

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๕๐) พ.ศ. ๒๕๖๗

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

โดยเป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ลงวันที่ ๘ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๗

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๓) พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๗ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๐

(๓) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๐๑) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๒๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๒

(๔) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๐) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๔) ลงวันที่ ๑๔ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๒

ข้อ ๒ ในประกาศนี้

“อาหารในภาชนะบรรจุ” หมายถึง อาหารที่มีภาชนะหุ้มห่อเพื่อจำหน่าย

“หมดอายุ” หมายความว่า วันที่ซึ่งแสดงการสิ้นสุดของคุณภาพของอาหารภายใต้เงื่อนไขการเก็บรักษาที่ระบุไว้ที่ฉลาก และหลังจากวันที่ระบุไว้นั้น อาหารนั้นวางจำหน่ายไม่ได้

“ควรบริโภคก่อน” หมายความว่า วันที่ซึ่งแสดงการสิ้นสุดของช่วงเวลาที่ยังคงคุณภาพดีภายใต้เงื่อนไขการเก็บรักษาที่ระบุไว้ที่ฉลาก หลังจากพ้นวันที่ระบุ อาหารอาจมีคุณภาพเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม และหลังจากวันที่ระบุไว้นั้น อาหารนั้นวางจำหน่ายไม่ได้

“แบ่งบรรจุ” หมายความว่า การนำอาหารจากภาชนะบรรจุเดิมมาแบ่งบรรจุในภาชนะบรรจุย่อย ซึ่งไม่รวมการทำ ผสม บรรจุอาหารดังกล่าว

“สารก่อภูมิแพ้” หมายถึง สารที่เข้าสู่ร่างกายแล้วทำให้ร่างกายมีปฏิกิริยาผิดปกติ ทั้งที่ตามธรรมดา สารนั้นเมื่อเข้าสู่ร่างกายคนทั่ว ๆ ไปแล้วจะไม่มีอันตรายใด ๆ จะมีอันตรายก็เฉพาะในคนบางคน ที่แพ้สารนั้นเท่านั้น และให้หมายความรวมถึงสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน

“สี่” หมายถึง สี่ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๓ ให้อาหารในภาชนะบรรจุต้องแสดงฉลาก ยกเว้นอาหาร ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารที่ผู้ผลิตจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค โดยผู้ผลิตสามารถให้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารที่ผลิตแก่ผู้บริโภคได้ เช่น หาบเร่ แผงลอย ผ่านทางระบบพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ เป็นต้น

(๒) อาหารสดที่ไม่ผ่านกรรมวิธีใด ๆ

(๓) อาหารสดที่ผ่านกรรมวิธีการแกะ ซ้ำหั่นหั่น ตัดแต่ง หรือวิธีการอื่นใดเพื่อลดขนาดที่ไม่จำหน่ายต่อผู้บริโภค ซึ่งอาจแช่เย็นหรือไม่แช่เย็นและบรรจุในภาชนะที่สามารถมองเห็นสภาพของอาหารสดนั้นได้

(๔) อาหารในภาชนะบรรจุที่ผลิตและจำหน่ายเพื่อบริการภายในร้านอาหาร ภัตตาคาร โรงแรม โรงเรียน สถาบันการศึกษา โรงพยาบาล สถานที่อื่นในลักษณะทำนองเดียวกัน และรวมถึงการบริการจัดส่งอาหารให้กับผู้ซื้อด้วย

อาหารตาม (๑) (๒) (๓) และ (๔) หากได้มีการขอรับเลขสารบบอาหาร ต้องปฏิบัติตามประกาศนี้

ข้อ ๔ ฉลากที่มีข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย ตรา หรือเครื่องหมายการค้า เครื่องหมายการค้าจดทะเบียนไม่ว่าจะเป็นภาษาใดที่ปรากฏในฉลาก ต้อง

(๑) ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร หรือไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ

(๒) ไม่แสดงถึงชื่ออาหาร ส่วนประกอบของอาหาร อัตราส่วนของอาหาร ปริมาณของอาหาร หรือแสดงถึงสรรพคุณของอาหารอันเป็นเท็จหรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อ

(๓) ไม่ทำให้เข้าใจว่ามีวัตถุตามข้อความ ชื่อ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือเครื่องหมายการค้าดังกล่าวผสมอยู่ในอาหารโดยที่ไม่มีวัตถุนั้นผสมอยู่ หรือมีผสมอยู่ในปริมาณที่ไม่อาจแสดงสรรพคุณ

(๔) ไม่พ้องเสียง พ้องรูป กับคำหรือข้อความที่สื่อถึงคุณประโยชน์ คุณภาพ สรรพคุณอันเป็นการโอ้อวด หรือเป็นเท็จ หรือเกินจริง หรือหลอกลวงทำให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร

(๕) ไม่ขัดกับวัฒนธรรมและศีลธรรมอันดีงามของไทยหรือส่อไปในทางทำลายคุณค่าของภาษาไทย

(๖) ไม่ส่งเสริมหรืออาจก่อให้เกิดความขัดแย้ง ความแตกแยก หรือผลกระทบในเชิงลบทั้งทางตรงหรือทางอ้อมต่อสังคม วัฒนธรรม ศีลธรรม ประเพณี หรือพฤติกรรมที่เกี่ยวกับเพศ ภาษา และความรุนแรง

ข้อ ๕ การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ต้องแสดงข้อความเป็นภาษาไทย และอาจแสดงภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และอย่างน้อยจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้ เว้นแต่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจะยกเว้นให้ไม่ต้องระบุข้อความหนึ่งข้อความใด

(๑) ชื่ออาหาร

(๒) เลขสารบออาหาร

(๓) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือสำนักงานใหญ่ หรือผู้นำเข้า แล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้

(๓.๑) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต หรือของผู้แบ่งบรรจุ เพื่อจำหน่าย แล้วแต่กรณี อาจแสดงชื่อ และที่ตั้งของสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิต หรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้ สำหรับอาหารที่ผลิตในประเทศ

(๓.๒) ชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้า รวมทั้งให้แสดงชื่อและประเทศของผู้ผลิตด้วย สำหรับอาหารนำเข้าจากต่างประเทศ

ความใน (๓.๑) และ (๓.๒) ต้องแสดงข้อความกำกับที่สื่อให้ผู้บริโภคเข้าใจอย่างชัดเจน ว่าเป็นผู้ผลิต หรือผู้แบ่งบรรจุ หรือสำนักงานใหญ่ สำหรับกรณีผลิตหรือแบ่งบรรจุ หรือผู้นำเข้า แล้วแต่กรณี

(๔) ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก

(๔.๑) อาหารที่มีลักษณะเป็นของแข็ง ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ เว้นแต่ไม่สามารถแสดง น้ำหนักสุทธิให้แสดงจำนวนนับ

(๔.๒) อาหารที่มีลักษณะเป็นของเหลว ให้แสดงปริมาตรสุทธิ

(๔.๓) อาหารที่มีลักษณะครึ่งแข็งครึ่งเหลว หรือลักษณะอื่น อาจแสดงเป็นน้ำหนักสุทธิ หรือปริมาตรสุทธิก็ได้

กรณีอาหารที่มีการกำหนดน้ำหนักเนื้ออาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ให้แสดงปริมาณน้ำหนักเนื้ออาหาร ด้วย

(๕) ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ ทั้งนี้ จะเรียงลำดับปริมาณจาก มากไปน้อยด้วยก็ได้ เว้นแต่

(๕.๑) อาหารที่ฉลากมีพื้นที่ทั้งหมดน้อยกว่า ๓๕ ตารางเซนติเมตร แต่ทั้งนี้จะต้องมี ข้อความแสดงส่วนประกอบที่สำคัญไว้บนหีบห่อของอาหารนั้น หรือ

(๕.๒) อาหารที่มีส่วนประกอบเพียงอย่างเดียวโดยไม่นับรวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร หรือวัตถุแต่งกลิ่นรสที่เป็นส่วนผสม หรือ

(๕.๓) อาหารชนิดแห้ง หรือชนิดผง หรือชนิดเข้มข้น ที่ต้องเจือจางหรือทำละลาย ก่อนบริโภคอาจเลือกแสดงส่วนประกอบที่สำคัญของอาหารเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ หรือเมื่อเจือจางหรือทำละลายตามวิธีปรุงเพื่อรับประทานตามที่แจ้งไว้บนฉลาก ใดๆอย่างหนึ่ง หรือแสดงทั้งสองอย่างก็ได้

(๖) ข้อความว่า “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มี” กรณีมีการใช้เป็นส่วนประกอบ ของอาหาร หรือ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมี” กรณีมีการปนเปื้อนในกระบวนการผลิต แล้วแต่กรณี (ความที่เว้นไว้ให้ระบุประเภทหรือชนิดของอาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน)

ทั้งนี้ ข้อความว่า “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร” อาจใช้ข้อความอื่นที่มีความหมายในทำนองเดียวกันแทนก็ได้ โดยให้แสดงในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจนและอ่านได้ง่าย

กรณีที่ไม่แสดงข้อความ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร” ต้องแสดงข้อความว่า “มี.....” หรือ “อาจมี.....” ไว้ในกรอบ โดยให้แสดงในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจนและอ่านได้ง่าย

ประเภทหรือชนิดของอาหารซึ่งมีสารก่อภูมิแพ้ หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกินตามวรรคหนึ่ง ได้แก่

(๖.๑) ธัญพืชที่มีกลูเตน ได้แก่ ข้าวสาลี ข้าวไรย์ ข้าวบาร์เลย์ ข้าวโอ๊ต สเปล์ท หรือสายพันธุ์ลูกผสมของธัญพืชดังกล่าว และผลิตภัณฑ์จากธัญพืชที่มีกลูเตนดังกล่าว ยกเว้น

(ก) กลูโคสไซรัป หรือเดกซ์โทรสที่ได้จากข้าวสาลี

(ข) มอลโทเดกซ์ตริน จากข้าวสาลี

(ค) กลูโคสไซรัป จากข้าวบาร์เลย์

(ง) แอลกอฮอล์ที่ได้จากการกลั่นเมล็ดธัญพืช

(๖.๒) สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง เช่น ปู กุ้ง กุ้งล็อบสเตอร์ เป็นต้น และผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง

(๖.๓) ไข่ และผลิตภัณฑ์จากไข่

(๖.๔) ปลา และผลิตภัณฑ์จากปลา ยกเว้น เจลาตินจากปลาที่ใช้เป็นสารช่วยพาวิตามิน และแคโรทีนอยด์

(๖.๕) ถั่วลิสง และผลิตภัณฑ์จากถั่วลิสง

(๖.๖) ถั่วเหลือง และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง ยกเว้น

(ก) น้ำมันหรือไขมันจากถั่วเหลืองที่ผ่านกระบวนการทำให้บริสุทธิ์

(ข) โทโคเฟอรอลผสม, ดี-แอลฟา-โทโคเฟอรอล, หรือ ดีแอล-แอลฟา-โทโคเฟอรอล

หรือ ดี-แอลฟา-โทโคเฟอรอลเอซีเทต, หรือ ดีแอล-แอลฟา-โทโคเฟอรอลเอซีเทต หรือ ดี-แอลฟา-โทโคเฟอรอลแอสซิติกซิงเนต ที่ได้จากถั่วเหลือง

(ค) ไฟโตสเตอรอล และไฟโตสเตอรอลเอสเทอร์ที่ได้จากน้ำมันถั่วเหลือง

(ง) สเตอรอลเอสเทอร์จากพืชที่ผลิตจากสเตอรอลของน้ำมันพืชที่ได้จากถั่วเหลือง

(๖.๗) นม และผลิตภัณฑ์จากนม รวมถึงแลคโตส ยกเว้น แลคติทอล

(๖.๘) ถั่วที่มีเปลือกแข็ง และผลิตภัณฑ์จากถั่วที่มีเปลือกแข็ง เช่น อัลมอนต์ วอลนัท พีแคน เป็นต้น

(๖.๙) ซัลไฟต์ ที่มีปริมาณมากกว่าหรือเท่ากับ ๑๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

(๖.๑๐) หอย หมีก และผลิตภัณฑ์จากหอย หมีก

ทั้งนี้ ความใน (๖) ไม่ใช่บังคับกับอาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกินเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ และมีการแสดงชื่ออาหารที่ระบุชื่อสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกินไว้ชัดเจนแล้ว เช่น นานมโคสด ถั่วลิสงอบกรอบ เป็นต้น

(๗) แสดงข้อมูลวัตถุเจือปนอาหาร ถ้ามีการใช้วัตถุเจือปนอาหารหรือมีวัตถุเจือปนอาหารติดมากับวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหารหรือเป็นส่วนประกอบของอาหารในปริมาณที่เกิดผลตามวัตถุประสงค์ของการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้แสดงกลุ่มหน้าที่ สำหรับวัตถุกันเสีย วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล และสี ให้แสดงข้อความดังต่อไปนี้ด้วย แล้วแต่กรณี

(๗.๑) ชื่อกลุ่มหน้าที่ สำหรับ “สี” ตามด้วยชื่อเฉพาะ หรือตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives โดยอาจจะบุนิตของสีซึ่งเป็นสีธรรมชาติหรือสีสังเคราะห์ แล้วแต่กรณี

(๗.๒) ชื่อกลุ่มหน้าที่ สำหรับ “วัตถุกันเสีย” ตามด้วยชื่อเฉพาะ หรือตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives

(๗.๓) ชื่อกลุ่มหน้าที่สำหรับกรณีวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร และวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล ตามด้วยชื่อเฉพาะ

สำหรับวัตถุเจือปนอาหารที่มีใช้เป็นวัตถุกันเสีย วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล และสี อาจแสดงข้อความว่า “วัตถุเจือปนอาหาร” แทนชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารได้ร่วมกับชื่อเฉพาะ หรือร่วมกับตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives

(๘) ข้อความว่า “แต่งกลิ่นธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นสังเคราะห์” “แต่งรสธรรมชาติ” หรือ “แต่งรสเลียนธรรมชาติ” ถ้ามีการใช้ แล้วแต่กรณี

(๙) แสดง วัน เดือนและปี สำหรับอาหารที่มีอายุการเก็บไม่เกิน ๙๐ วัน หรือแสดงวันเดือนและปี หรือเดือนและปี สำหรับอาหารที่มีอายุการเก็บเกิน ๙๐ วัน โดยมีข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” กำกับไว้ด้วย

กรณีไม่สามารถแสดงข้อความ ควรบริโภคก่อน หรือหมดอายุ หรือผลิต กำกับวัน เดือนและปี หรือเดือนและปีได้ ต้องแสดงข้อความที่ฉลากที่สื่อได้ชัดเจนว่าจะดู วัน เดือนและปี หรือเดือนและปี ที่ควรบริโภคก่อน หรือหมดอายุ หรือผลิต ได้ที่ส่วนใดของฉลาก

การแสดงวัน เดือนและปี หรือเดือนและปี ให้แสดงเป็น วัน เดือนและปี หรือเดือนและปี เรียงตามลำดับ ทั้งนี้ อาจแสดง “เดือน” เป็นตัวเลขหรือตัวอักษรก็ได้ กรณีที่มีการแสดงไม่เรียงตามลำดับต้องมีข้อความหรือตัวอักษรที่สื่อให้ผู้บริโภคเข้าใจอย่างชัดเจนถึงวิธีการแสดงข้อความดังกล่าวกำกับไว้ด้วย

ในกรณีมีข้อกำหนดการแสดงข้อความ “ผลิต” หรือ “หมดอายุ” หรือ “ควรบริโภคก่อน” ไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารแต่ละประเภทให้แสดงตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารนั้น

ทั้งนี้ อาจแสดงข้อความดังกล่าวที่เป็นภาษาอังกฤษที่มีความหมายทำนองเดียวกันด้วยก็ได้

การแสดงวันเดือนปี หรือเดือนปีที่หมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน ตัวเลขที่แสดงวันเดือนปี หรือเดือนปีต้องเป็นระยะเวลาอย่างน้อยเท่ากับ หรือหลังจากวันเดือนปี หรือเดือนปีที่จำหน่าย

(๑๐) คำเตือน (ถ้ามี)

ทั้งนี้ กรณีมีคำเตือน ทำนองเดียวกันตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ที่กำหนดมากกว่าหนึ่งฉบับ ให้สามารถแสดงคำเตือนร่วมกันได้ โดยแสดงข้อความให้ครบถ้วนตามที่กฎหมายกำหนด

(๑๑) ข้อเสนอแนะในการเก็บรักษา (ถ้ามี)

(๑๒) วิธีปรุงเพื่อรับประทาน (ถ้ามี)

(๑๓) ข้อความเพิ่มเติมที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

(๑๔) ข้อความอื่นที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารแต่ละประเภทนั้น ๆ กำหนด เช่น วิธีการใช้และข้อความที่จำเป็นสำหรับอาหารที่มุ่งหมายจะใช้กับทารกหรือเด็กเล็ก หรือบุคคลกลุ่มใดโดยเฉพาะ

สำหรับการแสดงฉลากอาหารที่กำหนดเป็นวัตถุติดให้กับผู้ผลิตอาหาร ซึ่งมีใช้ผู้บริโภค ผู้แบ่งบรรจุหรือผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร อย่างน้อยต้องแสดงรายละเอียดตามข้อ ๕ (๑) (๒) (๓) (๔) และ (๙) และอาจแสดงข้อความเป็นภาษาอังกฤษแทนก็ได้ แต่ทั้งนี้ต้องมีการแสดงรายละเอียดเป็นภาษาไทยที่ครบถ้วนตามข้อ ๕ ที่เห็นได้ชัดเจนและอ่านได้ง่าย ไว้ในคู่มือหรือเอกสารประกอบการจำหน่ายทุกครั้ง พร้อมทั้งต้องแสดงข้อความว่า “เป็นวัตถุติดสำหรับแปรรูปอาหารเท่านั้น” หรือข้อความอื่นที่มีความหมายในทำนองเดียวกันที่ฉลาก เว้นแต่กรณีผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารเพื่อใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารของตนเอง หรือผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารจำหน่ายให้แก่ผู้แปรรูปอาหาร โดยมีข้อตกลงการให้ข้อมูลตามข้อ ๕ (๕) ดังกล่าวไว้แล้ว อาจไม่ต้องแสดงปริมาณร้อยละตามข้อ ๕ (๕) ไว้ที่ฉลากหรือคู่มือหรือเอกสารประกอบการจำหน่าย

ข้อ ๖ อาหารในภาชนะบรรจุที่ได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดการแสดงผลฉลากไว้ เป็นการเฉพาะนอกจากต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนั้น ๆ แล้ว ยังต้องปฏิบัติตามประกาศนี้ด้วย

ข้อ ๗ ฉลากของอาหารที่ผลิตเพื่อส่งออกจะแสดงข้อความเป็นภาษาใดก็ได้ แต่อย่างน้อยต้องระบุ

(๑) ประเทศผู้ผลิต

(๒) เลขสารบบอาหาร หรือเลขสถานที่ผลิตอาหาร หรือชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต อย่างหนึ่งอย่างใดก็ได้

ข้อ ๘ ฉลากของอาหารดังต่อไปนี้ ต้องส่งมอบฉลากให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ตรวจสอบมิติให้ใช้ก่อนนำไปใช้

(๑) อาหารควบคุมเฉพาะ

(๒) อาหารอื่นที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด

ข้อ ๙ การแสดงผลสารบบอาหารให้เป็นไปตามที่กำหนดในระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๑๐ ฉลากของอาหารที่ปิด ติด หรือแสดง จะต้องมึลักษณะที่ถาวร และไม่ลอกหลุด หรือฉีกขาดง่าย แสดงไว้ในที่เปิดเผยบนภาชนะบรรจุและหรือหีบห่อของภาชนะบรรจุอาหาร และมองเห็นได้ชัดเจน โดยมีขนาดของฉลากสัมพันธ์กับพื้นที่ของภาชนะบรรจุหรือหีบห่อนั้น ๆ

ข้อ ๑๑ ฉลากของอาหารต้องไม่ทำให้เข้าใจผิดไม่ว่าโดยทางตรงหรือทางอ้อมระหว่างอาหาร กับข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือเครื่องหมายการค้าที่แนะนำผลิตภัณฑ์ชนิดอื่น

ข้อ ๑๒ การแสดงข้อความกล่าวอ้างบนฉลากเกี่ยวกับสารหรือส่วนประกอบอื่นใดในอาหาร ต้อง

- (๑) ไม่เป็นอาหารที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดห้ามใช้ ห้ามผลิต ห้ามนำเข้า

- (๒) ไม่กล่าวอ้างเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหารที่ไม่มีเงื่อนไขการใช้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร

- (๓) ไม่กล่าวอ้างถึงสารที่โดยปกติไม่มีในอาหารนั้น หรือไม่เกิดขึ้นในกระบวนการผลิตอาหารนั้น

- (๔) ไม่เป็นวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

- (๕) ไม่ก่อให้เกิดความเข้าใจผิดในผลิตภัณฑ์

ทั้งนี้ ความในวรรคหนึ่งไม่ใช้บังคับกับการกล่าวอ้างสารหรือส่วนประกอบใด ๆ ที่มีประกาศ กระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ หรือเป็นการให้ข้อมูลในลักษณะอธิบาย หรือการเน้น ให้เห็นความแตกต่างของผลิตภัณฑ์ที่เป็นการกล่าวอ้างส่วนประกอบของอาหารซึ่งเป็นข้อเท็จจริง และไม่เป็นการหลอกลวงผู้บริโภค ตลอดจนสามารถพิสูจน์ได้ว่าไม่เป็นเท็จ

ข้อ ๑๓ ฉลากที่แสดงเครื่องหมายการค้า ให้ระบุคำว่า “ตรา” หรือ “เครื่องหมายการค้า” หรือ “เครื่องหมายการค้าจดทะเบียน” กำกับชื่อตรา หรือชื่อเครื่องหมายการค้านั้นด้วย โดยต้องมี ลักษณะเห็นได้ชัดเจน และอ่านได้ง่าย ทั้งนี้ อาจแสดงข้อความดังกล่าวที่เป็นภาษาอังกฤษหรือสัญลักษณ์ ภาษาอังกฤษ แล้วแต่กรณี ที่มีความหมายเดียวกันแทนได้

ข้อ ๑๔ การแสดงชื่ออาหารตามข้อ ๕ (๑) ต้องเป็นไปตามข้อ ๔ และให้ใช้ชื่ออย่างหนึ่งอย่างใด ดังต่อไปนี้

- (๑) ชื่อเฉพาะของอาหาร ชื่อสามัญหรือชื่อที่ใช้เรียกอาหารตามปกติ

- (๒) ชื่อที่แสดงประเภทหรือชนิดของอาหาร

- (๓) ชื่อทางการค้า การใช้ชื่อนี้ต้องมีข้อความแสดงประเภทหรือชนิดของอาหารกำกับชื่ออาหารด้วย โดยจะอยู่ในบรรทัดเดียวกับชื่อทางการค้าก็ได้ และจะมีขนาดตัวอักษรต่างกับชื่อทางการค้าก็ได้ แต่ต้องสามารถอ่านได้ชัดเจน

ในกรณีที่ใช้ชื่ออาหารที่อาจทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดเกี่ยวกับลักษณะเฉพาะของอาหารนั้น ๆ รวมทั้งแหล่งกำเนิด ต้องระบุข้อความหนึ่งข้อความใดประกอบชื่ออาหารด้วย ซึ่งอาจเป็นสารที่ใช้บรรจุ หรือกรรมวิธีการผลิต หรือรูปลักษณะของอาหาร หรือส่วนของพืชหรือสัตว์ หรือแหล่งกำเนิดของอาหาร

ข้อ ๑๕ ข้อความในฉลากต้องมีลักษณะเห็นได้ชัดเจน และอ่านได้ง่าย ขนาดของตัวอักษร ต้องสัมพันธ์กับขนาดของพื้นที่ฉลาก และต้องปฏิบัติ ดังนี้

(๑) ชื่ออาหารตามข้อ ๕ (๑) ต้องมีขนาดความสูงของตัวอักษรไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร และตัวอักษรต้องอ่านได้ชัดเจน ได้สัดส่วนสัมพันธ์กับขนาดพื้นที่ฉลาก อยู่ในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน และเป็นไปตามข้อ ๔ เว้นแต่ฉลากที่มีเนื้อที่น้อยกว่า ๓๕ ตารางเซนติเมตรให้แสดงชื่ออาหารด้วยขนาดตัวอักษรความสูงไม่น้อยกว่า ๑ มิลลิเมตร

(๒) เลขสารบบอาหาร ตามข้อ ๕ (๒) ต้องมีขนาดความสูงของตัวอักษร ให้เป็นไปตามที่กำหนดในระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๓) ข้อความตามข้อ ๕ (๔) (๕) (๖) และ (๗) ต้องมีขนาดความสูงของตัวอักษร แล้วแต่กรณี ดังนี้

(๓.๑) ไม่น้อยกว่า ๑ มิลลิเมตร สำหรับฉลากที่มีพื้นที่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเซนติเมตร เว้นแต่ฉลากอาหารที่มีพื้นที่ทั้งหมดน้อยกว่า ๓๕ ตารางเซนติเมตร การแสดงส่วนประกอบ อาจแสดงไว้บนหีบห่อของอาหารแทนได้

(๓.๒) ไม่น้อยกว่า ๑.๕ มิลลิเมตร สำหรับฉลากที่มีพื้นที่มากกว่า ๑๐๐ ตารางเซนติเมตร

(๔) ข้อความเกี่ยวกับสารอาหาร ตารางสารอาหารเทียบกับ WHO วิธีเตรียม ฉลากโภชนาการ ฉลากแบบจีดีเอ การกล่าวอ้างทางโภชนาการ การใช้คุณค่าในการส่งเสริมการขาย การระบุกลุ่มผู้บริโภคในการส่งเสริมการขาย สำหรับอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ ต้องมีขนาดความสูงของตัวอักษร ไม่น้อยกว่า ๑ มิลลิเมตร

(๕) ข้อความตามข้อ ๕ (๑) (๔) และ (๗) ให้แสดงไว้ในตำแหน่งที่สามารถเห็นได้ชัดเจน

ข้อ ๑๖ การแสดงสีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกัน ซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน เว้นแต่ข้อความดังต่อไปนี้ ต้องมีขนาดตัวอักษร สี ตำแหน่ง และแบบแล้วแต่กรณี ดังนี้

(๑) เลขสารบบอาหาร ให้เป็นไปตามที่กำหนดในระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๒) การแสดงข้อความตามข้อ ๕ (๑๓) และ (๑๔)

ข้อ ๑๗ ให้ฉลากอาหารในภาชนะบรรจุที่ไม่เป็นไปตามประกาศนี้ ยังคงจำหน่ายต่อไปได้ โดยต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ทั้งนี้ ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๘ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๙ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๗

สมศักดิ์ เทพสุทิน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๕๐) พ.ศ. ๒๕๖๗

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

ข้อความที่กำหนดให้แสดงเพิ่มเติมตามข้อ ๕ (๑๔)

อาหาร	ข้อความคำเตือนหรือข้อความอื่น
๑. อาหารที่มีวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารบรรจุในภาชนะแยกต่างหาก แต่รวมอยู่ในภาชนะบรรจุอาหารและจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	“มี.....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุลักษณะของการบรรจุและชนิดของวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร เช่น ซองวัตถุกันชื้น ซองวัตถุดูดอกซิเจน เป็นต้น) ด้วยตัวอักษรสีแดง ขนาดตัวอักษรไม่ต่ำกว่า ๓ มิลลิเมตร บนพื้นสีขาว
๒. อาหารที่มีส่วนประกอบของว่านหางจระเข้	“เด็กไม่ควรรับประทาน” “ไม่ใช่อาหารทางการแพทย์” และ “หยุดบริโภคเมื่อมีอาการผิดปกติ” ด้วยตัวอักษรสีแดง ขนาดตัวอักษรไม่ต่ำกว่า ๒ มิลลิเมตร เห็นได้ชัดเจนในกรอบสี่เหลี่ยมสีของกรอบตัดกับสีของพื้นฉลาก
๓. อาหารที่มีส่วนประกอบของใบแป๊ะก๊วยและสารสกัดจากใบแป๊ะก๊วย*	“อาจมีผลให้เลือดแข็งตัวช้า” และ “เด็กและสตรีมีครรภ์ไม่ควรรับประทาน”
๔. อาหารที่ใช้แอสพาร์เทม เป็นสารให้ความหวานแทนน้ำตาลหรือวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล	“ผู้ที่มีสภาวะฟีนิลคีโตนูเรีย ผลิตภัณฑ์นี้มีฟีนิลอลานีน”
๕. เมล็ดเชีย (Chia seed) และอาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดเชีย (Chia seed)*	“บริโภคไม่เกินวันละ ๑๕ กรัม และดื่มน้ำตาม ๑ - ๒ แก้ว” สำหรับเมล็ดเชีย หรือเมล็ดเชียบดผง ๑๐๐% “มีส่วนประกอบของเมล็ดเชีย” สำหรับกรณีเป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์อาหารอื่น ๆ

อาหาร	ข้อความคำเตือนหรือข้อความอื่น
๖. อาหารที่เติมไฟโตสเตอรอล ไฟโตสแตนอล หรือ เอสเทอร์ของไฟโตสเตอรอล หรือสแตนอล*	๑. ต้องแสดงข้อความ “เติมแพลนท์ สแตนอล/สเตอรอล ปริมาณ กรัม ต่อ..... (ปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภค)” แสดงไว้ในตำแหน่งใกล้กับชื่ออาหารภาษาไทย ๒. ต้องแสดงข้อความคำเตือนดังต่อไปนี้บนฉลากด้วยตัวอักษรสีแดง เห็นได้ชัดเจนในกรอบ “ไม่ควรรับประทานแพลนท์ สแตนอล/สเตอรอล เกินวันละ ๒ กรัม” “ควรบริโภคผักและผลไม้ เพื่อช่วยรักษาระดับ คอเลสเตอรอลในร่างกายให้เป็นปกติ” “หากรับประทานต่อเนื่อง อาจทำให้ระดับวิตามินอีลดต่ำลงได้” “ผู้ป่วยควรปรึกษาแพทย์ก่อนรับประทาน” “เด็ก สตรีมีครรภ์และให้นมบุตร ไม่ควรรับประทาน”
๗. แก่นตะวัน และอาหารที่มีส่วนประกอบของแก่นตะวัน*	“การบริโภคผลิตภัณฑ์ในปริมาณมากอาจทำให้เกิดอาการท้องอืด ท้องเฟ้อได้”
๘. ผักเชียงดาอบแห้ง และอาหารที่มีส่วนประกอบของใบผักเชียงดาอบแห้ง <i>Gymnema inodorum</i> (Lour.) Decne. *	“(๑) เด็ก สตรีมีครรภ์ และผู้มีภาวะน้ำตาลในเลือดต่ำไม่ควรรับประทาน (๒) ผู้ป่วยโรคเบาหวานควรปรึกษาแพทย์ก่อนรับประทาน (๓) ไม่ควรรับประทานติดต่อกันเป็นเวลาเกิน ๑ เดือน”

หมายเหตุ * ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานของส่วนประกอบ เงื่อนไขและปริมาณการใช้ในอาหาร เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารใหม่ (Novel food) และประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง