

เอกสารวิชาการ

เรื่อง

ฉลากอาหาร และผลการปฏิบัติตามของผู้ประกอบการ

โดย

นางสาวจิราภรณ์ ยอดเดือน

กองอาหาร

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

กระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับแก้ไข)

คำนำ

เอกสารวิชาการนี้ เป็นการศึกษาและวิเคราะห์หาสาเหตุของปัญหาการแสดงฉลากอาหารของผู้ประกอบการ จากผลการเฝ้าระวังสถานประกอบการอาหารทั้งสถานที่ผลิต สถานที่นำเข้า และสถานที่จำหน่ายอาหารของเจ้าหน้าที่ รวมทั้งศึกษาและรวบรวมเงื่อนไขของกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากอาหารที่มีความหลากหลายตามประเภทของผลิตภัณฑ์อาหาร โดยเฉพาะกลุ่มอาหารที่ได้รับอนุญาตเลขสารบบอาหารแบบอัตโนมัติ (Auto E-Submission) ในกลุ่มอาหารที่ต้องมีฉลาก และอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ซึ่งผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบตนเอง (Self-assessment) เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ รวมทั้งการแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์อาหารให้เป็นไปตามกฎหมาย เพื่อเสนอเป็นแนวทางในการแก้ไขปัญหาการแสดงฉลากอาหารของผู้ประกอบการได้อย่างมีประสิทธิภาพ

บทสรุปผู้บริหาร

ความสำคัญของการได้รับอาหารที่เหมาะสมต่อการบริโภค นอกจากมาจากตัวผลิตภัณฑ์อาหารโดยตรงแล้ว สิ่งหนึ่งที่มีความจำเป็นและความสำคัญสำหรับผู้บริโภค คือ ข้อมูลที่ใช้ในการตัดสินใจเลือกซื้อเลือกบริโภคที่มาจาก “ฉลาก” ซึ่งเป็นแหล่งข้อมูลที่แสดงรายละเอียดของผลิตภัณฑ์อาหารนั้น การควบคุมฉลากจึงเป็นมาตรการที่จำเป็นที่จะต้องใช้ควบคู่กับการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร ดังนั้นเพื่อคุ้มครองความปลอดภัย คุ่มค่า และสมประโยชน์ของผู้บริโภค กฎหมายอาหารจึงมีข้อกำหนดในการควบคุมฉลาก สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 367) พ.ศ. 2557 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 383) พ.ศ. 2560 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ 2) เป็นกฎหมายหลักในการแสดงฉลากอาหารของผลิตภัณฑ์ ดังนั้นผู้ผลิต ผู้นำเข้า ผู้จำหน่ายอาหาร ต้องศึกษารายละเอียดเกี่ยวกับข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากอาหารทั้งกฎหมายหลัก และกฎหมายที่กำหนดไว้เป็นการเฉพาะเรื่องของผลิตภัณฑ์อาหารที่ยื่นขออนุญาต เพื่อใช้ปฏิบัติได้อย่างถูกต้องครบถ้วน หากผู้ใดไม่ปฏิบัติตามถือเป็นการฝ่าฝืนกฎหมายมีความผิดตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

จากผลการศึกษา และวิเคราะห์สถานการณ์การแสดงฉลากอาหารของผู้ประกอบการ จากผลการเฝ้าระวังสถานประกอบการอาหารทั้งสถานที่ผลิต สถานที่นำเข้า และสถานที่จำหน่ายอาหาร พบว่า สัดส่วนของสถานประกอบการอาหารที่มีการแสดงฉลากไม่ถูกต้องมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น เมื่อเทียบกับปี 2566 เพิ่มขึ้นเกือบร้อยละ 13 จากปี 2564 ซึ่งส่วนใหญ่เป็นสถานประกอบการที่มาจาก การตรวจสอบกรณีร้องเรียนมากกว่าร้อยละ 54 เมื่อพิจารณาประเภทอาหารที่มีการแสดงฉลากอาหารไม่ถูกต้องมากที่สุด คือ อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที รองลงมาคือ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามลำดับ โดยประเด็นความผิดที่พบมากที่สุด คือ การแสดงชื่ออาหารไม่ตรงตามที่ได้รับอนุญาต ซึ่งพบความผิดดังกล่าวในอาหารทุกประเภท รองลงมาเป็นประเด็นไม่แสดงวันเดือนและปีที่ควรบริโภคก่อน / ผลิต/หมดอายุ และข้อความภาษาไทยกำกับ โดยทั้ง 2 ประเด็นเป็นการแสดงข้อมูลทั่วไปบนฉลาก นอกจากนี้ยังมีประเด็นความผิดอื่นที่เกี่ยวข้องกับข้อมูลความปลอดภัย เช่น ไม่แสดงข้อมูลผู้แพ้อาหาร ข้อมูลวัตถุเจือปนอาหาร หรือประเด็นที่เกี่ยวกับด้านสุขภาพ เช่น การแสดงฉลากโภชนาการ หรือฉลากโภชนาการแบบจีดีไอไม่เป็นไปตามกฎหมาย เป็นต้น รวมทั้งข้อมูลการร้องเรียนประเด็นการแสดงฉลากอาหารจากผู้ร้องเรียน ประเด็นความผิดส่วนใหญ่เป็นข้อมูลพื้นฐานที่ไม่ซับซ้อน และเห็นความผิดได้ชัดเจน นอกจากนี้การแสดงฉลากไม่ถูกต้องที่เข้าข่ายเป็นอาหารปลอม ตามมาตรา 25(2) พบว่ามีสถานประกอบการที่พบการกระทำความผิดจำนวนไม่ถึงร้อยละ 3 ของสถานประกอบการทั้งหมด แต่เมื่อพิจารณาเปรียบเทียบในความผิดประเด็นเดียวกันกับมาตรา 6(10) พบว่าฉลากที่เข้าข่ายอาหารปลอมตามมาตรา 25(2) จะมีความรุนแรงและผลกระทบที่เกิดขึ้นต่อสุขภาพมากกว่า ซึ่งสถานการณ์ข้างต้นสามารถนำมาใช้เป็นข้อมูลช่วยวางแผนในการกำกับดูแลและติดตามเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์อาหาร โดยเฉพาะอาหารกลุ่มเสี่ยงที่ต้องเฝ้าระวังต่อเนื่องอย่างมีประสิทธิภาพต่อไป

จากผลการวิเคราะห์ และรวบรวมข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากอาหาร พบว่าในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ มีการกำหนดว่า “อาหารในภาชนะบรรจุที่ได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดการแสดงฉลากไว้เป็นการเฉพาะ นอกจากต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนั้นๆ แล้ว ยังต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้ด้วย” ซึ่งมีผลต่อการแสดงฉลากของ

ผลิตภัณฑ์อาหารบางประเภท โดยเฉพาะกลุ่มอาหารที่ได้รับอนุญาตเลขสารบบอาหารแบบอัตโนมัติ (Auto E-Submission) โดยไม่ผ่านการพิจารณาอนุญาตจากเจ้าหน้าที่ ซึ่งหลังได้รับอนุญาตเลขสารบบอาหารแล้ว ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบตนเอง (Self-assessment) เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ รวมทั้งการแสดงผลของผลิตภัณฑ์อาหารให้เป็นไปตามกฎหมายด้วย ทั้งนี้อาหารบางประเภทต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการแสดงผลอาหารที่มากกว่า 1 ฉบับ เช่น อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที รวมถึงอาหารบางประเภทที่ได้รับผลกระทบของการยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก โดยบางข้อความ เช่น การแสดงวันเดือนปี “ควรบริโภคก่อน หรือ หมดอายุ” ที่ไม่ได้รับการยกเว้นให้แสดงตามกฎหมายฉลากฉบับใหม่ เช่น น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท จึงพบปัญหาการแสดงผลไม่ถูกต้องในผลิตภัณฑ์ดังกล่าว และจากการพิจารณาข้อกำหนดเพิ่มเติมของการแสดงผล พบว่า ข้อกำหนดส่วนใหญ่จะเกี่ยวข้องกับการแสดงชื่ออาหารเฉพาะ ส่วนประกอบเฉพาะของผลิตภัณฑ์ รวมทั้งข้อความคำเตือนเฉพาะ หากมีการปรับ แก้ไขรายละเอียดของกฎหมาย เช่น ข้อกำหนดที่เกี่ยวกับการตั้งชื่ออาหารให้กำหนดรวมตามหลักเกณฑ์การตั้งชื่ออาหารก่อนได้รับอนุญาตเลขสารบบอาหาร ส่วนข้อความเพิ่มเติมเฉพาะแต่ละประเภทอาหาร หรือข้อความคำเตือน อาจจะมีการปรับเพิ่มเป็นข้อกำหนดให้แสดงเพิ่มเติมในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 401) พ.ศ. 2562 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง การแสดงผลฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ 3) เพื่อลดจำนวนกฎหมายที่ซับซ้อนให้เหลือเพียงฉบับเดียว เพื่อให้ง่ายต่อการนำไปปฏิบัติตามประกาศเกี่ยวกับการแสดงผลได้อย่างครบถ้วน

อย่างไรก็ตามปัญหาการแสดงผลไม่ถูกต้อง ส่วนหนึ่งมาจากกฎหมายที่เกี่ยวข้องหลายฉบับ ดังนั้นการจัดทำต้นแบบตารางรวมกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการแสดงผลทั้งหมดจำแนกตามประเภทของผลิตภัณฑ์นั้น ในการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านช่องทางการสื่อสารต่างๆ เช่น เว็บไซต์กองอาหาร เป็นแนวทางเพื่อให้ผู้ประกอบการได้รับทราบกฎหมายและปฏิบัติตามได้อย่างครบถ้วน รวมทั้งได้รวบรวมรายละเอียดและเงื่อนไขกฎหมายทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับการแสดงผลอาหาร จัดเครื่องมือสำหรับตรวจสอบการแสดงผลอาหารด้วยตนเอง (Food Label Checking) สำหรับผู้ประกอบการ โดยออกแบบนำร่องสำหรับกลุ่มอาหารที่ต้องมีฉลากในประเภทอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ทั้งนี้เมื่อทวนสอบเครื่องมือแบบตรวจสอบการแสดงผลอาหารดังกล่าวเทียบกับปัญหาที่พบการแสดงผลไม่ถูกต้อง พบว่าเครื่องมือดังกล่าวจะช่วยตอบโจทย์ประเด็นการแสดงผลอาหารไม่ถูกต้อง ซึ่งหากผู้ประกอบการนำเครื่องมือดังกล่าวไปใช้จะสามารถปรับแก้ไขฉลากให้ถูกต้องก่อนนำมาผลิตอาหาร หรือนำเข้าอาหารเพื่อจำหน่าย ในส่วนเจ้าหน้าที่หรือเครือข่ายภาคประชาชน หากมีการนำเครื่องมือไปใช้จะช่วยทำให้ตรวจสอบได้รวดเร็ว และมีประสิทธิภาพ นอกจากนี้เครื่องมือดังกล่าวสามารถนำมาใช้ประกอบการพิจารณาในการตรวจสอบฉลาก โดยเฉพาะอาหารกลุ่มที่ได้รับอนุญาตเลขสารบบอาหารแบบ Auto E-Submission ซึ่งเป็นกลุ่มที่ไม่ผ่านการพิจารณาอนุญาตจากเจ้าหน้าที่ และมีโอกาสแสดงผลอาหารไม่ถูกต้องมากที่สุด ร่วมกับตัวอย่างการแสดงผลฉลากอาหารที่ได้จำแนกตามประเภทของผลิตภัณฑ์ ซึ่งมีการเผยแพร่ในเว็บไซต์กองอาหารในปัจจุบัน เพื่อให้สามารถจัดทำฉลากอาหารได้อย่างครบถ้วนและถูกต้อง ช่วยลดปัญหาการแสดงผลอาหารที่ไม่ถูกต้องของผู้ประกอบการได้อีกทาง

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
บทสรุปผู้บริหาร	ข
สารบัญ	ง
สารบัญตาราง	จ
สารบัญภาพ	ฉ
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมา	1
1.2 วัตถุประสงค์	2
1.3 ขอบเขตการศึกษา	2
1.4 กรอบแนวความคิด	3
1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3
บทที่ 2 ทบทวนวรรณกรรม	
2.1 ความสำคัญของฉลากอาหาร	4
2.2 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากอาหาร	4
2.3 การขออนุญาตผลิตฉลากอาหาร	20
2.4 บทกำหนดโทษที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากอาหาร	22
บทที่ 3 ผลการศึกษา	
3.1 ผลการศึกษา และวิเคราะห์สถานการณ์การแสดงฉลากอาหารของผู้ประกอบการ	24
3.2 ผลการวิเคราะห์ และรวบรวมข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากอาหาร	33
3.3 แนวพัฒนาเครื่องมือช่วยให้ผู้ประกอบการปฏิบัติตามกฎหมายได้อย่างถูกต้องครบถ้วน	54
บทที่ 4 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	71
บรรณานุกรม	76
ภาคผนวก	
ภาคผนวก 1 แบบตรวจสอบการแสดงฉลากอาหารด้วยตนเอง (Food Label Checking) สำหรับอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที	81
ภาคผนวก 2 ข้อกำหนดเพิ่มเติม สำหรับอาหารที่ต้องมีฉลาก และอาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน	89

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2.1	7
2.2	14
2.3	15
2.4	16
2.5	16
2.6	17
2.7	23
3.1	24
3.2	25
3.3	26
3.4	29
3.5	30
3.6	31
3.7	32
3.8	34
3.9	36
3.10	38
3.11	47
3.12	49
3.13	52
3.14	55
3.15	57
3.16	58
3.17	59
3.18	59
3.19	62

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า	
2.1	ข้อกำหนดของการแสดงฉลากที่จำหน่ายโดยตรงกับผู้บริโภค	8
2.2	รูปแบบของฉลากโภชนาการแบบเต็ม (a) และแบบย่อ (b)	10
2.3	รูปแบบและเงื่อนไขการแสดงผลฉลากโภชนาการแบบ GDA	11
2.4	รูปแบบสัญลักษณ์โภชนาการ	13
3.1	(a) ใบสำคัญการจดทะเบียนอาหาร แบบ สป.5/1 (b) ใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร ตามแบบ สป.7/1	55
3.2	การเพิ่มข้อความการแสดงฉลากอาหารเพิ่มเติม ในคำรับรองท้าย แบบ สป.7/1 กรณีเป็นอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที	56
3.3	ช่องทางการเผยแพร่ แบบตรวจสอบการแสดงฉลากอาหาร ในเว็บไซต์กองอาหาร	67
3.4	ตัวอย่างการแสดงฉลาก ที่เผยแพร่ในเว็บไซต์กองอาหาร	67
3.5a	ตัวอย่างฉลากของอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ชนิดผลิตภัณฑ์ขนมอบ	68
3.5b	ตัวอย่างฉลากของน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุปิดสนิท	68
3.6	ช่องทางเข้าถึงกฎหมายอาหาร ของเว็บไซต์กองอาหารในปัจจุบัน	69
3.7	การจำแนกข้อกำหนดตามประเภทกลุ่มอาหาร ของเว็บไซต์กองอาหารในปัจจุบัน	69
3.8	กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องทั้งหมดของอาหารประเภทนมโค และฉบับรวม (Consolidated version)	70
3.9	ช่องทางการสืบค้นประกาศกระทรวงสาธารณสุข ของเว็บไซต์กองอาหารในปัจจุบัน	70

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมา

ความสำคัญของการได้รับอาหารที่เหมาะสมต่อการบริโภค นอกจากจะมาจากตัวผลิตภัณฑ์อาหารโดยตรงแล้ว สิ่งหนึ่งที่มีความจำเป็นและความสำคัญยิ่งสำหรับผู้บริโภค คือ ข้อมูลต่างๆ ในการตัดสินใจเลือกซื้อเลือกบริโภค ข้อมูลเหล่านี้สามารถหาได้จากหลายแหล่งความรู้ต่างๆ เช่น สื่อต่างๆ ผู้มีความรู้หรือประสบการณ์ นั้น ๆ เป็นต้น แต่อย่างไรก็ตามการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารใดเพื่อบริโภคแล้ว สิ่งสำคัญที่ใช้ก็คือ “ฉลาก” ซึ่งเป็นแหล่งข้อมูลที่แสดงรายละเอียดของผลิตภัณฑ์อาหารนั้นๆ การควบคุมฉลากเป็นมาตรการที่จำเป็นที่จะต้องใช้ควบคู่ไปกับการควบคุมตัวผลิตภัณฑ์อาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งฉลากกับอาหารจะต้องควบคู่กันไปเสมอ และยังเป็นสิ่งที่จำเป็นสำหรับผู้ประกอบการอีกด้วย ดังนั้นกฎหมายอาหารจึงมีข้อกำหนดในการควบคุมฉลาก เพื่อคุ้มครองความปลอดภัย คุ่มค่า และสมประโยชน์ของผู้บริโภค สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 367) พ.ศ. 2557 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 383) พ.ศ. 2560 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ 2) เป็นกฎหมายหลักในการแสดงฉลากอาหารของผลิตภัณฑ์ ดังนั้นผู้ผลิต ผู้นำเข้า ผู้จำหน่ายอาหาร ต้องศึกษารายละเอียดเกี่ยวกับข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้องทั้งกฎหมายหลัก และกฎหมายที่กำหนดไว้เป็นการเฉพาะเรื่องของผลิตภัณฑ์อาหารที่ยื่นขออนุญาต เพื่อใช้ปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง หากผู้ใดไม่ปฏิบัติตามถือเป็นการฝ่าฝืนกฎหมายมีความผิดตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

เมื่อพิจารณาตามประเภทอาหาร พบว่าหากเป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก นอกจากต้องปฏิบัติตามกฎหมายหลักแล้ว ต้องปฏิบัติตามกฎหมายที่กำหนดไว้เป็นการเฉพาะของผลิตภัณฑ์นั้น บางฉบับมีการกำหนดข้อบังคับเพิ่มเติมมากกว่ากฎหมายหลัก เช่น การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 237) พ.ศ.2544 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ที่กำหนด ข้อ 5 (12) ให้แสดงวัน เดือนและปีที่ผลิต โดยมีข้อความ “ผลิต” กำกับ ซึ่งเป็นข้อกำหนดเพิ่มเติมหากผู้ประกอบการไม่ศึกษาข้อกำหนดครบถ้วนทุกฉบับ ส่งผลต่อการแสดงฉลากอาหารที่ไม่ถูกต้องต่อไป รวมถึงปัจจุบันมีการร้องเรียนประเด็นการแสดงฉลากไม่ถูกต้องเพิ่มมากขึ้น ซึ่งเป็นประเด็นที่ไม่เกี่ยวข้องกับผลกระทบทางสุขภาพกับผู้บริโภคมากนัก เช่น น้ำบริโภค ไม่แสดงวันเดือนปีควรบริโภคก่อน เป็นต้น ทั้งนี้หากเป็นกรณีร้องเรียนเจ้าหน้าที่จะต้องพิจารณาดำเนินการก่อนกรณีอื่นๆ ส่งผลต่อการวางแผนการทำงานเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์ความเสี่ยง ด้วยเหตุนี้จึงจะทำการศึกษา รวบรวมข้อมูลกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากอาหาร ที่มีความหลากหลายตามประเภทของผลิตภัณฑ์อาหาร และวิเคราะห์ข้อมูลผลการประมวลหลักฐานในประเด็นการแสดงฉลาก เพื่อเป็นข้อเสนอในการปรับปรุงกฎหมายที่เกี่ยวข้องให้เข้าใจง่าย และปฏิบัติตามได้อย่างถูกต้องครบถ้วน รวมทั้งแนวทางพัฒนาเครื่องมือในการตรวจสอบฉลากอาหารด้วย

ตนเอง และช่องทางเข้าถึงกฎหมายของผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องกับฉลากอาหารของอาหารแต่ละประเภทให้ครอบคลุมทุกกฎหมายที่บังคับใช้

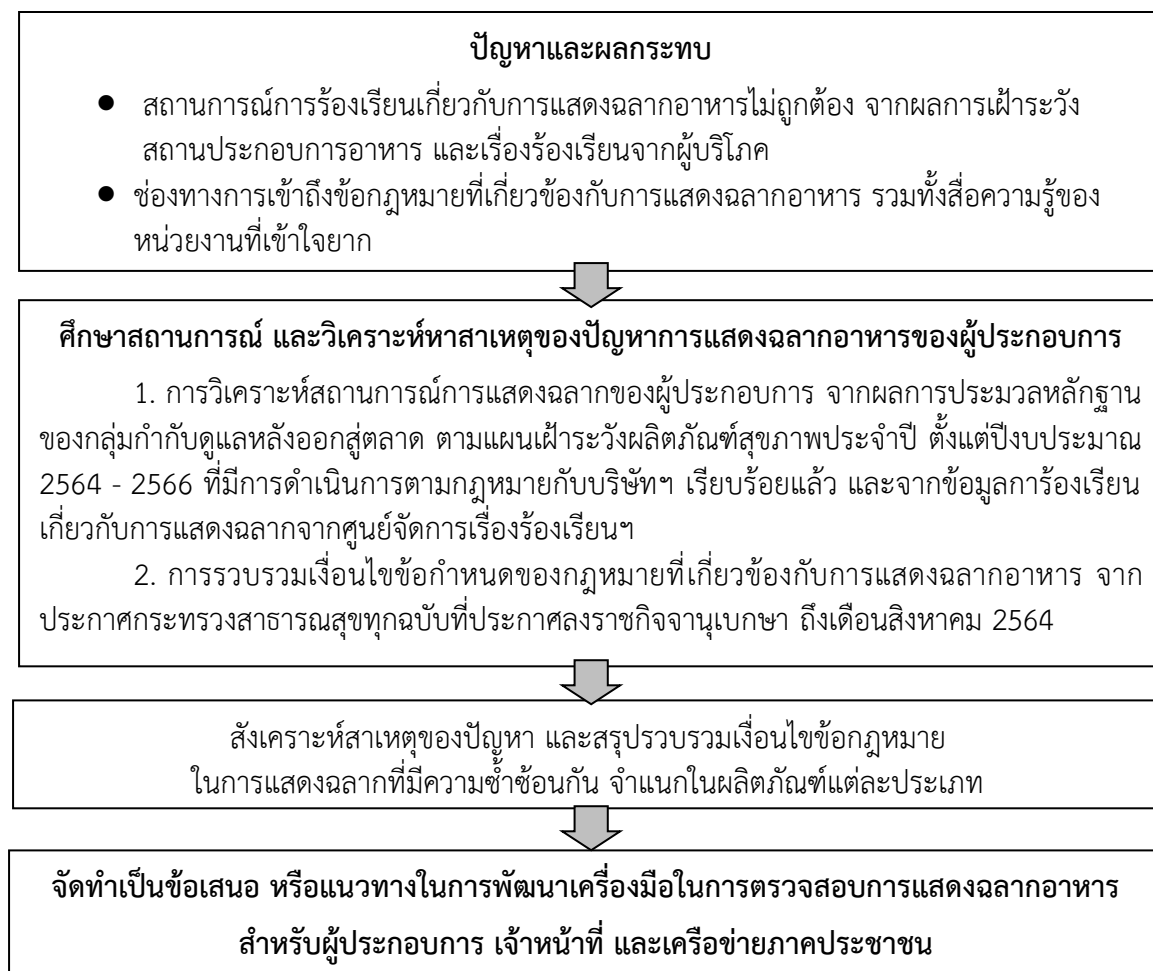
1.2 วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษา และวิเคราะห์หาสาเหตุของปัญหาการแสดงฉลากอาหารของผู้ประกอบการ ในการจัดทำข้อเสนอ แนวทางในการดำเนินการ เพื่อเป็นเครื่องมือช่วยตรวจสอบการแสดงฉลากอาหารให้กับผู้ประกอบการ เจ้าหน้าที่ทั้งส่วนกลางและส่วนภูมิภาค และเครือข่ายภาคประชาชน ในการเฝ้าระวังการแสดงผลของผลิตภัณฑ์อาหารที่จำหน่ายในท้องตลาด

1.3. ขอบเขตการศึกษา

การศึกษานี้เป็นการศึกษาเชิงพรรณนา โดยศึกษาสถานการณ์และวิเคราะห์หาสาเหตุของปัญหาการแสดงผลฉลากอาหารของผู้ประกอบการ โดยพิจารณาด้านของการปฏิบัติตามกฎหมายของผู้ประกอบการที่สะท้อนจากผลการประมวลหลักฐานของกลุ่มกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาด ตามแผนเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์สุขภาพประจำปี ตั้งแต่ปีงบประมาณ 2564 – 2566 ทั้งกรณีเฝ้าระวัง กรณีพิเศษ และกรณีร้องเรียน จากสถานประกอบการอาหารทั้งผลิตอาหาร นำเข้าอาหาร และจำหน่ายอาหาร ในเขตกรุงเทพมหานคร และต่างจังหวัด ที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาดำเนินการตรวจสอบและพิจารณาตามกฎหมายกับบริษัทฯ เรียบร้อยแล้ว ในประเด็นการแสดงผลฉลากของผลิตภัณฑ์อาหาร ในมาตรา 6(10) และมาตรา 25(2) รวมทั้งข้อร้องเรียนประเด็นการแสดงผลฉลากจากศูนย์รับเรื่องร้องเรียนของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และพิจารณาด้านข้อกำหนดกฎหมายเกี่ยวกับการแสดงผลฉลากอาหารของแต่ละผลิตภัณฑ์ โดยศึกษา และรวบรวมข้อกำหนดกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการแสดงผลฉลากอาหารที่มีการออกประกาศบังคับใช้แล้ว จำแนกตามประเภทผลิตภัณฑ์ โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่ต้องยื่นขออนุมัติฉลาก หรือกลุ่มที่ยื่นจดทะเบียน/แจ้งรายละเอียดแบบ สป.7 (Auto E-submission) ซึ่งผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบในการแสดงผลฉลากอาหารของผลิตภัณฑ์เอง เพื่อวิเคราะห์หาข้อเสนอแนวทางการปรับรวมกฎหมาย รวมทั้งพัฒนาเครื่องมือการแสดงผลฉลากอาหารของผู้ประกอบการ เพื่อช่วยลดการกระทำความผิดที่เกี่ยวข้องกับการแสดงผลฉลากอาหารต่อไป รวมทั้งเจ้าหน้าที่ทั้งส่วนกลางและส่วนภูมิภาค และเครือข่ายภาคประชาชน สามารถนำมาใช้เป็นเครื่องมือตรวจสอบเฝ้าระวังในการแสดงผลฉลากอาหาร

1.4 กรอบแนวความคิด



1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.5.1 ทราบสถานการณ์การแสดงฉลากอาหารของผู้ประกอบการ เพื่อใช้เป็นข้อมูลช่วยวางแผนในการกำกับดูแลและติดตามเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์อาหาร โดยเฉพาะอาหารกลุ่มเสี่ยงที่ต้องเฝ้าระวังต่อเนื่องอย่างมีประสิทธิภาพต่อไป

1.5.2 เพื่อเป็นต้นแบบตารางรวมกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากทั้งหมดจำแนกตามประเภทของผลิตภัณฑ์นั้น ในการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านช่องทางการสื่อสารต่างๆ เช่น เว็บไซต์กองอาหาร เพื่อให้ผู้ประกอบการได้รับทราบกฎหมายและปฏิบัติตามได้อย่างครบถ้วน

1.5.3 เป็นแนวทางในการพัฒนาเครื่องมือช่วยตรวจสอบการแสดงฉลากอาหารสำหรับผู้ประกอบการ ให้ผู้ประกอบการได้ตรวจสอบการแสดงฉลากอาหารของตนเองก่อนผลิตเพื่อจำหน่าย เป็นการช่วยลดปัญหาเรื่องร้องเรียนเกี่ยวกับการแสดงฉลากอาหารไม่ถูกต้อง รวมทั้งเจ้าหน้าที่ทั้งส่วนกลางและส่วนภูมิภาค และเครือข่ายภาคประชาชน สามารถนำมาใช้เป็นเครื่องมือตรวจสอบเฝ้าระวังในการแสดงฉลากอาหารของผลิตภัณฑ์อาหารที่มีการจำหน่ายในท้องตลาด

บทที่ 2

ทบทวนวรรณกรรม

2.1 ความสำคัญของฉลากอาหาร

“ฉลาก” ในความหมายโดยทั่วไป ก็คือ สิ่งที่ติดอยู่กับภาชนะบรรจุแต่ในการใช้กฎหมายควบคุม สิ่งใดก็ตามเพื่อให้มีความเข้าใจที่ชัดเจนและตรงกัน ตลอดจนเป็นธรรมต่อทุกฝ่าย จำเป็นต้องให้ความหมายแสดงไว้ในตัวบทกฎหมาย ดังนั้นคำว่า “ฉลาก” ในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ให้ความหมายไว้ว่า “ฉลาก” หมายความว่า รูป รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือข้อความใดๆ ที่แสดงไว้ที่อาหาร ภาชนะบรรจุ หรือ หีบห่อของภาชนะที่บรรจุอาหาร

ฉลากบนภาชนะบรรจุของผลิตภัณฑ์อาหารนั้นมีความสำคัญไม่น้อยไปกว่าตัวผลิตภัณฑ์อาหาร เนื่องจากฉลากเปรียบเสมือนหน้าต่างของผลิตภัณฑ์ที่ทำให้สามารถมองเห็นผลิตภัณฑ์ภายในภาชนะบรรจุ ฉลากยังเป็นประโยชน์กับทุกองค์ประกอบในห่วงโซ่การผลิตอาหาร กล่าวคือ ผู้ผลิตอาหารใช้ฉลากเป็นเครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลและโฆษณาผลิตภัณฑ์แก่ผู้บริโภค และยังเป็นส่วนหนึ่งของการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์และการแข่งขันทางการค้า หน่วยงานภาครัฐและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการคุ้มครองผู้บริโภคใช้เป็นเครื่องมือในการติดตามและตรวจสอบคุณภาพอาหาร และการให้ข้อมูลความรู้ที่มีประโยชน์แก่ประชาชน

ข้อมูลที่แสดงบนฉลากอาหาร สามารถจำแนกได้เป็น 4 กลุ่ม ได้แก่

- 1) ข้อมูลพื้นฐานทั่วไป เช่น ชื่ออาหาร ส่วนประกอบของอาหาร และปริมาณอาหาร (น้ำหนัก หรือ ปริมาตร) ในภาชนะบรรจุ
- 2) ข้อมูลความปลอดภัย เช่น วันที่ผลิต/หมดอายุ วิธีการเก็บรักษา วิธีการปรุง คำเตือนต่างๆ
- 3) ข้อมูลเพื่อการโฆษณา เช่น รูปภาพและข้อความกล่าวอ้างต่างๆ
- 4) ข้อมูลเพื่อแสดงความเชื่อมั่น เช่น ยี่ห้ออาหาร ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิต หรือผู้นำเข้า เครื่องหมายออย. และตราสัญลักษณ์ต่างๆ

ดังนั้นฉลากอาหาร มีความสำคัญต่อการสื่อสารข้อมูลผลิตภัณฑ์ไปยังผู้บริโภค และตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ได้ให้อำนาจรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศกำหนดประเภทและชนิดอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ซึ่งจะต้องมีฉลาก ข้อความในฉลาก เงื่อนไขและวิธีการแสดงฉลาก รวมทั้งกำหนดบทลงโทษสำหรับผู้ฝ่าฝืน เพื่อให้เกิดประโยชน์ต่อผู้ที่เกี่ยวข้องทุกฝ่าย

2.2 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากอาหาร

กระทรวงสาธารณสุข โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ในฐานะหน่วยงานที่กำกับดูแลผลิตภัณฑ์สุขภาพ ได้มีการกำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการแสดงฉลากอาหารของผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อเป็นแนวปฏิบัติที่เหมาะสมในการคุ้มครองประโยชน์ผู้บริโภคและการให้ข้อมูลกับผู้บริโภค ตามมาตรฐานสากล

เช่น มาตรฐานโคเด็กซ์ เรื่อง มาตรฐานทั่วไปสำหรับการแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ (General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods-CODEX STAN 1-1985 (Rev. 1-1991)) เป็นต้น โดยจำแนกกฎหมายเกี่ยวกับการแสดงฉลากอาหาร ได้ดังนี้

2.2.1 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการให้ข้อมูลบนฉลากผลิตภัณฑ์แบบภาพรวม เพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานที่ผู้บริโภคควรรับรู้ และผู้ประกอบการต้องแจ้งให้ทราบเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารนั้น โดยผลิตภัณฑ์อาหารเข้าข่ายต้องแสดงฉลากอาหาร ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 367) พ.ศ. 2557 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยออกเป็นประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 383) พ.ศ. 2560 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ 2) สรุปสาระสำคัญของข้อกำหนด ดังนี้

1) อาหารที่ต้องแสดงฉลาก

ขอบข่ายของอาหารที่ต้องแสดงฉลากตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ คือ อาหารที่บรรจุไว้ในภาชนะที่ถูกล้อ หรือหุ้ม โดยไม่ทำให้อาหารนั้นหลุดออกมาสู่ภายนอกได้ และอยู่ในสภาพพร้อมขาย จำหน่าย แจก หรือแลกเปลี่ยน ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ในทางการค้า หรือการมีไว้เพื่อจำหน่ายด้วย โดยกำหนดรายละเอียดที่ต้องแสดงบนฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุมีความแตกต่างกันตามวัตถุประสงค์การจำหน่าย ดังนี้

1.1) *อาหารจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค หรือผู้ปรุง หรือผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่ายอาหาร* ต้องแสดงข้อความภาษาไทย ตามข้อ 4 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 367) พ.ศ. 2557 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดย ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 383) พ.ศ. 2560 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ 2)

1.2) *อาหารที่ไม่ได้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค หรือผู้ปรุง หรือผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่ายอาหาร* ต้องแสดงข้อความภาษาไทยหรือภาษาอังกฤษก็ได้ไว้บนฉลากอาหารอย่างน้อยรวม 5 รายการ ได้แก่ ชื่ออาหาร, เลขสารบบอาหาร, ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือ ผู้แบ่งบรรจุหรือ ผู้นำเข้าหรือ สำนักงานใหญ่, ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก, และวัน เดือนและปี หรือเดือนและปีที่ควรบริโภคก่อน ไว้ในคู่มือหรือเอกสารประกอบการจำหน่ายทุกครั้ง และต้องแสดงข้อความว่า “เป็นวัตถุดิบสำหรับแปรรูปอาหารเท่านั้น” หรือข้อความอื่นที่มีความหมายในทำนองเดียวกันที่ฉลาก

1.3) *อาหารในภาชนะบรรจุที่ผลิตเพื่อส่งออก* สามารถแสดงข้อความภาษาไทยได้ก็ได้ อย่างน้อยรวม 2 รายการ คือ ประเทศผู้ผลิต และเลขสารบบอาหาร หรือเลขสถานที่ผลิตอาหารหรือชื่อและที่ตั้ง ตามข้อ 5 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 367) พ.ศ. 2557 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

2) อาหารที่ได้รับการยกเว้นการแสดงฉลาก ได้แก่

2.1) อาหารที่ผู้ผลิตเป็นผู้จำหน่ายอาหารนั้นให้กับผู้บริโภคโดยตรง และสามารถให้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารนั้นๆ แก่ผู้บริโภคได้ในขณะจำหน่ายอาจอยู่ในลักษณะทำไปขายไป เช่น น้ำส้มคั้นบรรจุขวด

อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันทีหรืออาจเป็นกับข้าว (เช่น อาหารจานเดียว ข้าวราดแกง ก๋วยเตี๋ยว ขนมหวาน ผลิตภัณฑ์ขนมอบ ขนมปัง) หรือจำหน่ายในลักษณะหีบห่อ แฝงลอย หรือลักษณะอื่นในทำนองเดียวกันนี้ แต่หากผู้ผลิตมีการฝากจำหน่าย ณ สถานที่อื่นซึ่งไม่ใช่สถานที่ผลิตอาหารนั้นไม่ได้รับการยกเว้น

2.2) อาหารสด ที่มีลักษณะหนึ่งลักษณะใดดังต่อไปนี้

2.2.1) อาหารที่ไม่ผ่านกรรมวิธีใดๆ (เช่น แกะ ปอก ตัดแต่ง หั่น บดผสม ให้ความร้อน) ซึ่งอาหารนั้นจะแช่เย็นหรือไม่แช่เย็นก็ได้ และบรรจุในภาชนะที่สามารถมองเห็นสภาพของอาหารสดได้ ตัวอย่างผลไม้ทั้งลูก หอยทั้งฝา เป็นต้น

2.2.2) อาหารผ่านกรรมวิธี (เช่น แกะ ชำแหละ ตัดแต่ง วิธีอื่นในการลดขนาด) ซึ่งอาหารนั้นจะแช่เย็นหรือไม่แช่เย็นก็ได้ บรรจุในภาชนะที่สามารถมองเห็นสภาพของอาหารสดได้ และที่สำคัญคือ ไม่ได้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคตัวอย่าง ผัก ผลไม้ตัดแต่ง หมูสับ เนื้อปลาบด ไก่/หมูหั่นชิ้น เป็นต้น

2.3) อาหารในภาชนะบรรจุที่ผลิตและจำหน่ายเพื่อบริการในร้านอาหาร ภัตตาคาร โรงแรม โรงเรียน สถานศึกษา โรงพยาบาล สายการบิน สถานที่อื่นในลักษณะทำนองเดียวกัน รวมถึงการบริการจัดส่งอาหารให้กับผู้ซื้อโดยตรง ไม่รวมถึงการนำผลิตภัณฑ์อาหารฝากจำหน่ายที่สถานที่อื่น และวัตถุดิบที่มีการจำหน่ายให้กับผู้ปรุงนำไปผลิตอาหารที่สถานที่ดังกล่าวต้องแสดงฉลากครบถ้วนไม่เข้าข่ายยกเว้น

อย่างไรก็ตามอาหารที่ได้รับการยกเว้นไม่ต้องแสดงฉลากอาหารดังกล่าวข้างต้น หากมีการได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว จะต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุด้วย

3) หลักการทั่วไปของฉลากอาหาร

3.1) อาหารในภาชนะบรรจุที่ผลิตเพื่อจำหน่าย หรือนำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ต้องแสดงเป็นข้อความเป็นภาษาไทย แต่จะแสดงเป็นภาษาอื่นร่วมด้วยก็ได้

3.2) ฉลากอาหาร ต้องปิด ติด หรือ แสดงไว้ในที่เปิดเผยที่ภาชนะบรรจุหรือหีบห่อของภาชนะบรรจุอาหารในตำแหน่งที่มองเห็นชัดเจน โดยตำแหน่งที่มองเห็นได้ชัดเจน หมายถึง ตำแหน่งที่เมื่อวางไว้ที่ชั้นวางจำหน่ายแล้วผู้บริโภคสามารถเห็นข้อมูลของฉลากได้ชัดเจนโดยกฎหมายกำหนดไว้คือ ชื่ออาหาร ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร และวันเดือนปีที่ควรบริโภค

3.3) ฉลากอาหาร ต้องไม่ทำให้เข้าใจผิด ไม่ว่าจะทางตรงหรือทางอ้อม ระหว่างอาหารกับข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย เครื่องหมายการค้าที่แนะนำผลิตภัณฑ์ชนิดอื่น

3.4) ฉลากอาหารที่มีข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย ตรา หรือ เครื่องหมายการค้า เครื่องหมายการค้าจดทะเบียน ไม่ว่าจะ เป็นภาษาใดที่ปรากฏในฉลาก โดยต้องเป็นไปตามเงื่อนไขข้อ 10 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 367) พ.ศ. 2557 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

3.5) ฉลากอาหาร...ต้องมีลักษณะเห็นได้ชัดเจน อ่านได้ง่าย และขนาดของตัวอักษรต้องสัมพันธ์กับขนาดของพื้นที่ฉลาก ซึ่งได้กำหนดขนาดตัวอักษร ตามข้อ 14 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 367) พ.ศ. 2557 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดย ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 383) พ.ศ. 2560 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ 2) สรุปลงได้ตารางที่ 2.1

ตารางที่ 2.1 ข้อกำหนดของขนาดพื้นที่ฉลากและขนาดของตัวอักษร

ข้อกำหนด	ขนาดพื้นที่ฉลาก	ขนาดตัวอักษร	หมายเหตุ
<ul style="list-style-type: none"> ชื่ออาหาร 	<p>ตั้งแต่ 35 ตารางเซนติเมตร</p> <p>น้อยกว่า 35 ตารางเซนติเมตร</p>	ไม่น้อยกว่า 2 มิลลิเมตร	<p>1) ตัวอักษรต้องอ่าน ได้ชัดเจนได้สัดส่วนสัมพันธ์กับ ขนาดพื้นที่ฉลาก</p> <p>2) อยู่ในตำแหน่งที่เห็นได้ ชัดเจน เช่น ส่วนสำคัญของฉลากด้านหน้า หรือ ตำแหน่งอื่นที่ผู้บริโภคเห็นได้ชัดเจน</p> <p>3) มีข้อความต่อเนื่องกันในแนวนอนไม่น้อยกว่า 35 ตารางเซนติเมตร ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร</p>
<ul style="list-style-type: none"> เลขสารบบอาหาร 	ทุกขนาด	ไม่น้อยกว่า 2 มิลลิเมตร	-
<ul style="list-style-type: none"> ปริมาณของอาหาร เป็นระบบเมตริก ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนัก โดยประมาณเรียงตามลำดับปริมาณ จากมากไปน้อย ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร การแสดงข้อความ “ควรบริโภคก่อน” และ วันเดือนและ ปีที่ควรบริโภคก่อนรวมถึง “ผลิต” หรือ “หมดอายุ” (ถ้ามี) 	<p>ไม่เกิน 100 ตารางเซนติเมตร</p> <p>มากกว่า 100 ตารางเซนติเมตร</p>	<p>ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร</p> <p>ไม่น้อยกว่า 1.5 มิลลิเมตร</p>	<p>1) ฉลากอาหารที่มีพื้นที่ทั้งหมดน้อยกว่า 35 ตารางเซนติเมตรการแสดงผลส่วนประกอบอาจแสดงไว้บน หีบห่อของอาหารแทนได้</p> <p>2) ให้แสดงข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร และข้อความ “ควรบริโภคก่อน” และ วัน เดือนและปี ที่ควรบริโภคก่อน รวมถึง “ผลิต” หรือ “หมดอายุ” (ถ้ามี) ไว้ในตำแหน่งที่สามารถเห็นได้ชัดเจน</p> <p>3) กรณีแสดงวันเดือนและปี หรือ เดือนปีไว้ที่ด้านล่าง หรือส่วนอื่น ต้องมีข้อความที่ฉลากสื่อได้ชัดเจนว่าจะดูข้อมูลดังกล่าวได้ที่ใด และอาจแสดงข้อความกำกับวันเดือนและปี หรือ เดือน และปีที่ผลิต หรือหมดอายุหรือควรบริโภคก่อนไว้ด้วยอีกหรือไม่ก็ได้</p>
<ul style="list-style-type: none"> ข้อความเกี่ยวกับสารอาหาร ตารางสารอาหารเทียบกับ WHO วิธีเตรียม ฉลากโภชนาการ ฉลากแบบจีดีเอ การกล่าวอ้างทางโภชนาการ การใช้คุณค่าในการส่งเสริมการขาย การระบุกลุ่มผู้บริโภคในการส่งเสริมการขาย สำหรับอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ 	ทุกขนาด	ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร	<p>1) อาหารที่ต้องแสดงฉลาก โภชนาการตามประกาศ กระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลากโภชนาการ</p> <p>2) อาหารที่ต้องแสดงฉลาก GDA ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ</p> <p>3) อาหารที่กำหนดให้ต้องข้อความเกี่ยวกับสารอาหารตารางสารอาหารเทียบกับ WHO วิธีเตรียมตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เช่น อาหารสำหรับทารก อาหารดัดแปลงสำหรับทารกและเด็กเล็ก เป็นต้น</p>

ทั้งนี้พื้นที่ฉลากอาหาร...ที่เหมาะสมจะต้องสัมพันธ์กับพื้นที่ของภาษาชนะบรรจุหรือหีบห่อของผลิตภัณฑ์อาหาร สามารถวัดตามพื้นที่ฉลากที่มีการใช้จริง ซึ่งเป็นบริเวณที่มีการแสดงข้อมูลเกี่ยวกับอาหารหรือกรณีฉลากสำหรับอาหารนำเข้าให้วัดพื้นที่ฉลากที่เป็นภาษาต่างประเทศทั้งหมด

3.6) ผู้ผลิต ผู้นำเข้า หรือผู้จำหน่าย ต้องไม่จำหน่ายอาหารที่พื้นกำหนดวันหมดอายุหรือควรบริโภคก่อนตามที่แสดงไว้ในฉลาก

4) ข้อกำหนดของการแสดงฉลากอาหาร ของอาหารในภาษาชนะบรรจุที่ผลิตเพื่อจำหน่ายนำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ต้องปฏิบัติตามข้อ 4 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 367) พ.ศ. 2557 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาษาชนะบรรจุ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดย ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 383) พ.ศ. 2560 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาษาชนะบรรจุ (ฉบับที่ 2) โดยอย่างน้อยต้องมีแสดงข้อความ ดังภาพที่ 2.1



ภาพที่ 2.1 ข้อกำหนดของการแสดงฉลากที่จำหน่ายโดยตรงกับผู้บริโภค

ที่มา (ร่าง) คู่มือการขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร กองอาหาร

ทั้งนี้รายละเอียดและเงื่อนไขการแสดงข้อความข้างต้น ต้องปฏิบัติตามข้อ 4 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 367) พ.ศ. 2557 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาษาชนะบรรจุ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดย ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 383) พ.ศ. 2560 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารใน

ภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ 2) รวมทั้งประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดการแสดงฉลากไว้เป็นการเฉพาะของผลิตภัณฑ์นั้นด้วย

2.2.2 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับสารอาหารและโภชนาการ เพื่อเป็นข้อมูลสำหรับผู้บริโภคสามารถเลือกบริโภคอาหารได้อย่างเหมาะสมต่อโภชนาการแต่ละบุคคล จึงมีกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการหลักเกณฑ์และเงื่อนไขของการแสดงข้อมูลสารอาหารและโภชนาการบนฉลาก ได้แก่

1) ฉลากโภชนาการ

ฉลากโภชนาการ คือ ฉลากอาหารที่มีการแสดงข้อมูลโภชนาการของอาหารนั้นอยู่ในกรอบสี่เหลี่ยม หรือที่ภาษาอังกฤษเรียกว่า “Nutrition Information” ที่ระบุรายละเอียดของชนิดและปริมาณสารอาหารที่มีในอาหารนั้นไว้ ช่วยให้ทราบถึงชนิดและปริมาณสารอาหารที่จะได้รับจากการบริโภคอาหารนั้น ๆ ทำให้เลือกบริโภคอาหารได้ตรงตามภาวะโภชนาการของแต่ละบุคคล และสามารถนำมาเปรียบเทียบเพื่อเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารยี่ห้อที่ให้ประโยชน์มากที่สุดได้อีกด้วย ที่สำคัญยังช่วยให้ผู้บริโภคหลีกเลี่ยงสารอาหารที่ไม่ต้องการได้ เช่น เป็นโรคไตต้องควบคุมปริมาณโซเดียม หรือไขมันในเลือดสูงต้องควบคุมโคเลสเตอรอล เป็นต้น จึงได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 182 (พ.ศ.2541) เรื่อง ฉลากโภชนาการ สรุปสาระสำคัญได้ดังนี้

1.1) ประเภทของอาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ เนื่องจากกฎหมายฉบับนี้ไม่ได้บังคับใช้ แต่หากเข้าข่ายตามเงื่อนไขประเภทอาหารดังต่อไปนี้ต้องปฏิบัติตาม

- (1) อาหารที่มีการกล่าวอ้างทางโภชนาการ
- (2) อาหารที่มีการใช้คุณค่าในการส่งเสริมการขาย
- (3) อาหารที่ระบุกลุ่มผู้บริโภคในการส่งเสริมการขาย
- (4) อาหารอื่นตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด โดย

ความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

1.2) รูปแบบการแสดงฉลากโภชนาการ

การแสดงฉลากโภชนาการ มี 2 รูปแบบ (ภาพที่ 2.2) ดังนี้

(1) ฉลากโภชนาการแบบเต็ม เป็นฉลากที่แสดงชนิดและปริมาณสารอาหารที่สำคัญที่ควรทราบ 15 รายการ ทั้งนี้ฉลากที่มีพื้นที่แนวตั้งจำกัด สามารถแสดงฉลากโภชนาการเต็มรูปแบบในลักษณะแบบแนวนอนหรือแบบขวางตามที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้ได้

(2) ฉลากโภชนาการแบบย่อ ใช้ในกรณีที่สารอาหารตั้งแต่ 8 รายการ จากจำนวนที่กำหนดไว้ 15 รายการนั้นมีปริมาณน้อยมากจนถือว่าเป็นศูนย์ จึงไม่มีความจำเป็นต้องแสดงให้เต็มรูปแบบ

		ข้อมูลโภชนาการ	
ส่วนที่ 1	ช่วงที่ 1	ข้อมูลโภชนาการ	
		ปริมาณหน่วยบริโภคต่อ.....	จำนวนหน่วยบริโภคต่อ.....
ส่วนที่ 2	ช่วงที่ 2	คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค	
		พลังงานทั้งหมด กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน กิโลแคลอรี)	ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *
ส่วนที่ 3	ช่วงที่ 3	ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *	
		ไขมันทั้งหมด ก.%	ไขมันอิ่มตัว ก.%
ส่วนที่ 3	ช่วงที่ 3	ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *	
		โปรตีน ก.%	คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ก.%
ส่วนที่ 3	ช่วงที่ 3	ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *	
		ใยอาหาร ก.%	น้ำตาล ก.%
ส่วนที่ 3	ช่วงที่ 3	ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *	
		โซเดียม มก.%	วิตามินบี 1% วิตามินบี 2%
ส่วนที่ 3	ช่วงที่ 3	ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *	
		เหล็ก% แคลเซียม%	พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม: ไขมัน = 9 ; โปรตีน = 4 ; คาร์โบไฮเดรต = 4

ข้อมูลโภชนาการ	
หนึ่งหน่วยบริโภค
จำนวนหน่วยบริโภคต่อ
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค	
พลังงานทั้งหมด กิโลแคลอรี
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *	
ไขมันทั้งหมด ก.%
โปรตีน ก.%
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ก.%
น้ำตาล ก.%
โซเดียม มก.%
* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนโตอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (19th RD) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี	

ภาพที่ 2.2 รูปแบบของฉลากโภชนาการแบบเต็ม (a) และแบบย่อ (b)

2) ฉลากโภชนาการแบบ GDA (Guideline Daily Amounts)

ปัญหาสุขภาพของประชาชนจากภาวะโภชนาการเกินและโรคไม่ติดต่อ โดยเฉพาะโรคอ้วน โรคเบาหวาน และความดันโลหิตสูง เป็นปัญหาระดับประเทศและระดับโลก ดังนั้น กระทรวงสาธารณสุขจึงได้ มีนโยบายลดการบริโภคอาหารที่มีรสหวาน มัน เค็ม เพื่อช่วยป้องกันปัญหาภาวะโภชนาการเกินและโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง จึงกำหนดให้มีการแสดงฉลากโภชนาการแบบ GDA โดยเป็นการแสดงค่าพลังงาน (กิโลแคลอรี) น้ำตาล (กรัม) ไขมัน (กรัม) และโซเดียม (มิลลิกรัม) ต่อหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์ (กล่อง ห่อ ซอง) ของผลิตภัณฑ์อาหาร บนฉลากด้านหน้าบรรจุภัณฑ์ (front-of-pack) และมีรูปแบบของการแสดงฉลากเป็นไปตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 394 (พ.ศ. 2561) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม แบบจีดีเอ ซึ่งมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 20 เมษายน พ.ศ.2562

2.1) ประเภทอาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการแบบ GDA โดยกำหนดอาหารที่อยู่ใน

ภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่ายต่อผู้บริโภค จำนวน 13 ประเภท ได้แก่

- (1) อาหารขบเคี้ยว ได้แก่ (1.1) มันฝรั่งทอด หรืออบกรอบ (1.2) ข้าวโพด คั่ว ทอด หรืออบกรอบ (1.3) ข้าวเกรียบทอด หรืออบกรอบ หรืออาหารขบเคี้ยวชนิดอบพอง (1.4) ถั่วหรือนัตหรือเมล็ดพืชอื่น ทอด หรืออบกรอบ หรืออบเกลือ หรือเคลือบปรุงรส (1.5) สาหร่าย ทอด หรืออบกรอบ หรือปรุงรส (1.6) เนื้อสัตว์ที่ทำเป็นเส้น แผ่น ทอด หรืออบกรอบ หรือปรุงรส (1.7) อาหารขบเคี้ยวตาม (1.1) - (1.6) ผสมกันมากกว่า 1 ชนิด
- (2) ซ็อกโกแลต และขนมหวานรสซ็อกโกแลต
- (3) ผลิตภัณฑ์ขนมอบ ได้แก่ (3.1) ขนมปังกรอบ หรือแครกเกอร์ หรือบิสกิต (3.2) เวเฟอร์สอดไส้ (3.3) คุกกี้ (3.4) เค้ก (3.5) พาย เพสตรี ทั้งชนิดที่มีและไม่มีไส้
- (4) อาหารกึ่งสำเร็จรูป ได้แก่ (4.1) ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ บะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้น ไม่ว่าจะมีการปรุงแต่งหรือไม่ก็ตาม พร้อมซองเครื่องปรุง (4.2) ข้าวต้มที่ปรุงแต่ง และโจ๊กที่ปรุงแต่ง

(5) อาหารมื้อหลักที่เป็นอาหารจานเดียว ซึ่งต้องเก็บรักษาไว้ในตู้เย็นหรือตู้แช่แข็งตลอดระยะเวลาจำหน่าย

(6) เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ได้แก่ (6.1) เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากผลไม้พีชหรือผัก ไม่ว่าจะมิกซ์คาร์บอนไดออกไซด์ หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม ยกเว้นเครื่องดื่มจากพีชที่ทำให้แห้งในลักษณะของชาชง (6.2) เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากส่วนผสมที่ไม่ใช่ผลไม้พีชหรือผัก ไม่ว่าจะมิกซ์คาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจน ผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตามที่นำมาปรุงแต่งรสในลักษณะพร้อมบริโภค (6.3) เครื่องดื่มตาม (6.1) หรือ (6.2) ชนิดแห้ง

(7) ชาปรุงสำเร็จ ทั้งชนิดเหลวและชนิดแห้ง

(8) กาแฟปรุงสำเร็จ ทั้งชนิดเหลวและชนิดแห้ง

(9) นมปรุงแต่ง

(10) นมเปรี้ยว

(11) ผลิตภัณฑ์ของนม

(12) นำนมถั่วเหลือง

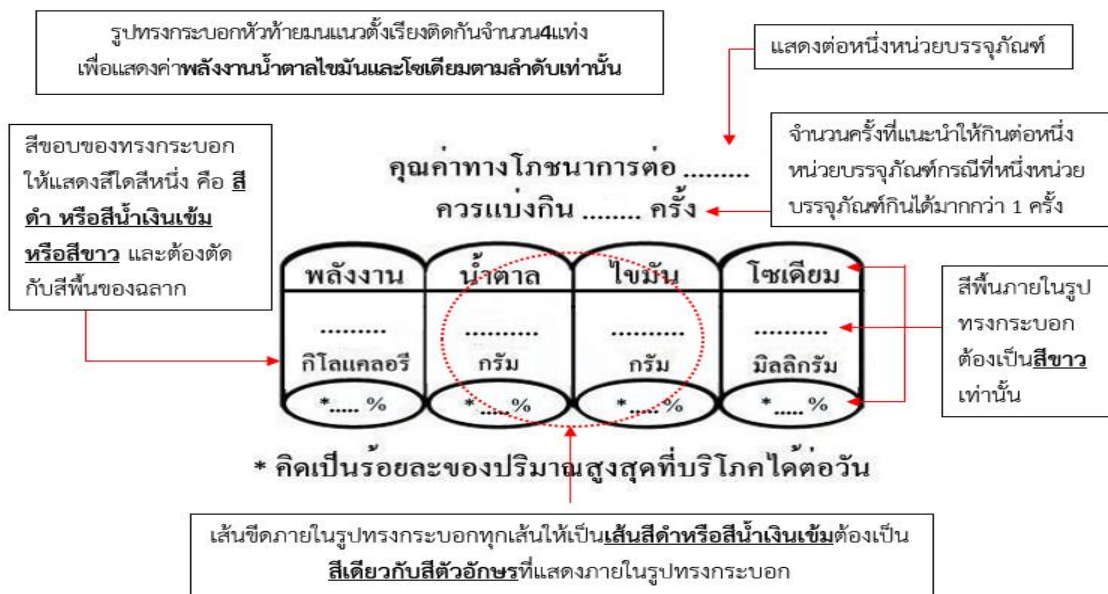
(13) ไอศกรีมที่อยู่ในลักษณะพร้อมบริโภค

สำหรับอาหารอื่นที่ไม่เข้าข่ายอาหารข้างต้นนี้ และมีความประสงค์แสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอในฉลากของอาหาร ให้ปฏิบัติตามรูปแบบของประกาศกระทรวงสาธารณสุขนี้ด้วย

2.2) รูปแบบและเงื่อนไขการแสดงฉลากโภชนาการแบบ GDA

(1) แสดงฉลากโภชนาการอย่างใดอย่างหนึ่ง ตามรูปแบบของข้อ 1 ของบัญชีหมายเลข 1 ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลากโภชนาการ

(2) แสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ มีดังนี้



ภาพที่ 2.3 รูปแบบและเงื่อนไขการแสดงฉลากโภชนาการแบบ GDA

(3) แสดงข้อความว่า “บริโภคแต่น้อยและออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ” ด้วยตัวอักษรหนา ทึบเห็นได้ชัดเจน สีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของกรอบ และสีของกรอบตัดกับสีพื้นฉลากสำหรับอาหาร 3 กลุ่ม ได้แก่ อาหารขบเคี้ยวทุกชนิด, ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ที่ทำนองเดียวกันนี้ และผลิตภัณฑ์ขนมอบ

3) สัญลักษณ์โภชนาการ “ทางเลือกสุขภาพ”

เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนการใช้ข้อมูลโภชนาการในรูปแบบสัญลักษณ์โภชนาการต่อผู้บริโภค ในการเลือกซื้ออาหาร ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งที่มีความสำคัญต่อการป้องกันปัญหาภาวะโภชนาการเกินและโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (Non-communicable diseases, NCDs) คณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดีภายใต้คณะกรรมการอาหารแห่งชาติจึงได้มีข้อเสนอแนะให้ส่งเสริมการใช้ข้อมูลโภชนาการในรูปแบบสัญลักษณ์โภชนาการเป็นเครื่องมือสำหรับผู้บริโภคในการเลือกซื้อและบริโภคอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ เหมาะสมต่อสุขภาพ อีกทั้งเพื่อส่งเสริมให้ผู้ผลิตอาหารพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์อาหารให้มีคุณค่าทางโภชนาการที่ดีต่อสุขภาพยิ่งขึ้น โดยมีมอบหมายให้มูลนิธิส่งเสริมโภชนาการ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล เป็นหน่วยงาน รับผิดชอบการแสดงสัญลักษณ์โภชนาการ กระทรวงสาธารณสุข โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงได้ออกเป็นประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 373) พ.ศ. 2559 เรื่อง การแสดงสัญลักษณ์โภชนาการบนฉลากอาหาร มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ 25 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2559 เป็นต้นไป สรุปสาระสำคัญ ดังนี้

3.1) ผู้ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่าย หากผู้ใดประสงค์จะแสดงสัญลักษณ์โภชนาการบนฉลากอาหาร ต้องนำอาหารนั้นไปขอรับการตรวจสอบและรับรองจากมูลนิธิส่งเสริมโภชนาการ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล หรือหน่วยงานอื่นที่ได้รับมอบหมาย จากคณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี ภายใต้คณะกรรมการอาหารแห่งชาติก่อน เมื่อได้รับการตรวจสอบและรับรองแล้วจึงจะสามารถแสดงสัญลักษณ์โภชนาการบนฉลากได้

3.2) สัญลักษณ์โภชนาการที่แสดงบนฉลากอาหารให้เป็นไปตามรูปแบบที่ คณะอนุกรรมการ พัฒนาและส่งเสริมการใช้สัญลักษณ์โภชนาการอย่างง่ายกำหนด โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการ ขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี ภายใต้ คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ โดยรูปแบบสัญลักษณ์โภชนาการ ต้องเป็นไปตามรูปแบบที่กำหนด

(1) ต้องแสดงข้อความเป็นภาษาไทย และแสดงข้อความดังนี้ (1.1) ข้อความ “กลุ่มอาหาร” ให้ระบุชื่อกลุ่มอาหารตามที่ได้รับการรับรอง (1.2) ข้อความ “น้ำตาล ไขมัน โซเดียม ผ่านเกณฑ์” กำกับใต้กรอบ สัญลักษณ์ โดยขนาดตัวอักษรต้องไม่เล็กกว่าข้อความ “ทางเลือกสุขภาพ” และขีดเส้นใต้ข้อความ โดยความ หนาของเส้นเท่ากับความหนาของกรอบสัญลักษณ์



ภาพที่ 2.4 รูปแบบสัญลักษณ์โภชนาการ

(2) สัญลักษณ์โภชนาการ ต้องแสดงบนพื้นสีขาว และแสดงอย่างหนึ่งอย่างใด คือ ใช้สีตามที่กำหนด คือ รูปวงกลมขอบสีฟ้า ตรงกลางวงกลมเป็นภาพ ไปไม้สีเขียวสองใบทับกัน เหนือไปไม้มีวงกลมทึบสีเขียวขนาดเล็กอยู่กึ่งกลาง เหนือวงกลมทึบสีเขียวมีเส้นโค้งสีส้ม สีตัวอักษรของข้อความภายในสัญลักษณ์ให้ใช้สีฟ้า หรือใช้เป็นสีเดียวทั้งสัญลักษณ์และตัวอักษร โดยแสดงเป็นสีดำ หรือสีน้ำเงินเข้ม

(3) แสดงสัญลักษณ์โภชนาการ ไว้ที่ส่วนหน้าของฉลากที่เห็นได้ง่ายและอ่านได้ชัดเจน

3.3) เกณฑ์สารอาหารหรือคุณค่าทางโภชนาการที่ใช้ประกอบการพิจารณารับรองการ แสดงสัญลักษณ์โภชนาการ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ทางวิชาการที่คณะกรรมการพัฒนาและส่งเสริมการใช้สัญลักษณ์โภชนาการอย่างง่ายกำหนด โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี ภายใต้คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ หากมีการกำหนดเกณฑ์สารอาหารหรือคุณค่าทางโภชนาการในกลุ่มอาหารอื่นเพิ่มเติม หรือมีการปรับเปลี่ยนเกณฑ์สามารถติดตามข้อมูลได้จากมูลนิธิส่งเสริมโภชนาการ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล หรือ <http://healthierlogo.com> หรือ www.ทางเลือกสุขภาพ.com หรือหน่วยงานรับรองที่ได้รับมอบหมาย

อย่างไรก็ตาม การแสดงสัญลักษณ์โภชนาการบนฉลากอาหาร จะต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่ได้กำหนดการแสดงฉลากของอาหารชนิดนั้นๆ ไว้เป็นการเฉพาะ และประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลากโภชนาการ ด้วย เมื่อปรากฏว่าผลิตภัณฑ์ที่แสดงสัญลักษณ์โภชนาการดังกล่าวบนฉลากอาหารไม่ผ่านตามเกณฑ์ที่กำหนด หรือได้ถูกยกเลิกการรับรอง หรือขาดต่ออายุการรับรองการแสดงผลสัญลักษณ์โภชนาการบนฉลากอาหารนั้นต้องยุติทันที ทั้งนี้หากผลิตภัณฑ์อาหารยังคงแสดงสัญลักษณ์โภชนาการนั้นอยู่จัดว่าเป็นอาหารปลอมตามมาตรา 25(2) โดยจะเข้าข่ายลักษณะอาหารปลอมตามมาตรา 27(4) ผู้ใดฝ่าฝืนมีความผิดตามมาตรา 59 ต้องระวางโทษจำคุกตั้งแต่หกเดือนถึงสิบปี และปรับตั้งแต่ห้าพันบาทถึงหนึ่งแสนบาท และให้รวมถึงผลิตภัณฑ์อาหารที่มีการแสดงสัญลักษณ์โภชนาการโดยไม่ผ่านการรับรองด้วย

2.2.3 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของผู้บริโภค นอกจากข้อมูลพื้นฐานบนฉลากตามข้อ 2.2.1 และข้อมูลด้านโภชนาการตามข้อ 2.2.2 ข้างต้นแล้ว ยังมีข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยด้านการบริโภคอาหารนั้นที่ต้องมีการแสดงบนฉลาก เพื่อเป็นข้อมูลเตือนเฉพาะสำหรับอาหารที่มีส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์อาหารที่ส่งผลกระทบต่อผู้บริโภคได้ ได้แก่ ข้อความคำเตือนเป็นการเฉพาะสำหรับอาหารบางชนิด ตามบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 401) พ.ศ. 2562 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ 3) แสดงดังตารางที่ 2.2

ตารางที่ 2.2 ข้อกำหนดการแสดงคำเตือนของอาหารบางชนิด

อาหาร	ข้อความคำเตือนหรือข้อความอื่น
1. อาหารที่มีวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร บรรจุในภาชนะแยกต่างหากแต่รวมอยู่ในภาชนะบรรจุอาหารและจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	“มี...” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุลักษณะของการบรรจุ และชนิดของวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของ อาหาร เช่น ซองวัตถุกันชื้นของวัตถุออกซิเจน เป็นต้น) ด้วยตัวอักษรสีแดง ขนาดตัวอักษรไม่ต่ำกว่า 3 มิลลิเมตร บนพื้นสีขาว
2. อาหารที่มีส่วนประกอบของว่านหางจระเข้	“เด็กไม่ควรรับประทาน” “ไม่ใช่อาหารทางการแพทย์” และ “หยุดบริโภคเมื่อมีอาการผิดปกติ” ด้วยตัวอักษรสีแดง ขนาดตัวอักษรไม่ต่ำกว่า 2 มิลลิเมตร เห็นได้ชัดเจนในกรอบสี่เหลี่ยม สีของกรอบตัดกับสีของพื้นฉลาก
3. อาหารที่มีส่วนประกอบของใบแปะก๊วยและสารสกัดจากใบแปะก๊วย*	“อาจมีผลให้เลือดแข็งตัวช้า” และ “เด็กและสตรีมีครรภ์ไม่ควรรับประทาน”
4. อาหารที่ใช้แอสพาร์เทม เป็นสารให้ความหวานแทนน้ำตาลหรือวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล	“ผู้ที่มีภาวะฟินิลคีโตนูเรีย ผลิตภัณฑ์นี้มีฟินิลอลานีน”
5. เมล็ดเชีย (Chia seed) และอาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดเชีย (Chia seed)*	“บริโภคไม่เกินวันละ 15 กรัม และดื่มน้ำตาม 1-2 แก้ว” สำหรับเมล็ดเชีย หรือเมล็ดเชียบดผง 100% “มีส่วนประกอบของเมล็ดเชีย” สำหรับกรณีเป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์อาหารอื่นๆ
6. อาหารที่เติมไฟโตสเตอรอล ไฟโตสแตนอล หรือเอสเทอร์ของไฟโตสเตอรอลหรือสแตนอล*	1. “เติมแพลนท์สเตอรอล/สเตอรอล ปริมาณ...กรัมต่อ...(ปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภค)” แสดงไว้ในตำแหน่งใกล้กับชื่ออาหารภาษาไทย 2. ต้องแสดงข้อความคำเตือนดังต่อไปนี้บนฉลากด้วยตัวอักษรสีแดง เห็นได้ชัดเจนในกรอบ “ไม่ควรรับประทานแพลนท์สเตอรอล/สเตอรอล เกินวันละ 2 กรัม” “ควรบริโภคผักและผลไม้เพื่อช่วยรักษาระดับคอเลสเตอรอลในร่างกายให้เป็นปกติ” “หากรับประทานต่อเนื่อง อาจทำให้ระดับวิตามินอีลดลงได้” “ผู้ป่วยควรปรึกษาแพทย์ก่อนรับประทาน” “เด็ก สตรีมีครรภ์ และให้นมบุตร ไม่ควรรับประทาน”
7. แก่นตะวัน และอาหารที่มีส่วนประกอบของแก่นตะวัน*	“การบริโภคผลิตภัณฑ์ในปริมาณมาก อาจทำให้เกิดอาการท้องอืดท้องเฟ้อได้”
8. ผักเชียงดาอบแห้ง และอาหารที่มีส่วนประกอบของใบผักเชียงดาอบแห้ง <i>Gymnema inodorum</i> (Lour.) Decne. *	*(1) เด็ก สตรีมีครรภ์ และผู้มีภาวะน้ำตาลในเลือดต่ำไม่ควรรับประทาน (2) ผู้ป่วยโรคเบาหวานควรปรึกษาแพทย์ก่อนรับประทาน (3) ไม่ควรรับประทานติดต่อกันเป็นเวลานาน 1 เดือน”

หมายเหตุ * ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานของส่วนประกอบ เงื่อนไขและปริมาณการใช้ในอาหาร เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารใหม่ (Novel food) และประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง

นอกจากข้อความคำเตือนของอาหารบางชนิดข้างต้น ยังมีการกำหนดข้อความหรือคำเตือนไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารเฉพาะ เช่น แป้งข้าวกล็อง วุ้นสำเร็จรูป เครื่องดื่มเกลือแร่ ชา กาแฟ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีส่วนประกอบที่กำหนดให้ต้องระบุคำเตือน เป็นต้น ตัวอย่างข้อความและเงื่อนไข แสดงรายละเอียดดังตารางที่ 2.3

ตารางที่ 2.3 ตัวอย่างข้อความหรือคำเตือนตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารเฉพาะ

ประเภทของอาหาร	ข้อความ/คำเตือน	เงื่อนไข
แป้งข้าวกล็อง (ฉบับที่ 44)	“อย่าใช้เลี้ยงทารกแทนนมแม่”	ตัวอักษรสีแดงขนาดความสูงไม่น้อยกว่า 5 มิลลิเมตรและต้องมีสีตัดกับสีพื้นฉลากไว้ได้คำว่า “แป้งข้าวกล็อง”
วุ้นสำเร็จรูป (ฉบับที่ 100)	“เด็กควรบริโภคแต่น้อย”	ตัวอักษรสีแดงขนาด 5 มิลลิเมตรในกรอบพื้นสีขาว
เครื่องดื่มเกลือแร่ (ฉบับที่ 195)	- “เด็กและทารกไม่ควรรับประทาน” - “เฉพาะผู้สูญเสียเหงื่อจากการออกกำลังกาย” - “ไม่ควรรับประทานเกินวันละ... หน่วย” (ระบุจำนวนหน่วยที่ควรบริโภคไม่เกินวันละ 1 ลิตร)	ตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า 2 มิลลิเมตรเห็นได้ชัดเจนในกรอบสีเหลี่ยมสีแดงพื้นขาว
กาแฟพร้อมบริโภคชนิดเหลว (ฉบับที่ 276) ชาปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคชนิดเหลว (ฉบับที่ 277)	“มีกาแฟอื่น...มิลลิกรัมต่อ 100 มิลลิลิตร”	ตัวอักษรสีเข้มเส้นทึบขนาดไม่เล็กกว่า 2 มิลลิเมตรอ่านได้ชัดเจนในกรอบพื้นที่สีขาวบริเวณเดียวกับชื่ออาหารหรือเครื่องหมายการค้า
ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารทุกชนิด (ฉบับที่ 405)	- “คำเตือน”	ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า 1.5 มม. ในกรอบสีเหลี่ยมสีของตัวอักษรตัดกับสีของพื้นกรอบ และสีกรอบตัดกับสีของพื้นฉลาก
	- “เด็กและสตรีมีครรภ์ ไม่ควรรับประทาน” - “ควรกินอาหารหลากหลาย ครบ 5 หมู่ ในสัดส่วนที่เหมาะสมเป็นประจำ”	ด้วยตัวอักษรที่มีขนาดเห็นได้ชัดเจน
	- “ไม่มีผลในการป้องกัน หรือรักษาโรค”	ด้วยตัวอักษรหนาทึบ ในกรอบสีเหลี่ยมสีของตัวอักษรตัดกับสีของพื้นกรอบ และสีของกรอบตัดกับสีของพื้นฉลาก

นอกจากข้อความเพิ่มเติมหรือคำเตือนตามตารางที่ 2.2 – 2.3 ข้างต้น อาหารบางชนิดอาจมีเทคโนโลยีการผลิตที่ต้องแจ้งให้ผู้บริโภคทราบ หรือเป็นอาหารที่เข้าข่ายตามนิยามของประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้เฉพาะที่ต้องมีการแสดงข้อความเพิ่มเติมตามเงื่อนไขของประกาศฯ ฉบับนั้น ตามตารางที่ 2.4

ตารางที่ 2.4 กฎหมายที่กำหนดการแสดงข้อความเพิ่มเติมบนฉลากสำหรับอาหารบางชนิด

ประเภทอาหาร	กฎหมาย
อาหารฉายรังสี	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ – พ.ศ. 2553 (325)) เรื่อง อาหารฉายรังสี
อาหารไม่มีกลูเตน	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 384) พ.ศ.2560 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารไม่มีกลูเตน
อาหารดัดแปรพันธุกรรม หรือพันธุวิศวกรรม	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 432) พ.ศ. 2565 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม
อาหารจัดรวมในภาชนะ	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารจัดรวมในภาชนะ (ฉบับที่ - พ.ศ. 2553 (326))

2.2.4 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการโฆษณาบนฉลาก ซึ่งเกี่ยวข้องกับการแสดงข้อความ รูปภาพ รอยประดิษฐ์หรือ เครื่องหมาย สัญลักษณ์ที่เข้าข่ายเพื่อประโยชน์ในทางการค้าแสดงคุณสมบัติ คุณภาพหรือสรรพคุณของอาหาร โดยข้อกำหนดหรือเงื่อนไขที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

1) การแสดงรูปภาพที่แสดงถึงส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์บนฉลากอาหาร ไม่เป็นเท็จ หรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร หรือไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ จึงออกเป็นคำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ 343/2548 เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงรูปภาพส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์บนฉลากอาหาร แสดงรายละเอียดดังตารางที่ 2.5

ตารางที่ 2.5 เงื่อนไขการแสดงรูปภาพส่วนประกอบบนฉลากอาหาร

การแสดงบนฉลากอาหาร	เงื่อนไข
อาหารที่มีวัตถุดิบเป็นส่วนประกอบสามารถแสดงรูปภาพของวัตถุดิบได้	- ต้องระบุปริมาณของวัตถุดิบดังกล่าวไว้ในส่วนประกอบที่สำคัญของอาหารด้วย เช่น ภาพแก้วเหล็บบนฉลากน้มนมแก้วเหล็อง หรือภาพสตอเบอร์รี่บนฉลากแยมสตอเบอร์รี่ ยกเว้นอาหารที่มีส่วนประกอบที่สำคัญอย่างเดียวกันที่ได้รับการยกเว้นไม่ต้องแสดงส่วนประกอบบนฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ตารางที่ 2.5 (ต่อ)

การแสดงผลจากอาหาร	เงื่อนไข
อาหารที่มีการใช้วัตถุแต่งกลิ่นรส	- ต้องแสดงรูปภาพที่สอดคล้องกับวัตถุแต่งกลิ่นรสที่ใช้ในผลิตภัณฑ์ภาพนั้นอาจทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญได้จะต้องแสดงข้อความกำกับรูปภาพว่า “ภาพ.....สื่อถึงกลิ่นรสเท่านั้น” (ความที่เว้นไหวระบุว่าเป็นภาพของสิ่งใด เช่น ภาพมะพร้าว) หรือข้อความอื่นในทำนองเดียวกันด้วยตัวอักษรที่อ่านได้ชัดเจน เช่น ภาพมะพร้าว สำหรับคุกกี้กลิ่นมะพร้าว - สำหรับผลจากอาหารที่มีขนาดเล็กซึ่งไม่สามารถแสดงข้อความกำกับรูปภาพได้ให้แสดงข้อความกำกับรูปภาพไว้ที่ฉลากของภาชนะบรรจุรวมที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคได้
อาหารที่ประสงค์จะแสดงรูปภาพของวัตถุเพื่อแนะนำให้ผู้บริโภคเต็มในขณะรับประทาน โดยที่ไม่มีวัตถุนั้นประกอบ	- สามารถแสดงได้แต่ต้องแสดงข้อความกำกับด้วย เช่น หากแสดงภาพชิ้นผลไม้แต่งหน้าไอศกรีมพร้อมเสิร์ฟ ต้องแสดงข้อความ “อาจเติมผลไม้เพื่อเพิ่มรสชาติ” - สำหรับอาหารกึ่งสำเร็จรูปให้แสดงข้อความ “หากต้องการรสชาติและคุณค่าทางอาหารเพิ่มขึ้น ควรเติมผัก เนื้อสัตว์และอื่น ๆ ตามต้องการ” หรือข้อความอื่นในทำนองเดียวกัน

2) การแสดงข้อความเพื่อคุณประโยชน์ คุณภาพหรือสรรพคุณของอาหารที่ปรากฏบนฉลากสามารถอ้างอิงหลักเกณฑ์ตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร พ.ศ. 2564 ซึ่งมีรายละเอียดและเงื่อนไขตามแนบท้ายบัญชีของประกาศฯ ดังกล่าว แสดงดังตัวอย่างตารางที่ 2.6

ตารางที่ 2.6 ตัวอย่างข้อความและเงื่อนไขเกี่ยวกับการแสดงคุณประโยชน์ หรือสรรพคุณของอาหารบนฉลาก

ข้อความ	เงื่อนไข
ตามบัญชีแนบท้ายหมายเลข 2	
1. ข้อความ/โลโก้/เครื่องหมายรับรอง ผลิตภัณฑ์อาหารจาก หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น ฮาลาล (Halal), โคเซอร์ (Kosher), มอก. เป็นต้น	1) ให้แสดงเครื่องหมาย/โลโก้ตามรูปแบบที่หน่วยงานกำหนด 2) อาจใช้ข้อความควบคู่กับโลโก้หรือเครื่องหมาย
2. สถานที่ผลิตผ่านการตรวจ GMP กฎหมาย หรือ สถานที่ผลิตได้รับการรับรองระบบประกันคุณภาพ	1) ต้องแสดงข้อความให้ตรงตามกำหนดในประกาศ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงข้อความหรือเครื่องหมายการได้รับการรับรองมาตรฐานระบบการผลิตอาหาร 2) การใช้สัญลักษณ์หรือโลโก้ของหน่วยงานอื่นให้เป็นไปตามเงื่อนไขของหน่วยงานนั้น 3) ไม่ให้ใช้สัญลักษณ์ อย.

ตารางที่ 2.6 (ต่อ)

ข้อความ	เงื่อนไข
3. ชื่ออาหารและส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ตาม สูตรที่ผลิต/นำเข้าจริง หรือตามที่ได้รับอนุมัติ	1) การแสดงสารอาหารหรือสารสำคัญในชื่ออาหารและส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ ไม่ได้รับการยกเว้นตามบัญชีของประกาศฉบับนี้ 2) ส่วนประกอบต้องไม่ใช่วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร 3) ส่วนประกอบไม่ขัดต่อประกาศกระทรวงสาธารณสุข กฎระเบียบ หลักเกณฑ์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง 4) การแสดงภาพเป็นไปตามคำสั่งสำนักงาน คณะกรรมการอาหารและยา ที่ 343/2548 เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงรูปภาพส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์บนฉลากอาหาร ลงวันที่ 9 มิถุนายน พ.ศ. 2548 หากใช้วัตถุแต่งกลิ่นรสให้แสดงข้อความว่า “ภาพ... สื่อถึงกลิ่นรสนั้น”
4. ไม่ใช่/ไม่ใช่/ไม่เต็ม.....(ความที่เว้นไว้ให้ระบุหน้าที่หรือชื่อของวัตถุเจือปนอาหาร) หรือใช้.... (ความที่เว้นไว้ให้ระบุวัตถุที่ใส่แทนถ้ามีการใช้) เช่น วัตถุกันเสีย วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร สีสังเคราะห์	1) เป็นอาหารที่มีกฎหมายอนุญาตให้ใช้วัตถุเจือปนอาหาร แต่ไม่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารในสูตรส่วนประกอบของอาหารและในวัตถุดิบ
5. ใหม่ /สูตรใหม่/โฉมใหม่/ แพ็คใหม่/ ขนาดใหม่	1) สำหรับสินค้าที่มีการเปลี่ยนสูตร/รูปแบบ /แพ็ค/ ขนาดใหม่ และวางจำหน่ายเป็นเวลาไม่เกิน 1 ปี
6. (ผลิตภัณฑ์).....อร่อย/ อร่อยง่าย/ กลมกล่อม/ อร่อยต้องลอง/ อร่อย เหมือนเดิม/ อร่อยเข้ม/ เข้ม/ เข้มข้น/ เปรี้ยว/ หวาน/ เค็ม/ มัน/ ขม/ หอม/ เผ็ด/ หลากรส/ เปรี้ยวหวาน/ เปรี้ยวจัด/ จัด/ จัดจาด/ แซบ/ แซบนัว/ รสจัดจ้าน/ แซบเวอร์/ จัดเวอร์/ ร้อนแรง/ แสบเข้าเส้น / กรอบ/ กรอบเวอร์/ กรุบกรอบ/ นุ่ม/ ละมุน/ รสชาติ อ่อนโยน/ เต็ง/ เหนียว/ เหนียวหนึบ / แน่น/ เนื้อแน่น/ เต็มรส/ เต็มรสชาติ /..... ตัวจริง	1) ใช้กับรสชาติ/ เนื้อสัมผัส/ ลักษณะของอาหารแต่ละชนิด เช่น ลูกชิ้นเต็ง
7. วัตถุดิบ/ ผลิตภัณฑ์นำเข้าจาก..... (ระบุประเทศ)	1) ให้ระบุชื่อวัตถุดิบแต่ละชนิดตามหลักฐาน
8. เจ	1) ต้องไม่มีส่วนประกอบหรือวัตถุดิบที่ขัดกับหลักการของอาหารเจ

ตารางที่ 2.6 (ต่อ)

ข้อความ	เงื่อนไข
ตามบัญชีแนบท้ายหมายเลข 3	
1. สด	<ol style="list-style-type: none"> 1) อาหารที่เป็นผลิตผลตามธรรมชาติที่ยังไม่ได้แปรรูป เช่น พืช ผัก เนื้อสัตว์และผลไม้ เป็นต้น 2) อาหารที่เป็นผลิตผลตามธรรมชาติที่ตัดแต่ง แช่เย็น หรือแช่แข็ง เช่น พืช ผัก เนื้อสัตว์และผลไม้ เป็นต้น 3) อาหารที่กำหนดระยะเวลาจำหน่ายไม่เกิน 3 วันนับจากวันที่ผลิต เช่น ขนมปัง 4) อาหารที่เป็นไปตามเงื่อนไขในประกาศเฉพาะ เช่น นมสด 5) อาหารที่มีลักษณะเฉพาะที่แตกต่างจากลักษณะปกติ ของอาหารนั้น ๆ เช่น รุ้นเส้นสด
2. ธรรมชาติ/ Natural	<ol style="list-style-type: none"> 1) ให้ใช้ได้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีอยู่ตามธรรมชาติ พืช ผัก เนื้อสัตว์และผลไม้ เป็นต้น เป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ผ่านกรรมวิธี แปรรูปหรือกรรมวิธีการผลิตเบื้องต้น ที่ไม่มีการเติมวัตถุเจือปนอาหาร , สี, กลิ่น, วิตามิน และเกลือแร่ 2) การกล่าวอ้างถึงส่วนประกอบที่มีการใช้หรือได้มาจากวัตถุดิบจากธรรมชาติ เช่น ลูกที่สกัดจากดอกดาวเรืองธรรมชาติ 3) อาหารที่เป็นไปตามเงื่อนไขในประกาศเฉพาะ เช่น น้ำแร่ธรรมชาติ
3. การใช้คำว่า “ผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์” , “ผลิตภัณฑ์อินทรีย์” , “ออร์แกนิก” , “ออร์แกนิก” หรือ “organic”	<ol style="list-style-type: none"> 1) ต้องได้รับการตรวจสอบรับรองตามเกณฑ์มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ของIFOAM (The International Federation of Organic Agriculture Movements) หรือตามคำแนะนำของกรรมาธิการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex) หรือตามมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ของต่างประเทศ (ในกรณีที่แตกต่างกันนั้นมีการประกาศใช้กฎระเบียบเกี่ยวกับการผลิตผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์) โดยหน่วยตรวจสอบรับรองที่ได้รับการรับรองระบบงานตามเกณฑ์ของIFOAM หรือตามระบบ ISO/IEC Guide65 หรือได้รับการขึ้นทะเบียนจากหน่วยงานในประเทศที่มีกฎระเบียบเรื่องเกษตรอินทรีย์
4. ประโยชน์/ คุณค่า/ คุณประโยชน์	<ol style="list-style-type: none"> 1) ให้กล่าวอ้างว่าอาหารมีประโยชน์/ คุณค่า/ คุณประโยชน์กับกลุ่มอาหารบางประเภทที่มีส่วนประกอบโดยรวมของอาหารที่มีประโยชน์ เช่น นม เป็นต้น 2) ในกรณีใช้กล่าวอ้างกับกลุ่มอาหารบางประเภท เช่น ขนมขบเคี้ยว ลูกอม หมากฝรั่ง ชา กาแฟ เครื่องดื่มผสมกาแฟอิน รุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ น้ำมันพืช น้ำมันสัตว์ อาหารกึ่งสำเร็จรูป เป็นต้น ให้แสดงประโยชน์/ คุณค่า/ คุณประโยชน์ตามด้วยสารอาหาร ตามรายงานผลการตรวจวิเคราะห์

ตารางที่ 2.6 (ต่อ)

ข้อความ	เงื่อนไข
5. แท้	1) เป็นไปตามเงื่อนไขในประกาศเฉพาะ เช่น น้ำปลาแท้ กาแฟแท้ เป็นต้น 2) มีการใช้วัตถุดิบนั้นๆ เป็นส่วนประกอบจริง
6. สุขภาพ/ Health/ Healthy	1) รายงานผลการตรวจวิเคราะห์เป็นไปตามหลักเกณฑ์ การกล่าวอ้างทางโภชนาการ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ. 2541 เรื่อง ฉลากโภชนาการ
7. ปลัส	1) การกล่าวอ้างเกี่ยวกับการเพิ่มชนิดของส่วนประกอบ หรือ สารอาหาร

2.3 การขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร

การขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร ตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับการขอเลขสารบบอาหาร ได้จำแนกประเภทอาหารภายใต้พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ตามระดับความเสี่ยง เพื่อให้เจ้าหน้าที่ใช้ในการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร ออกเป็น 4 กลุ่ม ได้แก่

2.3.1 อาหารกลุ่มที่ 1 อาหารควบคุมเฉพาะ

เป็นอาหารที่มีความเสี่ยงต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภคมากที่สุด อาจเป็นอันตรายถึงชีวิตได้ เนื่องจากเป็นอาหารสำหรับผู้บริโภคกลุ่มเสี่ยง เช่น ทารก เป็นต้น หรือผลิตด้วยกรรมวิธีการผลิตที่ต้องมีการควบคุมอย่างเข้มงวด หรือเป็นอาหารที่มีการรับประทานกันอย่างแพร่หลาย จึงจำเป็นต้องควบคุมและกำกับดูแลอย่างเข้มงวดที่สุด มีการกำหนดด้านคุณภาพหรือมาตรฐาน รวมทั้งการแสดงฉลาก การอนุญาตผลิตภัณฑ์อาหารในกลุ่มนี้จะ พิจารณารายละเอียดของอาหาร เช่น สูตร กรรมวิธีการผลิต ฉลาก รวมทั้งต้องส่งรายงานผลการตรวจวิเคราะห์มา ประกอบการพิจารณา

1) *ประเภทอาหาร* ปัจจุบัน มี 5 ประเภท ได้แก่ 1. นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก 2. อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก 3. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก 4. วัตถุเจือปนอาหาร 5. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก

2) *การยื่นขออนุญาตผลิตภัณฑ์* ผู้ประกอบการต้องยื่นขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (กรณีเข้าข่ายโรงงาน) หรือยื่นขออนุญาตการใช้ฉลากอาหาร (กรณีไม่เข้าข่ายโรงงาน) เพื่อพิจารณาอนุญาตก่อนนำไปใช้ ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ผ่านระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ตทางเว็บไซต์ (web site) ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือระบบ E-submission โดยเจ้าหน้าที่จะมีการพิจารณาสูตรส่วนประกอบ กรรมวิธีการผลิต รายงานผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐาน ฉลากอาหาร และเอกสารอื่นๆที่เกี่ยวข้อง เป็นต้น ก่อนออกอนุญาตใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ตามแบบ อ.18 หรือใบสำคัญการอนุญาตใช้ฉลากอาหาร ตามแบบ สป.3/1 แล้วแต่กรณี

2.3.2 อาหารกลุ่มที่ 2 อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

เป็นอาหารที่มีความเสี่ยงต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภคแต่ไม่รุนแรงเท่ากับกลุ่มแรก โดยอันตรายที่อาจเกิดขึ้นมักเนื่องมาจากกระบวนการผลิตหรือกรรมวิธีการผลิตอาหารนั้นไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต มีการกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน และฉลาก สำหรับอาหารแต่ละประเภทเหมือนกลุ่มแรก แต่การขออนุญาตผลิตภัณฑ์กลุ่มนี้ ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบในข้อมูลอาหาร เช่น สูตร กรรมวิธีการผลิต ฉลาก ความปลอดภัย รวมทั้งคุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์

1) *ประเภทอาหาร* ปัจจุบัน มี 37 ประเภท ได้แก่ 1. กาแฟ 2. เกลือบริโภค 3. ข้าวเติมวิตามิน 4. ไข่เยี่ยวม้า 5. ครีม 6. เครื่องดื่มเกลือแร่ 7. ซ็อกโกแลต 8. ชา 9. ชาจากพืช 10. ซอสบางชนิด 11. น้ำแข็ง 12. นํ้านมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท 13. นํ้าบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท 14. นํ้าปลา 15. นํ้าผึ้ง 16. นํ้ามันและไขมัน 17. นํ้ามันเนย 18. นํ้ามันปลา 19. นํ้าแร่ธรรมชาติ 20. นํ้าส้มสายชู 21. เนย 22. เนยแข็ง 23. เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม 24. เนยใสหรือกึ่ง 25. ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง 26. แยม เยลลี่ มาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท 27. อาหารกึ่งสำเร็จรูป 28. นํ้าเกลือปรุงอาหาร 29. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร 30. รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์ รอยัลเยลลี่ 31. เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท 32. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท 33. นมโค 34. นมเปรี้ยว 35. ไอศกรีม 36. นมปรุงแต่ง 37. ผลิตภัณฑ์ของนม

2) *การยื่นขออนุญาตผลิตภัณฑ์* ผู้ประกอบการต้องยื่นจดทะเบียนรายละเอียดของอาหาร/แจ้งรายละเอียดของอาหาร โดยไม่ได้กำหนดให้ต้องขออนุญาตการใช้ฉลากกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ก่อนนำไปใช้ ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ผ่านระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ตทางเว็บไซต์ (web site) ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือระบบ E-submission

- *กรณีอาหารที่ต้องแจ้งสูตรส่วนประกอบ* ได้แก่ รอยัลเยลลี่ และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท นมโค นมเปรี้ยว ไอศกรีม นมปรุงแต่ง ผลิตภัณฑ์ของนม กาแฟผสมหรือกาแฟปรุงสำเร็จผสม เครื่องดื่มเกลือแร่ ผู้ประกอบการต้องยื่นใบจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร พร้อมรายละเอียด ข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุดิบ (ถ้ามี) สูตรส่วนประกอบ และเอกสารอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ก่อนออกอนุญาตใบสำคัญการจดทะเบียนอาหาร ตามแบบ สป.5/1

- *กรณีอาหารที่ไม่ต้องแจ้งสูตรส่วนประกอบ* ผู้ประกอบการต้องยื่นขอแจ้งรายละเอียดอาหารทางระบบ E-submission ซึ่งการอนุญาตมีทั้งแบบอัตโนมัติและพิจารณาโดยผู้อนุญาต ก่อนออกอนุญาตใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร ตามแบบ สป.7/1 ทั้งนี้ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบตนเอง (Self-assessment) เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ รวมทั้งการแสดงผลฉลากของผลิตภัณฑ์อาหารให้เป็นไปตามกฎหมาย

2.3.3 อาหารกลุ่มที่ 3 อาหารที่ต้องมีฉลาก

อาหารที่มีความเสี่ยงต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภคค่อนข้างต่ำกว่า 2 กลุ่มแรก แต่มักประสบปัญหาเกี่ยวกับการหลอกลวงผู้บริโภค จึงต้องมีการบังคับให้แสดงฉลาก ควบคุมไปกับการควบคุมคุณภาพ

มาตรฐานให้ เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบในข้อมูลอาหารด้านฉลาก เช่น สูตร กรรมวิธีการผลิต และ ความปลอดภัย ยกเว้นอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ

1) *ประเภทอาหาร* มี 11 ประเภท ได้แก่ 1. ขนมปัง 2. ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท 3. แป้ง ข้าวกล้อง 4. ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ 5. วัตถุแต่งกลิ่นรส 6. วัสดุสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ 7. หมากฝรั่งและลูกอม 8. อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที 9. อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ 10. อาหารฉายรังสี 11. อาหารทั่วไปที่เป็นอาหารดัดแปรพันธุกรรม หรือพันธุวิศวกรรม

2) *การยื่นขออนุญาตผลิตภัณฑ์* ผู้ประกอบการต้องยื่นขอแจ้งรายละเอียดอาหาร ทางระบบ E-submission ซึ่งการอนุญาตมีทั้งแบบอัตโนมัติและพิจารณาโดยผู้อนุญาต ก่อนออกอนุญาตใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร ตามแบบ สบ.7/1 ยกเว้นอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ ที่ต้องยื่นคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร พร้อมหลักฐานข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ของวัตถุดิบ (ถ้ามี) สูตรส่วนประกอบ กรรมวิธีการผลิต รายงานผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐาน ฉลากอาหาร และเอกสารอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องด้วย ทางระบบ E-submission ก่อนออกอนุญาตใบสำคัญการอนุญาตใช้ฉลากอาหาร ตามแบบ สบ.3/1 ทั้งนี้ ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบตนเอง (Self-assessment) เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ รวมทั้งการแสดงผลของผลิตภัณฑ์อาหารให้เป็นไปตามกฎหมาย

2.3.4 อาหารกลุ่มที่ 4 อาหารทั่วไป

เป็นอาหารที่อยู่นอกเหนือจากอาหารใน 3 กลุ่มข้างต้น อาหารกลุ่มนี้จัดเป็นอาหารที่มีความเสี่ยงน้อยที่สุด ส่วนใหญ่จะเป็นวัตถุดิบที่ต้องนำไปผลิตต่อ ซึ่งอาหารกลุ่มนี้ไม่ต้องขอรับเลขสารบบอาหาร

1) *ประเภทอาหาร* มี 7 ประเภท ได้แก่ 1. สัตว์และผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการตัดแต่ง (เช่น เนื้อสัตว์สด สัตว์น้ำสด ไข่สด) 2. พืชและผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการตัดแต่ง (เช่น พืชผักผลไม้สดและแห้ง ถั่วและเมล็ด พืชผักดอง กะทิ เป็นต้น) 3. แป้งและผลิตภัณฑ์ (เช่น แป้งมันสำปะหลัง วัสดุเส้น ก๋วยเตี๋ยว) 4. ผลิตภัณฑ์สำหรับทำอาหารชนิดต่างๆ ที่ยังไม่พร้อมบริโภค 5. เครื่องปรุงรส (เช่น ผงเครื่องปรุงรสในซองบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป) 6. น้ำตาล (เช่น น้ำตาลทราย แปะแซ) 7. เครื่องเทศ (เช่น มัสตาร์ด พริกไทย พริกป่น)

2) *การยื่นขออนุญาตผลิตภัณฑ์* หากผู้ประกอบการประสงค์จะขอเลขสารบบอาหาร สามารถยื่นขอแจ้งรายละเอียดอาหาร ทางระบบ E-submission ซึ่งการอนุญาตมีทั้งแบบอัตโนมัติและพิจารณาโดยผู้อนุญาต ก่อนออกอนุญาตใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร ตามแบบ สบ.7/1 และผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบตนเอง (Self-assessment) เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ รวมทั้งการแสดงผลของผลิตภัณฑ์อาหารให้เป็นไปตามกฎหมาย

2.4 บทกำหนดโทษที่เกี่ยวกับการแสดงฉลากอาหาร

การแสดงฉลากอาหารของผู้ประกอบการ ทั้งกรณีผู้ผลิตเพื่อจำหน่าย ผู้นำเข้าเพื่อจำหน่าย รวมทั้งผู้ใดที่มีไว้เพื่อจำหน่าย หากตรวจพบมีการแสดงฉลากไม่ถูกต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่

เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากอาหาร ถือว่าเป็นการกระทำความผิดตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ซึ่งกำหนดบทลงโทษไว้ ดังนี้

2.4.1 หากผู้ใด ที่มีฉลากไม่ถูกต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข จัดเป็นการกระทำฝ่าฝืนประกาศ ซึ่งออกตามมาตรา 6(10) โทษตามมาตรา 51 ต้องระวางโทษปรับไม่เกินสามหมื่นบาท

ตัวอย่างการแสดงฉลากไม่ถูกต้อง เช่น การไม่แสดงเลขที่ผู้ผลิต หรือผู้นำเข้า ไม่แสดงวันเดือนปีควรรบริโภคก่อน ไม่แสดงส่วนประกอบเป็นร้อยละ เป็นต้น

2.4.2 หากผู้ใด ที่มีฉลากเพื่อลวงหรือพยายามลวงผู้ซื้อให้เข้าใจผิดในเรื่องคุณภาพ ปริมาณ ประโยชน์ หรือลักษณะพิเศษอย่างอื่น หรือในเรื่องสถานที่และประเทศที่ผลิต ตามมาตรา 27(4) ฝ่าฝืนมาตรา 25(2) มีโทษตามมาตรา 59 ต้องระวางโทษจำคุกตั้งแต่หกเดือนถึงสิบปี หรือปรับตั้งแต่ห้าพันบาทถึงหนึ่งแสนบาท

ตารางที่ 2.7 ตัวอย่างลักษณะการแสดงข้อความบนฉลากที่เข้าข่ายเป็น “อาหารปลอม” ตามมาตรา 27(4)

ลักษณะของการลวง	
คุณภาพ	- แสดงวันเดือนปีที่ผลิตภายหลังวันที่ผลิตจริง เพื่อให้อาหารมีความสดใหม่ - ฉลากแสดงสารอาหาร วิตามิน แร่ธาตุ แต่ตรวจวิเคราะห์ไม่พบสารนั้น
ลักษณะพิเศษ	- แสดงการได้รับเลขสารบบอาหาร เช่น แสดงเลขสารบบอาหารที่ยกเลิกแล้ว แสดงเลขของคนอื่น หรือแสดงของตนที่ยังไม่ได้รับอนุญาต - แสดงฉลากไม่ตรงกับผลตรวจวิเคราะห์ เช่น ตรวจพบ DNA เนื้อสัตว์ แต่ฉลากแสดงอาหารแฉ หรือตรวจพบยีนตัดแต่งพันธุกรรม แต่ฉลากแสดง No GMO หรือตรวจพบวัตถุกันเสีย แต่ฉลากแสดง No Preservative เป็นต้น
สถานที่	- แสดงชื่อและที่ตั้ง สถานที่ไม่ตรงกับความจริง หรือไม่ตรงใบอนุญาต

บทที่ 3 ผลการศึกษา

จากการทบทวนวรรณกรรมข้างต้น จะเห็นได้ว่าการแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์อาหารมีกฎหมายและเงื่อนไขที่เกี่ยวข้องหลายเรื่อง ซึ่งผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบในการจัดทำฉลากอาหารให้ผู้บริโภคได้รับทราบเพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานในการเลือกซื้อเลือกบริโภคอาหาร แต่ปัจจุบันยังมีการแสดงฉลากไม่ถูกต้อง จึงนำไปสู่การศึกษาในครั้งนี้ โดยแบ่งผลการศึกษาเป็น 3 ส่วน แสดงรายละเอียด ดังนี้

3.1 ผลการศึกษา และวิเคราะห์สถานการณ์การแสดงฉลากอาหารของผู้ประกอบการ

3.1.1 สถานการณ์การแสดงฉลากอาหาร จากผลการตรวจสอบสถานประกอบการอาหาร

สถานการณ์การแสดงฉลากอาหารของผู้ประกอบการ จากผลการตรวจสอบสถานประกอบการอาหาร ทั้งสถานที่ผลิต สถานที่นำเข้า และสถานที่จำหน่ายอาหาร ในเขตกรุงเทพมหานครทั้ง 50 เขต และต่างจังหวัด ดำเนินการตรวจสอบและพิจารณาผลตามกฎหมาย โดยเจ้าหน้าที่กลุ่มกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาด กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ตามแผนเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์สุขภาพประจำปี ทั้งกรณีเฝ้าระวัง กรณีพิเศษ และกรณีร้องเรียน ตั้งแต่ปีงบประมาณ 2564 - 2566 สามารถจำแนกประเด็นความผิดได้ดังนี้

ตารางที่ 3.1 สถานประกอบการอาหารที่พบการแสดงฉลากไม่ถูกต้อง ตั้งแต่ปีงบประมาณ 2564 - 2566

ปีงบประมาณ	สถานประกอบการ อาหารทั้งหมด (แห่ง) ⁽¹⁾	ฝ่าฝืนการแสดงฉลากไม่ถูกต้อง (แห่ง)		
		รวม	มาตรา 6(10) ⁽²⁾	มาตรา 6(10) และ 25(2) ⁽³⁾
2564	488	214 (43.9%)	198 (40.6%)	16 (3.3%)
2565	492	233 (47.4%)	213 (43.3%)	20 (4.1%)
2566	760	428 (56.3%)	408 (53.7%)	20 (2.6%)

หมายเหตุ (1) ฐานข้อมูลประมวลหลักฐานของกลุ่มกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาด ปีงบประมาณ 2564 - 2566

(2) การแสดงฉลากไม่ถูกต้อง ฝ่าฝืนมาตรา 6(10) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 มีโทษตามมาตรา 51 ต้องระวางโทษปรับไม่เกินสามหมื่นบาท

(3) การแสดงฉลากไม่ถูกต้องที่เข้าข่ายเป็นอาหารที่มีฉลากเพื่อลวงหรือพยายามลวงให้ผู้ซื้อเข้าใจผิดในเรื่องคุณภาพหรือลักษณะพิเศษอย่างอื่น หรือในเรื่องสถานที่และประเทศที่ผลิต ตามมาตรา 27(4) จัดว่าเป็นอาหารปลอม ฝ่าฝืนมาตรา 25(2) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 มีโทษตามมาตรา 59 ต้องระวางโทษจำคุกตั้งแต่หกเดือนถึงสิบปี หรือปรับตั้งแต่ห้าพันบาทถึงหนึ่งแสนบาท

จากตารางที่ 3.1 ผลการพิจารณาประมวลหลักฐานย้อนหลัง 3 ปี ตั้งแต่ปีงบประมาณ 2564 - 2566 พบสถานประกอบการทั้งสถานที่ผลิต สถานที่นำเข้า และสถานที่จำหน่ายอาหาร มีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารที่มีการแสดงฉลากไม่ถูกต้อง จำนวน 214 แห่ง (ร้อยละ 43.9), 233 แห่ง (ร้อยละ 47.4) และ 428 แห่ง (ร้อยละ 56.3) ตามลำดับ เห็นได้ว่าส่วนใหญ่สถานประกอบการอาหารมากกว่าร้อยละ 40 พบการกระทำ ความผิดในประเด็นแสดงฉลากไม่ถูกต้องที่ฝ่าฝืนตามมาตรา 6(10) ซึ่งสัดส่วนของสถานประกอบการอาหารที่มีการแสดงฉลากไม่ถูกต้องมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น เมื่อเทียบกับปี 2566 เพิ่มขึ้นเกือบร้อยละ 13 จากปี 2564 นอกจากนี้ ในแต่ละปียังพบสถานประกอบการอาหารที่มีการแสดงฉลากอาหารไม่ถูกต้องในลักษณะเข้าข่ายเป็นอาหารที่มี ฉลากเพื่อลวงหรือพยายามลวงให้ผู้ซื้อเข้าใจผิดในเรื่องคุณภาพหรือลักษณะพิเศษอย่างอื่น ตามมาตรา 27(4) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ฝ่าฝืนมาตรา 25(2) ช่วงร้อยละ 2.6 – 4.1 ซึ่งพบมากที่สุดในปี 2565 ร้อยละ 4.1

ทั้งนี้ในการตรวจสอบสถานประกอบการอาหารโดยเจ้าหน้าที่กลุ่มกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาด แต่ละครั้ง เป็นการตรวจสอบตามเป้าหมายเจาะจงไม่ใช่เป็นการตรวจสอบเชิงสำรวจ ซึ่งจะดำเนินการ ตรวจสอบทั้งประเด็นสุ่มลักษณะของสถานที่ คุณภาพของผลิตภัณฑ์ การแสดงฉลากอาหาร รวมถึงการโฆษณา จึงทำให้ผลการแสดงฉลากของสถานประกอบการมากกว่าร้อยละ 40 มีการแสดงฉลากไม่ถูกต้อง (ตารางที่ 3.1) และเมื่อพิจารณาเฉพาะสถานประกอบการที่พบการกระทำผิด จำแนกตามกรณีเฝ้าระวัง กรณีพิเศษ และกรณีร้องเรียน รายละเอียดดังตารางที่ 3.2

ตารางที่ 3.2 สถานประกอบการอาหารที่พบการกระทำผิด จำแนกตามกรณีเฝ้าระวัง พิเศษ และร้องเรียน

ปีงบประมาณ	ทั้งหมด (แห่ง)	กรณีเฝ้าระวัง (แห่ง)			กรณีพิเศษ (แห่ง)			กรณีร้องเรียน (แห่ง)		
		รวม	6(10)	25(2)	รวม	6(10)	25(2)	รวม	6(10)	25(2)
2564	214	62 (29.0%)	52	10	34 (15.9%)	31	3	118 (55.1%)	115	3
2565	233	65 (27.9%)	64	1	42 (18.0%)	37	5	126 (54.1%)	112	14
2566	428	117 (27.3%)	110	7	38 (8.9%)	35	3	273 (63.8%)	263	10

จากตารางที่ 3.2 พบว่าสถานประกอบการที่พบการกระทำผิดส่วนใหญ่เป็นสถานประกอบการ ที่มาจากการตรวจสอบกรณีร้องเรียนมากกว่าร้อยละ 54 รองลงมาเป็นกรณีเฝ้าระวังตามแผนเฝ้าระวังคุณภาพ ผลิตภัณฑ์ประจำปี พบช่วงร้อยละ 27.3 – 29.0 และกรณีพิเศษตามสถานการณ์ข่าวความไม่ปลอดภัยของ อาหาร รวมทั้งนโยบายของผู้บริหาร อย่างไรก็ตามจะเห็นได้ว่าสัดส่วนสถานประกอบการกรณีร้องเรียนมี แนวโน้มแสดงฉลากไม่ถูกต้องเพิ่มขึ้นจากปี 2564 ร้อยละ 8.7 ในปี 2566 โดยส่วนหนึ่งมาจากผู้บริโภคที่ สามารถตรวจสอบฉลากอาหารได้และแจ้งข้อมูลเป็นเบาะแสให้เจ้าหน้าที่ได้ดำเนินการตรวจสอบ ทั้งนี้

สถานประกอบการอาหารบางแห่งอาจจะถูกเจ้าหน้าที่เข้าตรวจสอบได้ทั้ง 3 กรณีภายในปีเดียวกัน หรืออาจพบความผิดในอาหารหลายประเภทขึ้นอยู่กับกรณีสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารในการตรวจสอบแต่ละครั้ง

3.1.1.1 จำแนกประเภทอาหาร ตามประเด็นความผิดมาตรา 6(10)

เมื่อพิจารณาการแสดงผลการไม่ถูกต้องตามมาตรา 6(10) จำแนกตามประเภทอาหาร ตั้งแต่ปีงบประมาณ 2564 - 2566 พบว่าอาหารประเภทอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที เป็นประเภทอาหารที่พบการแสดงผลการไม่ถูกต้องมากที่สุด รองลงมาคือผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามลำดับ โดยประเด็นความผิดที่พบมากที่สุด คือ การแสดงชื่ออาหารไม่ตรงตามที่ได้รับอนุญาต ซึ่งพบความผิดดังกล่าวในอาหารทุกประเภท รองลงมาเป็นประเด็นไม่แสดงวันเดือนและปีที่ผลิต/หมดอายุ/ควรบริโภคก่อน และข้อความเป็นภาษาไทยกำกับ โดยความผิดทั้ง 2 เป็นประเด็นข้อมูลทั่วไป นอกจากนี้ยังมีประเด็นความผิดอื่นที่เกี่ยวข้องกับข้อมูลความปลอดภัย เช่น ไม่แสดงข้อมูลผู้แพ้อาหาร ข้อมูลวัตถุเจือปนอาหาร หรือประเด็นที่เกี่ยวกับด้านสุขภาพ เช่น การแสดงผลการโภชนาการ หรือผลการโภชนาการแบบจีดีเอไม่เป็นไปตามกฎหมาย เป็นต้น รายละเอียดตามตารางที่ 3.3

ตารางที่ 3.3 ประเภทอาหารที่พบการแสดงผลการไม่ถูกต้อง ผ่าฝืนมาตรา 6(10) แต่ละปีงบประมาณ

ประเภทอาหาร	สถานประกอบการอาหาร (แห่ง)			ประเด็นความผิดที่พบมากที่สุด
	ปี 2564	ปี 2565	ปี 2566	
1. อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที	53	64	149	1) แสดงชื่ออาหารไม่ตรงตามที่ได้รับอนุญาต 2) ไม่แสดงวันเดือนปีที่ “ผลิต และหมดอายุ/ควรบริโภคก่อน” และข้อความเป็นภาษาไทยกำกับ 3) ไม่แสดงข้อมูลผู้แพ้อาหาร 4) ไม่แสดงข้อมูลวัตถุเจือปนอาหาร 5) ผลการโภชนาการไม่เป็นไปตามกฎหมาย 6) ไม่แสดงผลการโภชนาการแบบ GDA
2. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	30	50	55	1) แสดงชื่ออาหารไม่ตรงตามที่ได้รับอนุญาต 2) แสดงข้อความกล่าวอ้างสรรพคุณที่ไม่ได้รับอนุญาต 3) ไม่แสดงส่วนประกอบเป็นภาษาไทย 4) แสดงข้อความค่าเตือนไม่ครบถ้วน 5) ไม่แสดงวันเดือนและปีที่ผลิต/หมดอายุ/ควรบริโภคก่อน เป็นภาษาไทย 6) ไม่แสดงข้อมูลวัตถุเจือปนอาหาร
3. เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	27	24	33	1) ไม่แสดงข้อความ“ควรบริโภคก่อน/หมดอายุ” กำกับ 2) แสดงชื่ออาหารไม่ตรงตามที่ได้รับอนุญาต 3) ผลการโภชนาการไม่เป็นไปตามกฎหมาย 4) ไม่แสดงผลการโภชนาการแบบ GDA 5) ไม่แสดงข้อมูลวัตถุเจือปนอาหาร

ตารางที่ 3.3 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	สถานประกอบการอาหาร (แห่ง)			ประเด็นความผิดที่พบมากที่สุด
	ปี 2564	ปี 2565	ปี 2566	
4. น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	33	9	10	1) ไม่แสดงวันเดือนปี ควรบริโภคก่อน/หมดอายุ 2) ไม่แสดงข้อความ "ควรบริโภคก่อน/หมดอายุ" กำกับ 3) แสดงชื่ออาหารไม่ตรงตามที่ได้รับอนุญาต 4) ไม่แสดงปริมาตรสุทธิ 5) ไม่แสดงชื่อและที่ตั้งผู้ผลิต ผู้นำเข้า
5. ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	3	15	12	1) แสดงชื่ออาหารไม่ตรงตามที่ได้รับอนุญาต 2) ไม่แสดงข้อมูลวัตถุดิบอาหาร 3) ไม่แสดงชื่อและที่ตั้งผู้ผลิต ผู้นำเข้า 4) ไม่แสดงส่วนประกอบไม่ตรงตามที่อนุญาต
6. อื่นๆ เช่น คุกกี้สำเร็จรูปและขนมเยลลี่ แป้งและผลิตภัณฑ์ ซากาแฟ เป็นต้น	52	51	149	1) แสดงชื่ออาหารไม่ตรงตามที่ได้รับอนุญาต 2) ไม่แสดงข้อมูลวัตถุดิบอาหาร 3) ไม่แสดงข้อความคำเตือนว่า "เด็กควรบริโภคแต่น้อย" 4) ไม่แสดงข้อความ "มีกาเฟอีน...มิลลิกรัมต่อ 100 มิลลิลิตร" 5) แสดงข้อความกล่าวอ้างทางโภชนาการ โดยไม่แสดงฉลากโภชนาการ
รวม	198	213	408	

ทั้งนี้เมื่อพิจารณาประเด็นความผิดของอาหารแต่ละประเภท จะสังเกตพบว่าประเด็นความผิดของการแสดงฉลากมาจากการไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขในประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่มากกว่าหนึ่งฉบับ ยกตัวอย่างในอาหารประเภทอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีซึ่งเป็นประเภทอาหารที่พบการแสดงฉลากไม่ถูกต้องมากที่สุดเป็นอันดับแรกทั้ง 3 ปี พบว่าประเด็นความผิดที่พบบ่อยคือ การแสดงชื่ออาหารไม่ตรงตามที่ได้รับอนุญาต การไม่แสดงวันเดือนปีผลิตและข้อความ “ผลิต” กำกับ การแสดงฉลากโภชนาการไม่เป็นไปตามกฎหมาย รวมทั้งไม่แสดงฉลากโภชนาการแบบจีดีเอ เป็นต้น และเมื่อพิจารณาประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องกับประเด็นความผิดข้างต้น ผู้ประกอบการอาหารต้องศึกษากฎหมายทั้งหมด 4 เรื่อง 5 ฉบับ ได้แก่ เรื่องที่ 1 การแสดงฉลากอาหาร คือ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 383) พ.ศ.2560 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ 2) เรื่องที่ 2 การแสดงข้อกำหนดเพิ่มเติมเฉพาะผลิตภัณฑ์ คือ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 237) พ.ศ.2544 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที เรื่องที่ 3 การแสดงฉลากโภชนาการ คือ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ. 2541 เรื่อง ฉลากโภชนาการ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 392 (พ.ศ.2561) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง ฉลากโภชนาการ (ฉบับที่ 3) และ เรื่องที่ 4 การแสดงฉลากโภชนาการแบบจีดีเอ คือ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 394 (พ.ศ.2561) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร

พ.ศ. 2522 เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ เห็นได้ว่าหากผู้ประกอบการไม่มีการศึกษากฎหมายครบถ้วนทุกฉบับข้างต้น จะไม่สามารถแสดงฉลากอาหารได้อย่างถูกต้อง แต่ถ้ามีการปรับรวมข้อกำหนดเพิ่มเติมเฉพาะผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับฉลากอาหารที่สามารถรวมให้อยู่เหลือน้อยฉบับ จะเป็นผลดีต่อการนำไปปฏิบัติตามของผู้ประกอบการที่ง่ายขึ้น

เมื่อพิจารณากรณีน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท พบการแสดงฉลากไม่ถูกต้องมีแนวโน้มลดลง เมื่อเทียบจากปี 2566 มีจำนวนสถานประกอบการอาหารที่พบการแสดงฉลากไม่ถูกต้องลดลงเกือบร้อยละ 50 แต่เมื่อพิจารณาในประเด็นความผิดในแต่ละปี ยังพบว่าประเด็นความผิดที่พบมากที่สุด คือ การไม่แสดงวันเดือนปีควรบริโภคก่อน และข้อความ “ควรบริโภคก่อน” กำกับ ทั้งนี้กรณีดังกล่าว เมื่อพิจารณาประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องพบว่า เดิมการแสดงฉลากน้ำบริโภคมีการละเว้นไม่ต้องแสดงข้อความข้างต้นตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 256) พ.ศ.2545 เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 4) ได้กำหนดการแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก เว้นแต่การแสดงข้อความตามข้อ 3 (11) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 194) พ.ศ.2543 เรื่อง ฉลาก จึงไม่ต้องแสดงวันเดือนและปีที่ผลิต เดือนและปีที่ผลิต วันเดือนและปีที่หมดอายุ หรือวันเดือนและปีที่อาหารยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานดี โดยมีข้อความ “ผลิต” “หมดอายุ” หรือ “ควรบริโภคก่อน” กำกับแล้วแต่กรณี ซึ่งต่อมาได้มีการยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก ทุกฉบับ โดยออกเป็นประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 367) พ.ศ. 2557 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ กำหนดตามข้อ 4 ให้มีการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย รวมทั้งอาหารในภาชนะบรรจุที่ได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดการแสดงฉลากไว้เป็นการเฉพาะ นอกจากต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนั้น ๆ แล้ว ยังต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้ด้วย ซึ่งการแสดงฉลากของน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับดังกล่าวข้างต้น โดยมีการกำหนดให้แสดง วันเดือนปี “ควรบริโภคก่อน หรือ หมดอายุ” พร้อมแสดงข้อความกำกับเป็นภาษาไทย เพิ่มเติม ซึ่งผู้ประกอบการผู้ผลิตน้ำบริโภคส่วนใหญ่เป็นผู้ประกอบการรายเก่าที่มีการผลิตน้ำบริโภคก่อนกฎหมายฉบับนี้บังคับใช้ หากผู้ประกอบการไม่มีการศึกษากฎหมายฉบับใหม่ จะส่งผลต่อการแสดงฉลากน้ำบริโภคที่ไม่ครบถ้วนในประเด็นการแสดงฉลากที่ได้รับการยกเว้นสอดคล้องกับประเด็นความผิดที่พบมากในอาหารประเภทดังกล่าวข้างต้น

จากตัวอย่างประเภทอาหารที่พบการแสดงฉลากไม่ถูกต้องทั้ง 2 ประเภทข้างต้น จะเห็นได้ว่าการแสดงฉลากอาหารของแต่ละประเภท หากผู้ประกอบการปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากไม่ครบถ้วน หรือไม่เข้าใจในรายละเอียดของเงื่อนไขในข้อกำหนดการแสดงฉลากที่ซับซ้อน เข้าใจยาก อาจส่งผลทำให้พบการแสดงฉลากไม่ถูกต้องได้มากขึ้น

3.1.1.2 จำแนกประเภทอาหาร ตามประเด็นความผิดมาตรา 6(10) ที่เข้าข่ายตามมาตรา 25(2)

จากผลตารางที่ 3.1 เมื่อพิจารณาประเด็นการแสดงฉลากไม่ถูกต้องที่เข้าข่ายเป็นอาหารที่มีฉลากเพื่อลวงหรือพยายามลวงให้ผู้ซื้อเข้าใจผิดในเรื่องคุณภาพหรือลักษณะพิเศษอย่างอื่น ตามมาตรา 27(4) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ฝ่าฝืนมาตรา 25(2) ตั้งแต่ปีงบประมาณ 2564 - 2566 พบว่า

สถานประกอบการอาหารทั้งผู้ผลิต ผู้นำเข้า และผู้จำหน่ายอาหาร มีการจำหน่ายอาหารที่ผิดตามประเด็นดังกล่าว จำนวน 16 แห่ง (ร้อยละ 3.3), 20 แห่ง (ร้อยละ 4.6) และ 20 แห่ง (ร้อยละ 2.1) ตามลำดับ โดยประเภทอาหารที่พบการกระทำผิดจำนวนรวมทั้ง 3 ปีมากที่สุด คือ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร จำนวนรวม 17 แห่ง รองลงมาคือ อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที จำนวน 13 แห่ง ผลดังตารางที่ 3.4

ตารางที่ 3.4 ประเภทอาหารที่พบการแสดงฉลากไม่ถูกต้อง ผ่าฝืนมาตรา 6(10) และ 25(2) แต่ละปีงบประมาณ

ประเภทอาหาร	สถานประกอบการอาหาร (แห่ง)		
	ปี 2564	ปี 2565	ปี 2566
ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	2	7	8
อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที	6	4	3
เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	2	4	2
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	1	1	1
น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	1	1	0
ประเภทอื่น เช่น อาหารทั่วไป ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เป็นต้น	4	3	6
รวม	16	20	20

โดยประเด็นความผิดกรณีที่เข้าข่ายดังกล่าวเป็นอาหารปลอมตามมาตรา 25(2) ส่วนใหญ่เกิดจากความตั้งใจหรือไม่ใส่ใจของผู้ประกอบการที่ไม่ปฏิบัติตามกฎหมาย ส่วนใหญ่เป็นการแสดงฉลากลักษณะที่ทำให้ผู้ซื้อเข้าใจผิดในเรื่องลักษณะพิเศษอย่างอื่น ตัวอย่างที่ตรวจพบ เช่น การนำเลขสารบบอาหารที่ไม่ได้รับอนุญาต หรือเลขสารบบอาหารผู้อื่นมาแสดงบนฉลากผลิตภัณฑ์ หรือการแสดงฉลากไม่ตรงกับผลวิเคราะห์ เช่น ตรวจพบตีเอ็นเนื้อสัตว์ในกลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารเจ ตรวจพบวัตถุกันเสียแต่ฉลากแสดงข้อความ “ไม่ใส่วัตถุกันเสีย” เป็นต้น

อย่างไรก็ตามจากผลการตรวจสอบข้างต้น ถึงแม้ว่าจะพบสถานประกอบการที่พบการกระทำ ความผิดเข้าข่ายเป็นอาหารปลอม ตามมาตรา 25(2) จำนวนไม่ถึงร้อยละ 3 ของสถานประกอบการทั้งหมด แต่เมื่อพิจารณาเปรียบเทียบในความผิดประเด็นเดียวกันกับฉลากที่ผิดในมาตรา 6(10) พบว่าฉลากที่เข้าข่ายอาหารปลอมตามมาตรา 25(2) จะมีความรุนแรงและผลกระทบที่เกิดขึ้นต่อสุขภาพมากกว่า เช่น ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่อาจมีการปลอมปนยาแผนปัจจุบัน ส่วนใหญ่พบมีการแสดงชื่ออาหารไม่ตรงตามที่ได้รับอนุญาต และมีการแสดงภาพหรือข้อความที่สื่อให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ หลอกลวงผู้บริโภคจนเกิดอันตรายต่อสุขภาพได้ เมื่อเทียบกับอาหารกลุ่มอื่นที่แสดงชื่ออาหารไม่ตรงตามที่ได้รับอนุญาต อาจเกิดจากการไม่ได้ตรวจสอบความถูกต้องของฉลากก่อนนำมาจำหน่าย เป็นต้น ส่วนในประเด็นการแสดงเลขสารบบอาหาร ซึ่งผู้บริโภคสามารถใช้ตรวจสอบข้อมูลพื้นฐานของผลิตภัณฑ์ได้ หากเป็นฉลากอาหารปลอมมักพบความผิด เช่น แสดงเลขสารบบอาหารที่ยังไม่ได้รับอนุญาต ตั้งขึ้นมาเอง ซึ่งไม่สามารถตรวจสอบข้อมูลในระบบฐานข้อมูลการ

อนุญาตของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ รวมทั้งการแสดงข้อมูลชื่อและเลขที่ที่ตั้งบนฉลากที่ไม่มีตัวตน ไม่สามารถตรวจสอบได้ทันที ทำให้ต้องเพิ่มขึ้นขั้นตอนการตรวจสอบ รวมถึงอาจจะต้องขอความร่วมมือจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องอื่น เช่น ตำรวจกองบังคับการปราบปรามการกระทำความผิดเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภค (บก.ปคบ.) ในการสืบหาข้อมูลเพื่อตรวจสอบ เป็นต้น ดังตัวอย่างตามตารางที่ 3.5

ตารางที่ 3.5 การเปรียบเทียบฉลากประเด็นความผิดระหว่างมาตรา 6(10) และเข้าข่ายตามมาตรา 25(2)

ประเด็นความผิด	มาตรา 6(10)	มาตรา 6(10) และ 25(2)
ชื่ออาหาร	 <p>[ชื่ออาหาร น้ำผึ้งป่าเดือน 5 (ตรา น้ำผึ้งตะวัน)] แสดงชื่ออาหารไม่ตรงตามที่ได้รับอนุญาต</p>	 <p>แสดงชื่ออาหารไม่ตรงตามที่ได้รับอนุญาต</p>
เลขสารบบอาหาร	 <p>แสดงตัวเลข อย มิตรูปแบบ</p>	 <p>แสดงเลข อย ที่ยังไม่ได้รับอนุญาต</p>
ส่วนประกอบ	 <p>ไม่เรียงลำดับจากมากไปหาน้อย</p>	 <p>ไม่ใส่วัตถุกันเสีย แต่ผลวิเคราะห์พบอาหารเจ แต่ผลวิเคราะห์พบ DNA เนื้อสัตว์</p>
ชื่อและที่ตั้งผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า	 <p>ชื่อผู้ผลิตไม่แสดงเป็นภาษาไทย</p>	 <p>ชื่อและที่อยู่ไม่แสดงเป็นภาษาไทย แต่ไม่สามารถตรวจสอบได้</p>

จากข้อมูลข้างต้น นอกจากทราบสถานการณ์แสดงฉลากไม่ถูกต้องของผู้ประกอบการแล้ว ยังพบว่าในอาหารบางประเภทมีความเสี่ยงเข้าข่ายอาหารปลอมที่เกิดจากความตั้งใจ เช่น ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่อาจลักลอบปลอมปนยาแผนปัจจุบัน หรือเกิดจากความไม่ตั้งใจ เช่น อาหารเจที่พบการปนเปื้อนดีเอ็นเอเนื้อสัตว์ ดังนั้นจากผลการตรวจสอบข้างต้น สามารถนำมาใช้เป็นข้อมูลช่วยวางแผนในการกำกับดูแลและติดตามเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์อาหาร โดยเฉพาะอาหารกลุ่มเสี่ยงที่ต้องเฝ้าระวังต่อเนื่องอย่างมีประสิทธิภาพ

3.1.2 สถานการณ์ปัญหาการร้องเรียนประเด็นฉลากอาหาร จากศูนย์จัดการเรื่องร้องเรียนและปราบปรามการกระทำผิดกฎหมายเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์สุขภาพ (ศรป.)

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา มีศูนย์จัดการเรื่องร้องเรียนและปราบปรามการกระทำผิดกฎหมายเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์สุขภาพ (ศรป.) ซึ่งเป็นศูนย์กลางในการรับแจ้งเรื่องร้องเรียนผลิตภัณฑ์สุขภาพจากผู้บริโภค โดยสามารถแจ้งข้อมูลได้ทุกช่องทาง เช่น สายด่วน อย. 1556, เว็บไซต์ อย. และศรป., Facebook FDA Thai, Mobile application เป็นต้น รวมถึงมาแจ้งเรื่องร้องเรียนด้วยตนเองที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ทั้งนี้ในปัจจุบันจำนวนเรื่องร้องเรียนที่เกี่ยวกับการแสดงฉลากอาหาร โดยเฉพาะกรณีประสงค์เงินสินบนมีจำนวนเพิ่มมากขึ้น ซึ่งอายุความของคดีที่เกี่ยวกับการแสดงฉลากมีเพียง 1 ปี มีผลให้เจ้าหน้าที่กลุ่มกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาดต้องรีบดำเนินการตรวจสอบหาผู้กระทำผิดให้ทันระยะเวลาที่กำหนด ส่งผลต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบตามแผนเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์สุขภาพแต่ละปี ตามตารางที่ 3.6

ตารางที่ 3.6 จำนวนเรื่องร้องเรียนจาก ศรป. ในความรับผิดชอบของกลุ่มกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาด กองอาหาร

ปีงบประมาณ	เรื่องร้องเรียน จาก ศรป. (เรื่อง) ⁽¹⁾		
	ทั้งหมด	กรณีประสงค์เงินสินบน ⁽²⁾	กรณีอื่น ⁽³⁾
2563	182	49	133
2564	354	167	187
2565	236	57	179
2566	343	239	104

- หมายเหตุ
- (1) ฐานข้อมูลงานธุรการ กลุ่มกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาด ตั้งแต่ปีงบประมาณ 2563 – 2566 (เดือนพฤษภาคม 2566)
 - (2) กรณีประสงค์เงินสินบน ตามที่ผู้ร้องเรียนแจ้งความประสงค์เป็นไปตามเงื่อนไขการรับเรื่อง ของ ศรป. โดยส่วนใหญ่เป็นกรณีร้องเรียนฉลากไม่ถูกต้อง
 - (3) กรณีอื่น เช่น สถานประกอบการไม่ได้มาตรฐาน, คุณภาพผลิตภัณฑ์ไม่ได้มาตรฐาน, การโฆษณาไม่ได้รับอนุญาต/เกินจริง

ตัวอย่างลักษณะการร้องเรียนกรณีการแสดงฉลากไม่ถูกต้อง (เฉพาะกรณีประสงค์เงินสินบน) ที่ผู้ร้องเรียนแจ้งข้อมูลรายละเอียดของผลิตภัณฑ์อาหารให้เจ้าหน้าที่ได้ตรวจสอบในแต่ละประเด็น สามารถจำแนกตามประเด็นข้อร้องเรียน ดังตารางที่ 3.7

ตารางที่ 3.7 ประเด็นการร้องเรียนการแสดงผลากไม่ถูกต้อง

ประเด็นข้อร้องเรียนการแสดงผลาก		ภาพฉลากผู้ร้อง
ชื่ออาหาร	แสดงไม่ตรงตามที่ได้รับอนุญาต	 ชื่ออาหาร ขนมข้าวตอกเนย
เลขสารบบอาหาร	ไม่แสดง หรือ แสดงไม่ถูกรูปแบบ หรือ แสดงเลข อย คนอื่น	
ส่วนประกอบที่สำคัญ	ไม่แสดงส่วนประกอบ หรือ ไม่เรียงลำดับจากมากไปหาน้อย	
น้ำหนักสุทธิ	ไม่แสดงเป็นภาษาไทย ไม่แสดงเป็นระบบเมตริก	
วันเดือนปี ควรบริโภคน	ไม่แสดงข้อความ “ควรบริโภคก่อน” เป็นภาษาไทยกำกับ ไม่แสดงวัน เดือน ปี ควรบริโภคก่อน หรือไม่แสดง วันผลิต	
ชื่อ/ที่ตั้งผู้ผลิต นำเข้า	ไม่แสดงข้อความ “ผลิตโดย” หรือ “นำเข้าโดย” ไม่แสดง ชื่อและที่อยู่ผู้ผลิต/ผู้นำเข้า แสดงชื่อผู้ผลิต ไม่ตรงตามที่ได้รับอนุญาต	
ข้อมูลสารก่อภูมิแพ้	ไม่แสดง “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร” หรือข้อความกำกับ แสดงไม่อยู่ใต้ส่วนประกอบที่สำคัญ	
คำเตือน	ไม่แสดงข้อความ “มีวัตถุติดออกซิเจน” กำกับ	

จากข้อมูลประเด็นร้องเรียนเกี่ยวกับการแสดงฉลาก ตามตารางที่ 3.7 ข้างต้น เมื่อพิจารณาประเด็นความผิดแล้ว พบว่า เป็นประเด็นความผิดพื้นฐานที่ไม่ซับซ้อน และเห็นความผิดได้ชัดเจน ซึ่ง ผู้ร้องเรียนมีการพิจารณาการแสดงผลของผลิตภัณฑ์นั้นเพียงไม่เป็นไปตามเงื่อนไขรายละเอียดการแสดงผลตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเท่านั้น ทั้งนี้ ผลิตภัณฑ์อาหารบางประเภท เมื่อได้รับการตรวจสอบและพิจารณาประมวลหลักฐานจากเจ้าหน้าที่แล้วอาจจะพบประเด็นความผิดอื่น เช่น เป็นอาหารที่เข้าข่ายถูกบังคับให้แสดงฉลากโภชนาการ หรือการแสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมันและโซเดียมแบบจีดีเอ หรือการแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับประเภทสารก่อภูมิแพ้ เป็นต้น โดยสันนิษฐานได้ว่า ผู้ร้องเรียนอาจจะเข้าไม่ถึงกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง หรือยังไม่เข้าใจว่าอาหารแต่ละประเภทต้องปฏิบัติตามกฎหมายฉบับใดบ้าง ดังนั้นหากมีเครื่องมือที่ใช้ในการตรวจสอบการแสดงผลของอาหารแต่ละประเภทให้กับผู้บริโภค เครือข่ายภาคประชาชน ซึ่งเป็นกลไกสำคัญในการเฝ้าระวังการแสดงผล ฉลาก อาจจะพบปัญหาการร้องเรียนการแสดงผลฉลากมากขึ้นได้

3.2 ผลการวิเคราะห์ และรวบรวมข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากอาหาร

จากสถานการณ์การแสดงผลฉลากอาหารไม่ถูกต้องของผู้ประกอบการตามข้อ 3.1 พบว่าส่วนใหญ่เป็นการแสดงผลฉลากไม่ถูกต้องในประเด็นข้อมูลพื้นฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงผลฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ เช่น แสดงชื่ออาหารไม่ตรงตามที่ได้รับอนุญาต ไม่แสดงวันเดือนปีควรรบริโภค ก่อน ส่วนประกอบไม่เรียงลำดับ เป็นต้น สอดคล้องกับประเด็นการร้องเรียนฉลากจากผู้บริโภค ตามตารางที่ 3.7 แต่เมื่อพิจารณารายละเอียดแล้วยังพบว่ามีกรณีการแสดงผลฉลากไม่ถูกต้องเรื่องอื่นนอกเหนือจากกฎหมายฉบับดังกล่าว เช่น ฉลากโภชนาการ การแสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ จะเห็นได้ว่าสาเหตุหนึ่งของการแสดงผลฉลากไม่ถูกต้อง อาจจะมาจากข้อกำหนดที่มีหลายฉบับ ไม่สามารถปฏิบัติได้อย่างครบถ้วน จึงได้วิเคราะห์และรวบรวมเงื่อนไขกฎหมายในการแสดงผลฉลาก ทั้งข้อบังคับหลักและข้อบังคับเพิ่มเติม จำแนกตามกลุ่มอาหารที่ต้องมีฉลาก และอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ซึ่งเป็นกลุ่มส่วนใหญ่ได้รับอนุญาตเลขสารบบอาหารแบบอัตโนมัติ (Auto E-Submission) แสดงรายละเอียดดังนี้

3.2.1 ข้อกำหนดหลักในการแสดงผลฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ

อาหารในภาชนะบรรจุที่เข้าข่ายบังคับต้องแสดงผลฉลากอาหารตามกฎหมาย จะต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงผลฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ซึ่งปัจจุบันมีประกาศทั้งหมด 4 ฉบับ คือ ฉบับที่ 367 พ.ศ.2557, ฉบับที่ 383 พ.ศ.2560 (ฉบับที่ 2), ฉบับที่ 401 พ.ศ. 2562 (ฉบับที่ 3) และฉบับที่ 410 พ.ศ.2562 (ฉบับที่ 4) โดยเฉพาะฉบับที่ 2 ซึ่งมีการกำหนด “ข้อ 4 การแสดงผลฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ต้องแสดงข้อความภาษาไทย ...” โดยสรุปรายละเอียดข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการแสดงผลฉลากอาหารของผลิตภัณฑ์อาหาร ทุกประเภทอย่างน้อยต้องแสดงข้อความ รายละเอียดดังตารางที่ 3.8

ตารางที่ 3.8 ข้อกำหนดหลักในการแสดงฉลากอาหารของผลิตภัณฑ์ทุกประเภท

ที่	ข้อกำหนด	สรุปรายละเอียดเงื่อนไข
1	ชื่ออาหาร	สอดคล้องกับที่ได้รับอนุญาต
2	เลขสารบบอาหาร	แสดง 13 หลักตามที่ได้รับอนุญาต
3	ชื่อและที่ตั้ง ผู้ผลิต หรือผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่	<ul style="list-style-type: none"> - <u>อาหารผลิตในประเทศ</u> ให้แสดงชื่อและที่ตั้ง และข้อความกำกับ สถานะของสถานที่นั้น เช่น <ul style="list-style-type: none"> - กรณีเป็นผู้ผลิต แสดง “ผู้ผลิต” หรือ “ผลิตโดย” กำกับ - กรณีเป็นผู้แบ่งบรรจุ แสดง “ผู้แบ่งบรรจุ” หรือ “แบ่งบรรจุโดย” กำกับ - กรณีเป็นสำนักงานใหญ่ แสดง “สำนักงานใหญ่” กำกับ - <u>อาหารนำเข้าจากต่างประเทศ</u> ให้แสดงชื่อและที่ตั้ง และข้อความว่า “ผู้นำเข้า” หรือ “นำเข้าโดย” กำกับ และแสดงชื่อและประเทศ ของผู้ผลิตด้วย
4	ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก	<ul style="list-style-type: none"> - อาหารที่มีลักษณะเป็นของแข็ง ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ - อาหารที่มีลักษณะเป็นของเหลว ให้แสดงปริมาตรสุทธิ - อาหารที่มีการกำหนดน้ำหนักเนื้ออาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ให้แสดงปริมาณน้ำหนักเนื้ออาหาร
5	ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ	แสดงเป็นร้อยละ (ยกเว้นอาหารประเภทผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่แสดงเป็นหน่วยเมตริก) และเรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย
6	ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร	หากอาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน 9 ประเภท ต้องแสดงไว้ที่ด้านล่างของการแสดงส่วนประกอบ <ul style="list-style-type: none"> - “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มี” กรณีมีการใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร หรือ - “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมี” กรณีมีการปนเปื้อนในกระบวนการผลิต
7	วัตถุเจือปนอาหาร	วัตถุเจือปนอาหารตามหน้าที่ด้านเทคโนโลยี 27 หน้าที่ ให้แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะหรือตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives ยกเว้นหน้าที่ <ul style="list-style-type: none"> - กรณี สี ระบุ “สีสังเคราะห์ หรือสีธรรมชาติ” ตามด้วยชื่อเฉพาะ หรือ INS - กรณี วัตถุกันเสีย ตามด้วยชื่อเฉพาะ หรือ INS - กรณี วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร หรือวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล ตามด้วยชื่อเฉพาะเท่านั้น

ตารางที่ 3.8 (ต่อ)

ที่	ข้อกำหนด	สรุปรายละเอียดเงื่อนไข
8	วัตถุแต่งกลิ่นรส	แสดงข้อความแล้วแต่กรณี ดังนี้ “แต่งกลิ่นธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นสังเคราะห์” “แต่งรสธรรมชาติ” หรือ “แต่งรสเลียนธรรมชาติ”
9	วัน เดือนและ ปี และข้อความ “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ”	- แสดง วัน เดือนและปี สำหรับอาหารที่มีอายุการเก็บไม่เกิน 90 วัน - แสดงวัน เดือนและปี หรือเดือนและปี สำหรับอาหารที่มีอายุการเก็บเกิน 90 วัน
10	ข้อความอื่น หากมีการกำหนดให้แสดง หรือมีการใช้	- คำเตือน - ข้อเสนอแนะในการเก็บรักษา - วิธีปรุงเพื่อรับประทาน - วิธีการใช้และข้อความที่จำเป็นสำหรับอาหารที่มุ่งหมายจะให้กับทารกหรือเด็กอ่อน หรือบุคคลกลุ่มใดโดยเฉพาะ - ข้อความที่กำหนดเพิ่มเติมตามบัญชีแนบท้ายประกาศ และข้อความที่ต้องมีสำหรับอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนด

จากตารางที่ 3.8 อาหารในภาชนะบรรจุที่เข้าข่ายบังคับต้องแสดงฉลากอาหารตามกฎหมาย อย่างน้อยต้องปฏิบัติตามข้อ 1-9 โดยข้อ 10 สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารบางประเภท เช่น ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขเพิ่มเติม เช่น การแสดงข้อความคำเตือน หรือข้อกำหนดเพิ่มเติมตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 401) พ.ศ.2562 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ 3) รวมทั้ง “อาหารในภาชนะบรรจุที่ได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดการแสดงฉลากไว้เป็นการเฉพาะ นอกจากต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนั้นๆ แล้ว ยังต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้ด้วย” ซึ่งประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุที่มีการบังคับใช้ในปัจจุบัน มีการยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก จำนวน 3 ฉบับ คือ (1) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 194) พ.ศ.2543 เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543 (2) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 252) พ.ศ.2545 เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ 2) ลงวันที่ 30 พฤษภาคม พ.ศ. 2545 และ (3) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 343) พ.ศ. 2555 เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ 3) ลงวันที่ 17 เมษายน พ.ศ. 2555 จึงมีผลต่อการแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์อาหารบางประเภท โดยเฉพาะกลุ่มอาหารที่ต้องมีฉลากและอาหารที่กำหนดคุณภาพและมาตรฐาน เนื่องจากเป็นกลุ่มอาหารที่ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบการแสดงฉลากด้วยตนเอง จึงได้รวบรวมข้อกำหนดเพิ่มเติมเกี่ยวกับการแสดงฉลากอาหาร จำแนกเฉพาะกลุ่มอาหารที่ต้องมีฉลาก และอาหารที่กำหนดคุณภาพและมาตรฐาน ดังนี้

3.2.2 ข้อกำหนดเพิ่มเติมในการแสดงฉลาก ของกลุ่มอาหารที่ต้องมีฉลาก

กลุ่มอาหารที่ต้องมีฉลาก ปัจจุบันมีจำนวน 11 ประเภท โดยการแสดงฉลากอาหารของผลิตภัณฑ์อาหารกลุ่มดังกล่าวต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก และยังต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขเพิ่มเติมตามกฎหมายเฉพาะผลิตภัณฑ์นั้นด้วย ยกเว้นกลุ่มอาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 238) พ.ศ.2544 และ (ฉบับที่ 357) พ.ศ.2556 เนื่องจากในการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์ดังกล่าวต้องยื่นขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร (สบ.3) กับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ซึ่งมีเจ้าหน้าที่ช่วยพิจารณาตรวจสอบการแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์ก่อนได้รับเลขสารบบอาหาร ส่วนผลิตภัณฑ์อาหารประเภทอื่น เมื่อพิจารณาอนุญาตจะได้ใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร ตามแบบ สบ.7/1 ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์อาหารเมื่อได้รับอนุญาตแล้ว ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบตนเอง (Self-assessment) เพื่อให้การแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์อาหารให้เป็นไปตามกฎหมาย โดยรายละเอียดของข้อกำหนดเพิ่มเติมเกี่ยวกับการแสดงฉลากของอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร แสดงรายละเอียดดังตารางที่ 3.9

ตารางที่ 3.9 จำแนกข้อกำหนดเพิ่มเติมเกี่ยวกับการแสดงฉลาก ของกลุ่มอาหารที่ต้องมีฉลาก

ประเภทอาหาร	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดเพิ่มเติม
1. แป้งข้าวกล้อง	ฉบับที่ 44 พ.ศ.2523	1) “อย่าใช้เลี้ยงทารกแทนนม” ด้วยตัวอักษรสีแดง ตัดกับสีพื้นฉลาก ไว้ใต้คำว่า "แป้งข้าวกล้อง"
2. วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่	ฉบับที่ 100 พ.ศ.2529	1) แสดงชื่ออาหาร ระบุชนิดของวัตถุที่เป็นตัวทำให้นุ่มและยึดหยุ่นเป็นวุ้น ไว้ในวงเล็บกำกับชื่ออาหาร สำหรับวุ้นสำเร็จรูป และแสดงร้อยละของน้ำผลไม้ที่เป็นส่วนประกอบ สำหรับขนมเยลลี่ 2) กรณีเป็นวุ้นสำเร็จรูป แสดงข้อความ "เด็กควรบริโภคแต่น้อย" ด้วยตัวอักษรสีแดง ในกรอบพื้นสีขาว
3. ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	ฉบับที่ 200 พ.ศ.2543	-
4. วัตถุแต่งกลิ่นรส	ฉบับที่ 223 พ.ศ.2544	1) ข้อความ “วัตถุแต่งกลิ่นรสธรรมชาติ”, “วัตถุแต่งกลิ่นรสเลียนธรรมชาติ” หรือ “วัตถุแต่งกลิ่นรสสังเคราะห์” กำกับชื่ออาหาร 2) วัตถุประสงค์หรือประโยชน์ในการใช้ พร้อมวิธีใช้ 3) ชนิดและปริมาณของสีที่ผสมในวัตถุแต่งกลิ่นรส
5. ขนมปัง	ฉบับที่ 224 พ.ศ.2544	-
6. หมากฝรั่งและลูกอม	ฉบับที่ 228 พ.ศ.2544	1) แสดงชื่ออาหาร ตามที่ประกาศฯ กำหนด

ตารางที่ 3.9 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดเพิ่มเติม
		2) แสดงปริมาณน้ำตาลและ/หรือวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล เป็นร้อยละของน้ำหนัก โดยประมาณ เรียงลำดับจากมากไปน้อย
7. อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที	ฉบับที่ 237 พ.ศ.2544	1) แสดงชื่ออาหาร ตามที่ประกาศฯ กำหนด 2) แสดงวัน เดือน ปีที่ผลิต และข้อความ “ผลิต” กำกับ
8. ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	ฉบับที่ 243 พ.ศ.2544	1) แสดงชื่ออาหาร ตามที่ประกาศฯ กำหนด
9. อาหารฉายรังสี	ฉบับที่ - พ.ศ.2553 (325)	1) ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยอาหารนั้น ๆ 2) หากเข้าข่ายตามนิยาม ต้องแสดงข้อความเพิ่มเติม สำหรับอาหารฉายรังสี ตามประกาศฯ ฉบับนี้ทั้งหมด
10. อาหารทั่วไปที่เป็นอาหารดัดแปรพันธุกรรมหรือพันธุวิศวกรรม	ฉบับที่ 251 พ.ศ.2545	1) ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยอาหารนั้น ๆ 2) หากเข้าข่ายตามนิยาม ต้องแสดงข้อความเพิ่มเติมสำหรับอาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม ตามประกาศฯ ฉบับนี้ทั้งหมด

หมายเหตุ - หมายถึง การแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์ ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และไม่มีข้อกำหนดเพิ่มเติมเฉพาะของผลิตภัณฑ์

จากการรวบรวมข้อกำหนดเพิ่มเติมแต่ละประกาศฯ เฉพาะของผลิตภัณฑ์นั้น ตามตารางที่ 3.9 ข้างต้น สามารถจำแนกได้ 3 กลุ่ม คือ

1) กลุ่มอาหารที่ไม่มีข้อกำหนดเพิ่มเติมเฉพาะของผลิตภัณฑ์ โดยให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ทั้งหมด จำนวน 2 ประเภท คือ ซอส ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และขนมปัง

2) กลุ่มอาหารที่ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และมีข้อกำหนดเพิ่มเติมเฉพาะในเรื่องชื่ออาหาร และข้อความคำเตือนเฉพาะตามประเภทอาหารนั้นๆ จำนวน 5 ประเภท คือ แป้งข้าวกล้อง วนสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ หมากฝรั่งและลูกอม อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ส่วนอีก 1 ประเภทคือ วัตถุแต่งกลิ่นรส นอกจากมีการกำหนดข้อความเพิ่มเติมเฉพาะเรื่องชื่ออาหาร ยังมีการกำหนดข้อความอื่น ซึ่งต้องมีการแสดงบนฉลากเพิ่มเติมตามประกาศฯ นี้ด้วย

3) กลุ่มอาหารที่เข้าข่ายตามนิยามอาหาร ต้องแสดงข้อความเพิ่มเติมเฉพาะตามประกาศฯ นั้น จำนวน 2 ประเภท คือ อาหารฉายรังสี และอาหารดัดแปรพันธุกรรมหรือพันธุวิศวกรรม ต้องแสดงฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารนั้น ๆ แล้ว ต้องแสดงข้อความเพิ่มเติมเฉพาะตามประกาศฯ ด้วย

เมื่อพิจารณาแล้ว พบว่ากลุ่มอาหารที่ 1 และ 2 หากมีการยกเลิกประกาศฯ เฉพาะ หรือยุบเหลือเป็นประกาศว่าด้วยอาหารที่ต้องมีฉลากฉบับเดียว หรือยกเลิกข้อกำหนดเพิ่มเติม เช่น การตั้งชื่ออาหารให้กำหนดตามหลักเกณฑ์การตั้งชื่ออาหารก่อนได้รับอนุญาตเลขสารบบอาหาร หรือข้อความเพิ่มเติมเฉพาะแต่ละประเภทอาหาร ให้เป็นข้อความที่กำหนดเพิ่มเติม ในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 401) พ.ศ. 2562 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ 3) เพื่อให้ง่ายต่อการนำไปปฏิบัติตามประกาศเกี่ยวกับการแสดงฉลากได้อย่างครบถ้วน

3.2.3 ข้อกำหนดเพิ่มเติมในการแสดงฉลาก ของกลุ่มอาหารที่กำหนดคุณภาพและมาตรฐาน

กลุ่มอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ซึ่งเป็นอาหารที่ต้องยื่นจดทะเบียนรายละเอียดของอาหาร/แจ้งรายละเอียดของอาหาร โดยไม่ได้กำหนดให้ต้องขออนุญาตการใช้ฉลากกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ปัจจุบันมีจำนวน 37 ประเภท แบ่งเป็นประเภทอาหารต้องแจ้งสูตรส่วนประกอบ จำนวน 11 ประเภท คือ 1) กาแฟผสมหรือกาแฟปรุงสำเร็จผสม 2) เครื่องดื่มเกลือแร่ 3) ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร 4) รอยัลเยลลี่ และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่ 5) นมโค 6) นมปรุงแต่ง 7) ผลิตภัณฑ์ของนม 8) นมเปรี้ยว 9) ไอศกรีม 10) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท 11) เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท โดยเมื่อพิจารณาอนุญาตจะได้รับใบสำคัญการจดทะเบียนอาหาร แบบ สบ.5/1 และประเภทอาหารที่ไม่ต้องแจ้งสูตรส่วนประกอบ โดยเมื่อพิจารณาอนุญาตจะได้ใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร ตามแบบ สบ.7/1 ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์อาหารเมื่อได้รับอนุญาตแล้ว ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบตนเอง (Self-assessment) เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพรวมทั้งการแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์อาหารให้เป็นไปตามกฎหมาย โดยการแสดงฉลากอาหารต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และยังคงปฏิบัติตามเงื่อนไขเพิ่มเติมตามกฎหมายเฉพาะผลิตภัณฑ์นั้นด้วยเช่นกัน ซึ่งรายละเอียดของข้อกำหนดเพิ่มเติมเกี่ยวกับการแสดงฉลากของอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร แสดงรายละเอียดดังตารางที่ 3.10

ตารางที่ 3.10 จำแนกข้อกำหนดเพิ่มเติมเกี่ยวกับการแสดงฉลาก ของกลุ่มอาหารที่กำหนดคุณภาพและมาตรฐาน

ประเภทอาหาร	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดเพิ่มเติม
*1. กาแฟ	(ฉบับที่ 197) พ.ศ.2543 (ฉบับที่ 276) พ.ศ.2546 ฉบับที่ - พ.ศ.2554 (330)	1) แสดงชื่ออาหาร ตามที่ประกาศฯ กำหนด 2) แสดงข้อความ “มีกาแฟอื่น...มิลลิกรัมต่อ 100 มิลลิลิตร” ด้วยตัวอักษรสีเข้มเส้นทึบ ความสูงไม่น้อยกว่า 2 มิลลิเมตร ในกรอบพื้นสีขาว บริเวณเดียวกับชื่ออาหารหรือเครื่องหมายการค้า

ตารางที่ 3.10 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดเพิ่มเติม
*2. เครื่องดื่มเกลือแร่	(ฉบับที่ 195) พ.ศ.2543 ฉบับที่ - พ.ศ.2554 (332)	1) แสดงข้อความด้วยตัวอักษรสูงไม่น้อยกว่า 2 มิลลิเมตร ในกรอบสี่เหลี่ยมสีแดงพื้นขาว 1.1) เด็กและทารกไม่ควรรับประทาน 1.2) เฉพาะผู้สูญเสียเหงื่อจากการออกกำลังกาย 1.3) ไม่ควรรับประทานเกินวันละ..หน่วย (ระบุจำนวนหน่วยที่ควรบริโภค โดยรวมกันต้องไม่เกินวันละ 1 ลิตร)
*3. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	(ฉบับที่ 293) พ.ศ.2548 (ฉบับที่ 309) พ.ศ.2550 (ฉบับที่ 405) พ.ศ.2562 (ฉบับที่ 411) พ.ศ.2562	1) แสดงคำว่า “ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร” เป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหาร หรือกำกับชื่ออาหาร 2) ปริมาณของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่บรรจุ 3) ชื่อและปริมาณของส่วนประกอบสำคัญ และส่วนประกอบที่มีการกล่าวอ้างสรรพคุณคุณประโยชน์ในฉลาก โดยให้แสดงเรียงลำดับปริมาณจากมากไปน้อย 4) ข้อความคำเตือนหรือข้อความอื่น ตามบัญชีแนบท้าย ของประกาศฯ กำหนด
*4. รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่	(ฉบับที่ 294) พ.ศ.2548	-
*5. นมโค	(ฉบับที่ 350) พ.ศ.2556 และ (ฉบับที่ 406) พ.ศ.2562	1) แสดงชื่ออาหาร ตามที่ประกาศฯ กำหนด 2) การแสดงข้อความสำหรับนมโคบางชนิด “อย่าใช้เลี้ยงทารก” สำหรับนมโคบางชนิดด้วยตัวอักษรเส้นทึบสีแดง ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า 5 มิลลิเมตร ในกรอบสี่เหลี่ยมพื้นขาวสีของกรอบตัดกับสีพื้นของฉลาก 3) การแสดงส่วนประกอบของนมโค กรณีที่ใช้นมผงเป็นส่วนประกอบ
*6. นมปรุงแต่ง	(ฉบับที่ 351) พ.ศ.2556 และ (ฉบับที่ 407) พ.ศ.2562	1) แสดงชื่ออาหาร ตามที่ประกาศฯ กำหนด
*7. ผลิตภัณฑ์ของนม	(ฉบับที่ 352) พ.ศ.2556 และ (ฉบับที่ 408) พ.ศ.2562	-

ตารางที่ 3.10 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดเพิ่มเติม
*8. นมเปรี้ยว	(ฉบับที่ 353) พ.ศ.2556	1) แสดงชื่ออาหาร ตามที่ประกาศฯ กำหนด 2) แสดงข้อความสำหรับนมเปรี้ยวบางชนิด เช่น นมเปรี้ยวเคเฟอร์และนมเปรี้ยวคูมิส “มีเอทิลแอลกอฮอล์ไม่เกิน ...%” บริเวณเดียวกับชื่ออาหารหรือเครื่องหมายการค้า และ “เด็กและสตรีมีครรภ์ ไม่ควรรับประทาน” ด้วยตัวอักษรที่อ่านได้ชัดเจน
*9. ไอศกรีม	(ฉบับที่ 354) พ.ศ.2556	-
*10. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(ฉบับที่ 355) พ.ศ.2556	-
*11. เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิท	(ฉบับที่ 356) พ.ศ.2556 และ (ฉบับที่ 402) พ.ศ.2562	1) แสดงชื่ออาหาร ตามที่ประกาศฯ กำหนด 2) กรณีเครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีน ให้แสดงข้อความว่า “ห้ามดื่มเกิน วันละ 2..... (ระบุภาชนะที่ใช้บรรจุ เช่น กระป๋อง ขวด เป็นต้น) เพราะอาจทำให้ใจสั่น นอนไม่หลับ เด็กและสตรีมีครรภ์ไม่ควรดื่ม ผู้มีโรคประจำตัวหรือผู้ป่วยปรึกษาแพทย์ก่อน” ด้วยตัวอักษรเส้นทึบสีแดง ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า 2 มิลลิเมตร ในกรอบสี่เหลี่ยมพื้นขาว สีของกรอบตัดกับสีของพื้นฉลาก
12. น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุปิดสนิท	ฉบับที่ 61 (พ.ศ.2524) ฉบับที่ 135 (พ.ศ.2534) (ฉบับที่ 220) พ.ศ.2544 (ฉบับที่ 256) พ.ศ.2545 (ฉบับที่ 284) พ.ศ.2547 ฉบับที่ - พ.ศ.2553 (319)	-
13. น้ำแข็ง	ฉบับที่ 78 (พ.ศ.2527) ฉบับที่ 137 (พ.ศ.2534) (ฉบับที่ 254) พ.ศ.2545 (ฉบับที่ 285) พ.ศ.2547	1) ข้อความว่า “น้ำใช้รับประทานได้” ด้วยตัวอักษรสีน้ำเงิน หรือ “น้ำแข็งใช้รับประทานไม่ได้” ด้วยตัวอักษรสีแดง
14. ซ็อกโกแลต	ฉบับที่ 83 (พ.ศ.2527) ฉบับที่ - พ.ศ.2554 (327)	1) แสดงชื่ออาหาร ตามที่ประกาศฯ กำหนด

ตารางที่ 3.10 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดเพิ่มเติม
15. ข้าวเติมวิตามิน	ฉบับที่ 150 (พ.ศ.2536)	1) เครื่องหมายการได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลาก 2) ค่าพลังงานและปริมาณสารอาหารต่อข้าวสาร 100 กรัม 3) ข้อความ “ไม่ควรล้างน้ำเพื่อไม่ให้วิตามินสูญหาย” และ “เก็บในที่แห้งและไม่ถูกแสงแดด” 4) เดือนและปีที่ผลิต และข้อความ “ผลิต” กำกับ หรือเดือนและปีที่บ่่างบรรจุ และข้อความ “แบ่งบรรจุ” กำกับ
16. ชา	(ฉบับที่ 196) พ.ศ.2543 (ฉบับที่ 277) พ.ศ.2546 ฉบับที่ - พ.ศ.2554 (329)	1) แสดงชื่ออาหาร ตามที่ประกาศฯ กำหนด 2) แสดงข้อความ “มีกาเฟอีน...มิลลิกรัมต่อ 100 มิลลิลิตร” ด้วยตัวอักษรสี่เหลี่ยมทึบ ความสูงไม่น้อยกว่า 2 มิลลิเมตร ในกรอบพื้นสีขาว บริเวณเดียวกับชื่ออาหารหรือเครื่องหมายการค้า
17. น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(ฉบับที่ 198) พ.ศ.2543	-
18. น้ำแร่ธรรมชาติ	(ฉบับที่ 199) พ.ศ.2543	1) แสดงชื่อของน้ำแร่ธรรมชาติ โดยแสดงแหล่งที่มาของน้ำแร่ตามธรรมชาติ 2) แสดงชนิดของแร่ธาตุที่สำคัญ 3) แสดงวัตถุประสงค์ในการผ่านกรรมวิธีตามที่ประกาศฯ กำหนด 4) แสดงค่าเตือนขนาดความสูงไม่น้อยกว่า 2 มิลลิเมตร ในกรอบสี่เหลี่ยมสีแดงพื้นขาว 4.1) “มีฟลูออไรด์” สำหรับน้ำแร่ธรรมชาติที่มีปริมาณฟลูออไรด์มากกว่า 1 มิลลิกรัม ต่อ น้ำแร่ธรรมชาติ 1 ลิตร 4.2) “ผลิตภัณฑ์นี้ไม่เหมาะสำหรับทารกและเด็กที่อายุต่ำกว่า 7 ปี” สำหรับน้ำแร่ธรรมชาติที่มีปริมาณฟลูออไรด์มากกว่า 2 มิลลิกรัม ต่อ น้ำแร่ธรรมชาติ 1 ลิตร
19. ซอสบางชนิด	(ฉบับที่ 201) พ.ศ.2543	-

ตารางที่ 3.10 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดเพิ่มเติม
20. น้ำปลา	(ฉบับที่ 203) พ.ศ.2543 (ฉบับที่ - พ.ศ.2553 (323)) (ฉบับที่ 403) พ.ศ.2562	1) แสดงชื่ออาหาร ตามที่ประกาศฯ กำหนด 2) แสดงข้อความ “ใช้เกลือโพแทสเซียมคลอไรด์ ไม่เหมาะสำหรับผู้ป่วยโรคไต” ด้วยตัวอักษรเส้นทึบสีแดง ขนาดไม่เล็กกว่า 2 มิลลิเมตร กรณีที่มีการใช้เกลือโพแทสเซียมคลอไรด์ 3) แสดงข้อความตามประกาศฯ กำหนด 3.1) น้ำปลาที่มีเกลือบรีโกลเป็นส่วนผสม และเติมไอโอดีนในกระบวนการผลิต ให้แสดงข้อความ “ไอโอดีน...มิลลิกรัมต่อลิตร” หรือ “ใช้ไอโอดีนเป็นส่วนผสม” หรือ “ผสมไอโอดีน” ไว้ในตำแหน่งที่เห็นได้ง่าย 3.2) น้ำปลาที่ใช้เกลือบรีโกลเสริมไอโอดีนเป็นส่วนผสม ให้ใช้ “เกลือบรีโกลเสริมไอโอดีน %” หรือ “เกลือเสริมไอโอดีน %” หรือ “เกลือไอโอดีน %” ไว้ที่สูตรส่วนประกอบของอาหาร หรือ “ใช้เกลือบรีโกลเสริมไอโอดีน” หรือ “ใช้เกลือเสริมไอโอดีน” หรือ “ใช้เกลือไอโอดีน” หรือ “ผสมเกลือบรีโกลเสริมไอโอดีน” หรือ “ผสมเกลือเสริมไอโอดีน” หรือ “ผสมเกลือไอโอดีน” ไว้ในตำแหน่งที่เห็นได้ง่าย 4) สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีวัตถุประสงค์สำหรับผู้ที่ต้องจำกัดการบริโภคไอโอดีน ให้แสดงข้อความว่า “สำหรับผู้ที่ต้องจำกัดการบริโภคไอโอดีน
21. น้ำส้มสายชู	(ฉบับที่ 204) พ.ศ.2543	-
22. น้ำมันเนย	(ฉบับที่ 206) พ.ศ.2543	-
23. เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และ ผลิตภัณฑ์เนยผสม	(ฉบับที่ 348) พ.ศ.2555	1) การแสดงส่วนประกอบที่สำคัญ ให้ระบุปริมาณไขมันทั้งหมด ไขมันนมหรือมันเนย และปริมาณเกลือ (ถ้ามีการใช้) ด้วย
24. ครีม	(ฉบับที่ 208) พ.ศ.2543	-
25. เนยแข็ง	(ฉบับที่ 209) พ.ศ.2543	-
26. อาหารกึ่งสำเร็จรูป	(ฉบับที่ 210) พ.ศ.2543	-

ตารางที่ 3.10 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดเพิ่มเติม
27. น้ำผึ้ง	(ฉบับที่ 211) พ.ศ.2543	-
28. แยม เยลลี่ และมาร์มาเลตในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(ฉบับที่ 213) พ.ศ.2543	-
29. เนยใสหรือกี้	(ฉบับที่ 226) พ.ศ.2544	-
30. เนย	(ฉบับที่ 227) พ.ศ.2544	-
31. ไข่เยี่ยวม้า	(ฉบับที่ 236) พ.ศ.2544	-
32. ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง	(ฉบับที่ - พ.ศ.2553 (317)) (ฉบับที่ - พ.ศ.2553 (322)) (ฉบับที่ 404) พ.ศ.2562	1) สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีวัตถุประสงค์สำหรับผู้ที่ต้องจำกัดการบริโภคไอโอดีน ให้แสดงข้อความว่า “สำหรับผู้ที่ต้องจำกัดการบริโภคไอโอดีน”
33. น้ำเกลือปรุงอาหาร	(ฉบับที่ - พ.ศ.2553 (324))	1) ข้อความว่า “น้ำเกลือปรุงอาหาร” ด้วยตัวอักษรขนาดความสูง ไม่น้อยกว่า 1 เซนติเมตร 2) ฉลากของอาหารต้องไม่มีข้อความว่า ปู ปลา ปลาหมึก กุ้ง กุ้ง หรือหอย และต้องไม่มีรูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมายหรือเครื่องหมายการค้า เป็นรูป ปู ปลา ปลาหมึก กุ้ง กุ้ง หรือหอย 2) สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีวัตถุประสงค์สำหรับผู้ที่ต้องจำกัดการบริโภคไอโอดีน ให้แสดงข้อความว่า “สำหรับผู้ที่ต้องจำกัดการบริโภคไอโอดีน”
34. เกลือบริโภค	ฉบับที่ - พ.ศ.2554 (333)	ต้องปฏิบัติตามประกาศฯ ฉบับนี้ทั้งหมด
35. น้ำมันและไขมัน	ฉบับที่ 421 พ.ศ. 2564	1) แสดงวิธีการผลิต โดยแสดงต่อจากชื่ออาหารสำหรับน้ำมันและไขมันตามชนิดที่ประกาศฯ กำหนด 2) แสดงชนิดน้ำมันหรือไขมัน ที่เป็น ส่วนประกอบ และสัดส่วนที่ผสม ตามลำดับของปริมาณจากมากไปน้อย พร้อมให้แสดงวิธีการผลิตของน้ำมันหรือไขมันที่นำมาผสม โดยแสดงต่อจากชื่ออาหาร สำหรับน้ำมันและไขมันผสมตามชนิดที่ประกาศฯ กำหนด

ตารางที่ 3.10 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดเพิ่มเติม
36. น้ำมันปลา	ฉบับที่ 422 พ.ศ. 2564	1) ชื่อของวัตถุดิบที่ใช้ผลิตน้ำมันปลา ในชื่ออาหาร สำหรับน้ำมันปลา ตามที่ประกาศฯ กำหนด 2) แหล่งที่มาของปลา สำหรับน้ำมันปลาแซลมอน ตามที่ประกาศฯ กำหนด 3) ปริมาณวิตามินเอ และวิตามินดีสำหรับน้ำมันตับปลา ตามที่ประกาศฯ กำหนด 4) ปริมาณ EPA และ DHA สำหรับน้ำมันปลากะตัก น้ำมันปลาเข้มข้น และน้ำมันปลาในรูปเอทิลเอสเทอร์ชนิดเข้มข้น ตามที่ประกาศฯ กำหนด 5) ชนิดน้ำมันปลาที่เป็นส่วนประกอบตามลำดับ ปริมาณจากมากไปน้อยโดยแสดงต่อจากชื่ออาหารสำหรับน้ำมันปลา ตามที่ประกาศฯ กำหนด และน้ำมันปลาที่ทำให้แห้ง
37. ชาจากพืช	(ฉบับที่ 426) พ.ศ. 2564	1) ต้องแสดงค่าเตียน ตามค่าเตียนที่ระบุไว้ในบัญชีรายชื่อพืช และส่วนของพืชที่ใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับชาจากพืชท้ายประกาศนี้ด้วย

หมายเหตุ * หมายถึง ประเภทอาหารที่ต้องแจ้งสูตรส่วนประกอบ

- หมายถึง การแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์ ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และไม่มีข้อกำหนดเพิ่มเติมเฉพาะของผลิตภัณฑ์

จากการรวบรวมข้อกำหนดเพิ่มเติมแต่ละประกาศฯ เฉพาะของผลิตภัณฑ์นั้น ตามตารางที่ 3.10 ข้างต้น สามารถจำแนกได้ 3 กลุ่ม คือ

1) กลุ่มอาหารที่ไม่มีข้อกำหนดเพิ่มเติมเฉพาะของผลิตภัณฑ์ โดยให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุทั้งหมด จำนวน 17 ประเภท คือ ประเภทอาหารในข้อ 4, 7, 9-10, 12, 17, 19, 21-22 และ 24-31 เมื่อพิจารณารายละเอียด พบว่า ส่วนใหญ่มีการกำหนดการแสดงฉลากในประกาศฯ เฉพาะว่า “การแสดงผลของ...ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก” (... คือประเภทอาหารนั้น) โดยรายละเอียดการแสดงฉลากของอาหารตามเงื่อนไขของประกาศฯ ฉบับเดิม (ฉบับที่ 194) และฉบับใหม่ (ฉบับที่ 367) อย่างน้อยมีการแสดงข้อความ

เป็นไปตามตารางที่ 3.8 ซึ่งผู้ประกอบการส่วนใหญ่สามารถปฏิบัติตามประกาศฯ ฉบับใหม่ได้ทันที ยกเว้นอาหารประเภทน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ได้รับผลกระทบในการยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 194) พ.ศ.2543 เรื่อง ฉลาก เนื่องจากมีการกำหนดการแสดงผลฉลากของผลิตภัณฑ์ว่า “ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก เว้นแต่การแสดงผลข้อความตามข้อ 3(11) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 194) พ.ศ.2543 เรื่อง ฉลาก” จึงไม่ต้องแสดงวันเดือนและปีที่ผลิต เดือนและปีที่ผลิต วันเดือนและปีที่หมดอายุ หรือวันเดือนและปีที่อาหารยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานดี โดยมีข้อความ “ผลิต” “หมดอายุ” หรือ “ควรบริโภคก่อน” กำกับแล้วแต่กรณี ทั้งนี้เมื่อมีการยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลากทุกฉบับ และมีการบังคับใช้ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงผลฉลากอาหารในภาชนะบรรจุแทน ซึ่งมีการกำหนดว่า “อาหารในภาชนะบรรจุที่ได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดการแสดงผลฉลากไว้เป็นการเฉพาะ นอกจากต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนั้นๆ แล้ว ยังต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้ด้วย” จึงทำให้การแสดงผลฉลากของน้ำบริโภคต้องมีการแสดงข้อความที่ได้รับ การยกเว้นด้วย ส่งผลต่อผู้ประกอบการที่ไม่ทราบข้อกำหนดใหม่มีการแสดงผลฉลากไม่ถูกต้องครบถ้วน ซึ่ง สอดคล้องกับประเด็นความผิดที่พบบ่อยที่สุดในผลิตภัณฑ์น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุปิดสนิท ตามตารางที่ 3.3 ที่พบเรื่องไม่แสดงวันเดือนปี ควรบริโภคก่อน

2) กลุ่มอาหารที่ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงผลฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และมีข้อกำหนดเพิ่มเติมเฉพาะของผลิตภัณฑ์ จำนวน 19 ประเภท คือ ประเภทอาหาร ในข้อ 1-3, 5-6, 8, 11, 13-16, 18, 20, 23, 32-33 และ 35-37 เมื่อพิจารณารายละเอียด พบว่า ส่วนใหญ่ ข้อกำหนดเพิ่มเติมเฉพาะผลิตภัณฑ์ จะเกี่ยวกับการแสดงผลข้อความเฉพาะกำกับชื่ออาหาร ส่วนประกอบของอาหารเฉพาะผลิตภัณฑ์ รวมทั้งข้อความคำเตือนเฉพาะผลิตภัณฑ์ เช่น “สำหรับผู้ที่ต้องจำกัดการบริโภค ไอโอดีน” เป็นต้น โดยประเภทอาหารส่วนใหญ่มีการกำหนดการแสดงผลฉลากในประกาศฯ เฉพาะว่า “การแสดงผลฉลาก...ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก และฉลากของ...ต้องแสดงข้อความ หรือ เว้นแต่” (...คือประเภทอาหารนั้น) โดยผลิตภัณฑ์อาหารที่มีการบังคับใช้ก่อนประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 367) พ.ศ.2557 เรื่อง การแสดงผลฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ อย่างน้อยมีการแสดงข้อความ เป็นไปตาม ตารางที่ 3.8 ซึ่งผู้ประกอบการส่วนใหญ่สามารถปฏิบัติตามประกาศฯ ฉบับใหม่ได้ทันที เช่นเดียวกับอาหาร กลุ่มที่ 1 แต่ต้องมีการแสดงข้อความเพิ่มเติมเฉพาะผลิตภัณฑ์รายละเอียดตามตารางที่ 3.10 ด้วย นอกจากนี้ ยังมีการกำหนดการแสดงผลฉลากในประกาศฯ เฉพาะอื่น เช่น ในอาหารประเภทน้ำเกลือปรุงอาหาร มีการ กำหนดการแสดงผลฉลากว่า “ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก ยกเว้นข้อ 3 ข้อ 10 ข้อ 11 ข้อ 12 และข้อ 13 ให้ปฏิบัติตามประกาศนี้...และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด...” โดยการ ยกเว้นข้อ 3 คือ ยกเว้นการแสดงผลฉลากของอาหารที่จำหน่ายต่อผู้บริโภค แต่ให้แสดงข้อความตามประกาศฯ เฉพาะแทน ซึ่งข้อความส่วนใหญ่เป็นไปตามตารางที่ 3.8 ที่ผู้ประกอบการสามารถปฏิบัติตามประกาศฯ ฉบับ ใหม่ได้ทันที จึงไม่มีผลกระทบกับการแสดงผลฉลากอาหารประเภทน้ำเกลือปรุงอาหาร ส่วนอาหารประเภทข้าว เติมนิวิตามิน ตามประกาศฯ เฉพาะผลิตภัณฑ์ ได้กำหนดการแสดงผลฉลากว่า “ปฏิบัติตามประกาศกระทรวง สาธารณสุข ฉบับที่ 68 (พ.ศ. 2525) เรื่อง ฉลาก...ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่

95 (พ.ศ. 2528) เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ 2) ลงวันที่ 30 กันยายน พ.ศ. 2528 ยกเว้นข้อ 3 ... และอย่างน้อยต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด...” โดยมีการกำหนดอย่างน้อยต้องมีการแสดงข้อความชื่ออาหาร ชื่อและที่ตั้ง สถานที่ผลิต/แบ่งบรรจุ ปริมาณสุทธิ เดือนปีที่ผลิต และควรบริโภคก่อน ซึ่งข้อความบางส่วนสอดคล้องกับประกาศฉลากฯ ฉบับใหม่ แต่มีข้อความเพิ่มเติมเฉพาะเช่น แสดงค่าพลังงานและปริมาณสารอาหารต่อข้าวสาร 100 กรัม ข้อความคำเตือนและข้อแนะนำเฉพาะ “ไม่ควรล้างน้ำเพื่อไม่ให้วิตามินสูญเสีย” และ “เก็บในที่แห้งและไม่ถูกแสงแดด” ที่ต้องแสดงฉลากเพิ่มเติมในอาหารประเภทดังกล่าว

แต่ในกรณีของอาหารประเภทน้ำแข็ง ได้กำหนดการแสดงฉลากว่า “ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก ยกเว้นข้อ 3 และ ข้อ 5 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 194) พ.ศ.2543 เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543 ...ให้ปฏิบัติตามประกาศนี้...และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด...” ซึ่งมีการกำหนดอย่างน้อยต้องมีการแสดงข้อความชื่ออาหาร เลขสารบบอาหาร ชื่อและที่ตั้ง ผู้ผลิต ผู้นำเข้า น้ำหนักสุทธิ และมีการกำหนดข้อความเพิ่มเติมเฉพาะ ว่า “น้ำแข็งใช้รับประทานได้” โดยไม่มี การกำหนดการแสดงวันเดือนปีควรบริโภคก่อน ตามประกาศฉลากฯ ฉบับใหม่ (ฉบับที่ 367) ซึ่งการยกเว้นดังกล่าวในประกาศฯ เฉพาะของน้ำแข็ง จึงมีผลกระทบเช่นเดียวกับน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

3) กลุ่มอาหารที่ไม่ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ จำนวนเพียง 1 ประเภทเท่านั้น คือ เกลือบริโภค โดยมีการกำหนดการแสดงฉลากในประกาศฯ เฉพาะว่า “ให้ได้รับการยกเว้นไม่ต้องปฏิบัติตามประกาศ กระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก...” ดังนั้นฉลากของเกลือบริโภคจึงต้องปฏิบัติตามประกาศฯ เฉพาะเท่านั้น

เมื่อพิจารณาข้อกำหนดเฉพาะผลิตภัณฑ์เพิ่มเติมที่ได้จากการจำแนกตามประเภทอาหาร พบว่าส่วนใหญ่จะเกี่ยวกับการแสดงชื่ออาหาร ส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ รวมทั้งข้อความคำเตือน หากพิจารณาเช่นเดียวกับกลุ่มอาหารที่ต้องมีฉลากตามข้อ 3.2.2 โดยข้อกำหนดที่เกี่ยวกับชื่ออาหารให้กำหนดตามหลักเกณฑ์การตั้งชื่ออาหารก่อนได้รับอนุญาตเลขสารบบอาหาร ในประเด็นข้อความคำเตือน หรือข้อความที่ต้องแสดงเฉพาะผลิตภัณฑ์ ควรกำหนดเพิ่มเติมในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 401) พ.ศ. 2562 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ 3) เพื่อให้ง่ายต่อการนำไปปฏิบัติตามประกาศเกี่ยวกับการแสดงฉลากได้อย่างครบถ้วนเช่นเดียวกัน

3.2.4 ข้อกำหนดอื่นที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากสำหรับอาหารบางประเภท

การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ยังต้องแสดงข้อความเฉพาะเพิ่มเติมตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดการแสดงฉลากไว้เป็นการเฉพาะด้วย โดยอาหารบางประเภทยังต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับอื่นที่มีการกำหนดเกี่ยวกับการแสดงข้อความบนฉลาก เช่น อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ ฉลากโภชนาการแบบ GDA การกล่าวอ้างทางโภชนาการ อาหารที่มีวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารรวมอยู่ในภาชนะบรรจุ เป็นต้น รายละเอียดตามตารางที่ 3.11

ตารางที่ 3.11 ข้อกำหนดอื่นที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากสำหรับอาหารบางประเภท

ข้อกำหนด	ประกาศที่เกี่ยวข้อง	ประเภทอาหารที่บังคับ
ฉลากโภชนาการ และการกล่าวอ้างทางโภชนาการ	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลากโภชนาการ ซึ่งมีการกำหนดรูปแบบและเงื่อนไขตามบัญชีแนบท้าย	1) อาหารที่มีการกล่าวอ้างทางโภชนาการ 2) อาหารที่มีการใช้คุณค่าในการส่งเสริมการขาย 3) อาหารที่ระบุกลุ่มผู้บริโภคในการส่งเสริมการขาย 4) อาหารอื่นตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร
ฉลากโภชนาการแบบ GDA	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 394 (พ.ศ.2561) เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ ซึ่งมีการกำหนดรูปแบบและเงื่อนไขตามบัญชีแนบท้าย	1) อาหารขบเคี้ยว 2) ช็อกโกแลต และขนมหวานรสช็อกโกแลต 3) ผลิตภัณฑ์ขนมอบ 4) อาหารกึ่งสำเร็จรูป 5) อาหารมือหลักที่เป็นอาหารจานเดียว 6) เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท 7) ชาปรุงสำเร็จ ทั้งชนิดเหลวและชนิดแห้ง 8) กาแฟปรุงสำเร็จ ทั้งชนิดเหลวและชนิดแห้ง 9) นมปรุงแต่ง 10) นมเปรี้ยว 11) ผลิตภัณฑ์ของนม 12) น้านมถั่วเหลือง 13) ไอศกรีมที่อยู่ในลักษณะพร้อมบริโภค
สัญลักษณ์โภชนาการทางเลือกสุขภาพ	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 373) พ.ศ.2559 เรื่อง การแสดงสัญลักษณ์โภชนาการบนฉลากอาหาร	อาหารที่ผ่านการพิจารณารับรองการแสดงสัญลักษณ์โภชนาการ ตามที่มูลนิธิส่งเสริมโภชนาการ ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดลกำหนด
การแสดง ข้อความ “พรีเมียม” บนฉลากอาหาร	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 365) พ.ศ. 2556 เรื่อง การแสดง ข้อความ “พรีเมียม” บนฉลากอาหาร	ปัจจุบันมีการยกเลิกตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 433) พ.ศ. 2565 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 365) พ.ศ. 2556 เรื่อง การแสดงข้อความ “พรีเมียม” บนฉลากอาหาร
ฉลากอาหารไม่มีกลูเตน	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 384) พ.ศ. 2560 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารไม่มีกลูเตน	การแสดงฉลากว่าอาหารไม่มีกลูเตน ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขตามประกาศฯ ฉบับนี้

ตารางที่ 3.11 (ต่อ)

ข้อกำหนด	ประกาศที่เกี่ยวข้อง	ประเภทอาหารที่บังคับ
ฉลากของอาหารจัดรวมในภาชนะ	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารจัดรวมในภาชนะ (ฉบับที่ - พ.ศ. 2553 (326))	อาหารจัดรวมในภาชนะ เช่น ฉลากกระเช้า
อาหารดัดแปรพันธุกรรม หรือพันธุวิศวกรรม	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 432) พ.ศ. 2565 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม	อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขตามประกาศฉบับนี้
การแสดงข้อความและคำเตือนเฉพาะอื่น	1) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 244) พ.ศ. 2544 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารที่มีวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารรวมอยู่ในภาชนะบรรจุ 2) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 245) พ.ศ.2544 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารที่มีส่วนผสมของว่านหางจระเข้ 3) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 255) พ.ศ.2545 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารที่มีใบแป๊ะก๊วยและสารสกัดจากใบแป๊ะก๊วย	ปัจจุบันมีการยกเลิกประกาศฯ ทั้ง 3 ฉบับและให้ปฏิบัติตามบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 401) พ.ศ. 2562 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ 3)
การแสดงข้อความ รูปภาพ รอยประดิษฐ์หรือเครื่องหมายสัญลักษณ์	1) คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ 343/2548 เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงรูปภาพส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์บนฉลากอาหาร 2) ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร พ.ศ. 2564	การแสดงข้อความ รูปภาพ รอยประดิษฐ์หรือเครื่องหมาย สัญลักษณ์ที่เข้าข่ายเพื่อประโยชน์ในทางการค้าแสดงคุณประโยชน์ คุณภาพหรือสรรพคุณของอาหาร

เมื่อพิจารณาประเภทอาหารที่ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดเพิ่มเติมอื่นข้างต้น พบว่า อาหารบางชนิดตามประเภทอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ซึ่งเป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก จะต้องแสดงฉลากตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ และต้องแสดงข้อกำหนดเฉพาะผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 237) พ.ศ.2544 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหาร

พร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที นอกจากนี้ยังเป็นอาหารที่บังคับให้แสดงฉลากโภชนาการแบบ GDA ซึ่งต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 394 (พ.ศ.2561) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ เป็นต้น จึงส่งผลต่อผู้ประกอบการที่ผลิตหรือนำเข้าอาหารประเภทดังกล่าวเพื่อจำหน่าย ต้องมีการศึกษาข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากหลายฉบับ ซึ่งมีโอกาสที่ฉลากของอาหารกลุ่มดังกล่าวมีการแสดงไม่ถูกต้องเช่นเดียวกัน สอดคล้องกับผลการแสดงฉลากที่ไม่ถูกต้องของสถานประกอบการทั้งผู้ผลิต ผู้นำเข้า และผู้จำหน่ายอาหารกลุ่มนี้ ตามตารางที่ 3.3 ที่พบสัดส่วนการแสดงฉลากไม่ถูกต้องมากที่สุดเป็นอันดับแรกของทุกปีเมื่อเทียบกับอาหารกลุ่มอื่น

3.2.5 ภาพรวมข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากอาหารจำแนกตามประเภทอาหาร

จากผลการรวบรวมข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากอาหารสำหรับอาหารแต่ละประเภท นอกจากจะต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุที่มีหลายฉบับแล้ว ยังต้องศึกษาข้อกำหนดอื่นที่เกี่ยวข้อง เช่น ประกาศกระทรวงสาธารณสุขเฉพาะเรื่อง รายละเอียดตามตารางที่ 3.9 - 3.10 และประกาศกระทรวงสาธารณสุขอื่น หากมีการแสดงหรือเข้าข่ายการบังคับใช้ รายละเอียดตารางที่ 3.11 รวมทั้งต้องศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมในประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยเรื่องนั้นด้วย ยกตัวอย่างภาพรวมของกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากอาหารที่ต้องปฏิบัติตามทั้งหมดจำแนกตามประเภทของอาหาร ดังนี้

1) **กลุ่มอาหารที่ต้องมีฉลาก** ยกตัวอย่างของประเภทอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที รายละเอียดดังตารางที่ 3.12

ตารางที่ 3.12 กฎหมายที่เกี่ยวข้องของการแสดงฉลากของอาหารประเภทอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

กฎหมาย	รายละเอียด
1. กฎหมายบังคับการแสดงฉลากอาหาร	
1.1 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	1) (ฉบับที่ 367) พ.ศ.2557 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ 2) (ฉบับที่ 383) พ.ศ.2560 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ 2) 3) (ฉบับที่ 401) พ.ศ.2562 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ 3) 4) (ฉบับที่ 410) พ.ศ.2562 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ 4)

ตารางที่ 3.12 (ต่อ)

กฎหมาย	รายละเอียด
1. กฎหมายบังคับการแสดงฉลากอาหาร (ต่อ)	
1.2 ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	1) เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ 2) เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (เพิ่มเติม) 3) เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ 3) และ (ฉบับที่ 4) 4) เรื่อง การแสดงรูปภาพส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์บนฉลากของอาหาร
1.3 คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	1) ที่ 343/2548 เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงรูปภาพส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์บนฉลากอาหาร
2. กฎหมายบังคับเฉพาะผลิตภัณฑ์	
2.1 ประกาศกระทรวงสาธารณสุขเฉพาะเรื่อง	1) (ฉบับที่ 237) พ.ศ.2544 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
2.2 ฉลากโภชนาการ	<i>ประกาศกระทรวงสาธารณสุข</i> 1) (ฉบับที่ 182) พ.ศ.2541 เรื่อง ฉลากโภชนาการ 2) (ฉบับที่ 219) พ.ศ. 2544 เรื่อง ฉลากโภชนาการ (ฉบับที่ 2) 3) ฉบับที่ 392 (พ.ศ. 2561) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหารพ.ศ. 2522 เรื่อง ฉลากโภชนาการ (ฉบับที่ 3) <i>ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา</i> 1) เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 392 (พ.ศ.2561) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 เรื่อง ฉลากโภชนาการ (ฉบับที่ 3) 2) เรื่อง การแสดงข้อความกล่าวอ้างหน้าที่ของสารอาหาร
2.3 การแสดงฉลากโภชนาการและค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม แบบจีดีเอ	<i>ประกาศกระทรวงสาธารณสุข</i> 1) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 394 (พ.ศ.2561) เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ <i>ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา</i> 1) เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 394 (พ.ศ. 2559) เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลาก โภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ

ตารางที่ 3.12 (ต่อ)

กฎหมาย	รายละเอียด
3. กฎหมายแบบสมัครใจ หรือมีการแสดง	
3.1 การแสดงสัญลักษณ์โภชนาการบนฉลากอาหาร	<p><i>ประกาศกระทรวงสาธารณสุข</i></p> <p>1) (ฉบับที่ 373) พ.ศ.2559 เรื่อง การแสดงสัญลักษณ์โภชนาการบนฉลากอาหาร</p> <p><i>ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา</i></p> <p>1) เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 373) พ.ศ. 2559 เรื่อง การแสดงสัญลักษณ์โภชนาการบนฉลากอาหาร</p> <p><i>ประกาศคณะกรรมการพัฒนาและส่งเสริมการใช้สัญลักษณ์โภชนาการอย่างง่าย</i></p> <p>1) เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการแสดงสัญลักษณ์โภชนาการ "ทางเลือกสุขภาพ" บนฉลากอาหาร</p> <p>2) เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการแสดงสัญลักษณ์โภชนาการ "ทางเลือกสุขภาพ" บนฉลากอาหาร – ฉบับเพิ่มเติม ลงวันที่ 5 สิงหาคม 2562</p> <p>3) เรื่อง เกณฑ์สารอาหารหรือคุณค่าทางโภชนาการที่ใช้ประกอบการพิจารณารับรองการแสดงสัญลักษณ์โภชนาการ “ทางเลือกสุขภาพ” ในอาหารแต่ละกลุ่ม</p> <p>4) เรื่อง เกณฑ์สารอาหารหรือคุณค่าทางโภชนาการที่ใช้ประกอบการพิจารณารับรองการแสดงสัญลักษณ์โภชนาการ"ทางเลือกสุขภาพ" ในอาหารแต่ละกลุ่ม (ฉบับที่ 2)</p>
3.2 การแสดงข้อความ รูปภาพ รอยประดิษฐ์หรือ เครื่องหมายสัญลักษณ์ที่เข้าข่ายเพื่อประโยชน์ในทางการค้าแสดงคุณประโยชน์คุณภาพหรือสรรพคุณของอาหาร	1) ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร พ.ศ. 2564
3.3 การแสดงข้อความหรือ เครื่องหมายการได้รับการรับรองมาตรฐานระบบการผลิตอาหาร	1) ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงข้อความหรือเครื่องหมายการได้รับการรับรองมาตรฐานระบบการผลิตอาหาร

2) กลุ่มอาหารที่กำหนดคุณภาพและมาตรฐาน ยกตัวอย่างของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

รายละเอียดดังตารางที่ 3.13

ตารางที่ 3.13 กฎหมายที่เกี่ยวข้องของการแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

กฎหมาย	รายละเอียด
1. กฎหมายบังคับการแสดงฉลากอาหาร	
1.1 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	1) (ฉบับที่ 367) พ.ศ.2557 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ 2) (ฉบับที่ 383) พ.ศ.2560 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ 2) 3) (ฉบับที่ 401) พ.ศ.2562 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ 3) 4) (ฉบับที่ 410) พ.ศ.2562 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ 4)
1.2 ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	1) เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ 2) เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (เพิ่มเติม) 3) เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ 3) และ (ฉบับที่ 4) 4) เรื่อง การแสดงรูปภาพส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์บนฉลากของอาหาร
1.3 คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	1) ที่ 343/2548 เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงรูปภาพส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์บนฉลากอาหาร
2. กฎหมายบังคับเฉพาะผลิตภัณฑ์	
2.1 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เฉพาะเรื่อง	<i>ประกาศกระทรวงสาธารณสุข</i> 1) (ฉบับที่ 405) พ.ศ. 2562 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ฉบับที่ 3) 2) (ฉบับที่ 411) พ.ศ. 2562 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ฉบับที่ 4)
	<i>ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา</i> 1) เรื่อง หลักฐานและเอกสารประกอบการยื่นขออนุญาตใช้ฉลากของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และคุณภาพหรือมาตรฐานด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค 2) เรื่อง ข้อกำหนดการใช้ส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารชนิดวิตามินและแร่ธาตุ 3) เรื่อง ข้อกำหนดการใช้ส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารชนิดกรดอะมิโน 4) เรื่อง คำแนะนำการใช้ส่วนประกอบสำคัญในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

ตารางที่ 3.13 (ต่อ)

กฎหมาย	รายละเอียด
2. กฎหมายบังคับเฉพาะผลิตภัณฑ์ (ต่อ)	
2.2 ฉลากโภชนาการ	<p><i>ประกาศกระทรวงสาธารณสุข</i></p> <p>1) (ฉบับที่ 182) พ.ศ.2541 เรื่อง ฉลากโภชนาการ</p> <p>2) (ฉบับที่ 219) พ.ศ. 2544 เรื่อง ฉลากโภชนาการ (ฉบับที่ 2)</p> <p>3) ฉบับที่ 392 (พ.ศ. 2561) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหารพ.ศ. 2522 เรื่อง ฉลากโภชนาการ (ฉบับที่ 3)</p> <p><i>ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา</i></p> <p>1) เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 392 (พ.ศ.2561) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 เรื่อง ฉลากโภชนาการ (ฉบับที่ 3)</p> <p>2) เรื่อง การแสดงข้อความกล่าวอ้างหน้าที่ของสารอาหาร</p>
3. กฎหมายแบบสมัครใจ หรือหากมีการแสดง	
3.1 การแสดงสัญลักษณ์โภชนาการบนฉลากอาหาร	<p><i>ประกาศกระทรวงสาธารณสุข</i></p> <p>1) (ฉบับที่ 373) พ.ศ.2559 เรื่อง การแสดงสัญลักษณ์โภชนาการบนฉลากอาหาร</p> <p><i>ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา</i></p> <p>1) เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 373) พ.ศ. 2559 เรื่อง การแสดงสัญลักษณ์โภชนาการบนฉลากอาหาร</p> <p><i>ประกาศคณะกรรมการพัฒนาและส่งเสริมการใช้สัญลักษณ์โภชนาการอย่างง่าย</i></p> <p>1) เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการแสดงสัญลักษณ์โภชนาการ "ทางเลือกสุขภาพ" บนฉลากอาหาร</p> <p>2) เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการแสดงสัญลักษณ์โภชนาการ "ทางเลือกสุขภาพ" บนฉลากอาหาร – ฉบับเพิ่มเติม ลงวันที่ 5 สิงหาคม 2562</p> <p>3) เรื่อง เกณฑ์สารอาหารหรือคุณค่าทางโภชนาการที่ใช้ประกอบการพิจารณารับรองการแสดงสัญลักษณ์โภชนาการ “ทางเลือกสุขภาพ” ในอาหารแต่ละกลุ่ม</p> <p>4) เรื่อง เกณฑ์สารอาหารหรือคุณค่าทางโภชนาการที่ใช้ประกอบการพิจารณารับรองการแสดงสัญลักษณ์โภชนาการ"ทางเลือกสุขภาพ" ในอาหารแต่ละกลุ่ม (ฉบับที่ 2)</p>

ตารางที่ 3.13 (ต่อ)

กฎหมาย	รายละเอียด
3. กฎหมายแบบสมัครใจ หรือหากมีการแสดง (ต่อ)	
3.2 การกล่าวอ้างทางสุขภาพ (Health Claim)	ต้องผ่านการประเมินตามคู่มือสำหรับประชาชน เรื่อง การยื่นผลการประเมินการกล่าวอ้างทางสุขภาพ (Health Claim) ก่อน
3.3 การแสดงข้อความ รูปภาพ รอยประดิษฐ์หรือ เครื่องหมาย สัญลักษณ์ที่เข้าข่ายเพื่อประโยชน์ ในทางการค้าแสดงคุณประโยชน์ คุณภาพหรือสรรพคุณของอาหาร	1) ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร พ.ศ. 2564
3.4 การแสดงข้อความหรือ เครื่องหมายการได้รับการรับรอง มาตรฐานระบบการผลิตอาหาร	1) ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การ แสดงข้อความหรือเครื่องหมายการได้รับการรับรองมาตรฐานระบบการ ผลิตอาหาร

3.3 แนวทางพัฒนาเครื่องมือช่วยให้ผู้ประกอบการปฏิบัติตามกฎหมายได้อย่างถูกต้องครบถ้วน

จากสถานการณ์การแสดงฉลากไม่ถูกต้องของผู้ประกอบการในข้อ 3.1 ทำให้ทราบถึงปัญหาหนึ่งคือผู้ประกอบการไม่สามารถปฏิบัติตามกฎหมายได้อย่างครบถ้วน รวมทั้งไม่ทราบหรือเข้าใจรายละเอียดเงื่อนไขกฎหมายเกี่ยวกับการแสดงฉลากที่เกี่ยวข้องทั้งหมดในแต่ละผลิตภัณฑ์ รายละเอียดตามข้อ 3.2 ได้อย่างถูกต้อง ทั้งนี้ในปัจจุบันสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา มีการอนุญาตเลขสารบบอาหารแบบอัตโนมัติ (Auto E-Submission) โดยเป็นการอนุญาตเลขสารบบอาหารที่ไม่ผ่านการพิจารณาอนุญาตจากเจ้าหน้าที่ สำหรับอาหารกลุ่มเสี่ยงต่ำที่ไม่ต้องแจ้งสูตรส่วนประกอบ ตั้งแต่ 3 กุมภาพันธ์ 2563 จำนวน 29 ประเภท โดยส่วนใหญ่เป็นอาหารในกลุ่มอาหารที่ต้องมีฉลาก และอาหารกำหนดคุณภาพและมาตรฐาน ซึ่งเป็นกลุ่มอาหารที่พบมีการแสดงฉลากอาหารไม่ถูกต้องดังผลข้างต้น ซึ่งอาหารกลุ่มดังกล่าวเมื่อได้รับการอนุญาตเลขสารบบอาหารแล้ว จะได้ใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร ตามแบบ สบ.7/1 และผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบตนเอง (Self-assessment) เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ รวมทั้งการแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์อาหารให้เป็นไปตามกฎหมายด้วย

เมื่อเปรียบเทียบข้อความที่บังคับให้แสดงบนฉลากอาหารกับข้อมูลที่ผู้ประกอบการได้รับตามเอกสารการอนุญาตผลิตภัณฑ์เมื่อพิจารณาอนุญาตเลขสารบบอาหารแล้ว โดยประเภทอาหารต้องแจ้งสูตรส่วนประกอบจะได้รับใบสำคัญการจดทะเบียนอาหาร แบบ สบ.5/1 ตามภาพที่ 3.1(a) และประเภทอาหารที่ไม่ต้องแจ้งสูตรส่วนประกอบจะได้รับใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร ตามแบบ สบ.7/1 ตามภาพที่ 3.1(b)

(a)

(b)

ภาพที่ 3.1 (a) ใบสำคัญการจดทะเบียนอาหาร แบบ สบ.5/1

(b) ใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร ตามแบบ สบ.7/1

เมื่อพิจารณาข้อมูลในเอกสารการได้รับอนุญาตที่มีในปัจจุบัน พบว่า ผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้รับอนุญาตเลขสารบบอาหารแบบ สบ.7/1 จะมีข้อมูลตรงกับข้อความบังคับบนฉลากเพียง 3 รายการเท่านั้น ส่วนแบบ สบ.5/1 จะมีรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับสูตรส่วนประกอบ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร รวมทั้งทราบเพิ่มเติมเกี่ยวกับสารก่อภูมิแพ้ที่มีในผลิตภัณฑ์ ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของข้อความบังคับที่ต้องแสดงบนฉลาก ตามตารางที่ 3.14

ตารางที่ 3.14 การเปรียบเทียบข้อมูลบนฉลากตามเอกสารการอนุญาตเมื่อได้รับอนุญาตเลขสารบบอาหาร

ที่	ข้อกำหนดบนฉลาก	ใบสำคัญการจดทะเบียนอาหาร (แบบ สบ.5/1)	ใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร (แบบ สบ.7/1)
1	ชื่ออาหาร	✓	✓
2	เลขสารบบอาหาร	✓	✓
3	ชื่อและที่ตั้ง ผู้ผลิต หรือผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่	✓	✓
4	ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก	✓	-
5	ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ	✓	-
6	ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร	✓	-
7	วัตถุเจือปนอาหาร/วัตถุแต่งกลิ่นรส	✓	-
8	วัน เดือนและ ปี และข้อความ “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ”	-	-
9	ข้อความอื่น หากมีการกำหนดให้แสดง หรือมีการใช้ ตามประกาศเฉพาะผลิตภัณฑ์	-	-

โดยหลังได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว นอกจากต้องมีเอกสารและหลักฐานที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อย่างน้อย ได้แก่ สูตรสวนประกอบ 100% รายละเอียดกรรมวิธีการผลิต ชนิดภาชนะบรรจุ และกรณีสูตรสวนประกอบ มีการเติมสารสำคัญต้องจัดเตรียม Raw Material Specification ณ สถานที่ผลิตหรือสถานที่นำเข้าไว้สำหรับการตรวจสอบของพนักงานเจ้าหน้าที่แล้ว ผู้ประกอบการจะต้องมีการจัดทำฉลากอาหารให้ถูกต้องครบถ้วน เป็นไปที่กฎหมายกำหนดในแต่ละประเภทของผลิตภัณฑ์ ซึ่งผู้ประกอบการต้องศึกษาข้อกำหนดเกี่ยวกับฉลากอาหารที่เกี่ยวข้องทั้งหมดซึ่งอาจจะมีมากกว่า 1 ฉบับ โดยเฉพาะข้อกำหนดเพิ่มเติมเฉพาะของผลิตภัณฑ์นั้น

ดังนั้น จึงมีแนวคิดว่าการฉลากผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้รับอนุญาตแบบ Auto E-Submission ในอาหารกลุ่มเสี่ยงต่ำที่ไม่ต้องแจ้งสูตรสวนประกอบซึ่งต้องยื่นขออนุญาตแบบ สป.7 หากมีการเพิ่มคำรับรองที่อยู่แนบท้ายแบบ สป.7 เช่นเดียวกับแบบ สป.5 ที่นอกเหนือจากคำรับรอง “การแสดงฉลากอาหาร ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่ได้มีการกำหนดการแสดงฉลากไว้เป็นการเฉพาะ” เช่น การตั้งชื่ออาหาร คำเตือนและข้อความเฉพาะผลิตภัณฑ์ ข้อบังคับอื่น เป็นต้น โดยมีการเชื่อมกับประเภทอาหาร ชนิดอาหารที่ผู้ประกอบการระบุไว้อย่างน้อยก็เป็นการกระตุ้นเตือนเพื่อให้ผู้ประกอบการได้ทราบถึงข้อกำหนดอื่นเกี่ยวกับการแสดงฉลากอาหารตามประเภทอาหารของตน ตั้งแต่ก่อนได้รับอนุญาตเลขสารบบอาหาร ยกตัวอย่างกรณีอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ที่ถูกบังคับให้แสดงฉลากโภชนาการแบบ GDA ดังตัวอย่างภาพที่ 3.2

แบบ สป.7/1 (ฉีกพรต)

ขอรับรองว่า

1. การผลิตอาหารดังกล่าวข้างต้นเป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่องเกี่ยวกับวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารที่ออกโดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา 6(7) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
2. ผลิตภัณฑ์นี้ เป็นไปตามข้อกำหนดของพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
 - ไม่เข้าข่ายเป็นอาหารใหม่ (novel food) ที่ต้องประเมินตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารใหม่ (Novel food) หรือ เป็นอาหารใหม่ที่ผ่านการประเมินความปลอดภัยแล้ว
 - มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง (กรณีเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน)
 - มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร
 - ไม่มีการใช้วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง
 - ไม่มีการใช้อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง
 - ไม่มีการบรรจุสิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นที่มีใช้อาหารในภาชนะบรรจุและหีบห่อตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง
 - การใช้ภาชนะบรรจุ ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ
 - การแสดงฉลากอาหาร ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่ได้มีการกำหนดการแสดงฉลากไว้เป็นการเฉพาะ
 - การแสดงฉลากโภชนาการ ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลากโภชนาการ
 - ขอรับรองว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวแบ่งบรรจุจากเลขสารบบอาหารที่
 - ขอรับรองว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวอ้างอิงสูตรส่วนประกอบจากเลขสารบบอาหารที่
 - อื่นๆ: การแสดงฉลากอาหารเพิ่มเติม ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 237) พ.ศ.2544 และฉบับที่ 394 (พ.ศ.2561)

ภาพที่ 3.2 การเพิ่มข้อความการแสดงฉลากอาหารเพิ่มเติม ในคำรับรองท้าย แบบ สป.7/1


ยกตัวอย่างกรณีเป็นอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

อย่างไรก็ตาม การเพิ่มข้อความในท้ายคำรับรองก่อนได้รับอนุญาตเลขสารบบอาหาร เป็นช่องทางแรกที่ผู้ประกอบการทราบข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องทั้งหมดแล้ว แต่ผู้ประกอบการยังคงต้องศึกษาหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการขออนุญาตตามกฎหมายบังคับใช้ ซึ่งอาจจะยุ่งยากสำหรับผู้ประกอบการบางรายที่เข้าไม่ถึงข้อมูลหากมีเครื่องมือช่วยในตรวจสอบการแสดงผลการอาหารของตนเอง อย่างง่ายที่มีข้อมูลทั้งเงื่อนไขข้อบังคับการแสดงผลหลักและข้อบังคับเพิ่มเติมเฉพาะผลิตภัณฑ์ โดยที่ไม่ต้องค้นหาข้อกำหนดกฎหมายหลากหลายฉบับ เพื่อให้สะดวกในการตรวจสอบและจัดทำฉลากอาหารได้อย่างถูกต้อง

ดังนั้น จึงได้จัดเครื่องมือสำหรับตรวจสอบการแสดงผลการอาหารด้วยตนเอง (Food Label Checking) สำหรับผู้ประกอบการ เจ้าหน้าที่ และเครือข่ายภาคประชาชน เพื่อช่วยให้สามารถตรวจประเมินตนเองและจัดทำฉลากอาหารของผลิตภัณฑ์ตนเองได้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขกำหนด มีขั้นตอนดังนี้







1. รวบรวมรายละเอียดและเงื่อนไขกฎหมายทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับการแสดงผลการอาหาร รายละเอียดตามผลการรวบรวมในข้อ 3.2 โดยออกแบบให้อยู่ในรูปแบบเอกสารการตรวจสอบการแสดงผลการอาหาร สำหรับฉลากที่มีวัตถุประสงค์เพื่อจำหน่ายโดยตรง ซึ่งส่วนใหญ่พบปัญหาการแสดงผลการไม่ถูกต้อง โดยรายละเอียดในแบบตรวจสอบมีทั้งข้อกำหนดหลักตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงผลการของอาหารในภาชนะบรรจุ และข้อกำหนดเฉพาะเพิ่มเติม ครอบคลุมทุกฉบับที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์นั้น เพื่อให้สะดวกในการตรวจสอบ ดังตัวอย่างเปรียบเทียบข้อกำหนดในประกาศฯ กับรายละเอียดในแบบตรวจสอบ ดังตารางที่ 3.15 – 3.16

ตารางที่ 3.15 ตัวอย่างเปรียบเทียบข้อกำหนดหลักการแสดงผลการตามกฎหมายกับรายละเอียดในแบบตรวจสอบ

ข้อบังคับหลัก	รายละเอียดในแบบตรวจสอบ ส่วนที่ 1 ข้อกำหนดหลักของฉลากอาหาร	
1. ชื่ออาหาร	1. ชื่ออาหาร <input type="checkbox"/> ชื่อทางการค้า <input type="checkbox"/> ชื่อเฉพาะของอาหาร <input type="checkbox"/> ชื่อที่แสดงประเภทหรือชนิดของอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> ชื่ออาหารสอดคล้องตรงตามที่ได้รับอนุญาตในแบบ สป.5 ชื่ออาหารภาษาไทยมีความต่อเนื่องกันในแนวอน แสดงที่สำคัญของฉลากเมื่อวางจำหน่าย ขนาดอักษรสัมพันธ์กับขนาดพื้นที่ฉลาก <ul style="list-style-type: none"> - พื้นที่ฉลากตั้งแต่ 35 ตร.ซม. ขนาดอักษรไม่น้อยกว่า 2 มม. - พื้นที่ฉลากน้อยกว่า 35 ตร.ซม. ขนาดอักษรไม่น้อยกว่า 1 มม. แสดงเครื่องหมายการค้า ต้องระบุ "ตรา" หรือ "เครื่องหมายการค้า" หรือ "เครื่องหมายการค้าจดทะเบียน" กำกับด้วย
2. เลขสารบบอาหาร	2. เลขสารบบอาหาร 	<ul style="list-style-type: none"> แสดงตัวเลขเลขสารบบอาหารตรงตามที่ได้รับอนุญาต แสดงตัวเลขเลขสารบบอาหาร 13 หลัก ในเครื่องหมาย ขนาดตัวเลขไม่น้อยกว่า 2 มม. สีตัวเลขตัดกับสีพื้นของกรอบเครื่องหมาย สีกรอบเครื่องหมายตัดกับสีพื้นของฉลาก
3. ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้นำเข้าหรือสำนักงานใหญ่แล้วแต่กรณี	3. ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต/แบ่งบรรจุ/นำเข้า/สำนักงานใหญ่ <input type="checkbox"/> อาหารผลิตในประเทศ <ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> ผู้ผลิต <input type="radio"/> ผู้แบ่งบรรจุ <input type="checkbox"/> อาหารนำเข้าจากต่างประเทศ	<ul style="list-style-type: none"> ชื่อและเลขที่ตั้งของสถานที่ ตรงตามที่ได้รับอนุญาต อาหารผลิตในประเทศ <ul style="list-style-type: none"> กรณีผู้ผลิต แสดงข้อความ "ผู้ผลิต" หรือ "ผลิตโดย" กำกับ กรณีผู้แบ่งบรรจุ แสดงข้อความ "ผู้แบ่งบรรจุ" หรือ "แบ่งบรรจุโดย" กำกับ กรณีสำนักงานใหญ่ แสดงข้อความ "สำนักงานใหญ่" กำกับ อาหารนำเข้าจากต่างประเทศ <ul style="list-style-type: none"> แสดงข้อความ "ผู้นำเข้า" หรือ "นำเข้าโดย" และแสดงชื่อผู้ผลิตในต่างประเทศ

หมายเหตุ ข้อบังคับหลัก คือ ข้อ 4 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 383) พ.ศ. 2560 เรื่อง การแสดงผลการของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ 2)

ตารางที่ 3.16 ตัวอย่างเปรียบเทียบข้อกำหนดเพิ่มเติมตามกฎหมายกับรายละเอียดในแบบตรวจสอบ

ข้อบังคับเพิ่มเติม	รายละเอียดในแบบตรวจสอบ ส่วนที่ 2 ข้อกำหนดเพิ่มเติมของฉลากอาหาร				
1. ฉลากโภชนาการ	<table border="1"> <thead> <tr> <th>ข้อกำหนด</th> <th>รายละเอียดเงื่อนไข</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> 1. ฉลากโภชนาการ (ปสร. 182) <input type="checkbox"/> อาหารที่บังคับการแสดง - อาหารที่มีการกล่าวอ้างทางโภชนาการ - อาหารที่มีการใช้คุณค่าในการส่งเสริมการขาย - อาหารที่มีกลุ่มผู้บริโภคในการส่งเสริมการขาย - อาหารอื่นตาม อย. กำหนด เช่น อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีบางชนิด <input type="checkbox"/> อาหารที่ไม่บังคับการแสดง </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> ขนาดอักษรไม่น้อยกว่า 1 มม. แสดงฉลากโภชนาการเป็นภาษาไทย แสดงฉลากโภชนาการมีภาษาอื่นหรือรูปแบบอื่น ที่ได้รับความเห็นชอบจาก อย. แสดงรูปแบบฉลากโภชนาการ ตามหลักเกณฑ์บัญชีหมายเลข 1 แนบท้ายประกาศ ว่าด้วยเรื่องฉลากโภชนาการ  <ul style="list-style-type: none"> แสดงตัวเลข ตามหลักเกณฑ์การบิดตัวเลข ข้อ 2.5 ในบัญชีหมายเลข 1 แนบท้ายประกาศ ว่าด้วยเรื่อง ฉลากโภชนาการ </td> </tr> </tbody> </table>	ข้อกำหนด	รายละเอียดเงื่อนไข	1. ฉลากโภชนาการ (ปสร. 182) <input type="checkbox"/> อาหารที่บังคับการแสดง - อาหารที่มีการกล่าวอ้างทางโภชนาการ - อาหารที่มีการใช้คุณค่าในการส่งเสริมการขาย - อาหารที่มีกลุ่มผู้บริโภคในการส่งเสริมการขาย - อาหารอื่นตาม อย. กำหนด เช่น อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีบางชนิด <input type="checkbox"/> อาหารที่ไม่บังคับการแสดง	<ul style="list-style-type: none"> ขนาดอักษรไม่น้อยกว่า 1 มม. แสดงฉลากโภชนาการเป็นภาษาไทย แสดงฉลากโภชนาการมีภาษาอื่นหรือรูปแบบอื่น ที่ได้รับความเห็นชอบจาก อย. แสดงรูปแบบฉลากโภชนาการ ตามหลักเกณฑ์บัญชีหมายเลข 1 แนบท้ายประกาศ ว่าด้วยเรื่องฉลากโภชนาการ  <ul style="list-style-type: none"> แสดงตัวเลข ตามหลักเกณฑ์การบิดตัวเลข ข้อ 2.5 ในบัญชีหมายเลข 1 แนบท้ายประกาศ ว่าด้วยเรื่อง ฉลากโภชนาการ
ข้อกำหนด	รายละเอียดเงื่อนไข				
1. ฉลากโภชนาการ (ปสร. 182) <input type="checkbox"/> อาหารที่บังคับการแสดง - อาหารที่มีการกล่าวอ้างทางโภชนาการ - อาหารที่มีการใช้คุณค่าในการส่งเสริมการขาย - อาหารที่มีกลุ่มผู้บริโภคในการส่งเสริมการขาย - อาหารอื่นตาม อย. กำหนด เช่น อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีบางชนิด <input type="checkbox"/> อาหารที่ไม่บังคับการแสดง	<ul style="list-style-type: none"> ขนาดอักษรไม่น้อยกว่า 1 มม. แสดงฉลากโภชนาการเป็นภาษาไทย แสดงฉลากโภชนาการมีภาษาอื่นหรือรูปแบบอื่น ที่ได้รับความเห็นชอบจาก อย. แสดงรูปแบบฉลากโภชนาการ ตามหลักเกณฑ์บัญชีหมายเลข 1 แนบท้ายประกาศ ว่าด้วยเรื่องฉลากโภชนาการ  <ul style="list-style-type: none"> แสดงตัวเลข ตามหลักเกณฑ์การบิดตัวเลข ข้อ 2.5 ในบัญชีหมายเลข 1 แนบท้ายประกาศ ว่าด้วยเรื่อง ฉลากโภชนาการ 				
2. ค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และ โซเดียมแบบจีดีเอ	<table border="1"> <thead> <tr> <th>ข้อกำหนด</th> <th>รายละเอียดเงื่อนไข</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> 3. ค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมันและโซเดียมแบบจีดีเอ (ปสร. 394) <input type="checkbox"/> อาหารที่บังคับการแสดง ดังนี้ ○ อาหารขบเคี้ยว ○ ซ็อกโกแลต ○ ผลิตภัณฑ์ขนมอบ ○ อาหารกึ่งสำเร็จรูป ○ อาหารมื้อหลักที่เป็นอาหารจานเดียวแช่แข็งหรือแช่เย็น ○ เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ○ ซาปรุ่งสำเร็จ ทั้งชนิดเหลวและชนิดแห้ง ○ กาแฟปรุงสำเร็จ ทั้งชนิดเหลวและชนิดแห้ง ○ นมปรุงแต่ง ○ นมเปรี้ยว ○ ผลิตภัณฑ์ของนม ○ น้ำมันถั่วเหลือง ○ ไอศกรีมที่อยู่ในลักษณะพร้อมบริโภค <input type="checkbox"/> อาหารที่ไม่บังคับการแสดง </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> ขนาดอักษรไม่น้อยกว่า 1 มม. แสดงฉลากเป็นภาษาไทย แสดงฉลากมีภาษาอื่นหรือรูปแบบอื่น ที่ได้รับความเห็นชอบจาก อย. แสดงฉลากโภชนาการอย่างใดอย่างหนึ่ง กรณีแสดงฉลากโภชนาการแบบย่อ ต้องแสดงค่าพลังงานทั้งหมด ไขมันทั้งหมด โปรตีน คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด น้ำตาล โซเดียม แต่หากมีปริมาณโคเลสเตอรอลต่อหนึ่งหน่วยบริโภคตั้งแต่ 2 มิลลิกรัมขึ้นไป จะต้องแสดงโคเลสเตอรอลด้วย แสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมันและโซเดียมแบบจีดีเอ ตามรูปแบบและเงื่อนไขตามบัญชีแนบท้ายประกาศฯ และประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเรื่องดังกล่าว  <ul style="list-style-type: none"> แสดงไว้ส่วนหน้าของฉลากที่เห็นได้ง่ายและอ่านได้ชัดเจน คำนวณค่าสารอาหารต่อหน่วยบรรจุภัณฑ์ และแสดงตัวเลข ตามหลักเกณฑ์การบิดตัวเลข ข้อ 2.5 ในบัญชีหมายเลข 1 แนบท้ายประกาศฯ ว่าด้วยเรื่อง ฉลากโภชนาการ </td> </tr> </tbody> </table>	ข้อกำหนด	รายละเอียดเงื่อนไข	3. ค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมันและโซเดียมแบบจีดีเอ (ปสร. 394) <input type="checkbox"/> อาหารที่บังคับการแสดง ดังนี้ ○ อาหารขบเคี้ยว ○ ซ็อกโกแลต ○ ผลิตภัณฑ์ขนมอบ ○ อาหารกึ่งสำเร็จรูป ○ อาหารมื้อหลักที่เป็นอาหารจานเดียวแช่แข็งหรือแช่เย็น ○ เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ○ ซาปรุ่งสำเร็จ ทั้งชนิดเหลวและชนิดแห้ง ○ กาแฟปรุงสำเร็จ ทั้งชนิดเหลวและชนิดแห้ง ○ นมปรุงแต่ง ○ นมเปรี้ยว ○ ผลิตภัณฑ์ของนม ○ น้ำมันถั่วเหลือง ○ ไอศกรีมที่อยู่ในลักษณะพร้อมบริโภค <input type="checkbox"/> อาหารที่ไม่บังคับการแสดง	<ul style="list-style-type: none"> ขนาดอักษรไม่น้อยกว่า 1 มม. แสดงฉลากเป็นภาษาไทย แสดงฉลากมีภาษาอื่นหรือรูปแบบอื่น ที่ได้รับความเห็นชอบจาก อย. แสดงฉลากโภชนาการอย่างใดอย่างหนึ่ง กรณีแสดงฉลากโภชนาการแบบย่อ ต้องแสดงค่าพลังงานทั้งหมด ไขมันทั้งหมด โปรตีน คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด น้ำตาล โซเดียม แต่หากมีปริมาณโคเลสเตอรอลต่อหนึ่งหน่วยบริโภคตั้งแต่ 2 มิลลิกรัมขึ้นไป จะต้องแสดงโคเลสเตอรอลด้วย แสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมันและโซเดียมแบบจีดีเอ ตามรูปแบบและเงื่อนไขตามบัญชีแนบท้ายประกาศฯ และประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเรื่องดังกล่าว  <ul style="list-style-type: none"> แสดงไว้ส่วนหน้าของฉลากที่เห็นได้ง่ายและอ่านได้ชัดเจน คำนวณค่าสารอาหารต่อหน่วยบรรจุภัณฑ์ และแสดงตัวเลข ตามหลักเกณฑ์การบิดตัวเลข ข้อ 2.5 ในบัญชีหมายเลข 1 แนบท้ายประกาศฯ ว่าด้วยเรื่อง ฉลากโภชนาการ
ข้อกำหนด	รายละเอียดเงื่อนไข				
3. ค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมันและโซเดียมแบบจีดีเอ (ปสร. 394) <input type="checkbox"/> อาหารที่บังคับการแสดง ดังนี้ ○ อาหารขบเคี้ยว ○ ซ็อกโกแลต ○ ผลิตภัณฑ์ขนมอบ ○ อาหารกึ่งสำเร็จรูป ○ อาหารมื้อหลักที่เป็นอาหารจานเดียวแช่แข็งหรือแช่เย็น ○ เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ○ ซาปรุ่งสำเร็จ ทั้งชนิดเหลวและชนิดแห้ง ○ กาแฟปรุงสำเร็จ ทั้งชนิดเหลวและชนิดแห้ง ○ นมปรุงแต่ง ○ นมเปรี้ยว ○ ผลิตภัณฑ์ของนม ○ น้ำมันถั่วเหลือง ○ ไอศกรีมที่อยู่ในลักษณะพร้อมบริโภค <input type="checkbox"/> อาหารที่ไม่บังคับการแสดง	<ul style="list-style-type: none"> ขนาดอักษรไม่น้อยกว่า 1 มม. แสดงฉลากเป็นภาษาไทย แสดงฉลากมีภาษาอื่นหรือรูปแบบอื่น ที่ได้รับความเห็นชอบจาก อย. แสดงฉลากโภชนาการอย่างใดอย่างหนึ่ง กรณีแสดงฉลากโภชนาการแบบย่อ ต้องแสดงค่าพลังงานทั้งหมด ไขมันทั้งหมด โปรตีน คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด น้ำตาล โซเดียม แต่หากมีปริมาณโคเลสเตอรอลต่อหนึ่งหน่วยบริโภคตั้งแต่ 2 มิลลิกรัมขึ้นไป จะต้องแสดงโคเลสเตอรอลด้วย แสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมันและโซเดียมแบบจีดีเอ ตามรูปแบบและเงื่อนไขตามบัญชีแนบท้ายประกาศฯ และประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเรื่องดังกล่าว  <ul style="list-style-type: none"> แสดงไว้ส่วนหน้าของฉลากที่เห็นได้ง่ายและอ่านได้ชัดเจน คำนวณค่าสารอาหารต่อหน่วยบรรจุภัณฑ์ และแสดงตัวเลข ตามหลักเกณฑ์การบิดตัวเลข ข้อ 2.5 ในบัญชีหมายเลข 1 แนบท้ายประกาศฯ ว่าด้วยเรื่อง ฉลากโภชนาการ 				

หมายเหตุ ข้อกำหนดเพิ่มเติม คือ กฎหมายการแสดงฉลากอาหารอื่นที่บังคับใช้ในอาหารประเภทนั้น ดังตัวอย่างอ้างอิงตามตารางที่ 3.11

2. จัดทำตัวอย่างกรณีศึกษาของเครื่องมือตรวจสอบการแสดงฉลากอาหาร (Food Label Checking) โดยออกแบบนำร่องสำหรับกลุ่มอาหารที่ต้องมีฉลากในประเภทอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ซึ่งแบบตรวจสอบดังกล่าว แบ่งเป็น 2 ส่วน ได้แก่ ส่วนที่ 1 คือ วิธีการและรายละเอียดพื้นฐานของผลิตภัณฑ์ และส่วนที่ 2 เป็นรายละเอียดการตรวจสอบ แบ่งเป็น 2 ส่วนย่อย ได้แก่ 2.1 ตรวจสอบข้อกำหนดหลักของฉลากอาหาร และ 2.2 ตรวจสอบข้อกำหนดเพิ่มเติมของฉลากอาหาร แสดงรายละเอียดดังนี้

ส่วนที่ 1 รายละเอียดวิธีการใช้แบบตรวจสอบ และข้อมูลพื้นฐานของผลิตภัณฑ์ เช่น ชื่ออาหาร (ไทย) และภาษาอังกฤษ (ถ้ามี) ตามข้อมูลการอนุญาตเลขสารบบอาหารนั้น รายละเอียดดังตารางที่ 3.17

ตารางที่ 3.17 แบบตรวจสอบการแสดงผลกากอาหาร สำหรับอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ส่วนที่ 1


แบบตรวจสอบการแสดงผลกากอาหารด้วยตนเอง (Food Label Checking)
สำหรับ อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

ผู้ตรวจสอบ	วันที่ตรวจสอบ
ตรวจสอบข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องตามเงื่อนไข	การแสดงผลกากของอาหารในภาชนะบรรจุ เพื่อจำหน่ายต้องแสดง ข้อความภาษาไทย และอาจแสดงภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้
โดยทำเครื่องหมาย <input checked="" type="checkbox"/> กรณีครบตามเงื่อนไข หรือทำเครื่องหมาย <input checked="" type="checkbox"/> กรณีไม่ครบตามเงื่อนไข หรือเติมเครื่องหมาย – กรณีไม่ต้องแสดง หรือไม่มี	
กรอกรายละเอียดเบื้องต้นของผลิตภัณฑ์	
ชื่ออาหาร(ไทย).....	
ชื่ออาหาร (อังกฤษ)	
เลขสารบบอาหาร.....	

ส่วนที่ 2 เป็นรายละเอียดการตรวจสอบการแสดงผลกากอาหาร โดยแบ่งการตรวจสอบเป็น 2 ส่วนย่อย แสดงรายละเอียดดังนี้

2.1 แบบตรวจสอบข้อกำหนดหลักของฉลากอาหาร จำนวน 10 ข้อ แสดงรายละเอียดดังตารางที่ 3.18

ตารางที่ 3.18 แบบตรวจสอบข้อกำหนดหลักของฉลากอาหาร

ข้อกำหนดหลัก		ตรวจ
ข้อกำหนด	รายละเอียดเงื่อนไข	สอบ
*1. ชื่ออาหาร <input type="checkbox"/> ชื่อทางการค้า <input type="checkbox"/> ชื่อเฉพาะของอาหาร <input type="checkbox"/> ชื่อที่แสดงประเภทหรือชนิดของอาหาร	● ชื่ออาหารสอดคล้องตรงตามที่ได้รับอนุญาตในแบบ สป.5	
	● ชื่ออาหารภาษาไทยมีความต่อเนื่องกันในแนวนอน	
	● แสดงที่ส่วนสำคัญของฉลากเมื่อวางจำหน่าย	
	● ขนาดอักษรสัมพันธ์กับขนาดพื้นที่ฉลาก - พื้นที่ฉลากตั้งแต่ 35 ตร.ซม. ขนาดอักษรไม่น้อยกว่า 2 มม. - พื้นที่ฉลากน้อยกว่า 35 ตร.ซม. ขนาดอักษรไม่น้อยกว่า 1 มม.	
	● แสดงเครื่องหมายการค้า ต้องระบุ “ตรา” หรือ “เครื่องหมายการค้า” หรือ “เครื่องหมายการค้าจดทะเบียน” กำกับด้วย	
2. เลขสารบบอาหาร 	● แสดงตัวเลขเลขสารบบอาหารตรงตามที่ได้รับอนุญาต	
	● แสดงตัวเลขเลขสารบบอาหาร 13 หลัก ในเครื่องหมาย	
	● ขนาดตัวเลขไม่น้อยกว่า 2 มม.	
	● สีตัวเลขตัดกับสีพื้นของกรอบเครื่องหมาย	
	● สีกรอบเครื่องหมายตัดกับสีพื้นของฉลาก	

ตารางที่ 3.18 (ต่อ)

ข้อกำหนดหลัก		ตรวจ
ข้อกำหนด	รายละเอียดเงื่อนไข	สอบ
3. ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต/แบ่งบรรจุ/นำเข้า/สำนักงานใหญ่ <input type="checkbox"/> อาหารผลิตในประเทศ <input type="radio"/> ผู้ผลิต <input type="radio"/> ผู้แบ่งบรรจุ <input type="checkbox"/> อาหารนำเข้าจากต่างประเทศ	<ul style="list-style-type: none"> ชื่อและเลขที่ตั้งของสถานที่ ตรงตามที่ได้รับอนุญาต 	
	อาหารผลิตในประเทศ <ul style="list-style-type: none"> กรณีผู้ผลิต แสดงข้อความ “ผู้ผลิต” หรือ “ผลิตโดย” กำกับ กรณีผู้แบ่งบรรจุ แสดงข้อความ “ผู้แบ่งบรรจุ” หรือ “แบ่งบรรจุโดย” กำกับ กรณีสำนักงานใหญ่ แสดงข้อความ “สำนักงานใหญ่” กำกับ อาหารนำเข้าจากต่างประเทศ <ul style="list-style-type: none"> แสดงข้อความ “ผู้นำเข้า” หรือ “นำเข้าโดย” และแสดงชื่อผู้ผลิตในต่างประเทศ 	
4. ปริมาณของอาหาร <input type="checkbox"/> ลักษณะอาหารเป็นของแข็ง <input type="checkbox"/> ลักษณะอาหารเป็นของเหลว <input type="checkbox"/> ลักษณะอาหารเป็นครึ่งแข็งครึ่งเหลว หรือลักษณะอื่น	<ul style="list-style-type: none"> แสดงปริมาณเป็นระบบเมตริก เช่น กรัม, กิโลกรัม, ลิตร, มิลลิลิตร 	
	<ul style="list-style-type: none"> ขนาดอักษรสัมพันธ์กับขนาดพื้นที่ฉลาก <ul style="list-style-type: none"> - พื้นที่ฉลากไม่เกิน 100 ตร.ซม. ขนาดอักษรไม่น้อยกว่า 1 มม. - พื้นที่ฉลากมากกว่า 100 ตร.ซม. ขนาดอักษรไม่น้อยกว่า 1.5 มม. แสดงข้อความตามลักษณะอาหาร ดังนี้ <ul style="list-style-type: none"> ลักษณะของแข็ง แสดงเป็น “น้ำหนักสุทธิ” ลักษณะของเหลว แสดงเป็น “ปริมาตรสุทธิ” ลักษณะครึ่งแข็งครึ่งเหลว หรือลักษณะอื่น อาจแสดงเป็น “น้ำหนักสุทธิ” หรือ “ปริมาตรสุทธิ” ก็ได้ เป็นอาหารที่กำหนดให้แสดงปริมาณน้ำหนักเนื้ออาหารด้วย เช่น น้ำหนักสุทธิ 500 กรัม น้ำหนักเนื้อ 300 กรัม 	
*5. ส่วนประกอบที่สำคัญ	<ul style="list-style-type: none"> ร้อยละของน้ำหนัก โดยประมาณเรียงลำดับจากมากไปน้อย 	
	<ul style="list-style-type: none"> ขนาดอักษรสัมพันธ์กับขนาดพื้นที่ฉลาก <ul style="list-style-type: none"> - พื้นที่ฉลากไม่เกิน 100 ตร.ซม. ขนาดอักษรไม่น้อยกว่า 1 มม. - พื้นที่ฉลากมากกว่า 100 ตร.ซม. ขนาดอักษรไม่น้อยกว่า 1.5 มม. 	
	<ul style="list-style-type: none"> พื้นที่ฉลากน้อยกว่า 35 ตร.ซม. แสดงส่วนประกอบที่สำคัญบนหีบห่อ 	
	<ul style="list-style-type: none"> เป็นอาหารที่มีส่วนประกอบเพียงอย่างเดียว ไม่นับรวมวัตถุเจือปนหรือวัตถุแต่งกลิ่นรส เช่น น้ำมะพร้าว 100% 	
	<ul style="list-style-type: none"> เป็นอาหารชนิดแห้ง หรือชนิดผง หรือชนิดเข้มข้น ที่ต้องเจือจางหรือทำละลายก่อนบริโภค เลือกแสดงส่วนประกอบที่สำคัญของอาหารเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ หรือเมื่อเจือจางหรือทำละลายตามวิธีปรุงเพื่อรับประทานตามที่แจ้งไว้บนฉลาก อยางใดอย่างหนึ่ง หรือแสดงทั้งสองอย่างก็ได้ 	
*6. ข้อความเกี่ยวกับสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภูมิไวเกิน <input type="checkbox"/> ไม่มีการใช้ หรือปนเปื้อนในการผลิต <input type="checkbox"/> มีการใช้ หรือปนเปื้อนในการผลิต ดังนี้ <ul style="list-style-type: none"> ธัญพืชที่มีกลูเตน สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่ 	การแสดงข้อความ <ul style="list-style-type: none"> แสดง “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มี.....” กรณีมีการใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร แสดง “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมี.....” กรณีมีการปนเปื้อนในกระบวนการผลิต แสดงข้อความว่า “มี.....” หรือ “อาจมี.....” ไว้ในกรอบโดยสีของอักษรตัดกับสีพื้นกรอบ และสีของกรอบตัดกับสีพื้นฉลาก ขนาดอักษรไม่เล็กกว่าขนาดอักษรที่แสดงส่วนประกอบ แสดงไว้ด้านล่างของการแสดงส่วนประกอบ 	

ตารางที่ 3.18 (ต่อ)

ข้อกำหนดหลัก		ตรวจ
ข้อกำหนด	รายละเอียดเงื่อนไข	สอบ
<ul style="list-style-type: none"> ○ ปลาและผลิตภัณฑ์จากปลา ○ ถั่วลิสง และผลิตภัณฑ์จากถั่วลิสง ○ ถั่วเหลือง และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง ○ นม และผลิตภัณฑ์จากนม รวมถึงแลคโตส ○ ถั่วที่มีเปลือกแข็ง ○ ซัลไฟต์ที่มีปริมาณมากกว่าหรือเท่ากับ 10 ppm 	<ul style="list-style-type: none"> ● ขนาดอักษรต้องสัมพันธ์กับขนาดพื้นที่ฉลาก <ul style="list-style-type: none"> - พื้นที่ฉลากไม่เกิน 100 ตร.ซม. ขนาดอักษรไม่น้อยกว่า 1 มม. - พื้นที่ฉลากมากกว่า 100 ตร.ซม. ขนาดอักษรไม่น้อยกว่า 1.5 มม. ● ไม่ต้องแสดงข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร เนื่องจากชื่ออาหารและส่วนประกอบที่สำคัญระบุชื่อไว้ชัดเจนแล้ว เช่น นมโค ถั่วลิสงอบเกลือ 	
<p>*7. วัตถุเจือปนอาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ไม่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร <input type="checkbox"/> มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร 	● แสดงกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนร่วมกับชื่อเฉพาะ	
	● แสดงกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนร่วมกับ INS Number	
	● แสดง “สีธรรมชาติ” หรือ “สีสังเคราะห์” ตามด้วยชื่อเฉพาะ หรือ INS Number	
	● แสดง “วัตถุกันเสีย” ตามด้วยชื่อเฉพาะ หรือ INS Number	
	● แสดง “วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร” หรือ “วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล” ตามด้วยชื่อเฉพาะเท่านั้น	
	● แสดง “วัตถุเจือปนอาหาร” แทนกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนร่วมกับชื่อเฉพาะ หรือ INS Number	
8. วัตถุแต่งกลิ่นรส	<ul style="list-style-type: none"> ● ถ้ามีการใช้ ให้แสดงข้อความ (แล้วแต่กรณี) “แต่งกลิ่นธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นสังเคราะห์” “แต่งรสธรรมชาติ” “แต่งรสเลียนธรรมชาติ” 	
<p>*9. วัน เดือน และปีที่ควรบริโภคก่อน หรือหมดอายุ และวันผลิต</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> อาหารที่มีอายุการเก็บรักษาไม่เกิน 90 วัน <input type="checkbox"/> อาหารที่มีอายุการเก็บรักษาเกิน 90 วัน 	● กรณีอายุการเก็บรักษาไม่เกิน 90 วัน : แสดงวัน เดือน และปี	
	● กรณีอายุการเก็บรักษาเกิน 90 วัน : แสดงวัน เดือนและปี หรือ เดือนและปี	
	● แสดงข้อความกำกับ <ul style="list-style-type: none"> - แสดงข้อความ “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” และ “ผลิต” กำกับวัน เดือน ปี - แสดงภาษาอื่นร่วมได้ เช่น Best before เป็นต้น โดยมี ความหมายเช่นเดียวกับข้อความภาษาไทย - แสดงข้อความที่สื่อว่าจะดูข้อมูลดังกล่าวได้ที่ใด 	
	● ตัวเลขที่ใช้ แสดงเป็นเลขอาราบิก หรือเลขไทย	
	● เดือน แสดงเป็นตัวเลข 2 หลัก หรือตัวอักษรเต็ม หรือตัวอักษรย่อ	
	● ปี แสดงเป็นคริสต์ศักราช หรือพุทธศักราช และตัวเลขที่ใช้ เป็น 4 หลัก หรือ 2 หลัก	
	<ul style="list-style-type: none"> ● ขนาดอักษรต้องสัมพันธ์กับขนาดพื้นที่ฉลาก <ul style="list-style-type: none"> - พื้นที่ฉลากไม่เกิน 100 ตร.ซม. ขนาดอักษรไม่น้อยกว่า 1 มม. - พื้นที่ฉลากมากกว่า 100 ตร.ซม. ขนาดอักษรไม่น้อยกว่า 1.5 มม. 	
10. ข้อความอื่น ๆ	● คำเตือนการบริโภค (ถ้ามี ตรวจสอบเพิ่มเติม ในส่วนที่ 2)*	
	● ข้อแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี)	
	● วิธีปรุงเพื่อรับประทาน (ถ้ามี)	
	● วิธีการใช้และข้อความที่จำเป็นสำหรับอาหารที่มุ่งหมายจะใช้กับทารกหรือเด็กอ่อน หรือบุคคลกลุ่มใดโดยเฉพาะ	

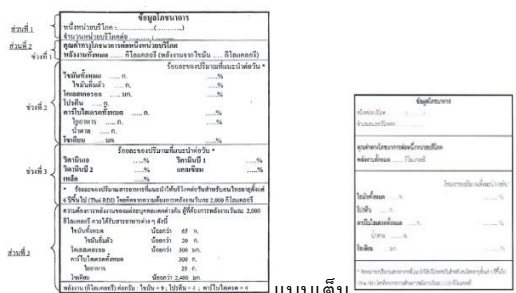
ตารางที่ 3.18 (ต่อ)

ข้อกำหนดหลัก		ตรวจ
ข้อกำหนด	รายละเอียดเงื่อนไข	สอบ
	<ul style="list-style-type: none"> ข้อความที่ต้องมี สำหรับอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุข กำหนด เช่น ฉลากโภชนาการ ค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และ โซเดียมแบบจีดีเอ เป็นต้น (ตรวจสอบเพิ่มเติม ในส่วนที่ 2)* 	
ข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย ตรา หรือ เครื่องหมาย การค้า เครื่องหมายการค้า จดทะเบียนไม่ว่าจะเป็นภาษาใดที่ปรากฏในฉลาก		
	<ul style="list-style-type: none"> ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร หรือไม่ทำให้เข้าใจผิด ในสาระสำคัญ ไม่แสดงถึงชื่ออาหาร ส่วนประกอบของอาหาร อัตราส่วนของอาหาร ปริมาณของอาหาร หรือแสดงถึงสรรพคุณของอาหาร อันเป็นเท็จหรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อ ไม่ทำให้เข้าใจว่ามีวัตถุตามข้อความ ชื่อ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือเครื่องหมายการค้าดังกล่าวผสมอยู่ในอาหารโดยที่ไม่มีวัตถุนั้นผสมอยู่ หรือมีผสมอยู่ในปริมาณ ที่ไม่อาจแสดงสรรพคุณ ไม่ฟ้องเสียง ฟ้องรูป กับคำหรือข้อความที่สื่อถึงคุณประโยชน์ คุณภาพ สรรพคุณ อันเป็นการโอ้อวด หรือเป็นเท็จ หรือเกินจริง หรือหลอกลวงทำให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร ไม่ขัดกับวัฒนธรรมและศีลธรรมอันดีงามของไทยหรือส่งไปในทางทำลายคุณค่าของภาษาไทย ไม่ส่งเสริมหรืออาจก่อให้เกิดความขัดแย้ง ความแตกแยก หรือผลกระทบในเชิงลบ ทั้งทางตรงหรือทางอ้อมต่อสังคม วัฒนธรรม ศีลธรรม ประเพณี หรือพฤติกรรมเกี่ยวกับเพศ ภาษา และความรุนแรง 	

2.2 แบบตรวจสอบข้อกำหนดเพิ่มเติมของฉลากอาหาร จำนวน 7 ข้อ แสดงรายละเอียดดัง

ตารางที่ 3.19

ตารางที่ 3.19 แบบตรวจสอบข้อกำหนดเพิ่มเติมของฉลากอาหาร

ข้อกำหนดเพิ่มเติม		ตรวจ
ข้อกำหนด	รายละเอียดเงื่อนไข	สอบ
<p>*1. ฉลากโภชนาการ (ปสธ. 182)</p> <p><input type="checkbox"/> อาหารที่บังคับการแสดง</p> <ul style="list-style-type: none"> - อาหารที่มีการกล่าวอ้างทางโภชนาการ - อาหารที่มีการใช้คุณค่าในการส่งเสริมการขาย - อาหารที่มีการระบุกลุ่มผู้บริโภคในการส่งเสริมการขาย - อาหารอื่นตาม อย. กำหนด เช่น อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีบางชนิด <p><input type="checkbox"/> อาหารที่ไม่บังคับการแสดง</p>	<ul style="list-style-type: none"> ขนาดอักษรไม่น้อยกว่า 1 มม. แสดงรูปแบบฉลากโภชนาการ ตามหลักเกณฑ์บัญญัติหมายเลข 1 แนบท้ายประกาศฯ ว่าด้วยเรื่องฉลากโภชนาการ  <p>แบบเต็ม แบบย่อ</p>	


ตารางที่ 3.19 (ต่อ)

ข้อกำหนดเพิ่มเติม		ตรวจ
ข้อกำหนด	รายละเอียดเงื่อนไข	สอบ
	<ul style="list-style-type: none"> ● แสดงฉลากโภชนาการเป็นภาษาไทย ● แสดงฉลากโภชนาการมีภาษาอื่นหรือรูปแบบอื่น ที่ได้รับความเห็นชอบจาก อย. 	
	<ul style="list-style-type: none"> ● แสดงตัวเลข ตามหลักเกณฑ์การบัตตัวเลข ข้อ 2.5 ในบัญชีหมายเลข 1 แนบท้ายประกาศฯ ว่าด้วยเรื่อง ฉลากโภชนาการ 	
<p>*2. ข้อความกล่าวอ้างเกี่ยวกับสารหรือส่วนประกอบอื่นใดในอาหาร (ปสธ. 182)</p> <p><input type="checkbox"/> มีการแสดง</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ ปริมาณสารอาหาร เช่น เป็นแหล่ง ○ ปริมาณโดยเปรียบเทียบ เช่น น้อยกว่า ○ เกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหาร ○ เกี่ยวกับสุขภาพ <p><input type="checkbox"/> ไม่มีการแสดง</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● ขนาดอักษร <i>ไม่น้อยกว่า 1 มม.</i> ● แสดงข้อความภาษาไทย แต่จะมีภาษาอังกฤษด้วยก็ได้ โดยมีความหมายเช่นเดียวกับข้อความภาษาไทย 	
	<ul style="list-style-type: none"> ● กรณีกล่าวอ้างปริมาณสารอาหาร <ul style="list-style-type: none"> - ไม่แสดงการกล่าวอ้าง “ปราศจาก” หรือ “ต่ำ” หากอาหารนั้นโดยธรรมชาติทั่วไปเป็นไปตามเงื่อนไขอยู่แล้ว - แสดงข้อความกล่าวอ้าง ตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในตารางที่ 1 หรือตารางที่ 2 ในบัญชีหมายเลข 4 แนบท้ายประกาศฯ ว่าด้วยเรื่องฉลากโภชนาการ - หากมีปริมาณไขมันทั้งหมด มากกว่า 13 กรัม หรือ ไขมันอิ่มตัวมากกว่า 4 กรัม หรือ โคเลสเตอรอล มากกว่า 60 มิลลิกรัม หรือ โซเดียม มากกว่า 360 มิลลิกรัม คำนวณตามตารางที่ 1 หรือตารางที่ 2 จะต้องกำกับข้อความกล่าวอ้างด้วยข้อความแสดงปริมาณสารอาหารที่เกินต่อหน่วยบริโภค 	
	<ul style="list-style-type: none"> ● กรณีกล่าวอ้างปริมาณโดยเปรียบเทียบ <ul style="list-style-type: none"> - แสดงข้อความกล่าวอ้าง ตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในตารางที่ 1 หรือตารางที่ 2 ในบัญชีหมายเลข 4 แนบท้ายประกาศฯ ว่าด้วยเรื่องฉลากโภชนาการ - แสดงชื่อนิตของอาหารอ้างอิงและแสดงการเปรียบเทียบระดับของสารอาหารนั้น - แสดงข้อความกล่าวอ้าง ตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในตารางที่ 1 หรือตารางที่ 2 ในบัญชีหมายเลข 4 แนบท้ายประกาศฯ ว่าด้วยเรื่องฉลากโภชนาการ - หากมีปริมาณไขมันทั้งหมด มากกว่า 13 กรัม หรือ ไขมันอิ่มตัวมากกว่า 4 กรัม หรือ โคเลสเตอรอล มากกว่า 60 มิลลิกรัม หรือ โซเดียม มากกว่า 360 มิลลิกรัม ตามเกณฑ์ในตารางที่ 1 หรือตารางที่ 2 จะต้องกำกับข้อความกล่าวอ้างด้วยข้อความแสดงปริมาณสารอาหารที่เกินต่อหน่วยบริโภค 	
	<ul style="list-style-type: none"> ● กรณีกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหาร <ul style="list-style-type: none"> - เป็นสารอาหารที่อยู่ในบัญชีสารอาหาร (Thai RDI) ในบัญชีหมายเลข 3 แนบท้ายประกาศฯ ว่าด้วยเรื่อง ฉลากโภชนาการ - ปริมาณสารอาหารนั้นอยู่ในระดับที่จัดว่า “เป็นแหล่งของ” - แสดงข้อความกล่าวอ้าง ตามประกาศสำนักงานฯ เรื่อง การแสดงข้อความกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหาร 	

ตารางที่ 3.19 (ต่อ)

ข้อกำหนดเพิ่มเติม		ตรวจ																
ข้อกำหนด	รายละเอียดเงื่อนไข	สอบ																
	<ul style="list-style-type: none"> - แสดง “ควรรกินอาหารหลากหลายครบ 5 หมู่ ในสัดส่วนที่เหมาะสมเป็นประจำ” กำกับกับการกล่าวอ้างหน้าที่ของสารอาหารด้วยตัวอักษรที่ชัดเจน - หากมีปริมาณไขมันทั้งหมด มากกว่า 13 กรัม หรือ ไขมันอิ่มตัว มากกว่า 4 กรัม หรือ โคลเลสเตอรอล มากกว่า 60 มิลลิกรัม หรือ โซเดียม มากกว่า 360 มิลลิกรัม ตามเกณฑ์ในตารางที่ 1 หรือตารางที่ 2 จะต้องกำกับข้อความกล่าวอ้างด้วยข้อความแสดงปริมาณสารอาหารที่เกินต่อหน่วยบริโภค 																	
	<ul style="list-style-type: none"> ● กรณีแสดงข้อความที่เกี่ยวกับสุขภาพ เช่น “เพื่อสุขภาพ (healthy, healthful, healthiness, health)” หรือข้อความในลักษณะเดียวกัน - ต้องเข้าข่ายเงื่อนไข “ไขมันต่ำ (low fat)” และ “ไขมันอิ่มตัวต่ำ (low saturated fat)” ตามเกณฑ์ในตารางที่ 1 หรือตารางที่ 2 - มีปริมาณโซเดียมไม่เกิน 360 มิลลิกรัม และโคลเลสเตอรอลไม่เกิน 60 มิลลิกรัม และวิตามินเอ วิตามินบี 1 วิตามินบี 2 โปรตีน แคลเซียม เหล็ก และใยอาหาร อย่างน้อยร้อยละ 10 ของ Thai RDI ตามเกณฑ์ในตารางที่ 1 หรือตารางที่ 2 																	
<p>*3. ค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมันและโซเดียม แบบจีดีเอ (ปสร. 394)</p> <p><input type="checkbox"/> อาหารที่บังคับการแสดง ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ อาหารขบเคี้ยว ○ ช็อกโกแลต ○ ผลิตภัณฑ์ขนมอบ ○ อาหารกึ่งสำเร็จรูป ○ อาหารมือหลักที่เป็นอาหารจานเดียวแช่แข็งหรือแช่เย็น ○ เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ○ ซาปรุงสำเร็จ ทั้งชนิดเหลวและชนิดแห้ง ○ กาแฟปรุงสำเร็จ ทั้งชนิดเหลวและชนิดแห้ง ○ นมปรุงแต่ง ○ นมเปรี้ยว ○ ผลิตภัณฑ์ของนม ○ นำนมถั่วเหลือง ○ ไอศกรีมที่อยู่ในลักษณะพร้อมบริโภค <p><input type="checkbox"/> อาหารที่ไม่บังคับการแสดง</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● ขนาดอักษรไม่น้อยกว่า 1 มม. ● แสดงฉลากเป็นภาษาไทย ● แสดงฉลากมีภาษาอื่นหรือรูปแบบอื่น ที่ได้รับความเห็นชอบจาก อย. ● แสดงฉลากโภชนาการอย่างใดอย่างหนึ่ง ● กรณีแสดงฉลากโภชนาการแบบย่อ ต้องแสดงค่าพลังงานทั้งหมด ไขมันทั้งหมด โปรตีน คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด น้ำตาล โซเดียม แต่หากมีปริมาณโคลเลสเตอรอลต่อหนึ่งหน่วยบริโภคตั้งแต่ 2 มิลลิกรัมขึ้นไป จะต้องแสดงโคลเลสเตอรอลด้วย ● แสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมันและโซเดียมแบบจีดีเอ ตามรูปแบบและเงื่อนไขตามบัญชีแนบท้ายประกาศฯ และประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเรื่องดังกล่าว <div style="text-align: center;"> <p>คุณค่าทางโภชนาการต่อ..... ควรแบ่งกิน.....ครั้ง</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>พลังงาน</td> <td>น้ำตาล</td> <td>ไขมัน</td> <td>โซเดียม</td> </tr> <tr> <td>.....</td> <td>.....</td> <td>.....</td> <td>.....</td> </tr> <tr> <td>กิโลแคลอรี</td> <td>กรัม</td> <td>กรัม</td> <td>มิลลิกรัม</td> </tr> <tr> <td>*.....%</td> <td>*.....%</td> <td>*.....%</td> <td>*.....%</td> </tr> </table> <p>* คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ● แสดงไว้ส่วนหน้าของฉลากที่เห็นได้ง่ายและอ่านได้ชัดเจน ● คำนวณค่าสารอาหารต่อหน่วยบรรจุภัณฑ์ และแสดงตัวเลข ตามหลักเกณฑ์การบัตตัวเลข ข้อ 2.5 ในบัญชีหมายเลข 1 แนบท้ายประกาศฯ ว่าด้วยเรื่อง ฉลากโภชนาการ ● แสดง “บริโภคแต่น้อยและออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ” ด้วยตัวอักษรหนาที่บ สีตัวอักษรตัดกับสีพื้นของกรอบสีของกรอบตัดกับสีพื้นฉลาก 	พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม	กิโลแคลอรี	กรัม	กรัม	มิลลิกรัม	*.....%	*.....%	*.....%	*.....%	
พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม															
.....															
กิโลแคลอรี	กรัม	กรัม	มิลลิกรัม															
*.....%	*.....%	*.....%	*.....%															

ตารางที่ 3.19 (ต่อ)

ข้อกำหนดเพิ่มเติม		ตรวจ
ข้อกำหนด	รายละเอียดเงื่อนไข	สอบ
	(เฉพาะกรณีอาหารกลุ่มอาหารขบเคี้ยว กลุ่มซ็อกโกแลต และกลุ่มผลิตภัณฑ์ขนมอบ)	
	<ul style="list-style-type: none"> ● แสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมันและโซเดียมแบบจีดีเอ ผ่านโปรแกรมประยุกต์ของโทรศัพท์เคลื่อนที่ เช่น QR Code ได้เฉพาะกรณี <ul style="list-style-type: none"> - เป็นเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ซาปรุงสำเร็จ กาแฟปรุงสำเร็จ และน้ำนมแก้วเหลืองที่บรรจุในขวดแก้วชนิดคืนขวด (Returnable Glass Bottle) - เป็นเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท นมปรุงแต่ง นมเปรี้ยว ผลิตภัณฑ์ของนม และน้ำนมแก้วเหลืองที่เป็นของเหลวในลักษณะพร้อมบริโภคที่มีพื้นที่ฉลากด้านหน้าไม่น้อยกว่า 65 ตร.ซม. 	
4. สัญลักษณ์โภชนาการบนฉลากอาหาร (ถ้ามี) (ปสธ.373)	<ul style="list-style-type: none"> ● ได้รับการตรวจสอบและรับรองจากมูลนิธิส่งเสริมโภชนาการ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล หรือหน่วยงานอื่นที่ได้รับมอบหมาย 	
	<ul style="list-style-type: none"> ● รูปแบบสัญลักษณ์โภชนาการ เป็นไปตามที่กำหนด <div style="text-align: center;">  <p>เข้าถึง https://healthierlogo.com/logo/</p> </div>	
	<ul style="list-style-type: none"> ● แสดงไว้ที่ส่วนหน้าของฉลากที่เห็นได้ง่ายและอ่านได้ชัดเจน 	
*5. คำเตือน (ถ้ามี) (ปสธ. 401)		
5.1 อาหารที่มีวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพ หรือมาตรฐานของอาหาร บรรจุในภาชนะแยกต่างหากแต่รวมอยู่ในภาชนะบรรจุอาหารและจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	<ul style="list-style-type: none"> ● “มี...” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุลักษณะของการบรรจุ และชนิดของวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของ อาหาร เช่น ซอง วัตถุกันชื้น ซองวัตถุดูดออกซิเจน เป็นต้น) ● ตัวอักษรสีแดง ขนาดตัวอักษรไม่ต่ำกว่า 3 มิลลิเมตร บนพื้นสีขาว 	
5.2 อาหารที่มีส่วนประกอบของ <ul style="list-style-type: none"> ○ ว่านหางจระเข้ ○ ไบโอะแก๊วและสารสกัดจากไบโอะแก๊ว* ○ ใช้แอสพาร์เทม เป็นสารให้ความหวานแทนน้ำตาลหรือวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล ○ เมล็ดเชีย (Chia seed) ○ ไฟโตสเตอรอล ไฟโตสแตนอล หรือเอสเทอร์ของไฟโตสเตอรอลหรือสแตนอล ○ แก่นตะวัน ○ ผักเชียงดาอบแห้ง 	<ul style="list-style-type: none"> ● แสดงข้อความคำเตือนหรือข้อความอื่น ตามบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 401) พ.ศ. 2562 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ 3) 	

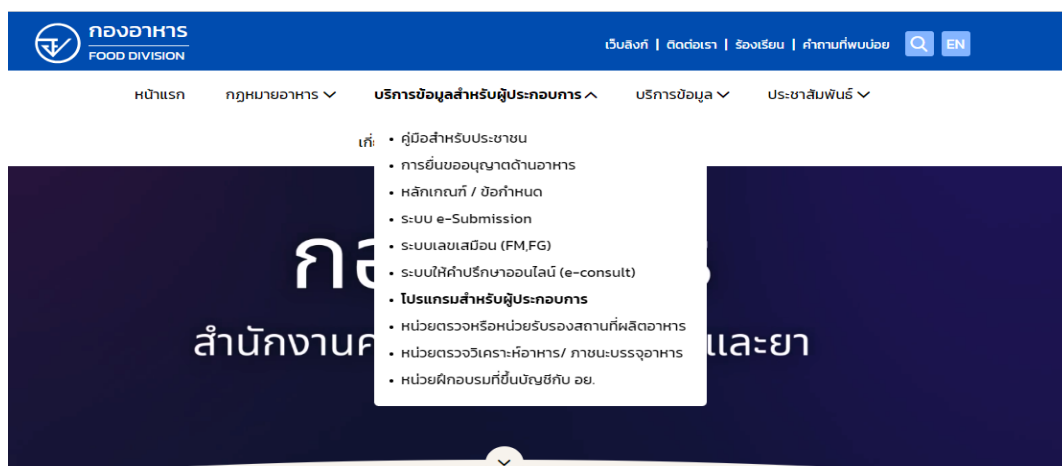
ตารางที่ 3.19 (ต่อ)

ข้อกำหนดเพิ่มเติม		ตรวจ
ข้อกำหนด	รายละเอียดเงื่อนไข	สอบ
6. รูปภาพที่สื่อถึงส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ (คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ 343/2548) <input type="checkbox"/> แสดงรูปของวัตถุดิบที่เป็นส่วนประกอบของอาหาร <input type="checkbox"/> แสดงรูปของวัตถุดิบที่สอดคล้องกับวัตถุดิบที่แสดงบนฉลากของอาหาร <input type="checkbox"/> แสดงรูปของวัตถุดิบที่ไม่มีในส่วนประกอบของอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> ● ต้องไม่เป็นเท็จหรือ หลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร หรือไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ 	
	<ul style="list-style-type: none"> ● กรณีที่มีวัตถุดิบเป็นส่วนประกอบสามารถแสดงรูปภาพของวัตถุดิบนั้นได้ และต้องระบุปริมาณของวัตถุดิบดังกล่าวในการแสดงส่วนประกอบที่สำคัญของอาหารด้วย 	
	<ul style="list-style-type: none"> ● กรณีที่มีการใช้วัตถุดิบแต่งกลิ่นรส สามารถแสดงรูปภาพที่สอดคล้องกับวัตถุดิบแต่งกลิ่นรสนั้นๆ โดยต้องแสดงข้อความกำกับรูปภาพว่า “ภาพ..... เป็นเพียงสื่อกลิ่นรสของผลิตภัณฑ์เท่านั้น” 	
	<ul style="list-style-type: none"> ● กรณีที่ไม่มีวัตถุดิบเป็นส่วนประกอบ แต่จะแสดงรูปภาพของวัตถุดิบเพื่อแนะนำ ให้ผู้บริโภคเติมในขณะรับประทาน ต้องแสดงข้อความกำกับด้วย เช่น “อาจเติมผลไม้เพื่อเพิ่มรสชาติ” “หากต้องการรสชาติและคุณค่าทางอาหารเพิ่มขึ้น ควรเติมผัก เนื้อสัตว์ และอื่นๆ ตามต้องการ” หรือข้อความอื่นในทำนองเดียวกัน 	
7. การแสดงข้อความหรือเครื่องหมายการได้รับการรับรองมาตรฐานระบบการผลิตอาหาร (ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงข้อความหรือเครื่องหมายการได้รับการรับรองมาตรฐานระบบการผลิตอาหาร)	<ul style="list-style-type: none"> ● กรณีรับรองระบบมาตรฐานการผลิต เช่น GHPs, HACCP ให้แสดงข้อความดังนี้ <ol style="list-style-type: none"> (1) ชื่อสถานที่ผลิตอาหารที่ได้รับการรับรอง (2) ประเภทมาตรฐานระบบการผลิตอาหารที่ได้รับการรับรอง (3) หน่วยรับรองที่ออกใบรับรอง 	
	<ul style="list-style-type: none"> ● กรณีรับรองมาตรฐานอื่น เช่น GAP, Organic, Halal, Kosher ให้แสดงข้อความดังนี้ <ol style="list-style-type: none"> (1) ชื่อสถานที่ผลิตอาหารที่ได้รับการรับรอง (2) ประเภทมาตรฐานการรับรอง (3) หน่วยรับรองที่ออกใบรับรอง 	

เมื่อทวนสอบเครื่องมือแบบตรวจสอบการแสดงฉลากอาหารดังกล่าวข้างต้น เทียบกับปัญหาที่พบการแสดงผลไม่ถูกต้อง ตามตารางที่ 3.3 โดยจะได้แสดงเครื่องหมายดอกจัน (*) กำกับในแต่ละหัวข้อข้อกำหนดของแบบตรวจสอบ สรุปได้ว่า เครื่องมือดังกล่าวจะช่วยตอบโจทย์ประเด็นการแสดงผลฉลากอาหารไม่ถูกต้อง ซึ่งหากผู้ประกอบการนำเครื่องมือดังกล่าวไปใช้จะสามารถปรับแก้ไขฉลากให้ถูกต้องก่อนนำมาผลิตอาหาร หรือนำเข้าอาหารเพื่อจำหน่าย ในส่วนเจ้าหน้าที่หรือเครือข่ายภาคประชาชน หากมีการนำเครื่องมือไปใช้จะช่วยให้ตรวจสอบได้รวดเร็ว และมีประสิทธิภาพ

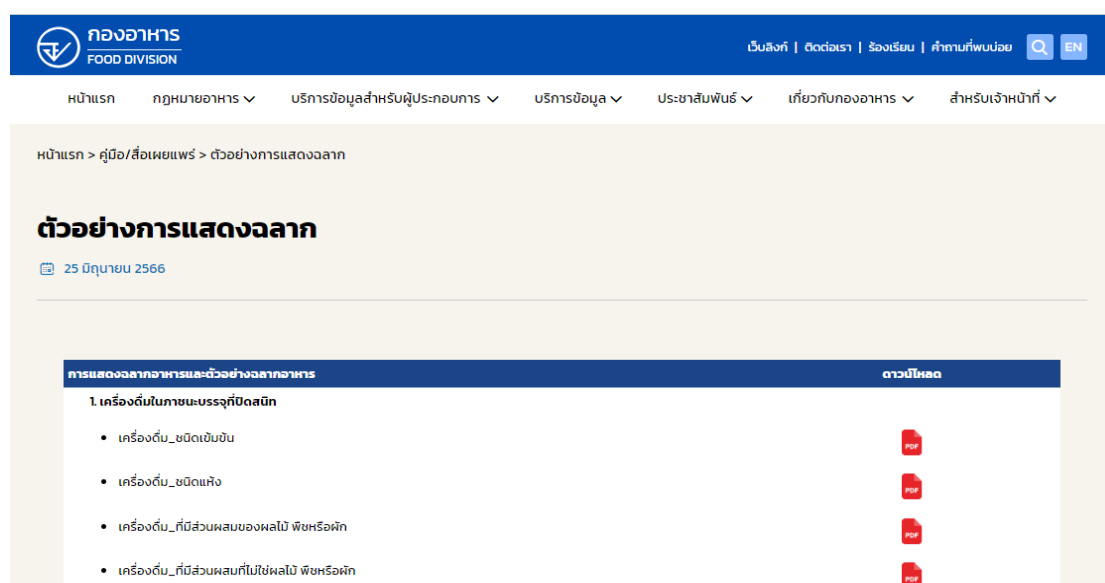
3. **นำร่องทดสอบใช้กับกลุ่มเป้าหมาย** โดยแบบตรวจสอบการแสดงฉลากอาหารฉบับนี้ สามารถใช้นำร่องในรูปแบบเอกสารที่ต้องดาวน์โหลดประกอบหลังได้รับอนุญาตเลขสารบบอาหารแล้ว สำหรับอาหารกลุ่มที่ได้รับอนุญาตแบบ Auto E-Submission ในลักษณะเดียวกันกับเงื่อนไขของอาหารกลุ่ม Reprocess ได้แก่ นมโค, นมปรุงแต่ง, นมเปรี้ยว, ผลิตภัณฑ์ของนม, ไอศกรีม, เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท, อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท, ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และรอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่ ที่ต้องมีการยื่นผล

วิเคราะห์ของผลิตภัณฑ์ต่อสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เมื่อมีการผลิตหรือนำเข้าอาหารนั้นเพื่อจำหน่ายเป็นครั้งแรก รวมทั้งเผยแพร่ให้ผู้ประกอบการสามารถดาวน์โหลดในช่องทางบริการข้อมูลสำหรับผู้ประกอบการ (โปรแกรมสำหรับผู้ประกอบการ) ของเว็บไซต์กองอาหาร ภาพที่ 3.3 เพื่อทดลองการนำไปใช้ประโยชน์ของผู้ประกอบการ หรือเจ้าหน้าที่ที่ทั้งส่วนกลางและส่วนภูมิภาค รวมทั้งเครือข่ายภาคประชาชน ก่อนพัฒนาเป็นโปรแกรมสำเร็จรูปในการตรวจสอบและออกแบบฉลากอาหารตามประเภทของอาหาร เพื่อความสะดวกและรวดเร็วในการตรวจสอบต่อไป



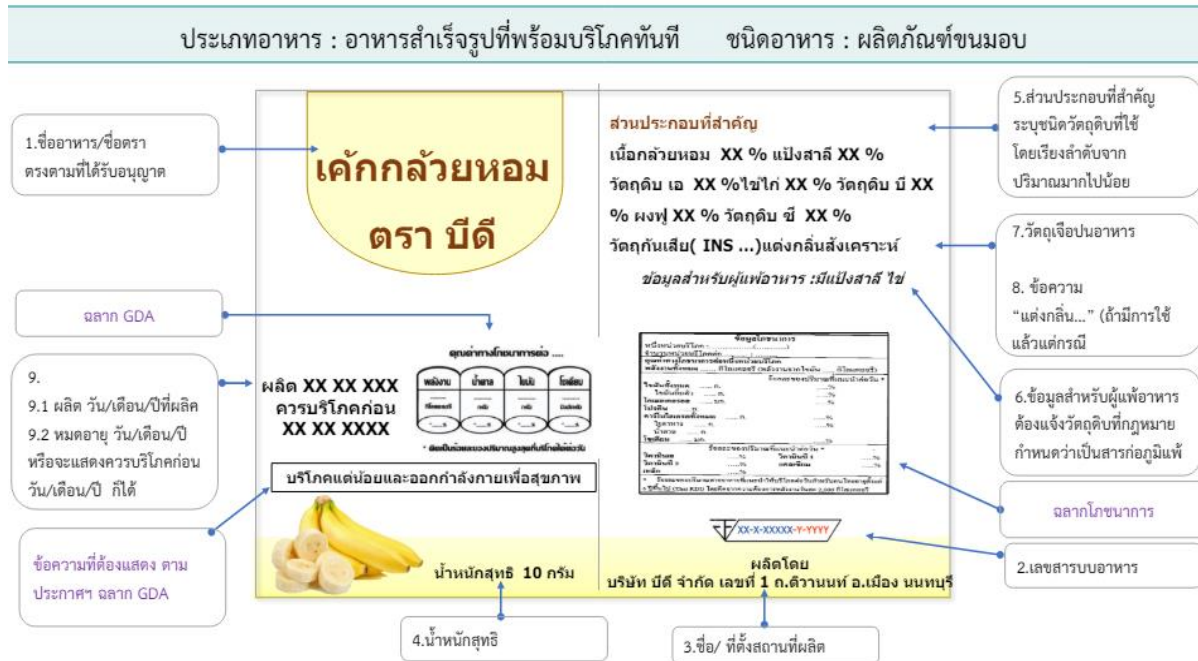
ภาพที่ 3.3 ช่องทางการเผยแพร่ แบบตรวจสอบการแสดงผลฉลากอาหาร ในเว็บไซต์กองอาหาร

ทั้งนี้แบบตรวจสอบการแสดงผลฉลากอาหารฉบับดังกล่าว สามารถนำมาใช้ประกอบการพิจารณากับตัวอย่างการแสดงผลฉลากอาหารที่ได้จำแนกตามประเภทของผลิตภัณฑ์ ซึ่งมีการเผยแพร่ในเว็บไซต์กองอาหารเรียบร้อยแล้ว โดยสามารถเข้าถึงข้อมูลได้ที่บริการข้อมูล >> คู่มือ/สื่อเผยแพร่ >> ตัวอย่างการแสดงผลฉลากแสดงดังภาพที่ 3.4

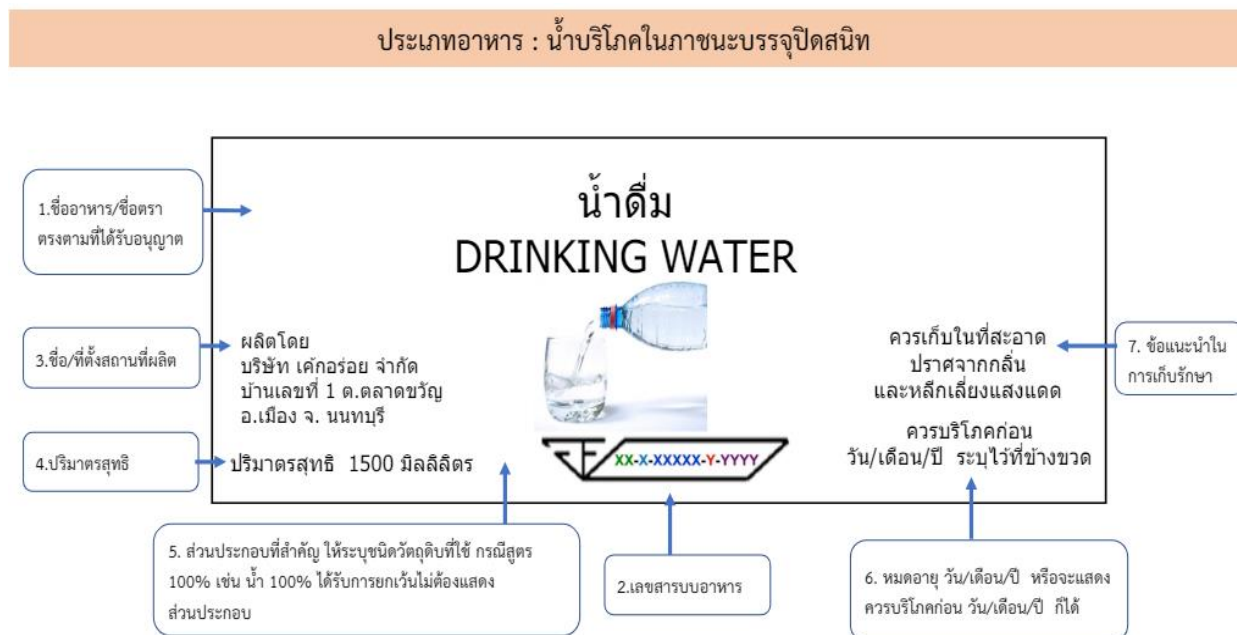


ภาพที่ 3.4 ตัวอย่างการแสดงผลฉลาก ที่เผยแพร่ในเว็บไซต์กองอาหาร

โดยมีการแสดงตัวอย่างฉลากอาหารแยกแต่ละประเภทอาหาร ดังตัวอย่างฉลากของอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ชนิดผลิตภัณฑ์ขนมอบ ดังภาพที่ 3.5a และน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุปิดสนิท ดังภาพที่ 3.5b เพื่อให้สามารถจัดทำฉลากอาหารได้อย่างครบถ้วนและถูกต้อง

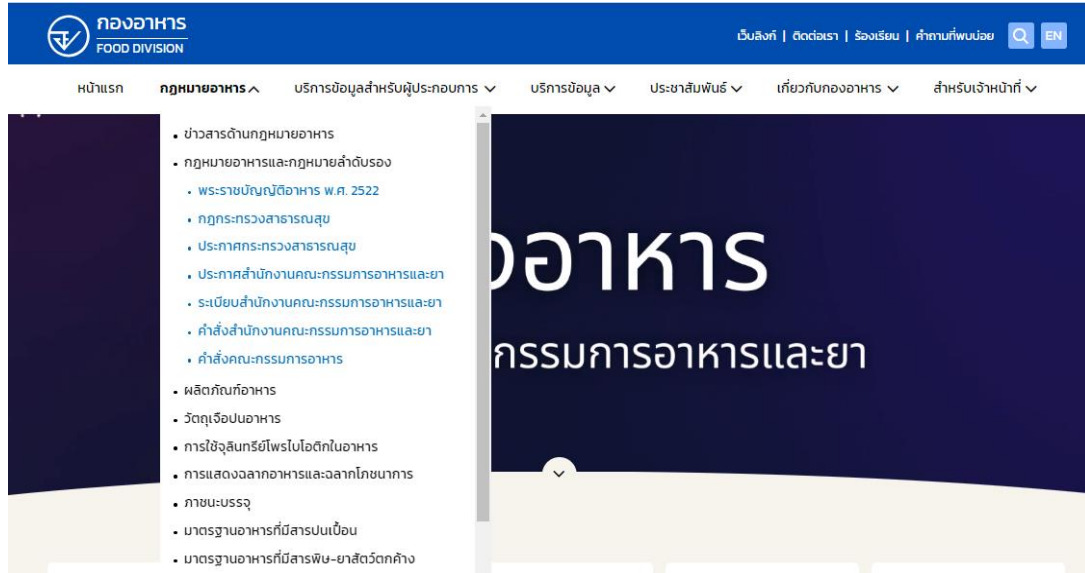


ภาพที่ 3.5a ตัวอย่างฉลากของอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ชนิดผลิตภัณฑ์ขนมอบ
 ที่มา: เว็บไซต์กองอาหาร (<https://food.fda.moph.go.th/>) เผยแพร่วันที่ 25 มิถุนายน 2566

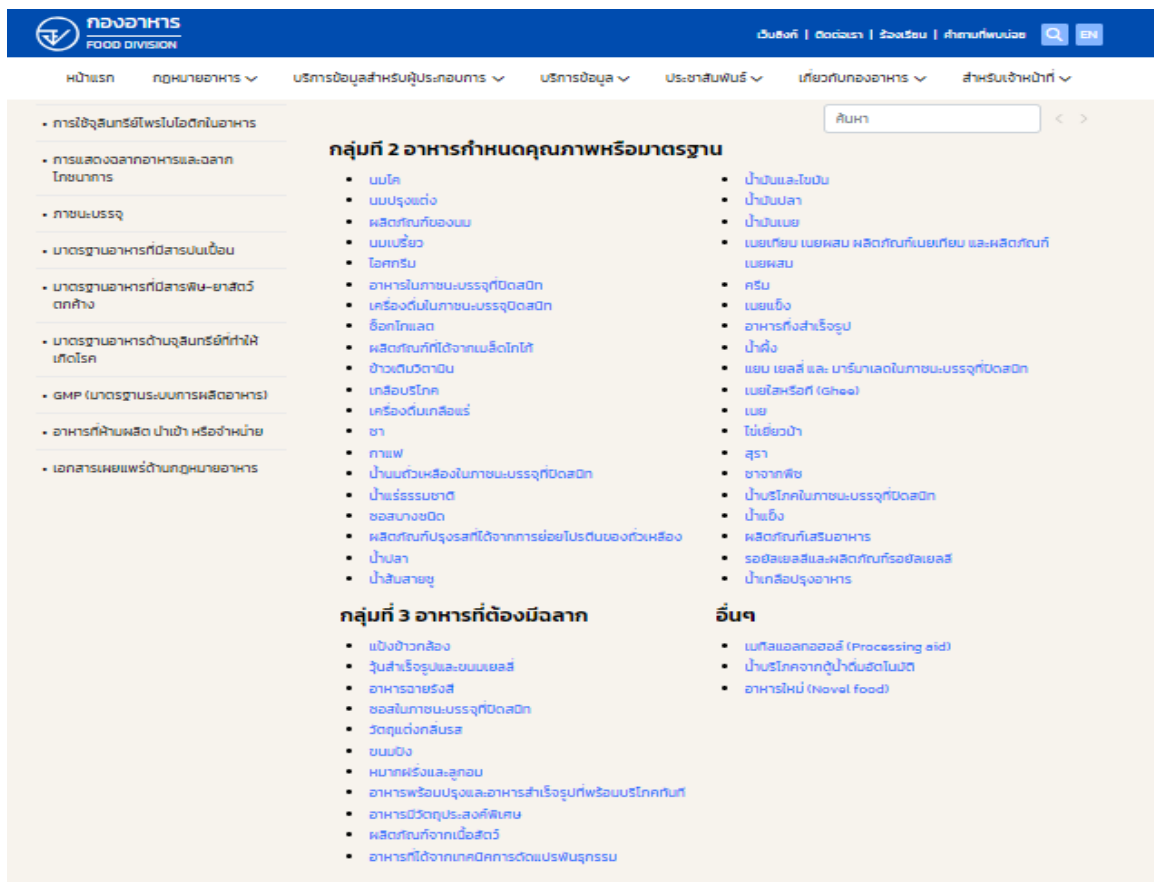


ภาพที่ 3.5b ตัวอย่างฉลากของน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุปิดสนิท
 ที่มา: เว็บไซต์กองอาหาร (<https://food.fda.moph.go.th/>) เผยแพร่วันที่ 25 มิถุนายน 2566

นอกจากเครื่องมือการตรวจสอบการแสดงฉลากอาหารและตัวอย่างฉลากอาหารข้างต้น ในปัจจุบัน เว็บไซต์กองอาหาร (<https://food.fda.moph.go.th/>) ได้มีการปรับปรุงช่องทางการเข้าถึงกฎหมายอาหารต่างๆ สามารถเข้าถึงได้สะดวกและเป็นมิตรในการใช้งานมากขึ้น เช่น การจำแนกกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อาหารทั้งหมด โดยแบ่งตามกลุ่มประเภทอาหาร แสดงรายละเอียดตามภาพที่ 3.6 - 3.7



ภาพที่ 3.6 ช่องทางเข้าถึงกฎหมายอาหาร ของเว็บไซต์กองอาหารในปัจจุบัน



ภาพที่ 3.7 การจำแนกข้อกำหนดตามประเภทกลุ่มอาหาร ของเว็บไซต์กองอาหารในปัจจุบัน

นอกจากนี้ผลิตภัณฑ์อาหารบางประเภท อาจจะมีการปรับปรุงหรือยกเลิกเงื่อนไขของประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง หากผู้ประกอบการไม่ได้ติดตามกฎหมายใหม่จะทำให้ปฏิบัติตามกฎหมายไม่ครบถ้วนได้ ทั้งนี้ปัจจุบันกองอาหารได้มีการรวมรายละเอียดเงื่อนไขที่มีการปรับแก้ไขในแต่ละฉบับ รวมให้อ่านไว้ในฉบับเดียว (Consolidated version) (ภาพที่ 3.8) ช่วยลดระยะเวลาในการศึกษาประกาศแต่ละฉบับในการพิจารณา เพิ่มความสะดวกในการปฏิบัติตามกฎหมายได้ครบถ้วนมากขึ้น รวมทั้งเพิ่มช่องทางการสืบค้น “ค้นหา” (ภาพที่ 3.9) เป็นอีกช่องทางที่ช่วยเพิ่มความสะดวกในการค้นหาประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องของผลิตภัณฑ์นั้น ให้สามารถปฏิบัติตามกฎหมายได้อย่างครบถ้วนเช่นกัน

นมโค
21 กันยายน 2566

ลำดับ (No.)	กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Food regulations and related documents)	เอกสารที่เกี่ยวข้อง (document)
1.	นมโค	Consolidated version
1.1	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 350) พ.ศ.2556 เรื่อง นมโค <ul style="list-style-type: none"> Notification of the Ministry of Public Health (No. 350) B.E. 2556 (2013) Re: Cow's Milk. คำชี้แจงกฎหมาย/ แบบปฏิบัติ ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข 7 ฉบับ (นมโค นมปรุงแต่ง ผลิตภัณฑ์ของนม นมเปรี้ยว ไอศกรีม อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท) มติคณะกรรมการอาหารครั้งที่ 7-2/2556 เมื่อวันที่ 18 เมษายน 2556 	PDF PDF PDF PDF
1.2	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 406) พ.ศ.2562 เรื่อง นมโค (ฉบับที่ 2) <ul style="list-style-type: none"> Notification of the Ministry of Public Health (No. 406) B.E. 2562 Issued by virtue of the Food Act B.E. 2522 Re: Cow's Milk (No.2) 	PDF PDF

ภาพที่ 3.8 กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องทั้งหมดของอาหารประเภทนมโค และฉบับรวม (Consolidated version)

กองอาหาร
FOOD DIVISION

หน้าแรก กฎหมายอาหาร บริการข้อมูลสำหรับผู้ประกอบการ บริการข้อมูล ประชาสัมพันธ์ เกี่ยวกับกองอาหาร สำหรับเจ้าหน้าที่

หน้าแรก > กฎหมายอาหาร > กฎหมายอาหารและกฎหมายลำดับรอง > ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

กฎหมายอาหาร

- ข่าวสารด้านกฎหมายอาหาร
- กฎหมายอาหารและกฎหมายลำดับรอง
 - พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
 - กฎกระทรวงสาธารณสุข
 - ประกาศกระทรวงสาธารณสุข**
 - ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
 - ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
 - คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เลือกตามเลขฉบับ

นมโค

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	สถานะ	วันที่มีผลบังคับใช้	ดาวน์โหลด
ฉบับที่ 434 พ.ศ. 2565 เรื่อง ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 366) พ.ศ. 2556 เรื่อง การแสดงข้อความ "พรีเมียม" บนฉลากเนยเนยสด และเนยเนยสดเติมมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์	บังคับใช้ (In_force)	27/05/65	PDF
ฉบับที่ 406 พ.ศ. 2562 เรื่อง นมโค (ฉบับที่ 2) • (No. 406) B.E. 2562 Issued by virtue of the Food Act B.E. 2522 Re: Cow's Milk (No.2)	บังคับใช้ (In_force)	27/11/62	PDF
ฉบับที่ 366 พ.ศ. 2556 เรื่อง การแสดงข้อความ "พรีเมียม" บนฉลากเนยเนยสด และเนยเนยสดเติมมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์	ยกเลิก (Repeal)		PDF

ภาพที่ 3.9 ช่องทางการสืบค้นประกาศกระทรวงสาธารณสุข ของเว็บไซต์กองอาหารในปัจจุบัน

บทที่ 4

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

4.1 สรุปผล

จากผลการศึกษา และวิเคราะห์สถานการณ์การแสดงผลกากอาหารของผู้ประกอบการ โดยพิจารณาจากผลการเฝ้าระวังสถานประกอบการอาหารทั้งสถานที่ผลิต สถานที่นำเข้า และสถานที่จำหน่ายอาหาร พบว่าสัดส่วนของสถานประกอบการอาหารที่มีการแสดงผลกากไม่ถูกต้องมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น เมื่อเทียบกับปี 2566 เพิ่มขึ้นเกือบร้อยละ 13 จากปี 2564 ซึ่งส่วนใหญ่เป็นสถานประกอบการที่มาจาก การตรวจสอบกรณีร้องเรียนมากกว่าร้อยละ 54 เมื่อพิจารณาประเภทอาหารที่มีการแสดงผลกากอาหารไม่ถูกต้องมากที่สุด คือ อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที รองลงมาคือ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามลำดับ โดยประเด็นความผิดที่พบมากที่สุด คือ การแสดงชื่ออาหารไม่ตรงตามที่ได้รับอนุญาต ซึ่งพบความผิดดังกล่าวในอาหารทุกประเภท รองลงมาเป็นประเด็นไม่แสดงวันเดือนและปีที่ควรบริโภคก่อน/ผลิต/หมดอายุ และข้อความเป็นภาษาไทยกำกับ โดยทั้ง 2 ประเด็นเป็นการแสดงข้อมูลทั่วไปบนฉลาก นอกจากนี้ยังมีประเด็นความผิดอื่นที่เกี่ยวข้องกับข้อมูลความปลอดภัย เช่น ไม่แสดงข้อมูลผู้แพ้อาหาร ข้อมูลวัตถุเจือปนอาหาร หรือประเด็นที่เกี่ยวกับด้านสุขภาพ เช่น การแสดงผลกากโภชนาการ หรือฉลากโภชนาการแบบจีดีเอไม่เป็นไปตามกฎหมาย เป็นต้น ตามผลดังตารางที่ 3.3 ทั้งนี้จากข้อมูลการร้องเรียนประเด็นการแสดงผลกากอาหารจากผู้ร้องเรียน ดังตารางที่ 3.7 จะเห็นได้ว่า ประเด็นความผิดส่วนใหญ่เป็นข้อมูลพื้นฐานที่ไม่ซับซ้อน และเห็นความผิดได้ชัดเจน ซึ่งเป็นการพิจารณาตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงผลกากอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเพียงฉบับเดียว แต่อาหารบางชนิดยังพบประเด็นความผิดอื่น เช่น แสดงข้อมูลผู้แพ้อาหารไม่ครบถ้วน ไม่แสดงผลกากโภชนาการ ไม่แสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมันและโซเดียมแบบจีดีเอ เป็นต้น ทั้งนี้อาจเกิดจากผู้ร้องเรียนอาจจะเข้าใจกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง หรือยังไม่เข้าใจว่าอาหารแต่ละประเภทต้องปฏิบัติตามกฎหมายฉบับใดบ้าง ดังนั้นหากมีเครื่องมือที่ใช้ในการตรวจสอบการแสดงผลกากของอาหารแต่ละประเภทให้กับผู้บริโภค เครือข่ายภาคประชาชน ซึ่งเป็นกลไกสำคัญในการเฝ้าระวังการแสดงผลกาก อาจจะพบปัญหาการร้องเรียนการแสดงผลกากมากขึ้นได้ ในส่วนประเด็นการแสดงผลกากไม่ถูกต้องที่เข้าข่ายเป็นอาหารปลอม ตามมาตรา 25(2) พบว่ามีสถานประกอบการที่พบการกระทำ ความผิดดังกล่าว จำนวนไม่ถึงร้อยละ 3 ของสถานประกอบการทั้งหมด แต่เมื่อพิจารณาเปรียบเทียบในความผิดประเด็นเดียวกันกับความผิดในมาตรา 6(10) พบว่าฉลากที่เข้าข่ายอาหารปลอมตามมาตรา 25(2) จะมีความรุนแรงและผลกระทบที่เกิดขึ้นต่อสุขภาพมากกว่า เช่น ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่อาจมีการปลอมปนยาแผนปัจจุบัน ส่วนใหญ่พบมีการแสดงชื่ออาหารไม่ตรงตามที่ได้รับอนุญาตและมีการแสดงภาพหรือข้อความที่สื่อให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ หลอกลวงผู้บริโภคจนเกิดอันตรายต่อสุขภาพได้ เมื่อเทียบกับอาหารกลุ่มอื่นที่แสดงชื่ออาหารไม่ตรงตามที่ได้รับอนุญาต อาจจะเกิดจากการไม่ได้ตรวจสอบความถูกต้องของฉลากก่อนนำมา

จำหน่าย เป็นต้น ดังนั้นจากข้อมูลตามตาราง 3.4 สามารถนำมาใช้เป็นข้อมูลช่วยวางแผนในการกำกับดูแลและติดตามเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์อาหาร โดยเฉพาะอาหารกลุ่มเสี่ยงที่ต้องเฝ้าระวังต่อเนื่องอย่างมีประสิทธิภาพต่อไป รวมทั้งเมื่อเจ้าหน้าที่เข้าตรวจสอบสถานประกอบการ เช่น สถานที่ผลิตน้ำบริโภค ต้องเน้นย้ำประเด็นหลักที่ไม่ถูกต้อง เพื่อให้ผู้ประกอบการได้ตระหนักและปฏิบัติตามอย่างถูกต้อง

จากผลการวิเคราะห์ และรวบรวมข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากอาหาร พบว่าอาหารในภาชนะบรรจุที่เข้าข่ายบังคับต้องแสดงฉลากอาหารตามกฎหมายจะต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ โดยต้องแสดงข้อความบนฉลากอาหารอย่างน้อย ตามตารางที่ 3.6 และมีการกำหนดว่า “อาหารในภาชนะบรรจุที่ได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดการแสดงฉลากไว้เป็นการเฉพาะ นอกจากต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนั้นๆ แล้ว ยังต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้ด้วย” ซึ่งมีผลต่อการแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์อาหารบางประเภท โดยเฉพาะกลุ่มอาหารที่ต้องมีฉลาก และอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ซึ่งปัจจุบันอาหารกลุ่มดังกล่าวที่เป็นอาหารกลุ่มเสี่ยงต่ำที่ไม่ต้องแจ้งสูตรส่วนประกอบ ส่วนใหญ่ได้รับอนุญาตเลขสารบบอาหารแบบอัตโนมัติ (Auto E-Submission) โดยไม่ผ่านการพิจารณาอนุญาตจากเจ้าหน้าที่ ซึ่งหลังได้รับอนุญาตเลขสารบบอาหารแล้วผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบตนเอง (Self-assessment) เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ รวมทั้งการแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์อาหารให้เป็นไปตามกฎหมายด้วย ทั้งนี้อาหารบางประเภทต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากอาหารที่มากกว่า 1 ฉบับ เช่น อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที รวมถึงอาหารบางประเภทที่ได้รับผลกระทบของการยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก โดยบางข้อความ เช่น การแสดงวันเดือนปี “ควรบริโภคก่อน หรือ หมดอายุ” ที่ไม่ได้รับการยกเว้นให้แสดงตามกฎหมายฉลากฉบับใหม่ เช่น น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตลอดจนช่องทางการเข้าถึงข้อมูลกฎหมาย หรือองค์ความรู้เกี่ยวกับการแสดงฉลากอาหาร สำหรับผู้ประกอบการที่ยังเข้าถึงได้ยาก ซ้ำซ้อน และไม่สามารถเข้าช่องทางเดียวแล้วสามารถปฏิบัติข้อกำหนดทั้งหมดได้อย่างถูกต้องครบถ้วน จึงพบปัญหาการแสดงฉลากไม่ถูกต้องในผลิตภัณฑ์ดังกล่าว และจากการพิจารณาข้อกำหนดเพิ่มเติมของการแสดงฉลากเป็นการเฉพาะแต่ละประเภทอาหารทั้งในกลุ่มอาหารที่ต้องมีฉลาก และอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน พบว่า ข้อกำหนดเพิ่มเติมส่วนใหญ่จะเกี่ยวกับการแสดงชื่ออาหารเฉพาะ ส่วนประกอบเฉพาะของผลิตภัณฑ์ รวมทั้งข้อความคำเตือนเฉพาะ หากมีการปรับแก้ไขรายละเอียดของกฎหมาย เช่น ข้อกำหนดที่เกี่ยวกับการตั้งชื่ออาหารให้กำหนดรวมตามหลักเกณฑ์การตั้งชื่ออาหารก่อนได้รับอนุญาตเลขสารบบอาหาร หรือจัดทำเป็นประกาศบังคับใช้ให้เป็นแนวทางที่ชัดเจน ส่วนข้อความเพิ่มเติมเฉพาะแต่ละประเภทอาหาร หรือข้อความคำเตือน อาจจะมีการปรับเพิ่มเป็นข้อความที่กำหนดให้แสดงเพิ่มเติม ในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 401) พ.ศ. 2562 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ 3) รวมทั้งอาหารที่ต้องมีฉลากบางประเภทที่ไม่มีการกำหนดข้อความเพิ่มเติม หากมีการยกเลิกประกาศฯ เฉพาะ หรือยุบประกาศฯ ที่มีความซ้ำซ้อนให้เหลือเพียงประกาศฯ อาหารที่ต้องมีฉลากเพียงฉบับเดียว เพื่อให้ง่ายต่อการนำไปปฏิบัติตามประกาศเกี่ยวกับการแสดงฉลากได้อย่างครบถ้วน

อย่างไรก็ตาม จากตารางที่ 3.12 และตารางที่ 3.13 เป็นต้นแบบตารางรวมกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากทั้งหมดจำแนกตามประเภทของผลิตภัณฑ์นั้น ดังตัวอย่างในตารางที่ 3.12 สำหรับอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที และตารางที่ 3.13 สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ซึ่งจะเห็นว่ามีความหมายที่เกี่ยวข้องหลายฉบับ ดังนั้นจึงควรมีการจัดทำรูปแบบดังกล่าวกับอาหารทุกประเภทในการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ ผ่านช่องทางการสื่อสารต่างๆ ดังภาพที่ 3.4 เพื่อให้ผู้ประกอบการได้รับทราบกฎหมายและปฏิบัติตามได้อย่างครบถ้วน นอกจากนี้ จากการรวบรวมรายละเอียดและเงื่อนไขกฎหมายทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากอาหาร จึงได้จัดเครื่องมือสำหรับตรวจสอบการแสดงฉลากอาหารด้วยตนเอง (Food Label Checking) สำหรับผู้ประกอบการ เจ้าหน้าที่ และเครือข่ายภาคประชาชน เพื่อช่วยให้สามารถตรวจประเมินตนเอง และจัดทำฉลากอาหารของผลิตภัณฑ์ตนเองได้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขกำหนด เพื่อให้สะดวกในการตรวจสอบ โดยออกแบบนำร่องสำหรับกลุ่มอาหารที่ต้องมีฉลากในประเภทอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ซึ่งแบบตรวจสอบแบ่งเป็น 2 ส่วน ได้แก่ ส่วนที่ 1 คือ วิธีการและรายละเอียดพื้นฐานของผลิตภัณฑ์ และส่วนที่ 2 เป็นรายละเอียดการตรวจสอบ แบ่งเป็น 2 ส่วนย่อย ได้แก่ 2.1 ตรวจสอบข้อกำหนดหลักของฉลากอาหาร และ 2.2 ตรวจสอบข้อกำหนดเพิ่มเติมของฉลากอาหารที่ครอบคลุมกฎหมายทุกฉบับที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์นั้น ทั้งนี้เมื่อทวนสอบเครื่องมือแบบตรวจสอบการแสดงฉลากอาหารดังกล่าวเทียบกับปัญหาที่พบการแสดงฉลากไม่ถูกต้อง ตามตารางที่ 3.3 เห็นได้ว่า เครื่องมือดังกล่าวจะช่วยตอบโจทย์ประเด็นการแสดงฉลากอาหารไม่ถูกต้อง ซึ่งหากผู้ประกอบการนำเครื่องมือดังกล่าวไปใช้จะสามารถปรับแก้ไขฉลากให้ถูกต้องก่อนนำมาผลิตอาหาร หรือนำเข้าอาหารเพื่อจำหน่าย ในส่วนเจ้าหน้าที่หรือเครือข่ายภาคประชาชน หากมีการนำเครื่องมือไปใช้จะช่วยทำให้ตรวจสอบได้รวดเร็ว และมีประสิทธิภาพ นอกจากนี้เครื่องมือดังกล่าวสามารถนำมาใช้ประกอบการพิจารณาในการตรวจสอบฉลากโดยเฉพาะอาหารกลุ่มที่ได้รับอนุญาตเลขสารบบอาหารแบบ Auto E-Submission ซึ่งเป็นกลุ่มที่ไม่ผ่านการพิจารณาอนุญาตจากเจ้าหน้าที่ และมีโอกาสแสดงฉลากอาหารไม่ถูกต้องมากที่สุด ร่วมกับตัวอย่างการแสดงฉลากอาหารที่ได้จำแนกตามประเภทของผลิตภัณฑ์ ซึ่งมีการเผยแพร่ในเว็บไซต์กองอาหารในปัจจุบัน เพื่อให้สามารถจัดทำฉลากอาหารได้อย่างครบถ้วนและถูกต้อง ช่วยลดปัญหาการแสดงผลฉลากอาหารที่ไม่ถูกต้องของผู้ประกอบการ

4.2 ข้อเสนอแนะ

การแก้ไขปัญหาเกี่ยวกับการแสดงฉลากอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ ต้องอาศัยความร่วมมือทั้งภาครัฐผู้บังคับใช้กฎหมาย ผู้ประกอบการผู้ปฏิบัติตามกฎหมาย รวมทั้งผู้บริโภคหรือเครือข่ายภาคประชาชน ผู้ใช้ข้อมูลบนฉลากอาหาร สรุปข้อเสนอแนะดังนี้

1. หน่วยงานภาครัฐ ในฐานะผู้ออกกฎหมายและบังคับใช้กฎหมาย

1.1 พิจารณายกเลิกประกาศฯ เฉพาะของกลุ่มอาหารที่ต้องมีฉลากที่ไม่ได้กำหนดเงื่อนไขแสดงข้อความเพิ่มเติมเฉพาะ หรือพิจารณาปรับรวมข้อกำหนดเพิ่มเติมที่มีความซ้ำซ้อนและบังคับใช้ในแต่ละผลิตภัณฑ์ เช่น การตั้งชื่ออาหาร ข้อความคำเตือน เป็นต้น ให้อยู่รวมกันในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่า

ด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุเพียงฉบับเดียว เพื่อลดจำนวนประกาศกระทรวงฯ ที่เกี่ยวข้องการแสดงฉลากที่มีความซ้ำซ้อนให้สามารถปฏิบัติตามได้อย่างถูกต้องครบถ้วน

1.2 พิจารณาและปรับเปลี่ยนเงื่อนไขการพิจารณาอนุญาต ในกลุ่มอาหารที่ได้รับอนุญาตเลขสารบบอาหารแบบอัตโนมัติ (Auto E-Submission) ให้มีการศึกษากฎหมายที่เกี่ยวข้องทั้งด้านคุณภาพและการจัดทำฉลากอาหารหลังได้รับอนุญาตเลขสารบบอาหารแล้ว โดยไม่เป็นเพียงคำรับรองตนเองในแบบท้ายเอกสารการอนุญาตนั้น เพื่อให้เกิดการตระหนักถึงกฎหมายที่ต้องปฏิบัติตามทั้งหมด

1.3 จัดทำตารางรวมกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากทั้งหมดจำแนกตามประเภทของผลิตภัณฑ์นั้น ให้ครบทุกประเภทอาหาร และใช้เผยแพร่ประชาสัมพันธ์ให้ผู้ประกอบการได้รับทราบกฎหมายและปฏิบัติตามได้อย่างครบถ้วน

1.4 พัฒนาโปรแกรมการจัดทำฉลากอาหารสำเร็จรูป ที่ครอบคลุมเงื่อนไขรายละเอียดทุกข้อตามที่กฎหมายกำหนด เพื่อความสะดวกในการออกแบบฉลากที่ถูกต้องครบถ้วนของผู้ประกอบการ รวมทั้งนำมาใช้ในการตรวจสอบการแสดงฉลากอาหารเบื้องต้นของเจ้าหน้าที่ขณะตรวจสอบได้อย่างรวดเร็ว

1.5 เพิ่มช่องทางการอบรม และสื่อการเรียนรู้โดยเฉพาะประเด็นการแสดงฉลากรวมทั้งเน้นเรื่องประเด็นการแสดงฉลากที่ไม่ถูกต้องที่สามารถศึกษาด้วยตนเองและเข้าใจง่าย สามารถเข้าถึงได้หลากหลายช่องทาง ให้ผู้ประกอบการจะได้ทราบและตระหนักในการจัดทำฉลากให้ถูกต้อง

1.6 เพิ่มการอบรมพัฒนาศักยภาพ รวมทั้งทบทวนกฎหมายเกี่ยวกับการแสดงฉลากให้กับเจ้าหน้าที่ทั้งส่วนกลางและภูมิภาค ตลอดจนผู้ประกอบการอาหาร ห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ และหน่วยงานภาครัฐอื่น เช่น สถานศึกษาที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ให้มีองค์ความรู้ด้านกฎหมายอาหารอย่างสม่ำเสมอ

1.7 ในการตรวจสอบสถานประกอบการอาหารของเจ้าหน้าที่ โดยเฉพาะอาหารที่พบการแสดงฉลากไม่ถูกต้อง เช่น สถานประกอบการอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภค หรือน้ำบริโภค นอกจากตรวจสอบสัญลักษณ์ของสถานที่ตามเกณฑ์ GMP แล้ว ควรมีการให้ความรู้เกี่ยวกับการแสดงฉลากอาหารที่ถูกต้อง โดยเฉพาะประเด็นความผิดที่พบบ่อยในกลุ่มอาหารนั้น เพื่อให้ผู้ประกอบการได้ปฏิบัติตามได้อย่างถูกต้อง

2. สถานประกอบการด้านอาหาร ในฐานะผู้ปฏิบัติตามกฎหมาย

2.1 ควรมีบุคลากรในสถานประกอบการอาหารที่มีองค์ความรู้เกี่ยวกับการผลิตอาหารที่ถูกต้องตามเกณฑ์สุขลักษณะการปฏิบัติงานที่ดี ตลอดจนความรู้เกี่ยวกับกฎหมายอาหาร การแสดงฉลากอาหาร เพื่อให้สามารถปฏิบัติตามได้อย่างถูกต้อง เป็นการช่วยลดค่าใช้จ่ายในการเปลี่ยนฉลากอาหารที่มีต้นทุนสูง ทั้งนี้สถานประกอบการด้านอาหารที่มีการผลิตอาหารประเภท (1) น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ หรือน้ำแข็งบริโภค ที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง (2) ผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ (3) ผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด ที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยทำให้ปลอดเชื้อเชิงการค้า ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร กำหนดให้สถานที่ผลิตอาหารที่บังคับใช้

ข้อกำหนดเฉพาะ ต้องมีการแต่งตั้งผู้ควบคุมการผลิตอาหาร ซึ่งต้องมีการสอบวัดความรู้เฉพาะด้านในการผลิตอาหารนั้นแล้ว ควรมีการประเมินความรู้ในการตรวจสอบฉลากอาหารของตนเองเพิ่มเติมด้วย

2.2 สร้างความตระหนัก และความรับผิดชอบในการปฏิบัติตามกฎหมายของตนเองอย่างเคร่งครัด เพื่อลดการเกิดปัญหาหรือการกระทำความผิดโดยไม่เจตนา

2.3 พัฒนาการความรู้ด้านอาหารที่เกี่ยวข้องกับบุคลากรภายในองค์กรตนเองอย่างสม่ำเสมอ

3. ผู้บริโภค เครือข่ายภาคประชาชน ในฐานะผู้ใช้ข้อมูลฉลากอาหาร

3.1 สร้างความตระหนักเรื่องการใช้ข้อมูลบนฉลากอาหารที่สำคัญ เพื่อใช้เป็นทางเลือกในการบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารที่เหมาะสมกับตนเอง

3.2 สามารถตรวจสอบข้อมูลบนฉลากอาหารในเบื้องต้นได้ เช่น การตรวจสอบการอนุญาตผลิตภัณฑ์ด้วยเลขสารบบอาหาร รวมทั้งรายละเอียดการแสดงผลที่สำคัญต่อสุขภาพเมื่อบริโภคอาหารนั้น เช่น สารก่อภูมิแพ้ วัตถุเจือปนอาหาร เป็นต้น เพื่อสร้างเครือข่ายการเฝ้าระวังการแสดงผลฉลากอาหาร

3.3 เข้าถึงช่องทางกฎหมาย แจ้งเตือนภัยอาหาร หรือข่าวสารที่เกี่ยวข้องกับอาหารอย่างถูกต้อง เพื่อไม่ตกเป็นเหยื่อของผู้ประกอบการที่ไม่หวังดี

บรรณานุกรม

1. พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
2. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 44 (พ.ศ.2523) เรื่อง แป้งข้าวกล็อง
3. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 61 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
4. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 78 (พ.ศ.2527) เรื่อง น้ำแข็ง
5. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 83 (พ.ศ. 2527) เรื่อง ช็อคโกแลต
6. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 100 (พ.ศ.2529) เรื่อง การแสดงฉลากของวุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่
7. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 135 (พ.ศ.2534) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 2)
8. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 137 (พ.ศ.2534) เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 2)
9. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 150 (พ.ศ.2536) เรื่อง ข้าวเติมวิตามิน
10. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ. 2541 เรื่อง ฉลากโภชนาการ
11. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 194 (พ.ศ.2543) เรื่อง ฉลาก
12. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 195) พ.ศ.2543 เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่
13. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 196) พ.ศ.2543 เรื่อง ชา
14. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 197) พ.ศ.2543 เรื่อง กาแฟ
15. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 198) พ.ศ.2543 เรื่อง นำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
16. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 199) พ.ศ.2543 เรื่อง น้ำแร่ธรรมชาติ
17. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 200) พ.ศ.2543 เรื่อง ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
18. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 201) พ.ศ.2543 เรื่อง ซอสบางชนิด
19. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 203) พ.ศ.2543 เรื่อง น้ำปลา
20. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 204) พ.ศ.2543 เรื่อง น้ำส้มสายชู
21. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 206) พ.ศ.2543 เรื่อง น้ำมันเนย
22. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 208) พ.ศ.2543 เรื่อง ครีม
23. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 209) พ.ศ.2543 เรื่อง เนยแข็ง
24. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 210) พ.ศ.2543 เรื่อง อาหารกึ่งสำเร็จรูป
25. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 211) พ.ศ.2543 เรื่อง น้ำผึ้ง
26. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 213) พ.ศ.2543 เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลตในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
27. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 220) พ.ศ.2544 เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 3)
28. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 223) พ.ศ.2544 เรื่อง วัตถุแต่งกลิ่นรส
29. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 224) พ.ศ.2544 เรื่อง ขนมปัง
30. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 226) พ.ศ.2544 เรื่อง เนยใสหรือกี (Ghee)
31. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 227) พ.ศ.2544 เรื่อง เนย

32. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 228) พ.ศ.2544 เรื่อง หมากฝรั่งและลูกอม
33. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 236) พ.ศ.2544 เรื่อง ไข่เยี่ยวม้า
34. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 237) พ.ศ.2544 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
35. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 243) พ.ศ.2544 เรื่อง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์
36. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 244) พ.ศ. 2544 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารที่มีวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารรวมอยู่ในภาชนะบรรจุ
37. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 245) พ.ศ.2544 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารที่มีส่วนผสมของว่านหางจระเข้
38. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 251) พ.ศ. 2545 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารที่ได้จากเทคนิคการดัดแปรพันธุกรรมหรือพันธุวิศวกรรม
39. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 252 (พ.ศ. 2545) เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ 2)
40. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 254) พ.ศ.2545 เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 3)
41. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 255) พ.ศ.2545 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารที่มีใบแปะก๊วยและสารสกัดจากใบแปะก๊วย
42. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 256) พ.ศ.2545 เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 4)
43. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 276) พ.ศ.2546 เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ 2)
44. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 277) พ.ศ.2546 เรื่อง ชา (ฉบับที่ 2)
45. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 284) พ.ศ.2544 เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 5)
46. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 285) พ.ศ.2547 เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 4)
47. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 293) พ.ศ.2548 เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร
48. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 294) พ.ศ.2548 เรื่อง รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่
49. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 309) พ.ศ.2550 เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ฉบับที่ 2)
50. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง (ฉบับที่ - พ.ศ.2553 (317))
51. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 220) พ.ศ.2544 (ฉบับปี - พ.ศ.2553 (319))
52. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง (ฉบับที่ 2) (ฉบับที่ - พ.ศ.2553 (322))
53. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง น้ำปลา (ฉบับที่ 2) (ฉบับที่ - พ.ศ.2553 (323))
54. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง น้ำเกลือปรุงอาหาร (ฉบับที่ - พ.ศ.2553 (324))
55. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารฉายรังสี (ฉบับที่ - พ.ศ.2553 (325))
56. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารจัดรวมในภาชนะ (ฉบับที่ - พ.ศ. 2553 (326))

57. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ชา (ฉบับที่ 3) (ฉบับที่ - พ.ศ.2554 (329))
58. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ 3) (ฉบับที่ - พ.ศ.2554 (330))
59. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง เรื่อง ซ็อกโกแลต (ฉบับที่ 2) (ฉบับที่ - พ.ศ. 2554)
60. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่ (ฉบับที่ 2) (ฉบับที่ - พ.ศ.2554 (332))
61. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง เกลือบริโภค (ฉบับที่ - พ.ศ.2554 (333))
62. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 348) พ.ศ.2555 เรื่อง เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม
63. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 350) พ.ศ.2556 เรื่อง นมโค
64. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 351) พ.ศ.2556 เรื่อง นมปรุงแต่ง
65. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 352) พ.ศ.2556 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม
66. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 353) พ.ศ.2556 เรื่อง นมเปรี้ยว
67. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 354) พ.ศ.2556 เรื่อง ไอศกรีม
68. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 355) พ.ศ.2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
69. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 356) พ.ศ.2556 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
70. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 365) พ.ศ. 2556 เรื่อง การแสดง ข้อความ “ฟรีเมียม” บนฉลากอาหาร
71. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 367) พ.ศ.2557 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ
72. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 373) พ.ศ.2559 เรื่อง การแสดงสัญลักษณ์โภชนาการบนฉลากอาหาร
73. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 374) พ.ศ.2559 เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ
74. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 383) พ.ศ.2560 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ 2)
75. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 384) พ.ศ. 2560 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารไม่มีเกลือ
76. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 401) พ.ศ.2562 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ 3)
77. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 402) พ.ศ.2562 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 2)
78. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 403) พ.ศ.2562 เรื่อง น้ำปลา (ฉบับที่ 3)
79. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 404) พ.ศ.2562 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง (ฉบับที่ 3)
80. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 405) พ.ศ.2562 เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ฉบับที่ 3)
81. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 406) พ.ศ.2562 เรื่อง นมโค (ฉบับที่ 2)
82. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 407) พ.ศ.2562 เรื่อง นมปรุงแต่ง (ฉบับที่ 2)
83. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 408) พ.ศ.2562 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม (ฉบับที่ 2)
84. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 410) พ.ศ.2562 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ 4)

85. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 411) พ.ศ.2562 เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ฉบับที่ 4)
86. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 421 พ.ศ. 2564 เรื่อง น้ำมันและไขมัน
87. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 422 พ.ศ. 2564 เรื่อง น้ำมันปลา
88. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 426) พ.ศ. 2564 เรื่อง ชาจากพืช
89. ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ
90. ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ 3) และ(ฉบับที่ 4)
91. ประกาศคณะกรรมการพัฒนาและส่งเสริมการใช้สัญลักษณ์โภชนาการอย่างง่าย เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการแสดงสัญลักษณ์โภชนาการ "ทางเลือกสุขภาพ" บนฉลากอาหาร ลงวันที่ 5 สิงหาคม 2562
92. ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 373) พ.ศ.2559 เรื่อง การแสดงสัญลักษณ์โภชนาการบนฉลากอาหาร
93. ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงข้อความหรือเครื่องหมายการ ได้รับการรับรองมาตรฐานระบบการผลิตอาหาร
94. ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การแสดงรูปภาพส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์บนฉลากอาหาร (7 กุมภาพันธ์ 2548)
95. ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร พ.ศ. 2564
96. ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร (ฉบับที่ 4) พ.ศ. 2564 (13 พฤษภาคม 2564)
97. เกณฑ์การพิจารณาชื่ออาหาร เข้าถึง <https://food.fda.moph.go.th/for-entrepreneurs/criteria-food-names>
98. คู่มือการขออนุญาตผลิตอาหาร เข้าถึง <https://food.fda.moph.go.th/public-information/ebook-manual-product>
99. หลักเกณฑ์การพิจารณาอนุญาต สบ.7 และ สบ.8 เข้าถึง <https://food.fda.moph.go.th/for-entrepreneurs/criteria-sb-7-8>
100. CODEX GENERAL STANDARD FOR THE LABELLING OF PREPACKAGED FOODS. CODEX STAN 1-1985 (Rev. 1-1991) <https://www.fao.org/3/Y2770E/y2770e02.htm>

ภาคผนวก

ภาคผนวก 1

แบบตรวจสอบการแสดงฉลากอาหารด้วยตนเอง (Food Label Checking)

สำหรับอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

แบบตรวจสอบการแสดงผลฉลากอาหารด้วยตนเอง (Food Label Checking)

สำหรับ อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

ผู้ตรวจสอบ	วันที่ตรวจสอบ
ตรวจสอบข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องตามเงื่อนไข	การแสดงผลฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ เพื่อจำหน่ายต้องแสดง ข้อความเป็นภาษาไทย และอาจแสดงภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้
โดยทำเครื่องหมาย <input checked="" type="checkbox"/> กรณีครบตามเงื่อนไข หรือทำเครื่องหมาย <input checked="" type="checkbox"/> กรณีไม่ครบตามเงื่อนไข หรือเติมเครื่องหมาย กรณีไม่ – ต้องแสดง หรือไม่มี	
กรอกรายละเอียดเบื้องต้นของผลิตภัณฑ์ ชื่ออาหาร(ไทย)..... ชื่ออาหาร (อังกฤษ) เลขสารบบอาหาร.....	

ส่วนที่ 1 ตรวจสอบข้อกำหนดหลักของฉลากอาหาร จำนวน 10 ข้อ ดังนี้

ข้อกำหนดหลัก [1/3]	รายละเอียดเงื่อนไข	ตรวจสอบ
1. ชื่ออาหาร	<ul style="list-style-type: none"> ● ชื่ออาหารสอดคล้องตรงตามที่ได้รับอนุญาตในแบบ สป.5 ● ชื่ออาหารภาษาไทยมีความต่อเนื่องกันในแนวนอน ● แสดงที่ส่วนสำคัญของฉลากเมื่อวางจำหน่าย ● ขนาดอักษรสัมพันธ์กับขนาดพื้นที่ฉลาก <ul style="list-style-type: none"> -พื้นที่ฉลากตั้งแต่ 35 ตรซม. ขนาดอักษร. <i>ไม่น้อยกว่า 2 มม.</i> -พื้นที่ฉลากน้อยกว่า 35 ตรซม. ขนาดอักษร. <i>ไม่น้อยกว่า 1 มม.</i> ● แสดงเครื่องหมายการค้า ต้องระบุ “ตรา” หรือ “เครื่องหมายการค้า” หรือ “เครื่องหมายการค้าจดทะเบียน” กำกับด้วย 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
2. เลขสารบบอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> ● แสดงตัวเลขเลขสารบบอาหารตรงตามที่ได้รับอนุญาต ● แสดงตัวเลขเลขสารบบอาหาร หลัก ในเครื่องหมาย 13 ● ขนาดตัวเลข <i>ไม่น้อยกว่า 2 มม.</i> ● สีตัวเลขตัดกับสีพื้นของกรอบเครื่องหมาย ● สีกรอบเครื่องหมายตัดกับสีพื้นของฉลาก 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
3. ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต/แบ่งบรรจุ/นำเข้า/สำนักงานใหญ่	<ul style="list-style-type: none"> ● ชื่อและเลขที่ตั้งของสถานที่ ตรงตามที่ได้รับอนุญาต <p><u>อาหารผลิตในประเทศ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● กรณีผู้ผลิต แสดงข้อความ “ผู้ผลิต” หรือ “ผลิตโดย” กำกับ ● กรณีผู้แบ่งบรรจุ แสดงข้อความ “ผู้แบ่งบรรจุ” หรือ “แบ่งบรรจุโดย” กำกับ ● กรณีสำนักงานใหญ่ แสดงข้อความ “สำนักงานใหญ่” กำกับ <p><u>อาหารนำเข้าจากต่างประเทศ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● แสดงข้อความ “ผู้นำเข้า” หรือ “นำเข้าโดย” และแสดงชื่อผู้ผลิตในต่างประเทศ 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>


ข้อกำหนดหลัก [2/3]		ตรวจ
ข้อกำหนด	รายละเอียดเงื่อนไข	สอบ
4. ปริมาณของอาหาร <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ลักษณะอาหารเป็นของแข็ง <input type="checkbox"/> ลักษณะอาหารเป็นของเหลว <input type="checkbox"/> ลักษณะอาหารเป็นครึ่งแข็งครึ่งเหลว หรือลักษณะอื่น 	<ul style="list-style-type: none"> ● แสดงปริมาณเป็นระบบเมตริก เช่น กรัม, กิโลกรัม, ลิตร, มิลลิลิตร ● ขนาดอักษรสัมพันธ์กับขนาดพื้นที่ฉลาก <ul style="list-style-type: none"> - พื้นที่ฉลากไม่เกิน 100 ตรซม. ขนาดอักษร. <i>ไม่น้อยกว่า 1 มม.</i> - พื้นที่ฉลากมากกว่า 100 ตรซม. ขนาดอักษร. <i>ไม่น้อยกว่า 1.5 มม.</i> <p>แสดงข้อความตามลักษณะอาหาร ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ลักษณะของแข็ง แสดงเป็น "น้ำหนักสุทธิ" ● ลักษณะของเหลว แสดงเป็น "ปริมาตรสุทธิ" ● ลักษณะครึ่งแข็งครึ่งเหลว หรือลักษณะอื่น อาจแสดงเป็น "น้ำหนักสุทธิ" หรือ "ปริมาตรสุทธิ" ก็ได้ ● เป็นอาหารที่กำหนดให้แสดงปริมาณน้ำหนักเนื้ออาหารด้วย เช่น น้ำหนักสุทธิ กรัม น้ำหนักเนื้อ 300 กรัม 500 	
5. ส่วนประกอบที่สำคัญ	<ul style="list-style-type: none"> ● ร้อยละของน้ำหนัก โดยประมาณเรียงลำดับจากมากไปน้อย ● ขนาดอักษรสัมพันธ์กับขนาดพื้นที่ฉลาก <ul style="list-style-type: none"> - พื้นที่ฉลากไม่เกิน 100 ตรซม. ขนาดอักษร. <i>ไม่น้อยกว่า 1 มม.</i> - พื้นที่ฉลากมากกว่า 100 ตรซม. ขนาดอักษร. <i>ไม่น้อยกว่า 1.5 มม.</i> ● พื้นที่ฉลากน้อยกว่า 35 ตรซม. แสดงส่วนประกอบที่สำคัญบนหีบห่อ. ● เป็นอาหารที่มีส่วนประกอบเพียงอย่างเดียว ไม่นับรวมวัตถุเจือปนหรือวัตถุแต่งกลิ่นรส เช่น น้ำมะพร้าว 100% ● เป็นอาหารชนิดแห้ง หรือชนิดผง หรือชนิดเข้มข้น ที่ต้องเจือจางหรือทำละลายก่อนบริโภค เลือกแสดงส่วนประกอบที่สำคัญของอาหารเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ หรือเมื่อเจือจางหรือทำละลายตามวิธีปรุงเพื่อรับประทานตามที่แจ้งไว้บนฉลาก ใดอย่างหนึ่ง หรือแสดงทั้งสองอย่างก็ได้ 	
6. ข้อความเกี่ยวกับสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภูมิไวเกิน <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ไม่มีการใช้ หรือปนเปื้อนในการผลิต <input type="checkbox"/> มีการใช้ หรือปนเปื้อนในการผลิต ดังนี้ <ul style="list-style-type: none"> ○ ธัญพืชที่มีกลูเตน ○ สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง ○ ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่ ○ ปลาและผลิตภัณฑ์จากปลา ○ ถั่วลิสง และผลิตภัณฑ์จากถั่วลิสง ○ ถั่วเหลือง และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง ○ นม และผลิตภัณฑ์จากนม รวมถึงแลคโตส ○ ถั่วที่มีเปลือกแข็ง ○ ซัลไฟด์ที่มีปริมาณมากกว่าหรือเท่ากับ 10 ppm 	<p>การแสดงข้อความ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● แสดง ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร: มี....." กรณีมีการใช้เป็น <i>ส่วนประกอบของอาหาร</i> ● แสดง ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร: อาจมี....." กรณีมีการปนเปื้อน <i>ในกระบวนการผลิต</i> ● แสดงข้อความว่ามี"" หรือ "อาจมี....." ไว้ในกรอบโดยสีของอักษรตัดกับสีพื้นกรอบ และสีของกรอบตัดกับสีพื้นฉลาก ● ขนาดอักษรไม่เล็กกว่าขนาดอักษรที่แสดงส่วนประกอบ ● แสดงไว้ด้านล่างของการแสดงส่วนประกอบ ● ขนาดอักษรต้องสัมพันธ์กับขนาดพื้นที่ฉลาก <ul style="list-style-type: none"> - พื้นที่ฉลากไม่เกิน 100 ตรซม. ขนาดอักษร. <i>ไม่น้อยกว่า 1 มม.</i> - พื้นที่ฉลากมากกว่า 100 ตรซม. ขนาดอักษร. <i>ไม่น้อยกว่า 1.5 มม.</i> ● ไม่ต้องแสดงข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร เนื่องจากชื่ออาหารและส่วนประกอบที่สำคัญระบุชื่อไว้ชัดเจนแล้ว เช่น นมโค ถั่วลิสงอบเกลือ 	
7. วัตถุเจือปนอาหาร <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ไม่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร <input type="checkbox"/> มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร 	<ul style="list-style-type: none"> ● แสดงกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนร่วมกับชื่อเฉพาะ ● แสดงกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนร่วมกับ INS Number ● แสดง "สีธรรมชาติ" หรือ "สีสังเคราะห์" ตามด้วยชื่อเฉพาะหรือ INS Number ● แสดง "วัตถุกันเสีย" ตามด้วยชื่อเฉพาะหรือ INS Number 	

ข้อกำหนดหลัก [3/3]		ตรวจ
ข้อกำหนด	รายละเอียดเงื่อนไข	สอบ
	<ul style="list-style-type: none"> ● แสดง วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร” หรือ “วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล ตามด้วยชื่อเฉพาะเท่านั้น ● แสดง วัตถุเจือปนอาหาร” แทนกลุ่มหน้าที่“ของวัตถุเจือปนร่วมกับชื่อเฉพาะ หรือ INS Number 	
8. วัตถุแต่งกลิ่นรส	<ul style="list-style-type: none"> ● ถ้ามีการใช้ ให้แสดงข้อความ (แล้วแต่กรณี) “แต่งกลิ่นธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นสังเคราะห์” “แต่งรสธรรมชาติ” “แต่งรสเลียนธรรมชาติ” 	
9. วัน เดือน และปีที่ควรบริโภคก่อน หรือหมดอายุ และวันผลิต	<ul style="list-style-type: none"> ● กรณีอายุการเก็บรักษาไม่เกิน 90 วัน : แสดงวัน เดือน และปี ● กรณีอายุการเก็บรักษาเกิน 90 วัน : แสดงวัน เดือนและปี หรือ เดือนและปี ● แสดงข้อความกำกับ <ul style="list-style-type: none"> - แสดงข้อความ “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” และ”ผลิต” กำกับวัน เดือน ปี - แสดงภาษาอื่นร่วมได้ เช่น Best before เป็นต้น โดยมี ความหมายเช่นเดียวกับข้อความภาษาไทย - แสดงข้อความที่สื่อว่าจะดูข้อมูลดังกล่าวได้ที่ใด ● ตัวเลขที่ใช้ แสดงเป็นเลขอาราบิก หรือเลขไทย ● เดือน แสดงเป็นตัวเลข 2 หลัก หรือตัวอักษรเต็ม หรือตัวอักษรย่อ ● ปี แสดงเป็นคริสตศักราช หรือพุทธศักราช และตัวเลขที่ใช้ เป็น 4 หลัก หรือ 2 หลัก ● ขนาดอักษรต้องสัมพันธ์กับขนาดพื้นที่ฉลาก <ul style="list-style-type: none"> - พื้นที่ฉลากไม่เกิน 100 ตรซม. ขนาดอักษร. <i>ไม่น้อยกว่า 1 มม.</i> - พื้นที่ฉลากมากกว่า 100 ตรซม. ขนาดอักษร. <i>ไม่น้อยกว่า 1.5 มม.</i> 	
<input type="checkbox"/> อาหารที่มีอายุการเก็บรักษาไม่เกิน 90 วัน <input type="checkbox"/> อาหารที่มีอายุการเก็บรักษาเกิน 90 วัน		
10. ข้อความอื่น ๆ	<ul style="list-style-type: none"> ● คำเตือนการบริโภค (ถ้ามี ตรวจสอบเพิ่มเติม ในส่วนที่ 2) ● ข้อเสนอแนะในการเก็บรักษา (ถ้ามี) ● วิธีปรุงเพื่อรับประทาน (ถ้ามี) ● วิธีการใช้และข้อความที่จำเป็นสำหรับอาหารที่มุ่งหมายจะใช้กับทารกหรือเด็กอ่อน หรือบุคคลกลุ่มใดโดยเฉพาะ ● ข้อความที่ต้องมี สำหรับอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุข กำหนด เช่น ฉลากโภชนาการ ค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และ โซเดียมแบบจัดดีเอ เป็นต้น (ตรวจสอบเพิ่มเติม ในส่วนที่ 2) 	
ข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย ตราหรือ เครื่องหมาย การค้า เครื่องหมายการค้าจดทะเบียนที่ปรากฏในฉลาก		
<ul style="list-style-type: none"> ● ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร หรือไม่ทำให้เข้าใจผิด ในสาระสำคัญ ● ไม่แสดงถึงชื่ออาหาร ส่วนประกอบของอาหาร อัตราส่วนของอาหาร ปริมาณของอาหาร หรือแสดงถึงสรรพคุณของอาหารอันเป็นเท็จ หรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อ ● ไม่ทำให้เข้าใจว่ามีวัตถุตามข้อความ ชื่อ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือเครื่องหมายการค้าดังกล่าวผสมอยู่ในอาหารโดยที่ไม่มีวัตถุนั้นผสมอยู่ หรือมีผสมอยู่ในปริมาณ ที่ไม่อาจแสดงสรรพคุณ ● ไม่ฟ้องเสียง พ้องรูป กับคำหรือข้อความที่สื่อถึงคุณประโยชน์ คุณภาพ สรรพคุณ อันเป็นการโอ้อวด หรือเป็นเท็จ หรือเกินจริง หรือหลอกลวงทำให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร ● ไม่ขัดกับวัฒนธรรมและศีลธรรมอันดีงามของไทยหรือสื่อไปในทางทำลายคุณค่าของภาษาไทย ● ไม่ส่งเสริมหรืออาจก่อให้เกิดความขัดแย้ง ความแตกแยก หรือผลกระทบในเชิงลบ ทั้งทางตรงหรือทางอ้อมต่อสังคม วัฒนธรรม ศีลธรรม ประเพณี หรือพฤติกรรมที่เกี่ยวกับเพศ ภาษา และความรุนแรง 		

ส่วนที่ 2 ตรวจสอบข้อกำหนดเพิ่มเติมของฉลากอาหาร จำนวน 7 ข้อ ดังนี้

ข้อกำหนดเพิ่มเติม [1/4]		ตรวจ																																																											
ข้อกำหนด	รายละเอียดเงื่อนไข	สอบ																																																											
<p>1. ฉลากโภชนาการ (ปสร.182)</p> <p><input type="checkbox"/> อาหารที่บังคับการแสดง</p> <ul style="list-style-type: none"> - อาหารที่มีการกล่าวอ้างทางโภชนาการ - อาหารที่มีการใช้คุณค่าในการส่งเสริมการขาย - อาหารที่มีการระบุกลุ่มผู้บริโภคในการส่งเสริมการขาย - อาหารอื่นตาม อย. กำหนด เช่น อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีบางชนิด <p><input type="checkbox"/> อาหารที่ไม่บังคับการแสดง</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● ขนาดอักษรไม่น้อยกว่า 1 มม. 																																																												
	<ul style="list-style-type: none"> ● แสดงฉลากโภชนาการเป็นภาษาไทย ● แสดงฉลากโภชนาการมีภาษาอื่นหรือรูปแบบอื่น ที่ได้รับความเห็นชอบจาก อย. ● แสดงรูปแบบฉลากโภชนาการ ตามหลักเกณฑ์บัญชีหมายเลข 1 แนบท้ายประกาศฯ ว่าด้วยเรื่องฉลากโภชนาการ 																																																												
	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-end;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; font-size: 8px;"> <p>ข้อมูลโภชนาการ</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="text-align: left;">ข้อมูลโภชนาการต่อ 100 กรัม</th> <th style="text-align: left;">ข้อมูลโภชนาการต่อหน่วยบริโภค</th> <th style="text-align: left;">ค่าแนะนำ*</th> </tr> <tr> <td>พลังงาน</td> <td>...</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>ไขมันอิ่มตัว</td> <td>...</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>ไขมันอิ่มตัวทรานส์</td> <td>...</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>ไขมันไม่อิ่มตัว</td> <td>...</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>คอเลสเตอรอล</td> <td>...</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>คาร์โบไฮเดรต</td> <td>...</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>น้ำตาล</td> <td>...</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>ใยอาหาร</td> <td>...</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>โปรตีน</td> <td>...</td> <td>...</td> </tr> </table> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; font-size: 8px;"> <p>ข้อมูลโภชนาการ</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="text-align: left;">ข้อมูลโภชนาการต่อ 100 กรัม</th> <th style="text-align: left;">ข้อมูลโภชนาการต่อหน่วยบริโภค</th> <th style="text-align: left;">ค่าแนะนำ*</th> </tr> <tr> <td>พลังงาน</td> <td>...</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>ไขมันอิ่มตัว</td> <td>...</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>ไขมันอิ่มตัวทรานส์</td> <td>...</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>ไขมันไม่อิ่มตัว</td> <td>...</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>คอเลสเตอรอล</td> <td>...</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>คาร์โบไฮเดรต</td> <td>...</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>น้ำตาล</td> <td>...</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>ใยอาหาร</td> <td>...</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>โปรตีน</td> <td>...</td> <td>...</td> </tr> </table> </div> </div> <p style="text-align: center;">แบบเต็ม แบบย่อ</p>	ข้อมูลโภชนาการต่อ 100 กรัม	ข้อมูลโภชนาการต่อหน่วยบริโภค	ค่าแนะนำ*	พลังงาน	ไขมันอิ่มตัว	ไขมันอิ่มตัวทรานส์	ไขมันไม่อิ่มตัว	คอเลสเตอรอล	คาร์โบไฮเดรต	น้ำตาล	ใยอาหาร	โปรตีน	ข้อมูลโภชนาการต่อ 100 กรัม	ข้อมูลโภชนาการต่อหน่วยบริโภค	ค่าแนะนำ*	พลังงาน	ไขมันอิ่มตัว	ไขมันอิ่มตัวทรานส์	ไขมันไม่อิ่มตัว	คอเลสเตอรอล	คาร์โบไฮเดรต	น้ำตาล	ใยอาหาร	โปรตีน
ข้อมูลโภชนาการต่อ 100 กรัม	ข้อมูลโภชนาการต่อหน่วยบริโภค	ค่าแนะนำ*																																																											
พลังงาน																																																											
ไขมันอิ่มตัว																																																											
ไขมันอิ่มตัวทรานส์																																																											
ไขมันไม่อิ่มตัว																																																											
คอเลสเตอรอล																																																											
คาร์โบไฮเดรต																																																											
น้ำตาล																																																											
ใยอาหาร																																																											
โปรตีน																																																											
ข้อมูลโภชนาการต่อ 100 กรัม	ข้อมูลโภชนาการต่อหน่วยบริโภค	ค่าแนะนำ*																																																											
พลังงาน																																																											
ไขมันอิ่มตัว																																																											
ไขมันอิ่มตัวทรานส์																																																											
ไขมันไม่อิ่มตัว																																																											
คอเลสเตอรอล																																																											
คาร์โบไฮเดรต																																																											
น้ำตาล																																																											
ใยอาหาร																																																											
โปรตีน																																																											
	<ul style="list-style-type: none"> ● แสดงตัวเลข ตามหลักเกณฑ์การบัตตัวเลข ข้อ 2.ใน 5บัญชีหมายเลข 1 แนบท้ายประกาศฯ ว่าด้วยเรื่อง ฉลากโภชนาการ 																																																												
<p>2. ข้อความกล่าวอ้างเกี่ยวกับสารหรือส่วนประกอบอื่นใดในอาหาร (ปสร.182)</p> <p><input type="checkbox"/> มีการแสดง</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ ปริมาณสารอาหาร เช่น เป็นแหล่ง ○ ปริมาณโดยเปรียบเทียบ เช่น น้อยกว่า ○ เกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหาร ○ เกี่ยวกับสุขภาพ <p><input type="checkbox"/> ไม่มีการแสดง</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● ขนาดอักษรไม่น้อยกว่า 1 มม. ● แสดงข้อความเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาอังกฤษด้วยก็ได้ โดยมีความหมายเช่นเดียวกับข้อความภาษาไทย ● กรณีกล่าวอ้างปริมาณสารอาหาร - ไม่แสดงการกล่าวอ้าง “ปราศจาก” หรือ “ต่ำ” หากอาหารนั้นโดยธรรมชาติทั่วไปเป็นไปตามเงื่อนไขอยู่แล้ว - แสดงข้อความกล่าวอ้าง ตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในตารางที่ 1 หรือตารางที่ 2 ในบัญชีหมายเลข 4 แนบท้ายประกาศฯ ว่าด้วยเรื่อง ฉลากโภชนาการ - หากมีปริมาณไขมันทั้งหมด มากกว่า 13 กรัม หรือ ไขมันอิ่มตัว มากกว่า 4 กรัม หรือ โคเลสเตอรอล มากกว่า 60 มิลลิกรัม หรือ โซเดียม มากกว่า 360 มิลลิกรัม คำนวณตามตารางที่ 1 หรือตารางที่ 2 จะต้องกำกับข้อความกล่าวอ้างด้วยข้อความแสดงปริมาณสารอาหารที่เกินต่อหน่วยบริโภค ● กรณีกล่าวอ้างปริมาณโดยเปรียบเทียบ - แสดงข้อความกล่าวอ้าง ตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในตารางที่ 1 หรือ ตารางที่ 2 ในบัญชีหมายเลข 4 แนบท้ายประกาศฯ ว่าด้วยเรื่อง ฉลากโภชนาการ -แสดงชื่อชนิดของอาหารอ้างอิงและแสดงการเปรียบเทียบระดับของสารอาหารนั้น - แสดงข้อความกล่าวอ้าง ตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในตารางที่ 1 หรือตารางที่ 2 ในบัญชีหมายเลข 4 แนบท้ายประกาศฯ ว่าด้วยเรื่อง ฉลากโภชนาการ -หากมีปริมาณไขมันทั้งหมด มากกว่า 13 กรัม หรือ ไขมันอิ่มตัว มากกว่า 4 กรัม หรือ โคเลสเตอรอล มากกว่า 60 มิลลิกรัม หรือ โซเดียม มากกว่า 360 มิลลิกรัม ตามเกณฑ์ในตารางที่ 1 หรือตารางที่ 2 จะต้องกำกับข้อความกล่าวอ้าง ด้วยข้อความแสดงปริมาณสารอาหารที่เกินต่อหน่วยบริโภค 																																																												

ข้อกำหนดเพิ่มเติม [2/4]		ตรวจ
ข้อกำหนด	รายละเอียดเงื่อนไข	สอบ
2. ข้อความกล่าวอ้างเกี่ยวกับสารหรือส่วนประกอบอื่นใดในอาหาร (ปสร.182) (ต่อ)	<ul style="list-style-type: none"> กรณีกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหาร - เป็นสารอาหารที่อยู่ในบัญชีสารอาหาร (Thai RDI) ในบัญชีหมายเลข 3 แนบท้ายประกาศฯ ว่าด้วยเรื่อง ฉลากโภชนาการ - ปริมาณสารอาหารนั้นอยู่ในระดับที่จัดว่า “เป็นแหล่งของ” - แสดงข้อความกล่าวอ้าง ตามประกาศสำนักงานฯ เรื่อง การแสดงข้อความกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหาร - แสดง “ควรกินอาหารหลากหลายครบ 5 หมู่ ในสัดส่วนที่เหมาะสมเป็นประจำ” กำกับกับการกล่าวอ้างหน้าที่ของสารอาหารด้วยตัวอักษรที่ชัดเจน - หากมีปริมาณไขมันทั้งหมด มากกว่า 13 กรัม หรือ ไขมันอิ่มตัว มากกว่า 4 กรัม หรือ โคลเลสเตอรอล มากกว่า 60 มิลลิกรัม หรือ โซเดียม มากกว่า 360 มิลลิกรัม ตามเกณฑ์ในตารางที่ 1 หรือตารางที่ 2 จะต้องกำกับข้อความกล่าวอ้างด้วยข้อความแสดงปริมาณสารอาหารที่เกินต่อหน่วยบริโภค 	
	<ul style="list-style-type: none"> ● กรณีแสดงข้อความที่เกี่ยวกับสุขภาพ เช่น “เพื่อสุขภาพ (healthy, healthful, healthiness, health)” หรือข้อความในลักษณะเดียวกัน - ต้องเข้าข่ายเงื่อนไข “ไขมันต่ำ (low fat)” และ “ไขมันอิ่มตัวต่ำ (low saturated fat)” ตามเกณฑ์ในตารางที่ 1 หรือตารางที่ 2 - มีปริมาณโซเดียมไม่เกิน 360 มิลลิกรัม และโคลเลสเตอรอลไม่เกิน 60 มิลลิกรัม และวิตามินเอ วิตามินบี 1 วิตามินบี 2 โปรตีน แคลเซียม เหล็ก และใยอาหาร อย่างน้อยร้อยละ 10 ของ Thai RDI ตามเกณฑ์ในตารางที่ 1 หรือตารางที่ 2 	
3. ค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ (ปสร.394) <input type="checkbox"/> อาหารที่ บังคับ การแสดง ดังนี้ <ul style="list-style-type: none"> ○ อาหารขบเคี้ยว ○ ช็อกโกแลต ○ ผลิตภัณฑ์ขนมอบ ○ อาหารสำเร็จรูป ○ อาหารมือหลักที่เป็นอาหารจานเดียวแช่แข็งหรือแช่เย็น ○ เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ○ ซาปรุงสำเร็จ ทั้งชนิดเหลวและชนิดแห้ง ○ กาแฟปรุงสำเร็จ ทั้งชนิดเหลวและชนิดแห้ง ○ นมปรุงแต่ง ○ นมเปรี้ยว ○ ผลิตภัณฑ์ของนม ○ นำนมแก้วเหลือง ○ ไอศกรีมที่อยู่ในลักษณะพร้อมบริโภค <input type="checkbox"/> อาหารที่ ไม่บังคับ การแสดง	<ul style="list-style-type: none"> ● ขนาดอักษรไม่น้อยกว่า 1 มม. ● แสดงฉลากเป็นภาษาไทย ● แสดงฉลากมีภาษาอื่นหรือรูปแบบอื่น ที่ได้รับความเห็นชอบจาก อย. ● แสดงฉลากโภชนาการอย่างใดอย่างหนึ่ง ● กรณีแสดงฉลากโภชนาการแบบย่อ ต้องแสดงค่าพลังงานทั้งหมด ไขมันทั้งหมด โปรตีน คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด น้ำตาล โซเดียม แต่หากมีปริมาณโคลเลสเตอรอลต่อหนึ่งหน่วยบริโภคตั้งแต่ 2 มิลลิกรัมขึ้นไป จะต้องแสดงโคลเลสเตอรอลด้วย 	
	<ul style="list-style-type: none"> ● แสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมันและโซเดียมแบบจีดีเอ ตามรูปแบบและเงื่อนไขตามบัญชีแนบท้ายประกาศฯ และประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเรื่องดังกล่าว 	
		
	<ul style="list-style-type: none"> ● แสดงไว้ส่วนหน้าของฉลากที่เห็นได้ง่ายและอ่านได้ชัดเจน ● คำนวณค่าสารอาหารต่อหน่วยบรรจุภัณฑ์ และแสดงตัวเลข ตามหลักเกณฑ์การบัตตัวเลข ข้อ 2.5 ในบัญชีหมายเลข 1 แนบท้ายประกาศฯ ว่าด้วยเรื่อง ฉลากโภชนาการ 	

ข้อกำหนดเพิ่มเติม [3/4]		ตรวจ สอบ
ข้อกำหนด	รายละเอียดเงื่อนไข	
3. ค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม แบบจีดีเอ (ปสร.394) (ต่อ)	<ul style="list-style-type: none"> ● แสดง “บริโภคน้อยและออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ” ด้วยตัวอักษรหนาที่บ สี่ตัวอักษรตัดกับสีพื้นของกรอบสีของกรอบตัดกับสีพื้นฉลาก (เฉพาะกรณีอาหารกลุ่มอาหารขบเคี้ยว กลุ่มซ็อกโกแลต และกลุ่มผลิตภัณฑ์ขนมอบ) 	
	<ul style="list-style-type: none"> ● แสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมันและโซเดียมแบบจีดีเอ ผ่านโปรแกรมประยุกต์ของโทรศัพท์เคลื่อนที่ เช่น QR Code ได้เฉพาะกรณี <ul style="list-style-type: none"> - เป็นเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ซาปรุ่งสำเร็จ กาแฟปรุงสำเร็จ และน้ำนมถั่วเหลืองที่บรรจุในขวดแก้วชนิดคืนขวด (Returnable Glass Bottle) - เป็นเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท นมปรุงแต่ง นมเปรี้ยว ผลิตภัณฑ์ของนม และน้ำนมถั่วเหลืองที่เป็นของเหลวในลักษณะพร้อมบริโภคที่มีพื้นที่ฉลากด้านหน้าไม่น้อยกว่า 65 ตร.ซม. 	
4. สัญลักษณ์โภชนาการทางเลือกสุขภาพ (ปสร. 373)	<ul style="list-style-type: none"> ● ได้รับการตรวจสอบและรับรองจากมูลนิธิส่งเสริมโภชนาการ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล หรือหน่วยงานอื่นที่ได้รับมอบหมาย 	
	<ul style="list-style-type: none"> ● รูปแบบสัญลักษณ์โภชนาการ เป็นไปตามที่กำหนด <div style="text-align: center;">  <p>เข้าถึง https://healthierlogo.com/logo/</p> </div>	
	<ul style="list-style-type: none"> ● แสดงไว้ที่ส่วนหน้าของฉลากที่เห็นได้ง่ายและอ่านได้ชัดเจน 	
5. คำเตือน (ถ้ามี) (ปสร. 401)		
5.1 อาหารที่มีวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพ หรือมาตรฐานของอาหาร บรรจุในภาชนะแยกต่างหากแต่รวมอยู่ในภาชนะบรรจุอาหารและจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	<ul style="list-style-type: none"> ● “มี...” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุลักษณะของการบรรจุ และชนิดของวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของ อาหาร เช่น ซองวัตถุกันชื้น ซองวัตถุดูดออกซิเจน เป็นต้น) ● ตัวอักษรสีแดง ขนาดตัวอักษรไม่ต่ำกว่า 3 มิลลิเมตร บนพื้นสีขาว 	
5.2 อาหารที่มีส่วนประกอบ <ul style="list-style-type: none"> ○ ว่านหางจระเข้ ○ โใบแป๊ะก๊วยและสารสกัดจากใบแป๊ะก๊วย* ○ ใช้แอสพาร์ทาม เป็นสารให้ความหวานแทนน้ำตาลหรือวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล ○ เมล็ดเชีย (Chia seed) ○ ไฟโตสเตอรอล ไฟโตสแตนอล หรือเอสเทอร์ของไฟโตสเตอรอลหรือสแตนอล ○ แก่นตะวัน ○ ผักเชียงดาอบแห้ง 	<ul style="list-style-type: none"> ● แสดงข้อความคำเตือนหรือข้อความอื่น ตามบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 401) พ.ศ. 2562 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ 3) 	

ข้อกำหนดเพิ่มเติม [4/4]		ตรวจ
ข้อกำหนด	รายละเอียดเงื่อนไข	สอบ
6. รูปภาพที่สื่อถึงส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ (คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ 343/2548) <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> แสดงรูปของวัตถุดิบที่เป็นส่วนประกอบของอาหาร <input type="checkbox"/> แสดงรูปของวัตถุดิบที่สอดคล้องกับวัตถุดิบที่แสดงของอาหาร <input type="checkbox"/> แสดงรูปของวัตถุดิบที่ไม่มีในส่วนประกอบของอาหาร 	<ul style="list-style-type: none"> ● ต้องไม่เป็นเท็จหรือ หลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร หรือไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ 	
	<ul style="list-style-type: none"> ● กรณีที่มีวัตถุดิบเป็นส่วนประกอบสามารถแสดงรูปภาพของวัตถุดิบนั้นได้ และต้องระบุปริมาณของวัตถุดิบดังกล่าวในการแสดงส่วนประกอบที่สำคัญของอาหารด้วย 	
	<ul style="list-style-type: none"> ● กรณีที่มีการใช้วัตถุดิบที่แต่งกลิ่นรส สามารถแสดงรูปภาพที่สอดคล้องกับวัตถุดิบที่แต่งกลิ่นรสนั้นๆ โดยต้องแสดงข้อความกำกับรูปภาพว่า “ภาพ” เป็นเพียงสื่อกลิ่นรสของผลิตภัณฑ์เท่านั้น 	
	<ul style="list-style-type: none"> ● กรณีที่ไม่มีวัตถุดิบเป็นส่วนประกอบ แต่จะแสดงรูปภาพของวัตถุดิบเพื่อแนะนำ ให้ผู้บริโภคเติมในขณะรับประทาน ต้องแสดงข้อความกำกับด้วย เช่น “อาจเติมผลไม้เพื่อเพิ่มรสชาติ” “หากต้องการรสชาติและคุณค่าทางอาหารเพิ่มขึ้น ควรเติมผัก เนื้อสัตว์ และอื่นๆ ตามต้องการหรือข้อความอื่นในทำนองเดียวกัน ” 	
7. การแสดงข้อความหรือเครื่องหมายการได้รับการรับรองมาตรฐานระบบการผลิตอาหาร (ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงข้อความหรือเครื่องหมายการได้รับการรับรองมาตรฐานระบบการผลิตอาหาร)	<ul style="list-style-type: none"> ● กรณีรับรองระบบมาตรฐานการผลิต เช่น GHPs, HACCP ให้แสดงข้อความดังนี้ <ol style="list-style-type: none"> (1) ชื่อสถานที่ผลิตอาหารที่ได้รับการรับรอง (2) ประเภทมาตรฐานระบบการผลิตอาหารที่ได้รับการรับรอง (3) หน่วยรับรองที่ออกใบรับรอง 	
	<ul style="list-style-type: none"> ● กรณีรับรองมาตรฐานอื่น เช่น GAP, Organic, Halal, Kosher ให้แสดงข้อความดังนี้ <ol style="list-style-type: none"> (1) ชื่อสถานที่ผลิตอาหารที่ได้รับการรับรอง (2) ประเภทมาตรฐานการรับรอง (3) หน่วยรับรองที่ออกใบรับรอง 	

ภาคผนวก 2

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

สำหรับอาหารที่ต้องมีฉลาก และอาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ภาคผนวก 2ก ข้อกำหนดเพิ่มเติมของอาหารที่ต้องมีฉลาก

ข้อความที่กำหนดเพิ่มเติม [อาหารที่ต้องมีฉลาก]	
ประเภทอาหาร	รายละเอียดเงื่อนไข
<input type="checkbox"/> แป้งข้าวกล้อง	<ul style="list-style-type: none"> ● แสดง “อย่าใช้เลี้ยงทารกแทนนม” ด้วยตัวอักษรสีแดง ขนาดไม่เล็กกว่า 5 มิลลิเมตร และต้องมีสีติดกับสีของพื้นฉลากไว้ใต้คำว่า “แป้งข้าวกล้อง” ● ไม่มีรูป รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือข้อความใด ๆ อันอาจทำให้เข้าใจว่านำไปใช้เลี้ยงทารกแทนนมได้
	<ul style="list-style-type: none"> ● แสดงชื่ออาหาร ให้ระบุชนิดตามประเภท เช่น ลูกชิ้น ไส้กรอก แหนม หมูยอ กุนเชียง ● ระบุชื่อของสัตว์ที่ใช้เป็นวัตถุดิบ
<input type="checkbox"/> วันสำเร็จรูป <input type="checkbox"/> ขนเมยลี้	<ul style="list-style-type: none"> ● ชื่อของวัตถุที่เป็นตัวทำให้นุ่มและยืดหยุ่นเป็นวัน ไว้ในวงเล็บกำกับชื่ออาหาร ● กรณีวันสำเร็จรูป แสดงข้อความว่า “เด็กควรบริโภคแต่น้อย” ด้วยตัวอักษรสีแดงขนาด 5 มิลลิเมตร ในกรอบพื้นสีขาว ● กรณีเมยลี้ แสดงปริมาณเป็นร้อยละของน้ำหนักของน้ำผลไม้ที่เป็นส่วนประกอบกำกับชื่อไว้
	<ul style="list-style-type: none"> ● แสดงข้อความ “วัตถุแต่งกลิ่นธรรมชาติ”, “วัตถุแต่งกลิ่นสังเคราะห์” หรือ “วัตถุแต่งกลิ่นรสสังเคราะห์” กำกับชื่ออาหาร ● แสดงวัตถุประสงค์หรือประโยชน์ในการใช้ พร้อมวิธีใช้ ● แสดงชนิดและปริมาณของสีที่ผสมในวัตถุแต่งกลิ่นรส
<input type="checkbox"/> หมากฝรั่งและลูกอม	<ul style="list-style-type: none"> ● แสดงชื่ออาหาร ให้ระบุชนิดตามประเภทหมากฝรั่ง หรือลูกอม ● แสดงปริมาณน้ำตาลและ/หรือวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลเป็นร้อยละของ น้ำหนักโดยประมาณ และให้แสดงเรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย
	<ul style="list-style-type: none"> ● แสดงชื่ออาหาร ให้ระบุชนิดตามประเภทพร้อมปรุง หรือพร้อมบริโภค ● แสดงวัน เดือน ปีที่ผลิต และข้อความ กำกับ “ผลิต”
<input type="checkbox"/> อาหารฉายรังสี	<ul style="list-style-type: none"> ● แสดงชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตอาหารและผู้ฉายรังสีอาหาร ● แสดงข้อความ “ผ่านการฉายรังสีแล้ว” หรือข้อความที่สื่อความหมายทำนองเดียวกัน ● แสดงวัตถุประสงค์ของการฉายรังสีด้วยข้อความ ...เพื่อ...” (ตามด้วยวัตถุประสงค์) ● แสดงวันเดือนและปีที่ทำการฉายรังสี ● แสดงเครื่องหมายการฉายรังสีตามรูปแบบที่กำหนดไว้ ● กรณีมีส่วนประกอบของอาหารเพียงอย่างเดียว หรือหลายชนิดได้มาจากวัตถุดิบที่ผ่านการฉายรังสี ให้แสดงข้อความ “ผ่านการฉายรังสีแล้ว” กำกับชื่อส่วนประกอบของอาหารนั้นด้วย
	<ul style="list-style-type: none"> ● แสดงข้อความ ตัดแปรพันธุกรรม” ประกอบชื่ออาหาร”ที่มีส่วนประกอบสำคัญเพียงชนิดเดียว เช่น ข้าวโพดตัดแปรพันธุกรรม ● แสดงข้อความ ตัดแปรพันธุกรรม ในส่วนประกอบหลัก “3 อันดับแรกไว้ท้ายหรือใต้ชื่อส่วนประกอบนั้นๆ เช่น แป้งข้าวโพดตัดแปรพันธุกรรม ● ใช้ตัวอักษรที่อ่านได้ชัดเจน ขนาดอักษรต้องสัมพันธ์กับขนาดพื้นฉลาก
	<ul style="list-style-type: none"> ● ไม่ใช่ข้อความว่า “ปลอดอาหารตัดแปรพันธุกรรม” หรือ “ไม่ใช่อาหารตัดแปรพันธุกรรม” หรือ “ไม่มีส่วนประกอบของอาหารตัดแปรพันธุกรรม” หรือ “มีการคัดหรือแยกส่วนประกอบที่มีการตัดแปรพันธุกรรมออก” หรือข้อความหรือสัญลักษณ์อื่นในทำนองเดียวกัน
<input type="checkbox"/> อาหารที่ได้จากเทคนิคการตัดแปรพันธุกรรมหรือพันธุวิศวกรรม	<ul style="list-style-type: none"> ● แสดงข้อความ ตัดแปรพันธุกรรม” ประกอบชื่ออาหาร”ที่มีส่วนประกอบสำคัญเพียงชนิดเดียว เช่น ข้าวโพดตัดแปรพันธุกรรม ● แสดงข้อความ ตัดแปรพันธุกรรม ในส่วนประกอบหลัก “3 อันดับแรกไว้ท้ายหรือใต้ชื่อส่วนประกอบนั้นๆ เช่น แป้งข้าวโพดตัดแปรพันธุกรรม ● ใช้ตัวอักษรที่อ่านได้ชัดเจน ขนาดอักษรต้องสัมพันธ์กับขนาดพื้นฉลาก
	<ul style="list-style-type: none"> ● ไม่ใช่ข้อความว่า “ปลอดอาหารตัดแปรพันธุกรรม” หรือ “ไม่ใช่อาหารตัดแปรพันธุกรรม” หรือ “ไม่มีส่วนประกอบของอาหารตัดแปรพันธุกรรม” หรือ “มีการคัดหรือแยกส่วนประกอบที่มีการตัดแปรพันธุกรรมออก” หรือข้อความหรือสัญลักษณ์อื่นในทำนองเดียวกัน

ภาคผนวก 2x ข้อกำหนดเพิ่มเติมของอาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อความที่กำหนดเพิ่มเติม [อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน 1/2]	
ประเภทอาหาร	รายละเอียดเงื่อนไข
<input type="checkbox"/> เกลือบรีโกล	<ul style="list-style-type: none"> ● แสดงข้อความว่า เกลือบรีโกลเสริมไอโอดีน" ด้วยตัวอักษรขนาดความสูง" ไม่น้อยกว่า 5 มิลลิเมตร และอ่านได้ชัดเจน กำกับชื่ออาหาร ● มีวัตถุประสงค์สำหรับผู้ที่ต้องจำกัดการบริโภคไอโอดีน ใช้ข้อความว่า "สำหรับผู้ที่ต้องจำกัด" การบริโภคไอโอดีน" แทนด้วยตัวอักษรที่อ่านได้ชัดเจน ● แสดงข้อความ "ควรเก็บในที่ร่มและแห้ง"
<input type="checkbox"/> กาแฟพร้อมบริโภคชนิดเหลว	<ul style="list-style-type: none"> ● แสดงข้อความ "มีคาเฟอีนมิลลิกรัมต่อ 100 มิลลิลิตร" ● ใช้ตัวอักษรสีเข้ม เส้นทึบ ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า 2 มิลลิเมตร อ่านได้ชัดเจนในกรอบพื้นสีขาว ● แสดงบริเวณเกี่ยวกับชื่ออาหารหรือเครื่องหมายการค้า
<input type="checkbox"/> ข้าวเติมวิตามิน	<ul style="list-style-type: none"> ● แสดงคำแนะนำในการใช้ด้วยข้อความว่า "ไม่ควรล้างน้ำเพื่อไม่ให้วิตามินสูญหาย" และ "เก็บในที่แห้งและไม่ถูกแสงแดด"
<input type="checkbox"/> ชาปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคชนิดเหลว	<ul style="list-style-type: none"> ● แสดงข้อความ "มีคาเฟอีนมิลลิกรัมต่อ 100 มิลลิลิตร" ● ใช้ตัวอักษรสีเข้ม เส้นทึบ ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า 2 มิลลิเมตร อ่านได้ชัดเจนในกรอบพื้นสีขาว ● แสดงบริเวณเกี่ยวกับชื่ออาหารหรือเครื่องหมายการค้า
<input type="checkbox"/> ชาจากพืช	<ul style="list-style-type: none"> ● แสดงข้อความ "ผู้ที่แพ้ละอองเกสรดอกไม้ ไม่ควรรับประทาน" กรณีมีวัตถุดิบ <u>ดอก</u>ของ ฮอลลี่ฮ็อค (3), กระจ่างตัน, ลี (4), หอมใหญ่, หอมหัวใหญ่, หอมฝรั่ง (6), ข้า (9), ข้า เล็ก (11), นางแลว (27), โรมันคาโมมายล์(40), ฮันนี่บัท (72) กาหลา, ดาหลา (85), ทานตะวัน (95), ฮอป (100), ลาเวนเดอร์(109), เยอร์มัน คาโมมายล์ (119), กานพลู(180), ดาวเรือง, ดาวเรืองฝรั่ง (186) ● แสดงข้อความ "ผู้ที่ได้รับยาต้านการแข็งตัวของเลือด ไม่ควรรับประทาน" กรณีมีวัตถุดิบของ กระจ่างตัน (8), โสมเกาหลี(144), ชิง (200) ● แสดงข้อความ "มีผลเพิ่มความเสี่ยงต่อการ เกิดนิ่วในทางเดินปัสสาวะ" กรณีมีวัตถุดิบ <u>เมล็ดหรือต้นอ่อนหรือใบ</u>ของ ผักโขมหนาม (12), ผักโขมจีน, ผักโขมสวน, ผักโขมสี(13), ผักโขม (14), ผักโขมใบแดง (15) ● แสดงข้อความ "ผู้ที่ได้รับยาต้านการแข็งตัวของเลือดและผู้มีภาวะน้ำตาลในเลือดต่ำไม่ควรรับประทาน" กรณีมีวัตถุดิบ<u>เปลือก</u>ของ ออบเชยจีน (43), ออบเชยไทย (44), ออบเชยญวน (45), ออบเชยตน (46), ออบเชยเทศ (47)
<input type="checkbox"/> น้ำแข็ง	<ul style="list-style-type: none"> ● แสดงข้อความว่า "น้ำใช้รับประทานได้" ด้วยตัวอักษรสีน้ำเงิน ● แสดงข้อความว่า "น้ำแข็งใช้รับประทานไม่ได้" ด้วยตัวอักษรสีแดง
<input type="checkbox"/> น้ำแร่ธรรมชาติ	<ul style="list-style-type: none"> ● ชื่อของน้ำแร่ธรรมชาติ ให้แสดงแหล่งที่มาของน้ำแร่ตามธรรมชาติ และกำกับด้วยชื่อที่แสดงการปรับปริมาณ ก๊าซของน้ำแร่ธรรมชาติตามมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ, โคเด็กซ์ (Joint FAO/WHO, Codex) ว่าด้วยเรื่อง น้ำแร่ธรรมชาติ ● แสดงชนิดของแร่ธาตุที่สำคัญ ● แสดงข้อความ "มีฟลูออไรด์" สำหรับน้ำแร่ธรรมชาติที่มีปริมาณฟลูออไรด์ มากกว่า 1 มิลลิกรัม ต่อน้ำแร่ธรรมชาติ 1 ลิตร ● แสดงข้อความเพิ่ม "ผลิตภัณฑ์นี้ไม่เหมาะสำหรับทารกและเด็กที่อายุต่ำกว่า 7 ปี" สำหรับน้ำแร่ธรรมชาติที่มีปริมาณฟลูออไรด์มากกว่า 2 มิลลิกรัม ต่อน้ำแร่ธรรมชาติ 1 ลิตร ● ใช้ตัวอักษรมีขนาดความสูงไม่น้อยกว่า 2 มิลลิเมตร เห็นได้ชัดเจนใน กรอบสี่เหลี่ยมสีแดงพื้นขาว

ข้อความที่กำหนดเพิ่มเติม [อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน 2/2]	
ประเภทอาหาร	รายละเอียดเงื่อนไข
<input type="checkbox"/> น้ำปลา	<p>กรณีที่มีการใช้เกลือโพแทสเซียมคลอไรด์</p> <ul style="list-style-type: none"> ● แสดงข้อความ “ใช้เกลือโพแทสเซียมคลอไรด์ไม่เหมาะสำหรับผู้ป่วยโรคไต” ด้วยตัวอักษรเส้นทึบสีแดง ขนาดไม่เล็กกว่า 2 มิลลิเมตร
	<ul style="list-style-type: none"> ● กรณีที่มีเกลือบริโภคเป็นส่วนผสมและเติมไอโอดีนในกระบวนการผลิต ใช้ข้อความ “ไอโอดีน... มิลลิกรัมต่อลิตร” หรือ “ใช้ไอโอดีนเป็นส่วนผสม” หรือ “ผสมไอโอดีน” ไว้ในตำแหน่งที่เห็นได้ง่าย
	<ul style="list-style-type: none"> ● กรณีที่ใช้เกลือบริโภคเสริมไอโอดีนเป็นส่วนผสม ใช้ข้อความ “เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน %” หรือ “เกลือเสริมไอโอดีน %” หรือ “เกลือไอโอดีน %” ไว้ที่สูตรส่วนประกอบของอาหาร หรือ “ใช้เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน” หรือ “ใช้เกลือเสริมไอโอดีน” หรือ “ใช้เกลือไอโอดีน” หรือ “ผสมเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน” หรือ “ผสมเกลือเสริมไอโอดีน” หรือ “ผสมเกลือไอโอดีน” ไว้ในตำแหน่งที่เห็นได้ง่าย อาจระบุชนิดของเกลือ เช่น “เกลือสมุทร” หรือ “เกลือสินเธาว์” ประกอบข้อความข้างต้นได้
	<ul style="list-style-type: none"> ● น้ำปลาที่มีวัตถุประสงค์สำหรับผู้ที่ต้องจำกัดการบริโภคไอโอดีน ใช้ข้อความว่า “สำหรับผู้ที่ต้องจำกัดการบริโภคไอโอดีน” ด้วยตัวอักษรที่อ่านได้ชัดเจน
<input type="checkbox"/> น้ำเกลือปรุงอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> ● แสดงข้อความว่า “น้ำเกลือปรุงอาหาร” ด้วยตัวอักษรขนาดความสูงไม่น้อยกว่า 1 เซนติเมตร
	<ul style="list-style-type: none"> ● ไม่มีข้อความว่า ปู ปลา ปลาหมึก กุ้ง กุ้ง หรือหอย และต้องไม่มีรูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมายหรือเครื่องหมายการค้าเป็นรูป ปู ปลา ปลาหมึก กุ้ง กุ้ง หรือหอย
	<ul style="list-style-type: none"> ● น้ำเกลือปรุงอาหารที่มีวัตถุประสงค์สำหรับผู้ที่ต้องจำกัดการบริโภคไอโอดีน ใช้ข้อความว่า “สำหรับผู้ที่ต้องจำกัดการบริโภคไอโอดีน” ด้วยตัวอักษรที่อ่านได้ชัดเจน
	<ul style="list-style-type: none"> ● กรณีที่มีเกลือบริโภคเป็นส่วนผสมและเติมไอโอดีนในกระบวนการผลิต ใช้ข้อความ “ไอโอดีน มิลลิกรัมต่อลิตร” หรือ “ใช้ไอโอดีนเป็นส่วนผสม” หรือ “ผสมไอโอดีน” ไว้ในตำแหน่งที่เห็นได้ง่าย
	<ul style="list-style-type: none"> ● กรณีที่ใช้เกลือบริโภคเสริมไอโอดีนเป็นส่วนผสม ใช้ข้อความ “เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน %” หรือ “เกลือเสริมไอโอดีน %” หรือ “เกลือไอโอดีน %” ไว้ที่สูตรส่วนประกอบของอาหาร หรือ “ใช้เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน” หรือ “ใช้เกลือเสริมไอโอดีน” หรือ “ใช้เกลือไอโอดีน” หรือ “ผสมเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน” หรือ “ผสมเกลือเสริมไอโอดีน” หรือ “ผสมเกลือไอโอดีน” ไว้ในตำแหน่งที่เห็นได้ง่าย อาจระบุชนิดของเกลือ เช่น “เกลือสมุทร” หรือ “เกลือสินเธาว์” ประกอบข้อความข้างต้นได้
	<ul style="list-style-type: none"> ● กรณีที่มีเกลือบริโภคเป็นส่วนผสมและเติมไอโอดีนในกระบวนการผลิต ใช้ข้อความ “ไอโอดีน มิลลิกรัมต่อลิตร” หรือ “ใช้ไอโอดีนเป็นส่วนผสม” หรือ “ผสมไอโอดีน” ไว้ในตำแหน่งที่เห็นได้ง่าย
<input type="checkbox"/> ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง	<ul style="list-style-type: none"> ● กรณีที่มีเกลือบริโภคเป็นส่วนผสมและเติมไอโอดีนในกระบวนการผลิต ใช้ข้อความ “ไอโอดีน มิลลิกรัมต่อลิตร” หรือ “ใช้ไอโอดีนเป็นส่วนผสม” หรือ “ผสมไอโอดีน” ไว้ในตำแหน่งที่เห็นได้ง่าย
	<ul style="list-style-type: none"> ● กรณีที่ใช้เกลือบริโภคเสริมไอโอดีนเป็นส่วนผสม ใช้ข้อความ “เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน %” หรือ “เกลือเสริมไอโอดีน %” หรือ “เกลือไอโอดีน %” ไว้ที่สูตรส่วนประกอบของอาหาร หรือ “ใช้เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน” หรือ “ใช้เกลือเสริมไอโอดีน” หรือ “ใช้เกลือไอโอดีน” หรือ “ผสมเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน” หรือ “ผสมเกลือเสริมไอโอดีน” หรือ “ผสมเกลือไอโอดีน” ไว้ในตำแหน่งที่เห็นได้ง่าย อาจระบุชนิดของเกลือ เช่น “เกลือสมุทร” หรือ “เกลือสินเธาว์” ประกอบข้อความข้างต้นได้
	<ul style="list-style-type: none"> ● ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองที่มีวัตถุประสงค์สำหรับผู้ที่ต้องจำกัดการบริโภคไอโอดีน ใช้ข้อความว่า “สำหรับผู้ที่ต้องจำกัดการบริโภคไอโอดีน” ด้วยตัวอักษรที่อ่านได้ชัดเจน