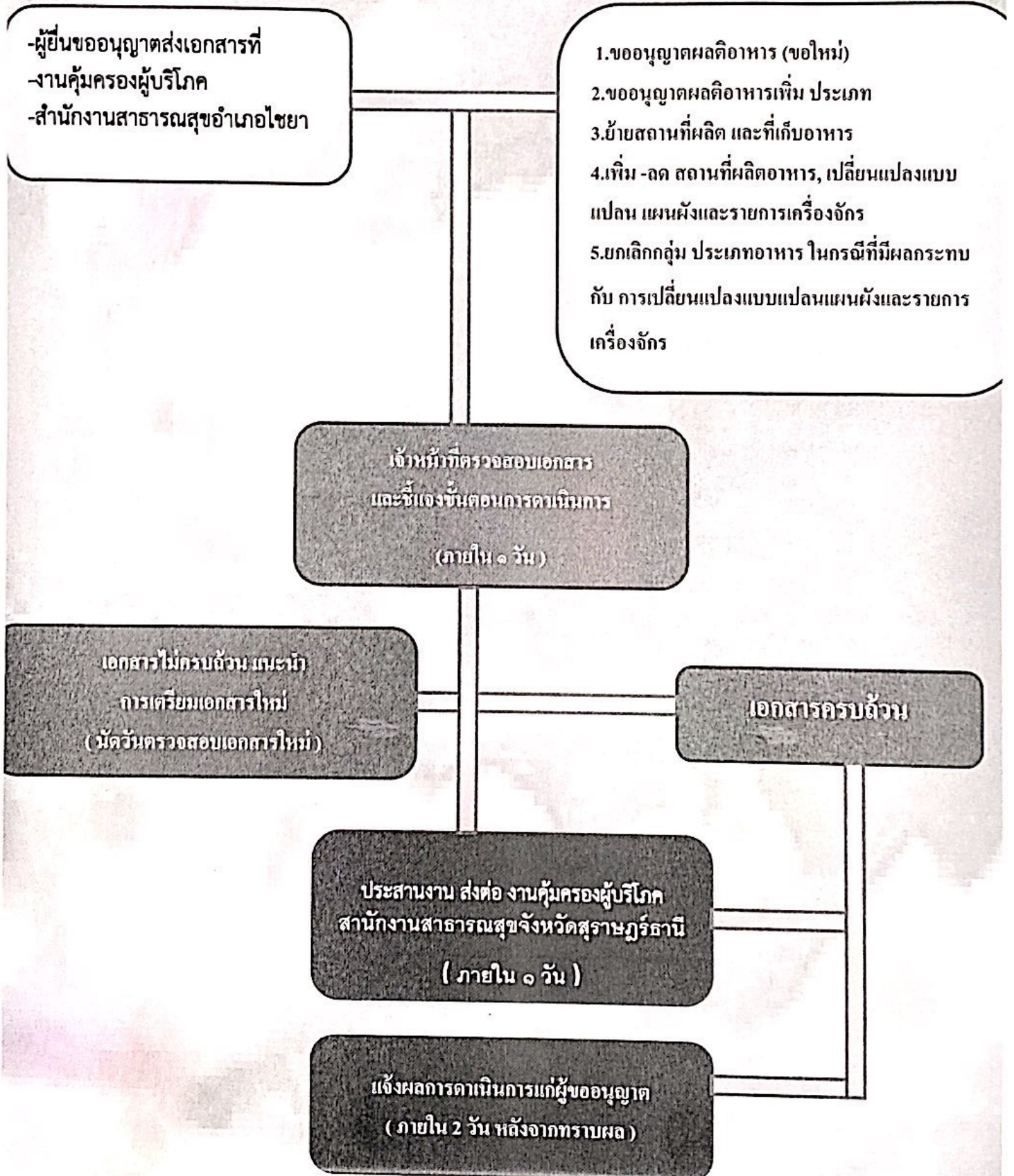


กระบวนการจัดการวิธีการยื่นขออนุญาตด้านอาหาร

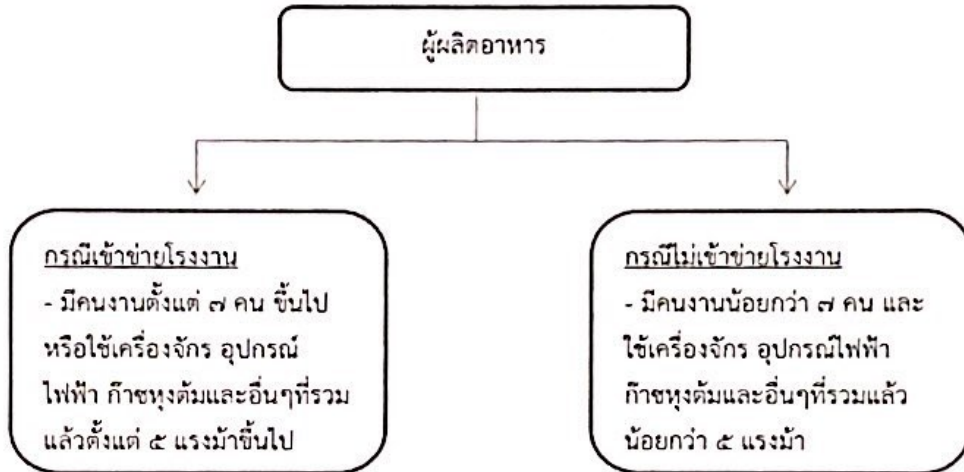
สำนักงานสาธารณสุขอำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี



ขั้นตอนการยื่นขออนุญาตผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP)

☺ สิ่งที่ผู้ขออนุญาตพึงพิจารณาก่อนการขออนุญาตสถานที่ผลิต และผลิตภัณฑ์

๑. ตรวจสอบประเภทสถานประกอบการ



๒. ตรวจสอบประเภทอาหาร



ตารางแสดงตัวอย่างการจัดประเภทอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP)

กลุ่ม ผลิตภัณฑ์	อาหารทั่วไป		อาหารพร้อมปรุง		
	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP	
<ul style="list-style-type: none"> ผ่านกระบวนการเตรียม/ผลิต เบื้องต้น ไม่มีการปรุงรส (ยกเว้นเพื่อการ ถนอมอาหาร) ยังบริโภคไม่ได้/ไม่นิยมบริโภค/ต้อง บริโภคร่วมกับอาหารอื่น 			<ul style="list-style-type: none"> มีการจัดเตรียมไว้ในภาชนะบรรจุเพื่อนำไปทำอาหารชนิดใดชนิดหนึ่ง โดยการผ่านความร้อน ไม่รวมถึงส่วนประกอบที่ใช้ในการถนอมอาหาร เช่น การแช่น้ำมัน การแช่น้ำเกลือ 		<ul style="list-style-type: none">
๓. สัตว์และผลิตภัณฑ์ ๓.๑ สัตว์ทั้งตัว ๓.๒ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ (สัตว์บก/ สัตว์ปีก/ สัตว์น้ำ)	- แช่แข็ง	สด, แห้ง, หมัก เช่น อาหารทะเลแห้ง/ดอง , ปลาร้า, ปลาจ่อม, ปลาเค็ม, กะปิ, กุ้งแห้ง, ปลาหูช้างที่เก็บในสภาพ ปกติหรือแช่เย็น	- แช่แข็ง - มีส่วนประกอบแยกจากกัน เป็นส่วนๆ เช่น ชูดแกงส้มกุ้ง, ชูดยำรวมมิตรทะเล	-ไม่สามารถแยกส่วนประกอบจากกันได้ เช่น หมูบดปรุงรส, ทอดมันกุ้ง/ปลา (ดิบ) , ซอญอจืดดิบ, สเต็กเนื้อสัตว์ ชนิดต่างๆ ที่เก็บในสภาพปกติหรือแช่เย็น	- แช่ - ผลิต หมู หมู ปลา หอย ทอด - สัต ปุ๋ย
๓.๓ ชิ้นส่วนอื่นของสัตว์	- แช่แข็ง	เครื่องในสัตว์ หนังสัตว์ หรือ ส่วน อื่น เช่น ริงนก, เลือดหมู, ไข่สด , ไข่เค็ม (ดิบ), หูลาม, ไข่เทียม ที่เก็บในสภาพปกติหรือแช่เย็น	- แช่แข็ง - มีส่วนประกอบแยกจากกัน เป็นส่วนๆ เช่น ชูดแกงส้มกุ้ง, ชูดรวมมิตร	ไม่สามารถแยกส่วนประกอบจากกันได้ เช่น ดิบหมูปรุงรส ที่เก็บในสภาพปกติหรือแช่เย็น	- แช่

สำนักงานสาธารณสุขอำเภอภักดีนิเวศน์ จังหวัดเชียงใหม่ : คู่มือการปฏิบัติงานกระบวนการอำนวยความสะดวกการยื่นขออนุญาตผลิตอาหาร (Primary GMP) ปี ๒๕๖๒

ตารางแสดงตัวอย่างการจัดประเภทอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP)

กลุ่ม ผลิตภัณฑ์	อาหารทั่วไป		อาหารพร้อมปรุง		
	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP	
<ul style="list-style-type: none"> ผ่านกระบวนการเตรียม/ผลิต เบื้องต้น ไม่มีการปรุงรส (ยกเว้นเพื่อการ ถนอมอาหาร) ยังบริโภคไม่ได้/ไม่นิยมบริโภค/ต้องบริโภคร่วมกับอาหารอื่น 			<ul style="list-style-type: none"> มีการจัดเตรียมไว้ในภาชนะบรรจุเพื่อนำไปทำอาหารชนิดใดชนิดหนึ่ง โดยการผ่านความร้อน ไม่รวมถึงส่วนประกอบที่ใช้ในการถนอมอาหาร เช่น การแช่น้ำมัน การแช่น้ำเกลือ 		<ul style="list-style-type: none">
๒. พืชและผลิตภัณฑ์ ๒.๑ พืชผักผลไม้ ๒.๒ ธัญพืช	- แช่แข็ง	- พืชผักผลไม้สด (ตัดแต่ง/แห้ง) พืชผักหมักดอง - ธัญพืชและข้าวชนิดต่าง ๆ เช่น ถั่ว, งา, ข้าวโพด ที่เก็บ ในสภาพปกติหรือแช่เย็น - ข้าวหุงสุก	- แช่แข็ง - มีส่วนประกอบแยกจากกัน เป็นส่วนๆ เช่น ซูดยารมมิตร	- ทอดมันข้าวโพด, ข้าวโพดดิบ ปรุงรส ที่เก็บในสภาพปกติ หรือ แช่เย็น	-แ
๒.๓ ผลิตภัณฑ์จากพืช	- แช่แข็ง	- กะทิ, ฟองเต้าหู้, เต้าซี่, พืชผักผลไม้ ๑๐๐% ชนิดผง	- มีส่วนประกอบแยกจากกัน เป็นส่วนๆ	-	

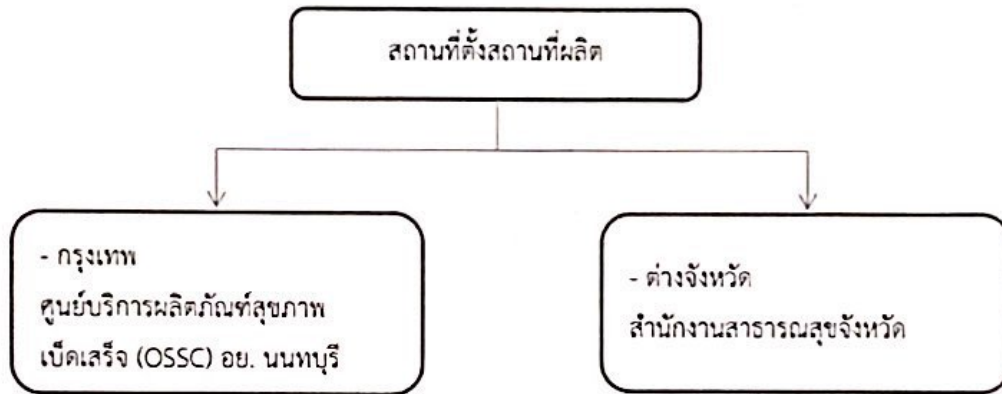
ตารางแสดงตัวอย่างการจัดประเภทอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP)

กลุ่ม ผลิตภัณฑ์	อาหารทั่วไป		อาหารพร้อมปรุง		
	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP	
๓. แป้งและผลิตภัณฑ์	<ul style="list-style-type: none"> ผ่านกระบวนการเตรียม/ผลิต เบื้องต้น ไม่มีการปรุงรส (ยกเว้นเพื่อการ ถนอมอาหาร) ยังบริโภคไม่ได้/ไม่นิยมบริโภค/ต้อง บริโภคร่วมกับอาหารอื่น 	<ul style="list-style-type: none"> - แป้งต่างๆ, แป้งประกอบอาหาร (ที่ต้องเติมส่วนประกอบอื่น) - รุ้นเส้น, สปาเก็ตตี้, มักกะโรนี, ขนมปังปอนด์, บะหมี่, เกี๊ยมอี, ขนมจีน, อดัง, แผ่น แป้งโรตีสี (ดิบ) ที่เก็บในสภาพ ปกติหรือแช่เย็น 	<ul style="list-style-type: none"> - แช่แข็ง 	-	<ul style="list-style-type: none"> - แช่แข็ง - ผึ่ง - แป้ง (ตามอาหาร Sys on. สตรี แคร่ แต่ง และ ปกิ
๔. ผลิตภัณฑ์สำหรับทำอาหารชนิดต่างๆ ที่ยังไม่พร้อมบริโภค	-	- ผลิตภัณฑ์แต่งหน้าที่เก็บในสภาพปกติหรือแช่เย็น	-	-	

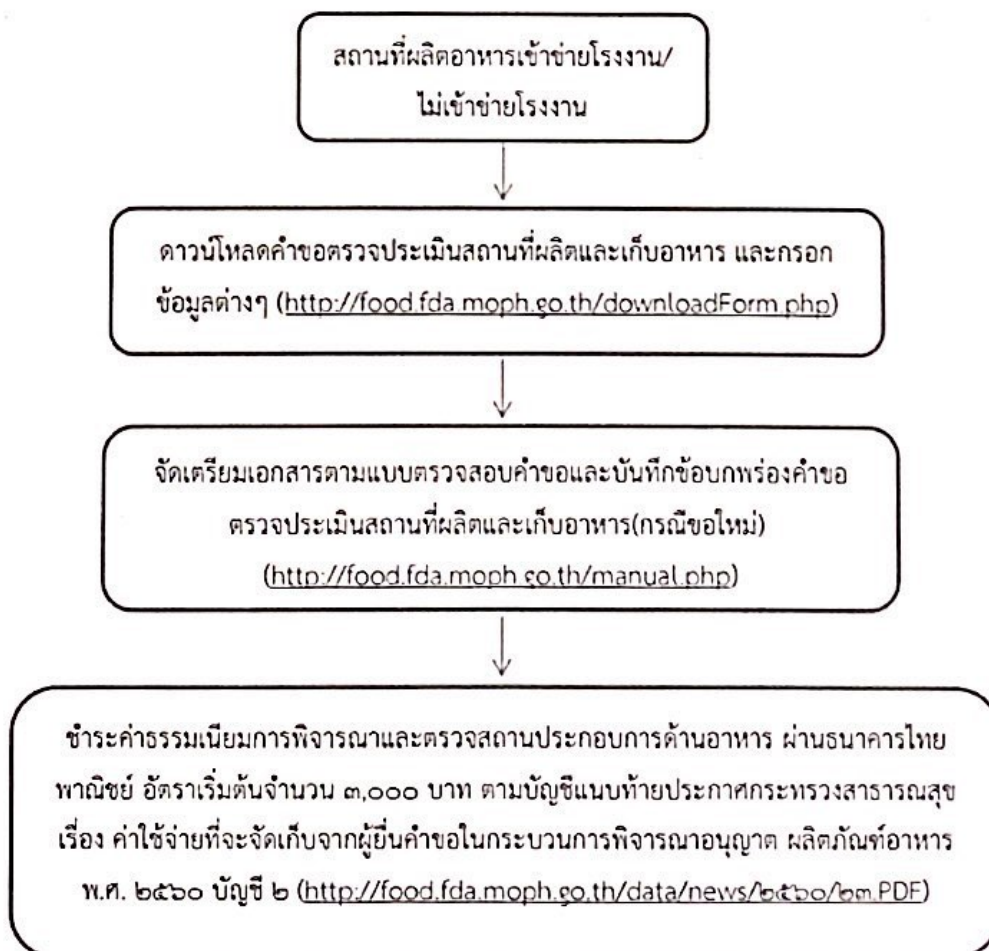
ตารางแสดงตัวอย่างการจัดการจัดประเภทอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP)

กลุ่ม ผลิตภัณฑ์	อาหารทั่วไป		อาหารพร้อมปรุง	
	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP
	<ul style="list-style-type: none"> ผ่านกระบวนการเตรียม/ผลิต เบื้องต้น ไม่มีการปรุงรส (ยกเว้นเพื่อการ ถนอมอาหาร) ยังบริโภคไม่ได้/ไม่นิยมบริโภค/ต้อง บริโภคร่วมกับอาหารอื่น 		<ul style="list-style-type: none"> มีการจัดเตรียมไว้ในภาชนะบรรจุเพื่อนำไปทำอาหารชนิดใดชนิดหนึ่ง โดยการผ่านความร้อน ไม่รวมถึงส่วนประกอบที่ใช้ในการถนอมอาหาร เช่น การแช่น้ำมัน การแช่น้ำเกลือ 	
๕. เครื่องปรุงรส	-	- มะขามเปียกที่ไม่มีการปรุงรส, น้ำส้ม พริกคอง, ผงบ๊วย ๑๐๐%, เครื่องแกง ที่บดผสมแล้วไม่ผ่าน ความร้อน, น้ำมันหอม/หอม- กระเทียมเจียว, พริกเกลือ (จิม ผลไม้) ที่เก็บในสภาพ ปกติหรือแช่เย็น	-	-
๖. เครื่องเทศ	-	- เครื่องเทศชนิดต่าง ๆ เช่น มีสเตอร์ด, พริกไทย, พริกป่น, เมล็ดผักชี ที่เก็บใน สภาพปกติหรือแช่เย็น	-	-
๗. น้ำตาล	-	- น้ำตาลทุกชนิด, น้ำเชื่อม (ไม่ปรุง แต่งกลีบรส)	-	-
๘. ข้าวในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย	-	- ข้าวสารที่มีการแบ่งบรรจุ	-	-

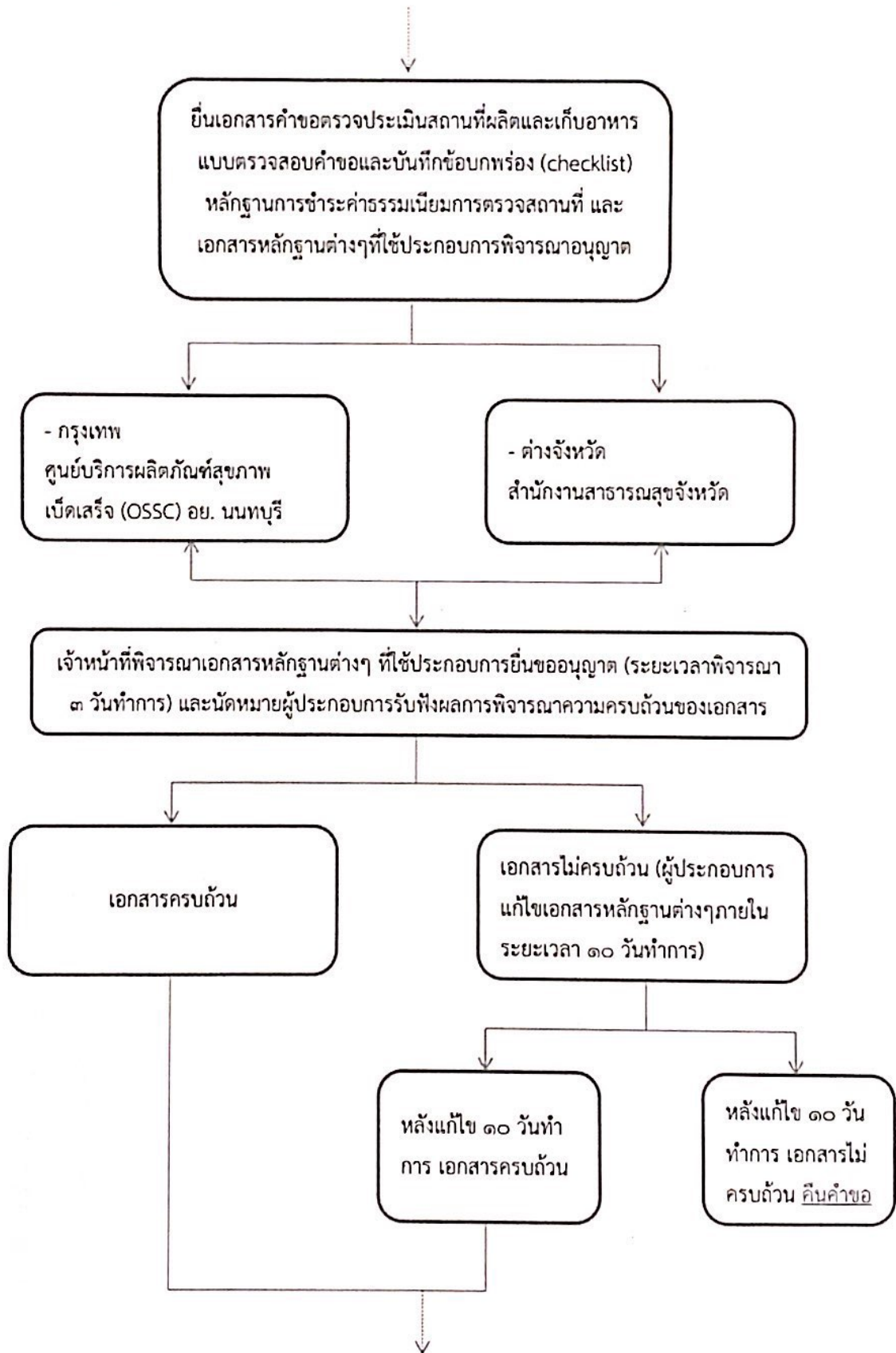
๓. สถานที่ยื่นคำขออนุญาต



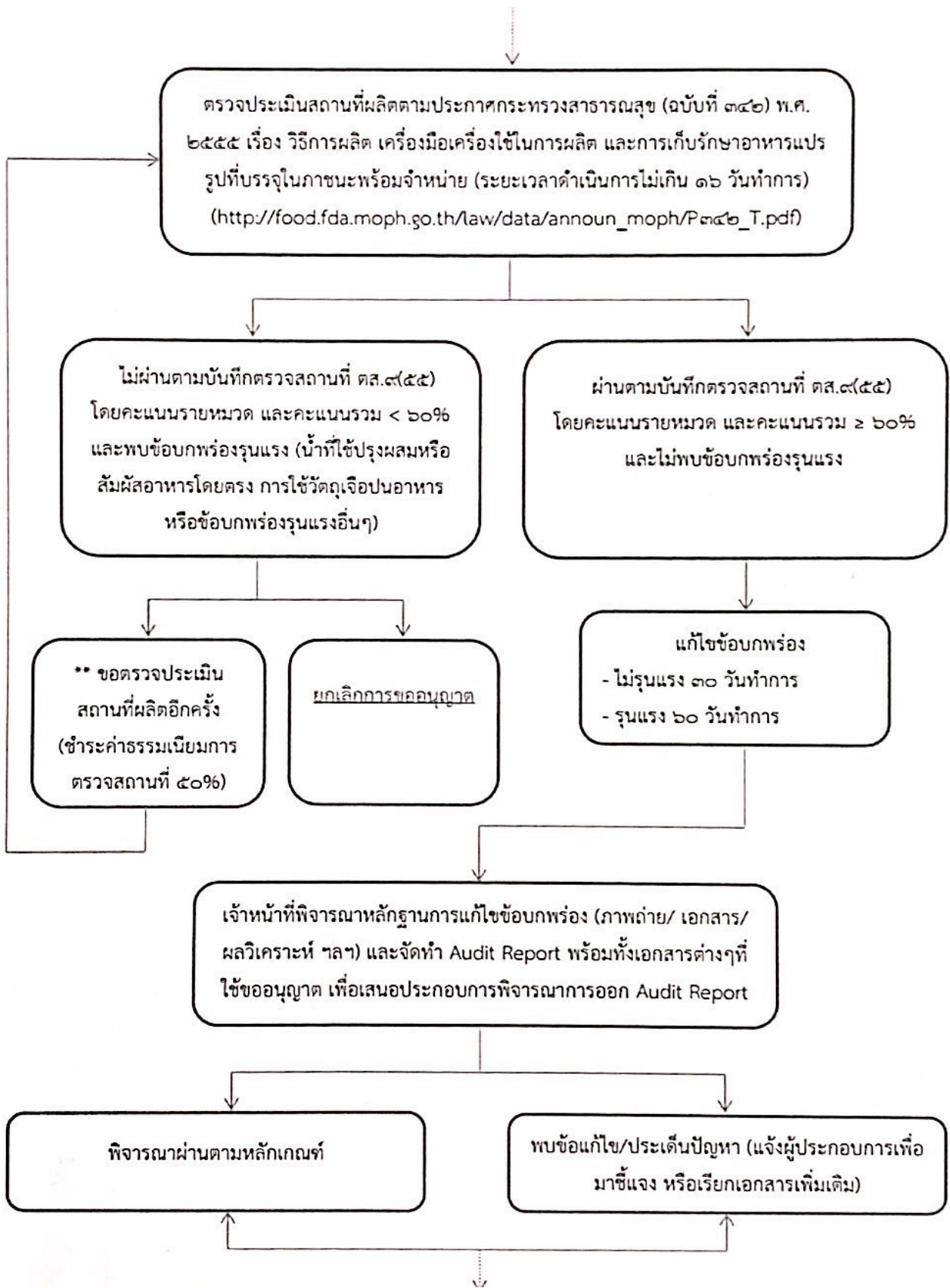
😊 ขั้นตอนการขออนุญาตผลิต



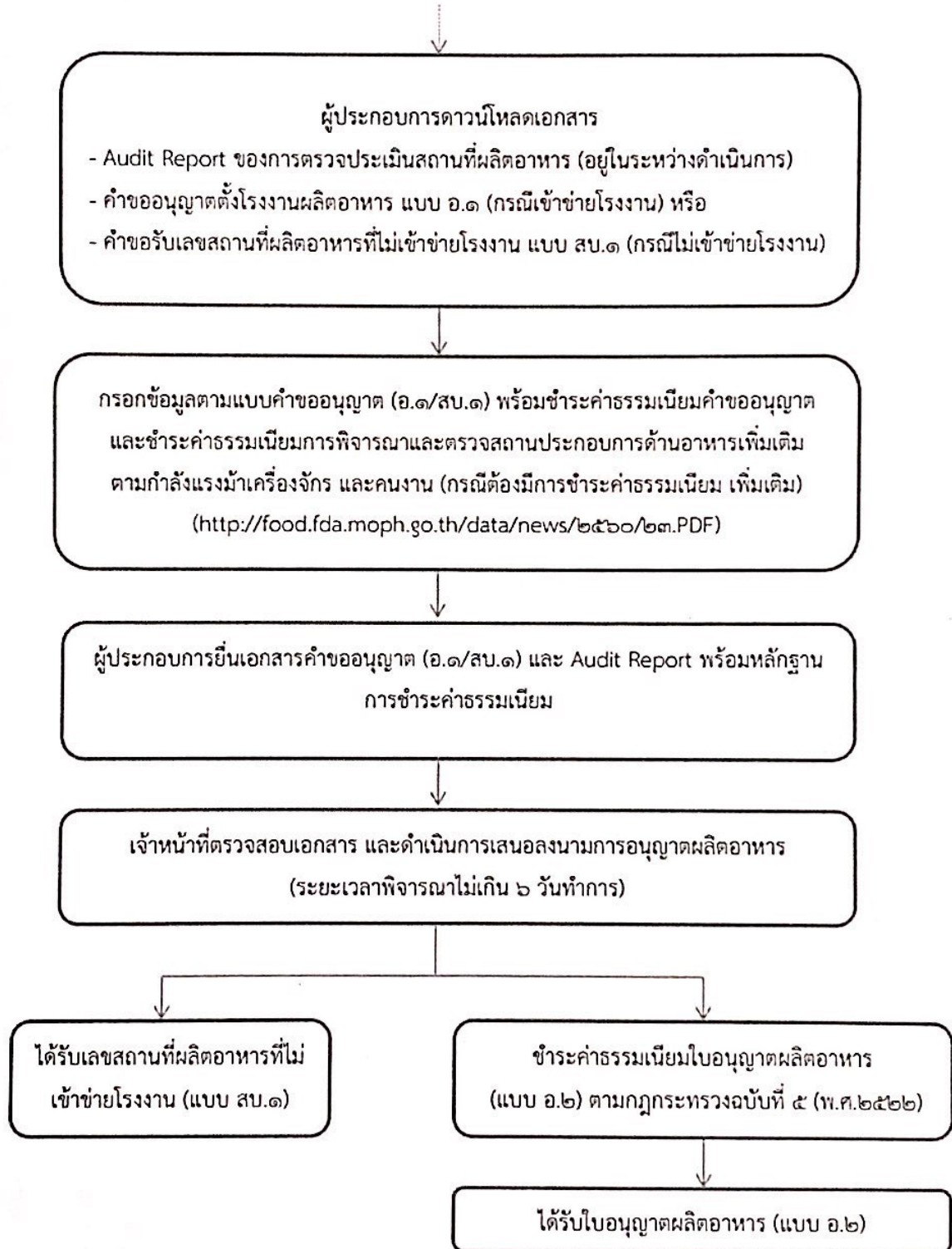
😊 ขั้นตอนการขออนุญาตผลิต(ต่อ)



😊 ขั้นตอนการขออนุญาตผลิต(ต่อ)



😊 ขั้นตอนการขออนุญาตผลิต(ต่อ)



หมายเหตุ ** กรณีขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารอีกครั้ง หากผลการตรวจยังไม่ผ่านตามบันทึกตรวจสถานที่ คส.๙(๕๕)
ทางผู้ขอรับอนุญาตจะต้องยกเลิกการขออนุญาต

กระบวนการจัดการวิธีการยื่นขออนุญาตด้านอาหาร
สำนักงานสาธารณสุขอำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี

