

(สำเนา)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๖) พ.ศ. ๒๕๖๔
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ฆ่าจากพืช

ด้วยกระทรวงสาธารณสุขได้ปรับปรุงแก้ไขประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๐) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง ฆ่าสมุนไพร เพื่อมีให้ทับซ้อนกับผลิตภัณฑ์สุขภาพตามกฎหมายว่าด้วยผลิตภัณฑ์สมุนไพร และทำให้การคุ้มครองผู้บริโภคเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ จึงได้จัดทำเป็นประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๖) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ฆ่าจากพืช ลงวันที่ ๒๙ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๔ โดยมีสาระสำคัญสรุปได้ดังนี้

ข้อ ๑ เป็นการยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๐) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง ฆ่าสมุนไพร ลงวันที่ ๔ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๔๗

ข้อ ๒ กำหนดสถานะของการควบคุมของฆ่าจากพืช ให้เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ กำหนดนิยามของ “ฆ่าจากพืช” หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากส่วนต่างๆของพืช ที่ผ่านกระบวนการทำให้แห้ง อาจผ่านการบดหยาบหรือลดขนาด โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อนำไปบริโภคโดยการต้มหรือชงกับน้ำ

การบดหยาบหรือลดขนาด ไม่รวมถึง การนำมาต้มแล้วนำน้ำต้มที่ได้มาให้เป็นผงขงละลายดื่ม

ข้อ ๔ กำหนดพืชตามข้อ ๓ แสดงตามบัญชีรายชื่อพืชและส่วนของพืชที่ใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับฆ่าจากพืช จำนวน ๒๐๑ รายการ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๖) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ฆ่าจากพืช และรายชื่อเพิ่มเติมตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด โดยมีตัวอย่างพืชตามบัญชีหมายเลข ๑ ที่แนบท้ายประกาศนี้

รายชื่อพืชและส่วนของพืชที่ใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับฆ่าจากพืช พิจารณาจากหลักเกณฑ์จำนวน ๓ ข้อ ได้แก่

๑) ประวัติการใช้เป็นอาหาร หรือบริโภคในรูปแบบฆ่าจากพืชที่เป็นอาหารมากกว่า ๑๕ ปี และไม่พบสารพิษธรรมชาติ (Natural toxin) หรือสารอื่นที่อาจมีอันตรายต่อสุขภาพ

๒) วิธีการบริโภค ต้องไม่มีข้อบ่งชี้ ไม่จำกัดขนาดรับประทาน และไม่จำกัดกลุ่มผู้บริโภคเป็นการเฉพาะ และ

๓) วัตถุประสงค์การบริโภค ต้องไม่มีความมุ่งหมายหรือหวังผลในเชิงบำบัด บรรเทา ป้องกัน รักษาโรค ไม่มีความมุ่งหมายให้ผลต่อการทำงานของร่างกายให้ดีขึ้น

หากผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า ประสงค์ใช้พืชหรือส่วนของอื่นของพืชซึ่งไม่อยู่ในบัญชีฯ เพื่อนำมาเป็นส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ “ฆ่าจากพืช” ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ ๓ ข้อข้างต้น โดยยื่นข้อมูลให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณาอนุญาตเป็นรายกรณี ดังนี้

เอกสารหลักฐานประกอบการพิจารณา	
๑. ข้อมูลผลิตภัณฑ์	
- สูตรส่วนประกอบ	
- วิธีการผลิต	
- ความมุ่งหวัง/ประโยชน์จากการบริโภค	
- ปริมาณและคำแนะนำในการบริโภค	
๒. ข้อมูลของพืช	
- ชื่อวิทยาศาสตร์ และชื่อสามัญ	
ตัวอย่างฐานข้อมูลที่มีความน่าเชื่อถือในการตรวจสอบความถูกต้องของชื่อวิทยาศาสตร์ (Scientific name) ของพืช	
(๑) กลุ่มงานพฤกษศาสตร์ป่าไม้ สำนักวิชาการป่าไม้ กรมป่าไม้	
(๒) ฐานข้อมูลพรรณไม้ องค์การสวนพฤกษศาสตร์	
(๓) The Plant List-A working list of all plant species ซึ่งเป็นฐานข้อมูลชื่อพฤกษศาสตร์ของประเทศสหรัฐอเมริกา โดยความร่วมมือของ Royal Botanic Gardens, Kew และ Missouri Botanical Garden	
(๔) สหรัฐอเมริกา (Natural Resources Conservation Service; NRCs)	
(๕) เว็บไซต์ฐานข้อมูลความหลากหลายทางชีวภาพระดับโลก (Global Biodiversity Information Facility; GBIF)	
- ส่วนของพืชที่นำมาใช้ในการผลิต	
- ประวัตการบริโภคเป็นอาหาร	
- ข้อมูลกฎหมาย ในกรณีที่มีการอนุญาตจำหน่ายในประเทศอื่น	

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จะพิจารณารายชื่อพืชที่อยู่นอกเหนือบัญชีท้ายประกาศนี้ รวบรวมนำไปออกประกาศกระทรวงสาธารณสุขเพิ่มเติมในบัญชีแนบท้ายต่อไป

ข้อ ๕ กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของชาจากพืช ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีความชื้นได้ไม่เกินร้อยละ ๑๐ ของน้ำหนัก

(๒) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๖) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ดังนี้

ผลิตภัณฑ์ (๑) พืชตามบัญชีชาสมุนไพร ได้แก่ มะตูม กระเจี๊ยบแดง ชิง ข่า ตะไคร้แกง หม่อน คำฝอย บัวบก เตยหอม เก๊กฮวย หล่อฮังก้วย เห็ดหลินจือ มะขามป้อม เจียวกู่หลาน เถาวัลย์เปรียง หย้าหวาน ชะเอมเทศ และอาร์ทิโชก ให้วิเคราะห์ตามข้อกำหนดในลำดับที่ ๑๑ ชาสมุนไพร และผลิตภัณฑ์ (๒) พืชตามรายชื่อในบัญชีชื่อพืชที่อนุญาตให้ใช้ในเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ในลำดับที่ (๙.๓) เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ดังนี้

ผลิตภัณฑ์	ชนิดจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	ปริมาณที่กำหนด
(๑) พืชตามบัญชีชาสมุนไพร	แซลโมเนลลา (<i>Salmonella</i> spp.)	ไม่พบใน ๒๕ กรัม (g)
(๒) พืชตามบัญชีชื่อพืชที่อนุญาตให้ใช้ในเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	สแตฟีโลค็อกคัส ออเรียส (<i>Staphylococcus aureus</i>)	ไม่เกิน ๑๐๐ ใน ๑ กรัม (CFU/g)

(๓) ตรวจพบสารปนเปื้อนไม่เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๔) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน ดังนี้

ผลิตภัณฑ์ (๑) พืชตามบัญชีชาสมุนไพร ได้แก่ มะตูม กระจับแดง ชิง ข่า ตะไคร้แกง หม่อน คำฝอย บัวบก เตยหอม เก๊กฮวย หล่อฮังก้วย เห็ดหลินจือ มะขามป้อม เจียวกู่หลาน เกาวัลย์เปรียง หล้าหวาน ชะเอมเทศ และอาร์ทิโชก และผลิตภัณฑ์ (๒) พืชตามรายชื่อในบัญชีชื่อพืชที่อนุญาตให้ใช้ในเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ให้วิเคราะห์ตามตามข้อกำหนด ดังนี้

ผลิตภัณฑ์	ชนิด โลหะหนัก (mg/kg)				
	แคดเมียม	ดีบุก	ตะกั่ว	ปรอททั้งหมด	สารหนูทั้งหมด
(๑) พืชตามบัญชีชาสมุนไพร	๐.๓ คำนวณในลักษณะแห้ง	๒๕๐*	๐.๕	๐.๐๒*	๒
(๒) พืชตามบัญชีชื่อพืชที่อนุญาตให้ใช้ในเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	-	๒๕๐*	๑*	๐.๐๒*	๒*

หมายเหตุ: (-) เป็นค่าที่กำหนดสำหรับวัตถุบดตามลักษณะเฉพาะที่ระบุไว้ กรณีเป็นผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปซึ่งมีลักษณะต่างไปจากที่ระบุไว้ เช่น ถูกทำให้แห้ง หรือถูกนำมาคั้นรูป หรือถูกทำให้เจือจางจะต้องคำนวณค่าปริมาณสูงสุดของสารปนเปื้อนนั้นใหม่จากสัดส่วนน้ำหนักของวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหารสุดท้ายที่ได้

(* อาจไม่จำเป็นต้องตรวจวิเคราะห์หากมีข้อมูลทางวิชาการสนับสนุนว่าอาหารนั้นไม่มีความเสี่ยงของการปนเปื้อน และสามารถเลือกตรวจวิเคราะห์เป็นวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์สุดท้ายก็ได้

(๔) สารพิษตกค้าง ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารที่มีสารพิษตกค้าง

(๕) ไม่มียาแผนปัจจุบันหรือวัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาทหรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยการนั้นแล้วแต่กรณี

(๖) การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร ทั้งนี้ห้ามใส่วัตถุเจือปนอาหาร เพื่อแต่งสี กลิ่นหรือรส

(๗) ไม่มีการปรุงแต่งกลิ่น รส ด้วยวัตถุอื่น นอกจากพืชที่ระบุในบัญชีท้ายประกาศตามข้อ ๔ หรือใบ ยอด และก้านที่ยังอ่อนอยู่ของต้นชาในสกุล Camellia

วัตถุอื่น เช่น น้ำตาล เกลือ เครื่องปรุงรสต่างๆ รวมทั้งวัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๖ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าชาจากพืช เพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๗ การใช้ภาชนะบรรจุชาจากพืช ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยภาชนะบรรจุ

ข้อ ๘ การแสดงฉลากของชาจากพืช ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และต้องแสดงค่าเตือน ตามค่าเตือนที่ระบุไว้ในบัญชีรายชื่อพืชและส่วนของพืชที่ใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับชาจากพืชท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๖) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ชาจากพืช ด้วย โดยมีรายละเอียดตามบัญชีแนบท้ายประกาศฯ ตัวอย่างฉลากแสดงตามบัญชีหมายเลข ๒ ที่แนบท้ายประกาศนี้

กำหนดการแสดงข้อความคำเตือนบนฉลากผลิตภัณฑ์ชาสมุนไพรเพิ่มเติม จำนวน ๒๗ รายการสำหรับพืชบางชนิด เนื่องจากมีข้อควรระวังการบริโภคในผู้บริโภคบางกลุ่ม ดังนี้

ลำดับที่	คำเตือน	ชื่อสามัญของพืช (ลำดับ)
๑	“ผู้ที่แพ้ละอองเกสรดอกไม้ ไม่ควรรับประทาน”	ฮอลลี่ฮ็อค (๓), กระเทียมต้น,เล็ก (๔), หอมใหญ่, หอมหัวใหญ่, หอมฝรั่ง (๖), ข้า (๙), ข้า เล็ก (๑๑), นางแลว (๒๗), โรมันคาโมมายล์ (๔๐), ฮันนี่บัช (๗๒) กาหลา, ดาหลา (๘๕), ทานตะวัน (๙๕), ฮอป (๑๐๐), ลาเวนเดอร์ (๑๐๙), เยอร์มัน คาโมมายล์ (๑๑๙),กานพลู (๑๘๐), ดาวเรือง, ดาวเรืองฝรั่ง (๑๘๖)
๒	“ผู้ที่ได้รับยาต้านการแข็งตัวของเลือด ไม่ควรรับประทาน”	กระเทียม (๘), โสมเกาหลี (๑๔๔), ชิง (๒๐๐)
๓	“มีผลเพิ่มความเสียหายต่อกร เกิดนิ่วในทางเดินปัสสาวะ”	ผักโขมหนาม (๑๒), ผักโขมจีน, ผักโขมสวน, ผักโขมสี (๑๓), ผักโขม (๑๔), ผักโขมใบแดง (๑๕)
๔	“ผู้ที่ได้รับยาต้านการแข็งตัวของเลือดและผู้มี ภาวะน้ำตาลในเลือดต่ำไม่ควรรับประทาน	อบเชยจีน (๔๓), อบเชยไทย (๔๔), อบเชยญวน (๔๕), อบเชยตน (๔๖), อบเชยเทศ (๔๗)

ข้อ ๙ ให้ผู้ผลิต หรือผู้นำเข้า เพื่อจำหน่าย หรือผู้จำหน่าย ชาจากพืชดังต่อไปนี้ ต้องปฏิบัติให้
ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๖) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร
พ.ศ. ๒๕๖๒ เรื่อง ชาจากพืช ภายในวันที่ ๑๓ พฤษภาคม พ.ศ.๒๕๖๖

(๑) ชาจากพืชตามรายชื่อพืชในบัญชีรายชื่อพืชและส่วนของพืชที่ใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับ
ชาจากพืชทำประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๖) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติ
อาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒ เรื่อง ชาจากพืช ตามรายชื่อต่อไปนี้ ได้แก่ มะตูม กระเจี๊ยบแดง ชิง ข้า ตะไคร้แกง หม่อน
คำฝอย บัวบก เตยหอม เก๊กฮวย หล่อฮังก้วย เห็ดหลินจือ มะขามป้อม เจียวกู่หลาน เกวาล์ยเปรี๊ยะ หญ้าหวาน
ชะเอมเทศ และอาร์ทิโชก

(๒) เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทซึ่งมีรายชื่อพืชและส่วนของพืชตามบัญชีแนบท้าย
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๖) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.
๒๕๖๒ เรื่อง ชาจากพืช เป็นส่วนประกอบ ซึ่งเป็นชาจากพืชนอกเหนือจาก (๑) ตามรายชื่อพืชในบัญชีรายชื่อ
พืชและส่วนของพืชที่ใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับชาจากพืชทำประกาศฯ ฉบับดังกล่าว ที่ได้รับอนุญาตตามประกาศ
กระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทก่อนวันที่ ๑๔ พฤษภาคม พ.ศ.๒๕๖๖

ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าที่ได้รับอนุญาตก่อนวันที่ ๑๔ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๔ กรณีมีรายชื่อตามบัญชี
แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ชาจากพืช ยังคงสามารถจำหน่ายชาจากพืชดังกล่าวต่อไปได้
แต่ต้องไม่เกินวันที่ ๑๓ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ นับแต่วันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๖) พ.ศ.
๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒ เรื่อง ชาจากพืช ใช้บังคับ และต้องดำเนินการ
ปรับปรุงฉลากให้ถูกต้อง และควบคุมให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวง
สาธารณสุขว่าด้วยเรื่องชาจากพืชใช้บังคับ

หากดำเนินการปรับปรุงฉลากให้ถูกต้อง และควบคุมให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไป
ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ชาจากพืช แล้ว ให้ถือว่าการแจ้งรายละเอียดอาหารตามประเภท
อาหารตามประกาศฉบับเดิมนั้นได้ถูกปรับแก้ไขประเภทอาหารและชื่อประกาศให้เป็นไปตามประกาศกระทรวง
สาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๖) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒ เรื่อง ชาจากพืช

โดยอนุโลม อย่างไรก็ตาม หากผู้ผลิตหรือนำเข้าจากพืช ประสงค์จะแก้ไขข้อมูลการแจ้งรายละเอียดอาหาร สามารถยื่นแก้ไขข้อมูลผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ราชอาณาจักร พืช ได้ที่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดตามช่องทางที่กำหนด

ขอ ๑๐ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๖) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ราชอาณาจักร พืช ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๑๔ พฤษภาคม พ.ศ.๒๕๖๔ เป็นต้นไป

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใดโปรดติดต่อสอบถามได้ที่ กลุ่มกำหนดมาตรฐาน กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๘ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๗ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๔

นายไพศาล ต้นคุ้ม

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

รับรองสำเนาถูกต้อง








ศิริลักษณ์ เกศสิริกุล

นักวิชาการอาหารและยาปฏิบัติการ

บัญชีหมายเลข ๑

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๖) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ษาจากพืช

ตัวอย่างคำอธิบายส่วนต่างๆของพืชที่กำหนด

ส่วนของพืช	คำอธิบาย	ตัวอย่างจากบัญชีแนบท้ายประกาศฯ
ผล	เนื้อรวมเปลือกและเมล็ด	 สตรอว์เบอร์รี่ (ลำดับที่ ๘๘)
เนื้อผล	เนื้อและเปลือก	 แอปเปิ้ล (ลำดับที่ ๑๑๖)
เนื้อในผล	เฉพาะเนื้อ ไม่รวมเปลือกและเมล็ด	 มังคุด (ลำดับที่ ๙๐)
ต้น	ส่วนเหนือดิน ไม่รวมราก	 เซเลอรี, คื่นฉ่าย (ลำดับที่ ๒๓)
ทั้งต้น	ทุกส่วน	 ผักชี (ลำดับที่ ๖๓)
กลีบเลี้ยง (sepal), รั้วประดับ (epicalyx)	-	 กระเจี๊ยบ (ลำดับที่ ๙๗)
ช่อดอกอ่อน, ใบ	-	 อาร์ติโชค (ลำดับที่ ๗๔)

บัญชีหมายเลข ๒

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๖) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ซากจากพืช

ตัวอย่าง การแสดงฉลากซากจากพืช

ตัวอย่าง การแสดงฉลากซากจากพืชชนิดเดี่ยว

ซากคาโมมายล์ผสมดาวเรือง

ดอกโรมันคาโมมายล์ 70%
ดอกเยอรมันคาโมมายล์ 20%
ดอกดาวเรืองฝรั่ง 10%

คำเตือน

“ผู้ที่แพ้ละอองเกสรดอกไม้
ไม่ควรรับประทาน”

ผู้ผลิต



ควรบริโภคก่อน 14 พฤศจิกายน 2565

ปริมาณสุทธิ 2 ก.

ตัวอย่าง การแสดงฉลากซากจากพืชชนิดผสม

ชาผลไม้รวมกลิ่นอบเชย

ส่วนประกอบที่สำคัญโดยประมาณ
ผลแบล็กเบอร์รี่ 35%
ผลเอลเดอร์เบอร์รี่ 30%
ผลราสป์เบอร์รี่สีแดง 20%
เนื้อผลพืช 10%
เปลือกอบเชยเทศ 5%

คำเตือน

“ผู้ที่ได้รับยาต้านการแข็งตัวของเลือดและผู้มี
ภาวะน้ำตาลในเลือดต่ำ ไม่ควรรับประทาน”

ผู้ผลิต



ควรบริโภคก่อน 14 พฤศจิกายน 2565

ปริมาณสุทธิ 2 ก.