

## เกณฑ์การตั้งชื่ออาหาร

ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเฉพาะเรื่อง และประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ดังนี้

☼ ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเฉพาะเรื่อง เช่น นมโค นมปรุงแต่ง นมเปรี้ยว ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร วัตถุเจือปนอาหาร เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เป็นต้น

☼ ให้เป็นไปตาม ข้อ 10 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 367) พ.ศ.2557 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ดังนี้

1. ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร หรือไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญของอาหารอันเป็นเท็จหรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อ โดยให้ปฏิบัติตามเกณฑ์ ดังนี้

2.1 การนำสูตรส่วนประกอบมาเป็นส่วนของชื่ออาหาร

2.1.1 กรณีอาหารที่นอกเหนือจากเครื่องดื่มที่มีหรือทำจากน้ำผลไม้

กรณี	ตัวอย่างชื่ออาหาร	เงื่อนไข
<p>➤ <b>อาหารมีส่วนประกอบนั้น</b></p> <p>อนุญาตให้แสดงส่วนประกอบนั้นเป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหาร โดยต้องไม่ทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิด หรือเกิดความคาดหวังต่อปริมาณส่วนประกอบที่มีในผลิตภัณฑ์ กรณีมีส่วนประกอบน้อยกว่า 10% อาจใช้ “รส” หรือ “ผสม” เป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหารก็ได้</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ไก่ทอดเกลือ ไก่ผัดขิง สเต็กหมู</li> <li>พริกไทยดำ</li> <li>- โจ๊กกุ้งกึ่งสำเร็จรูป</li> <li>- กาแฟสำเร็จรูปผสมคาราเมล</li> <li>- ข้าวผัดปู</li> <li>- ลูกก๊วยช็อกโกแลตชิพ</li> <li>- วุ้นสำเร็จรูปคาราจีแนนผสมผงบุก</li> <li>- ขนมปังรสซินนามอน</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ฉลากต้องแสดงชนิดและปริมาณส่วนประกอบที่ใช้เป็นชื่ออาหาร</li> <li>- ฉลากแสดงรูปภาพส่วนประกอบนั้นได้</li> </ul>
<p>การเรียงลำดับส่วนประกอบในชื่ออาหาร</p> <p>- กรณีเป็นส่วนประกอบประเภทเดียวกัน แต่ต่างชนิดกัน เช่น เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ ให้เรียงจากมากไปน้อย</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ไข่ ก ร อ ก ห มู ผ ส ม ไก่ (ต้องประกอบด้วยหมูมากกว่าไก่)</li> </ul>	
<p>- กรณีเป็นส่วนประกอบคนละประเภทกัน เช่น เนื้อสัตว์และผัก สามารถเรียงตามความเหมาะสม และไม่ทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิด</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- กระเพราหมู หรือ หมูกระเพรา</li> <li>- ไข่ดาวกระเพราหรือกระเพราไข่ดาว</li> <li>- ข้าวเหนียวหมูย่าง หรือ หมูย่างพร้อมข้าวเหนียว</li> </ul>	
<p>- กรณีเป็นส่วนประกอบที่เป็นกลุ่มรวม เช่น ผลไม้รวม ผักรวม เบอร์รี่รวม สามารถเลือกแสดงส่วนประกอบที่สำคัญหรือแสดงส่วนประกอบที่เป็นกลุ่มรวมโดยไม่ต้องระบุทุกชนิดของส่วนประกอบที่เป็นกลุ่มรวม</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ไอศกรีมหวานเย็นรสมิสกีเบอร์รี่</li> <li>- ลูกอมรสผลไม้รวม</li> <li>- โยเกิร์ตผสมผลไม้รวม หรือ โยเกิร์ตผสมผลไม้รวม (ส้ม มะม่วง สตรอเบอร์รี่)</li> </ul>	

<p>➤ <b>อาหารที่ใส่วัตถุแต่งกลิ่นรสต่างๆ</b> อนุญาตให้แสดง “...กลิ่น...” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุส่วนประกอบที่ใช้) เป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- กรณีมีการใส่วัตถุแต่งกลิ่นรสหลายกลิ่นสามารถเลือกแสดงกลิ่นที่เด่นชัดที่สุดเป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหาร</li> <li>- กรณีเป็นอาหารที่มีการแต่งกลิ่นเพียงเล็กน้อย เพื่อช่วยให้ผลิตภัณฑ์รสกลมกล่อม อาจไม่แสดง “กลิ่น...” เป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหาร (เว้นแต่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขเฉพาะเรื่องกำหนดไว้ เช่น นมปรุงแต่ง)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- “ลูกอมกลิ่นสตอเบอร์รี่”</li> <li>- “หมากฝรั่งกลิ่นมินต์”</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แสดงรูปภาพส่วนประกอบนั้นของกลิ่นได้ โดยระบุข้อความ “ภาพ.....สื่อถึงกลิ่นรสเท่านั้น” ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของรูปภาพ เช่น ภาพสตอเบอร์รี่สื่อถึงกลิ่นรสเท่านั้น</li> </ul>
---	--	--

2.1.2 กรณีเครื่องดื่มที่มีหรือทำจากน้ำผลไม้ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 356) พ.ศ.

2556 ข้อ 8(1)

กรณี	ตัวอย่างชื่ออาหาร	เงื่อนไขการแสดงรูปภาพ
<p>➤ <b>น้ำผลไม้ล้วน</b> อนุญาตให้ใช้ชื่ออาหารเป็น น้ำ... 100% (ความที่เว้นไว้ให้ระบุส่วนประกอบที่ใช้)</p>	น้ำส้ม 100%	แสดงรูปภาพส่วนประกอบนั้นได้
<p>➤ <b>น้ำผลไม้ 100% ทำจากน้ำผลไม้เข้มข้น</b> อนุญาตให้ใช้ชื่ออาหาร เป็น น้ำ...100% จากน้ำ...เข้มข้น (ความที่เว้นไว้ให้ระบุส่วนประกอบที่ใช้)</p>	น้ำส้ม 100% จากน้ำส้มเข้มข้น	แสดงรูปภาพส่วนประกอบนั้นได้
<p>➤ <b>น้ำผลไม้ตั้งแต่ร้อยละ 20 ขึ้นไป</b> อนุญาตให้ใช้ชื่อ น้ำ...% (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อและปริมาณผลไม้)</p>	น้ำส้ม 20%	แสดงรูปภาพส่วนประกอบนั้นได้
<p>➤ <b>น้ำผลไม้ไม่ถึงร้อยละ 20</b> อนุญาตให้ใช้ชื่อ น้ำรส...% (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อและปริมาณผลไม้)</p>	น้ำรสส้ม 19%	แสดงรูปภาพส่วนประกอบนั้นได้

หมายเหตุ กรณีมีการใช้น้ำผลไม้มากกว่า 1 ชนิด โดยน้ำผลไม้บางชนิดใช้ในปริมาณเพียงเล็กน้อยเพื่อแต่งกลิ่นรส อาจไม่ต้องนำชนิดและปริมาณน้ำผลไม้เหล่านั้นมาแสดงเป็นส่วนหนึ่งของชื่อก็ได้

กรณีมีการใช้น้ำผลไม้ชนิดเดียวกันแต่ต่างสายพันธุ์กัน เช่น น้ำส้มแมนดาริน 5% น้ำส้มสายน้ำผึ้ง 5% สามารถใช้ชื่ออาหารเป็น น้ำรสส้ม 10% โดยไม่ต้องระบุสายพันธุ์ในชื่ออาหารแต่ต้องระบุชนิดและปริมาณน้ำผลไม้แต่ละสายพันธุ์ที่ฉลาก

3. ไม่ทำให้เข้าใจว่ามีวัตถุประสงค์ตามข้อความ ชื่อ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมายหรือเครื่องหมายการค้าดังกล่าว ผสมอยู่ในอาหาร โดยที่ไม่มีวัตถุประสงค์นั้นผสมอยู่ หรือมีผสมอยู่ในปริมาณที่ไม่อาจแสดงสรรพคุณ
4. ไม่ฟ้องเสียง ฟ้องรูป กับคำหรือข้อความที่สื่อถึงคุณประโยชน์ คุณภาพ สรรพคุณ อันเป็นการโอ้อวด หรือเป็นเท็จ หรือเกินจริง หรือหลอกลวงทำให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร ได้แก่
- สื่อสรรพคุณทางยา ช่วยบำบัด บรรเทา รักษาหรือป้องกันโรคต่างๆ เช่น อ้างว่าสามารถรักษา ป้องกันโรคเบาหวาน ลดอัตราการเกิด หรือลดความเสี่ยงการเกิดมะเร็ง เป็นต้น
  - สื่อสรรพคุณว่าสามารถเปลี่ยนแปลงรูปร่าง ลักษณะและโครงสร้างของอวัยวะในร่างกาย เช่น ลดความอ้วน เพิ่มหน้าอก เป็นต้น
  - สื่อสรรพคุณว่ามีผลต่อการทำหน้าที่ของอวัยวะ และส่วนต่างๆ ของร่างกาย เช่น อ้างว่าลดความอ้วน ทำให้หน้าเล็ก เรียวแหลม ทำให้ผิวขาว เต่งตึง ลดเลือนริ้วรอย ทำให้ผิวพรรณขาวอมชมพู ลดปัญหาฝ้า กระ จุด ต่างดำ ชะลอความแก่ของเซลล์ผิว เพิ่มพัฒนาการทางสมอง บำรุงสายตา หัวใจ ประสาท ลดความเมื่อยล้า ฟันฟูสมรรถภาพทางเพศ เป็นต้น
5. ไม่ขัดกับวัฒนธรรมและศีลธรรมอันดีงามของไทยหรือส่อไปในทางทำลายคุณค่าของภาษาไทย
6. ไม่ส่งเสริมหรืออาจก่อให้เกิดความขัดแย้ง ความแตกแยก หรือผลกระทบในเชิงลบทั้งทางตรงหรือทางอ้อมต่อสังคม วัฒนธรรม ศีลธรรม ประเพณี หรือพฤติกรรมที่เกี่ยวข้องกับเพศ ภาษาและความรุนแรง

 ให้เป็นไปตาม ข้อ 13 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 367) พ.ศ.2557 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ โดยให้ใช้ชื่ออย่างใดอย่างหนึ่งดังต่อไปนี้

- (1) ชื่อเฉพาะของอาหาร ชื่อสามัญ หรือชื่อที่ใช้เรียกอาหารตามปกติ เช่น ถั่วลิสงอบรสน้ำผึ้ง น้ำพริกกุ้งเสียบ ขนมหอมจอก ยากิโซบะ ฮอตดอก บิงซู และโดนัทน้ำตาล เป็นต้น
- (2) ชื่อที่แสดงประเภทหรือชนิดของอาหารตามที่ระบุในประกาศกระทรวงสาธารณสุขเฉพาะเรื่อง (ตามเอกสารแนบ)
- (3) ชื่อทางการค้า การใช้ชื่อนี้ต้องมีข้อความแสดงประเภทหรือชนิดของอาหารกำกับชื่ออาหารด้วย โดยจะอยู่ในบรรทัดเดียวกับชื่อทางการค้าก็ได้ และจะมีขนาดตัวอักษรต่างกับชื่อทางการค้าก็ได้ แต่ต้องสามารถอ่านได้ชัดเจน เช่น บูบู่ (น้ำปรีโภาค) แนวทางการตั้งชื่ออาหารภาษาไทย สามารถดำเนินการ ดังนี้

กรณี	ตัวอย่างชื่ออาหาร	เงื่อนไข
การตั้งชื่ออาหารภาษาไทย 1.- แปลให้สอดคล้องกับชื่ออาหารภาษาต่างประเทศ หรือ - ใช้ทับศัพท์ภาษาต่างประเทศ โดยมีคำกำกับชื่ออาหารเพื่อให้ทราบว่าเป็นอาหารชนิดหรือประเภทใด	- Penne Pomorido Basilico/ - เพนเนในซอสมะเขือเทศและใบโหระพา หรือ - พาสต้าในซอสมะเขือเทศและใบโหระพา หรือ - เพนเน โปโมโดโร บาสิลิกโก (เพนเนในซอสมะเขือเทศและใบโหระพา) หรือ - เพนเน โปโมโดโร บาสิลิกโก (พาสต้าในซอสมะเขือเทศและโหระพา) - ออกไก่ทอดสติกรสไปซี่ หรือ ออกไก่ทอดรสสไปซี่แบบแห้ง หรือ ฟรายด์ชิคเค้นเบรสสติกสไปซี่เฟลเวอร์ (ออกไก่ทอดรสเผ็ด)/ Fried Chicken Breast Stick Spicy Flavour หรือ Fried Chicken Breast Stick with pepper	- ใช้คำภาษาอื่นที่เป็นที่รู้จัก ผู้บริโภคเข้าใจ รวมทั้งใช้คำภาษาอื่นร่วมกับคำภาษาไทยได้
2.- สามารถใช้คำภาษาไทยและคำทับศัพท์ภาษาต่างประเทศอยู่ในชื่ออาหารเดียวกัน	- ข้าวมันไก่สไปซี่ / Spicy Khao Mhan Kai, สโมคแฮมรมควัน (หมูผสมไก่) / Smoked Ham, ป๊อปคอร์น / Popcorn	
3.- อาหารไทยที่ไม่มีชื่อเฉพาะในภาษาอังกฤษอาจเลือกคำที่มีความหมายใกล้เคียงกัน	- ข้าวเหนียวน้ำกะทิทุเรียนหอมทอง MONTHONG DURIAN AND STICKY RICE WITH COCONUT MILK	

4.- สามารถใช้วัตถุประสงค์การใช้งานของอาหารประกอบชื่ออาหารโดยที่ไม่มีอาหารนั้นอยู่ในสูตรส่วนประกอบ	- โฟมิลค์ 123 (สารทำให้คงตัวชนิดผสมสำหรับนมปรุงแต่ง) (ตรา พีพี) FoMilk 123 (Mixture of Stabilizers for Flavoured Milk) (PP®) หรือ	- มีวัตถุเจือปนอาหารที่มีคุณสมบัติเป็นสารช่วยทำให้ คง ตั ว ใน สุ ต ร ส่วนประกอบ
	- โฟมิลค์ 123 (วัตถุเจือปนอาหารสำหรับนมปรุงแต่ง) (ตรา พีพี) FoMilk 123 (Food Additive for Flavoured Milk) (PP®)	- ฉลาก/คู่มือแสดงวิธีใช้ในอาหารสอดคล้องกับชื่อที่แสดง
	ซีซัน บีฟ ซีซันนิง เอบี (ซอสผงปรุงรสสำหรับเนื้อวัว) (ตรา ทาโค เบลล์) Seasoned Beef Seasoning AB (TACO BELL Brand)	- ฉลาก/คู่มือแสดงวิธีใช้ในอาหารสอดคล้องกับชื่อที่แสดง

☸ **กรณีใช้ชื่ออาหารที่อาจทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดเกี่ยวกับลักษณะเฉพาะของอาหารนั้นๆ รวมทั้งแหล่งกำเนิด**

ต้องระบุข้อความหนึ่งข้อความใดประกอบชื่ออาหารด้วย ทั้งนี้ในการใช้ชื่อลักษณะของอาหารและแหล่งกำเนิดเป็นส่วนของชื่ออาหาร ผลิตภัณฑ์อาหารนั้นต้องสอดคล้องชื่ออาหาร เช่น

ลักษณะเฉพาะของอาหาร	ตัวอย่างชื่ออาหาร	เงื่อนไข
สารที่ใช้บรรจุ	- ปลาทูน่าในน้ำมันถั่วเหลือง - ปลาทูน่าในน้ำเกลือ	ระบุสารที่ใช้เป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหาร
กรรมวิธีการผลิต/วิธีใช้	- กลัวยตาก - กลัวยเล็บมีนางอบ - สุกี้ยากี้ไก่พร้อมปรุง	ระบุกรรมวิธีการผลิต/วิธีใช้ เป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหาร
รูปลักษณะของอาหาร	ช็อกโกแลตรูปกลัวย	สำหรับช็อกโกแลตรูปทรงกลัวยแต่ไม่มีกลัวยเป็นส่วนประกอบ
ส่วนของพืชหรือสัตว์	- ปีกไก่ทอด	ระบุส่วนของพืชหรือสัตว์เป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหาร
แหล่งกำเนิดของอาหาร หรือ ส่วนประกอบของอาหาร	- ไข่ตุ๋นแบบญี่ปุ่น - ซีโรงหมูย่างหมักสูตรเกาหลี - ลูกอมกลิ่นแอปเปิ้ลญี่ปุ่น - ไอศกรีมนมผสมช็อกโกแลตเบลเยียม	ระบุแหล่งกำเนิดของอาหารหรือส่วนประกอบอาหารเป็นส่วนหนึ่งของชื่อ ลูกอมผลิตในประเทศไทยแต่ใช้กลิ่นนำเข้ามาจากญี่ปุ่น ไอศกรีมนมผลิตในประเทศจีน แต่ใช้ช็อกโกแลตนำเข้าจากประเทศเบลเยียม
ลักษณะทางกายภาพของอาหาร	- เกล็ดขนมปัง - ซอสปรุงรสชนิดผง - ปลาทูน่าชนิดก้อน (Solid) - ซิด อินสแตนต์(วัตถุเจือปนอาหาร) Cid Instant (Food Additive)	- มีลักษณะสอดคล้องกับผลิตภัณฑ์ - กรณีที่ลักษณะทางกายภาพดังกล่าวมีมาตรฐานจากหน่วยงานราชการหรือหน่วยงานที่เป็นสากลกำหนดไว้ จะต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขที่หน่วยงานดังกล่าวกำหนดไว้

**หมายเหตุ** กรณีชื่อประเทศเป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหารที่เป็นชื่อเฉพาะของอาหาร อนุญาตให้ใช้ชื่ออาหารนั้นๆ ได้โดยอาหารต้องมีลักษณะเฉพาะ ไม่ว่าจะแหล่งกำเนิดจากที่ใด เช่น คุกกี้สิงคโปร์ (คุกกี้ที่มีความกรอบ ร่วน ขนาดขึ้นพอดีคำ มีเมล็ดมะม่วงหิมพานต์วางอยู่บนชั้นคุกกี้) เป็นต้น

ข้อความ	ตัวอย่าง	เงื่อนไข
<p>1. เกี่ยวกับการแบ่ง</p> <p>1.1 คุณลักษณะ เช่น รสชาติ เนื้อ สัมผัส (Texture) รวมถึง ปริมาณ และกรรมวิธีการผลิต</p> <p>1.2 ระดับ(เกรด) ของผลิตภัณฑ์</p> <p>เช่น</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gold</li> <li>- Supreme</li> <li>- Selected</li> <li>- Extra</li> <li>- พรีเมียม/premium</li> <li>- superior</li> <li>- Finest</li> <li>- สูตรพิเศษ</li> <li>- super</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ขนมปังอบกรอบ</li> <li>- โยเกิร์ตชนิดคงตัว</li> <li>- เอ็กตรา ช็อกโกแลต (บิสกิตแท่งเคลือบช็อกโกแลต)/Extra choco stick</li> <li>- น้ำมันมะกอกธรรมชาติเกรดพิเศษ/ Extra Virgin Olive Oil</li> </ul>	<p>ต้องมีลักษณะสอดคล้องกับผลิตภัณฑ์</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ต้องมีข้อมูลเกี่ยวกับการจัดแบ่งคุณลักษณะหรือระดับ (เกรด) ของผลิตภัณฑ์ จากหน่วยงานราชการ หรือหน่วยงานที่เป็นสากล เช่น สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, CODEX เป็นต้น หรือ หนังสือชี้แจงเกณฑ์คุณภาพของบริษัทผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า</li> </ul>
<p>2. ข้อความเกี่ยวกับสูตรอาหาร</p> <p>เช่น ต้นตำรับ สูตรโบราณ สูตรดั้งเดิม สูตรออริจินอล รสดั้งเดิม “คลาสสิก” “ออริจินอล” “ซิกเนเจอร์” เป็นต้น</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ก๋วยเตี๋ยวต้มยำสูตรโบราณ</li> <li>- กาแฟรสคลาสสิก</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ต้องชี้แจงว่าข้อความดังกล่าวสื่อและสอดคล้องกับผลิตภัณฑ์อย่างไร</li> </ul>
<p>3. ธรรมชาติแท้ 100%</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำแร่ธรรมชาติแท้ 100% จากแหล่ง.....</li> </ul>	<p>เป็นผลิตภัณฑ์ตามธรรมชาติ ไม่ผ่านกระบวนการผลิตที่ทำให้คุณสมบัติผลิตภัณฑ์ต่างไปจากเดิม</p>
<p>4. ธรรมชาติ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำมันมะกอกธรรมชาติ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เป็นผลิตภัณฑ์ตามธรรมชาติที่ยังไม่ได้แปรรูป เช่น พืช ผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์ หรือมีกระบวนการแปรรูปเฉพาะทางกายภาพ</li> <li>- หรือเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ผ่านกรรมวิธีแปรรูปหรือกรรมวิธีการผลิตเบื้องต้น ที่ไม่มีการเติมวัตถุเจือปนอาหาร, สี, กลิ่น, วิตามิน และเกลือแร่ (ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร พ.ศ.2561</li> </ul>
<p>5. แท้ 100%</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำแดงโมแท้ 100%</li> <li>- เครื่องดื่มนมแพะแท้ 100%</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เป็นผลิตภัณฑ์ชนิดนั้นเพียงอย่างเดียว 100% โดยไม่มีการเติมสิ่งอื่นใดลงไป</li> </ul>

ข้อความ	ตัวอย่าง	เงื่อนไข
6. แท้	<ul style="list-style-type: none"> <li>- กาแฟแท้</li> <li>- น้ำปลาแท้</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ</li> <li>- เป็นผลิตภัณฑ์ชนิดนั้นเพียงอย่างเดียว 100% และไม่มีการเติมสิ่งอื่นใดลงไป</li> </ul>
7. สด	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ไข่ไก่สด</li> <li>- แดงโมสดแช่เย็น</li> <li>- กุ้งสดแช่แข็ง</li> <li>- ขนมหีบเนยสด</li> <li>- น้่านมโคสดพาสเจอร์ไรส์</li> <li>- วุ้นเส้นสด</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- อาหารที่เป็นผลิตผลตามธรรมชาติที่ยังไม่ได้แปรรูป</li> <li>- อาหารที่เป็นผลผลิตตามธรรมชาติที่ตัดแต่ง แช่เย็น หรือแช่แข็ง โดยการใช้ชื่ออาหารที่มีคำว่า “สด” ต้องมีข้อความ “แช่แข็ง” เป็นส่วนของชื่ออาหารด้วย</li> <li>- อาหารที่กำหนดระยะเวลาจำหน่ายไม่เกิน 3 วัน นับจากวันที่ผลิต</li> <li>- อาหารที่เป็นไปตามเงื่อนไขในประกาศเฉพาะ</li> <li>- อาหารที่มีลักษณะเฉพาะที่แตกต่างจากลักษณะปกติของอาหารนั้นๆ</li> </ul>
8. ผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์ หรือ ผลิตภัณฑ์อินทรีย์ organic หรือ ออร์แกนิก	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ใบชาออร์แกนิก</li> <li>- ข้าวกล้องอินทรีย์</li> </ul>	<p>ต้องได้รับการตรวจสอบรับรองตามเกณฑ์มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ของ IFOAM (The International Federation of Organic Agriculture Movements) หรือตามคำแนะนำของกรรมาธิการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex) หรือตามมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ของต่างประเทศ (ในกรณีที่ต่างประเทศนั้นมีการประกาศใช้กฎระเบียบเกี่ยวกับการผลิตผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์) โดยหน่วยตรวจสอบรับรองที่ได้รับการรับรองระบบงานตามเกณฑ์ของ IFOAM หรือตามระบบ ISO/IEC Guide65 หรือได้รับการขึ้นทะเบียนจากหน่วยงานในประเทศที่มีกฎระเบียบเรื่องเกษตรอินทรีย์</p>

## ชื่อที่แสดงประเภทหรือชนิดของอาหาร ตามที่ระบุในประกาศกระทรวงสาธารณสุขเฉพาะเรื่อง

ประเภทอาหาร	ตัวอย่างชื่อ	เงื่อนไข
ครีม (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 01.3, 01.4, 01.5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ครีมแท้ชนิดพว่องมันเนย</li> <li>- ครีมแท้ชนิดธรรมดา</li> <li>- ครีมแท้ชนิดวิปปิ้งครีม</li> <li>- ครีมแท้ชนิดดับเบิ้ลครีม</li> <li>- ครีมแท้ชนิดครีมเปรี้ยว</li> <li>- ครีมผสมชนิดพว่องมันเนย</li> <li>- ครีมผสมชนิดธรรมดา</li> <li>- ครีมผสมชนิดวิปปิ้งครีม</li> <li>- ครีมผสมชนิดครีมเปรี้ยว</li> <li>- ครีมผสมชนิดพว่องมันเนย</li> <li>- ครีมเทียมชนิดพว่องมันเนย</li> <li>- ครีมเทียมชนิดธรรมดา</li> <li>- ครีมเทียมชนิดวิปปิ้งครีม</li> <li>- ครีมเทียมชนิดครีมเปรี้ยว</li> <li>- ครีมเทียมชนิดพว่องมันเนย</li> </ul>	ระบุชนิดตามประกาศฯ (ฉบับที่ 208) พ.ศ.2543
เนยแข็ง (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 01.6)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เนยแข็งชนิดครีมชีส</li> <li>- เนยแข็งชนิดโฮลมีลค์ชีส</li> <li>- เนยแข็งชนิดสกิมมีลค์ชีส</li> <li>- เนยแข็งชนิดโพรเชสชีส</li> <li>- เนยแข็งชนิดเนมชีส</li> </ul>	ระบุชนิดตามประกาศฯ (ฉบับที่ 209) พ.ศ.2543

ประเภทอาหาร	ตัวอย่างชื่อ	เงื่อนไข
น้ำมันเนย (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 02.1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- บัตเตอร์ออย</li> <li>- มิลค์แฟต</li> <li>- แอนไฮดริส บัตเตอร์ออยล์</li> <li>- แอนไฮดริส มิลค์แฟต</li> </ul>	ระบุชนิดตามประกาศฯ (ฉบับที่ 206) พ.ศ.2543
เนยใสหรือกี (Ghee) (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 02.1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เนยใส</li> <li>- กี</li> </ul>	ดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ประกาศฯ (ฉบับที่ 226) พ.ศ.2544
น้ำมันและไขมัน (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 2.1.2 และ 2.1.3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำมันถั่วเหลืองธรรมชาติ</li> <li>- น้ำมันปาล์มจากเนื้อปาล์มผ่านกรรมวิธี</li> <li>- น้ำมันงาผ่านกรรมวิธี</li> <li>- ไขมันหมูเจียว</li> <li>- น้ำมันถั่วลิสงธรรมชาติผสมน้ำมันมะพร้าวผ่านกรรมวิธี 2:1</li> <li>- น้ำมันถั่วลิสงและน้ำมันปาล์มจากเนื้อปาล์มผ่านกรรมวิธี 3:1 กรณีน้ำมัน 2 ชนิดมีวิธีเป็นผ่านกรรมวิธี</li> <li>- น้ำมันพืชผสม (น้ำมันถั่วเหลืองวิธีผ่านกรรมวิธี, น้ำมันถั่วลิสงวิธีธรรมชาติ 7:3)</li> </ul>	<p>- ระบุกรรมวิธีการผลิต สำหรับน้ำมันและไขมันตามข้อ 4 (1) (2) (3) และ (4) ประกาศฯ (ฉบับที่ 421) พ.ศ.2564</p> <p>- ระบุชนิดน้ำมันหรือไขมัน ที่เป็นส่วนประกอบ และสัดส่วนที่ผสม ตามลำดับของปริมาณจากมากไปน้อย พร้อมให้แสดงวิธีการผลิตของน้ำมันหรือไขมันที่นำมาผสม สำหรับน้ำมันและไขมันผสมตามข้อ 4 (5) ประกาศฯ (ฉบับที่ 421) พ.ศ. 2564</p> <p>ศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมที่ประกาศฯ (ฉบับที่ 421) พ.ศ. 2564 เรื่อง น้ำมันและไขมัน</p>
น้ำมันปลา (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 2.1.3 )	<ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำมันปลาทูน่า</li> <li>- น้ำมันปลาแชมอนได้จากปลาตามแหล่งธรรมชาติ</li> </ul>	<p>- ชื่อของวัตถุดิบที่ใช้ผลิตน้ำมันปลา ในชื่ออาหาร สำหรับน้ำมันปลาตามข้อ 3 ( 1) และ ข้อ 3 ( 3) ( 3.1 ) ประกาศฯ (ฉบับที่ 422) พ.ศ.2564</p> <p>- แหล่งที่มาของปลา สำหรับน้ำมันปลาแชมอน ตามข้อ 3 ( 1) ( 1.4 ) ประกาศฯ (ฉบับที่ 422) พ.ศ.2564</p> <p>- ปริมาณวิตามินเอ และวิตามินดีสำหรับน้ำมันตับปลา ตามข้อ 3 ( 3) ประกาศฯ (ฉบับที่ 422) พ.ศ.2564</p>



ประเภทอาหาร	ตัวอย่างชื่อ	เงื่อนไข
		<p>-ปริมาณ EPA และ DHA สำหรับน้ำมันปลากะตัก ตามข้อ 3 ( 1 ) ( 1.1) น้ำมันปลาเข้มข้น ตามข้อ 3 ( 4) และน้ำมันปลาในรูปเอทิลเอสเทอร์ชนิดเข้มข้น ตามข้อ 3 ( 5 ) ประกาศฯ (ฉบับที่ 422) พ.ศ.2564</p> <p>-ชนิดน้ำมันปลาที่เป็นส่วนประกอบตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อยโดยแสดงต่อจาก ชื่ออาหารสำหรับน้ำมันปลา ตามข้อ 3 ( 2) ข้อ 3 ( 3) ( 3.2) ประกาศฯ (ฉบับที่ 422) พ.ศ.2564 และน้ำมันปลาที่ทำให้แห้ง</p> <p>ศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมที่ประกาศฯ (ฉบับที่ 422) พ.ศ. 2564 เรื่อง น้ำมันปลา</p>
เนย (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 02.2)	- เนย	ดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ประกาศฯ (ฉบับที่ 227) พ.ศ.2544
เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 02.2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เนยเทียม</li> <li>- ผลิตภัณฑ์เนยเทียม</li> <li>- เนยผสม</li> <li>- ผลิตภัณฑ์เนยผสม</li> </ul>	ระบุชนิดตามประกาศฯ (ฉบับที่ 348) พ.ศ.2555
วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 04.1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <sup>1</sup>วุ้นสำเร็จรูป<u>เจลาติน</u></li> <li>- <sup>2</sup>ขนมเยลลี่<u>คาราจีแนน รสส้ม 5%</u></li> </ul>	<p>ต้องปฏิบัติตามประกาศฯ (ฉบับที่ 100) พ.ศ.2529</p> <p><sup>1</sup>วุ้นสำเร็จรูป ต้องระบุชนิดของวัตถุที่เป็นตัวทำให้นุ่มและยึดหยุ่นเป็นวุ้น</p> <p><sup>2</sup>ขนมเยลลี่ ต้องระบุร้อยละน้ำหนักของน้ำผลไม้ที่เป็นส่วนประกอบและระบุชนิดของวัตถุที่เป็นตัวทำให้นุ่มและยึดหยุ่นเป็นวุ้น</p>

ประเภทอาหาร	ตัวอย่างชื่อ	เงื่อนไข
แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 04.1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แยมสตรอเบอร์รี่</li> <li>- เยลลี่สับวารส</li> <li>- มาร์มาเลดส้ม</li> </ul>	ดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ประกาศฯ (ฉบับที่ 213) พ.ศ.2543
ชี้ออกโกแลต (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 05.1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ชี้ออกโกแลตชนิดไม่หวาน</li> <li>- ชี้ออกโกแลต</li> <li>- คูเวอร์เจอร์ชี้ออกโกแลต</li> <li>- ชี้ออกโกแลตชนิดหวาน</li> <li>- ชี้ออกโกแลตนม</li> <li>- คูเวอร์เจอร์ชี้ออกโกแลตนม</li> <li>- ชี้ออกโกแลตนมชาดมันเนย</li> <li>- คูเวอร์เจอร์ชี้ออกโกแลตนมชาดมันเนย</li> <li>- ชี้ออกโกแลตชนิดครีม</li> <li>- ชี้ออกโกแลตชนิดเกล็ด</li> <li>- ชี้ออกโกแลตนมชนิดเส้น</li> <li>- ชี้ออกโกแลตนมผสมอัลมอนด์</li> <li>- ชี้ออกโกแลตนมสอดไส้อัลมอนด์</li> <li>- ชี้ออกโกแลตขาว</li> <li>- <sup>1</sup>ชี้ออกโกแลตรสสตรอเบอร์รี่</li> <li>- <sup>2</sup>ชี้ออกโกแลตกลี้นชาเขียว</li> <li>- <sup>3</sup>ชี้ออกโกแลตชนิดต่างๆ</li> </ul>	<p>ต้องปฏิบัติตามประกาศฯ (ฉบับที่ 83) พ.ศ.2527 โดยต้องระบุชนิดชี้ออกโกแลต</p> <p><sup>1</sup>ชี้ออกโกแลตปรุงแต่งด้วยกลี้นรสตามธรรมชาติ</p> <p><sup>2</sup>ชี้ออกโกแลตปรุงแต่งด้วยกลี้นรสสังเคราะห์</p> <p><sup>3</sup>ชี้ออกโกแลตหลายชนิดที่บรรจุในภาชนะเดียวกัน</p>
หมากฝรั่งและลูกอม (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 05.2, 05.3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- หมากฝรั่งกลี้นมินต์</li> <li>- ลูกอมรสนม</li> </ul>	ระบุชนิดตามประกาศฯ (ฉบับที่ 228) พ.ศ.2544

ประเภทอาหาร	ตัวอย่างชื่อ	เงื่อนไข
ข้าวเติมวิตามิน (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 06.1)	- ข้าวเติมวิตามิน	ดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ประกาศฯ (ฉบับที่ 150) พ.ศ.2536
แป้งข้าวกล้อง (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 06.2)	- แป้งข้าวกล้อง	ดูรายละเอียดเพิ่มเติม ที่ประกาศฯ (ฉบับที่ 44) พ.ศ.2523
อาหารกึ่งสำเร็จรูป (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 06.3, 06.4 และ 12.2, 12.5)	- <u>บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป</u> - <u>โจ๊กกึ่งสำเร็จรูป</u> - <u>ข้าวต้มรสไก่กึ่งสำเร็จรูป</u> - <u>ซูปผงรสไก่</u> - <u>แกงจืดชนิดก๋อญ</u> - <u>น้ำพริกแกงส้ม</u> - <u>น้ำพริกแกงเขียวหวาน</u>	ระบุชนิดตามประกาศฯ (ฉบับที่ 210) พ.ศ.2543
น้ำมันถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 06.8)	- <u>น้ำมันถั่วเหลืองสเตอริไรส์</u> - <u>น้ำมันถั่วเหลืองยูเอชทีผสมงาดำ</u> - <u>น้ำมันถั่วเหลืองชนิดแห้ง</u>	
ขนมปัง (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 07.1)	- <u>ขนมปังลูกเกด</u> - <u>ขนมปังรสซ็อกโกแลต</u>	ดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ประกาศฯ (ฉบับที่ 224) พ.ศ.2544
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 08.3, 09.2)	- <u>ลูกชิ้นหมู</u> - <u>ไส้กรอกไก่</u> - <u>แหนมปลา</u> - <u>หมูยอ</u> - <u>กุนเชียง/กุนเชียงไก่/กุนเชียงปลา</u>	- ระบุชนิดตามประกาศฯ (ฉบับที่ 243) พ.ศ.2544 - ระบุชื่อของสัตว์ที่ใช้เป็นวัตถุดิบ
ไข่เยี่ยวม้า (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 10.3)	- ไข่เยี่ยวม้า	ดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ประกาศฯ (ฉบับที่ 236) พ.ศ.2544
น้ำผึ้ง (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 11.5)	- <u>น้ำผึ้ง</u> - <u>น้ำผึ้งจากดอกลำไย</u>	ดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ประกาศฯ (ฉบับที่ 211) พ.ศ.2543

ประเภทอาหาร	ตัวอย่างชื่อ	เงื่อนไข
เกลือบริโภค (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 12.1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เกลือบริโภค</li> <li>- เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน</li> <li>- เกลือบริโภคไม่เสริมไอโอดีน</li> <li>- เกลือบริโภคสำหรับผู้ที่ต้องจำกัดการบริโภคไอโอดีน</li> </ul>	ดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ประกาศฯ เกลือบริโภค (พ.ศ.2554)
น้ำส้มสายชู (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 12.3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำส้มสายชูหมักจากข้าว</li> <li>- น้ำส้มสายชูกลั่น 5%</li> <li>- น้ำส้มสายชูเทียม</li> </ul>	ระบุชนิดตามประกาศฯ (ฉบับที่ 204) พ.ศ.2543
น้ำเกลือปรุงอาหาร (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 12.6)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำเกลือปรุงอาหาร</li> </ul>	ดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ประกาศฯ น้ำเกลือปรุงอาหาร (พ.ศ.2553)
ซอสบางชนิด (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 12.6)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ซอสพริก</li> <li>- ซอสมะเขือเทศ</li> <li>- ซอสมะละกอ</li> <li>- ซอสแป้ง</li> <li>- ซอสพริกผสมมะเขือเทศ</li> </ul>	ระบุชนิดของตามประกาศฯ (ฉบับที่ 201) พ.ศ.2543
ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 12.6, 12.9)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ซอสผงปรุงรส</li> <li>- เต้าเจี้ยว</li> <li>- น้ำจิ้มไก่/น้ำจิ้มซีฟู้ด</li> </ul>	ดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ ประกาศฯ (ฉบับที่ 200) พ.ศ.2543
น้ำปลา (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 12.6)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำปลาแท้</li> <li>- น้ำปลาผสม</li> <li>- น้ำปลาจากกุ้ง</li> <li>- น้ำปลาจากกุ้ง 10% ผสมกับน้ำปลาแท้ 1%</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ต้องระบุชนิดตามประกาศฯ (ฉบับที่ 203) พ.ศ.2543</li> <li>2. กรณีผลิตจากสัตว์อื่นที่ไม่ใช่ปลา ต้องระบุชื่อวัตถุดิบและปริมาณ</li> </ol>

ประเภทอาหาร	ตัวอย่างชื่อ	เงื่อนไข
ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 12.9)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>ซอสปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง</u></li> <li>- <u>ซอสผงปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลือง</u></li> <li>- ซีอิ้วดำหวาน</li> <li>- ซีอิ้วดำ</li> </ul>	ดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ประกาศฯ ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง (พ.ศ.2553)
น้ำแร่ธรรมชาติ (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 14.1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>น้ำแร่ธรรมชาติจากเทือกเขาฟูจิ</u></li> <li>- <u>น้ำแร่ธรรมชาติจากแหล่งน้ำพุ ชนิดมีฟอง</u></li> <li>- <u>น้ำแร่ธรรมชาติอัดก๊าซจากเทือกเขามิลาโน</u></li> </ul>	ต้องปฏิบัติตามประกาศฯ (ฉบับที่ 199) พ.ศ.2543 โดยระบุแหล่งที่มาของน้ำแร่ และกรณีมีการปรับปริมาณก๊าซ ให้มีการกำกับปริมาณก๊าซไว้ด้วย
น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 14.1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำบริโภค</li> <li>- น้ำดื่ม</li> </ul>	ดูรายละเอียดเพิ่มเติม ที่ประกาศฯ (ฉบับที่ 61) พ.ศ.2524, (ฉบับที่ 135) พ.ศ.2534, (ฉบับที่ 220) พ.ศ.2544, (ฉบับที่ 256) พ.ศ.2545, (ฉบับที่ 284) พ.ศ.2547
น้ำแข็ง (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 14.1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำแข็ง</li> <li>- น้ำแข็งหลอด</li> <li>- <u>น้ำแข็งหลอดใช้รับประทานได้</u></li> </ul>	ดูรายละเอียดเพิ่มเติม ที่ประกาศฯ (ฉบับที่ 78) พ.ศ.2527, (ฉบับที่ 137) พ.ศ.2543, (ฉบับที่ 254) พ.ศ.2545, (ฉบับที่ 285) พ.ศ.2547
ชา (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 14.1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ชาใบ/ชาชนิดใบ</li> <li>- ชาผงสำเร็จรูป</li> <li>- <u>ชาปรุงสำเร็จกลิ่นเลมอน พร้อมดื่ม</u></li> <li>- ชาผงปรุงสำเร็จกลิ่นมะลิ</li> <li>- <u>ชาปรุงสำเร็จกลิ่นอบเชยชนิดแห้ง</u></li> </ul>	ระบุชนิดตามประกาศฯ (ฉบับที่ 196) พ.ศ.2543, (ฉบับที่ 277) พ.ศ.2546
กาแฟ (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 14.1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- กาแฟอาราบิก้า<u>แท้</u></li> <li>- กาแฟ<u>คั่วบดแท้</u></li> <li>- กาแฟ<u>คั่วบดผสมนม</u></li> <li>- กาแฟ<u>คั่วบดที่สกัดกาแฟอื่นออก</u></li> </ul>	ระบุชนิดตามประกาศฯ (ฉบับที่ 197) พ.ศ.2543, (ฉบับที่ 276) พ.ศ.2546

ประเภทอาหาร	ตัวอย่างชื่อ	เงื่อนไข
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- กาแฟสำเร็จรูป</li> <li>- กาแฟสำเร็จรูปผสมอัลมอนต์</li> <li>- กาแฟสำเร็จรูปที่สกัดกาแฟีนออก</li> <li>- กาแฟปรุงสำเร็จชนิดผง</li> </ul>	
ชาจากพืช (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 14.1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ชาดอกมะลิ</li> <li>- ชาใบหม่อน</li> </ul>	ดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ประกาศฯ (ฉบับที่ 426) พ.ศ.2564
อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภค (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 16.0)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ผักพริกแกงหมูพร้อมบริโภค</li> <li>- ข้าวผัดกุ้ง</li> <li>- ชุดสุกี้ทะเลรวมมิตร พร้อมปรุง</li> </ul>	ดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ประกาศฯ (ฉบับที่ 237) พ.ศ.2544
วัตถุดิบกลิ่นรส	<ul style="list-style-type: none"> <li>- กลิ่นวานิลลา (วัตถุดิบกลิ่นรสธรรมชาติ)</li> <li>- กลิ่นนม (วัตถุดิบกลิ่นรสสังเคราะห์)</li> <li>- กลิ่นช็อกโกแลต (วัตถุดิบกลิ่นรสเลียนธรรมชาติ)</li> </ul>	ต้องระบุข้อความ วัตถุดิบกลิ่นรสธรรมชาติ หรือ วัตถุดิบกลิ่นรสเลียนธรรมชาติ หรือ วัตถุดิบกลิ่นรสสังเคราะห์ (แล้วแต่กรณี) ตามประกาศฯ (ฉบับที่ 223) พ.ศ.2544