โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP ไทย
เพื่อสู้ภัยสถานการณ์การแพร่ระบาด
ของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID - 19)

13 กันยายน 2564



กระชาย



ขิง



ฟ้าทะลายโจร

สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดพิจิตร
HTTPS://PHICHIT.CDD.GO.TH/

โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP ไทย เพื่อสู้ภัยสถานการณ์การแพร่ระบาด ของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID - 19)

วันจันทร์ ที่ 13 กันยายน 2564

กาญจนา แก้วเกษ
ผู้อำนวยการกลุ่มงานส่งเสริมการพัฒนาชุมชน

วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ให้มีคุณภาพมาตรฐาน พร้อมรองรับสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID - 19)
2. เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ผลิตผู้ประกอบการ OTOP ในการพัฒนาสินค้า การแปรรูปผลิตภัณฑ์ และให้สามารถขยายตลาดได้มากขึ้น
3. เพื่อขยายการตลาดให้กับผลิตภัณฑ์ OTOP ภายใต้สถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID - 19)

ขั้นตอน/วิธีการ

<u>กิจกรรมที่ 1</u> ออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์

<u>กิจกรรมที่ 2</u> บันทึกภูมิปัญญา ประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลิตภัณฑ์

กลุ่มเป้าหมาย

ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP ที่มีผลิตภัณฑ์ในกลุ่มปรับตัวสู่การพัฒนา(Quadrant D) ประเภทอาหาร เครื่องดื่ม และสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร จำนวน 10 ราย

ระยะเวลาดำเนินการ

1. ประชุมเชิงปฏิบัติการฯ จำนวน 1 วัน ในวันที่ 13 กันยายน 2564
2. การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์
3. บันทึกภูมิปัญญา ประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลิตภัณฑ์

ดำเนินการภายในเดือนกันยายน 2564

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทอาหาร เครื่องดื่ม และสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร มีคุณภาพมาตรฐาน พร้อมจำหน่ายในสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID - 19)
2. ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP มีศักยภาพในการพัฒนาสินค้า การแปรรูปผลิตภัณฑ์ และการขยายตลาดได้มากขึ้น
3. ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP ที่มีผลิตภัณฑ์ในกลุ่มปรับตัวสู่การพัฒนา (Quadrant D) มีรายได้เพิ่มขึ้น
4. ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP ที่ผ่านกระบวนการพัฒนาแล้ว มีโอกาสนำเสนอผลิตภัณฑ์ ออกสู่ตลาดให้ผู้บริโภคและผู้ที่สนใจได้เลือกชมและตัดสินใจซื้อ ซึ่งเป็นการเปิดช่องทางการตลาดให้กับผลิตภัณฑ์ OTOP เพิ่มมากขึ้น

ตัวชี้วัดโครงการ

1. จำนวนผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP ที่มีผลิตภัณฑ์ในกลุ่มปรับตัวสู่การพัฒนา (Quadrant D) จำนวน 10 ราย/กลุ่ม มีความรู้ความสามารถในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์สูงขึ้น
2. ผลิตภัณฑ์ จำนวน 10 ผลิตภัณฑ์ ได้รับการพัฒนาและมีมูลค่าเพิ่มขึ้น และผ่านเกณฑ์ชี้วัด 4 ใน 6 โดยต้องผ่านเกณฑ์ข้อ 1 และ 2 โดยมีเกณฑ์ 6 ข้อ ดังต่อไปนี้

1) เข้าสู่กระบวนการขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการยอมรับในระดับพื้นฐานและท้องถิ่น

2) มีการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ ออกแบบผลิตภัณฑ์ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ ที่มีคุณภาพ

3)เป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถผลิตซ้ำได้ในปริมาณและคุณภาพใกล้เคียงกัน

4) เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีเอกลักษณ์โดดเด่นเฉพาะตัว โดยนำเสนอเรื่องราวที่สร้างสรรค์ และน่าสนใจ

5) เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมาตรฐาน และมีตลาดการจำหน่ายที่ถาวรในช่องทางใดช่องทางหนึ่ง

6) เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีแบรนด์สินค้า ที่สามารถนำไปใช้ส่งเสริมการตลาด

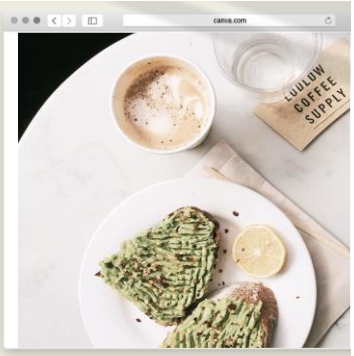
กลยุทธ์ทางการตลาด



4P Marketing Mix

Product
Price
Place
Promotion

การพัฒนาคุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์ตามแนวทางมาตรฐาน GMP



วันที่ 13 กันยายน 2564

ณ ห้องประชุมพัฒนาชุมชนจังหวัดพิจิตร

โดย เภสัชกรหญิงลบดาว มากทรัพย์

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพิจิตร

การผลิตอาหาร

นิยามที่เกี่ยวข้องกับสถานที่ผลิตอาหาร ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

ม.4



ผลิต . . . หมายความว่า ทำ ผสม ปรุงแต่ง และหมายความรวมถึง แบ่งบรรจุ

Food product (Big bulk) → สัมผัสเนื้อโดยตรง

Food product (small size) | Food product (small size) | Food product (small size)

- ผง/แห้ง
- ของเหลว

- เครื่องดื่ม
- ชา/กาแฟ
- ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร
- น้ำปลา
- น้ำมัน

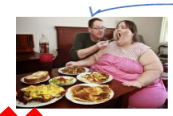
การอนุญาตสถานที่ต้องพิจารณาประเมินความเสี่ยงกระบวนการตามหลักเกณฑ์ GMP ประกอบด้วย

Aw ต่ำ + การควบคุมสุขลักษณะการผลิต

สิ่งที่ต้องคำนึงถึง:กรณีจะขออนุญาตสถานที่

ของกิน หรือ เครื่องค้ำจุนชีวิต

ม.4 กรอบผลิตภัณฑ์ | พนักงานเจ้าหน้าที่/เจ้าหน้าที่ผู้ประเมิน | ม.4 กรอบกิจกรรม



1.วัตถุที่คนกินดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใดๆ หรือในรูปลักษณะใดๆ แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตประสาทหรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยการนั้นแล้วแต่กรณี

วัตถุประสงค์อื่นมิใช่อาหาร

- การบำบัดอาการโรค
- เครื่องมืออุปกรณ์



2.วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือเป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร รวมทั้งวัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

การขออนุญาต: 50 แรงม้า/คนงาน 50 คน

- ผลิต: ทำ ผสม ปรุงแต่ง แบ่งบรรจุ — โรงงาน /ไม่เป็นโรงงาน — ม.14 วรรค 1 — ม.6(10)
- นำเข้า: ม.15 วรรค 1 — นำหรือสั่งเข้ามาในราชอาณาจักร

ขายปลีก/ส่ง/ตรง

- จำหน่าย: ขาย จ่าย แจก หรือแลกเปลี่ยน เพื่อประโยชน์ทางการค้า หรือมีไว้เพื่อจำหน่าย

ข้อยกเว้นการขอใบอนุญาต/ใบสำคัญการรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน

ผลิตหรือปรุงอาหารเพื่อบริการให้แก่ผู้บริโภคภายในสถานประกอบการ รวมถึงการนำอาหารที่ผลิตขึ้นนั้น ๆ ไปส่งนอกสถานที่ให้กับผู้ที่สั่งซื้อโดยตรง แต่ *ทั้งนี้ไม่รวมถึงการนำอาหารดังกล่าวไปฝากจำหน่าย ณ สถานที่อื่น*

พรบ.การสาธารณสุข 2535

การอนุญาตประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

การประกอบกิจการเก็บ สะสมอาหาร

การกระจายอำนาจ + ภารกิจไม่ทับซ้อน

หน่วยงานท้องถิ่นกำกับดูแล









เครื่องดื่ม/ชา/กาแฟ/ไอศกรีม/อาหารพร้อมบริโภค/ผลิตภัณฑ์เบเกอรี

ทำ/ปรุงอาหารจำหน่ายหน้าร้าน /ให้บริการอุ่น&จำหน่ายให้ผู้ซื้อ

ผู้บริโภคสามารถเห็นกิจกรรมการทำ ปรุงจำหน่าย และสภาพสินค้า สามารถสอบถามรายละเอียด เพื่อพิจารณาเลือกที่จะซื้อสินค้ามาบริโภค

มีอายุการเก็บสั้น

เครื่องดื่มสมุนไพร ?
ชาชง ?

บัญชีชื่อพืชที่อนุญาตให้ใช้ใน เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท



จัดทำโดย
กองควบคุมอาหาร
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
พ.ศ.2552

นับตั้งแต่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 214) พ.ศ. 2543 มีผลบังคับใช้ในวันที่ 24 กรกฎาคม 2544 จนถึงปัจจุบัน สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้พิจารณาอนุญาตเครื่องดื่มที่มีการใช้วัตถุดิบจากพืชไปแล้วเป็นจำนวนมาก แต่เนื่องจากปัจจุบันความนิยมในการบริโภคอาหารจากธรรมชาติเพิ่มมากขึ้น จึงมีการนำพืชหรือส่วนต่างๆของพืชทั้งชนิดที่มีประวัติการใช้เป็นอาหารแต่ดั้งเดิมและพืชที่ไม่มีประวัติการใช้ในทางอาหารหรือไม่เคยมีข้อมูลการใช้เป็นอาหารในประเทศไทยมาใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตเครื่องดื่ม ซึ่งพืชที่ไม่มีประวัติการใช้เป็นอาหารหรือไม่เคยมีข้อมูลการใช้เป็นอาหารจะต้องมีการพิสูจน์ความปลอดภัยในการใช้เป็นอาหารเสียก่อนจึงจะขออนุญาตได้ ดังนั้นกลุ่มกำกับดูแลก่อนออกสู่ตลาด กองควบคุมอาหารจึงได้รวบรวมข้อมูลรายชื่อพืชที่มีในฐานการอนุญาตของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาและข้อมูลที่ได้รับจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทั่วประเทศมาประมวลและรวบรวมข้อมูลวิชาการในเรื่อง ชื่อสามัญ ชื่อวิทยาศาสตร์ ส่วนของพืชที่ใช้ ประวัติการใช้เป็นอาหาร และปริมาณที่อนุญาตเป็นอาหาร (กรณีที่มีประวัติการใช้เป็นทั้งอาหารและยาซึ่งมีข้อยุติเรื่องปริมาณการใช้แล้ว) จัดทำเป็นบัญชีชื่อพืชที่อนุญาตในเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเป็นรูปเล่มเพื่อเป็นข้อมูลใช้อ้างอิงในการพิจารณาการอนุญาตของเจ้าหน้าที่ทั้งส่วนกลางและส่วนภูมิภาคต่อไป

1

บัญชีชื่อพืชที่อนุญาตในเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

ที่	ชื่อพืช			ส่วนของพืช	หมายเหตุ *
	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ชื่อวิทยาศาสตร์		
1.	กระเจี๊ยบแดง [1, 2]	Roselle [1]/ Rosella [2]/ Jamaica Sorrel [1]	*Hibiscus sabdariffa* L. [1, 2]	กลีบเลี้ยงและใบประดับ	-
2.	กระชาย [1]	Krachai [1]	*Boesenbergia rotunda* (L.) Mansf. [1]	เหง้า	-
3.	กระชายดำ [1]	Krachai Dam [1]	*Kaempferia parviflora* wall. Ex Baker [1]	เหง้า	-
4.	กระเทียม [1]	Garlic [1]	*Allium sativum* L. [1]	หัว/ ใบ	-
5.	กระเทียมต้น [1]	Leek [1]	*Allium ampeloplasum* L. var. *porrum* (L.) Gay [1]	ลำต้น	-
6.	กระบองเพชร	Prickly Pear Cactus [3]	Opuntia megacantha [3]	ผลและลำต้น	-
		Wheel cactus [7]	*Opuntia robusta* H.L.Wendl.ex Pfeiff. [7]		
		Barbary fig [7]	*Opuntia ficus-indica* (L.) mill [7]		
7.	กระวาน [1, 3]	Siam Cardamon [1]/ Siam Cardamom [3]/ Camphor Seed [1, 3]	*Amomum testaceum* Ridl. [1] / *Amomum krervanh* Pierre [3]	ผล	-
8.	กระวานเทศ [1]	Cardamom [1]	*Elettaria cardamomum* (L.) Maton [1]	ผล	-
9.	กล้วย	Banana [4]	*Musa species including M. acuminata and M. paradisiaca* L. but excluding other plantains [4]	ผล	-

ก

3

ที่	ชื่อพืช			ส่วนของพืช	หมายเหตุ *
	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ชื่อวิทยาศาสตร์		
25.	เก๊กฮวย [1, 2]	Chrysanthemum [1, 2]	*Chrysanthemum indicum* L. [1, 2]	ดอก	-
26.	เกรฟฟรุ๊ต	Grapefruit [4]	*Citrus paradisi* Macfad [4]	เนื้อในผล	-
27.	เก๋ากี้/ โกจิเบอรี่	Gōu qǐ zǐ [9,57] / Fructus Lycii [9]/ Wolfberry [57]	*Lycium barbarum* L. [9] *Lycium chinense* Mill. [1,57]	ผล	อนุญาตน้อยกว่า 5 กรัมต่อวัน
28.	เกาลัด [1]/ เท็งท้อ [1]	-	*Sterculia monosperma* Vent. = *Sterculia nobilis* Sm. [1]	เนื้อในเมล็ด	-
29.	เกาลัดจีน [1]	Chinese Chestnut [1]	*Castanea mollissima* Blume [1]	เนื้อในเมล็ด	-
30.	แก้วมังกร	Dragon fruit [40] / Pitahaya [40]	*Hylocercus undatus* (Haw) Brit. & Rose. [40]	เนื้อในผลและเมล็ด	-
31.	โกโก้ [1]	Cacao [1] / Cocoa pulp [4]	*Theobroma cacao* L. [1, 4]	เนื้อในเมล็ด	-
32.	โกฏเชียง [1]/ ตังกุย	Dāng guī [9]	*Angelica sinensis* (Oliv.) Diels [1]/ *Angelica sinensis* (Oliv.) [9]/ Radix Angelicae Sinensis [9]	รากและเหง้า	อนุญาตน้อยกว่า 4.5 กรัมต่อวัน
33.	ขนุน [1]	Jackfruit tree [1]/ Jackfruit	*Artocarpus heterophyllus* Lam. = *Artocarpus integrifolius* L.f. [1]	เนื้อในผลและเมล็ด	-
34.	ขมิ้น [1, 3]/ ขมิ้นชัน [3]	Turmeric [1, 3]	*Curcuma longa* L = *Curcuma domestica* Valeton [1] / *Curcuma longa* Linn. [3]	เหง้า	-
35.	ขมิ้นขาว [1]	Curcuma white [59]	*Curcuma mangga* Valeton&Zijp [1,59]	เหง้า	-
36.	ข่า [1, 2]	Galangal [1, 2]	*Alpinia galanga* (L.) Willd. [1, 2]	เหง้า, ต้นอ่อน, และดอก	-

ข

5

ที่	ชื่อพืช			ส่วนของพืช	หมายเหตุ *
	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ชื่อวิทยาศาสตร์		
46.	ข้าวโอ๊ต [1]	Oat [1]	*Avena sativa* L. [1]	เมล็ด	-
47.	ขิง [1, 2]	Ginger [1, 2]	*Zingiber officinale* Roscoe [1, 2]	เหง้า	-
48.	ขึ้นฉ่าย [1]	Celery [1]	*Apium graveolens* L. [1]	ใบและต้น / เมล็ด	-
49.	ขึ้นฉ่ายฝรั่ง [6]/เซเลอรี่ [6]	Celery [6]	*Apium* L.var. *dulce* (Mill.) DC.syn. *Apium dulce* Mill [6]	ต้น / ใบ	-
50.	ควินซ์	Quince [4]	*Cydonnia oblonga* Mill. [4]	เนื้อในผล	-
51.	คอแลน [1]/ ลิ้นจี่ป่า [1]	Kho laen [1]/ Linchi pa [1]	*Nephelium hypoleucum* Kurz [1]	เนื้อในผล	-
52.	คะน้า [6]	(Chinese) Kale [6]	*Brassica alboglabra* Bailey [6]	ใบและต้น	-
	ผักคะน้า [1]	Chinese Kale [1]/ Borecole [1]/ Collard [1]	*Brassica alboglabra* L.H.Bailey [1]		
53.	คาซาบาเมลอน	Casaba Melon [4]	*Cucumis melo* L. subsp.*melo* var. *inodorus* H. Jacq. [4]	เนื้อในผล	-
54.	คาโมไมล์	Chamomile [11]	*Chamaemelum nobile* (L.) All. [11]	ดอก	-
55.	คาโมไมล์	German Chamomile [12]	*Matricaria recutita* L. [12]	ดอก	-
56.	คาลามานซิ	Calamansi [13]/ Calamondin [13]	*Citrfotunella* microcarpa [13]	ผล	-
57.	คำฝอย [1, 2]	American Saffron [2]/ Safflower [1, 2]/ False saffron [1]/ Saffron thistle [1]	*Carthamus tinctorius* L. [1, 2]	ดอก	-
58.	เคอร์แรนต์				
	-แบล็คเคอร์แรนต์	Black Currant [4]	*Ribes nigrum* L. [4]	ผล	-

ค

9

ที่	ชื่อพืช			ส่วนของพืช	หมายเหตุ *
	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ชื่อวิทยาศาสตร์		
95.	ตะไคร้แกง [2]	Lemon Grass [2]	*Cymbopogon citratus* (DC.) stapf [2]	เหง้าและต้น	-
96.	ตังกุย		ดู " ไกฺรเชียง "	-	-
97.	ตังเซียม	Dān Shēn [9, 11]/ Radix Salviae Miltiorrhizae [9]	*Salvia miltiorrhizae* [9]/ *Codonopsis pilosula* (Franch.) Nannf. [11]	รากและเหง้า	อนุญาตน้อยกว่า 9 กรัมต่อวัน
98.	ตำลึง [1]/ ผักตำลึง [1]	Ivy gourd [10]	*Coccinia grandis* (L.) Voigt = *Coccinia indica* Wight&Arn [1] *Coccinia grandis* Voigt [10]	ใบ ยอด เถา	-
99.	ตาล [1]/ ตาลโตนด [1]	Palmyra Palm [1]/ Lontar palm [1]/ Fan palm [1]/ Brab palm [1]/ Palm	*Borassus flabellifer* L. [1]	ผลอ่อน / น้ำจากดอกตัวเมีย (จั่น)	-
100.	เตยหอม [1, 2]	Pandom wangi [1]/ Pandanus [2]	*Pandanus amaryllifolins* Roxb [1], *Pandanus amaryllifolius* Roxb. [2]	ใบ	-
101.	แตงกวา [1, 6]	Cucumber [6]/ Common cucumber [1]	*Cucumis sativus* L. [1, 6]	ผล	-
102.	แตงเทศ [6], เมลอน	Melon [4, 6]	*Cucumis melo* L. [4, 6]	เนื้อในผล	-
103.	แตงไทย [1]	Melon [1]/ Musk Melon [1]	*Cucumis melo* L. [1]	เนื้อในผล	-
104.	แตงโม [1, 6]	Water Melon [1, 4, 6]	*Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum. & Nakai [1]/ *Citrullus vugaris* Eckl. & Zeyh. / *Citrullus lanatus* [6]/ *Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum. & Nakai var.Lanatus [4]	ผล	-

ต

การขออนุญาตผลิตอาหาร



1.1 เอกสารหลักฐานทั่วไปของผู้ขออนุญาต และของสถานที่ผลิต

บุคคลธรรมดา

1. แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่อง
2. คำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร
3. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ดำเนินกิจการ กรณีเป็นบุคคลต่างด้าวต้องยื่นสำเนาหนังสือเดินทางและสำเนาหนังสืออนุญาตให้ทำงานในประเทศไทย (work permit) โดยหลักฐานต้องยังไม่หมดอายุ
4. สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์หรือใบทะเบียนการค้า
5. หนังสือมอบอำนาจ (กรณีผู้ดำเนินกิจการไม่ได้มายื่นคำขอด้วยตนเอง)

นิติบุคคล

1. แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่อง
2. คำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร
3. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ดำเนินกิจการ กรณีเป็นบุคคลต่างด้าว ต้องยื่นสำเนาหนังสือเดินทางและสำเนาหนังสืออนุญาตให้ทำงานในประเทศไทย (work permit) โดยหลักฐานต้องยังไม่หมดอายุ
4. สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนทุกหน้า(ไม่เกิน 6 เดือนนับจากวันที่ขอคัด)
5. บัญชีรายชื่อผู้ถือหุ้น (ไม่เกิน 6 เดือนนับจากวันที่ขอคัด) *(กรณีนิติบุคคลต่างด้าว) หลักฐานการอนุญาตตาม พรบ. ประกอบธุรกิจคนต่างด้าว/ สำเนาหนังสือรับรองสัญชาติของนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์* ++*หรือ แนบบัตรส่งเสริมการลงทุน (BOI) กรณีได้รับการยกเว้น / ได้รับสิทธิ์ BOI*
6. หนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินกิจการ
7. หนังสือมอบอำนาจ (กรณีผู้ดำเนินกิจการไม่ได้มายื่นคำขอด้วยตนเอง)

(สำเนา)สัญญาเช่า/หนังสือยินยอมให้ใช้สถานที่เป็นสถานที่ผลิต/เก็บอาหาร(ฉบับจริง)

\+ สำเนาทะเบียนบ้าน สถานที่

\+ (สำเนา)สัญญาเช่า (ระหว่างผู้ขออนุญาตและเจ้าของสถานที่) หรือ หนังสือยินยอมให้ใช้เป็นสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร หรือเก็บ(ฉบับจริง)ของเจ้าของสถานที่ และหลักฐานแสดงตัวตน(บัตร ปชช.)และความเป็นเจ้าของของสถานที่นั้น(เช่น เป็นผู้มี กรรมสิทธิ์ /เป็นผู้มี สิทธิครอบครอง หรือ มี ชื่อเป็นเจ้าบ้าน อยู่ในทะเบียนบ้านนั้น)

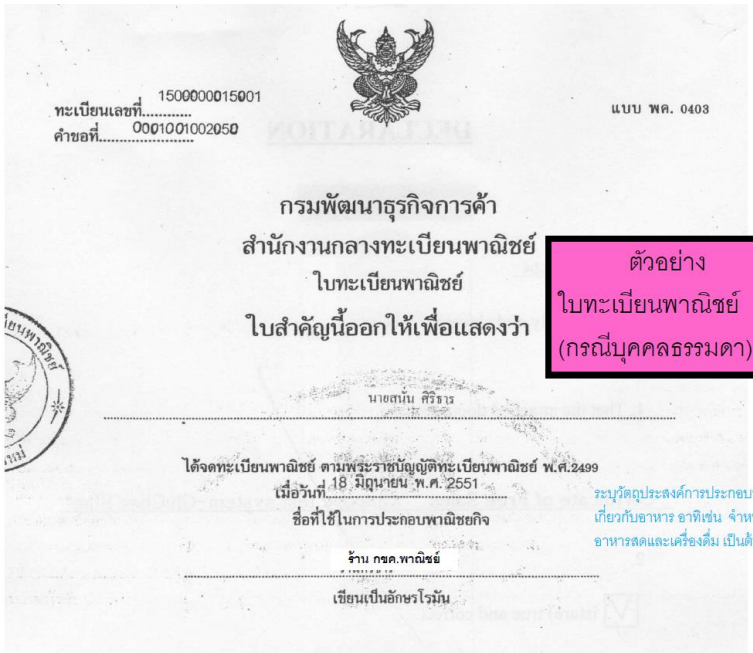
ตามรูปแบบสัญญาเช่าทั่วไป แต่ให้ระบุตรงวัตถุประสงค์การเช่าด้วยว่า
" ใช้เป็นสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร หรือ สถานที่เก็บอาหาร"

เขียนที่.....
วันที่.....
ข้าพเจ้า.....ชื่อบุคคล/นิติบุคคล.....
เจ้าของสถานที่ เลขที่.....
ยินยอมให้.....ชื่อบุคคล/นิติบุคคล.....
ใช้สถานที่ตามเลขที่ข้างต้นเป็นสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร หรือ เก็บอาหาร ตามที่ได้แจ้งไว้กับผู้อนุญาต โดยได้แนบหลักฐานแสดงความเป็นเจ้าของ หรือ มีสิทธิ์ ครอบครองมาพร้อมหนังสือฉบับนี้
ลงนาม.....(เจ้าของสถานที่).....

ตัวอย่างวัตถุประสงค์การจดทะเบียน

- ประกอบกิจการค้า ผัก ผลไม้ หน่อไม้ พริกไทย พืชสวน บุหรี่ ยาเส้น เครื่องดื่ม น้ำดื่ม น้ำแร่ น้ำผลไม้ สุรา เบียร์ อาหารสด อาหารแห้ง อาหารสำเร็จรูป อาหารทะเลบรรจุกระป๋อง เครื่องกระป๋อง เครื่องปรุงรสอาหาร น้ำซอส น้ำตาล น้ำมันพืช และเครื่องบริโภคอื่น
- สั่งเข้ามาจำหน่ายในประเทศ และส่งออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศ ซึ่งสินค้าที่ระบุไว้ตามวัตถุประสงค์

ควรต้องระบุวัตถุประสงค์การประกอบธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหาร



ทะเบียนเลขที่ 1500000015001
คำขอที่ 0001001002050

แบบ พค. 0403

กรมพัฒนาธุรกิจการค้า
สำนักงานกลางทะเบียนพาณิชย์
ใบทะเบียนพาณิชย์
ใบสำคัญนี้ออกให้เพื่อแสดงว่า

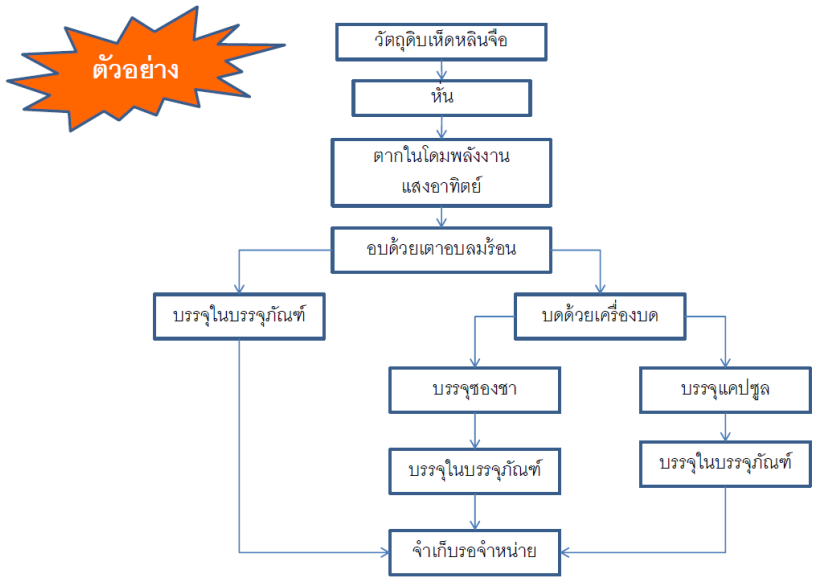
นายสนั่น ศิริธาร

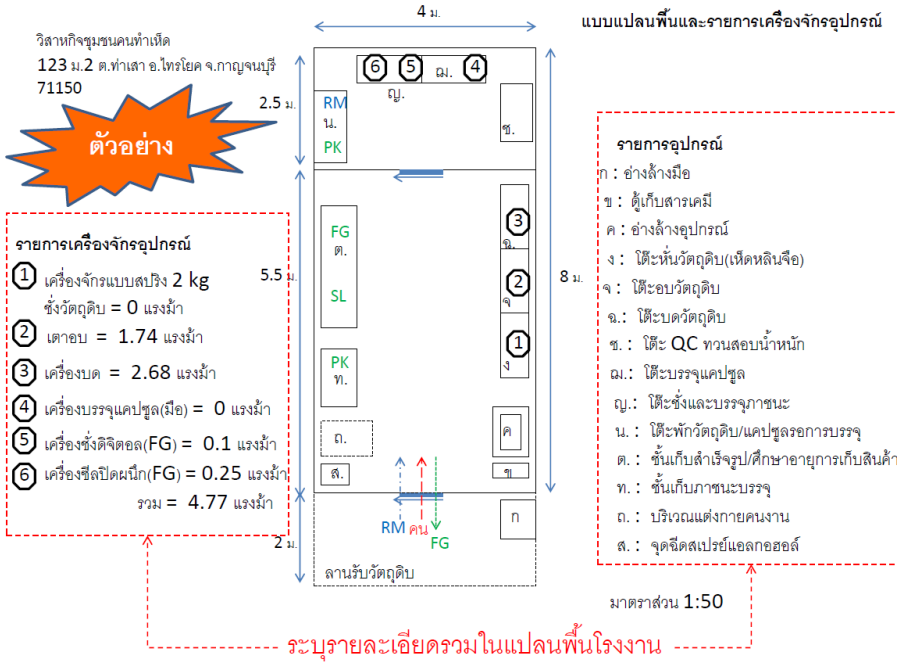
ได้จดทะเบียนพาณิชย์ ตามพระราชบัญญัติทะเบียนพาณิชย์ พ.ศ.2499
เมื่อวันที่ 18 มิถุนายน พ.ศ. 2551
ชื่อที่ใช้ในการประกอบพาณิชยกิจ
ร้าน กชค.พาณิชย์
เขียนเป็นอักษรโรมัน

ตัวอย่าง
ใบทะเบียนพาณิชย์
(กรณีบุคคลธรรมดา)

ระบุวัตถุประสงค์การประกอบพาณิชยกิจเกี่ยวกับอาหาร อาทิเช่น จำหน่ายอาหาร อาหารสดและเครื่องดื่ม เป็นต้น

การผลิตผลิตภัณฑ์จากเห็ดหลินจือ(ชาสมุนไพร/ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร)





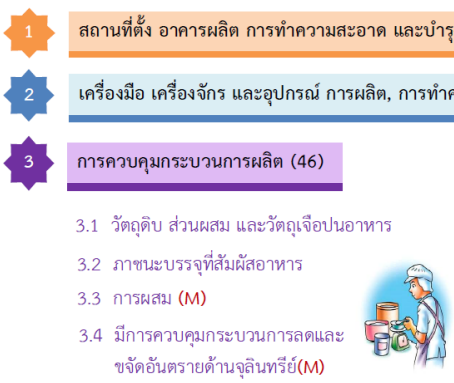
ตัวอย่าง

รายละเอียดประกอบการยื่นขออนุญาต

- วิธีการล้างทำความสะอาดภาชนะบรรจุ อุปกรณ์การผลิต
  - ภาชนะบรรจุ (ถ้วย/ฝา) ล้างด้วยน้ำผ่านเครื่องกรอง ผึ่งให้สะเด็ดน้ำ
  - อุปกรณ์การผลิต ล้างด้วยน้ำประปา น้ำยาล้างจาน และน้ำประปา
- จำนวนคนงาน
  - หญิง 2 คน สวมชุดคลุมกันเปื้อน หมวกคลุมผม ผ้าปิดปากและรองเท้าบู๊ท
- จำนวนห้องน้ำ-ห้องส้วม
  - 2 ห้อง
- การกำจัดขยะมูลฝอย น้ำเสีย
  - ใส่ขยะลงในถังขยะที่มีถุงดำรองรับและมีฝาปิด หลังผลิตเสร็จในแต่ละกะ มัดปากถุง ลำเลียงไปทิ้ง ณ จุดรวบรวมขยะ ด้านหน้าโรงงาน ซึ่งรถขยะกทม./เทศบาล จะมารับไปกำจัด วันเว้นวัน
  - น้ำเหลือทิ้งจากอ่างล้าง จะมีบ่อดักไขมัน รองรับก่อนปล่อยสู่ทางระบายน้ำ

ข้อกำหนดพื้นฐาน 5 หมวด >> **ต้องผ่านเกณฑ์ร้อยละ 60 และไม่พบ Major defect**

1. สถานที่ตั้ง อาคารผลิต การทำความสะอาด และบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพที่ดี(24) (1.8 M)
2. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ การผลิต, การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา(16)
3. การควบคุมกระบวนการผลิต (46)
   - 3.1 วัตถุดิบ ส่วนผสม และวัตถุเจือปนอาหาร
   - 3.2 ภาชนะบรรจุที่สัมผัสอาหาร
   - 3.3 การผสม (M)
   - 3.4 มีการควบคุมกระบวนการลดและขจัดอันตรายด้านจุลินทรีย์(M)
   - 3.5 กรณีไม่มีการลด/ขจัดจุลินทรีย์มีการควบคุมการปนเปื้อนตลอดกระบวนการผลิตอย่างเข้มงวด (M)
   - 3.6 การบรรจุและปิดผนึก
   - 3.7 การขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสมวัตถุเจือปนอาหาร และผลิตภัณฑ์สุดท้าย (M)
   - 3.8 ผลิตภัณฑ์สุดท้าย (M)
   - 3.9 มีบันทึกเกี่ยวกับชนิด/ปริมาณการผลิต และข้อมูลการจัดจำหน่าย รวมทั้งมีวิธีการเรียกคืนสินค้า (M)
   - 3.10 มีการจัดการผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มาตรฐานอย่างเหมาะสม โดยการคัดแยกหรือทำลาย
   - 3.11 มีการเก็บรักษาบันทึกและรายงาน หลังจากพ้นระยะเวลาการวางจำหน่ายที่แสดงในฉลากผลิตภัณฑ์อย่างน้อย 1 ปี
   - 3.12 มีการตรวจประเมินตนเองหรือโดยหน่วยงานภายในหรือหน่วยงานภายนอก ตามประกาศฯ ฉบับนี้ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง
4. การสุขาภิบาล(16)
5. สุขลักษณะส่วนบุคคล(16)



ฉลากอาหาร


ฉ ล า ก
รูป รอยประดิษฐ์
เครื่องหมาย หรือข้อความ
ใด ๆ ที่แสดงไว้ที่อาหาร
ภาชนะบรรจุ หรือหีบห่อ
ของภาชนะที่บรรจุอาหาร
Lay's
Classic
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
2



อาหารข้างต้น(ที่ยกเว้น) กรณีมีเลขสารบบอาหาร ต้องปฏิบัติตามประกาศฯ นี้ด้วย

ฉลาก

- ต้องไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อ
- ไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ
- ฉลากที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค ต้อง**แสดงข้อความเป็นภาษาไทย** และอาจมีภาษาต่างประเทศอื่นก็ได้

ฉลากอย่างน้อยต้องมีข้อความตามประกาศฯ (ฉบับที่ 194) พ.ศ.2543 และ ฉบับที่ 252 (พ.ศ.2545)

- ชื่ออาหาร
- ปริมาณสุทธิ
- ผลิต/หมดอายุ/ควรบริโภคก่อน
- ชื่อ – ที่ตั้งสถานที่ผลิต/นำเข้า
- สูตรส่วนประกอบ
- เลขสารบบอาหาร (ถ้ามี)

ข้อกำหนดโดยทั่วไป

ข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย/ตรา หรือเครื่องหมายการค้าจดทะเบียนต้อง

- ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวงให้หลงเชื่อโดยไม่สมควร หรือไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ
- ไม่พ้องเสียง พ้องรูป กับคำหรือข้อความที่สื่อถึงคุณประโยชน์ คุณภาพ สรรพคุณอันเป็นการโอ้อวด หรือเป็นเท็จ หรือเกินจริง หรือหลอกลวงทำให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร

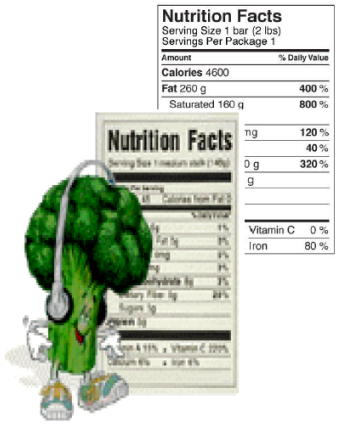
ตัวอย่างการแสดงฉลาก



การแสดงฉลากอาหารต้องประกอบด้วย :

1. ชื่ออาหาร
2. เลขสารบบอาหาร
3. ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย
4. น้ำหนักสุทธิ แสดงเป็นระบบเมตริก เช่น กรัม กิโลกรัม
5. ส่วนประกอบสำคัญโดยประมาณ เรียงลำดับจากมากไปน้อย
6. วัน เดือน ปี ที่ผลิต .....
7. วัน เดือน ปี ที่ควรบริโภคก่อน .....
8. แสดงข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร กรณีมีการใช้หรืออาจปนเปื้อนในกระบวนการผลิต (ถ้ามี)
9. แสดงข้อมูลการใช้วัตถุเจือปนอาหาร (ถ้ามี)

ฉลากโภชนาการคือ...



การแสดงข้อมูลโภชนาการของอาหารนั้นๆ บนฉลากปกติในรูปของชนิดและปริมาณของสารอาหาร อยู่ภายในกรอบข้อมูลโภชนาการ และรวมถึงข้อความกล่าวอ้างทางโภชนาการ เช่น แคลเซียมสูง เสริมวิตามินซี



21

อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ

ข้อความกล่าวอ้างทางโภชนาการ

1



ระบุกลุ่มผู้บริโภคในการขาย

3



วิตามินบี 2 ช่วยให้ร่างกายได้พลังงานจากคาร์โบไฮเดรต โปรตีน และไขมัน

โปรตีน จำเป็นต่อการเจริญเติบโตและช่วยซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอของร่างกาย

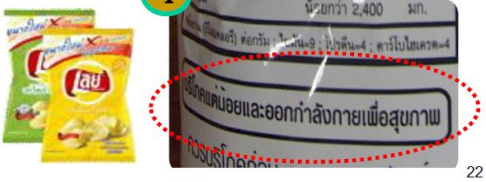
ใช้คุณค่าในการส่งเสริมการขาย

2



อาหารที่ อย. กำหนดให้แสดง

4



22

ประกาศฯ ฉบับที่ 394 (พ.ศ.2561)

เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ

วันบังคับใช้ : 20 เม.ย.62

อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ

1. อาหารขบเคี้ยว
2. ช็อกโกแลต และขนมหวาน รสช็อกโกแลต
3. ผลิตภัณฑ์ขนมอบ
4. อาหารกึ่งสำเร็จรูป
5. อาหารมื้อหลักจานเดียว ซึ่งต้องเก็บไว้ในตู้เย็นหรือตู้แช่แข็ง
6. เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
7. ชาปรุงสำเร็จ
8. กาแฟปรุงสำเร็จ
9. นมปรุงแต่ง
10. นมเปรี้ยว
11. ผลิตภัณฑ์ของนม
12. น้ำนมถั่วเหลือง
13. ไอศกรีมที่อยู่ในลักษณะพร้อมบริโภค



เฉพาะกลุ่ม 1 – 3 แสดงข้อความ

“ บริโภคแต่น้อยและออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ ”

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

อาหารที่บังคับแสดงฉลากโภชนาการและฉลากโภชนาการแบบ GDA

6 เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

ตามปสธ. (ฉบับที่ 356) พ.ศ.2556 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

(1) **เครื่องดื่มที่มีหรือทำจาก<u>ผลไม้ พืชหรือผัก</u> ไม่ว่าจะมีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม ที่อยู่ในลักษณะพร้อมบริโภค**

เช่น น้ำผักผลไม้รวม น้ำส้ม 100% น้ำรสส้ม 25% น้ำมะตูม



เครื่องดื่มจากพืชที่ทำให้แห้งในลักษณะของ**<u>ชาชง</u>**





ชาจากใบหรือดอกพืชแห้ง



ชาจากกพืช ตาม ปสธ.426

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

อาหารที่บังคับแสดงฉลากโภชนาการและฉลากโภชนาการแบบ GDA

6 เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

ตามปสธ. (ฉบับที่ 356) พ.ศ.2556 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

(2) **เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากส่วนผสมที่ไม่ใช่ผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจน ผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม ที่นำมาปรุงแต่งรสในลักษณะพร้อมบริโภค**

เช่น เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสต่างๆ เครื่องดื่มอัดลม เป็นต้น



✗ น้ำหวาน หรือเครื่องดื่มเข้มข้น



(3) **เครื่องดื่มตามข้อ (1) หรือ (2) ชนิดแห้ง**

เช่น เครื่องดื่มมอลต์รสช็อกโกแลตปรุงสำเร็จชนิดผง



อาหารที่บังคับแสดงฉลากโภชนาการและฉลากโภชนาการแบบ GDA

7 ชาปรุงสำเร็จ ทั้งชนิดเหลวและชนิดแห้ง

ตามปสธ. (ฉบับที่ 196) พ.ศ.2543 เรื่อง ชา

- ชาหรือชาผงสำเร็จรูปที่นำมาปรุงแต่งรสในลักษณะพร้อมบริโภคและบรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ไม่ว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวจะเป็นชนิดเหลวหรือแห้ง



✗ ชาแห้ง



อาหารที่บังคับแสดงฉลากโภชนาการและฉลากโภชนาการแบบ GDA

8 **กาแฟปรุงสำเร็จ ทั้งชนิดเหลวและชนิดแห้ง**

ตามปสธ. (ฉบับที่ 197) พ.ศ.2543 เรื่อง กาแฟ

- กาแฟแท้ กาแฟผสม กาแฟที่สกัดกาเฟอีนออก กาแฟสำเร็จรูป ที่นำมาปรุงแต่งรสในลักษณะพร้อมบริโภค และบรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ไม่ว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวจะเป็นชนิดเหลวหรือแห้ง





สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา 83

1. กรณีผู้ประกอบการไม่สะดวกที่จะผลิตเอง เนื่องจากใช้งบประมาณสูงมาก (ต้องว่าจ้างผู้อื่นผลิต) (>)สามารถขอขึ้นทะเบียนตำรับเป็นของ "ผู้ว่าจ้าง" เองได้ค่ะ

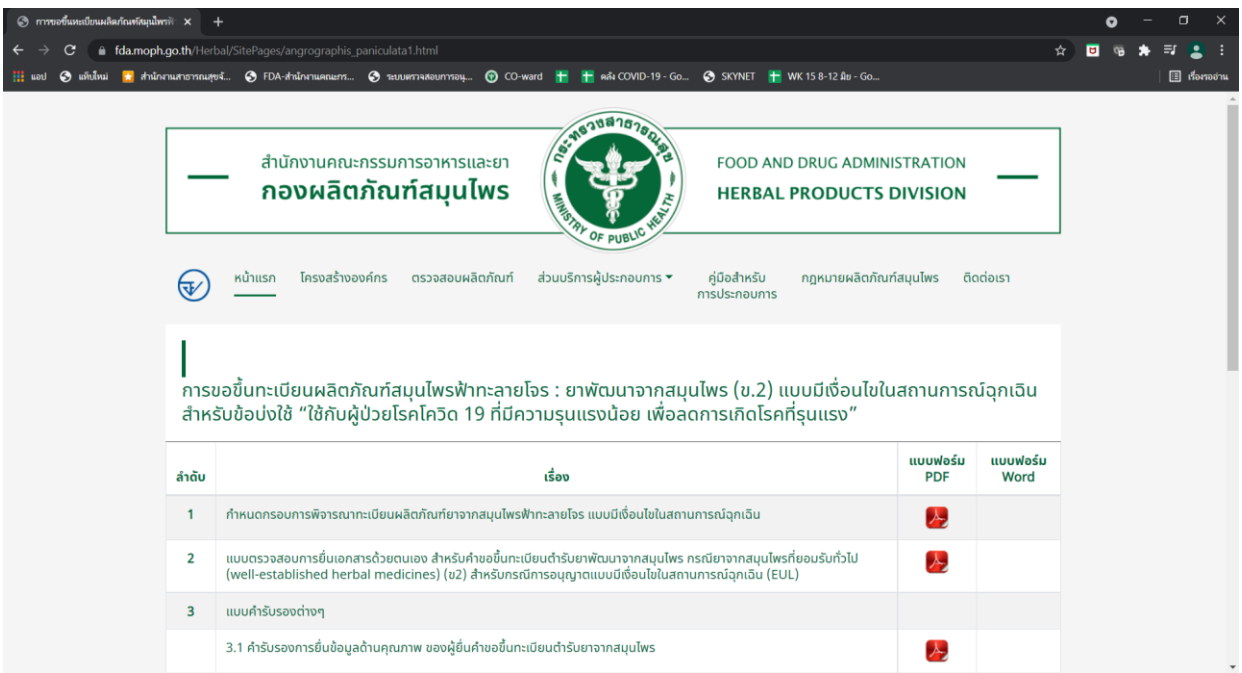
4. แนวทางการขึ้นทะเบียน แจ้งรายละเอียด จดแจ้งตำรับ ▶□ขอที่ อย.เท่านั้น ...
โอยมี 2 ประเภทหลัก คือ
1. ยาจากสมุนไพร (เคลมสรรพคุณ รักษา บรรเทา)
2. ผลิตภัณฑ์สมุนไพรเพื่อสุขภาพ (เคลมสรรพคุณ มีส่วนช่วยในการ ... คล้ายๆอาหารเสริมค่ะ)

หากเป็นทะเบียนตำรับที่ อย. แจ้งไว้ตามเว็บนี้ จะได้รับการพิจารณาอย่างรวดเร็วเป็นพิเศษค่ะ

ผลิตภัณฑ์สมุนไพร




สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
กองผลิตภัณฑ์สมุนไพร
FOOD AND DRUG ADMINISTRATION
HERBAL PRODUCTS DIVISION
หน้าแรก
โครงสร้างองค์กร
ตรวจสอบผลิตภัณฑ์
ส่วนบริการผู้ประกอบการ
คู่มือสำหรับการประกอบการ
กฎหมายผลิตภัณฑ์สมุนไพร
ติดต่อเรา
การขออนุญาต และการอนุญาตทะเบียนผลิตภัณฑ์สมุนไพรฟ้าทะลายโจร
รายชื่อห้องปฏิบัติการที่รับตรวจวิเคราะห์หาปริมาณสารสำคัญในยาฟ้าทะลายโจร
การขออนุญาตทะเบียนผลิตภัณฑ์สมุนไพรฟ้าทะลายโจร
การขออนุญาตทะเบียนผลิตภัณฑ์สมุนไพร


fda.moph.go.th/Herbal/SitePages/angrographis_paniculata1.html
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
กองผลิตภัณฑ์สมุนไพร
FOOD AND DRUG ADMINISTRATION
HERBAL PRODUCTS DIVISION
หน้าแรก
โครงสร้างองค์กร
ตรวจสอบผลิตภัณฑ์
ส่วนบริการผู้ประกอบการ
คู่มือสำหรับการประกอบการ
กฎหมายผลิตภัณฑ์สมุนไพร
ติดต่อเรา
การขอขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์สมุนไพรฟ้าทะลายโจร : ยาพัฒนาจากสมุนไพร (ข.2) แบบมีเงื่อนไขในสถานการณ์ฉุกเฉิน สำหรับข้อบ่งใช้ "ใช้กับผู้ป่วยโรคโควิด 19 ที่มีความรุนแรงน้อย เพื่อลดการเกิดโรคที่รุนแรง"
ลำดับ
เรื่อง
แบบฟอร์ม PDF
แบบฟอร์ม Word
1
กำหนดกรอบการพิจารณาทะเบียนผลิตภัณฑ์ยาจากสมุนไพรฟ้าทะลายโจร แบบมีเงื่อนไขในสถานการณ์ฉุกเฉิน
2
แบบตรวจสอบการยื่นเอกสารด้วยตนเอง สำหรับคำขอขึ้นทะเบียนตำรับยาพัฒนาจากสมุนไพร กรณียาจากสมุนไพรที่ยอมรับทั่วไป (well-established herbal medicines) (ข2) สำหรับกรณีการอนุญาตแบบมีเงื่อนไขในสถานการณ์ฉุกเฉิน (EUL)
3
แบบคำรับรองต่างๆ
3.1 คำรับรองการยื่นข้อมูลด้านคุณภาพ ของผู้ยื่นคำขอขึ้นทะเบียนตำรับยาจากสมุนไพร

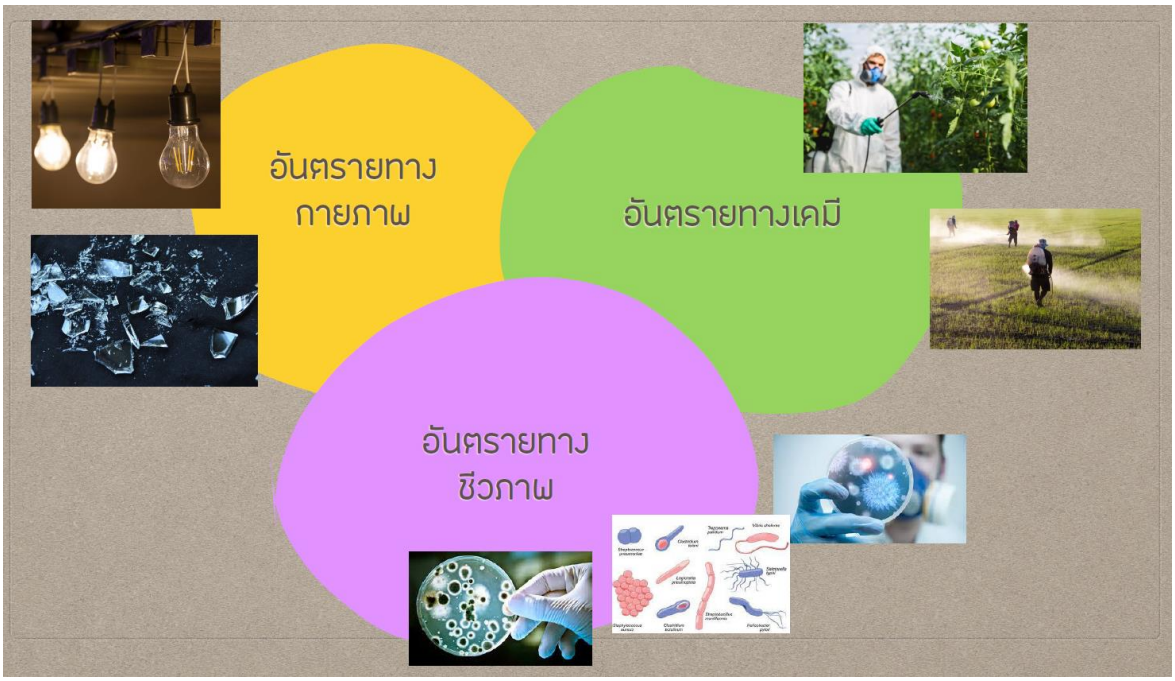


แนะนำ

- ✓ เว้นแต่ว่าจะผลิตแค่วัตถุดิบสด, ตากแห้ง (ที่ยังเห็นเป็นต้น ใบ ดอก) ส่งให้โรงงานผลิตอีกที
- ✓ โรงงานผลิต เขาบอกว่า ที่มีปัญหามากๆ คือมักจะมีโลหะหนักจากยาฆ่าแมลงปลอมปน ทำให้วัตถุดิบไม่ได้มาตรฐาน วัตถุดิบที่เข้าเกณฑ์โรงงานของเขาหายาก หรือมีราคาแพงมาก
- ✓ เพิ่มศักยภาพของเกษตรกร ผู้ประกอบการรายย่อยที่จะปลูกหรือผลิตวัตถุดิบส่งโรงงาน ให้ปลอดหรือมีโลหะหนักน้อยมากๆ (อาจจะยากตรงที่ มันจะตกค้างอยู่ในดิน และชอบปนมากับน้ำ)



หลักสำคัญ การผลิตอาหาร



อันตรายทางกายภาพ

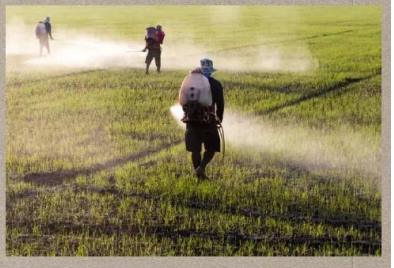
- ได้แก่สิ่งปนเปื้อนที่ก่อให้เกิดการบาดเจ็บแบบเฉียบพลันเช่นเกิดจากการทิมแทงบาดเจ็บหรือติดขัดในทางเดินอาหารจนก่อให้เกิดการสำลักหรือหายใจไม่ออก
- เช่นการปนเปื้อนของชิ้นส่วนไส้กรอกเซรามิกที่แตกเสร็จชิ้นโลหะหรือภาชนะบรรจุเช่นเศษแก้วเศษพลาสติก
- การป้องกัน
  1. เลือกชนิดของวัสดุที่มีคุณภาพเช่นการใช้หลอดไฟแบบแอลอีดีหรือแบบมีฝาครอบ
  2. ต้องบำรุงรักษาและตรวจสอบความสมบูรณ์ของวัสดุตามระยะเวลาที่กำหนด
  3. ล้างทำความสะอาดภาชนะบรรจุเบื้องต้นก่อนการบรรจุ





อันตรายทางเคมี

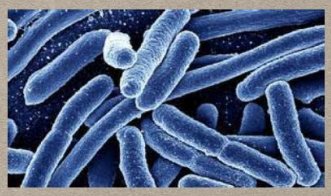
- มักปนเปื้อนจากแหล่งน้ำตามธรรมชาตินั้นๆ หรืออาจปนเปื้อนจากกระบวนการผลิตการบรรจุและภาชนะบรรจุ
- เช่น การปนเปื้อนโลหะหนัก ยาฆ่าแมลง น้ำมันเครื่อง จาระบี สารกันสนิม สารเคมีในการทำความสะอาด เป็นต้น
- การป้องกัน
  1. การเลือกแหล่งน้ำดิบที่มีคุณภาพ
  2. การควบคุมการใช้สารเคมีในกระบวนการผลิตและการล้างภาชนะบรรจุ
  3. การจัดเก็บสารเคมีที่ใช้ในกระบวนการผลิตอย่างเหมาะสม





อันตรายทางชีวภาพ



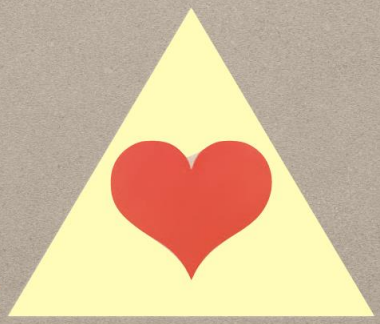




- มีสาเหตุมาจากสิ่งมีชีวิตทั้งพืช สัตว์ และจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนในแหล่งน้ำตามธรรมชาติ
- เช่น การปนเปื้อนไวรัสบางชนิด เชื้อแบคทีเรียกลุ่มโคลิฟอร์ม เช่น E.coli ที่ปนมาจากอุจจาระมนุษย์และสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม
- การป้องกัน
  1. การเติมคลอรีนในปริมาณความเข้มข้นและระยะเวลาที่เหมาะสมลงในน้ำดิบก่อนเข้าสู่กระบวนการผลิต
  2. การติดตั้งอุปกรณ์ฆ่าเชื้อหลังการกรองเช่นการใช้รังสียูวีหรือก๊าซโอโซน
  3. การป้องกันการปนเปื้อนข้ามในกระบวนการบรรจุ

หลักการควบคุมอันตรายในการผลิตอาหารเพื่อความปลอดภัย

ลดการปนเปื้อนเบื้องต้น



ลดและขจัดอันตราย

ป้องกันการปนเปื้อนซ้ำ



Department of Health, New Taipei City Government (2018)




พันแผลบริเวณมือ
พนักงานที่บาดเจ็บ
พลาสเตอร์ใสปิดแผลกันน้ำ
พันปิดทับให้มั่นคง
ถุงมือ
(X)
(X)
(O)
Department of Health, New Taipei City Government (2018)





ช่องทางติดต่อ

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพิจิตร

056-990354 ต่อ 106, 120



การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์สมุนไพร เพื่อเพิ่มมูลค่า ด้านคุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์ รูปแบบ ดีไซน์



เทรนด์ที่มาสนับสนุนตลาดยาสมุนไพร



แนวทางการเพิ่มมูลค่าสมุนไพรไทย

- ควบคุมวัตถุดิบสมุนไพรที่ได้จากแต่ละแหล่งมีคุณภาพที่ แตกต่างกัน
- การแก้ปัญหาการขายขาดวัตถุดิบในบางฤดูกาล ในบางช่วงที่ตลาดมีการใช้กันมากๆ ตามกระแสนิยม
- คุณภาพของผลิตภัณฑ์ยังไม่ดีพอ ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้ ออกมาสู่ท้องตลาด อาจไม่มีคุณภาพ เมื่อผู้บริโภค นำไปใช้

แนวทางการเพิ่มมูลค่าสมุนไพรไทย

- ผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรไทย เป็นสารธรรมชาติ มักมี ปัญหาเรื่องความคงตัว ต้องแก้ปัญหานี้
- ยาสมุนไพรไทยขาดการสื่อสารทางการตลาดที่จริงจัง และไม่เผยแพร่ไปในวงกว้าง
- การขอรับมาตรฐานและขึ้นทะเบียนยาแผนโบราณ

แนวทางการเพิ่มมูลค่าสมุนไพรไทย



แนวทางการเพิ่มมูลค่าสมุนไพรไทย

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง

ลำดับ	กำหนดแบบคำขอและใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับยา	วันที่ลงนาม	เอกสาร
6	การกำหนดรายละเอียดเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการในการผลิตยาแผนปัจจุบันและแก้ไขเพิ่มเติมหลักเกณฑ์และวิธีการในการผลิตยาแผนโบราณ ตามกฎหมายว่าด้วยยา พ.ศ. 2559	18 พ.ค. 2559	PDF
5	การกำหนดรายละเอียดเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการในการผลิตยาแผนโบราณ ตามกฎหมายว่าด้วยยา พ.ศ. 2559	8 ก.พ. 2559	PDF
4	การกำหนดรายละเอียดเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการในการผลิตยาแผนโบราณ ตามกฎหมายว่าด้วยยา พ.ศ. 2557	26 ก.พ. 2557	PDF
3	การกำหนดรายละเอียดเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการในการผลิตยาแผนปัจจุบัน ตามกฎหมายว่าด้วยยา พ.ศ. 2554	14 เม.ย. 2554	PDF
2	กำหนดรายะเอียดเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการในการผลิตยาแผนปัจจุบัน สำหรับยาชิ้นวัตถุ ตามกฎหมายว่าด้วยยา พ.ศ. 2549	7 ส.ค. 2549	PDF
1	การกำหนดรายละเอียดเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการในการผลิตยาแผนปัจจุบัน ตามกฎหมายว่าด้วยยา พ.ศ. 2546	22 เม.ย. 2546	PDF

บรรจุภัณฑ์สมุนไพรดั้งเดิม





บรรจุภัณฑ์สมุนไพรดั้งเดิม

"ลักษณะของบรรจุภัณฑ์ รวมทั้งสภาวะการเก็บรักษา
ตามที่ผลิตภัณฑ์นำไปใช้จริง"

การเพิ่มรายละเอียดในบรรจุภัณฑ์

1. แบรนด์/โลโก้/เครื่องหมายการค้า
2. ชื่อ ที่อยู่ หมายเลขโทรศัพท์ ผู้ผลิต/ผู้วิจัย
3. รูปแบบทางเภสัชกรรม ช่องทางการให้ยา ปริมาณ
   หน่วยนับ และกรณีที่เป็นการทดลองแบบเปิดเผย
   การรักษา ให้ระบุชื่อ/รหัสบ่งชี้และขนาดความแรง/
   ความแรงยา

การเพิ่มรายละเอียดในบรรจุภัณฑ์

4 รุ่นผลิต/ วันเดือนปีที่ผลิต
5. รายละเอียดบ่งชี้ถึงส่วนประกอบ และขั้นตอนการบรรจุ
6. ช่วงระยะเวลาที่ใช้ (ใช้ภายในวันที่วันสิ้นอายุหรือวันที่วิเคราะห์ซ้ำตามความเหมาะสม) ใน รูปแบบเดือน/ปีและในลักษณะที่หลีกเลี่ยงความกำกวม

การเพิ่มรายละเอียดในบรรจุภัณฑ์

7. ข้อความ "เก็บให้พ้นมือเด็ก" ยกเว้นเมื่อผลิตภัณฑ์ถูกใช้ในการทดลอง/วิจัย
8. ปริมาณ/น้ำหนัก
9. ถ้าเป็นสมุนไพรยา สามารถระบุสรรพคุณได้แต่ต้องไม่เกินจริง

การเพิ่มรายละเอียดในบรรจุภัณฑ์

10. Story of Product

11. ราคา



การพัฒนาผลิตภัณฑ์สมุนไพร





บรรจุภัณฑ์สมุนไพร



ไอเดียกล่องสมุนไพรไทย



BKKPaperBox

บรรจุภัณฑ์สมุนไพร





บรรจุภัณฑ์สมุนไพร

กล่องชาสมุนไพร



รูปจาก: www.pinterest.com

กล่องสมุนไพร



รูปจาก: www.pinterest.com

บรรจุภัณฑ์สมุนไพร



