



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี

คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน การอนุญาตด้านอาหาร

รหัส.....OF001.....
หน้า.....
แก้ไขครั้งที่.....3.....
ประกาศใช้วันที่.....
เลขที่ผู้ครอบครอง.....

๑.วัตถุประสงค์

เพื่อกำหนดขั้นตอน วิธีการ ที่ใช้ในการปฏิบัติงานการอนุญาตด้านอาหาร สำหรับผู้ปฏิบัติงานในศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี เพื่อให้สอดคล้องและเป็นไปในทิศทางเดียวกัน

๒.ขอบข่าย

คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงานฉบับนี้ ครอบคลุมถึงกระบวนการขออนุญาตสถานที่ผลิต สถานที่นำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร และการขออนุญาตผลิตภัณฑ์ของอาหารที่ในประเภทอาหารกำหนดคุณภาพมาตรฐาน เช่น เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

๓.คำนิยาม

๓.๑ อาหาร หมายถึง ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่

(๑) วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ต้ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใดๆ หรือในรูปลักษณะใดๆ แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยการนั้น แล้วแต่กรณี

(๒) วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้ หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร รวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ได้มีการจัดแบ่งประเภทอาหารที่มีความเสี่ยงต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภค ดังนี้

- อาหารกลุ่ม ๑ อาหารควบคุมเฉพาะ ได้แก่ นมผงสำหรับทารก, อาหารสำหรับทารก, อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก, โยเกิร์ตและโยเกิร์ตและอาหารที่มีโยเกิร์ตและโยเกิร์ต, วัตถุเจือปนอาหาร และอาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักสตรีไอโซต์และอาหารที่มีส่วนผสมของสตรีไอโซต์
- อาหารกลุ่ม ๒ อาหารกำหนดคุณภาพมาตรฐาน ได้แก่ เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท, อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท นมปรุงแต่ง, นมเปรี้ยว, นมโค, ผลิตภัณฑ์ของนม, ไอศกรีม, เครื่องดื่มเกลือแร่, ชา, ชาสมุนไพร, กาแฟ, น้ำมันถั่วเหลือง, น้ำแข็ง, น้ำดื่ม, น้ำแร่ธรรมชาติ, น้ำมันถั่วลิสง, น้ำมันมะพร้าว, น้ำมันปาล์ม, ซอสถั่วเหลือง, น้ำมันและไขมัน, น้ำมันเนย, เนย, เนยแข็ง, เนยเทียม, เนยใสหรือกึ่ง, เกลือบริโภค, ข้าวเติมวิตามิน, ไข่เยี่ยวม้า, ครีม, ช็อกโกแลต, ซอสบางชนิด, น้ำส้มสายชู, น้ำปลา, น้ำผึ้ง, แยม เยลลี่ มาร์มาเลดผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร, รอยัลเยลลี่ และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่ อาหารกึ่งสำเร็จรูป น้ำเกลือปรุงอาหาร
- อาหารกลุ่ม ๓ อาหารที่ต้องมีฉลาก ได้แก่ อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ, อาหารฉายรังสี, อาหารดัดแปรพันธุกรรม, วันสำเร็จรูปและขนมเยลลี่, หมากฝรั่งและลูกอม, ขนมปัง, ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท, แป้งข้าวกล้อง, ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์, วัตถุแต่งกลิ่นรส, อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
- อาหารกลุ่ม ๔ อาหารทั่วไป ได้แก่ อาหารอื่นนอกเหนือจากกลุ่ม ๑ - ๓ ได้แก่
 - สัตว์และผลิตภัณฑ์ เช่น เนื้อสัตว์สดและแห้ง, สัตว์น้ำ, กะปิ
 - พืชและผลิตภัณฑ์ เช่น พืชผักผลไม้สดและแห้ง, ถั่วและเมล็ด, พืชผักดอง, กะทิสด เป็นต้น



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี

คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน การอนุญาตด้านอาหาร

รหัส.....OF001.....
หน้า.....
แก้ไขครั้งที่.....3.....
ประกาศใช้วันที่.....
เลขที่ผู้ครอบครอง.....

- แป้งและผลิตภัณฑ์ขุ่น แป้งสาลี , แป้งมันสำปะหลัง , วัณเส้น , ขนمجลิน , เส้นอู๋ดง , เส้นบะหมี่ เป็นต้น
- ผลิตภัณฑ์สำหรับทำอาหารชนิดต่างๆที่ยังไม่พร้อมบริโภค
- เครื่องปรุงรส เช่น น้ำมันหอมเจียว , ผงเครื่องปรุงรส
- น้ำตาล เช่น น้ำตาลทราย , แปะแซ
- เครื่องเทศ เช่น มัสตาร์ด , พริกไทย , พริกป่น

๓.๒ สถานที่หมายถึง สถานที่ผลิตอาหาร หรือสถานที่นำเข้าอาหาร แล้วแต่กรณี

๓.๒.๑ สถานที่ผลิตอาหาร หมายถึง สถานที่ ทำ ผสม ปิ้ง แต่ง และหมายความรวมถึง แบ่งบรรจุที่ได้รับอนุญาต โดยประเภทของสถานที่ผลิตอาหาร ดังนี้

- สถานที่ผลิตอาหารไม่เข้าข่ายโรงงาน เป็นสถานที่ผลิตอาหารที่มีการใช้เครื่องจักรมีกำลังรวมต่ำกว่า ๕ แรงม้าและมีคนงานน้อยกว่า ๗ คน
- สถานที่ผลิตอาหารเข้าข่ายโรงงาน เป็นสถานที่ผลิตอาหารที่มีการใช้เครื่องจักรมีกำลังรวมตั้งแต่ ๕ แรงม้าขึ้นไปและมีคนงานตั้งแต่ ๗ คนขึ้นไป

๓. ๒.๒ สถานที่นำเข้าอาหาร หมายถึง สถานที่นำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร

๔. เอกสารที่เกี่ยวข้อง

- ๔.๑ คำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร
- ๔.๒ รายงานผลการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร
- ๔.๓ คำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร(อ.๑)
- ๔.๔ ใบอนุญาตผลิตอาหาร(อ.๒)
- ๔.๕ คำขออนุญาตนำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร(อ.๖)
- ๔.๖ ใบอนุญาตนำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร(อ.๗)
- ๔.๗ คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน(สบ.๑)
- ๔.๘ ใบจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร(สบ.๕)
- ๔.๙ บันทึกการตรวจสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย(ตส.๙(๕๕))
- ๔.๑๐ บันทึกการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร (ตส.๑(๕๐))
- ๔.๑๑ บันทึกการตรวจสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท(ตส.๓(๕๐))
- ๔.๑๒ บันทึกการตรวจสถานที่นำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร(ส.๓)
- ๔.๑๓ รายงานการปฏิบัติงานการขออนุญาตเกี่ยวกับอาหาร
- ๔.๑๔ แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร
- ๔.๑๕ แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องคำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร(อ.๑)
- ๔.๑๖ แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน(สบ.๑)



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี

คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน การอนุญาตด้านอาหาร

รหัส.....OF001.....
หน้า.....
แก้ไขครั้งที่.....3.....
ประกาศใช้วันที่.....
เลขที่ผู้ครอบครอง.....

- ๔.๑๗ แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องคำขอนำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร(อ.๖)
- ๔.๑๘ แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องคำขอจดทะเบียนอาหาร/แจ้งทะเบียนอาหาร(สบ.๕)
- ๔.๑๙ อัตราค่าธรรมเนียมใบสำคัญเกี่ยวกับอาหาร
- ๔.๒๐ บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ค่าใช้จ่ายที่จะจัดเก็บจากผู้ยื่นคำขอในกระบวนการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร พ.ศ. ๒๕๖๐
- ๔.๒๑ ทะเบียนรับศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี

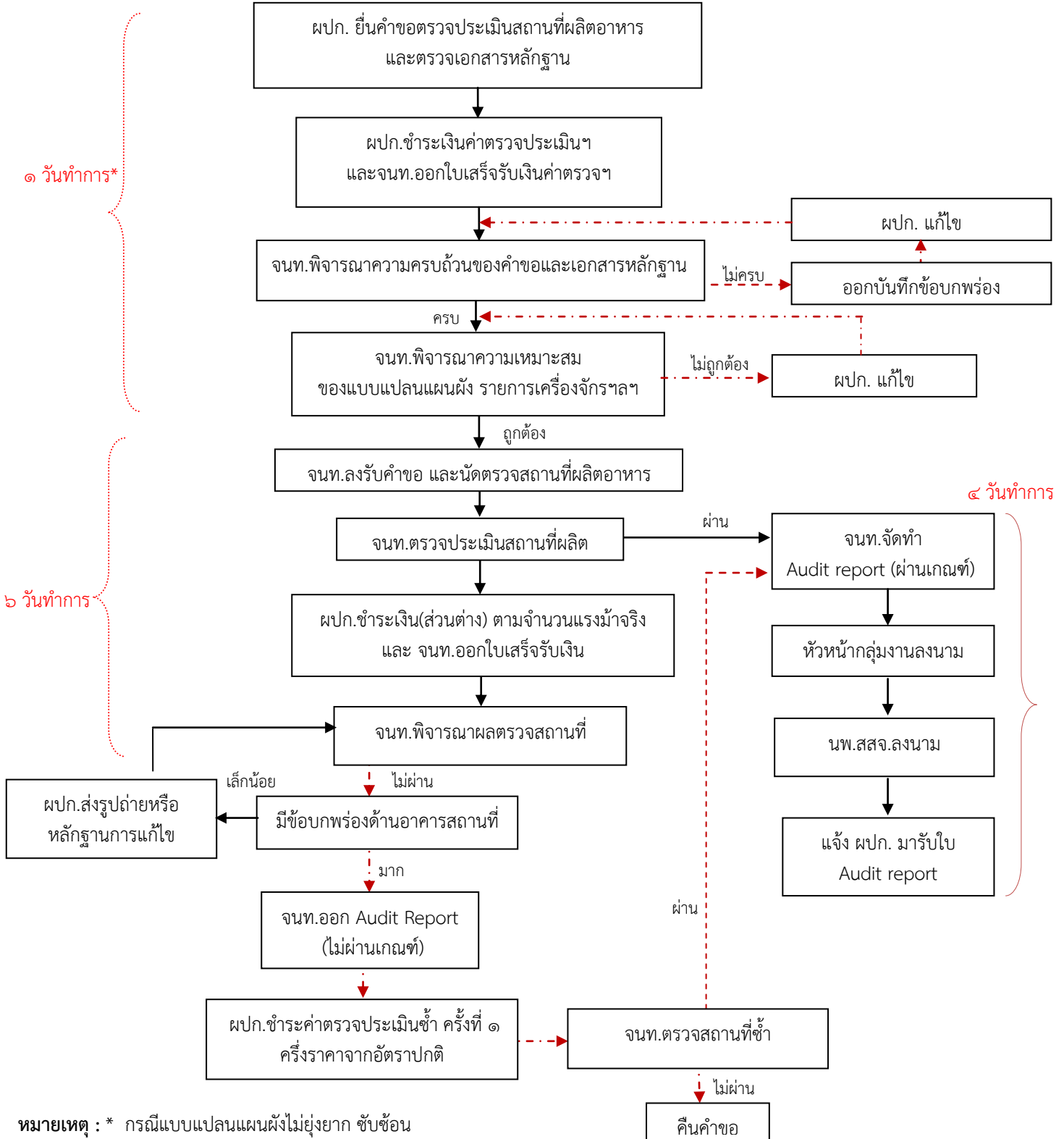
คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน การอนุญาตด้านอาหาร

รหัส.....OF001.....
หน้า.....
แก้ไขครั้งที่.....3.....
ประกาศใช้วันที่.....
เลขที่ผู้ครอบครอง.....

๕.แผนผังขั้นตอนการปฏิบัติงาน

๕.๑ ขั้นตอนการอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร

๕.๑.๑ ขั้นตอนการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร



หมายเหตุ : * กรณีแบบแปลนแผนผังไม่ยุ่งยาก ซับซ้อน
ระยะเวลาแล้วเสร็จไม่นับรวมขั้นตอนการแก้ไข

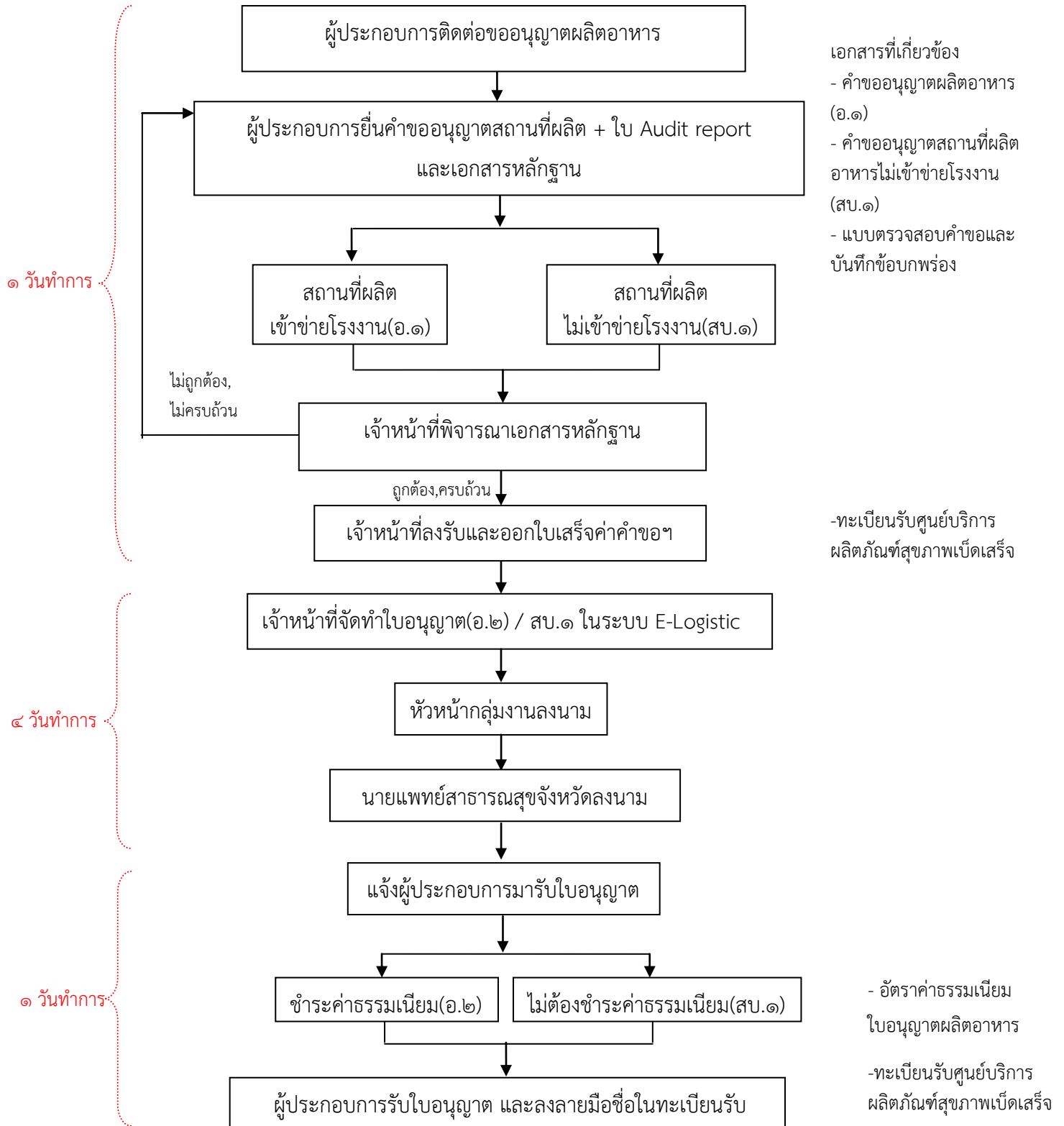


สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี

คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน การอนุญาตด้านอาหาร

รหัส.....OF001.....
หน้า.....
แก้ไขครั้งที่.....3.....
ประกาศใช้วันที่.....
เลขที่ผู้ครอบครอง.....

๕.๑.๒ ขั้นตอนการอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร



หมายเหตุ : ระยะเวลาแล้วเสร็จไม่นับรวมขั้นตอนการแก้ไข

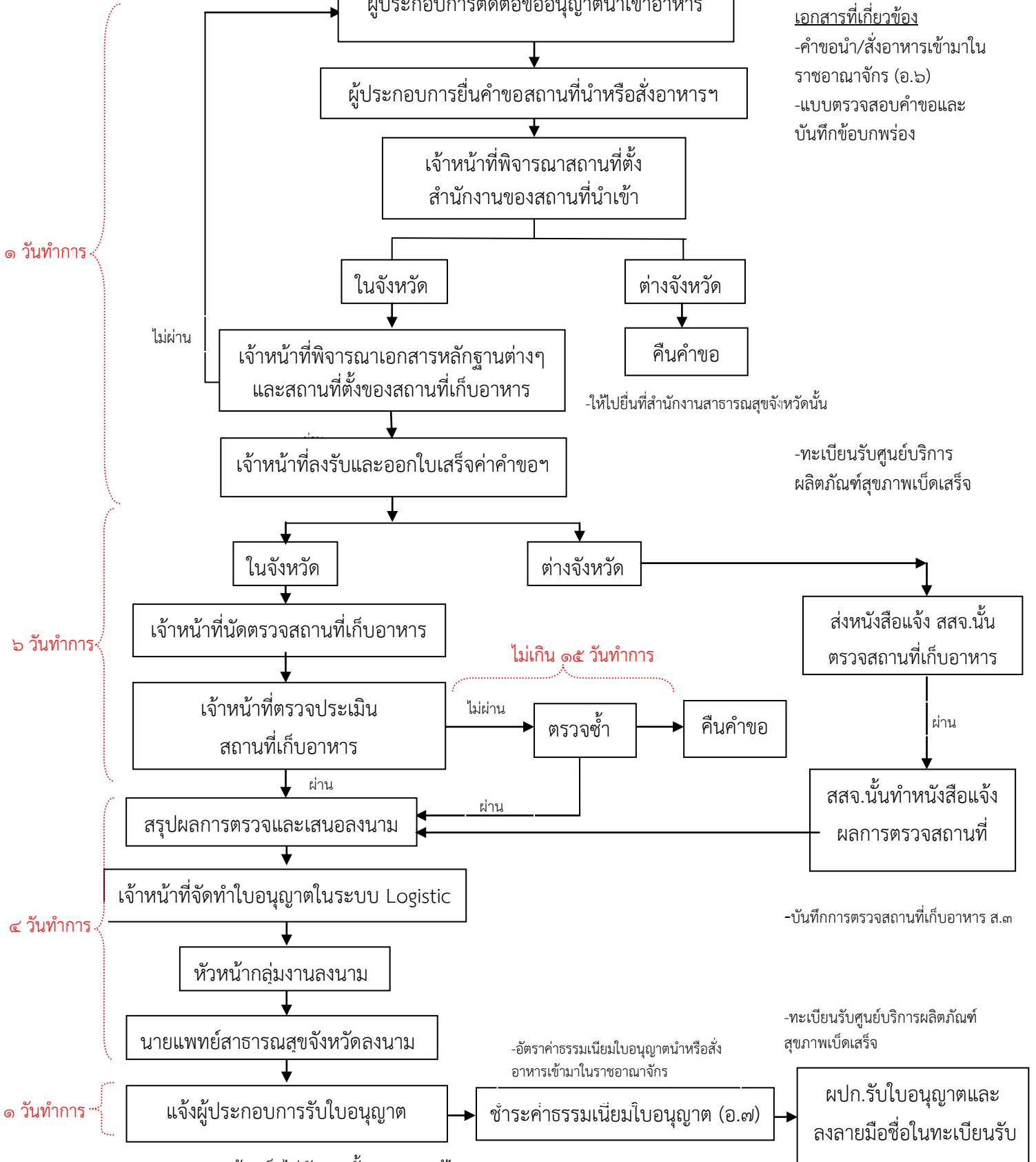


สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี

คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน การอนุญาตด้านอาหาร

รหัส.....OF001.....
หน้า.....
แก้ไขครั้งที่.....3.....
ประกาศใช้วันที่.....
เลขที่ผู้ครอบครอง.....

๕.๒ ขั้นตอนการอนุญาตสถานที่นำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร



หมายเหตุ : ระยะเวลาแล้วเสร็จไม่นับรวมขั้นตอนการแก้ไข

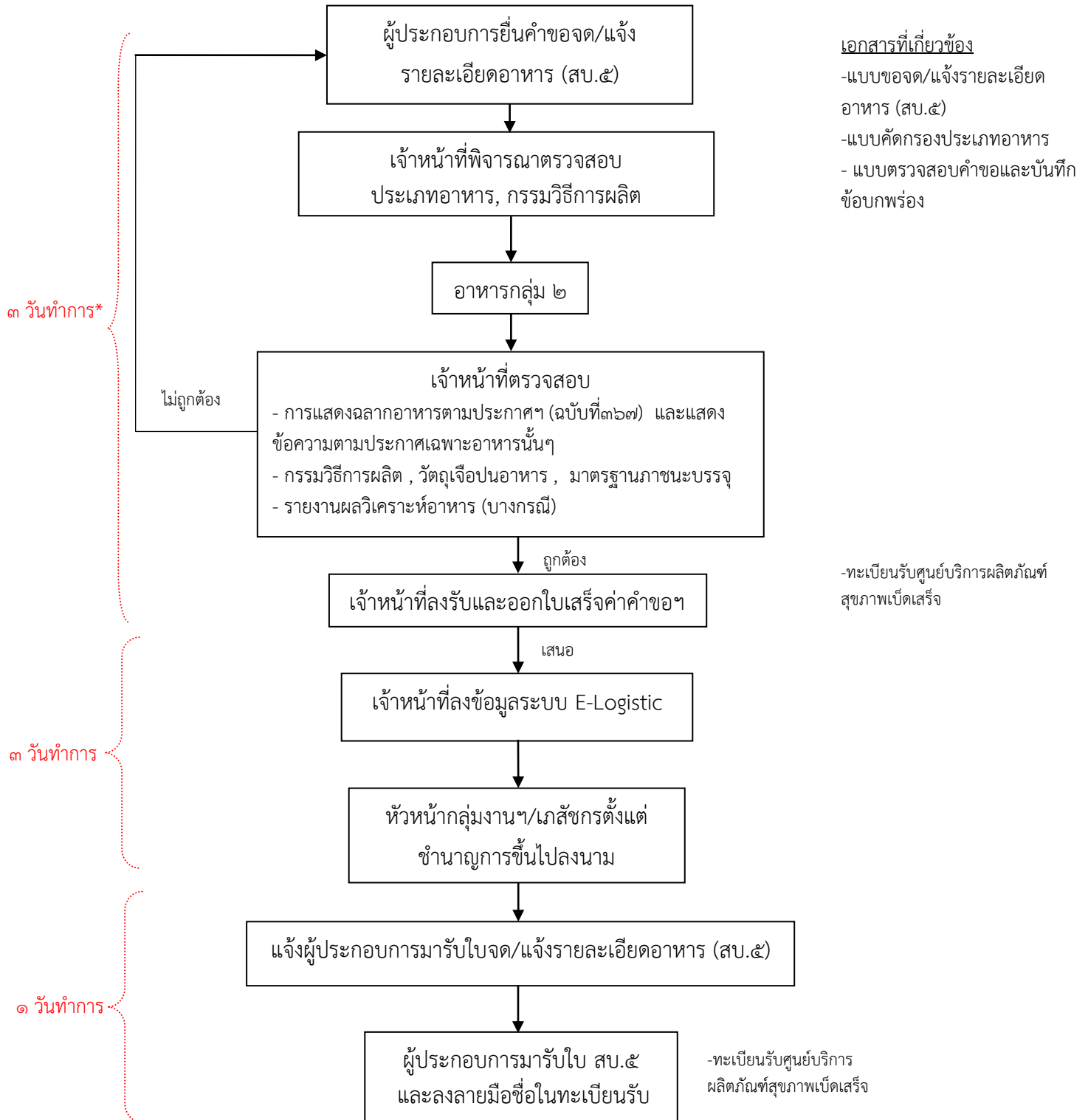


สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี

คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน การอนุญาตด้านอาหาร

รหัส.....OF001.....
หน้า.....
แก้ไขครั้งที่.....3.....
ประกาศใช้วันที่.....
เลขที่ผู้ครอบครอง.....

๕.๓ ขั้นตอนการขออนุญาตผลิตภัณฑอาหาร (สบ.๕)



หมายเหตุ : * กรณีเป็นผลิตภัณฑอาหารที่แสดงสูตรส่วนประกอบ หรือมีกระบวนการผลิตไม่ยุ่งยากซับซ้อน
ระยะเวลาแล้วเสร็จไม่นับรวมขั้นตอนการแก้ไข



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี

คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน การอนุญาตด้านอาหาร

รหัส.....OF001.....
หน้า.....
แก้ไขครั้งที่.....3.....
ประกาศใช้วันที่.....
เลขที่ผู้ครอบครอง.....

๖. รายละเอียดขั้นตอนการปฏิบัติงาน

๖.๑ การอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร

๖.๑.๑ การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร

- ๑).เจ้าหน้าที่รับคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารและเอกสารหลักฐานต่างๆที่เกี่ยวข้อง
- ๒).เจ้าหน้าที่รับชำระเงินค่าตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร (ขั้นต่ำรับชำระ ๓,๐๐๐ บาท) โดยเจ้าหน้าที่พิจารณาจากจำนวนแรงงานของเครื่องจักรและจำนวนคนงาน และนัดตรวจสถานที่ผลิตอาหาร
- ๓).เจ้าหน้าที่พิจารณาคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร และเอกสารหลักฐานต่างๆที่เกี่ยวข้อง
กรณีเอกสารหลักฐานไม่ถูกต้องและไม่ครบถ้วน เจ้าหน้าที่ออกบันทึกข้อบกพร่องของเอกสารหลักฐานและให้ผู้ประกอบการแก้ไขคำขอและเอกสารหลักฐาน
- ๔).เจ้าหน้าที่พิจารณาความเหมาะสมของแบบแปลนแผนผัง รายการเครื่องจักร จำนวนคนงานและรายละเอียดของการผลิต
 - ๔.๑) หากแบบแปลนแผนผังฯ ถูกต้องเป็นไปตามสายงานการผลิต และสอดคล้องกับประเภทอาหาร เจ้าหน้าที่รับเรื่อง และลงรับคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร
 - ๔.๒) หากแบบแปลนแผนผังฯไม่ถูกต้อง (ไม่เป็นไปตามสายงานการผลิต และไม่สอดคล้องกับประเภทอาหาร) เจ้าหน้าที่ให้ผู้ประกอบการแก้ไขเอกสารหลักฐาน
- ๕).เจ้าหน้าที่นัดตรวจสถานที่ผลิตอาหารกับผู้ประกอบการ รวมทั้งทำหนังสือขออนุมัติตรวจสถานที่ , ขออนุญาตใช้รถยนต์ และเตรียมบันทึกการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร
- ๖). เจ้าหน้าที่ตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามบันทึกการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร
- ๗). เจ้าหน้าที่แจ้งให้ผู้ประกอบการชำระค่าส่วนต่างของค่าตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร กรณีตรวจพบว่าจำนวนแรงงานมีจำนวนเกินจากที่แจ้งไว้เมื่อผู้ประกอบการชำระเงินแล้ว เจ้าหน้าที่ออกใบเสร็จรับเงิน(ค่าส่วนต่างๆ)
- ๘).เจ้าหน้าที่พิจารณาผลการตรวจสถานที่
 - ๘.๑) กรณีสถานที่ผลิตอาหารผ่านเกณฑ์ เจ้าหน้าที่ออกรายงานผลการตรวจสถานที่(Audit report) ผ่านเกณฑ์
 - ๘.๒) กรณีสถานที่ผลิตอาหารไม่ผ่านเกณฑ์ เจ้าหน้าที่ชี้แจงข้อบกพร่องที่ไม่ผ่านเกณฑ์
 - ๘.๒.๑) หากมีข้อบกพร่องเล็กน้อย ให้ผู้ประกอบการแก้ไข แล้วส่งรูปถ่าย/หลักฐานการแก้ไข
 - ๘.๒.๒) หากมีข้อบกพร่องมาก จำเป็นต้องตรวจสถานที่ซ้ำ เจ้าหน้าที่ออกรายงานผลการตรวจสถานที่ (Audit report) ไม่ผ่านเกณฑ์ และให้ผู้ประกอบการชำระเงินค่าตรวจประเมินซ้ำ ครั้งที่ ๑ ในราคาครึ่งหนึ่งจากอัตราปกติ จากนั้นเจ้าหน้าที่จะไปตรวจประเมินสถานที่ซ้ำ



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี

คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน การอนุญาตด้านอาหาร

รหัส.....OF001.....
หน้า.....
แก้ไขครั้งที่.....3.....
ประกาศใช้วันที่.....
เลขที่ผู้ครอบครอง.....

- หากผลการตรวจสอบที่ไม่ผ่าน เจ้าหน้าที่คืนคำขอตรวจประเมินฯ แก่ผู้ประกอบการ
- หากผลการตรวจสอบที่ผ่าน เจ้าหน้าที่จัดทำรายงานผลการตรวจสอบ (Audit Report) ผ่านเกณฑ์

๙). เจ้าหน้าที่เสนอรายงานผลการตรวจสอบที่ (Audit report) ต่อหัวหน้ากลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและนายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดลงนาม

๑๐). แจ้งผู้ประกอบการรับ รายงานผลการตรวจสอบที่ผลิต (Audit report)

ระยะเวลาในการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารรวม ๑๑ วันทำการ

ขั้นตอนที่ ๑ - ๓ เป็นเวลา ๑ วันทำการ

ขั้นตอนที่ ๔ - ๑๐ เป็นเวลา ๑๐ วันทำการ

(เริ่มนับระยะเวลาในขั้นตอนที่ ๔.๑ เมื่อลงรับคำขอฯ ถึง ขั้นตอนที่ ๑๐ การลงนามรายงานผลการตรวจสอบสถานที่ (Audit report) และแจ้งผู้ประกอบการ)



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี

คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน การอนุญาตด้านอาหาร

รหัส.....OF001.....
หน้า.....
แก้ไขครั้งที่.....3.....
ประกาศใช้วันที่.....
เลขที่ผู้ครอบครอง.....

๖.๑.๒ การอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร

- ๑). เจ้าหน้าที่พิจารณาประเภทอาหารที่ผู้ประกอบการมาติดต่อขออนุญาตผลิตอาหารว่าเป็นอาหารอยู่ในกลุ่มใด ตามแบบคัดกรองประเภทอาหาร
- ๒). เจ้าหน้าที่ให้คำแนะนำ และให้ชุดคำขอในการยื่นขออนุญาตผลิตอาหาร โดยแบ่งเป็น ๒ กรณีดังนี้
 - สถานที่ผลิตไม่เข้าข่ายโรงงาน(สบ.๑) เป็นสถานที่ผลิตอาหารที่มีการใช้เครื่องจักรมีกำลังรวมต่ำกว่า ๕ แรงม้าและมีคนงานน้อยกว่า ๗ คน
 - สถานที่ผลิตเข้าข่ายโรงงาน(อ.๑) เป็นสถานที่ผลิตอาหารที่มีการใช้เครื่องจักรมีกำลังรวม ตั้งแต่ ๕ แรงม้าขึ้นไป และมีคนงานตั้งแต่ ๗ คนขึ้นไป
- ๓).เจ้าหน้าที่พิจารณาคำขออนุญาตผลิตอาหาร รายงานผลการตรวจสอบสถานที่ผลิต(Audit Report) และเอกสารหลักฐานต่างๆที่เกี่ยวข้อง
 - กรณีเอกสารหลักฐานถูกต้องและครบถ้วน เจ้าหน้าที่รับเรื่อง
 - กรณีเอกสารหลักฐานไม่ถูกต้องและไม่ครบถ้วน เจ้าหน้าที่ชี้แจงข้อบกพร่องของเอกสารหลักฐาน และให้คำแนะนำการแก้ไขเอกสารแก่ผู้ประกอบการ รวมทั้งคืนคำขอและเอกสารหลักฐานทั้งหมด
- ๔) เจ้าหน้าที่ลงรับคำขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร และออกใบเสร็จคำคำขอ
- ๕). เจ้าหน้าที่ตรวจสอบข้อมูลและจัดทำใบอนุญาตผลิตอาหาร(อ.๒) และใบขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน(สบ.๑) ในระบบE-Logistic
- ๖). เสนอหัวหน้ากลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคฯลงนาม
- ๗). เสนอนายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดลงนาม
- ๘). แจ้งผู้ประกอบการรับใบอนุญาต
 - กรณีเป็นใบอนุญาตผลิตอาหาร(อ.๒) ชำระค่าธรรมเนียมใบอนุญาต
 - กรณีเป็นใบขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน(สบ.๑) ไม่ต้องชำระค่าธรรมเนียมใบอนุญาต
- ๙).ผู้ประกอบการมารับใบอนุญาต พร้อมลงลายมือชื่อรับใบอนุญาตในทะเบียนรับศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพ เบ็ดเสร็จ

ระยะเวลาในการออกใบอนุญาตสถานที่ผลิตอาหารรวม ๖ วันทำการ

ขั้นตอนที่ ๑ - ๔ เป็นเวลา ๑ วันทำการ

ขั้นตอนที่ ๕ - ๗ เป็นเวลา ๔ วันทำการ

ขั้นตอนที่ ๘ - ๙ เป็นเวลา ๑ วันทำการ



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี

คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน การอนุญาตด้านอาหาร

รหัส.....OF001.....
หน้า.....
แก้ไขครั้งที่.....3.....
ประกาศใช้วันที่.....
เลขที่ผู้ครอบครอง.....

๖.๒ ขั้นตอนการอนุญาตสถานที่นำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร

๑). เจ้าหน้าที่พิจารณาประเภทอาหารที่ผู้ประกอบการมาติดต่อขออนุญาตนำเข้าอาหารว่าเป็นอาหารอยู่ในกลุ่มใด ตามแบบคัดกรองประเภทอาหาร

๒). เจ้าหน้าที่ให้คำแนะนำ และให้ชุดคำขอในการยื่นขออนุญาต สถานที่นำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร

๓).เจ้าหน้าที่พิจารณาสถานที่ตั้งสำนักงานของสถานที่นำเข้าอาหาร

- กรณีสำนักงานใหญ่ตั้งอยู่ต่างจังหวัด เจ้าหน้าที่แจ้งผู้ประกอบการให้ไปยื่นคำขอที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนั้น

- กรณีสำนักงานตั้งอยู่ภายในจังหวัด ดำเนินการตามข้อต่อไป

๔).เจ้าหน้าที่พิจารณาสถานที่ตั้งของสถานที่เก็บอาหารและเอกสารหลักฐานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

๔.๑) เอกสารหลักฐานต่างๆ

- กรณีเอกสารหลักฐานไม่ถูกต้อง ไม่ครบถ้วน เจ้าหน้าที่ชี้แจงข้อบกพร่องของเอกสารหลักฐาน และให้คำแนะนำการแก้ไขเอกสารแก่ผู้ประกอบการ รวมทั้งคืนคำขอและเอกสารหลักฐานทั้งหมด

- กรณีเอกสารหลักฐานถูกต้องและครบถ้วน เจ้าหน้าที่รับเรื่อง และลงรับคำขออนุญาตนำเข้าอาหารและออกไปเสร็จคำคำขอฯ

๔.๒)สถานที่ตั้งของสถานที่เก็บอาหาร

- กรณีสถานที่เก็บอาหารอยู่ต่างจังหวัด เจ้าหน้าที่ทำหนังสือแจ้งให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนั้น ตรวจสอบสถานที่เก็บอาหารและแจ้งผลการตรวจสอบสถานที่เก็บอาหารกลับมา

-กรณีสถานที่เก็บอาหารอยู่ภายในจังหวัด ดำเนินการตามข้อต่อไป

๕).เจ้าหน้าที่นัดตรวจสอบสถานที่เก็บอาหารกับผู้ประกอบการ รวมทั้งทำหนังสือขออนุมัติตรวจสอบสถานที่ , ขออนุญาตใช้รถยนต์ และเตรียมบันทึกการตรวจสอบสถานที่นำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร(ส.๓)

๖). เจ้าหน้าที่ตรวจประเมินสถานที่เก็บอาหาร ตามบันทึกการตรวจสอบสถานที่นำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร(ส.๓)

- กรณีสถานที่เก็บอาหารผ่านเกณฑ์ แจ้งผลการตรวจและให้ผู้ประกอบการลงนามในบันทึกการตรวจสอบสถานที่นำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร

- กรณีสถานที่เก็บอาหารไม่ผ่านเกณฑ์ แจ้งผลการตรวจ ให้ผู้ประกอบการลงนามในบันทึกการตรวจสอบสถานที่นำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร รวมทั้งชี้แจงข้อบกพร่องของสถานที่เก็บอาหาร ให้คำแนะนำในการแก้ไขปรับปรุงสถานที่ และระยะเวลาในการแก้ไขปรับปรุงสถานที่ (หากใช้เวลาในการแก้ไขปรับปรุงสถานที่เกิน ๑๕ วันทำการ คืนคำขอแก่ผู้ประกอบการ)

๗). เจ้าหน้าที่ตรวจสอบข้อมูลและจัดทำใบอนุญาตนำหรือส่งในในระบบ E-Logistic



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี

คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน การอนุญาตด้านอาหาร

รหัส.....OF001.....
หน้า.....
แก้ไขครั้งที่.....3.....
ประกาศใช้วันที่.....
เลขที่ผู้ครอบครอง.....

๘). เสนอหัวหน้ากลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคลงนาม

๙). เสนอนายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดลงนาม

๑๐). แจ้งผู้ประกอบการรับใบอนุญาตนำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร พร้อมทั้งชำระค่าธรรมเนียมใบอนุญาต

๑๑). ผู้ประกอบการมารับใบอนุญาต พร้อมลงลายมือชื่อรับใบอนุญาตในทะเบียนรับศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ

ระยะเวลาในการออกใบอนุญาตสถานที่นำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรรวม ๑๒ วันทำการ

ขั้นตอนที่ ๑ - ๔ เป็นเวลา ๑ วันทำการ

ขั้นตอนที่ ๕ - ๖ เป็นเวลา ๖ วันทำการ (กรณีสถานที่ไม่ผ่านให้ดำเนินการแก้ไขปรับปรุงแต่ไม่เกิน ๑๕ วันทำการ)

ขั้นตอนที่ ๗ - ๙ เป็นเวลา ๔ วันทำการ

ขั้นตอนที่ ๑๐ - ๑๑ เป็นเวลา ๑ วันทำการ



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี

คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน การอนุญาตด้านอาหาร

รหัส.....OF001.....
หน้า.....
แก้ไขครั้งที่.....3.....
ประกาศใช้วันที่.....
เลขที่ผู้ครอบครอง.....

๖.๓ ขั้นตอนการขออนุญาตผลิตภัณฑอาหาร

- ๑) ผู้ประกอบการยื่นคำขอจด/แจ้งรายละเอียดอาหาร (สบ.๕)
- ๒) เจ้าหน้าที่พิจารณาตรวจสอบประเภทอาหาร สูตรอาหาร กรรมวิธีการผลิต เบื้องต้น
- ๓) เจ้าหน้าที่ตรวจสอบความถูกต้องของประเภทอาหาร สูตรอาหาร กรรมวิธีการผลิต มาตรฐานภาชนะบรรจุ รายงานผลตรวจวิเคราะห์ของผลิตภัณฑ(เฉพาะอาหารกลุ่ม ๒) วัตถุเจือปนอาหาร และมาตรฐานภาชนะบรรจุ
 - กรณีรายละเอียดเอกสารหลักฐานถูกต้องและครบถ้วน เจ้าหน้าที่รับเรื่อง
 - กรณีรายละเอียดเอกสารหลักฐานไม่ถูกต้องและไม่ครบถ้วน เจ้าหน้าที่ชี้แจงข้อบกพร่องของเอกสารหลักฐาน และให้คำแนะนำการแก้ไขเอกสารแก่ผู้ประกอบการ รวมทั้งคืนคำขอและเอกสารหลักฐานทั้งหมด
- ๔) เจ้าหน้าที่ลงรับคำขอจด/แจ้งรายละเอียดอาหารและออกใบเสร็จรับคำคำขอฯ
- ๕) เจ้าหน้าที่ลงข้อมูลในระบบ E-Logistic
- ๖) เสนอหัวหน้ากลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค หรือเภสัชกรตั้งแต่ชำนาญการขึ้นไป ลงนาม
- ๗) แจ้งผู้ประกอบการมารับใบอนุญาต
- ๘) ผู้ประกอบการมารับใบอนุญาต พร้อมลงลายมือชื่อรับใบอนุญาตในทะเบียนรับ

ระยะเวลาในการออกใบอนุญาตผลิตภัณฑอาหาร (สบ.๕) รวม ๗ วันทำการ

ขั้นตอนที่ ๑ - ๔ เป็นเวลา ๓ วันทำการกรณีเป็นผลิตภัณฑอาหารที่แสดงสูตรส่วนประกอบ หรือมีกระบวนการผลิตไม่ยุ่งยากซับซ้อน)

ขั้นตอนที่ ๕ - ๖ เป็นเวลา ๓ วันทำการ

ขั้นตอนที่ ๗ - ๘ เป็นเวลา ๑ วันทำการ



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี

คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน การอนุญาตด้านอาหาร

รหัส.....OF001.....
หน้า.....
แก้ไขครั้งที่.....3.....
ประกาศใช้วันที่.....
เลขที่ผู้ครอบครอง.....

๗.บันทึกคุณภาพ

ชื่อเอกสาร	รหัส	ระยะเวลาที่เก็บ	ผู้จัดเก็บ
คำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร	OSSCF๐๐๑	อย่างน้อย ๕ ปี	
สำเนารายงานผลการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร	OSSCF๐๐๒	๑ ปี	
คำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร(อ.๑)	OSSCF๐๐๓	อย่างน้อย ๕ ปี	
คำขออนุญาตนำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร(อ.๖)	OSSCF๐๐๔	อย่างน้อย ๕ ปี	
สำเนาใบอนุญาตผลิตอาหาร(อ.๒)	OSSCF๐๐๕	ตามอายุใบอนุญาต	
สำเนาใบอนุญาตนำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร(อ.๗)	OSSCF๐๐๖	ตามอายุใบอนุญาต	
คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน(สบ.๑)	OSSCF๐๐๗	ตามอายุใบอนุญาต	
ใบจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร(สบ.๕)	OSSCF๐๐๘	ตามอายุใบอนุญาต	
บันทึกการตรวจสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย(ตส.๙(๕๐))	OSSCF๐๐๙	อย่างน้อย ๕ ปี	
บันทึกการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร(ตส.๑(๕๐))	OSSCF๐๐๑๐	อย่างน้อย ๕ ปี	
บันทึกการตรวจสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท(ตส.๓(๕๐))	OSSCF๐๐๑๑	อย่างน้อย ๕ ปี	
บันทึกการตรวจสถานที่นำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร(ส.๓)	OSSCF๐๐๑๒	อย่างน้อย ๕ ปี	
แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องคำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร(อ.๑)	OSSCF๐๐๑๓	อย่างน้อย ๕ ปี	
แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารไม่เข้าข่ายโรงงาน(สบ.๑)	OSSCF๐๐๑๔	อย่างน้อย ๕ ปี	
แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องคำขอนำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร(อ.๖)	OSSCF๐๐๑๕	อย่างน้อย ๕ ปี	



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี

คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน
การอนุญาตด้านอาหาร

รหัส.....OF001.....
หน้า.....
แก้ไขครั้งที่.....3.....
ประกาศใช้วันที่.....
เลขที่ผู้ครอบครอง.....

แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่อง
คำขอจดทะเบียนอาหาร/แจ้งทะเบียน
อาหาร(สบ.๕)

OSSCF๐๐๑๖

อย่างน้อย ๕ ปี