

*ขอสงวนสิทธิ์ไม่รับเรื่องกรณีเอกสารไม่ครบถ้วน

แบบตรวจเอกสารด้านผลิตภัณฑ์อาหาร

เพื่อขอยกทะเบียนอาหาร (สบ.5) หรือ แก้ไขการจดทะเบียนอาหาร (สบ.6) เฉพาะประเภทอาหาร ดังนี้

- | | |
|--|--|
| ☐ รอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี (แบ่งบรรจุ) | ☐ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (แบ่งบรรจุ) |
| ☐ อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (หน่อไม้ปิ้ง) | ☐ เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท |
| ☐ ไอศกรีม ☐ กาแฟผสม ☐ กาแฟสำเร็จรูป | ☐ กาแฟปรุงสำเร็จ ☐ เครื่องดื่มเกลือแร่ |

ชื่อสถานที่ผลิต/นำเข้า..... อำเภอ..... จังหวัดนครราชสีมา

ผู้ยื่นเอกสาร..... เบอร์โทรศัพท์ติดต่อ ①..... ②.....

ผู้ตรวจเอกสาร..... ครั้งที่..... วันที่..... เวลา..... น.

ที่	รายการเอกสาร Link : fdakorat.wordpress.com/foodform		ผลตรวจเอกสาร		หมายเหตุ *กรณีแก้ไขส่วนประกอบ *กรณีแก้ฉลาก
			สบ.5	สบ.6	
ส่วนเอกสารคำขอ					
1	ใบจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร (แบบ สบ.5)			—	จำนวน 2 ชุด พิมพ์เท่านั้น และให้ใช้ตัวอักษร TH SarabunPSK (ฟอนต์ราชการ)
2	แบบการแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่จดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร (แบบ สบ.6)	—			
3	เอกสารประเมินผลิตภัณฑ์สำหรับจดทะเบียนอาหาร (แบบ สบ.5-1)		ก		
	- เอกสารตรวจสอบปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหาร (แบบ สบ.5-2)		ก		
	- เอกสารตรวจสอบปริมาณวิตามิน แร่ธาตุ (แบบ สบ.5-3)		ก		
	- เอกสารตรวจสอบปริมาณกรดอะมิโน (แบบ สบ.5-4)		ก		
	- เอกสารตรวจสอบปริมาณสมุนไพร สารสกัด หรือสารสังเคราะห์ (แบบ สบ.5-5) (ถ้ามี)		ก		
ส่วนเอกสารแนบ					
4	ที่มาของวัตถุดิบ/สูตรส่วนประกอบ 100%/กรรมวิธีการผลิต		ก		จำนวน 2 ชุด
5	คำรับรองของฉลากอาหาร พร้อมตัวอย่างฉลาก มีองค์ประกอบ (เบื้องต้น) ดังนี้ ☐ ชื่ออาหาร (สอดคล้องตามประกาศ สธ เฉพาะ และประกาศ สธ ฉบับ 367, 383, 401, 410) ☐ เลขสารบบอาหาร (ระบุตัวเลขสารบบอาหารล่าสุด) ☐ ผู้ผลิต/ผลิตโดย, ผู้แบ่งบรรจุ/บรรจุโดย, ผู้นำเข้า/นำเข้าโดย ... ☐ ปริมาตรสุทธิ...มิลลิลิตร/ลิตร (Net volume หรือ Net content ... ml/L) น้ำหนักสุทธิ...กรัม/กิโลกรัม (Net weight ... g/kg) ☐ ส่วนประกอบที่สำคัญ (แสดงเป็นร้อยละเรียงจากมากไปน้อย) ☐ ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มี/อาจมี ... (ถ้ามี) ☐ หมดอายุ/ควรบริโภคก่อน : ว/ด/ป (<90 วัน) หรือ ด/ป (>90 วัน) หรือระบุจุดสังเกต ☐ คำเตือน (ถ้ามี), ข้อแนะนำการเก็บรักษา (ถ้ามี), วิธีปรุงเพื่อรับประทาน (ถ้ามี) ☐ หากประสงค์แสดงสัญลักษณ์อื่นๆ ต้องมีหลักฐานให้เจ้าหน้าที่ประกอบการพิจารณา		ข		จำนวน 2 ชุด
6	รายงานผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐาน โดยหน่วยงานภาครัฐหรือเอกชน ที่ผ่านการรับรองห้องปฏิบัติการตามมาตรฐานสากล*			—	ต้นฉบับ/สำเนา (*ส่งภายหลังได้)
7	รายละเอียดข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุดิบ (Raw material specification)* - ชื่อวิทยาศาสตร์ และลักษณะของวัตถุดิบแต่ละชนิด สำหรับวัตถุดิบที่เป็นพืช - ส่วนของวัตถุดิบแต่ละชนิด - ชนิดของตัวทำละลายที่ใช้สกัด ชนิดสารสำคัญหรือกลุ่มสารที่ได้จากการสกัด ฯลฯ			—	เฉพาะเสริมอาหาร และรอยัลเยลลีฯ (*ส่งภายหลังได้)
8	สำเนา สบ.5 และ สบ.5-1 ถึง 5 ฉบับล่าสุด ที่ได้รับอนุญาตแล้ว				
9	สถานที่ผลิต: สำเนาใบอนุญาตผลิตอาหาร (อ.2) หรือ สำเนาใบสำคัญเลขสถานที่ฯ (สบ.1/1) สถานที่นำเข้าหรือส่งอาหารฯ : สำเนาใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารฯ (แบบ อ.7)				
10	อื่นๆ.....				
ส่วนเอกสารมอบอำนาจให้มายื่นเอกสาร					
11	หนังสือมอบอำนาจ (อากรแสตมป์ 30 บาท)				
12	สำเนาบัตรประชาชน และทะเบียนบ้าน ของผู้มอบอำนาจ (รับรองสำเนาถูกต้อง)				
13	สำเนาบัตรประชาชน และทะเบียนบ้าน ของผู้รับมอบอำนาจ (รับรองสำเนาถูกต้อง)				

เลขรับที่..... วันที่.....

ใบจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร

- | | |
|--|---------------------------------|
| ☐ ขอจดทะเบียนอาหาร | ☐ ผลิต |
| ☐ ขอแจ้งรายละเอียดอาหาร | ☐ นำเข้า |

ชื่ออาหาร	ประเภทอาหาร/ฉบับที่.....	เลขสารบบอาหาร

(แบบ สป.5)

เลขรับที่.....
วันที่.....

ผู้รับอนุญาตผลิตชื่อ.....เลขที่ใบอนุญาตผลิต/เลขสถานที่ผลิต.....
สถานที่ผลิตชื่อ.....อยู่เลขที่.....
ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....
ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....
รหัสไปรษณีย์.....ประเทศ.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....
E-mail address:.....
ผู้รับอนุญาตนำเข้าชื่อ.....เลขที่ใบอนุญาตนำเข้า.....
สถานที่นำเข้าชื่อ.....อยู่เลขที่.....
ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....
ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....
รหัสไปรษณีย์.....ประเทศ.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....
E-mail address:.....

ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานดังนี้

- (1) ใบจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร (แบบ สป.5) จำนวน 2 ฉบับ
- (2) อื่นๆ.....

ขอรับรองว่า

1. การผลิตอาหารดังกล่าวข้างต้นเป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่องเกี่ยวกับวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารที่ออกโดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา 6(7) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
2. ผลิตภัณฑ์ที่แจ้งนี้ เป็นไปตามข้อกำหนดของพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
 - ไม่เข้าข่ายเป็นอาหารใหม่ (novel food) ที่ต้องประเมินตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารใหม่ (Novel food) หรือ เป็นอาหารใหม่ที่ผ่านการประเมินความปลอดภัยแล้ว
 - มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง (กรณีเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน)
 - มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร
 - ไม่มีการใช้วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง
 - ไม่มีการใช้อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง
 - ไม่มีการบรรจุสิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นที่มีในอาหารในภาชนะบรรจุและหีบห่อตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง
 - การใช้ภาชนะบรรจุ ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ
 - การแสดงฉลากอาหาร ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่ได้มีการกำหนดการแสดงฉลากไว้เป็นการเฉพาะ
 - การแสดงฉลากโภชนาการ ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลากโภชนาการ

- ขอรับรองว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวแบ่งบรรจุจากเลขสารบบอาหารที่
- ขอรับรองว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวอ้างอิงสูตรส่วนประกอบจากเลขสารบบอาหารที่.....
- อื่นๆ.....

3. เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดตามที่ได้แจ้งไว้ จะต้องยื่นคำขอแก้ไขรายละเอียดของอาหารพร้อมเอกสารหลักฐานตามคู่มือสำหรับประชาชนที่เกี่ยวข้อง
4. รายละเอียดที่ได้แจ้งในแบบแจ้งผลิตภัณฑ์นี้เป็นความจริงและมีเอกสารหลักฐานพิสูจน์ข้อมูลที่แจ้งไว้ข้างต้นแล้ว ทั้งนี้ รวมถึงเอกสารที่เกี่ยวข้องเป็นต้นฉบับจริงหรือสำเนาที่ถูกต้อง และรับทราบว่าต้องรับผิดชอบให้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ออกสู่ตลาดเป็นไปตามที่แจ้งไว้ต่อพนักงานเจ้าหน้าที่และข้อกำหนดของกฎหมาย รวมถึงไม่หลีกเลี่ยงความรับผิดชอบที่เกิดขึ้นหากผลิตภัณฑ์ไม่เป็นไปตามมาตรฐานหรือข้อกำหนดอื่นๆที่พนักงานเจ้าหน้าที่ได้รับแจ้งไว้

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ
(.....)

เงื่อนไขการยกเลิกหลักฐานการได้รับเลขสารบบอาหาร

ให้ผู้อนุญาตหรือผู้ได้รับมอบหมาย มีอำนาจในการสั่งยกเลิกเลขสารบบอาหาร หรือหลักฐานการได้รับเลขสารบบอาหาร ถ้าปรากฏว่า อาหารนั้นมีลักษณะอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

1. เป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามมาตรา ๒๖
2. เป็นอาหารปลอมตามมาตรา ๒๗
3. เป็นอาหารที่ตรวจพบว่ามียาวัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท
4. เป็นอาหารที่มีลักษณะดังที่บัญญัติไว้ในมาตรา ๒๘
5. เป็นอาหารที่เปลี่ยนวัตถุประสงค์ หรือที่หวังผลเป็นยา วัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท ยาเสพติดให้โทษ เครื่องสำอาง หรือเครื่องมือแพทย์
6. เป็นอาหารที่มีฉลากหรือเอกสารกำกับผลิตภัณฑ์ที่แสดงสรรพคุณ คุณประโยชน์เป็นยา วัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท ยาเสพติดให้โทษ เครื่องสำอาง หรือเครื่องมือแพทย์
7. เป็นอาหารที่ตรวจสอบพบว่า ผู้ผลิต ผู้นำเข้า ผู้ว่าจ้างผลิต ผู้ว่าจ้างนำเข้า เจ้าของผลิตภัณฑ์ ผู้จัดการจำหน่าย หรือผู้แทนจำหน่าย กระทำการโฆษณาคุณประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณของอาหาร อันเป็นเท็จหรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร ตามมาตรา 40
8. เป็นอาหารที่ตรวจสอบพบว่า ผลิตจากสถานที่ผลิตอาหารที่มีการเปลี่ยนแปลงจนเข้าข่ายเป็นโรงงานโดยไม่ได้รับอนุญาต
9. เป็นอาหารที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลากไปแล้ว แต่มิได้มายื่นคำขอแก้ไขเปลี่ยนแปลงรายการที่ไม่ถูกต้อง ภายในระยะเวลาที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องได้กำหนดไว้
10. เป็นอาหารที่ตรวจสอบพบว่า สถานที่ผลิตอาหาร หรือสถานที่นำเข้าอาหารได้เลิกกิจการแล้ว หรือไม่มีเครื่องมือ เครื่องใช้ อุปกรณ์ หรือไม่มีสภาพที่จะผลิตหรือนำเข้าอาหารได้
11. เป็นอาหารที่ตรวจสอบพบว่า ภายหลังได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว ปรากฏว่า ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าไม่ปฏิบัติตามข้อ 7 ดังนี้
 - (1) ไม่พบหรือไม่มีเอกสารให้พนักงานเจ้าหน้าที่ตรวจสอบ ณ สถานที่ผลิตอาหารหรือสถานที่นำเข้าอาหาร ได้แก่ สรุตรส่วประกอบ 100% รายละเอียดกรรมวิธีการผลิต ชนิดภาชนะบรรจุของผลิตภัณฑ์ หรือ Raw Material Specification ในกรณีสรุตรส่วประกอบมีการเติมสารสำคัญ ซึ่งในขั้นตอนการขอรับเลขสารบบอาหารไม่มีการแจ้งข้อมูลดังกล่าวกับผู้อนุญาต หรือ
 - (2) เมื่อพนักงานเจ้าหน้าที่ตรวจสอบ ณ สถานที่ผลิตหรือสถานที่นำเข้า หรือต่อมา ภายหลังพบว่า มีรายละเอียดที่เป็นสาระสำคัญของเอกสารและข้อเท็จจริง ได้แก่ สรุตรส่วประกอบ 100% กรรมวิธีการผลิต ภาชนะบรรจุ ขนาดรับประทานที่แสดงบนฉลากอาหารไม่ตรงตามที่ได้รับอนุญาตของผลิตภัณฑ์ หรือ Raw Material Specification ในกรณีสรุตรส่วประกอบมีการเติมสารสำคัญ ซึ่งในขั้นตอนการขอรับเลขสารบบอาหาร มีการแจ้งข้อมูลดังกล่าวกับผู้อนุญาตไม่ตรงหรือไม่สอดคล้องกับข้อมูลหรือเอกสารประเมินผลิตภัณฑ์ที่ได้แจ้งไว้
12. เป็นอาหารที่ตรวจสอบพบว่า ประเภทของอาหารไม่ตรงตามที่ได้แจ้งไว้ต่อผู้อนุญาต
13. เป็นอาหารที่ตรวจสอบพบว่า มีการยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารไม่เป็นไปตามบัญชีหมายเลข 2 แนบท้ายระเบียบตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร

14. เป็นอาหารใหม่ที่ยังไม่ได้ผ่านการประเมินความปลอดภัยและไม่ได้ส่งมอบผลากให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอนุมัติก่อน ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารใหม่

15. เป็นอาหารที่ได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว ต่อมาภายหลังพบว่าไม่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารนั้น ๆ เช่น พบส่วนประกอบที่ไม่อนุญาตให้ใช้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข หรือกรรมวิธีการผลิตไม่สอดคล้องกับประกาศกระทรวงสาธารณสุข เป็นต้น

16. เป็นอาหารตามบัญชีหมายเลข 2 (2.4) (1) ที่ไม่ได้ส่งผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานเมื่อมีการผลิตเพื่อจำหน่ายเป็นครั้งแรก และผลิตภัณฑ์เสริมอาหารรอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่ตามบัญชีหมายเลข 2 (2.4) (2) ที่ไม่ได้ส่งผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานเมื่อมีการนำเข้าเพื่อจำหน่ายเป็นครั้งแรก

17. กรณีนอกเหนือจากข้อ 9.1-9.16 เมื่อตรวจพบว่าไม่เป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 กฎกระทรวง ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค โดยผ่านการพิจารณาจากคณะกรรมการพิจารณายกเลิกหลักฐานการได้รับเลขสารบบอาหาร (กพส.)

เลขที่รับ.....
วันที่.....

แบบการแก้ไขรายละเอียดของอาหาร
ที่จดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร

1. ข้าพเจ้า.....เป็นผู้ดำเนินการของสถานที่ผลิต
ชื่อ.....เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....
ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....
โทรศัพท์.....โทรสาร.....
เลขสถานที่ผลิตอาหาร.....ขอแก้ไขรายละเอียดของอาหารดังนี้

ชื่ออาหาร/เลขสารบบอาหาร	รายการที่แจ้งแก้ไข

2. ข้าพเจ้าได้ส่งหลักฐานดังนี้

- (1) แบบการแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่จดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร (แบบ สบ.6) จำนวน 2 ฉบับ
(2) อื่นๆ.....

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ
(.....)

เอกสารประเมินผลิตภัณฑ์สำหรับจดทะเบียนอาหาร

☐ นมโค ☐ นมปรุงแต่ง ☐ ผลิตภัณฑ์นม ☐ นมเปรี้ยว

☐ ไอศกรีม ☐ อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ☐ เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

ข้อมูลผลิตภัณฑ์ของสถานประกอบการ ชื่อ.....	
1.	ชื่ออาหารภาษาไทย.....
2.	ชื่ออาหารภาษาต่างประเทศ (ถ้ามี).....
3.	ลักษณะอาหาร
4.	จุดประสงค์การใช้ โพรดระบุ ☐ บริโภคเป็นอาหารทั่วไป ☐ วัตถุดิบในการผลิตอาหารอื่น ได้แก่..... ☐ อื่นๆ โพรดระบุ.....
5.	วิธีการใช้ โพรดระบุ ☐ พร้อมบริโภค (ทำต่อข้อ 7) ☐ ต้องละลาย / เจือจางก่อนบริโภค (ทำต่อข้อ 6) ☐ ปรุง หรือผสมก่อนบริโภค (ทำต่อข้อ 6) ☐ เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร
6.	วิธีการเตรียมผลิตภัณฑ์ (ต่อหนึ่งหน่วยบริโภค หรือ การรับประทาน 1 ครั้ง) ปริมาณผลิตภัณฑ์ :กรัม ปริมาณของเหลว :มิลลิลิตร (โพรดระบุชนิดของของเหลว :)
7.	ชนิดภาชนะบรรจุ.....
8.	ประเภทอาหาร (ตามประกาศกระทรวง)..... ชนิดอาหาร (ตามประกาศกระทรวง).....

(แบบ สป.5-1)

ข้อมูลผลิตภัณฑ์ของสถานประกอบการ (ต่อ)							
9.	ส่วนประกอบทั้งหมดในผลิตภัณฑ์						
ลำดับที่	รายชื่อส่วนประกอบ และเลขสารบบอาหาร (แล้วแต่กรณี)	หน้าที่*				ปริมาณ	หมายเหตุ
		G	FA	FL	AI		
	รวม					100%	
กรณีอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท : น้ำหนักเนื้ออาหาร (ถ้ามี).....% ประเภทอาหารตามหมวดอาหารของ Codex: * หน้าที่ G (General) หมายถึง ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตอาหารโดยทั่วไป เช่น น้ำตาลทราย เกลือแกง แป้งมันสำปะหลังไม่ดัดแปร เป็นต้น FA (Food Additive) หมายถึง วัตถุเจือปนอาหาร โปรดดำเนินการต่อในแบบ สป.5-2 เอกสารตรวจสอบปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหาร AI (Active Ingredient) ได้แก่ วิตามิน แร่ธาตุ กรดอะมิโน สมุนไพร สารสกัด สารสังเคราะห์ เป็นต้น กรณีเป็น วิตามิน แร่ธาตุ ให้กรอกแบบฟอร์ม สป. 5-3 กรณีเป็นกรดอะมิโน ให้กรอกแบบฟอร์ม สป.5-4 และกรณีเป็นสมุนไพร สารสกัด สารสังเคราะห์ ให้กรอกแบบฟอร์ม สป. 5-5 FL (Flavour) หมายถึง สารแต่งกลิ่นรส ให้ระบุเลขสารบบอาหาร หรือ ให้รับรองว่าส่วนประกอบที่มีการปฏิบัติตามกฎหมายโดยได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว อนึ่ง “ส่วนประกอบ” ที่มีส่วนประกอบย่อย เช่น วิตามินผสม (Vitamin Premix) วัตถุเจือปนอาหารชนิดผสม แป้งผสม เป็นต้น ให้ระบุรายละเอียด โดยแจ้งสูตรส่วนประกอบ 100% หรือ เลขสารบบอาหาร							
10.	กรรมวิธีการผลิต (ระบุตามข้อเท็จจริง)						
() พาสเจอร์ไรส์ () ยูเอชที () สเตอริไลส์ () แช่แข็ง () หมัก (Ferment) ระบุเชื้อ..... () ฆ่าเชื้ออื่นๆ โปรดระบุ..... () อัดก๊าซ () ออสโมซิสย้อนกลับ (Reverse Osmosis: R.O.) () อัลตราไวโอเลต () ฉายรังสี () ดอง (pickle, cure) () โอโซน () กรรมวิธีอื่นๆ โปรดระบุ..... 							

ข้อมูลผลิตภัณฑ์ของสถานประกอบการ (ต่อ)	
11.	สำหรับอาหารที่เข้าข่ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 349) พ.ศ. 2555 ได้แก่อาหารที่มีคุณลักษณะตามเงื่อนไข 5 ข้อคือ (1) เป็นอาหารที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อน ภายหลัง หรือ ก่อนบรรจุหรือปิดผนึก (2) เป็นอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ (Low Acid Food) คือ มีค่าความเป็นกรด-ด่าง มากกว่า 4.6 ($\text{pH} > 4.6$) หรือ เป็นอาหารที่มีการปรับสภาพให้เป็นกรด (Acidified Food) จนมีค่าความเป็นกรด-ด่าง ไม่เกิน 4.6 ($\text{pH} \leq 4.6$) (3) มีค่าวอเตอร์แอกติวิตี้ (Water activity) มากกว่า 0.85 ($a_w > 0.85$) (4) เก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ที่สามารถป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้ (5) เก็บรักษาที่อุณหภูมิปกติ หากเข้าเงื่อนไขทุกข้อ ให้กรอกรายละเอียดในข้อ 11.1 – 11.4 11.1 แঙ্গค่า F_0 (กรณีกรดต่ำ).....นาที่ 11.2 ค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH)..... 11.3 ระยะเวลาที่ pH เข้าสู่สมดุล (กรณีปรับกรด)..... 11.4 ค่าวอเตอร์แอกติวิตี้ (a_w)
12.	อายุการเก็บรักษา.....ที่อุณหภูมิ.....
ขอรับรองว่า	
1.	ข้อมูลดังกล่าวข้างต้น เป็นข้อมูลที่ถูกต้อง และเป็นไปตามกฎหมาย
2.	หากมีการแก้ไขเปลี่ยนแปลงข้อมูลใดๆ ที่แจ้งไว้ จะยื่นแบบ สป. 6 พร้อมหลักฐานแล้วแต่กรณี มาประกอบการแก้ไขด้วย
3.	จัดส่งรายงานผลวิเคราะห์คุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่ผลิตหรือนำเข้า เมื่อมีการจำหน่ายเป็นครั้งแรก ทั้งนี้ให้เก็บสำเนาไว้เป็นหลักฐาน ณ สถานที่ผลิต/สถานที่นำเข้า
4.	จัดเตรียมเอกสารที่ระบุถึงข้อมูลสถานประกอบการ (Manufacture profile) และข้อมูลผลิตภัณฑ์ (Product profile) และเก็บไว้ ณ สถานที่ผลิต/นำเข้า ตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยเรื่องการเตรียมความพร้อมเพื่อรองรับการตรวจสอบสถานที่ผลิตและนำเข้าอาหาร
5.	รับทราบและปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ และเงื่อนไขในการยกเลิกเลขสารบบอาหารตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ.
ลงชื่อ..... ผู้ดำเนินการ () วันที่.....	

เอกสารตรวจสอบปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหาร

ชื่อผลิตภัณฑ์.....ประเภท.....

ลำดับ ที่	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	INS No.	หน้าที่ของ วัตถุเจือปน อาหาร	ปริมาณที่ใช้ในสูตร (มก./กก หรือ ppm ¹) (E)	ปริมาณในสภาพพร้อมบริโภค ² (มก./กก. หรือ ppm) (F)	ประเภทอาหาร ปริมาณและหน่วยที่อนุญาตให้ใช้ (ระบุตามแหล่งอ้างอิง)						ผลการประเมิน	
						ประเภท อาหาร ³	ประกาศ สธ. เฉพาะ	ประกาศ สธ. 281	CODEX	Status Quo ⁴	อื่นๆ (กรณีส่งออก)	ผ่าน	ไม่ผ่าน

1 แปลงหน่วยจากเปอร์เซ็นต์ (%) เป็น มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (มก./กก.) หรือ parts per million (ppm) คือ เปอร์เซ็นต์ (%) x 10,000
2 กรณีผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะเป็น ผง / เข้มข้น ให้คำนวณในสภาพพร้อมบริโภค ตามวิธีการคำนวณหน้า 2
3 ประเภทอาหาร ระบุตามประเภทอาหารตามแหล่งข้อมูลอ้างอิงการใช้วัตถุเจือปนอาหาร เช่น อ้างอิงประกาศ สธ.281 ให้ระบุประเภทอาหารตามประกาศ สธ. , อ้างอิง CODEX ให้ระบุประเภทอาหารตามหมวดอาหารของ CODEX เป็นต้น
4 Status quo หมายถึง รายการและปริมาณของวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตก่อนประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 281) พ.ศ.2547 เรื่องวัตถุเจือปนอาหาร และยังคงสถานะอนุญาตให้ใช้

<u>สำหรับผู้ประกอบการ</u> ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน (.....) ว/ด/ป	<u>สรุปผลการประเมิน</u> ☐ ผ่าน ☐ ไม่ผ่าน
--	--

วิธีการคำนวณปริมาณวัตถุเจือปนอาหารในสภาพพร้อมบริโภค

1. ผลิตภัณฑ์ลักษณะ ผง

1.1 การคำนวณผลิตภัณฑ์ในสภาพพร้อมบริโภค

อัตราส่วนในการเจือจาง (วิธีชั่ง) ผลิตภัณฑ์(A) กรัม ต่อน้ำหรือของเหลว.....(B) มล.
สัดส่วนของผลิตภัณฑ์ในสภาพพร้อมบริโภค คือ(A)/.....(D) +(B)
=(C)

1.2 การคำนวณวัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์สภาพพร้อมบริโภค

สูตร : [.....(A) x(E) ppm] /(C) =(F) ppm

2. ผลิตภัณฑ์ลักษณะ เข้มข้น

2.1 การคำนวณผลิตภัณฑ์ในสภาพพร้อมบริโภค

อัตราส่วนในการเจือจาง ผลิตภัณฑ์(G) ส่วน ต่อน้ำหรือของเหลว.....(B) ส่วน
สัดส่วนของผลิตภัณฑ์ในสภาพพร้อมบริโภค คือ(G) +.....(B) =(H) ส่วน

2.2 การคำนวณวัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์สภาพพร้อมบริโภค

สูตร : [.....(G) x..... (E) ppm] /(H) = (F) ppm

หมายเหตุ

1) A = น้ำหนักผลิตภัณฑ์ที่เป็นผง หน่วยเป็น กรัม

B = ปริมาณน้ำหรือของเหลว หน่วยเป็น มิลลิลิตร

C, H = ปริมาณหลังผสม

D = ค่าความหนาแน่น

E = ปริมาณวัตถุเจือปนในสูตรของผลิตภัณฑ์หน่วยเป็น มก./กก. หรือ ppm

F = ปริมาณวัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์สภาพพร้อมบริโภค

G = ปริมาณผลิตภัณฑ์ที่เข้มข้น

2) หากปริมาณของวัตถุเจือปนอาหารไม่ถึง 100% ต้องนำปริมาณนั้นมาคำนวณด้วย

เอกสารตรวจสอบปริมาณวิตามิน หรือแร่ธาตุ

ชื่อผลิตภัณฑ์.....ประเภท.....

☐ ชนิดแห้ง / เข้มข้น >>> น้ำหนัก.....กรัมต่อครั้ง☐ ชนิดเหลว >>> น้ำหนักของผลิตภัณฑ์ชนิดเหลว =กรัมต่อครั้ง

ปริมาณการบริโภค =ครั้งต่อวัน

สารอาหาร	รูปแบบสารอาหาร	สารสำคัญ (%)	ปริมาณในสูตร (%)	ปริมาณการบริโภค			Thai RDI	ปริมาณที่อนุญาตสูงสุดตาม หลักการ Nutrifaction ต่อวัน	ปริมาณอนุญาตเฉพาะเครื่องดื่มผสม กาแฟอินทรีย์ ภาชนะบรรจุ	ผลการประเมิน	
				1 ครั้ง	2 ครั้ง	3 ครั้ง				ผ่าน	ไม่ผ่าน
Vitamin A							800 มก.อาร์อี (2664 ไอยู)	1200 มก.อาร์อี (150%) (3996 ไอยู)	ไม่เกิน 1200 มก. อาร์อี		
Vitamin B1							1.5 .มก.	3 มก. (200%)	ไม่เกิน 20 มก.		
Vitamin B2							1.7 มก.	3.4 มก. (200%)	ไม่เกิน 7.5 มก.		
Niacin							20 มก.เอ็นอี	40 มก.เอ็นอี (200%)	ไม่เกิน 40 มก.เอ็นอี		
Vitamin B6							2 มก.	4 มก. (200%)	ไม่เกิน 7.5 มก.		
Folate							200 มก.	400 มก. (200%)	ไม่เกิน 400 มก.		
Biotin							150 มก.	300 มก. (200%)	ไม่เกิน 300 มก.		
Pantothenic Acid							6 มก.	12 มก. (200%)	ไม่เกิน 12 มก.		
Vitamin B12							2 มก.	4 มก. (200%)	ไม่เกิน 20 มก.		
Vitamin C							60 มก.	120 มก. (200%)	ไม่เกิน 120 มก.		
Vitamin D							5 มก. (200ไอยู)	7.5 มก. (150%) (300ไอยู)	ไม่เกิน 7.5 มก.		
Vitamin E							10 มก. แอลฟา-ทีอี (15 ไอยู)	15 มก. แอลฟา-ทีอี (150%) (22.5 ไอยู)	ไม่เกิน 15 มก. แอลฟา-ทีอี		
Vitamin K							80 มก.	120 มก. (150%)	ไม่เกิน 120 มก.		
Calcium							800 มก.	1200 มก. (150%)	ไม่เกิน 1200 มก.		
Phosphorus							800 มก.	1200 มก. (150%)	ไม่เกิน 1200 มก.		
Iron							15 มก.	18 มก. (120%)	ไม่เกิน 18 มก.		
Magnesium							350 มก.	525 มก. (150%)	ไม่เกิน 525 มก.		
Zinc							15 มก.	18 มก. (120%)	ไม่เกิน 18 มก.		
Copper							2 มก.	3 มก. (150%)	ไม่เกิน 3 มก.		
Potassium							3500 มก.	5250 มก. (150%)	ไม่เกิน 5250 มก.		
Sodium							2400 มก.	2400 มก. (100%)	ไม่เกิน 2400 มก.		
Manganese							3.5 มก.	5.25 มก. (150%)	ไม่เกิน 5.25 มก.		
Selenium							70 มก.	105 มก. (150%)	ไม่เกิน 105 มก.		
Molybdenum							160 มก.	240 มก. (150%)	ไม่เกิน 240 มก.		
Chromium							130 มก.	195 มก. (150%)	ไม่เกิน 195 มก.		
Chloride							3400 มก.	5100 มก. (150%)	ไม่เกิน 5100 มก.		
Nicotinamide							-	-	10-38 มก.		
Inositol							-	-	25-75 มก.		
Glucuronolactone							-	-	0.2-0.9 ก.		
Taurine							-	-	0.13-1.5 ก.		

- หมายเหตุ: 1. ตัวอย่างรูปแบบสารอาหาร เช่น Vitamin A รูปแบบสารอาหารคือ Vitamin A Palmitate เป็นต้น
 2. กรณีไอโอดีนและฟลูออไรด์ ให้เป็นไปตามความเห็นชอบของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

สำหรับผู้ประกอบการ ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน (.....) ว/ด/ป	สรุปผลการประเมิน ☐ ผ่าน ☐ ไม่ผ่าน
---	---

เอกสารตรวจสอบปริมาณกรดอะมิโน

ชื่อผลิตภัณฑ์.....ประเภท.....

- ☐ ชนิดแห้ง / เข้มข้น >>> น้ำหนัก.....กรัมต่อครั้ง
- ☐ ชนิดเหลว >>> น้ำหนักของผลิตภัณฑ์ชนิดเหลว =กรัมต่อครั้ง

ปริมาณการบริโภค =ครั้งต่อวัน

[illegible]

สำหรับผู้ประกอบการ

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน

(.....)

ว/ด/ป

สรุปผลการประเมิน

- ☐ ผ่าน
☐ ไม่ผ่าน

เอกสารตรวจสอบปริมาณสมุนไพร สารสกัด หรือสารสังเคราะห์

ชื่อผลิตภัณฑ์.....ประเภท.....

- ☐ ชนิดแห้ง / เข้มข้น >>> น้ำหนัก.....กรัมต่อครั้ง
- ☐ ชนิดเหลว >>> น้ำหนักของผลิตภัณฑ์ชนิดเหลว =กรัมต่อครั้ง
- ปริมาณการบริโภค =(ครั้งต่อวัน)

ลำดับที่	ชื่อสมุนไพร /สารสกัด / สารสังเคราะห์	รายละเอียด							ข้อมูลอ้างอิง		ผลการประเมิน	
		ปริมาณในสูตร (%)	อัตราส่วนในการสกัด* (วัตถุดิบ : สารสกัด)	ตัวทำละลาย	สารสำคัญ (ชื่อและปริมาณ) (%)	ปริมาณการบริโภค			ปริมาณอ้างอิง	แหล่งอ้างอิง	ผ่าน	ไม่ผ่าน
						1 ครั้ง	2 ครั้ง	3 ครั้ง				

* อัตราส่วนในการสกัด หมายถึง อัตราส่วนระหว่างปริมาณวัตถุดิบที่นำมาใช้ต่อสารสกัดที่ได้ 1 กรัม สำหรับวัตถุดิบที่เป็นสารสกัด

สำหรับผู้ประกอบการ

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน

(.....)

ว/ด/ป

สรุปผลการประเมิน

☐ ผ่าน

☐ ไม่ผ่าน

ที่มาของวัตถุดิบ/สูตรส่วนประกอบ 100%/กรรมวิธีการผลิต

ชื่ออาหาร.....ตรา..... (ถ้ามี)
 ประเภทอาหาร.....
 ผลิต/นำเข้า โดย.....

วัตถุดิบและสูตรส่วนประกอบ 100% เรียงจากมากไปน้อย

1.ปริมาณ.....(กรัม/กิโลกรัม) คิดเป็น.....% (เลข อย./FDA No.)
 2.ปริมาณ.....(กรัม/กิโลกรัม) คิดเป็น.....% (เลข อย./FDA No.)
 3.ปริมาณ.....(กรัม/กิโลกรัม) คิดเป็น.....% (เลข อย./FDA No.)
 4.ปริมาณ.....(กรัม/กิโลกรัม) คิดเป็น.....% (เลข อย./FDA No.)
 5.ปริมาณ.....(กรัม/กิโลกรัม) คิดเป็น.....% (เลข อย./FDA No.)
 6.ปริมาณ.....(กรัม/กิโลกรัม) คิดเป็น.....% (เลข อย./FDA No.)
 7.ปริมาณ.....(กรัม/กิโลกรัม) คิดเป็น.....% (เลข อย./FDA No.)
 8.ปริมาณ.....(กรัม/กิโลกรัม) คิดเป็น.....% (เลข อย./FDA No.)
 9.ปริมาณ.....(กรัม/กิโลกรัม) คิดเป็น.....% (เลข อย./FDA No.)
 10.ปริมาณ.....(กรัม/กิโลกรัม) คิดเป็น.....% (เลข อย./FDA No.)
 11.ปริมาณ.....(กรัม/กิโลกรัม) คิดเป็น.....% (เลข อย./FDA No.)
 12.ปริมาณ.....(กรัม/กิโลกรัม) คิดเป็น.....% (เลข อย./FDA No.)
- รวมทั้งสิ้น.....(กรัม/กิโลกรัม) คิดเป็น 100%

วิธีค้นหา FDA Number กรณีวัตถุดิบไม่มีเลขสารบบอาหาร

ให้สืบค้นข้อมูล FDA Number ผ่าน QR code หรือเว็บไซต์ qr.go.page.link/G2FXU



วิธีคำนวณ

ร้อยละของส่วนประกอบ = $[(\text{ปริมาณของส่วนประกอบนั้นๆ} \times 100) / (\text{ปริมาณของส่วนประกอบทั้งหมดรวมกัน})]$

ตัวอย่าง อาหารชนิดหนึ่งมีวัตถุดิบซึ่งประกอบด้วย วัตถุดิบตัวที่ 1 มีปริมาณ a กรัม, วัตถุดิบตัวที่ 2 มีปริมาณ b กรัม, และวัตถุดิบตัวที่ 3 มีปริมาณ c กรัม

จากตัวอย่าง สามารถคำนวณหาค่า “ปริมาณของวัตถุดิบตัวที่ 1 (ที่คิดเป็นเปอร์เซ็นต์)” ได้ดังนี้

ปริมาณของวัตถุดิบตัวที่ 1 (ที่คิดเป็นเปอร์เซ็นต์) = $[(a \times 100) / (a + b + c)]$

กรรมวิธีการผลิตโดยสังเขป (เฉพาะกรณีผลิต)

.....

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ
 (.....)

แนบฉลาก (ภาพสี) ที่นี่

คำรับรองของฉลากอาหาร

1. ฉลากพื้นสี..... ตัวอักษรสี..... รูปภาพ.....
2. ชื่ออาหารต้องมีความสูงของตัวอักษรไม่น้อยกว่า 2 มิลลิเมตร ตัวอักษรอ่านได้ชัดเจน สัดส่วนสัมพันธ์กับขนาดพื้นที่ฉลาก อยู่ในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจนและมีข้อความต่อเนื่องกันในแนวนอน เว้นแต่ฉลากที่มีเนื้อที่น้อยกว่า 35 ตารางเซนติเมตร ให้แสดงชื่อด้วยขนาดความสูงของตัวอักษรไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร
3. ให้แสดงเลขสารบบอาหารในเครื่องหมาย  ด้วยตัวเลขที่มีสีติดกับสีพื้นของกรอบ และมีขนาดไม่น้อยกว่า 2 มิลลิเมตร โดยสีของกรอบติดกับสีพื้นของฉลาก และสีภายในกรอบเป็นสีขาว
4. ขอรับรองว่า ฉลากมีข้อความและรายละเอียดเป็นไปตามที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 367) พ.ศ.2557, (ฉบับที่ 383) พ.ศ.2560, (ฉบับ 401) พ.ศ. 2562 และ (ฉบับ 410) พ.ศ. 2562 เรื่อง การแสดงอาหารของอาหารในภาชนะบรรจุ
5. ฉลากอาหารที่ขอ ไม่ได้ปลอม ลอกเลียน หรือซ้ำกับของผู้ผลิตอื่นใด หากมีกรณีดังกล่าวเกิดขึ้นผู้ประกอบการจะเป็นผู้รับผิดชอบเอง ทุกกรณี
6. ขอรับรองว่าฉลากทุกขนาดบรรจุ มีข้อความและลักษณะเหมือนกัน

ลงชื่อ.....

(.....)

ผู้ขออนุญาต