

(สำเนา)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง

คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

ฉลากอาหารมีความสำคัญต่อการสื่อสารข้อมูลผลิตภัณฑ์ไปยังผู้บริโภค และตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ได้ให้อำนาจรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศกำหนดประเภทและชนิดอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ซึ่งจะต้องมีฉลาก ข้อความในฉลาก เงื่อนไข และวิธีการแสดงฉลาก เพื่อให้เกิดประโยชน์ต่อผู้ที่เกี่ยวข้องทุกฝ่าย รวมทั้งกำหนดบทลงโทษสำหรับผู้ฝ่าฝืน กระทรวงสาธารณสุขโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ เพื่อเป็นแนวปฏิบัติที่เหมาะสม โดยใช้หลักการตามมาตรฐานของโคเด็กซ์ เรื่อง มาตรฐานทั่วไปสำหรับการแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ (General standard for the labeling of prepackaged foods-CODEX STAN 1-1985 (Rev. 1-1991)) ในประเด็นที่เหมาะสมกับมาตรการในการกำกับดูแลการแสดงฉลาก และการให้ข้อมูลกับผู้บริโภค ภายในประเทศโดยมีสาระสำคัญ ดังต่อไปนี้

๑. ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุขจำนวน ๓ ฉบับ คือ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๔) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ฉลาก ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๕๒) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ ๒) และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๓) พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ ๓)

๒. กำหนดขอบข่ายของอาหารที่ต้องแสดงฉลากตามประกาศฉบับนี้ คือ อาหารที่บรรจุไว้ในภาชนะที่ผูกห่อ หรือหุ้ม โดยไม่ทำให้อาหารนั้นหลุดออกมาสู่ภายนอกได้ และอยู่ในสภาพพร้อมขาย จำหน่าย แจก หรือแลกเปลี่ยน ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ในทางการค้า หรือการมีไว้เพื่อจำหน่ายด้วย

๓. กำหนดนิยาม “อาหารในภาชนะบรรจุ” “หมดอายุ” “ควรบริโภคก่อน” “แบ่งบรรจุ” “สารก่อภูมิแพ้” ดังนี้

“อาหารในภาชนะบรรจุ” หมายถึง อาหารที่มีภาชนะหุ้มห่อเพื่อจำหน่าย

“หมดอายุ” หมายความว่า วันที่ซึ่งแสดงการสิ้นสุดของคุณภาพของอาหารภายใต้เงื่อนไขการเก็บรักษาที่ระบุไว้ และหลังจากวันที่ระบุไว้นั้น อาหารนั้นวางจำหน่ายไม่ได้

“ควรบริโภคก่อน” หมายความว่า วันที่ซึ่งแสดงการสิ้นสุดของช่วงเวลาที่อาหารนั้นยังคงคุณภาพดี ภายใต้เงื่อนไขการเก็บรักษาที่ระบุไว้ และหลังจากวันที่ระบุไว้นั้น อาหารนั้นวางจำหน่ายไม่ได้

“แบ่งบรรจุ” หมายความว่า การนำอาหารจากภาชนะบรรจุเดิมมาแบ่งบรรจุในภาชนะบรรจุย่อย ซึ่งไม่รวมการทำ ผสม ประดับอาหารดังกล่าว

“สารก่อภูมิแพ้” หมายถึง สารที่เข้าสู่ร่างกายแล้วทำให้ร่างกายมีปฏิกิริยาผิดปกติ ทั้งนี้ตามธรรมดา สารนั้นเมื่อเข้าสู่ร่างกายคนทั่วๆ ไปแล้วจะไม่มีอันตรายใดๆ จะมีอันตรายก็เฉพาะในคนบางคน ที่แพ้สารนั้นเท่านั้น และให้หมายความรวมถึงสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน

๔. อาหารในภาชนะบรรจุที่ได้รับการยกเว้นไม่ต้องปฏิบัติตามประกาศนี้ ได้แก่

(๑) อาหารที่ผู้ผลิตสามารถให้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารแก่ผู้บริโภคได้ในขณะจำหน่าย เช่น habre แฝงลอย เป็นต้น

(๒) อาหารสด ที่มีลักษณะหนึ่งลักษณะใดดังต่อไปนี้

(๒.๑) อาหารสดที่ไม่ผ่านกรรมวิธีใดๆ ซึ่งอาจแช่เย็นหรือไม่แช่เย็นก็ได้ และบรรจุในภาชนะที่สามารถมองเห็นสภาพของอาหารสดได้ เช่น ผลไม้ทั้งผล หอยทั้งฝา เป็นต้น

(๒.๒) อาหารสดที่ผ่านกรรมวิธีการแกะ ขำแหละ ตัดแต่งหรือวิธีการอื่นใดเพื่อลดขนาด ซึ่งอาจแช่เย็นหรือไม่แช่เย็นก็ได้ และบรรจุในภาชนะที่สามารถมองเห็นสภาพของอาหารนั้นที่ไม่ได้จำหน่ายต่อผู้บริโภค เช่น ผัก ผลไม้ตัดแต่ง หมูสับ กุ้งปอกเปลือก ปลาแล่ ไก่ หมู เนื้อ หั่นเป็นชิ้น เนื้อปลาสด เป็นต้น

(๓) อาหารในภาชนะบรรจุที่ผลิตและจำหน่ายเพื่อบริการภายในร้านอาหาร ภัตตาคาร โรงแรม โรงเรียน สถาบันการศึกษา โรงพยาบาล สายการบิน สถานที่อื่นในลักษณะทำนองเดียวกัน และรวมถึงการบริการจัดส่งอาหารให้กับผู้ซื้อด้วย

อย่างไรก็ตามหากอาหารที่ได้รับการยกเว้นไม่ต้องแสดงฉลากตามข้อ ๓(๑) ๓(๒) และ ๓(๓) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ แต่ได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว จะต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้ด้วย

๕. อาหารในภาชนะบรรจุที่ได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดการแสดงฉลากไว้เป็นการเฉพาะแล้ว นอกจากต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนั้นๆ ยังต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้ด้วย เช่น

- การแสดงฉลากผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๔๓) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ นอกเหนือจากการแสดงชื่ออาหาร, เลขสารบบอาหาร, ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุ, ปริมาณสุทธิเป็นระบบเมตริก, ข้อความว่า “ใช้วัตถุดิบเสีย” ถ้ามีการใช้, วัน เดือน และปีที่ผลิต หรือ วัน เดือนและปีที่หมดอายุการบริโภค หรือ วัน เดือนและปีที่อาหารยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานดีแล้ว ยังต้องแสดงฉลากตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุด้วย เช่น ต้องแสดงส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนัก โดยประมาณเรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย แสดงการใช้วัตถุเจือปนอาหาร และแสดงข้อมูลเกี่ยวกับสารก่อภูมิแพ้ การกำหนดขนาดตัวอักษร เป็นต้น

- การแสดงฉลากวัตถุเจือปนอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๓) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒) ที่กำหนดการแสดงฉลากวัตถุเจือปนอาหารไว้เป็นการเฉพาะ เช่น ชื่ออาหาร, รุ่นที่ผลิต และส่วนประกอบ เป็นต้น แล้วยังต้องแสดงฉลากตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุด้วย เช่น แสดงข้อมูลเกี่ยวกับสารก่อภูมิแพ้ การกำหนดขนาดตัวอักษร เป็นต้น

๖. กำหนดรายละเอียดที่ต้องแสดงบนฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุตามวัตถุประสงค์การจำหน่าย ดังนี้

(๑) อาหารที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือผู้ปรุงหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้จำหน่ายอาหาร ต้องแสดงข้อความเป็นภาษาไทย ตามข้อ ๔ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

(๒) อาหารที่ไม่ได้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือผู้ปรุงหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้จำหน่ายอาหาร สามารถแสดงข้อความเป็นภาษาไทยหรือภาษาอังกฤษก็ได้ไว้บนฉลากอาหารอย่างน้อยรวม ๖ รายการ ได้แก่ ชื่ออาหาร, เลขสารบบอาหาร, ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่, ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก, ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนัก และ วัน เดือนและปี หรือ เดือนและปีที่ควรบริโภคก่อน แต่ต้องแสดงข้อความให้ครบถ้วนเป็นภาษาไทยตามข้อ ๔ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ไว้ในคู่มือหรือเอกสารประกอบการจำหน่ายทุกครั้ง

(๓) อาหารในภาชนะบรรจุที่ผลิตเพื่อส่งออกสามารถแสดงข้อความเป็นภาษาใดก็ได้ อย่างน้อยรวม ๒ รายการ คือ ประเทศผู้ผลิต และเลขสารบบอาหาร หรือเลขสถานที่ผลิตอาหารหรือชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิตอย่างหนึ่งอย่างใด ตามข้อ ๕ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

๗. กำหนดรายละเอียดที่ต้องแสดงบนฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุไว้ (ดูคำอธิบายเพิ่มเติมในบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศนี้) ดังนี้

(๑) ชื่ออาหาร

(๒) เลขสารบบอาหาร

(๓) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่

(๔) ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก (ดูคำอธิบายเพิ่มเติมในบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศนี้)

(๕) ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณเรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย

(๖) แสดงข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร กรณีมีการใช้หรืออาจปนเปื้อนในกระบวนการผลิตของส่วนประกอบดังต่อไปนี้

(๖.๑) ธัญพืชที่มีส่วนประกอบของกลูเตน ได้แก่ ข้าวสาลี โรน บาร์เลย์ โอ๊ต สเปล์ท หรือสายพันธุ์ลูกผสมของธัญพืชดังกล่าว และผลิตภัณฑ์จากธัญพืชที่มีส่วนประกอบของกลูเตนดังกล่าว

(๖.๒) สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง เช่น ปู กุ้ง กุ้ง ลอบสเตอร์ เป็นต้น และผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง

(๖.๓) ไข่ และผลิตภัณฑ์จากไข่

(๖.๔) ปลา และผลิตภัณฑ์จากปลา

(๖.๕) ถั่วลิสง ถั่วเหลือง และผลิตภัณฑ์จากถั่วลิสง ถั่วเหลือง

(๖.๖) นม และผลิตภัณฑ์จากนม รวมถึงแลคโตส

(๖.๗) ถั่วที่มีเปลือกแข็ง และผลิตภัณฑ์จากถั่วที่มีเปลือกแข็ง เช่น อัลมอนต์ วอลนัท พีแคน เป็นต้น

(๖.๘) ซัลไฟต์ ที่มีปริมาณมากกว่าหรือเท่ากับ ๑๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

ต้องแสดงข้อความว่า “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มี .....” กรณีมีการใช้เป็น ส่วนประกอบของอาหาร หรือ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมี .....” กรณีมีการปนเปื้อนใน กระบวนการผลิต แล้วแต่กรณี (ความที่เว้นไว้ให้ระบุประเภทหรือชนิดของสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน) โดยขนาดตัวอักษรต้องปฏิบัติตามข้อ ๑๔ (๓) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และสีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของฉลาก ขนาดตัวอักษรต้อง ไม่เล็กกว่าขนาดตัวอักษรที่แสดงส่วนประกอบและแสดงไว้ที่ด้านล่างของการแสดงส่วนประกอบ

- ตัวอย่างกรณีมีการใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร เช่น
  - “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีแป้งสาลี นมผง”
  - “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีเคซีน (โปรตีนนม)” หรือ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีเคซีน (โปรตีนจากนม)” หรือ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีโปรตีนจากนม”
  - “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีเลซิทินจากถั่วเหลือง”  
ทั้งนี้หากเป็นศัพท์เฉพาะต้องระบุชื่อสารก่อภูมิแพ้ให้ผู้บริโภคเข้าใจได้  
อย่างชัดเจน เช่น มีเคซีน (โปรตีนนม)
- ตัวอย่างกรณีมีการปนเปื้อนในกระบวนการผลิต เช่น
  - “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมีถั่วเปลือกแข็ง”
  - “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมีแป้งสาลี”
- ตัวอย่างกรณีมีการใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร และกรณีมีการปนเปื้อนในกระบวนการผลิต เช่น
  - ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีแป้งสาลี นมผง, อาจมีถั่วเปลือกแข็ง”
  - “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีแป้งสาลี นมผง และอาจมีถั่วเปลือกแข็ง”
  - “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีแป้งสาลี นมผง”
  - “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมีถั่วเปลือกแข็ง”
- ตัวอย่างกรณีการแสดงผลข้อมูลสารก่อภูมิไวเกิน (ซัลไฟต์) เช่น มีการใช้โซเดียมไบซัลไฟต์เป็นสารฟอกสีในผลิตภัณฑ์
  - “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีซัลไฟต์”

ทั้งนี้การแสดงผลข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร ตามข้อ ๔(๖) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ไม่รวมถึงอาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกินเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ และมีการแสดงชื่ออาหารที่ระบุชื่อสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกินไว้ชัดเจนแล้ว เช่น ใช้ชื่ออาหารว่า “น้ำนมโคพาสเจอร์ไรส์” หรือ “ถั่วลิสงอบกรอบ”

- ตัวอย่างกรณีที่ไม่รับการยกเว้นการแสดงผลข้อมูลสารก่อภูมิแพ้ เช่น
  - ชื่ออาหาร “ครีมแท่งชนิดวิปปิ้งครีม” มีครีมแท่งจากนมโค ๑๐๐ % เป็นส่วนประกอบ ต้องแสดงข้อความว่า “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีครีมจากนม” เนื่องจากชื่ออาหารไม่สื่อถึงชื่อสารก่อภูมิแพ้
  - ชื่ออาหาร “คัสตาร์ด” มีไข่ไก่เป็นส่วนประกอบ ต้องแสดงข้อความว่า “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีไข่” เนื่องจากชื่ออาหารไม่สื่อว่ามีสารก่อภูมิแพ้
  - ชื่ออาหาร “ปูอัด” มีเนื้อปลาเป็นส่วนประกอบ ต้องแสดงข้อความว่า “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีปลา” เนื่องจากชื่ออาหารไม่สื่อว่ามีสารก่อภูมิแพ้เป็นส่วนประกอบ

อนึ่ง สามารถแสดงผลข้อมูลสารก่อภูมิแพ้อื่นนอกเหนือจากที่กำหนดได้

(๗) แสดงข้อความเกี่ยวกับการใช้วัตถุเจือปนอาหารหรือมีวัตถุเจือปนอาหารที่ติดมากับวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหารในปริมาณที่เกิดผลตามวัตถุประสงค์ของการใช้วัตถุเจือปนอาหาร โดยให้แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ หรือแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับตัวเลขตาม International Numbering System : INS for Food Additives

สำหรับวัตถุเจือปนอาหารที่มีหน้าที่เป็นสี ให้ระบุ “สีธรรมชาติ” หรือ “สีสังเคราะห์” ที่กำกับกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารด้วย และตามด้วยชื่อเฉพาะ หรือตัวเลขตาม International Numbering System : INS for Food Additives แต่สำหรับวัตถุเจือปนอาหารที่มีกลุ่มหน้าที่เป็นวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร และวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล ให้ตามด้วยชื่อเฉพาะเท่านั้น (ดูคำอธิบายเพิ่มเติมในบัญชีหมายเลข ๓ แนบท้ายประกาศนี้)

อย่างไรก็ตามหากมีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดการแสดงข้อความบนฉลาก  
สำหรับการใช้วัตถุเจือปนอาหารเป็นการเฉพาะ ต้องแสดงข้อความดังกล่าวเพิ่มเติมด้วย เช่น “ใช้.....เป็น  
วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล” หรือ “เจือสีธรรมชาติ” หรือ “เจือสีสังเคราะห์” หรือ “ใช้วัตถุกันเสีย” เป็นต้น

(๘) แสดงข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน” พร้อมวัน เดือนและปี สำหรับอาหารที่มี  
อายุการเก็บไม่เกิน ๙๐ วัน หรือวัน เดือนและปี หรือเดือนและปี สำหรับอาหารที่มีอายุการเก็บเกิน ๙๐ วัน  
(ดูคำอธิบายเพิ่มเติมในบัญชีหมายเลข ๔ แนบท้ายประกาศนี้)

กรณีที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารนั้นๆ ได้กำหนดให้แสดง  
ข้อความอื่น เช่น “ผลิต” “หมดอายุ” หรือ “ผลิต และหมดอายุ” ไว้เป็นการเฉพาะแล้ว ให้ปฏิบัติตามประกาศ  
กระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารนั้น

(๙) วิธีการใช้และข้อความที่จำเป็นสำหรับอาหารที่มุ่งหมายจะใช้กับทารกหรือเด็กอ่อน  
หรือบุคคลกลุ่มใดโดยเฉพาะ

(๑๐) ข้อความอื่น (ถ้ามี) เช่น คำเตือน ข้อแนะนำในการเก็บรักษา วิธีปรุงเพื่อรับประทาน

(๑๑) ข้อความที่กำหนดเพิ่มเติมตามบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗)  
พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

๘. กำหนดให้ผู้ประกอบการต้องส่งมอบฉลากของอาหารควบคุมเฉพาะ และอาหารอื่นที่  
รัฐมนตรีประกาศกำหนดให้ต้องส่งมอบฉลากให้ผู้อนุญาตพิจารณาอนุมัติก่อนการจัดทำฉลาก เช่น อาหารมี  
วัตถุประสงค์พิเศษ เป็นต้น

๙. ข้อกำหนดอื่นๆ

(๑) ฉลากต้องปิด ติด หรือแสดงไว้ในที่เปิดเผยที่ภาชนะบรรจุและหรือหีบห่อของภาชนะบรรจุ  
อาหาร และมองเห็นได้ชัดเจน โดยมีขนาดของฉลากสัมพันธ์กับพื้นที่ของภาชนะบรรจุหรือหีบห่อนั้นๆ

(๒) ฉลากต้องไม่ทำให้เข้าใจผิดไม่ว่าโดยทางตรงหรือทางอ้อมระหว่างอาหารกับข้อความ  
รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือเครื่องหมายการค้าที่แนะนำผลิตภัณฑ์ชนิดอื่น

(๓) มีข้อกำหนดเกี่ยวกับการแสดงข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย ตรา  
หรือ เครื่องหมายการค้า เครื่องหมายการค้าจดทะเบียนไม่ว่าจะเป็นภาษาใดที่ปรากฏในฉลาก ดังนี้

๑) ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร หรือไม่ทำให้เข้าใจผิด  
ในสาระสำคัญ

๒) ไม่แสดงถึงชื่ออาหาร ส่วนประกอบของอาหาร อัตราส่วนของอาหาร ปริมาณของ  
อาหาร หรือแสดงถึงสรรพคุณของอาหารอันเป็นเท็จหรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อ

๓) ไม่ทำให้เข้าใจว่ามีวัตถุตามข้อความ ชื่อ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย  
หรือเครื่องหมายการค้าดังกล่าวผสมอยู่ในอาหารโดยที่ไม่มีวัตถุนั้นผสมอยู่ หรือมีผสมอยู่ในปริมาณที่ไม่อาจ  
แสดงสรรพคุณ

๔) ไม่ฟ้องเสียง ฟ้องรูป กับคำหรือข้อความที่สื่อถึงคุณประโยชน์ คุณภาพ สรรพคุณ  
อันเป็นการโอ้อวด หรือเป็นเท็จ หรือเกินจริง หรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร

คำฟ้องรูป หมายถึง คำที่มีรูปเขียนเหมือนกัน ใช้พยัญชนะ สระ เครื่องหมาย  
วรรณยุกต์ ตัวสะกด และตัวการันต์อย่างเดียวกัน คำฟ้องรูปมีทั้งที่อ่านออกเสียงเหมือนกันและอ่านออกเสียง  
ต่างกัน ตัวอย่างคำฟ้องรูปที่ออกเสียงต่างกัน เช่น เพลา (แกน) กับ เพลา (เวลา), สระ (น้ำ) กับ สระ  
(ที่ออกเสียงว่า สะ-หระ) พยาธิ (ตัวพยาธิในร่างกาย) กับ พยาธิ (โรคภัยไข้เจ็บ) สำหรับคำฟ้องรูปที่อ่านออกเสียง  
เหมือนกันแต่มีความหมายต่างกัน ตัวอย่างเช่น ชัน (ภาชนะสำหรับตัก) น้ำ (ใส่น้ำ) ชัน (อาการร้องของไก่และ  
นกบางชนิด) ชัน (ข้าหรือนี้กอยากหัวเราะ) ชัน (ทำให้ตั้ง ทำให้แน่น)

คำฟ้องเสียง หมายถึง คำที่ออกเสียงเหมือนกัน ตัวเขียนกับความหมายต่างกัน  
เช่น ส้อม (เครื่องใช้จิ้มอาหาร) กับ ซ่อม (ทำสิ่งที่ชำรุดให้คืนดี), ข้า (คำใช้แทนตัวผู้พูด) ข้า (คนรับใช้) กับ  
ค่า (มูลค่าหรือราคา) กับ ค่า (ทำให้ตาย), เคี้ยว (ต้มให้เดือดนานๆหรือไม่หยุดหย่อน) กับ เขี้ยว (ฟัน)

๕) ไม่ขัดกับวัฒนธรรมและศีลธรรมอันดีงามของไทยหรือส่อไปในทางทำลายคุณค่า  
ของภาษาไทย

๖) ไม่ส่งเสริมหรืออาจก่อให้เกิดความขัดแย้ง ความแตกแยก หรือผลกระทบในเชิงลบ ทั้งทางตรงหรือทางอ้อมต่อสังคม วัฒนธรรม ศิลธรรม ประเพณี หรือพฤติกรรมที่เกี่ยวกับเพศ ภาษา และความรุนแรง

(๔) การแสดงข้อความกล่าวอ้างเกี่ยวกับสารหรือส่วนประกอบอื่นใดในอาหารต้องไม่ก่อให้เกิดความเข้าใจผิดในผลิตภัณฑ์ และห้ามใช้กับอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดห้ามใช้ หรืออาหารที่โดยธรรมชาติของอาหารนั้นไม่มีสารนั้น หรืออาหารที่ในกระบวนการผลิตไม่มีสารนั้นเกิดขึ้น หรือเป็นวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ดูคำอธิบายในบัญชีหมายเลข ๕ แนบท้ายประกาศนี้)

(๕) ฉลากที่แสดงเครื่องหมายการค้า ต้องระบุคำว่า “ตรา” หรือ “เครื่องหมายการค้า” หรือ “เครื่องหมายการค้าจดทะเบียน” กำกับชื่อเครื่องหมายการค้าขึ้นด้วย โดยต้องมีลักษณะเห็นได้ชัดเจน อ่านได้ง่าย และขนาดของตัวอักษรต้องสัมพันธ์กับขนาดพื้นที่ฉลาก

(๖) ข้อความในฉลากต้องมีลักษณะเห็นได้ชัดเจน อ่านได้ง่าย และขนาดของตัวอักษรต้องสัมพันธ์กับขนาดของพื้นที่ฉลาก ซึ่งได้กำหนดขนาดตัวอักษร ตามข้อ ๑๔ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ สรุปลงได้ดังนี้

ข้อกำหนด	ขนาดพื้นที่ของฉลาก	ขนาดตัวอักษร	หมายเหตุ
● ชื่ออาหาร	ตั้งแต่ ๓๕ ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร	แสดงที่ส่วนสำคัญของฉลากเมื่อวางจำหน่าย และมีข้อความต่อเนื่องกันในแนวนอน
	น้อยกว่า ๓๕ ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า ๑ มิลลิเมตร	
● เลขสารบออาหาร	ทุกขนาด	ไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร	-
● ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้นำเข้าหรือสำนักงานใหญ่	ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า ๑ มิลลิเมตร	๑) ฉลากอาหารที่มีพื้นที่ทั้งหมดน้อยกว่า ๓๕ ตารางเซนติเมตร การแสดงส่วนประกอบอาจแสดงไว้บนหีบห่อของอาหารแทนได้ ๒) ให้แสดงข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร และข้อความ “ควรบริโภคก่อน” และ วัน เดือนและปี ที่ควรบริโภคก่อน รวมถึง “ผลิต” หรือ “หมดอายุ” (ถ้ามี) ไว้ในตำแหน่งที่สามารถเห็นได้ชัดเจน
	มากกว่า ๑๐๐ ตารางเซนติเมตร และไม่เกิน ๒๕๐ ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า ๑.๕ มิลลิเมตร	
● ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก	มากกว่า ๒๕๐ ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร	๓) กรณีแสดง วัน เดือน และปี หรือ เดือน ปี ไว้ที่ด้านล่างหรือส่วนอื่น ต้องมีข้อความที่ฉลากสื่อได้ชัดเจนว่าจะดูข้อมูลดังกล่าวได้ที่ใด และอาจแสดงข้อความกำกับ วัน เดือนและปี หรือ เดือน และปีที่ผลิต หรือหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน ไว้ด้วยอีกหรือไม่ก็ได้
● ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณเรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย			
● ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร			
● การแสดงข้อความ “ควรบริโภคก่อน” และ วัน เดือนและปี ที่ควรบริโภคก่อน รวมถึง “ผลิต” หรือ “หมดอายุ” (ถ้ามี)			

(๘) การแสดงสีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกัน ซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน เว้นแต่ข้อความดังต่อไปนี้ ต้องมีขนาดตัวอักษร สี ตำแหน่ง และแบบ แล้วแต่กรณี

๑) เลขสารบออาหาร ให้เป็นไปตามที่กำหนดในระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๒) การแสดงข้อความที่กำหนดเพิ่มเติมตามบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และข้อความที่ต้องมีสำหรับอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนด

๑๐. วันบังคับใช้: ประกาศนี้มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๓ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๗ เป็นต้นไป

๑๑. ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารที่ได้จัดทำฉลากไว้ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับให้ทำการแก้ไขฉลากให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ และฉลากเดิมที่เหลือให้ใช้ต่อไปได้ แต่ต้องไม่เกินวันที่ ๒ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๙

อย่างไรก็ดีประกาศฉบับนี้มีข้อกำหนดที่แตกต่างจากประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลากฉบับเดิม เช่น การแสดงส่วนประกอบของอาหาร การกำหนดขนาดตัวอักษร การแสดงข้อมูลสารก่อภูมิแพ้ การแสดงการใช้วัตถุเจือปนอาหาร เงื่อนไขการแสดงข้อความบนฉลาก เป็นต้น ดังนั้นจึงขอให้ผู้ที่เกี่ยวข้องศึกษารายละเอียดเกี่ยวกับข้อกำหนดของประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ให้ถี่ถ้วนเพื่อใช้ปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่ สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๓ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๔ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๔ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๗

บุญชัย สมบูรณ์สุข

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

รับรองสำเนาถูกต้อง

อรสุรางค์ ธีระวัฒน์

นักวิชาการและอาหารชำนาญการพิเศษ

บัญชีหมายเลข ๑

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

ตารางสรุปการแสดงรายละเอียดของฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่าย ต่อผู้บริโภค หรือผู้ปรุง หรือผู้แบ่ง บรรจุ หรือ ผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีจำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุง หรือผู้จำหน่าย อาหาร (๑)	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
(๑) ชื่ออาหาร	✓	✓	-	<ul style="list-style-type: none"><li>ชื่ออาหารให้ใช้ชื่ออย่างใดอย่างหนึ่งตามข้อ ๑๓ และขนาดตัวอักษรต้องเป็นไปตามข้อ ๑๔ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ</li></ul> ข้อ ๑๓ ชื่ออย่างหนึ่งอย่างใด ดังต่อไปนี้ <ul style="list-style-type: none"><li>(๑) ชื่อเฉพาะของอาหาร ชื่อสามัญหรือชื่อที่ใช้เรียกอาหารตามปกติ เช่น ถั่วลิสงอบรสน้ำผึ้ง, แกงมัสมั่นไก่, น้ำพริกกุ้งเสียบ, ยากิโซบะ, ขนมดอกจอก, โดนัท, ไม้กรอกไก่, ทาโกะยากิ (ขนมครกญี่ปุ่น), ซอฟเสิร์ฟ (ไอศกรีมดัดแปลง) เป็นต้น</li><li>(๒) ชื่อที่แสดงประเภทหรือชนิดของอาหาร เช่น นมผงพร่องมันเนย, เครื่องดื่ม, นมเปรี้ยว, น้ำมันปาล์ม, น้ำดื่ม เป็นต้น</li><li>(๓) ชื่อทางการค้า การใช้ชื่อนี้ต้องมีข้อความแสดงประเภทหรือชนิดของอาหารกำกับชื่ออาหารด้วย โดยจะอยู่ในบรรทัดเดียวกับชื่อทางการค้าก็ได้ และจะมีขนาดตัวอักษรต่างกับชื่อทางการค้าก็ได้ แต่ต้องสามารถอ่านได้ชัดเจน เช่น บูบู (น้ำบริโภค)</li></ul> กรณีชื่ออาหารอาจทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดเกี่ยวกับลักษณะเฉพาะของอาหารนั้นๆ รวมทั้งแหล่งกำเนิด ต้องระบุข้อความหนึ่งข้อความใดประกอบชื่ออาหารด้วย ซึ่งอาจเป็นสารที่ใช้บรรจุ หรือกรรมวิธีการผลิต หรือรูปลักษณะของอาหาร หรือส่วนของพืชหรือสัตว์ หรือแหล่งกำเนิดของอาหาร เช่น ปลาทูน่าในน้ำเกลือ, ก๋วยเตี๋ยว, ก๋วยเตี๋ยว, ชื่อโกแลตรูปกล้วย (สำหรับชื่อโกแลตรูปทรงกล้วยแต่ไม่มีกล้วยเป็นส่วนประกอบ),

หมายเหตุ (๑) ฉลากอาหารที่มีจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร ต้องมีการแสดงรายละเอียดเป็นภาษาไทยที่ครบถ้วนตามข้อ ๔ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ที่เห็นได้ชัดเจนและอ่านได้ง่าย ไว้ในคู่มือหรือเอกสารประกอบการจำหน่ายทุกครั้ง



รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่าย ต่อผู้บริโภค หรือผู้ปรุง หรือผู้แบ่ง บรรจุ หรือ ผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุง หรือผู้จำหน่าย อาหาร	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
				ไข่อุ่นแบบญี่ปุ่น หรือ ซีโรงหมูย่างหมักสูตรเกาหลี เป็นต้น ข้อ ๑๔ การแสดงชื่ออาหาร ต้องมีความสูงของตัวอักษรไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร และต้องอ่านได้ชัดเจน ได้สัดส่วนสัมพันธ์กับขนาดพื้นที่ฉลาก และต้องอยู่ส่วนที่สำคัญ ของฉลากเมื่อวางจำหน่าย และมีข้อความต่อเนื่องกันในแนวนอน สำหรับฉลากที่มี เนื้อที่น้อยกว่า ๓๕ ตารางเซนติเมตร ขนาดตัวอักษรให้มีความสูงไม่น้อยกว่า ๑ มิลลิเมตรได้
(๒) เลขสารบบอาหาร	√	√	√ <sup>(๒)</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● การแสดงเลขสารบบอาหารให้เป็นไปตามข้อกำหนดในระเบียบสำนักงานคณะกรรมการ อาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับการขอรับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๗ และตามข้อ ๗ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ให้แสดงเลขสารบบอาหารใน เครื่องหมาย ด้วยตัวเลขที่มีสีตัดกับสีพื้นของกรอบ และมีขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร สีของกรอบตัดกับสีพื้นของฉลาก</li> </ul>
(๓) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่ แล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้ (๓.๑) <u>อาหารที่ผลิตในประเทศ</u> ให้แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือแสดงชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือ ผู้แบ่งบรรจุก็ได้ โดยต้องมีข้อความดังต่อไปนี้ กำกับไว้ด้วย (๓.๑.๑) ข้อความว่า “ผู้ผลิต” หรือ “ผลิตโดย” สำหรับกรณีเป็นผู้ผลิต (๓.๑.๒) ข้อความว่า “ผู้แบ่งบรรจุ” หรือ “แบ่งบรรจุโดย” สำหรับ กรณีเป็นผู้แบ่งบรรจุ	√	√	√ <sup>(๓)</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● กำหนดขนาดความสูงของตัวอักษรสำหรับ ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่ตามข้อ ๑๔ (๓) ของประกาศกระทรวง สาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารใน ภาชนะบรรจุ ดังนี้ (๑) ไม่น้อยกว่า ๑ มิลลิเมตร สำหรับฉลากที่มีพื้นที่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเซนติเมตร (๒) ไม่น้อยกว่า ๑.๕ มิลลิเมตร สำหรับฉลากที่มีพื้นที่มากกว่า ๑๐๐ ตารางเซนติเมตร ถึง ๒๕๐ ตารางเซนติเมตร (๓) ไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร สำหรับฉลากที่มีพื้นที่มากกว่า ๒๕๐ ตารางเซนติเมตร</li> </ul>

หมายเหตุ (๒) อาหารที่ผลิตเพื่อการส่งออก อาจเลือกแสดงเลขสารบบอาหาร หรือเลขสถานที่ผลิตอาหาร หรือชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิตอย่างหนึ่งอย่างใดก็ได้  
(๓) ฉลากอาหารที่ผลิตเพื่อการส่งออก ต้องแสดงชื่อประเทศผู้ผลิต และอาจเลือกแสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตแทนเลขสารบบอาหารหรือเลขสถานที่ผลิตอาหาร

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่าย ต่อผู้บริโภค หรือผู้ปรุง หรือผู้แบ่ง บรรจุ หรือ ผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุง หรือผู้จำหน่าย (๑) อาหาร	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
(๓.๑.๓) ข้อความว่า “สำนักงานใหญ่” สำหรับกรณีเป็นผู้ผลิต หรือผู้แบ่งบรรจุที่ประสงค์จะแสดงชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่ (๓.๒) <u>อาหารนำเข้าจากต่างประเทศ</u> ให้แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าโดยมี ข้อความว่า “ผู้นำเข้า” หรือ “นำเข้าโดย” กำกับ และแสดงชื่อและประเทศ ของผู้ผลิตด้วย				
(๔) ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก (๔.๑) อาหารที่มีลักษณะเป็นของแข็ง ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ (๔.๒) อาหารที่มีลักษณะเป็นของเหลว ให้แสดงปริมาตรสุทธิ (๔.๓) อาหารที่มีลักษณะครึ่งแข็งครึ่งเหลว หรือลักษณะอื่น อาจแสดง เป็นน้ำหนักสุทธิหรือปริมาตรสุทธิก็ได้ กรณีอาหารที่มีการกำหนดน้ำหนักเนื้ออาหารตามประกาศกระทรวง สาธารณสุข ให้แสดงปริมาณน้ำหนักเนื้ออาหาร ด้วย	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> <li>กำหนดขนาดความสูงของตัวอักษรสำหรับปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก ตามข้อ ๑๔ (๓) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ เช่นเดียวกับการแสดงชื่อและ ที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่</li> </ul>
(๕) ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณเรียง ตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย เว้นแต่ (๕.๑) อาหารที่ฉลากมีพื้นที่ทั้งหมดน้อยกว่า ๓๕ ตารางเซนติเมตร แต่ทั้งนี้จะต้องมีข้อความแสดงส่วนประกอบที่สำคัญไว้บนหีบห่อของอาหารนั้น หรือ (๕.๒) อาหารที่มีส่วนประกอบเพียงอย่างเดียวโดยไม่นับรวมถึงวัตถุเจือปน อาหารหรือวัตถุแต่งกลิ่นรสที่เป็นส่วนผสม หรือ (๕.๓) อาหารชนิดแห้ง หรือชนิดผง หรือชนิดเข้มข้น ที่ต้องเจือจางหรือ ทำละลายก่อนบริโภคอาจเลือกแสดงส่วนประกอบที่สำคัญของอาหารเป็น ร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ หรือเมื่อเจือจางหรือทำละลายตามวิธีปรุงเพื่อ รับประทานตามที่แจ้งไว้บนฉลาก อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือแสดงทั้งสองอย่างก็ได้	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> <li>กำหนดขนาดความสูงของตัวอักษรสำหรับส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของ น้ำหนัก ตามข้อ ๑๔ (๓) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุเช่นเดียวกับการแสดงชื่อและ ที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่</li> </ul>

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่าย ต่อผู้บริโภค หรือผู้ปรุง หรือผู้แบ่ง บรรจุ หรือ ผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุง หรือผู้จำหน่าย อาหาร <sup>(๑)</sup>	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
<p>(๖) ข้อความว่า “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มี .....” กรณีมีการใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร หรือ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมี .....” กรณีมีการปนเปื้อนในกระบวนการผลิต แล้วแต่กรณี (ความที่เว้นไว้ให้ระบุประเภทหรือชนิดของสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน)</p> <p>ประเภทหรือชนิดของอาหารตามวรรคหนึ่ง ซึ่งเป็นสารก่อภูมิแพ้ หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน ได้แก่</p> <p>(๖.๑) ธัญพืชที่มีส่วนประกอบของกลูเตน ได้แก่ ข้าวสาลี ไรน์ บาร์เลย์ โอ๊ต สเปลท์ หรือสายพันธุ์ลูกผสมของธัญพืชดังกล่าว และผลิตภัณฑ์จากธัญพืชที่มีส่วนประกอบของกลูเตนดังกล่าว</p> <p>(๖.๒) สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง เช่น ปู กุ้ง กุ้ง ลอบสเตอร์ เป็นต้น และผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง</p> <p>(๖.๓) ไข่ และผลิตภัณฑ์จากไข่</p> <p>(๖.๔) ปลา และผลิตภัณฑ์จากปลา</p> <p>(๖.๕) ถั่วลิสง ถั่วเหลือง และผลิตภัณฑ์จากถั่วลิสง ถั่วเหลือง</p> <p>(๖.๖) นม และผลิตภัณฑ์จากนม รวมถึงแลคโตส</p> <p>(๖.๗) ถั่วที่มีเปลือกแข็ง และผลิตภัณฑ์จากถั่วที่มีเปลือกแข็ง เช่น อัลมอนด์ วอลนัท พีแคน เป็นต้น</p> <p>(๖.๘) ซัลไฟต์ ที่มีปริมาณมากกว่าหรือเท่ากับ ๑๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม</p> <p>ทั้งนี้ความใน (๖) ไม่รวมถึงอาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกินเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ และมีการแสดงชื่ออาหารที่ระบุชื่อสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกินไว้ชัดเจนแล้ว</p>	√			<ul style="list-style-type: none"> <li>กำหนดขนาดความสูงของตัวอักษรสำหรับข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหารตามข้อ ๑๔ (๓) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ เช่นเดียวกับการแสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่ และสีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของฉลาก ขนาดตัวอักษรต้องไม่เล็กกว่าขนาดตัวอักษรที่แสดงส่วนประกอบและแสดงไว้ที่ด้านล่างของการแสดงส่วนประกอบ</li> </ul>

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่าย ต่อผู้บริโภค หรือผู้ปรุง หรือผู้แบ่ง บรรจุ หรือ ผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีจำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุง หรือผู้จำหน่าย อาหาร	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
<p>(๗) แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ หรือแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives ถ้ามีการใช้หรือมีวัตถุเจือปนอาหารติดมากับวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหาร เป็นส่วนประกอบของอาหารในปริมาณที่เกิดผลตามวัตถุประสงค์ของการใช้วัตถุเจือปนอาหาร และให้แสดงข้อความดังต่อไปนี้ด้วย แล้วแต่กรณี</p> <p>(๗.๑) “สีธรรมชาติ” หรือ “สีสังเคราะห์” ตามด้วยชื่อเฉพาะ หรือตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives แล้วแต่กรณี</p> <p>(๗.๒) ชื่อกลุ่มหน้าที่ตามด้วยชื่อเฉพาะ สำหรับกรณีวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร และวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล</p>	√			
<p>(๘) ข้อความว่า “แต่งกลิ่นธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นสังเคราะห์” “แต่งรสธรรมชาติ” หรือ “แต่งรสเลียนธรรมชาติ” ถ้ามีการใช้แล้วแต่กรณี</p>	√			
<p>(๙) แสดง วัน เดือนและปี สำหรับอาหารที่มีอายุการเก็บไม่เกิน ๙๐ วัน หรือ แสดงวัน เดือนและปี หรือเดือนและปี สำหรับอาหารที่มีอายุการเก็บเกิน ๙๐ วัน โดยมีข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน” กำกับไว้ด้วย</p> <p>นอกจากการแสดงข้อความตามวรรคหนึ่ง อาจกำหนดให้แสดงข้อความ “ผลิต” หรือ “หมดอายุ” ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารนั้น</p> <p>การแสดงวัน เดือนและปี หรือเดือนและปี ให้แสดงเป็น วัน เดือนและปี หรือ เดือนและปีเรียงตามลำดับ ทั้งนี้อาจแสดง “เดือน” เป็นตัวเลขหรือตัวอักษรก็ได้</p>	√	√		<ul style="list-style-type: none"> <li>กำหนดขนาดความสูงของตัวอักษรสำหรับข้อความแสดง วัน เดือนและปี ตามข้อ ๑๔ (๓) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ เช่นเดียวกับการแสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่</li> <li>กรณีการแสดงความไว้ที่ด้านล่างหรือส่วนอื่น ต้องมีข้อความที่ฉลากที่สื่อได้ชัดเจนว่าจะดูวัน เดือนและปี หรือเดือนและปีที่ควรบริโภคก่อน ได้ที่ใดและอาจแสดงข้อความ “ควรบริโภคก่อน” กำกับวัน เดือนและปี หรือเดือน และปีที่ผลิต หรือหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อนไว้ด้วยอีกหรือไม่ก็ได้</li> </ul>

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่าย ต่อผู้บริโภค หรือผู้ปรุง หรือผู้แบ่ง บรรจุ หรือ ผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีจำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุง หรือผู้จำหน่าย อาหาร <sup>(๑)</sup>	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
กรณีที่มีการแสดงไม่เป็นไปตามวรรคสาม ต้องมีข้อความหรือตัวอักษรที่ สื่อให้ผู้บริโภคเข้าใจอย่างชัดเจนถึงวิธีการแสดงข้อความดังกล่าวกำกับไว้ด้วย				<ul style="list-style-type: none"> <li>กรณีที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารได้กำหนดให้แสดง ข้อความ เช่น “ผลิต” “หมดอายุ” “ผลิต และหมดอายุ” ไว้เป็นการเฉพาะแล้ว ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารนั้นๆ</li> </ul>
(๑๐) คำเตือน (ถ้ามี)	√			ข้อกำหนดเกี่ยวกับการแสดงคำเตือนมีกำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่ กำหนดไว้เป็นการเฉพาะ เช่น อาหารที่มีส่วนผสมของว่านหางจระเข้ หรือใบแป๊ะก๊วย หรือสารสกัดจากใบแป๊ะก๊วย หรือเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีส่วนผสมที่ กำหนดให้ต้องระบุคำเตือน เป็นต้น
(๑๑) ข้อแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี)	√			
(๑๒) วิธีปรุงเพื่อรับประทาน (ถ้ามี)	√			
(๑๓) วิธีการใช้และข้อความที่จำเป็นสำหรับอาหารที่มุ่งหมายจะใช้กับทารก หรือเด็กอ่อน หรือบุคคลกลุ่มใดโดยเฉพาะ	√			
(๑๔) ข้อความที่กำหนดเพิ่มเติมตามบัญชีแนบท้ายประกาศ <b>๑. เครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีน</b> แสดงข้อความว่า “ห้ามดื่มเกินวันละ ๒ ขวด เพราะหัวใจจะสั่น นอนไม่หลับ เด็กและสตรีมีครรภ์ไม่ควรดื่ม ผู้ป่วยปรึกษา แพทย์ก่อน”	√			ใช้ตัวอักษร เส้นทึบสีแดง ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร ในกรอบสี่เหลี่ยมพื้น ขาวสีของกรอบตัดกับสีของพื้นฉลาก
<b>๒. ไอศกรีม</b> ที่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารเพื่อช่วยให้โครงสร้างผลึกน้ำแข็ง มีความคงตัว แสดงข้อความว่า “ใช้ โปรตีนจับโครงสร้างน้ำแข็งชนิด เอช พี แอล ซี ๑๒” หรือ “ใช้ Ice Structuring Protein type III HPLC ๑๒” และต้องแสดง ข้อความที่สื่อให้ผู้บริโภคทราบด้วยว่า หากต้องการทราบรายละเอียด เพิ่มเติมเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหารดังกล่าวให้ระบุ หมายเลขโทรศัพท์ หรือ เว็บไซต์ ติดต่อด้วย				การแสดงสีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกัน ซึ่งทำให้ ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่าย ต่อผู้บริโภค หรือผู้ปรุง หรือผู้แบ่ง บรรจุ หรือ ผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีจำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุง หรือผู้จำหน่าย อาหาร (๑)	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
(๑๕) ข้อความที่ต้องมีสำหรับอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนด	√			<p>เช่น นมดัดแปลงสำหรับทารก ต้องมีข้อความ ดังต่อไปนี้</p> <p>(ก) ข้อความว่า “สิ่งสำคัญที่ควรทราบ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- นมแม่เป็นอาหารที่ดีที่สุดสำหรับทารก เพราะมีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน</li> <li>- นมดัดแปลงสำหรับทารก ควรใช้ตามคำแนะนำของแพทย์พยาบาล หรือ นักโภชนาการ</li> <li>- การเตรียมหรือใช้ส่วนผสมไม่ถูกต้องจะเป็นอันตรายต่อทารก”</li> </ul> <p>ทั้งนี้การแสดงข้อความทั้ง ๓ ข้อความให้เรียงกันลงมา โดยอยู่ในกรอบเดียวกัน สีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของกรอบ เฉพาะข้อความแรกให้แสดงด้วยตัวอักษรหนาทึบ เห็นได้ชัดเจน</p> <p>(ข) ข้อความแสดงวิธีใช้หรือตารางแนะนำการเลี้ยงประจำวัน</p> <p>(ค) ข้อความว่า “ไม่ควรเติมน้ำตาล น้ำผึ้ง หรือวัตถุให้ความหวานใด ๆ อีก เพราะอาจทำให้ทารกและเด็กเล็กฟันผุและเป็นโรคอ้วนได้” ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร ที่อ่านได้ชัดเจนในบริเวณเดียวกับข้อความคำเตือนอื่น ๆ</p>

บัญชีหมายเลข ๒

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗)  
พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

คำอธิบายเกี่ยวกับการแสดงปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก

ระบบเมตริก คือ หน่วยวัดความยาวเป็น มิลลิเมตร เมตร กิโลเมตร หน่วยวัดน้ำหนักเป็นกรัม กิโลกรัม หน่วยวัดอุณหภูมิเป็น องศาเซลเซียส ตัวอย่างหน่วยวัดความจุและหน่วยวัดน้ำหนัก

หน่วยวัดความจुरะบบเมตริก				หน่วยวัดน้ำหนักระบบเมตริก			
๑๐	มิลลิลิตร	=	๑ เซนต์ลิตร	๑๐	มิลลิกรัม	=	๑ เซนต์กรัม
๑๐	เซนต์ลิตร	=	๑ เดซิลิตร	๑๐	เซนต์กรัม	=	๑ เดซีกรัม
๑๐	เดซิลิตร	=	๑ ลิตร	๑๐	เดซีกรัม	=	๑ กรัม
๑๐	ลิตร	=	๑ เดคาลิตร	๑๐	เดคากรัม	=	๑ เฮกโตกรัม
๑๐	เดคาลิตร	=	๑ เฮกโตลิตร	๑๐	เฮกโตกรัม	=	๑ กิโลกรัม
๑๐	เฮกโตลิตร	=	๑ กิโลลิตร	๑,๐๐๐	กิโลกรัม	=	๑ เมตริกตันหรือตัน

การแสดงปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก เช่น แสดงเป็น กรัม (ก.) หรือ กิโลกรัม (กก.) หรือ มิลลิลิตร (มล.) หรือ ลิตร (ล.) หรือ เดซิลิตร (ดล.) อาจแสดงเป็นภาษาอังกฤษพร้อมด้วยก็ได้ เช่น gram (g.) หรือ Kilogram (kg) หรือ milliliter (ml) หรือ Liter (l) หรือ Deciliter (dl) เป็นต้น

ตัวอย่างการแสดงปริมาตรสุทธิ และน้ำหนักสุทธิ

**กรณีจำหน่ายต่อผู้บริโภค (ต่อหน่วยภาชนะบรรจุ)**

- ปริมาตรสุทธิ 100 มิลลิลิตร (Net volume 100 ml)
- ปริมาตรสุทธิ 1 ลิตร (Net content 1 Liter)
- น้ำหนักสุทธิ 300 กรัม (Net weight 300 g.)
- น้ำหนักสุทธิ 500 กรัม (60 แคปซูล)

**กรณีจำหน่ายต่อผู้บริโภค (ภาชนะบรรจุย่อยในภาชนะบรรจุใหญ่)**

- น้ำหนักสุทธิ 115 กรัม (46 เม็ด)
- น้ำหนักสุทธิ 300 กรัม (50 ซอง)
- น้ำหนักสุทธิ 300 กรัม (6 กรัม X 50 ซอง) (Net weight 300 g. (6 g.X 50 sticks))
- น้ำหนักสุทธิ 6 กรัม X 50 ซอง (Net weight 6 g.X 50 sticks)
- ปริมาตรสุทธิ 250 มิลลิลิตร X 12 กล่อง (Net content 250 ml X 12 boxes)

บัญชีหมายเลข ๓

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗)  
พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

คำอธิบายการแสดงวัตถุเจือปนอาหาร

ตามข้อ ๔ (๗) กำหนดให้ต้อง แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ หรือแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives ถ้ามีการใช้หรือมีวัตถุเจือปนอาหารติดมากับวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหาร เป็นส่วนประกอบของอาหารในปริมาณที่เกิดผลตามวัตถุประสงค์ของการใช้วัตถุเจือปนอาหาร-และกำหนดให้ต้องแสดงข้อความว่า “สีธรรมชาติ” หรือ “สีสังเคราะห์” ตามด้วยชื่อเฉพาะ หรือตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives แล้วแต่กรณี และแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ตามด้วยชื่อเฉพาะ สำหรับกรณีวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร และวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล

**ตัวอย่างการแสดงวัตถุเจือปนอาหารบนฉลากอาหาร**

**แบบที่ ๑** แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ

- สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน (บิวทิล ไฮดรอกซี โทลูอีน) สีธรรมชาติ (INS ๑๖๐ a (ii))
- วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล (แอสปาแตม), สีธรรมชาติ (สารสกัดจากเปลือกองุ่น)
- วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร (โมโนโซเดียมกลูตาเมต, ไดโซเดียม ๕ โรโบนิวคลีโอไซด์)

**แบบที่ ๒** แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives

- สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน (INS 321) สีธรรมชาติ (INS 160 a (ii))
- วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล (แอสปาแตม), สีธรรมชาติ (INS 163 (ii))

การแสดงวัตถุเจือปนอาหารในอาหารที่มีส่วนประกอบหลายชนิด อาจแสดงวัตถุเจือปนอาหารต่อท้ายจากส่วนประกอบแต่ละชนิดหรืออาจแสดงรวมไว้ท้ายสุดของส่วนประกอบทั้งหมด เช่น

- น้ำตาล 50 % ครีมเทียม 40 % (อิมัลซิไฟเออร์ (INS 322 (i) INS 340(ii) INS 451(i) INS452 (i) INS471) สารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (INS 551), ผงโกโก้ 10 % (อิมัลซิไฟเออร์ (INS 322 (i)) สารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (INS 552) สารกันรา (INS 280)
- น้ำตาล 50 % ครีมเทียม 40 % ผงโกโก้ 10 % (อิมัลซิไฟเออร์ (INS 322 (i), INS 340(ii), INS 451(i), INS452 (i), INS471), สารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (INS 551, INS 552), สารกันรา (INS 280))



## การแบ่งกลุ่มวัตถุเจือปนอาหารตามหน้าที่ด้านเทคโนโลยี (Function of Food Additives)

โคเด็กซ์ได้จัดทำเอกสาร Codex Class Names and the International Numbering System for Food Additives CAC/GL ๓๖-๑๙๘๙ ซึ่งได้มีการอธิบายความในส่วนที่เกี่ยวข้องกับวัตถุเจือปนอาหาร โดยแบ่งกลุ่มวัตถุเจือปนอาหารตามหน้าที่ด้านเทคโนโลยี ๒๗ กลุ่ม ดังนี้

๑. สารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulator)
๒. สารป้องกันการจับเป็นก้อน (Anticaking agent)
๓. สารป้องกันการเกิดฟอง (Antifoaming agent)
๔. สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน (Antioxidant)
๕. สารฟอกสี (Bleaching agent)
๖. สารเพิ่มปริมาณ (Bulking agent)
๗. สารให้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (Carbonating agent)
๘. สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา (Carrier)
๙. สี (Colour)
๑๐. สารคงสภาพของสี (Colour retention agent)
๑๑. อิมัลซิไฟเออร์ (Emulsifier)
๑๒. เกลืออิมัลซิไฟอิงค์ (Emulsifying salt)
๑๓. สารทำให้แน่น (Firming agent)
๑๔. วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร (Flavour enhancer)
๑๕. สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง (Flour treatment agent)
๑๖. สารทำให้เกิดฟอง (Foaming agent)
๑๗. สารทำให้เกิดเจล (Gelling agent)
๑๘. สารเคลือบผิว (Glazing agent)
๑๙. สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant)
๒๐. ก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษาอาหาร (Packaging gas)
๒๑. สารกันเสีย หรือวัตถุกันเสีย (Preservative)
๒๒. ก๊าซที่ใช้ขับเคลื่อน (Propellant)
๒๓. สารช่วยให้ฟู (Raising agent)
๒๔. สารช่วยจับอนุมูลโลหะ (Sequestrant)
๒๕. สารทำให้คงตัว (Stabilizer)
๒๖. วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener)
๒๗. สารให้ความข้นเหนียว (Thickner)

ทั้งนี้สามารถดาวน์โหลดข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหารเพื่อประกอบการจัดทำฉลากอาหารในส่วนของการแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่และชื่อเฉพาะได้ตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยเรื่องข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร และตามเอกสารข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามมาตรฐานทั่วไปสำหรับวัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์ได้ที่ URL ดังนี้

- ข้อมูลกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับวัตถุเจือปนอาหาร

[http://iodinethailand.fda.moph.go.th/food\\_๕๔/Food%๒๐Additives.php](http://iodinethailand.fda.moph.go.th/food_๕๔/Food%๒๐Additives.php)

- ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามมาตรฐานทั่วไปสำหรับวัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์

(General Standard for Food Additive: GSFA ๒๐๑๒)

[http://iodinethailand.fda.moph.go.th/food\\_๕๔/data/tradermain/GSFA%๒๐๒๐๑๒.pdf](http://iodinethailand.fda.moph.go.th/food_๕๔/data/tradermain/GSFA%๒๐๒๐๑๒.pdf)

- ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามมาตรฐานทั่วไปสำหรับวัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์

(General Standard for Food Additive: GSFA ๒๐๑๓)

[http://iodinethailand.fda.moph.go.th/food\\_๕๔/data/news/๒๕๕๖/๕๖๐๙๐๒/Update%๒๐](http://iodinethailand.fda.moph.go.th/food_๕๔/data/news/๒๕๕๖/๕๖๐๙๐๒/Update%๒๐)

[GSFA%๒๐๒๐๑๓.pdf](http://iodinethailand.fda.moph.go.th/food_๕๔/data/news/๒๕๕๖/๕๖๐๙๐๒/Update%๒๐GSFA%๒๐๒๐๑๓.pdf)

บัญชีหมายเลข ๔  
แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗)  
พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

คำอธิบายการแสดงวัน เดือน และปีที่ควรบริโภคก่อน

การแสดงอายุการเก็บรักษา ให้แสดงข้อความ “ควรบริโภคก่อน” ดังนี้

๑. อาหารที่มีอายุการเก็บรักษาไม่เกิน ๙๐ วัน ให้แสดง “วัน เดือน และปี”

๒. อาหารที่มีอายุการเก็บรักษาเกิน ๙๐ วัน ให้แสดง “วัน เดือน และปี” หรือ “เดือน และปี”

นอกจากการแสดงข้อความตามวรรคหนึ่ง อาจกำหนดให้แสดงข้อความ “ผลิต” หรือ “หมดอายุ” ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารนั้น

การแสดงวัน เดือนและปี หรือเดือนและปี ให้แสดงเป็น วัน เดือนและปี หรือ เดือนและปี เรียงตามลำดับ  
ทั้งนี้อาจแสดง “เดือน” เป็นตัวเลขหรือตัวอักษรก็ได้

กรณีที่มีการแสดงไม่เป็นไปตามวรรคสาม ต้องมีข้อความหรือตัวอักษรที่สื่อให้ผู้บริโภคเข้าใจอย่างชัดเจนถึง  
วิธีการแสดงข้อความดังกล่าวกำกับไว้ด้วย

ตัวอย่างการแสดงวัน เดือนและปีที่ควรบริโภคก่อน

กรณีอาหารที่มีอายุการเก็บรักษาเกิน ๙๐ วัน หรืออายุการเก็บรักษาไม่เกิน ๙๐ วัน

- ควรบริโภคก่อน 31 มี.ค. 2557
- ควรบริโภคก่อน ๓๑ มีนาคม ๒๕๕๗
- ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี) 31-03-2557 หรือ (วัน เดือน ปี) 31/03/2557 หรือ (วัน เดือน ปี) 31.03.2557
- ควรบริโภคก่อน 31-03-57 หรือ 31/03/57 หรือ 31.03.57
- ควรบริโภคก่อน 31-03-14 (วัน เดือน ปี) หรือ 31/03/14 (วัน เดือน ปี) หรือ 31.03.2514 (วัน เดือน ปี)
- ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี) โปรดดูบริเวณข้างใต้ภาชนะ โดยต้องแสดงวันเดือนปีบริเวณที่ระบุไว้ เช่น 31-03-14 หรือ 31/03/14 หรือ 31.03.2514
- ควรบริโภคก่อน (ปี เดือน วัน) 2014-03-31 หรือ (ปี เดือน วัน) 2014/03/31 หรือ (ปี เดือน วัน) 2014.03. 31

กรณีอาหารที่มีอายุการเก็บรักษาเกิน ๙๐ วัน

- ควรบริโภคก่อน มี.ค. 58
- ควรบริโภคก่อน มีนาคม 2558
- ควรบริโภคก่อน (เดือน ปี) 03-58 หรือ 03/58 หรือ 03.58
- ควรบริโภคก่อน (เดือน ปี) 03-2558 หรือ 03/2558 หรือ 03.2558
- ควรบริโภคก่อน 03-14 (เดือน ปี) หรือ 03/14 (เดือน ปี) หรือ 03.2514 (เดือน ปี)
- ควรบริโภคก่อน (เดือน ปี) โปรดดูบริเวณข้างใต้ภาชนะ เช่น 03-14 หรือ 03/14 หรือ 03.2514
- ควรบริโภคก่อน (ปี เดือน) 2014-03 หรือ 2014/03 หรือ 2014.03

หมายเหตุ

ทั้งนี้สามารถแสดงภาษาอื่นร่วมด้วยก็ได้ เช่น Best before เป็นต้น

- ตัวเลขที่ใช้อาจแสดงเป็นเลขอารบิกหรือเลขไทย

- การแสดงเดือน อาจแสดง ตัวเลข ๒ หลัก หรือตัวอักษรเต็ม หรือ ตัวอักษรย่อ เช่น 06 หรือ มิถุนายน หรือ มิ.ย.

- การแสดงปี อาจแสดง เป็นคริสต์ศักราช หรือพุทธศักราช โดยแสดงเป็นตัวเลข ๔ หลัก หรือ ๒ หลัก เช่น พ.ศ. ๒๕๕๗ หรือ ๕๗ ค.ศ. 2014 หรือ 14

## บัญชีหมายเลข ๕

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗)  
พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

### คำอธิบายข้อจำกัดในการแสดงข้อความกล่าวอ้างเกี่ยวกับสารหรือส่วนประกอบอื่นใดในอาหาร

(๑) ไม่ใช้กับอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดห้ามใช้ หรืออาหารที่โดยธรรมชาติของอาหารนั้นไม่มีสารนั้น หรืออาหารที่ในกระบวนการผลิตไม่มีสารนั้นเกิดขึ้น

- อาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดห้ามใช้ เช่น ห้ามใช้ข้อความว่า “ไม่มีวัตถุกันเสีย” กับนมดัดแปลงสำหรับทารก เนื่องจากประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๖ (พ.ศ.๒๕๓๗) เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารก และนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ห้ามใช้วัตถุกันเสีย เป็นต้น

- อาหารที่โดยธรรมชาติของอาหารนั้นไม่มีสารนั้น เช่น ห้ามใช้ข้อความว่า “น้ำปราศจากโคเลสเตอรอล” เนื่องจากน้ำปราศจากโคเลสเตอรอล เป็นต้น

- อาหารที่ในกระบวนการผลิตไม่มีสารนั้นเกิดขึ้น เช่น ห้ามใช้ข้อความว่า “น้ำหวานปราศจากไขมันทรานส์” เนื่องจากกระบวนการผลิตน้ำหวานไม่ทำให้เกิดไขมันทรานส์ เป็นต้น

(๒) ไม่เป็นวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เช่น ห้ามใช้ข้อความว่า “ลูกชิ้นปลอดสารบอแรกซ์” เนื่องจากกำหนดเป็นวัตถุห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๑ (พ.ศ.๒๕๓๖) เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร

(๓) ไม่ก่อให้เกิดความเข้าใจผิดในผลิตภัณฑ์ เช่น ห้ามใช้ชื่อ “ปลาตอร์รี่” กับ “ปลาสวายเวียดนาม” ที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Pangasius Hypophthalmus* เนื่องจากทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดว่าเป็นปลาตอร์รี่ หรือ “จอห์น ดอร์รี่” (John Dory) ที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Zenopsis conchifera* ที่เป็นปลาในทะเลลึกมหาสมุทรแอตแลนติกและทะเลเมดิเตอร์เรเนียน เป็นต้น