



ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 450) พ.ศ. 2567  
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522  
เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

# ยกเลิกประกาศฯ ฉบับเดิม

1. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 367) พ.ศ. 2567 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ
2. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 383) พ.ศ. 2560 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ 2)
3. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 401) พ.ศ. 2562 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ 3)
4. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 410) พ.ศ. 2562 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ 4)

หน้า ๓๒  
เล่ม ๑๓๑ ตอนพิเศษ ๑๐๒ ง ราชกิจจานุเบกษา ๖ มิถุนายน ๒๕๕๗

## ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗

เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

โดยเป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลากอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล

หน้า ๒๔  
เล่ม ๑๓๔ ตอนพิเศษ ๙๗ ง ราชกิจจานุเบกษา ๔ เมษายน ๒๕๖๐

## ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๘๓) พ.ศ. ๒๕๖๐

เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๒)

โดยเป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลากอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร

หน้า ๒๑  
เล่ม ๑๓๖ ตอนพิเศษ ๑๑๓ ง ราชกิจจานุเบกษา ๗ พฤษภาคม ๒๕๖๒

## ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๐๑) พ.ศ. ๒๕๖๒

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

หน้า ๙  
เล่ม ๑๓๖ ตอนพิเศษ ๒๕๗ ง ราชกิจจานุเบกษา ๑๖ ตุลาคม ๒๕๖๒

## ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๑๐) พ.ศ. ๒๕๖๒

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒  
เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๔)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

# นิยาม

“อาหารในภาชนะบรรจุ” = อาหารที่มีภาชนะหุ้มห่อเพื่อจำหน่าย

“แบ่งบรรจุ” = การนำอาหารจากภาชนะบรรจุเดิมมา แบ่งบรรจุในภาชนะบรรจุย่อย ซึ่งไม่รวมการทำ ผสม ประยุกต์อาหารดังกล่าว

“สารก่อภูมิแพ้” = สารที่เข้าสู่ร่างกายแล้วทำให้ร่างกายมีปฏิกิริยาผิดปกติ ทั้งที่ตามธรรมดา สารนั้นเมื่อเข้าสู่ร่างกายคนทั่ว ๆ ไปแล้วจะไม่มีอันตรายใด ๆ จะมีอันตรายก็เฉพาะในคนบางคนเท่านั้น และให้หมายความรวมถึงสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน

***“สี” = สีตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร***

## นิยาม (ต่อ)

หมดอายุ = วันที่ซึ่งแสดงการสิ้นสุดของคุณภาพของอาหารภายใต้เงื่อนไข  
การเก็บรักษาที่ระบุไว้ที่ฉลาก **และหลังจากวันที่ระบุไว้ นั้น อาหารนั้นวาง  
จำหน่ายไม่ได้**

“ควรบริโภคก่อน” = วันที่ซึ่งแสดงการสิ้นสุดของช่วงเวลา que อาหารนั้นยังคง  
คุณภาพดี ภายใต้เงื่อนไขการเก็บรักษาที่ระบุไว้ที่ฉลาก หลังจากพ้นวันที่ระบุ  
อาหารอาจมีคุณภาพเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม **และหลังจากวันที่ระบุไว้ นั้น อาหารนั้น  
วางจำหน่ายไม่ได้**





# ขอบข่ายการบังคับใช้

อาหารที่ต้องแสดงฉลากตามประกาศฉบับนี้

- อาหารที่บรรจุไว้ในภาชนะที่ผูกห่อหรือหุ้ม โดยไม่ทำให้อาหารนั้นหลุดออกมาสู่ภายนอกได้ และอยู่ในสภาพพร้อมขาย จำ ย แจก หรือ แลกเปลี่ยน ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ในทางการค้า หรือการมีไว้เพื่อจำหน่ายด้วย



## ขอบข่ายการบังคับใช้ (ข้อ 6)

❖ อาหารใดที่ได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดการแสดงผลไว้เป็นการเฉพาะแล้ว นอกจากต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนั้น ๆ ยังต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้ด้วย



- การแสดงผลวัตถุเจือปนอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 363) พ.ศ.2556 และ (ฉบับที่372) พ.ศ. 2558 เช่น การกำหนดขนาดตัวอักษร เป็นต้น
- การแสดงผลช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 441) พ.ศ.2566 เช่น การแสดงชื่อ การแสดงส่วนประกอบ เป็นต้น
- การแสดงผลเครื่องหมายในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 356) พ.ศ.2556 เช่น การแสดงชื่อ คำเตือน (กรณีเครื่องหมายเครื่องหมายที่ผสมกาแฟอื่น)

# อาหารในภาชนะบรรจุที่ได้รับการยกเว้นไม่ต้องปฏิบัติตามประกาศฯ

- ❖ อาหารที่ผู้ผลิตจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค โดยผู้ผลิตสามารถให้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารที่ผลิตแก่ผู้บริโภคได้ เช่น ทาบเร่ แผงลอย

ผ่านทางระบบพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ เป็นต้น

NEW



- ❖ อาหารสดที่ไม่ผ่านกรรมวิธีใด ๆ
- ❖ อาหารสดที่ผ่านกรรมวิธีการแกะ ซ้ำแหละ ตัดแต่ง หรือวิธีการอื่นใดเพื่อลดขนาดที่ไม่จำหน่ายต่อผู้บริโภค ซึ่งอาจแช่เย็นหรือไม่แช่เย็นและบรรจุในภาชนะที่สามารถมองเห็นสภาพของอาหารสดนั้นได้



# อาหารในภาชนะบรรจุที่ได้รับการยกเว้นไม่ต้องปฏิบัติตามประกาศฯ

- ❖ อาหารในภาชนะบรรจุที่ผลิตและจำหน่ายเพื่อบริการภายในร้านอาหาร ภัตตาคาร โรงแรม โรงเรียน สถาบันการศึกษา โรงพยาบาล สถานที่อื่นในลักษณะทำนองเดียวกัน และรวมถึงการบริการจัดส่งอาหารให้กับผู้ซื้อด้วย



**แต่**

**หากอาหารที่ได้รับการยกเว้น ได้รับเลขสารบบอาหาร  
จะต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้**



# ข้อ 3 อาหารในภาชนะบรรจุที่ ยกเว้น การแสดงฉลาก

(1) อาหารที่ผู้ผลิตให้ข้อมูลแก่ผู้บริโภคในขณะจำหน่าย



(4) อาหารที่จำหน่ายเพื่อบริการในร้านอาหาร สายการบินและสถานที่อื่นในลักษณะทำนองเดียวกัน หรือจัดส่งให้ผู้ซื้อ



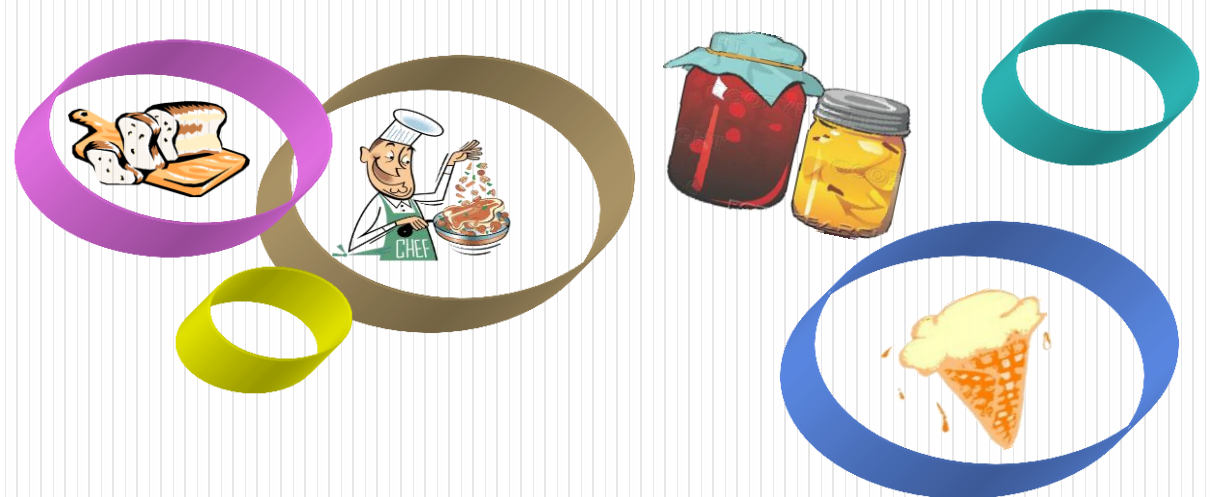
(2) อาหารสดที่ไม่ผ่านกรรมวิธีใดๆ



(3) อาหารสดที่ผ่านกรรมวิธีการแกะ ขำ แหะ ดัดแต่งหรือวิธีการอื่นใดเพื่อลดขนาด ที่ไม่ได้จำหน่ายต่อผู้บริโภค\* ซึ่งอาจแช่เย็นหรือไม่แช่เย็นก็ได้ และบรรจุในภาชนะที่สามารถมองเห็นสภาพของอาหารนั้น



# สาระสำคัญ



# ข้อมูลที่ต้องแสดงบนฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ

## แตกต่างกันตามวัตถุประสงค์การจำหน่าย

- อาหารที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร
- อาหารที่ไม่ได้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร
- อาหารในภาชนะบรรจุที่ผลิตเพื่อส่งออก

# ข้อมูลที่ต้องแสดงบนฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ

อาหารที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือผู้  
แบ่งบรรจุหรือ  
ผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร

ตามข้อ 4 เป็นภาษาไทย

ภาษาไทยหรือภาษาอังกฤษก็ได้บนฉลากอาหารอย่างน้อย **5 รายการ** ได้แก่ ชื่ออาหาร, เลขสารบบอาหาร, ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้นำเข้าหรือสำนักงานใหญ่, ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก, และ วัน เดือนและปีหรือเดือนและปีที่ควรบริโภคก่อน และแสดงข้อความว่า **"เป็นวัตถุดิบสำหรับแปรรูปอาหารเท่านั้น"** หรือข้อความอื่นที่มีความหมายในทำนองเดียวกันที่ฉลาก

อาหารที่ไม่ได้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือ  
ผู้แบ่งบรรจุหรือผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร

แต่ต้องแสดงข้อมูลให้ครบถ้วนเป็นภาษาไทยตามข้อ 4 ในคู่มือหรือเอกสารประกอบการจำหน่ายทุกครั้ง

อาหารในภาชนะบรรจุที่ผลิตเพื่อส่งออก

ภาษาใดก็ได้อย่างน้อย 2 รายการ คือ ประเทศผู้ผลิต และเลขสารบบอาหาร หรือเลขสถานที่ผลิตอาหาร หรือ ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต



# การแสดงฉลากที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค ผู้ปรุง ผู้แบ่งบรรจุผู้จำหน่าย

## วิธีรับประทาน

ชื่ออาหาร  
แสดงไว้ตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน

- หมดอายุ/ควรบริโภคก่อน  
แสดงวัน เดือนและปี/เดือนและปี  
ตามลำดับ การแสดงเดือนอาจเป็นตัวเลข

ปริมาณสุทธิ  
(ระบบเมตริก)  
น้ำหนักสุทธิ (กรัม, กิโลกรัม)  
ปริมาตรสุทธิ (มิลลิลิตร, ลิตร)

แต่งกลิ่น(รส)

## ข้อแนะนำในการเก็บรักษา

(2) เลขสารบบอาหาร



ด้วยตัวเลข 13 หลัก

**ฉลาก**

การแสดงชื่อเฉพาะ/ INS  
และหน้าที่ของวัตถุเจือปน  
อาหาร

วิธีการใช้และข้อความที่จำเป็นสำหรับอาหารที่จะใช้กับทารกและเด็กอ่อน

## คำเตือน

(3) ชื่อและที่ตั้ง

- ผู้ผลิต
- ผู้แบ่งบรรจุ
- ผู้นำเข้า พร้อมชื่อและประเทศผู้ผลิต

ส่วนประกอบที่สำคัญ  
เป็นร้อยละของน้ำหนัก

ข้อมูลสารก่อภูมิแพ้ หรือสารที่  
ก่อภาวะภูมิไวเกิน

การกล่าวอ้าง

# การแสดงฉลากที่จำหน่ายผู้ผลิตอาหาร

## (1) ชื่ออาหาร

แสดงไว้ตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน

## (9) หมดอายุ/ควรบริโภคก่อน

แสดงวัน เดือนและปี / เดือนและปี  
ตามลำดับ การแสดงเดือนอาจเป็นตัวเลข

## (4) ปริมาณสุทธิ

### (ระบบเมตริก)

น้ำหนักสุทธิ (กรัม, กิโลกรัม)

ปริมาตรสุทธิ (มิลลิลิตร, ลิตร)

## (2) เลขสารบบอาหาร



ด้วยตัวเลข 13 หลัก

# ฉลาก

## (3) ชื่อและที่ตั้ง

- ผู้ผลิต
- ผู้แบ่งบรรจุ
- ผู้นำเข้า พร้อมชื่อและประเทศผู้ผลิต

**(5) ส่วนประกอบที่สำคัญ**  
เป็นร้อยละของน้ำหนัก

แสดงข้อความว่า "เป็นวัตถุดิบสำหรับแปรรูป  
อาหารเท่านั้น" หรือข้อความอื่นที่มีความ  
หมายในทำนองเดียวกันที่ฉลาก

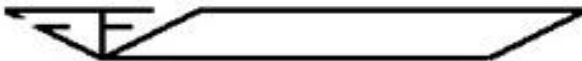
ต้องมีการแสดงรายละเอียดเป็นภาษาไทยที่ครบถ้วนตามข้อ 5 ที่เห็นได้ชัดเจนและอ่านได้ง่าย ไว้ในคู่มือหรือเอกสารประกอบการจำหน่ายทุกครั้ง ยกเว้นการแสดงสูตร  
ส่วนประกอบเป็นร้อยละไว้ที่คู่มือหรือเอกสารประกอบการจำหน่าย 2 กรณี ได้แก่ 1. ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารเพื่อใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารของตนเอง 2. ผู้ผลิตหรือผู้  
นำเข้าอาหารจำหน่ายให้แก่ผู้แปรรูปอาหาร โดยมีข้อตกลงการให้ข้อมูลตามข้อ 5(5) ดังกล่าว

# ฉลากอาหารเพื่อการส่งออก

แสดงข้อความเป็นภาษาใดก็ได้

โดยมีข้อความ

🌸 ประเทศผู้ผลิต

🌸 เลขสารบบอาหาร  (Food Serial NO.....) หรือ

เลขสถานที่ผลิตอาหาร Food production premises No. (xx-x-xxxxx) หรือ

ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต

# ชื่ออาหาร (ข้อ 5(1), (ข้อ 16))

- ✓ **ชื่อเฉพาะของอาหาร ชื่อสามัญ หรือชื่อที่ใช้เรียกอาหารตามปกติ**  
ถั่วลิสงอบรสน้ำผึ้ง, แกงมัสมั่นไก่, น้ำพริกกุ้งเสียบ, ยากิโซบะ, ขนมดอกจอก, โดนัท, ไส้กรอกไก่, น้ำผึ้ง,
- ✓ **ชื่อที่แสดงประเภทหรือชนิดของอาหาร**  
นมผงพร้อมมันเนย, เครื่องดื่ม, นมเปรี้ยว, น้ำมันปาล์ม, น้ำดื่ม
- ✓ **ชื่อทางการค้า**  
ต้องมีข้อความแสดงประเภทหรือชนิดของอาหารกำกับโดยจะอยู่ในบรรทัดเดียวกับชื่อทางการค้าก็ได้ และจะมีขนาดตัวอักษรต่างกับชื่อทางการค้าก็ได้ แต่ต้องสามารถอ่านได้ชัดเจน เช่น บubu (น้ำบริโภค)



# ชื่ออาหาร (ข้อ 5(1), (ข้อ 16))

กรณีชื่ออาหารอาจทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดเกี่ยวกับ

(1) ลักษณะเฉพาะของอาหารนั้น ๆ

(2) แหล่งกำเนิด

**ต้องระบุข้อความหนึ่งข้อความใดประกอบชื่ออาหารด้วย**

อาจเป็น สารที่ใช้บรรจุ หรือกรรมวิธีการผลิต หรือรูปลักษณะของอาหาร หรือส่วนของพืชหรือสัตว์ หรือแหล่งกำเนิดของอาหาร

**EXAMPLE**

ปลาทูน่าในน้ำเกลือ, กล้วยตาก, ซ็อกโกแลตรูปกล้วย,  
ไข่ตุ๋นแบบญี่ปุ่น, ซีโดรงหมูย่างหมักสูตรเกาหลี

# ชื่ออาหาร (ข้อ 5(1),(ข้อ16))

## การแสดงชื่ออาหาร ต้อง

- ✓ ความสูงของตัวอักษรไม่น้อยกว่า 2 มิลลิเมตร \*
- ✓ เห็นได้ชัดเจน และอ่านง่าย
- ✓ ได้สัดส่วนสัมพันธ์กับขนาดพื้นที่ฉลาก
- ✓ อยู่ตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน
- ✓ เป็นไปตามข้อ 4 **NEW**

\*ฉลากที่มีเนื้อที่น้อยกว่า 35 ตารางเซนติเมตร ขนาดตัวอักษรให้มีความสูงไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตรได้

◆ ปสธ. (ฉบับที่ 367) พ.ศ. 2557 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม

## การแสดงชื่ออาหาร ต้องมีข้อความต่อเนื่องกันในแนวนอน



◆ ปสธ. (ฉบับที่ 450) พ.ศ. 2567 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

## การแสดงชื่ออาหาร ต้องเป็นไปตามข้อ 4

- 1) ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร หรือไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ
- 2) ไม่แสดงถึงชื่ออาหาร ส่วนประกอบของอาหาร อัตราส่วนของอาหาร ปริมาณของอาหาร หรือแสดงถึงสรรพคุณของอาหารอันเป็นเท็จหรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อ
- 3) ไม่ทำให้เข้าใจว่ามีวัตถุตามข้อความ ชื่อ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมายหรือเครื่องหมายการค้าดังกล่าวผสมอยู่ในอาหารโดยที่ไม่มีวัตถุนั้นผสมอยู่ หรือมีผสมอยู่ในปริมาณที่ไม่อาจแสดงสรรพคุณ
- 4) ไม่พ้องเสียง พ้องรูป กับคำหรือข้อความที่สื่อถึงคุณประโยชน์ คุณภาพ สรรพคุณ อันเป็นการโอ้อวด หรือเป็นเท็จ หรือเกินจริง หรือหลอกลวงทำให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร
- 5) ไม่ขัดกับวัฒนธรรมและศีลธรรมอันดีงามของไทยหรือส่อไปในทางทำลายคุณค่าของภาษาไทย
- 6) ไม่ส่งเสริมหรืออาจก่อให้เกิดความขัดแย้ง ความแตกแยก หรือผลกระทบในเชิงลบ ทั้งทางตรงหรือทางอ้อมต่อสังคม วัฒนธรรม ศีลธรรม ประเพณี หรือพฤติกรรมที่เกี่ยวกับเพศ ภาษา และความรุนแรง

# เลขสารบบอาหาร (ข้อ 5(2), ข้อ 9)

## การแสดงผลสารบบอาหาร

- ✓ เป็นไปตามข้อกำหนดในระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับการขอรับเลขสารบบอาหาร
- ✓ แสดงเลขสารบบอาหารในเครื่องหมาย อย. ด้วยตัวเลขที่มีสีตัดกับสีพื้นของกรอบ และมีขนาดไม่เล็กกว่า 2 มิลลิเมตร สีของกรอบตัดกับสีพื้นของฉลาก

อาหารที่ผลิตเพื่อการส่งออก **เลือก**แสดงอย่างหนึ่งอย่างใดต่อไปนี้

- เลขสารบบอาหาร หรือ
- เลขสถานที่ผลิตอาหาร หรือ
- ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต



# รายละเอียดข้อมูลที่แสดงบนเลขสารบบอาหาร

แสดงถึง

- จังหวัดที่ตั้งของสถานที่ประกอบการนั้นๆ
- ใช้รหัสตัวเลข 2 หลัก แทนอักษรย่อ เช่น 12 แทนจังหวัดนนทบุรี (ดูตารางแสดงรหัสจังหวัดประกอบ)

1

แสดงถึง

- เลขประจำสถานที่ได้จากเลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหารหรือเลขที่ใบอนุญาตนำเข้าหรือสั่งอาหาร หรือเลขที่ประจำสถานที่ผลิตที่ไม่เข้าข่ายเป็นโรงงาน (แล้วแต่กรณี) ที่ได้รับอนุญาตแล้ว
- ใช้รหัสตัวเลข 5 หลัก โดย 2 หลักหลังเป็นเลขท้ายของปี พ.ศ. ที่อนุญาตสถานที่ดังกล่าว

3

แสดงถึง

- สถานะของสถานที่ประกอบการและหน่วยงานที่อนุญาตสถานที่นั้นๆ
- ใช้รหัสตัวเลข 1 หลัก :

- 1 หมายถึง สถานที่ผลิต
- 3 หมายถึง สถานที่นำเข้า
- 2 หมายถึง สถานที่ผลิต
- 4 หมายถึง สถานที่นำเข้า

อนุญาตโดย อย. (เลขคี่)

อนุญาตโดย จว. (เลขคู่)

2

XX-X-XXXXX-Y-YYYY

แสดงถึง

- หน่วยงานที่อนุญาตผลิตภัณฑ์นั้นๆ ซึ่งอาจจะเหมือนหรือแตกต่างจากหน่วยงานที่อนุญาตสถานที่ก็ได้ ใช้รหัสตัวเลข 1 หลัก

- 1 หมายถึง ผลิตภัณฑ์นั้นอนุญาตโดย อย.
- 2 หมายถึง ผลิตภัณฑ์นั้นอนุญาตโดย จว.
- 3 หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตเพื่อส่งออกอนุญาตโดย อย.
- 4 หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตเพื่อส่งออกอนุญาตโดย จว.
- 5 หมายถึง ผลิตภัณฑ์นั้นอนุญาตผ่านอินเทอร์เน็ตโดย อย.
- 6 หมายถึง ผลิตภัณฑ์นั้นอนุญาตผ่านอินเทอร์เน็ตโดย จว.

4

แสดงถึง

- เลขลำดับที่ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวของสถานที่นั้นๆ ที่ผ่านการอนุญาตจากหน่วยงานที่ประเมินผลิตภัณฑ์เข้ามา (ตาม ) เรียงตามลำดับจากน้อยไปหามาก
- ใช้รหัสตัวเลข 4 หลัก เช่น  
ลำดับที่ 1 ใช้ 0001  
ลำดับที่ 99 ใช้ 0099

5

4

# ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต หรือผู้แบ่งบรรจุ หรือ ผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่ (ข้อ 5 (3))

## อาหารที่ผลิตในประเทศ

- ผู้ผลิต แสดง ผู้ผลิต+ ที่ตั้ง
- ผู้แบ่งบรรจุ แสดง ผู้แบ่งบรรจุ + ที่ตั้ง

หรือ

- ผู้ผลิต / ผู้แบ่งบรรจุ เลือกแสดง สำนักงานใหญ่ + ที่ตั้ง

## อาหารที่นำเข้า

- แสดง ผู้นำเข้า + ที่ตั้ง + ชื่อและประเทศผู้ผลิต

แสดงข้อความกำกับที่สื่อให้ผู้บริโภคเข้าใจอย่างชัดเจนว่า เป็นผู้ผลิต หรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือ สำนักงานใหญ่ สำหรับกรณีผลิตหรือแบ่งบรรจุ หรือ ผู้นำเข้า แล้วแต่กรณี

**NEW**

◆ ปลธ. (ฉบับที่ 367) พ.ศ. 2557 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม

ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต หรือผู้แบ่งบรรจุ หรือ ผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่

อาหารที่ผลิตในประเทศ

- ผู้ผลิต แสดง “ผู้ผลิต” หรือ “ผลิตโดย” + ที่ตั้ง
- ผู้แบ่งบรรจุ แสดง “ผู้แบ่งบรรจุ” หรือ “แบ่งบรรจุโดย” + ที่ตั้ง
- ผู้ผลิต / ผู้แบ่งบรรจุ เลือกแสดง “สำนักงานใหญ่” + ที่ตั้ง

อาหารที่นำเข้า

- แสดง ผู้นำเข้า หรือ นำเข้าโดย + ที่ตั้ง + ชื่อและประเทศผู้ผลิต



◆ ปลธ. (ฉบับที่ 450) พ.ศ. 2567 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

อาหารที่ผลิตในประเทศ

- ผู้ผลิต แสดง ผู้ผลิต + ที่ตั้ง
- ผู้แบ่งบรรจุ แสดงผู้แบ่งบรรจุ + ที่ตั้ง
- ผู้ผลิต / ผู้แบ่งบรรจุ เลือกแสดง “สำนักงานใหญ่” + ที่ตั้ง

สามารถแสดงข้อความที่สื่อว่าเป็นผู้ผลิต ผู้แบ่งบรรจุ ผู้นำเข้า โดยไม่ต้องระบุข้อความว่า “ผลิตโดย” “แบ่งบรรจุโดย” “นำเข้าโดย”

อาหารที่นำเข้า

- แสดง ผู้นำเข้า + ที่ตั้ง + ชื่อและประเทศผู้ผลิต



# ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก (ข้อ 5 (4))

## ✓ ของแข็ง แสดงน้ำหนักสุทธิ

เว้นแต่ไม่สามารถแสดงน้ำหนักสุทธิให้แสดงจำนวนนับ

**NEW**

- น้ำหนักสุทธิ 100 กรัม, น้ำหนักสุทธิ 500 กรัม (60 แดปซูล), น้ำหนักสุทธิ 300 กรัม (6 กรัม X 50 ซอง), น้ำหนักสุทธิ 6 กรัม X 50 ซอง
- **บรรจุ 12 ฟอง**

## ✓ ของเหลว แสดงปริมาตรสุทธิ

- ปริมาตรสุทธิ 1 ลิตร, ปริมาตรสุทธิ 250 มิลลิลิตร X 12 กล่อง

## ✓ เครื่องแข็งเครื่องเหลว หรือลักษณะอื่น เลือกแสดงน้ำหนักสุทธิ หรือปริมาตรสุทธิ

**อาหารที่มีการกำหนดน้ำหนักเนื้ออาหารไว้  
ให้แสดงปริมาณน้ำหนักเนื้ออาหารด้วย**

◆ ปสธ. (ฉบับที่ 367) พ.ศ. 2557 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม

ปริมาณอาหารเป็นระบบเมตริก

✓ ของแข็ง แสดงน้ำหนักสุทธิ



◆ ปสธ. (ฉบับที่ 450) พ.ศ. 2567 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

✓ ของแข็ง แสดงน้ำหนักสุทธิ **เว้นแต่ไม่สามารถแสดงน้ำหนักสุทธิให้แสดงจำนวนนับ**

เพื่อให้รองรับกรณีสินค้าเกษตร เช่น ไข่สด ไข่เค็ม ไข่เยี่ยวม้า  
ผลไม้ต่าง ๆ ที่จำหน่ายในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่ายในลักษณะ  
จำนวนนับ

# ส่วนประกอบที่สำคัญ (ข้อ 5 (5))

## ส่วนประกอบที่สำคัญ แสดง

- ร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ \*

**NEW**

\* **อาหารชนิดแห้ง หรือชนิดผง หรือชนิดเข้มข้น** ที่ต้องเจือจางหรือทำละลายก่อน

บริโภคอาจเลือกแสดงเป็น

- ร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ หรือ
- ร้อยละของน้ำหนักเมื่อเจือจางหรือทำละลายตามวิธีปรุงเพื่อรับประทานตามที่แจ้งไว้บนฉลาก
- หรือแสดงทั้งสองอย่างก็ได้



## ◆ ปสธ. (ฉบับที่ 367) พ.ศ. 2557 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม

### ส่วนประกอบสำคัญ

#### ส่วนประกอบที่สำคัญ แสดง

- ร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ \*
- เรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย



## ◆ ปสธ. (ฉบับที่ ...) พ.ศ. 2567 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

#### ส่วนประกอบที่สำคัญ แสดง

- ร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ \*

ปรับข้อกำหนดการแสดงส่วนประกอบจากมากไปน้อย เป็นข้อแนะนำในการแสดงฉลาก

# ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร (ข้อ 5 (6))

✓ มีการใช้ ✓ อาจมีการปนเปื้อนในกระบวนการผลิต

✓ มีการใช้ แสดง “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มี .....” หรือ “มี...” ไว้ในกรอบ โดยสีของตัวอักษรต้องตัดกับสีพื้นของกรอบและสีของกรอบตัดกับสีพื้นของฉลาก เช่น **ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีแป้งสาลี นมผง หรือ มีแป้งสาลี นมผง**

✓ อาจมีการปนเปื้อน แสดง “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมี .....” หรือ “อาจมี.....” ไว้ในกรอบ โดยให้แสดงในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน

**NEW**

ทั้งนี้ข้อความว่า “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร” อาจใช้ข้อความอื่นที่มีความหมายในทำนองเดียวกัน แทนก็ได้ โดยให้แสดงในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจนและอ่านได้ง่าย

## ◆ ปลธ. (ฉบับที่ 367) พ.ศ. 2557 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม

### ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร

✓ มีการใช้ **แสดง** “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มี .....” หรือ

“มี...” ไว้ในกรอบ โดยสีของตัวอักษรต้องตัดกับสีพื้นของกรอบและสีของกรอบตัดกับสีพื้นของฉลาก เช่น

**ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีแป้งสาลี นมผง หรือ มีแป้งสาลี นมผง**

✓ อาจมีการ**ปนเปื้อน แสดง** “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมี .....”

หรือ “อาจมี.....” ไว้ในกรอบ โดยสีของตัวอักษรต้องตัดกับสีพื้นของกรอบและสีของกรอบตัดกับสีพื้นของฉลาก



## ◆ ปลธ. (ฉบับที่ 450) พ.ศ. 2567 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

✓ มีการใช้ **แสดง** “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มี .....” หรือ

“มี...” ไว้ในกรอบ โดยสีของตัวอักษรต้องตัดกับสีพื้นของกรอบและสีของกรอบตัดกับสีพื้นของฉลาก เช่น

**ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีแป้งสาลี นมผง หรือ มีแป้งสาลี นมผง**

✓ อาจมีการ**ปนเปื้อน แสดง** “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมี .....”

หรือ “อาจมี.....” ไว้ในกรอบ **โดยให้แสดงในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน**

**ทั้งนี้ข้อความว่า “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร” อาจใช้ข้อความอื่นที่มีความหมายในทำนองเดียวกันแทนก็ได้ โดยให้แสดงในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจนและอ่านได้ง่าย**

# ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร (ข้อ 5 (6))

## ชนิดของสารก่อภูมิแพ้/ สารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน

- ธัญพืชที่มีส่วนประกอบของกลูเตน ได้แก่ ข้าวสาลี ไรน์ บาร์เลย์ โอ๊ต สเปลท์ หรือสายพันธุ์ลูกผสมของธัญพืชดังกล่าว และผลิตภัณฑ์จากธัญพืชที่มีส่วนประกอบของกลูเตนดังกล่าว
- สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง เช่น ปู กุ้ง กุ้งล็อบสเตอร์ เป็นต้น และผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง



# ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร (ข้อ 5 (6))

## ชนิดของสารก่อภูมิแพ้/ สารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน (ต่อ)

- **ไข่ และผลิตภัณฑ์จากไข่**
- **ปลา และผลิตภัณฑ์จากปลา**
- **ถั่วลิสง และผลิตภัณฑ์จากถั่วลิสง**
- **ถั่วเหลือง และผลิตภัณฑ์ถั่วเหลือง**
- **นม และผลิตภัณฑ์จากนม รวมถึงแลคโตส**
- **ถั่วที่มีเปลือกแข็ง และผลิตภัณฑ์จากถั่วที่มีเปลือกแข็ง เช่น อัลมอนด์ วอลนัท พีแคน เป็นต้น**
- **ซัลไฟต์ ที่มีปริมาณมากกว่าหรือเท่ากับ 10 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม**
- **หอย หมีกและผลิตภัณฑ์จากหอย หมีก**



**NEW**

\* สามารถแสดงข้อมูลสารก่อภูมิแพ้อื่นนอกเหนือจากที่กำหนดได้

◆ ปสธ. (ฉบับที่ 367) พ.ศ. 2557 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม

รายการสารก่อผู้แพ้อาหาร

✓ สารก่อภูมิแพ้ 9 รายการ



◆ ปสธ. (ฉบับที่ 450) พ.ศ. 2567 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

✓ สารก่อภูมิแพ้ 10 รายการ โดยเพิ่ม **หอย หมีกและผลิตภัณฑ์จากหอย หมีก**



# ข้อยกเว้นการแสดงข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร

## (6.1) รัญพืชที่มีส่วนประกอบของกลูเตน และผลิตภัณฑ์จากรัญพืชที่มีส่วนประกอบของกลูเตนดังกล่าว ยกเว้น

- กลูโตสไซรป์ หรือเดกซ์โทรสที่ได้จากข้าวสาลี
- มอลโทเดกซ์ทริน จากข้าวสาลี
- กลูโตสไซรป์ จากข้าวบาร์เลย์
- แอลกอฮอล์ที่ได้จากการกลั่นเมล็ดรัญพืช

## (6.4) ปลา และผลิตภัณฑ์จากปลา ยกเว้นเจลาตินจากปลาที่ใช้เป็นสารช่วยพาวิตามินและแคโรทีนอยด์

## (6.6) กัวเหลียง และผลิตภัณฑ์กัวเหลียง ยกเว้น

- น้ำมันหรือไขมันจากกัวเหลียงที่ผ่านกระบวนการทำให้บริสุทธิ์
- โทโคเฟอร์รอลผสม, ดี-แอลฟา-โทโคเฟอร์รอล, หรือ ดีแอล-แอลฟา-โทโคเฟอร์รอล หรือ ดี-แอลฟา-โทโคเฟอริลแอสซิเตต, หรือ ดีแอล-แอลฟา-โทโคเฟอริลแอสซิเตต หรือ ดี-แอลฟา-โทโคเฟอริลแอสซิดซัคซิเนต ที่ได้จากกัวเหลียง
- ไฟโตสเตอรอล และไฟโตสเตอรอลเอสเตอร์ที่ได้จากน้ำมันกัวเหลียง
- สเตานอลเอสเตอร์จากพืชที่ผลิตจากสเตอรอลของน้ำมันพืชที่ได้จากกัวเหลียง

## (6.7) นม และผลิตภัณฑ์จากนม รวมถึงแลคโตส ยกเว้น แลคติกออล

# ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร (ข้อ 5 (6))

- ✓ มีการกำหนดขนาดตัวอักษรตามขนาดพื้นที่
- ✓ ให้แสดงในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจนและอ่านได้ง่าย

NEW

**ส่วนประกอบ:** เนื้อไก่ 65%, เครื่องปรุงรส 9% (วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร (โมโนโซเดียมกลูตาเมต, โดโซเดียม 5'-ไรโบนิวคลีโอไทด์), อิมัลซิไฟเออร์ (INS451i), สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน (INS316), สารคงสภาพผงสี (INS250))

**ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร:** มีนม อาจมีธัญพืชที่มีส่วนประกอบของกลูเตน, สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง, ไข่, ปลา, ถั่วลิสง, ถั่วเหลือง, ถั่วที่มีเปลือกแข็ง และซีลไฟต์ ใช้โมโนโซเดียมกลูตาเมตและโดโซเดียม 5'-ไรโบนิวคลีโอไทด์เป็นวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร

ส่วนประกอบโดยประมาณ : น้านมถั่วเหลือง 90.4 %, น้ำตาล 7.5 %, โยบีนพีช 1.6 %, พงชาเขียว 0.5 %  
“ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มี ถั่วเหลือง”

Ingredients : Soymilk (Water and Soybean) 90.4%, Sugar 7.5%, Vegetable Fat (Palm Oil and Coconut Oil) 1.6%, GreenTea Powder 0.5 %, Salt, Stabilizer (E407) (This product contains Soybean)

成份 : 黄豆乳(水及大豆) 90.4 %, 食糖 7.5 %, 植物脂肪(棕榈油及椰油) 1.6 %, 綠茶粉 0.5 %, 鹽, 穩定劑(E407)(此產品含有大豆)

Ingredientes : Leche de soja (agua y semilla de soja) 90.4 %, Azúcar 7.5 %, Aceites vegetales (palma y coco) 1.6 %, Polvo de té verde 0.5 %, Sal, Estabilizador (E407)(Este producto contiene semilla de soja)

Ingredients : Lait de soja (Eau et graine de soja) 90.4 %, Sucre 7.5 %, Graisse végétale (huile de palme et huile de coco) 1.6 %, Poudre de thé vert 0.5 %, Sel, Stabilisant (E407) (Ce produit contient des graines de soja)

Ingredientes : Leite de soja (Água e feijão de soja) 90.4 %, Açúcar 7.5 %, Gordura vegetal (Óleo de palma e óleo de coco) 1.6 %, Chá verde em pó 0.5 %, Sal, Estabilizador (E407) (Este produto contém feijão de soja)

المكونات : ماء، فول الصويا، سكر، دهن نباتي، مسحوق الشاي الأخضر



## ◆ ปสธ. (ฉบับที่ 367) พ.ศ. 2557 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม

### ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร

- ✓ มีการกำหนดขนาดตัวอักษรตามขนาดพื้นที่ ตามข้อ 15(3)
- ✓ สีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของฉลาก
- ✓ ขนาดตัวอักษรต้องไม่เล็กกว่าขนาดตัวอักษรที่แสดงส่วนประกอบ
- ✓ แสดงไว้ที่ด้านล่างของการแสดงส่วนประกอบ



## ◆ ปสธ. (ฉบับที่ 450) พ.ศ. 2567 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

- ✓ มีการกำหนดขนาดตัวอักษรตามขนาดพื้นที่ ตามข้อ 15(3)
- ✓ ให้แสดงในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจนและอ่านได้ง่าย

# ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร (ข้อ 5 (6))

## ตัวอย่าง

- ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีแป้งสาลี นมผง
- ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีเดซิน (โปรตีนนม)
- ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีเดซิน (โปรตีนจากนม)
- ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร: มีโปรตีนจากนม
- ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีเลซิทินจากถั่วเหลือง
- ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมี ถั่วเปลือกแข็ง
- ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีแป้งสาลี นมผง, อาจมีถั่วเปลือกแข็ง
- ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีแป้งสาลี นมผง และอาจมีถั่วเปลือกแข็ง
- ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีซัลไฟต์ \*



\* ตัวอย่างกรณีมีการใช้โซเดียม ไบซัลไฟต์เป็นสารฟอกสีในผลิตภัณฑ์

# ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร (ข้อ 5 (6))

## ข้อยกเว้นการแสดงข้อมูล

- อาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกินเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ **และมี**การแสดงชื่ออาหารที่ระบุชื่อสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกินไว้ชัดเจนแล้ว

**ตัวอย่างไม่ต้องแสดงข้อมูลสารก่อภูมิแพ้ :-** น้ํานมโดพาสเจอร์ไรส์ หรือ กั๋วลิสงอบกรอบ

**ตัวอย่างที่ต้องแสดงข้อมูลสารก่อภูมิแพ้ :-**

- ชื่ออาหาร “ครีมแทชนิควิปปิงครีม” ประกอบด้วยครีมแทจกนมโค 100 % ต้องแสดงข้อความว่า “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีครีมจากนม” เนื่องจากชื่ออาหารไม่สื่อถึงชื่อสารก่อภูมิแพ้
- ชื่ออาหาร “คัสตาร์ด” มีไข่ไก่เป็นส่วนประกอบ ต้องแสดงข้อความว่า “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีไข่” เนื่องจากชื่ออาหารไม่สื่อว่ามีสารก่อภูมิแพ้เป็นส่วนประกอบ
- ชื่ออาหาร “ปูอัด” มีเนื้อปลาเป็นส่วนประกอบ ต้องแสดงข้อความว่า “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีปลา” เนื่องจากชื่ออาหารไม่สื่อว่ามีสารก่อภูมิแพ้เป็นส่วนประกอบ



# วัตถุเจือปนอาหาร (ข้อ 5 (7))

## เมื่อใดต้องแสดงข้อความเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหาร

- ✓ มีการใช้
- ✓ มีวัตถุเจือปนอาหารติดมากับวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหาร เป็นส่วนประกอบของอาหารในปริมาณที่เกิดผลตามวัตถุประสงค์ของการใช้วัตถุเจือปนอาหาร



### ส่วนประกอบที่สำคัญโดยประมาณ :

น้ำเกะกือ 12.5% ข้าวเหนียวดำ 12.4%  
น้ำตาล 11.2% มะพร้าวอ่อน 2% เผือก 2%  
สารให้ความข้นเหนียว (INS 1442)  
สารทำให้คงตัว (INS 331 (iii))  
อิมัลซิไฟเออร์ (INS 471 INS 473)





# วัตถุเจือปนอาหาร (ข้อ 5 (7))

## วิธีการแสดงข้อความเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหาร

- ชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ หรือ ชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives
- ชื่อกลุ่มหน้าที่ของ สี วัตถุกันเสีย วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล และวัตถุปรุงแต่งรส ส่วนกลุ่มหน้าที่อื่น ให้แสดงข้อความว่า “วัตถุเจือปนอาหาร” ร่วมกับ “INS Number” หรือ “ชื่อเฉพาะ”
- “สี” ตามด้วยชื่อเฉพาะ หรือ INS number โดยอาจระบุชนิดของสีซึ่งเป็นสีธรรมชาติหรือสีสังเคราะห์ แล้วแต่กรณี
- “วัตถุกันเสีย” ตามด้วยชื่อเฉพาะ หรือ INS number
- กรณีมีหน้าที่เป็นวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร และวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล ต้องแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ตามด้วยชื่อเฉพาะ

◆ ปสธ. (ฉบับที่ 367) พ.ศ. 2557 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม

ข้อมูลวัตถุเจือปนอาหาร

- กรณีมีหน้าที่ให้สี **ต้อง** แสดงข้อความ “สีธรรมชาติ” หรือ “สีสังเคราะห์” ตามด้วยชื่อเฉพาะ หรือ ตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives

◆ ปสธ. (ฉบับที่ 450) พ.ศ. 2567 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

- “สี” ตามด้วยชื่อเฉพาะ หรือ INS number โดยอาจระบุชนิดของสีซึ่งเป็นสีธรรมชาติหรือสีสังเคราะห์ แล้วแต่กรณี

ไม่ต้องระบุว่าเป็นสีธรรมชาติหรือสีสังเคราะห์  
แต่หากประสงค์จะระบุก็ได้

# สีธรรมชาติ

- INS 100(i) Curcumin
- INS 101 (iii) Riboflavin from *Bacillus subtilis*
- INS 101 (iii) Riboflavin from *Ashbya gossypii*
- INS 120 Carmines
- INS 140 Chlorophylls
- INS 141 (i) Chlorophylls, copper complexes
- INS 141 (ii) Chlorophyllin copper complexes, potassium and sodium salts
- INS 150a Caramel I-plain caramel
- INS 150b Caramel II-sulfite caramel
- INS 150c Caramel III-Ammonia caramel
- INS 150d Caramel IV-Sulfite ammonia caramel
- INS 160a (ii) beta-Carotenes, vegetable
- INS 160a (iii) beta-Carotene, *Blakeslea trispora*
- INS 160b (i) Annatto extracts, bixin based
- INS 160b (ii) Annatto extracts, norbixin based
- INS 160c(i) Paprika oleoresin
- INS 160c(ii) Paprika extract
- INS 160d (ii) Lycopene, Tomatoes
- INS 160d (iii) Lycopene, *Blakeslea trispora*
- INS 161b(i) Lutein from *Tagetes erecta*
- INS 161b(iii) Lutein esters from *Tagetes erecta*
- INS 162 Beet Red
- INS 163 (ii) Grape skin extract

ที่มา: [The Natural Food Colours Association: NATCOL](#)

## วัตถุเจือปนอาหาร (ข้อ 5 (7))

### วิธีการแสดงข้อความเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหาร

หากแสดงข้อมูลการใช้วัตถุเจือปนอาหารครบถ้วนตามข้อ 5(7) ของประกาศฯแล้ว ไม่ต้อง แสดงข้อมูลการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ได้แก่

ข้อความว่า “ใช้.....เป็นวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล” หรือ “เจือสีธรรมชาติ” หรือ “เจือสีสังเคราะห์” หรือ “ใช้วัตถุกันเสีย” หรือ “ใช้...เป็นวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร” ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเฉพาะอีก เนื่องจากเป็นการแสดงข้อมูลวัตถุเจือปนอาหารที่ครอบคลุมถึงข้อความที่กำหนดให้แสดงไว้ตามประกาศเฉพาะไว้แล้ว



## วัตถุเจือปนอาหาร (ข้อ 5 (7))

ประกาศเฉพาะกำหนดให้แสดง	การแสดงข้อความ ตาม ปสร 450
ใช้.....เป็นวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล	“วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล (แอสปาแตม)”
เจือสีธรรมชาติ	“สี (สารสกัดจากเปลือกถั่ว)” หรือ “สี (INS163(ii))”
เจือสีสังเคราะห์	“สี (INS101)”
ใช้วัตถุกันเสีย	“วัตถุกันเสีย (INS 211)”



## วัตถุเจือปนอาหาร (ข้อ 5 (7))

ปสร. (ฉบับที่ 281) พ.ศ. 2547 ที่แก้ไขเพิ่มเติม ปสร. (ฉบับที่ 444) พ.ศ.2566  
แบ่งกลุ่มวัตถุเจือปนอาหารตามหน้าที่ด้านเทคโนโลยีไว้ 27 กลุ่ม

สารเพิ่มรสชาติ หรือวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร (Flavour enhancer)

สารให้ความหวาน หรือวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener)

สารกันเสีย หรือวัตถุกันเสีย (Preservative) สี (Colour)

สารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulator) สารฟอกสี (Bleaching agent)

สารทำให้คงตัว (Stabilizer) สารป้องกันการจับเป็นก้อน (Anticaking agent)

สารป้องกันการเกิดฟอง (Antifoaming agent) สารเพิ่มปริมาณ (Bulking agent)

สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน (Antioxidant) สารให้ความข้นเหนียว (Thickener)

- ข้อมูลกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับวัตถุเจือปนอาหาร

<http://food.fda.moph.go.th/FoodAdditives.php>



# วัตถุเจือปนอาหาร (ข้อ 5 (7))

## ตัวอย่างการการแสดงความเกี่ยวข้องวัตถุเจือปนอาหาร

### ➤ แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ

- สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน (บิวทิล ไฮดรอกซี โทลูอิน) หรือ วัตถุเจือปนอาหาร (บิวทิล ไฮดรอกซี โทลูอิน)
- วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล (แอสปาแตม)
- สีธรรมชาติ (สารสกัดจากเปลือกองุ่น)

### ➤ แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives และข้อกำหนดตามประกาศเฉพาะ (ถ้ามี)

- สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน (INS 321) หรือ วัตถุเจือปนอาหาร (INS 321)
- วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล (แอสปาแตม) หรือ ใช้แอสปาแตมเป็นวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล
- สีธรรมชาติ (INS 163 (ii)) , สีธรรมชาติ (สารสกัดจากเปลือกองุ่น) หรือ เจือสีธรรมชาติ (INS 163 (ii)), เจือสีธรรมชาติ (สารสกัดจากเปลือกองุ่น)

# วัตถุเจือปนอาหาร (ข้อ 5 (7))

## ตัวอย่างการการแสดงความเกี่ยวข้องับวัตถุเจือปนอาหาร

- การแสดงวัตถุเจือปนอาหารในอาหารที่มีส่วนประกอบหลายชนิด อาจแสดงวัตถุเจือปนอาหารต่อท้ายจากส่วนประกอบแต่ละชนิดหรืออาจแสดงรวมไว้ท้ายสุดของส่วนประกอบทั้งหมด
  - น้ำตาล 50 % ครีมเทียม 40 % (อิมัลซิไฟเออร์ (INS 322 (i) INS 340(ii) INS 451(i)) สารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (INS 551), ผงโกโก้ 10 % (อิมัลซิไฟเออร์ (INS 322 (i)) สารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (INS 552) สารกันเสีย (INS 280)
  - น้ำตาล 50 % ครีมเทียม 40 % ผงโกโก้ 10 % (วัตถุเจือปนอาหาร(INS 322 (i), INS 340(ii), INS 451(i),INS 551, INS 552), สารกันเสีย (INS 280))



# วัตถุดิบต่างกลิ่นรส(ข้อ 5 (8))

- **ต่างกลิ่นธรรมชาติ**
- **ต่างกลิ่นเลียนธรรมชาติ**
- **ต่างกลิ่นสังเคราะห์**
- **ต่างรสธรรมชาติ**
- **ต่างรสเลียนธรรมชาติ**



# ควรบริโภคก่อน/หมดอายุ (ข้อ 5 (9), ข้อ 15 (3))

- อาหารที่มีอายุการเก็บรักษาไม่เกิน 90 วัน:- ควรบริโภคก่อน/หมดอายุ วัน เดือนและปี
- อาหารที่มีอายุการเก็บรักษาเกิน 90 วัน:- ควรบริโภคก่อน /หมดอายุ วัน เดือน และปี หรือ หมดอายุ/ควรบริโภคก่อน เดือน และปี
- **ยกเว้น** มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารนั้น กำหนดให้แสดงข้อความ “ผลิต” หรือ “หมดอายุ” หรืออื่น ๆ
- **ต้อง** แสดงวัน เดือนและปี หรือเดือนและปี เรียงตามลำดับ
- **อาจ** แสดง “เดือน” เป็นตัวเลขหรือตัวอักษรก็ได้ ตัวเลขที่ใช้อาจแสดงเป็นเลขอารบิกหรือเลขไทย
- แสดงข้อความเป็นภาษาไทย และอาจแสดงข้อความดังกล่าวที่เป็นภาษาอังกฤษที่มีความหมายทำนองเดียวกันด้วยก็ได้
- การแสดงวันเดือนปี หรือเดือนปีที่หมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน ตัวเลขที่แสดงวันเดือนปี หรือเดือนปีต้องเป็นระยะเวลาอย่างน้อยเท่ากับ หรือหลังจากวันเดือนปี หรือเดือนปีที่จำหน่าย



**NEW**

กรณีไม่เป็นไปตามกำหนด ต้องมีข้อความหรือตัวอักษรที่สื่อให้ผู้บริโภค  
เข้าใจอย่างชัดเจนถึงวิธีการแสดงข้อความดังกล่าวกำกับไว้ด้วย

## ◆ ปสธ. (ฉบับที่ 367) พ.ศ. 2557 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม

### ควรบริโภคก่อน หรือหมดอายุ

- อาหารที่มีอายุการเก็บรักษาไม่เกิน 90 วัน:- ควรบริโภคก่อน/หมดอายุ วัน เดือนและปี
- อาหารที่มีอายุการเก็บรักษาเกิน 90 วัน:- ควรบริโภคก่อน /หมดอายุ วัน เดือน และปี หรือ หมดอายุ/ควรบริโภคก่อน เดือน และปี
- ยกเว้น มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารนั้น กำหนดให้แสดงข้อความ “ผลิต” หรือ “หมดอายุ” หรืออื่น ๆ
- ต้องแสดงวัน เดือนและปี หรือเดือนและปี เรียงตามลำดับ
- อาจแสดง “เดือน” เป็นตัวเลขหรือตัวอักษรก็ได้ ตัวเลขที่ใช้อาจแสดงเป็น เลขอารบิกหรือเลขไทย



## ◆ ปสธ. (ฉบับที่ 450) พ.ศ. 2567 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

- แสดงข้อความเป็นภาษาไทย และอาจแสดงข้อความดังกล่าวที่เป็นภาษาอังกฤษที่มีความหมายทำนองเดียวกันด้วยก็ได้
- การแสดงวันเดือนปี หรือเดือนปีที่หมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน ตัวเลขที่แสดงวันเดือนปี หรือเดือนปีต้องเป็นระยะเวลาอย่างน้อยเท่ากับ หรือหลังจากวันเดือนปี หรือเดือนปีที่จำหน่าย

- เพิ่มข้อกำหนดการวางจำหน่ายอาหารที่พ้นวันหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน
- สามารถข้อความแสดงภาษาอังกฤษร่วมกับภาษาไทยได้

## ควรบริโภคก่อน (ข้อ 5 (9), 15 (3))

- ❖ หากแสดงข้อความไว้ที่ด้านล่างหรือส่วนอื่น ต้องมีข้อความที่ฉลาดที่สื่อได้ชัดเจนว่าจะดูวัน เดือนและปี หรือเดือนและปีที่ควรบริโภคก่อน ได้ที่ใด และอาจแสดงข้อความ “ควรบริโภคก่อน” กำกับวัน เดือนและปี หรือเดือน และปีที่ผลิต หรือหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อนไว้ด้วยอีกหรือไม่ก็ได้
- ❖ สามารถแสดงภาษาอื่นร่วมด้วยก็ได้
- ❖ ข้อความ“วัน เดือน ปี” สามารถแสดงเป็นอักษรย่อ เช่น ว /ด/ ป หรือ วว /ดด/ปป
- ❖ การแสดงเดือน อาจแสดง ตัวเลข 2 หลัก หรือตัวอักษรเต็ม หรือ ตัวอักษรย่อ เช่น 06 หรือ มิถุนายน หรือ มิ.ย.
- ❖ การแสดงปี อาจแสดงเป็นคริสต์ศักราช หรือพุทธศักราช โดยแสดงเป็นตัวเลข 4 หลัก หรือ 2 หลัก เช่น พ.ศ. 2557 หรือ 57 ค.ศ. 2014 หรือ 14

# ควรบริโภคก่อน (ข้อ 5 (9), 15 (3))

## ตัวอย่าง

- ✓ ควรบริโภคก่อน /หมดอายุ มี.ค. 68
- ✓ ควรบริโภคก่อน/หมดอายุ มีนาคม 2568
- ✓ ควรบริโภคก่อน/หมดอายุ (เดือน ปี) 03-68
- ✓ ควรบริโภคก่อน/หมดอายุ (เดือน ปี) 03.68
- ✓ ควรบริโภคก่อน/หมดอายุ (เดือน ปี) 03/2568
- ✓ ควรบริโภคก่อน/หมดอายุ (เดือน ปี) โปรดดูบริเวณข้างใต้ภาชนะ (ใต้ภาชนะแสดงคำว่า 03-25)
- ✓ ควรบริโภคก่อน/หมดอายุ (ปี เดือน) 2025-03



## ข้อความอื่น (ถ้ามี) (ข้อ 5 (10)-(13))

- ❖ คำเตือน สำหรับอาหารที่มีส่วนผสมของวานหางจระเข้ หรือใบแป๊ะก๊วยหรือสารสกัดจากใบแป๊ะก๊วย หรือผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีส่วนผสมของบางรายการ
- ❖ อาหารที่มีส่วนผสมของแอสปาแตม “ผู้มีสภาวะฟีนิลคีโตนูเรีย ผลิตภัณฑ์นี้มีฟีนิลอลานีน ”
- ❖ ข้อแนะนำในการเก็บรักษา
- ❖ วิธีปรุงเพื่อรับประทาน



คำเตือน : เด็กและสตรีมีครรภ์ไม่ควรรับประทาน

ไม่มีผลในการป้องกันโรคหรือรักษาโรค

## ข้อความอื่น (ข้อ 5 (14))

- วิธีการใช้และข้อความที่จำเป็นสำหรับอาหารที่มุ่งหมายจะใช้กับทารกหรือเด็กอ่อน หรือบุคคลกลุ่มใดโดยเฉพาะ

### นมดัดแปลงสำหรับทารก ต้องมีข้อความ ดังต่อไปนี้

- ❖ สิ่งสำคัญที่ควรทราบ
  - นมแม่เป็นอาหารที่ดีที่สุดสำหรับทารก เพราะมีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน
  - นมดัดแปลงสำหรับทารก ควรใช้ตามคำแนะนำของแพทย์พยาบาล หรือนักโภชนาการ
  - การเตรียมหรือใช้ส่วนผสมไม่ถูกต้องจะเป็นอันตรายต่อทารก”
- ❖ ข้อความแสดงวิธีใช้หรือตารางแนะนำการเลี้ยงประจำวัน
- ❖ “ไม่ควรเติมน้ำตาล น้ำผึ้ง หรือวัตถุให้ความหวานใด ๆ อีก เพราะอาจทำให้ทารกและเด็กเล็กฟันผุและเป็นโรคอ้วนได้”

**มีข้อกำหนดรูปแบบการแสดงขนาด  
และสีตัวอักษร พื้นฉลาก**



# ข้อความตามบัญชีแนบท้าย (ข้อ 5 (14))

ข้อความที่กำหนดเพิ่มเติมตามบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 450) พ.ศ. 2567 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

ชนิดของอาหาร	ข้อความคำเตือน/ข้อความอื่น
๑. เครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีน	“ห้ามดื่มเกินวันละ ๒ ขวด เพราะหัวใจจะสั่น นอนไม่หลับ เด็ก และสตรีมีครรภ์ไม่ควรดื่ม ผู้ป่วยปรึกษาแพทย์ก่อน” ด้วยตัวอักษรเส้นทึบสีแดง ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร ในกรอบสี่เหลี่ยมพื้นขาวสี่ของกรอบตัดกับสี่ของพื้นฉลาก
๒. ไอศกรีม ที่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารเพื่อช่วยให้โครงสร้างผลึกน้ำแข็ง มีความคงตัว	“ใช้ โปรตีนจับโครงสร้างน้ำแข็งชนิด เอช พี แอล ซี ๑๒” หรือ “ใช้ Ice Structuring Protein type III HPLC ๑๒” และต้องแสดงข้อความที่สื่อให้ผู้บริโภคทราบด้วยว่า หากต้องการทราบรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหารดังกล่าวให้ระบุหมายเลขโทรศัพท์ หรือ เว็บไซต์ ติดต่อด้วย

# ข้อความอื่น (ข้อ 5 (14))

## ○ ข้อความที่ต้องมีสำหรับอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนด

### ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง เกือบริโภค

ข้อ ๗ การแสดงฉลากของเกือบริโภค ให้ได้รับการยกเว้นไม่ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก แต่ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย โดยจะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และอย่างน้อยต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้

(๑) ชื่ออาหาร (ถ้ามี)

(๒) ข้อความว่า “เกือบริโภคเสริมไอโอดีน” ด้วยตัวอักษรขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๕ มิลลิเมตร

และอ่านได้ชัดเจน กำกับชื่ออาหาร

## ฉลากที่ต้องส่งมอบ (ข้อ 9)

- ✓ ฉลากอาหารของอาหารควบคุมเฉพาะ
- ✓ อาหารอื่นที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดให้ต้องส่งมอบฉลากให้ผู้อนุญาตพิจารณาอนุมัติก่อนการจัดทำฉลาก เช่น อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ



## ข้อกำหนดอื่น (ข้อ 10-12)

- ฉลากต้องปิด ติด หรือแสดง **จะต้องมีลักษณะถาวร และไม่ลอกหลุดหรือฉีกขาดง่าย** แสดงไว้ในที่เปิดเผยที่ภาชนะบรรจุ และหรือหีบห่อของภาชนะบรรจุอาหาร และมองเห็นได้ชัดเจน โดยมีขนาดของฉลากสัมพันธ์กับพื้นที่ของภาชนะบรรจุหรือหีบห่อนั้น ๆ
- ฉลากต้องไม่ทำให้เข้าใจผิดไม่ว่าโดยทางตรงหรือทางอ้อมระหว่างอาหารกับข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือเครื่องหมายการค้าที่แนะนำผลิตภัณฑ์ชนิดอื่น
- มีข้อกำหนดเกี่ยวกับการแสดงข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย ตรา หรือ เครื่องหมายการค้า เครื่องหมายการค้าจดทะเบียนไม่ว่าจะเป็นภาษาใดที่ปรากฏในฉลาก ดังนี้
  - 1) ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร หรือไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ
  - 2) ไม่แสดงถึงชื่ออาหาร ส่วนประกอบของอาหาร อัตราส่วนของอาหาร ปริมาณของอาหาร หรือแสดงถึงสรรพคุณของอาหารอันเป็นเท็จหรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อ



## ข้อกำหนดอื่น (ข้อ 10-12) (ต่อ)

- 3) ไม่ทำให้เข้าใจว่ามีวัตถุตามข้อความ ชื่อ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมายหรือเครื่องหมายการค้าดังกล่าวผสมอยู่ในอาหารโดยที่ไม่มีวัตถุนั้นผสมอยู่ หรือมีผสมอยู่ในปริมาณที่ไม่อาจแสดงสรรพคุณ
- 4) ไม่พ้องเสียง พ้องรูป กับคำหรือข้อความที่สื่อถึงคุณประโยชน์ คุณภาพ สรรพคุณ อันเป็นการโอ้อวด หรือเป็นเท็จ หรือเกินจริง หรือหลอกลวงทำให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร
- 5) ไม่ขัดกับวัฒนธรรมและศีลธรรมอันดีงามของไทยหรือส่งไปในทางทำลายคุณค่าของภาษาไทย
- 6) ไม่ส่งเสริมหรืออาจก่อให้เกิดความขัดแย้ง ความแตกแยก หรือผลกระทบในเชิงลบ ทั้งทางตรงหรือทางอ้อมต่อสังคม วัฒนธรรม ศีลธรรม ประเพณี หรือพฤติกรรมที่เกี่ยวกับเพศ ภาษา และความรุนแรง





## คำพ้องรูป พ้องเสียง (ข้อ 4 (4))

- คำพ้องรูป หมายถึง คำที่มีรูปเขียนเหมือนกัน ใช้พยัญชนะ สระ เครื่องหมายวรรณยุกต์ ตัวสะกด และตัวการันต์อย่างเดียวกัน คำพ้องรูปมีทั้งที่อ่านออกเสียงเหมือนกันและอ่านออกเสียงต่างกัน

### EXAMPLE

- ❖ คำพ้องรูปอ่านออกเสียงต่างกัน เช่น เพลา (แกน) กับ เพลา (เวลา), สระ (น้ำ) กับ สระ (ที่ออกเสียงว่า สะ-หระ), พยาธิ (ตัวพยาธิในร่างกาย) กับ พยาธิ (โรคภัยไข้เจ็บ)
- ❖ คำพ้องรูปที่อ่านออกเสียงเหมือนกันแต่มีความหมายต่างกัน เช่น  
ชั้น (ภาชนะสำหรับตักน้ำ ใส่น้ำ) ชั้น (อาการร้องของไก่และนกบางชนิด)  
ชั้น (ขำหรือนึกอยากหัวเราะ) ชั้น (ทำให้ตั้งทำให้แน่น)



# คำพ้องรูป พ้องเสียง (ข้อ 4 (4))

คำพ้องเสียง หมายถึง คำที่ออกเสียงเหมือนกัน

ตัวเขียนกับความหมายต่างกัน

**EXAMPLE**

- ส้อม (เครื่องมือใช้จิ้มอาหาร) - ซ่อม (ทำสิ่งที่ชำรุดให้ดีขึ้น)
- ช้ำ (ดำใช้แทนตัว ผู้พูด) - ช้ำ (คนรับใช้) - คำ (มูลค่าหรือราคา) - ช้ำ (ทำให้ตาย)
- เตี้ยว (ต้มให้เดือดนาน ๆ หรือไม่หยุดหย่อน) - เขี้ยว (ฟัน)

## ข้อห้ามการแสดงความกล่าวอ้าง (ข้อ 12)

การแสดงความกล่าวอ้างเกี่ยวกับสารหรือส่วนประกอบอื่นใดในอาหารต้อง

- ไม่เป็นอาหารที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดห้ามใช้ ห้ามผลิต ห้ามนำเข้า เช่น
  - ห้ามใช้ข้อความว่า “อาหารที่มีการใช้น้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนเป็นส่วนประกอบ” ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 388 พ.ศ. 2561 เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย
  - ห้ามใช้ข้อความว่า “ไม่มีน้ำตาล” กับนมดัดแปลงสำหรับทารก เนื่องจากประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก กำหนดห้ามใช้น้ำตาล เป็นต้น
- ไม่กล่าวอ้างเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหารที่ไม่มีเงื่อนไขการใช้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร เช่น ห้ามใช้ข้อความว่า “วัตถุกันเสีย” กับนมดัดแปลงสำหรับทารก



## ข้อห้ามการแสดงข้อความกล่าวอ้าง (ข้อ 12)

การแสดงข้อความกล่าวอ้างเกี่ยวกับสารหรือส่วนประกอบอื่นใดในอาหารต้อง

- ไม่กล่าวอ้างถึงสารที่โดยปกติไม่มีในอาหารนั้น หรือไม่เกิดขึ้นในกระบวนการผลิตอาหารนั้น
  - อาหารที่โดยธรรมชาติของอาหารนั้นไม่มีสารนั้น เช่น ห้ามใช้ข้อความว่า “น้ำปราศจากโคเลสเตอรอล” เนื่องจากน้ำปราศจากโคเลสเตอรอล เป็นต้น
  - อาหารที่ในกระบวนการผลิตไม่มีสารนั้นเกิดขึ้น เช่น ห้ามใช้ข้อความว่า “น้ำหวานปราศจากไขมันทรานส์” เนื่องจากกระบวนการผลิตน้ำหวานไม่ทำให้เกิดไขมันทรานส์ เป็นต้น



## ข้อห้ามการแสดงข้อความกล่าวอ้าง (ข้อ 12)

- ไม่เป็นวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เช่น ห้ามใช้ข้อความว่า “ลูกชิ้นปลอดสารบอแรกซ์” เนื่องจากกำหนดห้ามใช้ในอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 391) พ.ศ. 2561 เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย
- ไม่ก่อให้เกิดความเข้าใจผิดในผลิตภัณฑ์ เช่น ห้ามใช้ชื่อ “ปลาตอรี” กับ “ปลาสวายเวียดนาม” ที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Pangasius Hypophthalmus* เนื่องจากทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดว่าเป็นปลาตอรี หรือ "จอห์น ดอรี" (John Dory) ที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Zenopsis conchifera* ที่เป็นปลาในทะเลลึกมหาสมุทรแอตแลนติกและทะเลเมดิเตอร์เรเนียน

ทั้งนี้ ความในวรรคหนึ่งไม่ใช่บังคับกับการกล่าวอ้างสารหรือส่วนประกอบใด ๆ ที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ

หรือเป็นการให้ข้อมูลในลักษณะอธิบาย หรือการเน้นให้เห็นความแตกต่างของผลิตภัณฑ์ที่เป็นการกล่าวอ้างส่วนประกอบของอาหาร ซึ่งเป็นข้อเท็จจริง และไม่เป็นการหลอกลวงผู้บริโภค ตลอดจนสามารถพิสูจน์ได้ว่าไม่เป็นเท็จ



## ◆ ปสธ. (ฉบับที่ 367) พ.ศ. 2557 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม

### ข้อห้ามการแสดงข้อความการกล่าวอ้าง

- ทั้งนี้ ความในวรรคหนึ่งไม่ใช่บังคับกับการกล่าวอ้างสารหรือส่วนประกอบใด ๆ ที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ



## ◆ ปสธ. (ฉบับที่ 450) พ.ศ. 2567 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

- ✓ ทั้งนี้ ความในวรรคหนึ่งไม่ใช่บังคับกับการกล่าวอ้างสารหรือส่วนประกอบใด ๆ ที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ หรือเป็นการให้ข้อมูลในลักษณะอธิบาย หรือการเน้นให้เห็นความแตกต่างของผลิตภัณฑ์ที่เป็นการกล่าวอ้างส่วนประกอบของอาหารซึ่งเป็นข้อเท็จจริง และไม่เป็นการหลอกลวงผู้บริโภค ตลอดจนสามารถพิสูจน์ได้ว่าไม่เป็นเท็จ

สามารถกล่าวอ้างได้แม้ว่าในกระบวนการผลิตอาหารดังกล่าวไม่มีส่วนประกอบของอาหารนั้น ก็สามารถกล่าวอ้างได้ เช่น “เนยแท้ไม่ผสมน้ำมันพืช” “อาหารเจไม่ผสมเนื้อสัตว์” “รังนกไม่ผสมยางไม้”

## เครื่องหมายการค้า (ข้อ 13)

- ฉลากที่แสดงเครื่องหมายการค้า ให้ระบุคำว่า “ตรา” หรือ “เครื่องหมายการค้า” หรือ “เครื่องหมายการค้าจดทะเบียน” กำกับชื่อตรา หรือชื่อเครื่องหมายการค้า นั้นด้วย **โดย** ต้องมีลักษณะเห็นได้ชัดเจน และอ่านได้ง่าย ทั้งนี้อาจแสดงข้อความดังกล่าวที่เป็น **NEW** ภาษาอังกฤษหรือสัญลักษณ์ภาษาอังกฤษแล้วแต่กรณี ที่มีความหมายเดียวกันแทนได้



◆ ปสธ. (ฉบับที่ 367) พ.ศ. 2557 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม

เครื่องหมายการค้า

- ฉลากที่แสดงเครื่องหมายการค้า ต้องระบุคำว่า “ตรา” หรือ “เครื่องหมายการค้า” หรือ “เครื่องหมายการค้าจดทะเบียน” กำกับชื่อเครื่องหมายการค้า นั้นด้วย โดยต้องมีลักษณะเห็นได้ชัดเจน อ่านได้ง่าย และขนาดของตัวอักษรต้องสัมพันธ์กับขนาดพื้นที่ฉลาก

◆ ปสธ. (ฉบับที่ 450) พ.ศ. 2567 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

- ✓ ฉลากที่แสดงเครื่องหมายการค้า ให้ระบุคำว่า “ตรา” หรือ “เครื่องหมายการค้า” หรือ “เครื่องหมายการค้าจดทะเบียน” กำกับชื่อตรา หรือชื่อเครื่องหมายการค้า นั้นด้วย โดยต้องมีลักษณะเห็นได้ชัดเจน และอ่านได้ง่าย ทั้งนี้อาจแสดงข้อความดังกล่าวที่เป็นภาษาอังกฤษหรือสัญลักษณ์ภาษาอังกฤษแล้วแต่กรณี **ที่มีความหมายเดียวกันแทนได้** สามารถแสดงตรา เครื่องหมาย เป็นภาษาอังกฤษหรือสัญลักษณ์ได้

เครื่องหมายการค้า สามารถใช้สัญลักษณ์ ® หรือสัญลักษณ์แทนที่บ่งชี้ให้เข้าใจว่าเป็นตรา หรือเครื่องหมายการค้า หรือเครื่องหมายการค้าจดทะเบียน แทนการระบุ ข้อความกำกับ เช่น ชื่อตราที่ได้รับอนุญาต “..... ตราเอบีซี”

โดยบนฉลากสามารถแสดง “....ตราเอบีซี” หรือ แสดงอักษรภาษาอังกฤษหรือสัญลักษณ์ภาษาอังกฤษ เช่น **ABC** ® หรือ **ABC** <sup>TM</sup> หรือ **ABC**<sup>brand</sup> แทนได้

## ขนาดของข้อความ (ข้อ 15)

- ข้อความในฉลากต้องมีลักษณะเห็นได้ชัดเจน อ่านได้ง่าย และขนาดของตัวอักษรต้องสัมพันธ์กับขนาดของพื้นที่ฉลาก
- ชื่ออาหาร, ปริมาณอาหาร “ควรบริโภคก่อน”/”หมดอายุ” ต้องแสดงในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน
- ซึ่งได้กำหนดขนาดตัวอักษร ตามข้อ 15 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 450) พ.ศ. 2567 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ สรุปได้ดังนี้

# กำหนดขนาดความสูงของตัวอักษร

## ชื่ออาหาร (ข้อ 5 (1))

พื้นที่ตั้งแต่ 35 ตารางเซนติเมตร ไม่น้อยกว่า 2 มิลลิเมตร

พื้นที่น้อยกว่า 35 ตารางเซนติเมตร ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร

## เลขสารบบอาหาร (ข้อ 5 (2))

ไม่น้อยกว่า 2 มิลลิเมตร



# กำหนดขนาดความสูงของตัวอักษร ตามขนาดพื้นที่ฉลาก

ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก(ข้อ 5 (4))

ส่วนประกอบที่สำคัญ (ข้อ 5 (5))

ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร (ข้อ 5(6))

ข้อความ “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” พร้อมวันเดือนปี (ข้อ 5 (9))

**พื้นที่ไม่เกิน 100 ตารางเซนติเมตร** ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร

**พื้นที่มากกว่า 100 ตารางเซนติเมตร** ไม่น้อยกว่า 1.5 มิลลิเมตร

**หมายเหตุ** ทั้งนี้ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า ต้องปฏิบัติตามจัดทำฉลากสำหรับการแสดงปริมาณของอาหารให้มีขนาดตัวอักษร ตามประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง กำหนดชนิดของสินค้าหีบห่อ หลักเกณฑ์และวิธีการแสดงปริมาณของสินค้า และอัตราเพื่อเหลือเพื่อขาด พ.ศ. 2550 ด้วย ซึ่งกำหนดขนาดตัวอักษรเข้มงวดกว่าที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนด

## ประกาศกระทรวงพาณิชย์

เรื่อง กำหนดชนิดของสินค้าหีบห่อ หลักเกณฑ์และวิธีการแสดงปริมาณของสินค้า  
และอัตราเพื่อเหลือเพื่อขาด  
พ.ศ. ๒๕๕๐

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ มาตรา ๖๒ (๑) และ (๒) และมาตรา ๖๓ แห่ง  
พระราชบัญญัติมาตรการซึ่งตวงวัด พ.ศ. ๒๕๔๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์ออกประกาศไว้  
ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้ เรียกว่า “ประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง กำหนดชนิดของสินค้าหีบห่อ  
หลักเกณฑ์และวิธีการตรวจสอบการแสดงปริมาณของสินค้า และอัตราเพื่อเหลือเพื่อขาด  
ให้เป็นไปตามบัญชี ๒ ท้ายประกาศฉบับนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๒๘ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๐

เกริกไกร จิระแพทย์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์

เมื่อนำหีบห่อรวม มาบรรจุรวมกัน เป็นหีบห่อรวม

แบบที่ 1 แสดงข้อความ “ปริมาณสุทธิ 3 กรัม x 100 ซอง x 5 กล่อง x 8 ลัง”

ขนาดตัวอักษรและตัวเลขไม่น้อยกว่า 3 มม.



หมายเหตุ : ถ้ามีการบรรจุหีบห่อรวมลงไปในหีบห่อที่ใหญ่กว่าอีกจะต้องแสดงข้อความ

“ปริมาณสุทธิ 3 กรัม x 100 ซอง x 5 กล่อง x 8 ลัง x ... หีบ”

ขนาดตัวอักษรและตัวเลขไม่น้อยกว่า 3 มม.

แบบที่ 2 แสดงข้อความ “ปริมาณสุทธิ 300 กรัม x 5 กล่อง x 8 ลัง”

ขนาดตัวอักษรและตัวเลขไม่น้อยกว่า 6 มม.



หมายเหตุ : ถ้ามีการบรรจุหีบห่อรวมลงไปในหีบห่อที่ใหญ่กว่าอีก จะต้องแสดงข้อความ

“ปริมาณสุทธิ 300 กรัม x 5 กล่อง x 8 ลัง x ... หีบ”

ขนาดตัวอักษรและตัวเลขไม่น้อยกว่า 6 มม.

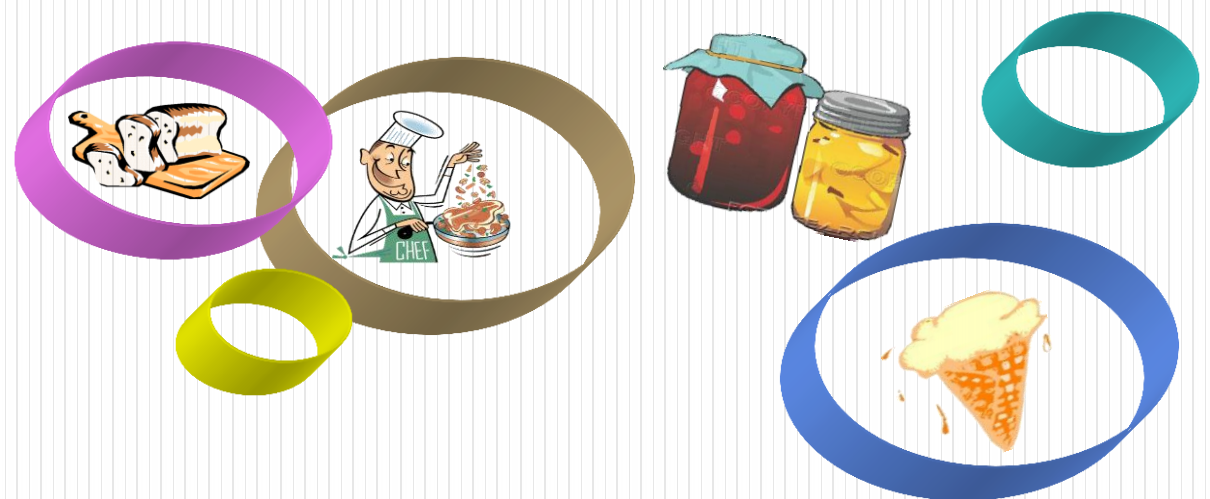
## การใช้สี และรูปแบบของข้อความ (ข้อ 15 )

- การแสดงสีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกัน ซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน เว้นแต่ข้อความดังต่อไปนี้ ต้องมีขนาดตัวอักษร สี ตำแหน่ง และแบบ แล้วแต่กรณี
  - 1) เลขสารบบอาหาร ให้เป็นไปตามที่กำหนดในระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
  - 2) การแสดงข้อความที่กำหนดเพิ่มเติมตามบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 450) พ.ศ. 2567 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และข้อความที่ต้องมีสำหรับอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนด

- กำหนดการแสดงสีของพื้นฉลากและสีของข้อความ ไว้เป็นการเฉพาะแล้ว ไม่ต้องปฏิบัติตามข้อ 15 ของปสร.(ฉบับที่ 450) พ.ศ. 2567 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ



# วันบังคับใช้



# วันบังคับใช้

ประกาศฯ (ฉบับที่ 450) พ.ศ. 2567

- **วันบังคับใช้ ประกาศฯ มีผลใช้บังคับ วันที่ 19 กรกฎาคม 2567**
- ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหาร ที่มีส่วนประกอบของหอย หมีก และผลิตภัณฑ์หอย หมีก ที่ได้รับเลขสารบบอาหารก่อนวันที่ 19 กรกฎาคม 2567 ยังคงจำหน่ายต่อไปได้โดย แต่ต้องไม่เกินวันที่ 18 กรกฎาคม 2569

# ขอบคุณค่ะ

