



Quality Certified

Certificate of Registration

MVP Natural Product Co., Ltd.

9/2 Moo 10 T. Banglane A. Banglane Nakorn Prathom 73130 Thailand

operates a

Quality Management System

which complies with the requirements of:

ISO 9001:2015

The registration covers the production of dietary supplements, drinking water, anti-aging cream and herbal medicines, and the provision of contract filling services.

Original Certification: 25 October 2018
Certification Decision/Reissue Date: 25 October 2020

Registration No: TH590-QC
Expiry Date: 25 October 2021

Craig J Bates
President
TQCS International (Group) Pty Ltd
For the TQCSI Certification Approval Panel

Sean Bates
Accreditation Manager
TQCS International Pty Ltd

This certificate verifies the original certificate issued and is valid as long as it is displayed as an electronic copy at www.tqcsi.com and surveillance audits are satisfactorily completed. TQCS International Pty Ltd (ABN 59 065 953 924) of Quality House, 117A Tapleys Hill Road, Hendon, SA, 5014, Australia issues certification subject to the TQCSI Rules of Certification.



www.tqcsi.com



www.aacb.com.au



www.iaf.nu



www.ias-anz.org/register

22/10/2020



ใบสำคัญการจดทะเบียนอาหาร

เลขสารบบอาหาร 73-1-16650-2-0015

ให้ไว้ ณ วันที่ 23 กรกฎาคม พ.ศ.2563

ให้ไว้เพื่อแสดงว่าผลิตภัณฑ์อาหารตามข้อมูลนี้ได้จดทะเบียนไว้กับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือจังหวัด ตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร

การผลิตเพื่อจำหน่าย การนำเข้าเพื่อจำหน่าย การผลิตเพื่อส่งออก (ไม่จำหน่ายในประเทศ)

ชื่ออาหารภาษาไทย	กาแฟสำเร็จรูปผสมชนิดผง ตรา ฟลอร่า คาเฟ่
ชื่ออาหารภาษาอังกฤษ	Instant Powder Coffee Drink Mixed Flora Cafe Brand
ประเภทอาหาร	กาแฟ
ชนิดอาหาร	กาแฟสำเร็จรูปผสม
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	(ฉบับที่ 197) พ.ศ.2543, (ฉบับที่ 276) พ.ศ.2546 และ ฉบับปี พ.ศ.2554 (330)
กรรมวิธีการผลิตหลัก	ผสมแห้ง

รายละเอียดผลิตภัณฑ์ (Product Profile) ตามเอกสารแนบท้ายใบสำคัญนี้
เมื่อได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว ต้องมีเอกสารและหลักฐานที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ อย่างน้อย ได้แก่ สูตรส่วนประกอบ ๑๐๐ % รายละเอียดกรรมวิธีการผลิต ชนิดภาชนะบรรจุ และกรณีสูตรส่วนประกอบมีการเติมสารสำคัญต้องจัดเตรียม Raw Material Specification ณ สถานที่ผลิตหรือสถานที่นำเข้า สำหรับการตรวจสอบของพนักงานเจ้าหน้าที่

ให้ไว้แก่

ผู้รับอนุญาตผลิตชื่อ บริษัท เอ็ม วี พี เนเชอรัลโปรดักส์ จำกัด เลขที่ใบอนุญาตผลิต/เลขสถานที่ผลิต 73-1-16650
สถานที่ผลิตชื่อ บริษัท เอ็ม วี พี เนเชอรัลโปรดักส์ จำกัด อยู่เลขที่ 9/2
ตรอก/ซอย ถนน หมู่ที่ 10
ตำบล/แขวง บางเลน อำเภอ/เขต บางเลน จังหวัด นครปฐม
รหัสไปรษณีย์ 73130 โทรศัพท์ 034301083-4 โทรสาร
ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (E-mail address)

สำเนา

๖
นางสาววิภาดา นิ่มนวล
นางสาววิภาดา นิ่มนวล
นางสาววิภาดา นิ่มนวล



แบบ สบ.5/1

ผู้รับอนุญาตนำเข้าชื่อ เลขที่ใบอนุญาตนำเข้า
 สถานที่นำเข้าชื่อ อยู่เลขที่
 ตระกูล/ชื่อย ถนน หมู่ที่
 อำเภอ/เขต ตำบล/แขวง จังหวัด
 รหัสไปรษณีย์ โทรศัพท์ โทรสาร
 ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (E-mail address)

สถานที่ผลิตในต่างประเทศชื่อ
 ที่อยู่
 จังหวัด ประเทศ
 รหัสไปรษณีย์ โทรศัพท์ โทรสาร
 ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (E-mail address)

ปรับปรุงข้อมูลครั้งที่ วันที่ 23 กรกฎาคม พ.ศ.2563

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือจังหวัด สงวนสิทธิ์ที่จะยกเลิกใบสำคัญการจดทะเบียนอาหารนี้ รวมทั้ง
 เลขสารบบอาหารที่ได้รับตามเอกสารฉบับนี้ หากปรากฏว่ามีกรกระทำอันเข้าลักษณะอาหารที่ต้องถูกยกเลิกตามระเบียบ
 สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร

สำเนา

๑๕๑๖ ๖๓๗๐

1
 กรมการแพทย์
 กองการเจ้าหน้าที่ กรมการแพทย์
 กองการเจ้าหน้าที่ กรมการแพทย์

๑๕๑๖ ๖๓๗๐

กรมการแพทย์



ขอรับรองว่า

การผลิตอาหารดังกล่าวข้างต้นเป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่องเกี่ยวกับวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารที่ออกโดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา 6(7) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

2. ผลิตภัณฑ์ที่แจ้งนี้ เป็นไปตามข้อกำหนดของพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

- ไม่เข้าข่ายเป็นอาหารใหม่ (novel food) ที่ต้องประเมินตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารใหม่ (Novel food) หรือ เป็นอาหารใหม่ที่ผ่านการประเมินความปลอดภัยแล้ว

- มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง (กรณีเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน)
- มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร
- ไม่มีการใช้วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง
- ไม่มีการใช้อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง
- ไม่มีการบรรจุสิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นที่มีใช้อาหารในภาชนะบรรจุและหีบห่อตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง
- การใช้งานบรรจุ ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ
- การแสดงฉลากอาหาร ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่ได้มีการกำหนดการแสดงฉลากไว้เป็นการเฉพาะ
- การแสดงฉลากโภชนาการ ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลากโภชนาการ
- ขอรับรองว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวแบ่งบรรจุจากเลขสารบบอาหารที่
- ขอรับรองว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวอ้างอิงสูตรส่วนประกอบจากเลขสารบบอาหารที่
- อื่นๆ

3. เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดตามที่ได้แจ้งไว้ จะต้องยื่นคำขอแก้ไขรายละเอียดของอาหารพร้อมเอกสารหลักฐานตามคู่มือสำหรับประชาชนที่เกี่ยวข้อง

4. รายละเอียดที่ได้แจ้งในแบบแจ้งผลิตภัณฑ์นี้เป็นความจริงและมีเอกสารหลักฐานพิสูจน์ข้อมูลที่แจ้งไว้ข้างต้นแล้ว ทั้งนี้ รวมถึงเอกสารที่เกี่ยวข้องเป็นต้นฉบับจริงหรือสำเนาที่ถูกต้อง และรับทราบว่าจะต้องรับผิดชอบให้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ออกสู่ตลาดเป็นไปตามที่แจ้งไว้ต่อพนักงานเจ้าหน้าที่และข้อกำหนดของกฎหมาย รวมถึงไม่หลีกเลี่ยงความรับผิดชอบที่เกิดขึ้นหากผลิตภัณฑ์ไม่เป็นไปตามมาตรฐานหรือข้อกำหนดอื่นๆที่พนักงานเจ้าหน้าที่ได้รับแจ้งไว้

ลงชื่อ

นางวนิดา ปิ่นทอง

ผู้ดำเนินการ

วันที่

23 กรกฎาคม พ.ศ.2563

หมายเหตุ : การออกใบสำคัญอิเล็กทรอนิกส์ตามท้ายระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหารนี้ ส่วนที่เว้นว่างไว้จะแสดงเฉพาะชุดข้อมูลที่อนุญาตหรือมีการแจ้งไว้เท่านั้น

สำเนา

วนิดา ปิ่นทอง



สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข Food and Drug Administration Ministry of Public Health

Available at <www.fda.moph.go.th ในส่วนบริการประชาชน>

แบบ สบ.5/1

เอกสารแนบท้าย

ใบสำคัญการจดทะเบียนอาหาร

เลขสารบบอาหาร 73-1-16650-2-0015

(ข้อมูลปรับปรุงล่าสุด 23 กรกฎาคม พ.ศ.2563)

ประวัติการแก้ไข

ครั้งที่	เลขรับ	วันที่อนุมัติ	รายการขอแก้ไข	ข้อความเดิม	ข้อความที่แก้ไข/เพิ่มเติม	หมายเหตุ

สำเนา

อ.วิดา ไม้ทอง

กรมการอาหาร

สำนักงานสาธารณสุข

๕๕ 11.๗.๑๕๖๓



เอกสารประเมินผลิตภัณฑ์สำหรับจดทะเบียนอาหาร

- นมโค นมปรุงแต่ง ผลิตภัณฑ์นม นมเปรี้ยว ไอศกรีม
อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร
เครื่องดื่มเกลือแร่ กาแฟผสม กาแฟสำเร็จรูปผสม กาแฟปรุงสำเร็จ

ข้อมูลผลิตภัณฑ์ของสถานประกอบการ ชื่อ	
1.	ชื่ออาหารภาษาไทย.....กาแฟสำเร็จรูปผสมชนิดผง ตรา ฟลอรา คาเฟ่
2.	ชื่ออาหารภาษาต่างประเทศ (ถ้ามี) Instant Powder Coffee Drink Mixed Flora Cafe Brand.
3.	ลักษณะอาหาร.....เป็นผงสีน้ำตาลอ่อนปนผงสีขาว
4.	จุดประสงค์การใช้ โพรดระบุ <input checked="" type="checkbox"/> บริโภคเป็นอาหารทั่วไป <input type="checkbox"/> วัตถุประสงค์ในการผลิตอาหารอื่น ได้แก่
5.	วิธีการใช้ โพรดระบุ <input type="checkbox"/> พร้อมบริโภค (ทำต่อข้อ 7.) <input type="checkbox"/> ต้องละลาย/เจือจางก่อนบริโภค (ทำต่อข้อ 6.) <input checked="" type="checkbox"/> ปรุง หรือผสมก่อนบริโภค (ทำต่อข้อ 6.) <input type="checkbox"/> เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร
6.	วิธีการเตรียมผลิตภัณฑ์ (ต่อหนึ่งหน่วยบริโภค หรือ การรับประทาน 1 ครั้ง) ปริมาณผลิตภัณฑ์ : 14 กรัม ปริมาณของเหลว : 120 มิลลิลิตร (โปรดระบุชนิดของเหลว น้ำร้อน)
7.	ชนิดภาชนะบรรจุ.....บรรจุกล่องกระดาษหรือบรรจุห่อพลาสติก (ภายในบรรจุของอลูมิเนียมฟอยล์) ขนาด 10 ซอง ต่อกล่องหรือต่อห่อ
8.	ประเภทอาหาร (ตามประกาศกระทรวงฯ).....กาแฟ ชนิดอาหาร (ตามประกาศกระทรวงฯ).....กาแฟสำเร็จรูปผสมชนิดผง

สำเนา

(๑๗๑) มีทอง

ลงชื่อ มีทอง ผู้ดำเนินการ

ข้อมูลผลิตภัณฑ์ของสถานประกอบการ (ต่อ)

9. ส่วนประกอบทั้งหมดในผลิตภัณฑ์

ลำดับที่	รายชื่อส่วนประกอบและเลขสารบบอาหาร (แล้วแต่กรณี)	หน้าที่				ปริมาณ	หมายเหตุ
		G	FA	FL	AI		
1	ครีมเทียมก๊วนี่นร่าข้าว (14-2-00155-2-0009)/Rice Bran Oil Non Dairy Creamer	✓				58.200%	
2	กาแฟปรุงสำเร็จชนิดผง (11-1-30233-2-0005) /Instant Coffee Powder	✓				33.660%	
3	สารสกัดจากถั่งเช่า / Cordyceps Sinensis Extract				✓	2.800%	
4	สารสกัดจากเห็ดหลินจือ / Reishi Extract				✓	1.300%	
5	สารสกัดจากใบมะกอก/Olive Extract				✓	0.040%	
6	สารสกัดจากเมล็ดองุ่น/Grape Seed Extract				✓	1.300%	
7	สารสกัดจากงาดำ/Black Sesame Oil Extract				✓	0.200%	
8	สารสกัดจากพลูคาว/Houttuynia Extract				✓	0.020%	
9	สารสกัดจากขมิ้นชัน/Turmeric Root Extract				✓	0.100%	
10	สารสกัดจากดาวเรือง/Marigold Lutein Extract				✓	0.040%	
11	สารสกัดจากดอกคาโมไมล์/Chamomile Extract				✓	0.240%	
12	โคเอนไซม์คิวเทน/Coenzyme Q10	✓				0.400%	
13	แอล-คาร์นิทีน แอล-ทาเทรท/L-Carnitine L-Tartrate		✓			0.700%	
14	รีบาดีอไซด์ เอ 97% (10-3-04845-5-0011) / Rebaudioside A 97%		✓			1.000%	
รวม						100%	

กรณีอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท : น้ำหนักอาหาร (ถ้ามี)% ประเภทอาหารตามหมวดอาหารของ Codex : 14.1.5

☛ หน้าที่

- G (General) หมายถึง ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตอาหารโดยทั่วไป เช่น น้ำตาลทราย เกลือแกง แป้งมันสำปะหลังไม่ดัดแปร เป็นต้น
- FA (Food Additive) หมายถึง วัตถุเจือปนอาหาร โปรดดำเนินการต่อไปใน แบบ สป.5-2 เอกสารตรวจสอบปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหาร
- AI (Active Ingredient) หมายถึง วิตามิน แร่ธาตุ กรดอะมิโน สมุนไพร สารสกัด สารสังเคราะห์ เป็นต้น กรณีเป็นวิตามิน แร่ธาตุให้กรอกแบบ สป.5-3 กรณีเป็นกรดอะมิโน ให้กรอกแบบ สป.5-4 และกรณีเป็นสมุนไพร สารสกัด สารสังเคราะห์ ให้กรอกแบบ สป.5-5
- FL (Flavour) หมายถึง สารแต่งกลิ่นรส ให้ระบุเลขสารบบอาหาร หรือ ให้รับรองส่วนประกอบที่มีการปฏิบัติตามกฎหมาย โดยได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว

อนึ่ง "ส่วนประกอบ" ที่มีส่วนประกอบย่อย เช่น วิตามินผสม (Vitamin Premix) วัตถุเจือปนอาหารชนิดผสม แป้งผสม เป็นต้น ให้ระบุรายละเอียด โดยแจ้งสูตรส่วนประกอบ 100% หรือ เลขสารบบอาหาร

10. กรรมวิธีการผลิต (ระบุตามข้อเท็จจริง)

() พาสเจอร์ไรส์	() อัดก๊าซ
() ยูเอชที	() ออสโมซิสย้อนกลับ (Reverse Osmosis : R.O.)
() สเตอริไลส์	() อัลตราไวโอเลต
() แช่แข็ง	() ฉายรังสี
() หมัก (Ferment)	() ดอง (pickle, cure)
ระบบเชื้อ	() ไอโซน
() สำเชื้ออื่นๆ โปรดระบุ	(✓) กรรมวิธีอื่นๆ โปรดระบุ..... ผสม.....

สำเนา

อนัด ภัทล

อนัด ภัทล

ข้อมูลผลิตภัณฑ์ของสถานประกอบการ (ต่อ)

11. สำหรับอาหารที่เข้าข่ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 349) พ.ศ. 2556 ได้แก่ อาหารที่มีคุณลักษณะตามเงื่อนไข 5 ข้อ คือ

(1) เป็นอาหารที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อน ภายหลังหรือก่อนบรรจุหรือปิดผนึก

(2) เป็นอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ (Low Acid Food) คือ มีค่าความเป็นกรด-ด่าง มากกว่า 4.6 (pH > 4.6) หรือเป็นอาหารที่มีการปรับสภาพให้เป็นกรด (Acidified Food) จนมีค่าความเป็นกรด-ด่าง ไม่เกิน 4.6 (pH ≤ 4.6)

(3) มีค่าวอเตอร์แอกติวิตี (Water activity) มากกว่า 0.85 ($a_w > 0.85$)

(4) เก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ที่สามารถป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้

(5) เก็บรักษาที่อุณหภูมิปกติ

หากเข้าเงื่อนไขทุกข้อ ให้กรอกรายละเอียดในข้อ 11.1 - 11.4

11.1 แฉ่งค่า F_0 (กรณีกรดต่ำ) นาที

11.2 ค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH)

11.3 ระยะเวลาที่ pH เข้าสู่สมดุล (กรณีปรับกรด)

11.4 ค่าวอเตอร์แอกติวิตี (a_w)

12. อายุการเก็บรักษา 2 ปี ที่อุณหภูมิ 18-25 องศาเซลเซียส

ขอรับรองว่า

1. ข้อมูลดังกล่าวข้างต้น เป็นข้อมูลที่ถูกต้องและเป็นไปตามกฎหมาย

2. หากมีการแก้ไขเปลี่ยนแปลงข้อมูลใดๆ ที่แจ้งไว้ จะยื่นแบบ สบ.6 พร้อมหลักฐานแล้วแต่กรณีมาประกอบการแก้ไขด้วย

3. จัดส่งรายงานผลวิเคราะห์คุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่ผลิต ชุดต้นฉบับ เมื่อมีการจำหน่ายเป็นครั้งแรกให้ผู้อนุญาตทราบ ทั้งนี้ ให้เก็บสำเนาไว้เป็นหลักฐาน ณ สถานที่ผลิต/สถานที่นำเข้า

4. จัดเตรียมเอกสารที่ระบุถึงข้อมูลสถานประกอบการ (Manufacture profile) และข้อมูลผลิตภัณฑ์ (Product profile) และเก็บไว้ ณ สถานที่ผลิต/นำเข้า ตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยเรื่องการเตรียมความพร้อมเพื่อรองรับการตรวจสอบสถานที่ผลิตและนำเข้าอาหาร

5. รับทราบและปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ และเงื่อนไขในการยกเลิกเลขสารบบอาหารตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. ...2562....

ลงชื่อ *(นง) ปิ่นทอง* ผู้ดำเนินกิจการ
(นางวนิดา ปิ่นทอง)
วันที่ *19/10/20*

สำเนา

(นง) ปิ่นทอง

แบบ สบ.5

(ฉบับปรับปรุงใหม่ 27 ตุลาคม 2562)

เลขรับที่ 790/3

วันที่ 11/11

ใบจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร

ขอจดทะเบียนอาหาร

การผลิตเพื่อจำหน่าย

การผลิตเพื่อการส่งออก (ไม่จำหน่ายในประเทศ)

ขอแจ้งรายละเอียดอาหาร

การนำเข้าเพื่อจำหน่าย

ชื่ออาหาร	ประเภทอาหาร/ฉบับที่...	เลขสารบบอาหาร
กาแฟสำเร็จรูปผสมชนิดผง ตรา ฟลอร่า คาเฟ่ / Instant Powder Coffee Drink Mixed Flora Cafe Brand	กาแฟ(ฉบับที่ 197) พ.ศ. 2543 (ฉบับที่ 276) พ.ศ. 2546 ฉบับปี - พ.ศ. 2554 (ลงวันที่ 4 มีนาคม พ.ศ.2554)	ผู้อนุญาตจะออกเลขสารบบอาหาร ให้ตาม แบบ สบ.5/1 ใบสำคัญการจดทะเบียนอาหาร

สำเนา

อโศก มีทอง

ลงชื่อ อโศก มีทอง ผู้ดำเนินการ

(แบบ สบ.5)
(ฉบับปรับปรุงวันที่ 27 ตุลาคม 2562)

เลขรับที่
วันที่

ผู้รับอนุญาตผลิตชื่อ บริษัท เอ็ม วี พี เนเชอรัลโปรดักส์ จำกัด เลขที่ใบอนุญาตผลิต/เลขสถานที่ผลิต 73-1-16650
สถานที่ผลิตชื่อ บริษัท เอ็ม วี พี เนเชอรัลโปรดักส์ จำกัด อยู่เลขที่ 9/2

ตรอก/ซอย ถนน หมู่ที่ 10

ตำบล/แขวง บางเลน อำเภอ/เขต บางเลน จังหวัด นครปฐม

รหัสไปรษณีย์ 73130 ประเทศ ไทย โทรศัพท์ 034-301084-5 โทรสาร

E-mail address : MVPNATURALPRODUCT@GMAIL.COM

ผู้รับอนุญาตนำเข้าชื่อ เลขที่ใบอนุญาตนำเข้า.....

สถานที่นำเข้าชื่อ อยู่เลขที่

ตรอก/ซอย ถนน หมู่ที่

ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต จังหวัด.....

รหัสไปรษณีย์ ประเทศ โทรศัพท์..... โทรสาร

E-mail address :

ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานดังนี้

(1) ใบจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร (แบบ สบ.5) จำนวน 2 ฉบับ

(2) อื่นๆ สำเนาใบอนุญาตผลิตอาหาร จำนวน 1 ฉบับ

แบบ สบ.5-1 เอกสารประเมินผลิตภัณฑ์สำหรับจดทะเบียนอาหาร

แบบ สบ.5-2 เอกสารตรวจสอบปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหาร

แบบ สบ.5-3 เอกสารตรวจสอบปริมาณวิตามิน หรือแร่ธาตุ

แบบ สบ.5-4 เอกสารตรวจสอบปริมาณกรดอะมิโน

แบบ สบ.5-5 เอกสารตรวจสอบปริมาณสมุนไพร สารสกัด หรือสารสังเคราะห์

แบบ นฐ-อ.004 ข้อมูลผู้ติดต่อและสถานประกอบการ

ขอรับรองว่า

1. การผลิตอาหารดังกล่าวข้างต้นเป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่องเกี่ยวกับวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารที่ออกโดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา 6(7) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

สำเนา

(ฉบับ) 1/1

ลงชื่อ ผู้ดำเนินการ

(แบบ สป.5)

(ฉบับปรับปรุงวันที่ 27 ตุลาคม 2562)

เลขรับที่ ๓๖๖

วันที่ ๓๐/๑๐/๖๒

2. ผลิตภัณฑ์ที่แจ้งนี้ เป็นไปตามข้อกำหนดของพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
- ไม่เข้าข่ายเป็นอาหารใหม่ (novel food) ที่ต้องประเมินตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารใหม่ (Novel food) หรือ เป็นอาหารใหม่ที่ผ่านการประเมินความปลอดภัยแล้ว
 - มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง (กรณีเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน)
 - มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร
 - ไม่มีการใช้วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง
 - ไม่มีการใช้อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง
 - ไม่มีการบรรจุสิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นที่มีในอาหารในภาชนะบรรจุและหีบห่อตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง
 - การใช้ภาชนะบรรจุ ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ
 - การแสดงฉลากอาหาร ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่ได้มีการกำหนดการแสดงฉลากไว้เป็นการเฉพาะ
 - การแสดงฉลากโภชนาการ ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลากโภชนาการ
 - ขอรับรองว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวแบ่งบรรจุจากเลขสารบบอาหารที่
 - ขอรับรองว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวอ้างอิงสูตรส่วนประกอบจากเลขสารบบอาหารที่
 - อื่นๆ

3. เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดตามที่ได้แจ้งไว้ จะต้องยื่นคำขอแก้ไขรายละเอียดของอาหารพร้อมเอกสารหลักฐานตามคู่มือสำหรับประชาชนที่เกี่ยวข้อง
4. รายละเอียดที่ได้แจ้งในแบบแจ้งผลิตภัณฑ์นี้เป็นความจริงและมีเอกสารหลักฐานพิสูจน์ข้อมูลที่แจ้งไว้ข้างต้นแล้ว ทั้งนี้ รวมถึงเอกสารที่เกี่ยวข้องเป็นต้นฉบับจริงหรือสำเนาที่ถูกต้อง และรับทราบว่าจะต้องรับผิดชอบให้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ออกสู่ตลาดเป็นไปตามที่แจ้งไว้ต่อพนักงานเจ้าหน้าที่และข้อกำหนดของกฎหมาย รวมถึงไม่หลีกเลี่ยงความรับผิดชอบที่เกิดขึ้นหากผลิตภัณฑ์ไม่เป็นไปตามมาตรฐานหรือข้อกำหนดอื่นๆที่พนักงานเจ้าหน้าที่ได้รับแจ้งไว้

สำเนา

๑๓๑ มีทอง

ลงชื่อ (๑๓๑ มีทอง) ผู้ดำเนินการ
(นางวนิดา มีทอง)

เงื่อนไขการยกเลิกหลักฐานการได้รับเลขสารบบอาหาร

ให้ผู้อนุญาตหรือผู้ได้รับมอบหมาย มีอำนาจในการสั่งยกเลิกเลขสารบบอาหาร หรือหลักฐานการได้รับเลขสารบบอาหาร ถ้าปรากฏว่า อาหารนั้นมีลักษณะอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

1. เป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามมาตรา 26
2. เป็นอาหารปลอมตามมาตรา 27
3. เป็นอาหารที่ตรวจพบว่ามีส่วนที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท
4. เป็นอาหารที่มีลักษณะดังที่บัญญัติไว้ในมาตรา 29
5. เป็นอาหารที่เปลี่ยนวัตถุประสงค์ หรือที่หวังผลเป็นยา วัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท ยาเสพติดให้โทษ เครื่องสำอาง หรือเครื่องมือแพทย์
6. เป็นอาหารที่มีฉลากหรือเอกสารกำกับผลิตภัณฑ์ที่แสดงสรรพคุณ คุณประโยชน์เป็นยา วัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท ยาเสพติดให้โทษ เครื่องสำอาง หรือเครื่องมือแพทย์
7. เป็นอาหารที่ตรวจสอบพบว่า ผู้ผลิต ผู้นำเข้า ผู้ว่าจ้างผลิต ผู้ว่าจ้างนำเข้า เจ้าของผลิตภัณฑ์ ผู้จัดการจำหน่าย หรือผู้แทนจำหน่าย กระทำ โฆษณาคุณประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณของอาหาร อันเป็นเท็จหรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร ตามมาตรา 40
8. เป็นอาหารที่ตรวจสอบพบว่า ผลิตภัณฑ์จากสถานที่ผลิตอาหารที่มีการเปลี่ยนแปลงจนเข้าข่ายเป็นโรงงานโดยไม่ได้รับอนุญาต
9. เป็นอาหารที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลากไว้แล้ว แต่มีเด็มายื่นคำขอแก้ไขเปลี่ยนแปลงรายการที่ไม่ถูกต้อง ภายในระยะเวลาที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องได้กำหนดไว้
10. เป็นอาหารที่ตรวจสอบพบว่า สถานที่ผลิตอาหาร หรือสถานที่นำเข้าอาหารได้เลิกกิจการแล้ว หรือไม่มีเครื่องมือ เครื่องใช้ อุปกรณ์ หรือไม่มีสภาพที่จะผลิตหรือนำเข้าอาหารได้
11. เป็นอาหารที่ตรวจสอบพบว่า ภายหลังจากได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว ปรากฏว่า ผู้ผลิต หรือผู้นำเข้าไม่ปฏิบัติตามข้อ 7 แห่งระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. 2562 ดังนี้
 - (1) ไม่พบหรือไม่มีเอกสารให้พนักงานเจ้าหน้าที่ตรวจสอบ ณ สถานที่ผลิตอาหารหรือสถานที่นำเข้าอาหาร ได้แก่ สูตตรส่วส่วนประกอบ 100% รายละเอียดกรรมวิธีการผลิต ชนิดภาชนะบรรจุของผลิตภัณฑ์ หรือ Raw Material Specification ในกรณีสุตรส่วส่วนประกอบมีการเติมสารสำคัญ ซึ่งในขั้นตอนการขอรับเลขสารบบอาหารไม่มีการแจ้งข้อมูลดังกล่าวกับผู้อนุญาต หรือ
 - (2) เมื่อพนักงานเจ้าหน้าที่ตรวจสอบ ณ สถานที่ผลิตหรือสถานที่นำเข้า หรือต่อมาภายหลังพบว่า มีรายละเอียดที่เป็นสาระสำคัญของเอกสารและข้อเท็จจริง ได้แก่ สูตตรส่วส่วนประกอบ 100% กรรมวิธีการผลิต ภาชนะบรรจุ ขนาดรับประทานที่แสดงบนฉลากอาหารไม่ตรงตามที่ได้รับอนุญาตของผู้ผลิตหรือ Raw Material Specification ในกรณีสุตรส่วส่วนประกอบมีการเติมสารสำคัญ ซึ่งในขั้นตอนการขอรับเลขสารบบอาหาร มีการแจ้งข้อมูลดังกล่าวกับผู้อนุญาตไม่ตรงหรือไม่สอดคล้องกับข้อมูลหรือเอกสารประเมินผลิตภัณฑ์ที่ได้แจ้งไว้
12. เป็นอาหารที่ตรวจสอบพบว่า ประเภทของอาหารไม่ตรงตามที่ได้แจ้งไว้กับผู้อนุญาต
13. เป็นอาหารที่ตรวจสอบพบว่า มีการยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารไม่เป็นไปตามบัญชีหมายเลข 2 แนบท้ายระเบียบตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร
14. เป็นอาหารใหม่ที่ยังไม่ได้ผ่านการประเมินความปลอดภัยและไม่ได้นำส่งมอบฉลากให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยานุมัติก่อน ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารใหม่
15. เป็นอาหารที่ได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว ต่อมาภายหลังพบว่าไม่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารนั้น ๆ เช่น พหุส่วนประกอบที่ไม่อนุญาตให้ใช้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข หรือกรรมวิธีการผลิตไม่สอดคล้องกับประกาศกระทรวงสาธารณสุข เป็นต้น
16. เป็นอาหารตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. 2562 ตามบัญชีหมายเลข 2 (2.4) (1) ที่ไม่ได้ส่งผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานเมื่อมีการผลิตเพื่อจำหน่ายเป็นครั้งแรก และผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร รอยัลเซลล์และผลิตภัณฑ์รอยัลเซลล์ ตามบัญชีหมายเลข 2 (2.4) (2) ที่ไม่ได้ส่งผลการตรวจวิเคราะห์ คุณภาพหรือมาตรฐานเมื่อมีการนำเข้าเพื่อจำหน่ายเป็นครั้งแรก
17. กรณีนอกเหนือจากข้อ 1. - 16. เมื่อตรวจพบว่าไม่เป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 กฎกระทรวง ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค โดยผ่านการพิจารณาจากคณะกรรมการพิจารณายกเลิกหลักฐานการได้รับเลขสารบบอาหาร (กพส.)

สำเนา

(๖๒๑) ภัทราภรณ์

ลงชื่อ (๖๒๑) ภัทราภรณ์ ผู้ดำเนินการ