

คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงานการจัดประเภทอาหารเพื่อขออนุญาต

อำเภอบึงสามพัน จังหวัดเพชรบูรณ์

1. วัตถุประสงค์

เพื่อกำหนดวิธีการปฏิบัติในการให้คำแนะนำแก่ผู้มารับบริการขออนุญาตเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร ให้ทราบขั้นตอนในการขออนุญาต

2 ขอบข่าย

คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงานฉบับนี้ ครอบคลุมถึงจัดประเภทอาหารเพื่อประกอบการยื่นขออนุญาตด้านอาหารต่อไป

3. คำนิยาม

3.1 **เข้าข่ายโรงงาน** หมายถึง มีเครื่องจักรอุปกรณ์การผลิตตั้งแต่ 50 แรงม้า หรือคนงานตั้งแต่ 50 คน ขึ้นไป

3.2 **ไม่เข้าข่ายโรงงาน** หมายถึง มีเครื่องจักรอุปกรณ์การผลิต น้อยกว่า 50 แรงม้า และคนงานน้อยกว่า 50 คน

ความหมายของคำอื่นที่ใช้ในเอกสารนี้ให้เป็นไปตาม พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 และตามระเบียบ หลักเกณฑ์ และเงื่อนไขที่กำหนด

4. เอกสารที่เกี่ยวข้อง

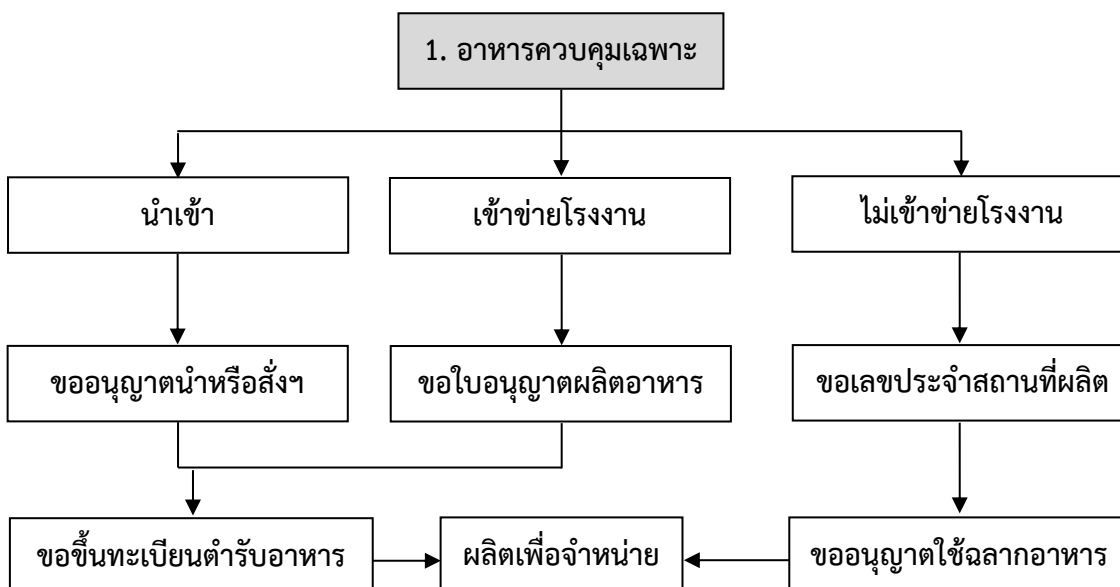
4.1 เอกสารแนะนำการขออนุญาตด้านอาหาร

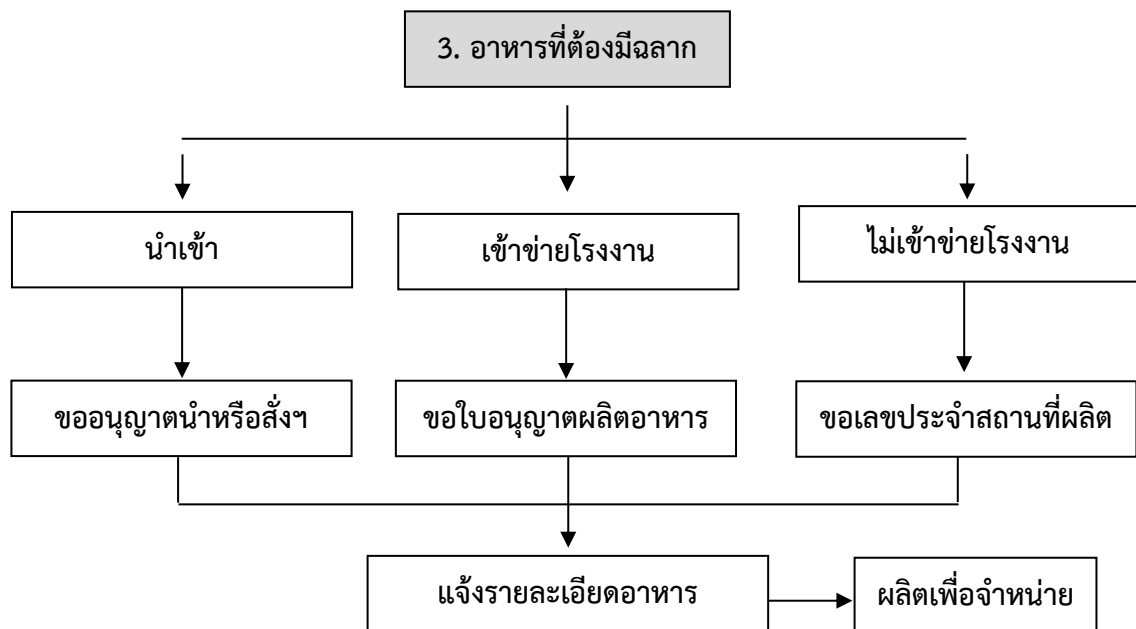
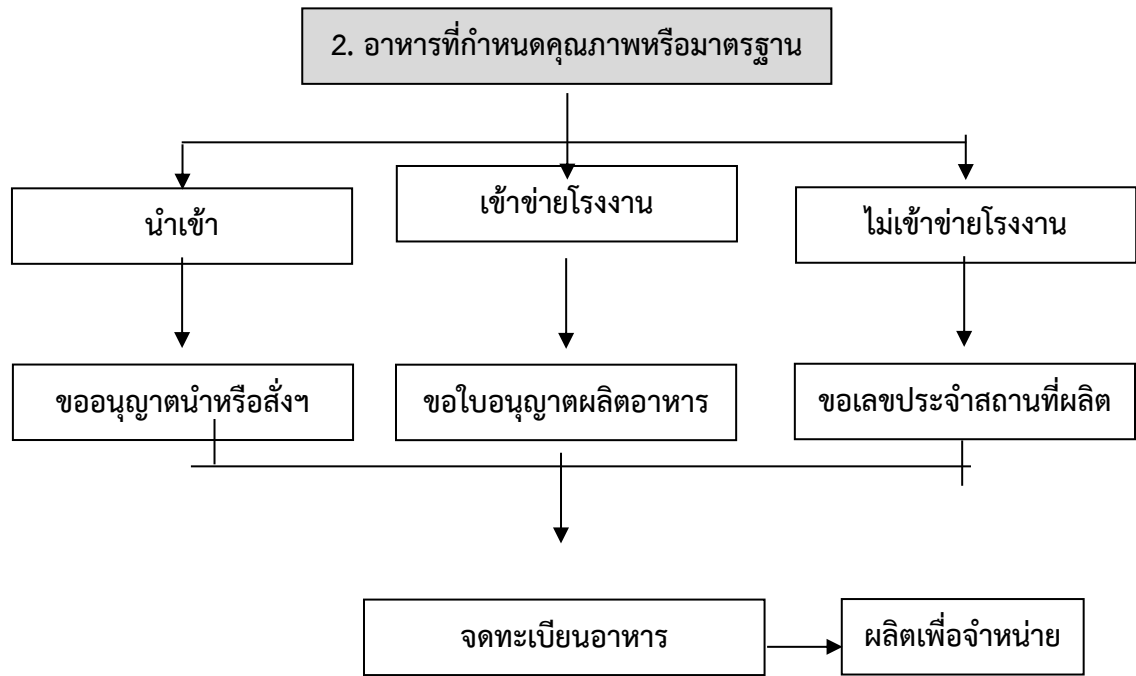
4.2 พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 กฎ ระเบียบ คำสั่ง และประกาศ ที่เกี่ยวข้อง

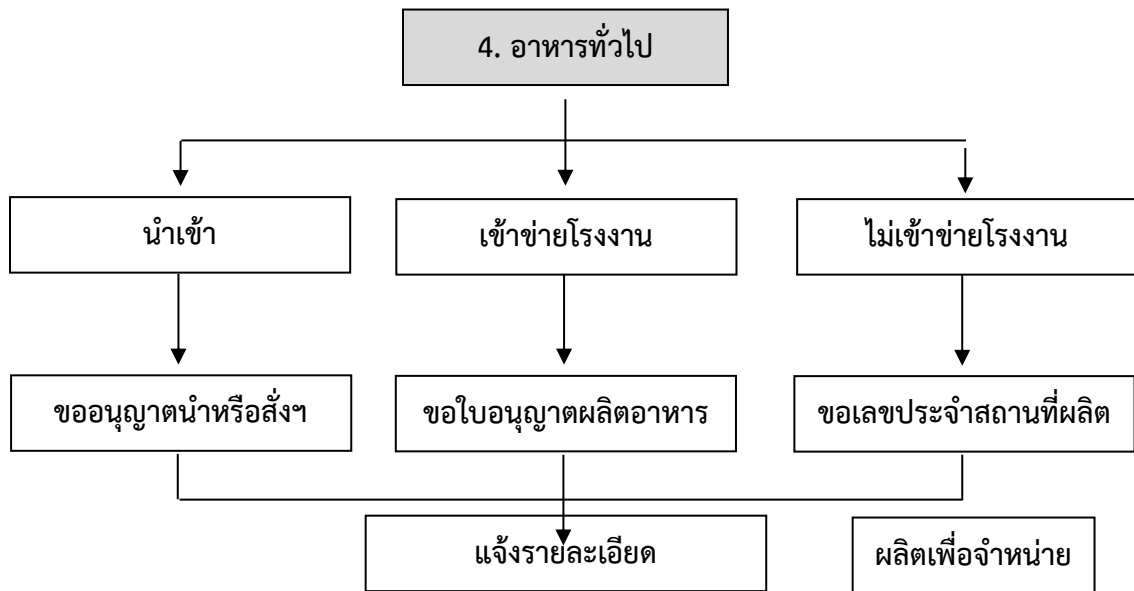
4.3 พระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ. 2535

5. แผนผังขั้นตอนการปฏิบัติงาน

สอบถามเพื่อจัดประเภทอาหารที่ผลิต/นำเข้า เพื่อจำหน่าย





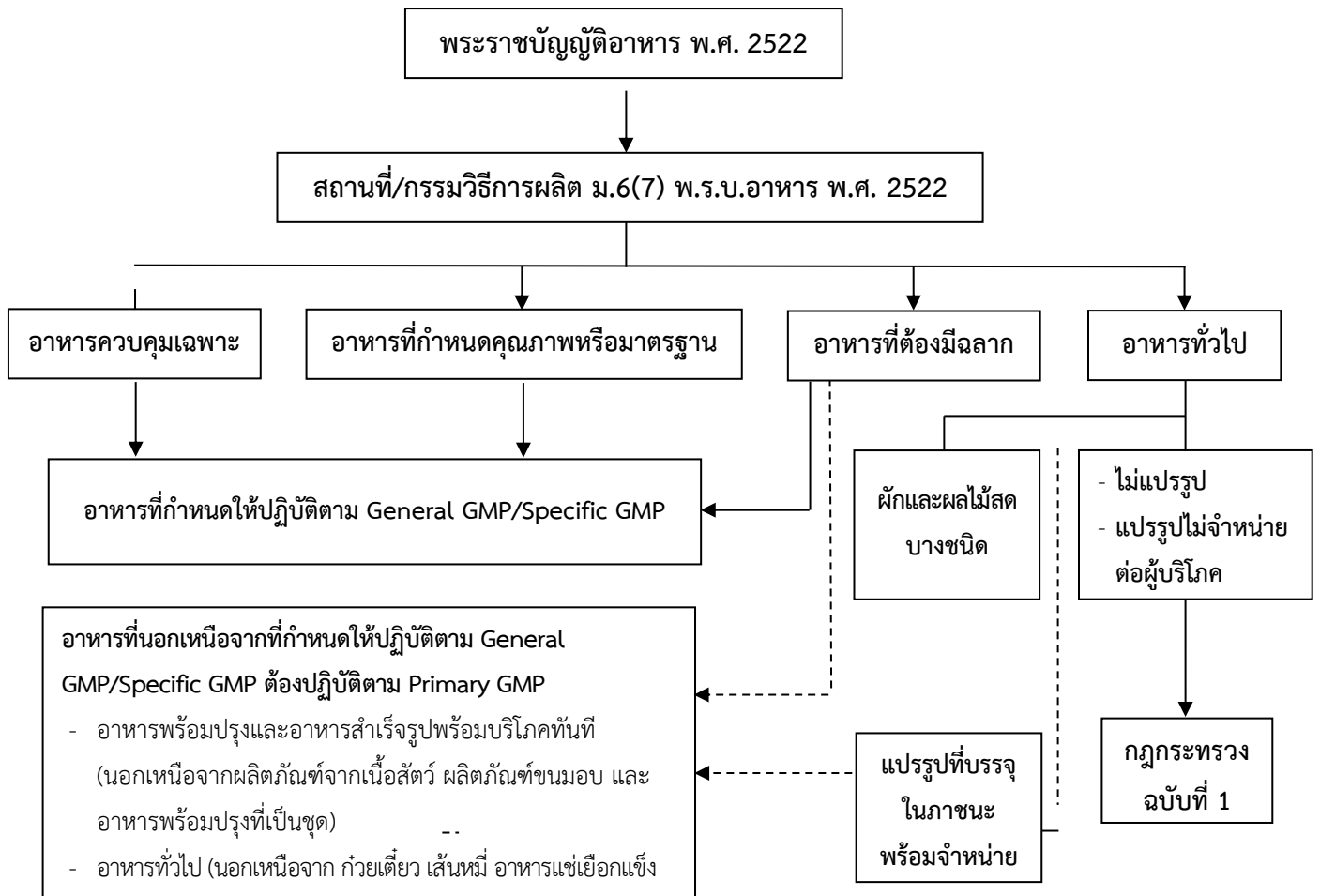


6. รายละเอียดขั้นตอนการปฏิบัติงาน

6.1 พนักงานเจ้าหน้าที่/เจ้าหน้าที่สอบถามรายละเอียดผลิตภัณฑ์ที่ต้องการขออนุญาตว่าเป็นอาหารกลุ่มใด รวมถึงพิจารณาประเภทผลิตภัณฑ์ รายละเอียดเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต และจำนวนคนงาน

6.2 พนักงานเจ้าหน้าที่/เจ้าหน้าที่แจ้งผลการพิจารณาจัดประเภทผลิตภัณฑ์และประเภทใบอนุญาตให้ผู้ขออนุญาตหรือผู้สอบถามทราบ

อาหารที่กำหนดให้ปฏิบัติตาม General GMP/Specific GMP



อาหารควบคุมเฉพาะ

1. อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก
2. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก
3. นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่อง สำหรับทารกและเด็กเล็ก
4. วัตถุเจือปนอาหาร
5. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก

อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

6. เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
7. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
8. นมโค
9. นมเปรี้ยว
10. ไอศกรีม
11. นมปรุงแต่ง
12. ผลิตภัณฑ์ของนม
13. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร
14. น้ำบริโภคน้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
15. น้ำแข็ง
16. ชา
17. กาแฟ
18. น้ำปลา
19. น้ำแร่ธรรมชาติ
20. น้ำส้มสายชู
21. น้ำมันและไขมัน
22. น้ำมันถั่วลิสง
23. ครีม
24. น้ำมันเนย
25. เนย
26. เนยแข็ง
27. กี้
28. เนยเทียม
29. อาหารกึ่งสำเร็จรูป
30. ซอสบางชนิด
31. น้ำมันปาล์ม
32. น้ำมันมะพร้าว
33. เครื่องดื่มเกลือแร่
39. ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง
40. น้ำผึ้ง*
41. ข้าวเติมวิตามิน
42. น้ำเกลือปรุงอาหาร
43. ซาสมุนไพรมะนาว
44. เกลือปรีโกล

หมายเหตุ: * สถานที่ผลิตที่ไม่เข้าลักษณะเป็นโรงงาน
ตามกฎหมายว่าด้วยโรงงานต้องปฏิบัติตาม
Primary GMP

34. น้ำมันถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท*
35. ซีอิ๊วโกแลต
36. แยม เยลลี่ มาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
37. ไช้เยี่ยวม้า
38. รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่

อาหารที่ต้องมีฉลาก

45. อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ
46. แป้งข้าวกล้อง
47. ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
48. ขนมปัง
49. หมากฝรั่งและลูกอม
50. วัุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่
51. ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์
52. วัตถุแต่งกลิ่นรส
53. อาหารพร้อมปรุง เฉพาะอาหารพร้อมปรุงจัดชุด
54. อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีเฉพาะผลิตภัณฑ์ขนมอบ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์นอกเหนือจากประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 243) เรื่อง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์
55. อาหารฉายรังสี

อาหารทั่วไป

56. อาหารแช่เยือกแข็งที่ได้ผ่านการเตรียม (Prepared) และหรือการแปรรูป (Processed)
57. กว๊วยเตี๋ยวละเส้นหมี่ที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า
58. ผักและผลไม้สดบางชนิด