

เอกสารวิชาการ

เรื่อง

แนวทางการพัฒนาการแสดงผลจากอาหารให้เป็นไปตามกฎหมาย

โดย

นางสาวพรพิมล เลิศพานิช

กองอาหาร

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

กระทรวงสาธารณสุข

พ.ศ.๒๕๖๖

คำนำ

เอกสารวิชาการฉบับนี้ศึกษาสถานการณ์ สภาพปัญหาการแสดงฉลากอาหารที่ได้จากการติดตามตรวจสอบเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์ที่มีการจำหน่ายในท้องตลาด และอาหารที่มีการมอบอำนาจให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพิจารณาอนุญาต เพื่อหาสาเหตุและแนวทางการแก้ปัญหาการแสดงฉลากอาหารที่ครอบคลุมผลิตภัณฑ์อาหารควบคุมเฉพาะ อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน และอาหารที่ต้องมีฉลาก โดยการจัดทำฉลากพื้นฐานของผลิตภัณฑ์เพื่อให้ได้แนวคิดในการจัดทำแนวทางทางการแสดงฉลากอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานทั้งส่วนกลางและส่วนภูมิภาค รวมทั้งผู้ประกอบการ เชื่อมโยงกับข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๖๒ สำหรับการจัดทำเอกสารวิชาการฉบับนี้ได้รับหลักการและแนวคิดการดำเนินงานจากเภสัชกรหญิงวรสุดา ยุงทอง อดีตผู้อำนวยการกองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา รวมทั้งแหล่งข้อมูลจากเจ้าหน้าที่กลุ่มกำกับดูแลก่อนออกสู่ตลาด เจ้าหน้าที่กลุ่มกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาด กองอาหาร ผู้จัดทำขอแสดงความขอบคุณอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้ด้วย

พรพิมล เลิศพานิช
พฤษภาคม ๒๕๖๖

บทสรุปผู้บริหาร

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา มีบทบาทในการกำกับดูแลผลิตภัณฑ์อาหารให้มีความปลอดภัย คุณภาพหรือมาตรฐาน ปลอดภัย คุ้มค่า และสมประโยชน์ ภายใต้พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ โดยมีระบบควบคุมกำกับดูแลสถานประกอบการ ผลิตภัณฑ์ ฉลาก และการโฆษณา ควบคุมกัน ซึ่งฉลากอาหารมีความสำคัญต่อการสื่อสารข้อมูลผลิตภัณฑ์ไปยังผู้บริโภค ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ นิยามคำว่า ฉลาก หมายถึง รูป รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือข้อความใด ๆ ที่แสดงไว้ที่อาหาร ภาชนะบรรจุอาหาร หรือหีบห่อของภาชนะที่บรรจุอาหาร นอกจากนี้ได้ให้อำนาจรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศกำหนดประเภท และชนิดอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ซึ่งจะต้องมีฉลาก ข้อความในฉลาก เงื่อนไข และวิธีการแสดงฉลาก เพื่อให้เกิดประโยชน์ต่อผู้ที่เกี่ยวข้องทุกฝ่าย รวมทั้งกำหนดบทลงโทษสำหรับผู้ฝ่าฝืน

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกประกาศกระทรวงสาธารณสุขและข้อกำหนดต่าง ๆ หลายฉบับในกำกับดูแล อย่างไรก็ตามก็เกิดการจัดทำแนวทางการพัฒนาการแสดงฉลากอาหารจึงเป็นเครื่องมือในการลดปัญหาการแสดงฉลากไม่ถูกต้องและให้เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานทั้งส่วนกลางและส่วนภูมิภาคมีความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องเกี่ยวกับการพิจารณาตรวจสอบการแสดงฉลากอาหารให้เป็นไปในทิศทางเดียวกันและเป็นข้อมูลในการตรวจสอบเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์อาหารที่มีการจำหน่ายในท้องตลาด และเป็นแนวทางในการพัฒนาผู้ประกอบการในการจัดทำฉลากอาหารให้ถูกต้องเป็นไปตามที่กฎหมายกำหนดได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งผู้บริโภคเข้าใจข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหารและเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม

จากการศึกษาหลักการเกี่ยวกับการแสดงฉลากของอาหาร โดยมีพื้นฐานจากสถานการณ์สภาพปัญหาการแสดงฉลากอาหารที่ได้จากการติดตามตรวจสอบเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์ที่มีการจำหน่ายในท้องตลาดร่วมกับแนวทางการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุและข้อกำหนดเฉพาะเกี่ยวกับการแสดงฉลากของอาหาร พบว่าการแสดงฉลากที่ถูกต้องมีความหลากหลาย ยุ่งยากและซับซ้อน นอกจากนี้ในการมอบอำนาจในการพิจารณาอนุญาตให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ซึ่งหากเจ้าหน้าที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดและผู้ประกอบการไม่เข้าใจเกี่ยวกับการแสดงฉลากอาหารตามที่กฎหมายกำหนดอาจมีผลการแสดงฉลากไม่ถูกต้องได้ ดังนั้นจึงมีความจำเป็นในการหาแนวทางการพัฒนาการแสดงฉลากอาหาร ดังนี้

๑. แนวทางการจัดทำตัวอย่างฉลากของอาหารมาตรฐานและรายละเอียดให้เป็นไปตามข้อกำหนด และมีการเผยแพร่บนเว็บไซต์กองอาหาร ซึ่งแนวทางนี้ได้มีการถอดบทเรียนจากอาหารประเภทเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท จากการวิเคราะห์การแสดงฉลากอาหารต้องมีองค์ประกอบและประกาศที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้การแสดงฉลากเป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องอย่างน้อย ๔ หัวข้อ ๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องผลิตภัณฑ์อาหารที่มีการกำหนดการแสดงฉลากเป็นการเฉพาะสำหรับผลิตภัณฑ์นั้น ๆ ๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ๓) ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการและค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ ๔) ประกาศฯ อื่นที่เกี่ยวข้อง เช่น กรณีการแสดงรูปภาพส่วนประกอบและการแสดงข้อความต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์การแสดงรูปภาพ ส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์อาหารบนฉลากอาหาร กรณีมีการแสดงข้อความหรือเครื่องหมายรับรอง ต้องมีการแสดงตามหลักเกณฑ์การแสดงข้อความหรือเครื่องหมายการได้รับรองมาตรฐานระบบการผลิตอาหาร เป็นต้น

๒. แนวทางการพัฒนาระบบเทคโนโลยีสารสนเทศในการแก้ไขเอกสารการขอรับเลขสารบบอาหารที่มีผลต่อการออกแบบฉลากอาหาร จากกรณีศึกษาอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที จัดเป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก มีการแบ่งรูปแบบการขออนุญาตออกเป็น ๒ กลุ่ม ได้แก่ การอนุญาตแบบอัตโนมัติ และการอนุญาตที่ต้องผ่านการพิจารณาโดยเจ้าหน้าที่ ตัวอย่างการพิจารณาอนุญาตผ่านระบบ e-Submission ปัจจุบันมีการนำระบบเทคโนโลยีสารสนเทศที่ใช้ในการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์เพื่อขอรับเลขสารบบอาหาร ซึ่งต้องยื่นขอใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร (สบ.๗/๑) ผ่านระบบ e-Submission โดยระบบมีการกำหนดให้ผู้ขออนุญาตแจ้งข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการขอเลขสารบบอาหาร ได้แก่ ชื่ออาหาร ประเภทอาหาร ชนิดอาหาร กรรมวิธีการผลิต รายละเอียดตามใบอนุญาตที่มีอยู่ในระบบ ทั้งนี้เมื่อมีการพัฒนาระบบโดยเพิ่มข้อกำหนดในแบบฟอร์มการแสดงข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ เช่น น้ำหนักสุทธิ ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร แสดงวันเดือนและปี ในช่องผลิต /ควรบริโภคก่อน หรือหมดอายุ ซึ่งทำให้ผู้ประกอบการต้องมีการศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการแสดงฉลากอาหารก่อนยื่นขออนุญาต และเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสามารถนำข้อมูลจากเอกสารแนบท้ายใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร (สบ.๗/๑) ผ่านระบบ e-Submission ไปใช้ในการติดตามเฝ้าระวังหรือดำเนินการตามกฎหมายได้ อย่างไรก็ตามระบบ e-Submission เป็นระบบที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเป็นผู้ออกแบบและดำเนินการ หากมีการปรับเปลี่ยนข้อมูลใหม่ไม่ว่าจะเป็นการปรับปรุงแก้ไขประกาศกระทรวงสาธารณสุขหรือข้อกำหนดตามที่กฎหมายกำหนดจะสามารถดำเนินการได้เลยโดยเชื่อมโยงกับข้อมูลที่มีอยู่แล้วในระบบได้อย่างสะดวกรวดเร็ว

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
บทสรุปผู้บริหาร	ข
สารบัญ	ง
สารบัญตาราง	ฉ
สารบัญรูปภาพ	ช
บทที่ ๑	บทนำ
	๑
	๑.๑ ความเป็นมาและความสำคัญของการศึกษา
	๑
	๑.๒ วัตถุประสงค์ของการศึกษา
	๓
	๑.๓ ขอบเขตของการศึกษา
	๓
	๑.๔ กรอบแนวคิดของการศึกษา
	๓
	๑.๕ ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ
	๕
บทที่ ๒	ทบทวนวรรณกรรม
	๖
	๒.๑ หลักการทั่วไปด้านกฎหมายอาหาร
	๖
	๒.๒ กฎหมายและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากของอาหาร
	๗
	๒.๓ แนวทางการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ
	๙
	๒.๔ ข้อกำหนดเฉพาะเกี่ยวกับการแสดงฉลากของอาหาร
	๑๕
	๒.๕ อาหารที่กำหนดให้แสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม แบบจีดีเอ บนฉลากอาหาร
	๒๘
	๒.๖ การมอบอำนาจในการยื่นขออนุญาตที่มีผลต่อการพิจารณาฉลากของอาหาร
	๓๐
บทที่ ๓	ผลการศึกษา
	๓๘
	๓.๑ สถานการณ์ สภาพปัญหาการแสดงฉลากอาหารที่ได้จากการติดตามตรวจสอบเฝ้าระวัง
	๓๘
	๓.๒ แนวทางการจัดทำตัวอย่างฉลากของอาหารมาตรฐานและรายละเอียดให้เป็นไปตามข้อกำหนด
	๔๓
	๓.๓ แนวทางการพัฒนาระบบเทคโนโลยีสารสนเทศในการแก้ไขเอกสาร
	๕๓
	การขอรับเลขสารบบอาหารที่มีผลต่อการออกแบบฉลากอาหาร
บทที่ ๔	สรุปและข้อเสนอแนะ
	๖๒
เอกสารอ้างอิง	๖๘
ภาคผนวก	๗๐
ภาคผนวกที่ ๑	ตัวอย่างฉลากของอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง
	๗๑
	๑.๑ อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท อาหารตามข้อ (๑) ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ
	๗๔
	๑.๒ อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท อาหารตามข้อ (๑) ชนิดที่มีความเป็นกรด - ต่าง ตั้งแต่ ๔.๖ ลงมา
	๗๕

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
๑.๓ อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท อาหารตามข้อ (๒)	๗๕
๑.๔ ไอศกรีม	๗๖
๑.๕ กาแฟแท้	๗๗
๑.๖ กาแฟผสมชนิดเหลว	๗๗
๑.๗ กาแฟผสมชนิดแห้ง	๗๘
๑.๘ กาแฟที่สกัดกาแฟีนออก	๗๘
๑.๙ กาแฟปรุงสำเร็จ	๗๙
๑.๑๐ กาแฟสำเร็จรูปผสม (แห้ง / เหลว)	๗๙
๑.๑๑ กาแฟสำเร็จรูปที่สกัดกาแฟีนออก	๘๐
๑.๑๒ กาแฟปรุงสำเร็จ (ชนิดเหลว)	๘๐
๑.๑๓ กาแฟปรุงสำเร็จ (ชนิดแห้ง)	๘๑
๑.๑๔ น้ำบริโภคน้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	๘๑
๑.๑๕ ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ บะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้นที่ปรุงแต่ง	๘๒
๑.๑๖ ข้าวต้มและโจ๊กที่ปรุงแต่ง	๘๒
๑.๑๗ แกงจืดและซूपชนิดเข้มข้น ชนิดก้อน ชนิดผง หรือชนิดแห้ง	๘๓
๑.๑๘ แกงและน้ำพริกแกงต่าง ๆ	๘๓
๑.๑๙ ซอสพริก	๘๔
๑.๒๐ ซอสมะเขือเทศ	๘๔
๑.๒๑ ซอสชนิดต่าง ๆ	๘๕
๑.๒๒ เต้าเจี้ยว	๘๕
๑.๒๓ น้ำจิ้มชนิดต่าง ๆ	๘๖
๑.๒๔ วุ้นสำเร็จรูป	๘๖
๑.๒๕ ขนมะเยลลี่	๘๗
๑.๒๖ ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	๘๗
๑.๒๗ อาหารขบเคี้ยว	๘๘
๑.๒๘ อื่น ๆ ที่นอกเหนือจากข้างต้น	๘๘
๑.๒๙ อาหารพร้อมปรุง	๘๙
๑.๓๐ อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ชนิดอาหารมื้อหลักงานเดียว เก็บรักษาในตู้เย็นหรือแช่แข็ง หรือไม่ก็ได้	๘๙

สารบัญตาราง

		หน้า
ตารางที่ ๒.๑	กฎหมายด้านอาหารที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากของอาหาร	๗
ตารางที่ ๒.๒	กฎหมายด้านอาหารที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากอาหารที่บังคับให้แสดง ขึ้นกับประเภทอาหารนั้น ๆ	๘
ตารางที่ ๒.๓	การแสดงข้อความ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร” ใน ๔ กรณี	๑๒
ตารางที่ ๒.๔	การแสดงข้อความเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหารใน ๕ กรณี	๑๒
ตารางที่ ๒.๕	การแสดงชื่ออาหารที่นอกเหนือจากเครื่องดื่มที่มีหรือทำจากน้ำผลไม้	๑๖
ตารางที่ ๒.๖	การแสดงชื่ออาหารของเครื่องดื่มที่มีหรือทำจากน้ำผลไม้	๑๗
ตารางที่ ๒.๗	ตัวอย่างการแสดงชื่ออาหารตามข้อ ๑๓ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฯ	๑๙
ตารางที่ ๒.๘	ตัวอย่างแนวทางการตั้งชื่ออาหารภาษาไทย	๒๐
ตารางที่ ๒.๙	การแสดงชื่ออาหารเกี่ยวกับลักษณะเฉพาะของอาหารนั้น ๆ	๒๑
ตารางที่ ๒.๑๐	การแสดงข้อความอื่น ๆ เป็นส่วนของชื่ออาหาร	๒๒
ตารางที่ ๒.๑๑	แสดงข้อกำหนดของขนาดตัวอักษรกับขนาดของพื้นที่ฉลากและสี	๒๔
ตารางที่ ๒.๑๒	หลักเกณฑ์การแสดงรูปภาพส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์บนฉลากอาหาร	๒๖
ตารางที่ ๒.๑๓	การแสดงคำเตือนหรือข้อความอื่น ๆ สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารบางส่วน ที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง	๒๗
ตารางที่ ๒.๑๔	อาหารควบคุมเฉพาะ	๓๑
ตารางที่ ๒.๑๕	อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน	๓๒
ตารางที่ ๒.๑๖	อาหารที่ต้องมีฉลาก	๓๔
ตารางที่ ๒.๑๗	การวิเคราะห์การแสดงฉลากอาหารกลุ่มอาหารควบคุมเฉพาะประเภทกัญชา กัญชง และสารสกัดแคนนาบิไดออล	๓๖
ตารางที่ ๓.๑	ผลการตรวจสอบการแสดงผลฉลากอาหารที่พบการกระทำผิดตามประกาศ กระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องกับการแสดงผลฉลากอาหาร ประจำปี งบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ – ๒๕๖๔	๓๘
ตารางที่ ๓.๒	ประเภทอาหารที่พบการแสดงผลฉลากอาหารไม่ถูกต้อง ๑๐ อันดับสูงสุด จากผลการตรวจสอบเฝ้าระวังการแสดงผลฉลากอาหาร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๒-๒๕๖๔ พร้อมสาเหตุที่พบการกระทำผิด	๓๙
ตารางที่ ๓.๓	วิเคราะห์ประเด็นปัญหาสาเหตุที่พบการกระทำผิดและวิธีการแก้ไข ปัญหา	๔๒
ตารางที่ ๓.๔	การแสดงผลฉลากอาหารของอาหารประเภทเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุ ที่ปิดสนิทและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง	๔๔
ตารางที่ ๓.๕	ข้อกำหนดเฉพาะของการแสดงชื่ออาหารของเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุ ที่ปิดสนิท	๕๑
ตารางที่ ๓.๖	ตัวอย่างการพิจารณาอนุญาตผ่านระบบ e-Submission	๕๔
ตารางที่ ๓.๗	เปรียบเทียบข้อมูลการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์ผ่านระบบ e-Submission	๕๙

สารบัญรูปรภาพ

		หน้า
ภาพที่ ๑.๑	กรอบแนวคิดของการศึกษา	๔
ภาพที่ ๒.๑	รูปแบบการแสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมันและโซเดียมแบบจีดีเอของอาหาร	๓๐
ภาพที่ ๓.๑	ตัวอย่างการแสดงผลลากเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดน้ำที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่	๔๗
ภาพที่ ๓.๒	ตัวอย่างการแสดงผลลากเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดเครื่องดื่มที่มีหรือทำจากผลไม้พืชหรือผักไม่ว่าจะมีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม	๔๗
ภาพที่ ๓.๓	ตัวอย่างการแสดงผลลากเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดเครื่องดื่มที่มีหรือทำจากส่วนผสมที่ไม่ใช่ผลไม้ พืชหรือผักไม่ว่าจะมีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม	๔๘
ภาพที่ ๓.๔	ตัวอย่างการแสดงผลลากเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดเข้มข้นซึ่งต้องเจือจางก่อนบริโภค	๔๙
ภาพที่ ๓.๕	ตัวอย่างการแสดงผลลากเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดแห้ง	๕๐
ภาพที่ ๓.๖	แสดงตัวอย่างใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร (สบ.๗/๑) ผ่านระบบ e-Submission	๕๕
ภาพที่ ๓.๗	แสดงรายละเอียดใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร (สบ.๗/๑) ผ่านระบบ e-Submission (ด้านหน้า)	๕๗
ภาพที่ ๓.๘	แสดงรายละเอียดใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร (สบ.๗/๑) ผ่านระบบ e-Submission (ด้านหลัง)	๕๘
ภาพที่ ๓.๙	ตัวอย่างการแสดงผลลากอาหารของอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที	๕๙
แผนภาพที่ ๑	ตัวอย่างข้อมูลการจัดทำฉลากเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	๖๔
แผนภาพที่ ๒	สรุปแนวทางการพัฒนาระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ ในการแก้ไขเอกสารการขอรับเลขสารบบอาหารที่มีผลต่อการออกแบบฉลากอาหาร	๖๕

บทที่ ๑

บทนำ

๑.๑ ความเป็นมาและความสำคัญของการศึกษา

ฉลากอาหารมีความสำคัญต่อการสื่อสารข้อมูลผลิตภัณฑ์ไปยังผู้บริโภค ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ นิยามคำว่า ฉลาก หมายถึง รูป รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือข้อความใด ๆ ที่แสดงไว้ที่อาหาร ภาชนะบรรจุอาหารหรือหีบห่อของภาชนะที่บรรจุอาหาร นอกจากนี้ได้ให้อำนาจรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศกำหนดประเภท และชนิดอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ซึ่งจะต้องมีฉลาก ข้อความในฉลาก เงื่อนไข และวิธีการแสดงฉลาก เพื่อให้เกิดประโยชน์ต่อผู้ที่เกี่ยวข้องทุกฝ่าย รวมทั้งกำหนดบทลงโทษสำหรับผู้ฝ่าฝืน กระทรวงสาธารณสุข โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุและปรับปรุงแก้ไขเพิ่มเติมเป็นประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๓) พ.ศ. ๒๕๖๐ (ฉบับที่ ๔๐๑) พ.ศ. ๒๕๖๒ และ (ฉบับที่ ๔๑๐) พ.ศ. ๒๕๖๒ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ เพื่อเป็นแนวปฏิบัติที่เหมาะสมในการให้ข้อมูลกับผู้บริโภค โดยใช้หลักการตามมาตรฐานของโคเด็กซ์ เรื่อง มาตรฐานทั่วไปสำหรับการแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ (General standard for the labeling of prepackaged foods-CODEX STAN ๑-๑๙๘๕ (Rev. ๑-๑๙๙๑)) นอกจากการแสดงฉลากอาหารตามข้อกำหนดทั่วไปสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารทุกประเภทแล้วยังมีอาหารบางประเภทที่มีข้อกำหนดเพิ่มเติมให้มีการแสดงฉลากตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๘๒ เรื่อง ฉลากโภชนาการ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๙๔ (พ.ศ. ๒๕๖๑) เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม แบบจีดีเอ เป็นต้น

ตามแผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ พ.ศ. ๒๕๖๑-๒๕๘๐ รัฐบาลให้ความสำคัญในการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศตั้งแต่เศรษฐกิจฐานราก เศรษฐกิจยุคใหม่ไปจนถึงภาคอุตสาหกรรมที่มีศักยภาพสูงให้สามารถออกแบบสร้างสรรค์ เพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สุขภาพด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อให้มีความสามารถในการแข่งขันได้และสร้างโอกาสในการเข้าถึงข้อมูลไม่ว่าจะเป็นการเพิ่มช่องทางในการให้ข้อมูลและให้คำปรึกษาแก่ผู้ประกอบการและการสร้างความเชื่อมโยงข้อมูลระหว่างหน่วยงานภาครัฐ รวมทั้งการเพิ่มประสิทธิภาพในการส่งเสริมและพัฒนาผู้ประกอบการให้แข่งขันได้อย่างยั่งยืน โดยเน้นประเด็นการเริ่มต้นธุรกิจ การขออนุญาตต่าง ๆ การพัฒนาระบบคุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์ให้มีประสิทธิภาพเพิ่มมากขึ้น ในขณะเดียวกันสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้นำมาเป็นแนวทางในการคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้รับความปลอดภัยจากการบริโภคผลิตภัณฑ์สุขภาพและส่งเสริมผู้ประกอบการให้สามารถแข่งขันได้โดยไม่เป็นอุปสรรคทางการค้าในประเด็นยุทธศาสตร์ (๑) การพัฒนาระบบและกลไกการควบคุม กำกับดูแลผลิตภัณฑ์สุขภาพเชิงรุก และเป็นมาตรฐาน (Smart Regulation) (๒) ส่งเสริมและพัฒนาให้ผู้บริโภคมีความรอบรู้ด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ (Smart Consumer) และ (๓) พัฒนางานบริการสู่ความเป็นเลิศและให้ผู้ประกอบการมีความสามารถในการแข่งขัน (Smart Service) ดังนั้นเพื่อให้การคุ้มครองผู้บริโภคเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งให้การปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ที่มีความเหมาะสม สะดวก รวดเร็ว และสอดคล้องกับการปฏิบัติงานในพื้นที่ เพื่อเป็นการอำนวยความสะดวกแก่ประชาชนรองรับการขยายภาคธุรกิจ รวมถึงการส่งเสริมเศรษฐกิจ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงได้มีคำสั่งมอบอำนาจให้นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดสามารถดำเนินการพิจารณาอนุญาตได้ โดยเฉพาะอาหารควบคุมเฉพาะ (ต้องส่งมอบฉลากอาหารให้พิจารณาก่อนการอนุญาต) เช่น เมล็ดถั่วเขียว น้ำมันเมล็ดถั่วเขียว โปรตีนจากเมล็ดถั่วเขียวและผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนผสมจากเมล็ดถั่วเขียว น้ำมันจากเมล็ดถั่วเขียว หรือ

โปรตีนจากเมล็ดถั่วเหลือง ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของกัญชาหรือกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบินอยด์เป็นส่วนประกอบ อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน เช่น เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ซอสบางชนิด เป็นต้น อาหารที่ต้องมีฉลาก เช่น ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท วันสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ เป็นต้น เชื่อมโยงกับข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๖๒

อย่างไรก็ตามจากผลการดำเนินการเฝ้าระวังและร้องเรียนด้านการแสดงฉลากผลิตภัณฑ์อาหารพบผู้กระทำผิดจำนวนมาก ในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ - ๒๕๖๔ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยกองอาหาร ดำเนินการตรวจสอบการแสดงฉลากอาหารจากสถานที่ผลิต สถานที่นำเข้าและสถานที่จำหน่ายทั้งกรณีการเฝ้าระวัง กรณีร้องเรียน และกรณีพิเศษ ดังนี้ ปีงบประมาณ ๒๕๖๒ มีการตรวจสอบฉลากทั้งสิ้น ๕,๖๐๔ รายการ พบว่ามีการแสดงฉลากไม่ถูกต้อง จำนวนทั้งสิ้น ๔๗๒ รายการ (คิดเป็นร้อยละ ๘.๔๒) กรณีเฝ้าระวัง จำนวน ๑๒๐ รายการ (คิดเป็นร้อยละ ๖๘.๑๘) กรณีร้องเรียน จำนวน ๔๘ รายการ (คิดเป็นร้อยละ ๒๗.๒๗) และกรณีพิเศษ จำนวน ๘ รายการ (คิดเป็นร้อยละ ๔.๕๕) ปีงบประมาณ ๒๕๖๓ มีการตรวจสอบฉลากทั้งสิ้น ๕,๔๓๑ รายการ พบว่ามีการแสดงฉลากไม่ถูกต้อง จำนวนทั้งสิ้น ๒๑๓ รายการ (คิดเป็นร้อยละ ๘.๔๒) กรณีเฝ้าระวัง จำนวน ๕๘ รายการ (คิดเป็นร้อยละ ๔๗.๕๔) กรณีร้องเรียน จำนวน ๖๒ รายการ (คิดเป็นร้อยละ ๕๐.๘๒) และกรณีพิเศษ จำนวน ๒ รายการ (คิดเป็นร้อยละ ๑.๖๔) ปีงบประมาณ ๒๕๖๔ มีการตรวจสอบฉลากทั้งสิ้น ๔,๒๒๔ รายการ พบว่ามีการแสดงฉลากไม่ถูกต้อง จำนวนทั้งสิ้น ๒๔๐ รายการ (คิดเป็นร้อยละ ๕.๖๘) กรณีเฝ้าระวัง จำนวน ๔๗ รายการ (คิดเป็นร้อยละ ๒๗.๑๗) กรณีร้องเรียน จำนวน ๘๘ รายการ (คิดเป็นร้อยละ ๕๖.๖๕) และกรณีพิเศษ จำนวน ๒๘ รายการ (คิดเป็นร้อยละ ๑๖.๑๘) จะเห็นได้ว่าการแสดงฉลากไม่ถูกต้องมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น เช่น แสดงชื่ออาหารไม่ถูกต้องตามที่ได้รับอนุญาต แสดงส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละโดยประมาณแต่ไม่เรียงลำดับจากปริมาณมากไปหาน้อย และไม่แสดงวันเดือนปีที่ผลิต โดยมีข้อความ "ผลิต" กำกับไว้ และไม่แสดงวันเดือนปีที่หมดอายุการบริโภค หรือวันเดือนและปีที่อาหารยังมีคุณภาพมาตรฐาน ไม่แสดงข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหารเนื่องจากมีแป้งสาลีเป็นส่วนประกอบ เป็นต้น และประเภทอาหารที่มีการแสดงฉลากไม่ถูกต้องในจำนวนที่เพิ่มสูงขึ้น ได้แก่ เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท วันสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ และผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เป็นต้น

นอกจากนี้ทางศูนย์จัดการเรื่องร้องเรียนและปราบปรามการกระทำผิดกฎหมายเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์สุขภาพ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เห็นว่าปัจจุบันยังมีเรื่องร้องเรียนแจ้งความนำจับกรณีการแสดงฉลากไม่ถูกต้องเป็นจำนวนมาก และยังคงเกิดข้อสงสัยในการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ทั้งส่วนกลางและส่วนภูมิภาคเกี่ยวกับการพิจารณาฉลากและการกำกับดูแลให้เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด อย่างไรก็ตามการแก้ไขปัญหาการแสดงฉลากอาหารอย่างเป็นรูปธรรมจึงควรขับเคลื่อนสร้างความเข้าใจให้เครือข่ายที่เกี่ยวข้องในแต่ละระดับได้ดำเนินการไม่ว่าจะเป็นเจ้าหน้าที่ ผู้ประกอบการ และผู้บริโภค รวมทั้งการตรวจสอบเฝ้าระวังมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ทั่วประเทศ จะเป็นกลไกสำคัญในการประเมินสถานการณ์และกำหนดแนวทางการจัดการให้ผลิตภัณฑ์ที่มีการแสดงฉลากถูกต้อง ลดปัจจัยเสี่ยงด้านสุขภาพไม่ว่าจะเป็น การให้ข้อมูลที่ไม่ครบถ้วน และหรือเป็นเท็จ หรือการกล่าวอ้างเกินจริง

จากเหตุผลข้างต้น จึงมีความจำเป็นที่จะต้องจัดทำแนวทางการแสดงฉลากอาหารดังกล่าว เพื่ออำนวยความสะดวกให้กับเจ้าหน้าที่ในการพิจารณาก่อนการอนุญาตให้เป็นไปในแนวทางเดียวกันและเป็นข้อมูลในการตรวจสอบเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์อาหารที่มีการจำหน่ายในท้องตลาด และเป็นแนวทางในการพัฒนาผู้ประกอบการในการจัดทำฉลากอาหารให้ถูกต้องเป็นไปตามที่กฎหมายกำหนดได้อย่างมีประสิทธิภาพต่อไป

๑.๒ วัตถุประสงค์ของการศึกษา

เพื่อพัฒนาแนวทางการแสดงผลากอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานทั้งส่วนกลางและส่วนภูมิภาครวมทั้งผู้ประกอบการให้ถูกต้องตามกฎหมาย

๑.๓ ขอบเขตการศึกษา

เอกสารวิชาการฉบับนี้เป็นการศึกษาเชิงคุณภาพ ซึ่งประกอบด้วยขั้นตอน ดังนี้

๑. ศึกษาสถานการณ์ สภาพปัญหาการแสดงผลากอาหารที่ได้จากการติดตามตรวจสอบเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์ที่มีการจำหน่ายในท้องตลาด และอาหารที่มีการมอบอำนาจให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพิจารณาอนุญาต เช่น อาหารควบคุมเฉพาะ (ต้องส่งมอบผลากอาหารให้พิจารณาก่อนการอนุญาต) เช่น เมล็ดถั่วเขียว น้ำมันเมล็ดถั่วเขียว โปรตีนจากเมล็ดถั่วเขียวและผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบจากเมล็ดถั่วเขียวน้ำมันจากเมล็ดถั่วเขียว หรือโปรตีนจากเมล็ดถั่วเขียว ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของถั่วเขียวหรือถั่วเขียวและผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดโอดเป็นส่วนประกอบ อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน เช่น เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ซอสบางชนิด เป็นต้น อาหารที่ต้องมีฉลาก เช่น ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท วัสดุสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ เป็นต้น เชื่อมโยงกับข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒

๒. วิเคราะห์สาเหตุและแนวทางแก้ไขเพื่อนำมาจัดทำแนวทางการแสดงผลากที่เป็นไปตามกฎหมาย โดยการรวบรวมข้อมูลแนวทางการจัดทำฉลากอาหารในผลิตภัณฑ์อาหารที่เกี่ยวข้อง เช่น ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๖๗, ฉบับที่ ๓๘๖, ฉบับที่ ๔๐๑ และฉบับที่ ๔๑๐ เรื่อง การแสดงผลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องกับอาหารแต่ละประเภทเป็นการเฉพาะสำหรับอาหารที่กำหนดคุณภาพมาตรฐาน และอาหารที่ต้องแสดงผลาก ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๘๒ เรื่อง ฉลากโภชนาการ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๙๔ (พ.ศ. ๒๕๖๑) เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงผลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม แบบจีดีเอ เป็นต้น

๓. นำแนวทางที่ได้มาออกแบบเป็นตัวอย่างฉลากอาหารเพื่อเป็นต้นแบบในการสื่อสารให้เจ้าหน้าที่ใช้เป็นแนวทางในการพิจารณาและติดตามเฝ้าระวัง และให้ผู้ประกอบการสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการออกแบบฉลากอาหารให้ถูกต้องตามที่กฎหมายกำหนด

๔. สรุปและเขียนรายงานผลการศึกษานโยบายการพัฒนาการแสดงผลากอาหารให้เป็นไปตามกฎหมาย

๑.๔ กรอบแนวคิดของการศึกษา

การศึกษาแนวทางการพัฒนาการแสดงผลากของอาหารให้เป็นไปตามกฎหมายมีวัตถุประสงค์เพื่อให้เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานทั้งส่วนกลางและส่วนภูมิภาคมีความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องเกี่ยวกับการพิจารณาตรวจสอบการแสดงผลากอาหารให้เป็นไปในทิศทางเดียวกัน และให้ผู้ประกอบการมีความรู้ความเข้าใจในการจัดทำฉลากและเพิ่มโอกาสในการปฏิบัติให้ถูกต้องตามที่กฎหมายกำหนด ดังมีรายละเอียดกรอบแนวคิดของการศึกษาตามภาพที่ ๑.๑

สถานการณ์สภาพปัญหาในการแสดงผลาก

- ผลการเฝ้าระวังและร้องเรียนด้านการแสดงผลากอาหารของกองอาหาร
- ผลการดำเนินการเรื่องร้องเรียนแจ้งความนำจับกรณีการแสดงผลากไม่ถูกต้องของศูนย์จัดการเรื่องร้องเรียนและปราบปรามการกระทำผิดกฎหมายเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์สุขภาพ
- การกำกับดูแลพิจารณาอนุญาตอาหารตามคำสั่งมอบอำนาจให้นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัด



วิเคราะห์สาเหตุและแนวทางแก้ไข

สาเหตุ

- การแสดงผลากอาหารแต่ละประเภท ต้องปฏิบัติตามกฎหมายหลายฉบับ ซึ่งมีรายละเอียดมาก ซับซ้อนเข้าใจยาก อีกทั้งประกาศกระทรวงสาธารณสุขและข้อกำหนดต่าง ๆ ใช้ภาษาเฉพาะ ซึ่งอาจทำให้เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานและผู้ประกอบการเข้าใจได้ยากและมักจะทำให้เกิดความเข้าใจผิด
- เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานมีการสลับสับเปลี่ยนภายในหน่วยงานและไม่ได้มีการถ่ายทอดความรู้เพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานให้เจ้าหน้าที่ใหม่ได้เรียนรู้
- ผู้ประกอบการที่มีความหลากหลายซึ่งอาจจะเข้าข่ายกลุ่มที่ไม่มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการแสดงผลากอาหารและข้อกำหนดรวมทั้งวิธีการนำไปปฏิบัติตามที่กฎหมายกำหนด หรืออาจเข้าข่ายกลุ่มที่ไม่ได้นำข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการแสดงผลากอาหารที่มีอยู่มาใช้ให้ถูกต้องและครบถ้วนตามที่กฎหมายกำหนด

แนวทางการแก้ไข

- ปรับแก้ไขประกาศกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับการแสดงผลากและข้อกำหนดเฉพาะ ลดความซับซ้อนเพื่อให้สามารถนำไปปฏิบัติได้จริง
- จัดทำหลักการและแนวทางในการพิจารณาอนุญาตและตรวจสอบการแสดงผลากอาหารเพื่อเป็นข้อมูลเบื้องต้นให้เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานเป็นข้อมูลในการพิจารณาอนุญาตและติดตามตรวจสอบเฝ้าระวัง
- จัดให้มีการอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับการแสดงผลากอาหารให้ถูกต้องเป็นไปตามที่กฎหมายกำหนดให้กับเจ้าหน้าที่ ผู้ประกอบการ และผู้สนใจ



-เครื่องมือในการตรวจสอบฉลากสำหรับเจ้าหน้าที่

๑. จัดทำตัวอย่างฉลากมาตรฐานและรายละเอียดของฉลากอาหารให้เป็นไปตามข้อกำหนด
๒. การพัฒนาระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ โดยการนำระบบอิเล็กทรอนิกส์เข้ามาช่วยในการออกแบบฉลาก ซึ่งแสดงรายละเอียดข้อความอย่างน้อยที่กฎหมายกำหนดต้องแสดงบนฉลากไว้ในเอกสารแนบท้ายใบสำคัญการจดทะเบียนอาหาร จากระบบ e-Submission

- เครื่องมือในการจัดทำฉลากสำหรับผู้ประกอบการ

๑. จัดทำตัวอย่างฉลากมาตรฐานและรายละเอียดของฉลากอาหารให้เป็นไปตามข้อกำหนด
๒. จัดอบรมเพิ่มพูนความรู้เกี่ยวกับการแสดงผลากอาหาร รวมทั้งการประชาสัมพันธ์และการเข้าถึงเว็บไซต์กองอาหารในการเผยแพร่ตัวอย่างฉลากมาตรฐาน ซึ่งผู้ประกอบการสามารถนำไปใช้ได้



แนวทางการแสดงผลากอาหารให้เป็นไปตามกฎหมาย

๑.๕ ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๑. ทราบสถานการณ์ สภาพปัญหาของฉลากอาหารที่จำหน่ายในประเทศ
๒. เพื่อให้ผู้ประกอบการมีความรู้ความเข้าใจในการจัดทำฉลากและเพิ่มโอกาสในการปฏิบัติให้ถูกต้องตามที่กฎหมายกำหนด โดยมีแนวทางการพัฒนาและเครื่องมือที่ใช้ในการดำเนินการ
๓. เพื่อให้เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานทั้งส่วนกลางและส่วนภูมิภาคมีความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องมีแนวทางและเครื่องมือเกี่ยวกับการพิจารณาตรวจสอบการแสดงฉลากอาหารให้เป็นไปในทิศทางเดียวกัน
๔. เพื่อเป็นการสื่อสารข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหารให้ผู้บริโภคเข้าใจและเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม

บทที่ ๒

บททวนวรรณกรรม

๒.๑ หลักการทั่วไปด้านกฎหมายอาหาร

๒.๑.๑ ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒

มาตรา ๔ ในพระราชบัญญัตินี้

“อาหาร” หมายความว่าของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่

(๑) วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใด ๆ หรือในรูปลักษณะใด ๆ แต่ไม่รวมถึงยาวัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษ ตามกฎหมายว่าด้วยการนั้นแล้วแต่กรณี

(๒) วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหารรวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร สีและเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

“อาหารควบคุมเฉพาะ” หมายความว่าอาหารที่รัฐมนตรีประกาศในราชกิจจานุเบกษาให้เป็นอาหารที่อยู่ในความควบคุมคุณภาพหรือมาตรฐาน

“ตำรับอาหาร” หมายความว่า รายการของวัตถุที่ใช้เป็นส่วนประกอบอาหาร ซึ่งระบุน้ำหนักหรือปริมาณของแต่ละรายการ

“ภาชนะบรรจุ” หมายความว่า วัตถุที่ใช้บรรจุอาหารไม่ว่าด้วยการใส่หรือห่อหรือด้วยวิธีใด ๆ

“ฉลาก” หมายความว่ารวมถึงรูป รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือข้อความใด ๆ ที่ที่แสดงไว้ที่อาหาร ภาชนะบรรจุอาหาร หรือหีบห่อของภาชนะที่บรรจุอาหาร

“ผลิต” หมายความว่า ทำ ผสม ปรุงแต่งและหมายความรวมถึงแบ่งบรรจุด้วย

“จำหน่าย” หมายความว่ารวมถึง ขายจ่ายแจก หรือแลกเปลี่ยน ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ในทางการค้า หรือการมีไว้เพื่อจำหน่ายด้วย

“นำเข้า” หมายความว่า นำหรือส่งเข้ามาในราชอาณาจักร

“ส่งออก” หมายความว่า นำหรือส่งออกนอกราชอาณาจักร

“ผู้อนุญาต” หมายความว่า เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา หรือผู้ซึ่งเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยามอบหมาย

มาตรา ๖ เพื่อประโยชน์แก่การควบคุมอาหาร มีการกำหนดกลุ่มอาหารตามมาตรา ๖ (๑) กำหนดอาหารควบคุมเฉพาะ มาตรา ๖ (๒) กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารควบคุมเฉพาะตามชื่อประเภท ชนิด หรือลักษณะของอาหารนั้น ๆ ที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่ายตลอดจนหลักเกณฑ์เงื่อนไขและวิธีการผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่าย มาตรา ๖ (๓) กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารที่มีใช้เป็นอาหารตาม (๑) และจะกำหนดหลักเกณฑ์เงื่อนไขและวิธีการผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่าย ด้วยหรือไม่ก็ได้ สำหรับมาตรา ๖ (๑๐) กำหนดประเภทและชนิดอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่าย ซึ่งจะต้องมีฉลาก ข้อความในฉลาก เงื่อนไข และวิธีการแสดงฉลาก ตลอดจนหลักเกณฑ์และวิธีการโฆษณาในฉลาก

๒.๑.๒ การดำเนินการกับผู้กระทำฝ่าฝืนเกี่ยวกับการแสดงฉลากอาหาร

การแสดงฉลากอาหาร หากพบมีการแสดงฉลากไม่ถูกต้อง หรือเจตนาฝ่าฝืนพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ มีการกำหนดโทษไว้ตามแต่กรณีดังนี้

๑. กรณีผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายอาหารที่ยังไม่ได้รับอนุญาตฉลาก หรือแสดงฉลาก ไม่ถูกต้องตามที่ได้รับอนุญาต หรือแสดงฉลากไม่ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง จัดเป็นการกระทำฝ่าฝืนประกาศซึ่งออกตามมาตรา ๖(๑๐) มีโทษตามมาตรา ๕๑ ผู้ใดฝ่าฝืนประกาศซึ่งออก ตามมาตรา ๖(๑๐) ต้องระวางโทษปรับไม่เกินสามหมื่นบาท แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒

๒. กรณีผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายอาหารที่มีฉลากเพื่อลวงหรือพยายามลวงผู้ซื้อให้เข้าใจผิด ในเรื่องคุณภาพ ปริมาณ ประโยชน์หรือลักษณะพิเศษอย่างอื่น หรือในเรื่องสถานที่และประเทศที่ผลิต จัดเป็น การผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายอาหารปลอม ตามมาตรา ๒๗ (๔) ฝ่าฝืนตามมาตรา ๒๕ (๒) มีโทษตามมาตรา ๕๙ ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา ๒๕(๒) ต้องระวางโทษจำคุกตั้งแต่หกเดือนถึงสิบปีและปรับตั้งแต่ห้าพันบาทถึงหนึ่งแสนบาท แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒

๒.๒ กฎหมายและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากของอาหาร

การแสดงฉลากของอาหารมีกฎหมายและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องเหมือนกันแต่จะมีความแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับประเภทอาหาร ดังตารางที่ ๒.๑ และ ๒.๒

ตารางที่ ๒.๑ กฎหมายด้านอาหารที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากของอาหาร

ข้อกำหนด	กฎหมายด้านอาหารที่เกี่ยวข้อง		
ผลิตภัณฑ์	๑. ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ	๒. ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร	๓. ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
	๑.๑ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗	๒.๑ ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒ (ฉบับที่ ๑)	๓.๑ ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ
	๑.๒ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๓) พ.ศ. ๒๕๖๐	๒.๒ ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒ (ฉบับที่ ๒)	๓.๒ ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (เพิ่มเติม)
	๑.๓ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๐๑) พ.ศ.๒๕๖๒	๒.๓ ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๖๓	๓.๓ ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๓) และ (ฉบับที่ ๔)
	๑.๔ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๐) พ.ศ.๒๕๖๒		๓.๔ คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาที่๓๔๓/๒๕๔๘ เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงรูปภาพส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์บนฉลากของอาหาร

ตารางที่ ๒.๒ กฎหมายด้านอาหารที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากของอาหารที่บังคับให้แสดงขึ้นกับประเภทอาหารนั้น ๆ

ข้อกำหนด	กฎหมายด้านอาหารที่เกี่ยวข้องขึ้นกับประเภทอาหาร
<p>๑. การแสดงฉลากโภชนาการ</p>	<p>๑.๑ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๒) พ.ศ. ๒๕๔๑ เรื่อง ฉลากโภชนาการ</p> <p>๑.๒ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๙) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง ฉลากโภชนาการ (ฉบับที่ ๒)</p> <p>๑.๓ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๙๒ (พ.ศ. ๒๕๖๑) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ฉลากโภชนาการ (ฉบับที่ ๓)</p> <p>๑.๔ ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๙๒ (พ.ศ.๒๕๖๑) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ฉลากโภชนาการ (ฉบับที่ ๓)</p> <p>๑.๕ ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การแสดงข้อความกล่าวอ้างหน้าที่ของสารอาหาร</p>
<p>๒. การแสดงฉลากโภชนาการและค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ</p>	<p>๒.๑ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๙๔ (พ.ศ. ๒๕๖๑) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม แบบจีดีเอ</p> <p>๒.๒ ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๙๔ (พ.ศ. ๒๕๖๑) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ</p>
<p>๓. การแสดงสัญลักษณ์โภชนาการบนฉลากของอาหาร</p>	<p>๓.๑ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๓) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง การแสดงสัญลักษณ์โภชนาการบนฉลากของอาหาร</p> <p>๓.๒ ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๓) พ.ศ.๒๕๕๙ เรื่อง การแสดงสัญลักษณ์โภชนาการบนฉลากของอาหาร</p> <p>๓.๓ ประกาศคณะกรรมการพัฒนาและส่งเสริมการใช้สัญลักษณ์โภชนาการอย่างง่าย เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการแสดงสัญลักษณ์โภชนาการ “ทางเลือกสุขภาพ” บนฉลากของอาหาร</p> <p>๓.๔ ประกาศคณะกรรมการพัฒนาและส่งเสริมการใช้สัญลักษณ์โภชนาการอย่างง่าย เรื่อง เกณฑ์สารอาหารหรือคุณค่าทางโภชนาการที่ใช้ประกอบการพิจารณารับรองการแสดงสัญลักษณ์โภชนาการ “ทางเลือกสุขภาพ” ในอาหารแต่ละกลุ่ม</p> <p>๓.๕ ประกาศคณะกรรมการพัฒนาและส่งเสริมการใช้สัญลักษณ์โภชนาการอย่างง่าย เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการแสดงสัญลักษณ์โภชนาการ "ทางเลือกสุขภาพ" บนฉลากของอาหาร</p> <p>๓.๖ ประกาศคณะกรรมการพัฒนาและส่งเสริมการใช้สัญลักษณ์โภชนาการอย่างง่าย เรื่อง เกณฑ์สารอาหารหรือคุณค่าทางโภชนาการที่ใช้ประกอบการพิจารณารับรองการแสดงสัญลักษณ์โภชนาการ"ทางเลือกสุขภาพ"ในอาหารแต่ละกลุ่ม (ฉบับที่ ๒)</p>

นอกจากนี้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ประสงค์จะแสดงข้อความเฉพาะเพื่อเป็นการส่งเสริมการขาย เพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ หรือเพื่อเป็นการให้ข้อมูลผู้บริโภคในการเลือกซื้ออาหาร ข้อความที่บ่งชี้โอกาส การเป็นสารก่อภูมิแพ้ สามารถจะแสดงได้โดยต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๔) พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารไม่มีกลูเตน

๒.๓ แนวทางการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ.๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ได้นิยามคำและความหมายที่เกี่ยวข้องไว้ดังนี้

“อาหารในภาชนะบรรจุ” หมายถึง อาหารที่มีภาชนะหุ้มห่อเพื่อจำหน่าย

“หมดอายุ” หมายความว่า วันที่ซึ่งแสดงการสิ้นสุดของคุณภาพของอาหารภายใต้เงื่อนไข การเก็บรักษาที่ระบุไว้ และหลังจากวันที่ระบุไว้นั้น อาหารนั้นวางจำหน่ายไม่ได้

“ควรบริโภคก่อน” หมายความว่า วันที่ซึ่งแสดงการสิ้นสุดของช่วงเวลาที่ยังคงคุณภาพดี ภายใต้เงื่อนไขการเก็บรักษาที่ระบุไว้ และหลังจากวันที่ระบุไว้นั้น อาหารนั้นวางจำหน่ายไม่ได้

“แบ่งบรรจุ” หมายความว่า การนำอาหารจากภาชนะบรรจุเดิมมาแบ่งบรรจุในภาชนะบรรจุย่อย ซึ่งไม่รวมการทำ ผสม ปปรุงแต่งอาหารดังกล่าว

“สารก่อภูมิแพ้” หมายถึง สารที่เข้าสู่ร่างกายแล้วทำให้ร่างกายมีปฏิกิริยาผิดปกติ ทั้งที่ตาม ธรรมดาสารนั้นเมื่อเข้าสู่ร่างกายคนทั่ว ๆ ไปแล้วจะไม่มีอันตรายใด ๆ จะมีอันตรายก็เฉพาะในคนบางคน ที่แพ้สารนั้นเท่านั้น และให้หมายความรวมถึงสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน

๒.๓.๑ อาหารในภาชนะบรรจุที่ได้รับการยกเว้นไม่ต้องแสดงฉลากตามข้อกำหนดเกี่ยวกับการ แสดงฉลากของอาหาร ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารที่ผู้ผลิตสามารถให้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารที่ผลิตแก่ผู้บริโภคได้ในขณะนั้น เช่น habre แผลลอย เป็นต้น

(๒) อาหารสดที่ไม่ผ่านกรรมวิธีใด ๆ หรืออาหารสดที่ผ่านกรรมวิธีการแกะ ชำแหละ ตัดแต่ง หรือวิธีการอื่นใดเพื่อลดขนาด ซึ่งอาจแช่เย็นหรือไม่แช่เย็นและบรรจุในภาชนะที่สามารถมองเห็น สภาพของอาหารสดนั้นได้ ทั้งนี้ ไม่รวมถึงอาหารแปรรูปในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่ายตามประกาศ กระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูป ในภาชนะพร้อมจำหน่าย

(๓) อาหารในภาชนะบรรจุที่ผลิตและจำหน่ายเพื่อบริการภายในร้านอาหาร ภัตตาคาร โรงแรม โรงเรียน สถาบันการศึกษา โรงพยาบาล สถานที่อื่นในลักษณะทำนองเดียวกัน และรวมถึง การบริการจัดส่งอาหารให้กับผู้ซื้อด้วย

อย่างไรก็ตามอาหารดังกล่าวข้างต้น หากได้มีการขอรับเลขสารบบอาหารต้องปฏิบัติตาม ประกาศเกี่ยวกับการแสดงฉลากของอาหารนั้น ๆ ด้วย

๒.๓.๒ การแสดงฉลากของอาหารต้องปิด ตีต หรือแสดงไว้ในที่เปิดเผยที่ภาชนะบรรจุและ หรือหีบห่อของภาชนะบรรจุอาหาร และมองเห็นได้ชัดเจน โดยมีขนาดของฉลากสัมพันธ์กับพื้นที่ของ ภาชนะบรรจุหรือหีบห่อนั้น ๆ และฉลากของอาหารต้องไม่ทำให้เข้าใจผิดไม่ว่าโดยทางตรงหรือทางอ้อม ระหว่างอาหารกับข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือเครื่องหมายการค้าที่แนะนำ ผลิตภัณฑ์ชนิดอื่น สามารถแบ่งเป็น ๓ กรณี ดังนี้

๒.๓.๒.๑ การแสดงฉลากของอาหารที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค ต้องแสดงข้อความ เป็นภาษาไทย และอาจแสดงภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และอย่างน้อยจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้ เว้นแต่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจะยกเว้นให้ไม่ต้องระบุข้อความหนึ่งข้อความใด

(๑) ชื่ออาหาร

(๒) เลขสารบบอาหาร

(๓) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่

แล้วแต่กรณีดังต่อไปนี้

(๓.๑) อาหารที่ผลิตในประเทศ ให้แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุ หรือแสดงชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุก็ได้ โดยต้องมีข้อความ ดังต่อไปนี้ กำกับไว้ด้วย

- ข้อความว่า “ผู้ผลิต” หรือ “ผลิตโดย” สำหรับกรณีเป็นผู้ผลิต

- ข้อความว่า “ผู้แบ่งบรรจุ” หรือ “แบ่งบรรจุโดย” สำหรับ

กรณีเป็นผู้แบ่งบรรจุ

- ข้อความว่า “สำนักงานใหญ่” สำหรับกรณีเป็นผู้ผลิตหรือ

ผู้แบ่งบรรจุที่ประสงค์จะแสดงชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่

(๓.๒) อาหารนำเข้าจากต่างประเทศ ให้แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้า โดยมีข้อความว่า “ผู้นำเข้า” หรือ “นำเข้าโดย” กำกับ และแสดงชื่อและประเทศของผู้ผลิตด้วย

(๔) ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก

(๔.๑) อาหารที่มีลักษณะเป็นของแข็ง ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ

(๔.๒) อาหารที่มีลักษณะเป็นของเหลว ให้แสดงปริมาตรสุทธิ

(๔.๓) อาหารที่มีลักษณะครึ่งแข็งครึ่งเหลว หรือลักษณะอื่น อาจแสดง เป็นน้ำหนักสุทธิหรือปริมาตรสุทธิก็ได้

กรณีอาหารที่มีการกำหนดน้ำหนักเนื้ออาหารตามประกาศ กระทรวงสาธารณสุข ให้แสดงปริมาณน้ำหนักเนื้ออาหาร ด้วย

(๕) ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณเรียง ตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย เว้นแต่

(๕.๑) อาหารที่ฉลากมีพื้นที่ทั้งหมดน้อยกว่า ๓๕ ตารางเซนติเมตร ทั้งนี้ต้องมีข้อความแสดงส่วนประกอบที่สำคัญไว้บนหีบห่อของอาหารนั้น หรือ

(๕.๒) อาหารที่มีส่วนประกอบเพียงอย่างเดียวโดยไม่นับรวมถึงวัตถุเจือปน อาหาร หรือวัตถุแต่งกลิ่นรสที่เป็นส่วนผสม หรือ

(๕.๓) อาหารชนิดแห้ง หรือชนิดผง หรือชนิดเข้มข้น ที่ต้องเจือจางหรือ ทำละลายก่อนบริโภคอาจเลือกแสดงส่วนประกอบที่สำคัญของอาหารเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ หรือเมื่อเจือจางหรือทำละลายตามวิธีปรุงเพื่อรับประทานตามที่แจ้งไว้บนฉลาก อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือ แสดงทั้งสองอย่างก็ได้

(๖) ข้อความว่า “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มี” กรณีมีการใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร หรือ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมี” กรณีมีการปนเปื้อนใน กระบวนการผลิตแล้วแต่กรณี (ความที่เว้นไว้ให้ระบุประเภทหรือชนิดของอาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ ก่อภาวะภูมิไวเกิน) หรือกรณีที่ไม่แสดงข้อความ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร” อาจแสดงข้อความว่า

“มี.....” หรือ “อาจมี.....” ไว้ในกรอบ โดยสีของตัวอักษรต้องตัดกับสีพื้นของกรอบและสีของกรอบตัดกับสีพื้นของฉลาก

ทั้งนี้ขนาดตัวอักษรที่ต้องแสดงข้อความข้างต้นแล้ว ต้องพิจารณา

๑) ไม่น้อยกว่า ๑ มิลลิเมตร สำหรับฉลากที่มีพื้นที่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเซนติเมตร เว้นแต่ฉลากของอาหารที่มีพื้นที่ทั้งหมดน้อยกว่า ๓๕ ตารางเซนติเมตร การแสดงส่วนประกอบ อาจแสดงไว้บนหีบห่อของอาหารแทนได้ ๒) ไม่น้อยกว่า ๑.๕ มิลลิเมตร สำหรับฉลากที่มีพื้นที่มากกว่า ๑๐๐ ตารางเซนติเมตร นอกจากนี้ข้อความต้องไม่เล็กกว่าตัวอักษรที่แสดงส่วนประกอบ และต้องแสดงไว้ที่ด้านล่างของการแสดงส่วนประกอบด้วยประเภทหรือชนิดของอาหารซึ่งมีสารก่อภูมิแพ้ หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกินตามวรรคหนึ่ง ได้แก่

(๖.๑) ธัญพืชที่มีกลูเตน ได้แก่ ข้าวสาลี ข้าวไรย์ ข้าวบาร์เลย์ ข้าวโอ๊ต สเปิร์ท หรือสายพันธุ์ลูกผสมของธัญพืชดังกล่าว และผลิตภัณฑ์จากธัญพืชที่มีกลูเตนดังกล่าว ยกเว้น

(ก) กลูโคสไซรัป หรือเดกซ์โทรสที่ได้จากข้าวสาลี

(ข) มอลโทเดกซ์ตริน จากข้าวสาลี

(ค) กลูโคสไซรัป จากข้าวบาร์เลย์

(ง) แอลกอฮอล์ที่ได้จากการกลั่นเมล็ดธัญพืช

(๖.๒) สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง เช่น ปู กุ้ง กุ้งล็อบสเตอร์ เป็นต้น และผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง

(๖.๓) ไข่ และผลิตภัณฑ์จากไข่

(๖.๔) ปลา และผลิตภัณฑ์จากปลา ยกเว้น เจลาตินจากปลาที่ใช้เป็นสารช่วยพาวิตามินและแคโรทีนอยด์

(๖.๕) ถั่วลิสง และผลิตภัณฑ์จากถั่วลิสง

(๖.๖) ถั่วเหลือง และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง ยกเว้น

(ก) น้ำมันหรือไขมันจากถั่วเหลืองที่ผ่านกระบวนการทำให้บริสุทธิ์

(ข) โทโคเฟอร์รอลผสม, ดี - แอลฟา - โทโคเฟอร์รอล, หรือ ดีแอล -

แอลฟา - โทโคเฟอร์รอล หรือ ดี - แอลฟา - โทโคเฟอร์รอลเอซีเทต, หรือ ดีแอล - แอลฟา - โทโคเฟอร์รอลเอซีเทต หรือ ดี - แอลฟา - โทโคเฟอร์รอลเอซิดซัคซิเนต ที่ได้จากถั่วเหลือง

(ค) ไฟโตสเตอรอล และไฟโตสเตอรอลเอสเตอร์ที่ได้จากน้ำมันถั่วเหลือง

(ง) สเตานอลเอสเตอร์จากพืชที่ผลิตจากสเตอรอลของน้ำมันพืชที่ได้จากถั่วเหลือง

(๖.๗) นม และผลิตภัณฑ์จากนม รวมถึงแลคโตส ยกเว้น แลคติทอล

(๖.๘) ถั่วที่มีเปลือกแข็ง และผลิตภัณฑ์จากถั่วที่มีเปลือกแข็ง เช่น อัลมอนต์ วอลนัทพีแคน เป็นต้น

(๖.๙) ซัลไฟต์ที่มีปริมาณมากกว่าหรือเท่ากับ ๑๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

ทั้งนี้ข้อความ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร” ไม่ใช่บังคับกับอาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกินเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ และมีการแสดงชื่ออาหารที่ระบุชื่อสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกินไว้ชัดเจนแล้ว เช่น นำนมโคสด ถั่วลิสงอบกรอบ เป็นต้น รายละเอียดการแสดงข้อความดังตัวอย่าง ตารางที่ ๒.๓

ตารางที่ ๒.๓ การแสดงข้อความ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร” ใน ๔ กรณี

ข้อความ	รูปแบบการแสดง
๑. กรณีมีการใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร	ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีแป้งสาลี นมผง มีแป้งสาลี นมผง
๒. กรณีมีการปนเปื้อนในกระบวนการผลิต	ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมีถั่วเปลือกแข็ง อาจมีถั่วเปลือกแข็ง
๓. กรณีมีการใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร และกรณีมีการปนเปื้อนในกระบวนการผลิต	ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีแป้งสาลี นมผง, อาจมีถั่วเปลือกแข็ง มีแป้งสาลี นมผง และอาจมีถั่วเปลือกแข็ง
๔. กรณีการแสดงข้อมูลสารก่อภูมิไวเกิน (ซัลไฟต์) เช่น มีการใช้โซเดียมไบซัลไฟต์เป็นสารฟอกสีในผลิตภัณฑ์	ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีซัลไฟต์ มีซัลไฟต์

(๓) แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ หรือแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives (อ้างอิงจากแนวทางตาม General Standard for Food Additive ของโคเด็กซ์ ซึ่งกำหนดไว้ในคู่มือข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามมาตรฐานทั่วไป สำหรับวัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์ (GSFA) และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔) และประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร และประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาที่เกี่ยวข้องกับวัตถุเจือปนอาหาร) รายละเอียดการแสดงข้อความดังตารางที่ ๒.๔

ตารางที่ ๒.๔ การแสดงข้อความเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหารใน ๕ กรณี

ข้อความ	รูปแบบการแสดง
๑. “สีธรรมชาติ” หรือ “สีสังเคราะห์” ตามด้วยชื่อเฉพาะ หรือ ตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives แล้วแต่กรณี	สีธรรมชาติ (ชื่อเฉพาะ) หรือ สีธรรมชาติ (INS.....) สีสังเคราะห์ (ชื่อเฉพาะ) หรือ สีสังเคราะห์ (INS.....) เช่น สีธรรมชาติ (INS ๑๖๐ a (ii)), สีธรรมชาติ (สารสกัดจากเปลือกองุ่น)

๒. วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร และวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล ชื่อกลุ่มหน้าที่ ตามด้วยชื่อเฉพาะ	วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร (ชื่อเฉพาะ) วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล (ชื่อเฉพาะ) เช่น วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร (โมโนโซเดียมกลูตาเมต, ไดโซเดียม ๕ โรโบนิวคลีโอไนด์) วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล (แอสปาแตม)
๓. วัตถุกันเสีย ตามด้วยชื่อเฉพาะ หรือ ตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives แล้วแต่กรณี	วัตถุกันเสีย (ชื่อเฉพาะ) หรือ วัตถุกันเสีย (INS.....)
๔. วัตถุเจือปนอาหารที่มีใช้เป็นวัตถุกันเสีย วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล และสี อาจแสดงข้อความว่า “วัตถุเจือปนอาหาร” แทนชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารได้ร่วมกับชื่อเฉพาะ หรือร่วมกับตัวเลขตาม International Numbering System : INS for Food Additives	วัตถุเจือปนอาหาร (ชื่อเฉพาะ) หรือ วัตถุเจือปนอาหาร (INS.....) เช่น วัตถุเจือปนอาหาร (บิวทิล ไฮดรอกซี โทลูอิน) วัตถุเจือปนอาหาร (INS ๓๒๑)
๕. กรณีแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ	เช่น สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน (บิวทิล ไฮดรอกซี โทลูอิน)

ทั้งนี้การแสดงวัตถุเจือปนอาหารในอาหารที่มีส่วนประกอบหลายชนิด อาจแสดงวัตถุเจือปนอาหารต่อท้ายจากส่วนประกอบแต่ละชนิดหรืออาจแสดงรวมไว้ท้ายสุดของส่วนประกอบทั้งหมด

(๘) ข้อความว่า “แต่งกลิ่นธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นสังเคราะห์” “แต่งรสธรรมชาติ” หรือ “แต่งรสเลียนธรรมชาติ” ถ้ามีการใช้แล้วแต่กรณี

(๙) แสดง วัน เดือนและปี สำหรับอาหารที่มีอายุการเก็บไม่เกิน ๙๐ วัน หรือแสดงวันเดือนและปี หรือเดือนและปี สำหรับอาหารที่มีอายุการเก็บเกิน ๙๐ วัน โดยมีข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” กำกับไว้ด้วย นอกจากการแสดงข้อความควรบริโภคก่อน หรือหมดอายุ จะต้องแสดงข้อความ “ผลิต” หรือ “หมดอายุ” ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารนั้นด้วย

(๑๐) คำเตือน (ถ้ามี)

(๑๑) ข้อแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี)

(๑๒) วิธีปรุงเพื่อรับประทาน (ถ้ามี)

(๑๓) วิธีการใช้และข้อความที่จำเป็นสำหรับอาหารที่มุ่งหมายจะใช้กับทารกหรือเด็กเล็กหรือบุคคลกลุ่มใดโดยเฉพาะ

(๑๔) ข้อความที่กำหนดเพิ่มเติมตามบัญชีแนบท้ายประกาศ

(๑๕) ข้อความที่ต้องมีสำหรับอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนด

๒.๓.๒.๒ การแสดงฉลากของอาหารที่มีใช้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร อย่างน้อยต้องแสดงรายละเอียด ดังนี้

(๑) ชื่ออาหาร

(๒) เลขสารบออาหาร

(๓) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แปรรูปหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่ แล้วแต่กรณีดังต่อไปนี้

(๓.๑) อาหารที่ผลิตในประเทศ ให้แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แปรรูป หรือแสดงชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือผู้แปรรูปก็ได้ โดยต้องมีข้อความดังต่อไปนี้ กำกับไว้ด้วย

- ข้อความว่า “ผู้ผลิต” หรือ “ผลิตโดย” สำหรับกรณีเป็นผู้ผลิต
- ข้อความว่า “ผู้แปรรูป” หรือ “แปรรูปโดย” สำหรับกรณีเป็นผู้แปรรูป

ผู้แปรรูป

- ข้อความว่า “สำนักงานใหญ่” สำหรับกรณีเป็นผู้ผลิตหรือผู้แปรรูปที่ประสงค์จะแสดงชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่

(๓.๒) อาหารนำเข้าจากต่างประเทศ ให้แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้า โดยมีข้อความว่า “ผู้นำเข้า” หรือ “นำเข้าโดย” กำกับ และแสดงชื่อและประเทศของผู้ผลิตด้วย

(๔) ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก

(๔.๑) อาหารที่มีลักษณะเป็นของแข็ง ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ

(๔.๒) อาหารที่มีลักษณะเป็นของเหลว ให้แสดงปริมาตรสุทธิ

(๔.๓) อาหารที่มีลักษณะครึ่งแข็งครึ่งเหลว หรือลักษณะอื่น อาจแสดงเป็นน้ำหนักสุทธิหรือปริมาตรสุทธิก็ได้

กรณีอาหารที่มีการกำหนดน้ำหนักเนื้ออาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ให้แสดงปริมาณน้ำหนักเนื้ออาหาร ด้วย

(๕) แสดง วัน เดือนและปี สำหรับอาหารที่มีอายุการเก็บไม่เกิน ๙๐ วัน หรือแสดงวันเดือนและปี หรือเดือนและปี สำหรับอาหารที่มีอายุการเก็บเกิน ๙๐ วัน โดยมีข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” กำกับไว้ด้วย นอกจากการแสดงความควรบริโภคก่อน หรือหมดอายุ จะต้องแสดงข้อความ “ผลิต” หรือ “หมดอายุ” ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่า ด้วยเรื่องอาหารนั้นด้วย

สำหรับการแสดงฉลากของอาหารอาจแสดงข้อความเป็นภาษาอังกฤษแทนก็ได้ แต่ทั้งนี้ต้องมีการแสดงรายละเอียดเป็นภาษาไทยที่ครบถ้วนเห็นได้ชัดเจนและอ่านได้ง่าย ไว้ในคู่มือหรือเอกสารประกอบการจำหน่ายทุกครั้ง พร้อมทั้งต้องแสดงข้อความว่า “เป็นวัตถุดิบสำหรับแปรรูปอาหารเท่านั้น” หรือข้อความอื่นที่มีความหมายในทำนองเดียวกันที่ฉลากเว้นแต่กรณีผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารเพื่อใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารของตนเอง หรือผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารจำหน่ายให้แก่ผู้แปรรูปอาหาร โดยมีข้อตกลงการให้ข้อมูลเกี่ยวกับการแสดงส่วนประกอบที่สำคัญ อาจไม่ต้องแสดงปริมาณร้อยละไว้ที่ฉลากหรือคู่มือหรือเอกสารประกอบการจำหน่าย

๒.๓.๒.๓ การแสดงฉลากของอาหารที่ผลิตเพื่อส่งออกจะแสดงข้อความเป็นภาษาใดก็ได้ แต่อย่างน้อยต้องระบุ

(๑) ประเทศผู้ผลิต

(๒) เลขสารบบอาหาร หรือเลขสถานที่ผลิตอาหาร หรือชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิตอย่างหนึ่งอย่างใดก็ได้

๒.๔ ข้อกำหนดเฉพาะเกี่ยวกับการแสดงฉลากของอาหาร

๒.๔.๑ การแสดงฉลากที่มีข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย ตรา หรือเครื่องหมายการค้า เครื่องหมายการค้าจดทะเบียนไม่ว่าจะเป็นภาษาใดที่ปรากฏในฉลาก ต้อง

(๑) ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร หรือไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ

(๒) ไม่แสดงถึงชื่ออาหาร ส่วนประกอบของอาหาร อัตราส่วนของอาหาร ปริมาณของอาหารหรือแสดงถึงสรรพคุณของอาหารอันเป็นเท็จหรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อ

(๓) ไม่ทำให้เข้าใจว่ามีวัตถุตามข้อความ ชื่อ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือเครื่องหมายการค้าดังกล่าวผสมอยู่ในอาหารโดยที่ไม่มีวัตถุนั้นผสมอยู่ หรือมีผสมอยู่ในปริมาณที่ไม่อาจแสดงสรรพคุณ

(๔) ไม่ฟ้องเสียง ฟ้องรูป กับคำหรือข้อความที่สื่อถึงคุณประโยชน์ คุณภาพ สรรพคุณ อันเป็นการโอ้อวด หรือเป็นเท็จ หรือเกินจริง หรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร

(๕) ไม่ขัดกับวัฒนธรรมและศีลธรรมอันดีงามของไทยหรือส่อไปในทางทำลายคุณค่าของภาษาไทย

(๖) ไม่ส่งเสริมหรืออาจก่อให้เกิดความขัดแย้ง ความแตกแยก หรือผลกระทบในเชิงลบ ทั้งทางตรงหรือทางอ้อมต่อสังคม วัฒนธรรม ศีลธรรม ประเพณี หรือพฤติกรรมที่เกี่ยวกับเพศ ภาษาและความรุนแรง

อย่างไรก็ตามฉลากที่แสดงเครื่องหมายการค้า ให้ระบุ คำว่า “ตรา” หรือ “เครื่องหมายการค้า” หรือ “เครื่องหมายการค้าจดทะเบียน” กำกับชื่อตรา หรือชื่อเครื่องหมายการค้าขึ้นด้วย โดยต้องมีลักษณะเห็นได้ชัดเจน และอ่านได้ง่าย ขนาดของตัวอักษรต้องสัมพันธ์กับขนาดพื้นที่ฉลาก

๒.๔.๒ การแสดงข้อความกล่าวอ้างเกี่ยวกับสารหรือส่วนประกอบอื่นใดในอาหาร ต้อง

(๑) ไม่ใช่กับอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดห้ามใช้ หรืออาหารที่โดยธรรมชาติของอาหารนั้นไม่มีสารนั้น หรืออาหารที่ในกระบวนการผลิตไม่มีสารนั้นเกิดขึ้น

(๒) ไม่เป็นวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(๓) ไม่ก่อให้เกิดความเข้าใจผิดในผลิตภัณฑ์

ทั้งนี้ข้อความกล่าวอ้างข้างต้นไม่ใช่บังคับกับการกล่าวอ้างสารหรือส่วนประกอบใด ๆ ที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ

๒.๔.๓ การแสดงชื่ออาหาร ต้องเป็นไปตามข้อกำหนดเกี่ยวกับฉลากที่มีข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย ตรา หรือเครื่องหมายการค้า เครื่องหมายการค้าจดทะเบียนไม่ว่าจะเป็นภาษาใดที่ปรากฏในฉลาก และให้ใช้ชื่ออย่างหนึ่งอย่างใด ดังต่อไปนี้

(๑) ชื่อเฉพาะของอาหาร ชื่อสามัญหรือชื่อที่ใช้เรียกอาหารตามปกติ

(๒) ชื่อที่แสดงประเภทหรือชนิดของอาหาร

(๓) ชื่อทางการค้า การใช้ชื่อนี้ต้องมีข้อความแสดงประเภทหรือชนิดของอาหารกำกับชื่ออาหารด้วย โดยจะอยู่ในบรรทัดเดียวกับชื่อทางการค้าก็ได้ และจะมีขนาดตัวอักษรต่างกับชื่อทางการค้าก็ได้ แต่ต้องสามารถอ่านได้ชัดเจน

ในกรณีที่ใช้ชื่ออาหารที่อาจทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดเกี่ยวกับลักษณะเฉพาะของอาหารนั้น ๆ รวมทั้งแหล่งกำเนิด ต้องระบุข้อความหนึ่งข้อความใดประกอบชื่ออาหารด้วย ซึ่งอาจเป็นสารที่ใช้บรรจุ หรือกรรมวิธีการผลิต หรือรูปลักษณะของอาหาร หรือส่วนของพืชหรือสัตว์ หรือแหล่งกำเนิดของอาหาร

๒.๔.๔ หลักเกณฑ์การตั้งชื่ออาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเฉพาะเรื่อง และประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ ดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเฉพาะเรื่อง เช่น นมโค นมปรุงแต่ง นมเปรี้ยว ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร วัตถุเจือปนอาหาร เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เป็นต้น

(๒) ให้เป็นไปตาม ข้อ ๑๐ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ.๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ดังนี้

(๒.๑) ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร หรือไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ

(๒.๒) ไม่แสดงถึงชื่ออาหาร ส่วนประกอบของอาหาร อัตราส่วนของอาหาร ปริมาณของอาหารหรือแสดงถึงสรรพคุณของอาหารอันเป็นเท็จหรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อ โดยให้ปฏิบัติตามเกณฑ์ ดังนี้

(๒.๒.๑) การนำสูตรส่วนประกอบมาเป็นส่วนของชื่ออาหาร

- กรณีอาหารที่นอกเหนือจากเครื่องดื่มที่มีหรือทำจากน้ำผลไม้

กำหนดให้มีการแสดงชื่ออาหาร ตามตารางที่ ๒.๕

ตารางที่ ๒.๕ การแสดงชื่ออาหารที่นอกเหนือจากเครื่องดื่มที่มีหรือทำจากน้ำผลไม้

กรณี	ตัวอย่างชื่ออาหาร	เงื่อนไข
อาหารมีส่วนประกอบนั้น อนุญาตให้แสดงส่วนประกอบนั้น เป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหาร โดยต้องไม่ ทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิด หรือเกิด ความคาดหวังต่อปริมาณส่วนประกอบ ที่มีในผลิตภัณฑ์ กรณีมีส่วนประกอบ น้อยกว่า ๑๐% อาจใช้ “รส” หรือ “ผสม” เป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหารก็ได้	ไก่ทอดเกลือ ไก่ผัดขิง สเต็ก หมูพริกไทยดำ - โจ๊กกุ้งกึ่งสำเร็จรูป - กาแฟสำเร็จรูปผสมคาราเมล - ข้าวผัดปู - คุกกี้ช็อกโกแลตชิพ - วุ้นสำเร็จรูปคาราจีแนนผสม ผงบุก - ขนมปังรสซินนามอน	ฉลากต้องแสดงชนิดและปริมาณ ส่วนประกอบที่ใช้เป็นชื่ออาหาร - ฉลากแสดงรูปภาพส่วนประกอบ นั้นได้
การเรียงลำดับส่วนประกอบในชื่อ อาหาร - กรณีเป็นส่วนประกอบประเภท เดียวกัน แต่ต่างชนิดกัน เช่น เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ ให้เรียงจากมาก ไปน้อย	ไส้กรอกหมูผสมไก่ (ต้องประกอบด้วยหมูมากกว่า ไก่)	
กรณีเป็นส่วนประกอบคนละ ประเภทกัน เช่น เนื้อสัตว์และผัก สามารถเรียงตามความเหมาะสม และไม่ทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิด	กระเพาะหมู หรือ หมูกระเพาะ - ไข่ดาวกระเพาะ หรือ กระเพาะ ไข่ดาว - ข้าวเหนียวหมูย่าง หรือ หมูย่างพร้อมข้าวเหนียว	ฉลากต้องแสดงชนิดและปริมาณ ส่วนประกอบที่ใช้เป็นชื่ออาหาร - ฉลากแสดงรูปภาพส่วนประกอบ นั้นได้

<p>กรณีเป็นส่วนประกอบที่เป็นกลุ่มรวม เช่น ผลไม้รวม ผักรวม เบอร์รี่รวม สามารถเลือกแสดงส่วนประกอบที่สำคัญหรือแสดงส่วนประกอบที่เป็นกลุ่มรวมโดยไม่ต้องระบุทุกชนิดของส่วนประกอบที่เป็นกลุ่มรวม</p>	<p>ไอศกรีมหวานเย็นรสมิชเบอร์รี่</p> <ul style="list-style-type: none"> - ลูกอมรสผลไม้รวม - โยเกิร์ตผสมผลไม้รวม หรือ โยเกิร์ตผสมผลไม้รวม (ส้ม มะม่วง สตรอเบอร์รี่) 	
<p>อาหารที่ใส่วัตถุแต่งกลิ่นรสต่าง ๆ อนุญาตให้แสดง “...กลิ่น...” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุส่วนประกอบที่ใช้) เป็นส่วนของชื่ออาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> - กรณีมีการใส่วัตถุแต่งกลิ่นรสหลายกลิ่น สามารถเลือกแสดงกลิ่นที่เด่นชัดที่สุดเป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหาร - กรณีเป็นอาหารที่มีการแต่งกลิ่นเพียงเล็กน้อย เพื่อช่วยให้ผลิตภัณฑ์รสกลมกล่อม อาจไม่แสดง “กลิ่น...” เป็นส่วนของชื่ออาหาร (เว้นแต่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขเฉพาะเรื่องกำหนดไว้ เช่น นมปรุงแต่ง) 	<p>“ลูกอมกลิ่นสตรอเบอร์รี่” “หมากฝรั่งกลิ่นมินต์”</p>	<p>แสดงรูปภาพส่วนประกอบนั้นของกลิ่นได้ โดยระบุข้อความ “ภาพ.....สื่อถึงกลิ่นรสเท่านั้น” ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของรูปภาพ เช่น ภาพสตรอเบอร์รี่ สื่อถึงกลิ่นรสเท่านั้น</p>

- กรณีเครื่องดื่มที่มีหรือทำจากน้ำผลไม้ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ.๒๕๕๖ ข้อ ๘ (๑) และมีการกำหนดให้แสดงชื่ออาหาร ตามตารางที่ ๒.๖

ตารางที่ ๒.๖ การแสดงชื่ออาหารของเครื่องดื่มที่มีหรือทำจากน้ำผลไม้

กรณี	ตัวอย่างชื่ออาหาร	เงื่อนไขการแสดงรูปภาพ
<p>น้ำผลไม้ล้วน อนุญาตให้ใช้ชื่ออาหารเป็น น้ำ... ๑๐๐% (ความที่เว้นไว้ให้ระบุส่วนประกอบที่ใช้)</p>	<p>น้ำส้ม ๑๐๐%</p>	<p>แสดงรูปภาพส่วนประกอบนั้นได้</p>
<p>น้ำผลไม้ ๑๐๐% ทำจากน้ำผลไม้เข้มข้น อนุญาตให้ใช้ชื่ออาหาร เป็น น้ำ...๑๐๐% จากน้ำ...เข้มข้น (ความที่เว้นไว้ให้ระบุส่วนประกอบที่ใช้)</p>	<p>น้ำส้ม ๑๐๐% จากน้ำส้มเข้มข้น</p>	<p>แสดงรูปภาพส่วนประกอบนั้นได้</p>
<p>น้ำผลไม้ตั้งแต่ร้อยละ ๒๐ ขึ้นไป อนุญาตให้ใช้ชื่อ น้ำ...% (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อและปริมาณผลไม้)</p>	<p>น้ำส้ม ๒๐%</p>	<p>แสดงรูปภาพส่วนประกอบนั้นได้</p>

น้ำผลไม้ไม่ถึงร้อยละ ๒๐ อนุญาตให้ใช้ชื่อ น้ำรส...% (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อและ ปริมาณผลไม้)	น้ำรสส้ม ๑๙%	แสดงรูปภาพส่วนประกอบนั้นได้
--	--------------	-----------------------------

หมายเหตุ : กรณีมีการใช้น้ำผลไม้มากกว่า ๑ ชนิด โดยน้ำผลไม้บางชนิดใช้ในปริมาณเพียงเล็กน้อยเพื่อแต่งกลิ่นรส อาจไม่ต้องนำชนิดและปริมาณน้ำผลไม้เหล่านั้นมาแสดงเป็นส่วนหนึ่งของชื่อก็ได้

กรณีมีการใช้น้ำผลไม้ชนิดเดียวกันแต่ต่างสายพันธุ์กัน เช่น น้ำส้มแมนดาริน ๕% น้ำส้มสายน้ำผึ้ง ๕% สามารถใช้ชื่ออาหารเป็น น้ำรสส้ม ๑๐% โดยไม่ต้องระบุสายพันธุ์ในชื่ออาหารแต่ต้องระบุชนิดและปริมาณน้ำผลไม้แต่ละสายพันธุ์ที่ฉลาก

(๓) ไม่ทำให้เข้าใจว่ามีวัตถุตามข้อความ ชื่อ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือเครื่องหมายการค้าดังกล่าวผสมอยู่ในอาหาร โดยที่ไม่มีวัตถุนั้นผสมอยู่ หรือมีผสมอยู่ในปริมาณที่ไม่อาจแสดงสรรพคุณ

(๔) ไม่ฟ้องเสียง ฟ้องรูป กับคำหรือข้อความที่สื่อถึงคุณประโยชน์ คุณภาพ สรรพคุณ อันเป็นการโอ้อวด หรือเป็นเท็จ หรือเกินจริง หรือหลอกลวงทำให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร ได้แก่

- สื่อสรรพคุณทางยา ช่วยบำบัด บรรเทา รักษาหรือป้องกันโรคต่าง ๆ เช่น อ้างว่าสามารถรักษา ป้องกันโรคเบาหวาน ลดอัตราการเกิด หรือลดความเสี่ยงการเกิดมะเร็ง เป็นต้น

- สื่อสรรพคุณที่สามารถเปลี่ยนแปลงรูปร่าง ลักษณะและโครงสร้างของอวัยวะในร่างกาย เช่น ลดความอ้วน เพิ่มหน้าอก เป็นต้น

- สื่อสรรพคุณว่ามีผลต่อการทำหน้าที่ของอวัยวะ และส่วนต่าง ๆ ของร่างกาย เช่น อ้างว่าลดความอ้วน ทำให้หน้าเล็ก เรียวแหลม ทำให้ผิวขาว เต่งตึง ลดเลือนริ้วรอย ทำให้ผิวพรรณขาว อมชมพู ลดปัญหาฝ้า กระ จุด ต่างดำ ชะลอความแก่ของเซลล์ผิว เพิ่มพัฒนาการทางสมอง บำรุงสายตา หัวใจ ประสาท ลดความเมื่อยล้า ฟันฟูสมรรถภาพทางเพศ เป็นต้น

(๕) ไม่ขัดกับวัฒนธรรมและศีลธรรมอันดีงามของไทยหรือสื่อไปในทางทำลายคุณค่าของภาษาไทย

(๖) ไม่ส่งเสริมหรืออาจก่อให้เกิดความขัดแย้ง ความแตกแยก หรือผลกระทบในเชิงลบ ทั้งทางตรงหรือทางอ้อมต่อสังคม วัฒนธรรม ศีลธรรม ประเพณี หรือพฤติกรรมที่เกี่ยวกับเพศ ภาษาและความรุนแรง

๒.๔.๕ ให้เป็นไปตาม ข้อ ๑๓ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ.๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ โดยให้ใช้ชื่ออาหารอย่างใดอย่างหนึ่งดังต่อไปนี้

(๑) ชื่อเฉพาะของอาหาร ชื่อสามัญ หรือชื่อที่ใช้เรียกอาหารตามปกติ เช่น ถั่วลิสงอบรส น้ำผึ้ง น้ำพริกกุ้งเสียบ ขนมหอกจอก ยาภิโซบะ ฮอทดอก บิงซู และโดนัทน้ำตาล เป็นต้น

(๒) ชื่อที่แสดงประเภทหรือชนิดของอาหารตามที่ระบุในประกาศกระทรวงสาธารณสุข เฉพาะเรื่อง

ตัวอย่างการแสดงชื่ออาหารตามข้อ ๑๓ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฯ รายละเอียดตามตารางที่ ๒.๗

ตารางที่ ๒.๗ ตัวอย่างการแสดงชื่ออาหารตามข้อ ๑๓ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฯ

ประเภทอาหาร	ตัวอย่างชื่อ	เงื่อนไข
เนยแข็ง (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ ๐๑.๖)	- เนยแข็งชนิดครีมชีส - เนยแข็งชนิดโฮลมีลค์ชีส - เนยแข็งชนิดสกีมีลค์ชีส - เนยแข็งชนิดโพรเชสชีส - เนยแข็งชนิดเนมชีส	ระบุชนิดตามประกาศฯ (ฉบับที่ ๒๐๙) พ.ศ.๒๕๔๓
น้ำมันเนย (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ ๐๒.๑)	- บัตเตอร์ออย - มิลค์แฟต - แอนไฮดริส บัตเตอร์ออยล์ - แอนไฮดริส มิลค์แฟต	ระบุชนิดตามประกาศฯ (ฉบับที่ ๒๐๖) พ.ศ.๒๕๔๓
แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ ๐๔.๑)	- แยมสตอเบอร์รี่ - เยลลี่เสาวรส - มาร์มาเลดส้ม	ดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ประกาศฯ (ฉบับที่ ๒๑๓) พ.ศ.๒๕๔๓
วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ ๐๔.๑)	๑. วุ้นสำเร็จรูปเจลาติน ๒. ขนมเยลลี่คาราจีแนน รสส้ม ๕%	ต้องปฏิบัติตามประกาศฯ (ฉบับที่ ๑๐๐) พ.ศ.๒๕๒๙ ๑. วุ้นสำเร็จรูป ต้องระบุชนิด ของวัตถุที่เป็นตัวทำให้นุ่มและ ยึดหยุ่นเป็นวุ้น ๒. ขนมเยลลี่ ต้องระบุร้อยละ น้ำหนักของน้ำผลไม้ที่เป็น ส่วนประกอบและระบุชนิดของ วัตถุที่เป็นตัวทำให้นุ่มและ ยึดหยุ่นเป็นวุ้น
ซอสบางชนิด (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ ๑๒.๖)	- ซอสพริก - ซอสมะเขือเทศ - ซอสมะละกอ - ซอสแป้ง - ซอสพริกผสมมะเขือเทศ	ระบุชนิดของตามประกาศฯ (ฉบับที่ ๒๐๑) พ.ศ.๒๕๔๓
ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ ๑๒.๖, ๑๒.๙)	- ซอสผงปรุงรส - เต้าเจี้ยว - น้ำจิ้มไก่/น้ำจิ้มซีฟู้ด	ดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ ประกาศฯ (ฉบับที่ ๒๐๐) พ.ศ.๒๕๔๓

(๓) ชื่อทางการค้า การใช้ชื่อนี้ต้องมีข้อความแสดงประเภทหรือชนิดของอาหารกำกับชื่ออาหารด้วย โดยจะอยู่ในบรรทัดเดียวกับชื่อทางการค้าก็ได้ และจะมีขนาดตัวอักษรต่างกับชื่อทางการค้าก็ได้ แต่ต้องสามารถอ่านได้ชัดเจน เช่น บูบู (น้ำบริโภค) ทั้งนี้ได้มีการยกตัวอย่างแนวทางการตั้งชื่ออาหารภาษาไทย สามารถดำเนินการได้ตามตารางที่ ๒.๘

ตารางที่ ๒.๘ ตัวอย่างแนวทางการตั้งชื่ออาหารภาษาไทย

กรณี	ตัวอย่างชื่ออาหาร	เงื่อนไข
<p><u>การตั้งชื่ออาหารภาษาไทย</u></p> <p>๑. แปลให้สอดคล้องกับชื่ออาหารภาษาต่างประเทศ หรือ</p> <p>- ใช้ทับศัพท์ภาษาต่างประเทศ โดยมีคำกำกับชื่ออาหารเพื่อให้ทราบว่า เป็นอาหารชนิดหรือประเภทใด</p>	<p>Penne Pomorido Basilico/</p> <p>- เพนเนในซอสมะเขือเทศและใบโหระพา หรือ</p> <p>- พาสต้าในซอสมะเขือเทศและใบโหระพา หรือ</p> <p>- เพนเน โปโมโดโร บาสสิโก (เพนเนในซอสมะเขือเทศและใบโหระพา) หรือ</p> <p>- เพนเน โปโมโดโร บาสสิโก (พาสต้าในซอสมะเขือเทศและโหระพา)</p> <p>- ออไก่ทอดสติกรสไปซี่ หรือ ออไก่ทอดรสไปซี่แบบแห้ง หรือ ฟรายด์ซิคเค้น เบรสติกรสไปซี่ เฟลเวอร์ (ออไก่ทอดรสเผ็ด)/</p> <p>Fried Chicken Breast Stick Spicy Flavour หรือ Fried Chicken Breast Stick with pepper</p>	<p>ใช้คำภาษาอื่นที่เป็นที่รู้จัก ผู้บริโภคเข้าใจ รวมทั้งใช้คำภาษาอื่นร่วมกับคำภาษาไทยได้</p>
<p>๒. สามารถใช้คำภาษาไทยและคำทับศัพท์ภาษาต่างประเทศอยู่ในชื่ออาหารเดียวกัน</p>	<p>ข้าวมันไก่สไปซี่ / Spicy Khao Mhan Kai, สโมคแฮมรมควัน (หมูผสมไก่) / Smoked Ham, ป๊อปคอร์น / Popcorn</p>	
<p>๓. อาหารไทยที่ไม่มีชื่อเฉพาะในภาษาอังกฤษอาจเลือกคำที่มีความหมายใกล้เคียงกัน</p>	<p>ข้าวเหนียวน้ำกะทิทุเรียนหอมทอง</p> <p>MONTHONG DURIAN AND STICKY RICE WITH COCONUT MILK</p>	
<p>๔. สามารถใช้วัตถุประสงค์การใช้งานของอาหารประกอบชื่ออาหารโดยที่ไม่มีอาหารนั้นอยู่ในสูตรส่วนประกอบ</p>	<p>โฟมิลค์ ๑๒๓ (สารทำให้คงตัวชนิดผสมสำหรับนมปรุงแต่ง) (ตรา พีพี) FoMilk ๑๒๓ (Mixture of Stabilizers for Flavoured Milk) (PP®) หรือ</p> <p>- โฟมิลค์ ๑๒๓ (วัตถุเจือปนอาหารสำหรับนมปรุงแต่ง) (ตรา พีพี) FoMilk ๑๒๓ (Food Additive for Flavoured Milk) (PP®)</p>	<p>มีวัตถุเจือปนอาหารที่มีคุณสมบัติเป็นสารช่วยทำให้คงตัวในสูตรส่วนประกอบ</p> <p>- ฉลาก/คู่มือแสดงวิธีใช้ในอาหาร</p> <p>สอดคล้องกับชื่อที่แสดง</p>
	<p>ซีซัน บีฟ ซีซันนิง เอบี (ซอสผงปรุงรสสำหรับเนื้อวัว) (ตรา ทาโค เบลล์) Seasoned Beef Seasoning AB (TACO BELL Brand</p>	<p>ฉลาก/คู่มือแสดงวิธีใช้ในอาหาร</p> <p>สอดคล้องกับชื่อที่แสดง</p>

๒.๔.๖ กรณีใช้ชื่ออาหารที่อาจทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดเกี่ยวกับลักษณะเฉพาะของอาหารนั้น ๆ รวมทั้งแหล่งกำเนิด ต้องระบุข้อความหนึ่งข้อความใดประกอบชื่ออาหารด้วย ทั้งนี้ในการใช้ชื่อลักษณะของอาหารและแหล่งกำเนิดเป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหาร ผลิตภัณฑ์อาหารนั้นต้องสอดคล้องชื่ออาหาร ทั้งนี้ได้มีการยกตัวอย่างการแสดงชื่ออาหารเกี่ยวกับลักษณะเฉพาะของอาหารนั้น ๆ ตามตารางที่ ๒.๘

ตารางที่ ๒.๙ การแสดงชื่ออาหารเกี่ยวกับลักษณะเฉพาะของอาหารนั้น ๆ

ลักษณะเฉพาะของอาหาร	ตัวอย่างชื่ออาหาร	เงื่อนไข
สารที่ใช้บรรจุ	- ปลาทูน่าในน้ำมันถั่วเหลือง - ปลาทูน่าในน้ำเกลือ	ระบุสารที่ใช้เป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหาร
กรรมวิธีการผลิต/วิธีใช้	- กลัวยตาก - กลัวยเล็บมือนางอบ - สุกี้ยากี้ไก่พร้อมปรุง	ระบุกรรมวิธีการผลิต/วิธีใช้ เป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหาร
รูปลักษณะของอาหาร	ซ็อกโกแลตรูปกล้วย	สำหรับซ็อกโกแลตรูปทรงกล้วยแต่ ไม่มีกล้วยเป็นส่วนประกอบ
ส่วนของพืชหรือสัตว์	ปีกไก่ทอด	ระบุส่วนของพืชหรือสัตว์เป็นส่วน ของชื่ออาหาร
แหล่งกำเนิดของอาหาร หรือ ส่วนประกอบของอาหาร	- ไข่ตุ๋นแบบญี่ปุ่น - ซี่โครงหมูย่างหมักสูตรเกาหลี - ลูกอมกลืนแอปเปิ้ลญี่ปุ่น - ไอศกรีมนมผสมซ็อกโกแลต เบลเยียม	ระบุแหล่งกำเนิดของอาหารหรือ ส่วนประกอบอาหารเป็นส่วนของ ชื่ออาหาร ลูกอมผลิตในประเทศไทยแต่ใช้กลิ่น นำเข้าจากญี่ปุ่น ไอศกรีมนมผลิตในประเทศจีน แต่ ใช้ซ็อกโกแลตนำเข้าจากประเทศ เบลเยียม
ลักษณะทางกายภาพของ อาหาร	- เกล็ดขนมปัง - ซอสปรุงรสชนิดผง - ปลาทูน่าชนิดก้อน (Solid) - ซิต อินสแตนต์(วัตถุเจือปน อาหาร) Cid Instant (Food Additive)	- มีลักษณะสอดคล้องกับผลิตภัณฑ์ - กรณีที่ลักษณะทางกายภาพ ดังกล่าว มีมาตรฐานจากหน่วยงาน ราชการ หรือหน่วยงานที่เป็นสากล กำหนดไว้ จะต้องปฏิบัติตามเงื่อนไข ที่หน่วยงานดังกล่าวกำหนดไว้

หมายเหตุ กรณีชื่อประเทศเป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหารที่เป็นชื่อเฉพาะของอาหาร อนุญาตให้ใช้ชื่ออาหารนั้น ๆ ได้ โดยอาหารต้องมีลักษณะเฉพาะ ไม่ว่าจะมีส่วนกำเนิดจากที่ใด เช่น คุกกี้สิงคโปร์ (คุกกี้ที่มีความกรอบร่วน ขนาดชิ้นพอดีคำ มีเมล็ดมะม่วงหิมพานต์วางอยู่บนชั้นคุกกี้) เป็นต้น

๒.๔.๗ การแสดงข้อความอื่น ๆ เป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหาร ทั้งนี้ได้มีการยกตัวอย่างการแสดงข้อความอื่น ๆ เป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหาร ตามตารางที่ ๒.๑๐

ตารางที่ ๒.๑๐ การแสดงข้อความอื่น ๆ เป็นส่วนของชื่ออาหาร

ข้อความ	ตัวอย่าง	เงื่อนไข
๑. ข้อความเกี่ยวกับสูตรอาหาร เช่น ต้นตำรับ สูตรโบราณ สูตรดั้งเดิม สูตรออริจินอล รสดั้งเดิม “คลาสสิก” “ออริจินอล” “ชิกเนเจอร์” เป็นต้น	- ก๋วยเตี๋ยวต้มยำสูตรโบราณ - กาแฟรสคลาสสิก	ต้องชี้แจงว่าข้อความดังกล่าวสื่อและสอดคล้องกับผลิตภัณฑ์อย่างไร
๒. ธรรมชาติแท้ ๑๐๐%	- น้ำแร่ธรรมชาติแท้ ๑๐๐% จากแหล่ง.....	เป็นผลิตภัณฑ์ตามธรรมชาติ ไม่ผ่านกระบวนการผลิตที่ทำให้คุณสมบัติผลิตภัณฑ์ต่างไปจากเดิม
๓. ธรรมชาติ	- น้ำมันมะกอกธรรมชาติ	- เป็นผลิตผลตามธรรมชาติที่ยังไม่ได้แปรรูป เช่น พืช ผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์ หรือมีกระบวนการแปรรูปเฉพาะทางกายภาพ - หรือเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ผ่านกรรมวิธีแปรรูปหรือกรรมวิธีการผลิตเบื้องต้น ที่ไม่มีการเติมวัตถุเจือปนอาหาร, สี, กลิ่น, วิตามิน และเกลือแร่ (ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑)
๔. แท้ ๑๐๐%	- น้ำแดงโมแท้ ๑๐๐% - เครื่องดื่มนมแพะแท้ ๑๐๐%	- เป็นผลิตภัณฑ์ชนิดนั้นเพียงอย่างเดียว ๑๐๐% โดยไม่มีการเติมสิ่งอื่นใดลงไป
๕. แท้	- กาแฟแท้ - น้ำปลาแท้	- เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ - เป็นผลิตภัณฑ์ชนิดนั้นเพียงอย่างเดียว ๑๐๐% และไม่มีการเติมสิ่งอื่นใดลงไป

<p>๖. สด</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ไข่ไก่สด - แดงโมสดแช่เย็น - กุ้งสดแช่แข็ง - ขนมหีบเนยสด - นำนมโคสดพาสเจอร์ไรส์ - วุ้นเส้นสด 	<ul style="list-style-type: none"> - อาหารที่เป็นผลิตผลตามธรรมชาติที่ยังไม่ได้แปรรูป - อาหารที่เป็นผลผลิตตามธรรมชาติที่ตัดแต่ง แช่เย็น หรือแช่แข็ง โดยการใช้ชื่ออาหารที่มีคำว่า “สด” ต้องมีข้อความ “แช่แข็ง” เป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหารด้วย - อาหารที่กำหนดระยะเวลาจำหน่ายไม่เกิน ๓ วัน นับจากวันที่ผลิต - อาหารที่เป็นไปตามเงื่อนไขในประกาศเฉพาะ - อาหารที่มีลักษณะเฉพาะที่แตกต่างจากลักษณะปกติของอาหารนั้น ๆ
<p>๗. ผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์ หรือ ผลิตภัณฑ์อินทรีย์ organic หรือ ออร์แกนิก</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ใบชาออร์แกนิก - ข้าวกล้องอินทรีย์ 	<p>ต้องได้รับการตรวจสอบรับรองตามเกณฑ์มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ ของ IFOAM (The International Federation of Organic Agriculture Movements) หรือตามคำแนะนำของกรรมาธิการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex) หรือตามมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ของต่างประเทศ (ในกรณีที่ต่างประเทศนั้นมีการประกาศใช้กฎระเบียบเกี่ยวกับการผลิตผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์) โดยหน่วยตรวจสอบรับรองที่ได้รับการรับรองระบบงานตามเกณฑ์ของ IFOAM หรือตามระบบ ISO/IEC Guide๖๕ หรือได้รับการขึ้นทะเบียนจากหน่วยงานในประเทศที่มีกฎระเบียบเรื่องเกษตรอินทรีย์</p>

๒.๔.๘ การแสดงสีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกัน ซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน เว้นแต่ข้อความดังต่อไปนี้ ต้องมีขนาดตัวอักษร สี ตำแหน่ง และแบบ แล้วแต่กรณี ดังนี้

(๑) การแสดงข้อความ ชื่ออาหาร ต้องมีขนาดความสูงของตัวอักษรไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร และตัวอักษรต้องอ่านได้ชัดเจน ได้สัดส่วนสัมพันธ์กับขนาดพื้นที่ฉลาก อยู่ในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจนและมีข้อความต่อเนื่องกันในแนวนอน เว้นแต่ฉลากที่มีเนื้อที่น้อยกว่า ๓๕ ตารางเซนติเมตร ให้แสดงชื่อด้วยขนาดตัวอักษรความสูงไม่น้อยกว่า ๑ มิลลิเมตร

(๒) การแสดงข้อความ เลขสารบบอาหาร ต้องมีขนาดความสูงของตัวอักษร ให้เป็นไปตามที่กำหนดในระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๓) การแสดงข้อความ ปริมาณของอาหาร ส่วนประกอบที่สำคัญ ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร ควรบริโภคก่อน หรือ หมดอายุ ต้องมีขนาดความสูงของตัวอักษรแล้วแต่กรณี ดังนี้

(๓.๑) ไม่น้อยกว่า ๑ มิลลิเมตร สำหรับฉลากที่มีพื้นที่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเซนติเมตร เว้นแต่ฉลากของอาหารที่มีพื้นที่ทั้งหมดน้อยกว่า ๓๕ ตารางเซนติเมตร การแสดงส่วนประกอบอาจแสดงไว้บนหีบห่อของอาหารแทนได้

(๓.๒) ไม่น้อยกว่า ๑.๕ มิลลิเมตร สำหรับฉลากที่มีพื้นที่มากกว่า ๑๐๐ ตารางเซนติเมตร

(๔) การแสดงข้อความเกี่ยวกับสารอาหาร ตารางสารอาหารเทียบกับ WHO วิธีเตรียมฉลากโภชนาการ ฉลากแบบจีดีเอ การกล่าวอ้างทางโภชนาการ การใช้คุณค่าในการส่งเสริมการขาย การระบุกลุ่มผู้บริโภคในการส่งเสริมการขาย สำหรับอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ ต้องมีขนาดความสูงของตัวอักษร ไม่น้อยกว่า ๑ มิลลิเมตร

(๕) การแสดงข้อความ ชื่ออาหาร ปริมาณของอาหาร และควรบริโภคก่อน หรือหมดอายุ ให้แสดงไว้ในตำแหน่งที่สามารถเห็นได้ชัดเจน กรณีการแสดงข้อความ ควรบริโภคก่อน หรือหมดอายุ ไว้ที่ด้านล่างหรือส่วนอื่น ต้องมีข้อความที่ฉลากที่สื่อได้ชัดเจนว่าจะดู วัน เดือนและปี ที่ควรบริโภคก่อน หรือหมดอายุ หรือเดือนและปีที่ควรบริโภคก่อน หรือหมดอายุได้ที่ใด และอาจแสดงข้อความกำกับ วัน เดือนและปี หรือเดือน และปีที่ผลิต หรือหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน ไว้ด้วยอีกหรือไม่ก็ได้ โดยต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดของขนาดตัวอักษรต้องสัมพันธ์กับขนาดของพื้นที่ฉลากและสีที่แสดงบนฉลากตามตารางที่ ๒.๑๑

ตารางที่ ๒.๑๑ แสดงข้อกำหนดของตัวอักษรกับขนาดของพื้นที่ฉลากและสี

ข้อกำหนด	ขนาดพื้นที่ของฉลาก	ขนาดตัวอักษร	หมายเหตุ
๑. ชื่ออาหาร	ตั้งแต่ ๓๕ ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร	๑. ตัวอักษรต้องอ่านได้ชัดเจนได้สัดส่วนสัมพันธ์กับขนาดพื้นที่ฉลาก ๒. อยู่ในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน เช่น ส่วนสำคัญของฉลากด้านหน้า หรือตำแหน่งอื่นที่ผู้บริโภคเห็นได้ชัดเจน ๓. มีข้อความต่อเนื่องกันในแนวนอน
	น้อยกว่า ๓๕ ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า ๑ มิลลิเมตร	
๒. เลขสารบบอาหาร	ทุกขนาด	ไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร	-

๓. ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก	ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า ๑ มิลลิเมตร	๑. ผลากอาหารที่มีพื้นที่ทั้งแผ่นน้อยกว่า ๓๕ ตารางเซนติเมตร
๔. ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณเรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย ๕. ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร ๖. การแสดงข้อความ “ควรบริโภคก่อน” และวัน เดือนและปีที่ควรบริโภคก่อน รวมถึง “ผลิต” หรือ “หมดอายุ” (ถ้ามี)	มากกว่า ๑๐๐ ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า ๑.๕ มิลลิเมตร	การแสดงส่วนประกอบอาจแสดงไว้บนหีบห่อของอาหารแทนได้ ๒. ให้แสดงข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร และข้อความ “ควรบริโภคก่อน” และวัน เดือนและปีที่ควรบริโภคก่อน รวมถึง “ผลิต” หรือ “หมดอายุ” (ถ้ามี) ไว้ในตำแหน่งที่สามารถเห็นได้ชัดเจน ๓. กรณีแสดง วัน เดือน และปี หรือ เดือน ปี ไว้ที่ด้านล่างหรือส่วนอื่น ต้องมีข้อความที่ฉลากสื่อได้ชัดเจนว่าจะดูข้อมูลดังกล่าวได้ที่ใด และอาจแสดงข้อความกำกับ วัน เดือนและปี หรือเดือนและปีที่ผลิต หรือหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน ไว้ด้วยอีกหรือไม่ก็ได้

๒.๔.๙ หลักเกณฑ์การแสดงรูปภาพส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์บนฉลากอาหาร (คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาที่ ๓๔๓/๒๕๔๘ เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงรูปภาพส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์บนฉลากอาหาร สั่ง ณ วันที่ ๙ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๔๘)

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้กำหนดหลักเกณฑ์ในการพิจารณาการแสดงรูป หรือรูปภาพส่วนประกอบของอาหารบนฉลากอาหารที่จำหน่ายต่อผู้บริโภค หรือจำหน่ายให้ผู้ปรุง หรือผู้จำหน่ายอาหาร เพื่อเป็นแนวทางวิธีปฏิบัติสำหรับเจ้าหน้าที่ ดังนี้

(๑) ฉลากอาหารที่แสดงรูปภาพของวัตถุที่เป็นส่วนประกอบ ต้องระบุปริมาณของวัตถุดังกล่าวไว้ในส่วนของการแสดงประกอบที่สำคัญของอาหารด้วย เช่น ภาพแก้วเหล็งบนฉลากน้ำนมแก้วเหล็บบนฉลากนม หรือภาพสตรอเบอร์รี่บนฉลากแยมสตรอเบอร์รี่ ยกเว้นอาหารที่มีส่วนประกอบที่สำคัญอย่างเดียวกันที่ได้รับการยกเว้นไม่ต้องแสดงส่วนประกอบบนฉลากอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

(๒) ฉลากอาหารที่แสดงรูปภาพของวัตถุแต่งกลิ่นรส ต้องแสดงรูปภาพที่สอดคล้องกับวัตถุแต่งกลิ่นรสที่ใช้ในผลิตภัณฑ์ภาพนั้นอาจทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญได้จะต้องแสดงข้อความกำกับรูปภาพว่า “ภาพ.....สื่อถึงกลิ่นรสนั้น” (ความที่เว้นให้ระบุว่าเป็นภาพของสิ่งใด เช่น มะพร้าว) หรือข้อความอื่นในทำนองเดียวกันด้วยตัวอักษรที่อ่านได้ชัดเจน เช่น ภาพมะพร้าว สำหรับคุกกี้กลิ่นมะพร้าว สำหรับฉลากอาหาร

ที่มีขนาดเล็กซึ่งไม่อาจแสดงข้อความกำกับรูปภาพได้ ให้แสดงข้อความกำกับรูปภาพไว้ที่ฉลากของภาชนะบรรจุรวมที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคได้

(๓) ฉลากอาหารที่ประสงค์จะแสดงรูปภาพของวัตถุเพื่อแนะนำให้ผู้บริโภคเติมในขณะรับประทาน โดยที่ไม่มีวัตถุนั้นเป็นส่วนประกอบ สามารถแสดงได้แต่ต้องแสดงข้อความกำกับด้วย เช่น หากแสดงภาพชิ้นผลไม้แต่งหน้าไอศกรีมพร้อมเสิร์ฟ ต้องแสดงข้อความ “อาจเติมผลไม้เพื่อเพิ่มรสชาติ” สำหรับอาหารกึ่งสำเร็จรูปให้แสดงข้อความ “หากต้องการรสชาติและคุณค่าทางอาหารเพิ่มขึ้น ควรเติมผัก เนื้อสัตว์และอื่น ๆ ตามต้องการ” หรือ ข้อความอื่นในทำนองเดียวกัน

ดังนั้นสามารถสรุปหลักเกณฑ์การแสดงรูปภาพส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์บนฉลากอาหารได้ตามตารางที่ ๒.๑๒

ตารางที่ ๒.๑๒ หลักเกณฑ์การแสดงรูปภาพส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์บนฉลากอาหาร

กรณี	เงื่อนไขการแสดง	หมายเหตุ
๑. ใส่ส่วนประกอบนั้น	ต้องแสดงปริมาณส่วนประกอบนั้นในส่วนของการแสดงส่วนประกอบสำคัญบนฉลากด้วย	ยกเว้น กรณีอาหารนั้นมีส่วนประกอบที่สำคัญเพียงอย่างเดียวซึ่งได้รับการยกเว้นไม่ต้องแสดงปริมาณส่วนประกอบ
๒. ใส่เฉพาะวัตถุแต่งกลิ่นรส	หากรูปภาพนั้นทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญต้องแสดงข้อความกำกับรูปภาพว่า “ภาพ...สื่อถึงกลิ่นรสนั้น” ด้วยตัวอักษรอ่านได้ชัดเจน	ฉลากอาหารที่มีขนาดเล็กให้แสดงข้อความกำกับรูปภาพไว้ที่ฉลากภาชนะบรรจุรวมที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคได้
๓. ไม่มีวัตถุนั้นในผลิตภัณฑ์ แต่เป็นการแนะนำให้ผู้บริโภคเติม	ต้องแสดงข้อความที่สื่อถึงการแนะนำ เช่น “อาจเติมผลไม้เพื่อเพิ่มรสชาติ”	-

๒.๔.๑๐ ข้อกำหนดการแสดงคำเตือนของผลิตภัณฑ์อาหาร

การแสดงคำเตือนมีการกำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่กำหนดไว้เป็นการเฉพาะ เช่น ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๕๓) พ.ศ. ๒๕๔๘, (ฉบับที่ ๔๐๕) พ.ศ. ๒๕๖๒ และ (ฉบับที่ ๔๑๑) พ.ศ. ๒๕๖๒ เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ได้มีการกำหนดให้การแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่จำหน่ายต่อผู้บริโภค ต้องมีการแสดงข้อความคำเตือนหรือข้อความอื่นสำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ตามบัญชีแนบท้ายประกาศ ดังนี้

(๑) การแสดงข้อความว่า “คำเตือน” แสดงในกรอบสี่เหลี่ยม สีของกรอบตัดกับสีพื้นฉลาก

(๒) ข้อความหรือคำเตือนการบริโภคผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ต้องเป็นไปตามบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๐๕) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ฉบับที่ ๓) และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๑) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ฉบับที่ ๔) ดังมีรายละเอียดการแสดงคำเตือนหรือข้อความอื่น ๆ ตามตารางที่ ๒.๑๓

ตารางที่ ๒.๑๓ การแสดงคำเตือนหรือข้อความอื่น ๆ สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารบางส่วนที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง

ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	คำเตือนหรือข้อความอื่น
๑. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารทุกชนิด	<p>“คำเตือน” ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า ๑.๕ มม.</p> <p>ในกรอบสี่เหลี่ยม สีของตัวอักษรตัดกับสีของพื้นกรอบและสีกรอบตัดกับสีของพื้นฉลาก</p> <p>“เด็กและสตรีมีครรภ์ ไม่ควรรับประทาน” ด้วยตัวอักษรที่มีขนาดเห็นได้ชัดเจน</p> <p>“ควรกินอาหารหลากหลาย ครบ ๕ หมู่ ในสัดส่วนที่เหมาะสมเป็นประจำ” ด้วยตัวอักษรที่มีขนาดเห็นได้ชัดเจน</p> <p>“ไม่มีผลในการป้องกัน หรือรักษาโรค” ด้วยตัวอักษรหนาทึบในกรอบสี่เหลี่ยม สีของตัวอักษรตัดกับสีของพื้นกรอบและสีของกรอบตัดกับสีของพื้นฉลาก</p>
๒. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารดังต่อไปนี้ ต้องแสดงข้อความคำเตือนเพิ่มเติม ดังนี้	
๒.๑ กระจกอุณหภูมิลดลง	“ไม่เหมาะสำหรับผู้ป่วยโรคหัวใจและผู้ที่พักฟื้นจากการผ่าตัด” ด้วยตัวอักษรต้องมีขนาดอ่านได้ชัดเจน
๒.๒ เกสรดอกไม้	“ผู้ที่แพ้ละอองเกสรดอกไม้ ไม่ควรรับประทาน” ด้วยตัวอักษรสีแดง ขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มม.
๒.๓ น้ำมันปลา	<p>“ห้ามใช้ในผู้ที่แพ้ปลาทะเลหรือน้ำมันปลา”</p> <p>“ควรระวังในผู้ที่เลือดแข็งตัวช้า หรือผู้ที่ใช้อยาต้านการแข็งตัวของเลือด หรือแอสไพริน”</p> <p>“ผลิตภัณฑ์นี้ให้กรดไขมันกลุ่มโอเมก้า ๓ ได้แก่ อีพีเอ และ ดีเอชเอ ใน ๑ แคปซูลมีน้ำมันปลา (ระบุ) มก. ประกอบด้วยกรดไขมันไม่อิ่มตัวหลายตำแหน่ง กรดโอโคซาเพนทานอีนอิก (อีพีเอ)(ระบุ) มก. กรดโดโคเฮกซาอีนอิก (ดีเอชเอ) (ระบุ) มก. กรดไขมันอิ่มตัว (ระบุ) มก.”</p>
๒.๔ โยอาหาร	<p>“เพื่อป้องกันภาวะอุตันของลำไส้ที่อาจเกิดจากการบริโภคผลิตภัณฑ์โยอาหารชนิดแห้ง ควรรับประทานพร้อมน้ำ ๑-๒ แก้ว”</p> <p>“ใน ๑ (ระบุหน่วย) มีโยอาหารทั้งหมด (ระบุ) มก. ประกอบด้วยโยอาหารที่ละลายน้ำได้ (ระบุ) มก. โยอาหารที่ไม่ละลายน้ำ (ระบุ) มก.”</p>
๒.๕ ขิงหรือสารสกัดจากขิง	“ผู้ที่เป็นโรคนิ่ว ไม่ควรรับประทาน”

๒.๕ อาหารที่กำหนดให้แสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม แบบจีดีเอ บนฉลากอาหาร

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๙๔ (พ.ศ. ๒๕๖๑) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม แบบจีดีเอ ได้นำมากำหนดให้แสดงกับอาหารบางชนิดเพิ่มเติม เพื่อประโยชน์ของผู้บริโภค และสนับสนุนมาตรการป้องกันปัญหาด้านโภชนาการ

“การแสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม แบบจีดีเอ (Guideline Daily Amounts; GDAs)” หมายถึง การแสดงปริมาณและปริมาณสูงสุดเป็นร้อยละของพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมที่บริโภคได้ต่อวัน ตามรูปแบบและเงื่อนไขที่กำหนดไว้ตามบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

๒.๕.๑ อาหารที่อยู่ในภาชนะพร้อมจำหน่ายต่อผู้บริโภคดังต่อไปนี้ เป็นอาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม แบบจีดีเอ ทั้งนี้ไม่ใช้บังคับกับอาหารซึ่งผู้ปรุงเป็นผู้จำหน่ายโดยตรงให้กับผู้บริโภค

(๑) อาหารขบเคี้ยว ได้แก่

(๑.๑) มันฝรั่ง ทอด หรืออบกรอบ

(๑.๒) ข้าวโพด คั่ว ทอด หรืออบกรอบ

(๑.๓) ข้าวเกรียบ ทอด หรืออบกรอบ หรืออาหารขบเคี้ยวชนิดอบพอง

(๑.๔) ถั่วหรือถั่วตัดหรือเมล็ดพืชอื่น ทอด หรืออบกรอบ หรืออบเกลือ หรือเคลือบปรุงรส

(๑.๕) สาหร่าย ทอด หรืออบกรอบ หรือปรุงรส

(๑.๖) เนื้อสัตว์ที่ทำเป็นเส้น แผ่น ทอด หรืออบกรอบ หรือปรุงรส

(๑.๗) อาหารขบเคี้ยวตาม (๑.๑) - (๑.๖) ผสมกันมากกว่า ๑ ชนิด

(๒) ซ็อกโกแลต และขนมหวานรสซ็อกโกแลต

(๓) ผลิตภัณฑ์ขนมอบ ได้แก่

(๓.๑) ขนมปังกรอบ หรือแครกเกอร์ หรือบิสกิต

(๓.๒) เวเฟอร์สอดไส้

(๓.๓) คุกกี้

(๓.๔) เค้ก

(๓.๕) พาย เพสตรี ทั้งชนิดที่มีและไม่มีไส้

(๔) อาหารกึ่งสำเร็จรูป ได้แก่

(๔.๑) ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ บะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้น ไม่ว่าจะมีการปรุงแต่งหรือไม่ก็ตามพร้อมซองเครื่องปรุง

(๔.๒) ข้าวต้มที่ปรุงแต่ง และโจ๊กที่ปรุงแต่ง

(๕) อาหารมื้อหลักที่เป็นอาหารจานเดียว ซึ่งต้องเก็บรักษาไว้ในตู้เย็นหรือตู้แช่แข็งตลอดระยะเวลาจำหน่าย

(๖) เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ได้แก่

(๖.๑) เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมิกซ์คาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม ยกเว้นเครื่องดื่มจากพืชที่ทำให้แห้งในลักษณะของชาชง

(๖.๒) เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากส่วนผสมที่ไม่ใช่ผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมิกซ์คาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจน ผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม ที่นำมาปรุงแต่งรสในลักษณะพร้อมบริโภค

(๖.๓) เครื่องดื่มตาม (๖.๑) หรือ (๖.๒) ชนิดแห้ง

- (๗) ชาปรุงสำเร็จ ทั้งชนิดเหลวและชนิดแห้ง
- (๘) กาแฟปรุงสำเร็จ ทั้งชนิดเหลวและชนิดแห้ง
- (๙) นมปรุงแต่ง
- (๑๐) นมเปรี้ยว
- (๑๑) ผลิตภัณฑ์ของนม
- (๑๒) นำนมถั่วเหลือง
- (๑๓) ไอศกรีมที่อยู่ในลักษณะพร้อมบริโภค

ทั้งนี้ อาหารประเภทเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชาปรุงสำเร็จทั้งชนิดเหลวและชนิดแห้ง กาแฟปรุงสำเร็จ ทั้งชนิดเหลวและชนิดแห้ง และน้ำนมถั่วเหลือง ที่บรรจุในขวดแก้วชนิดคืนขวด (Returnable Glass Bottle) และอาหารประเภทเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท นมปรุงแต่ง นมเปรี้ยว และน้ำนมถั่วเหลือง ที่เป็นของเหลวในลักษณะพร้อมบริโภค ที่มีพื้นที่ฉลากด้านหน้าน้อยกว่า ๖๕ ตารางเซนติเมตร ที่ไม่สามารถจำหน่ายพร้อมหีบห่อ และไม่อาจแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอไว้ที่ภาชนะบรรจุได้ ให้แสดงผ่านโปรแกรมประยุกต์ของโทรศัพท์เคลื่อนที่ (Nutrition detective mobile application) ร่วมกับการแสดงไว้บริเวณที่จำหน่ายสินค้าหรือบริเวณร้านอาหารที่จำหน่ายอาหารนั้น ๆ เช่น การพัฒนา QR Code ที่สามารถจัดเก็บข้อมูลโภชนาการ ฉลากโภชนาการ และฉลากจีดีเอของผลิตภัณฑ์อาหาร และแสดงผลบนโทรศัพท์มือถือได้ โดยแสดง QR Code นั้น ณ จุดจำหน่ายหรือร้านอาหาร เป็นต้น แต่หากประสงค์จะแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอไว้ที่ภาชนะบรรจุ ต้องปฏิบัติตามประกาศนี้

๒.๕.๒ การแสดงฉลากของอาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม แบบจีดีเอ ต้องปฏิบัติดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลากของอาหารนั้น ๆ ที่ได้มีการกำหนดการแสดงฉลากไว้เป็นการเฉพาะ และจะต้องแสดงฉลากโภชนาการอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้ด้วย

(๑.๑) แสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบเต็ม ตามข้อ ๑.๑ ของบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๒) พ.ศ.๒๕๔๑ เรื่อง ฉลากโภชนาการ ลงวันที่ ๒๐ มีนาคม พ.ศ.๒๕๔๑ หรือ

(๑.๒) แสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบย่อ ตามข้อ ๑.๒ ของบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๒) พ.ศ.๒๕๔๑ เรื่อง ฉลากโภชนาการ ลงวันที่ ๒๐ มีนาคม พ.ศ.๒๕๔๑ โดยให้แสดงข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการเฉพาะพลังงานทั้งหมด ไขมันทั้งหมด โปรตีน คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด น้ำตาล โซเดียม แต่หากมีโคเลสเตอรอลต่อหนึ่งหน่วยบริโภคตั้งแต่ ๒ มิลลิกรัมขึ้นไป จะต้องแสดงปริมาณโคเลสเตอรอลด้วย

การตรวจวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการเพื่อแสดงฉลากโภชนาการแบบย่อ อาจวิเคราะห์เฉพาะพลังงานทั้งหมด ไขมันทั้งหมด โปรตีน คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด น้ำตาล โซเดียม และโคเลสเตอรอลได้

กรณีอาหารมีการแสดงข้อความกล่าวอ้างทางโภชนาการด้วย เช่น “มีแคลเซียม” “อุดมด้วยโปรตีน” หรือสารอาหารชนิดอื่นที่อยู่ในบัญชีหมายเลข ๓ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๒) พ.ศ.๒๕๔๑ เพื่อใช้คุณค่าในการส่งเสริมการขาย หรือระบุกลุ่มผู้บริโภคเฉพาะในการส่งเสริมการขาย ต้องแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบเต็มตามข้อ ๑.๑ ของบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวง

สาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๒) พ.ศ. ๒๕๔๑ เรื่อง ฉลากโภชนาการ ทั้งนี้ ให้เลือกแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบย่อได้เมื่อสารอาหารที่กำหนดในกรอบข้อมูลโภชนาการแบบเต็มส่วนที่ ๒ จำนวนตั้งแต่ ๘ รายการขึ้นไป จาก ๑๕ รายการ มีปริมาณที่น้อยมากไม่มีความสำคัญจนถือว่าเป็นศูนย์ตามหลักเกณฑ์การปิดตัวเลขของการแสดงค่าปริมาณสารอาหารบนฉลากโภชนาการในข้อ ๒.๕ ของบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๒) พ.ศ. ๒๕๔๑ เรื่อง ฉลากโภชนาการ

๒.๕.๓ การแสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอของอาหารตามข้อ ๓ ของประกาศฉบับนี้ ให้แสดงตามรูปแบบและเงื่อนไขที่กำหนดไว้ตามบัญชีแนบท้ายประกาศ ดังนี้

พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
.....
กิโลแคลอรี	กรัม	กรัม	มิลลิกรัม
*.....%	*.....%	*.....%	*.....%

คุณค่าทางโภชนาการต่อ.....

ควรแบ่งกิน.....ครั้ง

* คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน

ภาพที่ ๒.๑ รูปแบบการแสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอของอาหาร

๒.๕.๔ แสดงข้อความว่า “บริโภคแต่น้อยและออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ” ด้วยตัวอักษรหนาที่บเห็นได้ชัดเจน สีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของกรอบ และสีของกรอบตัดกับสีพื้นฉลาก สำหรับอาหารขบเคี้ยว ซ็อกโกแลตและขนมหวานรสซ็อกโกแลต และผลิตภัณฑ์ขนมอบ

๒.๖ การมอบอำนาจในการยื่นขออนุญาตมีผลต่อการพิจารณาฉลากของอาหาร

ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับการแสดงฉลากของอาหาร ได้กำหนดให้อาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย และจำหน่าย จะต้องส่งมอบฉลากให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาตรวจอนุมัติให้ใช้ก่อนนำไปใช้ ดังนี้ อาหารควบคุมเฉพาะ ได้แก่ อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็ก อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร วัตถุเจือปนอาหาร เมล็ดกัญชง น้ำมันเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบจากเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของกัญชาหรือกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดโอดเป็นส่วนประกอบอาหาร และอาหารอื่นที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด ในขณะที่อาหารกลุ่มกำหนดคุณภาพและมาตรฐาน อาหารที่ต้องมีฉลาก และอาหารทั่วไป ไม่ได้บังคับให้ต้องส่งมอบฉลากของอาหารแต่ผู้ประกอบการจะต้องดำเนินการแสดงฉลากของอาหารให้ถูกต้องเป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด ทั้งนี้ตามคำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ ๔๒๕/๒๕๖๕ เรื่อง มอบอำนาจเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา ตามกฎหมายว่าด้วยอาหารให้ผู้ว่าราชการจังหวัดและ

มอบหมายพนักงานเจ้าหน้าที่เป็นผู้อนุญาต สั่ง ณ วันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๔ โดยแบ่งตามประเภทอาหาร รายละเอียดตามตารางที่ ๒.๑๔ - ๒.๑๖ ดังนี้

ตารางที่ ๒.๑๔ อาหารควบคุมเฉพาะ

ประเภทอาหาร	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	มอบอำนาจให้ จังหวัด	การอนุญาต ฉลาก
๑. อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็ก	ฉบับที่ ๑๕๗ (พ.ศ.๒๕๓๗) , (ฉบับที่ ๑๖๘) พ.ศ.๒๕๓๘, (ฉบับที่ ๑๗๑) พ.ศ.๒๕๓๙, (ฉบับที่ ๒๘๗) พ.ศ.๒๕๔๗ และ ฉบับที่ ๓๐๘) พ.ศ.๒๕๕๐	ไม่มอบอำนาจ (<input checked="" type="checkbox"/>)	อนุญาตโดย อย.
๒. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ฉบับที่ ๑๕๘ (พ.ศ.๒๕๓๗) และ (ฉบับที่ ๑๖๙) พ.ศ.๒๕๓๘	<input checked="" type="checkbox"/>	อนุญาตโดย อย.
๓. นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ฉบับที่ ๑๕๖ (พ.ศ.๒๕๓๗) , (ฉบับที่ ๑๖๗) พ.ศ.๒๕๓๘, (ฉบับที่ ๒๘๖) พ.ศ.๒๕๔๗, และ (ฉบับที่ ๓๐๗) พ.ศ.๒๕๕๐	<input checked="" type="checkbox"/>	อนุญาตโดย อย.
๔. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	(ฉบับที่ ๑๒๑) พ.ศ.๒๕๓๒ และ ฉบับปี พ.ศ.๒๕๕๔ (๓๓๑)	<input checked="" type="checkbox"/>	อนุญาตโดย อย.
๕. เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร	(ฉบับที่ ๔๐๙) พ.ศ.๒๕๖๒	<input checked="" type="checkbox"/>	อนุญาตโดย อย.
๖. ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร	(ฉบับที่ ๔๑๒) พ.ศ.๒๕๖๒	<input checked="" type="checkbox"/>	อนุญาตโดย อย.
๗. วัตถุเจือปนอาหาร	(ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ.๒๕๔๗, (ฉบับที่ ๓๖๓) พ.ศ.๒๕๕๖, (ฉบับที่ ๓๗๒) พ.ศ.๒๕๕๘, (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ.๒๕๕๙ และ (ฉบับที่ ๓๐๘) พ.ศ.๒๕๕๐	มอบอำนาจให้ สสจ. เฉพาะที่ ผลิตโดยวิธีแบ่ง บรรจุ	อนุญาตโดย อย. ยกเว้นที่ผลิตโดย วิธีแบ่งบรรจุ (อนุญาตโดยสสจ.)
๘. เมล็ดักฤษง น้ำมันเมล็ดักฤษง โปรตีนจากเมล็ดักฤษงและผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบจากเมล็ดักฤษง น้ำมันจากเมล็ดักฤษง หรือโปรตีนจากเมล็ดักฤษง	(ฉบับที่ ๔๒๕) พ.ศ.๒๕๖๔	มอบอำนาจให้ สสจ. ยกเว้น ผลิตภัณฑ์เสริม อาหารที่ไม่ใช่ แบ่งบรรจุ	อนุญาตโดย สสจ. ยกเว้นผลิตภัณฑ์ เสริมอาหารที่ ไม่ใช่แบ่งบรรจุ

๙. ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของกัญชาหรือกัญชง	(ฉบับที่ ๔๒๗) พ.ศ.๒๕๖๔	มอบอำนาจให้ สสจ. เฉพาะประเภทอาหารที่มีการมอบอำนาจไว้แล้ว	อนุญาตโดย สสจ.
๑๐. ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดออลเป็นส่วนประกอบ	(ฉบับที่ ๔๒๙) พ.ศ.๒๕๖๔	มอบอำนาจให้ สสจ. ยกเว้นผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่ไม่ใช่แบ่งบรรจุ	อนุญาตโดย อย. ยกเว้นที่ผลิตโดยวิธีแบ่งบรรจุ (อนุญาตโดย สสจ.)

ตารางที่ ๒.๑๕ อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ประเภทอาหาร	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	มอบอำนาจให้จังหวัด	การอนุญาตฉลาก
๑. เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ.๒๕๕๖ และ (ฉบับที่ ๔๐๒) พ.ศ.๒๕๖๒	มอบอำนาจให้ สสจ. (<input checked="" type="checkbox"/>)	ผู้ผลิต นำเข้าเพื่อจำหน่าย และจำหน่าย จะต้องมีการแสดงฉลากอาหารให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก
๒. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	(ฉบับที่ ๒๙๓) พ.ศ.๒๕๔๘, (ฉบับที่ ๓๐๙) พ.ศ.๒๕๕๐, (ฉบับที่ ๔๐๕) พ.ศ.๒๕๖๒ และ (ฉบับที่ ๔๑๑) พ.ศ.๒๕๖๒	มอบอำนาจให้ สสจ. เฉพาะที่ผลิตโดยแบ่งบรรจุ	
๓. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ.๒๕๕๖	มอบอำนาจให้ สสจ. เฉพาะหน่อไม้ปรับกรดบรรจุปี๊บ	
๔. นมโค	(ฉบับที่ ๓๕๐) พ.ศ.๒๕๕๖ และ (ฉบับที่ ๔๐๖) พ.ศ.๒๕๖๒	ไม่มอบอำนาจ (<input checked="" type="checkbox"/>)	
๕. นมเปรี้ยว	(ฉบับที่ ๓๕๓) พ.ศ.๒๕๒๖	<input checked="" type="checkbox"/>	
๖. ไอศกรีม	(ฉบับที่ ๓๕๔) พ.ศ.๒๕๕๖	<input checked="" type="checkbox"/>	
๗. นมปรุงแต่ง	(ฉบับที่ ๓๕๑) พ.ศ.๒๕๒๖ และ (ฉบับที่ ๔๐๗) พ.ศ.๒๕๖๒	<input checked="" type="checkbox"/>	
๘. ผลิตภัณฑ์ของนม	(ฉบับที่ ๓๕๒) พ.ศ.๒๕๕๖ และ (ฉบับที่ ๔๐๘) พ.ศ.๒๕๖๒	<input checked="" type="checkbox"/>	
๙. รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่	(ฉบับที่ ๒๙๔) พ.ศ.๒๕๔๘	มอบอำนาจให้ สสจ. เฉพาะที่ผลิตโดยแบ่งบรรจุ	
๑๐. เครื่องดื่มเกลือแร่	(ฉบับที่ ๑๙๕) พ.ศ.๒๕๔๓ และ ฉบับปี พ.ศ.๒๕๕๔ (๓๒๒)	<input checked="" type="checkbox"/>	

๑๑. กาแฟ	(ฉบับที่ ๑๙๗) พ.ศ.๒๕๔๓, (ฉบับที่ ๒๗๖) พ.ศ.๒๕๔๖ และ ฉบับปี พ.ศ.๒๕๕๔ (๓๓๐)	<input checked="" type="checkbox"/>	ผู้ผลิต นำเข้าเพื่อ จำหน่าย และ จำหน่าย จะต้องมีการ แสดงฉลาก อาหารให้เป็นไป ตามประกาศ กระทรวง สาธารณสุขว่า ด้วยเรื่อง ฉลาก
๑๒. น้ำบริโภคในภาชนะ บรรจุที่ปิดสนิท	ฉบับที่ ๖๑ (พ.ศ.๒๕๒๔), ฉบับที่ ๑๓๕ (พ.ศ.๒๕๓๔) ฉบับที่ ๒๒๐ (พ.ศ.๒๕๔๔) ฉบับที่ ๒๕๖ (พ.ศ.๒๕๔๕) ฉบับที่ ๒๘๔ (พ.ศ.๒๕๔๗) และ ฉบับปี พ.ศ.๒๕๕๓ (๓๑๖)	<input checked="" type="checkbox"/>	
๑๓. น้ำแข็ง	ฉบับที่ ๗๘ (พ.ศ.๒๕๒๗), ฉบับที่ ๑๓๗ (พ.ศ.๒๕๓๔) ฉบับที่ ๒๕๔ (พ.ศ.๒๕๔๕) และ ฉบับที่ ๒๘๕ (พ.ศ.๒๕๔๗)	<input checked="" type="checkbox"/>	
๑๔. ชา	(ฉบับที่ ๑๙๖) พ.ศ.๒๕๔๓, (ฉบับที่ ๒๗๗) พ.ศ.๒๕๔๖ และ ฉบับปี พ.ศ.๒๕๕๔ (๓๒๙)	<input checked="" type="checkbox"/>	
๑๕. น้ำปลา	(ฉบับที่ ๒๐๓) พ.ศ.๒๕๔๓, ฉบับปี พ.ศ.๒๕๕๓ (๓๒๓) และ (ฉบับที่ ๔๐๓) พ.ศ.๒๕๕๖๒	<input checked="" type="checkbox"/>	
๑๖. น้ำแร่ธรรมชาติ	(ฉบับที่ ๑๙๙) พ.ศ.๒๕๔๓	<input checked="" type="checkbox"/>	
๑๗. น้ำส้มสายชู	(ฉบับที่ ๒๐๔) พ.ศ.๒๕๔๓	<input checked="" type="checkbox"/>	
๑๘. น้ำมันและไขมัน	(ฉบับที่ ๔๒๑) พ.ศ.๒๕๖๔	<input checked="" type="checkbox"/>	
๑๙. น้ำมันปลา	(ฉบับที่ ๔๒๒) พ.ศ.๒๕๖๔	<input checked="" type="checkbox"/>	
๒๐. ครีม	(ฉบับที่ ๒๐๘) พ.ศ.๒๕๔๓	<input checked="" type="checkbox"/>	
๒๑. น้ำมันเนย	(ฉบับที่ ๒๐๖) พ.ศ.๒๕๔๓	<input checked="" type="checkbox"/>	
๒๒. เนย	(ฉบับที่ ๒๒๗) พ.ศ.๒๕๒๔	<input checked="" type="checkbox"/>	
๒๓. เนยแข็ง	(ฉบับที่ ๒๐๙) พ.ศ.๒๕๔๓	<input checked="" type="checkbox"/>	
๒๔. เนยใสหรือกึ่ง	(ฉบับที่ ๒๒๖) พ.ศ.๒๕๔๔	<input checked="" type="checkbox"/>	
๒๕. เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และ ผลิตภัณฑ์เนยผสม	(ฉบับที่ ๓๔๘) พ.ศ.๒๕๕๕	<input checked="" type="checkbox"/>	
๒๖. อาหารกึ่งสำเร็จรูป	(ฉบับที่ ๒๑๐) พ.ศ.๒๕๔๓	<input checked="" type="checkbox"/>	
๒๗. ซอสบางชนิด	(ฉบับที่ ๒๐๑) พ.ศ.๒๕๔๓	<input checked="" type="checkbox"/>	
๒๘. น้านมถั่วเหลืองใน ภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(ฉบับที่ ๑๙๘) พ.ศ.๒๕๔๓	<input checked="" type="checkbox"/>	
๒๙. ซ็อกโกแลต	(ฉบับที่ ๘๓) (พ.ศ.๒๕๒๗) และ ฉบับปี พ.ศ.๒๕๕๔ (๓๒๗)	<input checked="" type="checkbox"/>	

๓๐. แยม เยลลี่ มาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(ฉบับที่ ๒๑๓) พ.ศ.๒๕๔๓	<input checked="" type="checkbox"/>	ผู้ผลิต นำเข้าเพื่อ จำหน่าย และ จำหน่าย จะต้องมีการแสดงฉลาก อาหารให้เป็นไปตามประกาศ กระทรวง สาธารณสุขว่า ด้วยเรื่อง ฉลาก
๓๑. ไข่เยี่ยวม้า	(ฉบับที่ ๒๓๖) พ.ศ.๒๕๔๔	<input checked="" type="checkbox"/>	
๓๒. ผลิตภัณฑ์ปรุงรส ที่ได้จากการย่อยโปรตีน ของถั่วเหลือง	ฉบับปี พ.ศ.๒๕๕๓ (๓๑๗), ฉบับปี พ.ศ.๒๕๕๓ (๓๒๒) และ (ฉบับที่ ๔๐๔) พ.ศ.๒๕๖๒	<input checked="" type="checkbox"/>	
๓๓. น้ำผึ้ง	(ฉบับที่ ๒๑๑) พ.ศ.๒๕๔๓	<input checked="" type="checkbox"/>	
๓๔. เกลือบรีโกล	ฉบับปี พ.ศ.๒๕๕๔ (๓๓๓),	<input checked="" type="checkbox"/>	
๓๕. ข้าวเติมวิตามิน	(ฉบับที่ ๑๕๐) พ.ศ.๒๕๓๖	<input checked="" type="checkbox"/>	
๓๖. น้ำเกลือปรุงอาหาร	(ฉบับที่ ๔๔) พ.ศ.๒๕๒๓	<input checked="" type="checkbox"/>	
๓๗. ซาจากพีช	(ฉบับที่ ๔๒๖) พ.ศ.๒๕๖๔	<input checked="" type="checkbox"/>	

ตารางที่ ๒.๑๖ อาหารที่ต้องมีฉลาก

ประเภทอาหาร	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	มอบอำนาจให้ จังหวัด	การอนุญาต ฉลาก
๑. แป้งข้าวกล้อง	(ฉบับที่ ๔๔) พ.ศ.๒๕๒๓	มอบอำนาจให้ สสจ. (<input checked="" type="checkbox"/>)	ผู้ผลิต นำเข้าเพื่อ จำหน่าย และ จำหน่าย จะต้องมีการแสดงฉลาก อาหารให้เป็นไปตามประกาศ กระทรวง สาธารณสุขว่า ด้วยเรื่อง ฉลาก
๒. ซอสในภาชนะบรรจุ ที่ปิดสนิท	(ฉบับที่ ๒๐๐) พ.ศ.๒๕๔๓	<input checked="" type="checkbox"/>	
๓. ขนมปัง	(ฉบับที่ ๒๒๔) พ.ศ.๒๕๔๔	<input checked="" type="checkbox"/>	
๔. หมากฝรั่งและลูกอม	(ฉบับที่ ๒๒๘) พ.ศ.๒๕๔๔	<input checked="" type="checkbox"/>	
๕. รูนสำเร็จรูป และขนมเยลลี่	(ฉบับที่ ๑๐๐) พ.ศ.๒๕๒๙ และ (ฉบับที่ ๒๖๓) พ.ศ.๒๕๔๕	<input checked="" type="checkbox"/>	
๖. ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	(ฉบับที่ ๒๔๓) พ.ศ.๒๕๔๔	<input checked="" type="checkbox"/>	
๗. วัตถุแต่งกลิ่นรส	(ฉบับที่ ๒๒๓) พ.ศ.๒๕๔๔	<input checked="" type="checkbox"/>	
๘. อาหารพร้อมปรุง และ อาหารสำเร็จรูปที่พร้อม บริโภคทันที	(ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔	<input checked="" type="checkbox"/>	
๙. อาหารฉายรังสี	ฉบับปี พ.ศ.๒๕๕๓ (๓๒๕)	<input checked="" type="checkbox"/>	
๑๐. อาหารทั่วไปที่เป็น อาหารดัดแปรพันธุกรรม หรือพันธุวิศวกรรม	(ฉบับที่ ๒๕๑) พ.ศ.๒๕๔๕	<input checked="" type="checkbox"/>	
๑๑. อาหารที่มี วัตถุประสงค์พิเศษ	(ฉบับที่ ๒๓๘) พ.ศ.๒๕๔๔ และ (ฉบับที่ ๓๕๗) พ.ศ.๒๕๕๖	<input checked="" type="checkbox"/>	

จากข้อมูลอาหารแต่ละประเภทมีการอ้างอิงตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่แตกต่างกัน และแต่ละประเภทอาหารให้อำนาจสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดในการพิจารณาอนุญาตที่แตกต่าง

โดยเฉพาะอาหารควบคุมเฉพาะประเภทเมล็ดักัญชง น้ำมันเมล็ดักัญชง โปรตีนจากเมล็ดักัญชงและผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบจากเมล็ดักัญชง น้ำมันจากเมล็ดักัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดักัญชง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๕) พ.ศ.๒๕๖๔ ประเภทผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของกัญชาหรือกัญชง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๗) พ.ศ.๒๕๖๔ และประเภทผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดโอดเป็นส่วนประกอบ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๙) พ.ศ.๒๕๖๔ รวมทั้งอาหารควบคุมเฉพาะที่มีการผลิต (แบ่งบรรจุ)

ตัวอย่างการวิเคราะห์การแสดงผลากอาหารต้องมืองค์ประกอบและประกาศที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้การแสดงผลากเป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

๑. ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องผลิตภัณฑ์อาหารที่มีการกำหนดการแสดงผลากเป็นการเฉพาะสำหรับผลิตภัณฑ์นั้น ๆ

๒. ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงผลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ (ฉบับที่ ๓๘๓) พ.ศ.๒๕๖๐ (ฉบับที่ ๔๐๑) พ.ศ.๒๕๖๒ และ (ฉบับที่ ๔๑๐) พ.ศ.๒๕๖๒ เป็นการให้ข้อมูลที่จำเป็นแก่ผู้บริโภค

๓. ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงผลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ (Guideline Daily Amounts; GDAs) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๙๔) พ.ศ. ๒๕๖๑ กำหนดให้อาหารบางชนิดที่ต้องแสดงผลากแบบจีดีเอ

๔. ประกาศฯ อื่นที่เกี่ยวข้อง เช่น

๔.๑ ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เรื่อง ผลากโภชนาการ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๒) พ.ศ. ๒๕๔๑ กำหนดให้อาหารดังต่อไปนี้เป็นอาหารที่ต้องแสดงผลากโภชนาการ กล่าวคือ อาหารที่มีการกล่าวอ้างทางโภชนาการ อาหารที่มีการใช้คุณค่าในการส่งเสริมการขาย อาหารที่ระบุกลุ่มผู้บริโภคในการส่งเสริมการขาย และอาหารอื่นตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

๔.๒ กรณีการแสดงรูปภาพส่วนประกอบและการแสดงข้อความ ต้องเป็นไปตามคำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาที่ ๓๔๓/๒๕๔๘ เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงรูปภาพส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์อาหารบนฉลากอาหาร

๔.๓ กรณีมีการแสดงข้อความหรือเครื่องหมายรับรอง ต้องมีการแสดงตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงข้อความหรือเครื่องหมายการได้รับรองมาตรฐานระบบการผลิตอาหาร เป็นต้น

รายละเอียดตัวอย่างการแสดงผลากอาหารประเภทเมล็ดักัญชง น้ำมันเมล็ดักัญชง โปรตีนจากเมล็ดักัญชงและผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบจากเมล็ดักัญชง น้ำมันจากเมล็ดักัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดักัญชง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๕) พ.ศ.๒๕๖๔ และ (ฉบับที่ ๔๓๗) พ.ศ.๒๕๖๕ ประเภทผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของกัญชาหรือกัญชง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๗) พ.ศ.๒๕๖๔ และ (ฉบับที่ ๔๓๘) พ.ศ.๒๕๖๕ และประเภทผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดโอดเป็นส่วนประกอบ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๙) พ.ศ.๒๕๖๔ และ (ฉบับที่ ๔๓๙) พ.ศ. ๒๕๖๕ รายละเอียดดังตารางที่ ๒.๑๗

ตารางที่ ๒.๑๗ การวิเคราะห์การแสดงผลจากอาหารประเภทกัญชา กัญชง และสารสกัดแคนนาบิไดออล

๑. ประกาศกระทรวงสาธารณสุขเฉพาะแต่ละประเภทอาหาร	๒. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง การแสดงผลจากอาหารในภาชนะบรรจุ	๓. . ประกาศกระทรวงสาธารณสุขเฉพาะแต่ละชนิดอาหาร	๔. ประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง / หลักเกณฑ์การแสดงฉลากที่เกี่ยวข้อง
<p>๑. <u>ประเภทเมล็ดกัญชง</u> น้ำมันเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบจากเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง ได้แก่ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร <u>ชนิดผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร</u></p>	<p>ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗, (ฉบับที่ ๓๘๓) พ.ศ. ๒๕๖๐, (ฉบับที่ ๔๐๑) พ.ศ.๒๕๖๒ และ (ฉบับที่ ๔๑๐) พ.ศ.๒๕๖๒</p>	<p>การแสดงผลจากอาหาร ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๓) พ.ศ.๒๕๔๘, (ฉบับที่ ๓๐๙) พ.ศ.๒๕๕๐, (ฉบับที่ ๔๐๕) และ (ฉบับที่ ๔๑๑) พ.ศ.๒๕๖๒ เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การแสดงคำเตือนสำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร - คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ ๓๔๓/๒๕๔๘ เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงรูปภาพส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์บนฉลากอาหาร - ประกาศ อย. เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงข้อความหรือเครื่องหมายการได้รับการรับรองมาตรฐานระบบการผลิตอาหาร
<p>๒. <u>ประเภทผลิตภัณฑ์อาหาร</u>ที่มีส่วนประกอบของกัญชาหรือกัญชง ได้แก่ ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท <u>ชนิดซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท</u></p>	<p>ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗, (ฉบับที่ ๓๘๓) พ.ศ. ๒๕๖๐, (ฉบับที่ ๔๐๑) พ.ศ.๒๕๖๒ และ (ฉบับที่ ๔๑๐) พ.ศ.๒๕๖๒</p>	<p>การแสดงผลจากอาหาร ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๐) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท</p>	<ul style="list-style-type: none"> - คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ ๓๔๓/๒๕๔๘ เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงรูปภาพส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์บนฉลากอาหาร - ประกาศ อย. เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงข้อความหรือเครื่องหมายการได้รับการรับรองมาตรฐานระบบการผลิตอาหาร

<p>๓. ประเภทผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดออลเป็นส่วนประกอบ ได้แก่ เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทแบบเข้มข้น</p> <p>ชนิดเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทแบบเข้มข้น</p>	<p>ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗, (ฉบับที่ ๓๘๓) พ.ศ. ๒๕๖๐, (ฉบับที่ ๔๐๑) พ.ศ.๒๕๖๒ และ (ฉบับที่ ๔๑๐) พ.ศ.๒๕๖๒</p>	<p>การแสดงผลจากอาหารต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ. ๒๕๕๖ และ (ฉบับที่ ๔๐๒) พ.ศ.๒๕๖๒ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท</p>	<p>- ประกาศกระทรวงฯ ฉบับที่ ๓๙๔ (พ.ศ.๒๕๖๑) เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงผลจากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ</p> <p>- ประกาศกระทรวงฯ ฉบับที่ ๑๘๒ (พ.ศ.๒๕๕๑) เรื่อง ฉลากโภชนาการ</p> <p>- คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ ๓๔๓/๒๕๔๘ เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงรูปภาพส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์บนฉลากอาหาร</p> <p>- ประกาศ อย. เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงความหรือเครื่องหมายการได้รับการรับรองมาตรฐานระบบการผลิตอาหาร</p>
--	---	--	---

อย่างไรก็ตามเพื่อเป็นการอำนวยความสะดวกให้การพิจารณาฉลากอาหารที่มีความยุ่งยากซับซ้อนและมีรายละเอียดที่แตกต่างกันในแต่ละประเภทอาหาร การรวบรวมข้อมูลกฎหมาย หลักเกณฑ์ และแนวทางในการพิจารณาฉลากจะช่วยลดโอกาสในการเกิดข้อผิดพลาดจากการแสดงผลจากอาหารที่ไม่ถูกต้องได้

บทที่ ๓ ผลการศึกษา

การศึกษาแนวทางการพัฒนาการแสดงผลของอาหารให้เป็นไปตามกฎหมายมีวัตถุประสงค์เพื่อให้เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานทั้งส่วนกลางและส่วนภูมิภาคมีความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องเกี่ยวกับการพิจารณาตรวจสอบการแสดงผลของอาหารให้เป็นไปในทิศทางเดียวกัน และให้ผู้ประกอบการมีความรู้ความเข้าใจในการจัดทำฉลากและเพิ่มโอกาสในการปฏิบัติให้ถูกต้องตามที่กฎหมายกำหนด รวมทั้งเป็นการสื่อสารข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหารให้ผู้บริโภคเข้าใจและเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม โดยการวิจัยเอกสาร ประชุมกลุ่มย่อย และการวิเคราะห์แนวทางในการจัดทำฉลากที่ถูกต้องตามกฎหมายของเจ้าหน้าที่และผู้ประกอบการ ผลการศึกษามีดังนี้

๓.๑ สถานการณ์ สภาพปัญหาการแสดงผลของอาหารที่ได้จากการติดตามตรวจสอบเฝ้าระวัง

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้กำกับดูแลการแสดงผลของอาหารในท้องตลาดจากสถานประกอบการผลิต นำเข้า และจำหน่าย โดยเป็นการรวบรวมข้อมูลจากกรณีร้องเรียน กรณีเฝ้าระวัง และกรณีพิเศษ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ - ๒๕๖๔ รายละเอียดดังตารางที่ ๓.๑

ตารางที่ ๓.๑ ผลการการตรวจสอบการแสดงผลของอาหารที่พบการกระทำผิดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องกับการแสดงผลของอาหาร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ - ๒๕๖๔

ปีงบประมาณ	สถานประกอบการ	กรณีร้องเรียน (แห่ง)	กรณีเฝ้าระวัง (แห่ง)	กรณีพิเศษ (แห่ง)	รวมทั้งสิ้น (แห่ง)	คิดเป็นร้อยละ
๒๕๖๒	ผลิต	๓๘	๙๓	๖	๑๓๗	๗๗.๘๔
	นำเข้า	๑๐	๒๖	๑	๓๗	๒๑.๐๒
	จำหน่าย	๑	๐	๑	๒	๑.๑๔
	รวม	๔๙	๑๑๙	๘	๑๗๖	๑๐๐.๐๐
๒๕๖๓	ผลิต	๔๙	๔๗	๑	๙๗	๗๗.๖๐
	นำเข้า	๑๔	๑๐	๑	๒๕	๒๐.๐๐
	จำหน่าย	๐	๑	๒	๓	๒.๔๐
	รวม	๖๓	๕๘	๔	๑๒๕	๑๐๐.๐๐
๒๕๖๔	ผลิต	๘๓	๓๖	๒๑	๑๔๐	๘๐.๙๒
	นำเข้า	๑๓	๑๑	๗	๓๑	๑๗.๙๒
	จำหน่าย	๒	๐	๐	๒	๑.๑๖
	รวม	๙๘	๔๗	๒๘	๑๗๓	๑๐๐.๐๐

ที่มา : กองอาหาร, พ.ศ.๒๕๖๔

จากตารางที่ ๓.๑ ผลการตรวจสอบการแสดงฉลากอาหารจากสถานประกอบการผลิตอาหาร พบการกระทำผิดเกี่ยวกับการแสดงฉลากอาหารในอัตราส่วนที่สูงกว่าสถานที่นำเข้าและสถานที่จำหน่าย โดยในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒-๒๕๖๔ คิดเป็นร้อยละ ๗๗.๘๔ , ๗๗.๖๐ และ ๘๐.๙๒ ตามลำดับ ซึ่งตรวจพบจากการเก็บตัวอย่างจากกรณีร้องเรียนและกรณีเฝ้าระวัง จากสถานการดังกล่าวบ่งชี้ว่า ผู้ประกอบการผลิตอาหารอาจจะไม่เข้าใจเกี่ยวกับข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากอาหาร ทั้งนี้ ประเภทอาหารที่พบการแสดงฉลากอาหารไม่ถูกต้อง ๑๐ อันดับสูงสุดจากผลการตรวจสอบเฝ้าระวัง การแสดงฉลากอาหาร พร้อมสาเหตุที่พบการกระทำผิด รายละเอียดดังตารางที่ ๓.๒

ตารางที่ ๓.๒ ประเภทอาหารที่พบการแสดงฉลากอาหารไม่ถูกต้อง ๑๐ อันดับสูงสุด จากผลการตรวจสอบ เฝ้าระวังการแสดงฉลากอาหาร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ - ๒๕๖๔ พร้อมสาเหตุที่พบ การกระทำผิด

ลำดับที่	ประเภทอาหาร	คิดเป็นร้อยละ	สาเหตุที่พบการกระทำผิด
๑	อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที	๒๕.๗๔	<ol style="list-style-type: none"> ๑. แสดงส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละโดยประมาณ แต่ไม่เรียงลำดับจากปริมาณมากไปหาน้อย ๒. ไม่แสดงวันเดือนปีที่ผลิต โดยมีข้อความ "ผลิต" กำกับไว้ และไม่แสดงวันเดือนปีที่หมดอายุการบริโภค หรือวันเดือนและปีที่อาหารยังมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ๓. ไม่แสดงข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร ๔. การแสดงวัตถุเจือปนอาหารไม่เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด ไม่แสดงกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหาร เนื่องจากพบมีการใช้วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร ๕. แสดงชื่ออาหารไม่ตรงตามที่ได้รับอนุญาต ไม่แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต ๖. ไม่แสดงน้ำหนักสุทธิ ๗. แสดงฉลากโภชนาการไม่เป็นไปตามเงื่อนไขการกล่าวอ้างทางโภชนาการและทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ
๒	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	๑๙.๘๓	<ol style="list-style-type: none"> ๑. ไม่แสดงคำเตือน "ควรกินอาหารหลากหลายครบ ๕ หมู่ ในสัดส่วนที่เหมาะสมเป็นประจำ" "ไม่มีผลในการป้องกันหรือรักษาโรค" ๒. ไม่แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับ INS number ๓. ไม่แสดงชื่อและที่อยู่ผู้ผลิต ประเทศของผู้ผลิตเป็นภาษาไทย ๔. ไม่แสดงสูตรส่วนประกอบ, ขนาดบรรจุ และปริมาณของอาหารเป็นภาษาไทย ๕. ฉลากแสดงส่วนประกอบสำคัญไม่ตรงตามที่ได้รับอนุญาตในใบสำคัญการจดทะเบียนอาหาร (สบ.๕/๑) ๖. แสดงข้อความที่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ ๗. ไม่แสดงข้อความ "ผลิต" และ "หมดอายุ" เป็นภาษาไทย กำกับ วันเดือนและปี ที่ผลิตและหมดอายุที่แสดงบนฉลาก

ตารางที่ ๓.๒ ประเภทอาหารที่พบการแสดงฉลากอาหารไม่ถูกต้อง ๑๐ อันดับสูงสุด จากผลการตรวจสอบ
 เฝ้าระวังการแสดงฉลากอาหาร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ - ๒๕๖๔ พร้อมสาเหตุที่พบ
 การกระทำผิด (ต่อ)

ลำดับที่	ประเภทอาหาร	คิดเป็นร้อยละ	สาเหตุที่พบการกระทำผิด
๓	น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	๑๖.๐๓	<p>๑. ไม่แสดงวันเดือนปีที่ควรบริโภคก่อน</p> <p>๒. ไม่แสดงข้อความ "ควรบริโภคก่อน" หรือ "หมดอายุ" เป็นภาษาไทย</p> <p>๓. แสดงข้อความที่อาจทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ เช่น "ผ่านการตรวจประเมินสถานที่ผลิตตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร เมื่อวันที่ ๒๕ ก.ย. ๖๒ แต่ใบอนุญาตผลิตอาหารได้รับอนุญาตปี ๒๕๖๓"</p> <p>๔. แสดงชื่ออาหารไม่ตรงตามที่ได้รับอนุญาต</p>
๔	เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	๑๐.๕๕	<p>๑. แสดงชื่ออาหารไม่ตรงตามที่ได้รับอนุญาต</p> <p>๒. ไม่แสดงวันเดือนปีที่ผลิตและหมดอายุ</p> <p>๓. แสดงส่วนประกอบที่สำคัญไม่เรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย</p> <p>๔. แสดงสูตรส่วนประกอบไม่ตรงตามที่ได้รับอนุญาต</p> <p>๕. การแสดงส่วนประกอบวัตถุเจือปนอาหารไม่ถูกต้องตามที่กำหนด ได้แก่ สารกันเสีย (INS ๒๐๒) และสารให้ความหวานแทนน้ำตาล (แซ็คคาริน,ไซคลาเมต)</p> <p>๖. แสดงข้อความกล่าวอ้างทางโภชนาการ เช่น Calcium โดยไม่แสดงฉลากโภชนาการ,ไม่แสดงข้อมูลผู้แพ้อาหาร เนื่องจากมีเกล็ดข้าวสาลีเป็นส่วนประกอบ</p>
๕	อาหารทั่วไป	๕.๗๐	<p>๑. แสดงส่วนประกอบสำคัญซึ่งอาจทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ</p> <p>๒. ไม่ระบุชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต ไม่ระบุข้อความ "ผลิต" "หมดอายุ" หรือ "ควรบริโภคก่อน" เป็นภาษาไทยกำกับไว้</p> <p>๓. แสดงเลขสารบบอาหารไม่ตรงกับที่ได้รับอนุญาต</p> <p>๔. ไม่แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนร่วมกับชื่อเฉพาะหรือ INS number</p> <p>๕. ไม่แสดงชื่ออาหาร ชื่อที่ตั้งผู้ผลิต วันเดือนปีที่ควรบริโภคก่อน</p> <p>๖. แสดงชื่ออาหาร "พริกไทยป่น" พร้อมแสดงรูปภาพพริกไทยเมื่อนำมาเป็นชื่ออาหารประกอบกับรูปภาพพริกไทยสื่อให้เข้าใจว่าผลิตภัณฑ์เป็นพริกไทย ๑๐๐%</p>
๖	กาแฟ	๒.๗๔	<p>๑. แสดงข้อความ "% TRANS FAT" และ "% น้ำตาล" ซึ่งไม่เป็นไปตามประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ ๑๘๒) เรื่อง ฉลากโภชนาการ</p> <p>๒. ไม่แสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม แบบจีดีเอ เป็นต้น</p>

ตารางที่ ๓.๒ ประเภทอาหารที่พบการแสดงฉลากอาหารไม่ถูกต้อง ๑๐ อันดับสูงสุด จากผลการตรวจสอบเฝ้าระวังการแสดงฉลากอาหาร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ – ๒๕๖๔ พร้อมสาเหตุที่พบการกระทำผิด (ต่อ)

ลำดับที่	ประเภทอาหาร	คิดเป็นร้อยละ	สาเหตุที่พบการกระทำผิด
๗	ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	๒.๓๒	๑. ไม่แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ ๒. ไม่แสดงฉลากเป็นภาษาไทย และไม่แสดงวันเดือนและปีที่ควรบริโภคก่อน ๓. แสดงชื่ออาหารไม่ตรงตามที่ได้รับอนุญาตโดยได้รับอนุญาต ๔. แสดงข้อความว่า "GMP HACCP" ซึ่งไม่เป็นไปตามประกาศอย. เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงข้อความบนฉลากอาหารเกี่ยวกับการได้รับการตรวจประเมินสถานที่ผลิต ๕. แสดงข้อความกล่าวอ้างทางโภชนาการ ได้แก่ "อุดมด้วยโปรตีน" แต่ไม่แสดงฉลากโภชนาการ
๘	วุ้นและขนมเยลลี่	๒.๓๒	๑. ไม่แสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ บนฉลากอาหารและข้อความ "บริโภคแต่น้อยและออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ"
๙	ไอศกรีม	๑.๖๙	๑. แสดงชนิดสีหรือกลิ่น ปริมาณแป้งข้าวโพดที่ใช้ในการผลิตไอศกรีมที่ปรากฏบนฉลากไม่ตรงตามที่แจ้งไว้กับเลขสารบบอาหาร ๒. ไม่แสดงเลขสารบบอาหาร, ข้อมูลผู้แพ้อาหาร, วันผลิต และควรบริโภคก่อน
๑๐	ขนมปัง	๑.๒๗	๑. ไม่แสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ บนฉลากอาหารและข้อความ "บริโภคแต่น้อยและออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ" ๒. แสดงชื่อและเลขที่ตั้งไม่ครบถ้วนตามที่ได้รับอนุญาต ๓. ไม่แสดงวันเดือนปีที่ผลิตและควรบริโภคก่อนเป็นภาษาไทย ๔. ไม่แสดง INS number

จากตารางที่ ๓.๒ สามารถนำข้อมูลประเด็นปัญหาวิเคราะห์สาเหตุที่พบการกระทำผิดและวิธีการแก้ไขปัญหาได้ ๔ ประเด็น รายละเอียดตามตารางที่ ๓.๓

ตารางที่ ๓.๓ ข้อมูลประเด็นปัญหานำมาวิเคราะห์สาเหตุที่พบการกระทำผิดและวิธีการแก้ไขปัญหา

ประเด็นปัญหา	สาเหตุที่พบการกระทำผิด	วิธีการแก้ไข
๑. ประเภทอาหาร	อาหารแต่ละประเภท ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงฯ และกฎหมายหลายฉบับ เช่น ประกาศกระทรวงฯ สำหรับประเภทอาหารนั้น ๆ ประกาศกระทรวงฯ ว่าด้วยเรื่องฉลาก ข้อกำหนดเฉพาะของการแสดงชื่ออาหาร การแสดงข้อความหรือเครื่องหมายการได้รับรองระบบ ซึ่งมีรายละเอียดมาก ซับซ้อน เข้าใจยาก	<ul style="list-style-type: none"> - ปรับแก้ไขประกาศกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับการแสดงฉลากและข้อกำหนดเฉพาะลดความซับซ้อนเพื่อให้สามารถนำไปปฏิบัติได้จริง เช่น การแสดงชื่ออาหารที่นอกเหนือจากเครื่องดื่มที่มีหรือทำจากน้ำผลไม้ (ตารางที่ ๒.๕) การแสดงชื่ออาหารของเครื่องดื่มที่มีหรือทำจากน้ำผลไม้ (ตารางที่ ๒.๖) และตัวอย่างการแสดงชื่ออาหารตามข้อ ๑๓ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฯ (ตารางที่ ๒.๗) - จัดทำข้อมูลหลักเกณฑ์การพิจารณาให้ชัดเจนแบ่งตามประเภทอาหาร เชื่อมโยงประกาศข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง
๒. การนำไปใช้และนำไปปฏิบัติในแนวทางที่ไม่ถูกต้อง	<ul style="list-style-type: none"> - การแสดงฉลากอาหารไม่เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนดตามประกาศว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากอาหาร - การแสดงรูปภาพ ข้อความ รอยประดิษฐ์ที่อาจเข้าข่ายเป็นการโฆษณาเพื่อต้องการทำการตลาดให้กับผลิตภัณฑ์ - การกล่าวอ้างสรรพคุณ สื่อสรรพคุณคุณประโยชน์ การใช้คุณค่าทางอาหารในการส่งเสริมการขาย ที่นอกเหนือจากประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑ ก่อให้เกิดการเข้าใจผิดได้ง่าย 	จัดทำตัวอย่างเทมเพลตฉลากมาตรฐานและรายละเอียดของฉลากอาหารให้เป็นไปตามข้อกำหนดบังคับตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข และข้อกำหนดเฉพาะของอาหารแต่ละประเภทที่กำหนดโดยตรงต่อผู้บริโภค

ประเด็นปัญหา	สาเหตุที่พบการกระทำผิด	วิธีการแก้ไข
๓. ผู้ประกอบการมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับการแสดง ฉลากอาหาร หลากหลายระดับ	<ul style="list-style-type: none"> - ผู้ประกอบการที่มีความหลากหลายเข้าข่าย กลุ่มที่ขาดความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับ ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลาก อาหารและข้อกำหนดรวมทั้งวิธีการนำไป ปฏิบัติตามที่กฎหมายกำหนด หรือ - ผู้ประกอบการเข้าข่ายกลุ่มที่ไม่ได้นำ ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลาก อาหารที่มีอยู่มาใช้ให้ถูกต้องและครบถ้วน ตามที่กฎหมายกำหนด และขาดความ รับผิดชอบต่อสังคมในการให้ข้อมูลผู้บริโภค อย่างถูกต้อง 	<ul style="list-style-type: none"> - จัดการอบรมให้ความรู้เพื่อ เพิ่มศักยภาพในการพัฒนา ผู้ประกอบการทั้งในเรื่องข้อ กฏหมายที่เกี่ยวข้องและวิธีการ แสดงฉลากให้ถูกต้องเป็นไป ตามที่กฎหมายกำหนด รวมทั้ง แนวทางการนำไปประยุกต์ใช้ กับผลิตภัณฑ์ - เพิ่มการประชาสัมพันธ์และ การเข้าถึงบนเว็บไซต์กองอาหาร ในการเผยแพร่ตัวอย่างฉลาก มาตรฐาน ซึ่งผู้ประกอบการ สามารถนำไปใช้เป็นแนวทางใน การออกแบบฉลากอาหารเพื่อ จำหน่าย
๔. บุคลากรใน หน่วยงาน	<ul style="list-style-type: none"> - เจ้าหน้าที่ที่มีการสลับสับเปลี่ยนภายใน หน่วยงานและขาดการถ่ายทอดความรู้เพื่อ เป็นข้อมูลพื้นฐานให้เจ้าหน้าที่ใหม่ได้เรียนรู้ และขาดความเชี่ยวชาญชำนาญในการ พิจารณาอนุญาต - องค์กรความรู้ในการพิจารณาของเจ้าหน้าที่มี ความแตกต่างกัน โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหาร ควบคุมเฉพาะที่ต้องมีการส่งมอบฉลากอาหาร เพื่อประกอบการพิจารณาก่อนการอนุญาต 	<p>จัดทำคู่มือ แนวทางปฏิบัติ หลักการและแนวทางในการ พิจารณาอนุญาต และการ ตรวจสอบเรื่องการแสดงฉลาก อาหารเพื่อเป็นข้อมูลเบื้องต้นใน การติดตามตรวจสอบเฝ้าระวัง ของพนักงานเจ้าหน้าที่ภายหลัง ออกสู่ตลาด</p>

๓.๒ แนวทางการจัดทำตัวอย่างฉลากของอาหารมาตรฐานและรายละเอียดให้เป็นไปตามข้อกำหนด

ผลการรวบรวม และศึกษาข้อมูลต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากของอาหารที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค โดยนำมาวิเคราะห์ว่าการแสดงฉลากอาหารต้องมีองค์ประกอบและประกาศกระทรวง สาธารณสุขและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องในการแสดงฉลากประกอบด้วยกันดังนี้

- (๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องผลิตภัณฑ์อาหารที่มีการกำหนดการแสดงฉลากเป็นการเฉพาะ สำหรับผลิตภัณฑ์นั้น ๆ
- (๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ
- (๓) ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๙๔) พ.ศ. ๒๕๖๑ กำหนดให้ อาหารบางชนิดที่ต้องแสดงฉลากแบบจีดีเอ

(๔) ประกาศฯ อื่นที่เกี่ยวข้อง เช่น

(๔.๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เรื่อง ฉลากโภชนาการ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๒) พ.ศ. ๒๕๔๑

(๔.๒) กรณีการแสดงรูปภาพส่วนประกอบและการแสดงข้อความ ต้องเป็นไปตามคำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาที่ ๓๔๓/๒๕๔๘ เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงรูปภาพส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์อาหารบนฉลากอาหาร

(๔.๓) กรณีมีการแสดงข้อความหรือเครื่องหมายรับรอง ต้องมีการแสดงตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงข้อความหรือเครื่องหมายการได้รับรองมาตรฐานระบบการผลิตอาหาร เป็นต้น

จากกรณีศึกษาเกี่ยวกับการแสดงฉลากอาหารประเภทเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เพื่อหาแนวทางการแสดงฉลากอาหาร ต้องปฏิบัติตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องดังตารางที่ ๓.๓

ตารางที่ ๓.๔ การแสดงฉลากอาหารประเภทเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

ข้อกำหนดบังคับตามกฎหมาย	รายละเอียด
๑. ประกาศกระทรวงสาธารณสุขเฉพาะ	๑.๑ (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ. ๒๕๕๖ และ (ฉบับที่ ๔๐๒) พ.ศ.๒๕๖๒ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท สามารถแบ่งเป็น ๕ ชนิด ได้แก่ <ul style="list-style-type: none"> - ชนิด น้ำที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ - ชนิด เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมีส่วนคาร์บอนไดออกไซด์ หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม - ชนิด เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากส่วนผสมที่ไม่ใช่ผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมีส่วนคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม - ชนิด เข้มข้นซึ่งต้องเจือจางก่อนบริโภค - ชนิดแห้ง
๒. ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ	๒.๑ (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ๒.๒ (ฉบับที่ ๓๘๓) พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๒) ๒.๓ (ฉบับที่ ๔๐๑) พ.ศ.๒๕๖๒ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๓) ๒.๔ (ฉบับที่ ๔๑๐) พ.ศ.๒๕๖๒ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๔)

ตารางที่ ๓.๔ การแสดงฉลากอาหารประเภทเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง (ต่อ)

<p>๓. ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา</p>	<p>๓.๑ เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ</p> <p>๓.๒ เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (เพิ่มเติม)</p> <p>๓.๓ เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๓) และ (ฉบับที่ ๔)</p> <p>๓.๔ เรื่อง การแสดงรูปภาพส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์บนฉลากของอาหาร</p>
<p>๔. คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา</p>	<p>๔.๑ คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาที่ ๓๔๓/๒๕๔๘ เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงรูปภาพส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์บนฉลากของ</p>
<p>๕. การแสดงฉลากโภชนาการตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขและประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา</p>	<p>๕.๑ (ฉบับที่ ๑๘๒) พ.ศ. ๒๕๕๑ เรื่อง ฉลากโภชนาการ</p> <p>๕.๒ (ฉบับที่ ๒๑๙) พ.ศ. ๒๕๕๔ เรื่อง ฉลากโภชนาการ (ฉบับที่ ๒)</p> <p>๕.๓ ฉบับที่ ๓๙๒ (พ.ศ. ๒๕๖๑) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ฉลากโภชนาการ (ฉบับที่ ๓)</p> <p>๕.๔ เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๙๒ (พ.ศ. ๒๕๖๑) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ เรื่อง ฉลากโภชนาการ (ฉบับที่ ๓)</p> <p>๕.๕ เรื่อง การแสดงข้อความกล่าวอ้างหน้าที่ของสารอาหาร</p>
<p>๖. การแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม แบบจีดีเอตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขและประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา</p>	<p>๖.๑ ฉบับที่ ๓๙๔ (พ.ศ. ๒๕๖๑) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และ ค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม แบบจีดีเอ</p> <p>๖.๒ เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๙๔ (พ.ศ. ๒๕๖๑) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม แบบจีดีเอ</p>
<p>ข้อกำหนดตามความสมัครใจหรือประสงค์จะแสดงบนฉลาก</p>	<p>รายละเอียด</p>
<p>๑. การแสดงสัญลักษณ์โภชนาการบนฉลากของอาหาร</p>	<p>๑.๑ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๓) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง การแสดงสัญลักษณ์โภชนาการบนฉลากของอาหาร</p> <p>๑.๒ ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๓) พ.ศ.๒๕๕๙ เรื่อง การแสดงสัญลักษณ์โภชนาการบนฉลากของอาหาร</p> <p>๑.๓ ประกาศคณะกรรมการพัฒนาและส่งเสริมการใช้สัญลักษณ์โภชนาการอย่างง่าย เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการแสดงสัญลักษณ์โภชนาการ “ทางเลือกสุขภาพ” บนฉลากของอาหาร</p>

	<p>๑.๔ ประกาศคณะกรรมการพัฒนาและส่งเสริมการใช้สัญลักษณ์ โภชนาการอย่างง่าย เรื่อง เกณฑ์สารอาหารหรือคุณค่าทางโภชนาการที่ใช้ ประกอบการพิจารณารับรองการแสดงสัญลักษณ์โภชนาการ “ทางเลือก สุขภาพ” ในอาหารแต่ละกลุ่ม</p> <p>๑.๕ ประกาศคณะกรรมการพัฒนาและส่งเสริมการใช้สัญลักษณ์ โภชนาการอย่างง่าย เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการ แสดงสัญลักษณ์โภชนาการ "ทางเลือกสุขภาพ" บนฉลากของอาหาร</p> <p>๑.๖ ประกาศคณะกรรมการพัฒนาและส่งเสริมการใช้สัญลักษณ์ โภชนาการอย่างง่าย เรื่อง เกณฑ์สารอาหารหรือคุณค่าทางโภชนาการที่ใช้ ประกอบการพิจารณารับรองการแสดงสัญลักษณ์โภชนาการ"ทางเลือก สุขภาพ"ในอาหารแต่ละกลุ่ม (ฉบับที่ ๒)</p>
<p>๒. การแสดงข้อความ รูปภาพ รอยประดิษฐ์ หรือ เครื่องหมาย สัญลักษณ์ ที่เข้าข่ายเพื่อประโยชน์ ในทางการค้า แสดงคุณประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณของอาหาร</p>	<p>๒.๑ ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การ โฆษณาอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑</p>

จากตารางที่ ๓.๔ สามารถนำมาใช้เป็นแนวทางในการออกแบบฉลากอาหารของเครื่องดื่มใน
ภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท แบ่งเป็น ๕ ชนิด ได้แก่ ๑) ชนิดน้ำที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่
๒) ชนิดเครื่องดื่มที่มีหรือทำจากผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมีส่วนประกอบคาร์บอนไดออกไซด์ หรือออกซิเจนผสมอยู่
ด้วยหรือไม่ก็ตาม ๓) ชนิดเครื่องดื่มที่มีหรือทำจากส่วนผสมที่ไม่ใช่ผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมีส่วนประกอบ
คาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม ๔) ชนิดเข้มข้นซึ่งต้องเจือจางก่อนบริโภค และ
๕) ชนิดแห้ง ดังภาพที่ ๓.๑ - ๓.๕

ประเภทอาหาร เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท : ชนิด น้ำที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่

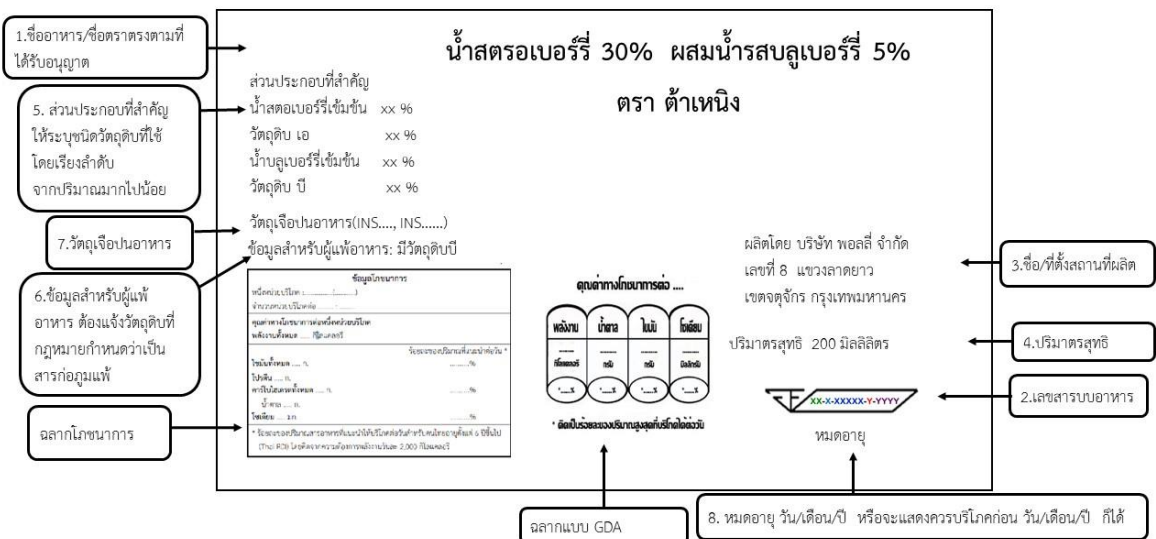


ภาพที่ ๓.๑ ตัวอย่างการแสดงผลฉลากเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดน้ำที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่

จากภาพที่ ๓.๑ การแสดงข้อความ ข้อ ๑ - ๗ เป็นข้อความที่กำหนดให้แสดงตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ.๒๕๕๗ และ (ฉบับที่ ๓๘๓) พ.ศ.๒๕๖๐ เรื่อง การแสดงผลของอาหารในภาชนะบรรจุ

ประเภทอาหาร เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท :

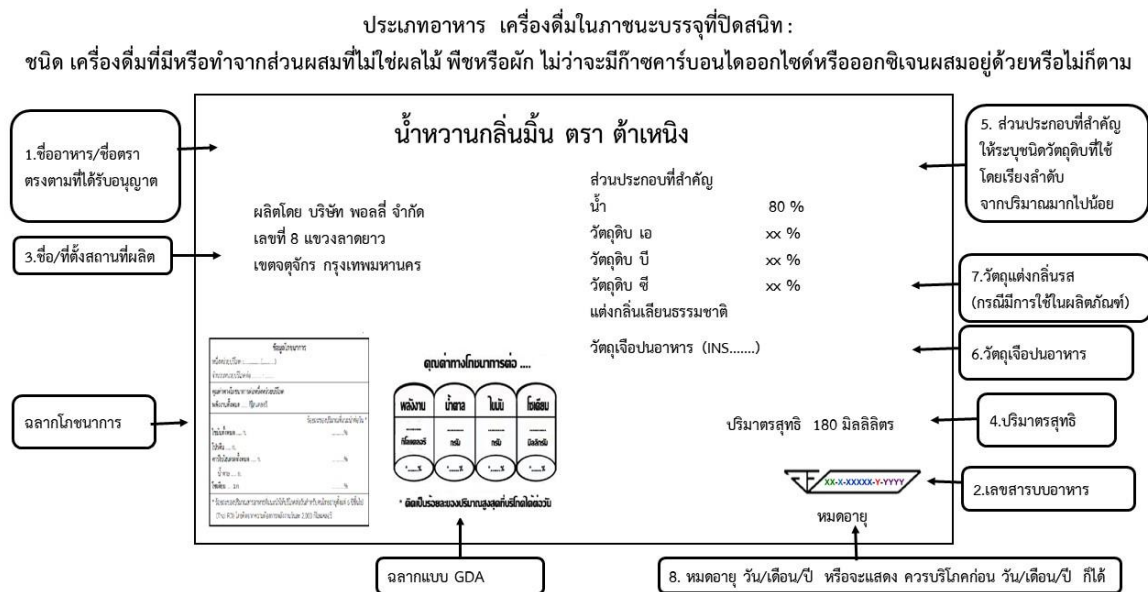
ชนิด เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมิกซ์คาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม



ภาพที่ ๓.๒ ตัวอย่างการแสดงผลฉลากเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดเครื่องดื่มที่มีหรือทำจากผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมิกซ์คาร์บอนไดออกไซด์ หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม

จากภาพที่ ๓.๒ การแสดงข้อความ ข้อ ๑ - ๘ เป็นข้อความที่กำหนดให้แสดงตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ.๒๕๕๗ และ (ฉบับที่ ๓๘๓) พ.ศ.๒๕๖๐ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และกรณีเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดเครื่องดื่มที่มีหรือทำจากผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมีส่วนประกอบคาร์บอนไดออกไซด์ หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม กำหนดให้แสดง “ฉลากแบบ GDA” ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๙๔ (พ.ศ.๒๕๖๑) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม แบบจีดีเอ และ “ฉลากโภชนาการ” ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๒) พ.ศ.๒๕๔๑ เรื่อง ฉลากโภชนาการ

สำหรับการแสดงชื่ออาหารให้ปฏิบัติตามตารางที่ ๓.๔ ข้อกำหนดเฉพาะของการแสดงชื่ออาหารของเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท “น้ำสตรอเบอร์รี่ ๓๐% ผสมน้ำรสบลูเบอร์รี่ ๕%” กล่าวคือจะต้องมีส่วนประกอบน้ำสตรอเบอร์รี่ ๓๐% และน้ำรสบลูเบอร์รี่ ๕% อ้างอิงกรณีที่ ๓ (น้ำผลไม้ตั้งแต่ร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนักขึ้นไป อนุญาตให้ใช้ชื่อ “น้ำ%” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อและปริมาณเป็นร้อยละของผลไม้) และ กรณีที่ ๔ (น้ำผลไม้ไม่ถึงร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก อนุญาตให้ใช้ชื่อ “น้ำรส%” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อและปริมาณเป็นร้อยละของผลไม้) โดยสามารถแสดงรูปภาพของสตรอเบอร์รี่และบลูเบอร์รี่ได้



ภาพที่ ๓.๓ ตัวอย่างการแสดงฉลากเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดเครื่องดื่มที่มีหรือทำจากส่วนผสมไม่ใช่ผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมีส่วนประกอบคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม

จากภาพที่ ๓.๓ การแสดงข้อความ ข้อ ๑ - ๘ เป็นข้อความที่กำหนดให้แสดงตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ.๒๕๕๗ และ (ฉบับที่ ๓๘๓) พ.ศ.๒๕๖๐ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดเครื่องดื่มที่มีหรือทำจากส่วนผสมไม่ใช่ผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมีส่วนประกอบคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม กำหนดให้แสดง “ฉลากแบบ GDA” ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๙๔ (พ.ศ.๒๕๖๑) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน

และโซเดียม แบบจีดีเอ และ “ฉลากโภชนาการ” ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๒) พ.ศ.๒๕๔๑ เรื่อง ฉลากโภชนาการ

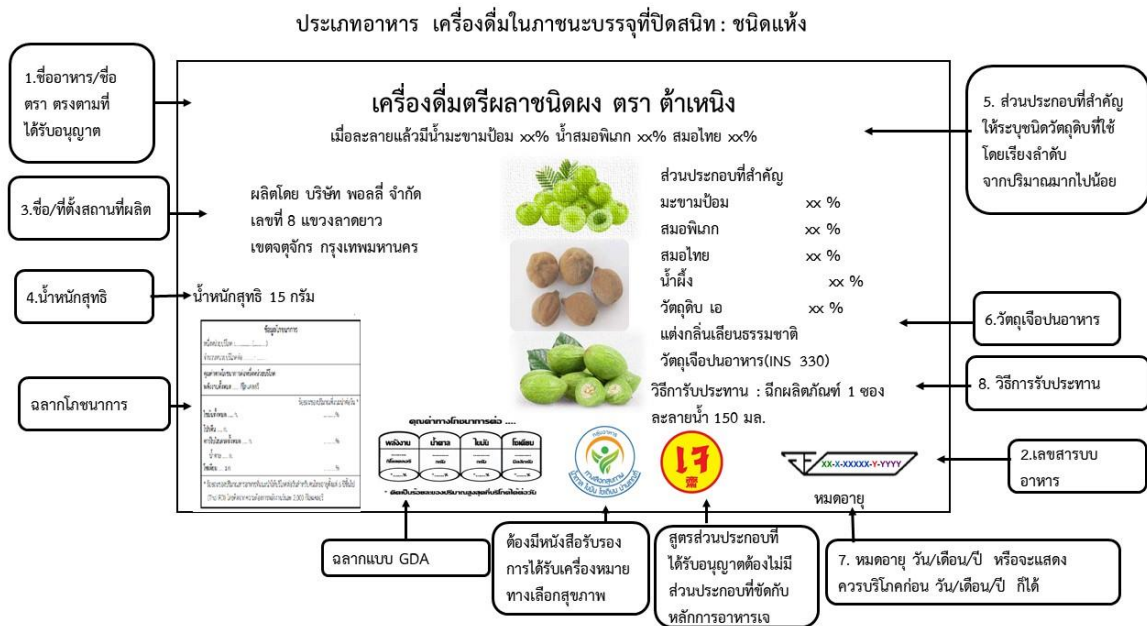
สำหรับการแสดงชื่ออาหารให้ปฏิบัติตามตารางที่ ๓.๔ ข้อกำหนดเฉพาะของการแสดงชื่ออาหารของเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท “น้ำหวานกลั่นมัน” กล่าวคือ เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากส่วนผสมที่ไม่ใช่ผลไม้ พืชหรือผัก มีกลิ่นหรือรสของผลไม้ที่ได้จากการสังเคราะห์เป็นส่วนผสมอนุญาตให้ใช้ชื่ออาหาร เป็น“น้ำหวานกลั่น.....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อกลิ่นของผลไม้ที่ได้จากการสังเคราะห์) หากแสดงรูปภาพใบมีนจะต้องมีข้อความกำกับรูปภาพว่า “ภาพใบมีนสื่อถึงกลิ่นรสเท่านั้น” ด้วยอักษรอ่านได้ชัดเจน



ภาพที่ ๓.๔ ตัวอย่างการแสดงฉลากเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดเข้มข้นซึ่งต้องเจือจางก่อนบริโภค

จากภาพที่ ๓.๔ การแสดงข้อความ ข้อ ๑ - ๙ เป็นข้อความที่กำหนดให้แสดงตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ.๒๕๕๗ และ (ฉบับที่ ๓๘๓) พ.ศ.๒๕๖๐ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ นอกจากนี้เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดเข้มข้นซึ่งต้องเจือจางก่อนบริโภค “ไม่ได้บังคับให้แสดงฉลากโภชนาการ” ยกเว้น กรณีมีการกล่าวอ้างทางโภชนาการ, การใช้คุณค่าในการส่งเสริมการขาย, การระบุกลุ่มผู้บริโภคในการส่งเสริมการขาย

สำหรับการแสดงชื่ออาหารให้ปฏิบัติตามตารางที่ ๓.๔ ข้อกำหนดเฉพาะของการแสดงชื่ออาหารของเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท “น้ำส้มเข้มข้น” กล่าวคือ เครื่องดื่มเข้มข้นจะต้องมีข้อความ “เข้มข้น” ต่อท้ายชื่อดังกล่าว และให้แสดงข้อความ “เมื่อเจือจางแล้วมีน้ำ%” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดและปริมาณของผลไม้) ไว้ใต้ชื่อเครื่องดื่มด้วย แสดงรูปภาพส่วนประกอบนั้นได้



ภาพที่ ๓.๕ ตัวอย่างการแสดงผลฉลากเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดแห้ง

จากภาพที่ ๓.๕ การแสดงข้อความ ข้อ ๑ - ๙ เป็นข้อความที่กำหนดให้แสดงตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ.๒๕๕๗ และ (ฉบับที่ ๓๘๓) พ.ศ.๒๕๖๐ เรื่อง การแสดงผลฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดแห้ง กำหนดให้แสดง “ฉลากแบบ GDA” ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๙๔ (พ.ศ.๒๕๖๑) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม แบบจีดีเอ และ “ฉลากโภชนาการ” ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๒) พ.ศ.๒๕๔๑ เรื่อง ฉลากโภชนาการ นอกจากนี้ การแสดงสัญลักษณ์โภชนาการ “ทางเลือกสุขภาพ” ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๓) พ.ศ.๒๕๕๕ เรื่อง การแสดงสัญลักษณ์โภชนาการบนฉลากของอาหาร การแสดงคำว่า “ใจ” ให้ปฏิบัติตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร พ.ศ.๒๕๖๔ บัญชีหมายเลข ๒ หลักฐานประกอบ : สูตรส่วนประกอบที่ได้รับการอนุญาต/ สูตรส่วนประกอบ ๑๐๐% เจือปนไข : ต้องไม่มีส่วนประกอบหรือวัตถุเติมที่ขัดกับหลักการของอาหารใจ

สำหรับการแสดงชื่ออาหารให้ปฏิบัติตามตารางที่ ๓.๔ ข้อกำหนดเฉพาะของการแสดงชื่ออาหารของเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท “เครื่องดื่มผลไม้” กล่าวคือ เครื่องดื่มชนิดผง/แห้ง จะต้องแสดงข้อความ “เมื่อละลายแล้วมีน้ำ%” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดและปริมาณของผลไม้) ไว้ได้ชื่อเครื่องดื่ม โดยสามารถแสดงรูปภาพของมะขามป้อม สมอพิเภก สมอไทย ได้

แนวทางการแสดงชื่ออาหารบนฉลากของเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงผลฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ เว้นแต่การใช้ชื่อเครื่องดื่มชนิดที่มีหรือทำจากน้ำผลไม้ทั้งชนิดเหลวหรือชนิดแห้งและเครื่องดื่มชนิดที่มีหรือทำจากส่วนผสมที่ไม่ใช่ผลไม้ พืชหรือผักที่มีกลิ่นหรือรสผลไม้ที่ได้จากการสังเคราะห์ทั้งชนิดเหลวและชนิดแห้ง กำหนดให้แสดงดังตารางที่ ๓.๔

ตารางที่ ๓.๕ ข้อกำหนดเฉพาะของการแสดงชื่ออาหารของเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

กรณี	ตัวอย่างชื่ออาหาร	เงื่อนไขการแสดงรูปภาพ
๑. น้ำผลไม้ล้วน อนุญาตให้ใช้ชื่ออาหารเป็น “น้ำ ๑๐๐%” (ความที่เว้น ไว้ให้ระบุชื่อผลไม้)	น้ำส้ม ๑๐๐%	แสดงรูปภาพส่วนประกอบนั้นได้
๒. น้ำผลไม้ ๑๐๐% ทำจากน้ำ ผลไม้เข้มข้น อนุญาตให้ใช้ชื่ออาหารเป็น “น้ำ๑๐๐% จากน้ำ เข้มข้น” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อ ผลไม้)	น้ำส้ม ๑๐๐% จากน้ำส้มเข้มข้น	แสดงรูปภาพส่วนประกอบนั้นได้
๓. น้ำผลไม้ตั้งแต่ร้อยละ ๒๐ ของ น้ำหนักขึ้นไป อนุญาตให้ใช้ชื่อ “น้ำ%” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อและ ปริมาณเป็นร้อยละของผลไม้)	น้ำส้ม ๒๐%	แสดงรูปภาพส่วนประกอบนั้นได้
๔. น้ำผลไม้ไม่ถึงร้อยละ ๒๐ ของ น้ำหนัก อนุญาตให้ใช้ชื่อ “น้ำรส%” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อและ ปริมาณเป็นร้อยละของผลไม้)	น้ำรสส้ม ๑๐๐%	แสดงรูปภาพส่วนประกอบนั้นได้
๕. เครื่องดื่มที่ไม่ได้ทำจากพืชผัก ผลไม้ มีกลิ่นหรือรสของผลไม้ที่ได้ จากการสังเคราะห์เป็นส่วนผสม อนุญาตให้ใช้ชื่ออาหาร เป็น “น้ำหวานกลิ่น.....” (ความที่เว้น ไว้ให้ระบุชื่อกลิ่นของผลไม้ที่ได้ จากการสังเคราะห์)	น้ำหวานกลิ่นส้ม	หากรูปภาพนั้นทำให้เข้าใจผิดใน สาระสำคัญต้องแสดงข้อความ กำกับรูปภาพว่า “ภาพ...สื่อถึง กลิ่นรสเท่านั้น” ด้วยตัวอักษรอ่าน ได้ชัดเจน
๖. เครื่องดื่มเข้มข้น จะต้องมีข้อความ “เข้มข้น” ต่อท้ายชื่อดังกล่าว และให้แสดง ข้อความ “เมื่อเจือจางแล้วมีน้ำ%” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดและ ปริมาณของผลไม้) ไว้ใต้ชื่อ เครื่องดื่มด้วย	เครื่องดื่มน้ำส้มเข้มข้น (เมื่อเจือจางแล้วมีน้ำส้ม ๒๕%)	แสดงรูปภาพส่วนประกอบนั้นได้

ตารางที่ ๓.๕ ข้อกำหนดเฉพาะของการแสดงชื่ออาหารของเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ต่อ)

กรณี	ตัวอย่างชื่ออาหาร	เงื่อนไขการแสดงรูปภาพ
๗. เครื่องดื่มชนิดผง/แห้ง จะต้องแสดงข้อความ “เมื่อละลายแล้วมีน้ำ%” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดและปริมาณของผลไม้) ไว้ใต้ชื่อเครื่องดื่ม	น้ำส้ม ๑๐๐%	แสดงรูปภาพส่วนประกอบนั้นได้
๘. เครื่องดื่มที่ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล ต้องแสดงข้อความว่า “ใช้ เป็นวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อของวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ใช้)	เงื่อนไขการแสดง : ตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร สีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของฉลาก	
๙. เครื่องดื่มที่ไม่ได้ทำจากพืชผักผลไม้ ที่ใช้วัตถุแต่งกลิ่นรสที่มีกาเฟอีนตามธรรมชาติ ให้แสดงข้อความว่า “มีกาเฟอีน”	เงื่อนไขการแสดง : ตัวอักษรขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร ที่อ่านได้ชัดเจน อยู่ในบริเวณเดียวกับชื่ออาหารหรือเครื่องหมายการค้า	

จากตารางที่ ๓.๕ การแสดงชื่ออาหารของเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทแต่ละชนิดมีความหลากหลาย ดังนั้นในทางปฏิบัติการแสดงชื่ออาหารจึงจำเป็นต้องพิจารณาพร้อมกับส่วนประกอบของอาหารนั้นด้วย

นอกจากนี้เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทได้มีการกำหนดให้ต้องมีการแสดงฉลากโภชนาการ (ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลากโภชนาการ) และการแสดงฉลากโภชนาการและค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม แบบจีดีเอ (ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และ ค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม แบบจีดีเอ) ดังนั้นในการแสดงฉลากของอาหารต้องมีผลการตรวจวิเคราะห์จากห้องปฏิบัติการที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับเพื่อประกอบการแสดงฉลากโภชนาการและฉลากโภชนาการแบบจีดีเอ

อย่างไรก็ตามหากประสงค์จะแสดงข้อความอื่นที่ไม่ได้บังคับตามกฎหมายสามารถพิจารณาพร้อมกับข้อกำหนดอื่น ๆ เช่น การแสดงสัญลักษณ์โภชนาการบนฉลากของอาหาร ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการแสดงสัญลักษณ์โภชนาการ "ทางเลือกสุขภาพ" บนฉลากของอาหาร หรือประสงค์จะแสดงข้อความ รูปภาพ รอยประดิษฐ์ หรือ เครื่องหมายสัญลักษณ์ที่เข้าข่ายเพื่อประโยชน์ในทางการค้า แสดงคุณสมบัติ คุณภาพ หรือสรรพคุณของอาหาร สามารถปฏิบัติตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑ เพิ่มเติม

สำหรับตัวอย่างฉลากอาหารมีการออกแบบไว้เพิ่มเติม สามารถดูรายละเอียดตามภาพภาคผนวกที่

ข้อดีของเครื่องมือ

- (๑) เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานและผู้ประกอบการสามารถนำตัวอย่างการแสดงผลอาหารที่มีการออกแบบถูกต้องครบถ้วนตามประกาศที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์นั้น ๆ ทุกประเภทอาหารและชนิดอาหารที่มีการเผยแพร่หน้าเว็บไซต์กองอาหารเป็นแนวทางและตัวอย่างในการออกแบบผลได้ (Self regulator)
- (๒) ใช้เป็นกรณีศึกษาหรือจัดทำตัวอย่างผลอาหารประเภทใหม่ๆ ได้
- (๓) เจ้าหน้าที่สามารถพิจารณาได้อย่างรวดเร็ว อนุญาตได้เร็วขึ้น
- (๔) ผู้บริโภคมีความเชื่อมั่นกับผลอาหารที่จำหน่ายมากขึ้น

ข้อเสียของเครื่องมือ

- (๑) หากประเภทอาหารมีการเปลี่ยนแปลงข้อมูลใหม่ ไม่ว่าจะเป็นการปรับปรุงแก้ไขประกาศกระทรวงสาธารณสุขหรือข้อกำหนดตามที่กฎหมายกำหนด ตัวอย่างที่เผยแพร่เพื่อเป็นตัวอย่างจะไม่เป็นปัจจุบันและทำให้เกิดการแสดงผลที่ไม่ถูกต้องได้
- (๒) อาจจะเป็นการจำกัดแนวคิดในการออกแบบผลสำหรับฝ่ายการตลาด

๓.๓ แนวทางการพัฒนาระบบเทคโนโลยีสารสนเทศในการแก้ไขเอกสารการขอรับเลขสารบบอาหารที่มีผลต่อการออกแบบผลอาหาร

๓.๓.๑ กรณีศึกษาเพื่อนำระบบเทคโนโลยีสารสนเทศที่ใช้ในการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์เพื่อขอรับเลขสารบบอาหาร จึงขอยกตัวอย่างการยื่นขอใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร (สบ.๗/๑) ผ่านระบบ e-Submission ของผลิตภัณฑ์กลุ่มเบเกอรี่ ในที่นี้หมายถึง

- (๑) ขนมปัง (ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากแป้งและหมักด้วยยีสต์ให้ขึ้นแล้วอบ อาจผสมวัตถุดิบที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น ลูกเกด เป็นต้น ส่วนที่ผสมลงไปอาจปนเป็นเนื้อเดียวกันกับขนมปังหรือไม่ก็ได้ แต่ทั้งนี้ไม่รวมขนมปังที่สอดไส้หรือใส่ไส้) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๔) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง ขนมปัง
- (๒) อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที (คุกกี้ เวเฟอร์ แครกเกอร์ บิสกิตอาหารอบกรอบ ชนิดที่ไม่มีการสอดไส้) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข(ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

อาหารดังกล่าวจัดเป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก ต้องมีการยื่นขอใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร (สบ.๗/๑) ผ่านระบบ e-Submission ในการขออนุญาตอาหารดังกล่าวไม่ต้องแจ้งสูตรส่วนประกอบ ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบตัวเองไม่ว่าจะเป็นการควบคุมคุณภาพและการแสดงผลอาหารให้เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนดและมีการจัดเก็บไว้ให้เจ้าหน้าที่สามารถตรวจสอบได้ ทั้งนี้จากการนำระบบเทคโนโลยีสารสนเทศมาใช้ในการพิจารณาอนุญาตผ่านระบบ e-Submission สามารถแบ่งออกเป็น ๒ กลุ่มรายละเอียดตารางที่ ๓.๖


ตารางที่ ๓.๖ ตัวอย่างการพิจารณาอนุญาตผ่านระบบ e-Submission

รูปแบบ	ประเภทอาหาร	การออกเลขสารบบอาหาร
๑. การอนุญาตแบบอัตโนมัติ (AUTO e-Submission)	๑) ประเภทอาหาร : ขนมปัง ชนิด: ขนมปัง ๒) ประเภทอาหาร : อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ชนิด : ผลิตภัณฑ์ขนมอบ ได้แก่ (๑) ขนมปังกรอบ หรือแครกเกอร์ หรือบิสกิต (๒) เวเฟอร์สอดไส้ (๓) คุกกี้ (๔) เค้ก (๕) พาย เพสตี	ระบบสามารถพิจารณาข้อมูลและออกเลขสารบบอาหารให้โดยอัตโนมัติ
๒. การอนุญาตที่ต้องผ่านการพิจารณาโดยผู้อนุญาต	ประเภทอาหาร : อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ชนิด : อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที นอกเหนือจาก อาหารขบเคี้ยว ผลิตภัณฑ์ขนมอบ อาหารมี้อหลักที่เป็นอาหารจานเดียว	ผ่านการพิจารณาโดยเจ้าหน้าที่ก่อนการอนุญาต ซึ่งผู้อนุญาตได้มีการพิจารณาชื่ออาหารภาษาไทยและภาษาอังกฤษในเบื้องต้นก่อนที่จะนำไปแสดงบนฉลากอาหาร

จากตารางที่ ๓.๖ จะเห็นได้ว่าหลังจากที่ได้รับเลขสารบบอาหารแล้วผู้ประกอบการจะต้องออกแบบฉลากอาหารและรับผิดชอบต่อข้อความที่แสดงบนฉลากของอาหารทั้งหมดยกเว้นการแสดงชื่ออาหารภาษาไทยและภาษาอังกฤษที่กำหนดให้ต้องมีการพิจารณาชื่ออาหารก่อนได้รับอนุญาต ดังนั้นโอกาสในการแสดงฉลากของอาหารที่ไม่ถูกต้องมีแนวโน้มค่อนข้างสูง นอกจากนี้หัวข้ออื่น ๆ ที่มีการกำหนดให้แสดงในฉลากของอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ ไม่ได้มีการกำหนดไว้ในแบบฟอร์มการขอรับเลขสารบบอาหารแต่อย่างใด ซึ่งสอดคล้องกับสถานการณ์สภาพปัญหาตามตารางที่ ๓.๒ วิเคราะห์สาเหตุการแสดงฉลากของอาหาร พบว่ามีการแสดงฉลากอาหารไม่ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ และไม่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเฉพาะอาหารนั้น เช่น การแสดงวัตถุเจือปนอาหารไม่เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด ไม่แสดงกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหาร ไม่แสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ บนฉลากอาหารและข้อความ “บริโภคแต่น้อยและออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ” เป็นต้น

อย่างไรก็ตามการยื่นแบบฟอร์มการขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหารผ่านระบบ e-Submission สามารถศึกษาข้อมูลจากคู่มือสำหรับประชาชน : การขออนุญาตและแก้ไขรายการผลิตภัณฑ์อาหารประเภทอื่นที่นอกเหนือจากอาหารควบคุมเฉพาะ, ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร, รอยัลเยลลี่, นมโค, นมปรุงแต่ง, นมเปรี้ยว, ผลิตภัณฑ์ของนม ไอศกรีม, เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท, อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และอาหารวัตถุประสงค์พิเศษ ในการกำหนดหัวข้อที่ต้องระบุในแบบฟอร์มดังกล่าว ได้แก่ ข้อมูลของสถานประกอบการ (ผลิต / นำเข้า) ชื่ออาหารภาษาไทยและภาษาอังกฤษ ประเภทอาหาร ชนิดอาหาร กรรมวิธีการผลิต และประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง ทั้งนี้การพิจารณาประเภทและชนิดของอาหารมีผลต่อการยื่นขออนุญาตผ่านระบบ e-Submission ซึ่งใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร (สบ.๗/๑) มีการแสดงรายละเอียดดังภาพที่ ๓.๖

แบบ สป.7/1 (อิเล็กทรอนิกส์)



ใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร

เลขสารบบอาหาร ..XX-X-XXXXX-Y-YYYY..... ให้ไว้ ณ วันที่

ให้ไว้เพื่อแสดงว่าผลิตภัณฑ์อาหารตามข้อมูลนี้ได้แจ้งรายละเอียดไว้กับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือจังหวัด ตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร

การผลิตเพื่อจำหน่าย การนำเข้าเพื่อจำหน่าย การผลิตเพื่อส่งออก (ไม่จำหน่ายในประเทศ)

ชื่ออาหารภาษาไทย	
ชื่ออาหารภาษาอังกฤษ	
ประเภทอาหาร	
ชนิดอาหาร	
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	
กรรมวิธีการผลิตหลัก	

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

ให้ไว้แก่


ผู้รับอนุญาตผลิตชื่อ..... เลขที่ใบอนุญาตผลิต/เลขสถานที่ผลิต.....
 สถานที่ผลิตชื่อ..... อยู่เลขที่.....
 ตระกูล/ชื่อย..... ถนน..... หมู่ที่.....
 ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต..... จังหวัด.....
 รหัสไปรษณีย์..... โทรศัพท์..... โทรสาร.....
 ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (E-mail address).....

ผู้รับอนุญาตนำเข้าชื่อ..... เลขที่ใบอนุญาตนำเข้า.....
 สถานที่นำเข้าชื่อ..... อยู่เลขที่.....
 ตระกูล/ชื่อย..... 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 สงวนลิขสิทธิ์ที่จะยกเลิกใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหารนี้ รวมทั้งเลขสารบบอาหารที่ได้รับตามเอกสารฉบับนี้ หากปรากฏว่ามีการกระทำอันเข้าลักษณะอาหารที่ต้องถูกยกเลิกตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร



สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข Food and Drug Administration Ministry of Public Health
 Available at < www.fda.moph.go.th ในส่วนบริการประชาชน >
 พิมพ์จากเอกสารอิเล็กทรอนิกส์ฉบับนี้ วันที่:โดย: หน้า/...

QR code

ภาพที่ ๓.๖ แสดงตัวอย่างใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร (สป.๗/๑) ผ่านระบบ e-Submission

ด้วยสาเหตุข้างต้นเห็นควรมีการนำร่องการพัฒนากระบวนการพัฒนาระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ โดยการนำระบบอิเล็กทรอนิกส์เข้ามาช่วยในการออกแบบใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร (สป.๗/๑) ผ่านระบบ e-Submission ให้มีการแสดงข้อความเพิ่มเติมนอกเหนือจากแบบฟอร์มที่กำหนดและครอบคลุมหัวข้อที่

กำหนดไว้ใน การแสดงฉลากอาหาร เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถแสดงฉลากได้อย่างถูกต้องและเจ้าหน้าที่สามารถใช้เป็นข้อมูลในการตรวจสอบใฝ่ระวังหลังออกสู่ตลาดได้ โดยมีการกำหนดเพิ่มเติมไว้เป็น “เอกสารแนบท้ายใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร (สบ.๗/๑) ผ่านระบบ e-Submission” มีรายละเอียดข้อความอย่างน้อยตามที่กฎหมายกำหนดต้องแสดงบนฉลากอาหาร

ตัวอย่างกรณีศึกษาเกี่ยวกับการพัฒนาระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ ในการออกแบบใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร (สบ.๗/๑) ผ่านระบบ e-Submission สำหรับอาหารประเภท อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ชนิด : อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที นอกเหนือจากอาหารขบเคี้ยว ผลิตภัณฑ์ขนมอบอาหารมือหลักที่เป็นอาหารจานเดียว ดังภาพที่ ๓.๗ และภาพที่ ๓.๘

แบบ สป.7/1 (มีผลกระทบ)



ใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร

เลขสารบบอาหาร XX-X-XXXXX-Y-YYYY ให้ไว้ ณ วันที่

ให้ไว้เพื่อแสดงว่าผลิตภัณฑ์อาหารตามข้อมูลนี้ได้แจ้งรายละเอียดไว้กับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือจังหวัด ตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร

การผลิตเพื่อจำหน่าย การนำเข้าเพื่อจำหน่าย การผลิตเพื่อส่งออก (ไม่จำหน่ายในประเทศ)

ชื่ออาหารภาษาไทย	ลอดช่องสิงคโปร์ ตรีตา ต้าเหนิง
ชื่ออาหารภาษาอังกฤษ	
ประเภทอาหาร	อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
ชนิดอาหาร	อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที นอกเหนือจาก อาหารขบเคี้ยว ผลิตภัณฑ์ขนมอบ
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	(ฉบับที่ 237) เรื่อง อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
กรรมวิธีการผลิตหลัก	พาสเจอร์ไรซ์ (Pasteurization) (ผลิตภัณฑ์ต้องแช่เย็น)

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

ให้ไว้แก่

ผู้รับอนุญาตผลิตชื่อ..... เลขที่ใบอนุญาตผลิต/เลขสถานที่ผลิต.....
 สถานที่ผลิตชื่อ..... อยู่เลขที่.....
 ตรอก/ซอย..... ถนน..... หมู่ที่.....
 ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต..... จังหวัด.....
 รหัสไปรษณีย์..... 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 ลงหนังสือที่จะยกใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหารนี้ รวมทั้งเลขสารบบอาหารที่ได้รับตามเอกสารฉบับนี้ หากปรากฏว่ามีการกระทำอันเข้าลักษณะอาหารที่ต้องถูกยกเลิกตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร



สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข Food and Drug Administration Ministry of Public Health
 Available at < www.fda.moph.go.th > ในส่วนบริการประชาชน >
 พิมพ์จากเอกสารอิเล็กทรอนิกส์ฉบับจริง วันที่: โดย: หน้า/..

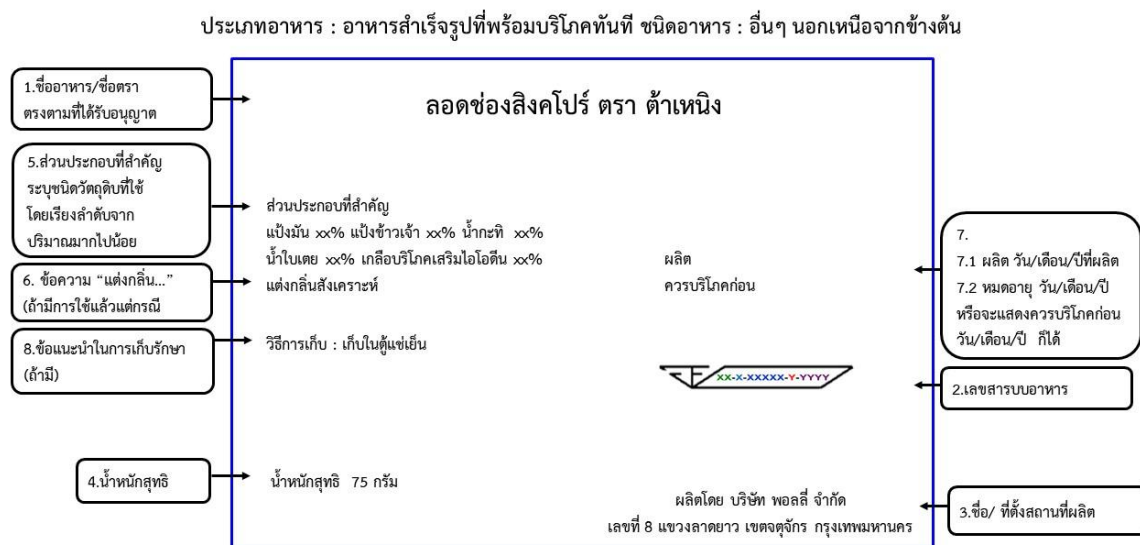
QR code

ภาพที่ ๓.๗ แสดงรายละเอียดใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร (สป.๗/๑) ผ่านระบบ e-Submission (ด้านหน้า)

เอกสารแนบท้ายใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร (สพ.๗/๑) ผ่านระบบ e-Submission	
ฉลากอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข แสดงข้อความภาษาไทยอย่างน้อย ดังนี้	
ข้อความบังคับ	การแสดงข้อความ
๑. ชื่ออาหาร (ชื่ออาหาร/ชื่อตรา ตรงตามที่ได้รับอนุญาต) (เห็นได้ชัดเจน และมีข้อความต่อเนื่องกันในแนวนอน)	ลวดช่องสิ่งคิโปร์ ตรา ตำแหน่ง
๒. เลขสารบบอาหาร	
๓. ข้อความ “ผลิตโดย” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อและที่ตั้งสถานที่ผลิต)	ผลิตโดย บริษัท พอลลี จำกัด เลขที่ ๘ แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร
๔. ข้อความ “น้ำหนักสุทธิกรัม (....กรัมต่อซอง)” หรือ ข้อความ “ปริมาตรสุทธิมิลลิลิตร”	น้ำหนักสุทธิ ๗๕ กรัม
๕. ข้อความ “ส่วนประกอบที่สำคัญ” แสดงเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณเรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย	ส่วนประกอบที่สำคัญ แป้งมัน xx% แป้งข้าวเจ้า xx% น้ำกะทิ xx% น้ำใบเตย xx% เกลือปริโภคเสริมไอโอดีน xx%
๖. ข้อความ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มี” กรณีมีการใช้เป็น ส่วนประกอบของอาหาร หรือ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมี” กรณีมีการปนเปื้อนในกระบวนการผลิตแล้วแต่กรณี (ความที่เว้นไว้ให้ระบุประเภทหรือชนิดของอาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้ หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน)	--
๗. แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ หรือ แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของ วัตถุเจือปนอาหารร่วมกับตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives	--
๘. ข้อความว่า “แต่งกลิ่นธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นสังเคราะห์” “แต่งรสธรรมชาติ” หรือ “แต่งรสเลียนธรรมชาติ” ถ้ามีการใช้แล้วแต่กรณี	แต่งกลิ่นสังเคราะห์
๙. แสดง วัน เดือนและปี สำหรับอาหารที่มีอายุการเก็บไม่เกิน ๙๐ วัน หรือแสดง วันเดือนและปี หรือเดือนและปี สำหรับอาหารที่มีอายุ การเก็บเกิน ๙๐ วัน โดยมีข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” กำกับไว้ด้วย	ผลิต XX XX XXXX ควรบริโภคก่อน XX XX XXXX
ข้อความบังคับแล้วแต่กรณี	การแสดงข้อความ
๑๐. คำเตือน (ถ้ามี)	-
๑๑. ข้อแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี)	วิธีการเก็บ : เก็บในตู้แช่เย็น
๑๒. วิธีปรุงเพื่อรับประทาน (ถ้ามี)	-
๑๓. วิธีการใช้และข้อความที่จำเป็นสำหรับอาหารที่มุ่งหมายจะใช้ กับทารกหรือเด็กเล็กหรือบุคคลกลุ่มใดโดยเฉพาะ	-
๑๔. ข้อความที่กำหนดเพิ่มเติมตามบัญชีแนบท้ายประกาศ	-
๑๕. ข้อความที่ต้องมีสำหรับอาหารที่มีประกาศกระทรวง สาธารณสุขกำหนด	-
หากประสงค์แสดงข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย ตรา หรือเครื่องหมายการค้า เครื่องหมายการค้าจดทะเบียนไม่ว่าจะเป็นภาษาใดที่ปรากฏในฉลาก ต้องไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวงให้เกิด ความหลงเชื่อโดยไม่สมควร หรือไม่ทำให้เข้าใจผิด ในสาระสำคัญ ทั้งนี้ให้เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด	

ภาพที่ ๓.๘ แสดงรายละเอียดใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร (สพ.๗/๑) ผ่านระบบ e-Submission (ด้านหลัง)

จากภาพที่ ๓.๗ และ ๓.๘ ข้อดีของการให้ผู้ประกอบการมีการแจ้งข้อมูลในรูปแบบฟอร์มการขออนุญาตก่อน ทำให้สามารถทราบได้ว่าผู้ประกอบการมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการแสดงฉลากอาหาร มากน้อยเพียงใด หรือข้อกำหนดตามกฎหมายที่กำหนดให้แสดงข้อมูลรายละเอียดในการแสดงข้อความบนฉลากอาหารได้มากน้อยและลดความซับซ้อนในการแสดงฉลากอาหาร ทั้งนี้จากการออกแบบ “เอกสารแนบท้ายใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร (สพ.๗/๑) ผ่านระบบ e-Submission” สามารถนำมาใช้เป็นแนวทางในการออกแบบฉลากอาหารของอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ชนิด : อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที นอกเหนือจาก อาหารขบเคี้ยว ผลิตภัณฑ์ขนมอบ อาหารมือหลักที่เป็นอาหารจานเดียว ดังภาพที่ ๓.๙



ภาพที่ ๓.๙ ตัวอย่างการแสดงผลฉลากอาหารของอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

๓.๓.๒ การเปรียบเทียบข้อมูลการนำเทคโนโลยีสารสนเทศที่ใช้ในการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์เพื่อขอรับเลขสารบบอาหาร ผ่านระบบ e-Submission ในรูปแบบปัจจุบัน (ใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร (สพ.๗/๑)) และรูปแบบนาร่อง ในการขอรับเลขสารบบอาหารที่มีผลต่อการออกแบบฉลากอาหาร ดังตารางที่ ๓.๑๐

ตารางที่ ๓.๗ เปรียบเทียบข้อมูลการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์ผ่านระบบ e-Submission

สิ่งที่ต้องเตรียม/ได้รับ	ข้อมูลที่แสดงในรูปแบบปัจจุบัน	ข้อมูลที่แสดงในรูปแบบนาร่อง
๑. สิ่งที่ผู้ประกอบการต้องแจ้งข้อมูลในระบบ		
- ชื่ออาหาร	✓	✓
- ประเภทอาหาร	✓	✓
- ชนิดอาหาร	✓	✓
- กรรมวิธีการผลิต	✓	✓

- ข้อมูลตามใบอนุญาตผลิตอาหาร เช่น ชื่อผู้ดำเนินกิจการ ชื่อสถานประกอบการ เลขที่ตั้ง เลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหาร (เข้าข่าย / ไม่เข้าข่ายโรงงาน)	✓	✓
๒. สิ่งที่ได้รับหลังจากการพิจารณาของเจ้าหน้าที่	เลขสารบบอาหาร	เลขสารบบอาหาร
๓. เมื่อมีการพัฒนาระบบ		
ข้อมูลต้องแจ้งเพิ่มเติมในระบบ เช่น - น้ำหนักสุทธิ - ส่วนประกอบที่สำคัญ - ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร - ชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ - ผลิต : วันเดือนและปี - ควรบริโภคก่อนหรือหมดอายุ : วันเดือนและปี - ข้อเสนอแนะในการเก็บรักษา (ถ้ามี) - ข้อความที่บังคับให้แสดงบนฉลากอาหาร ตามประกาศเฉพาะผลิตภัณฑ์นั้น ๆ	-	- น้ำหนักสุทธิ - ส่วนประกอบที่สำคัญ - ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร - ชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ - ผลิต : วันเดือนและปี - ควรบริโภคก่อนหรือหมดอายุ : วันเดือนและปี ข้อเสนอแนะในการเก็บรักษา (ถ้ามี) - ข้อความที่บังคับให้แสดงบนฉลากอาหาร ตามประกาศเฉพาะผลิตภัณฑ์นั้น ๆ

ข้อดีของเครื่องมือ

- (๑) ระบบ e-Submission เป็นระบบที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเป็นผู้ออกแบบและดำเนินการ หากมีการปรับเปลี่ยนข้อมูลใหม่ ไม่ว่าจะเป็นการปรับปรุงแก้ไขประกาศกระทรวงสาธารณสุขหรือข้อกำหนดตามที่กฎหมายกำหนด จะสามารถดำเนินการได้เลยโดยเชื่อมโยงกับข้อมูลที่มีอยู่แล้วในระบบ นอกจากนี้ในการเฝ้าสังเกต (monitor) สามารถทำได้ง่ายและรวดเร็ว
- (๒) เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสามารถนำข้อมูลจากเอกสารแนบท้ายใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร (สบ.๗/๑) ผ่านระบบ e-Submission ไปใช้ในการติดตามเฝ้าระวังหรือดำเนินการตามกฎหมายได้ เนื่องจากข้อมูลที่แสดงถือว่าผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบและรับรองตนเอง
- (๓) ผู้ประกอบการสามารถทราบหัวข้อและข้อมูลที่บังคับให้แสดงตามที่กฎหมายกำหนด และสามารถนำไปประยุกต์ใช้เป็นแนวทางสำหรับการแสดงฉลากของอาหารในผลิตอาหารประเภทอื่น ๆ ได้ง่ายและถูกต้องรวดเร็วมากขึ้น

ข้อเสียของเครื่องมือ

- (๑) ข้อมูลที่ผู้ประกอบการได้แจ้งในแบบฟอร์มใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร (สบ.๗/๑) ผ่านระบบ e-Submission ถือว่าผู้ประกอบการยินยอมให้แสดงและรับผิดชอบต่อข้อมูลเหล่านั้น เช่น การแสดงชื่ออาหารส่วนประกอบที่สำคัญ เป็นต้น เพราะระบบจะมีการดึงข้อมูลมาแสดงในส่วนท้ายของใบสำคัญดังกล่าว ทั้งนี้

หากผู้ประกอบการประสงค์จะมีการเปลี่ยนแปลงข้อความอื่น ๆ บนฉลากของอาหารนอกเหนือจากชื่ออาหาร ผู้ประกอบการต้องมีการยื่นแบบฟอร์มใหม่

(๒) เจ้าหน้าที่ต้องมีการตรวจสอบข้อมูลที่ผู้ประกอบการแจ้งเข้ามาในระบบให้ถูกต้อง เสมือนเป็นการตรวจสอบการแสดงฉลากอาหารให้กับผู้ประกอบการ ส่งผลให้ระยะเวลาในการพิจารณาอนุญาตเพิ่มขึ้น

บทที่ ๔

สรุปและข้อเสนอแนะ

๔.๑ สรุปผลการศึกษา

จากการศึกษาหลักการเกี่ยวกับการแสดงฉลากของอาหาร โดยมีพื้นฐานจากสถานการณ์สภาพปัญหาการแสดงฉลากอาหารที่ได้จากการติดตามตรวจสอบเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์ที่มีการจำหน่ายในท้องตลาดในตารางที่ ๓.๒ ประเภทอาหารที่พบการแสดงฉลากอาหารไม่ถูกต้อง ๑๐ อันดับสูงสุด ได้แก่ อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เป็นต้น สำหรับสาเหตุสำคัญที่พบ เช่น การแสดงส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละโดยประมาณแต่ไม่เรียงลำดับจากปริมาณมากไปน้อย ไม่แสดงข้อความ “ผลิต” “หมดอายุ” หรือ “ควรบริโภคก่อน” เป็นภาษาไทย การแสดงวัตถุประสงค์ของอาหารไม่เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด มีการแสดงข้อความกล่าวอ้างทางโภชนาการแต่ไม่ได้แสดงฉลากโภชนาการ นอกจากนี้การมอบอำนาจในการพิจารณาอนุญาตให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดและประเภทอาหารที่มีความหลากหลายมีผลต่อการพิจารณาฉลากของอาหาร ไม่ว่าจะเป็อาหารควบคุมเฉพาะบางประเภท อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน และอาหารที่ต้องมีฉลาก ตามตารางที่ ๒.๑๔ – ๒.๑๖ ทั้งนี้จากการวิเคราะห์ร่วมกับแนวทางการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุและข้อกำหนดเฉพาะเกี่ยวกับการแสดงฉลากของอาหาร พบว่า (๑) อาหารแต่ละประเภทต้องปฏิบัติตามกฎหมายหลายฉบับ ซึ่งมีรายละเอียดมาก ซับซ้อนเข้าใจยาก และการแสดงชื่ออาหาร, ชื่อตรา ที่ไม่สอดคล้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขของผลิตภัณฑ์ที่มีการกำหนดเป็นการเฉพาะ หรือมีการสื่อถึงสรรพคุณ คุณประโยชน์ ที่นอกเหนือจากประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่องหลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑ ก่อให้เกิดการเข้าใจผิดได้ง่าย

(๒) สาเหตุมาจากผู้ปฏิบัติ

(๒.๑) เจ้าหน้าที่ส่วนกลางและส่วนภูมิภาคที่มีการสลับสับเปลี่ยนภายในหน่วยงานและไม่ได้มีการถ่ายทอดความรู้เพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานให้เจ้าหน้าที่ใหม่ได้เรียนรู้

(๒.๒) ผู้ประกอบการที่มีความหลากหลายซึ่งอาจจะเข้าข่ายกลุ่มที่ไม่มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากอาหารและข้อกำหนดรวมทั้งวิธีการนำไปปฏิบัติตามที่กฎหมายกำหนด หรืออาจเข้าข่ายกลุ่มที่ไม่ได้นำข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากอาหารที่มีอยู่มาใช้ให้ถูกต้องและครบถ้วนตามที่กฎหมายกำหนดล้วนมีผลต่อการแสดงฉลากอาหารไม่ถูกต้องทั้งสิ้น

ดังนั้นจึงมีความจำเป็นในการหาแนวทางการพัฒนาการแสดงฉลากอาหาร ดังนี้

๑. แนวทางการจัดทำตัวอย่างฉลากของอาหารมาตรฐานและรายละเอียดให้เป็นไปตามข้อกำหนด และมีการเผยแพร่บนเว็บไซต์กองอาหาร

แนวทางนี้ได้มีการถอดบทเรียนจากอาหารประเภทเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท รายละเอียดตามตารางที่ ๓.๓ และภาพตัวอย่างฉลากเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ภาพที่ ๓.๑ – ๓.๕ สำหรับการจัดทำฉลากอาหารประเภทเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท โดยการรวบรวมประกาศหรือคำสั่งที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์นั้น ตัวอย่างในกรณีเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทมีประกาศที่เกี่ยวข้องดังนี้

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลาก เช่น ชนิดอาหาร การแสดงฉลากอาหาร และการแสดงชื่ออาหาร

- การแสดงชื่ออาหาร ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ.๒๕๕๖ ข้อ ๘ (๑) สำหรับเครื่องดื่มที่มีหรือทำจากผลไม้ พืช หรือผัก ไม่ว่าจะมิกซ์คาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม มีรายละเอียดตามตารางที่ ๒.๖ สำหรับเครื่องดื่มชนิดที่มีหรือทำ

จากส่วนผสมที่ไม่ใช่ผลไม้ พืช หรือผัก ไม่ว่าจะมิก้าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม ชนิดเข้มข้นซึ่งต้องเจือจางก่อนบริโภค และชนิดแห้ง ต้องมีการแสดงชื่ออาหารให้เป็นไปตามข้อ ๘(๒) ๘(๓) และ ๘(๔) และต้องมีความสอดคล้องกับส่วนประกอบตามที่กำหนด

- การแสดงข้อความ เช่น ชื่ออาหาร เลขสารบบอาหาร ส่วนประกอบสำคัญ ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของตัวอักษรกับขนาดของพื้นที่และสีบนฉลากอาหารตามตารางที่ ๒.๑๑

- หากเครื่องดื่มที่ใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล ต้องแสดงข้อความว่า “ใช้...เป็นวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ใช้) ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร สีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของฉลาก

- สำหรับเครื่องดื่มชนิดที่มีหรือทำจากส่วนผสมที่ไม่ใช่ผลไม้ พืช หรือผัก ไม่ว่าจะมิก้าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม ที่ใช้วัตถุแต่งกลิ่นรสที่มีกาเฟอีนตามธรรมชาติ ให้แสดงข้อความว่า “มีกาเฟอีน” ด้วยตัวอักษรขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร ที่อ่านได้ชัดเจน อยู่ในบริเวณเดียวกับชื่ออาหารหรือเครื่องหมายการค้า หากมีการเติมกาเฟอีน ให้แสดงข้อความว่า “ห้ามดื่มเกินวันละ ๒ (ระบุภาชนะที่ใช้บรรจุ เช่น กระป๋อง ขวด เป็นต้น) เพราะอาจทำให้ใจสั่น นอนไม่หลับ เด็กและสตรีมีครรภ์ไม่ควรดื่ม ผู้มีโรคประจำตัวหรือผู้ป่วยปรึกษาแพทย์ก่อน” ด้วยตัวอักษรเส้นทึบสีแดง ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร ในกรอบสี่เหลี่ยมพื้นขาว สีของกรอบตัดกับสีของพื้นฉลาก

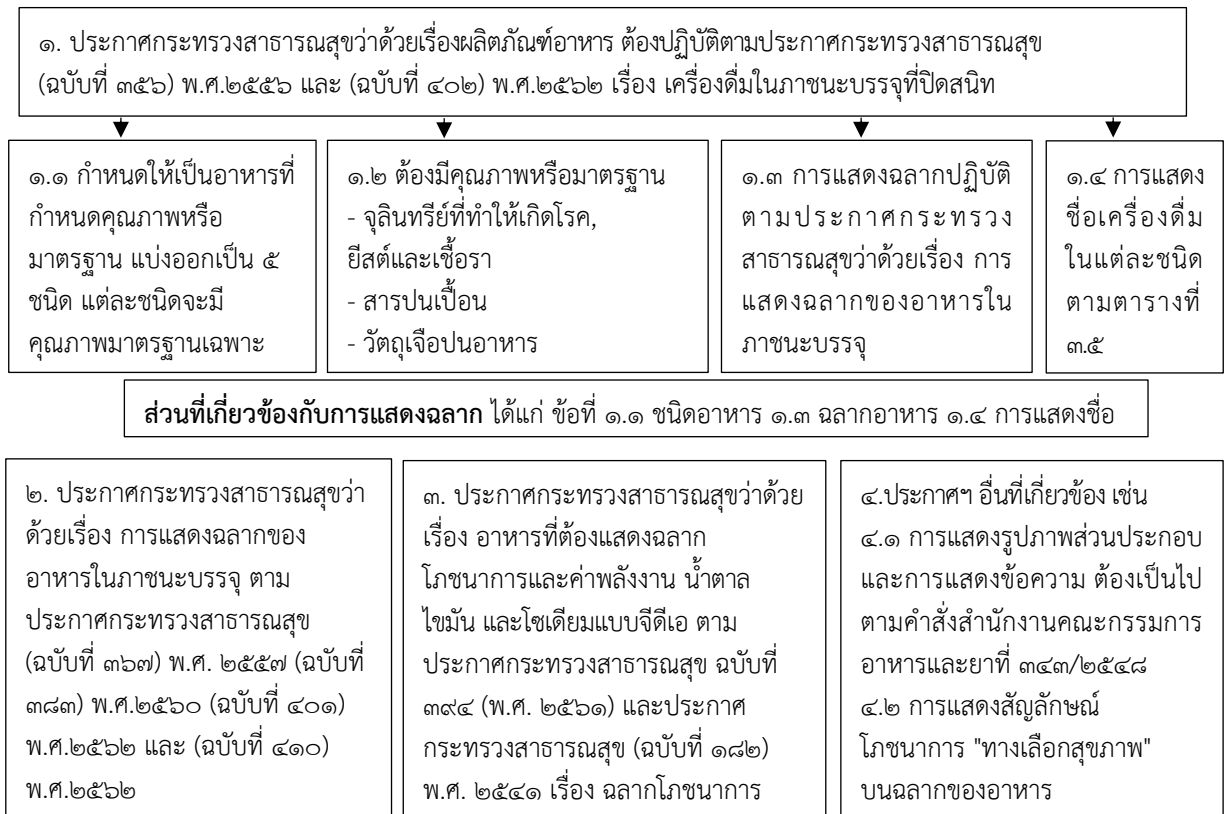
(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ (ฉบับที่ ๓๘๓) พ.ศ.๒๕๖๐ (ฉบับที่ ๔๐๑) พ.ศ.๒๕๖๒ และ (ฉบับที่ ๔๑๐) พ.ศ.๒๕๖๒

(๓) สำหรับเครื่องดื่มชนิดที่มีหรือทำจากผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมิก้าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม ยกเว้นเครื่องดื่มจากพืชที่ทำให้แห้งในลักษณะของชาชง ชนิดที่มีหรือทำจากส่วนผสมที่ไม่ใช่ผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมิก้าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจน ผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม ที่นำมาปรุงแต่งรสในลักษณะพร้อมบริโภค และชนิดแห้ง มีการกำหนดให้ต้องแสดงฉลากโภชนาการและค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ ดังนั้นจะต้องมีรายงานผลการตรวจวิเคราะห์ฉลากโภชนาการ และฉลาก GDA เพื่อประกอบการแสดงบนฉลากอาหาร ซึ่งฉลาก GDA ต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๙๔ (พ.ศ. ๒๕๖๑) เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการและค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข และฉลากโภชนาการ ต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๒) พ.ศ. ๒๕๔๑ เรื่อง ฉลากโภชนาการ กำหนดการแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบเต็ม หรือแบบย่อ

(๔) ประกาศอื่นที่เกี่ยวข้อง กรณีมีการแสดงรูปภาพส่วนประกอบ ต้องสอดคล้องกับคำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาที่ ๓๔๓/๒๕๔๘ เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงรูปภาพส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์บนฉลากอาหาร ดังมีรายละเอียดตามตารางที่ ๒.๑๒ หรือประสงค์จะแสดงสัญลักษณ์โภชนาการ "ทางเลือกสุขภาพ" บนฉลากของอาหาร ต้องมีรายงานผลการตรวจวิเคราะห์และดำเนินการตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๓) พ.ศ.๒๕๕๙ เรื่อง การแสดงสัญลักษณ์โภชนาการบนฉลากอาหาร

โดยสรุปข้อมูลที่ใช้ประกอบการจัดทำฉลากเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ดังแผนภาพที่ ๑ ตัวอย่างข้อมูลการจัดทำฉลากเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

ตัวอย่างข้อมูลการจัดทำฉลากเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท



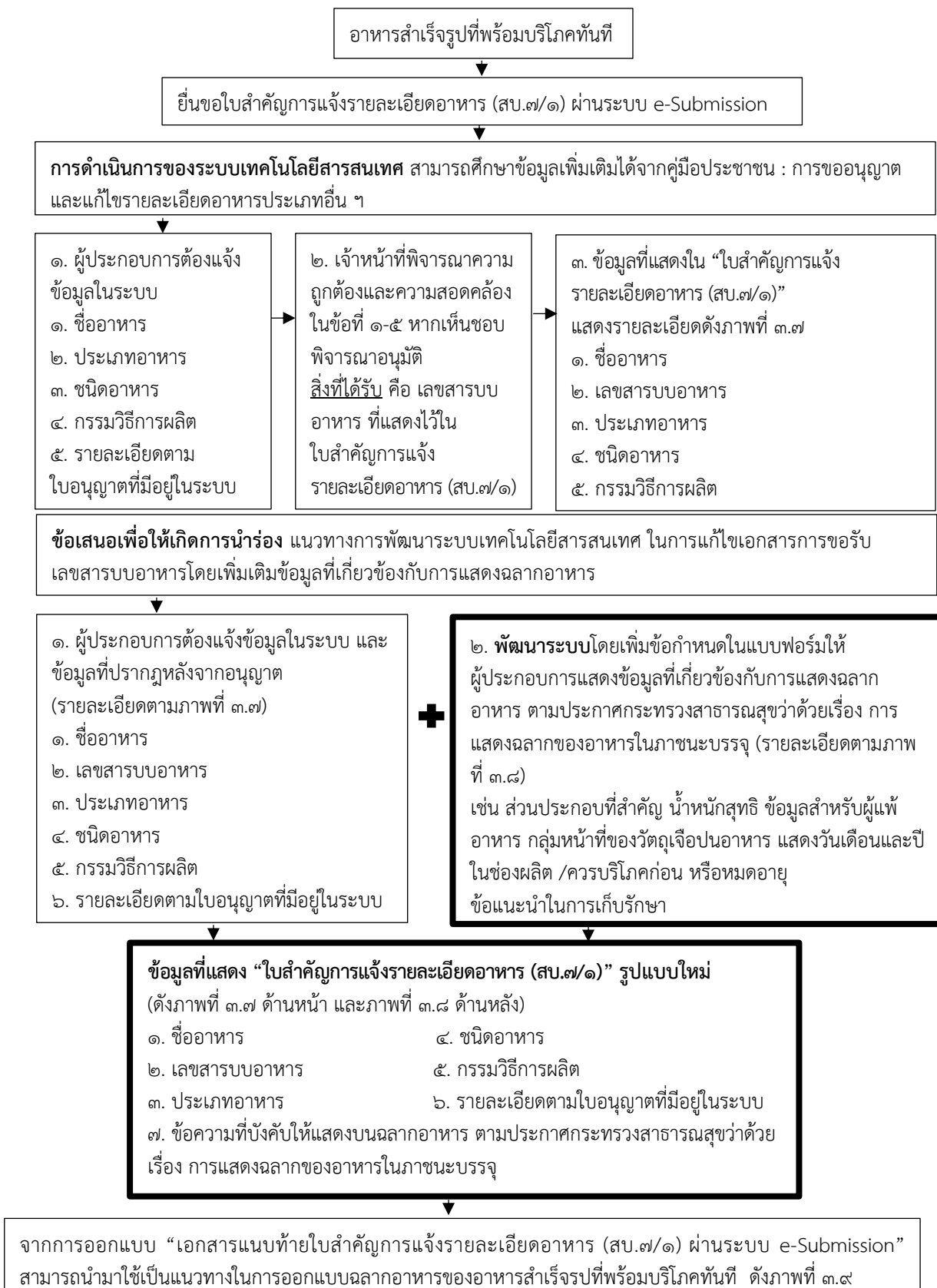
แผนภาพที่ ๑ ตัวอย่างข้อมูลการจัดทำฉลากเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

สำหรับแนวทางการจัดทำตัวอย่างฉลากของอาหารมาตรฐานและรายละเอียดให้เป็นไปตามข้อกำหนด จึงนำไปสู่การออกแบบฉลากอาหารเพื่อเป็นตัวอย่างในการศึกษาอาหารประเภทอื่น ๆ ตามภาคผนวกที่ ๑.๑ - ๑.๓๐ ซึ่งเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานและผู้ประกอบการสามารถนำตัวอย่างการแสดงผลอาหารที่มีการออกแบบถูกต้องครบถ้วนตามประกาศที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์นั้น ๆ ที่มีการเผยแพร่หน้าเว็บไซต์กองอาหารเป็นแนวทางและตัวอย่างในการออกแบบฉลากได้ ทั้งนี้ข้อจำกัดหากประเภทอาหารมีการปรับเปลี่ยนข้อมูลใหม่ ไม่ว่าจะเป็นการปรับปรุงแก้ไขประกาศกระทรวงสาธารณสุขหรือข้อกำหนดตามที่กฎหมายกำหนด ตัวอย่างฉลากที่มีการเผยแพร่จะต้องปรับใหม่ให้สอดคล้องและถูกต้อง

๒. แนวทางการพัฒนาระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ ในการแก้ไขเอกสารการขอรับเลขสารบบอาหาร ที่มีผลต่อการออกแบบฉลากอาหาร

จากกรณีศึกษาอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที จัดเป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก มีการแบ่งรูปแบบการขออนุญาตออกเป็น ๒ กลุ่ม ได้แก่ การอนุญาตแบบอัตโนมัติ และการอนุญาตที่ต้องผ่านการพิจารณาโดยเจ้าหน้าที่ (ตามตารางที่ ๓.๖) ตัวอย่างการพิจารณาอนุญาตผ่านระบบ e-Submission ปัจจุบันมีการนำระบบเทคโนโลยีสารสนเทศที่ใช้ในการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์เพื่อขอรับเลขสารบบอาหาร ซึ่งต้องยื่นขอใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร (สบ.๗/๑) ผ่านระบบ e-Submission โดยระบบมีการกำหนดให้ผู้ขออนุญาตแจ้งข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการขอเลขสารบบอาหาร และระบบจะมีการแสดงผลใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร ตามภาพที่ ๓.๗ ข้อมูลที่แสดงประกอบด้วย ชื่ออาหาร ประเภทอาหาร ชนิดอาหาร กรรมวิธีการผลิต และรายละเอียดตามใบอนุญาตที่มีอยู่ในระบบอยู่แล้วตั้งแต่เริ่มต้น ทั้งนี้หากมี

การพัฒนาระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ ในการแก้ไขเอกสารการขอรับเลขสารบบอาหารโดยเพิ่มเติมข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากอาหาร ตามแผนภาพที่ ๒ แนวทางการพัฒนาระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ ในการแก้ไขเอกสารการขอรับเลขสารบบอาหารที่มีผลต่อการออกแบบฉลากอาหาร



แผนภาพที่ ๒ แนวทางการพัฒนาระบบเทคโนโลยีสารสนเทศในการแก้ไขเอกสารการขอรับเลขสารบบอาหารที่มีผลต่อการออกแบบฉลากอาหาร

สำหรับแนวทางการพัฒนาระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ ในการแก้ไขเอกสารการขอรับเลขสารบบอาหารที่มีผลต่อการออกแบบฉลากอาหาร มีข้อดีคือระบบ e-Submission เป็นระบบที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเป็นผู้ออกแบบและดำเนินการ หากมีการปรับเปลี่ยนข้อมูลใหม่ ไม่ว่าจะเป็นการปรับปรุงแก้ไขประกาศกระทรวงสาธารณสุขหรือข้อกำหนดตามที่กฎหมายกำหนด จะสามารถดำเนินการได้เลยโดยเชื่อมโยงกับข้อมูลที่มีอยู่แล้วในระบบ นอกจากนี้การให้ผู้ประกอบการมีการแจ้งข้อมูลในแบบฟอร์มการขออนุญาตก่อน ทำให้ผู้ประกอบการต้องมีการศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการแสดงฉลากอาหารก่อนยื่นขออนุญาต และเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสามารถนำข้อมูลจากเอกสารแนบท้ายใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร (สพ.๗/๑) ผ่านระบบ e-Submission ไปใช้ในการติดตามเฝ้าระวังหรือดำเนินการตามกฎหมายได้ เนื่องจากข้อมูลที่แสดงถือว่าผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบและรับรองตนเอง ส่วนข้อจำกัดหากผู้ประกอบการประสงค์จะมีการเปลี่ยนแปลงข้อความอื่น ๆ บนฉลากของอาหารนอกเหนือจากชื่ออาหาร ผู้ประกอบการต้องมีการยื่นแบบฟอร์มในระบบใหม่ให้ตรงกับข้อมูลที่ต้องการยื่นขออนุญาตผลิตภัณฑ์นั้น ๆ

๔.๒ ข้อเสนอแนะ

แนวทางการพัฒนาเป็นระบบ โดยแบ่งออกเป็น ๓ ส่วน ดังนี้

(๑) หน่วยงานภาครัฐ (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาและสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด)

(๑.๑) ร่วมวางแผนแก้ไขปัญหาในเวทีการพัฒนาระบบการคุ้มครองผู้บริโภค โดยสร้างความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายทั้งในส่วนกลางและส่วนภูมิภาค ไม่ว่าจะหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน องค์กรเอกชน และองค์กรเพื่อผู้บริโภคต่าง ๆ เพื่อสร้างความร่วมมือ ความตระหนักในการวิเคราะห์ปัญหาและแนวทางการแก้ไขเชิงระบบ

(๑.๒) รวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับประกาศกระทรวงฯ และกฎหมาย ข้อปฏิบัติ ที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากอาหาร พร้อมจัดทำเป็นคู่มือและหลักเกณฑ์ ตัวอย่างการแสดงฉลากอาหาร และการนำไปประยุกต์ใช้กับอาหารแต่ละประเภทที่มีลักษณะที่ใกล้เคียงกันเพื่อเป็นแนวทางเดียวกัน ลดความซับซ้อนในการเข้าถึงข้อมูลและความเชื่อมโยงรวมทั้งสามารถนำไปใช้งานได้จริง

(๑.๓) การพัฒนาระบบการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์ร่วมกับการจัดทำฉลากอาหารเพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถออกแบบฉลากได้ด้วยตนเองจากระบบการขออนุญาตเลขสารบบอาหารของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และอำนวยความสะดวกให้เจ้าหน้าที่ที่สามารถนำข้อมูลไปใช้ประกอบการพิจารณาเฝ้าระวังเกี่ยวกับการแสดงฉลากอาหารได้ทันทั่วถึง

(๑.๔) การพัฒนาศักยภาพของเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการพิจารณาอนุญาต กฎหมาย ประกาศที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากอาหาร ผ่านการอบรม การจัดทำสื่อองค์ความรู้แบบ e-Learning การสอนงาน (on the job training) เพื่อลดปัญหาการสลับสับเปลี่ยนภายในหน่วยงานและไม่ได้มีการถ่ายทอดความรู้เพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานให้เจ้าหน้าที่ใหม่ และให้การพิจารณาอนุญาตเป็นไปในทิศทางเดียวกัน

(๑.๕) การจัดทำสื่อเผยแพร่ข้อมูลทางวิชาการเกี่ยวกับการแสดงฉลากอาหารและการตรวจสอบคุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ในรูปแบบที่เข้าใจง่าย เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการนำไปเผยแพร่สู่ชุมชน

(๑.๖) การปรับบทบาทการกำกับดูแลเน้นการเฝ้าระวังคุ้มครองผู้บริโภค การให้ความรู้แก่ประชาชน การรับเรื่องราวร้องทุกข์หรือปัญหาจากการบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารและการแสดงฉลากอาหารที่ไม่ถูกต้อง

(๒) ผู้ประกอบการ (ผลิต / นำเข้า / จำหน่าย)

(๒.๑) การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการ เช่น การจัดอบรมผู้ประกอบการให้เข้าใจขั้นตอนกระบวนการพิจารณาอนุญาตของอาหารแต่ละประเภทและการแสดงฉลากอาหารนั้น ๆ

(๒.๒) การจัดทำสื่อ e-Learning การจัดทำหลักเกณฑ์การแสดงฉลากอาหารที่เข้าใจง่าย หรือการเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนและเอกสารที่ต้องใช้เพื่อเป็นข้อมูลในการพิจารณาอนุญาต เช่น ประกาศกระทรวงฯ การพิจารณาประเภทอาหาร ขั้นตอนการขออนุญาตของอาหารนั้น รวมทั้งประกาศกระทรวงฯ และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากอาหาร

(๒.๓) การสร้างองค์ความรู้ให้ผู้ประกอบการเข้าใจการแสดงฉลากอาหารและผลกระทบที่จะได้รับหากมีการแสดงฉลากอาหารไม่ถูกต้อง

(๒.๔) เปิดช่องทางให้คำปรึกษาแก่ผู้ประกอบการที่สนใจและต้องการได้รับข้อมูลเกี่ยวกับการแสดงฉลากอาหารในแต่ละประเภท

(๒.๕) ส่งเสริมให้เข้าถึงจริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคม เช่น การแสดงข้อความเพื่อการโฆษณาส่งเสริมการขาย การแสดงข้อความกล่าวอ้างนอกกรอบ การแสดงคุณค่าผลิตภัณฑ์ การใช้ฉลากอาหารเพื่อการแข่งขันทางการตลาด

(๓) ผู้บริโภค

(๓.๑) ส่งเสริมให้มีพฤติกรรมการบริโภคที่ถูกต้องด้วยการนำข้อมูลกฎหมาย ประกาศที่เกี่ยวข้อง มานำเสนอในรูปแบบที่เข้าใจง่ายและเรียนรู้ได้รวดเร็ว มีความรอบรู้ในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร โดยการอ่านฉลากก่อนซื้อ

(๓.๒) การสร้างความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายต่าง ๆ ในชุมชน เช่น ผู้นำชุมชน อสม. อย. น้อย องค์กรและหน่วยงานในพื้นที่ ร่วมสร้างเครือข่ายในการให้ความรู้ในการบริโภคและการสร้างค่านิยมและเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารที่มีการแสดงฉลากถูกต้อง

(๓.๓) สร้างช่องทางการสื่อสารที่เหมาะสม เช่น Oryor Smart Application ที่ใช้สำหรับรวบรวมข้อมูลข่าวสารและตรวจสอบเลขสารบบอาหาร เหมาะสำหรับการส่งเสริมให้ผู้บริโภคสามารถตรวจสอบข้อมูลได้

เอกสารอ้างอิง

๑. พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒
๒. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๓) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ
๓. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๓) พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๒)
๔. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๐๑) พ.ศ.๒๕๖๒ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๓)
๕. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๐) พ.ศ.๒๕๖๒ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๔)
๖. ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒ (ฉบับที่ ๑)
๗. ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒ (ฉบับที่ ๒)
๘. ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๖๓
๙. ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วย เรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ
๑๐. ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (เพิ่มเติม)
๑๑. ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๓) และ (ฉบับที่ ๔)
๑๒. คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาที่ ๓๔๓/๒๕๔๘ เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงรูปภาพ ส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์บนฉลากของอาหาร
๑๓. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๒) พ.ศ. ๒๕๔๑ เรื่อง ฉลากโภชนาการ
๑๔. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๙) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง ฉลากโภชนาการ (ฉบับที่ ๒)
๑๕. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๙๒ (พ.ศ. ๒๕๖๑) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ฉลากโภชนาการ (ฉบับที่ ๓)
๑๖. ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๙๒ (พ.ศ.๒๕๖๑) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ฉลากโภชนาการ (ฉบับที่ ๓)
๑๗. ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การแสดงข้อความกล่าวอ้างหน้าที่ของสารอาหาร
๑๘. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๙๔ (พ.ศ. ๒๕๖๑) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม แบบจีดีเอ
๑๙. ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๙๔ (พ.ศ. ๒๕๖๑) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ

๒๐. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๓) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง การแสดงสัญลักษณ์โภชนาการบนฉลากของอาหาร
๒๑. ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๓) พ.ศ.๒๕๕๙ เรื่อง การแสดงสัญลักษณ์โภชนาการบนฉลากของอาหาร
๒๒. ประกาศคณะกรรมการพัฒนาและส่งเสริมการใช้สัญลักษณ์โภชนาการอย่างง่าย เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการแสดงสัญลักษณ์โภชนาการ “ทางเลือกสุขภาพ” บนฉลากของอาหาร
๒๓. ประกาศคณะกรรมการพัฒนาและส่งเสริมการใช้สัญลักษณ์โภชนาการอย่างง่าย เรื่อง เกณฑ์สารอาหารหรือคุณค่าทางโภชนาการที่ใช้ประกอบการพิจารณารับรองการแสดงสัญลักษณ์โภชนาการ “ทางเลือกสุขภาพ” ในอาหารแต่ละกลุ่ม
๒๔. ประกาศคณะกรรมการพัฒนาและส่งเสริมการใช้สัญลักษณ์โภชนาการอย่างง่าย เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการแสดงสัญลักษณ์โภชนาการ "ทางเลือกสุขภาพ" บนฉลากของอาหาร
๒๕. ประกาศคณะกรรมการพัฒนาและส่งเสริมการใช้สัญลักษณ์โภชนาการอย่างง่าย เรื่อง เกณฑ์สารอาหารหรือคุณค่าทางโภชนาการที่ใช้ประกอบการพิจารณารับรองการแสดงสัญลักษณ์โภชนาการ"ทางเลือกสุขภาพ" ในอาหารแต่ละกลุ่ม (ฉบับที่ ๒)
๒๖. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๒๗. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๐๒) พ.ศ. ๒๕๖๒ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๒๘. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๑) พ.ศ. ๒๕๖๒ เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร
๒๙. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๖) พ.ศ. ๒๕๖๔ เรื่อง ชาจากพืช
๓๐. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๓๑. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๔) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง ไอศกรีม
๓๒. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๗) พ.ศ.๒๕๔๓, (ฉบับที่ ๒๗๖) พ.ศ.๒๕๔๖ และฉบับปี พ.ศ.๒๕๕๔ (๓๓๐) เรื่อง กาแฟ
๓๓. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๑ (พ.ศ.๒๕๒๔), ฉบับที่ ๑๓๕ (พ.ศ.๒๕๓๔) ฉบับที่ ๒๒๐ (พ.ศ.๒๕๔๔) ฉบับที่ ๒๕๖ (พ.ศ.๒๕๔๕) ฉบับที่ ๒๘๔ (พ.ศ.๒๕๔๗) และ ฉบับปี พ.ศ.๒๕๕๓ (๓๑๖) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๓๔. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๐) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง อาหารกึ่งสำเร็จรูป
๓๕. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๑) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง ซอสบางชนิด
๓๖. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๐) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๓๗. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๐๐) พ.ศ.๒๕๒๙ และ (ฉบับที่ ๒๖๓) พ.ศ.๒๕๔๕ เรื่อง ไขมันสำเร็จรูปและขนมเยลลี่
๓๘. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

ภาคผนวก

ภาคผนวก ๑

ตัวอย่างฉลากของอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง

**แนวทางการจัดทำตัวอย่างฉลากของอาหารมาตรฐานและรายละเอียดให้เป็นไปตามข้อกำหนด
และมีการเผยแพร่หน้าเว็บไซต์กองอาหาร**

การแสดงฉลากของอาหาร

(๑) กำหนดให้อาหารดังต่อไปนี้ ต้องมีฉลาก อาหารควบคุมเฉพาะ อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน อาหารที่ต้องมีฉลาก และอาหารทั่วไป (อาหารอื่นนอกจากอาหารกลุ่ม ๑-๓) และได้กำหนดแนวทางในการแสดงฉลากอาหาร ๔ กรณี ๑) กรณีการแสดงฉลากอาหารที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค ๒) กรณีการแสดงฉลากที่มีจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคแต่จำหน่ายให้กับผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร ๓) กรณีการแสดงฉลากอาหารที่ไม่ได้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค และ ๔) กรณีการแสดงฉลากของอาหารที่ผลิตเพื่อส่งออก

(๒) ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

(๒.๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องผลิตภัณฑ์อาหารที่มีการกำหนดการแสดงฉลากเป็นการเฉพาะสำหรับผลิตภัณฑ์นั้น ๆ

(๒.๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

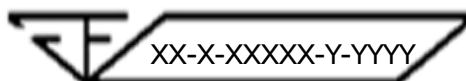
(๒.๓) ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการและค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ

(๒.๔) ประกาศอื่นที่เกี่ยวข้อง เช่น ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เรื่อง ฉลากโภชนาการ กรณีการแสดงรูปภาพส่วนประกอบและการแสดงข้อความ ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์การแสดงรูปภาพส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์อาหารบนฉลากอาหาร กรณีมีการแสดงข้อความหรือเครื่องหมายรับรอง ต้องมีการแสดงตามหลักเกณฑ์การแสดงข้อความหรือเครื่องหมายการได้รับรองมาตรฐานระบบการผลิตอาหาร เป็นต้น

(๓) รายละเอียดสำคัญที่ต้องแสดงบนฉลากมีดังนี้

(๓.๑) ชื่ออาหาร

(๓.๒) เลขสารบบอาหาร



(๓.๓) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่ (แล้วแต่กรณี) โดยมีข้อความดังต่อไปนี้กำกับด้วย

- ข้อความว่า “ผู้ผลิต” หรือ “ผลิตโดย” สำหรับกรณีเป็นผู้ผลิต
- ข้อความว่า “ผู้แบ่งบรรจุ” หรือ “แบ่งบรรจุโดย” สำหรับกรณีเป็นผู้แบ่งบรรจุ
- ข้อความว่า “สำนักงานใหญ่” สำหรับกรณีเป็นผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุ ที่ประสงค์จะแสดงชื่อ

และที่ตั้ง ของสำนักงานใหญ่

(๓.๔) ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก

- อาหารที่มีลักษณะของแข็ง ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ
- อาหารที่มีลักษณะของเหลว ให้แสดงปริมาตรสุทธิ
- อาหารที่มีลักษณะครึ่งแข็งครึ่งเหลว หรือลักษณะอื่นให้แสดงน้ำหนักสุทธิ

(๓.๕) ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณเรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย

(๓.๖) ข้อมูลสารก่อภูมิแพ้ หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน โดยมีข้อความ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มี.....” หรือ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมี.....” กรณีมีการใช้เป็นส่วนประกอบ หรือมีการปนเปื้อนในกระบวนการผลิต

(๓.๗) การแสดงชื่อเฉพาะและกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหาร

กรณีมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร หรือมีวัตถุเจือปนอาหารติดมากับวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต หรือเป็นส่วนประกอบของอาหารในปริมาณที่เกิดผลตามวัตถุประสงค์ของการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ต้องมีการแสดงรายละเอียดข้อมูลวัตถุเจือปนอาหาร ดังนี้

- สำหรับสี แสดงข้อความ “สีธรรมชาติ” หรือ “สีสังเคราะห์” ตามด้วยชื่อเฉพาะ หรือ INS Number (International Numbering System: INS for Food Additives) เช่น สีธรรมชาติ (INS ๑๖๐ a (ii)), สีสังเคราะห์ : ทาร์ทาซีน

- สำหรับวัตถุปรุงแต่งรสอาหารและวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหาร ตามด้วยชื่อเฉพาะ เช่น วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล (แอสปาแตม) วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร (โมโนโซเดียมกลูตาเมต)

- สำหรับวัตถุกันเสีย แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ หรือแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับ INS Number (International Numbering System: INS for Food Additives) เช่น วัตถุกันเสีย (โซเดียม เบนโซเอท) วัตถุกันเสีย (INS๒๐๒)

- สำหรับวัตถุเจือปนอาหารอื่น แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ หรือแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับ INS Number หรือ อาจแสดงข้อความว่า “วัตถุเจือปนอาหาร” แทนชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ หรือร่วมกับ INS Number เช่น สารควบคุมความเป็นกรด (กรดซิตริก) หรือ สารควบคุมความเป็นกรด (Ins ๓๓๐) หรือ วัตถุเจือปนอาหาร (กรดซิตริก) หรือ วัตถุเจือปนอาหาร (Ins ๓๓๐)

(๓.๘) แสดงวัน/เดือน/ปี หมุดอายุหรือควรบริโภคก่อน โดยมีข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมุดอายุ” กำกับ

(๓.๙) ระบุการแต่งกลิ่นรส โดยมีข้อความว่า “แต่งกลิ่นธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นสังเคราะห์” “แต่งรสธรรมชาติ” หรือ “แต่งรสเลียนธรรมชาติ” ถ้ามีการใช้แล้วแต่กรณี

(๓.๑๐) คำเตือน (ถ้ามี)

(๓.๑๑) ข้อแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี)

(๓.๑๒) วิธีปรุงเพื่อรับประทาน (ถ้ามี)

(๓.๑๓) วิธีการใช้และข้อความที่จำเป็นสำหรับอาหารที่มุ่งหมายจะใช้กับทารกหรือเด็กเล็ก หรือบุคคลกลุ่มใดโดยเฉพาะ

(๓.๑๔) ข้อความที่กำหนดเพิ่มเติมตามบัญชีแนบท้าย

เช่น กรณีมีวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารบรรจุ รวมอยู่ในภาชนะบรรจุอาหารและจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค ต้องแสดงข้อความ “มี.... ” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุลักษณะของการบรรจุและชนิดของวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร เช่น “มีซองวัตถุกันชื้น” “มีซองวัตถุดูดออกซิเจน” เป็นต้น) ด้วยตัวอักษรสีแดง ขนาดตัวอักษรไม่ต่ำกว่า ๓ มิลลิเมตร บนพื้นสีขาว

(๓.๑๕) ข้อความที่ต้องมีสำหรับอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนด

ตัวอย่างฉลากของอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง

อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

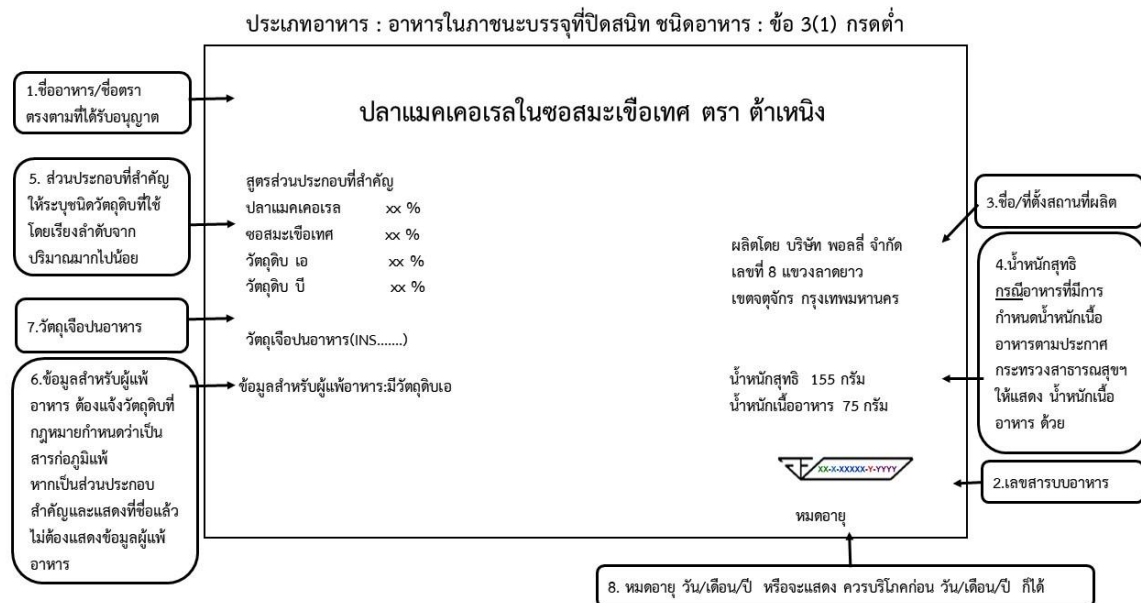
๑. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ.๒๕๕๖ หมายความว่า

(๑) อาหารที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อนภายหลังหรือก่อนการบรรจุหรือปิดผนึก ซึ่งเก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่เป็นโลหะหรือวัสดุอื่นที่คงรูป ที่สามารถป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้ และสามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ หรือ

(๒) อาหารในภาชนะบรรจุชนิดลามิเนต (laminated) ฉาบ เคลือบ อัด หรือติดด้วยโลหะ หรือสิ่งอื่นใด หรืออาหารในภาชนะบรรจุที่เป็นขวดแก้วที่ฝามียางหรือวัสดุอื่นผนึก หรืออาหารในภาชนะบรรจุอื่น ซึ่งสามารถป้องกันมิให้ความชื้นหรืออากาศผ่านซึมเข้าภายในภาชนะบรรจุได้ในภาวะปกติ และสามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ

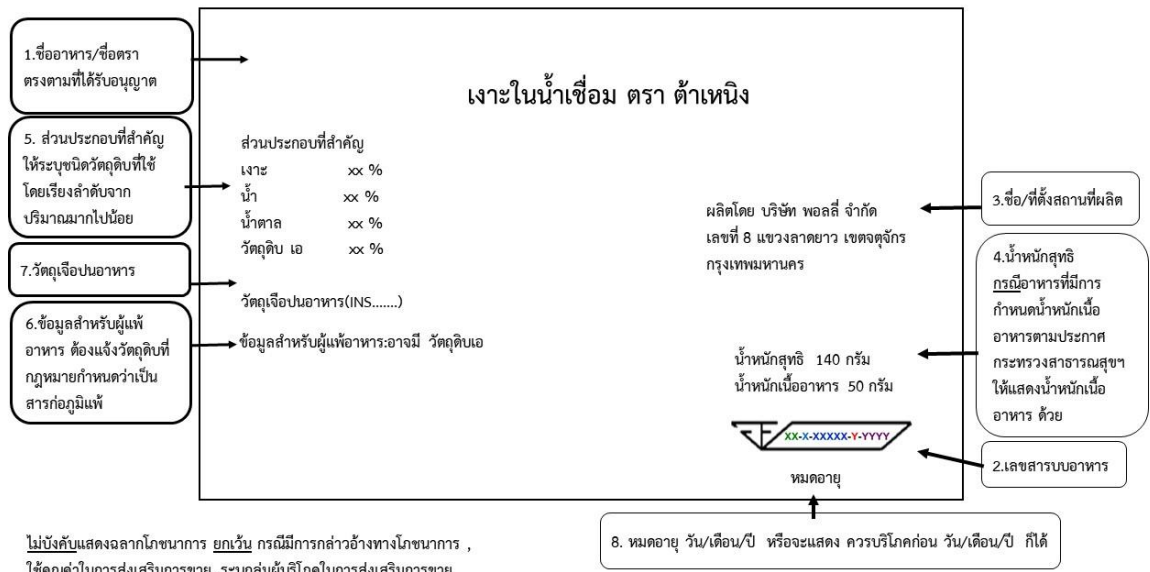
ทั้งนี้แบ่งออกเป็น ๓ ชนิด

๑. อาหารตามข้อ (๑) ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ คือ มีค่าความเป็นกรด - ต่าง มากกว่า ๔.๖ และค่าออสโมลลิตี (Water activity) มากกว่า ๐.๘๕
๒. อาหารตามข้อ (๑) ชนิดที่มีค่าความเป็นกรด - ต่าง ตั้งแต่ ๔.๖ ลงมา
๓. อาหารตามข้อ (๒)



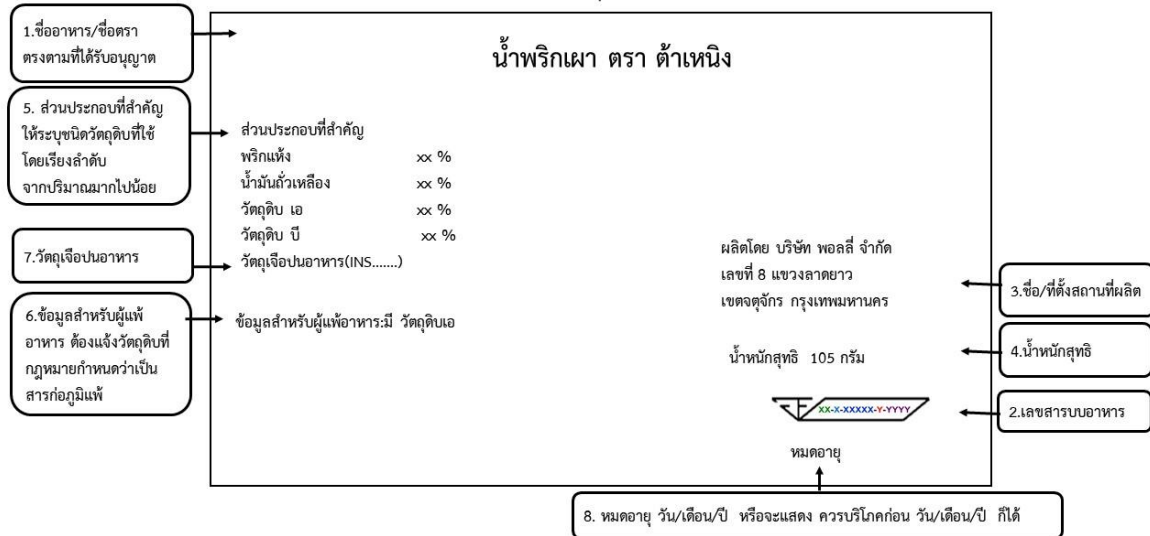
ภาคผนวกที่ ๑.๑ อาหารตามข้อ (๑) ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ

ประเภทอาหาร : อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดอาหาร : ซ้อ 3(1) เป็นกรด/ปรับกรด



ภาคผนวกที่ ๑.๒ อาหารตามข้อ (๑) ชนิดที่มีค่าความเป็นกรด - ด่าง ตั้งแต่ ๔.๖ ลงมา

ประเภทอาหาร : อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดอาหาร : ซ้อ 3(2)



ภาคผนวกที่ ๑.๓ อาหารตามข้อ (๒)

๒. ไอศกรีม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๔) พ.ศ.๒๕๕๖

แบ่งออกเป็น ๕ ชนิด

๑. ไอศกรีมนม
๒. ไอศกรีมดัดแปลง
๓. ไอศกรีมผสม
๔. ไอศกรีมชนิดเหลว
๕. ไอศกรีมหวานเย็น

ประเภทอาหาร : ไอศกรีม

ได้แก่ 1.ไอศกรีมนม 2.ไอศกรีมดัดแปลง 3.ไอศกรีมผสม 4.ไอศกรีมชนิดเหลว/ไอศกรีมผง 5.ไอศกรีมหวานเย็น

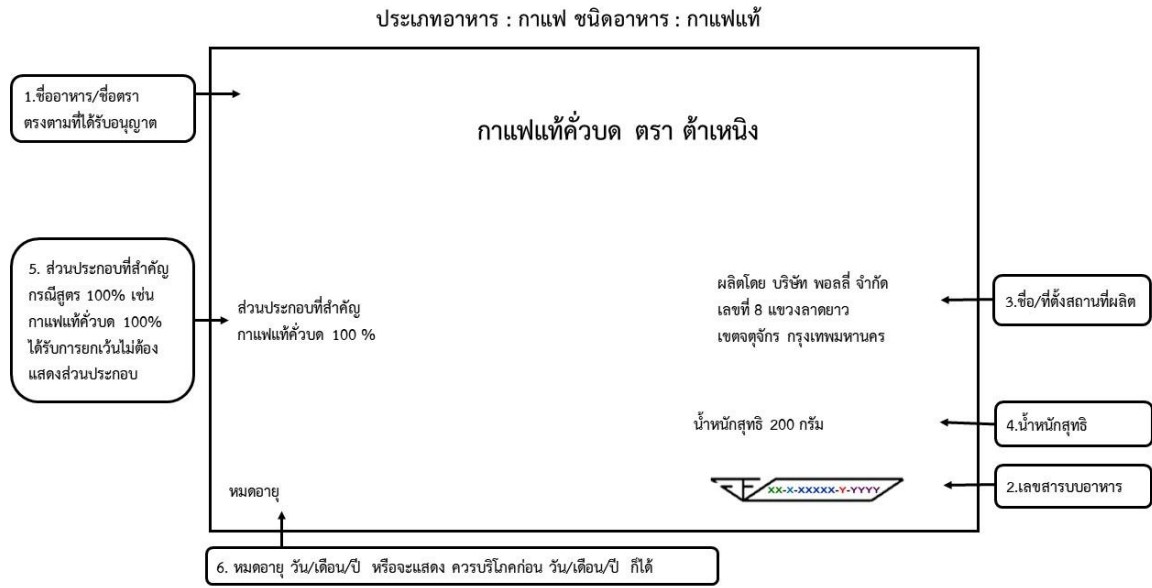


ภาคผนวกที่ ๑.๔ ไอศกรีม

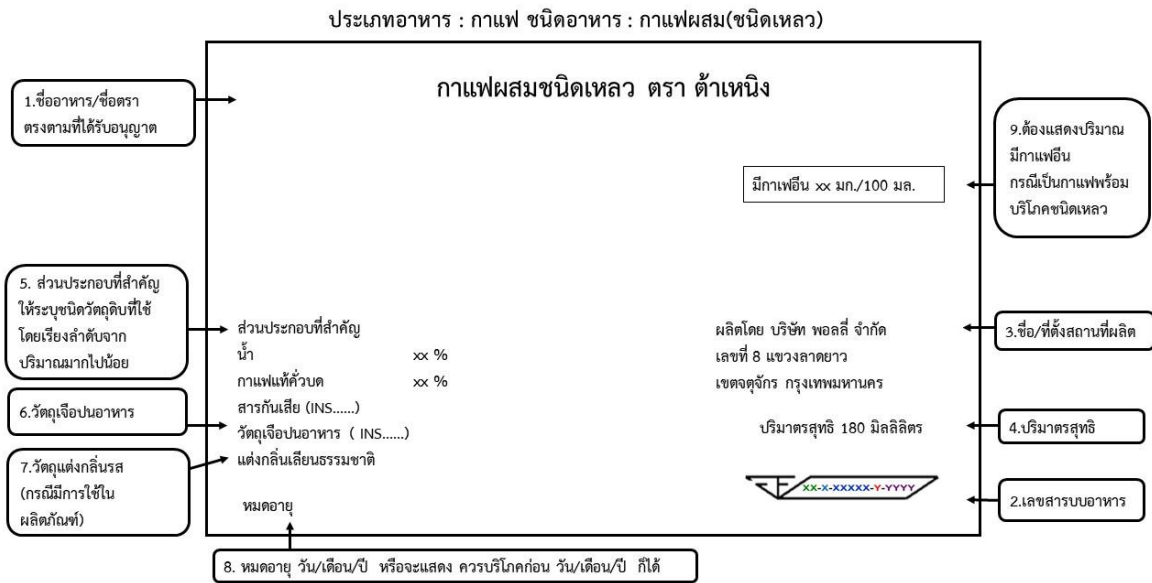
๓. กาแฟ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ.๒๕๔๓, (ฉบับที่ ๒๗๖) พ.ศ.๒๕๔๖ และฉบับที่ พ.ศ.๒๕๕๔ (๓๓๐)

แบ่งออกเป็น ๖ ชนิด

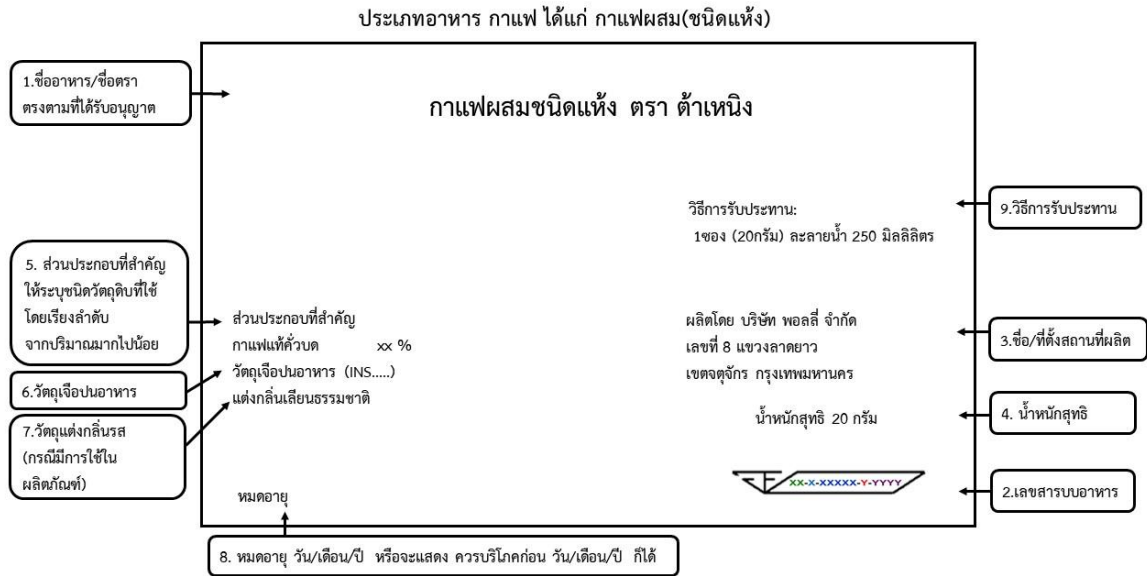
๑. กาแฟแท้
๒. กาแฟผสม
๓. กาแฟที่สกัดกาแฟอื่นออก
๔. กาแฟสำเร็จรูป
๕. กาแฟสำเร็จรูปผสม
๖. กาแฟสำเร็จรูปที่สกัดกาแฟอื่นออก



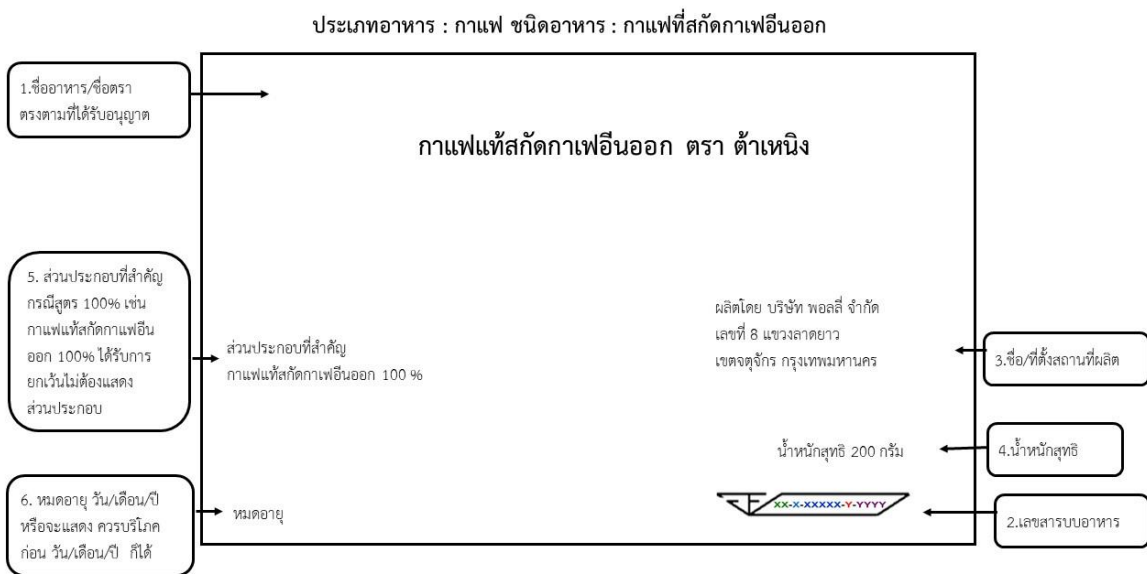
ภาคผนวกที่ ๑.๕ กาแฟแท้



ภาคผนวกที่ ๑.๖ กาแฟผสมชนิดเหลว

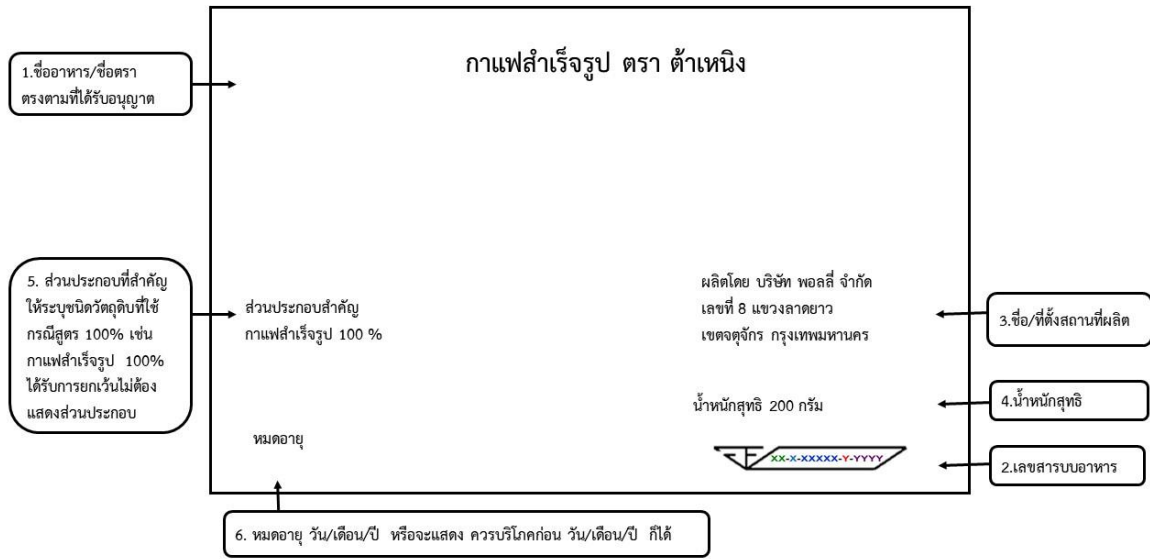


ภาคผนวกที่ ๑.๗ กาแฟผสมชนิดแห้ง



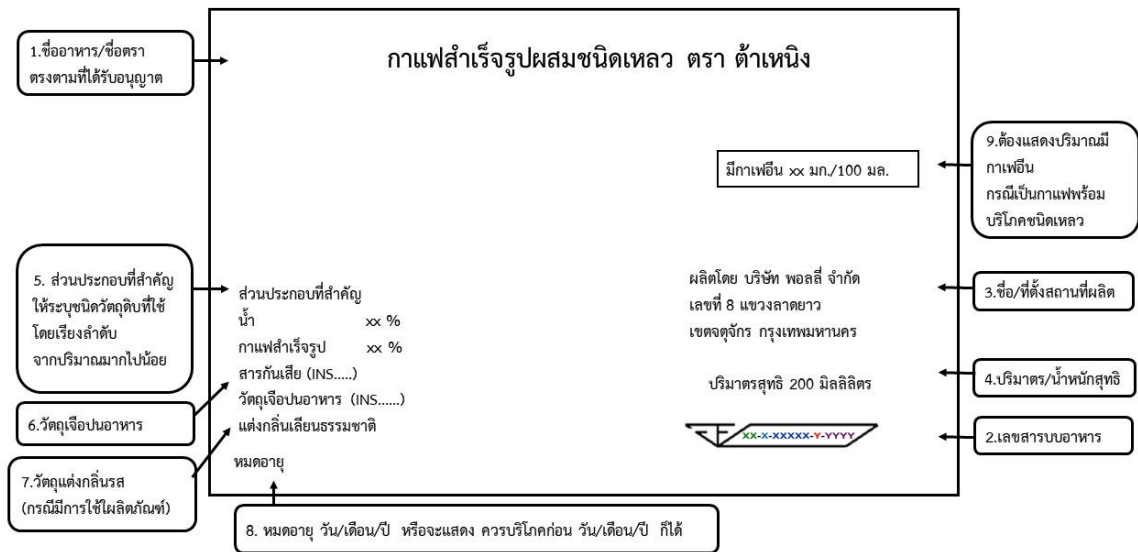
ภาคผนวกที่ ๑.๘ กาแฟที่สกัดกาแฟีนอก

ประเภทอาหาร : กาแฟ ชนิดอาหาร : กาแฟสำเร็จรูป

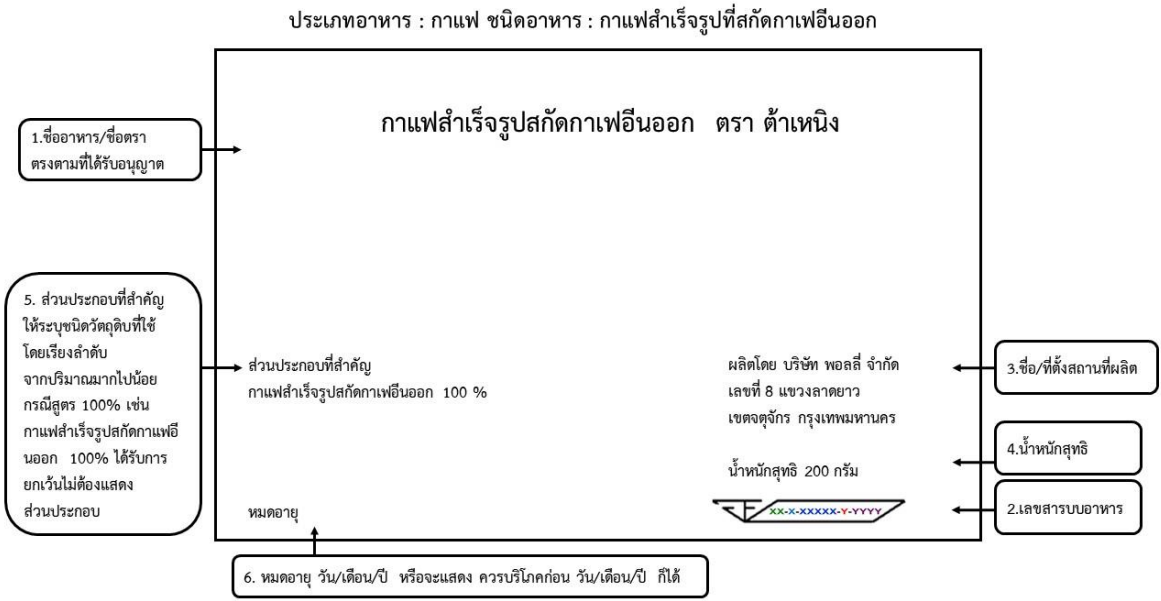


ภาคผนวกที่ ๑.๙ กาแฟสำเร็จรูป

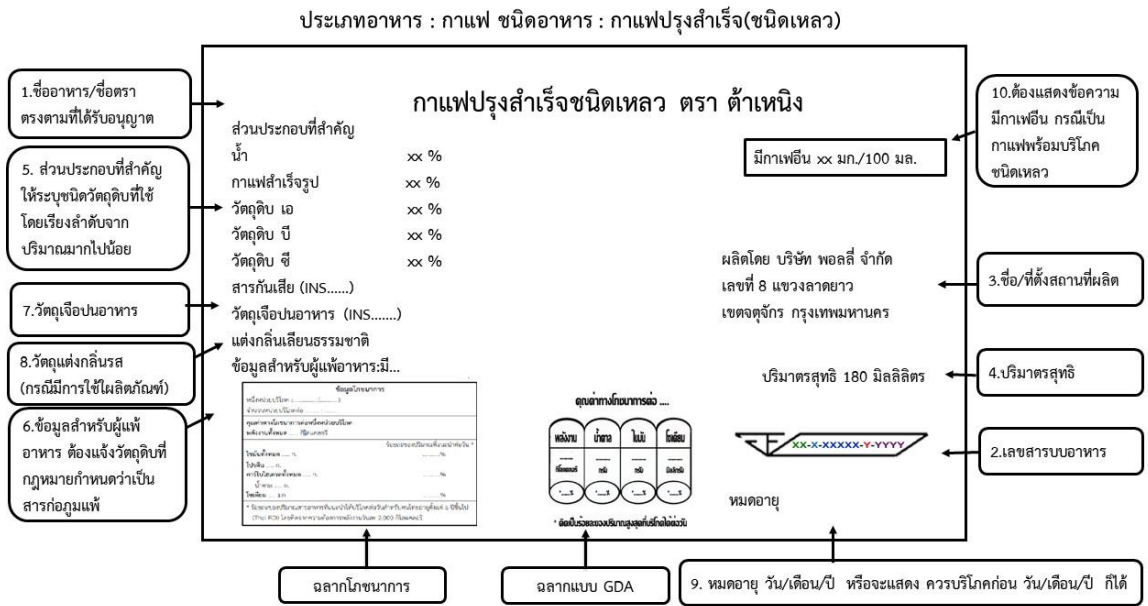
ประเภทอาหาร กาแฟ ได้แก่ กาแฟสำเร็จรูปผสม (แห้ง/เหลว)



ภาคผนวกที่ ๑.๑๐ กาแฟสำเร็จรูปผสม (แห้ง / เหลว)

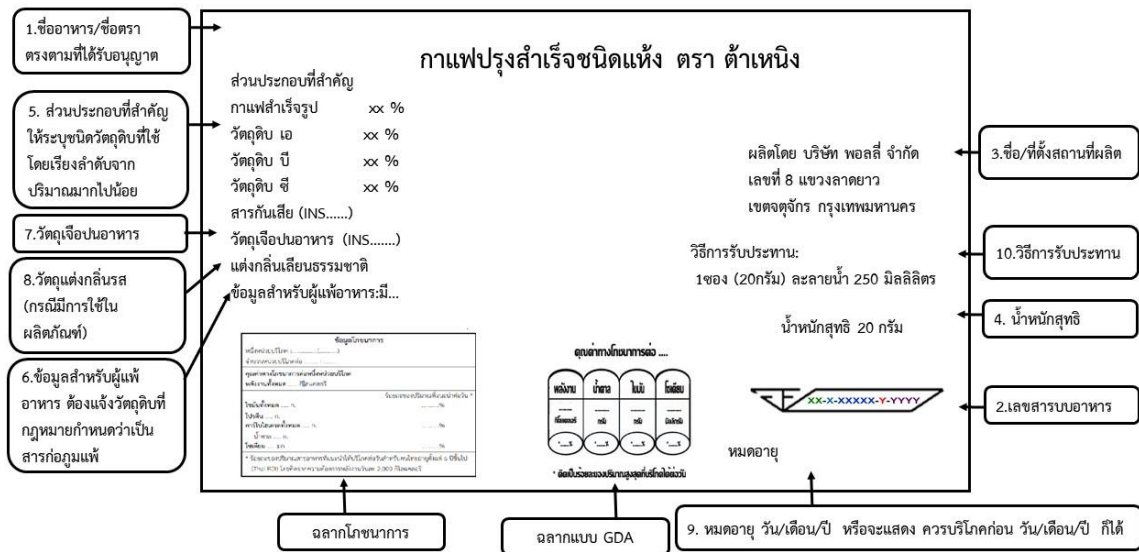


ภาคผนวกที่ ๑.๑๑ กาแฟสำเร็จรูปที่สกัดกาแฟีนอก



ภาคผนวกที่ ๑.๑๒ กาแฟปรุงสำเร็จรูป (ชนิดเหลว)

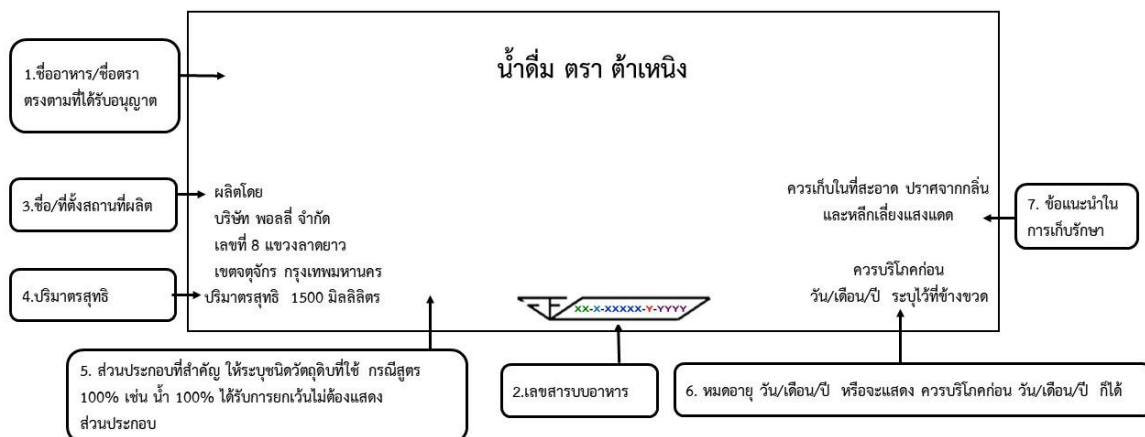
ประเภทอาหาร : กาแฟ ชนิดอาหาร : กาแฟปรุงสำเร็จ (ชนิดแห้ง)



ภาคผนวกที่ ๑.๑๓ กาแฟปรุงสำเร็จ (ชนิดแห้ง)

๔. น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๑ (พ.ศ.๒๕๒๔), ฉบับที่ ๑๓๕ (พ.ศ.๒๕๓๔) ฉบับที่ ๒๒๐ (พ.ศ.๒๕๔๔) ฉบับที่ ๒๕๖ (พ.ศ.๒๕๔๕) ฉบับที่ ๒๘๔ (พ.ศ.๒๕๔๗) และ ฉบับปี พ.ศ.๒๕๕๓ (๓๐๖)

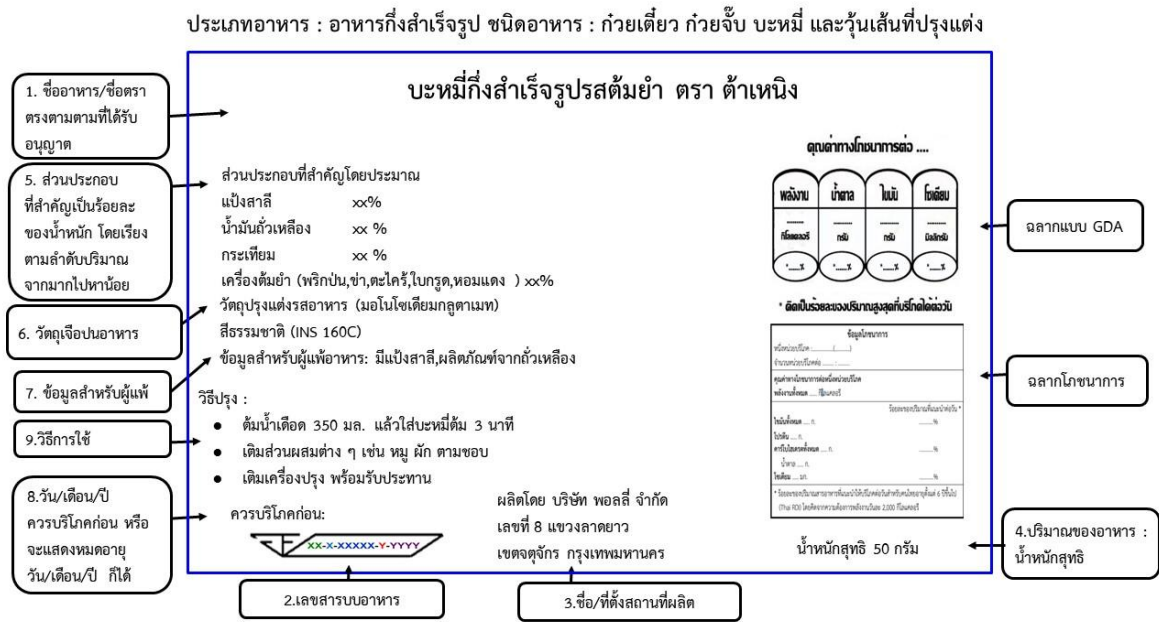
ประเภทอาหาร : น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุปิดสนิท



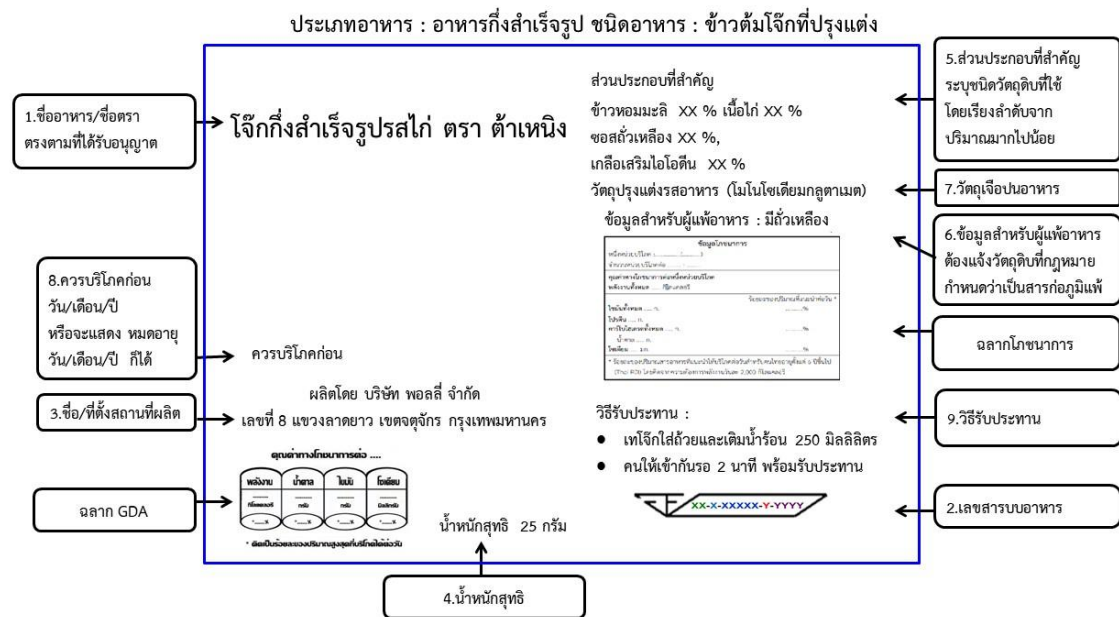
ภาคผนวกที่ ๑.๑๔ น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

๕. อาหารกึ่งสำเร็จรูป ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๐) พ.ศ.๒๕๕๓
แบ่งออกเป็น ๔ ชนิด

๑. ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ บะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้นที่ปรุงแต่ง
๒. ข้าวต้มและโจ๊กที่ปรุงแต่ง
๓. แกงจืดและซूपชนิดเข้มข้น ชนิดก้อน ชนิดผง หรือชนิดแห้ง
๔. แกงและน้ำพริกแกงต่าง ๆ

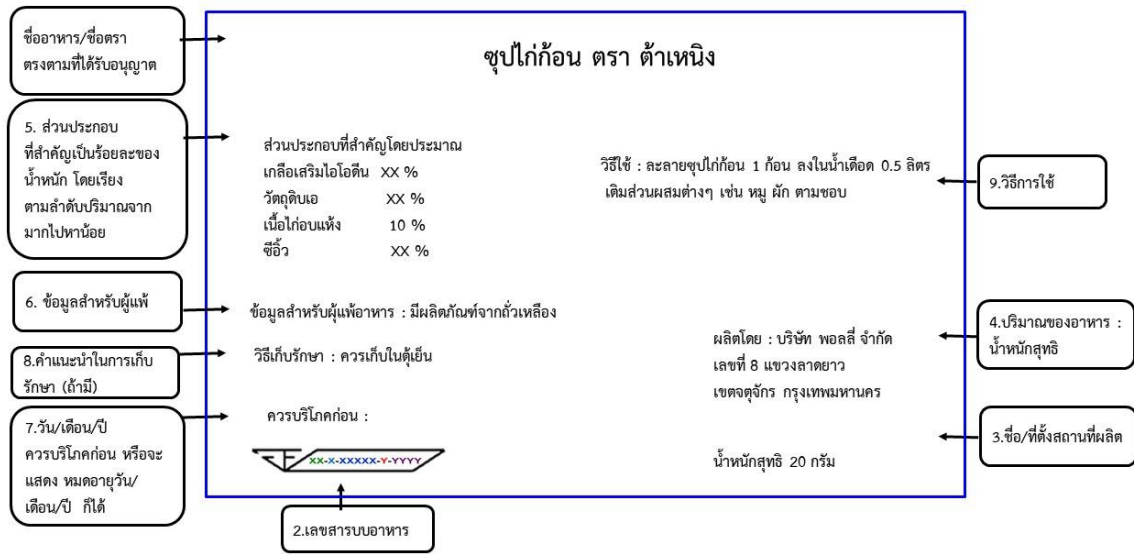


ภาคผนวกที่ ๑.๑๕ ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ บะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้นที่ปรุงแต่ง

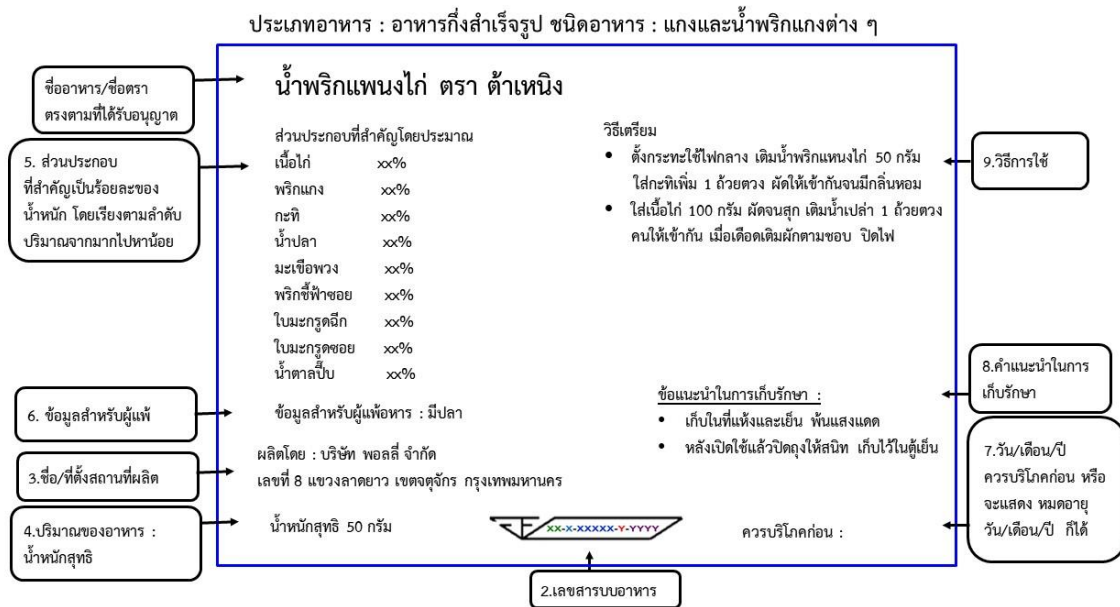


ภาคผนวกที่ ๑.๑๖ ข้าวต้มและโจ๊กที่ปรุงแต่ง

ประเภทอาหาร : อาหารกึ่งสำเร็จรูป – ชนิดแกงจืดและซूपชนิดเข้มข้น ชนิดก้อน ชนิดผงหรือแห้ง



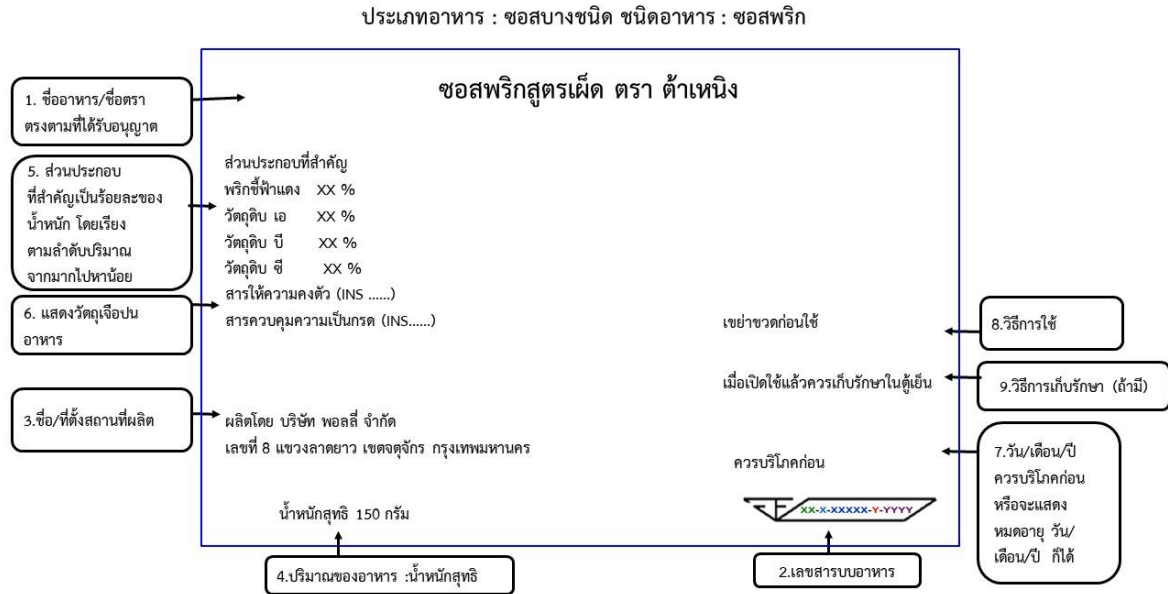
ภาคผนวกที่ ๑.๑๗ แกงจืดและซूपชนิดเข้มข้น ชนิดก้อน ชนิดผง หรือชนิดแห้ง



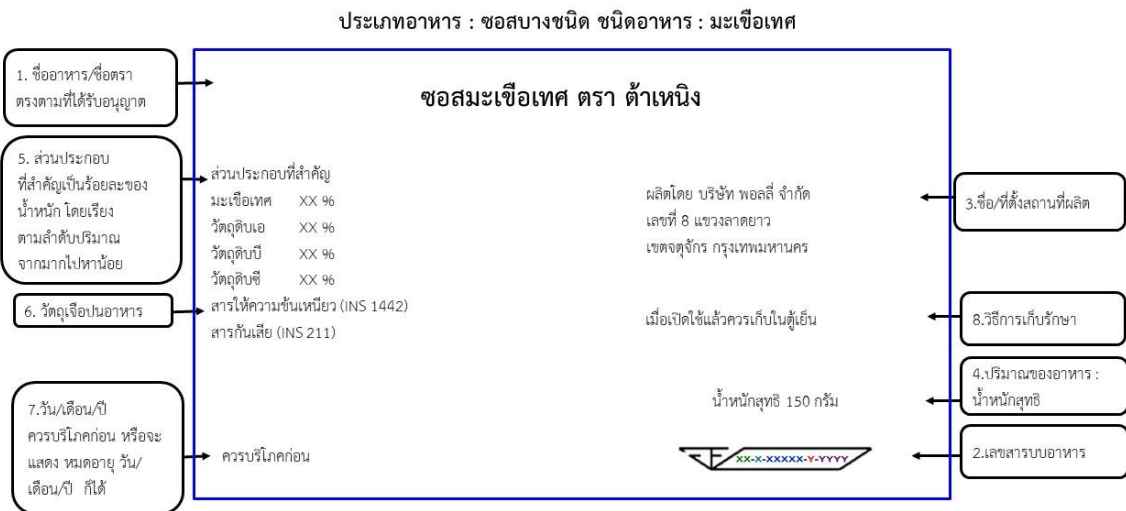
ภาคผนวกที่ ๑.๑๘ แกงและน้ำพริกแกงต่าง ๆ

๖. ซอสบางชนิด ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๑) พ.ศ.๒๕๔๓
แบ่งออกเป็น ๕ ชนิด

๑. ซอสพริก
๒. ซอสมะเขือเทศ
๓. ซอสมะละกอ
๔. ซอสเผิงหรือซอสเผิงผสมสี
๕. ซอสผสม



ภาคผนวกที่ ๑.๑๙ ซอสพริก



ภาคผนวกที่ ๑.๒๐ ซอสมะเขือเทศ

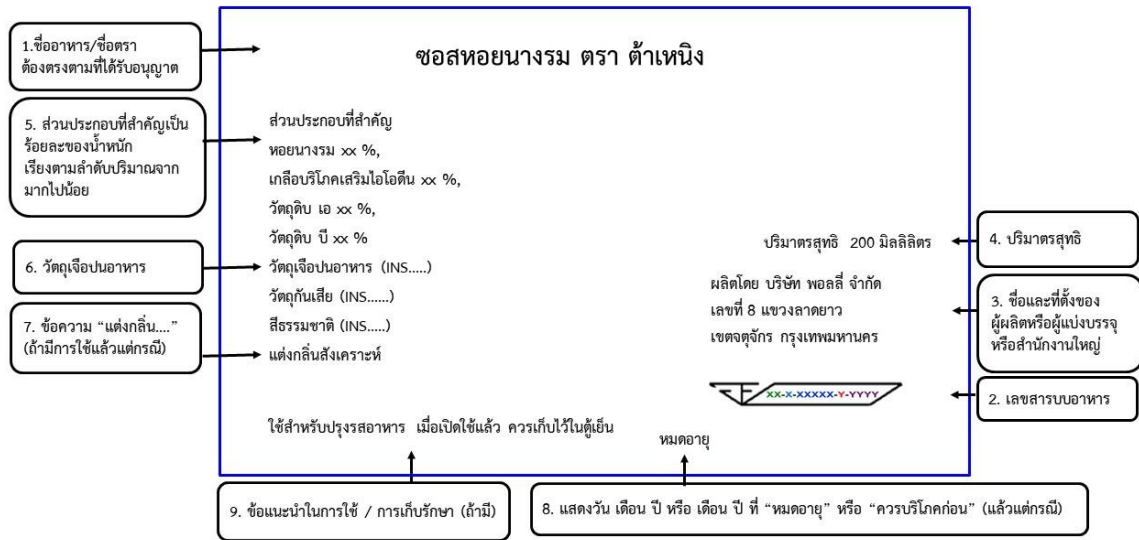
อาหารที่ต้องมีฉลาก

๗. ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๐) พ.ศ.๒๕๔๓

แบ่งออกเป็น ๓ ชนิด

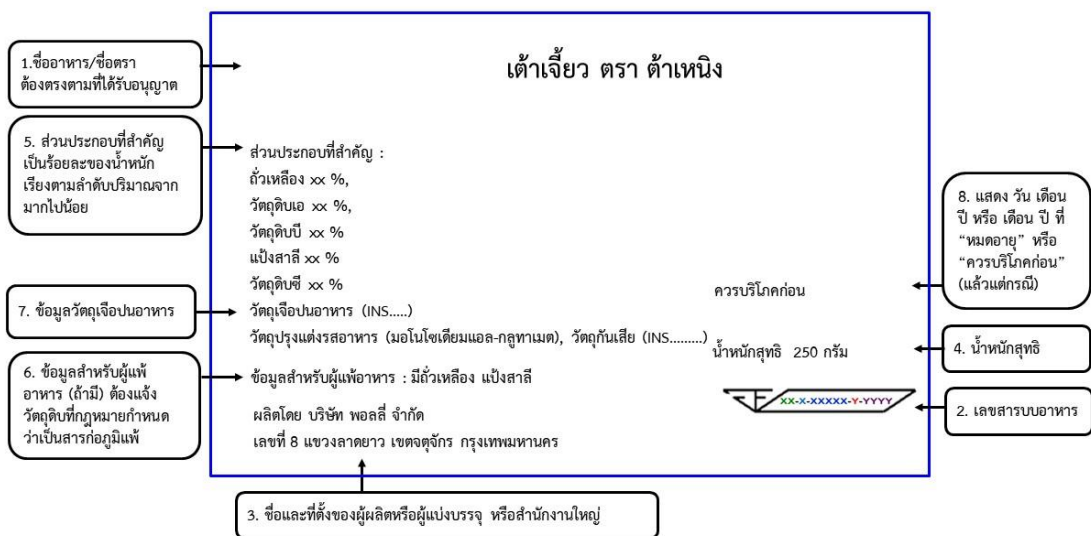
๑. ซอสชนิดต่าง ๆ
๒. เต้าเจี้ยว
๓. น้ำจิ้มชนิดต่าง ๆ

ประเภทอาหาร : ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ได้แก่ ซอสชนิดต่างๆ



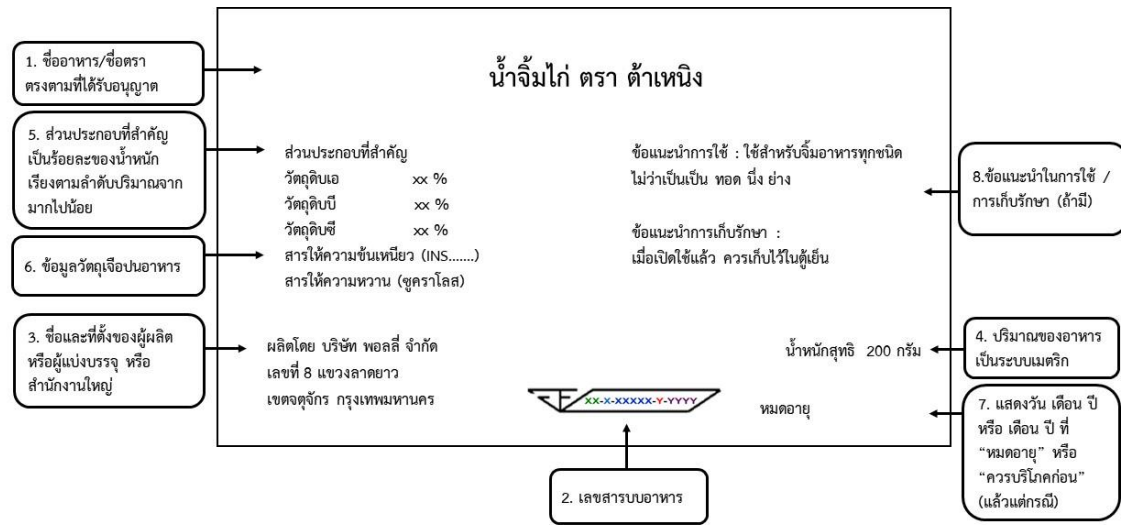
ภาคผนวกที่ ๑.๒๑ ซอสชนิดต่าง ๆ

ประเภทอาหาร : ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดอาหาร : เต้าเจี้ยว



ภาคผนวกที่ ๑.๒๒ เต้าเจี้ยว

ประเภทอาหาร : ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดอาหาร : น้ำจิ้มชนิดต่างๆ



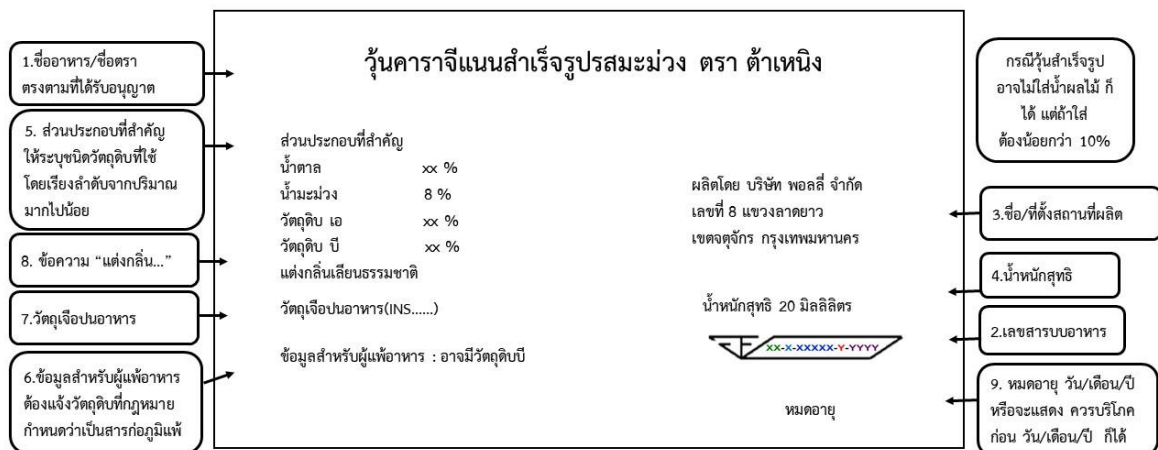
ภาคผนวกที่ ๑.๒๓ น้ำจิ้มชนิดต่าง ๆ

๘. ฐานสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๐๐) พ.ศ.๒๕๒๙ และ (ฉบับที่ ๒๖๓) พ.ศ.๒๕๔๕

แบ่งออกเป็น ๒ ชนิด

๑. ฐานสำเร็จรูป
๒. ขนมเยลลี่

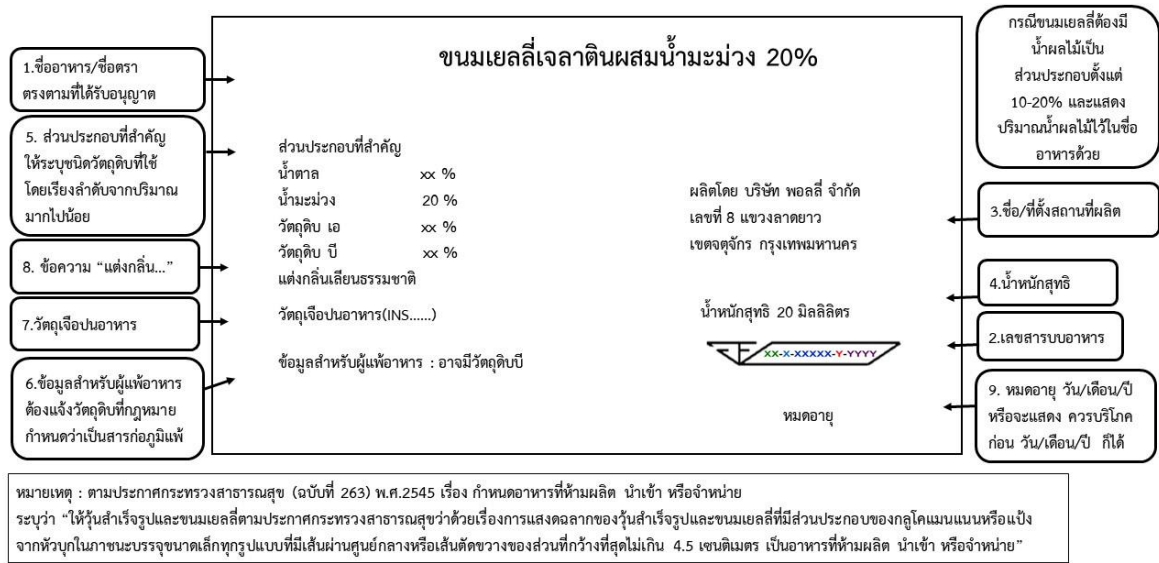
ประเภทอาหาร : ฐานสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ ชนิดอาหาร : ฐานสำเร็จรูป



หมายเหตุ : ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 263) พ.ศ.2545 เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ระบุว่า "ให้ฐานสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของฐานสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ที่มีส่วนผสมของกูลูโคแมนแนนหรือแป้งจากหัวบุกในภาชนะบรรจุขนาดเล็กทุกรูปแบบที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางหรือเส้นตัดขวางของส่วนที่กว้างที่สุดไม่เกิน 4.5 เซนติเมตร เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย"

ภาคผนวกที่ ๑.๒๔ ฐานสำเร็จรูป

ประเภทอาหาร : รุ่นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ ชนิดอาหาร : ขนมเยลลี่



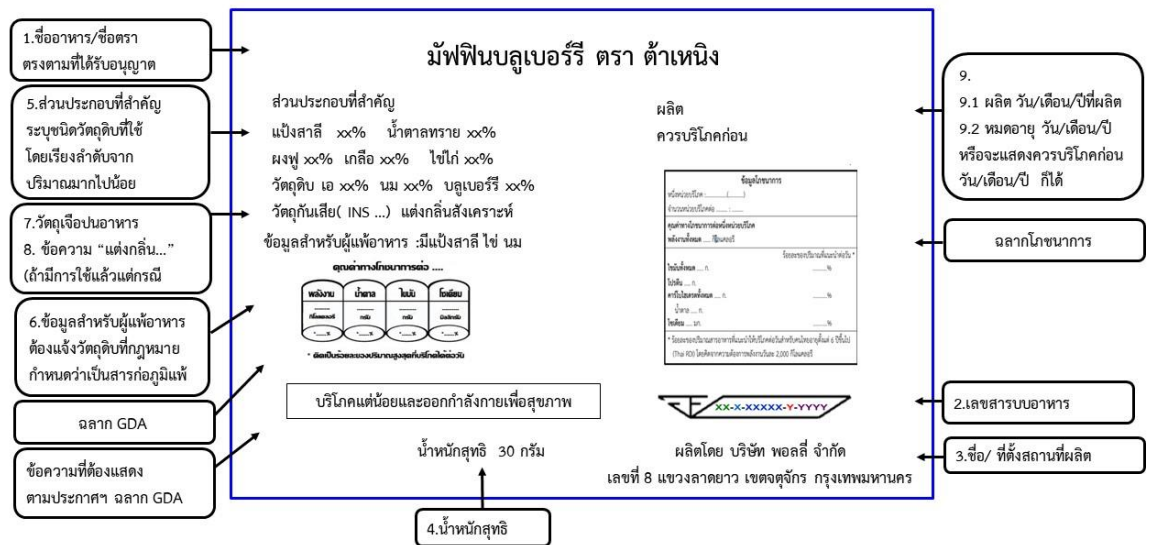
ภาคผนวกที่ ๑.๒๕ ขนมเยลลี่

๙. อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔

แบ่งออกเป็น ๕ ชนิด

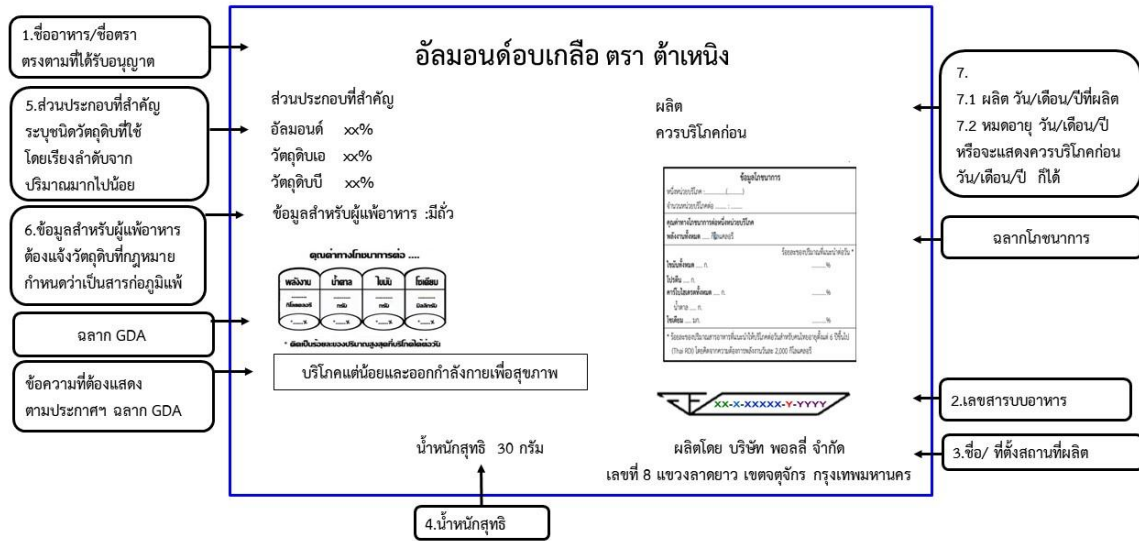
๑. ผลิตภัณฑ์ขนมอบ
๒. อาหารขบเคี้ยว
๓. อื่น ๆ ที่นอกเหนือจากข้างต้น
๔. อาหารพร้อมปรุง
๕. อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ชนิดอาหารมีอยู่หลักงานเดียว เก็บรักษาในตู้เย็นหรือตู้แช่แข็ง หรือไม่มีก็ได้

ประเภทอาหาร : อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ชนิดอาหาร : ผลิตภัณฑ์ขนมอบ



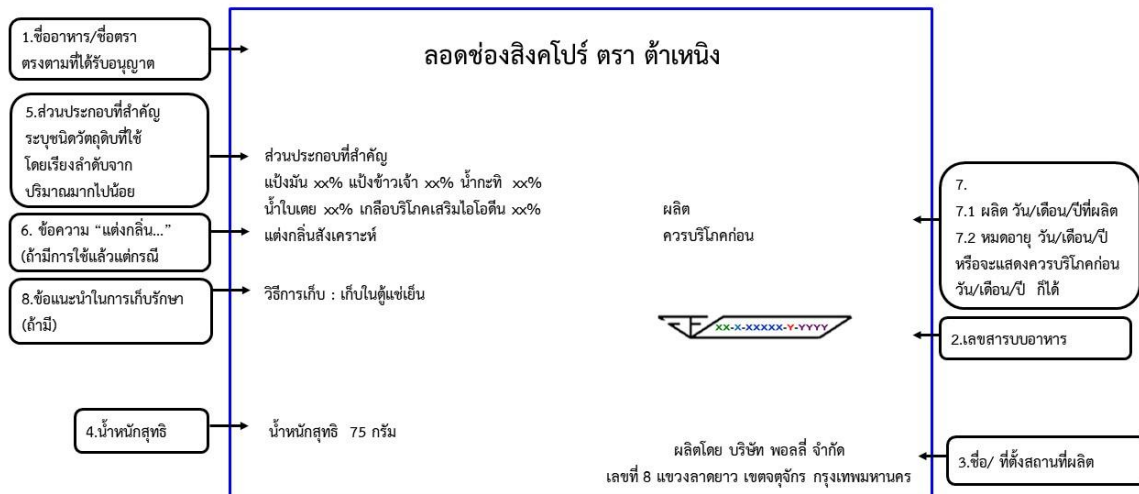
ภาคผนวกที่ ๑.๒๖ ผลิตภัณฑ์ขนมอบ

ประเภทอาหาร : อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ชนิดอาหาร : อาหารขบเคี้ยว



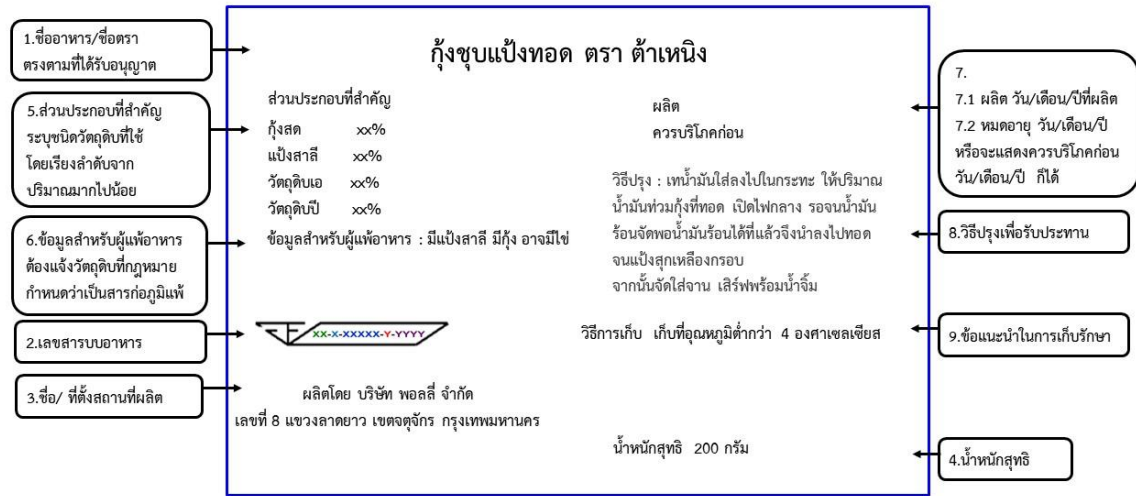
ภาคผนวกที่ ๑.๒๗ อาหารขบเคี้ยว

ประเภทอาหาร : อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ชนิดอาหาร : อื่นๆ นอกเหนือจากข้างต้น



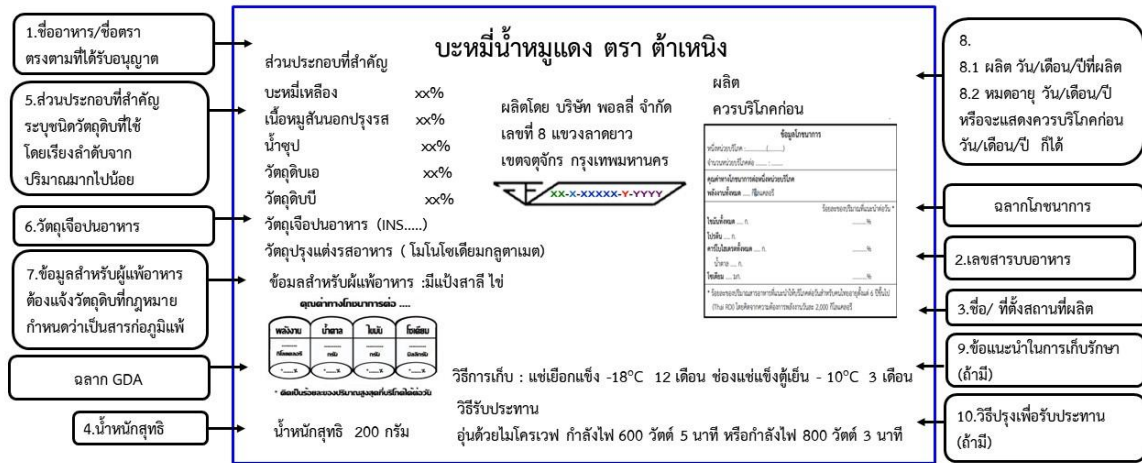
ภาคผนวกที่ ๑.๒๘ อื่น ๆ ที่นอกเหนือจากข้างต้น

ประเภทอาหาร : อาหารพร้อมปรุง



ภาคผนวกที่ ๑.๒๙ อาหารพร้อมปรุง

ประเภทอาหาร : อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
ชนิดอาหาร : อาหารมีเนื้อหลักงานเดียว เก็บรักษาในตู้แช่เย็นหรือตู้แช่แข็ง หรือไม่ได้



ภาคผนวกที่ ๑.๓๐ อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ชนิดอาหารมีเนื้อหลักงานเดียว เก็บรักษาในตู้แช่เย็นหรือตู้แช่แข็ง หรือไม่ได้

