

หลักเกณฑ์และแนวทางการอนุญาตผลิตภัณฑ์

อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก

โดย กลุ่มกำกับดูแลก่อนออกสู่ตลาด สำนักอาหาร

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

พฤษภาคม 2564

## สารบัญ

เรื่อง	หน้า
กฎหมายที่เกี่ยวข้อง	1
นิยาม	2
วิธีการ	2
ชื่ออาหาร	3
ตราหรือเครื่องหมายการค้า	4
ภาชนะบรรจุ	5
สูตรส่วนประกอบ	6
กรรมวิธีการผลิต	6
คุณภาพหรือมาตรฐาน	7
การพิจารณาผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐาน	7
การพิจารณารายงานผลการตรวจวิเคราะห์ชนิดและปริมาณสารอาหารสำหรับสารอาหาร ที่นอกเหนือจากที่ระบุในประกาศแต่ประสงค์แสดงชนิดและปริมาณสารอาหาร นั้นๆบนฉลากอาหาร	9
การแสดงฉลากอาหาร	10
ใบรับรองสถานที่ผลิตอาหารสำหรับการนำเข้าอาหาร	29
หน่วยงานที่ให้บริการตรวจวิเคราะห์	31
การแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหารหรือขอแก้ไขรายละเอียดของอาหาร ที่ได้รับอนุญาตใช้ฉลากอาหาร	31
ตัวอย่างการแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหารหรือขอแก้ไขรายละเอียดของอาหาร ที่ได้รับอนุญาตใช้ฉลากอาหาร, เอกสารหรือหลักฐานประกอบการพิจารณา	32

## หลักเกณฑ์และแนวทางการอนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร

### สำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก

ด้วยพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 กำหนดให้ผู้ที่ประสงค์จะผลิต/นำเข้าอาหารควบคุมเฉพาะเพื่อจำหน่ายได้แก่ อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก จะต้องดำเนินการตามมาตรา 31 ผู้ใดจะผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหารควบคุมเฉพาะจะต้องนำอาหารนั้นมาขอขึ้นทะเบียนคำรับอาหารต่อผู้อนุญาตเสียก่อน และตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ว่าด้วยเรื่อง การดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร กำหนดให้ผู้ที่ประสงค์จะผลิตเพื่อจำหน่ายที่ไม่เข้าข่ายโรงงานต้องยื่นขออนุญาตใช้ฉลากอาหารและ เมื่อได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนคำรับอาหารหรือคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหารแล้ว จึงจะผลิตหรือนำเข้าได้

#### กฎหมายที่เกี่ยวข้อง

1. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 121 (พ.ศ.2532) เรื่อง อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก
2. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 364) พ.ศ.2556 เรื่อง มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
3. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่344)พ.ศ.2555 เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิตนำเข้าหรือจำหน่าย
4. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 281) พ.ศ.2547 เรื่องวัตถุเจือปนอาหาร
5. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 381 พ.ศ.2559 เรื่องวัตถุเจือปนอาหาร(ฉบับที่ 4)
- 6.ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 295) พ.ศ.2548 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก
7. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193)พ.ศ.2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร
8. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 349) พ.ศ.2556 เรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด
9. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่367)พ.ศ.2557 เรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ
10. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่383)พ.ศ.2560 เรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ(ฉบับที่ 2)
11. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 418) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 2)
12. ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง เอกสารหรือใบรับรองมาตรฐานระบบการผลิตอาหารสำหรับการนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหาร

13. ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงข้อความหรือเครื่องหมาย การได้รับรองมาตรฐานระบบการผลิตอาหาร
14. ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ว่าด้วย การดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร

### นิยาม

อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก หมายความว่า อาหารที่ใช้เฉพาะเพื่อควบคุมหรือลดน้ำหนัก แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ

1. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักใช้กินแทนอาหารที่ใช้กินตามปกติใน 1 มื้อหรือมากกว่า 1 มื้อ หรือแทนอาหารทั้งวัน
2. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักใช้กินแทนอาหารบางส่วน ได้แก่
  - (ก) อาหารที่ถูกลดพลังงาน
  - (ข) อาหารที่ให้พลังงานต่ำ

ทั้งนี้ ไม่รวมถึงเครื่องดื่มน้ำตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีการใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล

### วิธีการ

1. การขออนุญาตผลิตภัณฑ์
  - 1.1 คำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (แบบ อ.17) พร้อมรายการเอกสารหลักฐานประกอบ กรณีนำเข้า หรือ สถานที่ผลิตเป็นโรงงานที่ได้รับอนุญาตไว้
  - 1.2 คำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร (แบบ สบ.3/1) พร้อมรายการเอกสารหลักฐานประกอบ กรณีสถานที่ผลิตไม่เข้าข่ายโรงงานที่ได้รับเลขสถานที่ผลิตอาหารไว้
2. การขอแก้ไขรายการอนุญาตของผลิตภัณฑ์
  - 2.1 คำขอแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหาร (แบบ อ.19) พร้อมรายการเอกสารหลักฐานประกอบ กรณีนำเข้า หรือสถานที่ผลิตเป็นโรงงานที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารของผลิตภัณฑ์ไว้
  - 2.2 แบบการแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่ได้รับอนุญาตใช้ฉลากอาหาร (แบบ สบ.4) พร้อมรายการเอกสารหลักฐานประกอบ กรณีสถานที่ผลิตไม่เข้าข่ายโรงงานที่ได้รับอนุญาตการใช้ฉลากอาหารของผลิตภัณฑ์
3. การเพิ่มฉลากอาหารเพื่อการส่งออก
 

หนังสือชี้แจงการขอเพิ่มฉลากอาหารที่ผลิตเพื่อส่งออกจำหน่ายนอกราชอาณาจักรพร้อมฉลากอาหาร กรณีผลิตภัณฑ์ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (แบบ อ.18) หรือ คำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร (แบบ สบ.3/1) ไว้

4. การขอใบแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ให้ยื่นคำขอใบแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (แบบ อ.20) กรณี ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (แบบ อ.18) ฉบับจริงสูญหาย หรือชำรุด หรือถูกทำลาย บางส่วน

### ชื่ออาหาร

ชื่ออาหาร ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารเฉพาะเรื่อง อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก และการแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ ดังนี้

#### 1. ชื่ออาหารต้อง

- (1) ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อ โดยไม่สมควร หรือไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ
- (2) ไม่ฟ้องเสียง ฟ้องรูป กับคำหรือข้อความที่สื่อถึงคุณประโยชน์ คุณภาพสรรพคุณอันเป็นการโอ้อวด หรือเป็นเท็จ หรือเกินจริง หรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร
- (3) ไม่ขัดกับวัฒนธรรมและศีลธรรมอันดีงามของไทยหรือส่อไปในทางทำลายคุณค่าของภาษาไทย
- (4) ไม่ส่งเสริมหรือก่อให้เกิดความขัดแย้ง ความแตกแยก หรือผลกระทบในเชิงลบทั้งทางตรงหรือทางอ้อมต่อสังคม วัฒนธรรม ศีลธรรม ประเพณี หรือพฤติกรรมที่เกี่ยวกับเพศ ภาษาและความรุนแรงและให้ใช้ชื่ออย่างใดอย่างหนึ่งดังต่อไปนี้

1.1 ชื่อเฉพาะของอาหาร ชื่อสามัญหรือชื่อที่ใช้เรียกอาหารตามปกติ

1.2 ชื่อที่แสดงประเภทหรือชนิดของอาหาร

1.3 ชื่อทางการค้า การใช้ชื่อนี้จะต้องมีข้อความแสดงประเภทหรือชนิดของอาหาร กำกับที่ชื่ออาหารด้วย

2. อาหารที่ผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักใช้กินแทนอาหารที่ใช้กินตามปกติใน 1 มื้อหรือมากกว่า 1 มื้อหรือแทนอาหารทั้งวัน ต้องมีข้อความว่า “อาหารควบคุมหรือลดน้ำหนัก” กำกับชื่ออาหาร เว้นแต่อาหารที่มีการใช้ข้อความดังกล่าวเป็นชื่อของอาหารแล้ว

3. อาหารที่ถูกลดพลังงาน ต้องมีข้อความว่า “อาหารลดพลังงาน” กำกับชื่ออาหาร เว้นแต่อาหารที่มีการใช้ข้อความดังกล่าวเป็นชื่อของอาหารแล้ว

4. อาหารที่ให้พลังงานต่ำ ต้องมีข้อความว่า “อาหารพลังงานต่ำ” กำกับชื่ออาหาร เว้นแต่อาหารที่มีการใช้ข้อความดังกล่าวเป็นชื่อของอาหารแล้ว

5. ในกรณีที่มีชื่ออาหารเป็นภาษาต่างประเทศชื่ออาหารภาษาต่างประเทศจะต้องมีความหมายสอดคล้องกับชื่ออาหารภาษาไทย

6. กรณีชื่ออาหารอาจทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดเกี่ยวกับลักษณะเฉพาะของอาหารนั้นๆ รวมทั้งแหล่งกำเนิด ต้องระบุข้อความหนึ่งข้อความใดประกอบชื่ออาหารด้วยซึ่งอาจเป็นสารที่ใช้บรรจุหรือกรรมวิธีการผลิตหรือรูปลักษณะของอาหารหรือส่วนของพืชหรือสัตว์หรือแหล่งกำเนิดของอาหาร

7. กรณีใช้สารอาหาร/สารสกัดที่ให้สารสำคัญ/ส่วนประกอบสำคัญ เป็นส่วนของชื่ออาหารหรือคำกำกับชื่ออาหาร ต้องส่งผลวิเคราะห์ชนิดและปริมาณสารนั้น เช่น ผลิตภัณฑ์ทดแทนมี้อาหารกลั่นสตรอเบอร์รี่ผสมดีเอชเอ (อาหารควบคุมน้ำหนักหรือลดน้ำหนัก) ต้องส่งผลวิเคราะห์ปริมาณของดีเอชเอ

8. กรณีผลิตเพื่อส่งออกเพียงอย่างเดียว สามารถแสดงเฉพาะชื่ออาหารภาษาต่างประเทศโดยไม่ต้องมีชื่ออาหารภาษาไทยก็ได้ และหากชื่ออาหารภาษาต่างประเทศนั้นไม่ใช่ภาษาอังกฤษ ให้ระบุชื่ออาหารว่า “ภาษา.....ที่มีความหมายว่า.....” ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดภาษาที่ใช้และความหมายตามลำดับ เช่น ภาษาญี่ปุ่นที่มีความหมายว่า ผลิตภัณฑ์นมสำหรับหญิงมีครรภ์ เป็นต้น

#### ตัวอย่างชื่ออาหาร

1. ผลิตภัณฑ์ทดแทนมี้อาหารกลั่นข้าวโพด (อาหารควบคุมหรือลดน้ำหนัก)
2. ทีแลน (อาหารควบคุมหรือลดน้ำหนัก)

#### ตราหรือเครื่องหมายการค้า

ตราหรือเครื่องหมายการค้า ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก และการแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ ดังนี้

1. ตราหรือเครื่องหมายการค้าต้อง
  - (1) ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร หรือไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ
  - (2) ไม่ฟ้องเสียง ฟ้องรูป กับคำหรือข้อความที่สื่อถึงคุณประโยชน์ คุณภาพสรรพคุณอันเป็นการโอ้อวด หรือเป็นเท็จ หรือเกินจริง หรือหลอกลวงทำให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร
  - (3) ไม่ขัดกับวัฒนธรรมและศีลธรรมอันดีงามของไทยหรือส่งไปในทางทำลายคุณค่าของภาษาไทย
  - (4) ไม่ส่งเสริมหรือก่อให้เกิดความขัดแย้ง ความแตกแยก หรือผลกระทบในเชิงลบทั้งทางตรงหรือทางอ้อมต่อสังคม วัฒนธรรม ศีลธรรม ประเพณี หรือพฤติกรรมที่เกี่ยวกับเพศ ภาษาและความรุนแรง
2. หากมีหลักฐานการจดทะเบียนเครื่องหมายการค้าให้นำมาประกอบการพิจารณาด้วย
3. ให้ระบุคำว่า “ตรา” หรือ “เครื่องหมายการค้า” กำกับชื่อตราหรือชื่อเครื่องหมายการค้าไว้ด้วย

4. กรณีที่มีชื่อตรา / เครื่องหมายการค้าเป็นภาษาต่างประเทศ ชื่อตรา / เครื่องหมายการค้าภาษาต่างประเทศจะต้องสอดคล้องกับชื่อตรา / เครื่องหมายการค้าของภาษาไทย

5. กรณีใช้สารอาหาร/สารสกัดที่ให้สารสำคัญ/ส่วนประกอบสำคัญเป็นส่วนของตราหรือเครื่องหมายการค้า ต้องส่งผลวิเคราะห์ชนิดและปริมาณสารนั้น

### ภาชนะบรรจุ

ภาชนะบรรจุ ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

1. ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุผลิตภัณฑ์ ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

1.1 ต้องสะอาด

1.2 ต้องไม่มีโลหะหนักหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

1.3 ต้องไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

1.4 ต้องไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร

1.5 ต้องไม่เคยใช้บรรจุหรือห่อหุ้มปุ๋ย วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

1.6 ต้องไม่เป็นภาชนะบรรจุที่ทำขึ้นเพื่อใช้บรรจุสิ่งของอย่างอื่นที่มีไขมันหรือมีรูพรอย ประดิษฐ์ หรือข้อความใดที่ทำให้เกิดความเข้าใจผิดในสาระสำคัญของอาหารที่บรรจุในภาชนะนั้น

2. ชนิดของภาชนะบรรจุ : ให้ระบุชนิดของภาชนะบรรจุโดยละเอียด ทั้งภาชนะบรรจุและฝา เช่น กระจก โลหะ และ ฝาโลหะปิดสนิท ถ้าเป็นพลาสติก ต้องแจ้งชนิดและสีพลาสติกด้วย เช่น กล่องกระดาษภายในบรรจุถุงพลาสติกชนิดพอลิเอทิลีนไฮดรอกซีไม่มีสี, ขวดและฝาพลาสติกชนิดพอลิพรอพิลีนมีสี เป็นต้น

3. ขนาดบรรจุ สามารถแจ้งขนาดเดียวเช่น น้ำหนักสุทธิ 400 กรัม เป็นต้น หรือแจ้งเป็นช่วง เช่น น้ำหนักสุทธิ 100-500 กรัม เป็นต้น โดยมีหน่วยเป็นระบบเมตริก

4. ปริมาณอาหารสำหรับลักษณะอาหารต่างๆ ให้แจ้งเป็นระบบเมตริก

4.1 อาหารที่เป็นของแข็ง แห้งหรือผง ให้แจ้งเป็นน้ำหนักสุทธิ เช่น กรัม กิโลกรัม

4.2 อาหารเป็นของเหลว ให้แจ้งเป็นปริมาตรสุทธิ เช่น มิลลิลิตร ลิตร

4.3 อาหารที่มีลักษณะกึ่งแข็งกึ่งเหลว อาจแจ้งเป็นน้ำหนักสุทธิหรือปริมาตรสุทธิก็ได้

## สูตรส่วนประกอบ

สูตรส่วนประกอบที่ใช้ ต้องปลอดภัยต่อการบริโภคและเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก และให้ดำเนินการดังนี้

1. กรณีมีส่วนประกอบที่เป็นอาหารใหม่และอาหารที่มีอาหารใหม่เป็นส่วนผสม (Novel Food) ต้องปฏิบัติตามคู่มือประชาชน เรื่อง การขอประเมินความปลอดภัยอาหาร ก่อน
2. แจ้งชื่อและปริมาณของวัตถุดิบหรือส่วนประกอบตามความเป็นจริง รวมให้ครบ 100 เปอร์เซ็นต์ ทั้งนี้สูตรส่วนประกอบต้องมีปลอดภัยในการบริโภค มีความสอดคล้องกับผลิตภัณฑ์และกฎหมาย
3. ไม่มีฮอร์โมน หรือสารปฏิชีวนะ
4. กรณีมีการใช้วัตถุเจือปนอาหารต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร โดยให้แจ้งเป็นชื่อสามัญหรือชื่อทางเคมีและ/หรือกำกับด้วย INS number กรณีเป็นวัตถุเจือปนอาหารชนิดผสมให้แจ้งเลขสารบบอาหารหรือแจ้งสูตรส่วนประกอบย่อยแต่ละตัว
5. กรณีที่ใช้วัตถุดิบที่มีส่วนผสมมากกว่า 1 ชนิด ให้แสดงสูตรส่วนประกอบย่อยของวัตถุดิบที่ใช้ หรือแจ้งเลขสารบบอาหาร ด้วย เช่น Vitamin premix 0.1% (Thiamine Hydrochloride 0.025%, Pyridoxine Hydrochloride 0.025%, Ascorbic acid 0.025%, Folic acid 0.025%)
6. ข้อกำหนดเฉพาะ (Specification) ของวัตถุดิบ ให้ระบุรายละเอียดอย่างน้อยแหล่งที่มา, ชนิดและปริมาณสารสำคัญ ทั้งนี้วัตถุดิบที่มีข้อกำหนดเฉพาะ (Specification) ที่มีมาตรฐานสากลกำหนดไว้ ข้อกำหนดเฉพาะ (Specification) นั้นต้องสอดคล้องกับมาตรฐานดังกล่าว ตัวอย่าง เช่น
  - ข้อกำหนดเฉพาะ (Specification) ของโยอาหาร อย่างน้อยให้ระบุรายละเอียด แหล่งที่มา, ชื่อและปริมาณสารสำคัญ
  - ข้อกำหนดเฉพาะ (Specification) ของน้ำมันเรพซิดหรือน้ำมันคาโนลา อย่างน้อยให้ระบุปริมาณ ปริมาณของ erucic acid จะต้องมียปริมาณ erucic acid ไม่เกิน 2 % ของกรดไขมันทั้งหมด
  - ข้อกำหนดเฉพาะ (Specification) ของ High oleic acid sunflower oil อย่างน้อยให้ระบุปริมาณ oleic acid จะต้องมียปริมาณ oleic acid ไม่น้อยกว่า 75 % ของกรดไขมันทั้งหมด

## กรรมวิธีการผลิต

กรรมวิธีผลิต ต้องเหมาะสมและสอดคล้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้ โดยแจ้งรายละเอียดให้ตรงตามที่ผลิตจริง โดยเริ่มตั้งแต่ขั้นตอนแรกจนถึงการบรรจุและให้สอดคล้องกับสูตรส่วนประกอบ (มีการใส่วัตถุดิบต่างๆ ในขั้นตอนใด) โดยให้แจ้งกรรมวิธีการทำลายเชื้อจุลินทรีย์และแจ้งอุณหภูมิ เวลา ความดันที่ใช้ (ถ้ามี), อุณหภูมิที่ทำให้เย็นลง (ถ้ามี), กรรมวิธีทำให้แห้งหรือทำให้เป็นผง (ถ้ามี), กรรมวิธีทำให้เป็นเนื้อเดียวกัน (ถ้ามี) และหากมีการกรองให้แจ้งอุปกรณ์และ/หรือสารที่ใช้กรองด้วย



## คุณภาพหรือมาตรฐาน

คุณภาพหรือมาตรฐาน ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก และประกาศที่เกี่ยวข้อง

### การพิจารณาผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐาน

#### 1. หน่วยงานการตรวจวิเคราะห์อาหาร

- 1.1 หน่วยงานของรัฐทั้งในประเทศและต่างประเทศ
- 1.2 หน่วยงานหรือองค์กรที่ได้รับมอบหมายหรือได้รับการรับรองจากหน่วยงานของประเทศนั้นๆ
- 1.3 หน่วยงานหรือองค์กรทั้งในประเทศและต่างประเทศที่ได้รับการรับรองโดยหน่วยงานรับรองห้องปฏิบัติการตามมาตรฐานสากล

หมายเหตุ การใช้ผลการตรวจวิเคราะห์จากหน่วยงานตามข้อ (1.2) หรือ ข้อ(1.3) จะต้องแนบหลักฐานการได้รับมอบหมายหรือได้รับการรับรองจากหน่วยงานของรัฐของประเทศนั้นๆ (ข้อ 1.2) หรือหลักฐานการได้รับการรับรองโดยหน่วยงานรับรองห้องปฏิบัติการตามมาตรฐานสากลอย่างน้อยเทียบเท่า (ISO/IEC 17025) (ข้อ 1.3) โดยต้องมีรายงานตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานและชนิดอาหารที่ได้รับการมอบหมายหรือได้รับการรับรอง ตรงตามที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับของอาหารชนิดนั้นๆ

#### 2. ผลการตรวจวิเคราะห์

##### 2.1 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐาน

- ต้องเป็นฉบับจริงที่มีอายุไม่เกิน 1 ปี คือนับตั้งแต่วันที่ออกรายงานผลการตรวจวิเคราะห์จนถึงวันที่ยื่นคำขอและมาจากหน่วยงานเดียวกันแต่อาจใช้จากหลายหน่วยงานได้ โดยในรายงานผลการตรวจวิเคราะห์อาหารแต่ละหน่วยงานนั้นต้องระบุรุ่นการผลิตเดียวกัน
- ต้องมีรายละเอียดครบตามข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์ที่ระบุในคู่มือรายการตรวจวิเคราะห์อาหารควบคุมเฉพาะและอาหารกำหนดคุณภาพมาตรฐาน 9 ประเภท เพื่อประกอบการขออนุญาต
- กรณีต้องวิเคราะห์ซ่อม หรือวิเคราะห์เพิ่ม ต้องส่งวิเคราะห์ที่หน่วยงานเดิมเท่านั้น ยกเว้น หน่วยงานนั้นไม่สามารถวิเคราะห์ในรายการดังกล่าวได้ โดยผู้ส่งวิเคราะห์ต้องมีหนังสือชี้แจงข้อเท็จจริง
- กรณีผลการตรวจวิเคราะห์ระบุชื่ออาหาร ชื่อตรา ชื่อ และ/หรือ สถานที่ผลิตไม่ตรงกับที่แจ้งในคำขอฯ (แบบ อ.17) หรือคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร (แบบสบ.3) ให้ชี้แจงเหตุผลที่

ผลการตรวจวิเคราะห์ระบุชื่ออาหาร ชื่อตรา ชื่อและสถานที่ผลิตไม่ตรงตามที่ยื่นคำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร และหากพิสูจน์ได้ว่าผลิตภัณฑ์ที่ส่งตรวจวิเคราะห์เป็นไปตามที่ขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือ ขออนุญาตใช้ฉลากอาหารให้รับรองว่า “รับรองตัวอย่างที่ส่งวิเคราะห์มีสูตรเดียวกับที่ขอขึ้นทะเบียนหรือขออนุญาตใช้ฉลากและผลิตโดย...” (แจ้งชื่อและที่ตั้งสถานที่ผลิตจริง)

- กรณีขอใช้ผลการตรวจวิเคราะห์ร่วม

- อาหารที่จะใช้ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานด้านกายภาพ เคมี จุลินทรีย์ร่วมจะต้องมี สูตรส่วนประกอบ, กรรมวิธีการผลิต และสถานที่ผลิตเดียวกันกับอาหารที่ได้รับอนุญาตไว้แล้ว ยกเว้นกรณีขอใช้ผลการตรวจวิเคราะห์สารอาหารร่วมจะต้องมีสูตรส่วนประกอบ กรรมวิธีการผลิตเดียวกัน โดยอาจผลิตจากสถานที่ผลิตแตกต่างกันได้

- อาหารที่จะใช้ผลการตรวจวิเคราะห์สารอาหารร่วมจะต้องมี สูตรส่วนประกอบและกรรมวิธีการผลิตเหมือนกัน

โดยหากเป็นผลการตรวจวิเคราะห์ของบุคคลหรือนิติบุคคลอื่น ต้องยื่นหนังสือชี้แจงต่อผู้อนุญาต เพื่อประกอบการพิจารณาดังนี้

1. สำเนาผลการตรวจวิเคราะห์

2. หนังสือยินยอมให้ใช้ผลการตรวจวิเคราะห์ร่วม จากเจ้าของสิทธิ์ผลการตรวจวิเคราะห์นั้น

3. หนังสือขอใช้ผลวิเคราะห์ร่วมจากผู้ขอใช้ผลการตรวจวิเคราะห์ร่วม

โดยมีผู้อนุญาตผลิต/นำเข้า หรือกรรมการของนิติบุคคลที่มีอำนาจผูกพันตามหนังสือรับรองการจดทะเบียนของนิติบุคคล เป็นผู้ลงนามหนังสือตามข้อ 2 และ 3

2.2 ผลการตรวจวิเคราะห์ภาชนะตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 295) พ.ศ.2548

เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานภาชนะบรรจุพลาสติก เฉพาะกรณีภาชนะบรรจุ/ฝาพลาสติกที่มีสี (นอกเหนือจากสีขาว) และสัมผัสโดยตรงกับอาหารที่เป็นของเหลว กึ่งแข็งกึ่งเหลว อันอาจทำให้เกิดการกัดกร่อน เนื่องจากอาจมีสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหาร โดยต้องวิเคราะห์ตามสภาพการนำไปใช้บรรจุอาหารชนิดนั้นจริง

ยกเว้น: 1. การใช้บรรจุอาหารที่มีลักษณะแข็ง

2. ภาชนะบรรจุ/ฝาพลาสติกใสไม่มีสี หรือสีขาว

**การพิจารณารายงานผลการตรวจวิเคราะห์ชนิดและปริมาณสารอาหารที่นอกเหนือจากที่ระบุในประกาศแต่  
ประสงค์แสดงชนิดและปริมาณสารอาหารนั้นๆบนฉลากอาหาร**

1. ผลการตรวจวิเคราะห์จากส่วนราชการหรือสถาบันที่คณะกรรมการกำหนด หรือ
2. ผลการตรวจวิเคราะห์จากห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ที่เป็นสากล (Authorized body) ของเอกชน หรือห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ของบริษัทที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานรับรองห้องปฏิบัติการ ไม่ว่าจะ เป็นหน่วยวิเคราะห์ภายในประเทศหรือต่างประเทศ

2.1 กรณีต้องการตรวจวิเคราะห์เฉพาะรายการสารอาหาร ต้องมีหลักฐานแสดงว่าหน่วยงาน ตรวจวิเคราะห์นั้นๆ มีมาตรฐานการตรวจวิเคราะห์ อย่างน้อยเทียบเท่า ISO 17025 หรือมีหน่วยงาน ราชการรับรอง ในรายการตรวจวิเคราะห์นั้น

2.2 กรณีหน่วยตรวจวิเคราะห์ได้รับ ISO 17025 ครอบคลุมรายการตรวจวิเคราะห์สารอาหาร ตามที่กำหนดในกรอบข้อมูล โฆษณาการแบบเต็มตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ. 2541 เรื่อง ฉลากโฆษณาการ หน่วยตรวจวิเคราะห์สามารถวิเคราะห์สารอาหารได้ทุกรายการ

3. สามารถใช้ผลการตรวจวิเคราะห์ของหลายหน่วยงานประกอบได้
4. สามารถใช้ผลการตรวจวิเคราะห์ที่มีอายุเกิน 1 ปีได้ ในกรณีที่สูตรส่วนประกอบไม่เปลี่ยนแปลงจากเดิม
5. กรณีขอใช้ผลการตรวจวิเคราะห์ร่วม สูตรส่วนประกอบต้องไม่เปลี่ยนแปลงจากเดิม
6. การยอมรับค่าความแตกต่างของสารอาหารระหว่างผลวิเคราะห์และที่แสดงบนฉลาก

6.1 การแสดงชนิดและปริมาณสารอาหารดังต่อไปนี้บนฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร ให้ยอมรับความแตกต่างของสารอาหารระหว่างค่าที่ได้จากผลวิเคราะห์และค่าที่แสดงบนฉลากตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(1) โปรรีน คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด โยอาหาร และไขมันไม่อิ่มตัว (เชิงเดี่ยวและเชิงซ้อน) ต้อง ตรวจพบไม่น้อยกว่า 80% ของปริมาณที่แสดงบนฉลาก

(2) พลังงาน น้ำตาลทั้งหมด ไขมันทั้งหมด ไขมันอิ่มตัว ไขมันทรานส์ และคอเลสเตอรอล ต้อง ตรวจพบไม่น้อยกว่า 80% และไม่เกิน 120% ของปริมาณที่แสดงบนฉลาก

(3) วิตามินและแร่ธาตุ ยกเว้น โซเดียม ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ดังนี้

(ก) วิตามินและแร่ธาตุตามธรรมชาติ ต้องตรวจพบไม่น้อยกว่า 80% ของปริมาณที่แสดง บนฉลาก

(ข) กรณีเติมวิตามินและแร่ธาตุ ต้องตรวจพบวิตามินและแร่ธาตุนั้น ไม่น้อยกว่า 100% ของปริมาณที่แสดงบนฉลาก

(4) โซเดียม ต้องตรวจพบไม่น้อยกว่า 80% และไม่เกิน 120% ของปริมาณที่แสดงบนฉลาก

6.2 ร้อยละของความแตกต่างของสารอาหารระหว่างค่าที่ได้จากผลวิเคราะห์และค่าที่แสดงบนฉลาก ให้คำนวณดังนี้ ร้อยละของความแตกต่าง (%) = ค่าที่ได้จากผลวิเคราะห์ x 100 ค่าที่แสดงบนฉลาก

6.3 ปริมาณของสารอาหารที่ตรวจพบตามข้อ 6.1 (3) ต้องไม่เกินปริมาณสูงสุดของสารอาหารที่ยอมให้มีได้ต่อหนึ่งหน่วยบริโภคหรือต่อวัน ตามหลักเกณฑ์และวิธีปฏิบัติเกี่ยวกับการเติมสารอาหารในผลิตภัณฑ์อาหาร (Nutrification)

ปริมาณสารอาหารที่แสดงบนฉลากอาหารต้องเป็นไปตามการยอมรับค่าความแตกต่างของสารอาหารระหว่างผลวิเคราะห์และที่แสดงบนฉลาก และต้องสอดคล้องตามประกาศที่กำหนดไว้เป็นการเฉพาะด้วย

### การแสดงฉลากอาหาร

ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก, ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ และประกาศที่เกี่ยวข้อง


1. รายละเอียดที่ต้องแสดงบนฉลาก ต้องแสดงข้อความเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ ดังตาราง

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่ จำหน่าย ต่อผู้บริโภค หรือผู้ปรุง หรือผู้แบ่ง บรรจุ หรือ ผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้ จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุง หรือผู้ จำหน่าย อาหาร <sup>(1)</sup>	ผลิต เพื่อ ส่งออก	
(1) ชื่ออาหาร  (1.1) อาหารที่ผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักใช้กินแทน อาหารที่ใช้กินตามปกติใน 1 มื้อหรือมากกว่า 1 มื้อ หรือแทน อาหารทั้งวัน ต้องมีข้อความว่า “อาหารควบคุมหรือลด น้ำหนัก” กำกับชื่ออาหาร เว้นแต่อาหารที่มีการใช้ข้อความ ดังกล่าวเป็นชื่อของอาหารแล้ว	√	√		<p>1. ชื่ออาหารต้อง</p> <p>(1) ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร หรือไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ</p> <p>(2) ไม่พ้องเสียง พ้องรูป กับคำหรือข้อความที่สื่อถึงคุณประโยชน์ คุณภาพสรรพคุณอันเป็นการโอ้อวด หรือเป็นเท็จ หรือเกินจริง หรือ หลอกลวงทำให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร</p>

หมายเหตุ (๑) ฉลากอาหารที่มีใช้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร อย่างน้อยต้องแสดงรายละเอียดตามข้อ 1,2,3,4 และ 9 และอาจแสดงข้อความภาษาอังกฤษแทนก็ได้ แต่ทั้งนี้ต้องมีการแสดงรายละเอียดเป็นภาษาไทยที่ครบถ้วน ที่เห็นได้ชัดเจนและอ่านได้ง่าย ไว้ในคู่มือหรือเอกสารประกอบการจำหน่ายทุกครั้ง พร้อมทั้งต้องแสดงข้อความว่า “เป็นวัตถุติดลบสำหรับแปรรูปอาหารเท่านั้น” หรือข้อความอื่นที่มีความหมายในทำนองเดียวกันที่ฉลาก และยกเว้นแสดงส่วนประกอบเป็นร้อยละไว้ที่ฉลากหรือคู่มือหรือเอกสารประกอบการจำหน่าย สำหรับกรณีผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหาร เพื่อใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารของตนเอง หรือผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารจำหน่ายให้แก่ผู้แปรรูปอาหาร โดยมีข้อตกลงการให้ข้อมูลส่วนประกอบเป็นร้อยละดังกล่าวไว้แล้ว

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่ จำหน่าย ต่อผู้บริโภค หรือผู้ปรุง หรือผู้แบ่ง บรรจุ หรือ ผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้ จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุง หรือผู้ จำหน่าย อาหาร <sup>(1)</sup>	ผลิต เพื่อ ส่งออก	
<p>(1.2) อาหารที่ถูกลดพลังงาน ต้องมีข้อความว่า “อาหารลดพลังงาน” กำกับชื่ออาหาร เว้นแต่อาหารที่มีการใช้ข้อความดังกล่าวเป็นชื่อของอาหารแล้ว</p> <p>(1.3) อาหารที่ให้พลังงานต่ำ ต้องมีข้อความว่า “อาหารพลังงานต่ำ” กำกับชื่ออาหาร เว้นแต่อาหารที่มีการใช้ข้อความดังกล่าวเป็นชื่อของอาหารแล้ว</p>				<p>(3) ไม่ขัดกับวัฒนธรรมและศีลธรรมอันดีงามของไทยหรือสื่อไปในทางทำลายคุณค่าของภาษาไทย</p> <p>(4) ไม่ส่งเสริมหรือก่อให้เกิดความขัดแย้ง ความแตกแยก หรือผลกระทบในเชิงลบทั้งทางตรงหรือทางอ้อมต่อสังคม วัฒนธรรม ศีลธรรม ประเพณี หรือพฤติกรรมที่เกี่ยวกับเพศ ภาษาและความรุนแรงและให้ใช้ชื่ออย่างใดอย่างหนึ่งดังต่อไปนี้</p> <p>1.1 ชื่อเฉพาะของอาหาร ชื่อสามัญหรือชื่อที่ใช้เรียกอาหารตามปกติ</p> <p>1.2 ชื่อที่แสดงประเภทหรือชนิดของอาหาร</p> <p>1.3 ชื่อทางการค้า การใช้ชื่อนี้จะต้องมีข้อความแสดงประเภทหรือชนิดของอาหาร กำกับที่ชื่ออาหารด้วย</p>

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ						
	ที่ จำหน่าย ต่อผู้บริโภค หรือผู้ปรุง หรือผู้แบ่ง บรรจุ หรือ ผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้ จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุง หรือผู้ จำหน่าย อาหาร <sup>(1)</sup>	ผลิต เพื่อ ส่งออก							
				<p>5. ขนาดความสูงของตัวอักษร</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ขนาดพื้นที่ของฉลาก</th> <th>ขนาดตัวอักษร</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ตั้งแต่ 35 ตารางเซนติเมตร</td> <td>ไม่น้อยกว่า 2 มิลลิเมตร</td> </tr> <tr> <td>น้อยกว่า 35 ตารางเซนติเมตร</td> <td>ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร</td> </tr> </tbody> </table> <p>6. ชื่ออาหารให้แสดงไว้ในตำแหน่งที่สามารถเห็นได้ชัดเจน เช่น ส่วนสำคัญของฉลากด้านหน้า หรือตำแหน่งอื่นที่ผู้บริโภคเห็นได้ชัดเจน</p> <p>7. ตัวอักษรต้องอ่านได้ชัดเจนได้สัดส่วนสัมพันธ์กับขนาดพื้นที่ฉลาก</p> <p>8. มีข้อความต่อเนื่องกันในแนวนอน</p> <p>9. สีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกันซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน</p>	ขนาดพื้นที่ของฉลาก	ขนาดตัวอักษร	ตั้งแต่ 35 ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า 2 มิลลิเมตร	น้อยกว่า 35 ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร
ขนาดพื้นที่ของฉลาก	ขนาดตัวอักษร									
ตั้งแต่ 35 ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า 2 มิลลิเมตร									
น้อยกว่า 35 ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร									

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่ จำหน่าย ต่อผู้บริโภค หรือผู้ปรุง หรือผู้แบ่ง บรรจุ หรือ ผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้ จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุง หรือผู้ จำหน่าย อาหาร <sup>(1)</sup>	ผลิต เพื่อ ส่งออก	
				<p>10. “อาหารควบคุมหรือลดน้ำหนัก” “อาหารลดพลังงาน” “อาหารพลังงานต่ำ” ที่กำกับชื่ออาหาร ต้องมีขนาดความสูงของตัวอักษรไม่น้อยกว่า 3 มิลลิเมตร</p> <p>11. ฉลากที่แสดงเครื่องหมายการค้า ต้องระบุคำว่า “ตรา” หรือ “เครื่องหมายการค้า” หรือ “เครื่องหมายการค้าจดทะเบียน” กำกับชื่อตราหรือเครื่องหมายการค้านั้นด้วย โดยต้องมีลักษณะเห็นได้ชัดเจน อ่านได้ง่าย และขนาดของตัวอักษรต้องสัมพันธ์กับขนาดพื้นที่ฉลาก</p>
(2) เลขสารบบอาหาร	√	√	√ <sup>(2)</sup>	<p>ให้แสดงเลขสารบบอาหารในเครื่องหมาย </p> <p>ด้วยตัวเลขที่มีสีตัดกับสีพื้นของกรอบ และมีขนาดไม่เล็กกว่า 2 มิลลิเมตร</p>

หมายเหตุ (2) อาหารที่ผลิตเพื่อการส่งออก อาจเลือกแสดงเลขสารบบอาหาร หรือเลขสถานที่ผลิตอาหาร หรือชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิตอย่างหนึ่งอย่างใดก็ได้



รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่ จำหน่าย ต่อผู้บริโภค หรือผู้ปรุง หรือผู้แบ่ง บรรจุ หรือ ผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้ จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุง หรือผู้ จำหน่าย อาหาร <sup>(๓)</sup>	ผลิต เพื่อ ส่งออก	
				สีของกรอบตัดกับสีพื้นของฉลาก
<p>(3) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่ แล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้</p> <p>(3.1) <u>อาหารที่ผลิตในประเทศ</u> ให้แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุ หรือแสดงชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุก็ได้ โดยต้องมีข้อความดังต่อไปนี้ กำกับไว้ด้วย</p> <p>(3.1.1) ข้อความว่า “ผู้ผลิต” หรือ “ผลิตโดย” สำหรับกรณีเป็นผู้ผลิต</p> <p>(3.1.2) ข้อความว่า “ผู้แบ่งบรรจุ” หรือ “แบ่งบรรจุโดย” สำหรับกรณีเป็นผู้แบ่งบรรจุ</p> <p>(3.1.3) ข้อความว่า “สำนักงานใหญ่” สำหรับกรณีเป็นผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุที่ประสงค์จะแสดงชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่</p>	√	√	(3)	<p>1. มีลักษณะเห็นได้ชัดเจน และอ่านได้ง่าย ขนาดของตัวอักษรต้องสัมพันธ์กับขนาดของพื้นที่ฉลาก</p> <p>2. สีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกันซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน</p>

(๓) ฉลากอาหารที่ผลิตเพื่อการส่งออก ต้องแสดงชื่อประเทศผู้ผลิต และอาจเลือกแสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตแทนเลขสารบบอาหารหรือเลขสถานที่ผลิตอาหาร

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ						
	ที่ จำหน่าย ต่อผู้บริโภค หรือผู้ปรุง หรือผู้แบ่ง บรรจุ หรือ ผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้ จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุง หรือผู้ จำหน่าย อาหาร <sup>(1)</sup>	ผลิต เพื่อ ส่งออก							
(3.2) <u>อาหารนำเข้าจากต่างประเทศ</u> ให้แสดงชื่อและที่ตั้ง ของผู้นำเข้าโดยมีข้อความว่า “ผู้นำเข้า” หรือ “นำเข้าโดย” กำกับ และแสดงชื่อและประเทศของผู้ผลิตด้วย										
(4) ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก  (4.1) อาหารที่มีลักษณะเป็นของแข็ง ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ  (4.2) อาหารที่มีลักษณะเป็นของเหลว ให้แสดงปริมาตร สุทธิ  (4.3) อาหารที่มีลักษณะครึ่งแข็งครึ่งเหลว หรือลักษณะ อื่น อาจแสดงเป็นน้ำหนักสุทธิหรือปริมาตรสุทธิก็ได้	√	√		<p>1. มีขนาดความสูงของตัวอักษรแล้วแต่กรณีดังนี้</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ขนาดพื้นที่ของฉลาก</th> <th>ขนาดตัวอักษร</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ไม่เกิน 100 ตารางเซนติเมตร</td> <td>ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร</td> </tr> <tr> <td>มากกว่า 100 ตารางเซนติเมตร</td> <td>ไม่น้อยกว่า 1.5 มิลลิเมตร</td> </tr> </tbody> </table> <p>2. ให้แสดงไว้ในตำแหน่งที่สามารถเห็นได้ชัดเจน</p> <p>3. สีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกันซึ่งทำให้ ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน</p> <p>4. การแสดงปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก เช่น แสดงเป็น กรัม (ก.) หรือ กิโลกรัม (กก.) หรือ มิลลิลิตร (มล.) หรือ ลิตร (ล.) หรือ</p>	ขนาดพื้นที่ของฉลาก	ขนาดตัวอักษร	ไม่เกิน 100 ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร	มากกว่า 100 ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า 1.5 มิลลิเมตร
ขนาดพื้นที่ของฉลาก	ขนาดตัวอักษร									
ไม่เกิน 100 ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร									
มากกว่า 100 ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า 1.5 มิลลิเมตร									

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ				
	ที่ จำหน่าย ต่อผู้บริโภค หรือผู้ปรุง หรือผู้แบ่ง บรรจุ หรือ ผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้ จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุง หรือผู้ จำหน่าย อาหาร <sup>(1)</sup>	ผลิต เพื่อ ส่งออก					
				<p>เดซิลิตร (ดล.) อาจแสดงเป็นภาษาอังกฤษร่วมด้วยก็ได้ เช่น gram (g.) หรือ Kilogram (kg) หรือ milliliter (ml) หรือ Liter (l) หรือ Deciliter (dl) เป็นต้น</p> <p><u>ตัวอย่างกรณีจำหน่ายต่อผู้บริโภค (ต่อหน่วยภาชนะบรรจุ)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ปริมาตรสุทธิ 100 มิลลิลิตร - น้ำหนักสุทธิ 300 กรัม</li> </ul> <p><u>ตัวอย่างกรณีจำหน่ายต่อผู้บริโภค(ภาชนะบรรจุย่อยในภาชนะบรรจุใหญ่)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำหนักสุทธิ 300 กรัม (50 ซอง)</li> <li>- น้ำหนักสุทธิ 300 กรัม(6 กรัม X 50 ซอง)</li> <li>- น้ำหนักสุทธิ 6 กรัม X 50 ซอง</li> <li>- ปริมาตรสุทธิ 250 มิลลิลิตร X 12 กล่อง</li> </ul>				
(5) ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ เรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย และ ชนิดและปริมาณของส่วนประกอบที่ไม่มีคุณค่าทางโภชนาการ (non nutritive ingredient)	✓	-		<p>1. มีขนาดความสูงของตัวอักษรแล้วแต่กรณีดังนี้</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">ขนาดพื้นที่ของฉลาก</th> <th style="width: 50%;">ขนาดตัวอักษร</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ไม่เกิน 100 ตารางเซนติเมตร</td> <td>ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร</td> </tr> </tbody> </table>	ขนาดพื้นที่ของฉลาก	ขนาดตัวอักษร	ไม่เกิน 100 ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร
ขนาดพื้นที่ของฉลาก	ขนาดตัวอักษร							
ไม่เกิน 100 ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร							

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ	
	ที่ จำหน่าย ต่อผู้บริโภค หรือผู้ปรุง หรือผู้แบ่ง บรรจุ หรือ ผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้ จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุง หรือผู้ จำหน่าย อาหาร <sup>(1)</sup>	ผลิต เพื่อ ส่งออก		
				มากกว่า 100 ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า 1.5 มิลลิเมตร
				ฉลากอาหารที่มีพื้นที่ทั้งหมดน้อยกว่า 35 ตารางเซนติเมตร การแสดงส่วนประกอบ อาจแสดงไว้บนหีบห่อของอาหารแทนได้	
				2. สีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกันซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุด้านได้ชัดเจน	
				3. ฉลากอาหารที่มีใช้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร ต้องแสดงข้อความว่า “เป็นวัตถุดิบสำหรับแปรรูปอาหารเท่านั้น” หรือข้อความอื่นที่มีความหมายในทำนองเดียวกันที่ฉลาก	
(6) การแสดงข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร (1) กรณีมีการใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร แสดงข้อความว่า “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มี .....” (2) กรณีมีการปนเปื้อนในกระบวนการผลิต แสดง	✓			1. มีขนาดความสูงของตัวอักษรแล้วแต่กรณีดังนี้	
				ขนาดพื้นที่ของฉลาก	ขนาดตัวอักษร
				ไม่เกิน 100 ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ	
	ที่ จำหน่าย ต่อผู้บริโภค หรือผู้ปรุง หรือผู้แบ่ง บรรจุ หรือ ผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้ จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุง หรือผู้ จำหน่าย อาหาร <sup>(1)</sup>	ผลิต เพื่อ ส่งออก		
<p>ข้อความว่า</p> <p>“ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมี .....”</p> <p>(3) กรณีที่ไม่แสดงข้อความ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร” อาจแสดงข้อความว่า “มี.....” หรือ “อาจมี.....” ไว้ในกรอบ โดยสีของตัวอักษรต้องตัดกับสีพื้นของกรอบและสีของกรอบตัดกับสีพื้นของฉลาก</p> <p>(ความที่เว้นไว้ให้ระบุประเภทหรือชนิดของอาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน)</p> <p>ประเภทหรือชนิดของอาหารซึ่งมีสารก่อภูมิแพ้ หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกินตามวรรคหนึ่ง ได้แก่</p> <p>(6.1) ธัญพืชที่มีกลูเตน ได้แก่ ข้าวสาลี ข้าวไรย์ ข้าวบาร์เลย์ ข้าวโอ๊ต สเปิร์ท หรือสายพันธุ์ลูกผสมของธัญพืชดังกล่าว และผลิตภัณฑ์จากธัญพืชที่มีกลูเตนดังกล่าว ยกเว้น</p> <p>(ก) กลูโคสไซรัป หรือเดกซ์โทรสที่ได้จากข้าวสาลี</p> <p>(ข) มอลโทเดกซ์ทริน จากข้าวสาลี</p>				มากกว่า 100 ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า 1.5 มิลลิเมตร
				<p>2. สีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของฉลาก ขนาดตัวอักษรต้องไม่เล็กกว่าตัวอักษรที่แสดงส่วนประกอบและต้องแสดงไว้ที่ด้านล่างของการแสดงส่วนประกอบด้วย</p> <p>3. ถ้าแสดงข้อความว่า “มี.....” หรือ “อาจมี.....” ไว้ในกรอบ สีของตัวอักษรต้องตัดกับสีพื้นของกรอบและสีของกรอบตัดกับสีพื้นของฉลาก</p> <p>4. ทั้งนี้ ไม่ใช่บังคับกับอาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน เป็นส่วนประกอบที่สำคัญ และมีการแสดงชื่ออาหารที่ระบุชื่อสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกินไว้ชัดเจนแล้ว เช่น นมผงดัดแปลงสำหรับทารก เป็นต้น</p> <p>ตัวอย่างกรณีมีการใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารเช่น “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร: มีผลิตภัณฑ์จากปลา”</p> <p>ทั้งนี้หากเป็นศัพท์เฉพาะต้องระบุชื่อสารก่อภูมิแพ้ให้ผู้บริโภคเข้าใจได้อย่างเห็นได้ชัด เช่น มีเคซีน (โปรตีนนม)</p>	

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่ จำหน่าย ต่อผู้บริโภค หรือผู้ปรุง หรือผู้แบ่ง บรรจุ หรือ ผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้ จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุง หรือผู้ จำหน่าย อาหาร <sup>(1)</sup>	ผลิต เพื่อ ส่งออก	
<p>(ค) กลูโคสไซรัป จากข้าวบาร์เลย์</p> <p>(ง) แอลกอฮอล์ที่ได้จากการกลั่นเมล็ดธัญพืช</p> <p>(6.2) สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง เช่น ปู กุ้ง กั้ง ลอบสเตอร์ เป็นต้น และผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง</p> <p>(6.3) ไข่ และผลิตภัณฑ์จากไข่</p> <p>(6.4) ปลา และผลิตภัณฑ์จากปลา ยกเว้น เจลาตินจากปลาที่ใช้เป็นสารช่วยพาวิตามินและแคโรทีนอยด์</p> <p>(6.5) ถั่วลิสง และผลิตภัณฑ์จากถั่วลิสง</p> <p>(6.6) ถั่วเหลือง และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง ยกเว้น</p> <p>(ก) น้ำมันหรือไขมันจากถั่วเหลืองที่ผ่านกระบวนการทำให้บริสุทธิ์</p> <p>(ข) โทโคเฟอร์รอลผสม, ดี-แอลฟา-โทโคเฟอร์รอล, หรือ ดี-แอล-แอลฟา-โทโคเฟอร์รอล หรือ ดี-แอลฟา-โทโคเฟอรอลเอซีเทต, หรือ ดี-แอล-แอลฟา-โทโคเฟอรอลเอซีเทต หรือ ดี-แอลฟา-โทโคเฟอรอลเอซีทซึกซิเนต ที่ได้จากถั่วเหลือง</p>				<p><u>ตัวอย่าง</u>กรณีมีการปนเปื้อนในกระบวนการผลิต เช่น “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร:อาจมีถั่วเหลือง”</p> <p><u>ตัวอย่าง</u> แสดงในกรอบ <b>มีผลิตภัณฑ์จากปลา</b> ไว้ในกรอบ โดยสีของตัวอักษรต้องตัดกับสีพื้นของกรอบและสีของกรอบตัดกับสีพื้นของฉลาก</p>

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่ จำหน่าย ต่อผู้บริโภค หรือผู้ปรุง หรือผู้แบ่ง บรรจุ หรือ ผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้ จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุง หรือผู้ จำหน่าย อาหาร <sup>(1)</sup>	ผลิต เพื่อ ส่งออก	
<p>(ค) ไฟโตสเตอรอล และไฟโตสเตอรอลเอสเทอร์ที่ได้จากน้ำมันถั่วเหลือง</p> <p>(ง) สเตอรอลเอสเทอร์จากพืชที่ผลิตจากสเตอรอลของน้ำมันพืชที่ได้จากถั่วเหลือง</p> <p>(6.7) นม และผลิตภัณฑ์จากนม รวมถึงแลคโตส ยกเว้น แลคติกทอล</p> <p>(6.8) ถั่วที่มีเปลือกแข็ง และผลิตภัณฑ์จากถั่วที่มีเปลือกแข็ง เช่น อัลมอนต์ วอลนัท พีแคน เป็นต้น</p> <p>(6.9) ซัลไฟต์ ที่มีปริมาณมากกว่าหรือเท่ากับ 10 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม</p>				
<p>(7) ถ้ามีการใช้วัตถุเจือปนอาหารหรือมีวัตถุเจือปนอาหารติดมากับวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหารหรือ เป็นส่วนประกอบของอาหารในปริมาณที่เกิดผลตามวัตถุประสงค์ของการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้แสดงอย่างหนึ่งอย่างใด ดังนี้</p> <p>1. ชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ</p>	√			<p>1. มีลักษณะเห็นได้ชัดเจน และอ่านได้ง่าย ขนาดของตัวอักษรต้องสัมพันธ์กับขนาดของพื้นที่ฉลาก</p> <p>2. สีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกันซึ่งทำให้</p>

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่ จำหน่าย ต่อผู้บริโภค หรือผู้ปรุง หรือผู้แบ่ง บรรจุ หรือ ผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้ จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุง หรือผู้ จำหน่าย อาหาร <sup>(1)</sup>	ผลิต เพื่อ ส่งออก	
<p>2. ชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives</p> <p>และกรณีที่เป็นสี หรือวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร หรือวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลให้แสดงข้อความดังต่อไปนี้ด้วย แล้วแต่กรณี</p> <p>(1) “สีธรรมชาติ” หรือ “สีสังเคราะห์” ตามด้วยชื่อเฉพาะ หรือตัวเลขตาม INS for Food Additives แล้วแต่กรณี</p> <p>(2) ชื่อกลุ่มหน้าที่ตามด้วยชื่อเฉพาะ สำหรับกรณีวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร และ วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล</p> <p>สำหรับวัตถุเจือปนอาหารที่มีใช้เป็นวัตถุกันเสีย วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล และสี อาจแสดงข้อความว่า “วัตถุเจือปนอาหาร” แทนชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารได้ร่วมกับชื่อเฉพาะ หรือร่วมกับตัวเลขตาม INS</p>				<p>ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน</p> <p>ตัวอย่างการแสดงวัตถุเจือปนอาหารบนฉลากอาหารแบบที่ 1 แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับ ชื่อเฉพาะ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อิมัลซิไฟเออร์ (เลซิติน)</li> <li>- สารทำให้คงตัว (โพแทสเซียมซิเตรด)</li> </ul> <p>แบบที่ 2 แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับ ตัวเลขตาม International Numbering system :INS for Food Additives.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สารควบคุมความเป็นกรด (INS 270)</li> <li>- สารให้ความข้นเหนียว (INS 412)</li> </ul> <p>แบบที่ 3 แสดงข้อความว่า “วัตถุเจือปนอาหาร” แทนชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-วัตถุเจือปนอาหาร(เลซิติน)</li> </ul>



รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ		
	ที่ จำหน่าย ต่อผู้บริโภค หรือผู้ปรุง หรือผู้แบ่ง บรรจุ หรือ ผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้ จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุง หรือผู้ จำหน่าย อาหาร <sup>(1)</sup>	ผลิต เพื่อ ส่งออก			
for Food Additives การแบ่งกลุ่มวัตถุเจือปนอาหารตามหน้าที่ด้านเทคโนโลยี (Function of Food Additive) ให้ดูที่ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในขณะบรรจุ พ.ศ.2560				แบบที่ 4 แสดงข้อความว่า “วัตถุเจือปนอาหาร” แทนชื่อกลุ่มหน้าที่ของ วัตถุเจือปนอาหารได้ร่วมกับตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives  -วัตถุเจือปนอาหาร(INS 270)		
(8) ข้อความว่า “แต่งกลิ่นธรรมชาติ” “แต่งกลิ่น เลียนธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นสังเคราะห์” “แต่งรส ธรรมชาติ” หรือ “แต่งรสเลียนธรรมชาติ” ถ้ามีการใช้ แล้วแต่กรณี	√			1. มีลักษณะเห็นได้ชัดเจน และอ่านได้ง่าย ขนาดของตัวอักษรต้อง สัมพันธ์กับขนาดของพื้นที่ฉลาก  2. สีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกันซึ่งทำให้ ข้อความที่ระบุดังกล่าวอ่านได้ชัดเจน		
(9) การแสดงอายุการเก็บรักษา ให้แสดงข้อความ “ควร บริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” กำกับไว้ด้วย ดังนี้  1. อาหารที่มีอายุการเก็บรักษาไม่เกิน 90 วัน ให้แสดง “วัน เดือน และปี”	√	√		1. มีขนาดความสูงของตัวอักษรแล้วแต่กรณีดังนี้ <table border="1" data-bbox="1339 1281 2063 1369"> <tr> <td>ขนาดพื้นที่ของฉลาก</td> <td>ขนาดตัวอักษร</td> </tr> </table>	ขนาดพื้นที่ของฉลาก	ขนาดตัวอักษร
ขนาดพื้นที่ของฉลาก	ขนาดตัวอักษร					

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ	
	ที่ จำหน่าย ต่อผู้บริโภค หรือผู้ปรุง หรือผู้แบ่ง บรรจุ หรือ ผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้ จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุง หรือผู้ จำหน่าย อาหาร <sup>(1)</sup>	ผลิต เพื่อ ส่งออก		
<p>2. อาหารที่มีอายุการเก็บรักษาเกิน 90 วัน ให้แสดง “วัน เดือน และปี” หรือ “เดือน และปี”</p> <p>การแสดงวัน เดือนและปี หรือเดือนและปี ให้แสดงเป็น วัน เดือนและปี หรือ เดือนและปีเรียงตามลำดับ ทั้งนี้อาจแสดง “เดือน” เป็นตัวเลขหรือตัวอักษรก็ได้</p> <p>กรณีที่มีการแสดงไม่เรียงตามลำดับ ต้องมีข้อความหรือตัวอักษรที่สื่อให้ผู้บริโภคเข้าใจอย่างชัดเจนถึงวิธีการแสดงข้อความดังกล่าวกำกับไว้ด้วย</p>				ไม่เกิน 100 ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร
				มากกว่า 100 ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า 1.5 มิลลิเมตร
<p>2. ให้แสดงไว้ในตำแหน่งที่สามารถเห็นได้ชัดเจน</p> <p>3. สีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกันซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน</p> <p>4. กรณีการแสดงข้อความไว้ที่ด้านล่างหรือส่วนอื่น ต้องมีข้อความที่ฉลากที่สื่อได้ชัดเจนว่าจะดูวัน เดือนและปี หรือเดือนและปีที่ควรบริโภคก่อน ได้ที่ใดและอาจแสดงข้อความ “ควรบริโภคก่อน” กำกับวัน เดือนและปี หรือเดือน และปีที่ผลิต หรือหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อนไว้ด้วยอีกหรือไม่ก็ได้</p> <p>5. ทั้งนี้สามารถแสดงภาษาอื่นร่วมด้วยก็ได้ เช่น Expire date</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ตัวเลขที่ใช้อาจแสดงเป็นเลขอารบิกหรือเลขไทย</li> <li>- การแสดงเดือน อาจแสดง ตัวเลข 2 หลัก หรือตัวอักษรเต็ม หรือ ตัวอักษรย่อ เช่น 06 หรือ มิถุนายน หรือ มิ.ย.</li> <li>- การแสดงปี อาจแสดง เป็นคริสต์ศักราช หรือพุทธศักราช โดยแสดง</li> </ul>					

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่ จำหน่าย ต่อผู้บริโภค หรือผู้ปรุง หรือผู้แบ่ง บรรจุ หรือ ผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้ จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุง หรือผู้ จำหน่าย อาหาร <sup>(1)</sup>	ผลิต เพื่อ ส่งออก	
				เป็นตัวเลข 4 หลัก หรือ 2 หลัก เช่น พ.ศ. 2557 หรือ 57 ค.ศ. 2014 หรือ 14
(10) คำเตือน (ถ้ามี)	√			<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ให้มีลักษณะเห็นได้ชัดเจน อ่านได้ง่าย และขนาดของตัวอักษรต้องสัมพันธ์กับขนาดของพื้นที่ฉลาก</li> <li>2. สีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกันซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน</li> </ol>
(11) ข้อแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี)	√			<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ให้มีลักษณะเห็นได้ชัดเจน อ่านได้ง่าย และขนาดของตัวอักษรต้องสัมพันธ์กับขนาดของพื้นที่ฉลาก</li> <li>2. สีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกันซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน</li> </ol>
(12) แสดงข้อความ “กินอาหารนี้ได้ภายใต้การดูแลของแพทย์ผู้เชี่ยวชาญ	√			ตัวอักษรเส้นทึบสีแดง ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า 5 มิลลิเมตร

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่ จำหน่าย ต่อผู้บริโภค หรือผู้ปรุง หรือผู้แบ่ง บรรจุ หรือ ผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้ จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุง หรือผู้ จำหน่าย อาหาร <sup>(1)</sup>	ผลิต เพื่อ ส่งออก	
ด้านโภชนบำบัดอาจเกิดอันตราย”				
(13) แสดงข้อความว่า “ใช้สำหรับผู้ใหญ่เท่านั้น”	√			<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ให้มีลักษณะเห็นได้ชัดเจน อ่านได้ง่าย และขนาดของตัวอักษรต้องสัมพันธ์กับขนาดของพื้นที่ฉลาก</li> <li>2. สีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกันซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน</li> </ol>
(14) วิธีเตรียม(ถ้ามี)	√			<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ให้มีลักษณะเห็นได้ชัดเจน อ่านได้ง่าย และขนาดของตัวอักษรต้องสัมพันธ์กับขนาดของพื้นที่ฉลาก</li> <li>2. สีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกันซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน</li> <li>3. ขนาดความสูงของตัวอักษร ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร มีผลบังคับตั้งแต่วันที่ 5 เมษายน พ.ศ. 2562</li> </ol>
(15) วิธีใช้และข้อแนะนำ หรือข้อควรปฏิบัติในการใช้อย่างถูกต้องตามหลักโภชนบำบัดอย่างละเอียด ในกรณีที่ไม่สามารถแสดงข้อแนะนำหรือข้อควรปฏิบัติดังกล่าวที่ฉลากได้ ให้จัดทำเป็น	√			<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ให้มีลักษณะเห็นได้ชัดเจน อ่านได้ง่าย และขนาดของตัวอักษรต้องสัมพันธ์กับขนาดของพื้นที่ฉลาก</li> <li>2. สีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกันซึ่งทำให้</li> </ol>

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่ จำหน่าย ต่อผู้บริโภค หรือผู้ปรุง หรือผู้แบ่ง บรรจุ หรือ ผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้ จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุง หรือผู้ จำหน่าย อาหาร <sup>(1)</sup>	ผลิต เพื่อ ส่งออก	
คู่มือหรือเอกสารกำกับไว้				ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน
(16) ข้อความเพิ่มเติมสำหรับ อาหารที่ผู้ที่ต้องการควบคุม น้ำหนักใช้กินแทนอาหารที่ใช้กินตามปกติใน 1 มื้อ หรือ มากกว่า 1 มื้อ หรือแทนอาหารทั้งวัน -คุณค่าทางโภชนาการและพลังงานที่ได้รับต่อการกิน 1 ครั้ง - "ควรกินวันละไม่ต่ำกว่า 800 กิโลแคลอรี (3,344 กิโลจูล)"	√			ให้มีลักษณะเห็นได้ชัดเจน อ่านได้ง่าย และขนาดของตัวอักษรต้อง สัมพันธ์กับขนาดของพื้นที่ฉลาก ,สีของพื้นฉลากและสีของข้อความใน ฉลากต้องใช้สีที่ตัดกันซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน
(17)ข้อความเพิ่มเติมสำหรับ อาหารที่ถูกลดพลังงาน หรือ อาหารที่ให้พลังงานต่ำ - "ห้ามกินแทนอาหารมื้อใดมื้อหนึ่ง" ด้วยตัวอักษรเส้น ทึบสีแดง ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า 5 มิลลิเมตร - ค่าทางโภชนาการของอาหาร	√			ให้มีลักษณะเห็นได้ชัดเจน อ่านได้ง่าย ,สีของพื้นฉลากและสีของ ข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกันซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน

2. การแสดงข้อความเกี่ยวกับสารอาหาร วิธีเตรียม ฉลากโภชนาการ การกล่าวอ้างทางโภชนาการ การใช้คุณค่าในการส่งเสริมการขาย การระบุกลุ่มผู้บริโภคในการส่งเสริมการขาย สำหรับอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุข กำหนดไว้เป็นการเฉพาะ ต้องมีขนาดความสูงของตัวอักษร ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร มีผลบังคับตั้งแต่วันที่ 5 เมษายน พ.ศ. 2562

3. ฉลากของอาหารต้องไม่ทำให้เข้าใจผิดไม่ว่าโดยทางตรงหรือทางอ้อมระหว่างอาหารกับข้อความ รูปภาพ รูปถ่าย รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือเครื่องหมายการค้าที่แนะนำผลิตภัณฑ์ชนิดอื่น

4. ฉลากที่มีข้อความ รูปภาพ รูปถ่าย รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย ตราหรือเครื่องหมายการค้า เครื่องหมาย การค้า จดทะเบียนไม่ว่าจะเป็นภาษาใดที่ปรากฏในฉลาก ต้อง

4.1 ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร หรือไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระ สำคัญ

4.2 ไม่แสดงถึงชื่ออาหาร ส่วนประกอบอาหาร อัตราส่วนของอาหาร ปริมาณของอาหารหรือแสดงถึงสรรพคุณของอาหารอันเป็นเท็จหรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อ

4.3 ไม่ทำให้เข้าใจว่ามีวัตถุตามข้อความ ชื่อ รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมายหรือเครื่องหมายการค้า ดังกล่าวผสมอยู่ในอาหารโดยที่ไม่มีวัตถุนั้นผสมอยู่ หรือมีผสมอยู่ในปริมาณที่ไม่อาจแสดงสรรพคุณ

4.4 ไม่ฟ้องเสียง ฟ้องรูป กับคำหรือข้อความที่สื่อถึงคุณประโยชน์ คุณภาพ สรรพคุณอันเป็นการโอ้อวด หรือเป็นเท็จ หรือเกินจริง หรือหลอกลวงทำให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร

คำฟ้องรูป หมายถึง คำที่มีรูปเขียนเหมือนกัน ใช้พยัญชนะ สระ เครื่องหมายวรรณยุกต์ ตัวสะกด และตัวการันต์อย่างเดียวกัน คำฟ้องรูปมีทั้งที่อ่านออกเสียงเหมือนกันและอ่านออกเสียงต่างกัน ตัวอย่างคำฟ้องรูปที่ออกเสียงต่างกัน เช่น เพลา (แกน) กับ เพลา (เวลา), สระ (น้ำ) กับ สระ (ที่ออกเสียงว่า สะ-หระ) พยาธิ (ตัวพยาธิในร่างกาย) กับ พยาธิ (โรคภัยไข้เจ็บ) สำหรับ คำฟ้องรูปที่อ่านออกเสียงเหมือนกันแต่มีความหมายต่างกัน ตัวอย่างเช่น ชัน (ภาษาสำหรับตัก) น้ำ (ใส่น้ำ) ชัน (อาการร้องของไก่และนกบางชนิด) ชัน (ข้าหรือนีอกอยากหัวเราะ) ชัน (ทำให้ตั้ง ทำให้แน่น)

คำฟ้องเสียง หมายถึง คำที่ออกเสียงเหมือนกัน ตัวเขียนกับความหมายต่างกัน เช่น ส้อม (เครื่องใช้จิ้มอาหาร) กับ ซ่อม (ทำสิ่งที่ชำรุดให้คืนดี), ช้ำ (คำใช้แทนตัวผู้พูด) ช้ำ (คนรับใช้) กับ คำ (มูลค่าหรือราคา) กับ ชำ (ทำให้ตาย), เคี้ยว (ต้มให้เดือดนานๆหรือไม่หยุดหย่อน) กับ เขี้ยว (ฟัน)

4.5 ไม่ขัดกับวัฒนธรรมและศีลธรรมอันดีงามของไทยหรือส่อไปในทางทำลายคุณค่าของภาษาไทย

4.6 ไม่ส่งเสริมหรืออาจก่อให้เกิดความขัดแย้ง ความแตกแยก หรือผลกระทบในเชิงลบทั้งทางตรง หรือทางอ้อมต่อสังคม วัฒนธรรม ประเพณี หรือพฤติกรรมที่เกี่ยวกับเพศ ภาษาและความรุนแรง

5. การแสดงข้อความกล่าวอ้างบนฉลากเกี่ยวกับสารหรือส่วนประกอบอื่นใดในอาหาร ต้อง

(1) ไม่ใช่กับอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดห้ามใช้ หรืออาหารที่โดยธรรมชาติของอาหารนั้นไม่มีสารนั้น หรืออาหารที่ในกระบวนการผลิตไม่มีสารนั้นเกิดขึ้น

(2) ไม่เป็นวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(3) ไม่ก่อให้เกิดความเข้าใจผิดในผลิตภัณฑ์

6. ฉลากของอาหารต้องปิด ติด หรือแสดงไว้ในที่เปิดเผยที่ภาษาบรรจงและ/หรือหีบห่อของภาษาบรรจงอาหาร และมองเห็นได้ชัดเจน โดยมีขนาดของฉลากสัมพันธ์กับพื้นที่ของภาษาบรรจงหรือหีบห่อนั้นๆ

7. ฉลากอาหารที่แสดงรูปภาพของวัตถุแต่งกลิ่นรส ต้องแสดงรูปภาพที่สอดคล้องกับวัตถุแต่งกลิ่นรสที่ใช้ในผลิตภัณฑ์ ภาพนั้นอาจทำให้เข้าใจผิดใน สาระสำคัญได้จะต้องแสดงข้อความกำกับรูปภาพว่า “ภาพ.....สื่อถึงกลิ่น

รสเท่านั้น” (ความที่เว้นให้ระบุว่าเป็นภาพของสิ่งใด เช่น ภาพผักวานิลลา) หรือข้อความอื่นในทำนองเดียวกันด้วย ตัวอักษรที่อ่านได้ชัดเจน สำหรับฉลากอาหารที่มีขนาดเล็กซึ่งไม่สามารถแสดงข้อความกำกับรูปภาพได้ ให้แสดงข้อความกำกับรูปภาพไว้ที่ฉลากของภาชนะบรรจุรวมที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคได้

8. กรณีการใช้คำว่า “ใหม่” สำหรับสินค้าใหม่หรือเริ่มวางจำหน่าย เป็นเวลาไม่เกิน 1 ปี

9. กรณีการใช้คำว่า “ปลอดภัย” ให้ใช้ได้เมื่อมีการแสดงภาพหรือข้อความที่เกี่ยวข้องกับกรรมวิธีการผลิต และมีหลักฐานการรับรองระบบ HACCP จากหน่วยรับรองระบบ (Certified Body) ที่มีมาตรฐานตาม ISO/IEC Guide 65 หรือมาตรฐานว่าด้วย Product Certification

10. กรณีการแสดงเครื่องหมายฮาลาล จะต้องมือนั่งสือรับรองฮาลาล และฉลากแสดงข้อความกำกับ โดยมีข้อมูลอย่างน้อยดังต่อไปนี้

- 1 ชื่อสถานที่ผลิตอาหารที่ได้รับการรับรอง
- 2 ประเภทมาตรฐานระบบการผลิตอาหารที่ได้รับการรับรอง เช่น ฮาลาล
- 3 หน่วยรับรองที่ออกใบรับรอง

11. กรณีการแสดงการรับรองมาตรฐานระบบการผลิตอาหาร ต้องได้รับการรับรองระบบประกันคุณภาพด้านอาหารจากหน่วยงานดังนี้

- 1 หน่วยงานของรัฐหรือ
- 2 หน่วยงานที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบหรือ
- 3 จากหน่วยงานรับรองสากลที่ได้รับการรับรองระบบงานจากหน่วยรับรองระบบงาน

ใบรับรองดังกล่าวต้องยังไม่สิ้นสุดการรับรอง โดยห้ามแสดงเครื่องหมายหรือสัญลักษณ์การรับรองลงบนฉลาก และแสดงข้อความดังต่อไปนี้

- 1 ชื่อสถานที่ผลิตอาหารที่ได้รับการรับรอง
- 2 ประเภทมาตรฐานระบบการผลิตอาหารที่ได้รับการรับรอง
- 3 หน่วยรับรองที่ออกใบรับรอง

### ใบรับรองสถานที่ผลิตอาหารสำหรับการนำเข้าอาหาร

1. ต้องแสดงรายละเอียดและสาระสำคัญประกอบด้วย

- หน่วยงานที่ออกใบรับรอง เช่น หน่วยงานของรัฐของประเทศผู้ผลิต หรือหน่วยงานที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานของรัฐของประเทศผู้ผลิต ให้มีหน้าที่ออกใบรับรองนั้นๆ (แบบหลักฐานการได้รับการรับรองประกอบการพิจารณา) หรือหน่วยงานที่ออกใบรับรอง (Certification body: CB) ที่ได้รับการรับรองจากหน่วยรับรองระบบงาน (Accreditation body: AB) ตามระบบสากล: International Accreditation Forum (IAF)

- ชื่อและที่ตั้งสถานที่ผลิต

- ระบบประกันคุณภาพอาหารอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้ เช่น GMP, HACCP, หรือ ISO 22000 เกณฑ์หรือ ระบบอื่นที่เทียบเท่าประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 420 พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

- ขอบเขตของประเภทอาหารที่รับรอง โดยสอดคล้องกับประเภทอาหารที่ขออนุญาตนำเข้า

- วันเดือนปีที่ออกใบรับรอง หรือ ช่วงเวลาที่ใบรับรองมีอายุการใช้ กรณีที่ไม่ระบุ ให้ใบรับรองนั้นมีอายุ 1 ปี นับจากวันที่ออกใบรับรอง หรือมีหลักฐานจากหน่วยงานที่รับรองสถานที่ผลิตว่าใบรับรองฯ ยังคงมีสภาพเป็นไปตามเกณฑ์

2. ใบรับรองสถานที่ผลิตฯ ต้องเป็นต้นฉบับ กรณีไม่ใช่ต้นฉบับให้ทำการรับรองสำเนาเอกสารใบรับรองนั้น โดย

- หน่วยงานที่ออกใบรับรองนั้น หรือ
- บุคคลที่รัฐบาลรับรอง เช่น NOTARY PUBLIC หรือ
- หน่วยงานของรัฐของประเทศผู้ผลิต หรือ
- สถานทูตผู้ผลิตในประเทศไทย เป็นต้น

3. ใบรับรองสถานที่ผลิตฯ ที่ไม่ใช่ภาษาอังกฤษ: แนบคำแปลที่เป็นภาษาไทย/อังกฤษ จากหน่วยงานอย่างใดอย่างหนึ่ง

- สถานทูตหรือสถานกงสุลไทยในประเทศผู้ผลิต ผู้ผลิตในประเทศไทย หน่วยงานของรัฐ หรือ
- สถานทูตหรือสถานกงสุลของประเทศผู้ผลิตที่ตั้งอยู่ในประเทศไทย สถานทูตไทยในประเทศผู้ผลิต หรือ
- บุคคลหรือหน่วยงานที่ดำเนินธุรกิจการแปลเอกสารที่เป็นมาตรฐานสากลพร้อมใบรับรอง
- คนไทยที่จบการศึกษาในระดับที่ไม่ต่ำกว่าปริญญาตรีในหลักสูตรที่ใช้ภาษาที่ปรากฏในเอกสาร

นั้นเป็นภาษาในการเรียนการสอน

- อาจารย์ในสถาบันการศึกษาระดับอุดมศึกษาและเป็นผู้สอนภาษาที่ปรากฏในเอกสารนั้นใน

สถาบันการศึกษาดังกล่าว

กรณีเอกสารหรือใบรับรองฯ เป็นข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์ หรือลงนามด้วยลายมือชื่ออิเล็กทรอนิกส์

สามารถดำเนินการให้สอดคล้องตามกฎหมายว่าด้วยธุรกรรมทางอิเล็กทรอนิกส์

กรณีนำเข้าอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด ใบรับรองสถานที่ผลิตอาหารสำหรับการนำเข้าอาหาร โดยสถานที่ผลิตมีมาตรฐานการผลิตไม่ต่ำกว่าส่วนที่ 1 และส่วนที่ 2



ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 420 พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร เช่น

4.1 Code of Hygienic Practice for Low and Acidified Low Acid Canned Foods: CAC/RCP 23-1979 ที่กำหนดโดยคณะกรรมการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศของโครงการมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ ค็อบลิว เอช โอ (Codex Alimentarius Commission, Joint FAO/WHO Food Standard Programme; Codex)

4.2 Code of Hygienic Practice for Aseptically Processed and Packaged Low acid Foods: CAC/RCP 40-1993 ที่กำหนดโดยคณะกรรมการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศของโครงการมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ค็อบลิว เอช โอ (Codex Alimentarius Commission, Joint FAO/WHO Food Standard Programme; Codex)

4.3 Code of Federal Regulations Title 21 Part 113 Thermally Processed Low acid Foods Packaged in Hermetically Sealed Containers ที่กำหนดโดย United States of Food and Drug Administration (USFDA)

4.4 Code of Federal Regulations Title 21 Part 114 Acidified Foods ที่กำหนดโดย United States of Food and Drug Administration (USFDA)

4.5 ระบบการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤต (Hazard Analysis and Critical Control Point System) หรือระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Management System; ISO 22000) ใน ขอบข่ายการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำ หรือชนิดที่ปรับกรด

4.6 มาตรฐาน BRC Global Standard For Food Safety

4.7 มาตรฐาน International Food Standard (IFS)

4.8 มาตรฐาน SQF

### **หน่วยงานที่ให้บริการตรวจวิเคราะห์**

รายชื่อและเงื่อนไขห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ สามารถศึกษารายละเอียดที่เว็บไซต์กองอาหาร หัวข้อ หลักเกณฑ์การขออนุญาตผลิตภัณฑ์ -> ส่วนราชการหรือสถาบันที่คณะกรรมการอาหารให้การยอมรับผลการตรวจวิเคราะห์ อาหาร หรือ <https://www.fda.moph.go.th/sites/food/SitePages/View.aspx?T=Contacts&TF=1&IDdata=13>

### **การแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหารหรือขอแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่ได้รับอนุญาตใช้ฉลากอาหาร**

1. กรณีผลิตภัณฑ์ได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว หากประสงค์จะแก้ไขรายละเอียดไว้ ดังเช่น ขนาดและ ภาชนะบรรจุ ฉลากอาหาร สูตรส่วนประกอบ สามารถทำได้โดยการยื่นคำขอแก้ไขแบบบอ.19 หรือสบ.4 (แล้วแต่ กรณี) พร้อมเอกสารและหลักฐาน

2. การแก้ไขสูตรส่วนประกอบ ต้องไม่เป็นการแก้ไขจนกระทั่งเปลี่ยนชนิดและลักษณะของผลิตภัณฑ์ เช่น ไม่เปลี่ยนจากชนิดอาหารที่ผู้ต้องการควบคุมน้ำหนักใช้กินแทนอาหารที่ใช้กินปกติ เป็นใช้กินแทนบางส่วน เป็นต้น

3. การแก้ไขสูตรส่วนประกอบที่มีผลกระทบต่อชนิด และ/หรือปริมาณสารอาหารที่ส่งผลต่อค่าความคลาดเคลื่อนของสารอาหารกลุ่ม Macronutrient หรือสารอาหารกลุ่ม Micronutrient ของปริมาณสารอาหารที่แสดงบนฉลาก ให้ส่งผลวิเคราะห์ชนิดและปริมาณสารอาหาร ฉบับจริง จำนวน 1 ฉบับ

4. การแก้ไขข้อมูลโภชนาการบนฉลากอาหารที่มีผลให้ไม่สอดคล้องกับการยอมรับค่าความคลาดเคลื่อนของผลวิเคราะห์กับฉลากอาหาร ต้องส่งผลวิเคราะห์ชนิดและปริมาณสารอาหารใหม่ และปริมาณสารอาหารที่แสดงบนฉลากอาหารต้องสอดคล้องตามการยอมรับค่าความคลาดเคลื่อนของผลวิเคราะห์สารอาหาร กับฉลากอาหาร

**ตัวอย่างการแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหารหรือขอแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่ได้รับอนุญาตใช้ฉลากอาหาร, เอกสารหรือหลักฐานประกอบการพิจารณา**

ลำดับ	รายการแก้ไข	เอกสาร	การพิจารณา
1.	เพิ่ม หรือ แก้ไขขนาดบรรจุ	1. แบบ อ.19 (1 ฉบับ) หรือแบบ สบ.4 (2 ฉบับ) (ฉบับจริง) แล้วแต่กรณี 2. แบบ อ.18 ฉบับจริง หรือสำเนาแบบ สบ.3 จำนวน 1 ฉบับ (แล้วแต่กรณี) 3. สำเนาหนังสือมอบอำนาจ 1 ฉบับ	- เหมาะสมกับปริมาณการบริโภค - ไม่ขัดกับประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับใดๆ
2.	เพิ่มหรือแก้ไขชนิดของภาชนะบรรจุ	1. แบบ อ.19 (1 ฉบับ) หรือแบบ สบ. 4 (2 ฉบับ) (ฉบับจริง) แล้วแต่กรณี 2. แบบ อ.18 ฉบับจริง หรือสำเนาแบบ สบ.3 จำนวน 1 ฉบับ (แล้วแต่กรณี) 3. ฉลากอาหารใหม่ 2 ฉบับ (หากแบบฉลากอาหารของภาชนะบรรจุที่ขอเพิ่มต่างจากที่ได้รับอนุญาตไว้) 4. เอกสารหรือหลักฐานที่สนับสนุนการแสดงความ หรือสัญลักษณ์บนฉลากอาหาร (ถ้ามี) 1 ฉบับ 5. เอกสารหรือหลักฐานอื่นที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี) 1 ฉบับ 6. สำเนาหนังสือมอบอำนาจ 1 ฉบับ	ชนิดของภาชนะบรรจุ - ต้องไม่ขัดกับประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนั้นๆ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ภาชนะบรรจุ - ต้องได้รับอนุญาตเครื่องจักร จากฝ่ายสถานที่แล้ว - การพิจารณาฉลากอาหาร ให้ดำเนินการตามข้อ 3

ลำดับ	รายการแก้ไข	เอกสาร	การพิจารณา
3.	เพิ่ม หรือ แก้ไขแบบ ฉลากอาหาร	1. แบบ อ.19 (1 ฉบับ) หรือ แบบ สบ. 4 (2 ฉบับ) (ฉบับจริง) แล้วแต่กรณี 2.- แก้ไขแบบฉลากอาหาร ส่งฉลาก อาหารใหม่ 2 ฉบับ และส่งฉลากที่ได้รับ อนุญาตและยังมีผลบังคับใช้ (ฉบับจริง) - เพิ่มแบบฉลากอาหาร ส่งฉลากอาหาร ฉบับใหม่ 2 ฉบับ 3. เอกสารหรือหลักฐานที่สนับสนุน การแสดงข้อความ หรือสัญลักษณ์บน ฉลากอาหาร (ถ้ามี) 1 ฉบับ 4. เอกสารหรือหลักฐานอื่นที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี) 1 ฉบับ 5. สำเนาหนังสือมอบอำนาจ 1 ฉบับ	- แสดงฉลากอาหารให้เป็นไปตาม ประกาศว่าด้วยเรื่อง อาหารสำหรับผู้ ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก ,การแสดง ฉลากอาหาร ในภาชนะบรรจุ และ ประกาศที่เกี่ยวข้อง - การแก้ไขฉลากอาหาร หากประสงค์ จะใช้ฉลากอาหารฉบับเดิมที่คงเหลืออยู่ หลังจากได้รับอนุญาตฉลากอาหาร ฉบับใหม่ จะต้องชี้แจงเหตุผลความ จำเป็นในการใช้ฉลากอาหารฉบับเดิม พร้อมระยะเวลาการใช้ฉลากอาหารเดิม (ไม่เกิน 1 ปี) เพื่อประกอบการพิจารณา อนุญาตด้วย
4.	แก้ไขชื่อหรือที่ตั้งผู้ผลิต อาหาร (กรณีนำเข้า)	1. แบบ อ.19 (1 ฉบับ) หรือแบบ สบ.4 (2 ฉบับ) (ฉบับจริง) แล้วแต่กรณี 2. หนังสือแจ้งแก้ไขชื่อหรือที่ตั้งผู้ผลิต อาหารพร้อมเหตุผลการแก้ไข ฉบับจริง 1 ฉบับ 3. ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนคำรับอาหาร ฉบับจริง 1 ฉบับ 4. ฉลากอาหารฉบับใหม่ 2 ฉบับและส่ง ฉลากอาหารฉบับเดิมที่ได้รับอนุญาต และยังมีผลบังคับใช้จริงฉบับ 5. สำเนาหนังสือมอบอำนาจ 1 ฉบับ	- การแก้ไขที่ตั้งสถานที่ผลิตนั้น สถานที่ผลิตเดิมต้องไม่มีการผลิต ผลิตภัณฑ์แล้ว
5	แก้ไขชื่อหรือที่ตั้งผู้ผลิต อาหาร (กรณีผลิต)	1. แบบ อ.19 (1 ฉบับ) หรือแบบ สบ.4 (2 ฉบับ) (ฉบับจริง) แล้วแต่กรณี 2. ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนคำรับอาหาร ฉบับจริง 1 ฉบับ 3. สำเนาแบบอ.2,สบ1,สบ.2 แล้วแต่ กรณี 1 ฉบับ 4. ฉลากอาหารฉบับใหม่ 2 ฉบับและส่ง ฉลากอาหารฉบับเดิมที่ได้รับอนุญาต และยังมีผลบังคับใช้ฉบับจริง	-สถานที่ผลิตต้องได้รับอนุญาตให้ แก้ไขชื่อหรือที่ตั้งเรียบร้อยแล้ว

ลำดับ	รายการแก้ไข	เอกสาร	การพิจารณา
6.	แก้ไขชื่ออาหาร และ/หรือ ชื่อตรา/เครื่องหมายการค้า	1. แบบ อ.19 (1 ฉบับ) หรือแบบ สบ. 4 (2 ฉบับ) (ฉบับจริง) แล้วแต่กรณี 2. อ.18 ฉบับจริงหรือสำเนาสบ.3 1 ฉบับ (แล้วแต่กรณี) 3. ฉลากอาหารฉบับใหม่ 2 ฉบับ และส่งฉลากอาหารฉบับเดิมที่ได้รับอนุญาตและยังมีผลบังคับใช้ 4. แจ้งรายละเอียดที่ประสงค์จะแก้ไขพร้อมเหตุผลจากผู้ผลิต 1 ฉบับ 5. เอกสารหรือหลักฐานที่สนับสนุนการแสดงความหรือสัญลักษณ์บนฉลากอาหาร (ถ้ามี) 1 ฉบับ 6. เอกสารหรือหลักฐานอื่นที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี) 1 ฉบับ 7. สำเนาหนังสือมอบอำนาจ 1 ฉบับ	- มีเหตุผลในการแก้ไขที่เหมาะสม - การพิจารณาชื่ออาหาร และ/หรือ ชื่อตรา/เครื่องหมายการค้าตามหลักเกณฑ์ชื่ออาหาร ชื่อตรา/เครื่องหมายการค้า
7.	แก้ไขสูตรส่วนประกอบ หรือกรรมวิธีการผลิต	1. แบบ อ. 19 (1 ฉบับ) หรือแบบ สบ. 4 (2 ฉบับ) (ฉบับจริง) แล้วแต่กรณี 2. ฉลากอาหารฉบับใหม่ 2 ฉบับ และส่งฉลากอาหารที่ได้รับอนุญาตและยังมีผลบังคับใช้ ฉบับจริง (หากแบบฉลากอาหาร ต่างจากที่ได้รับอนุญาต) 3. แจ้งรายละเอียดที่ประสงค์จะแก้ไขพร้อมเหตุผลการแก้ไข 4. หนังสือแจ้งสูตรส่วนประกอบ/กรรมวิธีการผลิตพร้อมเหตุผล ฉบับจริง จำนวน 1 ฉบับ 5. เอกสารเปรียบเทียบ สูตรส่วนประกอบปัจจุบันและใหม่ 1 ฉบับ 6. เอกสารหรือหลักฐานที่สนับสนุนการแสดงความหรือสัญลักษณ์บนฉลากอาหาร (ถ้ามี) 1 ฉบับ 7. เอกสารหรือหลักฐานอื่นที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี) 1 ฉบับ 8. สำเนาหนังสือมอบอำนาจ 1 ฉบับ	- มีเหตุผลในการแก้ไขที่เหมาะสม - การแก้ไขสูตรส่วนประกอบต้องเป็นไปตามข้อเท็จจริง ทั้งนี้ต้องไม่เป็นการเปลี่ยนแปลงสูตรส่วนประกอบหลัก หรือทำให้ลักษณะอาหารเปลี่ยนแปลงลักษณะไปมาก หากมีความซับซ้อนจะพิจารณาอนุญาตโดยคณะทำงานกลุ่มกำกับดูแลก่อนออกสู่ตลาดเป็นรายๆ ไป - การแก้ไขกรรมวิธีการผลิตต้องสอดคล้องกรรมวิธีการผลิตที่ระบุในกฎหมาย

