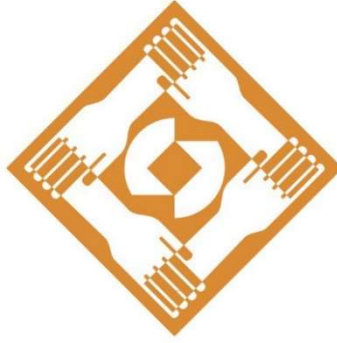




คู่มือแนวทางเพื่อมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)

ผลิตภัณฑ์น้ำพริกเห็ด

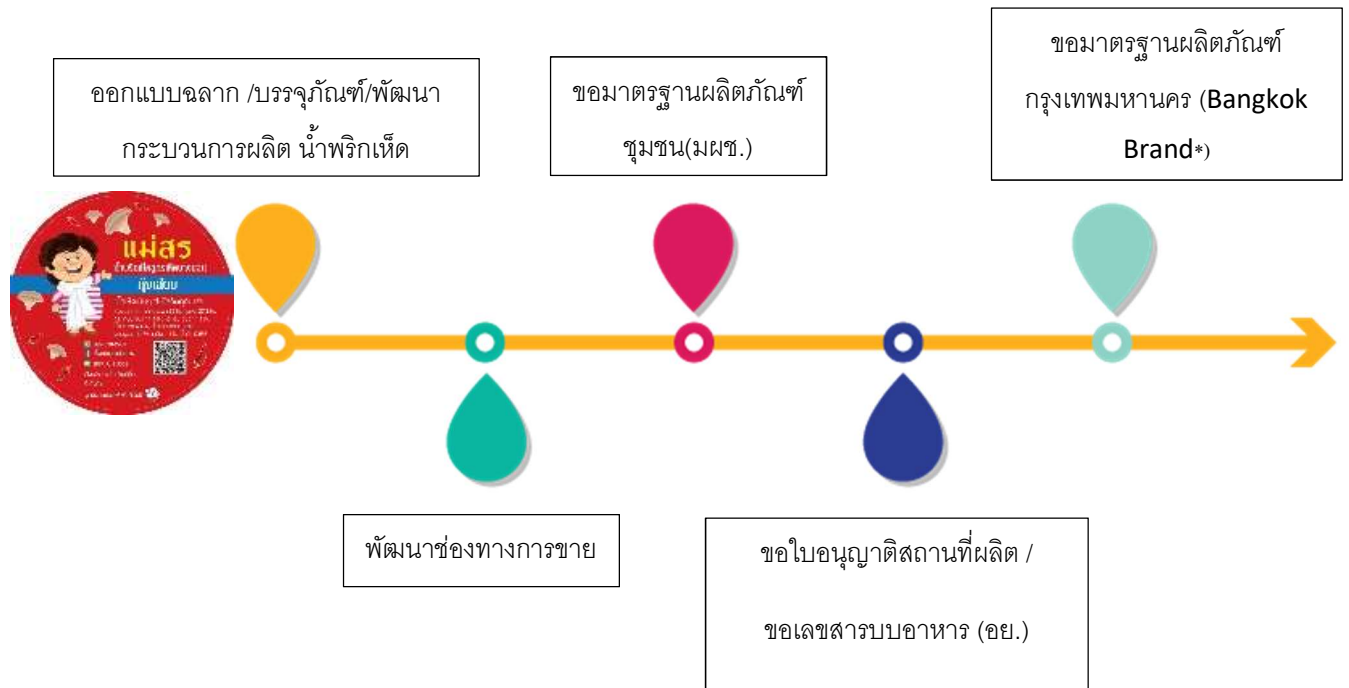


โครงการ “ยกระดับเห็ด สินค้าเด็ดบ้านมั่นคง”

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกเห็ด	3
มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.).....	4
ประโยชน์ที่ได้รับจาก มผช.	4
สรุปขั้นตอนการรับรองมาตรฐานชุมชน.....	5
การขอใบรับรองแสดงเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน	6
ผู้ขอพิจารณาชี้ความสามารถและความพร้อมในการยื่นคำขอ.....	7
มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน น้ำพริกเห็ด	9
ภาคผนวก ก.	13
หลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการรับรองมาตรฐานชุมชน.....	15
เอกสารประกอบการพิจารณา : การรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชน	19
คู่มือสำหรับประชาชน : การรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชน.....	21
คำขอรับใบรับรอง	25
เอกสารอ้างอิง.....	28
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.).....	29
อาหารที่ต้องแสดงเลขสารบบอาหาร	30
ผลิตภัณฑ์อาหารที่กำหนดให้ต้องมีฉลากแสดง อย.	30
การขอเครื่องหมาย อย.	31
เอกสารประกอบการขออนุญาตสถานที่ผลิต	32
ขั้นตอนการยื่นสบ.7 อัตโนมติ (e-submission)	34
สถานที่ยื่นคำขออนุญาต.....	35
ข้อกำหนดทั่วไป หรือ General GMP	35

กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกเห็ด



*Bangkok Brand คือ “โครงการคัดสรรผลิตภัณฑ์กรุงเทพมหานคร (Bangkok Brand)”

รายละเอียดเพิ่มเติม โปรดประสานกองส่งเสริมอาชีพ สำนักพัฒนาสังคม กรุงเทพมหานคร

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน คือ ข้อกำหนดด้านคุณภาพที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ชุมชนให้เป็นที่เชื่อถือ เป็นที่ยอมรับ และสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ โดยมุ่งเน้นให้เกิดการพัฒนาอย่างยั่งยืน เพื่อยกระดับคุณภาพของผลิตภัณฑ์ชุมชนให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด และสอดคล้องกับนโยบาย OTOP โดยในแต่ละผลิตภัณฑ์ก็จะมีข้อกำหนดที่แตกต่างกันออกไป อย่างไรก็ตามคู่มือฉบับนี้เน้นกล่าวถึงกรณีมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน น้ำพริกเห็ด (มผช.๑๑๕๘/๒๕๕๙) เพื่อเป็นแนวทางในการดำเนินการขอรับ มผช. ของผลิตภัณฑ์น้ำพริกเห็ดของชุมชนในโครงการบ้านมั่นคง (ชุมชนบางบอน) ต่อไป

ทั้งนี้ สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม หรือที่เรียกย่อ ๆ ว่า สมอ. ได้มีโครงการจัดทำมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อรองรับการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนหรือระดับพื้นที่บ้านที่ยังไม่ได้รับการพัฒนาเท่าที่ควร ซึ่งวัตถุประสงค์ของโครงการที่สำคัญคือ

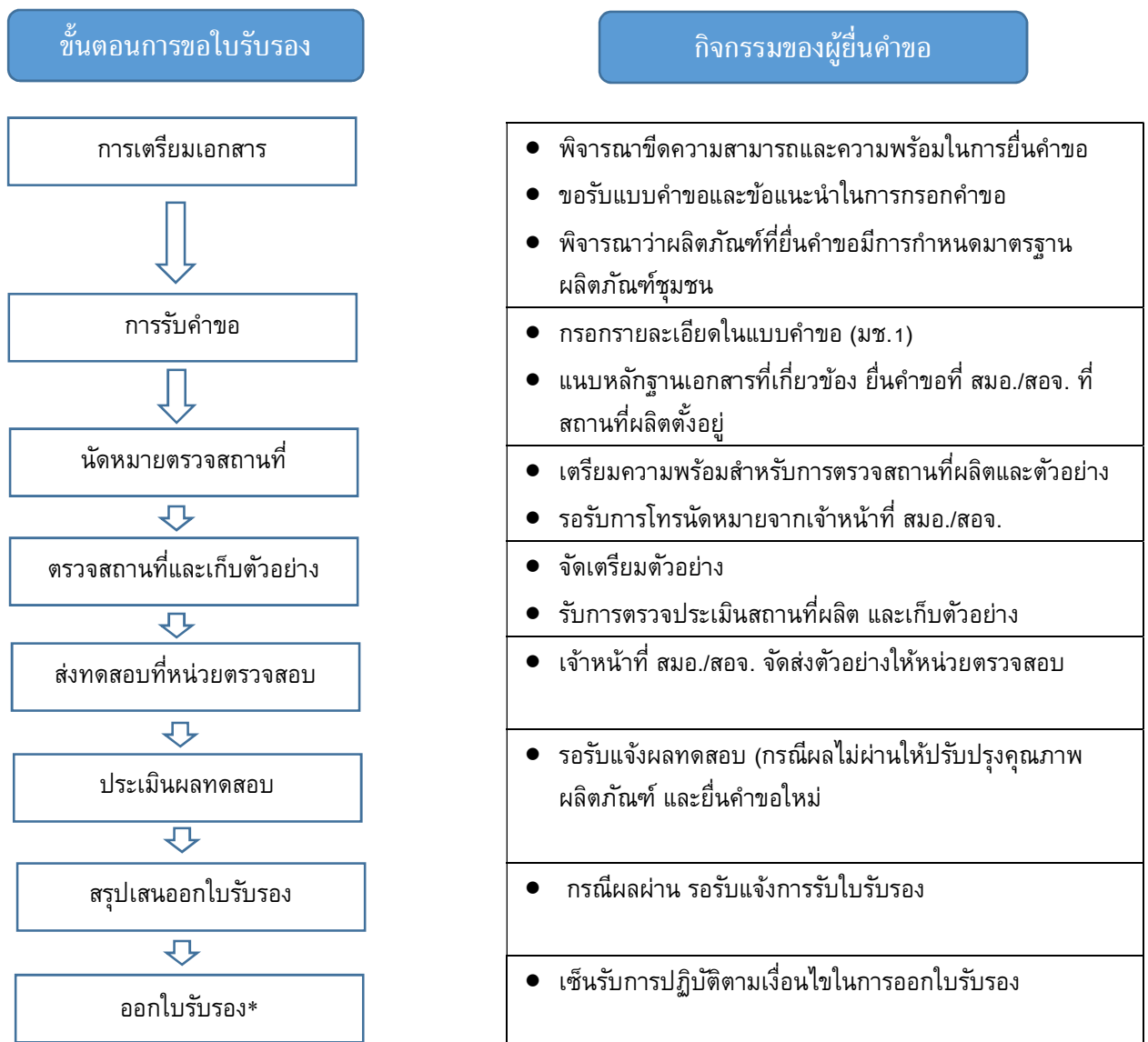
1. ส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ชุมชนให้ได้รับการรับรองและแสดงเครื่องหมายการรับรอง
2. ส่งเสริมด้านการตลาดของผลิตภัณฑ์ ให้เป็นที่ยอมรับอย่างแพร่หลาย
3. สร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคทั้งในประเทศและต่างประเทศในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ชุมชน
4. เน้นให้ชุมชนมีการพัฒนาแบบยั่งยืน
5. สนับสนุนนโยบายสำคัญของรัฐบาล โครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ในการแก้ไขปัญหาความยากจนของชุมชน
6. ให้ความสำคัญของการนำภูมิปัญญาชาวบ้าน และทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่น มาพัฒนาและสร้างมูลค่าของผลิตภัณฑ์ให้สูงขึ้น มีคุณภาพ มีจุดเด่น มีเอกลักษณ์มีการพัฒนาท้องถิ่น สร้างชุมชนให้เข้มแข็ง พึ่งตนเองได้ สร้างงาน สร้างรายได้

ประโยชน์ที่ได้รับจาก มผช.

1. ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์ชุมชน มีความเข้าใจ และมีความรู้ในการผลิตสินค้าที่มีคุณภาพ
2. สินค้าที่มีคุณภาพมากยิ่งขึ้น
3. สินค้าเป็นที่น่าเชื่อถือ และเป็นที่ต้องการของตลาด
4. สามารถนำผลิตภัณฑ์เข้าคัดสรร OTOP Product Champion (ระดับดาว)
5. ได้รับการสนับสนุนเพื่อการพัฒนาที่เหมาะสมจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง



การขอใบรับรองแสดงเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน



หมายเหตุ

1. * ให้บริการยื่นคำขอได้ตั้งแต่ 1 ตุลาคม ถึง 30 กรกฎาคม ของปีงบประมาณนั้น
2. กรณีที่ไม่ได้รับความสะดวก ขอได้โปรดติดต่อผู้อำนวยการกองบริหารมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนโทรศัพท์ 0 2202 3357 หรือกลุ่มรับรองคุณภาพ โทรศัพท์ 0 2202 3344-46

ผู้ขอพิจารณาขีดความสามารถและความพร้อมในการยื่นคำขอ

ประเด็นด้านสัญลักษณ์	ผ่าน /ไม่ผ่าน	ข้อแนะนำ/แนวทางปรับปรุง (กรณีไม่ผ่าน)
1. สถานที่ตั้งและอาคารที่ทำ 1.1.สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบ สะอาด ไม่มีน้ำขังและและสกปรก 1.2.อยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่น เหม่า ควัน มากผิดปกติ 1.3.ไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่น่ารังเกียจ เช่น บริเวณเพาะเลี้ยงสัตว์ แหล่งเก็บหรือกำจัดขยะ		
2. อาคารที่ทำมีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายแก่การบำรุงรักษา การทำความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงาน โดย 2.1. พื้น ฝาผนัง และเพดานของอาคารที่ทำก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาดและซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา 2.2. แยกบริเวณที่ทำออกเป็นสัดส่วน ไม่อยู่ใกล้สุขา ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการทำ 2.3. พื้นที่ปฏิบัติงานไม่แออัด มีแสงสว่างเพียงพอ และมีการระบายอากาศที่เหมาะสม		
3. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ทำ 3.1. ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการทำที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์ ทำจากวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ล้างทำความสะอาดได้ง่าย 3.2. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้สะอาด เหมาะสมกับการใช้งาน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนติดตั้งได้ง่าย มีปริมาณเพียงพอ รวมทั้งสามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทั่วถึง		● ต้องมีเครื่อง<u>สูดดูดน้ำ</u> แยกระหว่างน้ำกับน้ำมัน ● ตะกร้าเก็บเห็ด ไม่ควรใช้เก็บอย่างอื่นด้วย ● ปัญหาคือเครื่องที่อบเป็นเครื่องอบเบเกอรี่ซึ่งทำให้เปลืองไฟ ● ควรมีเครื่องตวงปริมาณวัตถุดิบเครื่องปรุง
4. การควบคุมกระบวนการทำ		● ควรล้างทำความสะอาดโคนเห็ดก่อนนำไปผลิตแปรรูป

ประเด็นด้านสุขลักษณะ	ผ่าน /ไม่ผ่าน	ข้อแนะนำ/แนวทางปรับปรุง (กรณีไม่ผ่าน)
4.1. วัตถุประสงค์และส่วนผสมในการทำ สะอาด มีคุณภาพ มีการล้างหรือทำความสะอาดก่อนนำไปใช้ 4.2. การทำ การเก็บรักษา การขนย้าย และการขนส่ง ให้มีการป้องกันการปนเปื้อน และการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์		● เห็นทอด ฉีกแล้วไม่ล้าง ใส่ลงกะทะเลย วิธีการที่ถูกต้องคือต้องล้างทำความสะอาด และรอให้สะเด็ดน้ำ
5. การสุขาภิบาล การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด 5.1. ที่ใช้ล้างทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ และมือของผู้ทำ เป็นน้ำสะอาดและมีปริมาณเพียงพอ 5.2. มีวิธีการป้องกันและกำจัดสัตว์นำเชื้อแมลงและฝุ่นผง ไม่ให้เข้าบริเวณที่ทำตามความเหมาะสม 5.3. มีการกำจัดขยะ สิ่งสกปรก และน้ำทิ้งอย่างเหมาะสม เพื่อไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับลงสู่ผลิตภัณฑ์ 5.4. สารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาด และใช้กำจัดสัตว์นำเชื้อและแมลง และใช้ในปริมาณที่เหมาะสม และเก็บแยกจากบริเวณที่ทำเพื่อไม่ให้เกิดการปนเปื้อนลงสู่ผลิตภัณฑ์ได้		
6. บุคลากรและสุขลักษณะของผู้ทำ 6.1. ผู้ทำทุกคน ต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคลให้ดี เช่น สวมเสื้อผ้าที่สะอาด มีผ้าคลุมเพื่อป้องกันไม่ให้เส้นผมหล่นลงในผลิตภัณฑ์ ไม่ไว้เล็บยาว 6.2. ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน หลังการใช้ห้องสุขาและเมื่อมือสกปรก		ควรสวมหมวกเพื่อป้องกันไม่ให้เส้นผมเจือปนในอาหารและควรสวมถุงมือขณะปรุงอาหาร

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน น้ำพริกเห็ด

๑. ขอบข่าย

๑.๑ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ครอบคลุมเฉพาะน้ำพริกพร้อมบริโภคที่ทำจากเห็ดผสมกับเครื่องเทศ บรรจุในภาชนะบรรจุ ไม่ครอบคลุมถึงน้ำพริกเผาและน้ำพริกปั่นแห้งที่ได้ประกาศเป็นมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนแล้ว

๒. บทนิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ มีดังต่อไปนี้

๒.๑ น้ำพริกเห็ด หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเห็ดที่บริโภคได้ เช่น เห็ดฟาง เห็ดนางฟ้า เห็ดหอม มาตัดแต่งและล้างให้สะอาด นำไปทำให้สุก บดหรือสับ นำไปผสมให้เข้ากับส่วนประกอบอื่นที่บดหรือสับแล้วและอาจทำให้สุกหรือไม่ก็ได้ เช่น หอมแดง กระเทียม พริก มะเขือเทศ พริกสดด้วยเครื่องปรุงรส เช่น น้ำปลา ซีอิ๊ว เกลือ น้ำตาล น้ำมะนาว น้ำมะขามเปียก อาจนำไปผัด คั่ว หรืออบเป็นน้ำพริกเผาหรือน้ำพริกปั่นแห้งก็ได้

๓. คุณลักษณะที่ต้องการ

๓.๑ ลักษณะทั่วไป

ต้องมีการกระจายตัวของส่วนประกอบที่ใช้อย่างสม่ำเสมอ กรณีเป็นน้ำพริกเผาอาจมีชั้นน้ำมันลอยอยู่บนผิวหน้าได้บ้าง กรณีเป็นน้ำพริกปั่นแห้งต้องร่วน

๓.๒ สี

ต้องมีสีที่ดีตามธรรมชาติของน้ำพริกเห็ด

๓.๓ กลิ่นรส

ต้องมีกลิ่นรสที่ดีตามธรรมชาติของน้ำพริกเห็ด ปราศจากกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่น

อับ กลิ่นหืน รสขม

เมื่อตรวจสอบโดยวิธีให้คะแนนตามข้อ ๘.๑ แล้ว ต้องได้คะแนนเฉลี่ยของแต่ละลักษณะจากผู้

ตรวจสอบทุกคน

ไม่น้อยกว่า ๓ คะแนน และไม่มีลักษณะใดได้ ๑ คะแนนจากผู้ตรวจสอบคนใดคนหนึ่ง

๓.๔ สิ่งแปลกปลอม

ต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบที่ใช้ เช่น เส้นผม ดิน ทราย กรวด ชิ้นส่วนหรือสิ่งปฏิกูลจากสัตว์

๓.๕ วอเตอร์แอกทิวิตี

ต้องไม่เกิน ๐.๖

หมายเหตุ วอเตอร์แอกทิวิตี เป็นปัจจัยสำคัญในการคาดคะเนอายุการเก็บอาหารและเป็นตัวบ่งชี้ถึงความปลอดภัยของอาหาร โดยทำหน้าที่ควบคุมการอยู่รอด การเจริญ และการสร้างสารพิษของจุลินทรีย์

๓.๖ วัตถุเจือปนอาหาร

หากมีการใช้วัตถุกันเสีย ให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กฎหมายกำหนด

๓.๗ จุลินทรีย์

๓.๗.๑ จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด ต้องน้อยกว่า 1×10^6 โคโลนีต่อตัวอย่าง ๑ กรัม

๓.๗.๒ สตาฟีโลค็อกคัส ออเรียส ต้องน้อยกว่า ๑๐๐ โคโลนีต่อตัวอย่าง ๑ กรัม

๓.๗.๓ เอสเชอริเชีย โคไล โดยวิธีเอ็มพีเอ็น ต้องน้อยกว่า ๓ ต่อตัวอย่าง ๑ กรัม

๓.๗.๔ คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ ต้องไม่พบในตัวอย่าง ๐.๐๑ กรัม

๓.๗.๕ ยีสต์และรา ต้องไม่เกิน ๑๐๐ โคโลนีต่อตัวอย่าง ๑ กรัม

๔. สุขลักษณะ

๔.๑ สุขลักษณะในการทำน้ำพริกเห็ด ให้เป็นไปตามคำแนะนำตามภาคผนวก ก.

๕. การบรรจุ

๕.๑ ให้บรรจุน้ำพริกเห็ดในภาชนะบรรจุที่สะอาด ปิดได้สนิท และสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอกได้

๕.๒ น้ำหนักสุทธิของน้ำพริกเห็ดในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก

๖. เครื่องหมายและฉลาก

๖.๑ ที่ภาชนะบรรจุน้ำพริกเห็ดทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน

(๑) ชื่อเรียกผลิตภัณฑ์ เช่น น้ำพริกเห็ดฟาง น้ำพริกเห็ดนางฟ้า น้ำพริกเผาเห็ด น้ำพริกนรกเห็ด

(๒) ส่วนประกอบที่สำคัญ

(๓) ชนิดและปริมาณวัตถุเจือปนอาหาร (ถ้ามี)

- (๔) น้ำหนักสุทธิ
 - (๕) วัน เดือน ปีที่ทำ และวัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี)”
 - (๖) ข้อเสนอแนะในการบริโภคและการเก็บรักษา
 - (๗) ชื่อผู้ทำหรือสถานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน
- ในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น

๗. การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

๗.๑ รุ่น ในที่นี้ หมายถึง น้ำพริกเห็ดที่มีส่วนประกอบเดียวกัน ทำโดยกรรมวิธีเดียวกัน ในระยะเวลาเดียวกัน

๗.๒ การชักตัวอย่างและการยอมรับ ให้เป็นไปตามแผนการชักตัวอย่างที่กำหนดต่อไปนี้

- ๗.๒.๑ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบสิ่งแปลกปลอม การบรรจุ และเครื่องหมาย และฉลาก ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้วทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๔ ข้อ ๕. และข้อ ๖. จึงจะถือว่าน้ำพริกเห็ดรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด
- ๗.๒.๒ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบลักษณะทั่วไป สี และกลิ่นรส ให้ใช้ตัวอย่างที่ผ่านการทดสอบตามข้อ ๗.๒.๑ แล้ว จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้วทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๑ ถึงข้อ ๓.๓ จึงจะถือว่าน้ำพริกเห็ดรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด
- ๗.๒.๓ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบวอเตอร์แอคทีวิตีและวัตถุเจือปนอาหาร ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เพื่อทำเป็นตัวอย่างรวม โดยมีน้ำหนักรวมไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม กรณีตัวอย่างไม่พอให้ชักตัวอย่างเพิ่มโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกันให้ได้ตัวอย่างที่มีน้ำหนักรวมตามที่กำหนด เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๕ และข้อ ๓.๖ จึงจะถือว่าน้ำพริกเห็ดรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด
- ๗.๒.๔ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบจุลินทรีย์ ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกันจำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เพื่อทำเป็นตัวอย่างรวม โดยมีน้ำหนักรวมไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม กรณีตัวอย่างไม่พอให้ชักตัวอย่างเพิ่มโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกันให้ได้ตัวอย่างที่มีน้ำหนักรวมตามที่กำหนด เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๗ จึงจะถือว่าน้ำพริกเห็ดรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

๗.๓ เกณฑ์ตัดสิน

ตัวอย่างน้ำพริกเห็ดต้องเป็นไปตามข้อ ๗.๒.๑ ข้อ ๗.๒.๒ ข้อ ๗.๒.๓ และข้อ ๗.๒.๔ ทุกข้อ จึงจะถือว่าน้ำพริกเห็ดรุ่นนั้นเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้

๘. การทดสอบ

๘.๑ การทดสอบลักษณะทั่วไป สี และกลิ่นรส

๘.๑.๑ ให้แต่งตั้งคณะผู้ตรวจสอบประกอบด้วยผู้ที่มีความชำนาญในการตรวจสอบน้ำพริกเห็ดอย่างน้อย ๕

คนแต่ละคนจะแยกกันตรวจและให้คะแนนโดยอิสระ

๘.๑.๒ เทตัวอย่างน้ำพริกเห็ดลงในจานกระเบื้องสีขาว ตรวจสอบโดยการตรวจพินิจและชิม

๘.๑.๓ หลักเกณฑ์การให้คะแนน ให้เป็นไปตามตารางที่ ๑

ตารางที่ ๑ หลักเกณฑ์การให้คะแนน

(ข้อ ๘.๑.๓)

ลักษณะที่ ตรวจสอบ	เกณฑ์ที่กำหนด	ระดับการตัดสิน (คะแนน)			
		ดีมาก	ดี	พอใช้	ต้องปรับปรุง
ลักษณะทั่วไป	ต้องมีการกระจายตัวของส่วนประกอบ ที่ใช้อย่างสม่ำเสมอ กรณีเป็นน้ำพริก เผือกจะมีชั้นน้ำมันลอยอยู่บนผิวหน้าได้ บ้าง กรณีเป็นน้ำพริกปั่นแห้งต้องร่วน	๔	๓	๒	๑
สี	ต้องมีสีที่ดีตามธรรมชาติของน้ำพริก เห็ด	๔	๓	๒	๑
กลิ่นรส	ต้องมีกลิ่นรสที่ดีตามธรรมชาติของน้ำ พริกเห็ด ปราศจากกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึง ประสงค์ เช่น กลิ่นอับ กลิ่นหืน รสขม	๔	๓	๒	๑

๘.๒ การทดสอบสิ่งแปลกปลอม ภาชนะบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก

ให้ตรวจพินิจ

๘.๓ การทดสอบวอเตอร์แอคทิวิตี

ให้ใช้เครื่องวัดวอเตอร์แอคทิวิตีที่ควบคุมอุณหภูมิที่ (25 ± 2) องศาเซลเซียส

๘.๔ การทดสอบวัตถุเจือปนอาหาร

ให้ใช้วิธีทดสอบตาม AOAC หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ

๘.๕ การทดสอบจุลินทรีย์

ให้ใช้วิธีทดสอบตาม AOAC หรือ BAM หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ

๘.๖ การทดสอบน้ำหนักสุทธิ

ให้ใช้เครื่องชั่งที่เหมาะสม

ภาคผนวก ก.

สัญลักษณ์

(ข้อ ๔.๑)

ก.๑ สถานที่ตั้งและอาคารที่ทำ

ก.๑.๑ สถานที่ตั้งอาคารและที่ใกล้เคียง อยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนได้ง่าย โดย

ก.๑.๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบ สะอาด ไม่มีน้ำขังและและสกปรก

ก.๑.๑.๒ อยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่น เหม่า ควั่น มากผิดปกติ

ก.๑.๑.๓ ไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่น่ารังเกียจ เช่น บริเวณเพาะเลี้ยงสัตว์ แหล่งเก็บหรือกำจัดขยะ

ก.๑.๒ อาคารที่มีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายแก่การบำรุงรักษา การทำความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงาน โดย

ก.๑.๒.๑ พื้น ฝาผนัง และเพดานของอาคารที่ทำ ก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาดและซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา

ก.๑.๒.๒ แยกบริเวณที่ทำออกเป็นสัดส่วน ไม่อยู่ใกล้สุขา ไม่มีสิ่งของที่ไมใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการทำ อยู่ในบริเวณที่ทำ

ก.๑.๒.๓ พื้นที่ใช้ปฏิบัติงานไม่แออัด มีแสงสว่างเพียงพอ และมีการระบายอากาศที่เหมาะสม

ก.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ทำ

ก.๒.๑ ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการทำที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์ ทำจากวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ล้างทำความสะอาดได้ง่าย

ก.๒.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ สะอาด เหมาะสมกับการใช้งาน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน ติดตั้งได้ง่าย มีปริมาณเพียงพอ รวมทั้งสามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทั่วถึง

ก.๓ การควบคุมกระบวนการทำ

ก.๓.๑ วัตถุดิบและส่วนผสมในการทำ สะอาด มีคุณภาพ มีการล้างหรือทำความสะอาดก่อนนำไปใช้

ก.๓.๒ การทำ การเก็บรักษา การขนย้าย และการขนส่ง ให้มีการป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์

ก.๔ การสุขาภิบาล การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด

ก.๔.๑ น้ำที่ใช้ล้างทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ และมือของผู้ทำ เป็นน้ำสะอาดและมีปริมาณเพียงพอ

ก.๔.๒ มีวิธีการป้องกันและกำจัดสัตว์นำเชื้อ แมลงและฝุ่นผง ไม่ให้เข้าบริเวณที่ทำตามความเหมาะสม

ก.๔.๓ มีการกำจัดขยะ สิ่งสกปรก และน้ำทิ้ง อย่างเหมาะสม เพื่อไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับลงสู่ผลิตภัณฑ์

ก.๔.๔ สารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาด และใช้กำจัดสัตว์นำเชื้อและแมลง และใช้ในปริมาณที่เหมาะสม และเก็บแยกจากบริเวณที่ทำ เพื่อไม่ให้เกิดการปนเปื้อนลงสู่ผลิตภัณฑ์ได้

ก.๕ บุคลากรและสุขลักษณะของผู้ทำ

ผู้ทำทุกคน ต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคลให้ดี เช่น สวมเสื้อผ้าที่สะอาด มีผ้าคลุมเพื่อป้องกันไม่ให้เส้นผมหล่นลงในผลิตภัณฑ์ ไม่ไว้เล็บยาว ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน หลังการใช้ห้องสุขา และเมื่อมือสกปรก

หลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการรับรองมาตรฐานชุมชน

1. ขอบข่าย

1.1 เอกสารนี้กำหนดนิยาม คุณสมบัติของผู้ยื่นคำขอ การรับรอง การตรวจติดตามผล การยกเลิกการรับรอง และอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องในการรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชน

2. นิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในเอกสารนี้ มีดังต่อไปนี้

3.1 การรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชน

การรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชน หมายถึง การให้การรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนของผู้ผลิตในชุมชน ที่เกิดการรวมกลุ่มกันประกอบกิจกรรมใดกิจกรรมหนึ่งทั้งที่จดทะเบียนอย่างเป็นทางการหรือที่ไม่มี การจดทะเบียนเป็นการรวมกลุ่มเองโดยธรรมชาติ หรือชุมชนในโครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการคัดเลือกจากจังหวัด และ/หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนที่สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมได้ประกาศกำหนดไว้แล้ว

3.2 ผู้ยื่นคำขอ

ผู้ยื่นคำขอ หมายถึง ผู้ผลิตที่อยู่ในชุมชนและ/หรือจากโครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ที่ผ่านการคัดเลือกจากคณะกรรมการอำนวยการ หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ แห่งชาติ (กอ.นตผ.)

3.3 ผู้ได้รับการรับรอง

ผู้ได้รับการรับรอง หมายถึง ผู้ยื่นคำขอที่ผ่านการตรวจประเมินแล้ว และได้รับการรับรองจากคณะกรรมการมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

3.4 คุณสมบัติของผู้ยื่นคำขอ

ผู้ยื่นคำขอต้องมีคุณสมบัติในข้อหนึ่งข้อใด ดังต่อไปนี้

3.4.1 เป็นผู้ผลิตในชุมชนของโครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ได้รับการคัดเลือกจากคณะกรรมการอำนวยการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์แห่งชาติ (กอ.นตผ.)

3.4.2 เป็นกลุ่มหรือสมาชิกของกลุ่มเกษตรกร กลุ่มสหกรณ์ หรือกลุ่มอื่น ๆ ตามกฎหมายวิสาหกิจชุมชน เช่น กลุ่มอาชีพ กลุ่มอาชีพก้าวหน้า กลุ่มธรรมชาติ เป็นต้น

3.5 การรับรอง

3.5.1 การรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชน ประกอบด้วยการดำเนินการดังนี้

- 1) ตรวจสอบสถานที่ผลิตและเก็บตัวอย่างจากสถานที่ผลิตส่งตรวจสอบ เพื่อพิจารณาออกใบรับรอง
- 2) ตรวจสอบติดตามผลคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ได้รับการรับรอง โดยสุ่มซื้อตัวอย่างที่ได้รับการรับรองจาก สถานที่จำหน่าย เพื่อตรวจสอบ

3.5.2 การขอการรับรอง ให้ยื่นคำขอต่อสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม หรือสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด หรือจังหวัด พร้อมหลักฐานและเอกสารต่าง ๆ ตามแบบที่สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมกำหนด

3.5.3 เมื่อได้รับคำขอตามข้อ 6.5.2 แล้ว สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมจะนัดหมาย การตรวจสอบสถานที่ผลิตเก็บตัวอย่างส่งทดสอบ หรือทดสอบ ณ สถานที่ผลิต

3.5.4 ประเมินผลการตรวจสอบว่าเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ได้กำหนดไว้หรือไม่

3.5.5 ใบรับรองผลิตภัณฑ์ มีอายุ 3 ปี นับตั้งแต่วันที่ระบุในใบรับรอง

3.5.6 การขอต่ออายุใบรับรองหรือการออกใบรับรองฉบับใหม่เมื่อใบรับรองฉบับเก่าสิ้นอายุ ให้ดำเนินการตามข้อ 6.5.2 ถึง 6.5.4

3.6 เงื่อนไขและการตรวจติดตาม

3.6.1 ผู้ได้รับการรับรอง ต้องรักษาไว้ซึ่งคุณภาพตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ที่กำหนดไว้ตลอดระยะเวลาที่ได้รับการรับรอง

3.6.2 การประเมินผลการตรวจสอบตัวอย่างที่สุ่มซื้อเพื่อตรวจติดตามผลต้องเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนที่กำหนด

3.6.3 การตรวจติดตามผลทำอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

3.7 การยกเลิกการรับรอง

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม จะยกเลิกใบรับรอง กรณีใดกรณีหนึ่งดังต่อไปนี้

3.7.1 ผลิตภัณฑ์ที่ตรวจติดตามผลไม่เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน 2 ครั้งติดต่อกัน

3.7.2 ผู้ได้รับการรับรองขอยกเลิกใบรับรอง

3.7.3 มีการประกาศแก้ไขหรือยกเลิกมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ได้กำหนดไว้

3.7.4 เมื่อใบรับรองครบอายุ 3 ปี นับจากวันที่ได้รับการรับรอง

3.7.5 กรณีมีการกระทำอันเป็นการฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขต่างๆ ที่กำหนด เช่น การอวดอ้างเกินความเป็นจริง โฆษณาการได้รับการรับรองครอบคลุมรวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้รับการรับรอง

3.8 อื่น ๆ

3.8.1 ในกรณีที่ยกเลิกใบรับรอง ผู้ได้รับการรับรองต้องยุติการใช้สิ่งพิมพ์ สื่อโฆษณา ที่มีการอ้างอิง ถึงการได้รับการรับรองทั้งหมด

3.8.2 สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ไม่รับผิดชอบในการกระทำใด ๆ ของผู้ได้รับการรับรองที่ได้กระทำไปโดยไม่สุจริตหรือไม่ปฏิบัติตามหรือฝ่าฝืนหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กำหนด

3.9 ข้อเสนอแนะสำหรับผู้รับใบรับรองให้แสดงเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

3.9.1 ค่าใช้จ่าย ผู้รับใบรับรองไม่ต้องชำระค่าใช้จ่าย ดังนี้

- 1) ค่าใช้จ่ายในการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ชุมชน (ตัวอย่าง)
- 2) ค่าตัวอย่างผลิตภัณฑ์ชุมชนที่เก็บจากสถานที่จำหน่าย
- 3) ค่าขนส่งตัวอย่าง

3.9.2 การแสดงเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

1) ผู้รับใบรับรองต้องแสดงเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนกับผลิตภัณฑ์ชุมชนที่เป็นไปตามมาตรฐานเท่านั้น

2) การแสดงเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน การทำเครื่องหมายและฉลาก

2.1) การแสดงเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนให้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กำหนด

2.2) การทำเครื่องหมายและฉลากต้องมีข้อความครบถ้วนตามที่กำหนดไว้ในมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ชุมชนและได้รับความเห็นชอบจาก สมอ.

2.3) ระยะเวลาในการแสดงเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนให้เป็นไปตามเงื่อนไขที่กำหนด

3.9.3 การตรวจสอบสถานที่ผลิตและเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจสอบของ สมอ.

1) ในการควบคุมการใช้เครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน สมอ. จะได้ส่งพนักงานเจ้าหน้าที่มาตรวจสอบสถานที่ผลิตเป็นครั้งคราวและเก็บตัวอย่างจากสถานที่ผลิต หรือจากแหล่งจำหน่ายไปตรวจสอบ

2) การมาตรวจสอบสถานที่ผลิตเพื่อดูการทำและการใช้เครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน สมอ. จะไม่แจ้งให้ผู้รับใบรับรองทราบล่วงหน้า ยกเว้นบางกรณี

3) พนักงานเจ้าหน้าที่ที่มาตรวจสอบสถานที่ผลิตต้องแสดงบัตรประจำตัวต่อเจ้าหน้าที่ของสถานที่ ผลิตทุกครั้ง

4) ในการตรวจสอบสถานที่ผลิตและเก็บตัวอย่าง พนักงานเจ้าหน้าที่จะดำเนินการดังนี้

4.1) การตรวจสอบสถานที่ผลิต

- 4.1.1) ตรวจสอบวิธีการทำการใช้เครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของสถานที่ผลิต
- 4.1.2) พนักงานเจ้าหน้าที่จะแจ้งผลการตรวจสอบตัวอย่างที่เก็บไปตรวจสอบในครั้งก่อน (ถ้ามี)

4.2) การเก็บตัวอย่าง

- 4.2.1) พนักงานเจ้าหน้าที่จะเก็บตัวอย่างตามวิธีการและจำนวนตามที่กำหนดในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน แต่อาจเก็บตัวอย่างเพิ่มขึ้น ในกรณีดังต่อไปนี้
 - (1) ใช้เป็นตัวอย่างอ้างอิง
 - (2) เพื่อแบ่งส่งหน่วยตรวจสอบมากกว่า 1 หน่วยขึ้นไป (กรณีที่หน่วยตรวจสอบเดียวไม่สามารถตรวจสอบได้ครบทุกรายการตามที่มาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ชุมชนกำหนด)
- 4.2.2) พนักงานเจ้าหน้าที่จะออกไปรับ -นำส่งตัวอย่างของ สมอ. ให้สถานที่ผลิตทุกครั้งที่มีการเก็บตัวอย่างและจะให้เจ้าหน้าที่ของสถานที่ผลิตลงนามจ่ายตัวอย่างในใบรับ-นำส่งตัวอย่างด้วย ในบางกรณีการนำส่งตัวอย่างพนักงานเจ้าหน้าที่อาจขอให้ผู้รับใบรับรองนำส่งตัวอย่างให้ สมอ. หรือหน่วยตรวจสอบก็ได้

3.9.4 การตรวจสอบผลิตภัณฑ์ สมอ. จะส่งตัวอย่างที่เก็บจากแหล่งต่าง ๆ ให้หน่วยตรวจสอบเพื่อตรวจสอบและแจ้งผลการตรวจสอบให้ผู้ได้รับการรับรองทราบภายหลัง

3.9.5 การเลิกประกอบกิจการ ผู้รับใบรับรองต้องแจ้งเป็นหนังสือให้ สมอ. ทราบภายในสามสิบวันนับแต่วันเลิกกิจการ

เอกสารประกอบการพิจารณา : การรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชน

หน่วยงานที่ให้บริการ : สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม

เอกสารประกอบการขออนุญาต

	รายการเอกสาร	ตัวจริง	สำเนา	เงื่อนไข	
1	คำขอรับใบรับรองแสดงเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน	1	0	-	☐
2	บัตรประจำตัวประชาชน	0	1	(ผู้ยื่นคำขอ / ประธานกลุ่ม (กรณีผู้ยื่นคำขอเป็นกลุ่ม / วิสาหกิจชุมชน) / ผู้มีอำนาจของนิติบุคคล (กรณีผู้ยื่นคำขอเป็นนิติบุคคล) / ผู้มอบอำนาจ / ผู้รับมอบอำนาจ มีการลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง)	☐
3	สำเนาทะเบียนบ้าน	0	1	(ผู้ยื่นคำขอ / ประธานกลุ่ม (กรณีผู้ยื่นคำขอเป็นกลุ่ม / วิสาหกิจชุมชน) / ผู้มีอำนาจของนิติบุคคล (กรณีผู้ยื่นคำขอเป็นนิติบุคคล) / ผู้มอบอำนาจ / ผู้รับมอบอำนาจ มีการลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง)	☐
4	หนังสือรับรองนิติบุคคล	0	1	(กรณีนิติบุคคลเป็นผู้ยื่นคำขอ ต้องเป็นนิติบุคคลที่ขึ้นทะเบียนเป็นผู้ประกอบการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์แล้ว มีการลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง)	☐
5	หนังสือรับรองกลุ่ม	0	1	(กรณีผู้ยื่นคำขอเป็นกลุ่ม มีการลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง)	☐
6	หนังสือรับรองกลุ่มบุคคลตามกฎหมายวิสาหกิจชุมชน	0	1	(กรณีผู้ยื่นคำขอเป็นวิสาหกิจชุมชน มีการลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง)	☐
7	ทะเบียนพาณิชย์	0	1	(กรณีที่ต้องการให้ระบุชื่อตามทะเบียนพาณิชย์เป็นสถานที่ผลิต ทั้งนี้ที่อยู่ต้องตรงกับสถานที่ผลิต มีการลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง)	☐
8	หนังสือมอบอำนาจพร้อมติดอากรแสตมป์ 10 บาท หรือ 30 บาท	1	0	(กรณีมีการมอบอำนาจพร้อมสำเนาบัตรประชาชนของผู้มอบอำนาจ และผู้รับมอบอำนาจ)	☐
9	สำเนาใบอนุญาตเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน หรือ ใบจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร	0	1	(กรณีผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม)	☐

	รายการเอกสาร	ตัวจริง	สำเนา	เงื่อนไข	
10	สำเนาใบรับแจ้งผลิตเครื่องสำอางควบคุม	0	1	(กรณีผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง โดยประเภทผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง ต้องตรงกับผลิตภัณฑ์ที่ยื่นคำขอ)	☐
11	สำเนาใบแจ้งข้อเท็จจริงเกี่ยวกับวัตถุอันตราย ชนิดที่ 1 หรือใบแจ้งการดำเนินการวัตถุอันตรายชนิดที่ 2	0	1	(กรณีผลิตภัณฑ์กลุ่มวัตถุอันตราย)	☐
12	สำเนาใบอนุญาตออกให้ตามมาตรา 5 แห่งพระราชบัญญัติสุรา พ.ศ.2493 และรายงานผลการทดสอบ	0	1	(กรณีผลิตภัณฑ์แอลกอฮอล์ โดยผลิตภัณฑ์ต้องตรงกับผลิตภัณฑ์ที่ยื่นคำขอ)	☐

แบบฟอร์มคำขออนุญาต

	รายการเอกสาร	เงื่อนไข	
1	คำขอรับใบรับรองแสดงเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน	-	☐

คู่มือสำหรับประชาชน : การรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชน

หน่วยงานที่ให้บริการ : สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม

หลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไข (ถ้ามี) ในการยื่นคำขอ และในการพิจารณาอนุญาต

1. ผู้ขอรับการรับรองต้องเป็นผู้ผลิตผลิตภัณฑ์ชุมชน ไม่เป็นผู้แอบอ้าง หรือทำการผลิตแอบแฝง และมีคุณสมบัติในข้อใดข้อหนึ่ง ดังต่อไปนี้

- บุคคลทั่วไป
- กลุ่มผู้ผลิตชุมชน ที่ขึ้นทะเบียนไว้กับหน่วยงานราชการหรือกลุ่มตามกฎหมายวิสาหกิจชุมชน
- นิติบุคคล ที่ขึ้นทะเบียนเป็นผู้ประกอบการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์

หมายเหตุ กรณีผลิตภัณฑ์ที่มีกฎหมายอื่นควบคุมอยู่ ต้องปฏิบัติตามกฎหมายที่ควบคุมก่อน

2. ผู้ขอการรับรองต้องมีศักยภาพในการผลิตผลิตภัณฑ์ชุมชน โดย

- สถานที่ทำ ต้องมีเครื่องมือ อุปกรณ์ เครื่องใช้ เหมาะสมในการผลิตผลิตภัณฑ์ชุมชน กรณีผลิตภัณฑ์กลุ่มอาหาร เครื่องดื่ม สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร สุขลักษณะของสถานที่ผลิตต้องเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด
- ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ชุมชน ต้องมีตัวอย่างผลิตภัณฑ์ชุมชนเพียงพอสำหรับการชักตัวอย่าง เพื่อส่งตรวจสอบตามที่มาตรฐานกำหนด

3. ผู้ยื่นคำขอต้องยื่นเอกสารครบถ้วนตามที่กำหนด หากไม่อาจพิจารณาความถูกต้อง ครบถ้วนของเอกสารได้ในขณะที่ยื่นคำขอ สมอ. ขอสงวนสิทธิ์ในการพิจารณาภายหลังจากการได้รับการยื่นคำขอครบถ้วนแล้ว กรณีที่ความไม่ถูกต้องของเอกสารที่ตรวจพบในภายหลังเป็นสาเหตุที่ไม่อาจให้การรับรองได้ สมอ./สอจ.จะส่งคืนคำขอ

4. ผลิตภัณฑ์ที่ยื่นขอต้องมีประกาศกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ไว้แล้ว

5. ให้บริการยื่นคำขอได้ตั้งแต่ 1 ตุลาคม ถึง 30 มิถุนายน ของปีงบประมาณเท่านั้น

6. ไม่นับรวมระยะเวลาการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ชุมชนจากหน่วยตรวจสอบที่ได้รับการแต่งตั้ง

7. สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมรับคำขอไม่เกิน 5 รายต่อวัน

8. ขั้นตอนการดำเนินงานตามคู่มือจะเริ่มนับระยะเวลาดังแต่เจ้าหน้าที่ตรวจสอบเอกสารครบถ้วนตามที่ระบุไว้ในคู่มือประชาชนเรียบร้อยแล้ว

ช่องทางการให้บริการ

สถานที่ให้บริการ (หมายเหตุ: (ให้บริการยื่นคำขอได้ตั้งแต่ 1 ตุลาคม ถึง 30 มิถุนายนของปีงบประมาณเท่านั้น)) สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) และ สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด (สอจ.) ทุกจังหวัด/ติดต่อด้วยตนเอง ณ หน่วยงาน	ระยะเวลาเปิดให้บริการ เปิดให้บริการวัน จันทร์ ถึง วัน ศุกร์ (ยกเว้นวันหยุดที่ทางราชการกำหนด) ตั้งแต่เวลา 09:00 - 15:00 น. (มีพักเที่ยง)
---	--

ขั้นตอน ระยะเวลา และส่วนงานที่รับผิดชอบ

ระยะเวลาในการดำเนินการรวม : 49 วันทำการ

ลำดับ	ขั้นตอน	ระยะเวลา	ส่วนที่รับผิดชอบ
1)	การตรวจสอบเอกสาร เมื่อผู้ยื่นคำขอมีศักยภาพในการผลิตผลิตภัณฑ์ชุมชน ตามหลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไข ในการยื่นคำขอ เจ้าหน้าที่ตรวจสอบเอกสารประกอบการยื่นขอกรณีเอกสารหลักฐานไม่ครบถ้วนจะทำความเข้าใจให้ผู้ยื่นคำขอมายื่นเอกสารเพิ่มเติมภายในเวลาที่กำหนด (5 วันทำการนับจากวันยื่นคำขอ) หากพ้นเวลาที่กำหนดจะส่งคืนคำขอให้ผู้ยื่นคำขอ (หมายเหตุ: -)	1 วันทำการ	สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
2)	การพิจารณา 2.1 ตรวจสอบประเมินสถานที่ผลิต 2.2 เก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ตามที่กำหนดใน มผช. 2.3 นำส่งตัวอย่างผลิตภัณฑ์ไปหน่วยตรวจสอบ 2.4 ประเมินผลการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ 2.5 กรณีผลการประเมินสถานที่ผลิตผ่าน และผลการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ผ่าน นำเสนอคณะกรรมการรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชน/คณะกรรมการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนระดับจังหวัด 2.6 กรณีผลการประเมินสถานที่ผลิตไม่ผ่าน หรือผลการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ไม่ผ่าน จะแจ้งไม่อนุญาต และเมื่อผู้ยื่นคำขอปรับปรุงแล้ว อาจยื่นขอใหม่ได้ (หมายเหตุ: -)	34 วันทำการ	สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
3)	การลงนาม/คณะกรรมการมีมติ 3.1 จัดทำใบรับรอง 3.2 เสนอเลขานุการสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม/ประธานคณะกรรมการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนระดับจังหวัด พิจารณาลงนาม 3.3 แจกผลให้ผู้ยื่นคำขอทราบ (หมายเหตุ: -)	14 วันทำการ	สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

รายการเอกสาร หลักฐานประกอบ

ลำดับ	ชื่อเอกสาร จำนวน และรายละเอียดเพิ่มเติม (ถ้ามี)	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร
1)	คำขอรับใบรับรองแสดงเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ฉบับจริง 1 ฉบับ สำเนา 0 ฉบับ หมายเหตุ -	-
2)	บัตรประจำตัวประชาชน ฉบับจริง 0 ฉบับ สำเนา 1 ฉบับ หมายเหตุ (ผู้ยื่นคำขอ / ประธานกลุ่ม (กรณีผู้ยื่นคำขอเป็นกลุ่ม / วิสาหกิจชุมชน) / ผู้มีอำนาจของนิติบุคคล (กรณีผู้ยื่นคำขอเป็นนิติบุคคล) / ผู้มอบอำนาจ / ผู้รับมอบอำนาจ มีการลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง)	กรมการปกครอง
3)	สำเนาทะเบียนบ้าน ฉบับจริง 0 ฉบับ สำเนา 1 ฉบับ หมายเหตุ (ผู้ยื่นคำขอ / ประธานกลุ่ม (กรณีผู้ยื่นคำขอเป็นกลุ่ม / วิสาหกิจชุมชน) / ผู้มีอำนาจของนิติบุคคล (กรณีผู้ยื่นคำขอเป็นนิติบุคคล) / ผู้มอบอำนาจ / ผู้รับมอบอำนาจ มีการลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง)	กรมการปกครอง
4)	หนังสือรับรองนิติบุคคล ฉบับจริง 0 ฉบับ	กรมพัฒนาธุรกิจการค้า

ลำดับ	ข้อเอกสาร จำนวน และรายละเอียดเพิ่มเติม (ถ้ามี)	หน่วยงานภาครัฐผู้ออกเอกสาร
	สำเนา 1 ฉบับ หมายเหตุ (กรณีนิติบุคคลเป็นผู้ยื่นคำขอ ต้องเป็นนิติบุคคลที่ขึ้นทะเบียนเป็นผู้ประกอบการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์แล้ว มีการลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง)	
5)	หนังสือรับรองกลุ่ม ฉบับจริง 0 ฉบับ สำเนา 1 ฉบับ หมายเหตุ (กรณีผู้ยื่นคำขอเป็นกลุ่ม มีการลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง)	กรมการพัฒนาชุมชน
6)	หนังสือรับรองกลุ่มบุคคลตามกฎหมายวิสาหกิจชุมชน ฉบับจริง 0 ฉบับ สำเนา 1 ฉบับ หมายเหตุ (กรณีผู้ยื่นคำขอเป็นวิสาหกิจชุมชน มีการลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง)	กรมส่งเสริมการเกษตร
7)	ทะเบียนพาณิชย์ ฉบับจริง 0 ฉบับ สำเนา 1 ฉบับ หมายเหตุ (กรณีที่ต้องการให้ระบุชื่อตามทะเบียนพาณิชย์เป็นสถานที่ผลิต ทั้งนี้ที่อยู่ต้องตรงกับสถานที่ผลิต มีการลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง)	กรมพัฒนาธุรกิจการค้า
8)	หนังสือมอบอำนาจพร้อมติดอากรแสตมป์ 10 บาท หรือ 30 บาท ฉบับจริง 1 ฉบับ สำเนา 0 ฉบับ หมายเหตุ (กรณีมีการมอบอำนาจ พร้อมสำเนาบัตรประชาชนของผู้มอบอำนาจ และผู้รับมอบอำนาจ)	-
9)	สำเนาใบอนุญาตเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน หรือ ใจจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร ฉบับจริง 0 ฉบับ สำเนา 1 ฉบับ หมายเหตุ (กรณีผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม)	สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
10)	สำเนาใบรับแจ้งผลิตเครื่องสำอางควบคุม ฉบับจริง 0 ฉบับ สำเนา 1 ฉบับ หมายเหตุ (กรณีผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง โดยประเภทผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางต้องตรงกับผลิตภัณฑ์ที่ยื่นคำขอ)	สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
11)	สำเนาใบแจ้งข้อเท็จจริงเกี่ยวกับวัตถุอันตรายชนิดที่ 1 หรือใบแจ้งการดำเนินการวัตถุอันตรายชนิดที่ 2 ฉบับจริง 0 ฉบับ สำเนา 1 ฉบับ หมายเหตุ (กรณีผลิตภัณฑ์กลุ่มวัตถุอันตราย)	สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
12)	สำเนาใบอนุญาตออกให้ตามมาตรา 5 แห่งพระราชบัญญัติสุรา พ.ศ.2493 และรายงานผลการทดสอบ ฉบับจริง 0 ฉบับ สำเนา 1 ฉบับ หมายเหตุ (กรณีผลิตภัณฑ์แอลกอฮอล์ โดยผลิตภัณฑ์ต้องตรงกับผลิตภัณฑ์ที่ยื่นคำขอ)	กรมสรรพสามิต

ค่าธรรมเนียม

ลำดับ	รายละเอียดค่าธรรมเนียม	ค่าธรรมเนียม (บาท / ร้อยละ)
1)	ไม่มีค่าธรรมเนียม (หมายเหตุ: -)	ค่าธรรมเนียม 0 บาท

ช่องทางการร้องเรียน แนะนำบริการ

ลำดับ	ช่องทางการร้องเรียน / แนะนำบริการ
1)	สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เลขที่ 75/42 ถนนพระรามที่ 6 แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400 โทรศัพท์ 0 2202 3344-46 http:// www.tisi.go.th >Menu แนะนำ -ติชม -ร้องเรียน > ข้อร้องเรียน (หมายเหตุ: -)
2)	สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดทุกจังหวัด http://www.industry.go.th (หมายเหตุ: -)
3)	- เรือนรับรองประชาชน ศูนย์บริการประชาชน (จุดบริการประชาชน 1111) สำนักปลัดสำนักนายกรัฐมนตรี ทำเนียบรัฐบาล ถนนพิษณุโลก เขตดุสิต กรุงเทพฯ - สายด่วนทำเนียบรัฐบาล 1111 บริการรับแจ้งเรื่องร้องทุกข์ ตลอด 24 ชั่วโมง หรือรับเรื่องร้องเรียนผ่านทาง โทรศัพท์ 0 228301271-84 โทรสาร 0 2283 1286-7 - ส่งเรื่องร้องเรียนทางไปรษณีย์ กราบบังคมทูลนายกรัฐมนตรี ตู้ ปณ.1111 ปณ.ทำเนียบรัฐบาล กรุงเทพฯ 10302 (ไม่ต้องติดแสตมป์) - http://www.1111.go.th/form.aspx (หมายเหตุ: -)
4)	ศูนย์บริการประชาชน สำนักปลัดสำนักนายกรัฐมนตรี (หมายเหตุ: (เลขที่ 1 ถ.พิษณุโลก เขตดุสิต กทม. 10300 / สายด่วน 1111 / www.1111.go.th / ตู้ ปณ.1111 เลขที่ 1 ถ.พิษณุโลก เขตดุสิต กทม. 10300))
5)	ศูนย์รับเรื่องร้องเรียนการทุจริตในภาครัฐ (หมายเหตุ: (สำนักงานคณะกรรมการป้องกันและปราบปรามการทุจริตในภาครัฐ (สำนักงาน ป.ป.ท.) - 99 หมู่ 4 อาคารซอฟต์แวร์ปาร์ค ชั้น 2 ถนนแจ้งวัฒนะ ตำบลคลองเกลือ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120 - สายด่วน 1206 / โทรศัพท์ 0 2502 6670-80 ต่อ 1900 , 1904-7 / โทรสาร 0 2502 6132 - www.pacc.go.th / www.facebook.com/PACC.GO.TH ศูนย์รับเรื่องร้องเรียนสำหรับนักลงทุนต่างชาติ (The Anti-Corruption Operation center) Tel : +66 92 668 0777 / Line : Fad.pacc / Facebook : The Anti-Corruption Operation Center / Email : Fad.pacc@gmail.com))

แบบฟอร์ม ตัวอย่างและคู่มือการกรอก

ลำดับ	ชื่อแบบฟอร์ม
1)	คำขอรับใบรับรองแสดงเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (หมายเหตุ: -)

หมายเหตุ

-

เอกสารฉบับนี้ดาวน์โหลดจากเว็บไซต์ศูนย์รวมข้อมูลการติดต่อราชการ

www.info.go.th

วันที่คู่มือมีผลบังคับใช้: 21/09/2561

คำขอที่.....

คำขอรับใบรับรอง

แสดงเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า/กลุ่ม.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....

ที่อยู่ เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....

หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

รหัสไปรษณีย์.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....

ยื่นคำขอต่อสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม เพื่อรับใบรับรองแสดง
เครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนกับผลิตภัณฑ์ชุมชน.....

.....

ประเภท.....

.....

ทำจากสถานที่ผลิตชื่อ.....

เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....

หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

รหัสไปรษณีย์.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....

ลงชื่อ.....ผู้ขอรับใบรับรอง

สำเนาฉบับ

แบบ มช.๑

คำขอที่.....

คำขอรับใบรับรอง แสดงเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า/กลุ่ม.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....

ที่อยู่ เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....

หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

รหัสไปรษณีย์.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....

ยื่นคำขอต่อสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม เพื่อรับใบรับรอง

แสดงเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนกับผลิตภัณฑ์ชุมชน.....

.....

ประเภท.....

.....

ทำจากสถานที่ผลิตชื่อ.....

เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....

หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

รหัสไปรษณีย์.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....

ลงชื่อ.....ผู้ขอรับใบรับรอง

รายละเอียดการติดต่อกับสถานที่ผลิต

ชื่อ-ที่อยู่ สถานที่ผลิต.....

.....รหัสไปรษณีย์.....

เจ้าหน้าที่ของสถานที่ผลิตที่ควรติดต่อ.....

๑.ตำแหน่ง.....โทร.....

๒.ตำแหน่ง.....โทร.....

๓.ตำแหน่ง.....โทร.....

บันทึกเพิ่มเติม.....

.....

.....

แผนที่โดยสังเขป

เอกสารอ้างอิง

https://www.tisi.go.th/website/thaicommunity/cps_history

บริการ / ศูนย์รวมข้อมูลเพื่อติดต่อราชการ คำค้นหา : การรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชน

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)



อย. คือ อักษรย่อของ “สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา” (Food and Drug Administration)

เป็นส่วนราชการในระดับกรม ของประเทศไทย สังกัดกระทรวงสาธารณสุข มีหน้าที่ในการดำเนินงานด้านการคุ้มครองผู้บริโภค ปกป้องและคุ้มครองสุขภาพประชาชนจากการบริโภคผลิตภัณฑ์สุขภาพ

การแสดงเครื่องหมาย อย. หรือที่ปัจจุบันเรียกว่า เลขสารบบอาหาร หมายถึง การแสดงเครื่องหมายหรือรูปแบบของอาหาร ที่ได้รับอนุญาตขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร อนุญาตใช้ฉลากอาหาร จดทะเบียนอาหาร หรือแจ้งรายละเอียดของ อาหารแล้ว ประกอบด้วยเครื่องหมาย และเลขสารบบอาหาร เลขสารบบอาหาร ประกอบด้วยตัวเลขสิบสามหลักที่แบ่งเป็นห้ากลุ่ม ซึ่งแสดงถึงสถานที่ผลิตอาหาร หรือสถานที่นำเข้าอาหารแล้วแต่กรณี หน่วยงานที่เป็นผู้อนุญาต และลำดับที่ของอาหาร โดยแสดงในเครื่องหมายตามลักษณะข้างล่างนี้



อาหารที่ต้องแสดงเลขสารบบอาหาร

1. อาหารควบคุมเฉพาะ ได้แก่ เครื่องดื่มในภาชนะปิดสนิท นมโค นมปรุงแต่ง นมเปรี้ยว ผลิตภัณฑ์ของนม อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ไอศกรีม อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก และวัตถุเจือปนอาหาร

2. อาหารที่กำหนดคุณภาพ ได้แก่ น้ำมันถั่วลิสง น้ำมันปาล์ม น้ำมันมะพร้าว ซีอิ๊วโกเลต ข้าวเติมวิตามิน เกลือบริโภค เครื่องดื่มเกลือแร่ ชา กาแฟ น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ ซอสบางชนิด ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง น้ำปลา น้ำส้มสายชู น้ำมันและไขมัน น้ำมันเนย เนยเทียม ครีม เนยแข็ง อาหารกึ่งสำเร็จรูป น้ำผึ้ง รอยัลเยลลี่ ผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่ แยม เยลลี่และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เนยใสหรือกึ่ง เนย ไข่เยี่ยวม้า และสุรา

3. อาหารที่รัฐมนตรีประกาศให้เป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก ได้แก่ แป้งข้าวกลอง วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ อาหารที่มีการใช้กรรมวิธีการฉายรังสี ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท วัตถุแต่งกลิ่นรส ขนมปัง น้ำเกลือปรุงรส อาหารหมักดองและลูกอม อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ ผลิตภัณฑ์กระเทียม ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ อาหารที่ได้จากเทคนิคการดัดแปรพันธุกรรมหรือพันธุวิศวกรรม

ผลิตภัณฑ์อาหารที่กำหนดให้ต้องมีฉลากแสดง อย.

1. กลุ่มอาหารที่ต้องมีเครื่องหมาย อย. แต่ไม่ต้องส่งตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ ได้แก่
 - เครื่องปรุงรสและน้ำ จิ้ม
 - น้ำพริกที่สำเร็จรูปที่รับประทานได้ทันที
 - ผลิตภัณฑ์อบกรอบ ทอด กวน ตาก หมัก ดอง จากผลไม้
 - ผลิตภัณฑ์ปรุงสุกจากสัตว์
 - ขนมและอาหารขบเคี้ยว
 - ลูกอมและทอฟฟี่
2. กลุ่มอาหารที่ต้องมีเครื่องหมาย อย. และมีรายงานผลการตรวจวิเคราะห์อาหารไว้ให้ตรวจสอบ ได้แก่
 - น้ำส้มสายชู
 - น้ำมันสำหรับปรุงอาหาร
 - ไข่เยี่ยวม้า
 - กาแฟ ชนิดคั่วเมล็ด / ผงสำเร็จรูป / ปรุงสำเร็จ

- ซา ชนิดซาใบ / ผงสำเร็จรูป / ปรงสำเร็จ
- น้ำพริกแกง
- เครื่องปรุงโปรตีนของถั่ว
- แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด
- อาหารกึ่งสำเร็จรูป
- ลูกอมและทอฟฟี่

3. กลุ่มอาหารที่ต้องมีเครื่องหมาย ออย. และต้องส่งตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ ได้แก่

- เครื่องดื่มชนิดน้ำและผง ที่ทำจากพืช ผัก ผลไม้ สมุนไพร ธัญพืช ถั่วเมล็ดแห้ง น้ำตาลสด เครื่องดื่มรังกา กาแฟ ถั่วเหลือง
- อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เช่น อาหารกระป๋อง อาหารบรรจุขวดแก้วที่ฝามียางรองด้านใน อาหารที่บรรจุกล่อง ของ ถุงออลูมิเนียมฟอยล์ที่ปิดผนึก
- นมและผลิตภัณฑ์นม เช่น นมโค นมปรุงแต่ง นมเปรี้ยว ไอศกรีม เนยแข็ง เนย
- น้ำดื่ม / น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

(ที่มา <https://bsc.dip.go.th>)

การขอเครื่องหมาย ออย.

1. จัดเตรียมสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดี (GMP: GOOD MANUFACTURING PRACTICE)

การขออนุญาตสถานที่ผลิต

- กรณีเข้าข่ายโรงงาน

คนงานตั้งแต่ 7 คน หรือเครื่องจักรตั้งแต่ 5 แรงม้า ต้องเสียค่าธรรมเนียมใบอนุญาตและชำระค่าธรรมเนียมในการต่ออายุทุก 3 ปี (ขึ้นกับจำนวนแรงม้าและจำนวนคนงาน)

- กรณีไม่เข้าข่ายโรงงาน

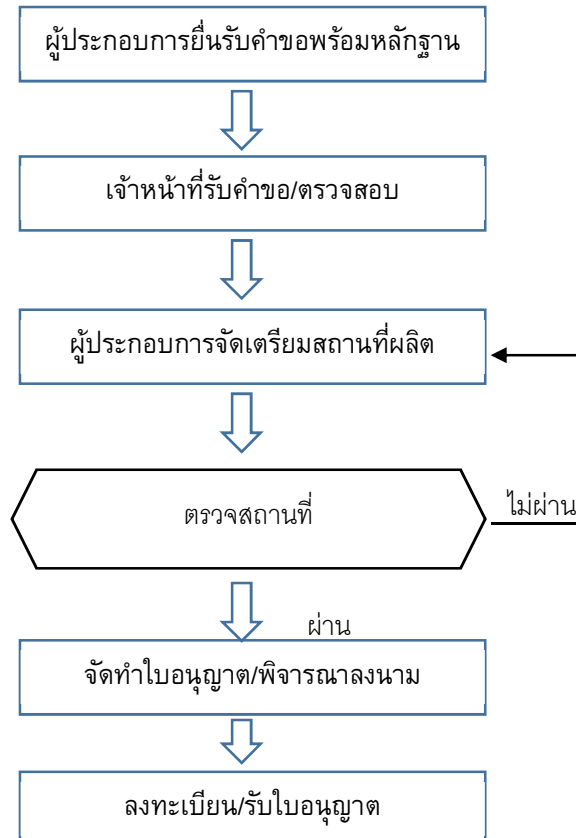
คนงานไม่ถึง 7 คน และเครื่องจักรไม่ถึง 5 แรงม้า

เอกสารประกอบการขออนุญาตสถานที่ผลิต

1. สำเนาบัตรประชาชน สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ขออนุญาต
2. สำเนาทะเบียนบ้านสถานที่ผลิต (กรณีไม่ใช่ที่เดียวกับทะเบียนบ้านผู้ขออนุญาต)
4. สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนและผู้มีอำนาจลงชื่อแทน (กรณีนิติบุคคล)
5. หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการของนิติบุคคล
6. รายการเครื่องจักร เครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตระบุจำนวนแรงม้า จำนวนคนงาน
7. แบบแปลนแผนผังสถานที่ผลิต
8. แผนที่เดินทางไปยังสถานที่ผลิตโดยละเอียด
9. รูปถ่ายสถานที่ผลิตภายนอก / ภายใน โดยละเอียด

เอกสารต้องลงนามและรับรองสำเนาทุกฉบับ

ขั้นตอนขออนุญาตสถานที่ผลิต



2. ยื่นเอกสารอนุญาตขอรับเลขสารบบ (เลข อย.)

- ยื่นแบบ สบ.5 สำหรับอาหาร 13 ประเภท ที่ต้องยื่นสูตรส่วนประกอบ ผลวิเคราะห์ และฉลาก ได้แก่

- ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร - รอยัลเยลลี่
- ผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่ - กาแฟ
- ชาสมุนไพร - เครื่องดื่มเกลือแร่
- เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - นมปรุงแต่ง
- นมเปรี้ยว - นมโค
- ผลิตภัณฑ์ของนม - ไอศกรีม
- อาหารที่อยู่ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

- ยื่นแบบ สบ.7

สำหรับอาหารประเภทอื่นๆ ยกเว้น 13 ประเภทข้างต้น ยื่นผ่านระบบออนไลน์ E-submission โดยผู้รับอนุญาตเป็นผู้ยื่นเองหรือมอบอำนาจบุคคลอื่นยื่นได้

* แบบฟอร์ม สบ.5 /สบ.7 ขอรับ ณ สถานที่ไปยื่นคำขออนุญาต กรณียื่นเป็นเอกสาร

ขั้นตอนการยื่นสบ.7 อัตโนมัติ (e-submission)

1.ผู้ยื่นคำขอสมัคร Open ID กับ สำนักงานรัฐบาลอิเล็กทรอนิกส์และยื่นขอเปิดสิทธิ์เข้าใช้กับสำนักอาหาร



2.ผู้ประกอบการ เลือกคำขอ Download pdf พิมพ์รายละเอียดแล้ว Upload คำขอ+หลักฐานในระบบ E-Submission



3.ระบบ ออกใบสั่งชำระโดย ผู้ประกอบการprint เอง



4.ผู้ประกอบการชำระเงินค่าคำขอผ่านช่องทางเคาน์เตอร์,ATM, CDM, SCB ATM, CDM, SCB Easy Net, SCB Application Easy Net, และ SCB Easy Phone ของธนาคารไทยพาณิชย์ทุกสาขาทั่วประเทศ



5. ผู้ประกอบการยื่นเอกสารเพิ่ม –เจ้าหน้าที่ลงข้อมูล ในระบบ e-sub (เฉพาะบางคำขอที่ต้องส่งเอกสารเพิ่ม ได้แก่ หลักฐานประกอบคำขออาหารควบคุมเฉพาะกลุ่มนมทารกและ เด็กเล็ก+วัตถุประสงค์พิเศษ, คำขออนุมัติสูตร/สเปก)



6. ระบบ แจ้งวันเริ่มพิจารณา-วันแล้วเสร็จ และจัดลำดับก่อน-หลัง ตามเวลาการชำระเงิน (คำนวณตามปริมาณ)



7. เจ้าหน้าที่พิจารณา



8.ผู้ประกอบการชำระค่าธรรมเนียมใบอนุญาต/ใบสำคัญ (ถ้ามี)
(เฉพาะใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ของกลุ่มอาหารควบคุมเฉพาะ)



9.ระบบ ออกหลักฐานการอนุญาตแบบอิเล็กทรอนิกส์

* การสมัคร open ID หากมีปัญหาในการสมัครเพื่อสร้างบัญชีผู้ใช้งาน โปรดติดต่อ
Contact@ega.or.th หรือโทร(+66)0 2612 6000 โดยแจ้งว่ามีปัญหาในการขอ Open ID

สถานที่ยื่นคำขออนุญาต

1. ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ (One Stop Service Center; OSSC) ตึกสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข
2. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (สสจ.) ซึ่งเป็นที่ตั้งของสถานที่ผลิตอาหาร
3. ยื่นคำขอทางอินเทอร์เน็ต (E-submission) เข้าเว็บไซต์สำนักงานอาหาร <http://food.fda.moph.go.th/> เลือกหัวข้อ “e-Submission”

ข้อกำหนดทั่วไป หรือ General GMP

1. **สัญลักษณ์ของสถานที่ตั้งกับอาคารผลิต** สถานที่ตั้งตัวอาคารกับบริเวณใกล้เคียง จะต้องอยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้อาหารที่ผลิตเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย และอาคารผลิตมีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและ **ก่อสร้าง** ที่ง่ายแก่การบำรุงรักษาความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงาน ต้องจัดให้มีพื้นที่เพียงพอ ต้องแยกบริเวณผลิตอาหารออกเป็นสัดส่วน มีการระบายอากาศอย่างเพียงพอ เพื่อลดอันตรายที่อาจเกิดขึ้นเนื่องจากความชื้นหรือฝุ่นละอองจากการผลิต
2. **เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต** จะต้องทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ไม่เป็นพิษ ไม่เป็นสนิม มีความแข็งแรงทนทาน จำนวนเครื่องมือ เครื่องจักรกับอุปกรณ์ต้องมีย่างเพียงพอ และเหมาะสมต่อการปฏิบัติงานในแต่ละประเภท การจัดเก็บอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อแล้ว ควรจัดเก็บแยกเป็นสัดส่วน อยู่ในสภาพที่เหมาะสม เพื่อไม่ให้มีโอกาสเกิดการปนเปื้อนจากฝุ่นละอองกับสิ่งสกปรกต่าง ๆ
3. **การควบคุมกระบวนการผลิต** การดำเนินการทุกขั้นตอนจะต้องมีการควบคุมตามหลักสุขาภิบาลที่ดี ทั้งวัตถุดิบ ส่วนผสม ภาชนะบรรจุ การผลิต การเก็บรักษา การขนย้าย และขนส่งผลิตภัณฑ์อาหาร
4. **การสุขาภิบาล** เป็นเกณฑ์สำหรับสิ่งที่ย่อมนวความสะอาดในการปฏิบัติงานทั้งหลาย เช่น น้ำใช้ อ่างล้างมือ ห้องน้ำ ห้องส้วม ระบบกำจัดขยะมูลฝอย ทางระบายน้ำทิ้ง การป้องกันและกำจัดสัตว์กับแมลง

5. **การบำรุงรักษา** และการทำความสะอาด ช่วยให้งานเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ และป้องกันการปนเปื้อนของสารอันตรายสู่อาหาร โดยต้องทำความสะอาด ดูแลและเก็บรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิตให้อยู่ในสภาพที่สะอาด ทั้งก่อนและหลังการผลิต
6. **บุคลากร** สวมเสื้อผ้าที่สะอาดและเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากการปฏิบัติงานและตัวบุคลากร ซึ่งผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตจะต้องมีสุขภาพดี ไม่เป็นวัณโรคในระยะอันตราย โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจหรือโรคเรื้อน