

แนวทางการพิจารณาประเภทอาหาร
ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

โดย

นางสาวธัญชนก ทองตัน

ตำแหน่งเลขที่ 263 กลุ่มอาหารทั่วไป

กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

พ.ศ. 2566

คำนำ

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 และระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ.2562 กำหนดให้มีกลุ่มอาหารที่แบ่งตามความเสี่ยงและประเภทอาหารที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขจำนวนหลายฉบับ โดยผลิตภัณฑ์แต่ละประเภทมีข้อกำหนดที่เฉพาะเจาะจงและมีการควบคุมกำกับดูแลแตกต่างกัน ทำให้กระบวนการ ขั้นตอน หรือหลักเกณฑ์การยื่นขออนุญาตผลิตหรือนำเข้าผลิตภัณฑ์แต่ละประเภทมีความแตกต่างกัน ดังนั้นการผลิตหรือนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหาร จะต้องยื่นขออนุญาตให้ถูกต้องตามประเภทอาหาร และต้องควบคุมคุณภาพหรือมาตรฐานให้เป็นไปตามข้อกำหนดที่กำหนดไว้ด้วย

แนวทางการพิจารณาประเภทอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ เป็นการอธิบายขั้นตอนของวิธีพิจารณาประเภทอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข และรวบรวมข้อมูล หลักเกณฑ์ หรือแนวทางที่ใช้ในการพิจารณากรณีประเภทผลิตภัณฑ์คาบเกี่ยว รวมถึงแนวปฏิบัติที่ใช้ในการพิจารณาที่นอกเหนือจากที่กำหนดไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ภายใต้พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 พร้อมยกตัวอย่างการพิจารณาประเภทอาหารจากผลิตภัณฑ์ เพื่อให้ผู้อ่านหรือผู้ศึกษาได้เข้าใจแนวทางดังกล่าวมากยิ่งขึ้น

ผู้เขียนจึงหวังเป็นอย่างยิ่งว่า เอกสารวิชาการฉบับนี้จะใช้เป็นแนวทางในการพิจารณาประเภทอาหาร ทั้งผู้ขออนุญาตและผู้อนุญาต ซึ่งจำเป็นต่อการกำกับดูแลผลิตภัณฑ์ในท้องตลาดให้เป็นไปตามแนวทางที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้รับผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพต่อไป

ธัญชนก ทองตัน
พฤศจิกายน 2566

บทสรุปผู้บริหาร

แนวทางการพิจารณาประเภทอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 บัญญัติ หากผู้ใดประสงค์จะผลิตหรือนำเข้าอาหาร จะต้องยื่นขออนุญาตให้ถูกต้อง และมีการจำแนกประเภทอาหารไว้ 4 กลุ่ม ซึ่งมีประเภทอาหารมากกว่า 50 ประเภท โดยออกเป็นประกาศกระทรวงสาธารณสุขสำหรับอาหารแต่ละประเภท มีการกำหนดนิยาม คุณลักษณะ กรรมวิธีการผลิต รวมถึงคุณภาพหรือมาตรฐานของผลิตภัณฑ์และการแสดงฉลาก สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จัดทำระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วย การดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ.2562 เกี่ยวกับการขออนุญาตสถานที่และผลิตภัณฑ์ ซึ่งสอดคล้องกับประเภทและประกาศกระทรวงสาธารณสุข เช่น ชา กาแฟ นมโค น้ำปลา ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร น้ำบริโภค ทำให้มีแนวทางการพิจารณาที่แตกต่างกัน สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะใกล้เคียงกัน มิได้มีข้อกำหนดที่เป็นจุดตัดเพื่อแยกประเภทออกจากกัน ทำให้ในหลายครั้งเกิดความสับสน ผู้ที่เข้ามาศึกษาอาจเกิดความไม่ชัดเจน และมีกฎหมายหลายฉบับที่เกี่ยวข้องทำให้ศึกษาได้ไม่ครบถ้วน

นโยบายสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาในปัจจุบัน เน้นการอนุญาตด้วยความสะดวกรวดเร็ว จึงได้ปรับลดขั้นตอน เอกสาร สำหรับอาหารบางกลุ่ม โดยผู้ประกอบการเป็นผู้รับผิดชอบตนเอง สำหรับการยื่นขออนุญาตผลิตภัณฑ์ผ่านระบบ E-submission โดยแจ้งข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ คือ ชื่ออาหาร ประเภทอาหาร ชนิดอาหาร และกรรมวิธีการผลิต ซึ่งพบว่ามีส่วนที่เมื่อพิจารณาแล้ว ชื่ออาหารไม่สอดคล้องกับประเภทอาหาร ทำให้เกิดผลกระทบต่อระยะเวลาในการอนุญาต บางรายได้รับอนุญาต บางรายต้องยื่นขออนุญาตตามประเภทอาหารที่ถูกต้อง สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้แก้ไขปัญหาดังกล่าวโดยจัดทำระบบการให้คำปรึกษาทั้งแบบการติดต่อโดยตรง หรือการหารือผ่านระบบ Consultation E-service

เพื่ออำนวยความสะดวกแก่ผู้ปฏิบัติงานและผู้ประกอบการ จึงเกิดแนวคิดจัดทำแนวทางการพิจารณาประเภทอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขให้เข้าใจง่ายและเป็นปัจจุบัน รวมถึงยกตัวอย่างประเภทอาหารและแนวทางของประเภทอาหารที่มีความคาบเกี่ยวกัน

การพิจารณาประเภทอาหาร

1. ข้อมูลจำเป็นของผลิตภัณฑ์ที่ต้องทราบ ได้แก่ ชื่ออาหาร ลักษณะอาหาร สูตรส่วนประกอบ กรรมวิธีการผลิต จุดประสงค์การใช้ วิธีการบริโภคหรือวิธีการใช้หรือวิธีการเตรียมผลิตภัณฑ์ ปริมาณการบริโภคหรือปริมาณการใช้ ชนิดภาชนะบรรจุ ขนาดบรรจุ การเก็บรักษา รวมถึงรายละเอียดอื่นๆ เช่น ภาพผลิตภัณฑ์ ข้อความบนฉลากผลิตภัณฑ์ คุณลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์ที่จำเป็น เช่น ปริมาณกาเฟอีนในชา-กาแฟ ปริมาณเนื้อมันในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม รายละเอียดของสารสกัดจากพืชที่ใช้เป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร FEMA number สำหรับการอ้างอิงวัตถุแต่งกลิ่นรส เป็นต้น

2. การพิจารณาตามข้อกำหนดของกฎหมาย มีขั้นตอนการพิจารณาดังนี้

2.1 วัตถุประสงค์ของผลิตภัณฑ์หรือวัตถุดิบ สอดคล้องกับนิยาม “อาหาร” จัดเป็นอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

2.2 สูตรส่วนประกอบและกรรมวิธีการผลิต ต้องไม่เข้าข่ายเป็นอาหารใหม่ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 376) พ.ศ.2559 เว้นแต่ได้รับการประเมินความปลอดภัยแล้ว

2.3 ความสอดคล้องกับประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่กำหนดไว้เป็นการเฉพาะ โดยพิจารณานิยามและคุณภาพหรือมาตรฐานของประกาศเฉพาะนั้นๆ หากผลิตภัณฑ์มีเอกลักษณ์รวมถึงคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศนั้น จัดประเภทเป็นอาหารนั้นตามประกาศ

2.4 หากผลิตภัณฑ์ไม่มีข้อกำหนดไว้ตามประกาศเฉพาะ จะพิจารณากระบวนการผลิต ชนิดของภาชนะบรรจุและอุณหภูมิการเก็บรักษา ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตและบรรจุในระบบปลอดเชื้อ รวมถึงชนิดภาชนะบรรจุจะสามารถป้องกันอาหารเข้าออกได้ และเก็บรักษาหรือวางจำหน่ายที่อุณหภูมิปกติ ผลิตภัณฑ์จัดเป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 355) พ.ศ.2556

2.5 หากผลิตภัณฑ์ไม่เข้าข่ายข้อ 4 ข้างต้น ให้พิจารณาวิธีการบริโภค หากผลิตภัณฑ์สามารถบริโภคได้ทันที จัดเป็นอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคได้ทันที หรืออาหารนั้นเป็นการจัดเตรียมส่วนประกอบต่างๆ ไว้ในหน่วยภาชนะที่พร้อมจำหน่ายต่อผู้บริโภค บรรจุเป็นอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งโดยเฉพาะ จัดเป็นอาหารพร้อมปรุง ซึ่งทั้ง 2 ประเภทมีข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 237) พ.ศ.2544 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ในฉบับเดียวกัน

2.6 อาหารที่นอกเหนือจากเกณฑ์การพิจารณาข้างต้น อาหารกลุ่มนี้ถูกเรียกว่า “อาหารทั่วไป” ซึ่งโดยส่วนใหญ่เป็นลักษณะของวัตถุดิบ ซึ่งต้องนำไปใช้ต่อในกระบวนการผลิต จึงมิได้บังคับให้ต้องยื่นคำขออนุญาตผลิตภัณฑ์

เมื่อได้ทราบประเภทของผลิตภัณฑ์แล้ว ต้องมีการตรวจสอบและควบคุมคุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร การใช้ภาชนะบรรจุ การแสดงฉลาก และข้อกำหนดอื่นๆ ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องก่อนผลิตหรือนำเข้า และต้องจัดเก็บข้อมูลของผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับคุณภาพมาตรฐานและข้อมูลอื่นๆ เพื่อให้เจ้าหน้าที่ใช้ตรวจสอบ ณ สถานที่ผลิตหรือนำเข้าต่อไป

3. กลุ่มผลิตภัณฑ์คาบเกี่ยว หรือผลิตภัณฑ์ที่มีคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ได้มากกว่า 1 ประเภทอาหาร นอกจากการใช้เกณฑ์การพิจารณาข้างต้นแล้ว ต้องมีการพิจารณาเปรียบเทียบข้อกำหนดของกฎหมายกับประเภทอาหารที่เกี่ยวข้อง แล้วจึงนำข้อมูลมาสรุปจัดประเภทผลิตภัณฑ์คาบเกี่ยว เช่น

3.1 อาหารจัดชุด แกงและน้ำพริกแกงต่างๆ อาหารกึ่งสำเร็จรูป อาหารพร้อมปรุง

3.2 ผลิตภัณฑ์ที่มุ่งหวังใช้ในการปรุงรส ได้แก่ น้ำปลา น้ำส้มสายชู น้ำเกลือปรุงอาหาร เกลือบริโภค ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโพรตีนของถั่วเหลือง ซอสบางชนิด ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

3.3 น้ำผลไม้ เนื้อผลไม้บด ทั้งปรุงรส ไม่ปรุงรส แซ่แซ็ง หรือไม่แซ่แซ็ง

3.4 เครื่องดื่มที่ส่วนประกอบได้จากส่วนต่างๆ ของพืชที่ทำให้แห้ง อาจบดหยาบหรือลดขนาด โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อนำไปบริโภคโดยการต้มหรือชงน้ำ ชา ชาจากพืช เครื่องดื่ม

3.5 ผลิตภัณฑ์ใช้ขงดื่มหรือขงดื่มที่มีนมโคเป็นส่วนประกอบ นมปรุงแต่ง ผลิตภัณฑ์ของนม เครื่องดื่ม ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารขงดื่ม

ดังนั้น แนวทางการพิจารณาประเภทอาหารจะเป็นประโยชน์กับผู้ที่เกี่ยวข้อง เช่น ผู้ขออนุญาต ผู้อนุญาตส่วนกลาง ส่วนภูมิภาค และผู้ที่สนใจศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับประเภทอาหาร ผู้อนุญาตสามารถประเมินประเภทผลิตภัณฑ์เบื้องต้นได้ด้วยตนเอง ลดขั้นตอนการสอบถามประเภทอาหาร และขออนุญาตในขั้นตอนต่อไปได้ถูกต้อง ผู้อนุญาตสามารถพิจารณาอนุญาตในส่วนของผลิตภัณฑ์ที่มีแนวทางการพิจารณาประเภทอาหารที่กำหนดไว้แล้ว และเพิ่มประสิทธิภาพในการอนุญาต ทำให้การดำเนินธุรกิจของผู้ประกอบการดำเนินได้อย่างรวดเร็วและถูกต้องตามข้อกำหนดของกฎหมาย

อย่างไรก็ตาม เมื่อได้แนวทางการจัดประเภทอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขแล้ว จะขอข้อคิดเห็นจากผู้เชี่ยวชาญและเสนอสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเพื่อประชาสัมพันธ์กับผู้เกี่ยวข้องเพื่อทราบและทดลองใช้ พร้อมปรับปรุงแก้ไขเพิ่มเติมให้เป็นปัจจุบัน เพื่อให้แนวปฏิบัติเป็นมาตรฐานเดียวกัน

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
บทสรุปผู้บริหาร	ข
สารบัญ	จ
สารบัญภาพ	ฉ
สารบัญตาราง	ช
บทที่ 1 บทนำ	
1. ความเป็นมา	1
2. วัตถุประสงค์	1
3. กรอบแนวคิด	1
4. ขอบเขตการดำเนินการ	3
5. วิธีการศึกษา	3
6. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	4
บทที่ 2 ทบทวนวรรณกรรม	
1. การกำกับดูแลตามกฎหมาย	5
2. การกำกับดูแลผลิตภัณฑ์และการขออนุญาต	9
บทที่ 3 ผลการศึกษา	
1. ข้อมูลประกอบการพิจารณาประเภทอาหาร	11
2. ขั้นตอนการพิจารณาประเภทอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข	13
3. แนวทางการพิจารณาประเภทอาหารคาบเกี่ยวรวมถึงการตีความ ในอาหารบางประเภท	28
4. ตัวอย่างการพิจารณาประเภทผลิตภัณฑ์	33
5. สรุปแนวทางการพิจารณาประเภทอาหาร	41
บทที่ 4 สรุปและข้อเสนอแนะ	
1. บทสรุป	48
2. ข้อเสนอแนะ	55
บรรณานุกรม	57
ภาคผนวก	
รายชื่ออาหารควบคุมเฉพาะ อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน	58

สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ 1 ขั้นตอนการพิจารณาประเภทอาหาร (Decision Tree)	13
ภาพที่ 2 แสดงตัวอย่างข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 424) พ.ศ.2564	14
ภาพที่ 3 แสดงตัวอย่างข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 409) พ.ศ.2562	15
ภาพที่ 4 แสดงตัวอย่างข้อกำหนดตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อกำหนดการใช้ส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ชนิดวิตามินและแร่ธาตุ	16
ภาพที่ 5 แสดงตัวอย่างข้อกำหนดตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อกำหนดการใช้ส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ชนิดกรดอะมิโน	16
ภาพที่ 6 แนวทางการพิจารณาประเภทอาหารของ น้ำผลไม้, เนื้อผลไม้บด	31

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 1 ตัวอย่างการพิจารณารายละเอียดประกาศกระทรวงสาธารณสุข เพื่อพิจารณาประเภทอาหาร	17
ตารางที่ 2 ชนิดภาชนะบรรจุที่เข้าข่ายเป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท พร้อมภาพตัวอย่าง	23

บทที่ 1

บทนำ

1. ความเป็นมา

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข เป็นองค์กรหลักด้านการคุ้มครองผู้บริโภคและส่งเสริมผู้ประกอบการด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพเพื่อประชาชนสุขภาพดี โดยมีกองอาหารเป็นส่วนหนึ่งในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร โดยจะมีการควบคุมกำกับดูแลผลิตภัณฑ์อาหารให้มีคุณภาพปลอดภัย และมีประสิทธิผล ซึ่งในการคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้รับความปลอดภัย คุ่มค่า สมประโยชน์นั้น ผลิตภัณฑ์อาหารจำเป็นต้องมีการควบคุมคุณภาพหรือมาตรฐาน กองอาหารจึงมีข้อกำหนดที่จัดทำขึ้นเป็นกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ผู้ผลิตหรือนำเข้าเพื่อจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด

ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพหรือมาตรฐานอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 แบ่งอาหารออกเป็น 4 กลุ่ม และมีประเภทอาหารกว่า 50 ประเภท แต่ละประเภทจะต้องศึกษากฎหมายหลายฉบับประกอบกับแต่ละประเภทมีแนวทางการพิจารณาที่แตกต่างกัน เอกสารในการยื่นคำขอก็มีแตกต่างกัน โดยประกาศกระทรวงสาธารณสุขสำหรับอาหารแต่ละประเภท มีการกำหนดนิยามคุณลักษณะ กรรมวิธีการผลิต รวมถึงคุณภาพหรือมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ และการแสดงฉลาก ในหลายครั้งผู้ที่เข้ามาศึกษาเกิดความไม่ชัดเจน ทำให้เกิดความล่าช้าในการขออนุญาตด้วยการขออนุญาตผิดประเภท และการที่กฎหมายมีหลายฉบับทำให้ศึกษาได้ไม่ครบถ้วนหรือไม่ครอบคลุม จึงเกิดแนวคิดการจัดทำหลักเกณฑ์การพิจารณาประเภทอาหารให้ครบถ้วนเข้าใจง่ายและเป็นปัจจุบัน รวมถึงการวิเคราะห์ตัวอย่างประเภทอาหารที่มีความคาบเกี่ยวกัน เพื่อให้ผู้ที่เกี่ยวข้องเกิดความเข้าใจในการพิจารณามากขึ้น

2. วัตถุประสงค์

จัดทำแนวทางการพิจารณาประเภทอาหารกฎหมายอาหาร เพื่อให้เจ้าหน้าที่และผู้ประกอบการนำไปใช้เป็นแนวทางในการจัดประเภทอาหารในการยื่นขออนุญาตเพื่อความถูกต้องและอำนวยความสะดวกในการขออนุญาต

3. กรอบแนวคิด

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 กำหนดให้ผู้ผลิตและผู้นำเข้าอาหารเพื่อจำหน่าย จะต้องขออนุญาตสถานที่ผลิตหรือสถานที่นำเข้า ผลิตภัณฑ์ โดยดำเนินการให้เป็นไปตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ เมื่อได้รับอนุญาตแล้วจึงจะสามารถผลิต นำเข้า และจำหน่ายอาหารนั้นได้ เพื่อให้การอนุญาตเป็นไปอย่างถูกต้องและลดการเกิดปัญหาที่เกี่ยวข้องกับประเภทอาหาร ผู้จัดทำจึงศึกษารวบรวมสถานการณ์และสภาพปัญหาที่เกี่ยวข้องกับประเภทอาหาร รวมถึงผลกระทบจากผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสีย และจัดทำเป็นแนวทางที่ใช้ในการพิจารณาประเภทอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ให้สามารถพิจารณาได้เบื้องต้นด้วยตนเอง โดยมีรายละเอียดกรอบแนวคิดของการศึกษาดังนี้

กรอบแนวคิด

“แนวทางการพิจารณาประเภทอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข”

1. ความเป็นมา

- ผู้ประกอบการยื่นขออนุญาตประเภทอาหารไม่ถูกต้อง ทำให้เกิดความล่าช้าในการประกอบกิจการ ส่งผลกระทบต่อเศรษฐกิจของประเทศ
- แนวทางการพิจารณาประเภทอาหาร ไม่มีการรวบรวม ทวนสอบ เป็นเอกสารใช้ปฏิบัติงานสำหรับประเภทอาหารที่มีความคาบเกี่ยว



2. การรวบรวมและศึกษาข้อมูล

- รวบรวมข้อมูลการสอบถามประเภทอาหาร ที่ได้รับจากผู้ประกอบการ และเจ้าหน้าที่ด้านอาหารและยา รวมถึงเจ้าหน้าที่ส่วนภูมิภาค
- ศึกษาประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับประเภทอาหาร
- ศึกษาการพิจารณาจัดประเภทจากประเด็นถามตอบ นำมาจัดกลุ่ม เพื่อเป็นแนวทางการพิจารณาจัดประเภทเพื่อสะดวกต่อการนำไปปฏิบัติ



3. ทวนสอบความเป็นปัจจุบันกับแนวทางการพิจารณาประเภทอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข กับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานเพื่อความถูกต้อง และเป็นไปในทิศทางเดียวกัน



4. ข้อเสนอแนะทางในการพิจารณาประเภทอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ปัจจุบันนโยบายสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เน้นการอนุญาตด้วยความสะดวกรวดเร็ว โดยให้ผู้ประกอบการรับผิดชอบตนเอง จึงได้ปรับลดขั้นตอน เอกสาร สำหรับอาหารกลุ่มเสี่ยงต่ำ สำหรับการยื่นขออนุญาตผลิตภัณฑ์ผ่านระบบ E-submission โดยแจ้งข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ คือ ชื่ออาหาร ประเภทอาหาร ชนิดอาหาร และกรรมวิธีการผลิต ซึ่งพบว่ามีส่วนที่เมื่อพิจารณาแล้ว ชื่ออาหาร ไม่สอดคล้องกับประเภทอาหาร จึงต้องใช้เวลาในการขอข้อมูลรายละเอียดผลิตภัณฑ์เพิ่มเติมประกอบการพิจารณา หรือในบางรายได้รับอนุญาต แต่ไม่สามารถนำเข้ามาจำหน่ายได้เนื่องจากประเภทอาหารไม่ถูกต้อง อย่างไรก็ตาม การได้รับอนุญาตในประเภทอาหารที่ไม่ถูกต้อง ทำให้ผู้ประกอบการไม่ได้ควบคุมคุณภาพหรือมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ให้เป็นไปตามประเภทอาหารที่ควรเป็น

นอกจากข้อกำหนดที่กำหนดประเภทอาหารไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขแล้ว ยังมีแนวทางที่ใช้ในการพิจารณา เช่น ในเว็บไซต์กองอาหาร การหาหรือจากการประชุมคณะทำงานที่ใช้กัน ภายใน ซึ่งเอกสารต่างๆ เหล่านี้ ยังมีได้ถูกรวบรวมไว้เพื่อให้ศึกษาได้ง่าย ทำให้ผู้ที่ต้องการศึกษา ศึกษาได้ ไม่ครบถ้วน และเมื่อเกิดการจัดประเภทไม่ถูกต้อง เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง เช่น เจ้าหน้าที่ผู้พิจารณาอนุญาต ทั้งส่วนกลางและส่วนภูมิภาค เจ้าหน้าที่ด่านอาหารและยา เกิดความไม่เชื่อมั่น ต้องการหลักฐานการจัดประเภทอาหารเพื่อใช้ประกอบการนำเข้า ที่หน้าด่าน หรือประกอบการอนุญาตต่างๆ และหากผลิตภัณฑ์มีการขออนุญาตไม่ถูกต้อง อาจเกิดความเสียหาย เช่น กรณีนำเข้า เจ้าหน้าที่ด่านอาหารและยาตรวจพบว่า ประเภทอาหารไม่ถูกต้อง บริษัทจะไม่สามารถนำเข้าสินค้าอาหารนั้นได้ จนกว่าจะดำเนินการให้ถูกต้องและอาจเสียค่าใช้จ่ายในการถูกอายัดสินค้า และการดำเนินธุรกิจหยุดชะงัก

โดยผู้ที่เกี่ยวข้องกับการจำแนกประเภทอาหาร มีทั้งผู้ประกอบการที่ต้องการผลิตหรือนำเข้าอาหาร เจ้าหน้าที่ผู้อนุญาตซึ่งนอกจากเจ้าหน้าที่ส่วนกลางแล้ว อาหารหลายประเภทได้มอบอำนาจสู่จังหวัด จึงรวมถึงเจ้าหน้าที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดผู้พิจารณาอนุญาต เจ้าหน้าที่ด่านอาหารและยาผู้ตรวจสอบสินค้าอาหารนำเข้า ข้อมูลประเภทอาหารที่มีความไม่ชัดเจนที่มีความคาบเกี่ยวกัน เช่น เงื่อนไขที่กำหนดเพิ่มเติมนอกเหนือจากประกาศกระทรวงสาธารณสุข ประชาสัมพันธ์ได้ไม่ทั่วถึง ทำให้ข้อมูลในแต่ละส่วนงานไม่เป็นไปในทิศทางเดียวกัน และเมื่อพบบางส่วนที่มีการอนุญาตประเภทอาหารไม่ถูกต้อง จึงมีการหารือเข้ามาที่ส่วนกลางในหลายประเด็น

จากปัญหาและความเป็นมาดังกล่าว จึงดำเนินการรวบรวมข้อมูลการสอบถามประเภทอาหาร ที่ได้รับจากผู้ประกอบการ และเจ้าหน้าที่ด่านอาหารและยา รวมถึงเจ้าหน้าที่ส่วนภูมิภาค แล้วทำการศึกษาประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับประเภทอาหาร และศึกษาการพิจารณาจัดประเภทจากประเด็นถามตอบ นำมารวบรวม เพื่อเป็นแนวทางการพิจารณาจัดประเภทเพื่อสะดวกต่อการนำไปปฏิบัติ

4. ขอบเขตการดำเนินการ

รวบรวมแนวทางที่ใช้ในการพิจารณาประเภทอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ข้อมูลการสอบถามประเภทอาหารที่ได้จากผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่ด้านอาหารและยา รวมถึงเจ้าหน้าที่ส่วนภูมิภาค ประเภทอาหารคาบเกี่ยว การตีความ รวมถึงแนวปฏิบัติที่ใช้ในการพิจารณาที่นอกเหนือจากที่กำหนดไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ภายใต้พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

ระยะเวลาในการดำเนินการ เดือนเมษายน 2566 - เดือนกันยายน 2566

5. วิธีการศึกษา

- 5.1 รวบรวมแนวทางที่ใช้ในการพิจารณาประเภทอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข
- 5.2 รวบรวมแนวทางที่ใช้ในการพิจารณาประเภทอาหารคาบเกี่ยว
- 5.3 รวบรวมข้อมูลการสอบถามประเภทอาหารที่ได้จากผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่ด้านอาหารและยา รวมถึงเจ้าหน้าที่ส่วนภูมิภาค
- 5.4 ศึกษาการพิจารณาจัดประเภทจากประเด็นถามตอบ
- 5.5 ทบทวนแนวทางการพิจารณาจัดประเภทอาหารกับข้อกำหนดที่เป็นปัจจุบัน นำมาเรียบเรียงจัดกลุ่มเพื่อเป็นแนวทางการพิจารณาจัดประเภทเพื่อสะดวกต่อการนำไปปฏิบัติ

6. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 6.1 ผู้ที่เกี่ยวข้องมีแนวทางการพิจารณาประเภทอาหารตามกฎหมาย และแนวทางการพิจารณาประเภทอาหารคาบเกี่ยว
- 6.2 ผู้อนุญาตสามารถพิจารณาอนุญาตในส่วนของผลิตภัณฑ์ที่มีแนวทางการพิจารณาประเภทอาหารที่กำหนดไว้แล้ว
- 6.3 อำนวยความสะดวกและส่งเสริมการประกอบธุรกิจด้านอาหาร
- 6.4 เพิ่มศักยภาพของผู้ประกอบการในการดำเนินการทางกฎหมายได้อย่างถูกต้องและรวดเร็ว

บทที่ 2

ทบทวนวรรณกรรม

1. การกำกับดูแลตามกฎหมาย

ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 กำหนดนิยามที่ควรทราบเพื่อประโยชน์ในการดำเนินการควบคุม ได้แก่

1. อาหาร คำว่า “อาหาร” ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 หมายถึง ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่ วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ต้ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใดๆ หรือในรูปลักษณะใดๆ แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษ ตามกฎหมายว่าด้วยการนั้นแล้วแต่กรณี อาหารยังหมายความรวมถึงวัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร วัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสด้วย

สรุปได้ว่าความหมายของคำว่า “อาหาร” ตามกฎหมายจะครอบคลุมถึงวัตถุทุกชนิดที่ใช้ในอุตสาหกรรมการผลิตอาหาร ยกเว้นวัตถุที่จัดเป็นยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษเท่านั้น

2. ผลิต ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 หมายถึง การทำ ผสม ปรุงแต่ง และหมายรวมถึงการแบ่งบรรจุด้วย

3. โรงงาน ตามพระราชบัญญัติโรงงาน (ฉบับที่ 2) พ.ศ.2562 ได้ให้คำนิยามไว้ว่า เป็นอาคารสถานที่ หรือยานพาหนะที่ใช้เครื่องจักรมีกำลังรวมตั้งแต่ห้าสิบบางม้าหรือกำลังเทียบเท่าตั้งแต่ห้าสิบบางม้าขึ้นไป หรือใช้คนงานตั้งแต่ห้าสิบคนขึ้นไป โดยใช้เครื่องจักรหรือไม่ก็ตามเพื่อประกอบกิจการโรงงาน ทั้งนี้ตามประเภทหรือชนิดของโรงงานที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวง

4. จำหน่าย ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 หมายความรวมถึงการขาย จ่าย แจก หรือแลกเปลี่ยน ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ในทางการค้า หรือการมีไว้เพื่อจำหน่ายด้วย

5. นำเข้า ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 หมายถึง การนำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร

การกำกับดูแลการผลิตอาหาร

การกำกับดูแลการผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 แบ่งได้เป็น 2 ประเภทคือ การกำกับดูแลสถานที่ผลิต และการกำกับดูแลอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่ายและส่งออก

1. การกำกับดูแลสถานที่ผลิต

มาตรา 14 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 กำหนดไว้ว่า “ห้ามมิให้ผู้ใดตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย เว้นแต่ได้รับอนุญาตจากผู้อนุญาต” ดังนั้น ผู้ใดที่มีความประสงค์จะทำการผลิตอาหารชนิดใดก็ตาม โดยมีสถานที่เป็นไปตามหรือไม่เป็นไปตามตามกฎหมายว่าด้วยโรงงานที่ตั้งขึ้นเพื่อผลิตอาหาร

ก็ตาม จะต้องยื่นคำขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารจากผู้อนุญาต หรือสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ก่อน จึงจะทำการผลิตอาหารออกจำหน่ายได้ และถ้าหากอาหารที่ผลิตนั้นเป็นอาหารที่กำหนดเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน และอาหารที่ต้องมีฉลาก จะต้องดำเนินการขออนุญาตผลิตภัณฑ์ต่อสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเสียก่อน เมื่อได้รับอนุญาตแล้วจึงจะผลิตอาหารนั้นเพื่อจำหน่ายได้

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ.2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 เรื่อง วิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร มีข้อกำหนดในแต่ละส่วน ตั้งแต่ข้อกำหนดพื้นฐาน ได้แก่ สถานที่ตั้ง อาคารผลิต การทำความสะอาด และการบำรุงรักษา เครื่องมือเครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา การควบคุมกระบวนการผลิต การสุขาภิบาล สุขลักษณะส่วนบุคคล รวมไปถึงข้อกำหนดเฉพาะ เช่น การผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็งบริโภคที่ผ่านการกรอง การผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์ และ การผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เพื่อให้การจัดสถานที่ผลิตอาหารและกระบวนการผลิตมีความเหมาะสม เพื่อให้อาหารที่ผลิตมีความสะอาดปลอดภัย และเกิดความมั่นใจได้ว่าผลิตภัณฑ์อาหารมีคุณภาพและมาตรฐาน ซึ่งในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร จะต้องแจ้งประเภทอาหาร กรรมวิธีการผลิตอาหาร เครื่องมือเครื่องจักรที่ใช้เพื่อประกอบพิจารณาความเหมาะสม และบันทึกการได้รับอนุญาตสถานที่ผลิตไว้ว่าได้ตรวจสอบอนุญาตภายใต้ประเภทอาหารใด หากในอนาคตมีการผลิตอาหารประเภทที่นอกเหนือจากที่ได้รับอนุญาตไว้ ก็จะต้องขอยื่นแก้ไขเพิ่มประเภทอาหาร

2. การกำกับดูแลอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่ายและส่งออก

การผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายโดยทำการผลิตในสถานที่ที่มีลักษณะเป็นโรงงานหรือไม่เป็นโรงงานก็ตาม อาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่ายจะถูกควบคุมตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ทั้งสิ้น มาตรการการกำกับดูแลอาหารตามกฎหมายจะแตกต่างกันตามประเภทอาหารที่ผลิต

ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 และระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ.2562 กำหนดประเภทอาหารไว้ 4 กลุ่ม (รายละเอียดกลุ่มอาหารในภาคผนวก) ได้แก่

- 1) อาหารควบคุมเฉพาะ มีประเภทอาหาร 11 ประเภท
- 2) อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน มีประเภทอาหาร 40 ประเภท
- 3) อาหารที่ต้องแสดงฉลาก มีประเภทอาหาร 19 ประเภท
- 4) อาหารทั่วไป (อาหารอื่นที่นอกเหนือจากอาหาร 3 กลุ่มข้างต้น)

โดยการขออนุญาตสำหรับอาหารควบคุมเฉพาะ อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานบางชนิด กำหนดให้ผู้ประกอบการจะต้องยื่นรายละเอียดประกอบการพิจารณา เช่น สูตรส่วนประกอบ กรรมวิธีการผลิต ลักษณะผลิตภัณฑ์ วิธีการใช้ ขนาดบรรจุ เป็นต้น เจ้าหน้าที่ผู้พิจารณาจะพิจารณาความปลอดภัยของ

อาหารและความสอดคล้องของประเภทอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง แต่สำหรับอาหารที่นอกเหนือจากที่กล่าวมาเป็นอาหารที่มีความเสี่ยงต่ำ จึงกำหนดให้ยื่นขออนุญาตโดยผู้ประกอบการเป็นผู้รับผิดชอบผลิตภัณฑ์ตนเอง ด้วยการควบคุมความปลอดภัยและตรวจสอบคุณภาพหรือมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ตามประเภทอาหารตามที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง

การกำกับดูแลการนำเข้าอาหาร

ตามมาตรา 15 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 กำหนดว่า “ห้ามมิให้ผู้ใดนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่าย เว้นแต่จะได้รับใบอนุญาตจากผู้อนุญาต” การควบคุมการนำเข้าอาหารเพื่อจำหน่ายตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 แบ่งได้ 2 ประเภท คือ การกำกับดูแลสถานที่นำเข้า และการกำกับดูแลอาหารที่นำเข้าเพื่อจำหน่าย

1. การกำกับดูแลสถานที่นำเข้า ผู้ใดก็ตามที่มีความประสงค์จะนำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรเพื่อจำหน่าย จะต้องยื่นคำขอรับใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรเพื่อจำหน่าย โดยสถานที่ผลิตอาหารสำหรับผลิตภัณฑ์ที่นำเข้าต้องได้รับการรับรองตามมาตรฐานที่เทียบเท่าตามที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ.2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 เรื่อง วิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร เมื่อได้รับอนุญาตแล้วจึงจะนำเข้าเพื่อจำหน่ายได้

2. การกำกับดูแลอาหารที่นำเข้าเพื่อจำหน่าย

การควบคุมอาหารที่นำเข้าเพื่อจำหน่าย แบ่งตามประเภทอาหารออกเป็น 4 กลุ่ม และมีการดำเนินการพิจารณาอนุญาตเช่นเดียวกับการควบคุมอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย

การกำกับดูแลการจำหน่าย

การกำกับดูแลการจำหน่ายอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 มิได้มีข้อกำหนดให้ผู้จำหน่ายอาหารต้องขอรับใบอนุญาตหรือใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารแต่อย่างใด ผู้ใดที่มีความประสงค์จะจำหน่ายอาหารโดยที่ตนเองมิใช่เป็นทั้งผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารนั้น สามารถดำเนินการของตนได้ทันที แต่ผู้จำหน่ายจะต้องมีการควบคุมผลิตภัณฑ์อาหารที่จำหน่ายเช่นเดียวกัน ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 มาตรา 25 ได้กำหนดไว้ว่า “ห้ามมิให้ผู้ใดผลิต นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่ายซึ่งอาหารต่อไปนี้

- 1) อาหารไม่บริสุทธิ์
- 2) อาหารปลอม
- 3) อาหารผิดมาตรฐาน
- 4) อาหารอื่นที่รัฐมนตรีกำหนด”

ดังนั้นผู้ที่จำหน่ายอาหารต่างๆ จะต้องไม่จำหน่ายอาหารที่มีลักษณะ 4 ประการข้างต้น เพราะจะมีความผิดตามกฎหมายเช่นเดียวกับผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าเช่นกัน

การกำกับดูแลการโฆษณา

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 มาตรา 40 41 กำหนดว่า “ห้ามมิให้ผู้ใดโฆษณาคุณประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณของอาหาร อันเป็นเท็จหรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร” “ผู้ใดประสงค์จะโฆษณา คุณประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณของอาหาร ทางวิทยุกระจายเสียง วิทยุ โทรทัศน์ ทางฉายภาพ ภาพยนตร์ หรือทางหนังสือพิมพ์ หรือสิ่งพิมพ์อื่น หรือด้วยวิธีอื่นใด เพื่อประโยชน์ ในทางการค้า ต้องนำเสียง ภาพ ภาพยนตร์ หรือข้อความที่จะโฆษณาดังกล่าวนั้น ให้ผู้อนุญาตตรวจพิจารณา ก่อน เมื่อได้รับอนุญาตแล้วจึงจะโฆษณาได้” ซึ่งการโฆษณาอาหารต้องไม่ใช่ข้อความในลักษณะที่ไม่เป็น ธรรมต่อผู้บริโภค หรือข้อความที่อาจก่อให้เกิดผลเสียต่อสังคมเป็นส่วนรวม การโฆษณาคุณประโยชน์ คุณภาพหรือสรรพคุณของอาหารต้องไม่มีลักษณะที่เป็นเท็จหรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่ สมควร รายละเอียดมีทั้งส่วนที่ต้องขออนุญาต หรือส่วนที่ไม่ต้องขออนุญาต มีข้อกำหนดไว้ตามประกาศ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร พ.ศ.2564 ซึ่งข้อ 9 ของ ประกาศฉบับดังกล่าวกำหนดหลักเกณฑ์เฉพาะในการโฆษณาอาหารสำหรับอาหารแต่ละประเภทอาหาร ด้วย เช่น

- เครื่องดื่มเกลือแร่ให้แสดงคุณประโยชน์เฉพาะที่เกี่ยวข้องกับการสูญเสียเหงื่อที่เกิดจาก การออกกำลังกายเท่านั้น

- ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ต้องแสดงข้อความหรือเสียงทางสื่อโฆษณาว่า “ไม่มีผลในการป้องกัน หรือรักษาโรค”, “อ่านคำเตือนในฉลากก่อนบริโภค” (กรณีมีส่วนประกอบที่ต้องแสดงคำเตือนอื่นๆ), “เด็ก และสตรีมีครรภ์ไม่ควรรับประทาน”, “ควรกินอาหารหลากหลายครบ 5 หมู่ ในสัดส่วนที่เหมาะสมเป็นประจำ” หรือข้อความในทำนองเดียวกัน และผู้แสดงแบบต้องมีอายุ 15 ปีขึ้นไปและไม่ใช้สตรีมีครรภ์

อย่างไรก็ตาม ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณา อาหาร พ.ศ.2564 กำหนดให้การโฆษณาในบางลักษณะสามารถกระทำได้โดยไม่ต้องนำมาให้พิจารณา อนุญาตก่อน เช่น การให้ข้อมูลทางวิชาการที่ไม่มีวัตถุประสงค์เพื่อประโยชน์ในทางการค้า และไม่มี ความเชื่อมโยงทำให้เข้าใจว่าเป็นการโฆษณาคุณประโยชน์ คุณภาพหรือสรรพคุณของอาหารใดๆ แต่ทั้งนี้ การให้ ข้อมูลทางวิชาการดังกล่าวต้องมีการให้ข้อมูลที่ครบถ้วน ถูกต้องตามหลักวิชาการ มีหลักฐานอ้างอิงที่เชื่อถือ ได้ เช่น แสดงทั้งข้อดี - ข้อเสีย ข้อควรระวัง เป็นต้น, การโฆษณาในลักษณะการเสนอภาพลักษณ์ของบริษัท หรือกิจการ (Corporate Image), การโฆษณา เฉพาะที่เป็นลักษณะการโฆษณาที่เป็นการให้ข้อเท็จจริง เกี่ยวกับอาหาร อาจใช้ข้อความตามที่ระบุไว้ในบัญชีแนบท้ายหมายเลข 2 ของประกาศดังกล่าว ข้อความใด ข้อความหนึ่งหรือหลายข้อความได้ตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่ระบุเท่านั้น ทั้งนี้ การโฆษณาตามวรรคหนึ่ง หากมีข้อความอื่นที่เป็นการโฆษณาคุณประโยชน์ คุณภาพหรือสรรพคุณของอาหารร่วมอยู่ด้วย ต้องยื่น คำขออนุญาตโฆษณาอาหารพร้อมเอกสารประกอบการพิจารณาการกล่าวอ้างข้อความโฆษณาทั้งหมด เมื่อ ได้รับอนุญาตแล้วจึงจะโฆษณาได้

2. การกำกับดูแลผลิตภัณฑ์และการขออนุญาต

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 และระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ.2562 กำหนดประเภทอาหารไว้ 4 กลุ่ม โดยมีประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องกับประเภทผลิตภัณฑ์ แบ่งตามกลุ่มอาหารและการขออนุญาตดังนี้

1. อาหารควบคุมเฉพาะ ขออนุญาตด้วยแบบคำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (แบบ อ.17) สำหรับกรณีนำเข้าและสถานที่ผลิตเข้าข่ายโรงงาน และยื่นคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร สำหรับกรณีผลิตที่สถานที่ผลิตไม่เข้าข่ายโรงงาน

ได้แก่ อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก, นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก, อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก, อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก, เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร, ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร, วัตถุเจือปนอาหาร, เมล็ดถั่วเหลือง น้ำมันจากเมล็ดถั่วเหลือง โปรตีนจากเมล็ดถั่วเหลือง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดถั่วเหลือง น้ำมันจากเมล็ดถั่วเหลือง หรือโปรตีนจากเมล็ดถั่วเหลือง, ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชง, ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดออลเป็นส่วนประกอบ

2. อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

2.1 ยื่นขอรับเลขสารบบอาหารด้วยแบบคำขอจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร (แบบ สบ.5) จำนวน 11 ประเภท ได้แก่ นมโค, นมปรุงแต่ง, ผลิตภัณฑ์ของนม, นมเปรี้ยว, ไอศกรีม, เครื่องดื่มเกลือแร่, กาแฟ (ชนิด กาแฟผสม, กาแฟสำเร็จรูปผสม, กาแฟปรุงสำเร็จ), ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร, รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่, เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท, อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

2.2 ยื่นขอรับเลขสารบบอาหารด้วยแบบคำขอจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร (แบบ สบ.7) กรณีไม่แจ้งสูตร จำนวน 28 ประเภท ได้แก่ น้ำบริโภคน้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท, น้ำแข็ง, ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต, ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้, ข้าวเติมวิตามิน, กาแฟ (100%), นำนมถั่วเหลือง, น้ำแร่ธรรมชาติ, ซอสบางชนิด, น้ำปลา, น้ำส้มสายชู, น้ำมันและไขมัน, น้ำมันปลา, น้ำมันเนย, ครีม, เนยแข็ง, น้ำผึ้ง, เนยใสหรือกึ่ง, แยม เยลลี่ และมาร์มาเลตในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท, เนย, ไข่เยี่ยวม้า, ชาจากพืช, ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง, เกลือบริโภค, เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม, อาหารกึ่งสำเร็จรูป, น้ำเกลือปรุงอาหาร

3. อาหารที่ต้องแสดงฉลาก ยื่นขออนุญาตด้วยแบบคำขอจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร (แบบ สบ.7) กรณีไม่แจ้งสูตร จำนวน 9 ประเภท ได้แก่ แป้งข้าวกลึง, วนสำเร็จรูปและขนมเยลลี่, วัตถุแต่งกลิ่นรส, ขนมปัง, หมากฝรั่งและลูกอม, ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์, ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท, อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที, อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ (อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษอยู่ในกลุ่มอาหารที่ต้องแสดงฉลาก ยื่นคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร แต่ในการทำงานขออนุญาต ผลิตภัณฑ์ที่มีวัตถุประสงค์พิเศษตามประกาศนั้น เป็นการพิจารณาเงื่อนไขเกี่ยวกับฉลาก ซึ่งในการ

ขออนุญาตผลิตภัณฑ์ คุณภาพหรือมาตรฐานจะต้องเป็นไปตามประเภทอาหารหลัก เช่น อาหารสำหรับทารกที่แพ้นมวัว ผลิตภัณฑ์จะจัดเป็นอาหารทารกที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ โดยคุณภาพหรือมาตรฐานต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารทารก และฉลากเป็นไปตามเงื่อนไขของอาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ เป็นต้น)

4. อาหารทั่วไป (อาหารอื่นที่นอกเหนือจากอาหาร 3 กลุ่มข้างต้น) ไม่เข้าข่ายต้องยื่นขอรับเลขสารบบอาหาร แบ่งออกเป็น 11 ชนิดย่อย ได้แก่ สัตว์และผลิตภัณฑ์, พืชและผลิตภัณฑ์, สารสกัด/สารสังเคราะห์, สารอาหาร, แป้งและผลิตภัณฑ์, เครื่องปรุงรส, น้ำตาล, เครื่องเทศ, ข้าวในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย, ผลิตภัณฑ์สำหรับทำอาหารชนิดต่างๆ ที่ยังไม่พร้อมบริโภค, ผักหรือผลไม้สดบางชนิด

จะเห็นได้ว่า การขออนุญาตด้านอาหารไม่ว่าจะเป็นสถานที่ผลิตอาหาร นำเข้าอาหาร การขออนุญาตผลิตภัณฑ์ การขออนุญาตโฆษณาอาหาร เกี่ยวข้องกับประเภทอาหารทั้งสิ้น และประเภทอาหารมีจำนวนมาก หลากหลาย และรายละเอียดที่กำหนดไว้ตามกฎหมายมีความซับซ้อนคาบเกี่ยวกัน จึงจำเป็นต้องมีการพิจารณาประเภทอาหารให้ถูกต้องตั้งแต่เริ่มต้น ซึ่งจะได้กล่าวรายละเอียดในการพิจารณาต่อไป

บทที่ 3 ผลการศึกษา

ประกาศกระทรวงสาธารณสุขสำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร ที่ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ได้กำหนดรายละเอียดต่างๆ ไว้ ทั้งในส่วนของนิยาม และคุณภาพหรือมาตรฐานของผลิตภัณฑ์นั้นๆ การพิจารณาประเภทอาหารจึงต้องใช้ข้อมูลหลายส่วนประกอบกัน เช่น ลักษณะผลิตภัณฑ์ สูตร ส่วนประกอบ กรรมวิธีการผลิต วิธีการนำไปใช้ วัตถุประสงค์การใช้ ชนิดภาชนะบรรจุ เป็นต้น

ประเภทอาหาร หมายถึง “ชื่อประเภทอาหาร” ที่กำหนดไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับต่างๆ เช่น ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 350) พ.ศ.2556 เรื่อง นมโค ประเภทอาหารคือ นมโค, ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 201) พ.ศ.2543 เรื่อง ซอสบางชนิด ประเภทอาหารคือ ซอสบางชนิด, ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 100) พ.ศ.2529 เรื่อง การแสดงฉลากของวุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ ประเภทอาหารมี 2 ประเภท คือ วุ้นสำเร็จรูป และ ขนมเยลลี่ เป็นต้น รวมถึงอาหารที่มีได้มีประกาศกำหนดไว้เฉพาะ ประเภทอาหารกลุ่มนี้จะถูกเรียกว่า “อาหารทั่วไป”

เพื่อให้เกิดความสอดคล้องและถูกต้องในการพิจารณาประเภทอาหาร จึงสรุปข้อมูลจำเป็นที่ต้องใช้ รวมถึงขั้นตอนการพิจารณาไว้โดยสังเขป ดังนี้

1. ข้อมูลประกอบการพิจารณาประเภทอาหาร

ข้อมูลสำหรับใช้พิจารณาประเภทอาหารโดยส่วนใหญ่ จะใช้ประกอบกันเพื่อมองภาพรวมของผลิตภัณฑ์ว่าผลิตภัณฑ์คืออะไร ใช้อย่างไร สอดคล้องกับประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่กำหนดไว้เป็นการเฉพาะฉบับใดบ้าง โดยรายละเอียดต่างๆ นั้นได้แก่

1) ชื่ออาหาร โดยส่วนใหญ่ชื่อที่ตั้งมามากเป็นชื่อที่บ่งบอกถึงเจตนารมณ์ของผลิตภัณฑ์ เช่น ผงโรยข้าว ชาตะไคร้ เครื่องดื่มเกลือแร่ เป็นต้น ซึ่งเมื่อพิจารณาประเภทอาหารเสร็จแล้ว ชื่ออาหารที่ใช้ในขั้นตอนการขออนุญาตอาจต้องปรับแก้ไขเพื่อให้สอดคล้องกับประเภทอาหารนั้นๆ

2) ลักษณะอาหาร เช่น ของเหลว ชิ้นอาหารสีเขียวในของเหลวชั้นสีแดง เจล วุ้นยืดหยุ่น เม็ด แคปซูล เป็นต้น

3) สูตรส่วนประกอบทั้งหมดแสดงเป็นร้อยละ ต้องพิจารณาสูตรส่วนประกอบทุกรายการว่าเป็นส่วนประกอบที่อนุญาตให้ใช้ในอาหารหรือไม่ หากมีส่วนประกอบของ ฟิช สัตว์ จุลินทรีย์ เอนไซม์ จะต้องแสดงชื่อสามัญ ชื่อวิทยาศาสตร์ ส่วนที่ใช้ และต้องแจ้งรายละเอียดของสารทำละลาย (solvent) และสารสำคัญที่ได้ กรณีเป็นสารสกัดด้วย เพื่อตรวจสอบรายละเอียดตามข้อกำหนด เช่น สารสกัดที่กำหนดไว้ตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำแนะนำการใช้ส่วนประกอบสำคัญในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ฟิชที่ใช้เป็นส่วนประกอบในอาหารประเภทชาจากฟิช ที่กำหนดไว้ตามแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 426) พ.ศ.2564 เรื่อง ชาจากฟิช เป็นต้น

4) กรรมวิธีการผลิตโดยละเอียด ตั้งแต่รับวัตถุดิบจนถึงเป็นผลิตภัณฑ์สุดท้าย รวมถึงการผลิตแบบระบบปลอดเชื้อ ซึ่งขั้นตอนที่ระบุไม่ละเอียดอาจทำให้ประเภทอาหารต่างกันไปได้ เช่น ขั้นตอนการสกัดพืช หรืออาจเป็นการนำพืชไปต้มแล้วกรองเฉยๆ ขั้นตอนการบรรจุที่แสดงอยู่ก่อนหรือหลังการให้ความร้อน เป็นต้น

5) จุดประสงค์การใช้ บ่งบอวัตถุประสงค์ ความมุ่งหมายในการนำผลิตภัณฑ์ไปใช้ เช่น ใช้แต่งสี ไซท์ให้กลืน ไซท์ทำให้ขึ้นฟู ไซท์เพื่อเป็นสารสำคัญในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ใช้ปรุงรส ไซท์รับประทานคู่กับอาหารอื่น ไซท์ราดหน้าขนม เป็นต้น

6) วิธีการบริโภค/วิธีการใช้/วิธีการเตรียมผลิตภัณฑ์ ซึ่งต้องพิจารณาความสอดคล้องกับลักษณะผลิตภัณฑ์ รวมถึงจุดประสงค์การใช้ เพราะในบางกรณีการแจ้งเพียงวิธีการใช้ อาจทำให้เกิดความสับสนได้ เช่น ใช้ผลิตภัณฑ์ 30 กรัม ผสมน้ำ 250 มิลลิลิตร ซึ่งการระบุเพียงวิธีการผสมนี้ สามารถพิจารณาเป็นผลิตภัณฑ์ขงดื่มได้ หรือพิจารณาเป็นลักษณะของซุฟฟงที่ผสมแล้วมีลักษณะข้นใช้ช้อนตักเพื่อรับประทานได้เช่นกัน เป็นต้น

7) ปริมาณการบริโภค/ปริมาณการใช้ เป็นส่วนที่สำคัญ เช่น ในบางกรณีที่ผลิตภัณฑ์อาจแจ้งว่าของเหลวที่ได้จากพืช อาจพิจารณาเป็นเครื่องดื่มได้ แต่ปริมาณการใช้ระบุใช้ 0.5% เพื่อให้สี ประเภทอาหารก็จะไม่ใช่เครื่องดื่มตามที่เข้าใจ ซึ่งต้องกลับไปพิจารณากรรมวิธีการผลิตอย่างละเอียดว่าเข้าข่ายเป็นสีที่จัดเป็นวัตถุเจือปนอาหารหรือไม่ เป็นต้น

8) ชนิดภาชนะบรรจุ ด้วยมีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดประเภทอาหารที่เกี่ยวข้องกับชนิดภาชนะบรรจุ คือประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 355) พ.ศ.2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ซึ่งสถานะของผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีอากาศเป็นปัจจัยหนึ่งที่สามารถทำให้เกิดสปอร์ของเชื้อจุลินทรีย์ *Clostridium botulinum* ซึ่งหากไม่มีการควบคุมให้เป็นไปตามกฎเกณฑ์ที่กำหนด อาจทำให้เกิดอันตรายทางด้านจุลินทรีย์ที่รุนแรงถึงชีวิต (ศูนย์เครือข่ายข้อมูลอาหาร, 2566)

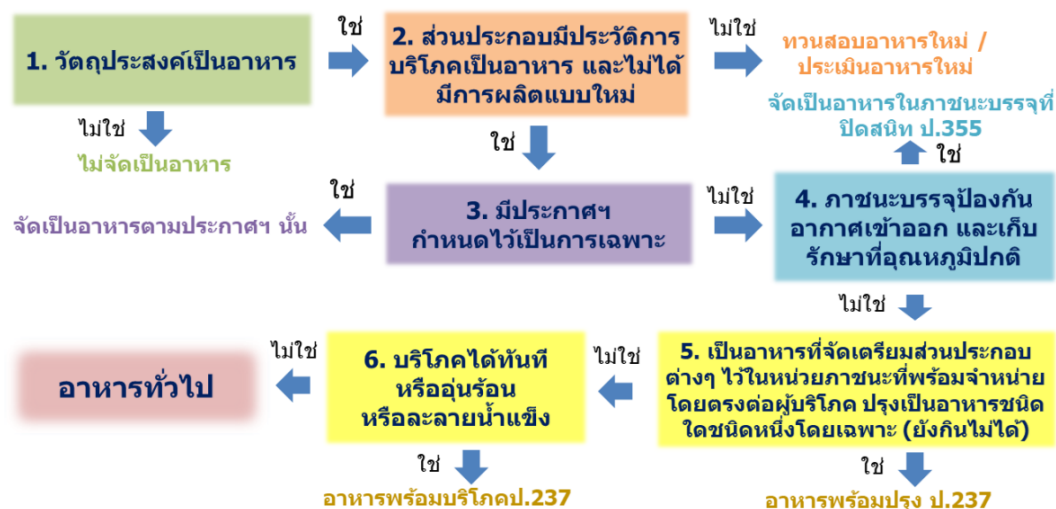
9) ขนาดบรรจุ มีผลต่อการพิจารณาประเภทอาหาร กรณีขนาดบรรจุขนาดใหญ่ และขนาดเล็ก อาจทำให้ประเภทผลิตภัณฑ์ต่างออกไป เช่น คอลลาเจน ขนาดบรรจุ 25 กิโลกรัม กับ ขนาดบรรจุ 5 กรัม โดยขนาดบรรจุ 5 กรัม สามารถจำหน่ายตรงต่อผู้บริโภคเพื่อให้สารสำคัญ ดังนั้น กรณี 25 กิโลกรัม จะจัดเป็นอาหารทั่วไป ได้แก่ สารสกัด/สารสังเคราะห์ แต่ขนาดบรรจุ 5 กรัมที่จำหน่ายตรงต่อผู้บริโภคแล้วมีความคาดหวังทางสุขภาพ จะจัดเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เป็นต้น

10) การเก็บรักษา เช่น แช่เย็น แช่แข็ง หรือเก็บอุณหภูมิห้อง ซึ่งจะมีผลต่อการเติบโตของจุลินทรีย์ที่มีผลต่อการเสื่อมเสียของอาหาร ใช้พิจารณาควบคู่กับกรรมวิธีการผลิต และชนิดภาชนะบรรจุ

11) คุณลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์ที่จำเป็น เช่น ปริมาณกาเฟอีนในอาหารประเภทชา กาแฟ ปริมาณเนื้อมันในผลิตภัณฑ์ที่เป็นนม เครื่องดื่มนม ปริมาณไขมันในอาหารประเภทครีม เป็นต้น

2. ขั้นตอนการพิจารณาประเภทอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เมื่อได้รายละเอียดของผลิตภัณฑ์ประกอบการพิจารณาครบถ้วนแล้ว สามารถเริ่มต้นพิจารณา โดยมีแนวทางการพิจารณาประเภทอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขตามแนวปฏิบัติ แบ่งเป็น 6 ขั้นตอนตามลำดับ แสดงดังภาพที่ 1 ดังนี้



ภาพที่ 1 ขั้นตอนการพิจารณาประเภทอาหาร (Decision Tree)

2.1 วัตถุดิบเป็นอาหาร

“อาหาร” หมายความว่า ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่ วัตถุดิบชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใดๆ หรือในรูปลักษณะใดๆ แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษ ตามกฎหมายว่าด้วยการนั้น และรวมถึงวัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหารรวมถึงวัตถุดิบอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสด้วย (พระราชบัญญัติอาหาร, 2522)

ดังนั้น ผลิตภัณฑ์ที่มีวัตถุดิบเป็นอาหารสำหรับมนุษย์ อาจเป็นผลิตภัณฑ์สุดท้ายหรือเป็นวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนประกอบในอาหาร จะเข้าข่ายเป็นอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 โดยต้องดำเนินการให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหารฉบับนี้ แต่หากไม่ได้มีความมุ่งหวังใช้เป็นอาหาร ผลิตภัณฑ์จะไม่จัดเป็นอาหาร และจะต้องมีการแสดงข้อความบนฉลากให้ชัดเจนว่าไม่ใช่กับอาหาร หรือระบุชัดเจนว่าใช้กับกิจกรรมใดที่ไม่เกี่ยวข้องกับอาหาร รวมถึงต้องไม่มีข้อความให้เข้าใจผิดว่าใช้ในอาหารด้วย

2.2 ส่วนประกอบมีประวัติการบริโภคและไม่ได้มีการผลิตแบบใหม่

วัตถุดิบใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบของอาหาร จะต้องมามีประวัติการบริโภคเป็นอาหาร ไม่น้อยกว่า 15 ปี และไม่ได้มีกรรมวิธีการผลิตในรูปแบบใหม่ ซึ่งกำหนดรายละเอียดไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 376) พ.ศ. 2559 เรื่อง อาหารใหม่ (Novel food) โดยนิยามของ “อาหารใหม่ (Novel food)” หมายความว่า

1) วัตถุที่ใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบของอาหารที่ปรากฏหลักฐานทางวิชาการว่ามีประวัติการบริโภคเป็นอาหารน้อยกว่าสิบห้าปี หรือ

2) วัตถุที่ใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบของอาหารที่ได้จากกระบวนการผลิตที่มีใช้กระบวนการผลิตโดยทั่วไปของอาหารนั้นๆ ที่ทำให้ส่วนประกอบ โครงสร้างของอาหาร รูปแบบของอาหาร นั้นเปลี่ยนแปลงไปอย่างมีนัยสำคัญ ส่งผลต่อคุณค่าทางโภชนาการ กระบวนการทางเคมีภายในร่างกายของสิ่งมีชีวิต (metabolism) หรือระดับของสารที่ไม่พึงประสงค์ (level of undesirable substances)

3) ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีวัตถุดิบตามข้อ 1) หรือ 2) เป็นส่วนประกอบ

ทั้งนี้ไม่รวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร และอาหารที่ได้จากเทคนิคการตัดแปรพันธุกรรม

กล่าวโดยสรุปคือ หากวัตถุที่ใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบของอาหารนั้นเข้าข่ายเป็นอาหารใหม่ตามประกาศฉบับดังกล่าว จะต้องดำเนินการประเมินความปลอดภัยของอาหารใหม่ให้เสร็จสิ้นเสียก่อน จึงจะพิจารณาประเภทอาหารแล้วดำเนินการขอรับเลขสารบบอาหารได้

แหล่งข้อมูลที่ใช้ในการตรวจสอบสูตรส่วนประกอบ

สูตรส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์อาหารต้องไม่เข้าข่ายเป็นอาหารใหม่ เว้นแต่ได้รับการประเมินความปลอดภัยตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 376) พ.ศ.2559 เรื่องอาหารใหม่ (Novel Food) โดยแหล่งข้อมูลที่ใช้ในการพิจารณาสูตรส่วนประกอบเบื้องต้น มีดังนี้

1. ส่วนประกอบที่เป็นสารประกอบหรือกลุ่มสารประกอบในพืช สัตว์ หรือส่วนของพืชหรือสัตว์บางชนิดที่ห้ามใช้ กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 424) พ.ศ.2564 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย แสดงดังภาพที่ 2

ลำดับ	ชื่อพืช สัตว์ หรือส่วนของพืชหรือสัตว์		ส่วนของพืชหรือสัตว์
	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ	
๑.	ชื่อวิทยาศาสตร์ของสัตว์ที่มีฮอร์โมนต่างๆ (Animals parts containing hormones)	ชื่อสามัญของสัตว์ที่มีฮอร์โมนต่างๆ (Animals parts containing hormones) ที่กำหนดห้ามใช้ส่วนของสัตว์ในอาหาร	ส่วนที่อาจมีฮอร์โมนต่างๆ ได้แก่ ต่อมใต้สมอง (Pituitary gland) ต่อมไทรอยด์ (Thyroid gland) ต่อมพาราไทรอยด์ (Parathyroid glands) ต่อมหมวกไต (Adrenal glands) ต่อมไทมัส (Thymus gland) ตับอ่อน (Pancreas) รังไข่ (Ovary) อัณฑะ (Testes) รก (Placenta) และสารสกัด (Extracts) จากอวัยวะที่มีฮอร์โมนดังกล่าว
๒.	<i>Abrus precatorius</i> L.	มะกล่ำตาหนู หรือที่มีชื่อเรียกว่า อินเดียลิคอริช (Indian Licorice) เพเรเคทอรีบี (Precatory bean) เจควิริตี (Jequerity) มีวซาลเลฟบิน (Mutual love bean) (จีน) กูดริมานี่ (Kudri mani) (ทมิฬ) กูรูกินจา (Guru Ginja) (เทเลกู)	เมล็ด (Seed) และสารสกัด (Extracts) จากเมล็ด
๓.	<i>Aconitum</i> spp. ได้แก่ <i>Aconitum kusnezoffii</i> Reichb. <i>Aconitum camichaeli</i> Debx.	โหราเดือยไก่ หรือที่มีชื่อเรียกว่า มังกัสซูด (Monkshood) แอโคไนต์ (Aconite)	ทั้งต้น (Whole plant) ซึ่งมีสารกลุ่มแอลคาลอยด์แอโคไนต์ (Aconite alkaloids) และสารสกัด (Extracts) ที่มีสารกลุ่มดังกล่าว

ภาพที่ 2 แสดงตัวอย่างข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 424) พ.ศ.2564

2. พืช สัตว์ สารสกัดจากพืช สารสกัดจากสัตว์

1) ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำแนะนำการใช้ส่วนประกอบสำคัญในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ใช้เป็นข้อมูลอ้างอิงเฉพาะผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเท่านั้น ซึ่งในประกาศจะกำหนดรายละเอียดไว้ตั้งแต่ ชื่อสามัญ ชื่อวิทยาศาสตร์ ส่วนที่ใช้ สารที่ใช้สกัด (solvent) สารสำคัญที่ได้ (active) รวมถึงกำหนดเงื่อนไขเฉพาะไว้ด้วย

2) บัญชีรายชื่อส่วนประกอบที่อนุญาตให้ใช้ในอาหาร ประเภทเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ยกเว้นเครื่องดื่มที่ผสมกาแฟอื่น) และกาแฟ จะกำหนดรายละเอียด ชื่อสามัญ ชื่อวิทยาศาสตร์ ส่วนที่ใช้ สารที่ใช้สกัด (solvent) สารสำคัญที่ได้ (active) รวมถึงกำหนดเงื่อนไขเฉพาะไว้เช่นเดียวกับผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร โดยแบ่งออกเป็น 4 บัญชี ได้แก่

- รายชื่อพืชที่ใช้ได้ในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ยกเว้นเครื่องดื่มที่ผสมกาแฟอื่น) และกาแฟ
- รายชื่อสารสกัดพืชและสัตว์ที่ใช้ได้ในเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ยกเว้นเครื่องดื่มที่ผสมกาแฟอื่น) กาแฟ
- รายชื่อสารกลุ่มโปรตีน คาร์โบไฮเดรต ใยอาหาร และไขมัน ที่ใช้ได้ในเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ยกเว้นเครื่องดื่มที่ผสมกาแฟอื่น) กาแฟ
- รายชื่อสารอื่นและสารสังเคราะห์ที่ใช้ได้ในเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ยกเว้นเครื่องดื่มที่ผสมกาแฟอื่น) กาแฟ

3) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 426) พ.ศ.2564 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 เรื่อง ขาจากพืช กำหนดรายชื่อพืช ส่วนที่ใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับขาจากพืชตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับดังกล่าว

3. เอนไซม์ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 409) พ.ศ.2562 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 เรื่อง เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร โดยต้องตรวจสอบ รหัสตัวเลขชื่อเอนไซม์ แหล่งของเอนไซม์ เงื่อนไขการใช้ และปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ ให้เป็นไปตามประกาศฉบับดังกล่าว และกำหนดให้ใช้เอนไซม์เป็นสารช่วยผลิต (Processing aid) เท่านั้น และในกรณีใช้เป็นอาหาร อนุญาตให้ใช้เอนไซม์ในกระบวนการผลิตที่จัดเป็นวัตถุดิบอาหารเท่านั้น การบริโภคเอนไซม์โดยตรงไม่จัดเป็นอาหาร แสดงตัวอย่างรายละเอียดที่กำหนดไว้ตามประกาศดังกล่าวที่ 3

ลำดับที่	รหัสตัวเลข ^(๑)	ชื่อเอนไซม์ ^(๒)	แหล่งของเอนไซม์	เงื่อนไขการใช้	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้
๑	EC 1.1.3.4	กลูโคส ออกซิเดส (Glucose Oxidase)	แอสเพอร์จิลลัส ออไรซี บีอีซีเอช 2 (<i>Aspergillus oryzae</i> BECH 2) ที่มีหน่วยพันธุกรรมจาก แอสเพอร์จิลลัส ไนเจอร์ (<i>Aspergillus niger</i>)	สารช่วยในการผลิต เพื่อเร่งปฏิกิริยาออกซิเดชันของน้ำตาล กลูโคสไปเป็นไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ (hydrogen peroxide) และกลูโคโนแล็กโตน (gluconolactone) ในการผลิตอาหารกลุ่มผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม

ภาพที่ 3 แสดงตัวอย่างข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 409) พ.ศ.2562

4. จุลินทรีย์

1) การใช้จุลินทรีย์ในหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหาร อนุญาตให้ใช้ในหน้าที่การหมัก (fermentation) หรือช่วยในกระบวนการผลิตและต้องมีรายชื่อเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

2) การใช้จุลินทรีย์ในหน้าที่เป็นโพรไบโอติก กำหนดรายชื่อเชื้อจุลินทรีย์ไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับปี พ.ศ.2554 เรื่อง การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร และ (ฉบับที่ 346) พ.ศ.2555 เรื่อง การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร (ฉบับที่ 2)

5. วิตามิน แร่ธาตุ และกรดอะมิโน จะต้องมีชนิด รูปแบบ (form) และปริมาณเป็นไปตาม

1) ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อกำหนดการใช้ส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารชนิดวิตามินและแร่ธาตุ แสดงตัวอย่างข้อกำหนดดังภาพที่ 4

ลำดับ	ชื่อชนิดของวิตามินหรือแร่ธาตุ หรือวิตามินหรือแร่ธาตุที่อยู่ในรูปแบบอื่น	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ตามคำแนะนำให้บริโภค 1 วัน (Thai Recommended Daily Intakes)
1	วิตามินเอ (Vitamin A) ,หรือ เรตินอล (retinol), หรือ เรตินิลแอซิเตต (retinyl acetate), หรือ เรตินิลแพลไมเตต (retinyl palmitate), หรือ เบต้า-แคโรทีน (beta-carotene)	800 ไมโครกรัม อาร์อี (µg RE) จำนวนเป็นวิตามินเอ
2	วิตามิน ดี (Vitamin D), หรือ คอเลคัลซิเฟอรอล (cholecalciferol), หรือ เออร์โกคัลซิเฟอรอล(ergocalciferol)	5 ไมโครกรัม (µg) จำนวนเป็นวิตามินดี
3	วิตามิน อี (Vitamin E), หรือ ดี-แอลฟา-โทโคเฟอรอล (D-alpha-tocopherol), หรือ ดีแอล-แอลฟา-โทโคเฟอรอล (DL-alpha-tocopherol), หรือ ดี-แอลฟา-โทโคเฟอริลแอซิเตต (D-alpha-tocopheryl acetate), หรือ ดีแอล-แอลฟา-โทโคเฟอริลแอซิเตต (DL- alpha-tocopheryl acetate), หรือ ดี-แอลฟา-โทโคเฟอริลแอซิดซัคซิเนต (D-alpha-tocopheryl acid succinate)	10 มิลลิกรัม แอลฟา-ทีอี (mg α-TE) จำนวนเป็นวิตามินอี

ภาพที่ 4 แสดงตัวอย่างข้อกำหนดตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง ข้อกำหนดการใช้ส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารชนิดวิตามินและแร่ธาตุ

2) ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อกำหนดการใช้ส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารชนิดกรดอะมิโน

ลำดับ	ชื่อชนิดของกรดอะมิโนหรือกรดอะมิโนที่อยู่ในรูปแบบอื่น	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ตามคำแนะนำให้บริโภค 1 วัน (มิลลิกรัม)
1	แอล-ธรีโอนีน (L-threonine) หรือ ดีแอล-ธรีโอนีน (DL-threonine)	ไม่เกิน 350 ¹ (คำนวณเป็น แอล-ธรีโอนีน)
2	แอล-ฟีนิลอะลานีน (L-phenylalanine) หรือ ดีแอล-ฟีนิลอะลานีน (DL-phenylalanine)	ไม่เกิน 700 ¹ (คำนวณเป็น แอล-ฟีนิลอะลานีน) หรือใช้ร่วมกับกลุ่มไทโรซีน ปริมาณรวมต้องไม่เกิน 700 ¹ (คำนวณเป็น แอล-ฟีนิลอะลานีน ร่วมกับ แอล-ไทโรซีน)
3	แอล-เมไธโอนีน (L-methionine) หรือ ดีแอล-เมไธโอนีน (DL-methionine) หรือ ดี-เมไธโอนีน (D-methionine)	ไม่เกิน 650 ¹ (คำนวณเป็นแอล- เมไธโอนีน) หรือใช้ร่วมกับกลุ่มซิสทีน ปริมาณรวมต้องไม่เกิน 650 ¹ (คำนวณเป็นแอล-เมไธโอนีน ร่วมกับ แอล-ซิสทีน) หรือใช้ร่วมกับกลุ่มซิสเทอีน ปริมาณรวมต้องไม่เกิน 500 ² (คำนวณเป็น แอล-เมไธโอนีน ร่วมกับ แอล-ซิสเทอีน) หรือใช้กลุ่มเมไธโอนีน ร่วมกับกลุ่มซิสทีน และกลุ่มซิสเทอีน ปริมาณรวมต้องไม่เกิน 500 ² (คำนวณเป็น แอล-เมไธโอนีน ร่วมกับ แอล-ซิสทีน และ แอล-ซิสเทอีน)
4	แอล-ลูซีน (L-leucine) หรือ ดีแอล-ลูซีน (DL-leucine)	ไม่เกิน 700 ¹ (คำนวณเป็น แอล-ลูซีน)

ภาพที่ 5 แสดงตัวอย่างข้อกำหนดตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง ข้อกำหนดการใช้ส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารชนิดกรดอะมิโน

2.3 มีประกาศฯ กำหนดไว้เป็นการเฉพาะ

ประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่กำหนดประเภทอาหารไว้เป็นการเฉพาะมีจำนวนมาก เช่น ประเภท นมโค นำนมถั่วเหลือง ซา กาแฟ น้ำปลา เกลือบรีโกล อาหารกึ่งสำเร็จรูป ซึ่งการพิจารณาว่าผลิตภัณฑ์มีประเภทอาหารเป็นไปตามประกาศฉบับใด จะต้องพิจารณารายละเอียดตามประกาศว่าด้วยเรื่องนั้นๆ โดยพิจารณาจาก นิยาม ข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน และเงื่อนไขอื่นประกอบกัน ซึ่งประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องกับประเภทอาหารสามารถดูรายละเอียดเพิ่มเติมได้ในภาคผนวกท้ายเล่ม ซึ่งจะเห็นได้ว่าประกาศฯ ที่เกี่ยวข้องกับประเภทอาหารมีจำนวนมากกว่า 50 ฉบับ จึงขอยกตัวอย่างการพิจารณารายละเอียดตามประกาศฯ บางฉบับ พร้อมการตีความ รวมถึงแนวปฏิบัติที่ใช้ประกอบการพิจารณาตามที่เคยดำเนินการผ่านมาเพื่อให้เข้าใจมากยิ่งขึ้น (ตารางที่ 1) ดังนี้

ตารางที่ 1 ตัวอย่างการพิจารณารายละเอียดประกาศกระทรวงสาธารณสุขเพื่อพิจารณาประเภทอาหาร

ประเภทอาหาร	นิยาม/การตีความ/ข้อกำหนด/ แนวปฏิบัติที่ใช้ในการพิจารณาประเภท
เครื่องดื่มเกลือแร่	<p>ผลิตภัณฑ์จะเป็นลักษณะของเครื่องดื่มที่มีเกลือแร่เป็นส่วนประกอบหลัก ไม่ว่าจะเป็นส่วนชนิดเหลวหรือชนิดแห้ง โดยเครื่องดื่มเกลือแร่ 1 ลิตร ประกอบด้วย</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) โซเดียม 460 – 920 มิลลิกรัม (2) น้ำตาลกลูโคสหรือฟรุคโตส ไม่น้อยกว่าร้อยละ 2 ของน้ำหนัก หรือน้ำตาลซูโครส ไม่น้อยกว่าร้อยละ 4 ของน้ำหนัก (3) โพแทสเซียม ไม่เกิน 195 มิลลิกรัม (ถ้ามี) (4) ไบคาร์บอเนต ไม่เกิน 793 มิลลิกรัม (ถ้ามี) (5) ซิเตรท ไม่เกิน 819 มิลลิกรัม (ถ้ามี) <p>เครื่องดื่มเกลือแร่ต้องมีส่วนประกอบตาม (1) (2) และหากจะใช้เกลือแร่อื่นนอกจาก (3) (4) หรือน้ำตาลอื่น ต้องได้รับความเห็นชอบจาก อย. ก่อน</p> <p><u>แนวปฏิบัติเพิ่มเติม</u> ต้องไม่มีแคฟเฟอีน / มติคณะทำงานกลุ่มกำหนดมาตรฐาน อนุญาตสารอาหารอื่นเช่น วิตามิน กรดอะมิโน เนื่องจากเป็นสารที่มีได้สูญเสียไปกับเหงื่อตามวัตถุประสงค์ของเครื่องดื่มเกลือแร่</p>
นํ้านมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	<p>หมายถึง <u>ของเหลวที่ได้จากถั่วเหลือง</u>หรือส่วนหนึ่งส่วนใดของถั่วเหลืองและอาจผสมวัตถุดิบอื่นที่มีคุณค่าทางอาหารด้วยหรือไม่ก็ได้ ให้หมายความรวมถึงนํ้านมถั่วเหลืองชนิดเข้มข้นและนํ้านมถั่วเหลืองชนิดแห้งที่ต้องเจือจางหรือละลายก่อนบริโภค</p> <p>ต้องมีลักษณะเป็นของเหลวเนื้อเดียวกัน มีโปรตีนจากถั่วเหลืองไม่น้อยกว่า 2% และมีไขมันจากถั่วเหลืองไม่น้อยกว่า 1% และประกาศฉบับนี้ไม่ใช้บังคับกับนํ้านมถั่วเหลืองที่ผลิตเพื่อจำหน่ายที่สถานที่ผลิตไม่เข้าข่ายโรงงาน</p>

ตารางที่ 1 ตัวอย่างการพิจารณารายละเอียดประกาศกระทรวงสาธารณสุขเพื่อพิจารณาประเภทอาหาร (ต่อ)

ประเภทอาหาร	นิยาม/การตีความ/ข้อกำหนด/แนวปฏิบัติที่ใช้ในการพิจารณาประเภท
ชา	<p>ชา ตามประกาศแบ่งออกเป็น 3 ชนิดดังต่อไปนี้</p> <p>(1) ชา หมายถึง ใบ ยอด และก้าน ที่ยังอ่อนอยู่ของต้นชาในสกุล <i>Camellia</i> ที่ทำให้แห้งแล้ว ต้องมีกาเฟอีน (caffeine) ไม่น้อยกว่า 1.5% อาจผสมวัตถุอื่นเพื่อแต่งกลิ่นได้เท่านั้น</p> <p>(2) ชาผงสำเร็จรูป (instant tea) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำของเหลวซึ่งสกัดมาจากชา (1) และนำมาทำให้เป็นผงกระจายตัวได้ง่ายเพื่อใช้เป็นเครื่องดื่มได้ทันที ต้องมีกาเฟอีนไม่น้อยกว่า 4% (ยกเว้นชาผงที่สกัดกาเฟอีนออก ให้มีปริมาณกาเฟอีนได้ตามความเห็นชอบ) อาจผสมวัตถุอื่นเพื่อแต่งกลิ่นหรือรสเท่านั้น</p> <p>(3) ชาปรุงสำเร็จ หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากชาตาม (1) หรือ (2) มาปรุงแต่งรสในลักษณะพร้อมบริโภคไม่ว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวจะเป็นชนิดเหลวหรือแห้ง อาจผสมวัตถุอื่นเพื่อแต่งกลิ่นหรือรสเท่านั้น ไม่กำหนดปริมาณกาเฟอีน แต่ต้องแสดงปริมาณกาเฟอีนบนฉลาก</p> <p>**มติคณะทำงานกลุ่มกำกับดูแลก่อนออกสู่ตลาด พิจารณาชาชนิดเข้มข้นจัดเป็นชาตามประกาศฉบับนี้ โดยพิจารณาคุณภาพหรือมาตรฐานของชา (3) หลังผสมตามวิธีที่กำหนด</p>
กาแฟ	<p>หมายถึง <u>กาแฟที่คั่วแล้ว</u> แบ่งออกเป็น 6 ชนิดดังต่อไปนี้</p> <p>(1) กาแฟแท้ หมายถึงเมล็ดกาแฟในสกุลคอฟเฟีย (<i>Coffea</i>) ผ่านการคั่วจนได้ที่และอาจบดให้ได้ขนาดตามความต้องการ มีกาเฟอีนไม่น้อยกว่า 1%</p> <p>(2) กาแฟผสม หมายถึงกาแฟตาม (1) ที่มีสิ่งอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพเป็นส่วนผสมอยู่ด้วย มีกาเฟอีนเป็นส่วนผสมไม่น้อยกว่า 20% ของน้ำหนักแห้ง (สำหรับชนิดแห้ง) และ มีกาเฟอีนไม่เกิน 100 มิลลิกรัม ต่อกาแฟปรุงสำเร็จชนิดเหลว 100 มิลลิลิตร (สำหรับชนิดเหลว) และกาเฟอีนต้องมาจากกาแฟที่ใช้เป็นวัตถุดิบเท่านั้น การแต่งรสชาติเช่นการเติมนม น้ำตาล จะไม่จัดอยู่ในกาแฟชนิดนี้</p> <p>(3) กาแฟที่สกัดกาเฟอีนออก หมายถึงกาแฟ (1) ที่สกัดเอากาเฟอีน โดยมีกาเฟอีนไม่เกิน 0.1%</p> <p>(4) กาแฟสำเร็จรูป หมายถึงกาแฟตาม (1) ที่มีได้มีการผสมสิ่งอื่นใดแล้วนำมาสกัดด้วยน้ำเท่านั้น นำไปประเหยน้ำออกจนแห้งด้วยกรรมวิธีที่เหมาะสมมีลักษณะเป็นผงหรือเป็นเกล็ดหรือลักษณะอื่นๆ และสามารถละลายน้ำได้หมดทันที มีกาเฟอีนไม่น้อยกว่า 2.5%</p> <p>(5) กาแฟสำเร็จรูปผสม หมายถึงกาแฟสำเร็จรูปตาม (4) ที่มีสิ่งอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพเป็นส่วนผสมอยู่ด้วย มีกาเฟอีนไม่น้อยกว่าร้อยละ 1.5 ของน้ำหนัก การแต่งรสชาติเช่นการเติมนม น้ำตาล จะไม่จัดอยู่ในกาแฟชนิดนี้</p> <p>(6) กาแฟสำเร็จรูปที่สกัดกาเฟอีนออก หมายถึงกาแฟตาม (4) ที่สกัดเอากาเฟอีนออก มีกาเฟอีนไม่เกิน 0.3%</p> <p>กาแฟปรุงสำเร็จ หมายถึง กาแฟตาม (1)(2)(3)(4)(5) หรือ (6) มาปรุงแต่งรสในลักษณะพร้อมบริโภคไม่ว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวจะเป็นชนิดเหลวหรือแห้ง รวมถึง กรณีกาแฟผสมน้ำ ให้ถือเป็นกาแฟปรุงสำเร็จชนิดเหลวด้วย</p>

ตารางที่ 1 ตัวอย่างการพิจารณารายละเอียดประกาศกระทรวงสาธารณสุขเพื่อพิจารณาประเภทอาหาร (ต่อ)

ประเภทอาหาร	นิยาม/การตีความ/ข้อกำหนด/แนวปฏิบัติที่ใช้ในการพิจารณาประเภท
ชาจากพืช	<p>- ผลិតภัณฑ์ที่ได้จากส่วนต่างๆ ของพืช ที่ผ่านกระบวนการทำให้แห้ง อาจผ่านการบดหยาบหรือลดขนาด โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อนำไปบริโภคโดยการต้มหรือชงกับน้ำ โดยพืชที่ใช้เป็นส่วนประกอบให้เป็นไปตามที่กำหนดในบัญชีรายชื่อพืชและส่วนของพืชที่ใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับชาจากพืชท้ายประกาศ</p> <p>- ไม่มีการปรุงแต่งกลิ่น รส ด้วยวัตถุดิบ นอกจากพืชที่ระบุในบัญชีรายชื่อพืชและส่วนของพืชที่ใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับชาจากพืชท้ายประกาศ หรือใบ ยอด และก้านที่ยังอ่อนอยู่ของต้นชา ในสกุล Camellia</p>
เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท กล่าวคือเป็นเครื่องดื่มอื่นที่ไม่มีประกาศกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ เช่น เครื่องดื่มที่ไม่เข้าข่ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ชา กาแฟ น้ํานมถั่วเหลือง ชาจากพืช ผลิตภัณฑ์ของนม เป็นต้น
เกลือบริโภค	หมายถึง เกลือแกงที่ใช้เป็นอาหารหรือใช้เป็นส่วนผสมหรือเป็นส่วนประกอบของอาหาร มีปริมาณไอโอดีน 20 – 40 มิลลิกรัม ต่อเกลือบริโภค 1 กิโลกรัม หากเป็นเกลือบริโภคที่ไม่เสริมไอโอดีน หรือเกลือบริโภคที่มีวัตถุประสงค์สำหรับผู้ที่ต้องจำกัดการบริโภคไอโอดีน ให้ยกเว้นไม่ต้องเสริมไอโอดีน
ซอสบางชนิด	<p>ซอส ตามประกาศฉบับนี้ หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่มุ่งหมายใช้เป็นเครื่องปรุงรสมีลักษณะเหลวหรือข้นเป็นเนื้อเดียวกันแบ่งออกเป็น 5 ชนิดดังต่อไปนี้</p> <p>(1) ซอสพริก หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่มีพริกและน้ำส้มสายชูหรือกรดอื่นที่รับประทานได้เป็นส่วนประกอบที่สำคัญ</p> <p>(2) ซอสมะเขือเทศ หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่มีมะเขือเทศเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ</p> <p>(3) ซอสมะละกอ หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่มีมะละกอและน้ำส้มสายชูหรือกรดอื่นที่รับประทานได้เป็นส่วนประกอบที่สำคัญ</p> <p>(4) ซอสแปงหรือซอสแปงผสมสี หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่มีแปงและน้ำส้มสายชูหรือกรดอื่นที่รับประทานได้เป็นส่วนประกอบที่สำคัญ (เช่น ซอสเย็นตาโฟ)</p> <p>(5) ซอสผสม หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบที่สำคัญของซอสตาม (1) (2) (3) หรือ (4) ผสมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป</p>
น้ำเกลือปรุงอาหาร	หมายถึงของเหลวที่มีเกลือเป็นส่วนประกอบหลักและอาจผสมวัตถุดิบที่ไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคด้วยหรือไม่ก็ได้

ตารางที่ 1 ตัวอย่างการพิจารณารายละเอียดประกาศกระทรวงสาธารณสุขเพื่อพิจารณาประเภทอาหาร (ต่อ)

ประเภทอาหาร	นิยาม/การตีความ/ข้อกำหนด/แนวปฏิบัติที่ใช้ในการพิจารณาประเภท
น้ำปลา	<p>หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่เป็นของเหลวรสเค็มใช้ปรุงแต่งกลิ่นรสของอาหาร มี 3 ชนิด</p> <p>(1) น้ำปลาแท้หมายถึงน้ำปลาที่ได้จากการหมักหรือย่อยปลาหรือส่วนของปลาหรือกากของปลาที่เหลือจากการหมักตามกรรมวิธีการผลิตน้ำปลา</p> <p>(2) น้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่นหมายถึงน้ำปลาที่ได้จากการหมักหรือย่อยสัตว์อื่นซึ่งมิใช่ปลาหรือส่วนของสัตว์อื่นหรือกากของสัตว์อื่นที่เหลือจากการหมักตามกรรมวิธีการผลิตน้ำปลาและให้หมายความรวมถึงน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่นที่มีน้ำปลาแท้ผสมอยู่ด้วย</p> <p>(3) น้ำปลาผสมหมายถึงน้ำปลาตาม (1) หรือ (2) ที่มีสิ่งอื่นที่ไม่เป็นอันตรายแก่ผู้บริโภคเจือปนหรือเจือจางหรือปรุงแต่งกลิ่นรส</p> <p>ทั้งนี้หมายความรวมถึงน้ำปลาตาม (1) (2) หรือ (3) ที่ได้ระเหยน้ำออกด้วย</p>
น้ำส้มสายชู	<p>น้ำส้มสายชูแบ่งออกเป็น 3 ชนิดดังต่อไปนี้</p> <p>(1) น้ำส้มสายชูหมักหมายถึงผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำธัญพืชผลไม้หรือน้ำตาลมาหมักกับส่าเหล้าแล้วหมักกับเชื้อน้ำส้มสายชูตามกรรมวิธีธรรมชาติ กรดน้ำส้มไม่น้อยกว่า 4%</p> <p>(2) น้ำส้มสายชูกลั่นหมายถึงผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำแอลกอฮอล์กลั่นเจือจาง(Dilute Distilled Alcohol) มาหมักกับเชื้อน้ำส้มสายชูหรือเมื่อหมักแล้วนำไปกลั่นอีกหรือได้จากการนำน้ำส้มสายชูหมักตาม (1) มากลั่น กรดน้ำส้มไม่น้อยกว่า 4%</p> <p>(3) น้ำส้มสายชูเทียมหมายถึงผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเอากรดน้ำส้ม (Acetic acid) มาเจือจาง กรดน้ำส้ม 4 – 7%</p>
ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	<p>ซอสตามประกาศฉบับนี้ หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นมีลักษณะเหลวข้นหรือแห้งอาจจะเป็นเนื้อเดียวกันหรือไม่ก็ได้และมีความมุ่งหมายใช้เป็นเครื่องปรุงรส ได้แก่</p> <p>(1) ซอสชนิดต่างๆ ยกเว้นซอสบางชนิดและผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องนั้นๆ (2) เต้าเจี้ยว (3) น้ำจิ้มชนิดต่างๆ กล่าวคือเป็นซอสหรือเครื่องปรุงรสอื่นที่ไม่มีประกาศกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ เช่น น้ำปลาน้ำส้มสายชู ซีอิ๊ว เป็นต้น (ยกเว้นเครื่องปรุงรสที่มีรสชาติเดียว หรือที่มีส่วนผสมไม่ซับซ้อน เช่น เครื่องเทศผสมเกลือ พริกเกลือ น้ำส้มพริกตอง น้ำมันกระเทียมเจียว ครีมเทียมผสมน้ำตาล น้ำมันแต่งกลิ่น เป็นต้น)</p>
อาหารกึ่งสำเร็จรูป	<p>หมายถึงอาหารที่ผ่านกรรมวิธีและปรุงแต่งมาบ้างแล้วและใช้รับประทานหลังจากผ่านวิธีการอย่างง่าย ๆ และใช้เวลาสั้นโดยการเติมน้ำร้อนการต้มหรือการเติมอาหารอื่นลงไป มี 4 ชนิด</p> <p>(1) ก๋วยเตี๋ยวก๋วยจั๊บบะหมี่เส้นหมี่และวุ้นเส้นที่ปรุงแต่ง (2) ข้าวต้มและโจ๊กที่ปรุงแต่ง</p> <p>(3) แกงจืดและซุปร้อนชนิดเข้มข้นชนิดก๋อนชนิดผงหรือชนิดแห้ง (4) แกงและน้ำพริกแกงต่างๆ</p>

ตารางที่ 1 ตัวอย่างการพิจารณารายละเอียดประกาศกระทรวงสาธารณสุขเพื่อพิจารณาประเภทอาหาร (ต่อ)

ประเภทอาหาร	นิยาม/การตีความ/ข้อกำหนด/แนวปฏิบัติที่ใช้ในการพิจารณาประเภท
อาหารพร้อมปรุง	<p>หมายถึง อาหารที่ได้จัดเตรียมส่วนประกอบต่างๆ บรรจุไว้ในหน่วยภาชนะที่พร้อมจำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภคเพื่อนำไปปรุงเป็นอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งโดยเฉพาะ</p> <p><u>การตีความเพิ่มเติม</u> (กองอาหาร, 2545)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) อาหารนั้นต้องอยู่ในสภาพที่พร้อมจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค 2) ส่วนประกอบต่างๆ อาจแยกจากกันเป็นส่วนๆ อย่างชัดเจนหรือส่วนต่างๆ อาจอยู่ในสภาพที่ผสมไว้เรียบร้อยแล้วโดยไม่จำเป็นต้องแยกจากกัน 3) ส่วนประกอบนั้นต้องนำไปปรุงให้สุกโดยผ่านความร้อน หรือการเติมน้ำร้อน เป็นอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งโดยเฉพาะ 4) ไม่รวมถึงอาหารที่มีส่วนประกอบสำคัญ 1 รายการ ซึ่งเป็นอาหารดิบที่ต้องมีการนำไปปรุงให้สุกก่อนรับประทานตามปกติ ทั้งนี้ไม่รวมถึงส่วนประกอบที่ใช้ในการถนอมอาหาร เช่น การแช่เกลือ การแช่ในน้ำมัน หรืออื่นๆ เช่น ไข่เค็มดิบ ปลาเค็มดิบ ปลาแช่ในน้ำมัน เป็นต้น
อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที	<p>หมายถึงอาหารที่ผลิตเรียบร้อยพร้อมบริโภคที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายได้ทันที</p> <p><u>การตีความเพิ่มเติม</u> (กองอาหาร, 2545)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) เป็นอาหารที่ผ่านกรรมวิธีการผลิต และ 2) สามารถบริโภคได้ทันที และ 3) บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย <p>อนึ่ง อาหารที่สามารถบริโภคได้ทันทีมีลักษณะอย่างใดอย่างหนึ่งต่อไปนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> (ก) อาหารที่ใช้บริโภคโดยตรง เช่น คุกกี้ เป็นต้น (ข) อาหารที่เตรียมมาแล้ว และต้องคลุกผสมเพื่อรับประทาน โดยไม่ผ่านความร้อน (ค) อาหารที่ใช้เป็นส่วนประกอบร่วมกับส่วนประกอบหลักในการบริโภค ซึ่งไม่ใช่เพียงการเติมน้ำ เช่น ผลิตภัณฑ์สำหรับราดหน้าหรือเป็นไส้ขนม เป็นต้น (ง) อาหารแช่แข็งสำเร็จรูปที่ผ่านการทำให้สุกมาแล้วจะต้องผ่านการอุ่นหรือทำให้ร้อนเพื่อการบริโภค <p>แต่ทั้งนี้ อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ไม่รวมถึง</p> <ul style="list-style-type: none"> - ผักผลไม้ที่ตัดแต่ง (เนื่องจากเป็นอาหารตามธรรมชาติบริโภคทันทีอยู่แล้ว และการตัดแต่งเป็นเพียงการอำนวยความสะดวกต่อผู้บริโภค) - ผลิตภัณฑ์ชนิดผงที่นำมาเติมน้ำโดยไม่ต้องผ่านความร้อนก่อนนำไปใช้ <p>ประกาศนี้ไม่ใช่บังคับกับผู้ปรุงหรือผู้ผลิตที่เป็นผู้จำหน่ายแก่ผู้บริโภคโดยตรงและผู้จำหน่ายที่ได้เป็นผู้ปรุง แต่นำอาหารมาจำหน่ายในลักษณะตักขายหรือแบ่งบรรจุแก่ผู้บริโภค ซึ่งสามารถให้ข้อมูลกับผู้บริโภคโดยตรงได้เช่นกัน</p>

จากตัวอย่างนิยาม/การตีความ/ข้อกำหนด/แนวปฏิบัติที่ใช้ในการพิจารณาประเภท ในตารางที่ 1 จะเห็นได้ว่าประเภทอาหารจะมี 2 แบบคือ

- ประกาศที่เฉพาะเจาะจงผลิตภัณฑ์ เช่น เครื่องดื่มเกลือแร่ น้ำนมถั่วเหลือง ชา กาแฟ ชา จากพืช เกือบบริโภค ซอสบางชนิด น้ำเกลือปรุงอาหาร น้ำปลา น้ำส้มสายชู และอาหารกึ่งสำเร็จรูป

- ประกาศที่เฉพาะกลุ่มวิธีการใช้ เช่น เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท อาหารพร้อมปรุง และอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที เป็นต้น

ขอยกตัวอย่างการพิจารณาประเภทผลิตภัณฑ์โดยอ้างอิงข้อมูลจากตารางที่ 1 เพื่อให้เข้าใจมากขึ้นดังนี้

1) ชาเขียวกลั่นมะลิผสมวิตามินซี สูตรประกอบด้วย ผงชา น้ำตาล กลิ่นมะลิ และวิตามินซี เมื่อพิจารณารายละเอียดจากตารางที่ 1 มีรายละเอียดที่น่าจะเกี่ยวข้องคือประเภทชา และพบว่า ชา อนุญาตให้เติมเฉพาะ กลิ่น และรส ซึ่งผลิตภัณฑ์ตัวอย่างนี้มีส่วนประกอบของวิตามินซี ซึ่งมีใช้กลิ่นหรือรส ดังนั้น ผลิตภัณฑ์นี้จึงไม่จัดเป็นประเภทชา อย่างไรก็ตาม เมื่อพิจารณาวิธีการบริโภคคือการดื่มเป็นเครื่องดื่ม ประเภทอาหารที่เฉพาะกลุ่มวิธีการใช้ คือ เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ดังนั้น ผลิตภัณฑ์จะจัดประเภทเป็นเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

2) น้ำนมถั่วเหลืองผสมลูกเต๋อย สูตรประกอบด้วย น้ำนมถั่วเหลือง (ได้จากการนำถั่วเหลืองไปแช่น้ำ ปั่น แล้วกรองเอาเฉพาะส่วนของเหลว) น้ำตาล และลูกเต๋อย เมื่อพิจารณารายละเอียดจากตารางที่ 1 มีรายละเอียดที่น่าจะเกี่ยวข้องคือประเภทน้ำนมถั่วเหลือง และพบว่า น้ำนมถั่วเหลืองกำหนดลักษณะอาหารไว้ในนิยามคือ มีลักษณะเป็นของเหลวเนื้อเดียวกัน ซึ่งผลิตภัณฑ์ตัวอย่างนี้มีส่วนประกอบของลูกเต๋อย ทำให้ผลิตภัณฑ์มีลักษณะไม่เป็นเนื้อเดียวกัน ดังนั้น ผลิตภัณฑ์นี้จึงไม่จัดเป็นประเภทน้ำนมถั่วเหลือง อย่างไรก็ตาม เมื่อพิจารณาวิธีการบริโภคคือการดื่มเป็นเครื่องดื่ม ประเภทอาหารที่เฉพาะกลุ่มวิธีการใช้ คือ เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ดังนั้น ผลิตภัณฑ์จะจัดประเภทเป็นเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

3) ซอสมะเขือเทศผสมขึ้นเห็ดทรัฟเฟิล สูตรประกอบด้วย ซอสมะเขือเทศ (มะเขือเทศบด น้ำส้มสายชู น้ำตาล เกลือ) และขึ้นเห็ดทรัฟเฟิล เมื่อพิจารณารายละเอียดจากตารางที่ 1 มีรายละเอียดที่น่าจะเกี่ยวข้องคือประเภทซอสบางชนิด ซึ่งมีชนิดย่อยคือซอสมะเขือเทศ และพบว่าประเภทอาหารซอสบางชนิดมีข้อกำหนดลักษณะคือ มีลักษณะเหลวหรือข้นเป็นเนื้อเดียวกัน ดังนั้น ผลิตภัณฑ์นี้จึงไม่จัดเป็นประเภทซอสบางชนิด อย่างไรก็ตาม เมื่อพิจารณาวิธีการบริโภคคือซอสปรุงรส ประเภทอาหารที่เฉพาะกลุ่มวิธีการใช้ คือ ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ดังนั้น ผลิตภัณฑ์จะจัดประเภทเป็นซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

4) เส้นสปาเก็ตตี้แห้งพร้อมซอสมะเขือเทศ บรรจุซองพลาสติก เตรียมโดยนำเส้นสปาเก็ตตี้ไปต้มให้สุก 7-9 นาที แล้วจึงผสมกับซอสมะเขือเทศ เมื่อพิจารณารายละเอียดจากตารางที่ 1 มีรายละเอียดที่น่าจะเกี่ยวข้องคือ อาหารกึ่งสำเร็จรูป ซึ่งนิยามกำหนดว่าเป็นอาหารที่ผ่านกรรมวิธีและปรุงแต่งมาบ้างแล้วและใช้รับประทานหลังจากผ่านวิธีการอย่างง่าย ๆ และใช้เวลาสั้นโดยการเติมน้ำร้อนการต้มหรือการเติมอาหารอื่นลงไป และชนิดที่อาจเกี่ยวข้องคือ (1) ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ บะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้นที่ปรุงแต่ง แต่เส้นสปาเก็ตตี้มีได้เป็น ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ บะหมี่ เส้นหมี่ หรือวุ้นเส้น ดังนั้น ผลิตภัณฑ์นี้จึงไม่จัดเป็นประเภทอาหารกึ่งสำเร็จรูป ซึ่งการพิจารณาจะอาศัยขั้นตอนในข้อ 2.4 และ 2.5 ซึ่งจะได้กล่าวในลำดับต่อไป

2.4 ภาชนะบรรจุป้องกันอากาศเข้าออกและเก็บรักษาที่อุณหภูมิปกติ

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 356) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท กำหนดเงื่อนไขอาหารที่เข้าข่ายประกาศฉบับดังกล่าวสรุปได้ 2 เงื่อนไข คือ ชนิดของภาชนะบรรจุป้องกันอากาศเข้าออกและเก็บรักษาที่อุณหภูมิปกติหรืออุณหภูมิห้อง ซึ่งแบ่งออกเป็น 2 ชนิดตามความเสี่ยง คือ ชนิดที่มีค่าแอกทิวิตีของน้ำ (water activity; a_w) มากกว่า 0.85 และ น้อยกว่าหรือเท่ากับ 0.85 (ค่าแอกทิวิตีของน้ำ (water activity; a_w) หมายถึง ค่าปริมาณน้ำอิสระที่จุลินทรีย์สามารถใช้ในการกิจกรรมทำให้เกิดการเสื่อมเสียของอาหาร) โดยภาชนะบรรจุที่ป้องกันอากาศเข้าออกและเข้าข่ายต้องขออนุญาตประเภทอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท สรุปได้ดังตารางที่ 2 (กองอาหาร, 2566)

ตารางที่ 2 ชนิดภาชนะบรรจุที่เข้าข่ายเป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทพร้อมภาพตัวอย่าง

ประเภทภาชนะบรรจุ	ภาพตัวอย่าง
<p>กระป๋อง ปีบ ถ้วยพลาสติก <u>เงื่อนไขเพิ่มเติม</u> ปิดด้วยฝาโลหะ ผนึกแบบตะเข็บสองชั้น (double seam)</p>	
<p>ถุง/ถ้วย/ถาด/ขวด ที่ทำจากพลาสติก ปิดผนึกแน่นสนิท (Hermetic seal) ด้วยฟิล์มพลาสติก หรืออะลูมิเนียมฟอยล์โดยใช้ความร้อน (Heat Sealing) <u>เงื่อนไขเพิ่มเติม</u> เฉพาะกรณีอาหารที่บรรจุปิดผนึกแล้วผ่านการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน</p>	
<p>ขวดแก้ว ปิดด้วยฝาโลหะหรือพลาสติก ผนึกแน่นสนิทด้วยวัสดุยืดหยุ่นทำหน้าที่กันรั่ว (sealing compound) ทั้งที่เป็นแผ่น (Gasket หรือ Liner) และที่เคลือบหรือหล่อติดกับฝาโดยตรง (Plastisol)</p>	 <p>ฝาพลาสติกบุวัสดุกันรั่ว (Liner Closures)</p>

ตารางที่ 2 ชนิดภาชนะบรรจุที่เข้าข่ายเป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทพร้อมภาพตัวอย่าง (ต่อ)

ประเภทภาชนะบรรจุ	ภาพตัวอย่าง
<p>ขวดแก้ว ปิดด้วยฝาพลาสติก ชนิดที่ไม่มีวัสดุยืดหยุ่นทำ หน้าที่กันรั่ว แต่มี Plug Seal เป็นวงรอบฝา เพื่อปิดแน่นกับปากขวดด้านในให้พอดี</p>	
<p>ขวดแก้ว ปิดด้วยฝาโลหะหรือพลาสติก และมีจุกชั้นในทำ จากพลาสติกเฝ้าเข้าด้านในขวด</p>	
<p>ขวดแก้ว ปิดผนึกแน่นสนิทด้วยการใช้ฟิล์มพลาสติกหรือ อะลูมิเนียมฟอยล์ลามิเนต โดยใช้ความร้อน หลอมให้ละลายยึดติดกับปากขวด (Heat Sealing)</p>	
<p>ขวด/ถุง/ถุงที่บรรจุในภาชนะคงรูป เช่น Bag- in-Box, Bag-in-Drum ที่ทำจากพลาสติก <u>เงื่อนไขเพิ่มเติม</u> ใช้กับการผลิตด้วยการผลิตและบรรจุแบบ ปลอดเชื้อ (Aseptic Processing and Packaging System)</p>	
<p>กล่องกระดาษชนิดลามิเนตด้วยวัสดุหลายชั้น ปิดผนึกโดยใช้ความร้อน (Heat Sealing) <u>เงื่อนไขเพิ่มเติม</u> ใช้กับการผลิตด้วยการผลิตและบรรจุแบบ ปลอดเชื้อ (Aseptic Processing and Packaging System)</p>	
<p>ถุงอะลูมิเนียมฟอยล์ <u>เงื่อนไขเพิ่มเติม</u> ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกหรือกระดาษลา มิเนตด้วยวัสดุหลายชั้นโดยมีชั้นอะลูมิเนียม ฟอยล์ ปิดผนึกสนิทแน่นโดยใช้ความร้อน</p>	

อย่างไรก็ตาม ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 356) พ.ศ.2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท กำหนดข้อยกเว้นไม่ใช้บังคับกับอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามข้อ 3(2) ดังนี้

1) อาหารขบเคี้ยวประเภทคุกกี้ เวเฟอร์ แครกเกอร์ บิสกิต อาหารอบกรอบชนิดที่ไม่มี การสอดไส้ ข้าวเกรียบ เมล็ดธัญพืชคั่วหรืออบ ถั่วคั่วหรืออบ นัตคั่วหรืออบ พืชผักผลไม้อบหรือทอดกรอบ อาหารขบเคี้ยวชนิดอบพอง (Extruded snack) และเมล็ดพืชอบแห้งหรือทอด

2) ผงเครื่องเทศ ผงเครื่องปรุงต่างๆ

3) แป้งประกอบอาหาร

4) อาหารอัดเม็ด

5) พืชผัก ผลไม้ ที่ทำให้แห้ง

6) เนื้อสัตว์ที่ทำให้แห้ง

นอกเหนือจากจะต้องพิจารณาว่าเข้าข่ายการยกเว้นตามข้อใดแล้ว ผลิตภัณฑ์ที่ถูกยกเว้นนั้น จะต้องมีค่าแอกทิวิตีของน้ำ (water activity; a_w) ไม่เกิน 0.6 ด้วย

ค่า Water Activity เป็นปัจจัยที่สำคัญในการควบคุมและป้องกันการเสื่อมเสียของ ผลิตภัณฑ์อาหาร จึงมีผลโดยตรงต่อการกำหนดอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์อาหาร เนื่องจากค่า Water Activity เป็นปัจจัยที่ชี้ระดับปริมาณน้ำต่ำสุดในอาหารที่เชื้อจุลินทรีย์สามารถนำไปใช้ในการเจริญเติบโตและ ใช้ในการเกิดปฏิกิริยาเคมีต่างๆ เราสามารถใช้ค่า Water Activity ในการประเมินว่าเชื้อจุลินทรีย์ชนิดใด เป็นหรือไม่เป็นสาเหตุที่ทำให้อาหารเสีย ตลอดจนใช้ในการควบคุมและป้องกันการเสื่อมเสียของอาหารที่ เกิดขึ้นจากเชื้อจุลินทรีย์ได้ เพราะเชื้อจุลินทรีย์จะเจริญเติบโตได้ภายใต้ค่า Water Activity ที่จำกัด โดยจะ ทำให้อาหารมีค่า Water Activity ต่ำกว่าที่เชื้อจุลินทรีย์จะเจริญเติบโตได้ (ศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลัง การเก็บเกี่ยว คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2546)

2.5 เป็นอาหารที่จัดเตรียมส่วนประกอบต่างๆ ไว้ในหน่วยภาชนะที่พร้อมจำหน่ายโดยตรงต่อ ผู้บริโภค ประจุเป็นอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งโดยเฉพาะ

หากพิจารณาแล้วว่าชนิดภาชนะบรรจุและอุณหภูมิการเก็บรักษาไม่เข้าข่ายเป็นอาหารใน ภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ขั้นตอนต่อมาคือพิจารณาวิธีการบริโภคของผลิตภัณฑ์ หากผลิตภัณฑ์เป็นอาหารที่ จัดเตรียมส่วนประกอบต่างๆ ไว้ในหน่วยภาชนะที่พร้อมจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค ประจุเป็นอาหารชนิดใด ชนิดหนึ่งโดยเฉพาะ อาจมองเห็นแยกกันเป็นส่วนๆ ชัดเจน เช่น ชุดทำต้มจืด ชุดทำแกงส้มผักรวม หรือ มองเห็นแบบรวมเป็นเนื้อเดียวกัน เช่น ทอดมันดิบ ข้าวเกรียบดิบ เฟรนช์ฟรายแช่แข็งที่มีการทอดเบื้องต้น (Pre-frying) แต่ยังไม่สุกต้องนำไปทอดให้สุกก่อนบริโภค ผงสำหรับทำขนมวาฟเฟิลที่เพียงผสมน้ำแล้วให้ ความร้อนโดยไม่ต้องเติมส่วนประกอบอื่น เป็นต้น ผลิตภัณฑ์จัดเป็นอาหารพร้อมปรุง ตามประกาศ กระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 237) พ.ศ.2544 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหาร สำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

เมื่อพิจารณาตัวอย่างผลิตภัณฑ์ เส้นสปาเก็ตตี้แห้งพร้อมซอสมะเขือเทศ บรรจุของพลาสติก เตรียมโดยนำเส้นสปาเก็ตตี้ไปต้มให้สุก 7-9 นาที แล้วจึงผสมกับซอสมะเขือเทศ ที่ไม่จัดเป็นประเภทอาหารสำเร็จรูปดังที่กล่าวไว้ในหัวข้อ 2.3 ข้างต้น และด้วยภาชนะบรรจุไม่เข้าข่ายประเภทอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามหัวข้อ 2.4 นั้น จากลักษณะผลิตภัณฑ์และวิธีการเตรียมบริโภค ผลิตภัณฑ์เข้าข่ายเป็นอาหารที่จัดเตรียมส่วนประกอบต่างๆ ไว้ในหน่วยภาชนะที่พร้อมจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค บรรจุเป็นอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งโดยเฉพาะ ดังนั้น ผลิตภัณฑ์นี้จึงจัดเป็นประเภทอาหารพร้อมปรุง

ในการนี้จะขอยกตัวอย่างเพิ่มเติมอีกสัก 2 ตัวอย่างเพื่อเป็นแนวทางในการพิจารณากรณีศึกษาต่อไป

1) พิซซ่าแช่แข็ง ประกอบด้วยแผ่นแป้งและมีการแต่งหน้าเรียบร้อยแล้ว พร้อมให้ผู้บริโภคนำไปอบให้สุก ผลิตภัณฑ์นี้ไม่มีประเภทอาหารกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ จึงพิจารณาภาชนะบรรจุและอุณหภูมิการเก็บรักษา ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ต้องแช่แข็งจึงไม่เข้าข่ายประเภทอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามหัวข้อ 2.4 ด้วย จึงพิจารณาลักษณะผลิตภัณฑ์และวิธีการเตรียมบริโภค พบว่าเป็นอาหารที่จัดเตรียมส่วนประกอบต่างๆ ไว้ในหน่วยภาชนะที่พร้อมจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค บรรจุเป็นอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งโดยเฉพาะ ดังนั้น ผลิตภัณฑ์นี้จึงจัดเป็นประเภทอาหารพร้อมปรุง

2) ผงสำหรับทำขนมบราวนี่ สูตรประกอบด้วย แป้งสาลี นมผง ผงโกโก้ เกลือป่น และเบคกิ้งโซดา บรรจุถุงกระดาษ วิธีการนำไปใช้ที่ระบุบนฉลาก ต้องเติมนมข้นหวาน เนยสด และไข่ไก่ โดยผสมตามอัตราส่วนที่กำหนดแล้วอบด้วยเตาอบ ผลิตภัณฑ์นี้ไม่มีประเภทอาหารกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ จึงพิจารณาภาชนะบรรจุพบว่า เป็นถุงกระดาษซึ่งไม่เข้าข่ายประเภทอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามหัวข้อ 2.4 และเมื่อพิจารณาวิธีการเตรียมบริโภคแล้ว ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวยังต้องนำไปเติมส่วนประกอบอื่น จึงไม่จัดประเภทเป็นอาหารพร้อมปรุง ซึ่งการพิจารณาจะอาศัยขั้นตอนในข้อ 2.7 ซึ่งจะได้กล่าวในลำดับต่อไป

2.6 บริโภคได้ทันทีหรืออุ่นร้อนหรือละลายน้ำแข็ง

หากผลิตภัณฑ์สามารถบริโภคได้ทันที หรืออุ่นให้ร้อน หรือละลายน้ำแข็ง เช่น มันฝรั่งทอดกรอบ เค้กโรล ขนมหวานรสช็อกโกแลต น้ำพริกกะปิ ผลิตภัณฑ์แต่งหน้าไอศกรีม ขนมจีบซาลาเปาสุกแล้ว แช่แข็ง ลูกเกด ลูกพลับแห้ง ผงโรยข้าว ผักกาดดองเปรี้ยวหวาน น้ำเชื่อมแต่งกลิ่น เป็นต้น จัดเป็นอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคได้ทันที ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 237) พ.ศ.2544 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

เมื่อย้อนกลับไปพิจารณากรณีศึกษา พิซซ่าแช่แข็ง ที่กล่าวเป็นตัวอย่างไว้ตามข้อ 2.5 หากผลิตภัณฑ์เดียวกันนี้ มีการอบให้สุกก่อนแช่แข็งแล้วจำหน่ายต่อผู้บริโภค วิธีการเตรียม เพียงนำผลิตภัณฑ์อุ่นให้ร้อน ก็สามารถบริโภคได้ กรณีนี้ผลิตภัณฑ์จะจัดเป็นประเภทอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

2.7 อาหารทั่วไป

เมื่อพิจารณาถึงอาหารทั่วไป จะพบว่าผลิตภัณฑ์ที่ไม่อยู่ในข้อ 2.1 – 2.6 โดยส่วนใหญ่มักเป็นวัตถุดิบ ต้องนำไปเป็นส่วนประกอบในอาหารอื่น ผ่านกรรมวิธีในผลิตภัณฑ์สุดท้ายอีก ซึ่งทำให้ผลิตภัณฑ์กลุ่มนี้มีความเสี่ยงต่ำ อาหารทั่วไปจึงไม่บังคับให้ต้องยื่นขอรับเลขสารบบอาหาร อาหารทั่วไปแบ่งออกเป็น 10 กลุ่ม ดังนี้

- 1) สัตว์และผลิตภัณฑ์ เช่น เนื้อสัตว์สดและแห้ง สัตว์น้ำ ไข่ กะปิ ไข่เทียม
- 2) พืชและผลิตภัณฑ์ เช่น พืชผักผลไม้สดและแห้ง ถั่วและนัต กะทิ แอปเปิ้ลหั่นชิ้น
- 3) สารสกัด/สารสังเคราะห์ เช่น สารสกัดจากพืชที่ใช้เป็นวัตถุดิบ
- 4) สารอาหาร เช่น กรดอะมิโน วิตามินและเกลือแร่ที่ใช้เป็นวัตถุดิบ ยกเว้น สารอาหารที่มีหน้าที่เป็นวัตถุเจือปนอาหารได้ด้วย เช่น

- วิตามินซี หรือ แอสคอร์บิกแอซิด (Ascorbic acid) ที่เป็นวิตามิน และมีหน้าที่เป็นสารปรับคุณภาพแป้ง (Flour treatment agent), สารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulator), สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน (Antioxidant), สารช่วยจับอนุมูลโลหะ (Sequestrant) ด้วย

- แอล-ซิสเตอีนไฮโดรคลอไรด์ (L-Cysteine hydrochloride) ที่เป็นกรดอะมิโน และมีหน้าที่เป็น สารปรับคุณภาพแป้ง (Flour treatment agent) ด้วย

กรณีสารอาหารที่มีหน้าที่เป็นวัตถุเจือปนอาหารได้ด้วย สารอาหารดังกล่าวจัดเป็นวัตถุเจือปนอาหาร ที่ใช้เพื่อเป็นสารอาหารได้ด้วย ซึ่งการนำไปใช้จะต้องระบุให้ชัดเจน

- 5) แป้งและผลิตภัณฑ์ เช่น ข้าวสอย แป้งมันสำปะหลัง วุ้นเส้น เส้นก๋วยเตี๋ยว เส้นหมี่
- 6) เครื่องปรุงรส เช่น เกลือผสมเครื่องเทศ น้ำส้มพริกตอง น้ำมันกระเทียมเจียว น้ำมันหอมเจียว น้ำมันแต่งกลิ่นทรูฟเฟิล พริกเกลือ.
- 7) น้ำตาล เช่น น้ำตาลทราย แบะแซ น้ำเชื่อมไม่แต่งสีกลีนิรส กลูโคสไซรัป ฟรุคโตสไซรัป
- 8) เครื่องเทศ เช่น มัสตาร์ด พริกไทย ผักชีแห้ง ต้นหอมแห้ง กระเทียมผง เมล็ดผักชี
- 9) ข้าวในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย เป็นข้าวสารที่บรรจุตั้งแต่ขนาดเล็กไปจนถึงขนาดใหญ่และจำหน่ายต่อผู้บริโภคโดยตรง
- 10) ผลิตภัณฑ์สำหรับทำอาหารชนิดต่างๆ ที่ยังไม่พร้อมบริโภค

เมื่อพิจารณาตัวอย่างผลิตภัณฑ์ ผงสำหรับทำขนมบราวนี่ สูตรประกอบด้วย แป้งสาลี นมผง ผงโกโก้ เกลือป่น และเบคกิ้งโซดา บรรจุถุงกระดาษ บรรจุถุงกระดาษ วิธีการนำไปใช้ที่ระบุบนฉลาก ต้องเติมนมข้นหวาน เนยสด และไข่ไก่ โดยผสมตามอัตราส่วนที่กำหนดแล้วอบด้วยเตาอบ ที่ไม่จัดเป็นประเภทอาหารพร้อมปรุง ดังที่กล่าวไว้ในหัวข้อ 2.5 นั้น เมื่อพิจารณาวิธีการเตรียมบริโภคแล้ว ผลิตภัณฑ์ต้องนำไปเติมส่วนประกอบอื่น จึงจัดเป็นอาหารทั่วไป ซึ่งชนิดที่ใกล้เคียงที่สุดคือ ผลิตภัณฑ์สำหรับทำอาหารชนิดต่างๆ ที่ยังไม่พร้อมบริโภค

3. แนวทางการพิจารณาประเภทอาหารคาบเกี่ยวและการตีความในอาหารบางประเภท

3.1 การจำแนกอาหารประเภทแกงภายใต้อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทและอาหารกึ่งสำเร็จรูป

3.1.1 อาหารประเภทแกงกระป๋องหรือแกงในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ที่บังคับโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 355) พ.ศ.2556 จะเป็นแกงที่มีลักษณะสำเร็จรูปพร้อมที่จะรับประทานได้เลย (Ready to eat) ซึ่งต้องสอดคล้องกับชื่ออาหารด้วยตัวอย่าง เช่น

- 1) แกงเขียวหวานไก่ ลักษณะผลิตภัณฑ์ต้องมีเนื้อไก่และน้ำแกงเขียวหวานพร้อมที่จะรับประทานได้เลย
- 2) แกงเขียวหวานผัก ลักษณะผลิตภัณฑ์ต้องมีผักและน้ำแกงเขียวหวานพร้อมที่จะรับประทานได้เลย

3.1.2 อาหารประเภทแกงกระป๋องหรือแกงในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่บังคับโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 210) พ.ศ.2543 จะเป็นแกงที่มีลักษณะยังไม่พร้อมรับประทาน ต้องนำไปปรุงหรือใส่เนื้อสัตว์ จึงจะรับประทานได้ยกตัวอย่าง เช่น

- 1) น้ำแกงส้ม
- 2) น้ำแกงเขียวหวาน
- 3) น้ำแกงจืดเข้มข้น
- 4) แกงเลียงชนิดแห้ง
- 5) แกงส้มผักรวมชนิดแห้ง

ลักษณะผลิตภัณฑ์ยังไม่พร้อมที่จะรับประทาน ต้องนำไปปรุงหรือใส่วัตถุดิบต่างๆ เพิ่มเติมเพื่อประกอบเป็นอาหารนั้นๆ ดังนั้น จึงอาจต้องมีการแสดงข้อความที่ฉลากเพิ่มเติมว่า “ให้ใส่เนื้อสัตว์และวัตถุดิบต่างๆ ตามต้องการ”

3.2 การพิจารณาประเภทอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 237) พ.ศ.2544 (จากมติที่ประชุม 8 มกราคม 2545)

3.2.1 อาหารพร้อมปรุง

นิยาม

อาหารที่ได้จัดเตรียมส่วนประกอบต่างๆ บรรจุไว้ในหน่วยภาชนะที่พร้อมจำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภคเพื่อนำไปปรุงเป็นอาหารชนิดหนึ่งโดยเฉพาะ

การตีความ

- 1) อาหารนั้นต้องอยู่ในสภาพที่พร้อมจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค
- 2) ส่วนประกอบต่างๆ อาจแยกจากกันเป็นส่วนๆ อย่างชัดเจนหรือส่วนต่างๆ อาจอยู่ในสภาพที่ผสมไว้เรียบร้อยแล้วโดยไม่จำเป็นต้องแยกจากกัน

3) ส่วนประกอบนั้นต้องนำไปปรุงให้สุกโดยผ่านความร้อน หรือการเติมน้ำร้อน เป็นอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งโดยเฉพาะ

4) ไม่รวมถึงอาหารที่มีส่วนประกอบสำคัญ 1 รายการ ซึ่งเป็นอาหารดิบที่ต้องมีการนำไปปรุงให้สุกก่อนรับประทานตามปกติ ทั้งนี้ไม่รวมถึงส่วนประกอบที่ใช้ในการถนอมอาหาร เช่น การแช่เกลือ การแช่น้ำมัน หรืออื่นๆ เช่น ไข่เค็มดิบ ปลาเค็มดิบ ปลาแช่น้ำมัน เป็นต้น

ตัวอย่างอาหารพร้อมปรุง

ทอดมันดิบ, ข้าวเกรียบดิบ, กุ้งชุบแป้งทอดที่ผ่านความร้อนเพื่อยับยั้งการเน่าเสียเบื้องต้น, หอยจ๊อดิบ, ข้าวกึ่งสำเร็จรูปผสมเห็ด ซีส ต้องเติมน้ำแล้วนำไปหุงเหมือนการหุงข้าว, เมล็ดข้าวโพดดิบปรุงรส, เฟรนช์ฟรายที่ผ่านการทอดเบื้องต้น (Pre-frying) ซึ่งมีได้ทำให้ผลิตภัณฑ์สุดท้ายต้องนำไปทอดอีกครั้งก่อนบริโภค เป็นต้น

3.2.2 อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

นิยาม

อาหารที่ผลิตเรียบร้อย พร้อมบริโภคที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

การตีความ

1) เป็นอาหารที่ผ่านกรรมวิธีการผลิต และ

2) สามารถบริโภคได้ทันที และ

3) บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

อนึ่ง อาหารที่สามารถบริโภคได้ทันทีที่มีลักษณะอย่างใดอย่างหนึ่งต่อไปนี้

(ก) อาหารที่ใช้บริโภคโดยตรง เช่น คุกกี้ เป็นต้น

(ข) อาหารที่เตรียมมาแล้ว และต้องคลุกผสมเพื่อรับประทาน โดยไม่ผ่านความร้อน

(ค) อาหารที่ใช้เป็นส่วนประกอบร่วมกับส่วนประกอบหลักในการบริโภค ซึ่งไม่ใช่การเติมน้ำ เช่น ผลิตภัณฑ์สำหรับราดหน้าหรือเป็นไส้ขนม เป็นต้น

(ง) อาหารแช่แข็งสำเร็จรูปที่ผ่านการทำให้สุกมาแล้วจะต้องผ่านการอุ่นหรือทำให้ร้อนเพื่อการบริโภค

แต่ทั้งนี้ อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที **ไม่รวมถึง**

- ผักผลไม้ที่ตัดแต่ง (เนื่องจากเป็นอาหารตามธรรมชาติบริโภคทันทีอยู่แล้ว และการตัดแต่งเป็นเพียงการอำนวยความสะดวกต่อผู้บริโภค)

- ผลิตภัณฑ์ชนิดผงที่นำมาเติมน้ำโดยไม่ต้องผ่านความร้อนก่อนนำไปใช้

ประกาศนี้ไม่ใช่บังคับกับผู้ปรุงหรือผู้ผลิตที่เป็นผู้จำหน่ายแก่ผู้บริโภคโดยตรงและผู้จำหน่ายที่มีได้เป็นผู้ปรุง แต่นำอาหารมาจำหน่ายในลักษณะตักขายหรือแบ่งบรรจุแก่ผู้บริโภค ซึ่งสามารถให้ข้อมูลกับผู้บริโภคโดยตรงได้เช่นกัน

ตัวอย่างอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

ชิงดอง, ไข่เค็มสุก, เต้าหู้กระดาน, หนั๋งปลาทอด, หมูหยอง, ข้าวหมาก, ลูกพลับแห้ง, ลูกเกด, น้ำสลัด, หอยดอง, เต้าหู้ยี้, อาหารปรุงสุกแล้วแช่แข็ง (เช่น ขนมจีบสุกแช่แข็ง) เป็นต้น

3.3 ผลิตรภัณฑ์ที่มีลักษณะคาบเกี่ยวระหว่าง “ชา ชาจากพีช และเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท” (กองอาหาร, 2564)

ลักษณะผลิตภัณฑ์

"ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากส่วนต่างๆ ของพีช ที่ผ่านกระบวนการทำให้แห้ง อาจผ่านการบดหยาบหรือลดขนาด โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อนำไปบริโภคโดยการต้มหรือชงน้ำ"

ประเภทอาหารที่มีความคาบเกี่ยว

1. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 196) พ.ศ. 2543 เรื่อง ชา (ใบ ยอดและก้านของชาสกุล Camellia)
2. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 356) พ.ศ. 2556 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (เครื่องดื่มชนิดแห้ง)
3. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 426) พ.ศ. 2564 เรื่อง ชาจากพีช (กำหนดรายชื่อพีชและส่วนของพีชที่ให้อาศัยได้ โดยใช้ตัวเดียวหรือผสมกันได้และผสมชาสกุล Camellia ได้)

หลักเกณฑ์การพิจารณาโดยสรุป

1. ผลิตภัณฑ์ที่มีชาสกุล Camellia มากกว่า หรือเท่ากับ 90% และมีส่วนผสมของชาจากพีชเท่ากับหรือน้อยกว่า 10% (เพื่อแต่งกลิ่น*) จัดเป็น “ชา” ตามประกาศฯ ฉบับที่ 196 (หมวดอาหาร 14.1.5) โดยมีคุณภาพมาตรฐานตามข้อกำหนดของชา ตามข้อ 3(1) โดยพีชแต่ละชนิดมีกลิ่นเฉพาะ จึงอนุโลมให้นำมาใช้เพื่อแต่งกลิ่นในชาได้
2. ผลิตภัณฑ์ไม่เข้าข่ายข้อ 1 คือ ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของชาจากพีช (ตามบัญชีแนบท้ายประกาศฯ ฉบับที่ 426) รวมกัน 100% หรืออาจมีส่วนประกอบของชาจากพีชและส่วนต่างๆ ชา Camellia น้อยกว่า 90% และไม่มีการแต่งกลิ่นหรือรส (วัตถุแต่งกลิ่นรส (flavouring agent) และสารปรุงแต่งรสชาติ) จัดเป็น “ชาจากพีช” ตามประกาศฯ ฉบับที่ 426 (หมวดอาหาร 14.1.5)
3. ผลิตภัณฑ์ตามข้อ 2 ข้างต้น และมีการแต่งกลิ่นหรือรส (วัตถุแต่งกลิ่นรส (flavouring agent) และสารปรุงแต่งรสชาติ) จัดเป็น “เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท” ตามประกาศฯ ฉบับที่ 356 (หมวดอาหาร 14.1.4.3) เช่น
4. ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของชาจากพีช (นอกเหนือบัญชีแนบท้ายประกาศฯ 426) จัดเป็น “เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท” ตามประกาศฯ ฉบับที่ 356 (หมวดอาหาร 14.1.4.3)

3.4 การพิจารณาประเภทอาหารของ น้ำผลไม้, เนื้อผลไม้บด

1) น้ำผลไม้, เนื้อผลไม้บด 100%

- น้ำผลไม้ ชนิดเหลว/แช่แข็ง จัดเป็นเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ยกเว้น น้ำส้มยูซุ น้ำมะนาว และน้ำขิง ที่มีวัตถุประสงค์ในการใช้ปรุงรส จัดเป็นอาหารทั่วไป ได้แก่ ฟิชและผลิตภัณฑ์* และต้องแสดงฉลากประเด็นวัตถุประสงค์ให้ชัดเจน)

- น้ำผลไม้ ชนิดผง ตามวัตถุประสงค์การใช้

ใช้ชงดื่ม จัดเป็นเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

ใช้เป็นส่วนประกอบในอาหารอื่นๆ จัดเป็นอาหารทั่วไป ได้แก่ ฟิชและผลิตภัณฑ์*

- เนื้อผลไม้บด ชนิดเหลว/แช่แข็ง และผง จัดเป็นอาหารทั่วไป ได้แก่ ฟิชและผลิตภัณฑ์*

2) น้ำผลไม้, เนื้อผลไม้บด ที่มีการแต่งรสชาติ

- น้ำผลไม้แต่งรสชาติ ชนิดเหลว/แช่แข็ง และผง จัดเป็น เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ยกเว้น ผลิตภัณฑ์ที่มีวัตถุประสงค์ในการปรุงรส เช่น น้ำส้มยูซุ น้ำมะนาว และน้ำขิง จัดเป็น อาหารทั่วไป เครื่องปรุงรส หรือซอส แล้วแต่กรณี และต้องแสดงฉลากประเด็นวัตถุประสงค์ให้ชัดเจน)

- เนื้อผลไม้บด แต่งรสชาติ ชนิดเหลว/แช่แข็ง จัดเป็นอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที*

- เนื้อผลไม้บด แต่งรสชาติ ชนิดผง ขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์การนำไปใช้ เช่น หากนำไปชงดื่ม จัดเป็นเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เป็นต้น

*กรณี ภาชนะบรรจุเข้าข่ายเป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ไม่รวมถึงการเก็บรักษาโดยการแช่เย็น/แช่แข็ง) เช่น บรรจุในถุงอะลูมิเนียมฟอยล์, ผลิตและบรรจุในระบบปลอดเชื้อ (Aseptic process), บรรจุในถังโลหะ ซีลปิดแบบ double seam เป็นต้น จัดเป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รายละเอียดแนวทางการพิจารณาแสดงดังภาพที่ 6



ภาพที่ 6 แนวทางการพิจารณาประเภทอาหารของ น้ำผลไม้, เนื้อผลไม้บด

3.5 แนวทางการพิจารณาประเภทอาหารของเชื้อจุลินทรีย์

1) วัตถุดิบประสงค์เพื่อใช้ในการหมัก (Fermentation) หรือช่วยในระหว่างกระบวนการผลิต จัดเป็น วัตถุดิบเจือปนอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุดิบเจือปนอาหาร

2) วัตถุดิบประสงค์เพื่อใช้เป็นโพรไบโอติก

2.1) กรณีเป็นวัตถุดิบเดี่ยว (เชื้อจุลินทรีย์ชนิดเดียว 100%) ที่ทำหน้าที่ได้ทั้งเป็นวัตถุดิบเจือปนอาหารและเป็นโพรไบโอติก ผลผลิตจัดเป็นวัตถุดิบเจือปนอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุดิบเจือปนอาหาร เนื่องจากผลิตภัณฑ์สามารถนำไปใช้ในรูปแบบที่มีความเสี่ยงสูง จึงต้องขออนุญาตเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

2.2) กรณีเป็นวัตถุดิบผสม (Premix) ที่ประกอบด้วยเชื้อหมักและเชื้อโพรไบโอติก รวมถึงเชื้อที่ทำหน้าที่ได้ทั้งหมักและเป็นโพรไบโอติก ให้พิจารณาวัตถุดิบประสงค์การนำไปใช้ ซึ่งต้องสอดคล้องกับวิธีการนำไปใช้ เช่น

- วัตถุดิบประสงค์ใช้เป็นวัตถุดิบในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร โดยผลิตภัณฑ์เสริมอาหารนั้นมีกรรมวิธีการผลิตแบบผสมแห้ง (dry mix) วัตถุดิบปริมาณที่นั้นเข้าข่ายเป็นโพรไบโอติก จัดเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 293) พ.ศ.2548

- วัตถุดิบประสงค์ใช้เป็นวัตถุดิบในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร โดยผลิตภัณฑ์เสริมอาหารนั้นมีกรรมวิธีการผลิตที่มีขั้นตอนของการหมัก วัตถุดิบปริมาณที่นั้นจัดเป็นวัตถุดิบเจือปนอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 281) พ.ศ. 2547

4. ตัวอย่างการพิจารณาประเภทผลิตภัณฑ์

จากรายละเอียดแนวทางการพิจารณาประเภทอาหารและแนวทางการพิจารณาผลิตภัณฑ์คาบเกี่ยวข้างต้น ขอยกตัวอย่างการสอบถามประเภทอาหารโดยรวมจากประเด็นผลิตภัณฑ์ที่สอบถามจากเจ้าหน้าที่ด้านอาหารและยา เจ้าหน้าที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และผู้ประกอบการ โดยพิจารณาตามขั้นตอนการจัดประเภทอาหารเป็นกรณีศึกษาเพื่อให้เข้าใจถึงขั้นตอนการจัดประเภทมากขึ้น

4.1 วัตถุแต่งกลิ่นกลิ่นเปปเปอร์มินต์ บรรจุในขวดแก้ว 25 มิลลิลิตร แจกวัตถุประสงค์ใช้สำหรับจุดในเตาน้ำมันหอมระเหย แต่บนฉลากระบุข้อความ Food Flavor



แนวทางการพิจารณา

1) หากพิจารณาเพียงวัตถุประสงค์ของผลิตภัณฑ์ มิได้ใช้เป็นอาหารหรือใช้กับอาหาร ผลิตภัณฑ์ไม่จัดเป็นอาหาร ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 แต่ฉลากผลิตภัณฑ์ระบุข้อความ "Food flavor" ซึ่งหมายถึงการนำไปใช้เป็นอาหารได้ ดังนั้น ผลิตภัณฑ์นี้จัดเป็นอาหาร ภายใต้อาหาร พ.ศ.2522

2) ตรวจสอบสูตรส่วนประกอบให้เป็นไปตามที่เคยอนุญาตในอาหาร

3) ประเภทอาหารที่เกี่ยวข้องกับการแต่งกลิ่น ได้แก่ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 223) พ.ศ. 2544 เรื่อง วัตถุแต่งกลิ่นรส

ดังนั้น ผลิตภัณฑ์จัดเป็นวัตถุแต่งกลิ่นรส ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 223) พ.ศ. 2544 อย่างไรก็ตาม ผลิตภัณฑ์ที่มีวัตถุประสงค์อื่นที่ไม่ได้เกี่ยวข้องกับอาหาร ควรมีข้อความแสดงบนฉลากให้ชัดเจน เช่น ไม่ใช้กับอาหาร หรือใช้ข้อความที่บ่งบอกชัดเจนอื่น เช่น ใช้ในอุตสาหกรรมกระดาษ เป็นต้น

4.2 ผงโรยข้าว ประกอบด้วย เนื้อปลา สาหร่าย งาขาว กุ้งแห้ง เครื่องปรุงรส บรรจุลงใน อะลูมิเนียมฟอยล์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง สามารถฉีกซองโรยข้าว หรือกินเล่นได้ทันที



แนวทางการพิจารณา

- 1) วัตถุประสงค์บริโภคเป็นอาหาร จัดเป็นอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522
- 2) ตรวจสอบสูตรส่วนประกอบให้เป็นไปตามที่เคยอนุญาตในอาหาร
- 3) ไม่มีประกาศเฉพาะกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ
- 4) พิจารณาชนิดภาชนะบรรจุและอุณหภูมิการเก็บรักษา ผลิตภัณฑ์บรรจุในถุงอะลูมิเนียมฟอยล์ สามารถป้องกันอากาศเข้าออกได้ และเก็บที่อุณหภูมิห้อง

ดังนั้น ผลิตภัณฑ์จัดเป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 355) พ.ศ.2556

อย่างไรก็ตาม กรณีผลิตภัณฑ์ดังกล่าวนี้ หากเปลี่ยนภาชนะบรรจุให้ไม่เข้าข่ายอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เช่น บรรจุในถุงพลาสติก เป็นต้น ผลิตภัณฑ์จะไม่เข้าข่ายเป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และหากพิจารณาวิธีการบริโภค ผลิตภัณฑ์จะจัดเป็นอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 237) พ.ศ.2543 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่บริโภคได้ทันที

4.3 ครั้วชองที่แช่แข็งและยังไม่ได้อบให้สุก, ครั้วชองที่อบสุกแล้ว, ครั้วชองที่ใส่ครีมวานิลลาอบสุกแล้ว, ครั้วชองที่หน้าแอลมอนต์อบสุกแล้ว โดยทุกรายการทำให้ขึ้นฟูด้วยยีสต์ บรรจุในถุงพลาสติก



แนวทางการพิจารณา

- 1) วัตถุประสงค์บริโภคเป็นอาหาร จัดเป็นอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522
- 2) ตรวจสอบสูตรส่วนประกอบให้เป็นไปตามที่เคยอนุญาตในอาหาร
- 3) ประกาศเฉพาะที่อาจเกี่ยวข้อง คือ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 224) พ.ศ. 2544 เรื่อง ขนมปัง โดยนิยาม ขนมปัง หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากแป้งและหมักด้วยยีสต์ให้ขึ้นแล้วอบ ซึ่งอาจผสมวัตถุดิบที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น ลูกพรุน ลูกเกด ช็อกโกแลต เป็นต้น ส่วนที่ผสมลงไปอาจปนเป็นเนื้อเดียวกันกับขนมปังหรือไม่ก็ได้ แต่ทั้งนี้ไม่รวมขนมปังที่สอดไส้หรือใส่ไส้

เมื่อพิจารณาตามนิยามแล้ว พบว่า

- ครั้วชองที่อบสุกแล้ว และ ครั้วชองที่หน้าแอลมอนต์อบสุกแล้ว เป็นไปตามนิยามขนมปัง จึงจัดประเภทเป็นขนมปังตามประกาศดังกล่าว

- ครั้วชองที่แช่แข็งและยังไม่ได้อบให้สุก ยังไม่ได้มีการอบให้สุกตามที่ระบุไว้ในนิยาม และ ครั้วชองที่ใส่ครีมวานิลลาอบสุกแล้ว มีลักษณะของการใส่ไส้ จึงไม่จัดเป็นขนมปัง ต้องพิจารณาในขั้นตอนต่อไป

4) พิจารณานิตถาขณะบรรจุและอุณหภูมิในการเก็บรักษา พบว่าทั้งสองผลิตภัณฑ์บรรจุในถุงพลาสติก ไม่เข้าข่ายเป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

5) พิจารณาวีธีการนำไปบริโภค พบว่าครั้วชองที่ใส่ครีมวานิลลาอบสุกแล้ว สามารถบริโภคได้ทันที จัดเป็นอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 237) พ.ศ. 2543 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่บริโภคได้ทันที

6) ครั้วชองที่แช่แข็งและยังไม่ได้อบให้สุก มีวิธีการนำไปบริโภคคือ นำไปอบให้สุกแล้วสามารถบริโภคได้ทันที สอดคล้องกับนิยามของอาหารพร้อมปรุง จัดเป็นอาหารพร้อมปรุง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 237) พ.ศ.2543 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่บริโภคได้ทันที

4.4 คอลลาเจนผง 100% บรรจุในถุงอะลูมิเนียมฟอยล์ ขนาดบรรจุ 5 กรัม บริโภคโดยการเติมลงในเครื่องดื่ม หรือชงน้ำดื่ม เพื่อให้ได้รับคอลลาเจน



แนวทางการพิจารณา

1) วัตถุประสงค์บริโภคเป็นอาหาร จัดเป็นอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522
 2) ส่วนประกอบเป็นไปตามที่อนุญาตในอาหาร
 3) คอลลาเจนที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค สามารถบริโภคโดยการชงน้ำหรือผสมลงในเครื่องดื่ม ซึ่งถือเป็นสารสำคัญที่บริโภคเพื่อมุ่งหวังผลทางสุขภาพ สอดคล้องกับนิยามของประเภทอาหารที่เกี่ยวข้องคือ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 293) พ.ศ.2548

ดังนั้น ผลิตภัณฑ์จัดเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 293) พ.ศ.2548

กรณีคอลลาเจนใช้เป็นวัตถุดิบในผลิตภัณฑ์อาหาร เช่น ใช้เป็นวัตถุดิบในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร คอลลาเจนมิได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ ดังนั้นจึงพิจารณาชนิดภาชนะบรรจุและอุณหภูมิในการเก็บรักษา

- หากบรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่เข้าข่ายเป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 355) พ.ศ.2556 เช่น ถุงอะลูมิเนียมฟอยล์ เป็นต้น ผลิตภัณฑ์จัดเป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

- หากบรรจุในภาชนะบรรจุที่ไม่ได้ป้องกันอากาศเข้าออก เช่น ถุงพลาสติก ถุงกระดาษ เป็นต้น ผลิตภัณฑ์จัดเป็น อาหารทั่วไป ได้แก่ สารสกัด/สารสังเคราะห์

4.5 ไส้กรอกไก่อราดซอสมะเขือเทศ บรรจุกระป๋อง เก็บรักษาโดยไม่ต้องแช่เย็น



แนวทางการพิจารณา

- 1) วัตถุประสงค์บริโภคเป็นอาหาร จัดเป็นอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522
- 2) ตรวจสอบสูตรส่วนประกอบให้เป็นไปตามที่เคยอนุญาตในอาหาร
- 3) ไส้กรอก มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องคือ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 243) พ.ศ.2544 เรื่อง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ซึ่งกำหนดนิยามประกาศฉบับดังกล่าวกำหนดไว้ตามข้อ 3 ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ตามประกาศฉบับนี้ ได้แก่ ลูกชิ้น ไส้กรอก แหนม หมูยอ กุนเชียง และผลิตภัณฑ์ที่มีกระบวนการผลิตทำนองเดียวกันนี้ที่ภาชนะพร้อมจำหน่าย อย่างไรก็ตาม ข้อ 2 ของประกาศกำหนด “ให้ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ที่มีใช้อาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก”

ดังนั้น ไส้กรอกไก่อราดซอสมะเขือเทศ บรรจุกระป๋อง ไม่จัดเป็นผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 243) พ.ศ.2544 เนื่องจากผลิตภัณฑ์นี้บรรจุในภาชนะที่เข้าข่ายเป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทและเก็บรักษาโดยไม่ต้องแช่เย็น จัดเป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 356) พ.ศ.2556

4.6 ชาที่มีส่วนผสมของพืชหลายชนิด โดยผลิตภัณฑ์ลักษณะเป็นพืชทำให้แห้งชิ้นเล็กๆ ประกอบด้วย ดอกเก๊กฮวย 50% ตะไคร้ 30% ชิง 15% และ พริกไทยดำ 5% บรรจุซองเยื่อกระดาษ ใช้แช่ในน้ำร้อนเพื่อดื่มบริโภคทั่วไป



แนวทางการพิจารณา

- 1) วัตถุประสงค์บริโภคเป็นอาหาร จัดเป็นอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522
- 2) ตรวจสอบสูตรส่วนประกอบให้เป็นไปตามที่เคยอนุญาตในอาหาร
- 3) ประกาศฯ เฉพาะที่อาจเกี่ยวข้อง ได้แก่ ชา ชาจากพืช เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

โดยพิจารณาตามลำดับ ดังนี้

3.1) พิจารณารายละเอียดของประกาศที่เกี่ยวข้อง ชา ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 196) พ.ศ. 2543 เรื่อง ชา แบ่งชาออกเป็น 3 ชนิด ได้แก่ ชา หมายความว่า ใบ ยอด และก้าน ที่ยังอ่อนอยู่ยอดต้นชาในสกุล Camellia ที่ทำให้แห้งแล้ว ผลิตภัณฑ์ตัวอย่างไม่มีส่วนประกอบของชาสกุล Camellia จึงไม่จัดเป็นชาตามประกาศฉบับดังกล่าว

3.2) พิจารณารายละเอียดของประกาศที่เกี่ยวข้องถัดมา ชาจากพืช ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 426) พ.ศ.2564 เรื่อง ชาจากพืช กำหนดนิยาม “ชาจากพืช หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากส่วนต่างๆ ของพืช ที่ผ่านกระบวนการทำให้แห้ง อาจผ่านการบดหยาบหรือลดขนาด โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อนำไปบริโภคโดยการต้มน้ำหรือชงกับน้ำ” โดยพืชตามนิยามให้เป็นไปตามที่กำหนดในบัญชีรายชื่อพืชและส่วนของพืชตามแนบท้ายประกาศฉบับดังกล่าว และเมื่อตรวจสอบแล้วพบว่า พริกไทยดำ ไม่มีอยู่ในรายชื่อพืชตามแนบท้ายประกาศ จึงไม่จัดเป็นชาจากพืชตามประกาศฉบับดังกล่าว

3.3) พิจารณาวិธีการบริโภค ผลิตภัณฑ์บรรจุซองเยื่อกระดาษสำหรับแช่ในน้ำร้อนเพื่อดื่มบริโภคทั่วไป เข้าข่ายเป็นเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 356) พ.ศ.2556

ดังนั้น ผลิตภัณฑ์จัดเป็นเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 356) พ.ศ.2556

4.7 มะเขือเทศบด 100% บรรจุถังเหล็กมีสายรัดฝาถังด้านบน ไม่แช่เย็น ภายในบรรจุถุงปลอดเชื้อ (Aseptic package)



แนวทางการพิจารณา

1) วัตถุประสงค์ใช้เป็นส่วนประกอบในอาหาร จัดเป็นอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

2) ส่วนประกอบเป็นไปตามที่อนุญาตในอาหาร

3) มีประกาศฯ เฉพาะที่อาจเกี่ยวข้อง คือ ซอสบางชนิด ได้แก่ ซอสมะเขือเทศ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 201) พ.ศ.2543 ซึ่งกำหนดนิยามของซอสบางชนิดไว้ว่า “ซอสหมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่หมายถึงใช้เป็นเครื่องปรุงรส มีลักษณะข้นเป็นเนื้อเดียวกัน...” และ “ซอสมะเขือเทศ หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีมะเขือเทศเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ” เมื่อพิจารณาผลิตภัณฑ์ตัวอย่างมีส่วนประกอบของมะเขือเทศบด 100% เข้าข่ายมีมะเขือเทศเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ ซึ่งในบางครั้งอาจต้องมีการสืบค้นนิยามหรือข้อมูลของผลิตภัณฑ์ดังกล่าวเพื่อให้มีความชัดเจนมากขึ้นว่าลักษณะของซอสมะเขือเทศโดยทั่วไปเป็นอย่างไร เช่น มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เรื่อง ซอสมะเขือเทศ กำหนดความหมายไว้ว่า “ซอสมะเขือเทศ หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากมะเขือเทศผสมกับส่วนผสมอื่น เช่น หอม กระเทียม น้ำส้มสายชู น้ำตาล เกลือ ในอัตราส่วนที่เหมาะสม อาจผสมผัก ผลไม้ เครื่องเทศ หรือไม้ก๊ี้ได้” (สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2547)) ดังนั้นจึงพิจารณาว่า ผลิตภัณฑ์ตัวอย่างเป็นมะเขือเทศบด 100% ไม่จัดเป็นซอสมะเขือเทศ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 201) พ.ศ.2543 เรื่อง ซอสบางชนิด

4) พิจารณาชนิดภาชนะบรรจุและอุณหภูมิการเก็บรักษา ผลิตภัณฑ์บรรจุในถุงปลอดเชื้อ (Aseptic package) และเก็บที่อุณหภูมิห้อง

ดังนั้น ผลิตภัณฑ์จัดเป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 355) พ.ศ.2556

4.8 เส้นอุด้งสด กรรมวิธีการผลิตคือบรรจุแล้วให้ความร้อน เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง สามารถนำไปลวกด้วยน้ำร้อนหรือเติมน้ำซุปร้อนได้ทันที



แนวทางการพิจารณา

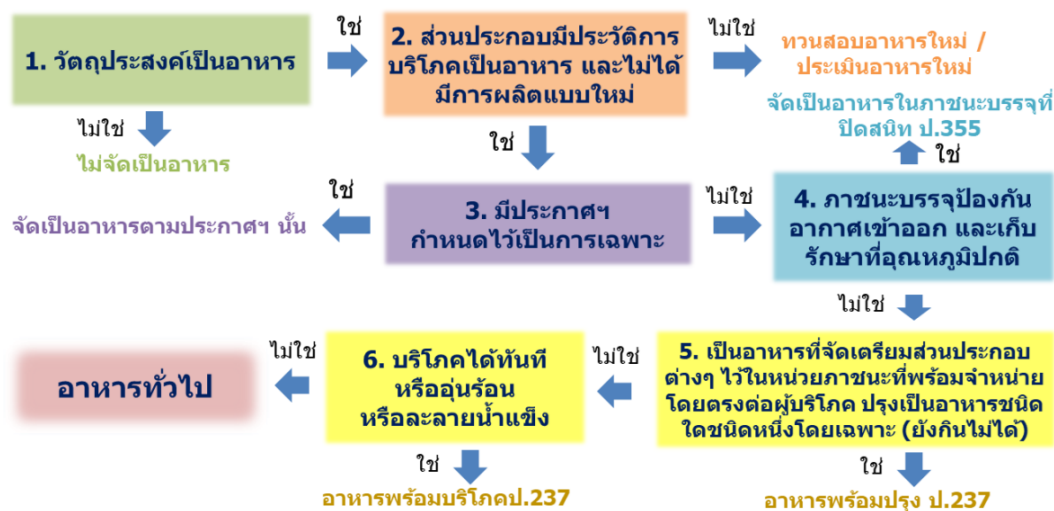
- 1) วัตถุประสงค์บริโภคเป็นอาหาร จัดเป็นอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522
- 2) ส่วนประกอบเป็นไปตามที่อนุญาตในอาหาร
- 3) ไม่มีประกาศฯ เฉพาะที่เกี่ยวข้อง ดังนั้น พิจารณาตามขั้นตอนต่อไปคือ ชนิดภาชนะบรรจุ และอุณหภูมิการเก็บรักษา ชนิดภาชนะบรรจุเป็นถุงพลาสติก และเป็นการบรรจุก่อนการให้ความร้อนเพื่อทำลายเชื้อจุลินทรีย์ จากตารางที่ 2 จะเข้าใจง่ายขึ้น

“ถุง/ถ้วย/ถาด/ขวด ที่ทำจากพลาสติก ปิดผนึกแน่นสนิท (Hermetic seal) ด้วยฟิล์มพลาสติกหรืออะลูมิเนียมพอยล์โดยใช้ความร้อน (Heat Sealing) เย็นไขเพิ่มเติม คือ เฉพาะกรณีอาหารที่บรรจุปิดผนึกแล้วผ่านการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน”

ดังนั้น ผลิตภัณฑ์จัดเป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 355) พ.ศ.2556

5. สรุปแนวทางการพิจารณาประเภทอาหาร

จากขั้นตอนการพิจารณาประเภทอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข แนวทางการพิจารณาอาหารคาบเกี่ยวรวมถึงการตีความในอาหารบางประเภท และตัวอย่างการพิจารณาประเภทผลิตภัณฑ์สามารถสรุปเป็นแนวทางการพิจารณาประเภทอาหารได้ดังนี้



1. ให้พิจารณาวัตถุประสงค์ของผลิตภัณฑ์หรือวัตถุประสงค์นั้นก่อน หากมีวัตถุประสงค์การบริโภคเพื่อเป็นอาหาร หรือเป็นส่วนประกอบในอาหาร ผลิตภัณฑ์จัดเป็นอาหาร ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 แล้วจึงจะพิจารณาส่วนประกอบว่าใช้เป็นอาหารหรือส่วนประกอบของอาหารได้หรือไม่

กรณีผลิตภัณฑ์หรือวัตถุประสงค์นั้นมีประวัติการบริโภคเป็นอาหาร แต่ผู้ประกอบการไม่ได้มีวัตถุประสงค์เพื่อบริโภคเป็นอาหารหรือใช้เป็นส่วนประกอบในอาหาร หรือระบุสรรพคุณบำบัดบรรเทา รักษาโรค ไม่จัดเป็นอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

2. ตรวจสอบสูตรส่วนประกอบและกรรมวิธีการผลิต ต้องไม่เข้าข่ายเป็นอาหารใหม่ (Novel food) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 376) พ.ศ.2559 เว้นแต่ได้รับการประเมินความปลอดภัยตามแนวทางของอาหารใหม่ที่สามารถใช้ในอาหารได้

3. ตรวจสอบว่าผลิตภัณฑ์มีประกาศกำหนดไว้เป็นการเฉพาะหรือไม่ เข้าข่ายประกาศฉบับใดบ้าง

3.1 พิจารณานิยามของประเภทอาหารนั้นๆ โดยนิยามของอาหารที่กำหนดไว้ในประกาศแต่ละฉบับ อาจกล่าวถึงองค์ประกอบหลักในผลิตภัณฑ์อาหาร คุณลักษณะ กรรมวิธีการผลิตที่เฉพาะเจาะจง ซึ่งจะสามารถบอกได้ว่าผลิตภัณฑ์อยู่ภายใต้ขอบข่ายของประเภทอาหารนั้นหรือไม่

3.2 เมื่อได้ประเภทอาหารที่มีนิยามสอดคล้องกับผลิตภัณฑ์แล้ว ตรวจสอบความสอดคล้องของคุณภาพหรือมาตรฐานของผลิตภัณฑ์กับประเภทอาหารนั้น อาจพิจารณาข้อมูลจากเอกสารคุณภาพหรือมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ (Specification) ในเบื้องต้น และหากผลิตภัณฑ์มีเอกลักษณ์รวมถึงคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศนั้น จัดประเภทเป็นอาหารนั้นตามประกาศ

กรณี ประเภทอาหารที่ใกล้เคียงกัน สามารถใช้แนวทางการตัดสินใจได้ดังนี้

1) อาหารจัดชุด แกงและน้ำพริกแกงต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับประเภทอาหารกึ่งสำเร็จรูป และอาหารพร้อมปรุง

ประเภทอาหาร	ข้อพิจารณา
<p>อาหารกึ่งสำเร็จรูป เป็นอาหารที่ปรุงแต่งมาบ้างแล้ว รับประทานหลังจากผ่านวิธีอย่างง่าย ๆ เช่น <u>ใช้เวลาสั้น</u> โดยการเติมน้ำร้อน ต้ม หรือเติมอาหารอื่นลงไป กำหนดไว้ 4 ชนิด</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ บะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้น <u>ที่ปรุงแต่ง</u> อาจปรุงแต่งตั้งแต่ขั้นตอนการทำเส้น เช่น เส้นบะหมี่ต้มในน้ำซุ๊ปก่อนนำไปทอด แล้วทำแห้ง หรืออาจมาพร้อมซองเครื่องปรุงรสก็ได้ 2. ข้าวต้มและโจ๊ก<u>ที่ปรุงแต่ง</u> 3. แกงจืดและซุ๊ปชนิดเข้มข้น ชนิดก้อน ชนิดผง หรือชนิดแห้ง 4. แกงและน้ำพริกแกงต่างๆ 	<p>1. ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะจัดชุดในทำนองเดียวกับ ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ บะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้น <u>ที่ปรุงแต่ง</u> กล่าวคือประกอบด้วย เส้น และเครื่องปรุง แต่ไม่ได้ใช้เวลาสั้นๆ ในการประกอบอาหาร เช่น เส้นสปาเก็ตตี้พร้อมผงซอสขาว จะไม่เข้าข่ายเป็นอาหารกึ่งสำเร็จรูป จะจัดเป็นอาหารพร้อมปรุง (กรณีไม่เข้าข่ายเป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท)</p> <p>2. แกงและน้ำพริกแกงต่างๆ</p> <p><u>แกง</u> ตามประกาศฯ อาหารกึ่งสำเร็จรูป จะหมายถึง น้ำแกง ที่ไม่มีส่วนประกอบของผัก หรือเนื้อสัตว์ ซึ่งวิธีการบริโภคต้องนำไปเติมผักหรือเนื้อสัตว์เพิ่ม แต่หากมีส่วนประกอบของผักหรือเนื้อสัตว์แล้ว ถึงแม้วิธีการบริโภคจะแนะนำว่าสามารถเติมผักหรือเนื้อสัตว์เพิ่มได้ ผลิตภัณฑ์จัดเป็นอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที (กรณีไม่เข้าข่ายเป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท)</p> <p><u>น้ำพริกแกงหรือพริกแกง</u> ที่เป็นไปตามประกาศฯ อาหารกึ่งสำเร็จรูป จะเป็นพริกแกงที่อยู่ในกระบวนการผลิตมีการทำลายเชื้อเช่นการให้ความร้อน หากไม่เข้าเงื่อนไขดังกล่าว จัดเป็นอาหารทั่วไป ได้แก่ เครื่องปรุงรส (กรณีไม่เข้าข่ายเป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท)</p>
<p>อาหารพร้อมปรุง จัดเตรียมส่วนประกอบต่างๆ ไว้ในหน่วยภาชนะที่พร้อมจำหน่ายต่อผู้บริโภค เพื่อนำไปปรุงเป็นอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งโดยเฉพาะ</p>	

2) ผลិតภัณฑ์ที่มุ่งหวังใช้ในการปรุงรส

ประเภทอาหาร	ข้อพิจารณา
น้ำปลา	วัตถุประสงค์ผลิตภัณฑ์เพื่อใช้ปรุงรส จะพิจารณาส่วนประกอบและกรรมวิธีการผลิต ซึ่งโดยส่วนใหญ่ น้ำปลา น้ำส้มสายชู น้ำเกลือปรุงอาหาร เกลือบริโภค ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง (ซีอิ๊ว ซอสปรุงรส) และ ซอสบางชนิด (ซอสพริก ซอสมะเขือเทศ ซอสมะละกอ ซอสแปงหรือซอสแปงผสมสี ซอสผสม) มักจะมีความชัดเจนในตัวผลิตภัณฑ์และความมุ่งหมายของวัตถุประสงค์การใช้ผลิตภัณฑ์ จึงสามารถเข้าไปดูเงื่อนไขนิยาม และคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศฯ นั้นได้เลย แต่หากผลิตภัณฑ์ปรุงรสนั้นอยู่นอกเหนือจากประกาศฯ กลุ่มดังกล่าว จะพิจารณาจากองค์ประกอบของสูตร ซึ่งประกอบด้วยรสชาติมากกว่า 1 เช่น เค็ม-หวาน กลิ่นรส วัตถุประสงค์ปรุงรสอาหาร (ไม่มากกว่า 10% กรณีเข้าข่ายหมวดอาหาร 12.2.2 เครื่องปรุงรส กำหนดให้มีวัตถุประสงค์ปรุงรสอาหารสูงสุด 100,000 พีพีเอ็ม หรือคิดเป็น 10% ของสูตร) ผลิตภัณฑ์จะจัดเป็นซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เว้นแต่เป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่ซับซ้อน เช่น เครื่องเทศผสมเกลือ น้ำมันแต่งกลิ่น พริกเกลือ น้ำส้มพริกดอง ครีมเทียมผสมน้ำตาล จัดเป็น อาหารทั่วไป ได้แก่ เครื่องปรุงรส (กรณีไม่เข้าข่ายเป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท)
น้ำส้มสายชู	
น้ำเกลือปรุงอาหาร	
เกลือบริโภค	
ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง	
ซอสบางชนิด	
ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	
อาหารทั่วไป ได้แก่ เครื่องปรุงรส	

3) เครื่องดื่มที่ส่วนประกอบได้จากส่วนต่างๆ ของพืชที่ทำให้แห้ง อาจบดหยาบหรือลดขนาด โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อนำไปบริโภคโดยการต้มหรือชงน้ำ ซึ่งเกี่ยวข้องกับอาหารประเภท ชา ชาจากพืช และเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

ประเภทอาหาร	ข้อพิจารณา
ชา	1. ผลิตภัณฑ์ที่มีชาสกุล <i>Camellia</i> มากกว่า หรือเท่ากับ 90% และมีส่วนผสมของชาจากพืชเท่ากับหรือน้อยกว่า 10% (เพื่อแต่งกลิ่น*) จัดเป็น “ชา” ตามประกาศฯ ฉบับที่ 196 (หมวดอาหาร 14.1.5) โดยมีคุณภาพมาตรฐานตามข้อกำหนดของชาตามข้อ 3(1) โดยพืชแต่ละชนิดมีกลิ่นเฉพาะ จึงอนุโลมให้นำมาใช้เพื่อแต่งกลิ่นในชาได้ 2. ผลิตภัณฑ์ไม่เข้าข่ายข้อ 1 คือ ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของชาจากพืช (ตามบัญชีแนบท้ายประกาศฯ ฉบับที่ 426) รวมกัน 100% หรืออาจมีส่วนประกอบของชาจากพืชและส่วนต่างๆ ชา <i>Camellia</i> น้อยกว่า 90% และไม่มีการแต่งกลิ่นหรือรส (วัตถุประสงค์)
ชาจากพืช	
เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	

ประเภทอาหาร	ข้อพิจารณา
	<p>แต่งกลิ่นรส (flavouring agent) และสารปรุงแต่งรสชาติ) จัดเป็น “ซาจากพืช” ตามประกาศฯ ฉบับที่ 426 (หมวดอาหาร 14.1.5)</p> <p>3.ผลิตภัณฑ์ตามข้อ 2 ข้างต้น และมีการแต่งกลิ่นหรือรส (วัตถุแต่งกลิ่นรส (flavouring agent) และสารปรุงแต่งรสชาติ) จัดเป็น “เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท” ตามประกาศฯ ฉบับที่ 356 (หมวดอาหาร 14.1.4.3)</p> <p>4.ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของซาจากพืช (นอกเหนือบัญญัติแนบท้ายประกาศฯ 426) จัดเป็น “เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท” ตามประกาศฯ ฉบับที่ 356 (หมวดอาหาร 14.1.4.3)</p>

4) ผลิตภัณฑ์ใช้ดื่มหรือชงดื่มที่มีนมโคเป็นส่วนประกอบ

ประเภทอาหารที่เกี่ยวข้อง	ข้อพิจารณา
นมปรุงแต่ง	<p>1. ผลิตภัณฑ์มีนมโคเป็นองค์ประกอบหลัก และมีการปรุงแต่งกลิ่นรส เข้าข่ายเป็นนมปรุงแต่ง ซึ่งต้องตรวจสอบปริมาณเนื้อมันไม่รวมมันเนยหรือไขมัน และมันเนยหรือไขมัน ที่กำหนดไว้ตามประกาศฯ เรื่อง นมปรุงแต่ง (ต้องไม่มีส่วนประกอบของสารสกัด)</p> <p>2. หากคุณภาพหรือมาตรฐานไม่เป็นไปตามประกาศฯ เรื่อง นมปรุงแต่ง ให้ตรวจสอบปริมาณเนื้อมันว่าเป็นไปตามประกาศฯ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนมหรือไม่ ถ้าใช่จัดเป็นผลิตภัณฑ์ของนม (ต้องไม่มีส่วนประกอบของสารสกัด)</p> <p>3. หากผลิตภัณฑ์ไม่เข้าข่ายเป็นผลิตภัณฑ์ของนม จัดเป็นเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เว้นแต่ผลิตภัณฑ์นั้นมีส่วนประกอบของสารสำคัญที่มุ่งหวังประโยชน์ทางสุขภาพที่นอกเหนือที่อนุญาตให้ใช้ในเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เช่น สารสกัดจากพืชที่สกัดด้วยแอลกอฮอล์เพื่อให้ได้สารสำคัญเฉพาะ จัดเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร</p>
ผลิตภัณฑ์ของนม	
เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	
ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ชนิดชงดื่ม)	

5) สารเดี่ยวที่ใช้เป็นวัตถุดิบ

ชนิดวัตถุดิบ	ข้อพิจารณา
วิตามินและแร่ธาตุที่ใช้เป็นสารอาหาร และมีหน้าที่เป็นวัตถุดิบอาหารได้ด้วย เช่น กรดแอสคอร์บิกหรือวิตามินซี มิกซ์โท โคเฟอรอลหรือวิตามินอี	<ol style="list-style-type: none"> จัดเป็นวัตถุดิบอาหาร อย่างไรก็ตาม สามารถนำไปใช้เป็นวัตถุดิบเพื่อให้สารอาหารได้ หากวิตามินและแร่ธาตุนั้นไม่ได้มีหน้าที่เป็นวัตถุดิบอาหาร จัดเป็น อาหารทั่วไป ได้แก่ สารอาหาร
เชื้อจุลินทรีย์	<ol style="list-style-type: none"> วัตถุดิบประสงค์เพื่อใช้ในการหมัก (Fermentation) หรือช่วยในระหว่างกระบวนการผลิตจัดเป็นวัตถุดิบอาหาร วัตถุดิบประสงค์เพื่อใช้เป็นโพรไบโอติก <ol style="list-style-type: none"> กรณีเป็นวัตถุดิบเดี่ยว (เชื้อจุลินทรีย์ชนิดเดียว 100%) ที่ทำหน้าที่ได้ทั้งเป็นวัตถุดิบอาหารและเป็นโพรไบโอติก ผลิตภัณฑ์จัดเป็นวัตถุดิบอาหาร กรณีเป็นวัตถุดิบผสม (Premix) ที่ประกอบด้วยเชื้อหมัก และเชื้อโพรไบโอติก รวมถึงเชื้อที่ทำหน้าที่ได้ทั้งหมักและเป็นโพรไบโอติก ให้พิจารณาวัตถุประสงค์การนำไปใช้ ซึ่งต้องสอดคล้องกับวิธีการนำไปใช้ เช่น <ul style="list-style-type: none"> วัตถุดิบประสงค์ใช้เป็นวัตถุดิบในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร โดยผลิตภัณฑ์เสริมอาหารนั้นมีกรรมวิธีการผลิตแบบผสมแห้ง (dry mix) วัตถุดิบพรีมิกซ์นั้นเข้าข่ายเป็นโพรไบโอติก จัดเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร วัตถุดิบประสงค์ใช้เป็นวัตถุดิบในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร โดยผลิตภัณฑ์เสริมอาหารนั้นมีกรรมวิธีการผลิตที่มีขั้นตอนของการหมัก วัตถุดิบพรีมิกซ์นั้นจัดเป็นวัตถุดิบอาหาร
เอนไซม์	จัดเป็นเอนไซม์ ซึ่งต้องใช้เพื่อเป็นสารช่วยในการผลิต (processing aid) เท่านั้น ไม่อนุญาตการบริโภคเอนไซม์โดยตรงเป็นอาหาร
ใยอาหาร, โพรตีน	จัดเป็นอาหารทั่วไป ได้แก่ สารอาหาร
สารอาหารหรือสารสำคัญที่ใช้เป็นวัตถุดิบ เช่น คอลลาเจน โพรตีนจากถั่วเหลือง อินนูลิน ฟรุกโตโอลิโกแซคคาไรด์	<ol style="list-style-type: none"> การนำไปใช้เป็นวัตถุดิบ ซึ่งจะสอดคล้องกับข้อมูลขนาดบรรจุภัณฑ์ขนาดใหญ่ เช่น 5 10 20 กิโลกรัม จัดเป็นอาหารทั่วไป ได้แก่ สารอาหาร สารอาหารหรือสารสำคัญที่อยู่ในรูปแบบผลิตภัณฑ์สุดท้ายจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคเพื่อบริโภค เช่น คอลลาเจน ใยอาหาร ซึ่งมีขนาดบรรจุภัณฑ์เล็ก เช่น ซองละ 5 กรัม หรือมีวิธีการแบ่งบริโภคในปริมาณที่เป็นไปตามที่กำหนด จัดเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

6) ข้าวสวยและเส้นสด เช่น เส้นอุด้งสด เส้นพาสต้าสด (เส้นสุกมาแล้วไม่ได้ทำให้แห้ง) กรรมวิธีการผลิตคือบรรจุแล้วให้ความร้อน เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง วิธีบริโภคคืออุ่นให้ร้อนแล้วบริโภคกับอาหารอื่น หรือเติมน้ำซุซุ หรือราดด้วยผลิตภัณฑ์สำหรับพาสต้า ผลิตภัณฑ์กลุ่มดังกล่าวไม่มีประกาศฯ กำหนดไว้เป็นการเฉพาะ ดังนั้น พิจารณาตามขั้นตอนต่อไปคือ ชนิดภาชนะบรรจุ และอุณหภูมิการเก็บรักษา ชนิดภาชนะบรรจุเป็นถุงพลาสติก และเป็นการบรรจุก่อนการให้ความร้อนเพื่อทำลายเชื้อจุลินทรีย์ จะเข้าเงื่อนไขที่กำหนดไว้ว่า “ถุง/ถ้วย/ถาด/ขวด ที่ทำจากพลาสติก ปิดผนึกแน่นสนิท (Hermetic seal) ด้วยฟิล์มพลาสติกหรืออะลูมิเนียมพอลิเอสเตอร์โดยใช้ความร้อน (Heat Sealing) เงื่อนไขเพิ่มเติม คือ เฉพาะกรณีอาหารที่บรรจุปิดผนึกแล้วผ่านการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน” ผลิตภัณฑ์จัดเป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 355) พ.ศ.2556

7) น้ำผลไม้, เนื้อผลไม้บด



4. หากผลิตภัณฑ์ไม่มีข้อกำหนดไว้ตามประกาศเฉพาะ ให้พิจารณาชนิดของภาชนะบรรจุและอุณหภูมิการเก็บรักษา

กรณีชนิดของภาชนะบรรจุป้องกันอากาศเข้าออกได้ เช่น ถุงอะลูมิเนียมพอลิเอสเตอร์ กระป๋องโลหะ ขวดแก้วฝามียางรองหรือผนึกแนบกับปากขวด กระป๋องพลาสติกที่มีฝาตั้งซีลปิดสนิทแบบตะเข็บ 2 ชั้น (Double seam) เป็นต้น และเก็บรักษาหรือวางจำหน่ายที่อุณหภูมิปกติไม่ต้องแช่เย็น ผลิตภัณฑ์จัดเป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 355) พ.ศ.2556

5. หากชนิดภาชนะบรรจุไม่สามารถป้องกันอากาศเข้าออกได้ หรือมิได้เก็บรักษาหรือวางจำหน่ายที่อุณหภูมิปกติ ให้พิจารณาวิธีการบริโภค ดังนี้

5.1 หากเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตเรียบริ้วยพร้อมบริโภคที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย กล่าวคือ เป็นอาหารที่ผ่านกรรมวิธีการผลิต และผลิตภัณฑ์สามารถบริโภคได้ทันที และบรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย โดยมีลักษณะใดลักษณะหนึ่ง ดังต่อไปนี้

- อาหารที่ใช้บริโภคโดยตรง เช่น คุกกี้ เป็นต้น
- อาหารที่เตรียมมาแล้ว และต้องคลุกผสมเพื่อรับประทาน โดยไม่ผ่านความร้อน
- อาหารที่ใช้เป็นส่วนประกอบร่วมกับส่วนประกอบหลักในการบริโภค ซึ่งไม่ใช่การเติมน้ำ เช่น ผลิตภัณฑ์สำหรับราดหน้าหรือเป็นไส้ขนม เป็นต้น

- อาหารแช่แข็งสำเร็จรูปที่ผ่านการทำให้สุกมาแล้วจะต้องผ่านการอุ่นหรือทำให้ร้อน

จัดเป็นอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 237) พ.ศ.2544 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ทั้งนี้ ไม่รวมถึงผักผลไม้ที่ตัดแต่ง (เนื่องจากเป็นอาหารตามธรรมชาติบริโภคทันทีอยู่แล้ว และการตัดแต่งเป็นเพียงการอำนวยความสะดวกต่อผู้บริโภค) และผลิตภัณฑ์ชนิดผงที่นำมาเติมน้ำโดยไม่ต้องผ่านความร้อนก่อนนำไปใช้

5.2 แต่หากอาหารนั้นเป็นการจัดเตรียมส่วนประกอบต่างๆ ไว้ในหน่วยภาชนะที่พร้อมจำหน่ายต่อผู้บริโภค เพื่อนำไปปรุงเป็นอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งโดยเฉพาะ กล่าวคือ อาหารนั้นต้องอยู่ในสภาพที่พร้อมจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค ส่วนประกอบต่างๆ อาจแยกจากกันเป็นส่วนๆ อย่างชัดเจนหรือส่วนต่างๆ อาจอยู่ในสภาพที่ผสมไว้เรียบร้อยแล้วโดยไม่จำเป็นต้องแยกจากกัน หรือ ส่วนประกอบนั้นต้องนำไปปรุงให้สุกโดยผ่านความร้อนหรือการเติมน้ำร้อนเป็นอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งโดยเฉพาะ จัดเป็นอาหารพร้อมปรุง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 237) พ.ศ.2544 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ทั้งนี้ ไม่รวมถึงอาหารที่มีส่วนประกอบสำคัญ 1 รายการ ซึ่งเป็นอาหารดิบที่ต้องมีการนำไปปรุงให้สุกก่อนรับประทานตามปกติ ทั้งนี้ไม่รวมถึงส่วนประกอบที่ใช้ในการถนอมอาหาร เช่น การแช่เกลือ การแช่ในน้ำมัน หรืออื่นๆ เช่น ไข่เค็มดิบ ปลาเค็มดิบ ปลาแช่ในน้ำมัน เป็นต้น

6. อาหารที่นอกเหนือจากเงื่อนไขที่กล่าวมา จัดเป็นอาหารทั่วไป โดยชนิดของอาหารทั่วไปนั้น ต้องพิจารณากลุ่มที่ใกล้เคียงที่สุดก่อน หากไม่สามารถจัดลงกลุ่มเฉพาะได้ จึงจัดเป็นชนิด ผลิตภัณฑ์สำหรับทำอาหารชนิดต่างๆ ที่ยังไม่พร้อมบริโภค

หลังจากพิจารณาครบถ้วนทุกขั้นตอนแล้ว สุดท้ายควรตรวจทานกลุ่มประเภทอาหาร ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ อาหารพร้อมปรุง อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที และอาหารทั่วไป เมื่อบรรจุในภาชนะที่เข้าข่ายเป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง จะจัดเป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

อย่างไรก็ตาม เมื่อได้ทราบประเภทของผลิตภัณฑ์แล้ว จะต้องตรวจสอบและควบคุมคุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร การใช้ภาชนะบรรจุ การแสดงฉลาก และข้อกำหนดอื่นๆ ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องก่อนผลิตหรือนำเข้า และต้องจัดเก็บข้อมูลของผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับคุณภาพมาตรฐานและข้อมูลอื่นๆ เพื่อให้เจ้าหน้าที่ใช้ตรวจสอบ ณ สถานที่ผลิตหรือนำเข้าต่อไป

บทที่ 4

สรุปและข้อเสนอแนะ

1. บทสรุป

ตามที่ได้กล่าวในเบื้องต้น พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 กำหนดให้ผู้ตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย ผู้นำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่าย จะต้องดำเนินการขออนุญาตสถานที่ผลิตหรือสถานที่นำเข้า โดยดำเนินการให้เป็นไปตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง เมื่อได้รับอนุญาตผลิตหรือนำเข้าแล้ว ส่วนของผลิตภัณฑ์จะมีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานหรือข้อกำหนดอื่นๆ ที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขแต่ละฉบับเพื่อเป็นข้อกำหนดของอาหารแต่ละประเภท ซึ่งผลิตภัณฑ์นั้นๆ จะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนด ไม่ว่าจะเป็น ชื่ออาหาร สูตรส่วนประกอบ การแสดงฉลาก หรือข้อกำหนดเฉพาะประเภทอาหาร และต้องขออนุญาตผลิตภัณฑ์ให้ถูกต้องตามประเภทที่กำหนด จึงต้องมีการจัดประเภทอาหารให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เพื่อควบคุมคุณภาพหรือมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ รวมถึงการแสดงชื่ออาหารและฉลากผลิตภัณฑ์ เพื่อให้การอนุญาตเป็นไปอย่างถูกต้อง

ปัจจุบันมีประเภทอาหารกำหนดไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข มากกว่า 50 ประเภท และมีข้อกำหนดหรือหลักเกณฑ์การพิจารณาประเภทอาหารเพื่อให้ผลิตภัณฑ์นั้นๆ มีคุณสมบัติสอดคล้องกับกฎหมาย ด้วยจำนวนประเภทอาหารที่มีมาก แนวทางการพิจารณาประเภทอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ จะอธิบายถึงขั้นตอนของวิธีพิจารณาประเภทอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข และรวบรวมข้อมูล หลักเกณฑ์หรือแนวทางที่ใช้ในการพิจารณา รวมถึงประเภทผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง พร้อมยกตัวอย่างการพิจารณาประเภทอาหารจากผลิตภัณฑ์ตามท้องตลาดทั่วไป เพื่อให้ผู้อ่านหรือผู้ศึกษาได้เข้าใจแนวทางดังกล่าวมากยิ่งขึ้น จากการรวบรวมข้อมูลต่างๆ สรุปได้ดังนี้

1. รายละเอียดที่ใช้ในการพิจารณาประเภทอาหารเบื้องต้น

ชื่ออาหาร มักเป็นข้อมูลที่บ่งบอกถึงเจตนารมณ์ของผลิตภัณฑ์

ลักษณะอาหาร เช่น ของเหลว ซึ้นอาหารสีเขียวในน้ำเชื่อม เจล วุ้น เม็ด แคปซูล เป็นต้น

สูตรส่วนประกอบ ทั้งหมดแสดงเป็นร้อยละ ต้องพิจารณาสูตรส่วนประกอบทุกรายการว่าเป็นส่วนประกอบที่อนุญาตให้ใช้ในอาหารหรือไม่

กรรมวิธีการผลิต โดยละเอียด ตั้งแต่รับวัตถุดิบจนถึงเป็นผลิตภัณฑ์สุดท้าย แจ้งอุณหภูมิระยะเวลา รวมถึงความดัน (ถ้ามี)

จุดประสงค์การใช้ บ่งบอกวัตถุประสงค์ ความมุ่งหมายในการนำผลิตภัณฑ์ไปใช้

วิธีการบริโภค/วิธีการใช้/วิธีการเตรียมผลิตภัณฑ์ พิจารณาความสอดคล้องกับลักษณะผลิตภัณฑ์ รวมถึงจุดประสงค์การใช้

ปริมาณการบริโภค/ปริมาณการใช้ เป็นส่วนที่สำคัญที่บ่งบอกถึงความเฉพาะเจาะจง เช่น กรณีผลิตภัณฑ์เป็นของเหลวที่ได้สกัดจากพืช แต่ปริมาณการใช้ระบุใช้ 0.5% เพื่อให้สี ซึ่งมีผลต่อการพิจารณา

ชนิดภาชนะบรรจุ ด้วยมีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดประเภทอาหารที่เกี่ยวข้องกับชนิดภาชนะบรรจุ ซึ่งหากไม่มีการควบคุมให้เป็นไปตามกฎเกณฑ์ที่กำหนด อาจทำให้เกิดอันตรายทางด้านจุลินทรีย์ที่อาจรุนแรงถึงชีวิต

ขนาดบรรจุ มีผลต่อการพิจารณาประเภทอาหาร กรณีขนาดบรรจุขนาดใหญ่และขนาดเล็ก อาจทำให้ประเภทผลิตภัณฑ์ต่างออกไป

การเก็บรักษา เช่น เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง แช่เย็น หรือแช่แข็ง ซึ่งใช้พิจารณาควบคู่กับชนิดภาชนะบรรจุ รวมถึงความเหมาะสมของกรรมวิธีการผลิต

รายละเอียดอื่นๆ เช่น ภาพผลิตภัณฑ์ ข้อความบนฉลากผลิตภัณฑ์ คุณลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์ที่จำเป็น เช่น ปริมาณกาเฟอีนในชา-กาแฟ ปริมาณเนื้อมันในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม รายละเอียดของสารสกัดจากพืชที่ใช้เป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร FEMA number สำหรับการอ้างอิงวัตถุแต่งกลิ่นรส เป็นต้น

2. ขั้นตอนการพิจารณาการจัดประเภทอาหาร

2.1 พิจารณาวัตถุประสงค์ของผลิตภัณฑ์หรือวัตถุดิบ หากมีความประสงค์การบริโภคเป็นอาหาร หรือเป็นส่วนประกอบในอาหาร ผลิตภัณฑ์จัดเป็นอาหาร ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

2.2 ตรวจสอบสูตรส่วนประกอบและกรรมวิธีการผลิต ต้องไม่เข้าข่ายเป็นอาหารใหม่ (Novel food) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 376) พ.ศ.2559 เว้นแต่ได้รับการประเมินความปลอดภัยตามแนวทางของอาหารใหม่ว่าปลอดภัยสามารถใช้ในอาหารได้

2.3 ตรวจสอบความสอดคล้องกับประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่กำหนดไว้เป็นการเฉพาะ โดยพิจารณานิยามและคุณภาพหรือมาตรฐานของประกาศเฉพาะนั้นๆ หากผลิตภัณฑ์มีเอกลักษณ์รวมถึงคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศนั้น จัดประเภทเป็นอาหารนั้นตามประกาศ

กรณี ประเภทอาหารที่ใกล้เคียงกัน สามารถใช้แนวทางการตัดสินใจได้ดังนี้

1) อาหารจัดชุด แยกและน้ำพริกแกงต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับประเภทอาหารกึ่งสำเร็จรูป และอาหารพร้อมปรุง

ประเภทอาหาร	ข้อพิจารณา
<p><u>อาหารกึ่งสำเร็จรูป</u> เป็นอาหารที่ปรุงแต่งมาบ้างแล้ว รับประทานหลังจากผ่านวิธีอย่างง่าย ๆ เช่น <u>ใช้เวลาสั้น</u> โดยการเติมน้ำร้อน ต้ม หรือเติมอาหารอื่นลงไป กำหนดไว้ 4 ชนิด</p> <p>1. ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ บะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้น ที่ปรุงแต่ง อาจปรุงแต่งตั้งแต่ขั้นตอนการทำเส้น เช่น เส้น</p>	<p>1. ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะจัดชุดในทำนองเดียวกับ ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ บะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้น ที่ <u>ปรุงแต่ง</u> กล่าวคือประกอบด้วย เส้น และเครื่องปรุง แต่ไม่ได้ใช้เวลาสั้นๆ ในการประกอบอาหาร เช่น เส้นสปาเก็ตตี้พร้อมผงซอสขาว จะไม่เข้าข่ายเป็นอาหารกึ่งสำเร็จรูป จะจัดเป็นอาหาร</p>

ประเภทอาหาร	ข้อพิจารณา
<p>บะหมี่ต้มในน้ำซุบก่อนนำไปทอด แล้วทำแห้ง หรืออาจมาพร้อมซองเครื่องปรุงรสก็ได้</p> <p>2. ข้าวต้มและโจ๊กที่ปรุงแต่ง</p> <p>3. แกงจืดและซุบชนิดเข้มข้น ชนิดก้อน ชนิดผง หรือชนิดแห้ง</p> <p>4. แกงและน้ำพริกแกงต่างๆ</p>	<p>พร้อมปรุง (กรณีไม่เข้าข่ายเป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท)</p> <p>2. แกงและน้ำพริกแกงต่างๆ</p> <p><u>แกง</u> ตามประกาศฯ อาหารกึ่งสำเร็จรูป จะหมายถึงน้ำแกง ที่ไม่มีส่วนประกอบของผัก หรือเนื้อสัตว์ ซึ่งวิธีการบริโภคต้องนำไปเติมผักหรือเนื้อสัตว์เพิ่ม แต่หากมีส่วนประกอบของผักหรือเนื้อสัตว์แล้ว ถึงแม้วิธีการบริโภคจะแนะนำว่าสามารถเติมผักหรือเนื้อสัตว์เพิ่มได้ ผลิตภัณฑ์จัดเป็นอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที (กรณีไม่เข้าข่ายเป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท)</p> <p><u>น้ำพริกแกงหรือพริกแกง</u> ที่เป็นไปตามประกาศฯ อาหารกึ่งสำเร็จรูป จะเป็นพริกแกงที่ในกระบวนการผลิตมีการทำลายเชื้อเช่นการให้ความร้อน หากไม่เข้าเงื่อนไขดังกล่าว จัดเป็นอาหารทั่วไป ได้แก่ เครื่องปรุงรส (กรณีไม่เข้าข่ายเป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท)</p>
<p>อาหารพร้อมปรุง จัดเตรียมส่วนประกอบต่างๆ ไว้ในหน่วยภาชนะที่พร้อมจำหน่ายต่อผู้บริโภค เพื่อนำไปปรุงเป็นอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งโดยเฉพาะ</p>	

2) ผลิตภัณฑ์ที่มุ่งหวังใช้ในการปรุงรส

ประเภทอาหาร	ข้อพิจารณา
น้ำปลา	<p>วัตถุประสงค์ผลิตภัณฑ์เพื่อใช้ปรุงรส จะพิจารณาส่วนประกอบและกรรมวิธีการผลิต ซึ่งโดยส่วนใหญ่ น้ำปลา น้ำส้มสายชู น้ำเกลือปรุงอาหาร เกลือบริโภค ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง (ซีอิ๊ว ซอสปรุงรส) และ ซอสบางชนิด (ซอสพริก ซอสมะเขือเทศ ซอสมะละกอ ซอสแปงหรือซอสแปงผสมสี ซอสผสม) มักจะมีความชัดเจนในตัวผลิตภัณฑ์และความมุ่งหมายของวัตถุประสงค์การใช้ผลิตภัณฑ์ จึงสามารถเข้าไปดูเงื่อนไขและคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศฯ นั้นได้เลย แต่หากผลิตภัณฑ์ปรุงรสนั้นอยู่นอกเหนือจากประกาศฯ กลุ่มดังกล่าว จะพิจารณาจากองค์ประกอบของสูตร ซึ่งประกอบด้วยรสชาติมากกว่า 1 เช่น เค็ม-หวาน กลิ่นรส วัตถุประสงค์ปรุงรสอาหาร (ไม่มากกว่า 10% กรณีเข้าข่ายหมวดอาหาร 12.2.2 เครื่องปรุงรส</p>
น้ำส้มสายชู	
น้ำเกลือปรุงอาหาร	
เกลือบริโภค	
ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง	
ซอสบางชนิด	
ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	
อาหารทั่วไป ได้แก่ เครื่องปรุงรส	

ประเภทอาหาร	ข้อพิจารณา
	กำหนดให้มีวัตถุปรุงแต่งรสอาหารสูงสุด 100,000 พีพีเอ็ม หรือคิดเป็น 10% ของสูตร) ผลิตภัณฑ์จะจัดเป็นซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เว้นแต่เป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่ซับซ้อน เช่น เครื่องเทศผสมเกลือ น้ำมันแต่งกลิ่น พริกเกลือ น้ำส้มพริกตอง ครีมเทียมผสมน้ำตาล จัดเป็น อาหารทั่วไป ได้แก่ เครื่องปรุงรส (กรณีไม่เข้าข่ายเป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท)

3) เครื่องดื่มที่ส่วนประกอบได้จากส่วนต่างๆ ของพืชที่ทำให้แห้ง อาจบดหยาบหรือลดขนาด โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อนำไปบริโภคโดยการต้มหรือชงน้ำ ซึ่งเกี่ยวข้องกับอาหารประเภท ชา ชาจากพืช และเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

ประเภทอาหาร	ข้อพิจารณา
ชา	<p>1. ผลิตภัณฑ์ที่มีชาสกุล Camellia มากกว่า หรือเท่ากับ 90% และมีส่วนผสมของชาจากพืชเท่ากับหรือน้อยกว่า 10% (เพื่อแต่งกลิ่น*) จัดเป็น “ชา” ตามประกาศฯ ฉบับที่ 196 (หมวดอาหาร 14.1.5) โดยมีคุณภาพมาตรฐานตามข้อกำหนดของชาตามข้อ 3(1) โดยพืชแต่ละชนิดมีกลิ่นเฉพาะ จึงอนุโลมให้นำมาใช้เพื่อแต่งกลิ่นในชาได้</p> <p>2. ผลิตภัณฑ์ไม่เข้าข่ายข้อ 1 คือ ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของชาจากพืช (ตามบัญชีแนบท้ายประกาศฯ ฉบับที่ 426) รวมกัน 100% หรืออาจมีส่วนประกอบของชาจากพืชและส่วนต่างๆ ชา Camellia น้อยกว่า 90% และไม่มีการแต่งกลิ่นหรือรส (วัตถุแต่งกลิ่นรส (flavouring agent) และสารปรุงแต่งรสชาติ) จัดเป็น “ชาจากพืช” ตามประกาศฯ ฉบับที่ 426 (หมวดอาหาร 14.1.5)</p> <p>3. ผลิตภัณฑ์ตามข้อ 2 ข้างต้น และมีการแต่งกลิ่นหรือรส (วัตถุแต่งกลิ่นรส (flavouring agent) และสารปรุงแต่งรสชาติ) จัดเป็น “เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท” ตามประกาศฯ ฉบับที่ 356 (หมวดอาหาร 14.1.4.3)</p> <p>4. ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของชาจากพืช (นอกเหนือบัญชีแนบท้ายประกาศฯ 426) จัดเป็น “เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท” ตามประกาศฯ ฉบับที่ 356 (หมวดอาหาร 14.1.4.3)</p>
ชาจากพืช	
เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	

4) ผลิตภัณฑ์ใช้ดื่มหรือขงดื่มที่มีนมโคเป็นส่วนประกอบ

ประเภทอาหารที่เกี่ยวข้อง	ข้อพิจารณา
นมปรุงแต่ง	<p>1. ผลิตภัณฑ์มีนมโคเป็นองค์ประกอบหลัก และมีการปรุงแต่งกลิ่นรส เข้าข่ายเป็นนมปรุงแต่ง ซึ่งต้องตรวจสอบปริมาณเนื้อมัน ไม่รวมมันเนยหรือไขมัน และมันเนยหรือไขมัน ที่กำหนดไว้ตามประกาศฯ เรื่อง นมปรุงแต่ง (ต้องไม่มีส่วนประกอบของสารสกัด)</p> <p>2. หากคุณภาพหรือมาตรฐานไม่เป็นไปตามประกาศฯ เรื่อง นมปรุงแต่ง ให้ตรวจสอบปริมาณเนื้อมันว่าเป็นไปตามประกาศฯ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนมหรือไม่ ถ้าใช่จัดเป็นผลิตภัณฑ์ของนม (ต้องไม่มีส่วนประกอบของสารสกัด)</p> <p>3. หากผลิตภัณฑ์ไม่เข้าข่ายเป็นผลิตภัณฑ์ของนม จัดเป็นเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เว้นแต่ผลิตภัณฑ์นั้นมีส่วนประกอบของสารสำคัญที่มุ่งหวังประโยชน์ทางสุขภาพที่นอกเหนือที่อนุญาตให้ใช้ในเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เช่น สารสกัดจากพืชที่สกัดด้วยแอลกอฮอล์เพื่อให้ได้สารสำคัญเฉพาะ จัดเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร</p>
ผลิตภัณฑ์ของนม	
เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	
ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ชนิดขงดื่ม)	

5) สารเคี้ยวที่ใช้เป็นวัตถุดิบ

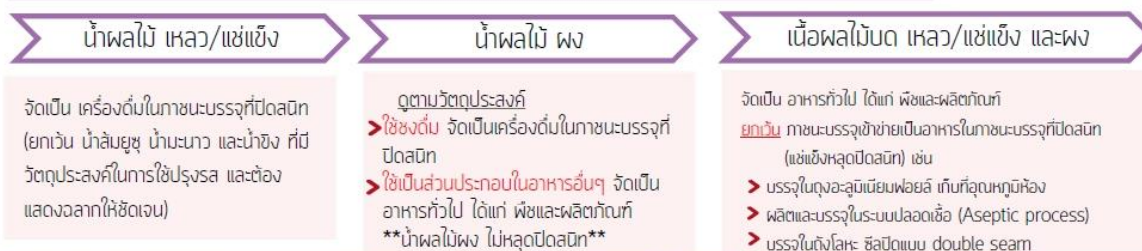
ชนิดวัตถุดิบ	ข้อพิจารณา
วิตามินและแร่ธาตุที่ใช้เป็นสารอาหาร และมีหน้าที่เป็นวัตถุดิบอาหารได้ด้วย เช่น กรดแอสคอร์บิกหรือวิตามินซี มิกซ์โทโคเฟอร์รอลหรือวิตามินอี	<p>1. จัดเป็นวัตถุดิบอาหาร อย่างไรก็ตาม สามารถนำไปใช้เป็นวัตถุดิบเพื่อให้สารอาหารได้</p> <p>2. หากวิตามินและแร่ธาตุนั้นไม่ได้มีหน้าที่เป็นวัตถุดิบอาหาร จัดเป็น อาหารทั่วไป ได้แก่ สารอาหาร</p>
เชื้อจุลินทรีย์	<p>1. วัตถุประสงค์เพื่อใช้ในการหมัก (Fermentation) หรือช่วยในระหว่างกระบวนการผลิตจัดเป็นวัตถุดิบอาหาร</p> <p>2. วัตถุประสงค์เพื่อใช้เป็นโพรไบโอติก</p> <p>2.1 กรณีเป็นวัตถุดิบเดี่ยว (เชื้อจุลินทรีย์ชนิดเดียว 100%) ที่ทำหน้าที่ได้ทั้งเป็นวัตถุดิบอาหารและเป็นโพรไบโอติก ผลิตภัณฑ์จัดเป็นวัตถุดิบอาหาร</p> <p>2.2 กรณีเป็นวัตถุดิบผสม (Premix) ที่ประกอบด้วยเชื้อหมักและเชื้อโพรไบโอติก รวมถึงเชื้อที่ทำหน้าที่ได้ทั้งหมักและเป็นโพร</p>

ชนิดวัตถุดิบ	ข้อพิจารณา
	<p>ไบโอติก ให้พิจารณาวัตถุดิบที่นำไปใช้ ซึ่งต้องสอดคล้องกับวิธีการนำไปใช้ เช่น</p> <ul style="list-style-type: none"> - วัตถุดิบที่นำไปใช้เป็นวัตถุดิบในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร โดยผลิตภัณฑ์เสริมอาหารนั้นมีกรรมวิธีการผลิตแบบผสมแห้ง (dry mix) วัตถุดิบพรีมิกซ์นั้นเข้าข่ายเป็นไบโอติก จัดเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร - วัตถุดิบที่นำไปใช้เป็นวัตถุดิบในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร โดยผลิตภัณฑ์เสริมอาหารนั้นมีกรรมวิธีการผลิตที่มีขั้นตอนของการหมัก วัตถุดิบพรีมิกซ์นั้นจัดเป็นวัตถุดิบอาหาร
เอนไซม์	จัดเป็นเอนไซม์ ซึ่งต้องใช้เพื่อเป็นสารช่วยในการผลิต (processing aid) เท่านั้น ไม่อนุญาตการบริโภคเอนไซม์โดยตรงเป็นอาหาร
ใยอาหาร, โพรตีน	จัดเป็นอาหารทั่วไป ได้แก่ สารอาหาร
สารอาหารหรือสารสำคัญที่ใช้เป็นวัตถุดิบ เช่น คอลลาเจน โพรตีนจากถั่วเหลือง อินนูลิน ฟรุคโตโอลิโกแซคคาไรด์	<ol style="list-style-type: none"> 1. การนำไปใช้เป็นวัตถุดิบ ซึ่งจะสอดคล้องกับข้อมูลขนาดบรรจุภัณฑ์ขนาดใหญ่ เช่น 5 10 20 กิโลกรัม จัดเป็นอาหารทั่วไป ได้แก่ สารอาหาร 2. สารอาหารหรือสารสำคัญที่อยู่ในรูปแบบผลิตภัณฑ์สุดท้าย จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคเพื่อบริโภค เช่น คอลลาเจน ใยอาหาร ซึ่งจะมีขนาดบรรจุภัณฑ์เล็ก เช่น ซองละ 5 กรัม หรือมีวิธีการแบ่งบริโภคในปริมาณที่เป็นไปตามที่กำหนด จัดเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

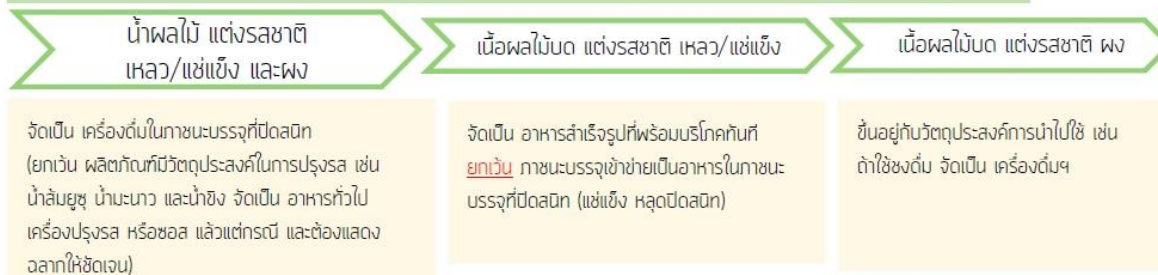
6) ข้าวสาลีและเส้นสาลี เช่น เส้นอูด้งสด เส้นพาสต้าสด (เส้นสุกมาแล้วไม่ได้ทำให้แห้ง) กรรมวิธีการผลิตคือบรรจุแล้วให้ความร้อน เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง วิธีบริโภคคืออุ่นให้ร้อนแล้วบริโภคกับอาหารอื่น หรือเติมน้ำซุ๊ป หรือราดด้วยผลิตภัณฑ์สำหรับราดพาสต้า ผลิตภัณฑ์กลุ่มดังกล่าวไม่มีประกาศฯ กำหนดไว้เป็นการเฉพาะ ดังนั้น พิจารณาตามขั้นตอนต่อไปคือ ชนิดภาชนะบรรจุ และอุณหภูมิการเก็บรักษา ชนิดภาชนะบรรจุเป็นถุงพลาสติก และเป็นการบรรจุก่อนการให้ความร้อนเพื่อทำลายเชื้อจุลินทรีย์ จะเข้าเงื่อนไขที่กำหนดไว้ว่า “ถุง/ถ้วย/ถาด/ขวด ที่ทำจากพลาสติก ปิดผนึกแน่นสนิท (Hermetic seal) ด้วยฟิล์มพลาสติกหรืออะลูมิเนียมพอยล์โดยใช้ความร้อน (Heat Sealing) เงื่อนไขเพิ่มเติม คือ เฉพาะกรณีอาหารที่บรรจุปิดผนึกแล้วผ่านการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน” ผลิตภัณฑ์จัดเป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 355) พ.ศ.2556

7) น้ำผลไม้, เนื้อผลไม้บด

แนวทางการพิจารณาประเภทอาหารของ น้ำผลไม้, เนื้อผลไม้บด 100%



แนวทางการพิจารณาประเภทอาหารของ น้ำผลไม้, เนื้อผลไม้บด มีการแต่งรสชาติ



2.4 หากผลิตภัณฑ์ไม่มีข้อกำหนดไว้ตามประกาศเฉพาะ ให้พิจารณาชนิดของภาชนะบรรจุ และอุณหภูมิการเก็บรักษา หากชนิดของภาชนะบรรจุสามารถป้องกันอากาศเข้าออกได้ เช่น ถุงอะลูมิเนียมฟอยล์ กระป๋องโลหะ ขวดแก้วฟ้ามียางรองหรือผนึกแนบกับปากขวด กระป๋องพลาสติกที่มีฝาตั้งซีลปิดสนิทแบบตะเข็บ 2 ชั้น (Double seam) เป็นต้น และเก็บรักษาหรือวางจำหน่ายที่อุณหภูมิปกติ ผลิตภัณฑ์จัดเป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 355) พ.ศ.2556

2.5 หากชนิดภาชนะบรรจุไม่สามารถป้องกันอากาศเข้าออกได้ หรือมิได้เก็บรักษาหรือวางจำหน่ายที่อุณหภูมิปกติ อย่างไม่อย่างหนึ่งหรือทั้งสองอย่าง กล่าวคือไม่เข้าข่ายข้อ 4 ข้างต้น ให้พิจารณาวิธีการบริโภค หากผลิตภัณฑ์สามารถบริโภคได้ทันที จัดเป็นอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคได้ทันที แต่หากอาหารนั้นเป็นการจัดเตรียมส่วนประกอบต่างๆ ไว้ในหน่วยภาชนะที่พร้อมจำหน่ายต่อผู้บริโภค ปรุงเป็นอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งโดยเฉพาะ จัดเป็นอาหารพร้อมปรุง ซึ่งทั้ง 2 ประเภทมีข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 237) พ.ศ. 2544 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ในฉบับเดียวกัน

2.6 อาหารที่นอกเหนือจากเงื่อนไขที่กล่าวมาข้างต้น จัดเป็นอาหารทั่วไป

3. การตรวจสอบอื่นๆ เพิ่มเติม เพื่อความครบถ้วนถูกต้องหลังจากทราบประเภทอาหารแล้ว ตรวจสอบคุณภาพหรือมาตรฐานของผลิตภัณฑ์นั้นๆ พร้อมเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ภาชนะบรรจุ และการแสดงฉลากอาหาร ให้เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนดด้วย

เมื่อได้ทราบประเภทของผลิตภัณฑ์แล้ว จะสามารถขออนุญาตได้ถูกต้อง อย่างไรก็ตามจะต้องตรวจสอบและควบคุมคุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร การใช้ภาชนะบรรจุ การ

แสดงฉลาก และข้อกำหนดอื่นๆ ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องก่อนผลิตหรือนำเข้า และต้องจัดเก็บข้อมูลของผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับคุณภาพมาตรฐานและข้อมูลอื่นๆ เพื่อให้เจ้าหน้าที่ใช้ตรวจสอบ ณ สถานที่ผลิตหรือนำเข้าต่อไป

แนวทางการพิจารณาประเภทอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ใช้เป็นแนวปฏิบัติสำหรับผู้ขออนุญาต ผู้อนุญาตส่วนกลาง-ส่วนภูมิภาค และผู้ที่สนใจศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับประเภทอาหาร ผู้ขออนุญาตสามารถประเมินผลิตภัณฑ์เบื้องต้นได้ด้วยตนเอง ลดขั้นตอนการสอบถามประเภทอาหาร และขออนุญาตในขั้นตอนต่อไปได้ถูกต้อง ผู้อนุญาตสามารถพิจารณาอนุญาตในส่วน of ผลิตภัณฑ์ที่มีแนวทางการพิจารณาประเภทอาหารที่กำหนดไว้แล้ว และเพิ่มประสิทธิภาพการอนุญาตประเภทอาหารที่ถูกต้อง ซึ่งจะทำให้การดำเนินธุรกิจของผู้ประกอบการเป็นไปอย่างราบรื่น

ข้อสังเกต

จากการรวบรวมข้อมูลการสอบถามประเภทอาหาร พบว่าคำถามในการสอบถามประเภทที่มาจากช่องทางไลน์ระหว่างเจ้าหน้าที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด เจ้าหน้าที่ด้านอาหารและยา และระบบ Consultation E service โดยส่วนใหญ่ ประเภทอาหารที่มีความชัดเจนกำหนดไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขคิดเป็น ร้อยละ 60 รายละเอียดที่เกิดจากความไม่ชัดเจนของประกาศฯ ซึ่งได้รวบรวมและสรุปขึ้นเป็นแนวทางในการพิจารณาประเภท ร้อยละ 30 และที่เหลือเป็นผลิตภัณฑ์ที่พิจารณาหรือเป็นรายการอื่น ดังนั้น การใช้แนวทางการพิจารณาประเภทอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่จัดทำขึ้นนี้ จะช่วยให้ประสิทธิภาพการพิจารณาประเภทอาหารถูกต้องขึ้นมากขึ้น

2. ข้อเสนอแนะ

- เมื่อได้แนวทางการจัดประเภทอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรียบร้อยแล้ว นำเสนอผู้เชี่ยวชาญเพื่อพิจารณาปรับแก้ไข และเสนอสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาทดลองใช้ โดยเผยแพร่บนเว็บไซต์ ประชาสัมพันธ์ในช่องทางต่างๆ ให้แก่เจ้าหน้าที่และผู้ประกอบการ และขอข้อคิดเห็นในการนำไปใช้ จากนั้นปรับปรุงแนวทางตามข้อคิดเห็นหรือแก้ไขปัญหาที่อาจเกิดขึ้นจากการใช้แนวทางดังกล่าว แล้วเสนอสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาใช้เป็นหลักเกณฑ์ในการปฏิบัติงาน เพื่อเป็นมาตรฐานในการปฏิบัติงาน

- ข้อเสนอแนะแบ่งตามผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง ดังนี้

- 2.1 กลุ่มเจ้าหน้าที่ผู้อนุญาต เช่น เจ้าหน้าที่ส่วนกลาง เจ้าหน้าที่สำนักงานสาธารณสุข เจ้าหน้าที่ด้านอาหารและยา เน้นการจัดอบรมแนวทางการจัดประเภทอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขทั้งส่วนกลางและส่วนภูมิภาค และปรับข้อมูลกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการจัดประเภทอาหารให้เป็นปัจจุบัน อาจแบ่งกลุ่มเจ้าหน้าที่เพื่อเป็นพี่เลี้ยงช่วยแนะนำการพิจารณา รวมถึงจัดทำตัวอย่างคำถามคำตอบที่พบได้บ่อยและเป็นปัญหาในการพิจารณา เผยแพร่บนเว็บไซต์ และประชาสัมพันธ์ในช่องทางต่างๆ เช่น กลุ่มไลน์ เป็นต้น

2.2 กลุ่มผู้ประกอบการผลิตและนำเข้าอาหารเพื่อจำหน่าย ใช้การจัดอบรมแนวทางการจัดประเภทอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยอาจขอความร่วมมือกับกลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร เช่น กลุ่มอุตสาหกรรมเครื่องดื่ม กลุ่มสภาอุตสาหกรรม เพื่อให้เป็นศูนย์กลางในการปรึกษา จัดอบรม และเป็นพี่เลี้ยงให้แก่กลุ่มบริษัท และส่งข้อมูลเพื่อประชาสัมพันธ์การจัดประเภทอาหารให้ได้ข้อมูลอย่างทั่วถึง

2.3 สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจัดทำฐานข้อมูล กรณีประเภทอาหารที่สามารถเปิดเผยรายละเอียดได้ หรือผลิตภัณฑ์ต่างๆ ไป ที่ไม่เป็นความลับของทางบริษัท เพื่อให้ผู้ที่ต้องการศึกษาสามารถสืบค้นผลิตภัณฑ์ เป็นแนวทางการพิจารณาประเภทอาหารของผลิตภัณฑ์ด้วยตนเองได้

บรรณานุกรม

- กองอาหาร. (2545). **แนวทางในการพิจารณาอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที**. จากมติที่ประชุม วันที่ 2 มกราคม 2545.
- กองอาหาร. (2549). **การจำแนกอาหารประเภทแกงว่าเป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทหรืออาหารกึ่งสำเร็จรูป**. สืบค้นเมื่อ 8 กันยายน 2566. จาก <https://food.fda.moph.go.th/for-entrepreneurs/food-classification>.
- กองอาหาร. (2564). **หลักเกณฑ์การจัดประเภทผลิตภัณฑ์ ที่มีลักษณะคาบเกี่ยวระหว่าง “ชา ชาจากพืช และเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท”**. สืบค้นเมื่อ 8 กันยายน 2566. จาก <https://food.fda.moph.go.th/for-entrepreneurs/food-classification>.
- กองอาหาร. (2566). **แนวทางการจัดประเภทอาหารเพื่อการขออนุญาตตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข**. สืบค้นเมื่อ 8 กันยายน 2566. จาก <https://food.fda.moph.go.th/for-entrepreneurs/food-classification>.
- กองอาหาร. (2565). **ข้อมูลที่ใช้สำหรับวินิจฉัย/จัดประเภทอาหาร**. สืบค้นเมื่อ 8 กันยายน 2566. จาก <https://food.fda.moph.go.th/for-entrepreneurs/food-classification>.
- กองอาหาร. (2566). **ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร พ.ศ.2564**. สืบค้นเมื่อ 1 ธันวาคม 2566. จาก <https://food.fda.moph.go.th/food-law/announ-fda-181/> .
- พระราชบัญญัติโรงงาน (ฉบับที่ 2) พ.ศ.2562. **ราชกิจจานุเบกษา** เล่ม 136, ตอนที่ 56 ก. (ลงวันที่ 30 เมษายน 2562). 213-226.
- พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522. (2522). **ราชกิจจานุเบกษา** เล่ม 96/ตอนที่79/ฉบับพิเศษ หน้า 1-28 /13 พฤษภาคม 2522, 1-28
- ศูนย์เครือข่ายข้อมูลอาหาร (2566). **Clostridium botulinum / คลอสตริเดียม โบทูลินัม**. สืบค้นเมื่อ 30 ตุลาคม 2566. จาก <https://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/0695/clostridium-botulinum-คลอสตริเดียม-ทูลินัม#5>
- ศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. (2546). **Water Activity** กับการควบคุมอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร. สืบค้นเมื่อ 30 ตุลาคม 2566. จาก <https://www.phtnet.org/2003/09/26/>
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2547). **มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนซอสมะเขือเทศ**. มผช.290/2547.

ภาคผนวก

รายชื่ออาหารควบคุมเฉพาะ อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน
และอาหารที่ต้องมีฉลาก

อาหารควบคุมเฉพาะ มีทั้งหมด 11 ประเภท	
	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่..) พ.ศ.....
1.อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	121 (พ.ศ.2532) ฉบับปี พ.ศ.2554 (331)
2.นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	156 (พ.ศ.2537) (167) พ.ศ.2538 (286) พ.ศ.2547 (307) พ.ศ. 2550
3.อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	157 (พ.ศ.2537) (168) พ.ศ.2538 (171) พ.ศ.2539 (287) พ.ศ.2547 (308) พ.ศ. 2550
4.อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	158 (พ.ศ.2537)
5.วัตถุเจือปนอาหาร	(281) พ.ศ.2547 (363) พ.ศ. 2556 (372) พ.ศ.2558 (381) พ.ศ. 2559 (418) พ.ศ. 2563
6.การใช้เมทิลแอลกอฮอล์เป็นสารช่วยในการผลิต (Processing aid) บางชนิด	(259) พ.ศ.2545
7.เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร	(443) พ.ศ. 2566
8.ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร	(412) พ.ศ. 2562
9.เมล็ดถั่วเหลือง น้ำมันจากเมล็ดถั่วเหลือง โปรตีนจากเมล็ด ถั่วเหลือง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดถั่วเหลือง น้ำมันจากเมล็ดถั่วเหลือง หรือโปรตีนจากเมล็ดถั่วเหลือง	(425) พ.ศ.2564 (437) พ.ศ.2565
10.ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของถั่วเหลืองหรือถั่วเหลือง	(427) พ.ศ.2564 (438) พ.ศ.2565
11.ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดโอดเป็นส่วนประกอบ	(429) พ.ศ.2564 (439) พ.ศ.2565

<u>อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน มีทั้งหมด 40 ประเภท</u>	
	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่..) พ.ศ.....
1.นมโค	(350) พ.ศ.2556 (406) พ.ศ.2562
2.นมปรุงแต่ง	(351) พ.ศ.2556 (407) พ.ศ.2562
3.ผลิตภัณฑ์ของนม	(352) พ.ศ.2556 (408) พ.ศ.2562
4.นมเปรี้ยว	(353) พ.ศ.2556
5.ไอศกรีม	(354) พ.ศ.2556
6.อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(355) พ.ศ.2556
7.เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(356) พ.ศ.2556 (402) พ.ศ.2562
8.ชีกโกแลตและผลิตภัณฑ์ชีกโกแลต	(441)พ.ศ.2566
9.ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้	(442) พ.ศ.2566
10.ข้าวเติมวิตามิน	150 (พ.ศ.2536)
11.เกลือบริโภค	ฉบับปี พ.ศ.2554 (333)
12.เครื่องดื่มเกลือแร่	(195) พ.ศ.2543 ฉบับปี พ.ศ.2554 (332)
13.ชา	(196) พ.ศ.2543 และ (277) พ.ศ.2546 ฉบับปี พ.ศ.2554 (329)
14.กาแฟ	(197) พ.ศ.2543 และ (276) พ.ศ.2546 ฉบับปี พ.ศ.2554 (330)
15.น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(198) พ.ศ.2543
16.น้ำแร่ธรรมชาติ	(199) พ.ศ.2543
17.ซอสบางชนิด	(201) พ.ศ.2543
18.ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง	ฉบับปี พ.ศ.2553 (317) ฉบับปี พ.ศ.2553 (322) (404) พ.ศ.2562
19.น้ำปลา	(203) พ.ศ.2543 ฉบับปี พ.ศ.2553 (323) (403) พ.ศ.2562

อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน (ต่อ)	
	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่..) พ.ศ.....
20. น้ำส้มสายชู	(204) พ.ศ.2543
21. น้ำมันและไขมัน	(421) พ.ศ.2564
22. น้ำมันปลา	(422) พ.ศ.2564
23. น้ำมันเนย	(206) พ.ศ.2543
24. เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม	(348) พ.ศ.2543
25. ครีม	(208) พ.ศ.2543
26. เนยแข็ง	(209) พ.ศ.2543
27. อาหารกึ่งสำเร็จรูป	(210) พ.ศ.2543
28. น้ำผึ้ง	(211) พ.ศ.2543
29. แยม เยลลี่ และมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(213) พ.ศ.2543
30. เนยใสหรือกึ่ง	(226) พ.ศ.2544
31. เนย	(227) พ.ศ.2544
32. ไข่เยี่ยวม้า	(236) พ.ศ.2544
33. สุรา	(314) พ.ศ.2552
34. ชาจากพืช	(426) พ.ศ.2564
35. น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	61 (พ.ศ.2524) 135 (พ.ศ.2534) (220) พ.ศ.2544 (256) พ.ศ.2545 (284) พ.ศ.2547 (316) พ.ศ. 2553
36. น้ำบริโภคจากตู้ดื่มน้ำอัตโนมัติ	(ฉบับที่ 362) พ.ศ. 2556
37. น้ำแข็ง	78 (พ.ศ. 2527) 137 (พ.ศ.2534) (254) พ.ศ.2545 (285) พ.ศ.2547
38. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	(293) พ.ศ.2548 (309) พ.ศ. 2550 (405) พ.ศ. 2562 (411) พ.ศ.2562
39. รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่	(294) พ.ศ.2548
40. น้ำเกลือปรุงอาหาร	ฉบับปี พ.ศ.2553 (324)

อาหารที่ต้องแสดงฉลาก มีทั้งหมด 9 ประเภท	
	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่..) พ.ศ.....
1.แป้งข้าวกลึง	44 (พ.ศ.2523)
2.การแสดงผลของวุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่	100 (พ.ศ.2529)
3.ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(200) พ.ศ.2543
4.วัตถุแต่งกลิ่นรส	(223) พ.ศ.2544
5.ขนมปัง	(224) พ.ศ.2544
6.หมากฝรั่งและลูกอม	(228) พ.ศ.2544
7.การแสดงผลของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูป ที่พร้อมบริโภคทันที	(237) พ.ศ.2544
8.อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ	(238) พ.ศ.2544 (357) พ.ศ. 2556
9.ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	(243) พ.ศ.2544