

(สำเนา)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา  
เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข  
ว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

ฉลากอาหารมีความสำคัญต่อการสื่อสารข้อมูลผลิตภัณฑ์ไปยังผู้บริโภค และตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ได้ให้อำนาจรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศกำหนดประเภทและชนิดอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ซึ่งจะต้องมีฉลาก ข้อความในฉลาก เงื่อนไข และวิธีการแสดงฉลาก เพื่อให้เกิดประโยชน์ต่อผู้ที่เกี่ยวข้องทุกฝ่าย รวมทั้งกำหนดบทลงโทษสำหรับผู้ฝ่าฝืนกระทรวงสาธารณสุขโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และปรับปรุงแก้ไขเป็นประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๓) พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๒) เพื่อเป็นแนวปฏิบัติที่เหมาะสมในการคุ้มครองประโยชน์ผู้บริโภคและการให้ข้อมูลกับผู้บริโภค โดยใช้หลักการตามมาตรฐานของโคเด็กซ์ เรื่อง มาตรฐานทั่วไปสำหรับการแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ (General standard for the labeling of prepackaged foods-CODEX STAN 1-1985 (Rev. 1-1991)) สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกคำชี้แจงเกี่ยวกับข้อกำหนดว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ทั้ง ๒ ฉบับ โดยมีสาระสำคัญ ดังนี้

๑. ให้ยกเลิก

๑.๑ ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ลงวันที่ ๔ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๗

๑.๒ ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๙ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๘

๑.๓ ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๘ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๙

๒. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๓) พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๒) ซึ่งได้ยกเลิกข้อกำหนดข้อ ๔ ข้อ ๑๑ และ ข้อ ๑๔ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ และให้ใช้ข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๓) พ.ศ. ๒๕๖๐ แทนข้อความที่ยกเลิก

ดังนั้นจึงขอสรุปข้อกำหนดเกี่ยวกับการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุทั้ง ๒ ฉบับ ไว้  
ดังนี้

๒.๑ ขอบข่ายของอาหารในภาชนะบรรจุที่ต้องแสดงฉลากตามประกาศว่าด้วยเรื่องอาหารในภาชนะบรรจุ คือ อาหารที่บรรจุไว้ในภาชนะที่ถูกล้อ หรือหุ้ม โดยไม่ทำให้อาหารนั้นหลุดออกมาสู่ภายนอกได้ และอยู่ในสภาพพร้อมขาย จำ แยก หรือแลกเปลี่ยน ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ในทางการค้า หรือการมีไว้เพื่อจำหน่ายด้วย

๒.๒ 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 ประดัดอาหารดังกล่าว

“สารก่อภูมิแพ้” หมายถึง สารที่เข้าสู่ร่างกายแล้วทำให้ร่างกายมีปฏิกิริยาผิดปกติ ทั้งที่ตามธรรมดา สารนั้นเมื่อเข้าสู่ร่างกายคนทั่วๆ ไปแล้วจะไม่มีอันตรายใดๆ จะมีอันตรายก็เฉพาะในคนบางคนที่แพ้สารนั้นเท่านั้น และให้หมายความรวมถึงสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน

๒.๓ อาหารในภาชนะบรรจุที่ได้รับการยกเว้นไม่ต้องปฏิบัติตามประกาศนี้ ได้แก่

(๑) อาหารที่ผู้ผลิตเป็นผู้จำหน่ายอาหารนั้นให้กับผู้บริโภคโดยตรง และสามารถให้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารนั้นๆ แก่ผู้บริโภคได้ในขณะจำหน่าย อาจอยู่ในลักษณะทำไปขายไป เช่น น้ำส้มคั้นบรรจุขวด อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที หรืออาจเป็นกับข้าว (เช่น อาหารจานเดียว ข้าวราดแกง ก๋วยเตี๋ยว ขนมหวาน ผลิตภัณฑ์ขนมอบ ขนมปัง) หรือจำหน่ายในลักษณะหาบเร่ แผงลอย หรือลักษณะอื่นในทำนองเดียวกันนี้ แต่หากผู้ผลิตมีการฝากจำหน่าย ณ สถานที่อื่นซึ่งไม่ใช่สถานที่ผลิตอาหารนั้นไม่ได้รับการยกเว้น

(๒) อาหารสด ที่มีลักษณะหนึ่งลักษณะใดดังต่อไปนี้

(๒.๑) อาหารสดที่ไม่ผ่านกรรมวิธีใดๆ ซึ่งอาจแช่เย็นหรือไม่แช่เย็นก็ได้ และบรรจุในภาชนะที่สามารถมองเห็นสภาพของอาหารสดได้ เช่น ผลไม้ทั้งผล หอยทั้งฝา เป็นต้น

(๒.๒) อาหารสดที่ผ่านกรรมวิธีการแกะ ขำ แหละ ตัดแต่งหรือวิธีการอื่นใดเพื่อลดขนาด ซึ่งอาจแช่เย็นหรือไม่แช่เย็นก็ได้ และบรรจุในภาชนะที่สามารถมองเห็นสภาพของอาหารนั้นที่ไม่ได้จำหน่ายต่อผู้บริโภค เช่น ผัก ผลไม้ตัดแต่ง หมูสับ กุ้งปอกเปลือก ปลาแล่ ไก่ หมู เนื้อ หันเป็นชิ้น เนื้อปลาสด เป็นต้น

(๓) อาหารในภาชนะบรรจุที่ผลิตและจำหน่ายเพื่อบริการภายในร้านอาหาร ภัตตาคาร โรงแรม โรงเรียน สถาบันการศึกษา โรงพยาบาล สายการบิน สถานที่อื่นในลักษณะทำนองเดียวกัน และรวมถึงการบริการจัดส่งอาหารให้กับผู้ซื้อด้วย ซึ่งข้อกำหนดนี้หมายถึงอาหารที่ผลิตขึ้น ณ สถานที่ดังกล่าวข้างต้นเพื่อบริการภายในสถานที่นั้นๆ หรือการนำอาหารนั้นไปส่งนอกสถานที่ให้กับผู้ที่สั่งซื้อโดยตรง แต่ทั้งนี้ไม่รวมถึงการนำอาหารดังกล่าวไปฝากจำหน่าย ณ สถานที่อื่น สำหรับอาหารที่มีการจำหน่ายเพื่อใช้เป็นวัตถุดิบให้กับผู้ปรุงเพื่อนำไปผลิตอาหารในสถานที่ผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายไม่เข้าข่ายยกเว้นการแสดงฉลากตามประกาศฉบับนี้ ดังนั้นจึงต้องแสดงฉลากครบถ้วนตามข้อ ๔ ของของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

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

๒.๔ อาหารในภาชนะบรรจุที่ได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดการแสดงฉลากไว้เป็นการเฉพาะแล้ว นอกจากต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนั้นๆ ยังต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้ด้วย

ทั้งนี้การแสดงผลการต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงผลการของอาหารในภาชนะบรรจุก่อน แต่หากมีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดการแสดงผลการไว้เป็นการเฉพาะมีข้อกำหนดที่แตกต่างไป การแสดงผลการของอาหารนั้น ต้องไม่ขัดหรือแย้งกับประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗

ตัวอย่างเช่น

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

- การแสดงผลการวัตถุเจือปนอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๓) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒) ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๒) พ.ศ. ๒๕๕๘ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๓) ที่กำหนดการแสดงผลการวัตถุเจือปนอาหารไว้เป็นการเฉพาะ เช่น ชื่ออาหาร, รุ่นที่ผลิต และส่วนประกอบ เป็นต้น แล้วยังต้องแสดงผลการตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงผลการของอาหารในภาชนะบรรจุด้วย เช่น แสดงขนาดตัวอักษรตามข้อกำหนด เป็นต้น

- การแสดงผลการอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงผลการของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที กำหนดให้อาหารที่ผลิตในประเทศแสดงชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต หรือแบ่งบรรจุ หรือจัดจำหน่าย หรือชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิต หรือของผู้แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย หรือผู้จัดจำหน่าย ดังนั้นการแสดงผลการต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงผลการของอาหารในภาชนะบรรจุ คือกรณีอาหารที่ผลิตในประเทศ ต้องแสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุ หรือแสดงชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุ ไม่สามารถเลือกแสดงผู้จัดจำหน่ายได้

๒.๕ กำหนดรายละเอียดที่ต้องแสดงบนฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุมีความแตกต่างกันตามวัตถุประสงค์การจำหน่าย ดังนี้

(๑) อาหารที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือผู้ปรุงหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้จำหน่ายอาหาร ต้องแสดงข้อความภาษาไทย ตามข้อ ๔ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงผลการของอาหารในภาชนะบรรจุ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดย ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๓) พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง การแสดงผลการของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๒)

(๒) อาหารที่ไม่ได้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือผู้ปรุงหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้จำหน่ายอาหาร สามารถแสดงข้อความภาษาไทยหรือภาษาอังกฤษก็ได้ไว้บนฉลากอาหารอย่างน้อยรวม ๕ รายการ ได้แก่ ชื่ออาหาร, เลขสารบบอาหาร, ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่, ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก, และ วัน เดือนและปี หรือเดือนและปีที่ควรบริโภคก่อน แต่ต้องแสดงข้อความให้ครบถ้วนเป็นภาษาไทยตามข้อ ๔ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงผลการของอาหารในภาชนะบรรจุ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดย ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๓) พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง การแสดงผลการของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๒) ไว้ในคู่มือหรือเอกสารประกอบการจำหน่ายทุกครั้ง และต้องแสดงข้อความว่า “เป็นวัตถุดิบสำหรับแปรรูปอาหารเท่านั้น” หรือข้อความอื่นที่มีความหมายในทำนองเดียวกันที่ฉลาก

(๓) อาหารในภาชนะบรรจุที่ผลิตเพื่อส่งออกสามารถแสดงข้อความภาษาไทยใดก็ได้ อย่างน้อยรวม ๒ รายการ คือ ประเทศผู้ผลิต และเลขสารบบอาหาร หรือเลขสถานที่ผลิตอาหารหรือชื่อและที่ตั้ง

ของสถานที่ผลิตอย่างหนึ่งอย่างใด ตามข้อ ๕ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

๒.๖ กำหนดรายละเอียดที่ต้องแสดงบนฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุไว้ (ดูคำอธิบายเพิ่มเติมในบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศนี้) ได้แก่

(๑) ชื่ออาหาร

(๒) เลขสารบบอาหาร ซึ่งสามารถตรวจสอบอาหารที่ต้องแสดงเลขสารบบอาหารตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการขอรับเลขสารบบอาหาร เช่น อาหารควบคุมเฉพาะ อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน และอาหารที่ต้องมีฉลาก

(๓) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่

(๔) ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก (ดูคำอธิบายเพิ่มเติมในบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศนี้)

(๕) ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณเรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย

(๖) แสดงข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร กรณีมีการใช้หรืออาจปนเปื้อนในกระบวนการผลิตของส่วนประกอบดังต่อไปนี้

ประเภทหรือชนิดของอาหารซึ่งมีสารก่อภูมิแพ้ หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกินตามวรรคหนึ่ง ได้แก่

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

(ก) กลูโคสไซรัป หรือเดกซ์โทรสที่ได้จากข้าวสาลี

(ข) มอลโทเดกซ์ตริน จากข้าวสาลี

(ค) กลูโคสไซรัป จากข้าวบาร์เลย์

(ง) แอลกอฮอล์ที่ได้จากการกลั่นเมล็ดธัญพืช

(๖.๒) สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง เช่น ปู กุ้ง กุ้งล็อบสเตอร์ เป็นต้น และผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง

(๖.๓) ไข่ และผลิตภัณฑ์จากไข่

(๖.๔) ปลา และผลิตภัณฑ์จากปลา ยกเว้น เจลาตินจากปลาที่ใช้เป็นสารช่วยพาวิตามินและแคโรทีนอยด์

(๖.๕) ถั่วลิสง และผลิตภัณฑ์จากถั่วลิสง

(๖.๖) ถั่วเหลือง และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง ยกเว้น

(ก) น้ำมันหรือไขมันจากถั่วเหลืองที่ผ่านกระบวนการทำให้บริสุทธิ์

(ข) โทโคเฟอร์รอลผสม, ดี-แอลฟา-โทโคเฟอร์รอล, หรือ ดีแอล-แอลฟา-โทโคเฟอร์รอล หรือ ดี-แอลฟา-โทโคเฟอร์ริลแอสซิเตต, หรือ ดีแอล-แอลฟา-โทโคเฟอร์ริลแอสซิเตต หรือ ดี-แอลฟา-โทโคเฟอร์ริลแอสซิติกซีเนต ที่ได้จากถั่วเหลือง

(ค) ไฟโตสเตอรอล และไฟโตสเตอรอลเอสเทอร์ที่ได้จากน้ำมันถั่วเหลือง

(ง) สเตานอลเอสเทอร์จากพืชที่ผลิตจากสเตอรอลของน้ำมันพืชที่ได้จากถั่วเหลือง

(๖.๗) นม และผลิตภัณฑ์จากนม รวมถึงแลคโตส ยกเว้น แลคทิทอล

(๖.๘) ถั่วที่มีเปลือกแข็ง และผลิตภัณฑ์จากถั่วที่มีเปลือกแข็ง เช่น อัลมอนต์ วอลนัท พีแคน เป็นต้น

(๖.๙) ซัลไฟต์ ที่มีปริมาณมากกว่าหรือเท่ากับ ๑๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

ต้องแสดงข้อความว่า “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มี .....” กรณีมีการใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร หรือ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมี .....” กรณีมีการปนเปื้อนใน

กระบวนการผลิต แล้วแต่กรณี (ความที่เว้นไว้ให้ระบุประเภทหรือชนิดของอาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน) หรือ กรณีที่ไม่แสดงข้อความ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร” อาจแสดงข้อความว่า “มี.....” หรือ “อาจมี.....” ไว้ในกรอบ โดยสีของตัวอักษรต้องตัดกับสีพื้นของกรอบและสีของกรอบตัดกับสีพื้นของฉลาก

ทั้งนี้ขนาดตัวอักษรที่ต้องแสดงข้อความตามวรรคหนึ่ง นอกจากต้องปฏิบัติตามข้อ ๑๔(๓) แล้ว ต้องไม่เล็กกว่าตัวอักษรที่แสดงส่วนประกอบ และต้องแสดงไว้ที่ด้านล่างของการแสดงส่วนประกอบด้วย

- ตัวอย่างกรณีมีการใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร เช่น
  - “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีแป้งสาลี นมผง”
  - 
  - “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีเคซีน (โปรตีนนม)” หรือ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีเคซีน (โปรตีนจากนม)” หรือ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีโปรตีนจากนม”
  - 
  - “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีเลซิตินจากถั่วเหลือง”
  -

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”
  - 
  -
- ตัวอย่างกรณีการแสดงผลสารก่อภูมิไวเกิน (ซัลไฟต์) เช่น มีการใช้โซเดียมไบซัลไฟต์เป็นสารฟอกสีในผลิตภัณฑ์
  - “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีซัลไฟต์”
  -

ทั้งนี้ ในกรณีที่อาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกินเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ และมีการแสดงชื่ออาหารที่ระบุชื่อสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกินไว้ชัดเจนแล้ว เช่น ใช้ชื่ออาหารว่า “น้ำนมโคพาสเจอร์ไรส์” หรือ “ถั่วลิสงอบกรอบ” ไม่ต้องแสดงผลสำหรับผู้แพ้อาหาร ตามข้อ ๔(๖) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ซึ่งแก้ไข

เพิ่มเติมโดย ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๓) พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๒)

อนึ่งชื่ออาหารบางชนิดที่ไม่ชัดเจนว่ามีสารก่อภูมิแพ้ ก็ยังต้องแสดงข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหารอยู่ เช่น

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

อนึ่ง หากมีความประสงค์จะแสดงข้อมูลสารก่อภูมิแพ้อื่นนอกเหนือจากที่กำหนดไว้นี้ ก็สามารถแสดงได้

(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)

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

กรณีที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารนั้นๆ ได้กำหนดให้แสดงข้อความอื่น เช่น “ผลิต” “หมดอายุ” หรือ “ผลิต และหมดอายุ” ไว้เป็นการเฉพาะแล้ว ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารนั้น

(๙) วิธีการใช้และข้อความที่จำเป็นสำหรับอาหารที่มุ่งหมายจะใช้กับทารกหรือเด็กอ่อนหรือบุคคลกลุ่มใดโดยเฉพาะ

(๑๐) ข้อความอื่น (ถ้ามี) เช่น คำเตือน ข้อแนะนำในการเก็บรักษา วิธีปรุงเพื่อรับประทาน

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

๒.๗ แนวทางการพิจารณาข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย ตรา หรือเครื่องหมายการค้า เครื่องหมายการค้าจดทะเบียน ไม่ว่าจะ เป็นภาษาใดที่ปรากฏในฉลาก ที่แสดงถึงคุณประโยชน์ คุณภาพ สรรพคุณอันเป็นการโอ้อวด หรือเป็นเท็จ หรือเกินจริง หรือหลอกลวงทำให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร มีตัวอย่างดังนี้

(๑) สื่อสรรพคุณทางยา ช่วยบำบัด บรรเทา รักษาหรือป้องกันโรคต่างๆ เช่น อ้างว่าสามารถรักษา ป้องกันโรคเบาหวาน ลดอัตราการเกิดมะเร็ง หรือความเสี่ยงการเกิดมะเร็ง ป้องกันการเกิดมะเร็ง รักษา ป้องกันข้อเสื่อมรูมาตอยด์ ช่วยบรรเทาต้อหิน ต้อกระจก บำรุงหัวใจ ลดความเสี่ยงเป็นเส้นเลือดอุดตัน ลดหรือล้างสารพิษ สร้างภูมิคุ้มกัน เป็นต้น

(๒) สื่อสรรพคุณที่สามารถเปลี่ยนแปลงรูปร่าง ลักษณะ และโครงสร้างของอวัยวะในร่างกาย เช่น ลดความอ้วน เพิ่มหน้าอก เพิ่มอวัยวะร่างกาย ทำให้ผิวขาว เต่งตึง ลดเลือนริ้วรอย เป็นต้น

(๓) สื่อสรรพคุณที่มีผลต่อการทำหน้าที่ของอวัยวะ และส่วนต่างๆของร่างกาย เช่น อ้างว่าลดความอ้วน ไม่ว่าจะป็นทั้งหมดหรือบางส่วน ทำให้หน้าเล็ก เรียว แหลม เพิ่มส่วนสูง ขยายขนาดหน้าอก ขยายและเพิ่มขนาดอวัยวะเพศ ทำให้ผิวขาว เต่งตึง ลดเลือนริ้วรอย ทำให้ผิวพรรณขาวอมชมพู ลดปัญหาฝ้า กระ จุดต่างด้า ชะลอความแก่ของเซลล์ผิว เพิ่มพัฒนาการทางสมอง บำรุงสายตา หัวใจ ประสาท ลดความเมื่อยล้า ฟันฟูสมรรถภาพทางเพศ เป็นต้น

๒.๘ กำหนดให้ผู้ประกอบการต้องส่งมอบฉลากของอาหารควบคุมเฉพาะ และอาหารอื่นที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดให้ต้องส่งมอบฉลากให้ผู้อนุญาตพิจารณาอนุมัติก่อนการจัดทำฉลาก เช่น อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ เป็นต้น

๒.๙. ข้อกำหนดอื่นๆ ที่กำหนดให้ต้องปฏิบัติ

(๑) ฉลากต้องปิด ติด หรือแสดงไว้ในที่เปิดเผยที่ภาชนะบรรจุและหรือหีบห่อของภาชนะบรรจุอาหาร และมองเห็นได้ชัดเจน โดยมีขนาดของฉลากสัมพันธ์กับพื้นที่ของภาชนะบรรจุหรือหีบห่อนั้นๆ

(๒) ฉลากต้องไม่ทำให้เข้าใจผิดไม่ว่าโดยทางตรงหรือทางอ้อมระหว่างอาหารกับข้อความรูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือเครื่องหมายการค้าที่แนะนำผลิตภัณฑ์ชนิดอื่น

(๓) การแสดงข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย ตรา หรือ เครื่องหมายการค้า เครื่องหมายการค้าจดทะเบียนไม่ว่าจะเป็นภาษาใดที่ปรากฏในฉลาก ต้อง

๑) ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร หรือไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ

๒) ไม่แสดงถึงชื่ออาหาร ส่วนประกอบของอาหาร อัตราส่วนของอาหาร ปริมาณของอาหาร หรือแสดงถึงสรรพคุณของอาหารอันเป็นเท็จหรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อ

๓) ไม่ทำให้เข้าใจว่ามีวัตถุตามข้อความ ชื่อ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือเครื่องหมายการค้าดังกล่าวผสมอยู่ในอาหารโดยที่ไม่มีวัตถุนั้นผสมอยู่ หรือมีผสมอยู่ในปริมาณที่ไม่อาจแสดงสรรพคุณ

๔) ไม่ฟ้องเสียง ฟ้องรูป กับคำหรือข้อความที่สื่อถึงคุณประโยชน์ คุณภาพ สรรพคุณอันเป็นการโอ้อวด หรือเป็นเท็จ หรือเกินจริง หรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร

คำฟ้องรูป หมายถึง คำที่มีรูปเขียนเหมือนกัน ใช้พยัญชนะ สระ เครื่องหมายวรรณยุกต์ ตัวสะกด และตัวการันต์อย่างเดียวกัน คำฟ้องรูปมีทั้งที่อ่านออกเสียงเหมือนกันและอ่านออกเสียงต่างกัน ตัวอย่างคำฟ้องรูปที่ออกเสียงต่างกัน เช่น เพลา (แกน) กับ เพลา (เวลา), สระ (น้ำ) กับ สระ (ที่ออกเสียงว่า สะ-หระ) พยาธิ (ตัวพยาธิในร่างกาย) กับ พยาธิ (โรคภัยไข้เจ็บ) สำหรับคำฟ้องรูปที่อ่านออกเสียงเหมือนกันแต่มีความหมายต่างกัน ตัวอย่างเช่น ชัน (ภาชนะสำหรับตัก) น้ำ (ใส่น้ำ) ชัน (อาการร้องของไก่และนกบางชนิด) ชัน (ข้าหรือนีกอยากหัวเราะ) ชัน (ทำให้ตั้ง ทำให้แน่น)

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

๕) ไม่ขัดกับวัฒนธรรมและศีลธรรมอันดีงามของไทยหรือส่อไปในทางทำลายคุณค่าของภาษาไทย

๖) ไม่ส่งเสริมหรืออาจก่อให้เกิดความขัดแย้ง ความแตกแยก หรือผลกระทบในเชิงลบทั้งทางตรงหรือทางอ้อมต่อสังคม วัฒนธรรม ศีลธรรม ประเพณี หรือพฤติกรรมที่เกี่ยวกับเพศ ภาษา และความรุนแรง

(๔) การแสดงข้อความกล่าวอ้างบนฉลากเกี่ยวกับสารหรือส่วนประกอบอื่นใดในอาหารต้องไม่ก่อให้เกิดความเข้าใจผิดในผลิตภัณฑ์ และห้ามใช้กับอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนด

ห้ามใช้ หรืออาหารที่โดยธรรมชาติของอาหารนั้นไม่มีสารนั้น หรืออาหารที่ในกระบวนการผลิตไม่มีสารนั้น เกิดขึ้น หรือเป็นวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ดูคำอธิบายในบัญชีหมายเลข ๕ แนบท้ายประกาศนี้) เว้นแต่การกล่าวอ้างสารหรือส่วนประกอบใดๆที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ เช่น ประการกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๔) พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง การแสดงฉลากอาหารไม่มีกลูเตน

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

ทั้งนี้การแสดงคำว่า “ตรา” หรือ “เครื่องหมายการค้า” หรือ “เครื่องหมายการค้าจดทะเบียน” หรือข้อความภาษาอังกฤษที่มีความหมายทำนองเดียวกัน ต้องเป็นไปตามข้อเท็จจริง และมีหนังสือรับรองจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกรณีแสดงเครื่องหมายการค้าหรือเครื่องหมายการค้าจดทะเบียน

(๖) ข้อความในฉลากต้องมีลักษณะเห็นได้ชัดเจน อ่านได้ง่าย และขนาดของตัวอักษรต้องสัมพันธ์กับขนาดของพื้นที่ฉลาก ซึ่งได้กำหนดขนาดตัวอักษร ตามข้อ ๑๔ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดย ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๓) พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๒) สรุปได้ดังนี้

ข้อกำหนด	ขนาดพื้นที่ของฉลาก	ขนาดตัวอักษร	หมายเหตุ
<ul style="list-style-type: none"> <li>ชื่ออาหาร</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ตั้งแต่ ๓๕ ตารางเซนติเมตร</li> <li>น้อยกว่า ๓๕ ตารางเซนติเมตร</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร</li> <li>ไม่น้อยกว่า ๑ มิลลิเมตร</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ตัวอักษรต้องอ่านได้ชัดเจนได้สัดส่วนสัมพันธ์กับขนาดพื้นที่ฉลาก</li> <li>อยู่ในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน เช่น ส่วนสำคัญของฉลาก ด้านหน้า หรือตำแหน่งอื่นที่ผู้บริโภคเห็นได้ชัดเจน</li> <li>มีข้อความต่อเนื่องกันในแนวนอน</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>เลขสารบบอาหาร</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ทุกขนาด</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร</li> </ul>	=
<ul style="list-style-type: none"> <li>ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก</li> <li>ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณเรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย</li> <li>ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร</li> <li>การแสดงข้อความ “ควรบริโภคก่อน” และ วัน เดือนและปี ที่ควรบริโภคก่อน รวมถึง</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเซนติเมตร</li> <li>มากกว่า ๑๐๐ ตารางเซนติเมตร</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ไม่น้อยกว่า ๑ มิลลิเมตร</li> <li>ไม่น้อยกว่า ๑.๕ มิลลิเมตร</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>๑) ฉลากอาหารที่มีพื้นที่ทั้งหมดไม่น้อยกว่า ๓๕ ตารางเซนติเมตร การแสดงส่วนประกอบอาจแสดงไว้บนหีบห่อของอาหารแทนได้</li> <li>๒) ให้แสดงข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร และข้อความ “ควรบริโภคก่อน” และ วัน เดือนและปี ที่ควรบริโภคก่อน รวมถึง “ผลิต” หรือ “หมดอายุ” (ถ้ามี) ไว้ในตำแหน่งที่สามารถเห็นได้ชัดเจน</li> <li>๓) กรณีแสดง วัน เดือน และปี หรือ เดือน ปี ไว้ที่ด้านล่างหรือส่วนอื่น ต้องมีข้อความที่</li> </ul>

ข้อกำหนด	ขนาดพื้นที่ของฉลาก	ขนาดตัวอักษร	หมายเหตุ
“ผลิต” หรือ “หมดอายุ” (ถ้ามี)			ฉลากสื่อได้ชัดเจนว่าจะดูข้อมูลดังกล่าวได้ที่ใด และอาจแสดงข้อความกำกับวัน เดือนและปี หรือ เดือน และปีที่ผลิต หรือหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน ไว้ด้วยอีกหรือไม่ก็ได้
<ul style="list-style-type: none"> <li>ข้อความเกี่ยวกับสารอาหาร ตารางสารอาหารเทียบกับ WHO วิธีเตรียมฉลากโภชนาการ ฉลากแบบจีดีเอ การกล่าวอ้างทางโภชนาการ การใช้คุณค่าในการส่งเสริมการขาย การระบุกลุ่มผู้บริโภคในการส่งเสริมการขาย สำหรับอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ</li> </ul>	ทุกขนาด	ไม่น้อยกว่า ๑ มิลลิเมตร	<ul style="list-style-type: none"> <li>อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลากโภชนาการ</li> <li>อาหารที่ต้องแสดงฉลาก GDA ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ</li> <li>อาหารที่กำหนดให้ต้องข้อความเกี่ยวกับสารอาหาร ตารางสารอาหารเทียบกับ WHO วิธีเตรียม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เช่น อาหารสำหรับทารก อาหารดัดแปลงสำหรับทารกและเด็กเล็ก เป็นต้น</li> </ul>

(๗) การแสดงสีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกัน ซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน เว้นแต่ข้อความดังต่อไปนี้ ต้องมีขนาดตัวอักษร สี ตำแหน่ง และแบบ แล้วแต่กรณี

๑) เลขสารบบอาหาร ให้เป็นไปตามที่กำหนดในระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

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

๓. ผู้ผลิต ผู้นำเข้า หรือผู้จำหน่าย ต้องไม่จำหน่ายอาหารที่พ้นกำหนดวันหมดอายุหรือควรบริโภคก่อนตามที่แสดงไว้ในฉลาก

๔. วันบังคับใช้:

๔.๑ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีผลใช้บังคับมาแล้ว ตั้งแต่วันที่ ๓ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๗ เป็นต้นไป

๔.๒ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๓) พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๒) มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๐ เป็นต้นไป เว้นแต่ข้อความเกี่ยวกับสารอาหาร ตารางสารอาหารเทียบกับ WHO วิธีเตรียม ฉลากโภชนาการ ฉลากแบบจีดีเอ การกล่าวอ้างทางโภชนาการ การใช้คุณค่าในการส่งเสริมการขาย การระบุกลุ่มผู้บริโภคในการส่งเสริมการขาย สำหรับอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้เป็นการเฉพาะให้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๒ เป็นต้นไป

๕. สำหรับการแสดงข้อความเกี่ยวกับสารอาหาร ตารางสารอาหารเทียบกับ WHO วิธีเตรียม ฉลากโภชนาการ ฉลากแบบจีดีเอ การกล่าวอ้างทางโภชนาการ การใช้คุณค่าในการส่งเสริมการขาย การระบุกลุ่มผู้บริโภคในการส่งเสริมการขาย สำหรับอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้เป็นการเฉพาะนั้น ซึ่งข้อกำหนดดังกล่าวจะมีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๒ ดังนั้นผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารในภาชนะบรรจุตามประกาศนี้ที่ได้จัดทำฉลากไว้แล้วไม่ถูกต้องประกาศฯ ต้องทำการแก้ไขฉลากให้ถูกต้องก่อนวันที่ ๕ เมษายน ๒๕๖๒

อย่างไรก็ดีผู้ผลิต ผู้นำเข้า ผู้จำหน่ายต้องศึกษารายละเอียดทั้ง ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๓) พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๒) ซึ่งมีการแก้ไขข้อกำหนดในข้อ ๔ (๖)(๗)(๑๐), วรรคท้ายของข้อ ๔, ข้อ ๑๑ และ ข้อ ๑๔ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ดังนั้นจึงขอให้ผู้ที่เกี่ยวข้องศึกษารายละเอียดเกี่ยวกับข้อกำหนดของประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ให้ถี่ถ้วนเพื่อใช้ปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง

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

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๐

วันชัย สัตยาวุฒิมงคล

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

รับรองสำเนาถูกต้อง

จิรรัตน์ เทศะศิลป์

นักวิชาการและอาหารชำนาญการพิเศษ

บัญชีหมายเลข ๑

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

ตารางสรุปการแสดงรายละเอียดของฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่าย ต่อผู้บริโภค หรือผู้ปรุง หรือผู้แบ่ง บรรจุ หรือ ผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุง หรือผู้จำหน่าย อาหาร <sup>(๑)</sup>	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 ชื่อสามัญหรือชื่อที่ใช้เรียกออาหารตามปกติ เช่น ถั่วลิสงอบรสน้ำผึ้ง, แกงมัสมั่นไก่, น้ำพริกกุ้งเสียบ, ยากิโซบะ, ขนมดอกจอก, โดนัท, ไส้กรอกไก่, ทาโกะยากิ (ขนมครกญี่ปุ่น), ซอฟเสิร์ฟ (ไอศกรีมตัดแปลง) เป็นต้น</li><li>(๒) ชื่อที่แสดงประเภทหรือชนิดของอาหาร เช่น นมผงพร้อมมันเนย, เครื่องดื่ม, นมเปรี้ยว, น้ำมันปาล์ม, น้ำดื่ม เป็นต้น</li><li>(๓) ชื่อทางการค้า การใช้ชื่อนี้ต้องมีข้อความแสดงประเภทหรือชนิดของอาหาร กำกับชื่ออาหารด้วย โดยจะอยู่ในบรรทัดเดียวกับชื่อทางการค้าก็ได้ และจะมีขนาดตัวอักษร</li></ul>

**หมายเหตุ** (๑) ฉลากอาหารที่มีใช้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร ต้องมีการแสดงรายละเอียดเป็นภาษาไทยที่ครบถ้วนตามข้อ ๔ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ที่เห็นได้ชัดเจนและอ่านได้ง่าย ไว้ในคู่มือหรือเอกสารประกอบการจำหน่ายทุกครั้ง และยกเว้นการแสดงปริมาณของส่วนประกอบเป็นร้อยละไว้ที่ฉลากหรือคู่มือหรือเอกสารประกอบการจำหน่าย สำหรับกรณีผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหาร เพื่อใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารของตนเอง หรือผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารจำหน่ายให้แก่ ผู้แปรรูปอาหาร โดยมีข้อตกลงการให้ข้อมูลส่วนประกอบเป็นร้อยละดังกล่าวไว้แล้ว เช่น เอกสารหรือหนังสือของผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าที่แสดงถึงรูปแบบหรือวิธีการให้ข้อมูลส่วนประกอบเป็นร้อยละให้แก่ผู้ซื้ออาหารเพื่อเป็นวัตถุประสงค์ในการผลิตอาหาร

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่าย ต่อผู้บริโภค หรือผู้ปรุง หรือผู้แบ่ง บรรจุ หรือ ผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีจำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุง หรือผู้จำหน่าย (๑) <sup>๑</sup> อาหาร	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
				<p>ต่างกับชื่อทางการค้าก็ได้ แต่ต้องสามารถอ่านได้ชัดเจน เช่น บูบู (น้ำบริโภค)</p> <p>กรณีชื่ออาหารอาจทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดเกี่ยวกับลักษณะเฉพาะของอาหารนั้นๆ รวมทั้งแหล่งกำเนิด ต้องระบุข้อความหนึ่งข้อความใดประกอบชื่ออาหารด้วย ซึ่งอาจเป็นสารที่ใช้บรรจุ หรือกรรมวิธีการผลิต หรือรูปลักษณะของอาหาร หรือส่วนของพืชหรือสัตว์ หรือแหล่งกำเนิดของอาหาร เช่น ปลาทูน่าในน้ำเกลือ, กล้วยตาก, กล้วยอบ, ช็อกโกแลตรูปกล้วย (สำหรับช็อกโกแลตรูปทรงกล้วยแต่ไม่มีกล้วยเป็นส่วนประกอบ), ไข่ตุ๋นแบบญี่ปุ่น หรือ ซีโรงหมูย่างหมักสูตรเกาหลี เป็นต้น</p> <p>ข้อ ๑๔ การแสดงชื่ออาหาร ต้องมีความสูงของตัวอักษรไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร และต้องอ่านได้ชัดเจน ได้สัดส่วนสัมพันธ์กับขนาดพื้นที่ฉลาก และต้องอยู่ส่วนที่สำคัญของฉลากเมื่อวางจำหน่าย และมีข้อความต่อเนื่องกันในแนวนอน สำหรับฉลากที่มีเนื้อที่น้อยกว่า ๓๕ ตารางเซนติเมตร ขนาดตัวอักษรให้มีความสูงไม่น้อยกว่า ๑ มิลลิเมตรได้</p>
(๒) เลขสารบบอาหาร	√	√	√ <sup>(๒)๒</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>การแสดงผลสารบบอาหารให้เป็นไปตามข้อกำหนดในระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับการขอรับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๗ และตามข้อ ๗ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงผลฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ให้แสดงผลสารบบอาหารในเครื่องหมาย ด้วยตัวเลขที่มีสีติดกับสีพื้นของกรอบ และมีขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร สีของกรอบติดกับสีพื้นของฉลาก</li> </ul>

หมายเหตุ <sup>(๒)</sup> อาหารที่ผลิตเพื่อการส่งออก อาจเลือกแสดงผลสารบบอาหาร หรือเลขสถานที่ผลิตอาหาร หรือชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิตอย่างหนึ่งอย่างใดก็ได้

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่าย ต่อผู้บริโภค หรือผู้ปรุง หรือผู้แบ่ง บรรจุ หรือ ผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีจำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุง หรือผู้จำหน่าย (๑) <sup>๑</sup> อาหาร	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
<p>(๓) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือนำเข้า หรือสำนักงานใหญ่แล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้</p> <p>(๓.๑) <u>อาหารที่ผลิตในประเทศ</u> ให้แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุ หรือแสดงชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุก็ได้ โดยต้องมีข้อความดังต่อไปนี้ กำกับไว้ด้วย</p> <p>(๓.๑.๑) ข้อความว่า “ผู้ผลิต” หรือ “ผลิตโดย” สำหรับกรณีเป็นผู้ผลิต</p> <p>(๓.๑.๒) ข้อความว่า “ผู้แบ่งบรรจุ” หรือ “แบ่งบรรจุโดย” สำหรับกรณีเป็นผู้แบ่งบรรจุ</p> <p>(๓.๑.๓) ข้อความว่า “สำนักงานใหญ่” สำหรับกรณีเป็นผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุที่ประสงค์จะแสดงชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่</p> <p>(๓.๒) <u>อาหารนำเข้าจากต่างประเทศ</u> ให้แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าโดยมีข้อความว่า “ผู้นำเข้า” หรือ “นำเข้าโดย” กำกับ และแสดงชื่อและประเทศของผู้ผลิตด้วย</p>	√	√	√ <sup>(๓)/๓</sup>	
<p>(๔) ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก</p> <p>(๔.๑) อาหารที่มีลักษณะเป็นของแข็ง ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ</p> <p>(๔.๒) อาหารที่มีลักษณะเป็นของเหลว ให้แสดงปริมาตรสุทธิ</p> <p>(๔.๓) อาหารที่มีลักษณะครึ่งแข็งครึ่งเหลว หรือลักษณะอื่น อาจแสดงเป็นน้ำหนักสุทธิหรือปริมาตรสุทธิก็ได้</p> <p>กรณีอาหารที่มีการกำหนดน้ำหนักเนื้ออาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ให้แสดงปริมาณน้ำหนักเนื้ออาหาร ด้วย</p>	√	√		<ul style="list-style-type: none"> <li>กำหนดขนาดความสูงของตัวอักษรสำหรับปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริกตามข้อ ๑๔ (๓) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ เช่นเดียวกับการแสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือนำเข้า หรือสำนักงานใหญ่</li> </ul>

(๓)

ฉลากอาหารที่ผลิตเพื่อการส่งออก ต้องแสดงชื่อประเทศผู้ผลิต และอาจเลือกแสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตแทนเลขสารบบอาหารหรือเลขสถานที่ผลิตอาหาร

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่าย ต่อผู้บริโภค หรือผู้ปรุง หรือผู้แบ่ง บรรจุ หรือ ผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีจำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุง หรือผู้จำหน่าย (๑) <sup>๑</sup> อาหาร	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
<p>(๕) ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณเรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย เว้นแต่</p> <p>(๕.๑) อาหารที่ฉลากมีพื้นที่ทั้งหมดน้อยกว่า ๓๕ ตารางเซนติเมตร แต่ทั้งนี้จะต้องมีข้อความแสดงส่วนประกอบที่สำคัญไว้บนหีบห่อของอาหารนั้น หรือ</p> <p>(๕.๒) อาหารที่มีส่วนประกอบเพียงอย่างเดียวโดยไม่นับรวมถึงวัตถุดิบอาหารหรือวัตถุดิบที่เป็นส่วนผสม หรือ</p> <p>(๕.๓) อาหารชนิดแห้ง หรือชนิดผง หรือชนิดเข้มข้น ที่ต้องเจือจางหรือทำละลายก่อนบริโภคอาจเลือกแสดงส่วนประกอบที่สำคัญของอาหารเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ หรือเมื่อเจือจางหรือทำละลายตามวิธีปรุงเพื่อรับประทานตามที่แจ้งไว้บนฉลาก อย่างไม่อย่างหนึ่ง หรือแสดงทั้งสองอย่างก็ได้</p>	√	-		<ul style="list-style-type: none"> <li>กำหนดขนาดความสูงของตัวอักษรสำหรับส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนัก ตามข้อ ๑๔ (๓) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุเช่นเดียวกับการแสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่</li> <li>ฉลากอาหารที่มีจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร ต้องแสดงข้อความว่า “เป็นวัตถุดิบสำหรับแปรรูปอาหารเท่านั้น” หรือข้อความอื่นที่มีความหมายในทำนองเดียวกันที่ฉลาก</li> </ul>
<p>(๖) ข้อความว่า “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มี .....” กรณีมีการใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร หรือ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมี .....” กรณีมีการปนเปื้อนในกระบวนการผลิต แล้วแต่กรณี (ความที่เว้นไว้ให้ระบุประเภทหรือชนิดของอาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน) หรือ กรณีที่ไม่แสดงข้อความ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร” อาจแสดงข้อความว่า “มี.....” หรือ “อาจมี.....” ไว้ในกรอบโดยสีของตัวอักษรต้องตัดกับสีพื้นของกรอบและสีของกรอบตัดกับสีพื้นของฉลาก</p> <p>ทั้งนี้ขนาดตัวอักษรที่ต้องแสดงข้อความตามวรรคหนึ่ง นอกจากต้องปฏิบัติตามข้อ ๑๔(๓) แล้ว ต้องไม่เล็กกว่าตัวอักษรที่แสดงส่วนประกอบ และต้องแสดงไว้ที่ด้านล่างของการแสดงส่วนประกอบด้วย</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	ที่มีใจจำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุง หรือผู้จำหน่าย (๑) <sup>๑</sup> อาหาร	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
<p>ประเภทหรือชนิดของอาหารซึ่งมีสารก่อภูมิแพ้ หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกินตามวรรคหนึ่ง ได้แก่</p> <p>(๖.๑) ธัญพืชที่มีกลูเตน ได้แก่ ข้าวสาลี ข้าวไรย์ ข้าวบาร์เลย์ ข้าวโอ๊ต สเปิร์ท หรือสายพันธุ์ลูกผสมของธัญพืชดังกล่าว และผลิตภัณฑ์จากธัญพืชที่มีกลูเตนดังกล่าว ยกเว้น</p> <p>(ก) กลูโคสไซรัป หรือเดกซ์โทรสที่ได้จากข้าวสาลี</p> <p>(ข) มอลโทเดกซ์ทริน จากข้าวสาลี</p> <p>(ค) กลูโคสไซรัป จากข้าวบาร์เลย์</p> <p>(ง) แอลกอฮอล์ที่ได้จากการกลั่นเมล็ดธัญพืช</p> <p>(๖.๒) สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง เช่น ปู กุ้ง กุ้งล็อบสเตอร์ เป็นต้น และผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง</p> <p>(๖.๓) ไข่ และผลิตภัณฑ์จากไข่</p> <p>(๖.๔) ปลา และผลิตภัณฑ์จากปลา ยกเว้น เจลาตินจากปลาที่ใช้เป็นสารช่วยพาวิตามินและแคโรทีนอยด์</p> <p>(๖.๕) ถั่วลิสง และผลิตภัณฑ์จากถั่วลิสง</p> <p>(๖.๖) ถั่วเหลือง และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง ยกเว้น</p> <p>(ก) น้ำมันหรือไขมันจากถั่วเหลืองที่ผ่านกระบวนการทำให้บริสุทธิ์</p> <p>(ข) โทโคเฟอร์รอลผสม, ดี-แอลฟา-โทโคเฟอร์รอล, หรือ ดีแอล-แอลฟา-โทโคเฟอร์รอล หรือ ดี-แอลฟา-โทโคเฟอร์ลแอสซีเทต, หรือ ดีแอล-แอลฟา-โทโคเฟอร์ลแอสซีเทต หรือ ดี-แอลฟา-โทโคเฟอร์ลแอสซิดซัคซิเนต ที่ได้จากถั่ว</p>				

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่าย ต่อผู้บริโภค หรือผู้ปรุง หรือผู้แบ่ง บรรจุ หรือ ผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีจำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุง หรือผู้จำหน่าย (๑) <sup>๑</sup> อาหาร	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
<p>เหลือง</p> <p>(ค) ไฟโตสเตอรอล และไฟโตสเตอรอลเอสเทอร์ที่ได้จากน้ำมันถั่วเหลือง</p> <p>(ง) สแตนอลเอสเทอร์จากพืชที่ผลิตจากสเตอรอลของน้ำมันพืชที่ได้จากถั่วเหลือง</p> <p>(๖.๗) นม และผลิตภัณฑ์จากนม รวมถึงแลคโตส ยกเว้น แลคติกอล</p> <p>(๖.๘) ถั่วที่มีเปลือกแข็ง และผลิตภัณฑ์จากถั่วที่มีเปลือกแข็ง เช่น อัลมอนต์ วอลนัท พีแคน เป็นต้น</p> <p>(๖.๙) ซัลไฟต์ ที่มีปริมาณมากกว่าหรือเท่ากับ ๑๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม</p> <p>ทั้งนี้ความใน (๖) ไม่ใช้บังคับกับอาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน เป็นส่วนประกอบที่สำคัญ และมีการแสดงชื่ออาหารที่ระบุชื่อสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกินไว้ชัดเจนแล้ว เช่น นำนมโคสด ถั่วลิสงอบกรอบ เป็นต้น</p>				
<p>(๗) แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ หรือแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives ถ้ามีการใช้วัตถุเจือปนอาหารหรือมีวัตถุเจือปนอาหารติดมากับวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหารหรือเป็นส่วนประกอบของอาหารในปริมาณที่เกิดผลตามวัตถุประสงค์ของการใช้วัตถุเจือปนอาหาร และกรณีที่เป็นสี หรือวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร หรือวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลให้แสดงข้อความดังต่อไปนี้ด้วย แล้วแต่กรณี</p> <p>(๗.๑) “สีธรรมชาติ” หรือ “สีสังเคราะห์” ตามด้วยชื่อเฉพาะ หรือตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives แล้วแต่กรณี</p>	√			

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่าย ต่อผู้บริโภค หรือผู้ปรุง หรือผู้แบ่ง บรรจุ หรือ ผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีจำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุง หรือผู้จำหน่าย (๑) <sup>๑</sup> อาหาร	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
<p>(๗.๒) ชื่อกลุ่มหน้าที่ตามด้วยชื่อเฉพาะ สำหรับกรณีวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร และ วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล</p> <p>สำหรับวัตถุเจือปนอาหารที่มีใช่เป็นวัตถุกันเสีย วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล และสี อาจแสดงข้อความว่า “วัตถุเจือปนอาหาร” แทนชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารได้ร่วมกับชื่อเฉพาะ หรือร่วมกับตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives</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> <p>กรณีที่มีการแสดงไม่เป็นไปตามวรรคสาม ต้องมีข้อความหรือตัวอักษรที่สื่อให้ผู้บริโภคเข้าใจอย่างชัดเจนถึงวิธีการแสดงข้อความดังกล่าวกำกับไว้ด้วย</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>กรณีการแสดงข้อความไว้ที่ด้านล่างหรือส่วนอื่น ต้องมีข้อความที่ฉลากที่สื่อได้ชัดเจนว่าจะดูวัน เดือนและปี หรือเดือนและปีที่ควรบริโภคก่อน หรือหมดอายุได้ที่ใด และอาจแสดงข้อความ “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” กำกับ วัน เดือนและปี หรือเดือน และปีที่ผลิต หรือหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อนไว้ด้วยอีกหรือไม่ก็ได้</li> <li>กรณีที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารได้กำหนดให้แสดงข้อความ เช่น “ผลิต” “หมดอายุ” “ผลิต และหมดอายุ” ไว้เป็นการเฉพาะแล้ว ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารนั้นๆ</li> </ul>	

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่าย ต่อผู้บริโภค หรือผู้ปรุง หรือผู้แบ่ง บรรจุ หรือ ผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีจำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุง หรือผู้จำหน่าย (๑) <sup>๑</sup> อาหาร	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
(๑๐) คำเตือน (ถ้ามี)	√			ข้อกำหนดเกี่ยวกับการแสดงคำเตือนมีกำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่กำหนดไว้เป็นการเฉพาะ เช่น อาหารที่มีส่วนผสมของवानหางจระเข้ หรือใบแป๊ะก๊วย หรือสารสกัดจากใบแป๊ะก๊วย หรือเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีส่วนประกอบที่กำหนดให้ต้องระบุคำเตือน เป็นต้น
(๑๑) ข้อแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี)	√			
(๑๒) วิธีปรุงเพื่อรับประทาน (ถ้ามี)	√			
(๑๓) วิธีการใช้และข้อความที่จำเป็นสำหรับอาหารที่มุ่งหมายจะใช้กับทารกหรือเด็กอ่อน หรือบุคคลกลุ่มใดโดยเฉพาะ	√			
(๑๔) ข้อความที่กำหนดเพิ่มเติมตามบัญชีแนบท้ายประกาศ <b>๑. เครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีน</b> แสดงข้อความว่า “ห้ามดื่มเกินวันละ ๒ ขวด เพราะหัวใจจะสั่น นอนไม่หลับ เด็กและสตรีมีครรภ์ไม่ควรดื่ม ผู้ป่วยปรึกษาแพทย์ก่อน”	√			ใช้ตัวอักษร เส้นทึบสีแดง ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร ในกรอบสี่เหลี่ยมพื้นขาวสีของกรอบตัดกับสีของพื้นฉลาก
<b>๒. ไอศกรีม</b> ที่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารเพื่อช่วยให้โครงสร้างผลึกน้ำแข็งมีความคงตัว แสดงข้อความว่า “ใช้ โปรตีนจับโครงสร้างน้ำแข็งชนิด เอช พี แอล ซี ๑๒” หรือ “ใช้ Ice Structuring Protein type III HPLC ๑๒” และต้องแสดงข้อความที่สื่อให้ผู้บริโภคทราบด้วยว่า หากต้องการทราบรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหารดังกล่าวให้ระบุ หมายเลขโทรศัพท์ หรือเว็บไซต์ ติดต่อด้วย				การแสดงสีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกัน ซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่าย ต่อผู้บริโภค หรือผู้ปรุง หรือผู้แบ่ง บรรจุ หรือ ผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีจำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุง หรือผู้จำหน่าย (๑)๑ อาหาร	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 เฉพาะข้อความแรกให้แสดงด้วยตัวอักษรหนาที่บ เห็นได้ชัดเจน</p> <p>(ข) ข้อความแสดงวิธีใช้หรือตารางแนะนำการเลี้ยงประจำวัน</p> <p>(ค) ข้อความว่า “ไม่ควรเติมน้ำตาล น้ำผึ้ง หรือวัตถุให้ความหวานใด ๆ อีก เพราะอาจทำให้ทารกและเด็กเล็กฟันผุและเป็นโรคอ้วนได้” ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร ที่อ่านได้ชัดเจนในบริเวณเดียวกับข้อความค่าเตือนอื่น ๆ</p>

## บัญชีหมายเลข ๒

### แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง 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.) อาจแสดงเป็นภาษาอังกฤษร่วมด้วยก็ได้ 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 คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง  
การแสดงผลของอาหารในภาชนะบรรจุ

คำอธิบายการแสดงผลวัตถุเจือปนอาหาร

(๑) การแสดงข้อมูลวัตถุเจือปนอาหาร

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

(๒) แนวทางการแสดงข้อความกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหาร สามารถอ้างอิงจากแนวทางตาม General Standard for Food Additive ของโคเด็กซ์ ซึ่งกำหนดไว้ในคู่มือข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามมาตรฐานทั่วไปสำหรับวัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์ (GSFA) และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔) และประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเรื่องข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร และประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาที่เกี่ยวข้องกับวัตถุเจือปนอาหารได้

ทั้งนี้ผู้ประกอบการที่ผลิตหรือนำเข้าวัตถุเจือปนอาหารจะต้องแสดงผลตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๓) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับ ๒) ซึ่งจะต้องปฏิบัติแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ร่วมกับชื่อเฉพาะหรือ INS Number ดังนั้นผู้ผลิตอาหารที่ใช้วัตถุเจือปนอาหารนั้นเป็นส่วนประกอบสามารถทราบได้ว่าวัตถุเจือปนอาหารดังกล่าวมีกลุ่มหน้าที่ และชื่อเฉพาะหรือ INS Number ไດ

(๓) การแสดงข้อมูลการใช้วัตถุเจือปนอาหารครบถ้วนตามข้อ ๔(๗) ของประกาศฯแล้ว ไม่ต้องแสดงข้อมูลการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ได้แก่ ข้อความว่า “ใช้.....เป็นวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล” หรือ “เจือสีธรรมชาติ” หรือ “เจือสีสังเคราะห์” หรือ “ใช้วัตถุกันเสีย” หรือ “ใช้...เป็นวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร” ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเฉพาะอีก เนื่องจากเป็นการแสดงข้อมูลวัตถุเจือปนอาหารที่ครอบคลุมถึงข้อความที่กำหนดให้แสดงไว้ตามประกาศเฉพาะไว้แล้ว

(๔) สารช่วยในการผลิต (Processing aid) ที่ไม่ต้องแสดงข้อมูลการใช้วัตถุเจือปนอาหารบนฉลากอาหาร ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขดังนี้

(๔.๑) ต้องพิจารณาว่าเข้านิยามของสารที่ช่วยในกระบวนการผลิตหรือไม่

“สารช่วยในการผลิต” หมายความว่า สารหรือวัตถุใดซึ่งมิได้ใช้บริโภคในลักษณะเป็นส่วนประกอบของอาหาร แต่ใช้ในกระบวนการผลิตวัตถุดิบหรือส่วนประกอบของอาหาร เพื่อให้เป็นไปตามเทคโนโลยีระหว่างการปรับปรุงคุณภาพหรือการแปรรูป ทั้งนี้ต้องผ่านขั้นตอนหรือวิธีการกำจัดหรือลดปริมาณสารแต่อาจมีสารหรืออนุพันธ์ของสารนั้นเหลือตกค้างในผลิตภัณฑ์ได้โดยไม่ตั้งใจและไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ ทั้งนี้ไม่รวมถึงเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต

(๔.๒) พิจารณาเงื่อนไขหากเข้าข่ายกรณีนี้ไม่ต้องแสดงผลวัตถุเจือปนอาหาร ดังนี้

(๔.๒.๑) มีหน้าที่เป็น processing aid และถูกนำมาใช้ในระหว่างการผลิตวัตถุดิบส่วนประกอบ หรืออาหาร โดยสามารถตรวจสอบจาก the Inventory of Substances Used as Processing Aids (IPA) และ

(๔.๒.๒) มีขั้นตอนหรือวิธีการกำจัดหรือลดปริมาณสารหรือวัตถุหรืออนุพันธ์ของสารที่ตกค้างในผลิตภัณฑ์สุดท้ายหรือปริมาณของสารไม่ส่งผลต่อลักษณะหรือคุณภาพของผลิตภัณฑ์สุดท้ายนั้น โดยปริมาณตกค้างนั้นต้องไม่มีผลกระทบต่อสุขภาพ

(๕) การพิจารณาว่ามีวัตถุเจือปนอาหารติดมากับวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหาร เป็นส่วนประกอบของอาหารในปริมาณที่เกิดผลตามวัตถุประสงค์ของการใช้วัตถุเจือปนอาหารหรือไม่ และกรณีที่ไม่ต้องแสดงข้อมูลการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามข้อ ๔ (๗) ของประกาศฯ อาจพิจารณาได้ดังนี้

(๕.๑) ใช้นิยามของวัตถุเจือปนอาหารที่ตกค้างหรือติดมากับอาหาร (Carry Over of Food Additives into Foods) หรือไม่ โดยมีเงื่อนไข ดังนี้

(๕.๑.๑) เป็นวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบอื่นของอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร

(๕.๑.๒) เมื่อนำวัตถุดิบหรือส่วนประกอบตามข้อ (๕.๑.๑) มาใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารปริมาณของวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบของอาหาร ต้องไม่เกินค่าปริมาณการใช้สูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร ตามข้อ (๕.๒)

(๕.๑.๓) เมื่อนำวัตถุดิบหรือส่วนประกอบตามข้อ (๕.๑.๑) มาใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารปริมาณวัตถุเจือปนอาหารที่ตกค้างมาจากวัตถุดิบหรือส่วนประกอบของอาหาร จะต้องไม่เกินปริมาณการใช้สูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบนั้นๆ และเป็นไปตามหลักการของความเหมาะสมทางด้านเทคโนโลยีการผลิตและหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต รวมทั้งต้องสอดคล้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร

(๕.๒) กำหนดวิธีการคำนวณปริมาณวัตถุเจือปนอาหารที่ตกค้างมาจากวัตถุดิบหรือส่วนประกอบของอาหาร จะคำนวณตามสัดส่วนที่มีการใช้จริง และตรวจสอบปริมาณที่คำนวณได้เป็นไปตามเกณฑ์ในข้อ (๕.๑.๒) และต้องพิสูจน์ว่าปริมาณวัตถุเจือปนอาหารที่คำนวณจากสัดส่วนวัตถุดิบที่ใช้ไม่มีผลทางเทคโนโลยี หรือมีผลต่อคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์สุดท้าย โดยอาจพิจารณา ดังนี้

(๕.๒.๑) ปริมาณวัตถุเจือปนอาหารที่คำนวณต่ำกว่าปริมาณสูงสุดที่กฎหมายอนุญาตให้ใช้สารนั้น (ตัวเลขที่ได้ต้องไม่เกินปริมาณต่ำสุดของวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในอาหาร เช่น Benzoate อนุญาตให้ใช้ในอาหารหลายชนิด โดยกำหนดช่วงระหว่างไม่เกิน ๒๐๐ ppm ถึง ไม่เกิน ๕๐๐๐ ppm อาจสรุปได้ว่าปริมาณที่คำนวณได้ต่ำกว่า ๒๐๐ ppm แสดงว่าไม่มีผลทางด้านเทคโนโลยี) และ

(๕.๒.๒) มีข้อมูลทางวิชาการที่บ่งชี้ว่าปริมาณที่คำนวณได้ต่ำกว่าระดับที่ใช้ผลทางเทคโนโลยีในอาหารนั้น โดยอ้างอิงข้อมูลวิชาการเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหาร เช่น รายงานการวิจัย Text book วารสาร บทความทางวิชาการที่ศึกษาผลทางเทคโนโลยีของวัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้นๆ หรือผลทดสอบทางประสาทสัมผัส (sensory evaluation) กรณีวัตถุเจือปนอาหารที่มีผลต่อลักษณะทางกายภาพของอาหาร เช่น สี รสชาติ เป็นต้น

(๖) แนวทางการแสดงข้อความสีธรรมชาติ

“สีธรรมชาติ” หมายถึง สีที่ได้มาจากธรรมชาติ โดยความหมายของสีธรรมชาติหมายถึงสีที่ได้จากพืช สัตว์ แร่ธาตุ หรือจุลินทรีย์ ผ่านกระบวนการแบบดั้งเดิมหรือกรรมวิธีทางกายภาพ ซึ่งกระบวนการหรือกรรมวิธีดังกล่าวไม่เปลี่ยนแปลงคุณสมบัติทางเคมีของสีที่มีตามธรรมชาติ<sup>4</sup> ทั้งนี้ให้รวมถึงสีชนิดเดียวกันบางรายการที่ได้จากการสังเคราะห์ซึ่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเคยพิจารณาเป็นสีธรรมชาติ<sup>5</sup>

ตัวอย่างสีธรรมชาติตามนิยามข้างต้น

INS 100 (i)	Curcumin
INS 101 (iii)	Riboflavin from <i>Bacillus subtilis</i>
INS 120	Carmines
INS 140	Chlorophylls
INS 141 (i)	Chlorophylls, copper complexes
INS 141 (ii)	Chlorophyllin copper complexes, potassium and sodium salts

<sup>4</sup>ที่มา: The Natural Food Colours Association: **NATCOL** [A colour that is derived from plant, animal, mineral or microbiological source through traditional processing and/or appropriate physical processing. The process does not modify the chemical nature of the colouring principle (**Category N1.**)]

<sup>5</sup>ที่มา: ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๑ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดสีผสมอาหารเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน การใช้ การผสม และฉลาก

INS 150a	Caramel I-plain caramel
INS 160a (i)	beta-Carotenes, synthetic
INS 160a (ii)	beta-Carotenes, vegetable
INS 160a (iii)	beta-Carotene, <i>Blakeslea trispora</i>
INS 160e	Carotenal, beta-apo-8'-
INS 160f	Carotenoic acid, ethyl ester, beta-apo-8'-
INS 160b (i)	Annatto extracts, bixin based
INS 160c	Paprika oleoresin
INS 160d (ii)	Lycopene, Tomatoes
INS 160d (iii)	Lycopene, <i>Blakeslea trispora</i>
INS 162	Beet Red
INS 163 (iii)	Grape skin extract

### **ตัวอย่างการแสดงวัตถุเจือปนอาหารบนฉลากอาหาร**

#### **แบบที่ ๑** แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ

- สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น (บิวทิล ไฮดรอกซี โทลูอิน) สีธรรมชาติ (INS ๑๖๐ a (ii))
- วัตถุเจือปนอาหาร (บิวทิล ไฮดรอกซี โทลูอิน) สีธรรมชาติ (INS ๑๖๐ a (ii))
- วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล (แอสปาแตม), สีธรรมชาติ (สารสกัดจากเปลือกองุ่น)
- วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร (โมโนโซเดียมกลูตาเมต, ไดโซเดียม ๕ โรโบนิวคลีโอไทด์)

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

- สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น (INS 321) สีธรรมชาติ (INS 160 a (ii))
- วัตถุเจือปนอาหาร (INS 321) สีธรรมชาติ (INS 160 a (ii))
- วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล (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) สารกันเสีย (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), สารกันเสีย (INS 280))

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

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

การแบ่งกลุ่มวัตถุเจือปนอาหารตามหน้าที่ด้านเทคโนโลยี (Function of Food Additives)

กลุ่มตามหน้าที่	นิยามความหมาย	หน้าที่ด้านเทคโนโลยี
1. สารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulator)	เปลี่ยนหรือควบคุมความเป็นกรดหรือค่าของอาหาร	acidity regulator, acid, acidifier, alkali, base, buffer, buffering agent, pH adjusting agent
2. สารป้องกันการจับเป็นก้อน (Anticaking agent)	ลดการจับตัวเป็นก้อนของส่วนผสมของอาหาร	anticaking agent, anti-stick agent, drying agent, dusting agent
3. สารป้องกันการเกิดฟอง (Antifoaming agent)	ป้องกันหรือลดการเกิดฟอง	antifoaming agent, defoaming agent
4. สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน (Antioxidant)	ยืดอายุของอาหาร โดยป้องกันการเสื่อมเสียจากการออกซิเดชัน เช่น การหืนของไขมันและการเปลี่ยนสีของอาหาร	antioxidant, antioxidant synergist, antibrowning agent
5. สารฟอกสี (Bleaching agent)	วัตถุเจือปนอาหารที่ใช้สำหรับฟอกสีอาหารชนิดอื่น ๆ ยกเว้นแป้ง	bleaching agent
6. สารเพิ่มปริมาณ (Bulking agent)	สารซึ่งนอกเหนือจากอากาศหรือน้ำ ซึ่งช่วยเพิ่มปริมาณของอาหาร โดยไม่มีผลต่อค่าพลังงานของอาหารอย่างมีนัยสำคัญ	bulking agent, filler
7. สารให้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (Carbonating agent)	วัตถุเจือปนอาหารที่เติมลงไปเพื่อให้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์	carbonating agent
8. สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา (Carrier)	วัตถุเจือปนอาหารที่ใช้สำหรับช่วยในการทำละลาย เจือจาง หรือทำให้เกิดการกระจายตัว มีผลต่อการปรับสภาพทางกายภาพของวัตถุเจือปนอาหารหรือสารอาหารอื่นโดยไม่ก่อให้เกิดผลทางเทคโนโลยีแต่ใช้เพื่อช่วยในการเก็บรักษาหรือเสริมการใช้วัตถุเจือปนอาหารหรือสารอาหารอื่นๆ	carrier, carrier solvent, nutrient carrier, diluent for other food additives, encapsulating agent
9. สี (Colour)	เพิ่มหรือรักษาสีของอาหาร	colour, decorative pigment, surface colourant
10. สารคงสภาพของสี (Colour retention agent)	คงสภาพหรือรักษาหรือเพิ่มสีของอาหาร	colour retention agent, colour fixative, colour stabilizer, colour adjunct
11. อิมัลซิไฟเออร์ (Emulsifier)	รักษาส่วนผสมของสารที่รวมตัวกัน เช่น น้ำและน้ำมันในอาหาร ให้มีความสม่ำเสมอ	emulsifier, plasticizer, dispersing agent, surface active agent, crystallization inhibitor, density adjustment agent (flavouring oils in beverages), suspension agent, clouding agent
12. เกลืออิมัลซิไฟอิงค์ (Emulsifying salt)	เพื่อป้องกันการแยกตัวของไขมันโดยจัดโปรตีนในเนยแข็งในการผลิตเนยแข็งเสียใหม่	emulsifying salt, emulsifying salt synergist, melding salt

กลุ่มตามหน้าที่	นิยามความหมาย	หน้าที่ด้านเทคโนโลยี
13. สารทำให้แน่น (Firming agent)	รักษาหรือทำให้เนื้อเยื่อของผลไม้หรือผักแน่นและกรอบ หรือทำปฏิกิริยากับสารให้เจล เพื่อทำให้เกิดเจลหรือให้เจลแข็ง	firming agent
14. สารเพิ่มรสชาติ หรือวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร (Flavour enhancer)	เพิ่มรสชาติหรือกลิ่นของอาหาร	flavour enhancer, flavour synergist
15. สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง (Flour treatment agent)	สารที่เติมไปนึ่งเพื่อเพิ่มคุณสมบัติในการอบและการเกิดสี	flour treatment agent, flour bleaching agent, flour improver, dough conditioner, dough strengthening agent
16. สารทำให้เกิดฟอง (Foaming agent)	ทำให้เกิดฟองหรือคงการกระจายตัวของอากาศในอาหารที่เป็นของเหลวหรือของแข็ง	foaming agent, whipping agent, aerating agent
17. สารทำให้เกิดเจล (Gelling agent)	ให้เนื้อสัมผัสของอาหารโดยการสร้างเจล	gelling agent
18. สารเคลือบผิว (Glazing agent)	สารซึ่งเมื่อใช้กับผิวภายนอกของอาหารแล้ว จะมีลักษณะปรากฏที่เป็นผิวมันหรือช่วยเคลือบผิวเพื่อป้องกัน	glazing agent, sealing agent, coating agent, surface-finishing agent, polishing agent, film-forming agent
19. สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant)	ป้องกันการแห้งของอาหาร เนื่องจากบรรยากาศที่มีความชื้นต่ำ	humectant, moisture-retention agent, wetting agent
20. ก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษาอาหาร (Packaging gas)	วัตถุเจือปนอาหารที่เป็นก๊าซใช้เติมลงไปนึ่งในภาชนะบรรจุทั้งก่อน ระหว่างการบรรจุ และหลังการบรรจุเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาอาหาร โดยลดการเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชัน	packaging gas
21. สารกันเสีย หรือวัตถุกันเสีย (Preservative)	ยืดอายุของอาหารโดยการป้องกันการเสื่อมเสียจากจุลินทรีย์	preservative, antimicrobial preservative, antimycotic agent, bacteriophage control agent, fungistatic agent, antimould and antirope agent, antimicrobial synergist
22. ก๊าซที่ใช้ขับเคลื่อน (Propellant)	ก๊าซที่นอกเหนือจากอากาศ ซึ่งช่วยขับเคลื่อนอาหารออกจากภาชนะบรรจุ	propellant
23. สารช่วยให้ฟู (Raising agent)	สารหรือของผสมของอาหารที่ทำให้อากาศแยกตัวเป็นอิสระและเพิ่มปริมาณของแป้งทำขนมปัง	raising agent
24. สารช่วยจับอนุมูลโลหะ (Sequestrant)	วัตถุเจือปนอาหารที่ใช้จับกับสารที่มีประจุบวก เช่น โลหะหนัก เพื่อป้องกัน	sequestrant

กลุ่มตามหน้าที่	นิยามความหมาย	หน้าที่ด้านเทคโนโลยี
	การเกิดปฏิกิริยาของโลหะหนัก	
25. สารทำให้คงตัว (Stabilizer)	ทำให้การแขวนลอยของสารตั้งแต่ 2 ชนิด ที่ไม่รวมกันในอาหารมีความสม่ำเสมอ	stabilizer, foam stabilizer, colloidal stabilizer, emulsion stabilizer, stabilizer synergist, binder
26. สารให้ความหวาน หรือวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener)	สารที่ให้ความหวานอื่นๆ ที่ไม่ใช่ น้ำตาลโมเลกุลเดี่ยว (monosaccharide sugar) หรือน้ำตาลโมเลกุลคู่ (disaccharide sugar)	sweetener, intense sweetener, bulk sweetener
27. สารให้ความข้นเหนียว (Thickener)	ให้ความหนืดแก่อาหาร	thickener, bodying agent, binder, texturizing agent, thickener synergist

ทั้งนี้สามารถดาวน์โหลดข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหารเพื่อประกอบการจัดทำฉลากอาหารในส่วนของการแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่และชื่อเฉพาะได้ตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยเรื่องข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ได้ที่ URL ดังนี้

-ข้อมูลกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับวัตถุเจือปนอาหาร <http://food.fda.moph.go.th/FoodAdditives.php>

**บัญชีหมายเลข ๔**  
**แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง**  
**การแสดงผลของอาหารในภาษาเนบรจุ**

**คำอธิบายการแสดงผล วัน เดือน และปีที่ควรบริโภคก่อน**

การแสดงผลอายุการเก็บรักษา ให้แสดงข้อความ “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” ดังนี้

๑. อาหารที่มีอายุการเก็บรักษาไม่เกิน ๙๐ วัน ให้แสดง “วัน เดือน และปี”

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

นอกจากการแสดงผลตามวรรคหนึ่ง อาจกำหนดให้แสดงผลข้อความ “ผลิต” หรือ “หมดอายุ” ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารนั้น

การแสดงผล วัน เดือนและปี หรือเดือนและปี ให้แสดงผลเป็น วัน เดือนและปี หรือ เดือนและปี เรียงตามลำดับ ทั้งนี้อาจแสดง “เดือน” เป็นตัวเลขหรือตัวอักษรก็ได้

กรณีที่มีการแสดงผลไม่เป็นไปตามวรรคสาม ต้องมีข้อความหรือตัวอักษรที่สื่อให้ผู้บริโภคเข้าใจอย่างชัดเจนถึงวิธีการแสดงผลข้อความดังกล่าวกำกับไว้ด้วย

**ตัวอย่างการแสดงผล วัน เดือนและปีที่ควรบริโภคก่อน หรือหมดอายุ**

**กรณีอาหารที่มีอายุการเก็บรักษาเกิน ๙๐ วัน หรืออายุการเก็บรักษาไม่เกิน ๙๐ วัน**

- ควรบริโภคก่อน 31 มี.ค. 2557
- หมดอายุ 31 มี.ค. 2557
- ควรบริโภคก่อน ๓๑ มีนาคม ๒๕๕๗
- หมดอายุ ๓๑ มีนาคม ๒๕๕๗
- ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี) 31-03-2557 หรือ (วัน เดือน ปี) 31/03/2557 หรือ (วัน เดือน ปี) 31.03.2557
- หมดอายุ (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
- หมดอายุ 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)
- หมดอายุ 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 โดยต้องแสดงผลวันเดือนปีบริเวณที่ระบุไว้ เช่น 31-03-14 หรือ 31/03/14 หรือ 31.03.2514
- หมดอายุ (วัน เดือน ปี) โปรดดูบริเวณข้างใต้ภาชนะ โดยต้องแสดงผลวันเดือนปีบริเวณที่ระบุไว้ 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
- หมดอายุ (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
- หมดอายุ มี.ค. 58

- ควรบรีโภคก่อน มีนาคม 2558
- หมตอายุ มีนาคม 2558
- ควรบรีโภคก่อน (เดือน ปี) 03-58 หรือ 03/58 หรือ 03.58
- หมตอายุ (เดือน ปี) 03-58 หรือ 03/58 หรือ 03.58
- ควรบรีโภคก่อน (เดือน ปี) 03-2558 หรือ 03/2558 หรือ 03.2558
- หมตอายุ(เดือน ปี) 03-2558 หรือ 03/2558 หรือ 03.2558
- ควรบรีโภคก่อน 03-14 (เดือน ปี) หรือ 03/14 (เดือน ปี) หรือ 03.2514 (เดือน ปี)
- หมตอายุ 03-14 (เดือน ปี) หรือ 03/14 (เดือน ปี) หรือ 03.2514 (เดือน ปี)
- ควรบรีโภคก่อน (เดือน ปี) โปรตดูบริเวณข้างใต้ภษณะ เช่น 03-14 หรือ 03/14 หรือ 03.2514
- หมตอายุ (เดือน ปี) โปรตดูบริเวณข้างใต้ภษณะ เช่น 03-14 หรือ 03/14 หรือ 03.2514
- ควรบรีโภคก่อน (ปี เดือน) 2014-03 หรือ 2014/03 หรือ 2014.03
- หมตอายุ (ปี เดือน) 2014-03 หรือ 2014/03 หรือ 2014.03

#### หมายเหตุ

ทั้งนี้สามารถแสดงภาษาอื่นร่วมด้วยก็ได้ เช่น Best before หรือ Expire date 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 คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

#### คำอธิบายข้อจำกัดในการแสดงข้อความกล่าวอ้างเกี่ยวกับสารหรือส่วนประกอบอื่นใดในอาหาร

(๑) ไม่ใช้กับอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดห้ามใช้ หรืออาหารที่โดยธรรมชาติของอาหารนั้น ไม่มีสารนั้น 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 “ปลาชวยเวียดนาม” ที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Pangasius Hypophthalmus* เนื่องจากทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดว่าเป็นปลาตอร์รี่ หรือ “จอห์น ดอร์รี่” (John Dory) ที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Zenopsis conchifera* ที่เป็นปลาในทะเลลึกมหาสมุทรแอตแลนติกและทะเลเมดิเตอร์เรเนียน เป็นต้น

ทั้งนี้ยกเว้นการกล่าวอ้างสารหรือส่วนประกอบใดๆที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ ได้แก่ ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากอาหารไม่มีกลูเตน เป็นต้น

อนึ่ง การแสดงข้อความ “ไม่มีกลูเตน” ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๔) พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง การแสดงฉลากอาหารไม่มีกลูเตน สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีเมล็ดธัญพืชที่มีกลูเตน ได้แก่ ข้าวสาลี (สายพันธุ์ *Triticum species* เช่น ข้าวสาลีดูรัม สเปลท์ และ คามูท เป็นต้น) ข้าวไรย์ ข้าวบาร์เลย์ ข้าวโอ๊ต หรือสายพันธุ์ลูกผสมของธัญพืชดังกล่าวเป็นส่วนประกอบตั้งแต่ ๑ ชนิดขึ้นไป ซึ่งผ่านกระบวนการกำจัดกลูเตนและปริมาณกลูเตนทั้งหมดในผลิตภัณฑ์สุดท้าย ไม่เกิน ๒๐ มิลลิกรัมต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม การแสดงฉลากของอาหารดังกล่าว ยังต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ตามข้อ ๔ (๖) เกี่ยวกับการแสดงข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร