

Primary GMP

มาตรฐานอาหารไทย สู่ครัวโลก

ความเป็นมา

ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีความอุดมสมบูรณ์ และมีศักยภาพการผลิตสู่การเป็นครัวของโลก เพื่อเป็นการสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคผลิตภัณฑ์ทั้งในและต่างประเทศ ต่อผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตในประเทศไทย กระทรวงสาธารณสุข โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงได้นำหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร หรือ GMP (Good Manufacturing Practice) ซึ่งเป็นมาตรฐานการผลิตอาหารที่ทั่วโลกให้การยอมรับ มาบังคับใช้เป็นกฎหมาย ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2543 โดยบังคับใช้กับกลุ่มประเภทอาหารที่มีความเสี่ยงสูง เพื่อให้การบริโภคของผู้บริโภคมีความปลอดภัย และการผลิตที่มีคุณภาพมาตรฐาน ป้องกันการติดตลาดสินค้าอาหารจากข้อตกลงการรวมกลุ่มประชาคมอาเซียนในปี พ.ศ.2558

พ.ศ.2558 กระทรวงสาธารณสุขจึงได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ.2555 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และเก็บรักษาอาหารแปรรูปพร้อมจำหน่าย หรือ “Primary GMP” เพิ่มเติม เพื่อใช้สำหรับกลุ่มอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที และกลุ่มอาหารทั่วไป ที่ยังไม่ได้ถูกบังคับให้ปฏิบัติตามเกณฑ์ GMP

Primary GMP คืออะไร

Primary GMP หรือ GMP ขั้นต้น คือ มาตรฐานการผลิตขั้นต้นซึ่งเป็นเกณฑ์ที่กระทรวงสาธารณสุขได้ออกประกาศว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย เป็นหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตขั้นต้น สำหรับกลุ่มอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที รวมไปถึงกลุ่มอาหารทั่วไปที่ยังไม่ได้ถูกบังคับให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 ประกอบด้วย 6 ข้อกำหนดคือ

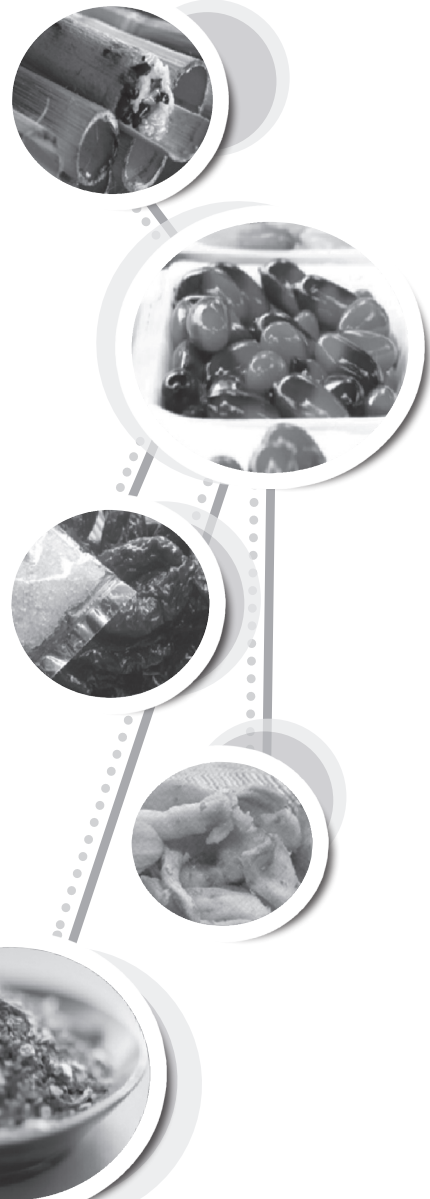
1. สถานที่ตั้งและการผลิต
2. เครื่องมือและอุปกรณ์การผลิต
3. การควบคุมกระบวนการผลิต
4. การสุขาภิบาล
5. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด
6. บุคลากรและสุขลักษณะ

อาหารอะไรที่เข้าข่าย Primary GMP

อาหารที่เข้าข่ายต้องปฏิบัติตามเกณฑ์ Primary GMP คือ อาหารทั่วไปที่ผ่านกระบวนการแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายต่อผู้บริโภค (ยกเว้นอาหารแช่เยือกแข็ง ก๋วยเตี๋ยว และเส้นหมี่ที่ทำจากแป้งข้าวเจ้าเป็นองค์ประกอบหลัก) ได้แก่



- สัตว์และผลิตภัณฑ์ (ผ่านการตัดแต่ง) เช่น เนื้อสัตว์สดและแช่แข็ง สัตว์น้ำ กะปิ ไข่เทียม ปลากระป๋อง เป็นต้น
- พืชและผลิตภัณฑ์ (ผ่านการตัดแต่ง) เช่น พืชผักผลไม้สดและแช่แข็ง ถั่วและนัท พืชผักดอง กะทิสด เป็นต้น
- แป้งและผลิตภัณฑ์ เช่น แป้งสาลี แป้งมันสำปะหลัง วุ้นเส้นขนมจีน เส้นอุด้ง เส้นบะหมี่ เป็นต้น
- ผลิตภัณฑ์สำหรับทำอาหารชนิดต่างๆ ที่ยังไม่พร้อมบริโภค
- เครื่องปรุงรส เช่น น้ำมันหอมระเหย ผงเครื่องปรุงรส เป็นต้น
- น้ำตาล และเครื่องเทศ เช่น น้ำตาลทราย มัสตาร์ด พริกไทย พริกป่น เป็นต้น
- อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีที่ไม่เข้าข่าย ต้องปฏิบัติตาม GMP (ยกเว้นอาหารพร้อมปรุงที่จัดเป็นชุด ผลิตภัณฑ์ขนมอบ และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ที่สำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที)
- น้ำผึ้งและนมถั่วเหลืองในภาชนะปิดสนิทที่ผลิตเพื่อจำหน่าย โดยสถานที่ผลิตไม่เข้าข่ายโรงงาน
- อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ที่ได้รับการยกเว้นตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ให้ไม่ต้องปฏิบัติตามประกาศฯ (ฉบับที่ 144) พ.ศ.2535 ได้แก่
 - อาหารขบเคี้ยวประเภทอบกรอบชนิดที่ไม่มีการทอดใส่ ข้าวเกรียบ เมล็ดธัญพืชคั่วหรืออบ ถั่วคั่วหรืออบ นัทคั่วหรืออบ พืชผักผลไม้อบหรือทอดกรอบ อาหารขบเคี้ยวชนิดอบพอง (Extruded snack) และเมล็ดพืชอบแห้งหรือทอด
 - ผงเครื่องเทศ ผงเครื่องปรุงต่างๆ รวมถึงแป้งประกอบอาหาร พืชผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์ ที่ทำให้แห้ง



หมายเหตุ : ห้างนี้ไม่รวมถึง...

อาหารที่จำหน่ายให้เฉพาะผู้ผลิตอาหารหรือผู้ปรุงอาหารเท่านั้น เช่น อาหารที่ใช้เป็นวัตถุดิบหรือใช้ในกระบวนการผลิตโดยไม่มีการจำหน่ายต่อผู้บริโภค

อาหารที่จำหน่ายโดยตรงให้กับผู้บริโภค เช่น อาหารที่บริการ ภายในร้านอาหาร โรงแรม โรงเรียน โรงพยาบาล เป็นต้น โดยไม่รวมสถานที่ผลิตที่มีการฝากขายจำหน่าย ณ สถานที่อื่น

อาหารควบคุมเฉพาะ หรืออาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน และอาหารที่ต้องมีฉลากที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนด

บทลงโทษ

ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าเพื่อจำหน่ายอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ที่ไม่ปฏิบัติตามประกาศกระทรวง

สาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ.2555 หรือไม่ปฏิบัติตามเกณฑ์ Primary GMP จัดเป็นการฝ่าฝืนประกาศซึ่งออกตามมาตรา 6(7) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 มีโทษปรับไม่เกิน 10,000 บาท

ระยะเวลาบังคับใช้กฎหมาย

ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าที่ได้รับอนุญาตก่อนวันที่ 7 พฤศจิกายน 2555 ต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

มีผลบังคับใช้ : ภายใน 3 ปี หลังจากวันที่ประกาศ มีผลบังคับใช้ (วันที่ 7 พฤศจิกายน 2558)

ขออย่างไรให้ได้เลข อย.

อยากขอเลข อย. ต้องดำเนินการดังนี้

1. ขออนุญาตสถานที่ผลิต/นำเข้า
ตั้งรายละเอียดในแผนภาพขั้นตอนที่ 1
2. ขอรับเลขสารบบอาหาร (เลข อย.)



ขั้นตอนการขออนุญาต

ขั้นตอนที่ 1



ขั้นตอนที่ 2

ยื่นขอแจ้งรายละเอียดอาหาร
(แบบ สบ.5)
พร้อมแนบใบรับรองสถานที่เทียบเท่า
Primary GMP หรือสูงกว่า
(กรณีนำเข้า)

รับเลขสารบบอาหาร



สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

สายตรง Primary GMP : 0 2590 7322 Fax: 0 2590 7322

เว็บไซต์ : http://iodinethailand.fda.moph.go.th/Primary_GMP/index.php#

E-mail: gmpprimary@gmail.com



เลขสารบอาหาร ประกอบด้วยตัวเลข 13 หลัก แสดงถึงข้อมูลสำคัญ 2 ชุด ได้แก่

- ชุดข้อมูลชุดแรก (X) คือข้อมูลสถานที่ประกอบการ ประกอบด้วยตัวเลข 8 หลักแรก
- ชุดข้อมูลชุดหลัง (Y) คือข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วยตัวเลข 5 หลักหลัง

