

(สำเนา)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

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

บนฉลากอาหาร

จากการประชุมบูรณาการเพื่อส่งเสริมศักยภาพการผลิตและเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ เมื่อวันที่ ๑๑ มกราคม ๒๕๕๖ โดยมีรัฐมนตรีและผู้แทนกระทรวงสาธารณสุข กระทรวงพาณิชย์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ได้เห็นชอบร่วมกันให้มีการกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานอาหารในระดับที่สูงกว่าคุณภาพหรือมาตรฐานขั้นพื้นฐานตามกฎหมาย 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) สถานที่ผลิตวัตถุดิบที่เป็นผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร ต้องได้รับการรับรองตามมาตรฐานใดมาตรฐานหนึ่ง ดังต่อไปนี้

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

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

(๓.๑.๒) สถานที่ผลิตวัตถุดิบที่มีใช้เพื่อเป็นผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร 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