

(สำเนา)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๕) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง การแสดงข้อความ “พรีเมียม”

บนฉลากอาหาร

จากการประชุมบูรณาการเพื่อส่งเสริมศักยภาพการผลิตและเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ เมื่อวันที่ ๑๑ มกราคม ๒๕๕๖ โดยมีรัฐมนตรีและผู้แทนกระทรวงสาธารณสุข กระทรวงพาณิชย์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ได้เห็นชอบร่วมกันให้มีการกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานอาหารในระดับที่สูงกว่าคุณภาพหรือมาตรฐานขั้นต่ำตามกฎหมาย ดังนั้นสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๕) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง การแสดงข้อความ “พรีเมียม” บนฉลากอาหาร เพื่อกำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขเกี่ยวกับการแสดงข้อความ “พรีเมียม” หรือ “Premium” บนฉลากอาหาร โดยมีสาระสำคัญ ดังนี้

๑. กำหนดความหมายของข้อความ “พรีเมียม” หรือ “Premium” ว่าหมายถึง ข้อความที่แสดงคุณภาพหรือมาตรฐาน หรือคุณลักษณะเด่นเป็นพิเศษกว่าอาหารในชนิดหรือประเภทเดียวกันโดยทั่วไป

นอกจากนี้ยังได้กำหนดความหมายของคำว่า “ผลิตผลทางการเกษตร” ซึ่งหมายถึง ผลิตผลหรือผลิตภัณฑ์อันเกิดจากการกลั่นกรอง การประมง การปศุสัตว์ หรือการป่าไม้

๒. การแสดงข้อความ “พรีเมียม” หรือ “Premium” บนฉลากอาหาร ในลักษณะที่เป็นข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ หรือเครื่องหมาย บนฉลากอาหารทุกผลิตภัณฑ์ จะต้องได้รับอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาก่อน

(๑) การยื่นขออนุญาตแสดงข้อความดังกล่าวบนฉลากอาหารให้ยื่นคำขอ ตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยเรื่องการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร

(๒) แสดงเอกสารหรือหลักฐานเพิ่มเติมตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ตามข้อ ๓ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๕) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง การแสดงข้อความ “พรีเมียม” บนฉลากอาหาร

๓. หลักเกณฑ์และเงื่อนไขการแสดงข้อความ “พรีเมียม” หรือ “Premium” บนฉลากอาหารเป็นดังนี้

(๑) มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง

(๒) มีระบบการตรวจสอบรับรองกระบวนการผลิต ตามหลักการสากลหรือเทียบเท่าตั้งแต่วัตถุดิบจนถึงผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป และมีระบบตามสอบสินค้า (Traceability)

(๓) วัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหารต้องผลิตจากสถานที่ผลิตที่ได้รับการรับรองตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้จากหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจหน้าที่ หรือหน่วยรับรองที่หน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจหน้าที่ให้การยอมรับ ดังนี้

(๓.๑) สถานที่...

(๓.๑) สถานที่ผลิตวัตถุดิบ

(๓.๑.๑) สถานที่ผลิตวัตถุดิบที่เป็นผลิตผลทางการเกษตร ต้องได้รับการรับรองตามมาตรฐานใดมาตรฐานหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(ก) การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agriculture Practice; GAP) หรือ

(ข) แนวปฏิบัติที่ว่าด้วยเรื่องการผลิต แปรรูป แสดงฉลาก และจัดจำหน่ายผลิตผลและผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์ (Guidelines for The Production, Processing, Labeling, and Marketing of Organically Food Produced Foods) หรือ

(ค) มาตรฐานอื่นที่ไม่ต่ำกว่า การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agriculture Practice; GAP) หรือ แนวปฏิบัติที่ว่าด้วยเรื่องการผลิต แปรรูป แสดงฉลาก และจัดจำหน่ายผลิตผลและผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์ (Guidelines for The Production, Processing, Labeling, and Marketing of Organically Food Produced Foods)

(๓.๑.๒) สถานที่ผลิตวัตถุดิบที่มีใช้เป็นผลิตผลทางการเกษตร ต้องได้รับการรับรองตามมาตรฐานใดมาตรฐานหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(ก) หลักเกณฑ์ว่าด้วยสุขลักษณะที่ดี (Code of Practice General Principles of Food Hygiene) ตามมาตรฐานโคเด็กซ์ หรือ

(ข) การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point; HACCP) ตามมาตรฐานโคเด็กซ์ หรือ

(ค) ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Management System; ISO22000) หรือ

(ง) มาตรฐานอื่นที่ไม่ต่ำกว่า หลักเกณฑ์ว่าด้วยสุขลักษณะที่ดี (Code of Practice General Principles of Food Hygiene) ตามมาตรฐานโคเด็กซ์ หรือ การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point; HACCP) ตามมาตรฐานโคเด็กซ์ หรือ ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Management System; ISO22000)

(๓.๒) สถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารต้องได้รับการรับรองตามมาตรฐานใดมาตรฐานหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๓.๒.๑) หลักเกณฑ์ว่าด้วยสุขลักษณะที่ดี (Code of Practice General Principles of Food Hygiene) หรือ

(๓.๒.๒) การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point; HACCP) ตามมาตรฐานโคเด็กซ์ หรือ

(๓.๒.๓) ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Management System; ISO 22000) หรือ

(๓.๓.๔) มาตรฐานอื่นที่ไม่ต่ำกว่า หลักเกณฑ์ว่าด้วยสุขลักษณะที่ดี (Code of Practice General Principles of Food Hygiene) หรือ การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point; HACCP) ตามมาตรฐานโคเด็กซ์ หรือ ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Management System; ISO 22000)

(๔) ผลิตภัณฑ์อาหารนั้นต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน หรือคุณลักษณะด้านใดด้านหนึ่งหรือหลายด้านเด่นเป็นพิเศษกว่าอาหารชนิดหรือประเภทเดียวกัน แต่หากไม่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เป็นการเฉพาะ ผลิตภัณฑ์อาหารนั้นจะต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานหรือคุณลักษณะเด่นเป็นพิเศษอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๔.๑) ต้องผ่านการรับรองด้านเกษตรอินทรีย์ จากหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจหน้าที่ หรือหน่วยรับรองที่หน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจหน้าที่ให้การยอมรับ หรือ

(๔.๒) ได้รับการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (Geographical Indications; GI) จากกระทรวงพาณิชย์ หรือ

(๔.๓) ใช้วัตถุดิบหรือส่วนผสมที่สำคัญที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานที่เด่นเป็นพิเศษกว่าวัตถุดิบ โดยทั่วไปที่ผ่านการรับรองสถานที่ผลิตวัตถุดิบที่เป็นผลิตผลทางการเกษตรหรือสถานที่ผลิตวัตถุดิบที่มีใช้เป็นผลิตผลทางการเกษตรตามข้อ ๓ (๓) (๓.๑) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๕) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง การแสดงข้อความ “พรีเมียม” บนฉลากอาหาร และผลิตภัณฑ์อาหารต้องมี คุณภาพหรือมาตรฐาน หรือคุณลักษณะเด่นเป็นพิเศษกว่าอาหารในชนิดหรือประเภทเดียวกันโดยทั่วไป หรือ

(๔.๔) มีกระบวนการผลิตวิธีพิเศษที่ทำให้อาหารมีคุณภาพหรือมาตรฐานหรือคุณลักษณะที่เด่นเป็นพิเศษแตกต่างจากอาหารในชนิดหรือประเภทเดียวกันโดยทั่วไป

๔. ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารที่ได้จัดทำฉลากที่ระบุข้อความ “พรีเมียม” หรือ “Premium” ไว้ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับให้ทำการแก้ไขฉลากให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ และฉลากเดิมที่เหลือให้ใช้ต่อไปได้ แต่ต้องไม่เกินวันที่ ๒๗ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๕๘

๕. วันบังคับใช้: ประกาศฯ มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๒๘ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๕๖ เป็นต้นไป

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้อง ศึกษารายละเอียดในประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวและปฏิบัติตามโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์๐-๒๕๕๐-๗๑๗๓ และ๐-๒๕๕๐-๗๑๗๔ ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๘

บุญชัย สมบูรณ์สุข

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

รับรองสำเนาถูกต้อง  
อรสุรางค์ ธีระวัฒน์  
นักวิชาการและอาหารชำนาญการพิเศษ