



กองอาหาร

Food Division

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

การจัดประเภทอาหาร

กลุ่มกำกับดูแลก่อนออกสู่ตลาด



7 กรกฎาคม 2566

ข้อมูลที่ต้องใช้ในการจัดประเภทอาหาร

1. รายละเอียดของผลิตภัณฑ์ เช่น

- สูตรส่วนประกอบ 100% **ต้องดูว่าทุกส่วนประกอบอนุญาตให้ใช้ในอาหาร และประเภทอาหารนั้นๆ หรือไม่**
- กรรมวิธีการผลิต **ต้องดูว่าเป็นกรรมวิธีแบบปกติไม่ได้ทำให้เกิดโครงสร้างใหม่**
- จุดประสงค์การใช้
- วิธีการบริโภค/วิธีการใช้
- ปริมาณการบริโภค/ปริมาณการใช้
- ภาชนะบรรจุ/การเก็บรักษา

2. คุณลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์นั้นๆ (Specifications) ที่จำเป็น

เช่น ปริมาณกาเฟอีน ปริมาณเนื้อมัน รายละเอียดสารสกัด แล้วแต่กรณี

การจัดประเภทอาหาร “เพื่อการขออนุญาตสถานที่และผลิตภัณฑ์”





นิยามของอาหาร ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

“อาหาร” ตามมาตรา 4 ในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
หมายความว่า ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่

(1) วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใดๆ หรือในรูปลักษณะใดๆ แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษ ตามกฎหมายว่าด้วยการนั้น แล้วแต่กรณี (finish product ต่างๆ)

(2) วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือเป็นส่วนผสมในการผลิตอาหารรวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส เช่น แป้งสาลี กลิ่นวานิลลา เป็นต้น (วัตถุดิบในอาหาร)

หลักสำคัญคือต้องมุ่งหมายใช้กับอาหาร

วัตถุประสงค์ที่ไม่ใช้กับอาหาร

หากมีวัตถุประสงค์อื่นที่ไม่ได้ใช้เป็นอาหารหรือส่วนประกอบในอาหาร เช่น ใช้เป็นอาหารเลี้ยงเชื้อ, ใช้ในอุตสาหกรรมกระดาษ, ใช้ในการผลิตเชื้อเพลิง, หรือ แสดงสรรพคุณที่มุ่งหวังการบำบัดบรรเทารักษา เป็นต้น

“ผลิตภัณฑ์ ไม่จัดเป็นอาหาร ตาม พรบ.อาหาร พ.ศ.2522”

ซึ่งต้องสอดคล้องกับฉลาก ที่อาจมีข้อความที่ระบุไว้ชัดเจน เช่น “ไม่ใช้กับอาหาร/ Not for food” หรือข้อความอื่นๆ ในทำนองเดียวกัน

ตัวอย่าง

Peppermint Flavor

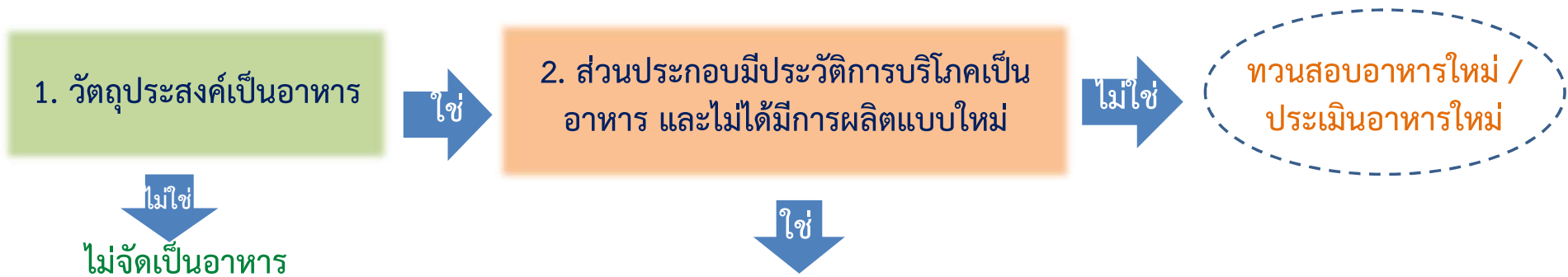
วิธีใช้ : ใช้จุดกับเตาน้ำมันหอมระเหย



แต่ฉลากระบุข้อความ
“Food Flavor”

ดังนั้น..
ต้องขออนุญาตเป็นอาหาร
ภายใต้ พรบ.อาหาร

การจัดประเภทอาหาร “เพื่อการขออนุญาตสถานที่และผลิตภัณฑ์”



แหล่งข้อมูลเพื่อตรวจสอบส่วนประกอบเบื้องต้น

1. ปสธ. ฉ.424 กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย
<https://food.fda.moph.go.th/media.php?id=509437502696857600&name=P424.pdf>
2. บัญชีชื่อพืชที่อนุญาตให้ใช้ในเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ยกเว้นเครื่องดื่มที่มีกาเฟอีน) และกาแฟ
<https://food.fda.moph.go.th/media.php?id=513379281141899264&name=BeverageList.pdf>
3. ปอย. คำแนะนำการใช้ส่วนประกอบสำคัญในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร
<https://food.fda.moph.go.th/food-law/announ-fda-194/>
4. ปอย. ข้อกำหนดการใช้ส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารชนิดวิตามินและแร่ธาตุ
<https://food.fda.moph.go.th/food-law/announ-fda-35/>
5. ปอย. เรื่อง ข้อกำหนดการใช้ส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารชนิดกรดอะมิโน
<https://food.fda.moph.go.th/food-law/announ-fda-45/>
6. อื่นๆ เช่น ใบอนุญาตหวาน มีข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 390 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการใช้วัตถุในอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย

ถ้าตรวจสอบแล้วไม่มีส่วนประกอบนั้นๆ ทำอย่างไร ???

ในเบื้องต้น หากพบว่าชนิดวัตถุดิบที่ใช้ไม่มีข้อมูลการอนุญาตใช้เป็นส่วนประกอบในอาหาร สามารถใช้ช่องทางการทวนสอบอาหารใหม่ โดยจะต้องจัดเตรียมข้อมูลประกอบการพิจารณา ซึ่งมีรายละเอียดตามคู่มือสำหรับประชาชน ข้อ 9.3.1 การขอทวนสอบการเป็นอาหารใหม่ (Novel food) เพื่อให้ทราบว่าวัตถุดิบนั้นจัดเป็นอาหารใหม่ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 376) พ.ศ.2559 เรื่อง อาหารใหม่ (Novel food) หรือไม่

<https://food.fda.moph.go.th/public-guide/category/novel-food>

รายละเอียดช่องทางการยื่น การสอบถาม ระยะเวลา ค่าใช้จ่าย อยู่ในหัวข้อ 9.3

แต่ถ้าทราบแน่ชัดว่าวัตถุดิบหรืออาหารชนิดนั้นเป็น novel food

สามารถส่งประเมินตามประกาศฯ 376 กำหนดได้เลย

การจัดประเภทอาหาร “เพื่อการขออนุญาตสถานที่และผลิตภัณฑ์”



ประกาศฯ ที่กำหนดประเภทอาหารทั้งหมด

ประเภทอาหารที่มีประกาศฯเฉพาะ ดาวน์โหลดได้ที่เว็บไซต์กองอาหาร

อาหารควบคุมเฉพาะ อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก, นมดัดแปลงสำหรับทารกและสูตรต่อเนื่องฯ, อาหารทารกและสูตรต่อเนื่องฯ, อาหารเสริมทารกและเด็กเล็ก, วัตถุดิบอาหาร, เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง, ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชง, ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดโอดอลเป็นส่วนประกอบ กลุ่มนี้จะต้องขอ อ.18 (ขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร) หรือคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร
// ประเภทที่ขีดเส้นใต้ อนุญาตเฉพาะกรณีผลิตในประเทศเท่านั้น

อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน น้ำมันและไขมัน, น้ำมันปลา, ซาจากพืช, น้ำบริโภคน้ำ, น้ำแข็ง, ซ็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ซ็อกโกแลต, ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้, ข้าวเติมวิตามิน, เครื่องดื่มเกลือแร่, ชา, กาแฟ*, นำนมถั่วเหลือง, น้ำแร่ธรรมชาติ, ซอสบางชนิด, น้ำปลา, น้ำส้มสายชู, น้ำมันเนย, ครีม, เนยแข็ง, น้ำผึ้ง, แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด, เนยใสหรือกึ่ง, เนย, ไข่เยี่ยวม้า, ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง, เกลือบริโภค, เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม, อาหารกึ่งสำเร็จรูป, นมโค, นมปรุงแต่ง, ผลิตภัณฑ์ของนม, นมเปรี้ยว, ไอศกรีม, ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (รวมรอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่), เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท, อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ประเภทที่ขีดเส้นใต้ ต้องขอ สบ.5 ยกเว้น กาแฟชนิด กาแฟแท้ และกาแฟสำเร็จรูป (กาแฟ 100%) // ส่วนประเภทที่ไม่ได้ขีดเส้นใต้ ต้องขอ สบ.7

อาหารที่ต้องมีฉลาก แป้งข้าวกล้อง, วนสำเร็จรูปและขนมเยลลี่, วัตถุแต่งกลิ่นรส, ขนมปัง, น้ำเกลือปรุงอาหาร, หมากฝรั่งและลูกอม, ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์, ซอสปิดสนิท, อาหารพร้อมปรุง/พร้อมบริโภค กลุ่มนี้ต้องขอ สบ.7

กลุ่มอาหารตามประกาศกระทรวง (1/3)

กลุ่มนม/ผลิตภัณฑ์นม

นมโค

นมปรุงแต่ง

นมเปรี้ยว **น้ำนมจากสัตว์**

ไอศกรีม

ผลิตภัณฑ์ของนม

เนยแข็ง

ครีม

เนย

ถ้าคุณภาพไม่ได้ตามเนยให้ดู

เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม ผลิตภัณฑ์เนยผสม

กลุ่มเครื่องดื่ม

น้ำบริโภคน้ำดื่ม **ห้ามเติมอย่างอื่น**

น้ำแข็ง **ห้ามเติมอย่างอื่น**

เครื่องดื่มเกลือแร่ **ห้ามเติมนอกประกาศฯ**

ชา

กาแฟ

น้ำนมถั่วเหลือง

น้ำแร่ธรรมชาติ

ชาจากพืช (ต้องมีรายชื่อตามบัญชีแนบท้าย)

เครื่องดื่มอื่นที่นอกเหนือที่กล่าวมา จัดเป็น

เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

กลุ่มอาหารตามประกาศกระทรวง (2/3)

กลุ่มน้ำมันและไขมัน

มี 2 ประกาศ

1. น้ำมันปลา

2. น้ำมันและไขมัน

****ถ้าไม่มีรายชื่อตามแนบท้าย ให้
เพิ่มเติมก่อน (ดูรายละเอียดตาม
ประกาศฯ คำชี้แจง เรื่อง
น้ำมันและไขมัน)****

น้ำมันผง ให้ดูส่วนประกอบอื่นถ้ามีแค่
วัตถุเจือปนอาหารที่เป็นไปตาม ป.418
จัดเป็น น้ำมันตาม ป. 1 หรือ ป.2

**หากไม่ได้มีแค่วัตถุเจือปนอาหาร
ไม่จัดเป็น น้ำมันตาม ป. 1 หรือ ป.2**

กลุ่มปรุงรส

น้ำปลา

น้ำส้มสายชู

น้ำเกลือปรุงอาหาร

เกลือปริโภค

ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนถั่ว

เหลียง

ซอสบางชนิด

ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

เครื่องปรุงรสอื่นที่นอกเหนือประกาศฯ

เฉพาะข้างต้น

เช่น น้ำส้มพริกตอง, น้ำปลาพริก, พริกเกลือ, น้ำ
มะขามเปียก, เกลือ+เครื่องเทศ, น้ำมันแต่งกลิ่น

จัดเป็น อาหารทั่วไป เครื่องปรุงรส

กลุ่มไม่ได้กินทั่วไป

สำหรับเด็ก-นมดัดแปลงสำหรับทารกและสูตรต่อเนื่องๆ

อาหารทารกและสูตรต่อเนื่อง

อาหารเสริมทารกและเด็กเล็ก

อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก

อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ

กลุ่มหวังผลทางสุขภาพ

เชื้อโพรไบโอติกส์ (**ต้องมีรายชื่อตามบัญชี**)

รอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี

ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

วัตถุเจือปนอาหาร

เชื้อจุลินทรีย์ (เชื้อหมัก)

ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร
เอนไซม์

ตัวอย่าง



น้ำมันมะพร้าวกลิ่นกระเทียม ใช้ประกอบอาหาร (ขวดพลาสติก)

หน้า ๒๗

เล่ม ๑๓๘ ตอนพิเศษ ๓๑ ง

ราชกิจจานุเบกษา

๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๒๑) พ.ศ. ๒๕๖๔

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง น้ำมันและไขมัน

- (๒) กลิ่นและรส ตามคุณลักษณะเฉพาะของน้ำมันและไขมันนั้น ๆ โดยไม่มีสิ่งแปลกปลอม และไม่มีกลิ่นหืน
- (๓) คุณลักษณะทางเคมีและกายภาพ ตามบัญชีหมายเลข ๔ ทำयประกาศนี้
- (๔) องค์ประกอบของกรดไขมันตามชนิดของน้ำมันและไขมัน ตามบัญชีหมายเลข ๕ ทำयประกาศนี้
- (๕) ค่าของกรด (acid value) แล้วแต่กรณี ดังนี้

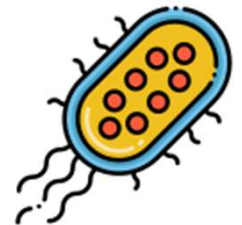
*เป็นน้ำมันมะพร้าว แต่มีกลิ่นกระเทียม ไม่จัดเป็นน้ำมันและไขมันตามที่ (2) กำหนด
กรณีนี้ จัดเป็น อาหารทั่วไป ได้แก่ เครื่องปรุงรส*



วัตถุดิบที่เป็นเชื้อจุลินทรีย์



1. เชื้อทำหน้าที่หมักได้อย่างเดียว **จัดเป็นวัตถุดิบอาหาร** (ต้องมีรายชื่อเป็นไปตามเชื้อหมักที่กำหนดในประกาศฯ เรื่อง วัตถุดิบอาหาร และ นมเปรี้ยว)
2. เชื้อมีหน้าที่เป็นเชื้อโพรไบโอติกได้อย่างเดียว **จัดเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร** (ต้องมีรายชื่อเป็นไปตามประกาศฯ เรื่อง เชื้อจุลินทรีย์โพรไบโอติก)
3. หากเชื้อทำได้ 2 หน้าที่ ทั้งหมักและเป็นโพรไบโอติก **ให้ขออนุญาตเป็นวัตถุดิบอาหาร**



กลุ่มอาหารตามประกาศฯกระทรวง (3/3)

อาหารกึ่งสำเร็จรูป

- (1) ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ บะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้นที่ปรุงแต่ง
- (2) ข้าวต้มและโจ๊กที่ปรุงแต่ง
- (3) แองจืดและซूपชนิดเข้มข้น ชนิดก้อน ชนิดผง หรือชนิดแห้ง
- (4) แองและน้ำพริกแองต่างๆ (แองหมายถึง น้ำแองที่ไม่มีส่วนประกอบของผักหรือเนื้อสัตว์ // น้ำพริกแองต้องผ่านการฆ่าเชื้อ)

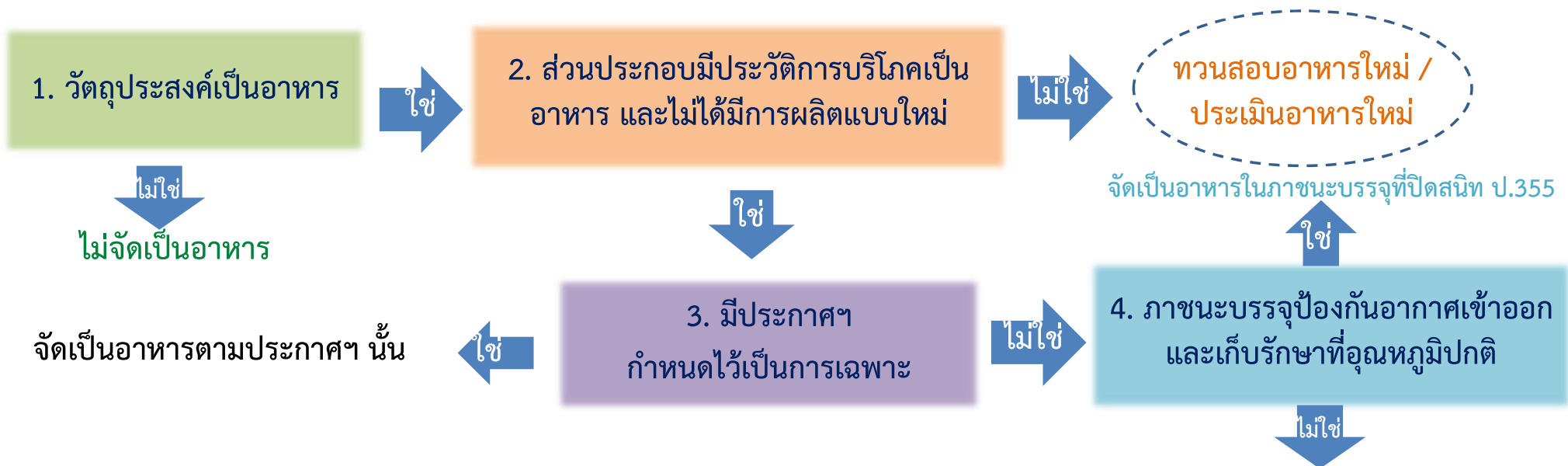
ประกาศฯ เฉพาะอื่นๆ

ซ็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ซ็อกโกแลต, ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้, ข้าวเติมวิตามิน, น้ำผึ้ง, แยม เยลลี่ และมาร์มาเลต, ไข่เยี่ยวม้า, แป้งข้าวกล็อง, วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่, วัตถุแต่งกลิ่นรส, ขนมปัง, หมากฝรั่งและลูกอม (ไม่อนุญาตอมยิ้มสอดไส้หมากฝรั่ง), ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ (รวมถึงแบบทอด แบบแถมน้ำจิ้ม)

ประกาศฯ เฉพาะ ที่อนุญาตเฉพาะกรณีผลิตในประเทศ

เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง, ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชง, ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบินอยด์เป็นส่วนประกอบ

การจัดประเภทอาหาร “เพื่อการขออนุญาตสถานที่และผลิตภัณฑ์”



ภาชนะบรรจุที่เข้าข่ายเป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

ประเภทภาชนะบรรจุ	เงื่อนไขเพิ่มเติม	ภาพตัวอย่าง
<p>กระป๋องโลหะ ปีบ หรือถ้วยพลาสติก</p>	<p>ปิดด้วยฝาโลหะ ผนึกแบบตะเข็บสองชั้น (double seam)</p>	
<p>ถุง/ถ้วย/ถาด/ขวด ที่ทำจากพลาสติก ปิดผนึกแน่นสนิท (Hermetic seal) ด้วยฟิล์มพลาสติกหรืออะลูมิเนียมฟอยล์โดยใช้ความร้อน (Heat Sealing)</p>	<p>เฉพาะกรณีอาหารที่บรรจุปิดผนึกแล้ว ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน</p>	

ภาชนะบรรจุที่เข้าข่ายเป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ต่อ)

ประเภทภาชนะบรรจุ	เงื่อนไขเพิ่มเติม	ภาพตัวอย่าง
ขวดแก้ว	ปิดด้วยฝาโลหะหรือพลาสติก ผนิกแน่นสนิทด้วยวัสดุยึดหยุ่นทำหน้าที่ยกั้นรั่ว (sealing compound) ทั้งที่เป็นแผ่น (Gasket หรือ Liner) และที่เคลือบหรือหล่อติดกับฝาโดยตรง (Plastisol)	 <p>ฝาพลาสติกบุวัสดุกันรั่ว (Liner Closures)</p>
	ปิดด้วยฝาพลาสติก ชนิดที่ไม่มีวัสดุยึดหยุ่นทำหน้าที่ยกั้นรั่ว แต่มี Plug Seal เป็นวงรอบฝาเพื่อปิดแน่นกับปากขวดด้านในให้พอดี	
	ปิดด้วยฝาโลหะหรือพลาสติก และมีจุกชั้นในทำจากพลาสติกเว้าเข้าด้านในขวด	 <p>LDPE cone liner cross section</p>
	ปิดผนิกแน่นสนิทด้วยการใช้ฟิล์มพลาสติกหรืออะลูมิเนียมฟอยล์ลามิเนต โดยใช้ความร้อนหลอมให้ละลายยึดติดกับปากขวด (Heat Sealing)	 <p>Paper with Absorbed Wax Aluminum Foil</p>

ภาชนะบรรจุที่เข้าข่ายเป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ต่อ)

ประเภทภาชนะบรรจุ	เงื่อนไขเพิ่มเติม	ภาพตัวอย่าง
ขวด/ถุง/ถุงที่บรรจุในภาชนะคงรูป เช่น Bag-in-Box, Bag-in-Drum ที่ทำจากพลาสติก	ใช้กับการผลิตด้วยการผลิตและบรรจุแบบปลอดเชื้อ (Aseptic Processing and Packaging System)	
กล่องกระดาษชนิดลามิเนตด้วยวัสดุหลายชั้น ปิดผนึกโดยใช้ความร้อน (Heat Sealing)	ใช้กับการผลิตด้วยการผลิตและบรรจุแบบปลอดเชื้อ (Aseptic Processing and Packaging System)	
ถุงอะลูมิเนียมฟอยล์	ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกหรือกระดาษลามิเนตด้วยวัสดุหลายชั้นโดยมีชั้นอะลูมิเนียมฟอยล์ ปิดผนึกสนิทแน่นโดยใช้ความร้อน	

อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท



2 เงื่อนไขนี้จะทำให้รู้ว่าเป็นอาหาร
ปิดสนิทหรือไม่



ภาชนะบรรจุป้องกันอากาศเข้าออกและ
เก็บรักษาที่อุณหภูมิปกติ



ค่า Aw จะบอกว่า เป็นปิดสนิท (1) หรือ (2)
(1) Aw มากกว่า 0.85
(2) Aw น้อยกว่าหรือเท่ากับ 0.85

ข้อยกเว้น ตามประกาศฯ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ป.355)

ผลิตภัณฑ์ที่ถูกยกเว้น ตามประกาศฯ



1. อาหารขบเคี้ยวประเภทคุกกี้ เวเฟอร์ แครกเกอร์ บิสกิต อาหารอบกรอบ ชนิดที่ไม่มี การสอดไส้ข้าวเกรียบ เมล็ดธัญพืช คั่วหรืออบ ถั่วคั่วหรืออบ นัตคั่วหรืออบ พืชผักผลไม้อบหรือทอดกรอบ อาหารขบเคี้ยวชนิดอบพอง (Extruded snack) และเมล็ดพืชอบแห้งหรือทอด
2. ผงเครื่องเทศ ผงเครื่องปรุงต่างๆ เช่น เครื่องเทศผสมเกลือ, พริกป่น, ครีมเทียมผสมน้ำตาล
3. แป้งประกอบอาหาร
4. อาหารอัดเม็ด เช่น นมเม็ด (นมชนิดๆ มอลโตเยอะๆ ที่ไม่เข้าประกาศเฉพาะ)
5. พืชผัก ผลไม้ ที่ทำให้แห้ง เช่น สตรอว์เบอร์รี่ฟริชตราย, มะม่วงอบแห้ง, ผักเคลทำแห้งบดผง
6. เนื้อสัตว์ที่ทำให้แห้ง

จะถูกยกเว้นก็ต่อเมื่อ
เข้าข้อใดข้อหนึ่ง
และค่า Aw ต่ำกว่า 0.6

ค่า Aw ต้องต่ำกว่า 0.6 จะสามารถควบคุมการเสื่อมเสียเนื่องจากจุลินทรีย์ทั้ง แบคทีเรีย ยีสต์ และเชื้อราได้
จึงเป็นอาหารเสี่ยงต่ำ จึงถูกยกเว้นตามประกาศฯ ฉบับนี้

การจัดประเภทอาหาร “เพื่อการขออนุญาตสถานที่และผลิตภัณฑ์”



อาหารทั่วไป แบ่งเป็น 11 ชนิด ไม่เข้าข่ายต้องขอเลขสารบบอาหาร

**** เลือกกลุ่มให้ใกล้เคียงที่สุดก่อน ถ้าไม่มีที่ลงค่อยไปลงข้อ 6 ซ้อยาวๆ****

อาหารทั่วไป	ตัวอย่าง
1. สัตว์และผลิตภัณฑ์	เนื้อสัตว์สดและแห้ง, สัตว์น้ำ, ไช้, กะปิ, ไข่เทียม, ปลูกไส้กรอกที่ทำจากเจลาติน
2. พืชและผลิตภัณฑ์	พืชผักผลไม้สดและแห้ง, ถั่วและนัต, กะทิ, ผักกาดดองเปรี้ยว, ปลูกไส้กรอกที่ทำจากเซลลูโลส
3. สารสกัด/สารสังเคราะห์	สารสกัดจากพืชที่ใช้เป็นวัตถุบ
4. สารอาหาร	กรดอะมิโน วิตามินและเกลือแร่ที่ใช้เป็นวัตถุบ
5. แป้งและผลิตภัณฑ์	แป้งมันสำปะหลัง, วุ้นเส้น, ก๋วยเตี๋ยว, เส้นหมี่, ข้าวสอย
6. ผลิตภัณฑ์สำหรับทำอาหารชนิดต่างๆที่ยังไม่พร้อมบริโภค	แป้งสำหรับทำเค้ก (ต้องผสมไข่ เนย นม), Premix ที่ผสมทั้งพืช สัตว์ แป้ง เพื่อใช้เป็นส่วนประกอบในอาหารอื่น
7. เครื่องปรุงรส	น้ำมันหอมเจียว, น้ำมันมะขามเปียกใช้ปรุงรส, น้ำส้มพริกดอง, พริกเกลือ, เครื่องเทศ+เกลือ
8. น้ำตาล	น้ำตาลทราย, แปะแซ, น้ำเชื่อมไม่แต่งสีกลิ่นรส
9. เครื่องเทศ	มัสตาร์ด, พริกไทย, พริกป่น, ผักชีแห้ง, ต้นหอมแห้ง, กระเทียมผง, เมล็ดผักชี, พริกแห้ง
10. ข้าวในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย	ข้าวสารหอมมะลิ, ข้าวสารเหนียว, ข้าวสารอินทรีย์
11. ผักหรือผลไม้สดบางชนิด	สตรอว์เบอร์รี่, องุ่น, แอปเปิ้ล, กะหล่ำปลี, แครอท, มะเขือเทศ

ตัวอย่าง

**ครัวซองต์ทั้ง 4 แบบนี้
ใช้ยีสต์ในการหมัก



ยังไม่อบ

ไม่เข้าข่ายประกาศฯ



เข้าข่ายประกาศฯ

เข้าข่ายประกาศฯ



ใส่ไส้ ไม่เข้าข่ายประกาศฯ

เล่ม ๑๑๘ ตอนพิเศษ ๗๐ ง ราชกิจจานุเบกษา ๒๖ กรกฎาคม ๒๕๔๔

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๒๔) พ.ศ. ๒๕๔๔

เรื่อง ขนมปัง

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๑ (พ.ศ. ๒๕๒๗) เรื่อง การแสดงฉลากของขนมปัง ลงวันที่ ๑๗ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๒๗

ข้อ ๒ ให้ขนมปังในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก

ข้อ ๓ ขนมปัง หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากแป้งและหมักด้วยยีสต์ให้ขึ้นแล้วอบ ซึ่งอาจจะผสมวัตถุดิบที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น ลูกพรุน ลูกเกด ช็อกโกแลต เป็นต้น ส่วนที่ผสมลงไปอาจปนเป็นเนื้อเดียวกันกับขนมปังหรือไม่ก็ได้ แต่ทั้งนี้ไม่รวมขนมปังที่สอดไส้หรือใส่ไส้

ข้อ ๔ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าขนมปังในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ตัวอย่าง

หน้า ๓๓

ราชกิจจานุเบกษา

๕ ตุลาคม ๒๕๔๔

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๔๓) พ.ศ. ๒๕๔๔

เรื่อง ผลិតภัณฑ์จากเนื้อสัตว์

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุข
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์



ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ บรรจุในภาชนะปิดสนิท (ป.355)
จัดเป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ที่เข้าข่ายอาหาร

ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

ไม่จัดอยู่ในประกาศฯ ฉบับนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๑๐ (พ.ศ. ๒๕๓๑)
เรื่อง การแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ลงวันที่ ๒๒ มกราคม พ.ศ. ๒๕๓๑

ข้อ ๒ ให้ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ที่มีใช้อาหารตามประกาศกระทรวง
สาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก

ข้อ ๓ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ตามประกาศฉบับนี้ ได้แก่ ลูกชิ้น ไส้กรอก
แฮม หมูยอ กุนเชียง และผลิตภัณฑ์ที่มีกระบวนการผลิตทำนองเดียวกันนี้ที่บรรจุ
ในภาชนะพร้อมจำหน่าย

ข้อ ๔ การแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ให้ปฏิบัติตามประกาศ
กระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก ยกเว้นการปฏิบัติตามข้อ ๓ ของประกาศ

ตัวอย่าง

ผงโรยข้าว



บรรจุในถุงอะลูมิเนียมฟอยล์
หรือ กระปุกพลาสติกที่ฝาตั้งเปิดเป็นโลหะ
จัดเป็น อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

- บรรจุในถุงอะลูมิเนียมฟอยล์
- เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง
- ฉีกซองโรยข้าว หรือกินเล่นได้ทันที

กรณี ไม่ได้บรรจุในภาชนะปิดสนิท
ตาม ที่กำหนดไว้ใน ป.355
จัดเป็น อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที



ผลิตภัณฑ์ลักษณะแห้ง ใช้ต้มหรือชงกับน้ำ

ตัวอย่าง

สูตรประกอบด้วย

ดอกกระเจี๊ยบแดง 30%, กลีบกุหลาบ 25%, ใบเตย 200%, ดอกเก็กฮวย 15%, ใบชาดำ 5%, **พริกไทยดำ 4%, ใบกัญชา 1%**



มีข้อพิจารณา ดังนี้

1. มีส่วนประกอบของ ใบกัญชา เข้าข่ายเป็น ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชง ตาม ปสธ.ฉ.427 (นี่คือประเภทอาหารที่จะต้องขออนุญาต)

2. พิจารณา ชนิด ที่จะขออนุญาต

1) ตรวจสอบส่วนประกอบตามที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศฯ เรื่อง ชาจากพืช พบว่า **พริกไทยดำ และใบกัญชา ไม่ได้อยู่ในรายชื่อที่กำหนดไว้ตามบัญชีแนบท้าย จึงไม่เข้าข่ายประกาศฯ เรื่อง ชาจากพืช**

2) ผลิตภัณฑ์มีส่วนประกอบของ ใบชาดำ 5% และส่วนประกอบอื่นมิได้มีแต่พืชที่อยู่ในท้ายประกาศฯ ชาจากพืช จึงพิจารณาจุดมุ่งหมายการเติมพืชอื่น และปริมาณกาเฟอีนที่กำหนดไว้ตามประกาศฯ เรื่อง ชา

3) หากไม่เข้าเงื่อนไขตามประกาศฯดังกล่าว และผลิตภัณฑ์ใช้ชงดื่ม เข้าข่ายเป็น เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตาม ปสธ.ฉ.356

ตัวอย่าง

คอลลาเจนผง 100%



- บรรจุในซองอะลูมิเนียมฟอยล์ ขนาด 5 กรัม
ชงน้ำดื่ม หรือผสมในเครื่องดื่ม

จัดเป็น ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

- กรณี เป็นวัตถุดิบ
บรรจุในถุงอะลูมิเนียมฟอยล์ 20 กิโลกรัม

จัดเป็น อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

- กรณี เป็นวัตถุดิบ
บรรจุในถุงพลาสติก 20 กิโลกรัม

จัดเป็น อาหารทั่วไป ได้แก่ สารสกัด/สารสังเคราะห์



ตัวอย่าง

วิตามินอี / dl- α -TOCOPHEROL



ใช้เป็นวัตถุดิบ เพื่อให้วิตามินอี ในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร
บรรจุในลังกระดาษ (ภายในบรรจุถุงอะลูมิเนียมฟอยล์) 5 กิโลกรัม

ประเภทอาหารคืออะไร??



d- α -TOCOPHEROL, CONCENTRATE

Prepared at the 55th JECFA (2000) and published in FNP 52 Add 8 (2000), superseding tentative specifications prepared at the 30th JECFA (1986) and published in FNP 37 (1986) and in FNP 52 (1992). A group ADI of 0.15-2 mg/kg bw for dl-α-tocopherol and d-α-tocopherol, concentrate, singly or in combination, was established at the 30th JECFA (1986).

SYNONYMS

Vitamin E, RRR-alpha -tocopherol, 5,7,8-trimethyltolcol, (+)-alpha-Tocopherol; INS No. 307a

DEFINITION

d-alpha-Tocopherol, concentrate is a form of Vitamin E obtained by the vacuum steam distillation of edible vegetable oil products, comprising a concentrated form of d-alpha-tocopherol. It may contain an edible vegetable oil added to adjust the required amount of total tocopherols, and the content of d-alpha-tocopherol may be adjusted by suitable physical and chemical means.

Chemical names

(2R,4'R,8'R)-2,5,7,8-tetramethyl-2-(4',8',12'-trimethyltridecyl)-chroman-6-ol

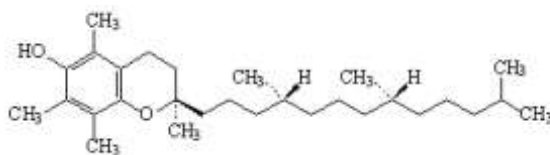
C.A.S. number

No. 59-02-9 (Vitamin E)

Chemical formula

C₂₉H₅₀O₂

Structural formula



Formula weight

430.71

Assay

Not less than 40% of total tocopherols, of which not less than 95% consists of d-alpha-tocopherol

DESCRIPTION

Brownish red to light yellow, nearly odourless, clear viscous oil, which oxidizes and darkens slowly in air and on exposure to light

FUNCTIONAL USES

 Antioxidant, nutrient

สารอาหาร ที่มีหน้าที่เป็นวัตถุ
เจือปนอาหารได้

ต้องขออนุญาตเป็นวัตถุเจือปน
อาหาร

ซึ่งการนำไปใช้ สามารถนำไปใช้
เพื่อให้สารอาหารได้ตามปริมาณ
ที่กำหนด

ตัวอย่าง

Disodium EDTA (EDTA-2Na)

นำเข้ามาจำหน่ายเป็นอาหารเลี้ยงเชื้อจุลินทรีย์
แต่ฉลากระบุข้อความ “Food Additive”

มี spec.

และ เงื่อนไขการใช้

ตาม ป.418

จัดเป็น วัตถุเจือปนอาหาร



DISODIUM ETHYLENEDIAMINETetraacetate

Prepared at the 17th JECFA (1973), published in FNP 4 (1978) and FNP 52 (1992). Metals and arsenic specifications revised at the 61st JECFA (2003). An ADI of 0-2.5 mg/kg bw was established at the 17th JECFA (1973)

SYNONYMS	Disodium EDTA, disodium edetate; INS No. 386
DEFINITION	
Chemical names	Disodium salt of N,N'-1,2-Ethanediybis[N-(carboxymethyl)glycine]; disodium dihydrogen ethylenediaminetetraacetate; disodium dihydrogen (ethylene-dinitrilo)-tetraacetate
C.A.S. number	139-33-3
Chemical formula	$C_{10}H_{14}N_2Na_2O_8 \cdot 2H_2O$
Structural formula	

ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES (กลุ่มเอทีเอ็นไดเอมีนเทตระแอซีเทต)

INS: 385	Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate (แคลเซียมไดไฮโดรเจนเอทีเอ็นไดเอมีนเทตระแอซีเทต) ชื่ออื่น: Calcium disodium EDTA; Calcium disodium edetate	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารคงสภาพของสี, สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุมูลอิสระ
INS: 386	Disodium ethylenediaminetetraacetate (ไดโซเดียมเอทีเอ็นไดเอมีนเทตระแอซีเทต) ชื่ออื่น: Disodium EDTA; Disodium edetate; Disodium dihydrogen ethylenediaminetetraacetate	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารคงสภาพของสี, สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุมูลอิสระ, สารทำให้คงตัว

รหัสของ	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า
02.2.2	ผลิตภัณฑ์นมที่มีไขมันหรือน้ำมัน	100	21	2559

Tomato Paste 100%



- บรรจุถังเหล็กมีสายรัดฝาเปิดด้านบน ไม่แช่เย็น
ด้านในเป็นถุงอะลูมิเนียมพอยล์ จัดเป็นอะไร??
 - ✎ จัดเป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- เปิดมาเป็นถุงพลาสติกแต่ผลิตใน Aseptic system
ไม่แช่เย็น จัดเป็นอะไร??
 - ✎ จัดเป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- เปิดมาเป็นถุงพลาสติก ใช้วิธี hot fill จัดเป็นอะไร??
 - ✎ จัดเป็น อาหารทั่วไป ได้แก่ ผีซและผลิตภัณฑ์

- การพิจารณารายละเอียดตามประกาศฯ -

ชา ป.196



ข้อ ๓ ชาตามข้อ ๒ แบ่งออกเป็น ๓ ชนิด ดังต่อไปนี้

(๑) ชา หมายความว่า ใบ ยอด และก้าน ที่ยังอ่อนอยู่ของต้นชาในสกุล *Camellia* ที่ทำให้แห้งแล้ว **แต่งกลิ่นเท่านั้น**

(๒) ชาผงสำเร็จรูป (instant tea) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำของเหลว ซึ่งสกัดมาจากชาและนำมาทำให้เป็นผงกระจายตัวได้ง่ายเพื่อใช้เป็นเครื่องดื่มได้ทันที **แต่งกลิ่นและรส**

(๓) ชาปรุงสำเร็จ หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากชาตาม (๑) หรือ (๒) มาปรุงแต่งรสในลักษณะพร้อมบริโภคและบรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ไม่ว่าจะผลิตผลิตภัณฑ์ดังกล่าวจะเป็นชนิดเหลวหรือแห้งให้ถือว่าเป็นชา ซึ่งต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้ด้วย **แต่งกลิ่น รส เหลว ได้ (อัดก๊าซ จัดเป็นเครื่องดื่มฯ)**

นํ้านมถั่วเหลือง ป.198



ข้อ ๓ นํ้านมถั่วเหลือง หมายความว่า ของเหลวที่ได้จากถั่วเหลืองหรือส่วนหนึ่งส่วนใดของถั่วเหลือง และอาจผสมวัตถุอื่นที่มีคุณค่าทางอาหารด้วยหรือไม่ก็ได้

ทั้งนี้ ให้หมายความรวมถึงนํ้านมถั่วเหลืองชนิดเข้มข้นที่ต้องเจือจางก่อนบริโภค และนํ้านมถั่วเหลืองชนิดแห้งที่ต้องละลายก่อนบริโภค

ข้อ ๔ การผลิตนํ้านมถั่วเหลือง ต้องใช้ถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลัก และในกรณีที่เป็นนํ้านมถั่วเหลืองชนิดเหลวต้องผ่านกรรมวิธีแล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้

(๑) สเตอริไลส์ หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนไม่ต่ำกว่า ๑๐๐ องศาเซลเซียส ภายในระยะเวลาที่เหมาะสม

(๒) ยูเอชที หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนไม่ต่ำกว่า ๑๓๓ องศาเซลเซียส ไม่น้อยกว่า ๑ วินาที และนำมาบรรจุในสภาวะที่ปราศจากเชื้อ (Aseptic Condition)

(๓) กรรมวิธีอื่นที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๕ นํ้านมถั่วเหลืองตามข้อ ๓ วรรคหนึ่ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

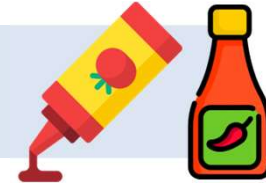
(๑) มีกลิ่นและรสตามลักษณะของนํ้านมถั่วเหลืองนั้น

(๒) มีลักษณะเป็นของเหลวเนื้อเดียวกัน

(๓) มีโปรตีนจากถั่วเหลืองไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒ ของน้ำหนัก

(๔) มีไขมันจากถั่วเหลืองไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑ ของน้ำหนัก

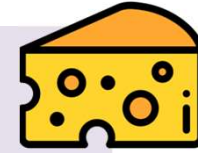
ซอสบางชนิด ป.201



ข้อ ๓ ในประกาศนี้ ซอส หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีมุ่งหมายใช้เป็นเครื่องปรุงรส มีลักษณะเหลวหรือข้นเป็นเนื้อเดียวกัน แบ่งออกเป็น ๕ ชนิด ดังต่อไปนี้

- (๑) ซอสพริก หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีพริกและน้ำส้มสายชูหรือกรดอื่นที่ใช้รับประทานได้เป็นส่วนประกอบที่สำคัญ
- (๒) ซอสมะเขือเทศ หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีมะเขือเทศเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ
- (๓) ซอสมะละกอ หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีมะละกอและน้ำส้มสายชูหรือกรดอื่นที่ใช้รับประทานได้เป็นส่วนประกอบที่สำคัญ
- (๔) ซอสแปงหรือซอสแปงผสมสี หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีแปงและน้ำส้มสายชูหรือกรดอื่นที่ใช้รับประทานได้เป็นส่วนประกอบที่สำคัญ
- (๕) ซอสผสม หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบที่สำคัญของซอสตาม (๑) (๒) (๓) หรือ (๔) ผสมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป

เนยแข็ง ป.209



ข้อ ๓ เนยแข็ง หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำนม ครีมบัตเตอร์มิลค์ (Butter Milk) หรือเวย์ (Whey) อย่างหนึ่งอย่างใดหรือหลายอย่างมาผสมกับเอนไซม์ (Enzyme) หรือกรด หรือจุลินทรีย์จนเกิดการรวมตัวเป็นก้อนแล้วแยกส่วนที่เป็นน้ำออก และจะนำมาใช้ในลักษณะสดหรือนำมาบ่มให้ได้มาก่อนใช้

ข้อ ๔ เนยแข็ง แบ่งออกเป็น ๕ ชนิด ดังต่อไปนี้

(๑) ครีมชีส (Cream Cheese) หมายความว่า เนยแข็งตามข้อ ๓ ที่ใช้ครีมเป็นส่วนประกอบที่สำคัญในการผลิต

(๒) โยลมิลค์ชีส (Whole Milk Cheese) หมายความว่า เนยแข็งตามข้อ ๓ ที่ใช้นมเป็นส่วนประกอบที่สำคัญในการผลิต

(๓) สกิมมิลค์ชีส (Skimmed Milk Cheese) หมายความว่า เนยแข็งตามข้อ ๓ ที่ใช้นมพร่องมันเนย หรือนมขาดมันเนย หรือบัตเตอร์มิลค์ หรือเวย์ เป็นส่วนประกอบที่สำคัญในการผลิต

(๔) โพรเซสชีส (Processed Cheese) หมายความว่า เนยแข็งตามข้อ ๓ ซึ่งได้ผ่านกรรมวิธีทำให้เล็กลง เติมสารอีมีลซิฟาย และนำมาพาสเจอร์ไรส์ และจะแต่งสี กลิ่น รส หรือไม่ก็ได้

(๕) เนมชีส (Named Cheese) หมายความว่า เนยแข็งตามข้อ ๓ ที่มีชื่อตามชนิดของเนยแข็ง หรือสถานที่ผลิต ซึ่งเป็นที่ยอมรับกันโดยทั่วไปและมีกรรมวิธีการผลิตเฉพาะตามชนิดของเนยแข็งนั้น

เนยแข็ง ป.209 (ต่อ)

ข้อ ๕ เนยแข็งตามข้อ ๔ (๑) ถึง ๔ (๔) ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีมันเนยคำนวณโดยไม่รวมน้ำ ดังต่อไปนี้

(๑.๑) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ของน้ำหนัก สำหรับครีมชีส

(๑.๒) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ ของน้ำหนัก สำหรับโฮลมีลค์ชีส

(๑.๓) ไม่ถึงร้อยละ ๔๕ ของน้ำหนัก สำหรับสกิมมีลค์ชีส

(๑.๔) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๕ ของน้ำหนัก สำหรับโพรเชสชีส

(๒) มีน้ำได้ ดังต่อไปนี้

(๒.๑) ไม่เกินร้อยละ ๕๕ ของน้ำหนัก สำหรับครีมชีส

(๒.๒) ไม่เกินร้อยละ ๓๗ ของน้ำหนัก สำหรับโฮลมีลค์ชีส

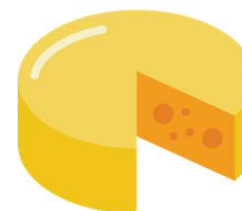
(๒.๓) ไม่เกินร้อยละ ๖๐ ของน้ำหนัก สำหรับสกิมมีลค์ชีส

(๒.๔) ไม่เกินร้อยละ ๔๕ ของน้ำหนัก สำหรับโพรเชสชีส

(๓) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๔) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ผลิตภัณฑ์เป็นไปตามนิยาม
แล้ว ลงชนิดได้แล้ว ที่นี่ต้อง
มาดูคุณภาพมาตรฐานต่อ



น้ำผึ้ง ป.211

น้ำผึ้ง ต้องดูส่วนประกอบ
มักจะไม่ได้ทำจากน้ำผึ้ง 100%
มักจะต้องใช้สารช่วยพาเป็น
ส่วนประกอบเช่น maltodextrin
ซึ่งจะจัดเป็น ทัวไป เครื่องปรุงรส
(ใช้ปรุงรสแบบน้ำผึ้ง) แต่ถ้าใช้
ขงดื่มเป็นเครื่องดื่ม

ข้อ ๒ ให้น้ำผึ้งเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ น้ำผึ้ง หมายความว่า **ของเหลวรสหวานซึ่งผึ้งผลิตขึ้น**

ข้อ ๔ น้ำผึ้ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีสี กลิ่นและรส ตามลักษณะเฉพาะของน้ำผึ้ง

(๒) มีน้ำตาลรีดิวซ์ซึ่งคิดเป็นน้ำตาลอินเวอร์ตไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๕ ของน้ำหนัก

(๓) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๒๑ ของน้ำหนัก

(๔) มีน้ำตาลซูโครสไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก

(๕) มีสารที่ไม่ละลายน้ำไม่เกินร้อยละ ๐.๑ ของน้ำหนัก

(๖) มีเถ้าไม่เกินร้อยละ ๐.๖ ของน้ำหนัก

(๗) มีค่าความเป็นกรดไม่เกิน ๔๐ มิลลิอิกวาเลนท์ของกรดต่อ ๑ กิโลกรัม

(๘) มีค่าไดเอสเตสแอกติวิตี (Diastase activity) ไม่น้อยกว่า ๓ โกเต สเกล (Gothe Scale)



น้ำผึ้งชันโรง เป็นของเหลวที่ได้จากผึ้งชันโรงตามธรรมชาติ ซึ่งมีความชื้นสูงกว่าที่ประกาศฯ กำหนด และได้มีการพิจารณารายละเอียด

จัดเป็น **อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที** และให้ใช้ชื่อว่า น้ำผึ้งชันโรง

แยม เยลลี่ มาร์มาเลด ป.213



ข้อ ๔ แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่นรสตามลักษณะเฉพาะของแยม เยลลี่ หรือมาร์มาเลด แล้วแต่กรณี

(๒) มีสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๕ ของน้ำหนัก

(๓) มีค่าความเป็นกรด-ด่าง อยู่ระหว่าง ๒.๘ ถึง ๓.๕

(๔) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๕) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๖) ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มน้อยกว่า ๓ ต่อแยม เยลลี่ หรือมาร์มาเลด ๑ กรัม แล้วแต่

กรณี โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

(๗) ~~ไม่มีวัตถุที่ให้ความหวานชนิดอื่นนอกจากน้ำตาล~~ ยกเลิกตาม ป.417

(๘) ตรวจพบสารปนเปื้อนดังต่อไปนี้ได้ไม่เกิน

(๘.๑) ตะกั่ว ๑ มิลลิกรัม ต่อแยม เยลลี่ หรือมาร์มาเลด ๑ กิโลกรัม

(๘.๒) ดีบุก ๒๕๐ มิลลิกรัม ต่อแยม เยลลี่ หรือมาร์มาเลด ๑ กิโลกรัม (คำนวณเป็น Sn)

แยม เยลลี่ มาร์มาเลด ป.213



ข้อ ๕ แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔ แล้ว ให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้ด้วย คือ

(๑) แยมที่ทำจากผลไม้ชนิดเดียว ให้มีส่วนที่เป็นผลไม้ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๐ ของน้ำหนัก เว้นแต่ผลไม้ดังต่อไปนี้ให้มีส่วนที่เป็นผลไม้ตามที่กำหนด ดังนี้

(๑.๑) ฝรั่ง ให้มีไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนัก

(๑.๒) เนื้อมะม่วงหิมพานต์ ให้มีไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก

(๑.๓) กระจับปี่ ขิง มะม่วง ให้มีไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๕ ของน้ำหนัก



(๒) แยมที่ทำจากผลไม้ ๒ ชนิด ให้มีส่วนที่เป็นผลไม้หลักไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ แต่ไม่เกินร้อยละ ๗๕ ของผลไม้ที่เป็นส่วนประกอบทั้งหมด

(๓) แยมที่ทำจากผลไม้ ๓ ชนิด ให้มีส่วนที่เป็นผลไม้หลักไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๓.๓๓ แต่ไม่เกินร้อยละ ๗๕ ของผลไม้ที่เป็นส่วนประกอบทั้งหมด

(๔) แยมที่ทำจากผลไม้ตั้งแต่ ๔ ชนิด ให้มีส่วนที่เป็นผลไม้หลักไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๕ แต่ไม่เกินร้อยละ ๗๕ ของผลไม้ที่เป็นส่วนประกอบทั้งหมด

(๕) เยลลี่ ให้มีน้ำผลไม้หรือน้ำที่สกัดได้จากผลไม้ที่ใช้ทำไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก

(๖) มาร์มาเลด ให้มีปริมาณผลไม้ที่ใช้ทำโดยรวมทั้งเนื้อ น้ำ หรือส่วนน้ำที่สกัดได้ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก โดยไม่รวมเปลือก

วุ้นสำเร็จรูป และขนมเยลลี่ ป.100

ข้อ ๒ ในประกาศนี้

วุ้นสำเร็จรูป หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะนุ่มและยืดหยุ่นเป็นวุ้น ทำจากน้ำตาลเป็นส่วนประกอบหลัก และอาจมีน้ำผลไม้ผสมอยู่ หรือปรุงแต่งด้วยสีหรือสารแต่งกลิ่นรสอีกด้วยก็ได้ และให้หมายความรวมถึงวุ้นสำเร็จรูปที่เป็นชนิดแห้งด้วย

ขนมเยลลี่ หมายความว่า วุ้นสำเร็จรูปที่มีน้ำผลไม้ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ ของน้ำหนัก และไม่เกินร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก และให้หมายความรวมถึงขนมเยลลี่ที่เป็นชนิดแห้งด้วย

น้ำผลไม้ หมายความว่า น้ำผลไม้ล้วนที่ได้จากการคั้นหรือสกัดจากผลไม้ หรือทำจากน้ำผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี หรือทำให้เข้มข้นหรือแช่แข็ง ซึ่งผ่านการกรองแล้ว และให้หมายความรวมถึงผักที่เหมาะสมในการทำวุ้นสำเร็จรูป และขนมเยลลี่ด้วย

อาจมีหรืออาจไม่มี แต่ถ้ามีต้องไม่ถึง 10% เพราะถ้าถึง 10 จะเป็นขนมเยลลี่

แปลว่าเป็นผลิตภัณฑ์ลักษณะเดียวกับวุ้นสำเร็จรูป แต่มีน้ำผลไม้ตั้งแต่ 10-20%

อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก ป.121

ข้อ ๑ ให้อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ บรรดาข้อกำหนดเกี่ยวกับอาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๙๐ (พ.ศ. ๒๕๒๘) ซึ่งมีกำหนดไว้แล้วในประกาศนี้ หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับประกาศนี้ให้ใช้ประกาศนี้แทน

ข้อ ๒ อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก หมายความว่า อาหารที่ใช้เฉพาะเพื่อควบคุมหรือลดน้ำหนัก แบ่งออกเป็น ๒ ประเภท คือ

(๑) อาหารที่ผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักใช้กินแทนอาหารที่ใช้กินตามปกติใน ๑ มื้อ หรือมากกว่า ๑ มื้อ หรือแทนอาหารทั้งวัน

(๒) อาหารที่ผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักใช้กินแทนอาหารบางส่วน ได้แก่

(ก) อาหารที่ถูกลดพลังงาน

(ข) อาหารที่ให้พลังงานต่ำ

ทั้งนี้ไม่รวมถึงเครื่องดื่มตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๒ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๔ ที่มีการใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล

อาหารตามวรรคหนึ่งให้รวมถึงวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ให้รสหวานจัด และวัตถุที่ได้จากการผสมระหว่างวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ให้รสหวานจัด กับวัตถุอื่นซึ่งเมื่อรวมรสหวานเข้าด้วยกันแล้วมากกว่าน้ำตาลทรายในปริมาณเท่ากัน



ระวัง!!

น้ำเชื่อม/น้ำตาล ที่เป็น sugar free ตระกูล table top มักมีสารให้ความหวานแทนน้ำตาล ถ้าคำนวณความหวานแล้วทั้งหมดหวานกว่าน้ำตาล จะเป็น อาหารควบคุมน้ำหนัก ต้องให้อนุมีติสเปคก่อนยื่นขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร

เครื่องดื่มเกลือแร่ ป.195



ข้อ ๒ ให้เครื่องดื่มเกลือแร่เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ เครื่องดื่มเกลือแร่ หมายความว่า เครื่องดื่มที่มีเกลือแร่เป็นส่วนประกอบหลัก และหมายความรวมถึงเครื่องดื่มเกลือแร่ชนิดแข็งด้วย

ข้อ ๔ เครื่องดื่มเกลือแร่ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) เครื่องดื่มเกลือแร่ ๑ ลิตร ประกอบด้วย

(๑.๑) โซเดียม ไม่น้อยกว่า ๔๖๐ มิลลิกรัม และไม่เกิน ๙๒๐ มิลลิกรัม

(๑.๒) น้ำตาลกลูโคสหรือฟรุคโตส ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒ ของน้ำหนัก หรือซูโครส

ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔ ของน้ำหนัก

(๑.๓) โพแทสเซียม ไม่เกิน ๑๙๕ มิลลิกรัม (ถ้ามี)

(๑.๔) ไบคาร์บอเนต ไม่เกิน ๗๙๓ มิลลิกรัม (ถ้ามี)

(๑.๕) ซิเตรต ไม่เกิน ๘๑๙ มิลลิกรัม (ถ้ามี)

เครื่องดื่มเกลือแร่ นอกจากจะต้องมีส่วนประกอบตาม (๑.๑) และ (๑.๒) แล้วหากจะ
ใช้เกลือแร่อื่นนอกจาก (๑.๓) และ (๑.๔) หรือน้ำตาลอื่น ให้ใช้ได้ ในปริมาณตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงาน
คณะกรรมการอาหารและยา



ช่องทางการหารือประเภทอาหาร

ช่องทางการหารือประเภทอาหาร	ค่าใช้จ่าย	ระยะเวลา	output
1. E-consultation service  การจัดประเภทอาหาร	ไม่มี	ภายใน 3- 10 วันทำการ	รายงานผลการวินิจฉัยอาหาร
2. หนังสือหารือ 	1,000 บาท / 1 เรื่อง	ภายใน 45 วันทำการ	หนังสือหัวครุฑ (ผอ.ลงนาม)
3. โทรศัพท์  02 590 7211	-	-	การให้คำปรึกษา
4. อื่นๆ   E-mail : pre_fda@fda.moph.go.th Line Group: - Pre & Post อาหาร (สสจ), - หารือ pre อาหาร-ด่าน (จนท.ด่าน),	- - -	10 วันทำการ -	E mail ตอบ การให้คำปรึกษา

หมายเหตุ :

เอกสารประกอบการจัดประเภทอาหาร ใช้พิจารณาภาพรวมของผลิตภัณฑ์เท่านั้น เพื่อให้คำปรึกษาและชี้แนะผู้ประกอบการในการขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร ตาม พ.ร.บ. อาหาร พ.ศ. 2522
ไม่ได้เป็นเอกสารสำคัญสำหรับการนำไปรับรองใดๆ ทั้งสิ้น