



## ใบสำคัญการอนุญาตใช้ฉลากอาหาร

เลขสารบบอาหาร 74-2-02463-5-0001

ให้ไว้ ณ วันที่ 2021-10-05T00:00:00

ให้ไว้เพื่อแสดงว่าผลิตภัณฑ์ตามข้อมูลนี้ได้รับอนุญาตใช้ฉลากอาหารจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือจังหวัด  
ตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร

 การผลิตเพื่อจำหน่าย การนำเข้าเพื่อจำหน่าย การผลิตเพื่อส่งออก (ไม่จำหน่ายในประเทศ)

ชื่ออาหารภาษาไทย	เค501 ฟรุ้ต แอนด์ เวจี้ แซนิไทเซอร์ (ผลิตภัณฑ์ฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับผักและผลไม้) (วัตถุเจือปนอาหาร) (ตราคีนัน)
ชื่ออาหารภาษาอังกฤษ	K501 FRUITS & VEGGI SANITIZER (SANITIZING PRODUCT FOR FRUITS AND VEGETABLES) (FOOD ADDITIVE) (KEEEN TM)
ประเภทอาหาร	วัตถุเจือปนอาหาร
ชนิดอาหาร	สารช่วยในกระบวนการผลิต
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	(ฉบับที่ 281) พ.ศ.2547
กรรมวิธีการผลิตหลัก	ผลิต
ลักษณะของอาหาร	ของเหลว
ชนิด/ขนาดภาชนะบรรจุและอายุการเก็บผลิตภัณฑ์	แกลลอนพลาสติกชนิด HDPE ไม่มีสี น้ำหนักสุทธิ 5.0000 ลิตร อายุการเก็บรักษา 730 วัน
ชนิด/ขนาดภาชนะบรรจุและอายุการเก็บผลิตภัณฑ์	แกลลอนพลาสติกชนิด-เอชดีพีอี-ไม่มีสี น้ำหนักสุทธิ 20.0000 ลิตร อายุการเก็บรักษา 730 วัน
ชนิด/ขนาดภาชนะบรรจุและอายุการเก็บผลิตภัณฑ์	แกลลอนพลาสติกชนิด-เอชดีพีอี-ไม่มีสี น้ำหนักสุทธิ 1.0000 ลิตร อายุการเก็บรักษา 730 วัน
วัตถุประสงค์ของฉลาก	

รายละเอียดผลิตภัณฑ์ (Product Profile) ตามเอกสารแนบท้ายใบสำคัญนี้

เมื่อได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว ต้องมีเอกสารและหลักฐานที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ อย่างน้อย ได้แก่ สูตรส่วนประกอบ ๑๐๐ % รายละเอียดกรรมวิธีการผลิต ชนิดภาชนะบรรจุ และกรณีสูตรส่วนประกอบมีการเติมสารสำคัญต้องจัดเตรียม Raw Material Specification ณ สถานที่ผลิตหรือสถานที่นำเข้า สำหรับการตรวจสอบของพนักงานเจ้าหน้าที่

ให้ไว้แก่

ผู้รับอนุญาตผลิตชื่อ บริษัท ไบโอดี เทคโนโลยี จำกัด

เลขที่ใบอนุญาตผลิต/เลขสถานที่ผลิต

74-2-02463

ตรวจสอบลายมือชื่ออิเล็กทรอนิกส์

ตรวจสอบข้อมูลใบสำคัญ



88cbdb7f

พิมพ์จากเอกสารอิเล็กทรอนิกส์ต้นฉบับ

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

แบบ สป.3/1 (อิเล็กทรอนิกส์)

สถานที่ผลิตชื่อ บริษัท ไปโอ ฟู้ดเทค จำกัด ..... อยู่เลขที่ 77/35  
ตรอก/ซอย ..... ถนน ..... หมู่ที่ 2  
ตำบล/แขวง นาโคก ..... อำเภอ/เขต เมืองสมุทรสาคร ..... จังหวัด สมุทรสาคร  
รหัสไปรษณีย์ 74000 ..... โทรศัพท์ ..... โทรสาร .....  
ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (E-mail address) .....  
ผู้รับอนุญาตนำเข้าชื่อ ..... เลขที่ใบอนุญาตนำเข้า .....  
สถานที่นำเข้าชื่อ ..... อยู่เลขที่ .....  
ตรอก/ซอย ..... ถนน ..... หมู่ที่ .....  
ตำบล/แขวง ..... อำเภอ/เขต ..... จังหวัด .....  
รหัสไปรษณีย์ ..... โทรศัพท์ ..... โทรสาร .....  
ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (E-mail address) .....  
สถานที่ผลิตในต่างประเทศชื่อ .....  
ที่อยู่ .....  
จังหวัด ..... ประเทศ .....  
รหัสไปรษณีย์ ..... โทรศัพท์ ..... โทรสาร .....  
ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (E-mail address) .....

ปรับปรุงข้อมูลครั้งที่ ..... วันที่ .....

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือจังหวัด สงวนสิทธิ์ที่จะยกเลิกใบสำคัญการอนุญาตใช้ฉลากอาหารนี้ รวมทั้ง  
เลขสารบบอาหารที่ได้รับตามเอกสารฉบับนี้ หากปรากฏว่ามีการกระทำอันเข้าลักษณะอาหารที่ต้องถูกยกเลิกตามระเบียบ  
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร



## ขอรับรองว่า

1. จะแสดงข้อความในฉลากให้ปรากฏชัดเจนและสอดคล้องกับพื้นฉลากที่ภาชนะบรรจุหรือหีบห่อที่บรรจุอาหาร และจะดำเนินการจัดทำ ฉลากให้ถูกต้อง
2. การผลิตอาหารดังกล่าวข้างต้นเป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่องเกี่ยวกับวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารที่ออกโดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา (67) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
3. ผลิตภัณฑ์ที่แจ้งนี้ เป็นไปตามข้อกำหนดของพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

- ไม่เข้าข่ายเป็นอาหารใหม่ (novel food) ที่ต้องประเมินตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารใหม่ (Novel food) หรือเป็นอาหารใหม่ที่ผ่านการประเมินความปลอดภัยแล้ว

- มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง (กรณีเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน)
- มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร
- ไม่มีการใช้วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง
- ไม่มีการใช้อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง
- ไม่มีการบรรจุสิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นที่มีใช้อาหารในภาชนะบรรจุและหีบห่อตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง
- การใช้ภาชนะบรรจุ ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ
- การแสดงฉลากอาหาร ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

และประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่ได้มีการกำหนดการแสดงฉลากไว้เป็นการเฉพาะ

- การแสดงฉลากโภชนาการ ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลากโภชนาการ
- ขอรับรองว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวแบ่งบรรจุจากเลขสารบบอาหารที่ .....
- ขอรับรองว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวอ้างอิงสูตรส่วนประกอบจากเลขสารบบอาหารที่ .....
- อื่นๆ .....

4. เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดตามที่ได้แจ้งไว้

จะต้องยื่นคำขอแก้ไขรายละเอียดของอาหารพร้อมเอกสารหลักฐานตามคู่มือสำหรับประชาชนที่เกี่ยวข้อง

5. รายละเอียดที่ได้แจ้งในแบบแจ้งผลิตภัณฑ์นี้เป็นความจริงและมีเอกสารหลักฐานพิสูจน์ข้อมูลที่แจ้งไว้ข้างต้นแล้ว ทั้งนี้ รวมถึงเอกสารที่เกี่ยวข้องเป็นต้นฉบับจริงหรือสำเนาที่ถูกต้อง

และรับทราบว่าจะต้องรับผิดชอบให้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ออกสู่ตลาดเป็นไปตามที่แจ้งไว้ต่อพนักงานเจ้าหน้าที่และข้อกำหนดของกฎหมาย

ลงชื่อ ..... นายศรายุทธ สดาวรรณดี ..... ผู้ดำเนินการ

วันที่ .....

\*\* หมายเหตุ : การออกไปสำคัญอิเล็กทรอนิกส์ตามท้ายระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหารนี้ ส่วนที่เว้นว่างไว้จะแสดงเฉพาะชุดข้อมูลที่อนุญาตหรือมีการแจ้งไว้เท่านั้น\*\*



## เอกสารแนบท้าย

ใบสำคัญการอนุญาตใช้ฉลากอาหาร

เลขสารบบอาหาร 74-2-02463-5-0001

(ข้อมูลปรับปรุงล่าสุด

## รายละเอียดผลิตภัณฑ์ (Product Profile)

ชื่ออาหารภาษาไทย เค501 ฟรุ๊ต แอนด์ เวกี้ แซนิไทเซอร์ (ผลิตภัณฑ์ฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับผักและผลไม้) (วัตถุเจือปนอาหาร) (ตราคีนัน)

ชื่ออาหารภาษาอังกฤษ K501 FRUITS &amp; VEGGI SANITIZER (SANITIZING PRODUCT FOR FRUITS AND VEGETABLES) (FOOD ADDITIVE) (KEEEN TM)

ประเภทอาหาร วัตถุเจือปนอาหาร

## รายละเอียดสูตรส่วนประกอบอาหารคิดเป็นร้อยละของน้ำหนัก

ส่วนประกอบอื่นๆ

ลำดับที่	รายชื่อส่วนประกอบ	ปริมาณ	หน่วย
	DISTILLED WATER	79.324000000000	0

## รายการวัตถุเจือปนอาหาร

ลำดับที่	รายชื่อส่วนประกอบ	INS No.	CAS No./EC.	ปริมาณ	หน่วย
	กรดเปอร์แอซิก (วัตถุดิบสำหรับผลิตภัณฑ์ฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร) PERACETIC ACID	-		4.990000000 000	
	ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ (วัตถุดิบสำหรับผลิตภัณฑ์ฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร) HYDROGEN PEROXIDE	-		3.330000000 000	
	ACETIC ACID	260		11.990000000 0000	
	กรดไฮดรอกซีเอทิลลิดีนไดฟอสฟอนิก (วัตถุดิบสำหรับผลิตภัณฑ์ฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร) 1-HYDROXYETHYLIDENE-1,1-DIPHOSPHONIC ACID	-		0.366000000 000	

## ประวัติการแก้ไข

ครั้งที่	เลขรับ	วันที่อนุมัติ	รายการขอแก้ไข	ข้อความเดิม	ข้อความที่แก้ไข/เพิ่มเติม	หมายเหตุ



เอกสารแนบท้าย

ใบสำคัญการอนุญาตใช้ฉลากอาหาร

เลขสารบบอาหาร 74-2-02463-5-0001

(ข้อมูลปรับปรุงล่าสุด

เงื่อนไขการยกเลิกหลักฐานการได้รับเลขสารบบอาหาร

ให้ผู้อนุญาตหรือผู้รับมอบหมาย มีอำนาจในการสั่งยกเลิกเลขสารบบอาหาร หรือหลักฐานการได้รับเลขสารบบอาหาร ถ้าปรากฏว่าอาหารนั้นมีลักษณะอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

1. เป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามมาตรา 26
2. เป็นอาหารปลอมตามมาตรา 27
3. เป็นอาหารที่ตรวจพบว่ามีวัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท
4. เป็นอาหารที่มีลักษณะดังที่บัญญัติไว้ในมาตรา 29
5. เป็นอาหารที่เปลี่ยนวัตถุประสงค์หรือที่หวังผลเป็นยา วัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท ยาเสพติดให้โทษ เครื่องสำอาง หรือเครื่องมือแพทย์
6. เป็นอาหารที่มีฉลากหรือเอกสารกำกับผลิตภัณฑ์ที่แสดงสรรพคุณ คุณสมบัติเป็นยา วัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท ยาเสพติดให้โทษ เครื่องสำอาง หรือเครื่องมือแพทย์
7. เป็นอาหารที่ตรวจสอบพบว่า ผู้ผลิต ผู้นำเข้า ผู้ว่าจ้างผลิต ผู้ว่าจ้างนำเข้า เจ้าของผลิตภัณฑ์ ผู้จัดจำหน่าย หรือผู้แทนจำหน่าย กระทำการโฆษณาคุณสมบัติ คุณภาพ หรือสรรพคุณของอาหาร อันเป็นเท็จหรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร ตามมาตรา 40
8. เป็นอาหารที่ตรวจสอบพบว่า ผลิตจากสถานที่ผลิตอาหารที่มีการเปลี่ยนแปลงจนเข้าข่ายเป็นโรงงานโดยไม่ได้รับอนุญาต
9. เป็นอาหารที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลากไปแล้ว แต่มีได้มายื่นคำขอแก้ไขเปลี่ยนแปลงรายการที่ไม่ถูกต้อง

ภายในระยะเวลาที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องได้กำหนดไว้

10. เป็นอาหารที่ตรวจสอบพบว่า สถานที่ผลิตอาหาร หรือสถานที่นำเข้าอาหารได้ เลิกกิจการแล้ว หรือไม่มีเครื่องมือ เครื่องใช้ อุปกรณ์ หรือไม่มีสภาพที่จะผลิตหรือนำเข้าอาหารได้
11. เป็นอาหารที่ตรวจสอบพบว่า ภายหลังได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว ปรากฏว่า ผู้ผลิต หรือผู้นำเข้าไม่ปฏิบัติตามข้อ 7 ดังนี้
  - (1) ไม่พบหรือไม่มีเอกสารให้พนักงานเจ้าหน้าที่ตรวจสอบ ณ สถานที่ผลิตอาหารหรือสถานที่นำเข้าอาหาร ได้แก่สูตรส่วนประกอบ 100% รายละเอียดกรรมวิธีการผลิต ชนิดภาชนะบรรจุของผลิตภัณฑ์ หรือ Raw Material Specification ในกรณีสูตรส่วนประกอบมีการเติมสารสำคัญ ซึ่งในขั้นตอนการขอรับเลขสารบบอาหารไม่มีการแจ้งข้อมูลดังกล่าวกับผู้อนุญาต หรือ

(2) เมื่อพนักงานเจ้าหน้าที่ตรวจสอบ ณ สถานที่ผลิตหรือสถานที่นำเข้า หรือต่อมาภายหลังพบว่า มีรายละเอียดที่เป็นสาระสำคัญของเอกสารและข้อเท็จจริง ได้แก่ สูตรส่วนประกอบ 100% กรรมวิธีการผลิต ภาชนะบรรจุ ขนาดรับประทานที่แสดงบนฉลากอาหารไม่ตรงตามที่ได้รับอนุญาตของผลิตภัณฑ์หรือ Raw Material Specification ในกรณีสูตรส่วนประกอบมีการเติมสารสำคัญ ซึ่งในขั้นตอนการขอรับเลขสารบบอาหาร มีการแจ้งข้อมูลดังกล่าวกับผู้อนุญาตไม่ตรงหรือไม่สอดคล้องกับข้อมูลหรือเอกสารประเมินผลิตภัณฑ์ที่ได้แจ้งไว้

12. เป็นอาหารที่ตรวจสอบพบว่า ประเภทของอาหารไม่ตรงตามที่แจ้งไว้ต่อผู้อนุญาต
13. เป็นอาหารที่ตรวจสอบพบว่า มีการยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารไม่เป็นไปตามบัญชีหมายเลข 2 แนบท้ายระเบียบตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร

14. เป็นอาหารใหม่ที่ยังไม่ได้ผ่านการประเมินความปลอดภัยและไม่ได้ส่งมอบฉลากให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยานุมัติก่อนตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารใหม่

15. เป็นอาหารที่ได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว ต่อมาภายหลังพบว่าไม่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารนั้น ๆ เช่น พบส่วนประกอบที่ไม่อนุญาตให้ใช้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข หรือกรรมวิธีการผลิตไม่สอดคล้องกับประกาศกระทรวงสาธารณสุข เป็นต้น

16. เป็นอาหารตามบัญชีหมายเลข 2 (2.4)(1) ที่ไม่ได้ส่งผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานเมื่อมีการผลิตเพื่อจำหน่ายเป็นครั้งแรก
17. กรณีนอกเหนือจากข้อ 1 - 16 เมื่อตรวจพบว่าไม่เป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 กฎกระทรวง

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค โดยผ่านการพิจารณาจากคณะกรรมการพิจารณายกเลิกหลักฐานการได้รับเลขสารบบอาหาร (กพส.)

