

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๑๒๑ (พ.ศ. ๒๕๗๒)

เรื่อง อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก

โดยที่เห็นการสมควรควบคุมคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕)
(๖) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๗๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

บรรดาข้อกำหนดเกี่ยวกับอาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๐ (พ.ศ. ๒๕๗๙) ซึ่งกำหนดไว้แล้ว ในประกาศนี้ หรือซึ่งห้ามแยกกับประกาศนี้ ให้ใช้ประกาศแทน

ข้อ ๒ อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก หมายความว่า อาหารที่ใช้เฉพาะเพื่อควบคุมหรือลดน้ำหนัก แบ่งออกเป็น ๒ ประเภท คือ

(๑) อาหารที่ผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักใช้กินแทนอาหารที่ใช้กินตามปกติใน ๑ มื้อ หรือมากกว่า ๑ มื้อ หรือแทนอาหารทั้งวัน

(๒) อาหารที่ผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักใช้กินแทนอาหารบางส่วน ได้แก่

(ก) อาหารที่ถูกผลิตเพื่องาน

(ข) อาหารที่ให้ผลิตงานทำ

ท่านไม่ว่ามีเครื่องคิดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๒ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง เครื่องคิดในภาษะบรรจุที่มีคุณภาพ ลงวันที่ ๗ กันยายน ๒๕๒๔ ที่มีการใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล

อาหารตามวาระหนึ่งให้รวมถึงวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ให้หวานขัด และวัตถุที่ได้จากการผสมระหว่างวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ให้หวานขัด กับวัตถุอื่นซึ่งเมอร์รวมรสหวานเข้าด้วยกันแล้วมากกว่าน้ำตาลทรายในปริมาณเท่ากัน

ข้อ ๓ อาหารตามข้อ ๒ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่นและความลักษณะเฉพาะของอาหารนั้น

(๒) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๘ ของน้ำหนักสำหรับอาหาร

ชนิดแห้ง

(๓) ไม่มีชอร์โมนหรือสารปฏิชีวนะ

(๔) ไม่มียสต์และเซอรา

(๕) ไม่มีจุลทรรษ์ทั่วไปเกิดโรค

(๖) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลทรรษ์หรือสารเป็นพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๔ อาหารตามข้อ ๒ (๑) เมื่อยู ในสภาพพร้อมบริโภค นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๓ แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้ด้วย

(๑) มีพลังงานระหว่าง ๒๐๐ - ๔๐๐ กิโลแคลอร์ (๘๗๖ - ๑๖๗๒ กิโลจูล) ต่อการรับประทาน ๑ ปอนด์

(๒) มีพลังงานที่ได้จากการโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ และไม่เกินร้อยละ ๕๐ ของพลังงานทั้งหมด

(๓) โปรตีนหมักอยู่ชั้นต้องมีคุณค่าทางโภชนาการเทียบเท่าเคชีน

(ก) ในกรณีที่ใช้สารโปรตีนอื่นที่มีคุณค่าทางโภชนาการไม่เทียบเท่ากับเคชีน สารโปรตีนที่ใช้นั้นต้องมีอัตราส่วนของโปรตีนที่จะนำไปใช้ประโยชน์ได้ (Protein Efficiency Ratio, PER) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๕ ของเคชีน และจะต้องปรับคุณภาพของโปรตีนดังกล่าวให้มีคุณค่าเทียบเท่าเคชีน

(ข) การเติมกรดอมโนที่จำเป็นต่อร่างกาย (Essential amino acid) เพื่อบรรบปรุงคุณภาพของโปรตีน อาจทำได้ในปริมาณเท่าที่จำเป็น ตามวัตถุประสงค์ดังกล่าว และต้องเป็นกรดอมโนแบบแยก หงจะจะต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาด้วย

(๔) มีพลังงานที่ได้จากการไขมันไม่เกินร้อยละ ๒๐ ของพลังงานทั้งหมด และต้องมาจากกรดไขมันอิคิโนรูปของกลีเซอโรไรด์ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗ ของพลังงานทั้งหมด

(๕) มีสารคาร์บอไฮเดรทซึ่งอยู่ในรูปของน้ำตาล และ/หรือน้ำตาลแอลกอฮอล์ (Sugar alcohol) ไม่เกินร้อยละ ๑๔ ของน้ำหนักยกเว้นอาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักที่นิดหน่อย

(๖) มีความจัดหนักต่าง ๆ ต่อ ๑,๐๐๐ กิโลแคลอร์ (๔,๑๗๐ กิโลจูล) ในปริมาณตั้งต่อไปนี้

(ก) วิตามินอี ไม่น้อยกว่า ๔,๐๐๐ หน่วยساகล หรือ
เบตา - แคโรทีน (B - carotine) ในปริมาณที่เทียบเท่า

- | | |
|-------------------|---------------------------|
| (ข) วิตามินอี | ไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยساகล |
| (ค) วิตามินซี | ไม่น้อยกว่า ๖๐ มิลลิกรัม |
| (ง) วิตามินบี ๑ | ไม่น้อยกว่า ๑.๕ มิลลิกรัม |
| (จ) วิตามินบี ๒ | ไม่น้อยกว่า ๐.๗ มิลลิกรัม |
| (ฉ) ไนอะซีน | ไม่น้อยกว่า ๒๐ มิลลิกรัม |
| (ช) วิตามินบี ๖ | ไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิกรัม |
| (ช) วิตามินบี ๑๒ | ไม่น้อยกว่า ๖ ไมโครกรัม |
| (ก) กรดโฟลิก | ไม่น้อยกว่า ๐.๔ มิลลิกรัม |
| (กย) ไบโอดีน | ไม่น้อยกว่า ๐.๓ ไมโครกรัม |
| (ภ) กรดแพนโทชีนิก | ไม่น้อยกว่า ๑๐ มิลลิกรัม |

(๙) มีเกลือแร่ชนิดต่าง ๆ ต่อ ๑,๐๐๐ กิโลแกลลอน (๔,๘๕๐

กิโลกรัม) ในปริมาณดังต่อไปนี้

- | | |
|----------------|---------------------------|
| (ก) แคลเซียม | ไม่น้อยกว่า ๑ กรัม |
| (ข) ฟอสฟอรัส | ไม่น้อยกว่า ๑ กรัม |
| (ค) เหล็ก | ไม่น้อยกว่า ๑๕ มิลลิกรัม |
| (ง) ไอโอดีน | ไม่น้อยกว่า ๑๕๐ ไมโครกรัม |
| (จ) แมกนีเซียม | ไม่น้อยกว่า ๔๐๐ มิลลิกรัม |
| (ฉ) ทองแดง | ไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิกรัม |

- (ช) สังกะสี ไม่น้อยกว่า ๑.๕ มิลลิกรัม
- (ก) โพแทสเซียม ไม่น้อยกว่า ๑.๒ กรัม
- (ก) แมงกานิส ไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิกรัม
- (ก) โซเดียม ไม่น้อยกว่า ๑ กรัม

ข้อ ๕ อาหารตามข้อ ๒ (ก) นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๓ แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้ด้วย

- (๑) มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วนตามลักษณะของอาหารนั้น
- (๒) มีผลิตงานไม่เกินร้อยละ $\frac{๖}{๘}$ ของอาหารนั้นก่อนถูกผลิต

พัฒนา

(๓) มีคุณภาพหรือมาตรฐานอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๖ อาหารตามข้อ ๒ (ก) นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๓ แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้ด้วย

(๑) มีผลิตงานไม่เกิน ๔๐ กิโลแกลลอน ($๑๖\frac{๑}{๒}$ กิโลกรัม) ต่อส่วนที่กำหนดให้รับประทาน (Specified serving)

(๒) มีคุณภาพหรือมาตรฐานอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๗ อาหารตามข้อ ๒ บรรจุสอง นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๓ แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาด้วย

ข้อ ๘ การใช้สัมภาระ วัตถุเจือปนอาหาร และภาชนะบรรจุให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องสัมภาระ วัตถุเจือปนอาหาร และภาชนะบรรจุ แล้วแต่กรณี

ข้อ ๙ การแสดงฉลากของอาหารสำหรับผู้ท่องการควบคุมน้ำหนัก ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๙ (พ.ศ. ๒๕๒๕) เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๒๕ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๒๕ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๙ (พ.ศ. ๒๕๒๙) เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๙ และให้ปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้ด้วย

ข้อ ๑๐ ฉลากของอาหารตามข้อ ๒ (๑) ที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย แท่นภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดต่อไปนี้

(๑) ข้อความว่า “อาหารควบคุมหรือลดน้ำหนัก” ด้วยตัวอักษรขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๓ มิลลิเมตร กำกับชื่ออาหาร เว็บแต่อาร์ทีมาร์ก ทำการใช้ข้อความดังกล่าวเป็นชื่อของอาหารแล้ว

(๒) ข้อความว่า “กินอาหารนี้โดยน้ำดื่อยุ่งยากให้การดูแลของแพทย์ผู้เชี่ยวชาญด้านโภชนาบำบัดอาจเกิดอันตราย” ด้วยตัวอักษรเส้นทึบ สีแดงขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๕ มิลลิเมตร

(๓) ข้อความว่า “ใช้สำหรับผู้ใหญ่เท่านั้น”

(๔) ชนิดและปริมาณของส่วนประกอบที่ไม่มีคุณค่าทางโภชนาการ (non nutritive ingredient)

(๔) คุณค่าทางโภชนาการและพลังงานที่ได้รับต่อการกิน

๑ ครั้ง

(๖) ข้อความว่า “ควรกินวันละไม่ต่ำกว่า ๘๐๐ กิโลแคลอรี่
(๓๓๔๔ กิโลกรัม)”

(๗) วิธีใช้และข้อแนะนำ หรือข้อควรปฏิบัติในการใช้อย่างถูกต้องตามหลักโภชนบำบัดอย่างละเอียด ในกรณีที่ไม่สามารถแสดงข้อแนะนำ หรือข้อควรปฏิบัติตั้งกล่าวไว้ให้ชัดเจนคุณอหรอเอกสารกำกับไว้

ข้อ ๑๑ ฉลากของอาหารตามข้อ ๒ (๒) (ก) - ที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคซึ่งมีข้อความเป็นภาษาไทย แต่องค์ประกอบต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้

(๑) ข้อความว่า “อาหารลดพลังงาน” ด้วยตัวอักษรขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๓ มิลลิเมตร กำกับชื่ออาหาร เว้นแต่อาหารที่มีการใช้ข้อความดังกล่าว เมื่อเขียนชื่อของอาหารแล้ว

(๒) ข้อความว่า “ห้ามกินแทนอาหารมื้อใดมื้อนั้น” ด้วยตัวอักษรเส้นทึบสีแดง ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๕ มิลลิเมตร

(๓) ข้อความว่า “กินอาหารนี้โดยมิใช้อุปกรณ์ในการดูแลของแพทย์ผู้เชี่ยวชาญด้านโภชนบำบัดอาจเกิดอันตราย” ด้วยตัวอักษรเส้นทึบสีแดงขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๕ มิลลิเมตร

(๔) ข้อความว่า “ใช้สำหรับผู้ใหญ่เท่านั้น”

(๕) ชนิดและปริมาณของส่วนประกอบที่ไม่มีคุณค่าทางโภชนาการ

(๖) คุณค่าทางโภชนาการของอาหาร

(๗) วิธีใช้และข้อแนะนำหรือข้อควรปฏิบัติในการใช้อย่างถูกต้องตามหลักโภชนบำบัดอย่างละเอียด ในกรณีที่ไม่สามารถแสดงข้อแนะนำหรือข้อควรปฏิบัติดังกล่าวทั้งหมดได้ ให้จัดทำเป็นคู่มือหรือเอกสารกำกับไว้

ข้อ ๑๒ ฉลากของอาหารตามข้อ ๒ (๒) (๙) ที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้

(๑) ข้อความว่า “อาหารผลิตจาก” ด้วยตัวอักษรขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๗ มิลลิเมตร กำกับชื่ออาหาร เว้นแต่อาหารที่ใช้ข้อความดังกล่าวเป็นชื่ออาหารแล้ว

(๒) ข้อความว่า “ห้ามกินแทนอาหารมื้อใดมื้อนั้น” ด้วยตัวอักษรเส้นทึบสีแดงขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๕ มิลลิเมตร

(๓) ข้อความว่า “กินอาหารนี้โดยมิได้อยู่ภายใต้การดูแลของแพทย์ผู้เชี่ยวชาญด้านโภชนบำบัดอาจเกิดอันตราย” ด้วยตัวอักษรเส้นทึบสีแดงขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๕ มิลลิเมตร

(๔) ข้อความว่า “ใช้สำหรับผู้ใหญ่เท่านั้น”

(๕) ชนิดและปริมาณของส่วนประกอบที่ไม่มีคุณค่าทางโภชนาการ

(๖) คุณค่าทางโภชนาการของอาหาร

(๗) วิธีใช้และข้อแนะนำ หรือข้อควรปฏิบัติในการใช้อย่างถูกต้องตามหลักโภชนบำบัดอย่างละเอียด ในกรณีที่ไม่สามารถแสดงข้อแนะนำหรือข้อควรปฏิบัติดังกล่าวทั้งหมดได้ ให้จัดทำเป็นคู่มือหรือเอกสารกำกับไว้

ข้อ ๑๗ ฉลากของอาหารตามข้อ ๒ วรรคสอง ห้ามนำโดยตรงต่อผู้บริโภคต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้

(๑) ข้อความว่า “วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล” ด้วยตัวอักษรขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๑ มิลลิเมตร กำกับชื่ออาหาร เว้นแต่กรณีที่ใช้ข้อความดังกล่าวเป็นชื่อของอาหารแล้ว

(๒) ข้อความว่า “ใช้สำหรับผู้ให้ผู้เท่านั้น”

(๓) ชนิดและปริมาณของส่วนประกอบที่ไม่มีคุณค่าทางโภชนาการ

(๔) วิธีใช้และข้อแนะนำ หรือข้อควรปฏิบัติในการใช้อย่างถูกต้องตามหลักโภชนาบำบัดอย่างละเอียด ในกรณีที่ไม่สามารถแสดงข้อแนะนำ หรือข้อควรปฏิบัติดังกล่าวไว้ได้ ให้จัดทำเป็นคู่มือหรือเอกสารกำกับไว้

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นตนไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๓ พฤษภาคม ๒๕๓๑

ชวน หลีกภัย

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข