

ປະກາສກຮະທຽງສາຫາຮັນສຸຂ

(ฉบับທີ ២១៩) ພ.ສ. ២៥៥៥

ເຮືອງ ຂລາກໂກ່ຈາກ (ฉบับທີ ២)

ເພື່ອໃຫ້ເກີດຄວາມເໜາະສົນໃນການປົງປັດຕາມປະກາສກຮະທຽງສາຫາຮັນສຸຂ ວ່າດ້ວຍ
ໝລາກໂກ່ຈາກ

ອາສີຍ້ອນຈາກຕາມຄວາມໃນມາດຮາ ៥ ແລະ ມາດຮາ ៦ (១០) ແຫ່ງພະພາບບຸງຄູ້ຕີ
ອາຫາຮ ພ.ສ. ២៥៥២ ອັນເປັນພະພາບບຸງຄູ້ຕີທີ່ມີບັນຫຼວງບຸງຄູ້ຕີບາງປະກາເກີຍກັນ
ການຈຳກັດສີທີ່ແລະ ເສົ່າງພາພຂອງນຸຄຄລ ຜົ່ງມາດຮາ ២៥ ປະກອບກັນມາດຮາ ៣៥
ມາດຮາ ៤៥ ແລະ ມາດຮາ ៥០ ຂອງຮູ້ຮຽນນຸ້ມູ່ແໜ່ງຮາຊາພາຈັກໄທ ບຸງຄູ້ຕີໄ້
ກະທຳໄດ້ໂດຍອາສີຍ້ອນຈາກຕາມບັນຫຼວງບຸງຄູ້ຕີແໜ່ງກູ້ໜາຍ ຮູ້ນັດຕີວ່າການຮະທຽງ
ສາຫາຮັນສຸຂອອກປະກາໄວ້ດັ່ງນີ້

ໜ້ອ ១ ໃຫ້ຢັກເລີກຄວາມໃນ ១.៣ ຂອງໜ້ອ ១ ໃນບຸງຊື້ໜາຍເລຂ ១ ແນບທ້າຍ
ປະກາສກຮະທຽງສາຫາຮັນສຸຂ (ฉบับທີ ១៨២) ພ.ສ. ២៥៥១ ລົງວັນທີ ២០ ມີນາກມ
ພ.ສ. ២៥៥១ ແລະ ໃຫ້ໃຊ້ຄວາມໃນບຸງຊື້ແນບທ້າຍປະການີ້ແກນ

ໜ້ອ ២ ປະການີ້ເກີດໃຫ້ບັນດັບຕັ້ງແຕ່ວັນດັບຈາກວັນປະກາສໃນຮາຊີຈານຸແບກຢາ
ເປັນດັນໄປ

ປະກາສ ວັນທີ ២១ ນິຖຯນາຍນ ພ.ສ. ២៥៥៥

ສຸດາຮັຕນໍ ເກຍຸຮາພັນຫຼຸ

ຮູ້ນັດຕີວ່າການຮະທຽງສາຫາຮັນສຸຂ

บัญชีแบบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 219) พ.ศ.2544

เรื่อง คลาดโกขนาการ (ฉบับที่ 2)

1.3 การแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบควบคู่

ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์ที่จำหน่ายต้องผสมกับส่วนประกอบอื่น และ/หรือนำไปผ่านกรรมวิธี ตามที่ระบุบนฉลากก่อนบริโภค หากต้องการแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการของผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในสภาพตามที่จำหน่าย และในสภาพหลังเตรียมตามคำแนะนำบนฉลากให้แสดงตามรูปแบบกรอบข้อมูลโภชนาการแบบควบคู่นี้ แต่หากต้องการแสดงเฉพาะกรอบข้อมูลโภชนาการของผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในสภาพตามที่จำหน่ายให้แสดงตามรูปแบบที่กำหนดในข้อ 1.1

กรอบข้อมูลโภชนาการแบบควบคู่

ข้อมูลโภชนาการ

หนึ่งหน่วยบริโภค :(.....)		
จำนวนหน่วยบริโภคต่อ:		
คุณภาพโภชนาการต่อหน่วยบริโภค หลังงานจากไขมัน กิโลแคลอรี่ (พลังงานจากไขมัน กิโลแคลอรี่)	ผลิตภัณฑ์	ผลิตภัณฑ์หลังเตรียม
คุณภาพโภชนาการของผลิตภัณฑ์ ไขมันหลังหมด ก.	ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน*%
ไขมันอิมเดว ก.%%
ไขมันอิมเดว ก.%%
โภดสตอร์ออล มก.%%
โปรตีน ก.%%
คาร์บอไฮเดรตทั้งหมด ก.%%
โซเดียม ก.%%
น้ำตาล ก.%%
โซเดียม มก.%%
วิตามินเอ%%
วิตามินบี 1%%
วิตามินบี 2%%
แคลเซียม%%
เหล็ก%%
* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำไว้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยมาจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี่		
ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี่ ควรได้รับสารอาหารต่าง ๆ ดังนี้		
ไขมันหลังหมด	น้อยกว่า 65 ก.	
ไขมันอิมเดว	น้อยกว่า 20 ก.	
โภดสตอร์ออล	น้อยกว่า 300 มก.	
คาร์บอไฮเดรตทั้งหมด	300 ก.	
โซเดียม	25 ก.	
โซเดียม	น้อยกว่า 2,400 มก.	
พลังงาน (กิโลแคลอรี่) ต่อรับ : ไขมัน = 9 ; โปรตีน = 4 ; คาร์บอไฮเดรต = 4		

หมายเหตุ 1. ให้พิเศษยุบลงในช่องว่าง “.....” ให้รวมบุณฑ์นี้อยู่ในแบบของกรอบ

2. ในกรณีที่อาหารที่มีการกัดหนามีริมเหลาหนึ่งหน่วยบริโภคต่อหน่วยบริโภคต่อวัน หรือไม่มีลักษณะการบริโภคเกือบเทียบกับอาหารที่มีการกัดหนามีริมเหลาหนึ่งหน่วยบริโภคต่อหน่วยบริโภคต่อวัน ให้แยกน้ำหนักของริมเหลาหนึ่งหน่วยบริโภคและจำนวนหน่วยบริโภคต่ออาหารหนึ่งหน่วยบริโภค และให้แสดงข้อความ “คุณภาพโภชนาการต่อ 100 ก.” หรือ “คุณภาพโภชนาการต่อ 100 มล.” แทนข้อความ “คุณภาพโภชนาการต่อหน่วยบริโภค”

3. คำว่า “ผลิตภัณฑ์” และ “ผลิตภัณฑ์หลังเตรียม” ให้ระบุเป็นชื่อชนิดของอาหารตามข้อเท็จจริง เช่น “น้ำปั่นเกล็ดฟрукต์” และ “แก้ว” คำว่า “ลักษณะ” คือ “ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะทางกายภาพที่ต่างกัน”