมไม่สามารถวิเคราะห์ได้ ผู้ส่งวิเคราะห์ต้องแนบหนังสือชี้แจงด้วย		
- แนบหนังสือขอใช้และยินยอมให้ใช้ผลวิเคราะห์ร่วมกันหากประสงค์ใช้ผลวิเคราะห์ร่วมสำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะบรรจุชนิดเดียวกัน		
<b>8 ฉลากอาหาร (JPG.)</b>		1
- ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 363 (พ.ศ.2556), 367 (พ.ศ.2557) และ 372 (พ.ศ.2558)		
- ต้องแสดงข้อความดังนี้ ( เป็นภาษาไทย ขนาดไม่เล็กกว่า 2 มิลลิเมตร และเห็นได้ชัดเจน)		
- " วัตถุดูดออกซิเจน ห้ามรับประทาน "		
หรือ " วัตถุกันชื้น ห้ามรับประทาน "		
หรือ " วัตถุ... (ความที่เว้นไว้ให้ใส่วัตถุประสงค์ของการรักษาคุณภาพหรือมาตรฐาน)...ห้ามรับประทาน "		
- แสดงเครื่องหมาย อี. วัตถุประสงค์ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. 2562		
<b>9 คู่มือประกอบการจำหน่าย (PDF.)</b>		1
<b>10 ใบรับรองสถานที่ผลิต (กรณีนำเข้าจากต่างประเทศ) ฉบับจริง หรือสำเนา(รับรองสำเนาถูกต้องตามเงื่อนไขประกาศสำนักงาน) (PDF.)</b>		1
<b>11 กรณีผลิตเพื่อการส่งออก ที่ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพหรือมาตรฐานไม่เป็นไปตามกฎหมาย ให้แนบหลักฐานหนังสือจากผู้สั่งซื้อ โดยมีรายละเอียดว่าผลิตภัณฑ์มีส่วนประกอบที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานสอดคล้องกับกฎหมายของประเทศผู้สั่งซื้อ หรือ กฎหมายของประเทศผู้สั่งซื้อ ฉบับจริง หรือ สำเนา (รับรองสำเนาถูกต้อง) (PDF.)</b>		
<b>หมายเหตุ :</b> สามารถศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมของแต่ละรายการเอกสารได้ในคู่มือสำหรับประชาชนที่เกี่ยวข้อง ที่เว็บไซต์กองอาหาร > คู่มือสำหรับประชาชน		