



## ภาคผนวก ก

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved

## ภาคผนวก ก

## เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล

## แบบสอบถาม

--	--	--

เรื่อง ความพึงพอใจของผู้ประกอบการด้านอาหาร ต่องานควบคุมผลิตภัณฑ์อาหารก่อนออกสู่ตลาด (งานอนุญาต) ของกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่

## คำชี้แจงในการตอบแบบสอบถาม

แบบสอบถามนี้ มีจุดมุ่งหมายเพื่อรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับความพึงพอใจของผู้ประกอบการด้านอาหาร ต่อการให้บริการงานควบคุมผลิตภัณฑ์อาหารก่อนออกสู่ตลาด (งานอนุญาต) ของกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่ เพื่อนำข้อมูลไปใช้ประโยชน์ในการปรับปรุงและพัฒนาการให้บริการงานควบคุมผลิตภัณฑ์อาหารก่อนออกสู่ตลาด เพื่อให้ผู้ประกอบการได้รับการบริการที่ดีและสะดวกยิ่งขึ้น จึงขอความร่วมมือผู้ประกอบการด้านอาหารในการตอบแบบสอบถาม

การตอบแบบสอบถาม ขอความกรุณาตอบให้ครบทุกข้อ ตามความเป็นจริง เพื่อให้คำตอบของท่านสามารถนำไปใช้เป็นข้อมูลที่สมบูรณ์ และนำข้อมูลที่ได้ไปใช้ในการปรับปรุงและพัฒนาการให้บริการงานควบคุมผลิตภัณฑ์อาหารก่อนออกสู่ตลาด (งานอนุญาต) ของกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่ต่อไป

คำตอบของท่านจะถูกเก็บเป็นความลับและจะไม่มีผลกระทบต่อท่านทางการรับบริการแต่อย่างใด หากท่านมีข้อสงสัยในการตอบแบบสอบถาม กรุณาติดต่อกลับ คุณดวงธิดา ปันตาทหมายเลขโทรศัพท์ 09-7593462 หรือ 01-2873507

ขอขอบพระคุณในความร่วมมืออันดีของท่าน

ดวงธิดา ปันตา

### คำที่ใช้ในแบบสอบถาม

1. **งานควบคุมผลิตภัณฑ์อาหารก่อนออกสู่ตลาด (งานอนุญาต)** หมายถึง งานในความรับผิดชอบของกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งผู้ประกอบการด้านอาหารมาติดต่อเพื่อขออนุญาตผลิตอาหาร ประกอบไปด้วย การให้คำปรึกษาด้านการขออนุญาตทางโทรศัพท์ การให้คำปรึกษาด้านการขออนุญาตเมื่อผู้ประกอบการมาติดต่อที่สำนักงาน การให้คำแนะนำด้านเอกสารการขออนุญาต การพิจารณาฉลาก การตรวจสถานประกอบการ การส่งมอบใบอนุญาตและการเก็บค่าธรรมเนียมใบอนุญาต

2. **สถานประกอบการ** หมายถึง สถานที่หรือโรงงานที่ผู้ประกอบการใช้ในการผลิตอาหาร

3. **เจ้าหน้าที่** หมายถึง บุคลากรที่ให้บริการงานควบคุมผลิตภัณฑ์อาหารก่อนออกสู่ตลาด (งานอนุญาต) ซึ่งผู้ประกอบการมาติดต่อและรับบริการเพื่อขออนุญาตผลิตอาหาร ประกอบด้วย เกษขจรและเจ้าหน้าที่ที่ให้บริการ ณ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค และเจ้าหน้าที่ที่ออกตรวจสถานประกอบการก่อนได้รับอนุญาตให้ผลิตอาหาร

4. **งานพิจารณาฉลาก** หมายถึง การให้คำแนะนำและให้คำปรึกษาในการทำฉลากอาหารแก่ผู้ประกอบการ

5. **การตรวจสถานประกอบการ** หมายถึง การตรวจสถานที่ผลิตอาหารให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์การผลิตอาหาร รวมทั้งให้คำแนะนำผู้ประกอบการในการพัฒนา ปรับปรุงสถานประกอบการให้เป็นไปตามมาตรฐาน ตลอดจนชี้แนะข้อบกพร่องต่างๆ ของสถานประกอบการ

6. **หลักเกณฑ์วิธีการผลิตอาหาร** หมายถึง เกณฑ์ หรือ ข้อกำหนดพื้นฐาน ที่จำเป็นในการผลิตและควบคุม เพื่อให้ผู้ผลิตอาหารปฏิบัติตามและทำให้สามารถผลิตอาหารได้อย่างปลอดภัย โดยทั่วไปจะมีข้อกำหนด 6 หมวด ได้แก่ หมวดสถานที่ตั้งและอาคารผลิต หมวดเครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ในการผลิต หมวดการควบคุมกระบวนการผลิต หมวดสุขาภิบาล หมวดการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด และหมวดบุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน

7. **รายการแสดงฉลากอาหาร** หมายถึง รายละเอียดที่ต้องแสดงบนฉลากอาหาร ตามข้อกำหนดของอาหารแต่ละประเภท เช่น ชื่ออาหาร เลขสารบบอาหาร ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุ ปริมาณสุทธิของอาหาร ส่วนประกอบที่สำคัญ ข้อความต่างๆ ที่กำหนด วันเดือนปีที่ผลิต หรือหมดอายุ คำแนะนำในการเก็บรักษา และข้อความที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด

แบบสอบถามแบ่งออกเป็น 3 ส่วน

ส่วนที่ 1 แบบสอบถามข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2 แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ประกอบการด้านอาหาร ต่องานควบคุมผลิตภัณฑ์อาหารก่อนออกสู่ตลาด (งานอนุญาต) ของกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่

ส่วนที่ 3 ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะ ต่องานควบคุมผลิตภัณฑ์อาหารก่อนออกสู่ตลาด

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

โปรดเขียนเครื่องหมาย ✓ ลงใน  หน้าข้อความที่ตรงกับความเป็นจริงของท่านมากที่สุด และ  
เติมข้อความลงในช่องว่าง

1. อายุ ..... ปี

2. เพศ  ชาย  หญิง

3. ระดับการศึกษา  ต่ำกว่ามัธยมศึกษาตอนปลาย  
 มัธยมศึกษาตอนปลาย  
 ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง / อนุปริญญา  
 ปริญญาตรี / สูงกว่าปริญญาตรี

4. ตำแหน่งของท่านในสถานประกอบการ

- เจ้าของสถานประกอบการ  
 ผู้บริหารในสถานประกอบการ  
 พนักงานในสถานประกอบการ  
 อื่นๆ ระบุ .....

5. สถานประกอบการของท่านจัดอยู่ในประเภท (ดูจากใบอนุญาตที่ได้รับ)

- สถานที่ผลิตอาหารไม่เข้าข่ายโรงงาน  
 สถานที่ผลิตอาหารเข้าข่ายโรงงาน

6. ท่านเคยไปติดต่อเพื่อขอเพิ่มผลิตภัณฑ์หรือไม่ (ขอเลข อย. เพิ่ม)

- ไม่เคย / เป็นผู้ประกอบรายใหม่ที่ไปติดต่องานอนุญาต  
 เคย / เป็นผู้ประกอบการรายเดิม และ ไปติดต่อขอเพิ่มผลิตภัณฑ์

7. ประเภทของอาหารที่ท่านไปติดต่อเพื่อขออนุญาตผลิตอาหาร

- อาหารควบคุมเฉพาะ  
 อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน  
 อาหารที่ต้องมีฉลาก  
 อาหารทั่วไป  
 ไม่ทราบ

8. รายการอาหารที่ท่านผลิต (หากมีจำนวนรายการที่ผลิตมาก กรุณาระบุชนิด / ประเภทที่จำหน่ายเป็นหลัก)

.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....

9. สถานที่ประกอบการของท่านตั้งอยู่ในเขตอำเภอ .....

10. สถานที่ประกอบการของท่านมีจำนวนพนักงาน / ลูกจ้าง .....คน

11. จำนวนครั้งที่ท่านไปติดต่อที่กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค ตั้งแต่แรกจนกระทั่งได้รับใบอนุญาต  
 .....ครั้ง

(นับตั้งแต่ไปติดต่อขอคำปรึกษาจากเจ้าหน้าที่, ยื่นเอกสารและหลักฐานต่างๆ, ตรวจสอบประกอบการ จนได้รับใบอนุญาต)

12. ระยะเวลาที่ท่านรอรับใบอนุญาต.....วัน

(นับตั้งแต่การตรวจสอบประกอบการเสร็จสิ้นและผ่านมาตรฐาน จนได้รับใบอนุญาต)

ส่วนที่ 2 แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ประกอบการด้านอาหาร ต่องานควบคุมผลิตภัณฑ์  
อาหารก่อนออกสู่ตลาด (งานอนุญาต) กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค  
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่

โปรดเขียนเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับความพึงพอใจที่ตรงกับความรู้สึกของท่านมากที่สุด

ข้อ	ข้อความ	ระดับความพึงพอใจ				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1	ความสะดวกด้านสถานที่ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคตั้งอยู่ในสถานที่ที่ สะดวกต่อการเดินทางมารับบริการ					
2	ภายในสำนักงานของกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคมี ความเป็นระเบียบเรียบร้อย					
3	ภายในสำนักงานมีที่นั่งรอรับบริการเพียงพอ					
4	ท่านได้รับความสะดวกสบายเมื่อมาติดต่องาน อนุญาตที่กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค					
5	อัยยาศัยและความสนใจของเจ้าหน้าที่ การต้อนรับ					
6	ความกระตือรือร้นในงานบริการ					
7	ความเป็นกันเอง					
8	การแสดงออกทางใบหน้า					
9	การแสดงออกทางวาจา					
10	การเอาใจใส่ในการให้บริการ					

ข้อ	ข้อความ	ระดับความพึงพอใจ				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
	<b>การให้คำปรึกษาอนุญาต</b>					
11	การชี้แจงขั้นตอนการขออนุญาต					
12	การบริการตามลำดับคิวก่อน / หลัง					
13	ความพร้อมที่จะให้คำปรึกษา					
14	การทำงานร่วมกันของเจ้าหน้าที่					
	<b>การติดต่องานด้านเอกสาร</b>					
15	การได้รับเอกสารชี้แจงรายละเอียดการขอใบอนุญาต					
16	แบบฟอร์มที่ใช้ขออนุญาต มีความชัดเจน เข้าใจง่าย					
17	หลักเกณฑ์วิธีการผลิตอาหารที่กำหนดไว้ มีความเหมาะสม					
18	หลักฐานที่ใช้ประกอบการขออนุญาตมีจำนวนเหมาะสม					
19	การอธิบายเกี่ยวกับการกรอกเอกสารเพื่อขออนุญาต					
20	ท่านได้รับคำแนะนำการกรอกเอกสารเมื่อขอความช่วยเหลือจากเจ้าหน้าที่					
21	การกรอกเอกสารไม่มีความยุ่งยากและซับซ้อน					
22	การแสดง “ตัวอย่าง” การกรอกใบคำขออนุญาตผลิตอาหาร					



ข้อ	ข้อความ	ระดับความพึงพอใจ				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
23	การพิจารณาผลาก ท่านได้รับ “รายการแสดงผลากอาหาร” เพื่อใช้ประกอบการทำผลากอาหารของท่าน					
24	“จำนวนรายการ” ที่แสดงบนผลากอาหารมีความเหมาะสม					
25	“ข้อความ” ในรายการแสดงผลากมีความเหมาะสม					
26	การได้รับ “ตัวอย่างผลากอาหาร” ที่ถูกต้องเพื่อใช้ประกอบการทำผลากอาหารของท่าน					
27	เมื่อเกิดข้อสงสัยในการทำผลากอาหารเจ้าหน้าที่อธิบายให้ท่านจนเข้าใจ					
28	ท่านมีความพึงพอใจต่อการให้คำแนะนำเรื่องการทำผลากอาหารของเจ้าหน้าที่ในระดับใด					
29	การตรวจสอบสถานประกอบการ					
30	การแจ้งล่วงหน้าเพื่อเลื่อนวันนัดหมายเพื่อตรวจสอบสถานประกอบการ					
31	รายละเอียดในการตรวจสอบสถานประกอบการ					
32	บุคลิกภาพของเจ้าหน้าที่ที่ตรวจสอบสถานประกอบการ					
33	ความเข้มงวดของเจ้าหน้าที่ที่ตรวจสอบสถานประกอบการ					
34	คำแนะนำของเจ้าหน้าที่ในการพัฒนาและปรับปรุงสถานประกอบการให้ได้มาตรฐาน					



ข้อ	ข้อความ	ระดับความพึงพอใจ				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
	<b>การส่งมอบใบอนุญาตและค่าธรรมเนียมใบอนุญาต</b>					
35	ระยะเวลาในการรอรับใบอนุญาต					
36	การแจ้งผลการพิจารณาใบอนุญาต					
37	ค่าธรรมเนียมใบอนุญาตด้านอาหาร					

38. ในภาพรวมท่านมีความพึงพอใจต่อการให้บริการงานควบคุมผลิตภัณฑ์อาหาร ก่อนออกสู่ตลาด (งานอนุญาต) ของกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค อยู่ในระดับใด

โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องคะแนนความพึงพอใจที่ตรงกับความรู้สึกของท่านมากที่สุด

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	

ส่วนที่ 3 ข้อคิดเห็นอื่นๆ

ท่านรู้สึกพึงพอใจมากที่สุดเรื่องใด ในการไปรับบริการงานควบคุมผลิตภัณฑ์อาหาร ก่อนออก-  
สู่ตลาด (งานอนุญาต) จากกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค เพราะเหตุใด

ท่านรู้สึกไม่พึงพอใจมากที่สุดเรื่องใด ในการไปรับบริการงานควบคุมผลิตภัณฑ์อาหาร ก่อนออก-  
สู่ตลาด (งานอนุญาต) จากกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค เพราะเหตุใด

ปัญหาและอุปสรรคที่ท่านพบ ในการไปรับบริการงานควบคุมผลิตภัณฑ์อาหารก่อนออกสู่ตลาด  
(งานอนุญาต)

ข้อเสนอแนะของผู้ประกอบการต่อการปรับปรุงแก้ไขการให้บริการ งานควบคุม ผลิตภัณฑ์อาหาร  
ก่อนออกสู่ตลาด (งานอนุญาต)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright © by Chiang Mai University  
All rights reserved

ขอขอบพระคุณอย่างยิ่ง ที่ท่านสละเวลาอันมีค่าของท่านในการตอบแบบสอบถามนี้



## ภาคผนวก ข

การประเมินผลการปฏิบัติราชการ  
ตามแนวทางพัฒนาราชการ 4 มิติ

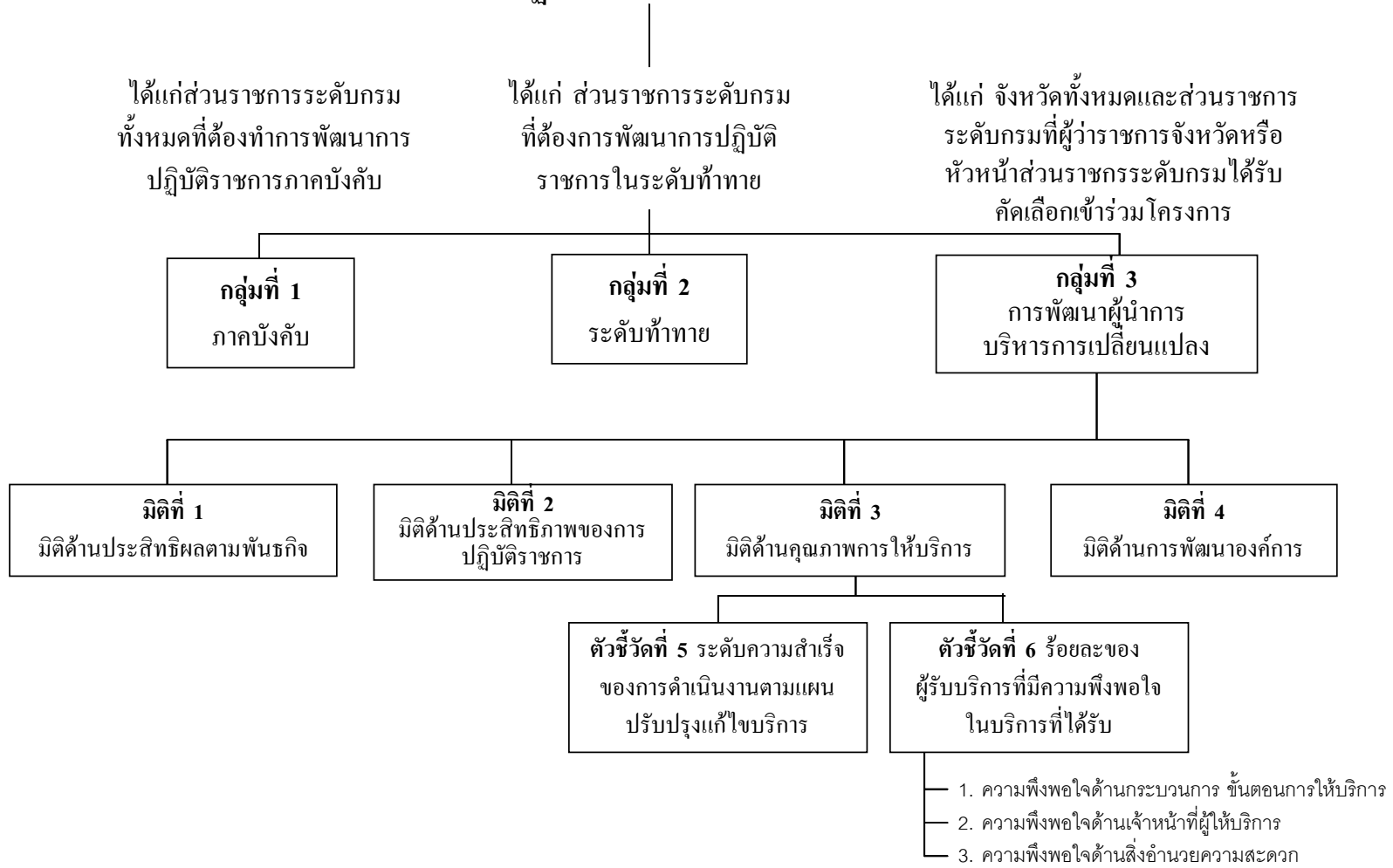
ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved



## การประเมินผลการปฏิบัติราชการตามแนวทางพัฒนาราชการ 4 มิติ





**ภาคผนวก ก**

**แนวทางการแสดงฉลากอาหาร**

**ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่**

**Copyright © by Chiang Mai University**

**All rights reserved**

## ภาคผนวก ก

**แนวทางการแสดงฉลากอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 194 พ.ศ. 2543**  
**เรื่องฉลาก และตัวอย่างฉลากอาหาร**

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 194) พ.ศ.2543 เรื่อง ฉลาก กำหนดให้อาหารดังต่อไปนี้ต้องมีฉลาก

กลุ่ม 1 อาหารควบคุมเฉพาะ

กลุ่ม 2 อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

กลุ่ม 3 อาหารที่ต้องมีฉลาก

กลุ่ม 4 อาหารทั่วไป (อาหารอื่นนอกจากอาหารกลุ่ม 1-3)

และได้กำหนดแนวทางในการแสดงฉลากอาหารดังนี้

**1. การแสดงฉลากอาหารที่กำหนดโดยตรงต่อผู้บริโภคของอาหารกลุ่ม 1, กลุ่ม 2 และกลุ่ม 3**

ต้องแสดงข้อความเป็นภาษาไทยจะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และต้องแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้ เว้นแต่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจะยกเว้นให้ไม่ต้องระบุข้อความหนึ่งข้อความใดในฉลากของอาหารแต่ละชนิด

1.1 ชื่ออาหาร ชื่ออาหารภาษาไทยต้องมีข้อความต่อเนื่องกันในแนวนอน ขนาดของตัวอักษรใกล้เคียงกัน สีเดียวกัน ถ้าแสดงบรรทัดเดียวได้ไม่หมดก็แยกเป็นหลายบรรทัดก็ได้ และชื่ออาหารภาษาไทยต้องมีขนาดไม่เล็กกว่าชื่ออาหารภาษาต่างประเทศ

1.2 เลขสารบบอาหาร ในเครื่องหมาย ด้วยตัวเลขที่มีสีตัดกับสีพื้นของกรอบ และมีขนาดไม่เล็กกว่า 2 มิลลิเมตร สีของกรอบตัดกับสีพื้นของฉลาก

1.3 ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุ เพื่อจำหน่าย แล้วแต่กรณี โดยมีคำว่า "ผลิตโดย" หรือ "ผลิต-แบ่งบรรจุโดย" กำกับ สำหรับอาหารที่ผลิตภายในประเทศอาจแสดงสำนักงานใหญ่ของ ผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้ ในกรณีที่เป็นการนำเข้าให้แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าและประเทศผู้ผลิตด้วย

1.4 ปริมาณสุทธิของอาหารเป็นระบบเมตริก ถ้าเป็นอาหารผงหรือแห้งหรือก้อนให้แสดงน้ำหนักสุทธิ ถ้าอาหารเป็นของเหลวให้แสดงเป็นปริมาตรสุทธิ ในกรณีที่เป็นการนำเข้าภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ถ้าแยกเนื้ออาหารออกจากร้าน้ำได้ให้แสดงน้ำหนักเนื้ออาหารด้วย



1.5 ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ โดยแสดงจากปริมาณมากไปหาน้อย กรณีที่เป็นอาหารที่ต้องเจือจางหรือทำละลายก่อนบริโภค ให้แสดงส่วนประกอบที่สำคัญของอาหารเมื่อเจือจางหรือทำละลายตามวิธีปรุงเมื่อรับประทานตามที่แจ้งไว้ในฉลาก

1.6 ข้อความว่า "ใช้วัตถุกันเสีย" ถ้ามีการใช้

1.7 ข้อความว่า "เจือสีธรรมชาติ" หรือ "เจือสีสังเคราะห์" แล้วแต่กรณีที่มีการใช้

1.8 ข้อความว่า "..... เป็นวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร" (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของวัตถุปรุงแต่งที่ใช้) เช่น กรณีที่เป็นโมโนโซเดียมกลูตาเมตให้แสดงข้อความว่า "ใช้โมโนโซเดียมกลูตาเมตเป็นวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร"

1.9 ข้อความว่า "ใช้..... เป็นวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล" (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ใช้) ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า 2 มิลลิเมตร สีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของฉลาก เช่น กรณีที่เป็นแอสปาร์แตมให้แสดงข้อความว่า "ใช้แอสปาร์แตมเป็นวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล"

1.10 ข้อความว่า "แต่งกลิ่นธรรมชาติ", "แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ", "แต่งกลิ่นสังเคราะห์", "แต่งรสธรรมชาติ" หรือ "แต่งรสเลียนธรรมชาติ" แล้วแต่กรณีถ้ามีการใช้

1.11 แสดงวันเดือนปีที่ผลิต หรือหมดอายุการใช้ หรือควรบริโภคก่อน โดยมีคำว่า "ผลิต" หรือ "หมดอายุ" หรือ "ควรบริโภคก่อน" กำกับ แล้วแต่กรณีดังต่อไปนี้

ก. อาหารที่เก็บได้ไม่เกิน 90 วัน ให้แสดงวันเดือนปีที่ผลิต หรือหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน

ข. อาหารที่เก็บได้เกิน 90 วัน ให้แสดงเดือนปีที่ผลิต หรือวันเดือนปีที่หมดอายุ หรือวันเดือนปีที่ควรบริโภคก่อน

ค. อาหารที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดให้แสดงวันเดือนปีที่หมดอายุ เช่น นมเปรี้ยว นมพาสเจอร์ไรส์ ขนมปั่น ผลิตภัณฑ์นมพาสเจอร์ไรส์

1.12 คำแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี)

1.13 วิธีปรุงเพื่อรับประทาน (ถ้ามี)

1.14 วิธีการใช้และข้อความที่จำเป็นสำหรับอาหารที่มุ่งหมายจะใช้กับทารกหรือเด็กอ่อน หรือบุคคลกลุ่มใดใช้โดยเฉพาะ

1.15 ข้อความที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด

หมายเหตุ สำหรับอาหารกลุ่ม 4 (อาหารทั่วไป) อย่างน้อยต้องแสดงข้อความดังนี้

1. ชื่ออาหาร
2. ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่ายแล้วแต่กรณี โดยมีคำว่า "ผลิตโดย" หรือ "ผลิต-แบ่งบรรจุโดย" กำกับ สำหรับอาหารที่ผลิตภายในประเทศอาจแสดงสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้ ในกรณีที่เป็นการนำเข้าให้แสดงประเทศผู้ผลิตด้วย
3. ปริมาณสุทธิของอาหารเป็นระบบเมตริก
4. วันเดือนปีที่ผลิต หรือหมดอายุการใช้ หรือควรบริโภคก่อน โดยมีคำว่า "ผลิต" หรือ "หมดอายุ" หรือ "ควรบริโภคก่อน" กำกับ

2. การแสดงฉลากที่มีได้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค แต่จำหน่ายให้กับผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร

ให้แสดงเหมือนกับฉลากที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค เว้นแต่กรณีมีคู่มือหรือเอกสารประกอบที่แสดง รายละเอียดเกี่ยวกับส่วนประกอบของอาหาร คำแนะนำในการเก็บรักษา วิธีปรุงเพื่อรับประทาน วิธีการใช้ และข้อความที่จำเป็นสำหรับอาหารที่มุ่งหมายจะใช้กับทารกหรือเด็กอ่อนหรือบุคคลกลุ่มใดใช้เฉพาะ การใช้วัตถุกันเสีย วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล เจือสี แต่งกลิ่น การใช้วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร อยู่แล้ว จะแสดงฉลากเพียงชื่ออาหาร ชื่อและที่ตั้งผู้ผลิตหรือ ผู้แบ่งบรรจุ ปริมาณสุทธิ เลขสารบบอาหาร และวันเดือนปีที่ผลิต หรือหมดอายุการใช้ หรือควรบริโภคก่อนก็ได้

3. การแสดงฉลากอาหารที่ไม่ได้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค

แต่นำมาจำหน่ายเพื่อเป็นวัตถุดิบของโรงงาน ต้องมีข้อความภาษาไทย เว้นแต่อาหารที่นำเข้าอาจแสดงข้อความเป็นภาษาอังกฤษก็ได้ อย่างน้อยต้องมีข้อความดังต่อไปนี้

- 3.1 ชื่อและประเภทหรือชนิดของอาหาร
- 3.2 เลขสารบบอาหาร
- 3.3 ปริมาณสุทธิเป็นระบบเมตริก
- 3.4 ชื่อผู้ผลิต สำหรับอาหารที่ผลิตในประเทศ ชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าและประเทศผู้ผลิต สำหรับอาหารนำเข้า แล้วแต่กรณี

4. การแสดงฉลากของอาหารที่ผลิตเพื่อส่งออก จะแสดงข้อความเป็นภาษาใดก็ได้ แต่อย่างน้อยต้องมีข้อความดังต่อไปนี้

4.1 ประเทศผู้ผลิต

4.2 เลขสารบบอาหาร (ถ้ามี)

การแสดงฉลากจะต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก ทั้งนี้ หากประกาศกระทรวงสาธารณสุขของอาหารควบคุมเฉพาะนั้น ๆ มีการกำหนดรายละเอียดการแสดงฉลากเพิ่มเติมจากประกาศว่าด้วยเรื่องฉลาก ผู้ขออนุญาตจะต้องแสดงฉลากให้มีรายละเอียดตามที่กำหนดไว้ในประกาศของอาหาร โดยเฉพาะด้วยการแสดงข้อความในฉลากตามข้อ 1 รายละเอียดเกี่ยวกับข้อความที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนดยกเว้นให้ไม่ต้องแสดง และข้อความที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนดให้แสดงไว้ที่ฉลากของอาหารแต่ละชนิดดังนี้

#### 1. สูตรส่วนประกอบของอาหาร

1.1 อาหารที่ได้รับยกเว้นให้แสดงเฉพาะส่วนประกอบของอาหาร โดยไม่ต้องแจ้งปริมาณเป็นร้อยละของน้ำหนัก ได้แก่ ฟรุตคอกเทล ฟรุตสลัด

1.2 อาหารที่มีได้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคที่ต้องแจ้งส่วนประกอบของอาหาร โดยไม่ต้องแจ้งปริมาณเป็นร้อยละของน้ำหนัก ได้แก่ วัตถุเจือปนอาหาร, สีสผสมอาหาร, วัตถุปรุงแต่งรสอาหารชนิดผสม

1.3 อาหารที่ได้รับการยกเว้นให้ไม่ต้องแสดงส่วนประกอบของอาหาร

1.3.1 น้ำแข็ง

1.3.2 น้ำบริโภค

1.3.3 อาหารที่มีส่วนประกอบเพียงอย่างเดียว โดยไม่รวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร

1.3.4 โซดา

1.3.5 เครื่องดื่ม นำนมถั่วเหลือง ที่แสดงฉลากโดยพิมพ์ทับบนภาชนะที่เป็นแก้ว

1.3.6 เครื่องดื่มอัดก๊าซที่สูตรมีน้ำตาลและ flavor เพื่อใช้แต่งกลิ่นและสีที่แสดงฉลากแบบ shrink wrap และแบบพิมพ์ ผนึก ประทับ

1.4 อาหารที่มีเนื้อที่ของฉลากทั้งหมดน้อยกว่า 35 ตารางเซนติเมตร ให้แสดงส่วนประกอบของอาหารไว้ที่หีบห่อได้โดยไม่ต้องแสดงที่ฉลาก

1.5 อาหารที่ต้องแสดงส่วนประกอบเมื่อเจือจางหรือทำละลายตามวิธีปรุงเพื่อรับประทานตามที่แจ้งไว้บนฉลาก ได้แก่ เครื่องดื่มชนิดเข้มข้นหรือชนิดแห้ง

## 2. การแสดงวันเดือนปีที่ผลิต หรือหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน

2.1 อาหารที่ได้รับการยกเว้นไม่ต้องแสดงวันเดือนปีที่ผลิต หรือหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน ได้แก่

- 2.1.1 เครื่องดื่ม นํ้านมถั่วเหลือง ที่แสดงฉลากโดยวิธีพิมพ์บนทาบบนภาชนะบรรจุแก้ว
- 2.1.2 เครื่องดื่มอัดก๊าซที่สูตรมีน้ำตาลและ flavor เพื่อใช้แต่งกลิ่นและสีที่แสดงฉลากแบบ shrink wrap และแบบพิมพ์ ฟัน ประทับ
- 2.1.3 นํ้าบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- 2.1.4 โยเกิร์ต
- 2.1.5 ไอศกรีม
- 2.1.6 นํ้าแข็ง



## ภาคผนวก ง

ตารางแบ่งกลุ่มอาหาร  
และ อัตราค่าธรรมเนียม

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved

## ภาคผนวก ง

## ตารางแบ่งกลุ่มอาหาร

## กลุ่ม 1 : อาหารควบคุมเฉพาะ

ประเภท	ประกาศกระทรวง สาธารณสุข	มอบอำนาจให้จังหวัด ดำเนินการ
1. เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(ฉบับที่ 214) พ.ศ.2543 และ (230) พ.ศ.2544	เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิด สนิทและเครื่องดื่มชนิดแห้ง เฉพาะกระเจี๊ยบ แก้วชวย หล่อ ฮังก้วย มะตูม จิง ข่า บัวบก ตะไคร้ ใบเตย ใบหม่อน มะนาว ลำไย ลิ้นจี่ มะขาม มะขามป้อม และเครื่องดื่มที่ทำ จากธัญพืช ได้แก่ ข้าวสาลี ข้าว ฟ่าง ข้าวโพด ลูกเดือย เม็ดบัว ถั่วแดง ถั่วเหลือง ถั่วลิสง ขกเว้น ขกเว้นเครื่องดื่มที่มีก๊าซ คาร์บอนไดออกไซด์ หรือ ออกซิเจนผสมอยู่ด้วย
2. โขเคียมซัคคาเมตและอาหารที่มี โซเดียมซัคคาเมต	ฉบับที่ 113 (พ.ศ.2531)	✓
3. นมดัดแปลงสำหรับทารกและนม ดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็ก	ฉบับที่ 156 (พ.ศ.2537)	✓
4. นมปรุงแต่ง	ฉบับที่ 266 (พ.ศ.2545)	✓
5. นมเปรี้ยว	ฉบับที่ 289 (พ.ศ.2528)	✓

ประเภท	ประกาศกระทรวง สาธารณสุข	มอบอำนาจให้จังหวัด ดำเนินการ
6. นมโค	ฉบับที่ 265 (พ.ศ.2545) และ ฉบับที่ 282 (พ.ศ.2547)	√
7. ผลิตภัณฑ์ของนม	ฉบับที่ 267 (พ.ศ.2545)	√
8. วัตถุเจือปนอาหาร	ฉบับที่ 281 (พ.ศ.2547)	เฉพาะสีผสมอาหารที่ผลิต โดยวิธีแบ่งบรรจุ
9. อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่อง สำหรับทารกและเด็กเล็ก	ฉบับที่ 157 (พ.ศ.2537) , 171 (พ.ศ.2539) และ 287 (พ.ศ. 2547)	×
10. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุม น้ำหนัก	ฉบับที่ 121 (พ.ศ.2532)	×
11. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ฉบับที่ 158 (พ.ศ.2537)	×
12. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	ฉบับที่ 144 (พ.ศ.2535) ,179 (พ.ศ.2540) และ (253) พ.ศ. 2545	×
13. ไอศกรีม	(ฉบับที่ 222) พ.ศ.2544 และ (257) พ.ศ.2545	ทุกชนิด ยกเว้น ไอศกรีมชนิดผง
14. สตีวิโอไซด์และอาหารที่มีส่วนผสม ของสตีวิโอไซด์	(ฉบับที่ 262) พ.ศ.2545	×

## หมายเหตุ

× หมายถึง ไม่ได้มอบอำนาจให้จังหวัด

√ หมายถึง มอบอำนาจให้จังหวัด

“มีข้อความ” หมายถึง มอบอำนาจให้บางส่วน



**ตารางแบ่งกลุ่มอาหาร**  
**กลุ่ม 2 : อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน**

ประเภท	ประกาศกระทรวง สาธารณสุข	มอบอำนาจให้ จังหวัด ดำเนินการ
1. กาแฟ	(ฉบับที่ 197) พ.ศ.2543 และ (ฉบับที่ 276) พ.ศ.2546	√
2. เกล็ดบริโภคน *	ฉบับที่ 153 (พ.ศ.2537)	√
3. ข้าวเติมวิตามิน	ฉบับที่ 150 (พ.ศ.2536)	√
4. ไข่เยี่ยวม้า	(ฉบับที่ 236) พ.ศ.2544	√
5. ครีม	(ฉบับที่ 208) พ.ศ.2543	√
6. เครื่องดื่มเกลือแร่	(ฉบับที่ 195) พ.ศ.2543	√
7. ซ็อกโกแลต	ฉบับที่ 83 (พ.ศ.2527)	√
8. ชา	(ฉบับที่ 196) พ.ศ.2543 และ (ฉบับที่ 277) พ.ศ.2546	√
9. ซอสบางชนิด	(ฉบับที่ 201) พ.ศ.2543	√
10. น้ำมันถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท **	(ฉบับที่ 198) พ.ศ.2543	√
11. น้ำส้มสายชู	(ฉบับที่ 204) พ.ศ.2543	√
12. น้ำมันถั่วลิสง	ฉบับที่ 23 (พ.ศ.2522) และ (ฉบับที่ 233) พ.ศ.2544	√
13. น้ำมันมะพร้าว	ฉบับที่ 57 (พ.ศ.2524) และ (ฉบับที่ 235) พ.ศ.2544	√
14. น้ำมันปาล์ม	ฉบับที่ 56 (พ.ศ.2524) และ (ฉบับที่ 234) พ.ศ.2544	√

ประเภท	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	มอบอำนาจให้ จังหวัดดำเนินการ
15. น้ำมันเนย	(ฉบับที่ 206) พ.ศ.2543	√
16. น้ำมันและไขมัน	(ฉบับที่ 205) พ.ศ.2543	√
17. น้ำปลา	(ฉบับที่ 203) พ.ศ.2543	√
18. น้ำแร่ธรรมชาติ	(ฉบับที่ 199) พ.ศ.2543	√
19. เนย	(ฉบับที่ 227) พ.ศ.2544	√
20. น้ำผึ้ง **	(ฉบับที่ 211) พ.ศ.2543	√
21. เนยแข็ง	(ฉบับที่ 209) พ.ศ.2543	√
22. เนยเทียม	(ฉบับที่ 207) พ.ศ.2543	√
23. เนยใสหรือกึ่ง	(ฉบับที่ 226) พ.ศ.2544	√
24. ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง	(ฉบับที่ 202) พ.ศ.2543 และ(ฉบับที่ 248) พ.ศ.2544	√
25. แยม เยลลี่ มาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(ฉบับที่ 213) พ.ศ.2543	√
26. รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่ ***	(ฉบับที่ 212) พ.ศ.2543 และ (ฉบับที่ 241) พ.ศ.2544	√
27. อาหารกึ่งสำเร็จรูป	(ฉบับที่ 210) พ.ศ.2543	√
28. น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	ฉบับที่ 61 (พ.ศ.2524), 135 (พ.ศ.2534) , (220) พ.ศ. 2544 และ (256) พ.ศ.2545	√
29. น้ำแข็ง	ฉบับที่ 78 (พ.ศ.2527), 137 (พ.ศ.2534) และ (254) พ.ศ.2545	√
30. ชาสมุนไพร	(ฉบับที่ 280) พ.ศ.2547	√

## หมายเหตุ

- \* ไม่ต้องยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร (แบบ สบ.1) และจดทะเบียนอาหาร (แบบ สบ.5)
- \*\* กรณีที่ไม่เข้าข่ายเป็นโรงงาน ไม่ต้องยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร (แบบ สบ.1) และจดทะเบียนอาหาร (แบบ สบ.5)
- \*\*\* เป็นอาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดให้ต้องส่งมอบแบบฉลาก ต้องยื่นคำขอใช้ฉลากอาหาร (แบบ สบ.3)
- × หมายถึง ไม่ได้มอบอำนาจให้จังหวัด
- ✓ หมายถึง มอบอำนาจให้จังหวัด

ตารางแบ่งกลุ่มอาหาร  
กลุ่ม 3 : อาหารที่ต้องมีฉลาก

ประเภท	ประกาศกระทรวง สาธารณสุข	มอบอำนาจให้จังหวัด ดำเนินการ
1. ขนมปัง	(ฉบับที่ 224) พ.ศ.2544	✓
2. ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(ฉบับที่ 200) พ.ศ.2543	✓
3. น้ำเกลือปรุงอาหาร	(ฉบับที่ 225) พ.ศ.2544	✓
4. แป้งข้าวกล้อง	ฉบับที่ 44 (พ.ศ.2523)	✓
5. ผลิตภัณฑ์กระเทียม *	(ฉบับที่ 242) พ.ศ.2544	×
6. ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	(ฉบับที่ 243) พ.ศ.2544	✓
7. วัตถุแต่งกลิ่นรส	(ฉบับที่ 223) พ.ศ.2544	✓
8. รูนสำเร็จรูปและขนมเยลลี่	ฉบับที่ 100 (พ.ศ.2529) และ (ฉบับที่ 263) พ.ศ.2545	✓
9. หมากฝรั่งและลูกอม	(ฉบับที่ 228) พ.ศ.2544	✓
10. อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่ พร้อมบริโภคทันที	(ฉบับที่ 237) พ.ศ.2544	✓
11. อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ *	(ฉบับที่ 238) พ.ศ.2544	×
12. อาหารซึ่งมีการใช้กรรมวิธีการฉายรังสี	ฉบับที่ 103 (พ.ศ.2529)	✓
13. อาหารทั่วไปที่เป็นอาหารดัดแปร พันธุกรรมหรือพันธุวิศวกรรม	ฉบับที่ 251 (พ.ศ.2545)	×

หมายเหตุ

\* เป็นอาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดให้ต้องส่งมอบแบบฉลาก ต้องยื่นคำขอใช้ฉลาก  
อาหาร (แบบ สบ.3)

× หมายถึง ไม่ได้มอบอำนาจให้จังหวัด

✓ หมายถึง มอบอำนาจให้จังหวัด

## อัตราค่าธรรมเนียม

## อัตราค่าธรรมเนียมใบสำคัญเกี่ยวกับอาหาร

(1)	ใบอนุญาตผลิตอาหารสำหรับโรงงานที่ประกอบกิจการโดยใช้คนงานตั้งแต่เจ็ดคน แต่ไม่ถึงยี่สิบคน โดยไม่ใช้เครื่องจักรหรือใช้เครื่องจักรที่มีกำลังรวมไม่ถึงห้าแรงม้า	ฉบับละ 3,000 บาท
(2)	ใบอนุญาตผลิตอาหารสำหรับโรงงานที่ประกอบกิจการโดยใช้คนงานตั้งแต่ยี่สิบคนขึ้นไป โดยไม่ใช้เครื่องจักรหรือใช้เครื่องจักรที่มีกำลังรวมไม่ถึงห้าแรงม้า	ฉบับละ 5,000 บาท
(3)	ใบอนุญาตผลิตอาหารสำหรับโรงงานที่ประกอบกิจการโดยใช้เครื่องจักรตั้งแต่ห้าแรงม้า หรือกำลังเทียบเท่าตั้งแต่ห้าแรงม้าแต่ไม่ถึงสิบแรงม้า	ฉบับละ 6,000 บาท
(4)	ใบอนุญาตผลิตอาหารสำหรับโรงงานที่ประกอบกิจการโดยใช้เครื่องจักรที่มีกำลังรวมตั้งแต่สิบแรงม้าหรือกำลังเทียบเท่าตั้งแต่สิบแรงม้าแต่ไม่ถึงยี่สิบห้าแรงม้า	ฉบับละ 7,000 บาท
(5)	ใบอนุญาตผลิตอาหารสำหรับโรงงานที่ประกอบกิจการโดยใช้เครื่องจักรที่มีกำลังรวมตั้งแต่ยี่สิบห้าแรงม้าหรือกำลังเทียบเท่าตั้งแต่ยี่สิบห้าแรงม้าแต่ไม่ถึงห้าสิบแรงม้า	ฉบับละ 8,000 บาท
(6)	ใบอนุญาตผลิตอาหารสำหรับโรงงานที่ประกอบกิจการโดยใช้เครื่องจักรที่มีกำลังรวมตั้งแต่ห้าสิบแรงม้า หรือกำลังเทียบเท่าตั้งแต่ห้าสิบแรงม้าขึ้นไป	ฉบับละ 10,000 บาท
(7)	ใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร	ฉบับละ 15,000 บาท
(8)	ใบอนุญาตผลิตอาหารเป็นการเฉพาะคราว	ฉบับละ 2,000 บาท
(9)	ใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรเป็นการเฉพาะคราว	ฉบับละ 2,000 บาท
(10)	ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร	ฉบับละ 5,000 บาท
(11)	ใบแทนใบอนุญาต	ฉบับละ 500 บาท
(12)	ใบแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร	ฉบับละ 500 บาท
(13)	การต่ออายุใบอนุญาตครั้งละเท่ากับค่าธรรมเนียมใบอนุญาตประเภทนั้น ๆ แต่ละฉบับ	

## หมายเหตุ

1. นอกจากค่าธรรมเนียมดังกล่าวข้างต้นแล้วจะ ไม่มีการเรียกเก็บค่าใช้จ่ายอื่นใดอีก
2. การจ่ายเงินทุกครั้งจะออกใบเสร็จรับเงินของทางราชการไว้เป็นหลักฐาน

ที่มา : พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2545 : 47

## ประวัติผู้เขียน

ชื่อ – สกุล	นางสาวดวงธิดา ปันตา		
วัน เดือน ปี เกิด	15 กุมภาพันธ์ 2518		
ภูมิลำเนาเดิม	จังหวัดเชียงใหม่		
ประวัติการศึกษา	พ.ศ. 2537	สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนยุพราชวิทยาลัย จังหวัดเชียงใหม่	
	พ.ศ. 2541	สำเร็จการศึกษาลัทธิสุตรปริญญาตรีเภสัชศาสตรบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่	
ประสบการณ์การทำงาน	พ.ศ.2541 – 2542	เภสัชกร 4	โรงพยาบาลลอมก๋อย จังหวัดเชียงใหม่
	พ.ศ.2542 – 2543	เภสัชกร 4	โรงพยาบาลฮอด จังหวัดเชียงใหม่
	พ.ศ.2543 – 2545	เภสัชกร 4	โรงพยาบาลแม่ออน จังหวัดเชียงใหม่
	พ.ศ.2545 – 2547	เภสัชกร 5	โรงพยาบาลแม่ออน จังหวัดเชียงใหม่
	พ.ศ.2547 – ปัจจุบัน	เภสัชกร 6	โรงพยาบาลแม่ออน จังหวัดเชียงใหม่