

แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องสำหรับอาหารประเภท วัตถุเจือปนอาหารประเภทวัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร

 คำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (อ.17) คำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร (สบ.3)

ชื่อ-สกุลผู้ยื่นคำขอ/ผู้รับมอบอำนาจ

โทรศัพท์ E-mail

ชื่อสถานที่ผลิต/นำเข้า

เลขที่ใบอนุญาตผลิต/นำเข้า/สถานที่ผลิต

ชื่ออาหาร (ภาษาไทย)

ชื่ออาหาร (ภาษาอังกฤษ)

\*โปรดนำเอกสารนี้และใบรับคำขอ

แนบมาพร้อมการแก้ไขข้อบกพร่อง

ในครั้งต่อไป(ถ้ามี)\*

ขอให้ผู้ยื่นคำขอจัดเรียงเอกสารตามบัญชีรายการเอกสารข้างล่างนี้ และตรวจสอบตนเอง พร้อมทั้งทำเครื่องหมาย ✓ กรณีถูกต้องครบถ้วนตามข้อกำหนด หรือทำเครื่องหมาย × กรณีไม่ถูกต้องหรือไม่ครบถ้วน หรือทำเครื่องหมาย - กรณีไม่จำเป็นต้องมี

รายละเอียดการตรวจสอบเอกสาร	ผู้ยื่นคำขอ ตรวจสอบ	เจ้าหน้าที่ ตรวจสอบ	บันทึกข้อบกพร่อง
1. คำขอ <input type="checkbox"/> อ.17 (1 ฉบับ) <input type="checkbox"/> สบ.3 (2 ฉบับ) (พิมพ์เท่านั้น)			
***ในแบบ อ.17 โปรดเขียนตัวบรรจงหรือพิมพ์รายละเอียด จำนวน 1 ฉบับ และลงลายมือชื่อจริง***			
***ในแบบ สบ.3 โปรดพิมพ์รายละเอียดเท่านั้น ห้ามแก้ไขด้วยลายมือเด็ดขาด จำนวน 1 ฉบับ และลงลายมือชื่อจริง***			
กรอกรายละเอียดครบถ้วน (ดูในคำแนะนำการกรอกเอกสาร)			
- ประเภทประกาศ (ให้ระบุฉบับที่และปี พ.ศ. ที่ออกประกาศของอาหารนั้นๆ)			
- ชื่ออาหารภาษาไทย			
- ชื่ออาหารภาษาอังกฤษ (ต้องมีความหมายสอดคล้องกับชื่ออาหารภาษาไทยด้วย)			
- ประเภทอาหาร (แจ้งให้สอดคล้องตามชื่อกลุ่มอาหารควบคุมเฉพาะนั้นๆ)			
- ลักษณะอาหาร (แจ้งตามข้อเท็จจริงซึ่งจะต้องตรงกับรายงานผลการตรวจวิเคราะห์อาหาร)			
- ชนิดภาชนะบรรจุ (ระบุโดยละเอียดทั้งภาชนะบรรจุและฝา)			
เช่น ถังโลหะและฝาโลหะ			
กรณีเป็นพลาสติก ต้องแจ้งชนิดและสีของพลาสติก เช่น ก่องกระดาษ (ภายในบรรจุ			
ถุงพลาสติก พีอี ไลไม่มีสี) หรือ ถังและฝาพลาสติก พีพี สีขาว			
- ขนาดบรรจุ (ระบุได้ 2 แบบ คือ แจ้งทุกขนาด และ แจ้งเป็นช่วง)			
เช่น น้ำหนักสุทธิ 50, 100 และ 150 กิโลกรัม หรือ น้ำหนักสุทธิ 50-150 กิโลกรัม			
***ให้แจ้งเป็นระบบเมตริก อาหารที่เป็นของแข็ง แห้งหรือผง ให้แจ้งเป็น น้ำหนักสุทธิ			
(หน่วยเป็น กิโลกรัม), อาหารที่เป็นของเหลว ให้แจ้งเป็น ปริมาตรสุทธิ (หน่วยเป็น ลิตร)			
อาหารที่มีลักษณะกึ่งแข็งกึ่งเหลว อาจแจ้งเป็น น้ำหนักสุทธิหรือปริมาตรสุทธิ ก็ได้			
- สูตรส่วนประกอบ (เหมาะสมสอดคล้องกับลักษณะของผลิตภัณฑ์,ปลอดภัยในการบริโภค)			
- (วัตถุเจือปนอาหาร ให้แจ้งชื่อสามัญวัตถุเจือปนอาหารกำกับด้วยเลขรหัส INS หรือ			
เลขรหัสสากลอื่นๆ ของสารเคมีนั้น และปริมาณเป็นร้อยละของวัตถุดิบหรือส่วนประกอบ			
ตามความเป็นจริง เรียงตามลำดับจากมากไปน้อย ครบ 100 เปอร์เซ็นต์			
***กรณีมีวัตถุเจือปนอาหารลักษณะผสมในส่วนประกอบให้แจ้งสูตรย่อยนั้นด้วย			
- อาหารหรือวัตถุดิบนอกจากวัตถุเจือปนอาหาร ให้แจ้งชื่อสามัญหรือชื่อทั่วไปของ			
ส่วนประกอบนั้น และปริมาณเป็นร้อยละ			
***กรณีที่ไม่สามารถกรอกข้อมูลครบถ้วนในแบบคำขอได้ ให้แนบหลักฐานสูตรส่วน-			
ประกอบจากผู้ผลิต แล้วระบุในคำขอว่า "ตามเอกสารแนบ"			
- กรรมวิธีการผลิต (วัตถุดิบและสารช่วยในกระบวนการผลิตรวมถึงสารที่ใช้เพื่อวัตถุประสงค์			
ทางเทคโนโลยีการผลิต จะต้องสอดคล้องกับข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานที่ใช้อ้างอิง)			

***กรณีที่ไม่สามารถกรอกข้อมูลครบถ้วนในแบบคำขอฯได้ ให้แนบหลักฐานกรรมวิธี			
การผลิตจากผู้ผลิต แล้วระบุในคำขอว่า "ตามเอกสารแนบ"			
- อายุการเก็บรักษา (แจ้งให้สอดคล้องกับเอกสารคุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์)			
- ผู้รับอนุญาตผลิต			
- ผู้รับอนุญาตผลิตชื่อ ..... (กรอกเฉพาะกรณีผลิตเท่านั้น)			
กรณีเป็นบุคคลธรรมดา ให้แจ้งชื่อและชื่อสกุลตรงกับชื่อผู้รับอนุญาตผลิตอาหารตาม			
ใบอนุญาตผลิตอาหาร (อ.2) เช่น นายสนั่น สิริธาร			
กรณีเป็นนิติบุคคล ให้แจ้งชื่อและชื่อสกุลของผู้มีอำนาจลงนามแทนนิติบุคคลนั้นๆ			
เช่น บริษัท สามเหลี่ยม จำกัด โดยมีนายกกล้า เก่งกาจ เป็นผู้ดำเนินการ			
- สถานที่ผลิตชื่อ			
กรณีผลิต กรอกชื่อและที่ตั้งสถานที่ผลิตอาหารให้ตรงกับใบอนุญาตผลิตอาหาร (อ.2)			
กรณีนำเข้า กรอกชื่อและที่ตั้งสถานที่ผลิตอาหารตามข้อเท็จจริงที่ปรากฏในใบรับรอง			
สถานที่ผลิตอาหารสำหรับการนำเข้าอาหาร โดยกรอกเป็นภาษาอังกฤษ			
- ผู้รับอนุญาตนำเข้า			
กรอกชื่อและที่ตั้งสถานที่นำเข้าอาหารให้ตรงกับข้อเท็จจริงในใบอนุญาตนำเข้า อ.7			
- ใบอนุญาตผลิต/นำเข้าที่...(ให้ระบุเลขที่และวันที่ได้รับอนุญาตในใบ อ.2 และ อ.7)			
- ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารจาก...(แจ้งชื่อหน่วยงานที่คณะกรรมการให้การยอมรับ)			
เช่น กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์			
- ผู้ลงนาม (ลงนามผู้ดำเนินการ/กรรมการผู้จัดการซึ่งลงชื่อผูกพันบริษัท)			
- ให้ผู้ที่มีชื่อตรงกับใบอนุญาต อ.2 หรือ อ.7 ลงลายมือชื่อให้ลงลายมือชื่อและพิมพ์			
หรือเขียนชื่อ-สกุลตัวบรรจง กำกับลายมือชื่อเป็นภาษาไทยข้างใต้			
- หากเป็นกรรมการของนิติบุคคล ให้ลงลายมือชื่อ และ/หรือประทับตราสำคัญ			
ตามรายละเอียดที่ระบุไว้ในหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล (พร้อมแนบสำเนาหนังสือ			
รับรองการจดทะเบียนฯ ประกอบด้วย)			
***ให้ลงลายมือชื่อและพิมพ์หรือเขียนชื่อ-สกุลตัวบรรจง กำกับลายมือชื่อเป็นภาษาไทยข้างใต้***			
- คำรับรอง (ระบุตามข้อเท็จจริงที่ปรากฏ)			
เช่น "ขอรับรองว่าอาหารที่ขอขึ้นทะเบียนมีรายละเอียดเป็นไปตามประกาศกระทรวง-			
สาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร"			
"ขอรับรองว่าฉลากทุกภาษาขณะบรรจุและทุกขนาดบรรจุมีลักษณะเหมือนกันทุกประการ"			
"ขอรับรองว่าอาหารที่ส่งวิเคราะห์เป็นตัวเดียวกับที่นำมาขอขึ้นทะเบียนฯ"			
2. สำเนาใบอนุญาต(ทุกหน้า,ทุกแผ่น) <input type="checkbox"/> อ.2 <input type="checkbox"/> สป.1 <input type="checkbox"/> อ.7			
- ใบอนุญาตยังไม่หมดอายุ			
- ประเภทอาหาร (ด้านหลังใบอนุญาต) - สอดคล้องกับผลิตภัณฑ์ที่ยื่นคำขอฯ			
เอกสารประกอบคำขอจากผู้ผลิตฉบับจริง หรือสำเนาที่รับรองโดยผู้ดำเนินการ จำนวน 1 ฉบับ			
***หลักฐานจากผู้ผลิต ฉบับจริงที่ต้องมีการลงลายมือชื่อหรือประทับตราสำคัญของหน่วยงานผู้ผลิต กรณีเป็นเอกสารอิเล็กทรอนิกส์			
หรือฉบับสำเนา (จะต้องมีลายมือชื่อหรือประทับตราสำคัญของหน่วยงานผู้ผลิต) ให้ผู้รับอนุญาตนำเข้ารับรองว่า "เป็นเอกสารจากผลิตจากผู้ผลิตจริง"			
และลงลายมือชื่อกำกับไว้ด้วย***			
3. เอกสารแจ้งสูตรส่วนประกอบครบ 100 % จากผู้ผลิต			
- (วัตถุเจือปนอาหาร ให้แจ้งชื่อสามัญวัตถุเจือปนอาหารกำกับด้วยเลขรหัส INS หรือ			
เลขรหัสสากลอื่นๆ ของสารเคมีนั้น และปริมาณเป็นร้อยละของวัตถุดิบหรือส่วนประกอบ			
ตามความเป็นจริง เรียงตามลำดับจากมากไปน้อย ครบ 100 เปอร์เซ็นต์			
- แจ้งเลขสารบบอาหาร(กรณีผลิต/แปรรูป)			
- แจ้งกลุ่มหน้าที่หรือวัตถุประสงค์ของการใช้วัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ เช่น Process Aid			
***กรณีมีวัตถุเจือปนอาหารลักษณะผสมในส่วนประกอบให้แจ้งสูตรย่อยนั้นด้วย***			
- อาหารหรือวัตถุดิบอื่นนอกจากวัตถุเจือปนอาหาร ให้แจ้งชื่อสามัญหรือชื่อทั่วไปของ			

รายละเอียดการตรวจสอบเอกสาร	ผู้ยื่นคำขอ ตรวจสอบ	เจ้าหน้าที่ ตรวจสอบ	บันทึกข้อบกพร่อง
ส่วนประกอบนั้น และปริมาณเป็นร้อยละ			
<b>4. เอกสารแจ้งกรรมวิธีการผลิต</b>			
- แจ้งกรรมวิธีการผลิต วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต สารช่วยในกระบวนการผลิตรวมถึงสาร			
ที่ใช้เพื่อวัตถุประสงค์ทางเทคโนโลยีการผลิต			
- ระบุชื่อสามัญ(ชื่อเต็ม) ของวัตถุดิบหรือสาร			
- กรณีทำแห้ง ให้ระบุกระบวนการทำแห้ง(ถ้ามี)			
- แจ้งกรรมวิธีผลิตวัตถุดิบอาหารตามข้อเท็จจริงและสอดคล้องกับผลิตภัณฑ์			
***หากมีการใช้วัตถุเจือปนอาหารนอกเหนือจากที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุข			
จะต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา***			
<b>5. เอกสารแจ้งข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของผลิตภัณฑ์</b>			
- แนบข้อกำหนดคุณภาพมาตรฐานของวัตถุดิบผลิตภัณฑ์ (Finish product specification)			
- แจ้งรายละเอียด ภาชนะบรรจุ อายุเก็บรักษาและข้อแนะนำในการเก็บรักษาอาหาร			
- แนบ JECFA* Specification ของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละตัวประกอบมาด้วย			
<b>ชนิดเดี่ยว</b>			
- แนบข้อกำหนดคุณภาพฯ ให้ครบถ้วนทุกรายการตามที่กำหนด JECFA* Specification			
- มีข้อกำหนดคุณภาพฯ ครบถ้วนตามที่กำหนดในประกาศฯ FA ชนิดเดี่ยว			
- แนบเอกสารจากผู้ผลิตแสดงคำรับรองคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหาร			
ข้อความรับรองว่า "ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตาม Codex Advisory			
Specification (from FAO/WHO) for the Identity and purity of Food Additive			
(หรือประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยเรื่อง ข้อกำหนดคุณภาพหรือ			
มาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารชนิดเดี่ยวที่เกี่ยวข้อง หรือ มาตรฐานที่อ้างอิงตามประกาศ			
กระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องตามแต่กรณี) พร้อมกับแนบข้อกำหนดคุณภาพฯ ที่อ้างอิง)			
ตัวอย่าง "We hereby certify that our product meet the standard requirement			
of Codex Advisory Specification for the Identity and purity of Food Additive "			
<b>ชนิดผสม</b>			
- แนบข้อกำหนดคุณภาพมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้เป็นวัตถุดิบ (Raw material			
specification) (สำหรับวัตถุเจือปนอาหารลักษณะผสม)			
โดยอาจแนบเอกสารดังนี้			
- สำเนาใบ อ.18/สบ.3 หรือ แจ้งเลขสารบบอาหาร			
- แนบ Specification จากผู้ผลิต			
- แนบเอกสารจากผู้ผลิตแสดงคำรับรองคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหาร			
ข้อความรับรองว่า "วัตถุเจือปนอาหารในสูตรส่วนประกอบมีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไป			
ตาม Codex Advisory Specification for the Identity and purity of Food Additive			
(หรือ ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยเรื่อง ข้อกำหนดคุณภาพหรือ			
มาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารชนิดเดี่ยวที่เกี่ยวข้อง หรือ มาตรฐานที่อ้างอิงตามประกาศ			
กระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง ตามแต่กรณี) พร้อมกับแนบข้อกำหนดคุณภาพมาตรฐาน			
ที่ใช้อ้างอิง และ ข้อความรับรองว่า "ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตาม			
ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน			
ของวัตถุเจือปนอาหารลักษณะผสม			
ตัวอย่าง "We hereby certify that raw materials (all food additives) used in the			
product meet the standard requirement of Codex Advisory Specification			
(from FAO/WHO) for the Identity and purity of Food Additive and the finish			
product comply to the The Announcement of the Food and Drug			

Administration regarding mixed food additives			
<b>6. รายงานผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐาน จำนวน 1 ฉบับ</b>			
- ต้นฉบับ (กรณีใช้ผลวิเคราะห์ร่วม ให้ส่งสำเนาผลวิเคราะห์ และแจ้งเลขสารบบ-อาหารหรือเลขรับคำขอฯ)			
- อายุผลวิเคราะห์ ไม่เกิน 1 ปี			
- ชื่อ/ที่อยู่ของผู้ผลิต/นำเข้า ตรงตามใบรับรองสถานที่ผลิต			
- มีรายละเอียดครบตามข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์			
- ห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ต้องเป็นของรัฐ หรือที่รัฐรับรอง หรือห้องปฏิบัติการ			
- ตรวจวิเคราะห์เอกชน ต้องได้รับ ISO17025 พร้อมแสดงหลักฐานประกอบ			
***กรณีวิเคราะห์ซ่อม หรือ เพิ่ม ต้องส่งวิเคราะห์หน่วยงานเดิมเท่านั้น ยกเว้นหน่วยงานเดิมไม่สามารถวิเคราะห์ได้ ผู้ส่งวิเคราะห์ต้องทำหนังสือชี้แจงข้อเท็จจริง			
***กรณีระบุชื่ออาหาร และ/หรือ ชื่อสถานที่ผลิต/นำเข้าไม่ตรงกับที่แจ้งในใบคำขอฯ อ.17 ผู้ส่งวิเคราะห์ต้องทำหนังสือชี้แจงถึงสาเหตุที่ระบุไม่ตรงกัน			
***กรณีขอใช้ผลวิเคราะห์ร่วม อาหารที่ใช้จะต้องมีสูตร กรรมวิธีการผลิตและผลิตจากสถานที่เดียวกันกับอาหารที่ได้รับอนุญาตไปแล้ว			
<b>7. รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ภาชนะบรรจุ ฉบับจริง 1 ฉบับ</b>			
- กรณีภาชนะบรรจุเป็นพลาสติกมีสี(ยกเว้นสีขาว) สัมผัสกับอาหารที่เป็นของเหลว ต้องวิเคราะห์คุณสมบัติพลาสติกที่ใช้บรรจุอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 295 พ.ศ.2548ด้วย			
<b>8. ใบรับรองสถานที่ผลิต (กรณีนำเข้า) ฉบับจริง 1 ฉบับ, สำเนา 1 ฉบับ</b>			
(ต้องปฏิบัติตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ใบรับรองสถานที่ผลิตสำหรับการนำเข้าอาหาร)			
- ใบรับรองต้องเป็นต้นฉบับ หรือ กรณีเป็นสำเนาต้องรับรองสำเนาหรือข้อความนั้นๆ โดยหน่วยงานที่ออกใบรับรองนั้น/บุคคลที่รัฐรับรอง เช่น Notary Public/ หน่วยงานของรัฐของประเทศผู้ผลิต/สถานทูตของประเทศผู้ผลิตในประเทศไทย เป็นต้น			
- มีหน่วยงานที่ออกใบรับรอง (CERTIFICATION BODY: CB) ที่ได้รับการรับรองจากหน่วยรับรองระบบงาน (ACCREDITATION BODY: AB) ตามระบบสากล: International Accreditation Forum (IAF)			
- ชื่อและที่ตั้งสถานที่ผลิต			
- ระบบประกันคุณภาพอาหาร (เช่น ISO 9001,9002,HACCP,GMP หรือเทียบเท่า)			
- ขอบเขตของประเภทอาหารที่รับรอง (สอดคล้องกับประเภทอาหารที่ขออนุญาตนำเข้า)			
- วัน/เดือน/ปี ที่ออกใบรับรอง (ต้องยังไม่หมดอายุ กรณีไม่ระบุ ให้ใช้ได้ 1 ปี นับจากวันที่ออกใบรับรองเท่านั้น)			
- กรณีใบรับรองที่ใช้ภาษาอื่นให้แนบคำแปลที่เป็นภาษาไทยหรืออังกฤษที่ผ่านการรับรองคำแปลจากสถานทูตไทยในประเทศผู้ผลิตหรือสถานทูตของผู้ผลิตในประเทศไทย หรือหน่วยงานของรัฐหรือเอกชนที่ดำเนินธุรกิจการแปลเอกสารที่เป็นมาตรฐานสากลพร้อมใบรับรองด้วย			
<b>7. ฉลากอาหารและคู่มือประกอบการจำหน่าย</b>			
(ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 281 (พ.ศ.2547) และ 363 (พ.ศ.2556)			
(จัดทำฉลากแบบละ 4 ชุด, คู่มือประกอบการจำหน่าย 4 ชุด			
- ฉลากภาษาไทย			
- ฉลากภาษาต่างประเทศ (กรณีนำเข้า, ถ้ามี)			
- รายละเอียดที่ต้องแสดงบนฉลาก			
(1) ชื่ออาหาร (ระบุตามใบคำขอฯ อ.17)			
(2) เลขสารบบอาหาร			
ฉลาก ระบุเฉพาะเครื่องหมาย ออย. แต่ไม่ต้องระบุเลข ออย. ในเครื่องหมาย			
คู่มือฯ ระบุเฉพาะคำว่า "โปรดดูบนฉลาก"			

(3) ชื่อและที่ตั้งผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้นำเข้า			
ฉลาก ระบุชื่อและประเทศของผู้ผลิต			
คู่มือฯ ระบุประเทศผู้ผลิต และ ชื่อที่ตั้งสถานที่นำเข้า			
(4) รุ่นที่ผลิต (ระบุข้อความว่า "รุ่นที่ผลิต" หรือข้อความอื่นที่มีความหมายในทำนองเดียวกัน เช่น LOT (NO.NUMBER) หรือ BATCH (NO.NUMBER))			
ฉลาก ระบุเฉพาะข้อความกำกับว่า "รุ่นที่ผลิต" หรือข้อความอื่นที่มีความหมายในทำนองเดียวกัน			
คู่มือฯ ระบุเฉพาะคำว่า "โปรดดูบนฉลาก"			
(5) ปริมาณสุทธิ (ระบุคำว่า "น้ำหนักสุทธิ" หรือ "ปริมาตรสุทธิ" ตามใบคำขอฯ อ.17)			
ฉลาก ระบุเฉพาะตัวอย่าง 1 จำนวน ให้สอดคล้องกับใบคำขอ อ.17			
คู่มือฯ ระบุเฉพาะคำว่า "โปรดดูบนฉลาก"			
(6) วัน เดือน และปี ที่ผลิต/แบ่งบรรจุ และหมดอายุ			
(กรณีอาหารอายุไม่เกิน 18 เดือน ต้องระบุเดือน/ปี ที่หมดอายุ ด้วย)			
ฉลาก ระบุเฉพาะข้อความกำกับ			
คู่มือฯ ระบุเฉพาะคำว่า "โปรดดูบนฉลาก"			
(7) สูตรส่วนประกอบ แสดงดังนี้			
- ชื่อสามัญของวัตถุเจือปนอาหาร,เลขINS ปริมาณเป็นร้อยละเรียงจากมากไปน้อย			
- ส่วนประกอบอื่น เรียงจากมากไปน้อย			
(ถ้ามีส่วนประกอบที่ก่อภูมิแพ้ให้แสดงข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหารด้วย			
เช่น ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีเลซิตินจากถั่วเหลือง)			
(8) วิธีใช้ โดยอย่างน้อยต้องแจ้ง วัตถุประสงค์ ชนิดอาหาร ปริมาณที่แนะนำเป็นร้อยละของอาหาร หรือเปอร์เซ็นต์			
มีข้อความว่า "การใช้...(ระบุชื่ออาหาร)...นอกเหนือจากวิธีข้างต้นให้ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง "วัตถุเจือปนอาหาร"			
(9) คำแนะนำในการเก็บรักษา (ระบุตามเอกสารข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน)			
(10) ข้อควรระวัง (ถ้ามี) (ระบุตามเอกสารข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน)			
กรณีจำหน่ายให้ผู้ผลิตอาหารที่ไม่ใช่ผู้แบ่งบรรจุวัตถุเจือปนอาหาร และไม่แสดงรายละเอียดข้อ (7)-(10) ไว้บนฉลากต้องมีข้อความว่า "เป็นวัตถุอันตรายสำหรับโรงงานผลิตอาหาร" และแนบคู่มือหรือเอกสารประกอบการจำหน่ายฉบับภาษาไทย			
<b>8. เอกสารตรวจสอบปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดเดียว หรือ ผสม</b>			
- แบบฟอร์มคำนวณเพื่อตรวจสอบปริมาณวัตถุเจือปนอาหารประกอบการแจ้งวิธีใช้			
ให้กรอกข้อมูลให้ครบถ้วน			
- ปริมาณการใช้ที่แนะนำ (ดูวิธีคำนวณท้ายตาราง)			
<b>9. เอกสารหรือหลักฐานที่สนับสนุนการแสดงข้อความหรือสัญลักษณ์บนฉลาก (ถ้ามี) 1 ฉบับ</b>			
<b>10 เอกสารหรือหลักฐานอื่นที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี) 1 ฉบับ</b>			
<b>11. ตัวอย่างอาหาร (ถ้ามี) จำนวน 1 หน่วย</b>			
<b>12 กรณีผลิตเพื่อส่งออก ที่ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพหรือมาตรฐานไม่เป็นไปตามกฎหมายให้ส่งหลักฐาน</b>			
- หนังสือจากผู้สั่งซื้อ โดยมีรายละเอียดว่าผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานสอดคล้องกับกฎหมายของประเทศผู้สั่งซื้อ ฉบับจริง 1 ฉบับ หรือกฎหมายของประเทศผู้สั่งซื้อ ฉบับสำเนา 1 ฉบับ			
<b>12. สำเนาหนังสือมอบอำนาจ จำนวน 1 ฉบับ</b>			

เฉพาะผู้ยื่นคำขอฯ	เฉพาะเจ้าหน้าที่
<p><b>ครั้งที่ 1</b></p> <p>ข้าพเจ้ารับทราบ</p> <p><input type="checkbox"/> เอกสารถูกต้องครบถ้วน</p> <p><input type="checkbox"/> มีข้อบกพร่อง และจะแก้ไขให้แล้วเสร็จภายใน 10 วันทำการ นับจากวันที่รับคำขอ</p> <p>ลงชื่อ.....(ผู้ยื่นคำขอ/ผู้รับมอบอำนาจ)</p> <p>(.....)</p> <p>วันที่.....</p>	<p><input type="checkbox"/> เอกสารถูกต้องครบถ้วน</p> <p>ออกใบรับคำขอเลขที่.....</p> <p><input type="checkbox"/> พบข้อบกพร่องตามที่ระบุข้างต้น ขอให้แก้ไขให้แล้วเสร็จภายใน 10 วันทำการ นับจากวันที่รับคำขอ หากพ้นกำหนด</p> <p>จะยกเลิกและส่งคืนคำขอต่อไป</p> <p>ลงชื่อ.....เจ้าหน้าที่ตรวจสอบเบื้องต้น</p> <p>ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่</p> <p>วันที่.....</p>
<p><b>ครั้งที่ 2</b></p> <p>ข้าพเจ้า</p> <p><input type="checkbox"/> แก้ไขข้อบกพร่อง ครบถ้วน</p> <p><input type="checkbox"/> ไม่อาจแก้ไขข้อบกพร่องให้ครบถ้วนและยินดีให้ส่งคืนคำขอ</p> <p>ลงชื่อ.....(ผู้ยื่นเอกสารแก้ไขข้อบกพร่อง/ผู้รับมอบอำนาจ)</p> <p>(.....)</p> <p>วันที่.....</p>	<p><input type="checkbox"/> แก้ไขข้อบกพร่อง ครบถ้วน</p> <p><input type="checkbox"/> ขอส่งคืนคำขอและเอกสารประกอบทั้งหมด เนื่องจาก</p> <p><input type="checkbox"/> ไม่มาแก้ไขข้อบกพร่องภายในระยะเวลาที่กำหนด</p> <p><input type="checkbox"/> การแก้ไขข้อบกพร่องไม่ครบถ้วน</p> <p>ท่านมีสิทธิ์ยื่นคำขอใหม่ โดยจัดเตรียมเอกสารให้ถูกต้องครบถ้วน และสอดคล้องเป็นไปตามกฎหมาย หรือจะอุทธรณ์การคืนคำขอครั้งนี้ก็ได้ ขอให้ยื่นคำอุทธรณ์เป็นหนังสือต่อเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาได้ภายใน 15 วันทำการ นับแต่วันที่ได้รับแจ้ง</p> <p>ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่</p> <p>วันที่.....</p>