

ประเด็นถาม-ตอบประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 445) พ.ศ. 2566
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง ฉลากโภชนาการ

ข้อ	ประเด็นถาม-ตอบ	
1. ขอบเขตการบังคับใช้ประกาศฯ		
(1)	ถาม ตอบ	อาหารอื่นที่ไม่เข้าข่ายบังคับตามประกาศฯ ฉบับนี้ สามารถแสดงฉลากโภชนาการได้หรือไม่ สามารถแสดงฉลากโภชนาการได้ โดยต้องแสดงตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขของประกาศฯ ฉบับนี้
(2)	ถาม ตอบ	ฉลากของผลิตภัณฑ์ที่จำหน่ายทั้งในประเทศไทยและส่งออกต่างประเทศ จะต้องแสดงฉลากโภชนาการ ภาษาต่างประเทศอย่างไร การแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการภาษาต่างประเทศ กรณีที่ฉลากจำหน่ายทั้งในประเทศไทยและต่างประเทศ ต้องเป็นไปตาม รูปแบบที่กำหนดในบัญชีหมายเลข 1 ท้ายประกาศฯ
(3)	ถาม ตอบ	กรณีฉลากของผลิตภัณฑ์นำเข้าที่มีการแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการภาษาต่างประเทศซึ่งไม่สอดคล้องตามรูปแบบ กรอบข้อมูลโภชนาการของประกาศฯ ฉบับที่ 445 สามารถแสดงได้หรือไม่ การแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการภาษาต่างประเทศ ต้องเป็นไปตามรูปแบบที่กำหนดในบัญชีหมายเลข 1 ท้ายประกาศฯ
(4)	ถาม ตอบ	ถ้าผู้ประกอบการไม่ปฏิบัติตามกฎหมายจะมีโทษอะไรบ้าง ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ หากตรวจพบจัดว่าเป็นการฝ่าฝืนประกาศซึ่งออกตาม มาตรา 6(10) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 มีโทษปรับไม่เกิน 30,000 บาท
2. วันบังคับใช้/ระยะเวลาผ่อนผัน		
(1)	ถาม ตอบ	อาหารที่ได้รับการผ่อนผันตามข้อ 6 ของประกาศฯ ฉบับที่ 445 พิจารณาอย่างไร อาหารรายการหรืออาหารที่ได้รับการผ่อนผันตามประกาศฯ ฉบับที่ 445 หมายถึงอาหารที่ได้รับอนุญาตเลขสารบบอาหาร ก่อนวันที่ประกาศมีผลใช้บังคับ (วันที่ 2 กรกฎาคม พ.ศ. 2567) และยังคงจำหน่ายอาหารที่มีการแสดงฉลากโภชนาการ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ. 2541 เรื่อง ฉลากโภชนาการ ลงวันที่ 20 มีนาคม พ.ศ. 2541 ได้ แต่ไม่เกินวันที่ 1 กรกฎาคม พ.ศ. 2570 ทั้งนี้ อาหารที่ได้รับอนุญาตเลขสารบบอาหารตั้งแต่วันที่ 2 กรกฎาคม พ.ศ. 2567 การแสดงฉลากโภชนาการต้อง ปฏิบัติตามประกาศฯ ฉบับที่ 445
(2)	ถาม ตอบ	สามารถจัดทำฉลากและจำหน่ายอาหารที่แสดงกรอบข้อมูลโภชนาการตามประกาศฯ ฉบับที่ 445 ก่อนวันที่ 2 กรกฎาคม 2567 ได้หรือไม่ ผู้ประกอบการสามารถจัดเตรียมฉลากโภชนาการให้สอดคล้องตามข้อกำหนดของประกาศฯ ฉบับที่ 445 ได้ อย่างไรก็ ตาม อาหารที่แสดงฉลากโภชนาการดังกล่าวยังไม่สามารถวางจำหน่ายได้ก่อนวันที่ 2 กรกฎาคม 2567
(3)	ถาม ตอบ	อาหารที่ได้รับอนุญาตเลขสารบบอาหาร ก่อนวันที่ 2 กรกฎาคม 2567 หากมีการยื่นขอแก้ไขรายละเอียดอื่นของ ผลิตภัณฑ์ จะยังคงสามารถแสดงฉลากโภชนาการตามประกาศฯ ฉบับที่ 182 หลังจากวันที่ 2 กรกฎาคม 2567 ได้หรือไม่ กรณีมีการยื่นแก้ไขรายละเอียดอื่นของอาหาร แต่ไม่ได้มีการแก้ไขสูตรส่วนประกอบ และผู้ประกอบการยังไม่มี ความพร้อมในการจัดทำฉลากโภชนาการตามประกาศฯ ฉบับที่ 445 ยังคงสามารถแสดงฉลากโภชนาการตามประกาศฯ ฉบับที่ 182 หลังจากวันที่ 2 กรกฎาคม 2567 ได้ แต่ทั้งนี้ ต้องบริหารจัดการฉลากที่มีอยู่หรือฉลากที่กำลังจัดทำใหม่ ให้มีระยะเวลาการวางจำหน่ายในท้องตลาดให้เป็นไปตามที่ประกาศฯ กำหนด
(4)	ถาม ตอบ	อาหารที่ได้รับอนุญาตเลขสารบบอาหาร ก่อนวันที่ 2 กรกฎาคม 2567 หากมีการแก้ไขสูตรส่วนประกอบ ผลิตภัณฑ์จะยังคงสามารถแสดงฉลากโภชนาการตามประกาศฯ ฉบับที่ 182 หลังจากวันที่ 2 กรกฎาคม 2567 และจำเป็นต้องส่งตรวจวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการใหม่หรือไม่ การแก้ไขสูตรส่วนประกอบอาจมีผลกระทบต่อคุณค่าทางโภชนาการ ดังนั้น จึงต้องพิจารณาว่าการแก้ไขดังกล่าวส่งผล ต่อคุณค่าทางโภชนาการของอาหารนั้นหรือไม่ หากส่งผลต่อคุณค่าทางโภชนาการ จะต้องส่งตรวจวิเคราะห์คุณค่าทาง โภชนาการและจัดทำฉลากโภชนาการใหม่ ทั้งนี้ สามารถจัดทำฉลากโภชนาการตามประกาศฯ ฉบับที่ 182 หรือ ประกาศฯ ฉบับที่ 445 ได้ อย่างไรก็ตาม อาหารที่วางจำหน่ายหลังจากวันที่ 1 กรกฎาคม 2570 การแสดงฉลาก โภชนาการต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศฯ ฉบับที่ 445

ข้อ		ประเด็นถาม-ตอบ
(5)	<u>ถาม</u> <u>ตอบ</u>	กรณีอาหารทั่วไปที่ไม่ต้องขอเลขสารบบอาหาร แต่มีการแสดงฉลากโภชนาการไว้ก่อนวันที่ประกาศมีผลใช้บังคับ สามารถจัดทำฉลากโภชนาการตามประกาศฯ ฉบับที่ 182 ได้จนถึงวันที่ 1 กรกฎาคม 2570 หรือไม่ สามารถแสดงได้จนถึงวันที่ 1 กรกฎาคม 2570
3. รูปแบบกรอข้อมูลโภชนาการ		
(1)	<u>ถาม</u> <u>ตอบ</u>	ขนาดของกรอข้อมูลโภชนาการ มีระบุไว้ในข้อกำหนดของประกาศฯ หรือไม่ ประกาศฯ ฉบับที่ 445 มิได้กำหนดขนาดของกรอข้อมูลโภชนาการไว้ ทั้งนี้ สามารถเลือกแสดงรูปแบบของกรอข้อมูลโภชนาการให้เหมาะสมกับพื้นที่และลักษณะของฉลากผลิตภัณฑ์ โดยต้องมีขนาดความสูงของตัวอักษรเป็นไปตามที่ประกาศฯ กำหนด
(2)	<u>ถาม</u> <u>ตอบ</u>	การแสดงฉลากโภชนาการภาษาอังกฤษหรือภาษาต่างประเทศอื่น สามารถแสดงได้หรือไม่ และต้องแสดงในรูปแบบอย่างไร การแสดงฉลากโภชนาการต้องแสดงเป็นภาษาไทย และสามารถแสดงเป็นภาษาอังกฤษหรือภาษาต่างประเทศอื่น ร่วมด้วยได้ โดยไม่ต้องยื่นขอความเห็นชอบต่อสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา แต่ต้องแสดงฉลากโภชนาการให้เป็นไปตามรูปแบบและเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในประกาศฯ ฉบับที่ 445 ทั้งนี้ สามารถดูตัวอย่างรูปแบบการแสดงกรอข้อมูลโภชนาการได้จากเอกสารที่เผยแพร่หน้าเว็บไซต์กองอาหาร
(3)	<u>ถาม</u> <u>ตอบ</u>	การแสดงฉลากโภชนาการต้องได้รับอนุมัติจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาก่อนหรือไม่ ผู้ประกอบการต้องจัดทำรูปแบบฉลากโภชนาการเป็นไปตามรูปแบบและเงื่อนไขที่กำหนดของประกาศฯ ซึ่งสามารถจัดทำฉลากได้เองโดยไม่ต้องขออนุมัติจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำหรับรูปแบบฉลากโภชนาการที่นอกเหนือจากบัญชีหมายเลข 1 แนบท้ายประกาศฯ ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาก่อน
(4)	<u>ถาม</u> <u>ตอบ</u>	เส้นกรอข้อมูลโภชนาการและเส้นขีดกั้นระหว่างสารอาหาร มีการกำหนดขนาดหรือไม่ ไม่ได้กำหนดขนาดของเส้นกรอข้อมูลโภชนาการและเส้นขีดกั้นระหว่างสารอาหาร อย่างไรก็ตาม ความหนาบางของเส้นขีดกั้นระหว่างสารอาหาร ต้องจัดทำให้สอดคล้องตามรูปแบบที่กำหนดไว้ในประกาศฯ โดยสามารถพิจารณาขนาดได้ตามความเหมาะสม
(5)	<u>ถาม</u> <u>ตอบ</u>	ตามประกาศฯ ฉบับที่ 445 มีการกำหนดสีของกรอข้อมูลโภชนาการและสีตัวอักษรไว้หรือไม่ ไม่ได้กำหนดสีของกรอข้อมูลโภชนาการและสีตัวอักษร แต่ต้องเป็นไปตามเงื่อนไขการแสดงกรอข้อมูลโภชนาการของบัญชีหมายเลข 1 โดยการแสดงสีของพื้นกรอข้อมูลให้ใช้สีขาว ตัวอักษรต้องใช้สีที่เห็นและอ่านได้ชัดเจน และต้องเป็นสีเดียวกันสีเส้นกรอ
(6)	<u>ถาม</u> <u>ตอบ</u>	กรณีอาหารในภาชนะบรรจุที่สามารถบริโภคได้หมด 1 ครั้ง ไม่ต้องแสดง "กินได้....ครั้ง ต่อ...." ใช่หรือไม่ สามารถแสดง "กินได้ ครั้ง ต่อ" หรือไม่ก็ได้
4. เงื่อนไขของการแสดงกรอข้อมูลโภชนาการ		
(1)	<u>ถาม</u> <u>ตอบ</u>	หากต้องการแสดงข้อมูล "ใยอาหาร" และ "ไขมันทรานส์" สามารถแสดงได้หรือไม่ อย่างไร สามารถแสดงได้ตามข้อ 2 เงื่อนไขการแสดงกรอข้อมูลโภชนาการ ในบัญชีหมายเลข 1 แนบท้ายประกาศฯ
(2)	<u>ถาม</u> <u>ตอบ</u>	สามารถแสดงคำว่า "กรดไขมันทรานส์" แทน "ไขมันทรานส์" ได้หรือไม่ ต้องแสดงคำว่า "ไขมันทรานส์" ตามเงื่อนไขข้อ 2.3 ของบัญชีหมายเลข 1 แนบท้ายประกาศฯ
(3)	<u>ถาม</u> <u>ตอบ</u>	หากปริมาณไขมันทรานส์ที่ตรวจพบในผลิตภัณฑ์อยู่ในระดับที่ไม่มีความสำคัญ สามารถแสดงข้อมูลปริมาณในกรอข้อมูลโภชนาการได้หรือไม่ สามารถแสดงได้ ทั้งนี้ การแสดงค่าหรือปริมาณต่อการกินหนึ่งครั้งต้องเป็นไปตามข้อ 2.6 หลักเกณฑ์การปิดตัวเลขของการแสดงค่าปริมาณสารอาหารบนฉลากโภชนาการ ของบัญชีหมายเลข 1 แนบท้ายประกาศฯ
(4)	<u>ถาม</u> <u>ตอบ</u>	หากไม่ได้นำใยอาหารมาคำนวณค่าพลังงานจากคาร์โบไฮเดรตทั้งหมด สามารถแสดงข้อมูลใยอาหารไว้ในกรอข้อมูลโภชนาการได้หรือไม่ หากประสงค์จะแสดงข้อมูลใยอาหารในกรอข้อมูลโภชนาการ สามารถแสดงได้แต่ใยอาหารนั้นต้องมีปริมาณที่มีนัยสำคัญ ตามเงื่อนไขการแสดงกรอข้อมูลโภชนาการข้อ 2.3 และ 2.6 ของบัญชีหมายเลข 1 แนบท้ายประกาศฯ
(5)	<u>ถาม</u> <u>ตอบ</u>	การแสดงปริมาณวิตามินและแร่ธาตุ ต้องแสดงปริมาณของกลุ่มวิตามินจากปริมาณมากไปน้อยให้ครบถ้วนก่อน แล้วจึงสามารถแสดงปริมาณแร่ธาตุต่อได้ โดยเรียงลำดับจากปริมาณมากไปน้อย เช่นเดียวกันใช่หรือไม่ สามารถจัดเรียงกลุ่มวิตามิน และกลุ่มแร่ธาตุได้ ทั้งในแนวนอนและแนวตั้งตามความเหมาะสม ทั้งนี้ สามารถดูรูปแบบ

ข้อ		ประเด็นถาม-ตอบ
		การแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการได้ตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ (445) พ.ศ. 2566 เรื่อง ฉลากโภชนาการ ซึ่งจะเผยแพร่ให้ทราบต่อไป
(6)	ถาม	หากมีการเติมน้ำตาลแอลกอฮอล์หลายชนิดในผลิตภัณฑ์อาหาร การแสดงปริมาณน้ำตาลแอลกอฮอล์ในกรอบข้อมูลโภชนาการ ต้องแสดงปริมาณรวมน้ำตาลแอลกอฮอล์ทั้งหมด หรือแยกแสดงปริมาณน้ำตาลแอลกอฮอล์แต่ละชนิด
	ตอบ	ต้องแสดงเป็นปริมาณรวมของน้ำตาลแอลกอฮอล์ทั้งหมด และต้องแสดงตามเงื่อนไขการแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการ ข้อ 2.3 ของบัญชีหมายเลข 1 แนบท้ายประกาศฯ
(7)	ถาม	การปิดตัวเลขกรณีค่ากึ่งกลางในการแสดงค่าปริมาณสารอาหารในกรอบข้อมูลโภชนาการของข้อ 2.6 ตามบัญชีหมายเลข 1 แนบท้ายประกาศฯ ใช้หลักการใด
	ตอบ	ใช้หลักการปิดตามหลักการทางคณิตศาสตร์ เช่นเดียวกับการปิดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคและจำนวนหน่วยบริโภค ทั้งนี้ สามารถศึกษาหลักการปิดตัวเลขได้จาก “กฎการปิดเศษ” ของสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
5. ลักษณะการจำหน่าย		
(1)	ถาม	ร้านที่ผลิตและจำหน่ายเบเกอรี่ เช่น เค้ก คุกกี้ พาย ตามห้างสรรพสินค้า ต้องแสดงฉลากโภชนาการหรือไม่
	ตอบ	กรณีผลิตและจำหน่ายเบเกอรี่ในร้านที่ตั้งอยู่ในห้างสรรพสินค้า และวางจำหน่ายหน้าร้านโดยตรงต่อผู้บริโภค ได้รับการยกเว้นไม่ต้องแสดงฉลากโภชนาการตามประกาศฯ ฉบับที่ 445
(2)	ถาม	กรณีผลิตอาหารที่เข้าข่ายต้องแสดงฉลากโภชนาการ แต่ผู้ผลิตอาหารนั้นมิได้เป็นผู้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค เป็นการจำหน่าย ณ สถานที่อื่นซึ่งไม่ใช่สถานที่ผลิตอาหาร และผู้จำหน่ายมิใช่ผู้ผลิตอาหารนั้น อาหารที่อยู่ระหว่างการจัดส่งไปยังผู้จำหน่ายต้องแสดงฉลากโภชนาการหรือไม่
	ตอบ	อาหารที่อยู่ในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย และเข้าข่ายต้องแสดงฉลากโภชนาการ จะต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยฉลากโภชนาการ ทั้งนี้ ผู้ผลิตต้องเป็นผู้รับผิดชอบในการจัดทำฉลากให้ถูกต้องตามที่กฎหมายกำหนด
(3)	ถาม	กรณีแสดงฉลากโภชนาการไว้ที่ภาชนะบรรจุย่อยหรือของเล็กแล้ว ต้องแสดงข้อมูลดังกล่าวที่หีบห่อพร้อมจำหน่ายหรือไม่ และแสดงอย่างไร
	ตอบ	หากผลิตภัณฑ์แสดงฉลากโภชนาการที่ภาชนะบรรจุย่อยไว้แล้ว และภาชนะบรรจุใหญ่หรือหีบห่อรวมพร้อมจำหน่ายไม่ได้เป็นบรรจุภัณฑ์ชนิดใส และไม่สามารถมองเห็นการแสดงข้อมูลบนภาชนะบรรจุย่อยได้ ต้องแสดงฉลากโภชนาการที่ฉลากของหีบห่อพร้อมจำหน่ายด้วย
(4)	ถาม	กรณีผลิตภัณฑ์มากกว่า 1 ชนิด บรรจุรวมกันแล้วจำหน่ายในลักษณะ Gifts-Pack เช่น บิสกิตรสช็อกโกแลตรสสตอเบอรี่ และรสนม ต้องแสดงฉลากโภชนาการและฉลากโภชนาการแบบ GDA อย่างไร
	ตอบ	ให้แสดงฉลากโภชนาการและฉลากโภชนาการแบบ GDA ดังนี้ 1. ให้แสดงฉลากโภชนาการและฉลาก GDA ของผลิตภัณฑ์ย่อยแต่ละชนิด ที่ฉลากผลิตภัณฑ์ย่อย (Individual pack) และที่ฉลากหีบห่อผลิตภัณฑ์รวม <u>หรือ</u> 2. ให้แสดงฉลากโภชนาการและฉลาก GDA ของผลิตภัณฑ์ย่อยแต่ละชนิด ที่ฉลากหีบห่อผลิตภัณฑ์รวม <u>หรือ</u> 3. ให้แสดงฉลากโภชนาการและฉลาก GDA ของผลิตภัณฑ์รวมทุกรส ที่ฉลากหีบห่อผลิตภัณฑ์รวม
6. การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ		
(1)	ถาม	กรณีอาหารนำเข้าสามารถใช้ข้อมูลฉลากโภชนาการที่แสดงตามข้อกำหนดของประเทศต้นทาง โดยไม่ส่งตรวจวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการใหม่โดยห้องปฏิบัติการในประเทศไทยได้หรือไม่
	ตอบ	ไม่สามารถใช้ข้อมูลโภชนาการของฉลากอาหารนำเข้านั้นได้ แต่สามารถใช้รายงานผลการตรวจวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของอาหารนำเข้านั้น มาจัดทำฉลากโภชนาการให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขของประกาศฯ ฉบับที่ 445 ได้ ทั้งนี้ รายงานผลการตรวจวิเคราะห์นั้นต้องเป็นผลจากห้องปฏิบัติการของหน่วยงานของภาครัฐ หรือหน่วยงานที่ได้รับการรับรอง ISO 17025
(2)	ถาม	รายงานผลการตรวจวิเคราะห์คุณค่าสารอาหารต่ออาหาร 100 กรัมหรือ 100 มิลลิลิตร สามารถนำผลนั้นมาคำนวณเป็นปริมาณต่อการกินหนึ่งครั้งได้หรือไม่
	ตอบ	ได้ โดยนำมาคำนวณเทียบเป็นปริมาณต่อการกินหนึ่งครั้ง que แสดงบนฉลาก ซึ่งค่าที่แสดงต้องเป็นไปตามข้อ 2.6 หลักเกณฑ์การปิดตัวเลขของการแสดงค่าปริมาณสารอาหารบนฉลากโภชนาการ ตามบัญชีหมายเลข 1 แนบท้าย

ข้อ		ประเด็นถาม-ตอบ
		ประกาศฯ ฉบับที่ 445
(3)	ถาม	ข้อมูลชนิดและปริมาณสารอาหารในฉลากโภชนาการ ต้องใช้ผลวิเคราะห์ของผลิตภัณฑ์เท่านั้น หรือสามารถใช้การคำนวณจากปริมาณวัตถุดิบที่ใช้ในสูตร และอ้างอิงคุณค่าสารอาหารของวัตถุดิบที่ได้จากการวิเคราะห์ หรืออ้างอิงมาจากตำราหรือแหล่งอ้างอิงต่างๆ ได้
	ตอบ	ค่าพลังงานและสารอาหารที่แสดงในฉลากโภชนาการ ต้องมาจากการวิเคราะห์คุณค่าสารอาหารในผลิตภัณฑ์สุดท้ายจากห้องปฏิบัติการของหน่วยงานของรัฐ หรือห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรอง ISO 17025 ไม่สามารถใช้การคำนวณแทนได้
(4)	ถาม	มีการกำหนดอายุของรายงานผลการตรวจวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการหรือไม่
	ตอบ	ไม่ได้กำหนดอายุของรายงานผลการตรวจวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ ขึ้นอยู่กับระบบการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ของผู้ผลิต ทั้งนี้ หากมีการเก็บผลิตภัณฑ์ส่งตรวจวิเคราะห์ รายงานผลวิเคราะห์ที่ได้ต้องสอดคล้องกับที่แสดงบนฉลากอาหาร
(5)	ถาม	ผลิตภัณฑ์ประเภทเดียวกันที่มีสูตรส่วนประกอบเหมือนกัน แตกต่างกันเพียงกลิ่นหรือรสเท่านั้น จะสามารถใช้ผลวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการร่วมกันได้หรือไม่
	ตอบ	กรณีนี้ต้องพิจารณาเป็นรายกรณีไป ทั้งนี้ หากผลิตภัณฑ์มีสูตรส่วนประกอบเหมือนกัน เว้นแต่การใช้กลิ่นแตกต่างกัน อาจใช้ผลวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการร่วมกันได้ แต่หากผลิตภัณฑ์มีสูตรส่วนประกอบแตกต่างกัน เช่น รสนมรสช็อคโกแลต จะไม่สามารถใช้ผลการตรวจวิเคราะห์ร่วมกันได้ จะต้องส่งวิเคราะห์ใหม่
(6)	ถาม	หน่วยงานใดบ้างที่ทาง อย. รับรองให้ตรวจวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ
	ตอบ	1. ห้องปฏิบัติการที่เป็นหน่วยงานของรัฐทั้งในและต่างประเทศ 2. หน่วยงานหรือองค์กรที่ได้รับมอบหมายหรือได้รับการรับรองจากหน่วยงานของรัฐของประเทศนั้นๆ 3. หน่วยงานหรือองค์กรทั้งในและต่างประเทศที่ได้รับการรับรองโดยหน่วยงานรับรองห้องปฏิบัติการตามมาตรฐานสากลอย่างน้อยเทียบเท่า ISO/IEC 17025 ทั้งนี้ หน่วยงานหรือองค์กรที่ไม่ได้เป็นหน่วยงานของรัฐ จะต้องได้รับการรับรองตามมาตรฐานสากลอย่างน้อยเทียบเท่า ISO/IEC 17025 ในแต่ละรายการสารอาหารด้วย
(7)	ถาม	กรณีตรวจวิเคราะห์รายการสารอาหารจากห้องปฏิบัติการต่างประเทศที่ได้รับการรับรอง ISO 17025 แต่วิเคราะห์ไม่ครบจำนวนตามที่ประกาศฯ ฉบับที่ 445 กำหนด สามารถส่งตรวจวิเคราะห์เพิ่มเติมบางรายการสารอาหารจากห้องปฏิบัติการในประเทศไทยได้หรือไม่
	ตอบ	ได้ แต่ต้องเป็นหน่วยงานที่ อย. ให้การยอมรับ และรายการสารอาหารที่ทดสอบต้องได้รับการรับรอง ISO/IEC 17025
(8)	ถาม	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่ให้ขงดื่มก่อนรับประทานต้องวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการในลักษณะผงหรือผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภค
	ตอบ	หากวิธีการเตรียมก่อนรับประทาน ไม่ได้มีผลต่อคุณค่าทางโภชนาการ เช่น การชงด้วยน้ำ สามารถวิเคราะห์ในลักษณะผงหรือพร้อมบริโภคก็ได้ อย่างไรก็ตาม ผู้ประกอบการสามารถสอบถามรายละเอียดการทดสอบกับห้องปฏิบัติการเพิ่มเติมได้
(9)	ถาม	กรณีต้องการแสดงปริมาณวิตามินและแร่ธาตุในกรอบข้อมูลโภชนาการตามเงื่อนไขของประกาศฯ ฉบับที่ 445 สามารถใช้รายงานผลวิเคราะห์เพิ่มเติมจำนวนร้อยละของค่า Thai RDI ใหม่ได้หรือไม่
	ตอบ	ได้
(10)	ถาม	หากผลิตภัณฑ์เสริมอาหารมีการแสดงข้อมูล “ใน 1 ชอง/แคปซูล มีใยอาหารทั้งหมด...มก. ประกอบด้วยใยอาหารที่ละลายน้ำได้...มก. ใยอาหารที่ไม่ละลายน้ำ...มก.” ตามสูตรส่วนประกอบที่ได้ขึ้นทะเบียนไว้ ปริมาณใยอาหารที่แสดงมาจากการคำนวณได้หรือไม่
	ตอบ	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารต้องแสดงสูตรส่วนประกอบสำคัญให้เป็นไปตามข้อกำหนดของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 293) พ.ศ. 2548 เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ทั้งนี้หากต้องการแสดงข้อมูล “ใยอาหาร” ในฉลากโภชนาการ ปริมาณใยอาหารที่แสดงต้องได้มาจากการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์
(11)	ถาม	หากต้องการแสดงฉลากโภชนาการตามประกาศฯ ฉบับที่ 445 แต่ยังไม่พร้อมส่งตรวจวิเคราะห์โพแทสเซียมเพิ่มเติม สามารถแสดงปริมาณโพแทสเซียมเป็นศูนย์ได้หรือไม่
	ตอบ	การแสดงข้อมูลสารอาหารในกรอบข้อมูลโภชนาการ ต้องได้จากการวิเคราะห์ของห้องปฏิบัติการ

ข้อ		ประเด็นถาม-ตอบ
(12)	ถาม ตอบ	กรณีผลิตภัณฑ์เดียวกัน แต่ต่างกันที่สถานที่ผลิต สามารถตรวจวิเคราะห์โพแทสเซียมเพิ่ม จากสถานที่ผลิตเดียวได้หรือไม่ ได้
7. สารอาหาร การคำนวณและการแปลงหน่วย		
(1)	ถาม ตอบ	“น้ำตาลทั้งหมด (Total sugars)” หมายถึงน้ำตาลชนิดใด น้ำตาลทั้งหมด (Total sugars) หมายถึง ผลรวมของน้ำตาลโมเลกุลเดี่ยวและโมเลกุลคู่ เช่น น้ำตาลกลูโคส น้ำตาลฟรุกโตส น้ำตาลแลคโตส น้ำตาลซูโครส น้ำตาลมอลโตส เป็นต้น
(2)	ถาม ตอบ	น้ำตาลแอลกอฮอล์ (sugar alcohol) ที่นอกเหนือจากที่ประกาศฯ กำหนดไว้ จะใช้ค่าการแปลงหน่วย (conversion factors) อย่างไร หากมีหลักฐานทางวิชาการที่แสดงค่าการแปลงหน่วย (conversion factors) ของน้ำตาลแอลกอฮอล์ชนิดนั้นๆ สามารถนำมาใช้ประกอบการคำนวณค่าพลังงานของผลิตภัณฑ์ได้ อย่างไรก็ตาม การวิเคราะห์ต้องวิเคราะห์ปริมาณน้ำตาลแอลกอฮอล์แต่ละชนิดได้
(3)	ถาม ตอบ	วิตามินและแร่ธาตุ (ยกเว้นโซเดียม และโพแทสเซียม) ที่มีปริมาณน้อยกว่าร้อยละ 5 ของปริมาณที่แนะนำต่อวัน สามารถแสดงในกรอบข้อมูลโภชนาการได้หรือไม่ ไม่สามารถแสดงปริมาณวิตามินและแร่ธาตุชนิดนั้นๆ ในกรอบข้อมูลโภชนาการได้ เนื่องจากเป็นปริมาณที่ไม่มีนัยสำคัญ
(4)	ถาม ตอบ	ถ้าปริมาณคาร์โบไฮเดรตทั้งหมดได้จากการคำนวณโดยวิธี by difference การคำนวณพลังงานจากคาร์โบไฮเดรตจะต้องนำปริมาณใยอาหารมาคำนวณร่วมด้วยหรือไม่ ค่าพลังงานจากคาร์โบไฮเดรตทั้งหมดที่ได้จากการคำนวณด้วยวิธีดังกล่าว สามารถคำนวณได้ 2 กรณี ดังนี้ 1. หากไม่มีรายงานผลการตรวจวิเคราะห์ใยอาหาร สามารถใช้วิธีการคำนวณตามข้อ 2.4 2) 2.1) ของบัญชีหมายเลข 1 แนบท้ายประกาศฯ 2. หากมีรายงานผลการตรวจวิเคราะห์ใยอาหาร สามารถใช้วิธีการคำนวณตามข้อ 2.4 2) 2.2) ของบัญชีหมายเลข 1 แนบท้ายประกาศฯ
(5)	ถาม ตอบ	ถ้ามีการเติมน้ำตาลแอลกอฮอล์ในอาหาร ต้องส่งตรวจวิเคราะห์และนำมาใช้ในการคำนวณพลังงานใช่หรือไม่ หากประสงค์จะแสดงข้อมูลปริมาณน้ำตาลแอลกอฮอล์และค่าพลังงานที่สอดคล้องตามข้อเท็จจริงของผลิตภัณฑ์ โดยใช้ค่าการแปลงหน่วยเฉพาะของน้ำตาลแอลกอฮอล์แต่ละชนิด จะต้องส่งตรวจวิเคราะห์น้ำตาลแอลกอฮอล์เพิ่มเติมจากห้องปฏิบัติการของรัฐหรือห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรอง ISO/IEC 17025 อย่างไรก็ตาม หากไม่ประสงค์จะแสดงข้อมูลดังกล่าว ก็ไม่ต้องส่งตรวจวิเคราะห์น้ำตาลแอลกอฮอล์เพิ่มเติม และใช้การคำนวณพลังงานจากปริมาณคาร์โบไฮเดรตทั้งหมดที่ได้จากการคำนวณโดยวิธี by difference
(6)	ถาม ตอบ	ยกตัวอย่างการคำนวณพลังงานจากคาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ตามข้อ 2.4 2) 2.2) ของบัญชีหมายเลข 1 แนบท้ายประกาศฯ กรณีมีรายงานผลวิเคราะห์ใยอาหารและน้ำตาลแอลกอฮอล์ คำนวณตามขั้นตอนดังนี้ 1. คำนวณปริมาณคาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ใยอาหาร และน้ำตาลแอลกอฮอล์ จากรายงานผลวิเคราะห์ต่อ 100 กรัม หรือ 100 มิลลิลิตร เป็นต่อปริมาณที่กินต่อครั้ง และปัดตัวเลขตามหลักเกณฑ์ข้อ 2.6 ของบัญชีหมายเลข 1 2. คำนวณคาร์โบไฮเดรตที่ร่างกายนำไปใช้ประโยชน์ โดยนำปริมาณคาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ลบด้วยใยอาหาร 3. คำนวณค่าพลังงานจากคาร์โบไฮเดรตทั้งหมด จากสูตร ค่าพลังงานจากคาร์โบไฮเดรตทั้งหมด = [คาร์โบไฮเดรตที่ร่างกายนำไปใช้ประโยชน์ (กรัม) × 4 กิโลแคลอรีต่อกรัม] + [(ใยอาหาร (กรัม) × 2 กิโลแคลอรีต่อกรัม)] + [(น้ำตาลแอลกอฮอล์ (กรัม) × ค่าการแปลงหน่วยของน้ำตาลแอลกอฮอล์แต่ละชนิด (กิโลแคลอรีต่อกรัม))] หมายเหตุ การคำนวณดังกล่าวขึ้นอยู่กับสูตรส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ว่ามีการเติมใยอาหารและ/หรือน้ำตาลแอลกอฮอล์หรือไม่ ซึ่งไม่จำเป็นต้องวิเคราะห์และคำนวณหากไม่มีการเติมใยอาหารและ/หรือน้ำตาลแอลกอฮอล์
(7)	ถาม ตอบ	หากประสงค์จะกล่าวอ้างปริมาณสารอาหารตามปริมาณสูงสุดของหลักเกณฑ์และวิธีปฏิบัติเกี่ยวกับการเติมสารอาหารในผลิตภัณฑ์อาหาร (Nutrification) จะต้องพิจารณาอย่างไร เช่น ต้องการกล่าวอ้าง “วิตามินซี 200% Thai RDI” ผู้ประกอบการจำเป็นต้องควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้มีปริมาณสารอาหารสอดคล้องตามที่กล่าวอ้างบนฉลากและ

ข้อ		ประเด็นถาม-ตอบ
		เป็นไปตามหลักเกณฑ์การยอมรับค่าความแตกต่างของสารอาหารระหว่างผลวิเคราะห์และที่แสดงบนฉลาก
(8)	ถาม	หากผลิตภัณฑ์มีการใช้อินนูลินเป็นแหล่งของใยอาหาร สามารถแสดงปริมาณ “ใยอาหาร” ในกรอบข้อมูลโภชนาการอย่างไร
	ตอบ	หากใช้อินนูลินเป็นแหล่งของใยอาหารในผลิตภัณฑ์ ปริมาณอินนูลินที่ได้จากการวิเคราะห์ด้วยวิธีการเฉพาะที่ได้รับการยอมรับ จะได้ปริมาณมากกว่าการวิเคราะห์หาในปริมาณใยอาหารทั้งหมด (Total dietary fiber) ซึ่งเป็นปริมาณที่ใกล้เคียงตามปริมาณการใช้จริงในผลิตภัณฑ์ ดังนั้น หากใช้อินนูลินเป็นแหล่งของใยอาหารเพียงแหล่งเดียว สามารถแสดงเป็นปริมาณ “ใยอาหาร” ในกรอบข้อมูลโภชนาการได้
(9)	ถาม	หากผลิตภัณฑ์อาหารมีการใช้ xylitol เป็นส่วนประกอบ สามารถแสดงข้อความ “มี xylitol” บนฉลากอาหารโดยไม่ต้องคำนวณน้ำตาลแอลกอฮอล์เป็นพลังงานได้หรือไม่
	ตอบ	สามารถแสดงข้อมูลการใช้ส่วนประกอบตามข้อเท็จจริงของผลิตภัณฑ์ได้ อย่างไรก็ตาม หากประสงค์จะแสดงปริมาณน้ำตาลแอลกอฮอล์และคำนวณพลังงาน จำเป็นต้องส่งผลิตภัณฑ์ตรวจวิเคราะห์หาปริมาณน้ำตาลแอลกอฮอล์เพิ่มเติม
(10)	ถาม	กรณีมีการเติม Fructans, inulin, Fructo-Oligosaccharides (FOS) ใช้ค่าการแปลงหน่วย (conversion factors) เท่าใด หรือใช้เท่ากับ 2 กิโลแคลอรีต่อกรัม เช่นเดียวกับใยอาหารได้
	ตอบ	หากวิเคราะห์ปริมาณ Fructans, inulin, Fructo-Oligosaccharides ห้องปฏิบัติการจะนำมาคำนวณรวมกับปริมาณใยอาหารทั้งหมด และใช้ค่าการแปลงหน่วยเท่ากับ 2 กิโลแคลอรีต่อกรัม เช่นเดียวกับใยอาหารได้
(11)	ถาม	ค่าที่แสดงในกรอบข้อมูลโภชนาการ มีการกำหนดช่วงการยอมรับของค่าที่แสดงบนฉลากและผลวิเคราะห์หรือไม่
	ตอบ	กำหนดไว้ในหลักเกณฑ์การยอมรับค่าความแตกต่างของสารอาหารระหว่างผลวิเคราะห์และที่แสดงบนฉลาก ศึกษาเพิ่มเติมได้ที่ https://food.fda.moph.go.th/for-entrepreneurs/criteria-nutrients
8. วิธีการกำหนดปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคกับจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ		
(1)	ถาม	อาหารแห้งหรืออาหารลักษณะอื่นที่โดยทั่วไปแล้วต้องเติมน้ำ เช่น ซอสชนิดผง เป็นต้น จะกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุหรือปริมาณที่กินได้ต่อครั้งอย่างไร
	ตอบ	กรณีที่เป็นอาหารแห้งหรืออาหารลักษณะอื่นที่โดยทั่วไปแล้วต้องเติมน้ำหรือของเหลวที่มีคุณค่าทางโภชนาการน้อยจนไม่มีนัยสำคัญก่อนการบริโภค ปริมาณที่กินต่อครั้งกำหนดตามปริมาณที่แนะนำสำหรับการเตรียมอาหารนั้นๆ ในลักษณะพร้อมบริโภคตามที่ได้กำหนดในตารางปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง เช่น ซอสเปรี้ยวชนิดผง ปริมาณที่กินต่อครั้ง 1/2 ช้อนชา (2 กรัม) ซึ่งเป็นปริมาณสำหรับเตรียมซอสเปรี้ยวเหลว 1 ช้อนชา โดยฉลากอาหารต้องแสดงข้อแนะนำในการเตรียมโดยนำผลิตภัณฑ์มาละลายด้วยน้ำเปล่าปริมาตร 1 ช้อนชา
(2)	ถาม	ลูกอม 1 เม็ดหนัก 1.25 กรัม บรรจุ 100 เม็ดต่อห่อ (125 กรัม) หากพิจารณาตามวิธีการกำหนดปริมาณที่กินต่อครั้ง ตามข้อ 4.1 (4) จะต้องแสดงเป็น 5 เม็ด (6 กรัม) กรณีนี้ จำนวนครั้งที่กินได้ต่อภาชนะบรรจุจะเป็น “ประมาณ 21 ครั้ง” (125/6 กรัม เท่ากับ 20.8 กรัม) หรือ “20 ครั้ง” (100/5 เม็ด) ต้องพิจารณาอย่างไร
	ตอบ	โดยทั่วไปแล้วการหาจำนวนครั้งที่กินได้ต่อภาชนะบรรจุ คำนวณโดยการหารปริมาณส่วนที่กินได้ทั้งหมดในภาชนะบรรจุนั้นด้วยปริมาณที่กินต่อครั้งตามความเหมาะสมของลักษณะหรือรูปแบบผลิตภัณฑ์ ดังนั้น กรณีดังกล่าวสามารถคำนวณโดยใช้ปริมาณที่กินต่อครั้งในหน่วยทั่วไป (5 เม็ด) หารด้วยจำนวนเม็ดทั้งหมดในภาชนะบรรจุ (100 เม็ด)
9. เงื่อนไขการกล่าวอ้างทางโภชนาการ		
(1)	ถาม	“น้ำตาลที่เติม (Added sugar)” หมายรวมถึงน้ำตาลชนิดใด
	ตอบ	“น้ำตาลที่เติม (added sugars)” หมายถึง น้ำตาลที่เติมในระหว่างกระบวนการผลิตหรือบรรจุ ซึ่งรวมถึง น้ำตาลโมเลกุลเดี่ยวและโมเลกุลคู่ น้ำตาลจากน้ำเชื่อมและน้ำผึ้ง และน้ำตาลจากน้ำผักหรือน้ำผลไม้เข้มข้นที่เกินจากน้ำผักหรือน้ำผลไม้ 100% ที่เป็นชนิดเดียวกันในปริมาณที่เท่ากัน ตัวอย่างเช่น น้ำตาลทราย น้ำตาลทรายแดง น้ำตาลซูโครส น้ำตาลฟรุกโตส น้ำตาลมอลโตส น้ำตาลกลูโคส น้ำตาลเด็กซีโทรส น้ำตาลแลคโตส น้ำผึ้ง น้ำเชื่อมข้าวโพด (corn syrup) น้ำเชื่อมฟรุกโตส (fructose syrup / high-fructose corn syrup) น้ำผลไม้เข้มข้น น้ำตาลมอลต์ กากน้ำตาล น้ำตาลทรายดิบ (raw sugar) น้ำตาลอินเวอร์ส (invert sugar) น้ำตาลทรีฮาโลส (trehalose) เป็นต้น ทั้งนี้ ไม่รวมถึง นมที่มีน้ำตาลตามธรรมชาติ ผักและผลไม้ เช่น ผลไม้อบแห้ง ผลไม้ทั้งผลหรือชิ้น น้ำผลไม้ 100% (single strength juice)
(2)	ถาม	“น้ำตาลแลคโตส” จะจัดเป็น “น้ำตาลที่เติม (Added sugar)” หรือไม่ กรณีมีการเติมน้ำตาลแลคโตสเพื่อเป็นองค์ประกอบของนม

ข้อ	ประเด็นถาม-ตอบ	
	ตอบ	“น้ำตาลแลคโตส” จัดเป็น “น้ำตาลที่เติม (added sugars)”
(3)	ถาม	การกล่าวอ้างปริมาณสารอาหารโดยเปรียบเทียบ กรณีไม่มีผลิตภัณฑ์สูตรปกติของผู้ผลิตเอง และต้องใช้ผลิตภัณฑ์ชนิดเดียวกันทั่วๆ ไปที่มีปริมาณสารอาหารซึ่งเป็นตัวแทนของอาหารประเภทดังกล่าวที่มีจำหน่ายในตลาด เป็น “อาหารอ้างอิง” สามารถนำข้อมูลโภชนาการที่แสดงบนฉลากอาหารมาใช้เปรียบเทียบได้หรือไม่ และข้อมูลผลิตภัณฑ์ 3 ลำดับแรกที่จำหน่ายในท้องตลาด สามารถอ้างอิงจากแหล่งข้อมูลใด
	ตอบ	สามารถใช้ข้อมูลปริมาณสารอาหารที่แสดงในกรอบข้อมูลโภชนาการบนฉลากอาหารอ้างอิงมาคำนวณเปรียบเทียบตามเงื่อนไขของการกล่าวอ้างได้ โดยผู้ประกอบการต้องจัดทำข้อมูลและเก็บรวบรวมหลักฐานไว้ ณ สถานที่ผลิต สำหรับประกอบการชี้แจงและตรวจสอบของเจ้าหน้าที่ ทั้งนี้ การกำหนดผลิตภัณฑ์ 3 ลำดับแรกหรือตัวแทนของผลิตภัณฑ์ที่จำหน่ายในท้องตลาด สามารถใช้ข้อมูลทางการตลาดจากหน่วยงานหรือสถาบันที่เป็นที่ยอมรับได้ เช่น บริษัทสำรวจข้อมูลการตลาด หรือกระทรวงพาณิชย์ เป็นต้น
(4)	ถาม	การแสดงความกล่าวอ้างปริมาณสารอาหารโดยเปรียบเทียบ ซึ่งต้องแสดงข้อมูลระบุชื่อชนิดของอาหารอ้างอิงและแสดงการเปรียบเทียบระดับของสารอาหารหรือค่าพลังงานกับปริมาณที่มีอยู่ในอาหารอ้างอิง สามารถแสดงเฉพาะข้อมูลเปรียบเทียบของอาหารอ้างอิงได้หรือไม่ และกรณีการเปรียบเทียบกับตัวแทนผลิตภัณฑ์ที่จำหน่ายในท้องตลาด จะแสดงข้อความในรูปแบบใด
	ตอบ	การแสดงผลเปรียบเทียบของผลิตภัณฑ์กับอาหารอ้างอิง สามารถแสดงได้ดังตัวอย่างต่อไปนี้ 1. “ลดปริมาณโซเดียมลง 30% เทียบกับซอสปรุงรสสูตรปกติ ซอสปรุงรสชนิดโซเดียมน้อย มีโซเดียม 280 มก. ต่อ 30 มล. ซอสปรุงรสสูตรปกติมีโซเดียม 400 มก. ต่อ 30 มล.” 2. “ลดปริมาณโซเดียมลง 30% เทียบกับซอสปรุงรสสูตรปกติในตลาดที่มีโซเดียม 400 มก. ต่อ 30 มล. ซอสปรุงรสชนิดโซเดียมน้อย มีโซเดียม 280 มก. ต่อ 30 มล.”
(5)	ถาม	ตัวอย่างการคำนวณการกล่าวอ้างสารอาหารโดยเปรียบเทียบ
	ตอบ	<p>1. กรณีกล่าวอ้าง “ลดปริมาณน้ำตาลลง” ตัวอย่างอาหาร: เครื่องดื่มรสช็อกโกแลต สูตรลดน้ำตาล มีน้ำตาลทั้งหมด 5 กรัม ต่อหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก 225 มิลลิลิตร และเครื่องดื่มสูตรอ้างอิง มีน้ำตาลทั้งหมด 14 กรัม ต่อหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก 250 มิลลิลิตร หนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงของเครื่องดื่ม: 200 มิลลิลิตร เกณฑ์การกล่าวอ้าง “ลดปริมาณลง”: ลดปริมาณน้ำตาลลงตั้งแต่ร้อยละ 25 ขึ้นไป เมื่อเทียบกับอาหารอ้างอิง ต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง และต่อปริมาณที่กินต่อครั้งที่แสดงบนฉลาก</p> <p>การคำนวณ</p> <p>1) คำนวณต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง</p> <p>1.1 เทียบปริมาณน้ำตาลของแต่ละสูตรให้อยู่ในหน่วยบริโภคอ้างอิง (200 มิลลิลิตร):</p> <ul style="list-style-type: none"> - สูตรลดน้ำตาล มีปริมาณน้ำตาล 4.4 กรัม ต่อ 200 มิลลิลิตร - สูตรอ้างอิง มีปริมาณน้ำตาล 11.2 กรัม ต่อ 200 มิลลิลิตร <p>1.2 หาปริมาณน้ำตาลที่ลดลงจากสูตรอ้างอิง = $11.2 - 4.4 = 6.8$ กรัม</p> <p>1.3 คำนวณเทียบเป็นร้อยละ = $(6.8/11.2) * 100 =$ ร้อยละ 61 >> ผ่านเงื่อนไข</p> <p>2) คำนวณต่อปริมาณที่กินต่อครั้งที่แสดงบนฉลาก</p> <p>2.1 เทียบปริมาณน้ำตาลของสูตรลดน้ำตาลให้อยู่ในหน่วยเดียวกับปริมาณที่กินต่อครั้งที่แสดงบนฉลากของอาหารอ้างอิง (250 มิลลิลิตร) = 5.6 กรัม</p> <p>2.2 หาปริมาณน้ำตาลที่ลดลงจากสูตรอ้างอิง = $14 - 5.6 = 8.4$ กรัม</p> <p>2.3 คำนวณเทียบเป็นร้อยละ = $(8.4/14) * 100 =$ ร้อยละ 60 >> ผ่านเงื่อนไข</p> <p>3) ตัวอย่างข้อความกล่าวอ้าง: “ลดปริมาณน้ำตาลลง” ต้องกำกับด้วยข้อความว่า “ลดปริมาณน้ำตาลลง 60% เทียบกับเครื่องดื่มรสช็อกโกแลตสูตรปกติ เครื่องดื่มรสช็อกโกแลตสูตรลดน้ำตาลลง มีน้ำตาล 5 ก. เครื่องดื่มรสช็อกโกแลตสูตรปกติ มีน้ำตาล 14 ก. ต่อการกินหนึ่งครั้ง”</p> <p>2. กรณีกล่าวอ้าง “เพิ่ม/เสริมแคลเซียม” ตัวอย่างอาหาร: ไอศกรีมนม สูตรเสริมแคลเซียม มีแคลเซียม 360 มิลลิกรัม ต่อหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก</p>

ข้อ	ประเด็นถาม-ตอบ	
		<p>65 กรัม และสูตรอ้างอิง มีแคลเซียม 150 กรัม ต่อหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก 65 กรัม</p> <p>หนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงของไอศกรีม: 80 กรัม</p> <p>เกณฑ์การกล่าวอ้าง “เพิ่ม/เสริม”: มีสารอาหารที่จะกล่าวอ้างอยู่ในปริมาณที่สูงกว่าระดับที่มีอยู่ในอาหารอ้างอิง ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 ของ Thai RDIs</p> <p>การคำนวณ</p> <p>1) คำนวณต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง</p> <p>1.1 เทียบปริมาณแคลเซียมของแต่ละสูตรให้อยู่ในหน่วยบริโภคอ้างอิง (80 กรัม):</p> <ul style="list-style-type: none"> - สูตรเสริมแคลเซียม มีปริมาณแคลเซียม 443 มิลลิกรัม ต่อ 80 กรัม - สูตรอ้างอิง มีปริมาณแคลเซียม 185 มิลลิกรัม ต่อ 80 มิลลิกรัม <p>1.2 หาปริมาณแคลเซียมที่เพิ่มขึ้นจากสูตรอ้างอิง = 443-185 = 258 มิลลิกรัม</p> <p>1.3 คำนวณปริมาณที่เพิ่มขึ้นเทียบเป็นร้อยละของ Thai RDIs = $(258/1000)*100$ = ร้อยละ 25.8 >> <u>ผ่านเงื่อนไข</u></p> <p>2) คำนวณต่อปริมาณที่กินต่อครั้งที่แสดงบนฉลาก</p> <p>2.1 หาปริมาณแคลเซียมที่เพิ่มขึ้นจากสูตรอ้างอิง = 360-150 = 210 มิลลิกรัม</p> <p>2.3 คำนวณปริมาณที่เพิ่มขึ้นเทียบเป็นร้อยละของ Thai RDIs = $(210/1000)*100$ = ร้อยละ 21 >> <u>ผ่านเงื่อนไข</u></p> <p>3) ตัวอย่างข้อความกล่าวอ้าง: “เสริมแคลเซียม” ต้องกำกับด้วยข้อความว่า “เสริมแคลเซียมเพิ่มขึ้นร้อยละ 21 เทียบกับไอศกรีมนมสูตรปกติ ไอศกรีมสูตรเสริมแคลเซียม มีแคลเซียม 360 มิลลิกรัม ไอศกรีมสูตรปกติ มีแคลเซียม 150 มิลลิกรัม ต่อการกินหนึ่งครั้ง 65 กรัม”</p>
(6)	<p>ถาม</p> <p>กรณีคำนวณตามเงื่อนไขการกล่าวอ้างตารางที่ 1 แล้วพบว่า ปริมาณสารอาหารต่อปริมาณที่กินต่อครั้งที่แสดงบนฉลากและต่อปริมาณสองเท่าของหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงผ่านเกณฑ์ต่างกัน เช่น ปริมาณสารอาหารต่อปริมาณที่กินต่อครั้งที่แสดงบนฉลากผ่านเกณฑ์กล่าวอ้าง “เป็นแหล่งของ” และต่อปริมาณสองเท่าของหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงผ่านเกณฑ์ “สูง” กรณีดังกล่าวจะต้องแสดงข้อความกล่าวอ้างอย่างไร</p> <p>ตอบ</p> <p>กรณีตามตัวอย่างดังกล่าวต้องแสดงข้อความกล่าวอ้าง “เป็นแหล่งของ” ไม่สามารถแสดงข้อความกล่าวอ้าง “สูง” ได้ เนื่องจากเงื่อนไขของการกล่าวอ้างทุกกรณีต้องเป็นไปตามเงื่อนไขทั้ง 2 หน่วย</p>	<p>กรณีคำนวณตามเงื่อนไขการกล่าวอ้างตารางที่ 1 แล้วพบว่า ปริมาณสารอาหารต่อปริมาณที่กินต่อครั้งที่แสดงบนฉลากและต่อปริมาณสองเท่าของหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงผ่านเกณฑ์ต่างกัน เช่น ปริมาณสารอาหารต่อปริมาณที่กินต่อครั้งที่แสดงบนฉลากผ่านเกณฑ์กล่าวอ้าง “เป็นแหล่งของ” และต่อปริมาณสองเท่าของหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงผ่านเกณฑ์ “สูง” กรณีดังกล่าวจะต้องแสดงข้อความกล่าวอ้างอย่างไร</p>
(7)	<p>ถาม</p> <p>การแสดงผลสารอาหารอื่นที่นอกเหนือจากจากบัญชีหมายเลข 3 และไม่มีเกณฑ์กำหนดการกล่าวอ้างปริมาณตามบัญชีหมายเลข 4 เช่น กลุ่มโอเมก้า ซึ่งหากการแสดงผลข้อมูลชนิดและปริมาณสารอาหารดังกล่าว จะต้องแสดงไว้ได้</p> <p>ตอบ</p> <p>ไม่ต้องแสดงข้อความดังกล่าวกำกับไว้ เนื่องจากโอเมก้า ไม่มีเกณฑ์การกล่าวอ้างปริมาณ แต่เป็นการแสดงชนิดและปริมาณตามข้อเท็จจริงของผลิตภัณฑ์</p>	<p>การแสดงผลสารอาหารอื่นที่นอกเหนือจากจากบัญชีหมายเลข 3 และไม่มีเกณฑ์กำหนดการกล่าวอ้างปริมาณตามบัญชีหมายเลข 4 เช่น กลุ่มโอเมก้า ซึ่งหากการแสดงผลข้อมูลชนิดและปริมาณสารอาหารดังกล่าว จะต้องแสดงไว้ได้</p> <p>ทั้งนี้จะต้องมีข้อความว่า “ไม่ใช่อาหารที่เป็นแหล่งของโอเมก้า” กำกับไว้หรือไม่</p>
(8)	<p>ถาม</p> <p>กรณีผลิตภัณฑ์มีการเติมวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล สามารถแสดงข้อความ “ไม่เติมน้ำตาล” ได้หรือไม่</p> <p>ตอบ</p> <p>สามารถแสดงได้ หากเป็นไปตามเงื่อนไขที่กำหนด</p>	<p>กรณีผลิตภัณฑ์มีการเติมวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล สามารถแสดงข้อความ “ไม่เติมน้ำตาล” ได้หรือไม่</p>
(9)	<p>ถาม</p> <p>กรณีคำนวณ ปริมาณไขมันทั้งหมด หรือไขมันอิ่มตัว หรือคอเลสเตอรอล หรือโซเดียม หรือน้ำตาลทั้งหมด แล้วพบว่าเกินเกณฑ์ที่กำหนดในเงื่อนไขการกล่าวอ้างทางโภชนาการข้อ 2.2 ต้องแสดงข้อความกำกับข้อความกล่าวอ้างนั้นอย่างไร</p> <p>ตอบ</p> <p>กรณีที่ 1 หากคำนวณต่อปริมาณที่กินต่อครั้งที่แสดงบนฉลากและต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง หรือต่อปริมาณที่กินต่อครั้งที่แสดงบนฉลากและต่อ 2 เท่าของปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงเฉพาะอาหารที่มีปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงไม่เกิน 30 กรัม หรือ ไม่เกิน 2 ช้อนโต๊ะ แล้วปริมาณเกินเกณฑ์ทั้ง 2 หน่วย ให้แสดงปริมาณที่เกินต่อปริมาณที่กินต่อครั้งที่แสดงบนฉลาก</p> <p>กรณีที่ 2 หากคำนวณต่อปริมาณที่กินต่อครั้งที่แสดงบนฉลากและต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง หรือต่อปริมาณที่กินต่อครั้งที่แสดงบนฉลากและต่อ 2 เท่าของปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงเฉพาะอาหารที่มีปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงไม่เกิน 30 กรัม หรือ ไม่เกิน 2 ช้อนโต๊ะ แล้วปริมาณเกินเกณฑ์เฉพาะหน่วยใดหน่วยหนึ่ง ให้แสดงปริมาณต่อหน่วยที่เกินนั้น</p>	<p>กรณีที่คำนวณ ปริมาณไขมันทั้งหมด หรือไขมันอิ่มตัว หรือคอเลสเตอรอล หรือโซเดียม หรือน้ำตาลทั้งหมด แล้วพบว่าเกินเกณฑ์ที่กำหนดในเงื่อนไขการกล่าวอ้างทางโภชนาการข้อ 2.2 ต้องแสดงข้อความกำกับข้อความกล่าวอ้างนั้นอย่างไร</p>
(10)	<p>ถาม</p> <p>ผักแผ่นอบกรอบ จัดเป็นอาหารที่โดยธรรมชาติทั่วไปเป็นไปตามเงื่อนไข “ปราศจาก” หรือ “ต่ำ” อยู่แล้วหรือไม่ และจะแสดงข้อความกล่าวอ้าง “ไขมันต่ำ” ได้หรือไม่</p> <p>ตอบ</p> <p>ต้องพิจารณาว่าผลิตภัณฑ์อาหารนั้นมีโอกาสในการพัฒนาสูตรหรือกระบวนการผลิต หรือใช้วัตถุดิบที่แตกต่างไปจาก</p>	<p>ผักแผ่นอบกรอบ จัดเป็นอาหารที่โดยธรรมชาติทั่วไปเป็นไปตามเงื่อนไข “ปราศจาก” หรือ “ต่ำ” อยู่แล้วหรือไม่ และจะแสดงข้อความกล่าวอ้าง “ไขมันต่ำ” ได้หรือไม่</p>

ข้อ	ประเด็นถาม-ตอบ
	ปกติทั่วไปแล้ว มีผลทำให้คุณค่าทางโภชนาการของอาหารนั้นในแต่ละสูตรมีความแตกต่างกันทั้งที่เป็นอาหารชนิดเดียวกัน และมีปริมาณสารอาหารเป็นไปตามเงื่อนไขการกล่าวอ้างปริมาณสารอาหาร อาหารนั้นหรืออาหารชนิดนั้นสามารถแสดงข้อความกล่าวอ้างว่า “ปราศจาก” หรือ “ต่ำ” ได้ กรณีฝึกแผ่นอบกรอบอาจมีการใช้น้ำมันในการผลิตซึ่งมีผลต่อปริมาณไขมันในผลิตภัณฑ์แต่ละสูตร ดังนั้นหากปริมาณไขมันเป็นไปตามเงื่อนไขการกล่าวอ้างทางโภชนาการก็สามารถแสดงได้
(11)	<p>ถาม กรณีคำนวณปริมาณไขมันทั้งหมด หรือไขมันอิ่มตัว หรือคอเลสเตอรอล หรือโซเดียม หรือน้ำตาลทั้งหมด แล้วพบว่าเกินเกณฑ์ที่กำหนดในเงื่อนไขการกล่าวอ้างทางโภชนาการข้อ 2.2 สามารถแสดงข้อมูลความรู้ทั่วไปเพิ่มเติมในข้อความกำกับข้อความกล่าวอ้าง (disclaimer) นั้นได้หรือไม่ เช่น "น้ำตาลทั้งหมด 14 กรัมต่อแก้ว โดยน้ำตาลทั้งหมดมาจากแลคโตส ซึ่งเป็นน้ำตาลธรรมชาติในนม" หรือ "น้ำตาลทั้งหมด 14 กรัมต่อแก้ว (จากน้ำตาลแลคโตส)" หรือ "น้ำตาลทั้งหมด 14 กรัมต่อแก้ว (จากน้ำตาลแลคโตสในนม)"</p> <p>ตอบ สามารถแสดงข้อมูลเพิ่มเติมตามข้อเท็จจริงได้ที่บริเวณอื่น โดยต้องแสดงแยกจากข้อความ disclaimer</p>
(12)	<p>ถาม สามารถระบุบนฉลากอาหารว่า "สำหรับเด็กอายุ 3 ปีขึ้นไป" ได้หรือไม่ เนื่องจากค่า Thai RDI ใช้สำหรับบุคคลทั่วไปที่มีอายุตั้งแต่ 3 ปี ขึ้นไป</p> <p>ตอบ ไม่สามารถแสดงได้ เนื่องจากค่า Thai RDI เป็นเพียงค่ากลางสำหรับใช้อ้างอิงการแสดงคุณค่าทางโภชนาการสำหรับบุคคลทั่วไปบนฉลากอาหาร การระบุข้อความดังกล่าวอาจทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดว่าอาหารนั้นเหมาะสมสำหรับผู้ที่มีอายุตั้งแต่ 3 ปีขึ้นไป</p>
(13)	<p>ถาม ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ต้องใช้เงื่อนไขการกล่าวอ้างทางโภชนาการตามตารางใดของบัญชีหมายเลข 4</p> <p>ตอบ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเป็นอาหารที่ไม่มีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงไว้ตามบัญชีหมายเลข 2 ดังนั้นการกล่าวอ้างทางโภชนาการให้คำนวณต่อปริมาณอาหาร 100 กรัม หรือ 100 มิลลิลิตร ตามเงื่อนไขที่กำหนดในตารางที่ 2 ของบัญชีหมายเลข 4</p>

กองอาหาร
เมษายน 2567