

การยื่นขออนุญาตผลิตภัณฑอาหารเสี่ยงต่ำ ผู้ขออนุญาตยื่นคำขอผ่านระบบ E-SUBMISSION ด้วยการประเมินผลิตภัณฑให้เป็นไปตามกฎหมายด้วยตนเองและมีรูปแบบ การอนุญาตเป็น 2 แบบ ดังนี้

1. การอนุญาตแบบอัตโนมัติ ประกอบด้วยผลิตภัณฑอาหารจำนวน 28 ประเภท
2. การอนุญาตที่ต้องผ่านการพิจารณาโดยผู้อนุญาต ซึ่งมีเวลาแล้วเสร็จ 1-3 วันทำการ ประกอบด้วยผลิตภัณฑอาหาร จำนวน 20 ประเภท

รายละเอียดประเภทอาหารตามตารางด้านล่างนี้

ประเภทอาหารที่ยื่นผ่านระบบ Auto e-permission (28 ประเภท)	ประเภทอาหารที่ผู้อนุญาตต้องพิจารณา (20 ประเภท)
<ol style="list-style-type: none"> 1 กาแฟ .100 % 2 น้านมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท 3 อาหารพร้อมปรุง 4 เกลือบริโภค 5 น้าปลา 6 น้าเกลือปรุงอาหาร 7 ผลิตภัณฑปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง 8 ซอสบางชนิด 9 ผลิตภัณฑจากเนื้อสัตว์ 10 ไข่เยี่ยวม้า 11 น้าส้มสายชู 12 น้าแข็ง 13 น้าบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท 14 น้าแร่ธรรมชาติ 15 ขนมปัง 16 แยม เยลลี่ และมาร์มาเลตในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท 17 น้าผึ้ง 18 แป้งข้าวกล้อง 19 น้ามันเนย 20 เนยใสและกี้ 21 อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที (นียามตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 394(พ.ศ.2561) เรื่องอาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมันและโซเดียม แบบจีดีเอ ข้อ 2(1)(3)(5) 21.1 อาหารขบเคี้ยว ได้แก่ 	<ol style="list-style-type: none"> 1 ซ็อกโกแลต 2 น้ามันและไขมัน (ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 421) <ol style="list-style-type: none"> 2.1 น้ามันและไขมันชนิดอื่น ที่นอกเหนือจากบัญชีหมายเลข 1-3 ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอนุญาต 2.2 น้ามันและไขมันผสม 3 อาหารกึ่งสำเร็จรูป 4 ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท 5 อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที นอกเหนือจากอาหารขบเคี้ยว ผลิตภัณฑขนมอบ อาหารม้อหลักที่เป็นอาหารจาน(นียามตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 394(พ.ศ.2561) เรื่องอาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมันและโซเดียม แบบจีดีเอ ข้อ 2(1)(3)(5) 6 ข้าวเติมวิตามิน 7 วัตถุแต่งกลิ่นรส 8 ฐันสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ 9 ลูกอม 10 หมากฝรั่ง 11 อาหารทั่วไป ได้แก่ พืชและผลิตภัณฑ ที่ผ่านการตรวจประเมิน 12 อาหารทั่วไป ได้แก่ เครื่องปรุงรส ที่ผ่านการตรวจประเมิน

ประเภทอาหารที่ยื่นผ่านระบบ Auto e-permission (28 ประเภท)	ประเภทอาหารที่ผู้อนุญาตต้องพิจารณา (20 ประเภท)
<p>(1) มันฝรั่ง ทอด หรืออบกรอบ</p> <p>(2) ข้าวโพด คั่ว ทอด หรืออบกรอบ</p> <p>(3) ชนิดอบพองข้าวเกรียบ ทอด หรืออบกรอบ หรืออาหารขบเคี้ยว</p> <p>(4) ถั่วหรือนัตหรือเมล็ดพืชอื่น ทอด หรืออบกรอบ หรืออบเกลือ หรือเคลือบปรุงรส</p> <p>(5) สาหร่ายทอด หรืออบกรอบ หรือปรุงรส</p> <p>(6) เนื้อสัตว์ที่ทำเป็นเส้น แผ่นทอด หรือ อบกรอบ หรือปรุงรส</p> <p>(7) อาหารขบเคี้ยวตาม (1)-(6) ผสมกันมากกว่า 1 ชนิด</p> <p>21.2 ผลิตภัณฑ์ขนมอบ ได้แก่</p> <p>(1) ขนมปังกรอบ หรือแครกเกอร์ หรือบิสกิต</p> <p>(2) เวเฟอร์สอดไส้</p> <p>(3) คุกกี้</p> <p>(4) เค้ก</p> <p>(5) พาย เพสตรี ทั้งชนิดที่มีและไม่มีไส้</p> <p>21.3 อาหารมือหลักที่เป็นอาหารจานเดียว ซึ่งเก็บรักษาไว้ในตู้เย็นหรือตู้แช่แข็ง</p> <p>22 อาหารทั่วไปได้แก่ สัตว์และผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการตรวจประเมิน</p> <p>23 อาหารทั่วไปได้แก่ แป้งและผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการตรวจประเมิน</p> <p>24 อาหารทั่วไป ได้แก่ น้ำตาลที่ผ่านการตรวจประเมิน</p> <p>25 อาหารทั่วไป ได้แก่ ผักหรือผลไม้สดบางชนิด (การคัดและบรรจุ)</p> <p>26 ข้าวในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย ที่ผ่านการตรวจประเมิน</p> <p>27 น้ำมันและไขมัน (ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 421)</p> <p>27.1 น้ำมันและไขมันที่ได้จากพืช ตามบัญชีหมายเลข 1</p> <p>ท้ายประกาศ</p> <p>27.2 น้ำมันและไขมันที่ได้จากสัตว์ ตามบัญชีหมายเลข 2</p> <p>ท้ายประกาศฯ</p> <p>27.3 น้ำมันและไขมันที่ได้จากสิ่งมีชีวิต ที่มีแหล่งกำเนิดจากทะเล ตามบัญชีหมายเลข 3</p> <p>ท้ายประกาศฯ</p> <p>28 น้ำมันปลา (ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 422)</p> <p>28.1 น้ำมันปลาที่มีชื่อเฉพาะ</p> <p>28.2 น้ำมันปลาชนิดอื่น</p> <p>28.3 น้ำมันตับปลา</p> <p>28.4 น้ำมันปลาชนิดเข้มข้น</p> <p>28.5 น้ำมันปลาในรูปแบบเอทิลเอสเทอร์ชนิดเข้มข้น</p>	<p>13. อาหารทั่วไป ได้แก่ ผลิตภัณฑ์สำหรับทำอาหารชนิดต่างๆ ที่ยังไม่พร้อมบริโภค ที่ผ่านการตรวจประเมิน</p> <p>14 ชา</p> <p>15 ชาจากพืช</p> <p>16 ครีม</p> <p>17 เนย</p> <p>18 เนยแข็ง</p> <p>19 เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม</p> <p>20 อาหารทั่วไป ได้แก่ เครื่องเทศ ที่ผ่านการตรวจประเมิน</p>



ผู้ยื่นขออนุญาต ต้องมีรายละเอียดข้อมูลต่างๆที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์(ได้แก่ สูตร ส่วนประกอบรวม 100 % ,กรรมวิธีการผลิต, รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์อาหารตามประกาศ กระทรวงสาธารณสุขนั้นๆ สำหรับประเภทอาหารที่จัดอยู่ในกลุ่มอาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ,คุณภาพ หรือมาตรฐานของวัตถุดิบ(ถ้ามี) เป็นต้น) เก็บเป็นข้อมูลไว้ ณ สถานประกอบการ และหากมีการนำเข้าให้แสดง ข้อมูลต่อพนักงานเจ้าหน้าที่ ณ ด่านอาหารและยา ในกรณีที่พนักงานเจ้าหน้าที่ มีการร้องขอ

กรณีใบรับรองสถานที่ผลิตสำหรับการนำเข้าอาหาร ต้องแสดงเอกสารใบรับรองฯ ต้นฉบับต่อพนักงาน เจ้าหน้าที่ ณ ด่านอาหารและยา กรณีไม่สามารถใช้ต้นฉบับได้ ให้ใช้สำเนาเอกสารหรือใบรับรอง ซึ่งรับรอง สำเนาหรือข้อความโดยหน่วยงานที่ออกใบรับรองนั้นๆ หรือสถานทูตของผู้ผลิตในประเทศไทย หรือ หน่วยงาน ของรัฐ หรือ บุคคลที่รัฐรับรอง เช่น Notary Public (ศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ประกาศสำนักงาน คณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง **เอกสารหรือใบรับรองมาตรฐานระบบการผลิตอาหารสำหรับการนำเข้า ผลิตภัณฑ์อาหาร**)



[โปรดศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่คู่มือประชาชน เรื่อง อาหารประเภทอื่นๆ ที่ นอกเหนือจากอาหารควบคุมเฉพาะ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร รอยัลเยลลี่ นมโค นมปรุงแต่ง นมเปรี้ยว ผลิตภัณฑ์ของนม ไอศกรีม เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ ปิดสนิท และอาหารวัตถุประสงค์พิเศษ](#)

ติดต่อสอบถาม

02-590-7187