

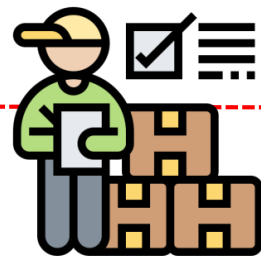


กองอาหาร
Food Division

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

การจัดประเภทอาหาร

เพื่อการขออนุญาตสถานที่ผลิต นำเข้า และผลิตภัณฑ์



กลุ่มอาหารทั่วไป
กองอาหาร
เมษายน 2567

ข้อมูลที่ต้องใช้ในการจัดประเภทอาหาร



1. รายละเอียดของผลิตภัณฑ์ ได้แก่

- ชื่ออาหาร
- ลักษณะอาหาร



- สูตรส่วนประกอบ 100% **ต้องดูว่าทุกส่วนประกอบอนุญาตให้ใช้ในอาหาร และประเภทอาหารนั้นๆ หรือไม่**



- กรรมวิธีการผลิต **ต้องดูว่าเป็นกรรมวิธีแบบปกติไม่ได้ทำให้เกิดโครงสร้างใหม่**

- จุดประสงค์การใช้



- วิธีการบริโภค/วิธีการใช้



- ปริมาณการบริโภค/ปริมาณการใช้

- ภาชนะบรรจุ/การเก็บรักษา

2. คุณลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์นั้นๆ (Specifications) ที่จำเป็น

เช่น ปริมาณกาเฟอีน ปริมาณเนื้อม รายละเอียดสารสกัด แล้วแต่กรณี

ขั้นตอนการจัดประเภทอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข





นิยามของอาหาร ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

“อาหาร” ตามมาตรา 4 ในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
หมายความว่า ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่

(1) วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใดๆ หรือในรูปลักษณะใดๆ แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษ ตามกฎหมายว่าด้วยการนั้น แล้วแต่กรณี (finish product ต่างๆ)

(2) วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือเป็นส่วนผสมในการผลิตอาหารรวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส เช่น แป้งสาลี กลิ่นวานิลลา เป็นต้น

หลักสำคัญคือต้องมุ่งหมายใช้กับอาหาร

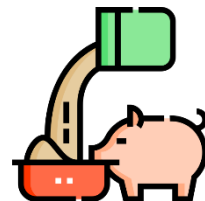
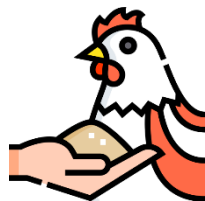
วัตถุประสงค์ที่ไม่ใช้กับอาหาร



หากมีวัตถุประสงค์อื่นที่ไม่ได้ใช้เป็นอาหารหรือส่วนประกอบในอาหาร เช่น ใช้เป็นอาหารเลี้ยงเชื้อ, ใช้ในอุตสาหกรรมกระดาษ, ใช้ในการผลิตเชื้อเพลิง, หรือ แสดงสรรพคุณที่มุ่งหวังการบำบัดบรรเทารักษา  เป็นต้น

“ผลิตภัณฑ์ ไม่จัดเป็นอาหาร ตาม พรบ.อาหาร พ.ศ.2522”

ซึ่งต้องสอดคล้องกับฉลาก ที่อาจมีข้อความที่ระบุไว้ชัดเจน เช่น “ไม่ใช้กับอาหาร/ Not for food” หรือข้อความอื่นๆ ในทำนองเดียวกัน



ตัวอย่าง

Peppermint Flavor

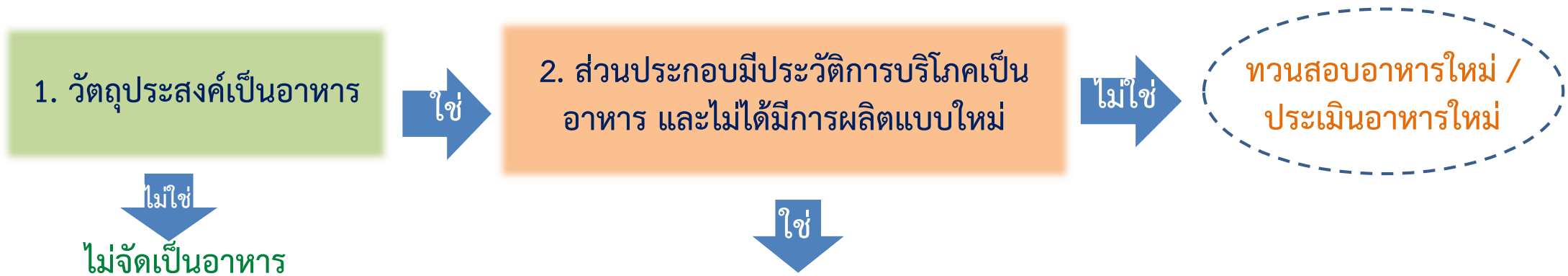
วิธีใช้ : ใช้จุดกับเตาน้ำมันหอมระเหย



แต่ฉลากระบุข้อความ
“Food Flavor”

ดังนั้น..
ต้องขออนุญาตเป็นอาหาร
ภายใต้ พรบ.อาหาร

ขั้นตอนการจัดประเภทอาหาร



ตัวอย่างแหล่งอ้างอิงรายชื้อวัตถุดิบอาหาร

Positive List



ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร



ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร



ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำแนะนำการใช้ส่วนประกอบสำคัญในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร



บัญชีรายชื่อส่วนประกอบที่อนุญาตให้ใช้ในอาหาร ประเภทเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ยกเว้นเครื่องดื่มที่ผสมกาแฟอิน) และกาแฟ



ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อกำหนดการใช้ส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารชนิดวิตามินและแร่ธาตุ

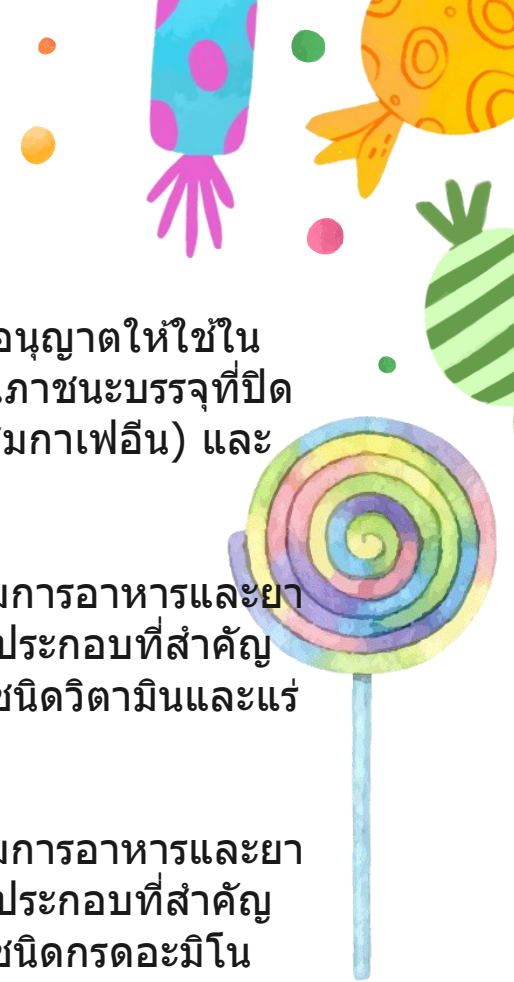


ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อกำหนดการใช้ส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารชนิดกรดอะมิโน

Negative List















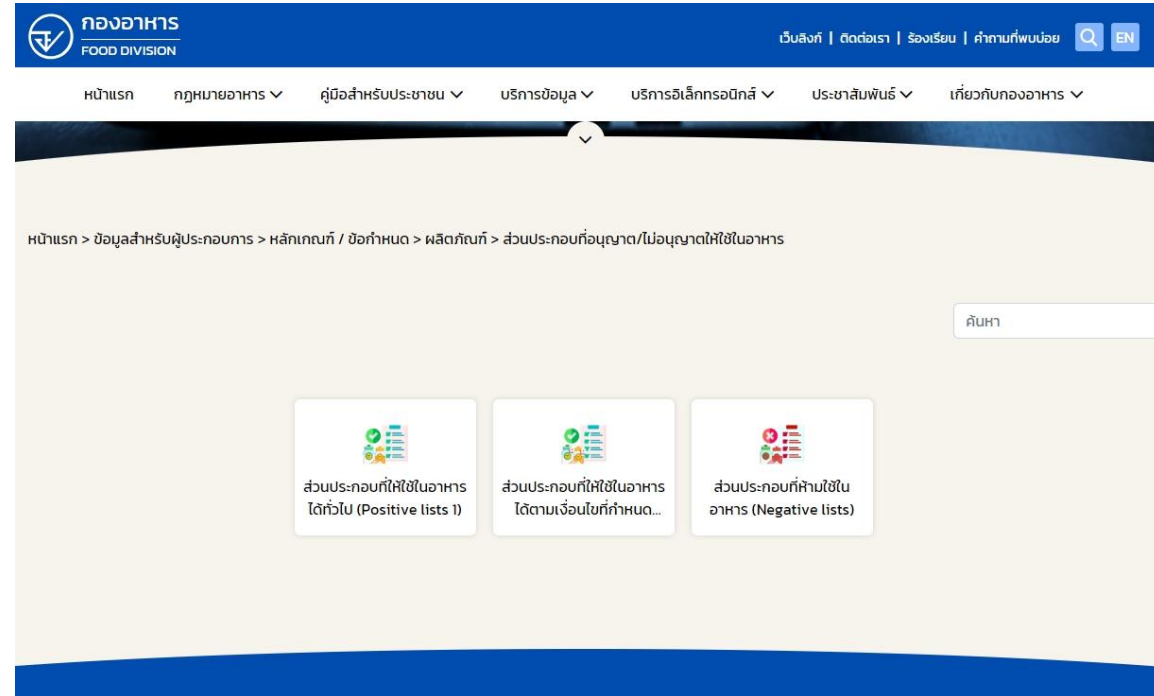
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย



ช่องทางการสืบค้นส่วนประกอบที่อนุญาตและไม่อนุญาตในอาหาร

ข้อมูลสำหรับผู้ประกอบการ

 กฎหมายอาหาร	 คู่มือสำหรับประชาชน	 การเข้าใช้งานระบบ e-Submission	 หลักเกณฑ์ / ข้อกำหนด
 มาตรฐานระบบการผลิตอาหาร	 จัดประเภทอาหาร	 การยื่นคำขอ ประเมินความปลอดภัย	 หน่วยงานตรวจวิเคราะห์ อาหาร/ภาษาบรรจุอาหาร
 หน่วยตรวจหรือหน่วยรับรอง สถานที่ผลิตอาหาร	 หน่วยฝึกอบรม ที่ขึ้นบัญชีกับ ออย.	 ผู้เชี่ยวชาญ องค์กรผู้เชี่ยวชาญ ชาวยุค ที่ขึ้นบัญชีกับ ออย.	 ส่วนประกอบที่อนุญาต/ไม่ อนุญาตให้ใช้ในอาหาร



กองอาหาร
FOOD DIVISION

เป็นลิงก์ | ติดต่อเรา | รองเรียน | คำถามที่พบบ่อย

หน้าแรก กฎหมายอาหาร คู่มือสำหรับประชาชน บริการข้อมูล บริการอิเล็กทรอนิกส์ ประชาสัมพันธ์ เกี่ยวกับกองอาหาร

หน้าแรก > ข้อมูลสำหรับผู้ประกอบการ > หลักเกณฑ์ / ข้อกำหนด > ผลิตภัณฑ์ > ส่วนประกอบที่อนุญาต/ไม่อนุญาตให้ใช้ในอาหาร

ค้นหา

ส่วนประกอบที่ให้อินในอาหาร
ได้ทั่วไป (Positive lists 1)

ส่วนประกอบที่ให้อินในอาหาร
ได้ตามเงื่อนไขที่กำหนด...

ส่วนประกอบที่ห้ามใช้ใน
อาหาร (Negative lists)



<https://food.fda.moph.go.th/database-food/category/positive-negative-list>



ถ้าตรวจสอบแล้วไม่มีส่วนประกอบนั้น ๆ ทำอย่างไร ??

แหล่งข้อมูลอ้างอิงประวัติ
การใช้เป็นอาหาร

ทวนสอบการ
เป็นอาหารใหม่



เพิ่มข้อมูลเข้าสู่ระบบ

ประเมินการเป็นอาหารใหม่
กรณีวัตถุดิบเข้าข่ายตามนิยาม
อาหารใหม่ ตาม ปสธ. 376



เพิ่มข้อมูลเข้าสู่ระบบ

ขั้นตอนการจัดประเภทอาหาร



ประกาศฯ ที่กำหนดประเภทอาหารทั้งหมด

ประเภทอาหารที่มีประกาศฯ เฉพาะ ดาวนโหลดเล่ม พรบ. ใต้ที่เว็บไซต์กองอาหาร

อาหารควบคุมเฉพาะ อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก, นมดัดแปลงสำหรับทารกและสูตรต่อเนื่องๆ, อาหารทารกและสูตรต่อเนื่องๆ, อาหารเสริมทารกและเด็กเล็ก, วัตถุเจือปนอาหาร, เมล็ดถั่วเหลือง น้ำมันจากเมล็ดถั่วเหลือง โปรตีนจากเมล็ดถั่วเหลือง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดถั่วเหลือง น้ำมันจากเมล็ดถั่วเหลือง หรือโปรตีนจากเมล็ดถั่วเหลือง, ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของถั่วเหลืองหรือถั่วเหลือง, ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดโอดเป็นส่วนประกอบ กลุ่มนี้จะต้องขอ อ.18 (ขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร) หรือคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร
// ประเภทที่ขีดเส้นใต้ อนุญาตเฉพาะกรณีผลิตในประเทศเท่านั้น

อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน น้ำมันและไขมัน, น้ำมันปลา, ซาจากพืช, น้ำบริโภคน้ำ, น้ำแข็ง, ซ็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ซ็อกโกแลต, ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้, ข้าวเติมวิตามิน, เครื่องดื่มเกลือแร่, ชา, กาแฟ*, น้่านมถั่วเหลือง, น้ำแร่ธรรมชาติ, ซอสบางชนิด, น้ำปลา, น้ำส้มสายชู, น้ำมันเนย, ครีม, เนยแข็ง, น้ำผึ้ง, แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด, เนยใสหรือกึ่ง, เนย, ไข่เยี่ยวม้า, ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง, เกลือบริโภคน้ำ, เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม, อาหารกึ่งสำเร็จรูป, นมโค, นมปรุงแต่ง, ผลิตภัณฑ์ของนม, นมเปรี้ยว, ไอศกรีม, ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (รวมรอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่), เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท,
อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ประเภทที่ขีดเส้นใต้ ต้องขอ สบ.5 ยกเว้น กาแฟชนิด กาแฟแท้ และกาแฟสำเร็จรูป (กาแฟ 100%) // ส่วนประเภทที่ไม่ได้ขีดเส้นใต้ ต้องขอ สบ.7

อาหารที่ต้องมีฉลาก แป้งข้าวกล้อง, วัสดุสำเร็จรูปและขนมเยลลี่, วัตถุแต่งกลิ่นรส, ขนมอบัง, น้ำเกลือปรุงอาหาร, หมากฝรั่งและลูกอม, ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์, ซอสปิดสนิท, อาหารพร้อมปรุง/พร้อมบริโภค กลุ่มนี้ต้องขอ สบ.7

ประเภทอาหารที่กำหนดตามประกาศฯ มีทั้งเป็นอาหารเฉพาะ
หรือเป็นประเภทที่เป็นกลุ่มอาหาร เช่น

อาหารเฉพาะ เช่น เครื่องดื่มเกลือแร่ ชา กาแฟ น้ำบริโภคน้ำนมถั่วเหลือง น้ำแร่ธรรมชาติ ชาจากพืช

โดยมีประกาศที่กำหนดเป็นกลุ่มอาหาร เช่น เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
ดังนั้น

วิธีการพิจารณา หากผลิตภัณฑ์เป็นลักษณะของเครื่องดื่ม ให้พิจารณาลักษณะ/
จุดมุ่งหมายตามประเภทอาหารเฉพาะก่อน หากไม่เข้าข่ายตามอาหารเฉพาะ
ผลิตภัณฑ์จะจัดตามประเภทที่เป็นกลุ่มอาหาร

ตัวอย่างกลุ่มอาหารตามประกาศฯ เฉพาะ (ไม่ใช่ประกาศฯ ทั้งหมด)

นมโค นมปรุงแต่ง นมเปรี้ยว ไอศกรีม

ผลิตภัณฑ์ของนม

ครีม เนย น้ำมันเนย เนยใสหรือกึ่ง

น้ำมันปลา น้ำมันและไขมัน

เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม ผลิตภัณฑ์เนยผสม

นมดัดแปลงสำหรับทารกและสูตรต่อเนื่องๆ / อาหารทารกและสูตรต่อเนื่อง
อาหารเสริมทารกและเด็กเล็ก / อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก

อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ

กลุ่มหวังผลทางสุขภาพ

เชื้อโพรไบโอติกส์ (ต้องมีรายชื่อตามบัญชี)

รอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี

ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

เครื่องดื่มเกลือแร่ ชา กาแฟ นำนมถั่วเหลือง

น้ำแร่ธรรมชาติ ชาจากพืช (ต้องมีรายชื่อตามบัญชีแนบท้าย)

เครื่องดื่มอื่น จัดเป็น เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

น้ำปลา น้ำส้มสายชู น้ำเกลือปรุงอาหาร เกลือบริโภค

ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนถั่วเหลือง ซอสบางชนิด

เครื่องปรุงรสอื่นที่นอกเหนือประกาศฯ เฉพาะข้างต้น

จัดเป็น ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

ยกเว้น น้ำส้มพริกแดง, น้ำปลาพริก, พริกเกลือ, น้ำมะขามเปียก, เกลือ+เครื่องเทศ,

น้ำมันแต่งกลิ่น จัดเป็น อาหารทั่วไป เครื่องปรุงรส

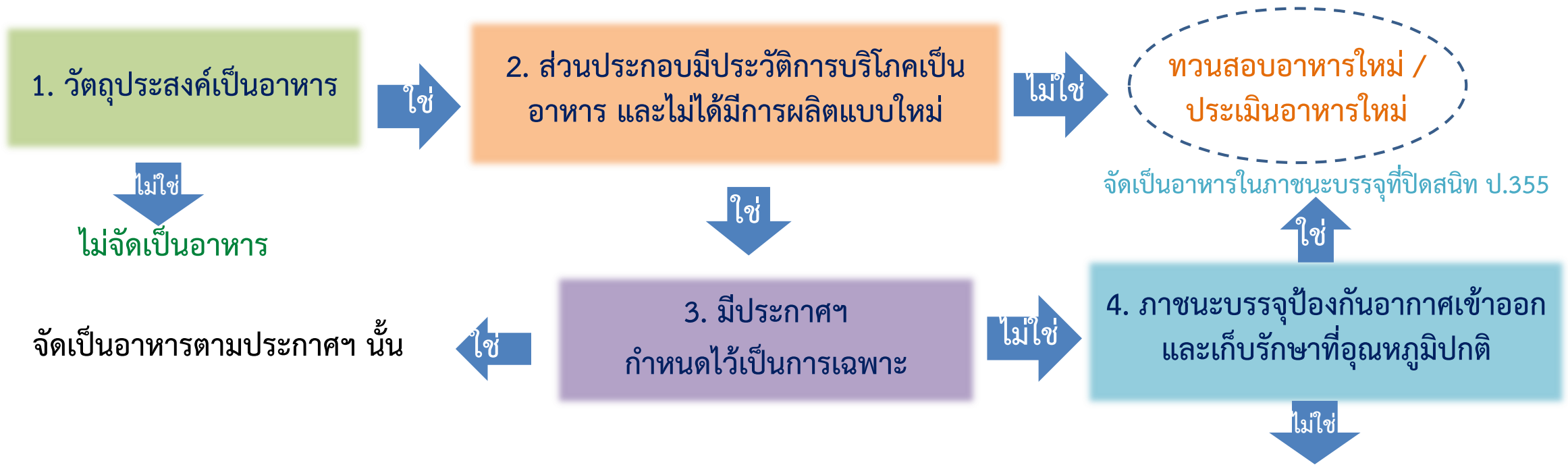
วัตถุดิบอาหาร

เชื้อจุลินทรีย์ (เชื้อหมัก)

ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร

เอนไซม์

การจัดประเภทอาหาร “เพื่อการขออนุญาตสถานที่และผลิตภัณฑ์”



ภาชนะบรรจุที่เข้าข่ายเป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตาม ป.355

ประเภทภาชนะบรรจุ	เงื่อนไขเพิ่มเติม	ภาพตัวอย่าง
<p>กระป๋องโลหะ ปีบโลหะ ถังโลหะ</p>	<p>ปิดด้วยฝาโลหะผนังแบบตะเข็บสองชั้น (double seam) <u>หรือ</u> มีฝาที่มีลักษณะเดียวกับขวดแก้ว (หน้าถัดไป)</p>	
<p>ถ้วยพลาสติก กระปุกพลาสติก</p>	<p>ปิดด้วยฝาโลหะ ผนังแบบตะเข็บสองชั้น (double seam)</p>	
<p>ถุง/ถ้วย/ถาด/ขวด ที่ทำจากพลาสติก ปิดผนังแน่นสนิท (Hermetic seal) ด้วยฟิล์มพลาสติกหรืออะลูมิเนียมพอยล์ โดยใช้ความร้อน (Heat Sealing)</p>	<p>เฉพาะกรณีอาหารที่บรรจุปิดผนังแล้ว ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน</p>	

ภาชนะบรรจุที่เข้าข่ายเป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตาม ป.355 (ต่อ)

ประเภท ภาชนะบรรจุ	เงื่อนไขเพิ่มเติม	ภาพตัวอย่าง
ขวดแก้ว/ขวดโลหะ	ปิดด้วยฝาโลหะหรือพลาสติก ผืนึกแน่นสนิทด้วยวัสดุยึดหยุ่นทำหน้าที่กันรั่ว (sealing compound) ทั้งที่เป็นแผ่น (Gasket หรือ Liner) และที่เคลือบหรือหล่อติดกับฝาโดยตรง (Plastisol)	 <p>ฝาลพลาสติกบุวัสดุกันรั่ว (Liner Closures)</p>
	ปิดด้วยฝาพลาสติก ชนิดที่ไม่มีวัสดุยึดหยุ่นทำหน้าที่กันรั่ว แต่มี <u>Plug Seal</u> เป็นวงรอบฝาเพื่อปิดแน่นกับปากขวด ด้านในให้พอดี	
	ปิดด้วยฝาโลหะหรือพลาสติก และมี <u>จุกชั้นในทำจากพลาสติกแก้ว</u> เข้าด้านในขวด	 <p>LDPE cone liner cross section</p>
	ปิดผืนึกแน่นสนิทด้วยการใช้ฟิล์มพลาสติกหรืออะลูมิเนียมพอยล์ลามิเนต โดยใช้ความร้อนหลอมให้ละลายยึดติดกับปากขวด (Heat Sealing)	

ภาชนะบรรจุที่เข้าข่ายเป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตาม ป.355 (ต่อ)

ประเภทภาชนะบรรจุ	เงื่อนไขเพิ่มเติม	ภาพตัวอย่าง
ขวด/ถุง/ถุงที่บรรจุในภาชนะคงรูป เช่น Bag-in-Box, Bag-in-Drum ที่ทำจากพลาสติก	ใช้กับการผลิตด้วยการผลิตและบรรจุแบบปลอดเชื้อ (Aseptic Processing and Packaging System)	
กล่องกระดาษชนิดลามิเนตด้วยวัสดุหลายชั้น ปิดผนึกโดยใช้ความร้อน (Heat Sealing)	ใช้กับการผลิตด้วยการผลิตและบรรจุแบบปลอดเชื้อ (Aseptic Processing and Packaging System)	
ถุงอะลูมิเนียมฟอยล์	ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกหรือกระดาษลามิเนตด้วยวัสดุหลายชั้นโดยมีชั้นอะลูมิเนียมฟอยล์ ปิดผนึกสนิทแน่นโดยใช้ความร้อน	

ตัวอย่างภาชนะบรรจุที่ไม่เข้าข่ายอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตาม ป.355
เว้นแต่มีการให้ความร้อนภายหลังการบรรจุ



ขวดแก้ว ฝาพลาสติกแบบดิ่ง

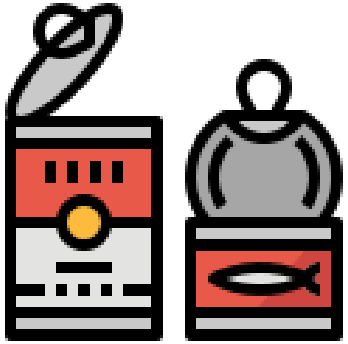


กระปุก PP ฝาเกลียว PP



ถุงลามิเนตเมทัลไลซ์ ซิปล็อค

อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท



2 เงื่อนไขนี้จะทำให้รู้ว่าเป็นอาหาร
ปิดสนิทหรือไม่

ค่า Aw จะบอกว่า เป็นปิดสนิท (1) หรือ (2)
(1) Aw มากกว่า 0.85
(2) Aw น้อยกว่าหรือเท่ากับ 0.85

ภาชนะบรรจุป้องกันอากาศเข้าออกและ
เก็บรักษาที่อุณหภูมิปกติ



ผลิตภัณฑ์ที่ยกเว้น ตามประกาศฯ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ป.355)

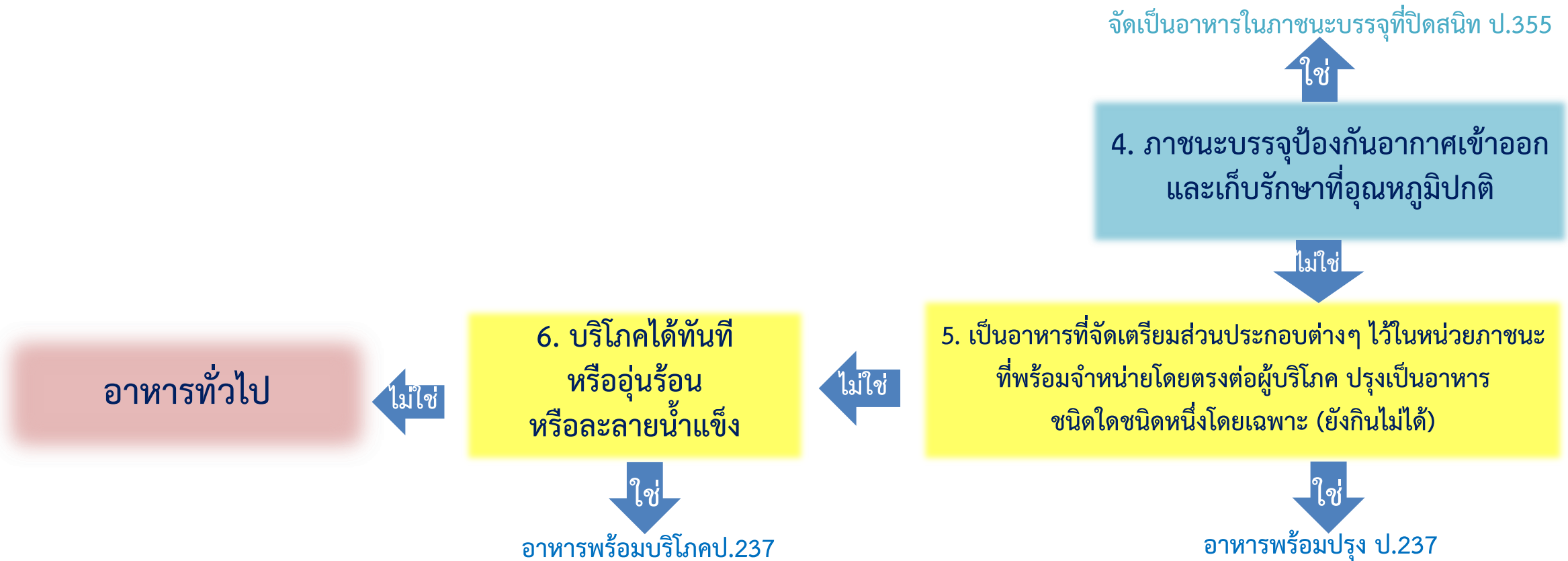
ผลิตภัณฑ์ที่ถูกยกเว้น ตามประกาศฯ

1. อาหารขบเคี้ยวประเภทคุกกี้ เวเฟอร์ แครกเกอร์ บิสกิต อาหารอบกรอบ ชนิดที่ไม่มี การสอดไส้ข้าวเกรียบ เมล็ดธัญพืช คั่วหรืออบ ถั่วคั่วหรืออบ นัตคั่วหรืออบ พืชผักผลไม้อบหรือทอดกรอบ อาหารขบเคี้ยวชนิดอบพอง (Extruded snack) และเมล็ดพืชอบแห้งหรือทอด
2. ผงเครื่องเทศ ผงเครื่องปรุงต่างๆ เช่น เครื่องเทศผสมเกลือ, พริกป่น, ครีมเทียมผสมน้ำตาล
3. แป้งประกอบอาหาร
4. อาหารอัดเม็ด เช่น นมเม็ด (นมชนิดๆ มอลโตเยอะๆ ที่ไม่เข้าประกาศเฉพาะ)
5. พืชผัก ผลไม้ ที่ทำให้แห้ง เช่น สตรอว์เบอร์รี่ฟรียูสตราย, มะม่วงอบแห้ง, ผักเคลทำแห้งบดผง
6. เนื้อสัตว์ที่ทำให้แห้ง (ไม่รวมส่วนอื่นที่ไม่ใช่เนื้อสัตว์ เช่น แผลง หนอนไหม คางกุ้ง แคปหมูจากหนังหมู เป็นต้น)

ค่า A_w ต้องต่ำกว่า 0.6 จะสามารถควบคุมการเสื่อมเสียเนื่องจากจุลินทรีย์ทั้ง แบคทีเรีย ยีสต์ และเชื้อราได้
จึงเป็นอาหารเสี่ยงต่ำ จึงถูกยกเว้นตามประกาศฯ ฉบับนี้

ค่าแอกทิวิตีของน้ำ (water activity; a_w) หมายถึง ค่าปริมาณน้ำอิสระที่จุลินทรีย์สามารถใช้ในการกิจกรรมทำให้เกิดการเสื่อมเสียของอาหาร ไม่ใช่ค่าความชื้น อาจถามจากผู้ผลิต หรือส่งวิเคราะห์เองก็ได้

การจัดประเภทอาหาร “เพื่อการขออนุญาตสถานที่และผลิตภัณฑ์”



อาหารทั่วไป แบ่งเป็น 11 ชนิด ไม่เข้าข่ายต้องขอเลขสารบบอาหาร

**** เลือกกลุ่มให้ใกล้เคียงที่สุดก่อน ถ้าไม่มีที่ลงค่อยไปลงข้อ 6 ซ้อยาวๆ****

อาหารทั่วไป	ตัวอย่าง
1. สัตว์และผลิตภัณฑ์	เนื้อสัตว์สดและแห้ง, สัตว์น้ำ, ไข่, กะปิ, ไข่เทียม, ปลอกไส้กรอกที่ทำจากเจลาติน
2. พืชและผลิตภัณฑ์	พืชผักผลไม้สดและแห้ง, ถั่วและนัต, กะทิ, ผักกาดดองเปรี้ยว, ปลอกไส้กรอกที่ทำจากเซลลูโลส
3. สารสกัด/สารสังเคราะห์	สารสกัดจากพืชที่ใช้เป็นวัตถุติด
4. สารอาหาร	กรดอะมิโน วิตามินและเกลือแร่ที่ใช้เป็นวัตถุติด
5. แป้งและผลิตภัณฑ์	แป้งมันสำปะหลัง, วุ้นเส้น, ก๋วยเตี๋ยว, เส้นหมี่, ข้าวสอย
6. ผลิตภัณฑ์สำหรับทำอาหารชนิดต่างๆที่ยังไม่พร้อมบริโภค	แป้งสำหรับทำเค้ก (ต้องผสมไข่ เนย นม), Premix ที่ผสมทั้งพืช สัตว์ แป้ง เพื่อใช้เป็นส่วนประกอบในอาหารอื่น
7. เครื่องปรุงรส	น้ำมันหอมเจียว, น้ำมันมะขามเปียกใช้ปรุงรส, น้ำส้มพริกดอง, พริกเกลือ, เครื่องเทศ+เกลือ
8. น้ำตาล	น้ำตาลทราย, แปะแซ, น้ำเชื่อมไม่แต่งสีกลิ่นรส
9. เครื่องเทศ	มัสตาร์ด, พริกไทย, พริกป่น, ผักชีแห้ง, ต้นหอมแห้ง, กระเทียมผง, เมล็ดผักชี, พริกแห้ง
10. ข้าวในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย	ข้าวสารหอมมะลิ, ข้าวสารเหนียว, ข้าวสารอินเดีย
11. ผักหรือผลไม้สดบางชนิด	สตอว์เบอร์รี่, องุ่น, แอปเปิ้ล, กะหล่ำปลี, แครอท, มะเขือเทศ