ตัวอย่างที่ 1 ฉลากผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร
ที่ผลิตภายในประเทศ เพื่อจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค รวมถึงผู้ปรุง ผู้แบ่งบรรจุ ผู้จำหน่าย (แสดงภาษาไทยแต่จะมีภาษาอังกฤษก็ได้)

ชื่ออาหาร โดยมีคำว่า “ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ใช้สำหรับ.....” “ผลิตภัณฑ์ล้าง.....” “ผลิตภัณฑ์ฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับ.....” “ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับ.....” (ระบุประเภทหรือชนิดของอาหาร) และอาจมีคำว่า “วัตถุเจือปนอาหาร” กำกับไว้ด้วย

ส่วนประกอบที่เป็นสารสำคัญ หรือสารออกฤทธิ์ และวัตถุเจือปนอาหาร แสดงชื่อ, INS (ถ้ามี) และแสดงปริมาณเป็น % เรียงจากมากไปน้อย ตามด้วยส่วนประกอบอื่นๆ เรียงจากมากไปน้อย

วายโอ (ผลิตภัณฑ์ฆ่าเชื้อผักและผลไม้)
YO (Vegetables and Fruits Sanitizing Product)

ส่วนประกอบ: กรดเปอร์ออกซิแอซีติก...%
ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์...%
กรดแอซีติก (INS 260)...%
กรดไฮดรอกซีเอทิลลิดีนไดฟอสฟอนิก...%
น้ำ...%

วัตถุประสงค์ : ใช้ฆ่าเชื้อผักและผลไม้

วิธีใช้ :
1. ผสมผลิตภัณฑ์... ส่วน ต่อน้ำ...ส่วน
2.แช่ผักผลไม้ในสารละลาย 5-10 นาที

การล้างหรือขจัดผลิตภัณฑ์ออกจากอาหาร : การแช่ในสารละลายของผลิตภัณฑ์ตามที่ระบุในวิธีการใช้ ต้องล้างน้ำสะอาดซ้ำโดยเปลี่ยนน้ำมากกว่า 2 ครั้ง หรือ การล้างผ่านน้ำสะอาดไหลซ้ำอีกครั้งหนึ่งไม่น้อยกว่า 30 วินาที

รุ่นที่ผลิต :

หมดอายุ :

น้ำหนักสุทธิ :

คำแนะนำในการเก็บรักษา : เก็บในที่แห้ง พ้นจากมือเด็ก

คำเตือน : ห้ามรับประทาน, ระวังอย่าให้เข้าตา สำหรับผู้ที่ผิวหนังแพ้สารเคมีง่ายหรือต้องล้างเป็นเวลานานหรือเป็นประจำ ควรสวมถุงมือยาง ห้ามทิ้งผลิตภัณฑ์หรือภาชนะบรรจุที่ใช้หมดแล้วลงในแม่น้ำ คู คลอง แหล่งน้ำสาธารณะ

วิธีแก้พิษเบื้องต้น:
-หากสัมผัสกับผิวหนังให้รีบล้างออกด้วยน้ำสะอาดจำนวนมากๆ หากเปื้อนเสื้อผ้า ให้รีบถอดออกแล้วล้างร่างกายด้วยน้ำและสบู่ทุกครั้ง
-หากเข้าตาให้รีบล้างออกด้วยน้ำสะอาดจนอาการระคายเคืองทุเลา หากไม่ทุเลาให้รีบไปพบแพทย์
-หากได้รับพิษจากการสูดดม ให้รีบนำผู้ป่วยออกไปยังบริเวณที่มีอากาศบริสุทธิ์
-หากกลืนกินผลิตภัณฑ์ ให้ดื่มน้ำปริมาณมากๆ เพื่อเจือจาง ห้ามทำให้อาเจียน รีบนำผู้ป่วยไปพบแพทย์พร้อมผลิตภัณฑ์

ผลิตโดย : บริษัท เอเอเอ จำกัด 00/00 ถนนติวานนท์ ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000

วัตถุประสงค์การใช้,
ชนิดของอาหารที่ใช้,
ปริมาณการใช้,
วิธีเตรียมหรือวิธีใช้,
วิธีการล้างหรือขจัดผลิตภัณฑ์ออกจากอาหาร

รุ่นที่ผลิต

เดือนและปีที่หมดอายุ

น้ำหนักสุทธิ

เลขสารบบอาหาร

คำแนะนำในการเก็บรักษา

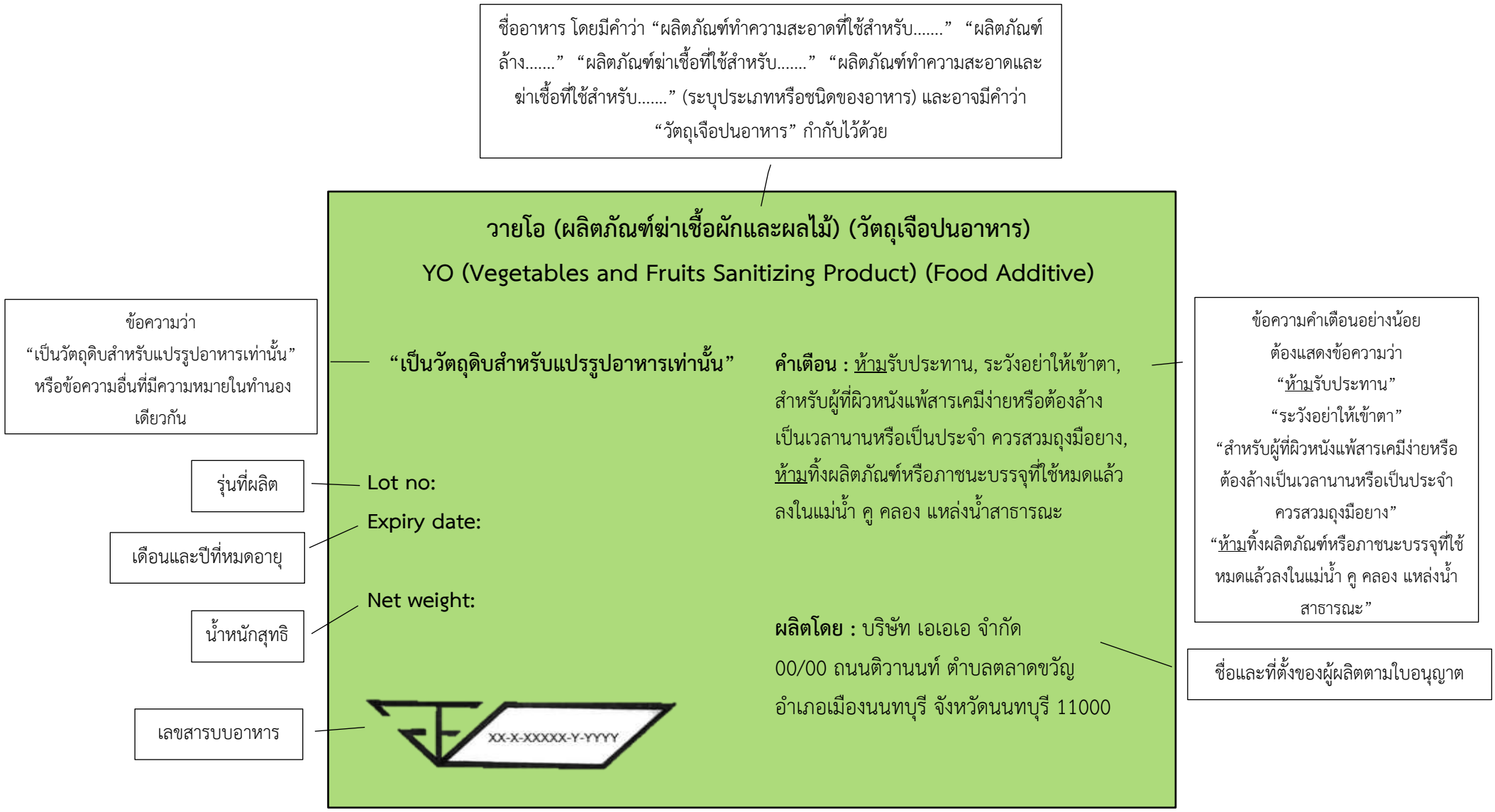
ข้อความคำเตือนอย่างน้อยต้องแสดงข้อความว่า
“ห้ามรับประทาน”
“ระวังอย่าให้เข้าตา”
“สำหรับผู้ที่ผิวหนังแพ้สารเคมีง่ายหรือต้องล้างเป็นเวลานานหรือเป็นประจำ ควรสวมถุงมือยาง”
“ห้ามทิ้งผลิตภัณฑ์หรือภาชนะบรรจุที่ใช้หมดแล้วลงในแม่น้ำ คู คลอง แหล่งน้ำสาธารณะ”

วิธีแก้พิษเบื้องต้นตามความเป็นอันตรายของสารที่ใช้เป็นส่วนประกอบ

ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตตามใบอนุญาต

จัดทำโดย กองอาหาร 1 ตุลาคม 2566

ตัวอย่างที่ 2 ฉลากผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร
ที่ผลิตภายในประเทศ กรณีที่จำหน่ายให้แก่ผู้ผลิตอาหารเพื่อนำไปใช้เป็นวัตถุดิบในการแปรรูปอาหารเพื่อจำหน่าย ทั้งที่เข่าข่ายและไม่เข้าข่ายโรงงาน (แสดงภาษาอังกฤษได้)



*แนบคู่มือหรือเอกสารประกอบการจำหน่าย ตามตัวอย่างที่ 2 คู่มือประกอบการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหารที่ผลิตภายในประเทศ กรณีที่จำหน่ายให้แก่ผู้ผลิตอาหารเพื่อนำไปใช้เป็นวัตถุดิบในการแปรรูปอาหารเพื่อจำหน่าย ทั้งที่เข่าข่ายและไม่เข้าข่ายโรงงาน

จัดทำโดย กองอาหาร 1 ตุลาคม 2566

ตัวอย่างที่ 2 คู่มือประกอบการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร ที่ผลิตภายในประเทศ กรณีที่จำหน่ายให้แก่ผู้ผลิตอาหารเพื่อนำไปใช้เป็นวัตถุดิบในการแปรรูปอาหาร เพื่อจำหน่าย ทั้งที่เข่าข่ายและไม่เข้าข่ายโรงงาน

เอกสารคู่มือประกอบการจำหน่าย

1. **ชื่ออาหาร** : วายโอ (ผลิตภัณฑ์ฆ่าเชื้อผักและผลไม้) (วัตถุเจือปนอาหาร)
2. **เลขสารบบอาหาร** : ระบุบนฉลาก
3. **ผลิตโดย** : บริษัท เอเอเอ จำกัด 00/00 ถนนติวานนท์ ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี 11000
4. **รุ่นที่ผลิต (Lot no)** : ระบุบนฉลาก
5. **น้ำหนักสุทธิ** : ระบุบนฉลาก
6. **เดือนปีที่หมดอายุ** : ระบุบนฉลาก
7. **สูตรส่วนประกอบ** : กรดเปอร์ออกซิแอซีติก...%, ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์...%, กรดแอซีติก (INS 260)...%, กรดไฮดรอกซีเอทิลลิดีนไดฟอสฟอนิก...%, น้ำ...%
8. **วิธีการใช้:** ใช้ฆ่าเชื้อผักและผลไม้ ในกระบวนการผลิตอาหารระดับอุตสาหกรรมเท่านั้น โดยผสมผลิตภัณฑ์... ส่วน ต่อน้ำ...ส่วน
   การล้างหรือขจัดผลิตภัณฑ์ออกจากอาหาร : ให้เป็นไปตามการควบคุมกระบวนการผลิตอาหารนั้นๆ ที่เหมาะสม
9. **คำแนะนำในการเก็บรักษา :** เก็บในที่แห้ง ระบายอากาศได้ดี หลีกเลี่ยงความร้อนและแหล่งกำเนิดการจุดติดไฟ
10. **คำเตือน :**
    - <u>ห้าม</u>รับประทาน
    - ระวังอย่าให้เข้าตา
    - สำหรับผู้ที่ผิวหนังแพ้สารเคมีง่ายหรือต้องล้างเป็นเวลานานหรือเป็นประจำ ควรสวมถุงมือยาง
    - <u>ห้าม</u>ทิ้งผลิตภัณฑ์หรือภาชนะบรรจุที่ใช้หมดแล้วลงในแม่น้ำ คู คลอง แหล่งน้ำสาธารณะ
11. **วิธีแก้พิษเบื้องต้น:**

    -หากสัมผัสกับผิวหนังให้รีบล้างออกด้วยน้ำสะอาดจำนวนมากๆ หากเปื้อนเสื้อผ้า ให้รีบถอดออก แล้วล้างร่างกายด้วยน้ำและสบู่ทุกครั้ง

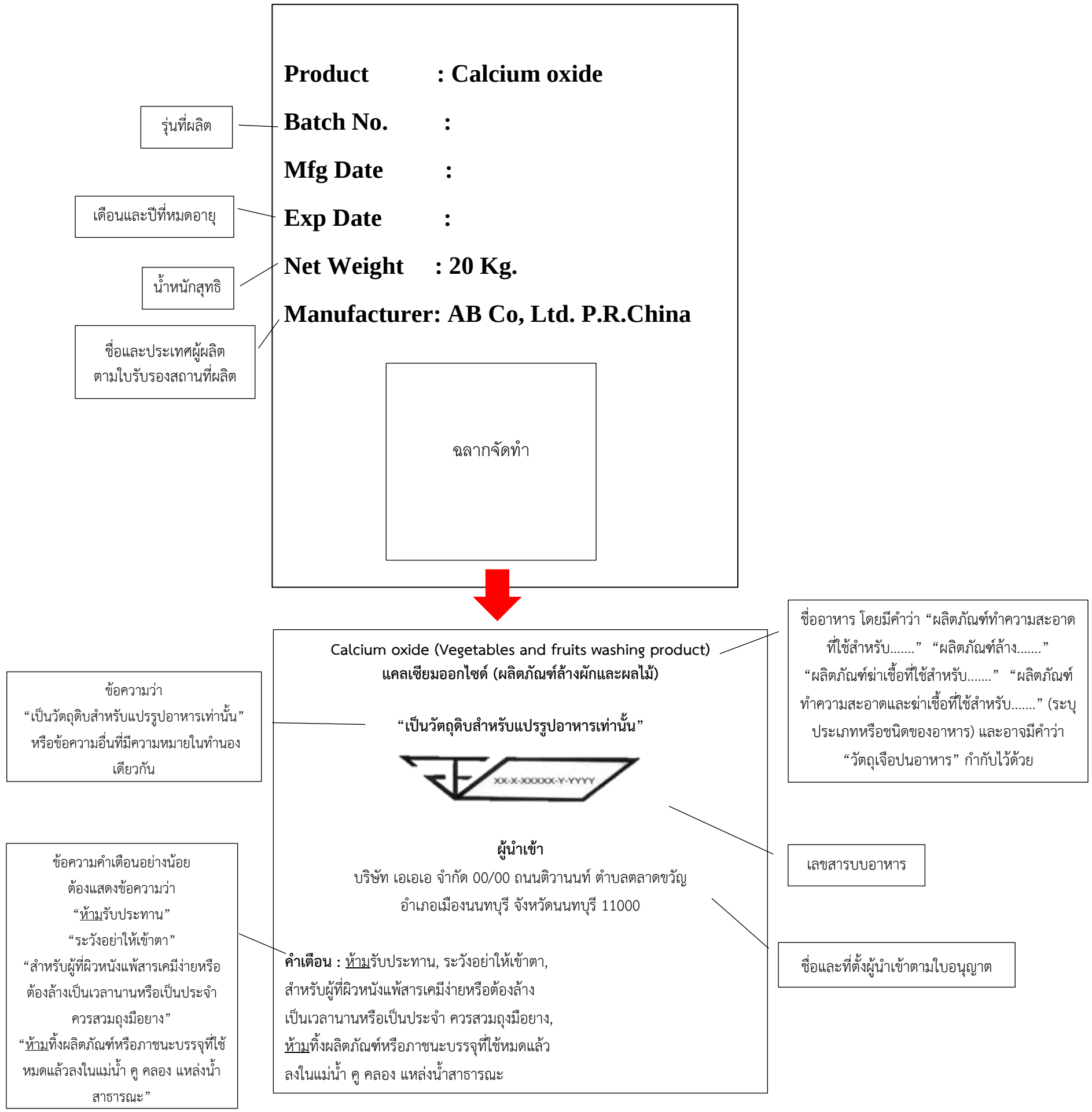
    -หากเข้าตาให้รีบล้างออกด้วยน้ำสะอาดจนอาการระคายเคืองทุเลา หากไม่ทุเลาให้รีบไปพบแพทย์

    -หากได้รับพิษจากการสูดดม ให้รีบนำผู้ป่วยออกไปยังบริเวณที่มีอากาศบริสุทธิ์

    -หากกลืนกินผลิตภัณฑ์ ให้ดื่มน้ำหรือนมปริมาณมากๆ เพื่อเจือจาง ห้ามทำให้อาเจียน รีบนำผู้ป่วยไปพบแพทย์ พร้อมผลิตภัณฑ์

จัดทำโดย กองอาหาร 1 ตุลาคม 2566

ตัวอย่างที่ 3 ฉลากผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร
ที่นำเข้าจากต่างประเทศ กรณีที่จำหน่ายให้แก่ผู้ผลิตอาหารเพื่อนำไปใช้เป็นวัตถุดิบในการแปรรูปอาหารเพื่อจำหน่าย ทั้งที่เข่าข่ายและไม่เข้าข่ายโรงงาน (แสดงภาษาอังกฤษได้)



*แนบคู่มือหรือเอกสารประกอบการจำหน่าย ตามตัวอย่างที่ 3 คู่มือประกอบการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหารที่นำเข้าจากต่างประเทศ กรณีที่จำหน่ายให้แก่ผู้ผลิตอาหารเพื่อนำไปใช้เป็นวัตถุดิบในการแปรรูปอาหารเพื่อจำหน่าย ทั้งที่เข่าข่ายและไม่เข้าข่ายโรงงาน

จัดทำโดย กองอาหาร 1 ตุลาคม 2566

ตัวอย่างที่ 3 คู่มือประกอบการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร ที่นำเข้าจากต่างประเทศ กรณีที่จำหน่ายให้แก่ผู้ผลิตอาหารเพื่อนำไปใช้เป็นวัตถุดิบในการแปรรูปอาหารเพื่อจำหน่าย ทั้งที่เข่าข่ายและไม่เข้าข่ายโรงงาน

เอกสารคู่มือประกอบการจำหน่าย

ชื่ออาหาร	แคลเซียมออกไซด์ (ผลิตภัณฑ์ล้างผักและผลไม้)
เลขสารบบอาหาร	ระบุบนฉลาก
ผู้ผลิต	บริษัท เอบี จำกัด ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน
ผู้นำเข้า	บริษัท เอเอเอ จำกัด 00/00 ถนนติวานนท์ ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี 11000
รุ่นการผลิต	ระบุบนฉลาก
เดือนและปีที่หมดอายุ	ระบุบนฉลาก
น้ำหนักสุทธิ	ระบุบนฉลาก
ส่วนประกอบ	แคลเซียมออกไซด์ (INS529) 100%
วัตถุประสงค์การใช้	ใช้ล้างทำความสะอาดเชื้อผักและผลไม้ ในกระบวนการผลิตอาหารระดับอุตสาหกรรมเท่านั้น
วิธีใช้	ผสมผลิตภัณฑ์ 1 กรัม ต่อน้ำ 1 ลิตร แล้วล้างทำความสะอาดผักและผลไม้
การล้างหรือขจัดผลิตภัณฑ์ออกจากอาหาร	ให้เป็นไปตามการควบคุมกระบวนการผลิตอาหารนั้นๆ ที่เหมาะสม
คำแนะนำในการเก็บรักษา	เก็บในที่แห้งและเย็น
คำเตือน	1. ห้ามรับประทาน 2. ระวังอย่าให้เข้าตา 3. สำหรับผู้ที่ผิวหนังแพ้สารเคมีง่ายหรือต้องล้างเป็นเวลานานหรือเป็นประจำ ควรสวมถุงมือยาง 4. ห้ามทิ้งผลิตภัณฑ์หรือภาชนะบรรจุที่ใช้หมดแล้วลงในแม่น้ำ คู คลอง แหล่งน้ำสาธารณะ
วิธีแก้พิษเบื้องต้น	1. หากสัมผัสกับผิวหนังให้รีบล้างออกด้วยน้ำสะอาดจำนวนมากๆ หากเปื้อนเสื้อผ้าให้รีบถอดออก แล้วล้างร่างกายด้วยน้ำและสบู่ทุกครั้ง 2. หากเข้าตาให้รีบล้างออกด้วยน้ำสะอาดจนอาการระคายเคืองทุเลา หากไม่ทุเลาให้รีบไปพบแพทย์ 3. หากกลืนกินผลิตภัณฑ์ ให้ดื่มน้ำหรือนมปริมาณมากๆ เพื่อเจือจาง ห้ามทำให้อาเจียน รีบนำผู้ป่วยไปพบแพทย์ พร้อมผลิตภัณฑ์

จัดทำโดย กองอาหาร 1 ตุลาคม 2566

ตัวอย่างที่ 4 ฉลากผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร
กรณีผลิตเพื่อการส่งออกเท่านั้น (แสดงภาษาใดก็ได้)

จัดทำโดย กองอาหาร 1 ตุลาคม 2566