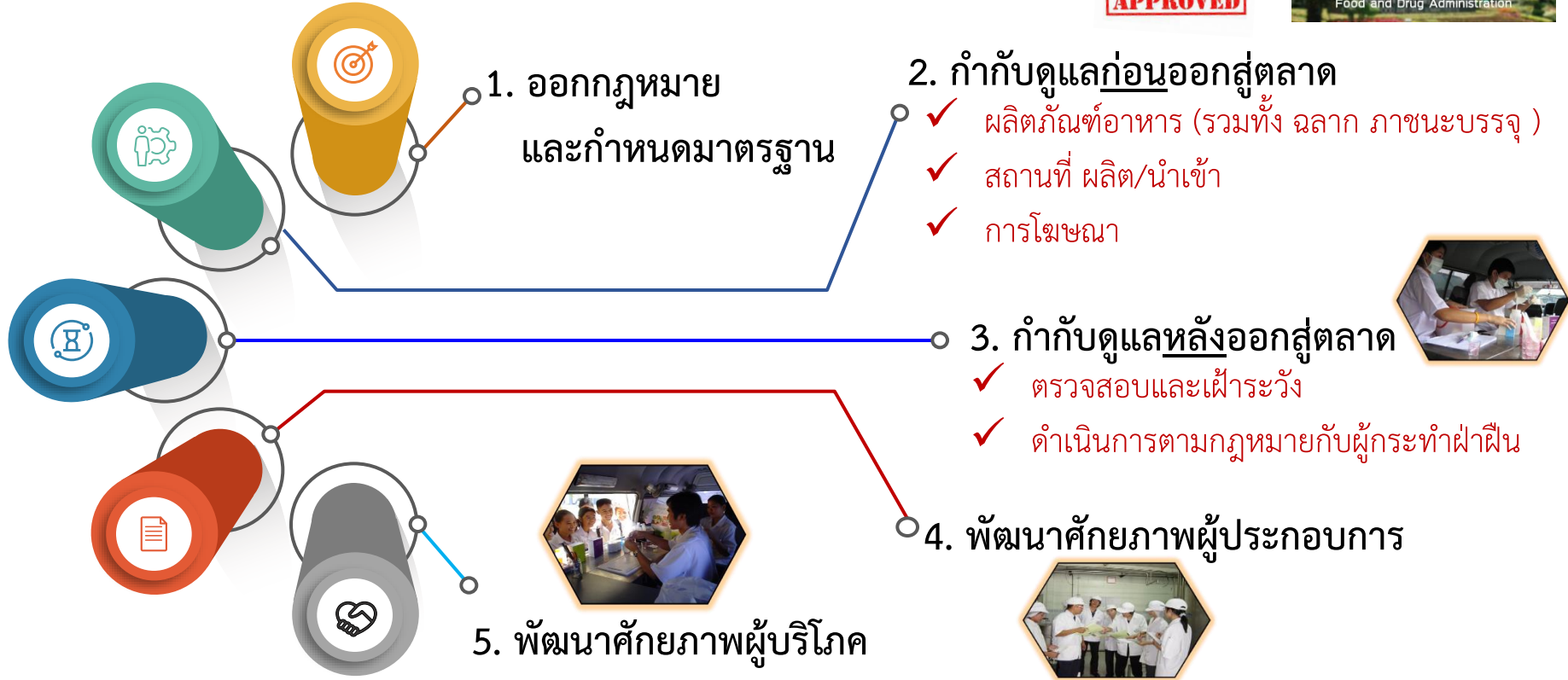


กฎหมายและระเบียบข้อบังคับด้านอาหาร สำหรับธุรกิจอาหาร (อย.)



อรุณรุ่ง ธีระวัฒน์
อดีตผู้เชี่ยวชาญด้านมาตรฐานอาหาร
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

การกำกับดูแลผลิตภัณฑ์อาหารของ อย.





พระราชบัญญัติ

อาหาร

พ.ศ. ๒๕๖๒

ภูมิพลอดุลยเดช ป.ร.

ให้ไว้ ณ วันที่ ๘ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๒

เป็นปีที่ ๓๔ ในรัชกาลปัจจุบัน

พระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช มีพระบรมราชโองการโปรดเกล้าฯ ให้ประกาศว่า

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงกฎหมายว่าด้วยการควบคุมคุณภาพอาหาร

จึงทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้ตราพระราชบัญญัติขึ้นไว้ โดยคำแนะนำและยินยอมของสภานิติบัญญัติแห่งชาติ ทำหน้าที่รัฐสภา ตั้งต่อไปนี้

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

กฎกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศสำนักงาน

คณะกรรมการอาหารและยา

คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการ
อาหารและยา

ระเบียบสำนักงาน
คณะกรรมการอาหารและยา

“อาหาร”

หมายความว่า

ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต



ได้แก่



1. วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ต้ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใด ๆ หรือในรูปลักษณะใด ๆ แต่ไม่รวมถึง ยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษ ตามกฎหมายว่าด้วยการนั้น แล้วแต่กรณี
2. วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร รวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร สี และ เครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

อ้างอิง: มาตรา 4 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522



ยา

1. วัตถุที่รับรองไว้ในตำรายาที่รัฐมนตรีประกาศ
2. วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้ในการวินิจฉัย บำบัด บรรเทา รักษา หรือป้องกันโรค หรือความเจ็บป่วยของมนุษย์หรือสัตว์
3. วัตถุที่เป็นเภสัชเคมีภัณฑ์ หรือเภสัชเคมีภัณฑ์กึ่งสำเร็จรูป หรือ
4. วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับให้เกิดผลต่อสุขภาพ โครงสร้าง หรือการกระทำหน้าที่ใด ๆ ของร่างกายของมนุษย์หรือสัตว์

วัตถุดตาม 1. 2. หรือ 4. ไม่หมายความรวมถึง

ก. วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้ในการเกษตรหรือการอุตสาหกรรมตามที่รัฐมนตรีประกาศ

ข. วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้เป็นอาหารสำหรับมนุษย์ เครื่องกีฬา เครื่องมือเครื่องใช้ในการส่งเสริมคุณภาพ เครื่องสำอาง หรือเครื่องมือและส่วนประกอบของเครื่องมือที่ใช้ในการประกอบโรคศิลปะหรือวิชาชีพเวชกรรม

ค. วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้ในห้องวิทยาศาสตร์ สำหรับการวิจัย การวิเคราะห์หรือการชันสูตรโรคซึ่งมิได้กระทำโดยตรงต่อร่างกายของมนุษย์

วัตถุออกฤทธิ์

วัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาทที่เป็นสิ่งธรรมชาติ หรือที่ได้จากสิ่งธรรมชาติ หรือวัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาทที่เป็นวัตถุสังเคราะห์

ยาเสพติดให้โทษ

สารเคมี พิษ หรือวัตถุชนิดใด ๆ ซึ่งเมื่อเสพแล้วทำให้เกิดผลต่อร่างกายและจิตใจในลักษณะสำคัญ เช่น ต้องเพิ่มขนาดการเสพขึ้นเป็นลำดับ มีอาการถอนยาเมื่อขาดยา มีความต้องการเสพทั้งร่างกายและจิตใจอย่างรุนแรงตลอดเวลา และสุขภาพโดยทั่วไปจะทรุดโทรมลงกับให้รวมถึงสารเคมีที่ใช้ในการผลิตยาเสพติดให้โทษด้วย แต่ไม่หมายความรวมถึงยาสามัญประจำบ้านบางตำรับที่มียาเสพติดให้โทษผสมอยู่ตามกฎหมายว่าด้วยยา

ผลิตภัณฑ์สมุนไพร

1. ยาจากสมุนไพร
2. ผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรหรือผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบสำคัญที่เป็นหรือแปรสภาพจากสมุนไพร ซึ่งพร้อมที่จะนำไปใช้แก่มนุษย์เพื่อให้เกิดผลต่อสุขภาพหรือการทำงานของร่างกายให้ดีขึ้น เสริมสร้างโครงสร้างหรือการทำงานของร่างกาย หรือลดปัจจัยเสี่ยงของการเกิดโรค
3. วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตผลิตภัณฑ์สมุนไพร
4. วัตถุอื่นตามที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดให้เป็นผลิตภัณฑ์สมุนไพร

อาหาร

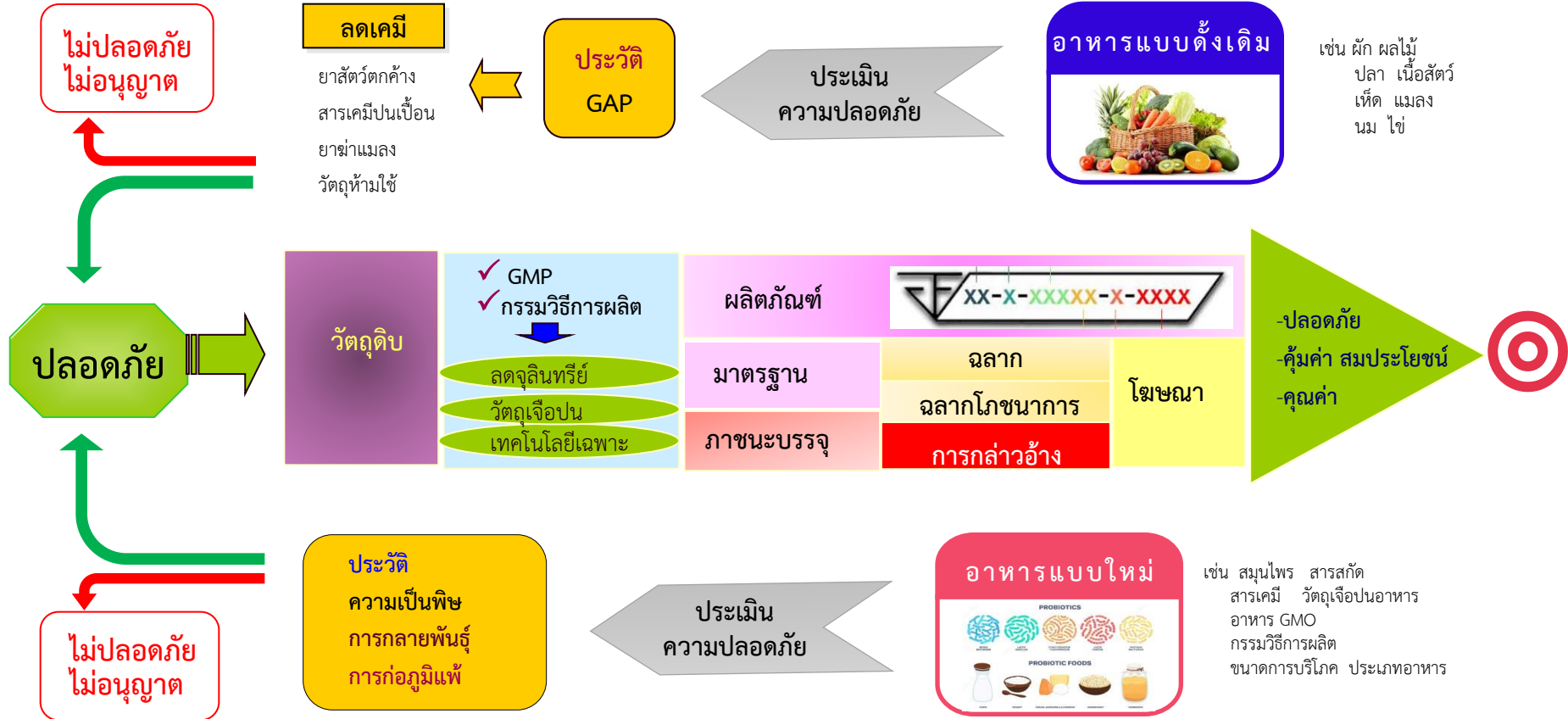
= ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต



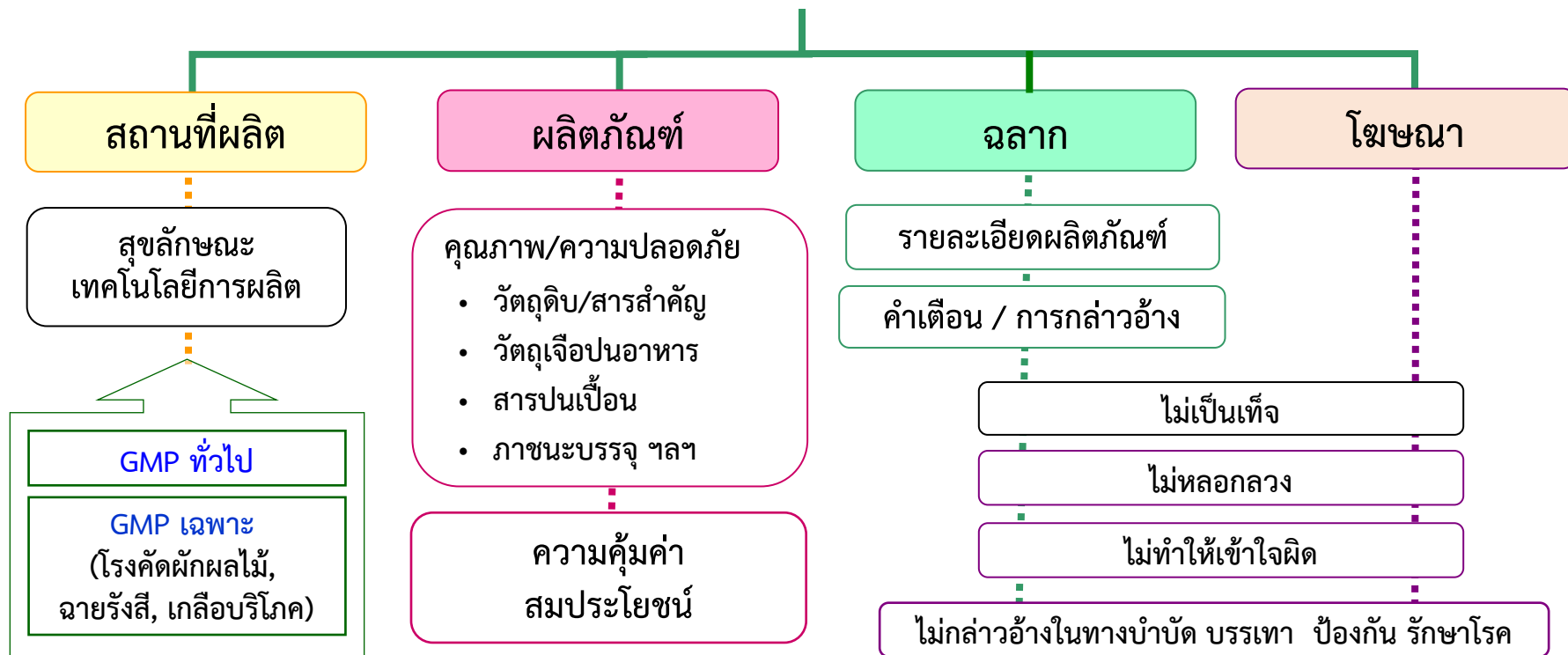
“เจตนา/วัตถุประสงค์ของการจำหน่ายแก่ผู้บริโภค” ต้องชัดเจน

สมุนไพร = ผลิดผลธรรมชาติที่ได้จากพืช สัตว์ จุลชีพ หรือแร่ ที่ใช้ ผสมปรุง หรือแปรสภาพ เป็นผลิตภัณฑ์สมุนไพร

กรอบแนวคิดในการกำกับดูแลผลิตภัณฑ์อาหารก่อนออกสู่ตลาด

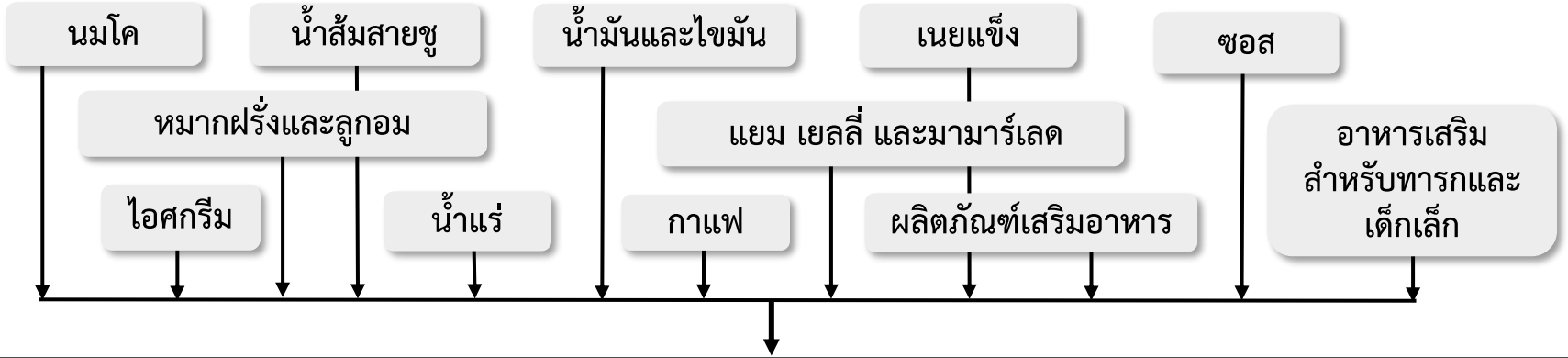


ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522



ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศฯ แนวตั้ง
(บังคับใช้เฉพาะผลิตภัณฑ์ใดผลิตภัณฑ์หนึ่ง)



ประกาศฯ แนวนอน
(บังคับใช้กับทุกผลิตภัณฑ์)

- จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- ห้ามผลิต นำเข้า จำหน่าย
- วัตถุเจือปนอาหาร
- มาตรฐานสารปนเปื้อน
- ภาชนะบรรจุ
- ฉลาก / ฉลากโภชนาการ
- วัตถุอันตรายทางการเกษตรตกค้าง
- GMP
- พืช สัตว์ สารห้ามใช้
- ยาสัตว์ตกค้าง

ผลิตภัณฑ์อาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 แบ่งเป็น 4 กลุ่ม

ความเสี่ยง

สูง



ต่ำ

กลุ่ม 1 อาหารควบคุมเฉพาะ

(1) - (3) นมดัดแปลง/อาหารทารก/อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก (4) อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก (5) วัตถุเจือปนอาหาร (6) เอนไซม์สำหรับใช้ใน การผลิตอาหาร (7) ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร (8) เมล็ดถั่วเหลือง น้ำมันจากเมล็ดถั่วเหลือง และโปรตีนจากเมล็ดถั่วเหลือง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มี ส่วนประกอบของเมล็ดถั่วเหลือง น้ำมันจากเมล็ดถั่วเหลือง หรือโปรตีนจากเมล็ดถั่วเหลือง (9) ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของกัญชาหรือกัญชง (10) ผลิตภัณฑ์อาหารที่มี สารสกัดแคนนาบิไดโอดเป็นส่วนประกอบ

กลุ่ม 2 อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน (1) นมโค (2) นมปรุงแต่ง (3) ผลิตภัณฑ์ของนม (4) นมเปรี้ยว (5) ไอศกรีม (6) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (7) เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (8) เครื่องดื่มเกลือแร่ (9) น้ำดื่มเกลือแร่ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (10) กาแฟ (11) ชา (12) ชาจากพืช (13) น้ำบริโภคในภาชนะ บรรจุที่ปิดสนิท (14) น้ำแร่ธรรมชาติ (15) น้ำแข็ง (16) ซ็อกโกแลต (17) ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ (18) ครีม (19) เนย (20) เนยแข็ง (21) เนยใสหรือกึ่ง (22) น้ำมัน เนย (23) เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม (24) น้ำมันและไขมัน (25) น้ำมันปลา (26) เกลือบริโภค (27) น้ำเกลือปรุงอาหาร (28) น้ำปลา (29) ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง (30) ซอสบางชนิด (31) น้ำส้มสายชู (32) น้ำผึ้ง (33) ข้าวเติมวิตามิน (34) ไซเียวม่า (35) อาหาร กึ่งสำเร็จรูป (36) แยม เยลลี่ มาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (37) ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (38) รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่ (39) สุรา

กลุ่ม 3 อาหารที่ต้องมีฉลาก (1) แป้งข้าวกล้อง (2) ขนมอบัง (3) ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (4) หมากฝรั่งและลูกอม (5) วัจนสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ (6) ผลิตภัณฑ์ จากเนื้อสัตว์ (7) อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที (8) วัตถุแต่งกลิ่นรส (9) *การแสดงผลภาพอาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตตัดแปรพันธุกรรม (10) *อาหารฉายรังสี (11) *อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ * อาจเป็นอาหารกลุ่ม 1 หรือ 2 ได้ แล้วแต่ประเภทของอาหารนั้น ๆ

กลุ่ม 4 อาหารอื่นที่นอกเหนือจากกลุ่ม 1-3 (อาหารทั่วไป) เช่น เนื้อสัตว์สดและแห้ง, สัตว์น้ำ, ไข่, กะปิ, น้ำตาลทราย, เครื่องเทศ, แป้งมันสำปะหลัง, เส้นก๋วยเตี๋ยวต่างๆ พืช ผัก ผลไม้สดและแห้ง, ถั่วและนัต, น้ำมันหอมระเหย

กองอาหาร
FOOD DIVISION

หน้าแรก กฎหมายอาหาร บริการข้อมูลสำหรับผู้ประกอบการ บริการข้อมูล ประชาสัมพันธ์

- ข่าวสารด้านกฎหมายอาหาร
- กฎหมายอาหารและกฎหมายลำดับรอง
 - พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
 - กฎกระทรวงสาธารณสุข
 - ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
 - ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
 - ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
 - คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
 - คำสั่งคณะกรรมการอาหาร
- ผลิตภัณฑ์อาหาร**
- วัตถุเจือปนอาหาร
- การใช้จุลินทรีย์โปรไบโอติกในอาหาร
- การแสดงผลจากอาหารและฉลากโภชนาการ
- ภาชนะบรรจุ
- มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน
- มาตรฐานอาหารที่มีสารพิษ-ยาสัตว์ตกค้าง
- มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- GMP (มาตรฐานระบบการผลิตอาหาร)

กองอาหาร
FOOD DIVISION

หน้าแรก กฎหมายอาหาร บริการข้อมูลสำหรับผู้ประกอบการ บริการข้อมูล ประชาสัมพันธ์ เกี่ยวกับกองอาหาร สำหรับเจ้าหน้าที่

ค้นหา

- ข่าวสารด้านกฎหมายอาหาร
- กฎหมายอาหารและกฎหมายลำดับรอง
- ผลิตภัณฑ์อาหาร**
- วัตถุเจือปนอาหาร
- การใช้จุลินทรีย์โปรไบโอติกในอาหาร
- การแสดงผลจากอาหารและฉลากโภชนาการ
- ภาชนะบรรจุ
- มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน
- มาตรฐานอาหารที่มีสารพิษ-ยาสัตว์ตกค้าง
- มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- GMP (มาตรฐานระบบการผลิตอาหาร)
- อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย
- เอกสารเผยแพร่ด้านกฎหมายอาหาร

กลุ่มที่ 1 อาหารควบคุมเฉพาะ

- อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก
- นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก
- อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก
- อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก
- วัตถุเจือปนอาหาร
- ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนผสมของกัญชา กัญชง และสารสกัดแคนนาบินอยด์

กลุ่มที่ 2 อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

- นม
- นมปรุงแต่ง
- ผลิตภัณฑ์ของนม
- นมเปรี้ยว
- ไอศกรีม
- อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- ช็อกโกแลต
- ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้
- ข้าวเชิงบรรจุภัณฑ์
- เกลือบรีโภค
- เครื่องดื่มเกลือแร่
- ชา
- กาแฟ
- น้ำมันถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- น้ำแร่ธรรมชาติ
- ซอสบางชนิด
- ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง
- น้ำปลา
- น้ำส้มสายชู
- น้ำดื่มและโซดา
- น้ำดื่มปลา
- น้ำดื่มเบส
- เยลลี่ เยลลี่ผสม ผลิตภัณฑ์เนยเยลลี่ และผลิตภัณฑ์เยลลี่ผสม
- ครีม
- เยลลี่แข็ง
- อาหารกึ่งสำเร็จรูป
- น้ำดื่ม
- นม โยเกิร์ต และ นมมาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- นมโยเกิร์ต (Ghee)
- นม
- ไข่เยี่ยวม้า
- สุรา
- ชาจากพืช
- น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- น้ำแข็ง
- ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร
- ธอยล์เยลลี่และผลิตภัณฑ์ธอยล์เยลลี่
- น้ำเกลือปรุงอาหาร

กลุ่มที่ 3 อาหารที่ต้องมีฉลาก

- แป้งข้าวกลึง
- ธัญพืชสำเร็จรูปและนมเยลลี่

อื่นๆ

- เมกิลแอลกอฮอล์ (Processing aid)
- น้ำบริโภคจากถั่วโปรตีนสกัด

ส่วนประกอบของอาหาร



Negative Lists





Positive Lists



อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่	ข้อกำหนดการห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย
<p>174 พ.ศ. 2539</p> <p>เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามนำเข้าหรือจำหน่าย</p>	<p>ให้อาหารดังต่อไปนี้ ที่พ้นกำหนดหมดอายุหรือพ้นกำหนดที่ควรบริโภค ตามที่แสดงไว้ในฉลาก เป็นอาหารที่ห้ามนำเข้าหรือจำหน่าย</p> <ol style="list-style-type: none">1. อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก2. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก3. นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก4. นมเปรี้ยว5. นมโคที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรซ์ เช่น นมสดพาสเจอร์ไรซ์ นมแปลงไขมันพาสเจอร์ไรซ์ นมคั้นรูปพาสเจอร์ไรซ์ นมปรุงแต่งพาสเจอร์ไรซ์ และผลิตภัณฑ์ของนมพาสเจอร์ไรซ์6. อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ
<p>263 พ.ศ. 2545</p> <p>เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย</p>	<p>ให้วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของวุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ที่มีส่วนประกอบของกลูโคแมนแนนหรือแป้งจากหัวบุกในภาชนะบรรจุขนาดเล็กทุกรูปแบบที่มีเส้นผ่าศูนย์กลางหรือเส้นตัดขวางของส่วนที่กว้างที่สุดไม่เกิน 4.5 เซนติเมตร เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย</p> <p><i>เหตุผล</i> มีเด็กบริโภคผลิตภัณฑ์บรรจุในภาชนะขนาดเล็กที่บีบเข้าปากได้สะดวก และเกิดอาหารล้ากติดคอ อุดหลอดลม เป็นเหตุให้เกิดอันตรายถึงชีวิต</p>

อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่	ข้อกำหนดการห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย
<p>264 พ.ศ. 2545</p> <p>เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย</p> 	<p>ให้ปลาปักเป้าทุกชนิดและอาหารที่มีเนื้อปลาปักเป้าเป็นส่วนผสม เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย</p> <p><u>เหตุผล</u> มีผู้ป่วยจากการบริโภคเนื้อปลาปักเป้าที่มีสารพิษ Tetrodotoxin ซึ่งอาจเป็นอันตรายถึงชีวิต</p>
<p>310 พ.ศ. 2551</p> <p>เรื่อง การห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายอาหารที่มีการบรรจุสิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นที่มีโซอาหารในภาชนะบรรจุอาหารและหีบห่อ</p> <div data-bbox="183 655 672 846" style="border: 1px solid black; padding: 5px; background-color: #d4edda;"> <p style="text-align: center;">คู่มือ</p> <p style="text-align: center;">การปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 310) พ.ศ. 2551</p> <p style="text-align: center;">เรื่อง การห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายอาหารที่มีการบรรจุสิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นที่มีโซอาหารในภาชนะบรรจุอาหารและหีบห่อ</p> </div> 	<p>ให้อาหารที่มีการบรรจุสิ่งอื่นหรือวัตถุอื่น ซึ่งไม่เป็นไปที่กำหนด เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย</p> <p>การบรรจุสิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นที่มีโซอาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> - ในภาชนะบรรจุอาหาร ให้กระทำได้เฉพาะกรณีที่สิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นนั้น มีวัตถุประสงค์เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร หรือเพื่อเป็นเครื่องปรุงหรือประกอบอาหาร หรือใช้เป็นอุปกรณ์ในการบริโภคหรือเตรียมอาหาร - ในหีบห่อของภาชนะบรรจุอาหาร ให้กระทำได้เฉพาะกรณีที่สิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นนั้น ไม่ก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อสุขภาพหรือสำคัญผิดแก่ผู้บริโภคว่าอาจรับประทานได้เช่นเดียวกับอาหาร <p><u>เหตุผล</u> เพื่อให้เกิดความชัดเจนในมาตรการควบคุมการบรรจุสิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นที่มีโซอาหารในภาชนะบรรจุอาหารและหีบห่อ และเพื่อคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคยิ่งขึ้น</p>

อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่	ข้อกำหนดการห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย
<p>345 พ.ศ. 2555</p> <p>เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย</p>	<p>ให้อาหารที่ได้จากเทคนิคการดัดแปรพันธุกรรม (Genetic modification) หรือพันธุวิศวกรรม (Genetic engineering) ให้มีสารพันธุกรรมครายโนนซี (Cry9C DNA Sequence) และอาหารที่มีส่วนผสมของอาหารดังกล่าว เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย</p>
<p>377 พ.ศ. 2559</p> <p>เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการนำเข้าอาหารที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้า</p>	<p>ให้เนื้อโคสดและผลิตภัณฑ์เนื้อโค ดังต่อไปนี้ เป็นอาหารที่ห้ามนำเข้า</p> <p>(1) ประเทศ/พื้นที่กลุ่มที่ 2 (มีความเสี่ยงที่ควบคุมได้) และกลุ่มที่ 3 (ยังไม่มี การประเมินความเสี่ยง)</p> <p>(ก) ต่อมทอนซิล ลำไส้เล็กส่วนปลาย จากโคทุกช่วงอายุ</p> <p>(ข) สมอง ลูกตา ไขสันหลัง กระโหลก กระดูกสันหลัง จากโคอายุมากกว่า 30 เดือน</p> <p>(ค) เนื้อจากส่วนที่ติดกะโหลกและกระดูกสันหลัง ที่เลาะโดยเครื่องจักร จากโคอายุมากกว่า 30 เดือน</p> <p>(ง) เนื้อโคสดที่ปนเปื้อน (ก) - (ค)</p> <p>(จ) ผลิตภัณฑ์เนื้อโคที่มี (ก) - (ง) เป็นส่วนประกอบ</p> <p>(2) ประเทศ/พื้นที่กลุ่มที่ 3</p> <p>(ก) เนื้อเยื่อระบบประสาทและเนื้อเยื่อน้ำเหลือง ในระหว่างกระบวนการถอดกระดูก</p> <p>(ข) เนื้อโคสดที่ปนเปื้อน (ก)</p> <p>(ค) ไขมันสกัดที่มีไขมันสกัดที่มีสิ่งปนเปื้อนที่ไม่ละลายไม่เกินร้อยละ 0.15</p> <p>(ง) ผลิตภัณฑ์เนื้อโคที่มี (ก) - (ค) เป็นส่วนประกอบ</p>

อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่	ข้อกำหนดการห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย
<p>388 พ.ศ. 2561</p> <p>เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย</p>	<p>ให้น้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนและอาหารที่มีน้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนเป็นส่วนประกอบ เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย</p> <p><u>เหตุผล</u> ปรากฏหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ที่ชัดเจนว่า กรดไขมันทรานส์ (Trans Fatty Acids) จากน้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน (Partially Hydrogenated Oils) ส่งผลต่อการเพิ่มความเสี่ยงของการเกิดโรคหัวใจและหลอดเลือด</p>
<p>390 พ.ศ. 2561</p> <p>เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการใช้วัตถุในอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย</p>	<p>กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการใช้</p> <ol style="list-style-type: none">1. Calcium iodate หรือ Potassium iodate เฉพาะการปรับสภาวะโภชนาการเกี่ยวกับการขาดสารไอโอดีนเท่านั้น ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบ2. Methyl alcohol หรือ Methanol เฉพาะเป็นสารช่วยในการผลิตสำหรับการผลิตวัตถุดิบอาหาร และอาหารเพื่อการส่งออก3. หญ้าหวาน (<i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni) และผลิตภัณฑ์ เฉพาะ<ol style="list-style-type: none">(ก) ใบหญ้าหวานเป็นชาสมุนไพร ตามประกาศฯ ว่าด้วยชาสมุนไพร(ข) Steviol glycosides ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร(ค) หญ้าหวาน หรือสารสกัด ที่ใช้สำหรับการผลิต Steviol glycosides ตาม (ข)(ง) หญ้าหวาน หรือผลิตภัณฑ์อื่นจากหญ้าหวาน นอกเหนือจาก (ก) - (ค) ตามที่ อย. เห็นชอบภายใต้หลักการข้อกำหนดของประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารนั้น ๆ(จ) หญ้าหวาน หรือผลิตภัณฑ์ ที่ผลิตเพื่อการส่งออก

อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่	ข้อกำหนดการห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย
<p>391 พ.ศ. 2561 เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย</p>	<p>ข้อ 2 กำหนดอาหารดังต่อไปนี้ เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย</p> <p>(1) น้ำมันพืชที่ผ่านกรรมวิธีเติมโบรมีน</p> <p>(2) Salicylic acid (3) Boric acid (4) Borax</p> <p>(5) Potassium chlorate (6) Coumarin (7) Dihydrocoumarin</p> <p>(8) Diethylene glycol (9) Dulcin (10) AF -2</p> <p>(11) Potassium bromate</p> <p>(12) Formaldehyde, Formaldehyde solution และ Paraformaldehyde</p> <p>(13) สารเมลานิน และสารในกลุ่มเมลานินเฉพาะ Cyanuric acid</p> <p>(14) อาหารที่มีการใช้ (1) - (13) เป็นส่วนประกอบ</p>
<p>424 และ 430 พ.ศ. 2564 เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย</p>	<p>ให้พืช สัตว์ หรือส่วนของพืชหรือสัตว์ ตามบัญชีท้ายประกาศนี้ เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย</p>

อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่	ข้อกำหนดการห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย
<p>431 พ.ศ. 2565</p> <p>เรื่อง อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม (Genetically Modified Organism, GMO)</p>	<p>ข้อ 2 ให้อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย เว้นแต่</p> <p>(1) อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรมตามรายชื่อในบัญชีหมายเลข 1 แนบท้ายประกาศนี้</p> <p>(2) อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรมที่ผ่านการประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหาร</p> <p><u>บัญชีหมายเลข 1</u> รายชื่อพืชและจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรมที่ผ่านการประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหาร</p> <p><u>บัญชีหมายเลข 2</u> หลักฐานประกอบการประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหารจากพืชดัดแปรพันธุกรรม และที่ได้จากพืชดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีน (stacked event)</p> <p><u>บัญชีหมายเลข 3</u> ประเภทของอาหารที่ได้จากจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม และหลักฐานประกอบการประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหารที่ได้จากจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม</p> <p><u>บัญชีหมายเลข 4</u> หลักฐานประกอบการประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหารที่ได้จากสัตว์ดัดแปรพันธุกรรม</p> <p><u>บัญชีหมายเลข 5</u> วิธีการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการอาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม</p> <p><u>บัญชีหมายเลข 6</u> รายการพืชดัดแปรพันธุกรรมที่ได้รับการผ่อนผันให้ผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายเป็นการชั่วคราว</p>



Negative lists

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 424) พ.ศ. 2564

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 430) พ.ศ. 2564

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 424)

พ.ศ. 2564 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

หน้า ๓๒

เล่ม ๑๓๘ ตอนพิเศษ ๔๕ ง

ราชกิจจานุเบกษา

๒๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๒๔) พ.ศ. ๒๕๖๔

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

ด้วยปรากฏหลักฐานและเหตุผลทางวิทยาศาสตร์เพิ่มเติมว่า สารประกอบหรือกลุ่มสารประกอบในพืช สัตว์ หรือส่วนของพืชหรือสัตว์บางชนิด ไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค และไม่ควรมานำมาใช้เป็นส่วนผสมในอาหาร ดังนั้น เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคจากกรบริโภคอาหาร จึงห้ามใช้พืช สัตว์ หรือส่วนของพืชหรือสัตว์ดังกล่าวในอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๘) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๘) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง กำหนดพืช สัตว์ หรือส่วนของพืชหรือสัตว์ ที่ห้ามใช้ในอาหาร ลงวันที่ ๑๐ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๙

ข้อ ๒ ให้พืช สัตว์ หรือส่วนของพืชหรือสัตว์ ตามบัญชีท้ายประกาศนี้ เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

ข้อ ๓ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๔

อนุทิน ชาญวีรกูล

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

80 รายการ

บัญชีรายชื่อพืช สัตว์ หรือส่วนของพืชหรือสัตว์ ที่เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๔) พ.ศ. ๒๕๖๔

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

ลำดับ	ชื่อพืช สัตว์ หรือส่วนของพืชหรือสัตว์		ส่วนของพืชหรือสัตว์
	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ	
๑.	ชื่อวิทยาศาสตร์ของสัตว์ที่มีฮอร์โมนต่างๆ (Animals parts containing hormones)	ชื่อสามัญของสัตว์ที่มีฮอร์โมนต่างๆ (Animals parts containing hormones) ที่กำหนดห้ามใช้ส่วนของสัตว์ในอาหาร	ส่วนที่อาจมีฮอร์โมนต่างๆ ได้แก่ ต่อมใต้สมอง (Pituitary gland) ต่อมไทรอยด์ (Thyroid gland) ต่อมพาราไทรอยด์ (Parathyroid glands) ต่อมหมวกไต (Adrenal glands) ต่อมไทมัส (Thymus gland) ตับอ่อน (Pancreas) รังไข่ (Ovary) อัณฑะ (Testes) รก (Placenta) และสารสกัด (Extracts) จากอวัยวะที่มีฮอร์โมนดังกล่าว
๒.	<i>Abrus precatorius</i> L.	มะกล่ำตาหนู หรือที่มีชื่อเรียกว่า อินเดียนลิคอร์ิช (Indian Licorice) เพเรคทอรีบี (Precatory bean) เจควริตี (Jequerity) มิวซลเลฟบี (Mutual love bean) (จีน) กูดริมานี่ (Kudri mani) (พม่า) กูรูกินจา (Guru Ginja) (ทะเล)	เมล็ด (Seed) และสารสกัด (Extracts) จากเมล็ด



มะกล่ำตาหนู
เมล็ดและสารสกัด



คางคก



แพงพวยฝรั่ง
ทั้งต้น



ว่านหางจระเข้
ใบยกเว้นวัน



ลำโพงดอกขาว
ทั้งต้น



ฝิ่น
ทั้งต้น



ระย่อม
ทั้งต้น

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 430) พ.ศ. 2564 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
 เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 424) พ.ศ. 2564 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
 เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๓๐) พ.ศ. ๒๕๖๔

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๔) พ.ศ. ๒๕๖๔

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย



23 มิถุนายน 2566

แนวทางการพิจารณาอนุญาตใบกระท่อมบดผง หรือสารสกัดจากใบกระท่อมด้วยน้ำหรือเอทานอล
 เป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

โดยที่ได้มีการยกเลิกการกำหนดให้พืชกระท่อมเป็นยาเสพติดให้โทษในประเภทที่ ๕
 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๘) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร
 พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความในลำดับที่ ๕๒ ของบัญชีท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข
 (ฉบับที่ ๔๒๔) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดอาหาร
 ที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ลงวันที่ ๒๕ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๔ และใช้ความต่อไปนี้แทน

ลำดับ	ชื่อพืช สัตว์ หรือส่วนของพืชหรือสัตว์		ส่วนของพืชหรือสัตว์
	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ	
๕๒.	<i>Mitragyna speciosa</i> (Korth.) Havil.	กระท่อม	ทั้งต้น (Whole plant) และสารสกัด (Extracts) ยกเว้น ได้ผ่านการประเมินความปลอดภัยของอาหาร และส่งมอบฉลากให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาตรวจอนุมัติก่อนนำไปใช้ ตามเงื่อนไขของประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารใหม่ (Novel food) หรือที่ผลิตเพื่อการส่งออกเท่านั้น

ยกเว้นได้ผ่านการประเมิน
 ความปลอดภัยของอาหาร
 ตามประกาศเรื่อง อาหารใหม่

ทั้งนี้กระท่อม (*Mitragyna speciosa* (Korth.) Havil) ที่ใช้เป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์
 เสริมอาหารต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุดิบ คุณภาพหรือมาตรฐานของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เงื่อนไข
 การใช้ และการแสดงคำเตือน ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด ดังมีรายละเอียดตาม
 เอกสารที่แนบมาด้วย

กรณีมีความประสงค์เพิ่มเติมเงื่อนไขการใช้ในอาหารอื่น หรือเพิ่มปริมาณการใช้ในแต่ละประเภท

- คุณภาพหรือมาตรฐาน
 - คุณภาพหรือมาตรฐานของใบกระท่อมบดผง หรือสารสกัดจากใบกระท่อมด้วยน้ำหรือเอทานอล
 - คุณภาพหรือมาตรฐานของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีการใช้ใบกระท่อมบดผง หรือสารสกัดจากใบกระท่อมด้วยน้ำหรือเอทานอล
- เงื่อนไขการใช้
- การแสดงฉลากและการแสดงคำเตือน
- การยื่นขออนุญาต
- ข้อกำหนดอื่น ๆ
- ห้องปฏิบัติการที่ให้บริการวิเคราะห์สารไมทราจินิน

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

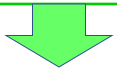
ประกาศ ณ วันที่ ๓๐ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

อนุทิน ชาญวีรกูล

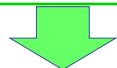
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข



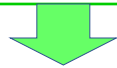
Positive lists สำหรับอาหารบางประเภท



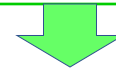
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ 426) พ.ศ. 2564 ออกตาม
ความในพระราชบัญญัติอาหาร
พ.ศ. 2522 เรื่อง ซาจากพืช
(201 รายการ)



ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
เรื่อง การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติก
ในอาหาร (24 รายการ)



ประกาศสำนักงานคณะ
กรรมการอาหารและยา เรื่อง
คำแนะนำการใช้ส่วนประกอบ
สำคัญในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร
ประกาศ ณ วันที่ 26 มกราคม
2565 (423 รายการ)



บัญชีรายชื่อส่วนประกอบที่
อนุญาตให้ใช้ในอาหารประเภท
เครื่องดื่มในขณะบรรจุที่ปิด
สนิท (ยกเว้นเครื่องดื่มที่ผสม
กาเฟอีน) และกาแฟ

บัญชีรายชื่อพืชและส่วนประกอบที่เป็นวัตถุดิบทางการเกษตร
สำหรับอาหารประเภทเครื่องดื่ม (ฉบับที่ ๔๒๖) พ.ศ. ๒๕๖๔ ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เมื่อวันที่ ๒๖ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนประกอบ	คำอธิบาย
		ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ		
๑	<i>Abelmoschus esculentus</i> (L.) Moench	กระเจี๊ยบเขียว, กระเจี๊ยบแดง	Lady's Finger, Okra	เมล็ดอ่อน (young fruit)	-
๒	<i>Azadirachta indica</i> (L.) Comb	จันทน์	Bael fruit	ผล (fruit)	-
๓	<i>Alcea rosea</i> L.	ดอกชบา	Hollyhock, Rose mallow	ดอก (flower)	* ผู้บริโภคต้องตรวจสอบว่าไม่แพ้ยีสต์/กลูเตน

บัญชีรายชื่อจุลินทรีย์ที่เป็นจุลินทรีย์โพรไบโอติกสำหรับใช้ในอาหาร
แบบที่ยังประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร

๑. บาซิลลัส โคแอกกูแลน *Bacillus coagulans*
๒. บีฟิโดแบคทีเรียม อะโดเลสเซนทีส *Bifidobacterium adolescentis*
๓. บีฟิโดแบคทีเรียม อะนิมอลิส *Bifidobacterium animalis*
๔. บีฟิโดแบคทีเรียม บิฟิดุม *Bifidobacterium bifidum*

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อสามัญ	ชนิดยีส	สายพันธุ์	หมายเหตุ/เงื่อนไข การอนุญาต	ผลิตภัณฑ์
๑	<i>Aspergillus oryzae</i> (L.) Moench	ราเมจิ	Oku	๓๒			
๒	<i>Aspergillus niger</i> (Link.) Desm.	ราดำ	Aspergillus (black)	๓๒	สายพันธุ์ (black)	๑. ผู้บริโภคต้องตรวจสอบว่าแพ้กลูเตนหรือไม่ ๒. ผู้บริโภคต้องตรวจสอบว่าแพ้ยีสต์หรือไม่	



บัญชีหมายเลข 1 รายชื่อพืช 360 รายการ
บัญชีหมายเลข 2 รายชื่อสารสกัดพืชและสัตว์ 58
รายการ
บัญชีหมายเลข 3 รายชื่อสารกลุ่มโปรตีน
คาร์โบไฮเดรต ไขมัน และไขมัน 30 รายการ
บัญชีหมายเลข 4 รายชื่อสารอื่นและสารสังเคราะห์
58 รายการ

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 376) พ.ศ. 2559 เรื่อง อาหารใหม่ (Novel food)

หน้า ๑๕

เล่ม ๑๓๓ ตอนพิเศษ ๑๕๙ ง

ราชกิจจานุเบกษา

๑๕ กรกฎาคม ๒๕๕๙

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๗๖) พ.ศ. ๒๕๕๙

เรื่อง อาหารใหม่ (Novel food)

มีการนำวัตถุที่ไม่เคยบริโภคเป็นอาหารมาใช้เป็นอาหารหรือส่วนประกอบของอาหาร

มีการพัฒนากระบวนการผลิตอาหารโดยใช้เทคโนโลยีที่ไม่เคยใช้มาก่อน

สมควรมีมาตรการการประเมินความปลอดภัยรองรับเพื่อคุ้มครองผู้บริโภค

ด้วยปัจจุบันมีการนำวัตถุที่ไม่เคยบริโภคเป็นอาหารมาใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบของอาหาร อีกทั้งมีการพัฒนากระบวนการผลิตอาหารโดยใช้เทคโนโลยีที่ไม่เคยใช้มาก่อน จึงสมควรมีมาตรการการประเมินความปลอดภัยรองรับเพื่อคุ้มครองผู้บริโภค

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่งและมาตรา ๖ (๓) (๔) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ในประกาศนี้ “อาหารใหม่ (Novel food)” หมายความว่า

(๑) วัตถุที่ใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบของอาหารที่ปรากฏหลักฐานทางวิชาการว่ามีประวัติการบริโภคเป็นอาหารน้อยกว่าสิบห้าปี หรือ

(๒) วัตถุที่ใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบของอาหารที่ได้จากกระบวนการผลิตที่มีใช้กระบวนการผลิตโดยทั่วไปของอาหารนั้น ๆ ที่ทำให้ส่วนประกอบ โครงสร้างของอาหาร รูปแบบของอาหารนั้นเปลี่ยนแปลงไปอย่างมีนัยสำคัญ ส่งผลต่อคุณค่าทางโภชนาการ กระบวนการทางเคมีภายในร่างกายของสิ่งมีชีวิต (metabolism) หรือระดับของสารที่ไม่พึงประสงค์ (level of undesirable substances)

(๓) ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีวัตถุ (๑) หรือ (๒) เป็นส่วนประกอบ

ทั้งนี้ ไม่รวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร และอาหารที่ได้จากเทคนิคการตัดแปรพันธุกรรม





นิยาม “อาหารใหม่ (novel food)” หมายถึง

- (1) วัตถุที่ใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบของอาหารที่ปรากฏหลักฐานทางวิชาการว่ามีประวัติบริโภคเป็นอาหารน้อยกว่าสิบห้าปี หรือ
- (2) วัตถุที่ใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบของอาหารที่ได้จากกระบวนการผลิตที่มีใช้กระบวนการผลิตโดยทั่วไปของอาหารนั้น ๆ ที่ทำให้
ส่วนประกอบ โครงสร้างของอาหาร รูปแบบของอาหารนั้นเปลี่ยนแปลงไป
อย่างมีนัยสำคัญ ส่งผลกระทบต่อคุณค่าทางโภชนาการ กระบวนการทางเคมีภายใน
ร่างกายของสิ่งมีชีวิต (metabolism) หรือระดับของสารที่ไม่พึงประสงค์
(level of undesirable substances)
- (3) ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีวัตถุ (1) หรือ (2) เป็นส่วนประกอบ

ไม่รวม วัตถุเจือปนอาหาร และอาหารที่ได้จากเทคนิคการตัดแปรพันธุกรรม

“การเปลี่ยนแปลงอย่างมีนัยสำคัญ” ให้ใช้การเปรียบเทียบคุณค่าทางโภชนาการ หรือเมแทบอลิซึม หรือระดับของสารไม่พึงประสงค์ที่เกิดขึ้นเทียบกับระหว่างกระบวนการผลิตใหม่ กับกระบวนการผลิตแบบดั้งเดิมของผลิตภัณฑ์นั้นๆ ว่ามีความแตกต่างหรือไม่ หรือส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยในการบริโภคหรือไม่อย่างไร

“สารที่ไม่พึงประสงค์” เช่น สารปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม สารพิษจากเชื้อรา สารก่อภูมิแพ้ สารพิษที่เกิดจากธรรมชาติ สารยับยั้งสารอาหาร จุลินทรีย์ที่เป็นอันตราย

“อาหารใหม่”

ต้องผ่านการประเมินความปลอดภัยก่อน
และต้องส่งมอบฉลากให้ ออย. ตรวจสอบอนุมัติ
ก่อนนำไปใช้

ต้องยื่นผลการประเมินความปลอดภัย
จากหน่วยงานประเมินความปลอดภัยที่
ออย. ให้การยอมรับ และหลักฐานอื่นตาม
บัญชีแนบท้ายประกาศนี้

ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน และเงื่อนไข
การใช้ตามที่ ออย. เห็นชอบ



<https://food.fda.moph.go.th> >> บริการข้อมูลสำหรับผู้ประกอบการ >> หลักเกณฑ์/ข้อกำหนด >> ส่วนประกอบที่อนุญาต/ไม่อนุญาตให้ใช้ในอาหาร

หน้าแรก > ข้อมูลสำหรับผู้ประกอบการ > ส่วนประกอบที่อนุญาต/ไม่อนุญาตให้ใช้ในอาหาร

ส่วนประกอบที่ให้อาหารได้ทั่วไป (Positive lists 1) ส่วนประกอบที่ให้อาหารได้ตามเงื่อนไขที่กำหนด... ส่วนประกอบที่ห้ามใช้ในอาหาร (Negative lists)

ส่วนประกอบที่ห้ามใช้ในอาหาร (Negative lists)

หมายเหตุ: รายละเอียด โปรดศึกษาเพิ่มเติมที่เอกสารดาว์นโหลด

ค้นหา

ลำดับ	ชื่อสามัญ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ส่วนของสัตว์หรือสัตว์จำน้ำเลี้ยง	อ้างอิง
1	ชื่อสามัญของสัตว์ที่มีต่อมในต่างๆ (Animals parts containing hormones) ที่กำหนดห้ามใช้ ส่วนของสัตว์ในอาหาร	ชื่อวิทยาศาสตร์ของสัตว์ที่มีต่อมในต่างๆ (Animals parts containing hormones)	ส่วนต่อมต่อมไร้ท่อในต่างๆ ได้แก่ ต่อมใต้สมอง (Pituitary gland) ต่อมไทรอยด์ (Thyroid gland) ต่อมพาราไทรอยด์ (Parathyroid glands) ต่อมหมวกไต (Adrenal glands) ต่อมไทมัส (Thymus gland) ต่อมอ่อน (Pancreas) อัณฑะ (Ovary) อัณฑะ (Testes) รก (Placenta) และสารสกัด (Extracts) จากอวัยวะใดของสัตว์ดังกล่าว	

ลำดับ	ชื่อพืช สัตว์ หรือส่วนของพืชหรือสัตว์		ส่วนของพืชหรือสัตว์
	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ	
๓.	ชื่อวิทยาศาสตร์ของสัตว์ที่มีต่อมในต่างๆ (Animals parts containing hormones)	ชื่อสามัญของสัตว์ที่มีต่อมในต่างๆ (Animals parts containing hormones) ที่กำหนดห้ามใช้ ส่วนของสัตว์ในอาหาร	ส่วนที่อาจมีอยู่ในต่างๆ ได้แก่ ส่วนต่อมใต้สมอง (Pituitary gland) ต่อมไทรอยด์ (Thyroid gland) ต่อมพาราไทรอยด์ (Parathyroid glands)

+ Shilajit, โสมอินเดีย, Rhubarb, *Hovenia dulcis* Thunberg, Melatonin, ผลิตภัณฑ์ formula NRICM101

ส่วนประกอบที่ให้อาหารได้ทั่วไป (Positive list 1)

หมายเหตุ: ส่วนประกอบที่ให้อาหารทั่วไป สามารถนำไปแปรรูปเองได้ เช่น ต้ม หั่น สับ บด แต่ไม่รวมถึงการสกัดให้ได้ "สารสกัด" ด้วยตัวทำลายอื่น เช่น "สารสกัด" หมายถึง สารสกัดที่สกัดด้วยวิธีการสกัดโดยใช้จากกระบวนการแยกสารสำคัญ (Active ingredient) ออกจากสารที่เป็นของเหลวหรือของแข็ง โดยวิธีตัวทำลาย (solvent) ที่สามารถแยกสารสำคัญที่ต้องการออกมาได้

ค้นหา

ลำดับ	ชื่อทั่วไป	Common name	ชื่อวิทยาศาสตร์	ส่วนพืช	PART USE
3161	ชานี้บึงแห้ง	DRIED HONEYBUSH	Cyclopia Genistoides (L.) Vent.	ใบและก้าน	LEAF AND STEM
3162	ผงน้ำเสาวรส	PASSION FRUIT JUICE POWDER	Passiflora Edulis Sims.	เนื้อผล	FRUIT
3163	ผงขมิ้น/ผงขมิ้น	CHAM POWDER/IN POWDER	Dioscorea Decandra Lour.	เนื้อขมิ้น	PLU P

ส่วนประกอบที่ให้อาหารได้ตามเงื่อนไขที่กำหนด (Positive lists 2)

หมายเหตุ: เงื่อนไขการใช้ เช่น ส่วนพืชและปริมาณที่ให้อาหาร โปรดศึกษาเพิ่มเติมที่เอกสารดาว์นโหลด

- * ไม่รวมถึงการใช้เป็นวัตถุเจือปนอาหาร เช่นเป็นหรือจุลินทรีย์ที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร (ตรวจสอบรายละเอียดต่าง Link)
- ** เครื่องดื่ม หมายถึง เครื่องดื่มในอาหารแบบบรรจุที่ปิดสนิท (ยกเว้นเครื่องดื่มที่ผสมกาแฟ) และกาแฟ (กาแฟผสม กาแฟสำเร็จรูปผสม กาแฟปรุงสำเร็จ)
- *** ไม่ผลิตภัณฑ์ในสภาพพร้อมบริโภค

ค้นหา

ลำดับ	ชื่อทั่วไป	Common name	ชื่อวิทยาศาสตร์	เงื่อนไข
1	มะเขือพวง	Pea eggplant / Plate brush	Solanum torvum Sw.	

๒๘๑	<i>Solanum torvum</i> Sw.	มะเขือพวง	Pea eggplant / Plate brush	ผล	เทอร์ปีนอยด์ (Terpenoids)	บุคคล	-
-----	---------------------------	-----------	----------------------------	----	---------------------------	-------	---

วัตถุเจือปนอาหาร

Food Additives

Enzymes

ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร

Microbial food cultures

วัตถุเจือปนอาหาร



ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 281) พ.ศ. 2547 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 444) พ.ศ. 2566 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 3)

“วัตถุเจือปนอาหาร (Food Additive)” หมายความว่า วัตถุเจือปนที่ตามปกติมิได้ใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบที่สำคัญของอาหาร ไม่ว่าวัตถุนั้นจะมีคุณค่าทางอาหารหรือไม่ก็ตาม แต่ใช้เจือปนในอาหารเพื่อประโยชน์ทางเทคโนโลยีการผลิต การแต่งสีอาหาร การปรุงแต่งกลิ่นรสอาหาร การบรรจุ การเก็บรักษา หรือการขนส่ง ซึ่งมีผลต่อคุณภาพหรือมาตรฐานหรือลักษณะของอาหาร

รวมถึงวัตถุที่มีได้เจือปนในอาหาร แต่มีภาชนะบรรจุไว้เฉพาะแล้วใส่รวมอยู่กับอาหารเพื่อประโยชน์ดังกล่าวข้างต้นด้วย เช่น วัตถุกันชื้น วัตถุดูดออกซิเจน เป็นต้น

ไม่รวมถึงสารอาหารที่เติมเพื่อเพิ่มหรือปรับให้คงคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร เช่น โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต วิตามิน แร่ธาตุ

กลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารทางด้านเทคโนโลยีการผลิต 27 กลุ่ม

- | | | | | |
|---|--|--|--|---|
| 1. Acidity regulator
สารควบคุมความเป็นกรด | 7. Carbonating agent
สารให้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ | 13. Firming agent
สารทำให้แน่น | 18. Glazing agent
สารเคลือบผิว | 23. Raising agent
สารช่วยให้ฟู |
| 2. Anticaking
สารป้องกันการจับเป็นก้อน | 8. Carrier
สารช่วยทำละลายหรือช่วยพา | 14. Flavor enhancer
สารเพิ่มรสชาติ | 19. Humectant
สารให้เกิดความชุ่มชื้น | 24. Sequestrant
สารช่วยจับอนุมูลโลหะ |
| 3. Antifoaming agent
สารป้องกันการเกิดฟอง | 9. Color
สี | 15. Flour treatment agent
สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง | 20. Packaging gas
ก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษา | 25. Stabilizer
สารทำให้คงตัว |
| 4. Antioxidant
สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน | 10. Color retention agent
สารคงสภาพสี | 16. Foaming agent
สารทำให้เกิดฟอง | 21. Preservative
สารกันเสีย | 26. Sweetener
สารให้ความหวาน |
| 5. Bleaching agent
สารฟอกสี | 11. Emulsifier
อิมัลซิไฟเออร์ | 17. Gelling agent
สารทำให้เกิดเจล | 22. Propellant
ก๊าซที่ใช้ขับเคลื่อน | 27. Thickener
สารให้ความข้นเหนียว |
| 6. Bulking agent
สารเพิ่มปริมาณ | 12. Emulsifying salt
เกลืออิมัลซิไฟอิ่งค์ | | | |

บัญชีหมายเลข ๑				
แบบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๔๔) พ.ศ. ๒๕๖๖				
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒				
เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๓)				
ACESULFAME POTASSIUM (แอซึลซัลเฟนโพแทสเซียม)				
INS: 950	ชื่ออื่น: Acesulfame K	หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารให้ความหวาน		
รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	350	127,188,TH1	2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	2000	188,201,XS250, XS252	2566
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	1000	68,188	2566
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์	1000	188,408,XS251	2566

บัญชีหมายเลข ๒	
แบบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๔๔) พ.ศ. ๒๕๖๖	
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒	
เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๓)	
ส่วนที่ ๑. รหัสของหมวดอาหาร และคำอธิบายหมวดอาหาร	
01.0	ผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม
	นมและผลิตภัณฑ์จากนมทุกประเภทที่ได้จากน้ำนมของสัตว์ที่เลี้ยงเพื่อรีดนม (เช่น โค และ แพะ กระบือ) ที่ยังไม่ปรุงแต่งและปรุงแต่ง รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก หมายเหตุ คำว่า “ไม่ปรุงแต่ง (plain)” ตามหมวดนี้หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปรุงแต่งกลิ่นรส ผลไม้ ผัก หรือส่วนประกอบอื่นที่ไม่ใช่ไขมันหรือองค์ประกอบของนม เว้นแต่มีการอนุญาตไว้ในมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม (Analogues) หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม บางส่วนหรือทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันหรือน้ำมันจากพืช
01.1	นมและผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลว

ส่วนที่ ๒. ข้อกำหนดเพิ่มเติม (เงื่อนไข) ในการใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดนี้ๆ	
เงื่อนไข	อธิบายความ
1	คำนวณเป็นกรดอะดีปิก (Adipic acid)
2	คำนวณในสภาพส่วนประกอบแห้ง, น้ำหนักเมื่อแห้ง หรือ ในสภาพเข้มข้น
3	ใช้สำหรับฉนวนเท่านั้น
4	ใช้เฉพาะประทับตรา หรือทำเครื่องหมายผลิตภัณฑ์เท่านั้น
5	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Jams, Jellies and Marmalades (CODEX STAN 296-2009)
6	คำนวณเป็นอลูมิเนียม (Aluminium)
7	ใช้สำหรับเครื่องตีผสมและบดกาแฟเท่านั้น

บัญชีหมายเลข 2 รหัสของหมวดอาหาร และคำอธิบายหมวดอาหาร

หมวดอาหาร 01.1.4 ผลิตภัณฑ์พร้อมดื่ม รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูปที่ใช้เตรียมผลิตภัณฑ์ดังกล่าวที่มีนมเป็นส่วนประกอบ

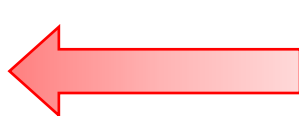
- อาจผ่านการหมักหรือไม่ก็ได้
- มีการปรุงแต่งกลิ่นรสด้วยวัตถุแต่งกลิ่นรส รวมทั้งส่วนผสมของอาหารที่มีความประสงค์จะให้กลิ่นรส
- รวมถึงเครื่องดื่มที่มีเวย์เป็นส่วนประกอบหลัก และแลซซี่ (Lassi) (ของเหลวที่ได้จากการตีปั่นเคิร์ดของนมหมักผสมกับน้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล) และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน
- ❖ ไม่รวมถึงผลิตภัณฑ์โกโก้ผสมน้ำตาลตามหมวด 05.1.1

บัญชีหมายเลข ๑
แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๔๔) พ.ศ. ๒๕๖๖
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๓)

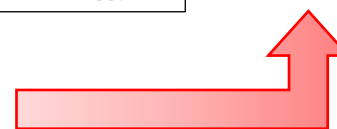
ACESULFAME POTASSIUM (แอซีซัลเฟมโพแทสเซียม)				
INS: 950	ชื่ออื่น: Acesulfame K	หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารให้ความหวาน		
รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	350	127,188,TH1	2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	2000	188,201,XS250, XS252	2566
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	1000	68,188	2566
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	1000	188,408,XS251	2566
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	350	188	2559

เงื่อนไขในการใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้น ๆ

- 127 = จำนวนในสภาพพร้อมบริโภค
- 188 = หากใช้ร่วมกับเกลือของแอสปาร์แตม อะซีซัลเฟม (INS 962) ปริมาณที่ใช้ร่วมกันจะต้องไม่เกินปริมาณที่กำหนดไว้ โดยคำนวณเป็นอะซีซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950)
- TH1 = ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยนมปรุงแต่ง



**อย่าลืม
อ่านคำอธิบาย**



กองอาหาร
FOOD DIVISION

บริการข้อมูลสำหรับผู้ประกอบการ

- คู่มือสำหรับผู้ประกอบการ
- การยื่นขออนุญาตด้านอาหาร
- หลักเกณฑ์ / ข้อกำหนด
- ระบบ e-Submission
- ระบบเลขเสมือน (FM,FG)
- ระบบให้คำปรึกษาออนไลน์ (e-consult)
- โปรแกรมสำหรับผู้ประกอบการ
- หน่วยตรวจหรือหน่วยรับรองสถานที่ผลิตอาหาร
- หน่วยตรวจวิเคราะห์อาหาร/ ภาชนะบรรจุอาหาร
- หน่วยฝึกอบรมที่ขึ้นบัญชีรับ อย.

หน้าแรก > โปรแกรมสำหรับผู้ประกอบการ

ฐานข้อมูลวัตถุเจือปนอาหาร (Food Additive Database)

เครื่องมือช่วยทวงกลาง GDA

เครื่องมือช่วยคำนวณต้นทุนสินค้า

เครื่องมือประเมินความสามารถผู้ประกอบการ

ASCORBIC ACID, L- (กรดแอสคอร์บิก) (INS 300)

ชื่ออื่น (synonym) :

- Ascorbic acid
- L-Ascorbic acid
- Vitamin C

หน้าที่ (function of food additive) :

- สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง (Flour treatment agent)
- สารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulator)
- สารช่วยจับอนุมูลอิสระ (Sequestrant)
- สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน (Antioxidant)

ข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน (Specification)

รหัส	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข
01.1.2	ขนมปังและขนมปังกรอบ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เกินกรรม	2
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีผลเป็นส่วประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เกินกรรม	2
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้ดื่มในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เกินกรรม	2

ค้นหาวัตถุเจือปนอาหาร (Food additive search)

เครื่องมือคำนวณวัตถุเจือปนอาหาร (Calculation Tool)

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง (Law and regulation)

รายชื่อวัตถุเจือปนอาหาร (Food additive)

หน้าที่วัตถุเจือปนอาหาร (Function classes of food additive)

ฐานข้อมูลวัตถุเจือปนอาหาร (Food Additive Database)

ฐานข้อมูลนี้จัดทำขึ้นเพื่อใช้เป็นเครื่องมือในการสืบค้นวัตถุเจือปนอาหาร และใช้เป็นเครื่องมือในการคำนวณเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารเบื้องต้น ตามอาหารเท่านั้น ไม่สามารถนำไปใช้อ้างอิงได้

ค้นหาวัตถุเจือปนอาหาร (Food additive search)

เครื่องมือคำนวณวัตถุเจือปนอาหาร (Calculation Tool)

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง (Law and regulation)

ผลการค้นหา "300"

วัตถุเจือปนอาหาร

INS	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร
300	ASCORBIC ACID, L- (กรดแอสคอร์บิก)

ค้นหาข้อมูลวัตถุเจือปนอาหาร (Food Additive Search)

ค้นหาข้อมูลหมวดอาหาร (Food Category search)

วัตถุเจือปนอาหาร / ชื่ออื่น / กลุ่ม (Additive Group Name or Synonym)

แสดงรายชื่อวัตถุเจือปนอาหารเรียงตามตัวอักษร Browse Alphabetically

INS No

300

ค้นหาชื่อหมวดอาหาร Browse Hierarchy

เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 443) พ.ศ. 2566 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
เรื่อง เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร

- “เอนไซม์ (enzyme)” หมายถึง โปรตีนกลุ่มหนึ่งซึ่งทำหน้าที่เร่งปฏิกิริยาเคมีที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร เช่น การเตรียมวัตถุดิบ การแปรรูป การบ่ม การขนส่ง การเก็บรักษา เป็นต้น ทั้งนี้ ให้หมายความรวมถึงเอนไซม์ปรุงแต่งและเอนไซม์ตรึงรูป
- ข้อยกเว้นการบังคับใช้ประกาศ
- บัญชีแนบท้ายประกาศ 6 บัญชี

บัญชีหมายเลข 1 รายชื่อเอนไซม์ที่อนุญาตให้ใช้สำหรับผลิตอาหาร

บัญชีหมายเลข ๑
แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๕๔๓) พ.ศ. ๒๕๖๖
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๖ เรื่อง เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร

รายชื่อเอนไซม์ที่อนุญาตให้ใช้สำหรับผลิตอาหาร

ลำดับที่	รหัสตัวเลข ^(๑)	ชื่อเอนไซม์ ^(๒)	แหล่งของเอนไซม์	เงื่อนไขการใช้	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้
๑	EC 1.1.3.4	กลูโคส ออกซิเดส (Glucose Oxidase)	แอสเพอริจิลลัส ออริซ บิซีซีเอส 2 (<i>Aspergillus oryzae</i> BECH 2) ที่มีหน่วยพันธุกรรมจาก <i>แอสเพอริจิลลัส ไนเจอร์</i> (<i>Aspergillus niger</i>)	สารช่วยในการผลิต เพื่อเร่งปฏิกิริยาออกซิเดชันของน้ำตาลกลูโคสให้เป็นไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ (hydrogen peroxide) และกลูโคนแล็กโทน (gluconolactone) ในการผลิตอาหารกลุ่มผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และซอส	ปริมาณที่เหมาะสม
๒	EC 1.1.3.4	กลูโคส ออกซิเดส (Glucose Oxidase)	<i>แอสเพอริจิลลัส ไนเจอร์</i> วาร์. (<i>Aspergillus niger</i> , var.)	(๑) สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน	ปริมาณที่เหมาะสม
				(๒) สารช่วยในการผลิต เพื่อเร่งปฏิกิริยาออกซิเดชันของน้ำตาลกลูโคสในผลิตภัณฑ์อาหาร ได้แก่	
				○ ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีเนื้อและไขมันส่วนประกอบ	
EC 1.1.1.6	แคทาเลส (Catalase)	<i>แอสเพอริจิลลัส ออริซ</i> บิซีซีเอส			

บัญชีหมายเลข 2 รายการข้อมูลหรือหลักฐานประกอบการประเมินความปลอดภัย

บัญชีหมายเลข 2 รายการข้อมูลหรือหลักฐานประกอบการประเมินความปลอดภัย

บัญชีหมายเลข 3 ข้อมูลประกอบการพิจารณาความเป็น

บัญชีหมายเลข 3 ข้อมูลประกอบการพิจารณาความเป็น

บัญชีหมายเลข 4 รายการวัตถุดิบอาหารที่อนุญาตให้ใช้เอนไซม์

บัญชีหมายเลข 4 รายการวัตถุดิบอาหารที่อนุญาตให้ใช้เอนไซม์

บัญชีหมายเลข 5 รายการวัตถุดิบอนุญาตให้ใช้ในการผลิตเอนไซม์ตรึงรูป

บัญชีหมายเลข 5 รายการวัตถุดิบอนุญาตให้ใช้ในการผลิตเอนไซม์ตรึงรูป

บัญชีหมายเลข 6 วิธีการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการของเอนไซม์

บัญชีหมายเลข 6 วิธีการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการของเอนไซม์

ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 412) พ.ศ. 2562 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

เรื่อง ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร

- หมายความว่า วัตถุเจือปนอาหารที่มีวัตถุประสงค์การใช้เป็นสารช่วยในการผลิต สำหรับการชะล้าง ทำความสะอาด ขจัดหรือลดปริมาณสิ่งที่เป็นอันตรายในอาหาร ทั้งอันตรายทางกายภาพ ชีวภาพ และเคมี แล้วแต่กรณี
- แบ่งเป็น 3 ประเภท ได้แก่ (1) ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด (2) ผลิตภัณฑ์ฆ่าเชื้อ (3) ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ
- กำหนดข้อความที่ต้องแสดงบนฉลาก เช่น (1) ชื่ออาหาร ต้องมีคำว่า “ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ใช้สำหรับ...” หรือ “ผลิตภัณฑ์ล้าง...” หรือ “ผลิตภัณฑ์ฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับ...” หรือข้อความอื่นที่มีความหมายทำนองเดียวกัน (2) วิธีการใช้ (3) คำเตือน เช่น “ห้ามรับประทาน” “ระวังอย่าให้เข้าตา” (4) วิธีเก็บรักษาเบื้องต้น (5) ข้อความอื่นที่ อย. ประกาศกำหนด (ถ้ามี)
- การใช้สารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์ต้องเป็นไปตามที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศ

ลำดับ	สารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์	หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต	ชนิดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเมื่อเตรียมในสภาพพร้อมใช้	ปริมาณการตกค้างในอาหาร	เงื่อนไขเฉพาะ
1.	แคลเซียมออกไซด์ (Calcium oxide) (INS 529; CAS 1305-78-8)	สารทำความสะอาด	ผักและผลไม้	1,000 มิลลิกรัมต่อลิตร	ไม่กำหนด	
2.	แคลเซียมไฮดรอกไซด์ (Calcium hydroxide) (INS 526; CAS 1305-62-0)	สารทำความสะอาด	ผักและผลไม้	1,000 มิลลิกรัมต่อลิตร	ไม่กำหนด	
3.	โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต (Sodium hydrogen carbonate) (INS 500(ii); CAS 144-55-8)	สารทำความสะอาด	ผักและผลไม้	2,000 มิลลิกรัมต่อลิตร	ไม่กำหนด	
4.	สารลดแรงตึงผิวที่ไม่มีประจุ กลุ่มอัลคิลโพลีไกลไคด์	สารทำความสะอาด	ผักและผลไม้	5,000 มิลลิกรัมต่อลิตร	ไม่กำหนด	การล้างหรือการทำมาสะอาด ผักหรือผลไม้ โดยควรแช่ใน

เชื้อจุลินทรีย์บริสุทธิ์ที่ใช้ในการผลิตอาหาร (Microbial food cultures)

การใช้เชื้อจุลินทรีย์บริสุทธิ์ในการผลิตอาหาร จะต้องใช้ตามรายชื่อจุลินทรีย์ ชนิดอาหาร และเงื่อนไขตามที่ อย. เคยให้ความเห็นชอบ กรณีการใช้ที่แตกต่างไป ต้องได้รับความเห็นชอบจาก อย.

ข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานสำหรับเชื้อจุลินทรีย์ที่ใช้ในการผลิตอาหาร

๑. เชื้อราที่ใช้ในกระบวนการหมัก (Starter Culture)
ชื่อจุลินทรีย์ : เชื้อราที่ใช้ในกระบวนการหมัก ได้แก่ จุลินทรีย์ดังต่อไปนี้
 - เพนิซิลเลียม แคนดิดัม (*Penicillium candidum*)
 - โรซิปัส โอลิโกสปอรัส (*Rhizopus oligosporus*)
 - โรซิปัส ออไรซี (*Rhizopus oryzae*)
 - โรซิปัส สโตโลนิเฟอร์ (*Rhizopus stolonifer*)
คุณลักษณะ : เป็นเชื้อราที่ไม่สร้างสารพิษที่เป็นอันตราย อาจอยู่ในรูปของเหลว หรือในรูปของแข็ง กึ่งเหลว หรือในรูปผง ซึ่งได้จากการผลิตภายใต้การควบคุมกระบวนการหมักที่ดี อาจมีการผสมกับวัสดุอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพเพื่อช่วยในการกระจายตัว ป้องกันการจับตัวเป็นก้อน และช่วยในการผลิต
หน้าที่ (functional use) : เชื้อจุลินทรีย์ที่ใช้ในกระบวนการหมักอาหารตามชนิดอาหารที่ระบุไว้ในเอกสารแนบท้าย ๑
ข้อกำหนดเฉพาะ : ปริมาณไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๘.๐ ของจำนวนหน่วยที่แจ้ง
 ข้อจำกัดของสารปนเปื้อน
 - ตะกั่ว (Lead) ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัมต่อลิตรกรัม
 - โคลิฟอร์ม (Total coliforms) ไม่เกิน ๓๐ โคโลนิฟอร์ม
 - ซัลโมเนลลา (*Salmonella* spp.) ไม่พบใน ๒๕ กรัม
 - เอสเชอริเชีย โคลิ (*Escherichia coli*) ไม่พบใน ๒๕ กรัม
 - ไม่พบสารพิษจากเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ ตั้มีแนวทาง
 การพิจารณาตามเอกสารแนบท้าย ๒
การบรรจุและการเก็บรักษา : เก็บในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

๒. เชื้อแบคทีเรียที่ใช้ในกระบวนการหมัก (Starter Culture)
 ๒.๑ แล็กโทบาซิลลัส (*Lactobacillus*)
ชื่อจุลินทรีย์ : แล็กโทบาซิลลัส ได้แก่ จุลินทรีย์ดังต่อไปนี้
 - แล็กโทบาซิลลัส แอมีโลไลติคัส (*Lactobacillus amyolyticus*)
 - แล็กโทบาซิลลัส แอมีโลโวรัส (*Lactobacillus amylovorus*)
 - แล็กโทบาซิลลัส แอลิเมนทาเรียส (*Lactobacillus alimentarius*)
 - แล็กโทบาซิลลัส บุษเนอโร (*Lactobacillus buchneri*)
 - แล็กโทบาซิลลัส คอร์นิฟอร์มิส (*Lactobacillus coryniformis*)
 - แล็กโทบาซิลลัส เคอร์เวตัส (*Lactobacillus curvatus*)
 - แล็กโทบาซิลลัส ฟาร์ซิมินิส (*Lactobacillus farciminis*)
 - แล็กโทบาซิลลัส เฟอรัมเฟนตัม (*Lactobacillus fermentum*)
 - แล็กโทบาซิลลัส เฮลวิทึคัส (*Lactobacillus helveticus*)
 - แล็กโทบาซิลลัส ฮิลการ์ดึไอ (*Lactobacillus hilgardii*)
 - แล็กโทบาซิลลัส เคเฟรานาเฟเซียนส์ (*Lactobacillus kefirifaciens*)
 - แล็กโทบาซิลลัส มิวโคซี (*Lactobacillus mucosae*)

บัญชีชนิดอาหารที่ใช้เชื้อจุลินทรีย์ในกระบวนการผลิตอาหาร

รายชื่อจุลินทรีย์	ชนิดอาหาร
เพนิซิลเลียม แคนดิดัม (<i>Penicillium candidum</i>)	ผลิตภัณฑ์ของนม
โรซิปัส โอลิโกสปอรัส (<i>Rhizopus oligosporus</i>)	ถั่วเหลือง (เทมเป้)
โรซิปัส ออไรซี (<i>Rhizopus oryzae</i>)	ถั่วเหลือง
โรซิปัส สโตโลนิเฟอร์ (<i>Rhizopus stolonifer</i>)	ถั่วเหลือง
แล็กโทบาซิลลัส แอมีโลไลติคัส (<i>Lactobacillus amyolyticus</i>)	โยเกิร์ตเปรี้ยว
แล็กโทบาซิลลัส แอมีโลโวรัส (<i>Lactobacillus amylovorus</i>)	โยเกิร์ตเปรี้ยว
แล็กโทบาซิลลัส แอลิเมนทาเรียส (<i>Lactobacillus alimentarius</i>)	เนื้อสัตว์ และปลา
แล็กโทบาซิลลัส บุษเนอโร (<i>Lactobacillus buchneri</i>)	ไวน์ และโยเกิร์ตเปรี้ยว
แล็กโทบาซิลลัส คอร์นิฟอร์มิส (<i>Lactobacillus coryniformis</i>)	ผลิตภัณฑ์ของนม
แล็กโทบาซิลลัส เคอร์เวตัส (<i>Lactobacillus curvatus</i>)	เนื้อสัตว์
แล็กโทบาซิลลัส ฟาร์ซิมินิส (<i>Lactobacillus farciminis</i>)	ถั่วเหลือง และปลา
แล็กโทบาซิลลัส เฟอรัมเฟนตัม (<i>Lactobacillus fermentum</i>)	โยเกิร์ตเปรี้ยว
แล็กโทบาซิลลัส เฮลวิทึคัส (<i>Lactobacillus helveticus</i>)	ผลิตภัณฑ์ของนม และผัก
แล็กโทบาซิลลัส ฮิลการ์ดึไอ (<i>Lactobacillus hilgardii</i>)	ไวน์
แล็กโทบาซิลลัส เคเฟรานาเฟเซียนส์ (<i>Lactobacillus kefirifaciens</i>)	ผลิตภัณฑ์ของนม
แล็กโทบาซิลลัส มิวโคซี (<i>Lactobacillus mucosae</i>)	โยเกิร์ตเปรี้ยว
แล็กโทบาซิลลัส แพนิส (<i>Lactobacillus panis</i>)	โยเกิร์ตเปรี้ยว
แล็กโทบาซิลลัส คอลลินอยด์ส (<i>Lactobacillus collinoides</i>)	ผลไม้
แล็กโทบาซิลลัส พาราแพลนทารัม (<i>Lactobacillus paraplantarum</i>)	ผลิตภัณฑ์ของนม และผัก

จุลินทรีย์โพรไบโอติก : Probiotic

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร (ฉบับที่ -) พ.ศ. 2545 และ ฉบับที่ 346) พ.ศ. 2555 เรื่อง การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร (ฉบับที่ 2)

Probiotic

จุลินทรีย์ที่มีชีวิต ซึ่งเมื่อร่างกายได้รับในปริมาณที่เพียงพอจะทำให้เกิดผลที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ **ยกเว้น**

- จุลินทรีย์ที่ใช้เป็นสารชีวบำบัด (biotherapeutic agents)
- จุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ (beneficial microorganisms) ที่ไม่ใช่ในอาหาร
- จุลินทรีย์ที่ได้จากการดัดแปลงพันธุกรรม (Genetically Modified Microorganism, GMM)
- จุลินทรีย์ บักเทรี แบคทีเรีย หรือยีสต์ ตามที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขบางฉบับ และในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้ที่ใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่นตามความจำเป็นในกระบวนการผลิตอาหารและได้ปฏิบัติตามประกาศว่าด้วยเรื่องนั้น ๆ แล้ว



- จุลินทรีย์โพรไบโอติกที่ยังมีชีวิตอยู่แต่ละชนิดต้องคงเหลืออยู่ไม่น้อยกว่า 10^6 CFU ต่ออาหาร 1 กรัม ตลอดอายุการเก็บรักษาของอาหารนั้น
- การกล่าวอ้างทางสุขภาพเกี่ยวกับการใช้โพรไบโอติกในอาหาร ต้องยื่นขอประเมินการกล่าวอ้างทางสุขภาพ

- ใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกตามรายชื่อในบัญชีแนบท้ายประกาศฯ
- ในกรณีที่ต้องการใช้ชนิดอื่นนอกเหนือจากที่กำหนด
- ต้องยื่นหลักฐานผลการประเมินความปลอดภัยและคุณสมบัติการเป็นจุลินทรีย์โพรไบโอติก

1. *Bacillus coagulans*
2. *Bifidobacterium adolescentis*
3. *Bifidobacterium animalis*
4. *Bifidobacterium bifidum*
5. *Bifidobacterium breve*
6. *Bifidobacterium infantis*
7. *Bifidobacterium lactis*
8. *Bifidobacterium longum*
9. *Bifidobacterium pseudolongum*
10. *Enterococcus durans*
11. *Enterococcus faecium*
12. *Lactobacillus acidophilus*
13. *Lactobacillus crispatus*
14. *Lactobacillus gasserii*
15. *Lactobacillus johnsonii*
16. *Lactobacillus paracasei*
17. *Lactobacillus reuteri*
18. *Lactobacillus rhamnosus*
19. *Lactobacillus salivarius*
20. *Lactobacillus zeae*
21. *Propionibacterium arabinosum*
22. *Staphylococcus sciuri*
23. *Saccharomyces cerevisiae* subsp. *Boulardii*
24. *Lactobacillus plantarum* สายพันธุ์ 299V

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข อื่นๆ

ประเภทของประกาศ	ชื่อประกาศ / ตัวอย่าง
มาตรฐานสำหรับอาหารทุกชนิด	<ul style="list-style-type: none">- สารปนเปื้อน- สารกัมมันตรังสี- สารพิษตกค้าง, ยาสัตว์ตกค้าง- สารเคมีบางชนิด, สารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์- การนำเข้าอาหารที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้า- จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

ภาชนะบรรจุอาหาร

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 92 พ.ศ. 2528 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ การใช้ภาชนะบรรจุ และการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุอาหาร
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 435 พ.ศ. 2565 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

ภาชนะบรรจุ หมายความว่า วัตถุที่ใช้บรรจุอาหารไม่ว่าด้วยการใส่หรือห่อหรือด้วยวิธีใด ๆ และให้หมายความรวมถึงฝาหรือจุกด้วย

ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก = ภาชนะบรรจุที่สร้างขึ้นจากพลาสติกบริสุทธิ์ (virgin plastic) ที่ยังไม่ผ่านการใช้งาน รวมถึงพลาสติกแปรใช้ใหม่ (recycled plastic)

- สะอาด
- ไม่เคยใช้บรรจุหรือใส่อาหารหรือวัตถุอื่นใดมาก่อน ยกเว้นภาชนะบรรจุที่เป็นแก้ว เซรามิก โลหะเคลือบ หรือพลาสติก แต่ต้อง
 - ไม่เคยบรรจุหรือหุ้มห่อปุ๋ย สารมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ และ
 - ห้ามใช้ภาชนะบรรจุที่สร้างขึ้นเพื่อใช้บรรจุสิ่งของอย่างอื่นที่มีโซอาหาร หรือมีรูปรอยประติษฐ์ หรือข้อความใดที่ทำให้เกิดความเข้าใจผิดในสาระสำคัญของอาหารที่บรรจุอยู่ในภาชนะนั้น
- ไม่มีโลหะหนักหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร
- พลาสติกที่เป็นแผ่นหรือถุงที่นำมาใช้เป็นภาชนะบรรจุอาหาร ต้องไม่ทำจากพลาสติกที่ใช้แล้วและไม่มีสีใด ๆ เจือปน ยกเว้นพลาสติกชนิดลามิเนตเฉพาะชั้นที่ไม่สัมผัสกับอาหารโดยตรง หรือการใช้บรรจุผลไม้ชนิดที่มีเปลือก
- กำหนดปริมาณตะกั่วและแคดเมียมในภาชนะเซรามิกและโลหะเคลือบ
- กำหนดเอกสาร หลักฐานที่ใช้ในการประเมินความปลอดภัยสำหรับ recycled plastic และรายชื่อหน่วยประเมินความปลอดภัยภาชนะบรรจุอาหารหรือที่ทำจากพลาสติก



Labelling

Just add your
logo & brand

Label is a simply attached
tag or an elaborately designed
graphic that is a part of the package.

ฉลาก

หมายความรวมถึง

รูป รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือข้อความใด ๆ ที่แสดงไว้ที่อาหาร ภาชนะบรรจุอาหาร
หรือหีบห่อของภาชนะที่บรรจุอาหาร



การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย

(1) ฉลากอาหาร

(2) กลุ่มฉลากเกี่ยวกับโภชนาการและ
การกล่าวอ้างทางสุขภาพ

- แสดงตามประกาศเรื่องฉลากทุกฉบับที่เกี่ยวข้อง
- ข้อมูลพื้นฐานผลิตภัณฑ์ที่ผู้บริโภคควรรู้



รู้ปริมาณสารอาหาร

- เลือกบริโภคให้เหมาะสมกับความต้องการ
- เปรียบเทียบคุณค่าทางโภชนาการ



ภาพสวย

อ่านง่าย

ได้ข้อมูลครบ

ถูกกฎหมาย

(1) ฉลากอาหาร



ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 450 พ.ศ. 2567 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 384 พ.ศ. 2560 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารไม่มีกลูเตน

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ - พ.ศ. 2553 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารจัดรวมในภาชนะบรรจุ

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ - พ.ศ. 2553 เรื่อง อาหารฉายรังสี

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 432 พ.ศ. 2565 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม

คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ 343/2548 เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงรูปภาพส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์
บนฉลากอาหาร

ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. 2567

ให้อาหารในภาวะบรรจุกต้องแสดงฉลาก ยกเว้น

1. อาหารที่ผู้ผลิตจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค โดยผู้ผลิตสามารถให้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารที่ผลิตแก่ผู้บริโภคได้ เช่น หาบเร่ แผงลอย ผ่านระบบพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์



4. อาหารในภาวะบรรจุที่ผลิตและจำหน่ายเพื่อบริการภายในร้านอาหาร ภัตตาคาร โรงแรม โรงเรียน สถาบันการศึกษา โรงพยาบาล สถานที่อื่นในลักษณะทำนองเดียวกัน และรวมถึงการบริการจัดส่งอาหารให้กับผู้ซื้อด้วย



2. อาหารสดที่ไม่ผ่านกรรมวิธีใด ๆ



3. อาหารสดที่ผ่านกรรมวิธีการแกะ ขำแชลละ ตัดแต่งหรือวิธีการอื่นใด เพื่อลดขนาดที่ไม่จำหน่ายต่อผู้บริโภค ซึ่งอาจแช่เย็นหรือไม่แช่เย็นและบรรจุในภาชนะที่สามารถมองเห็นสภาพของอาหารสดนั้น



แต่ อาหารตาม 1. 2. 3. และ 4. หากได้มีการขอรับเลขสารบบอาหาร ต้องปฏิบัติตามประกาศนี้

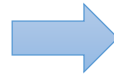
ข้อมูลที่ต้องแสดงบนฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ แตกต่างกันตามวัตถุประสงค์การจำหน่าย

อาหารที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค หรือ
ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุง หรือผู้จำหน่ายอาหาร



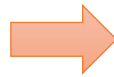
ตามข้อ 5 เป็นภาษาไทย

อาหารที่มีได้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค หรือ
ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุง หรือผู้จำหน่ายอาหาร



ตามข้อ 5 วรรคสอง
เป็นภาษาไทยหรืออังกฤษ

อาหารที่ผลิตเพื่อส่งออก



เป็นภาษาใดก็ได้ อย่างน้อย

1. ประเทศผู้ผลิต
2. เลขสารบบอาหาร หรือเลขสถานที่ผลิตอาหาร
หรือชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต

การแสดงฉลากอาหารที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค

(13) ข้อความเพิ่มเติมที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศ

(14) วิธีใช้และข้อความสำหรับอาหารทารก/เด็กเล็ก/บุคคลเฉพาะกลุ่ม

(3) ชื่อและที่ตั้ง

- ผู้ผลิต/ผลิตโดย.... หรือ
- ผู้แบ่งบรรจุ/แบ่งบรรจุโดย.... หรือ
- ผู้นำเข้า/นำเข้าโดย.... พร้อมชื่อผู้ผลิตและประเทศผู้ผลิต

(2) เลขสารบบอาหาร



ด้วยตัวเลข 13 หลัก

(5) ส่วนประกอบที่สำคัญ

เป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ

(1) ชื่ออาหาร

แสดงไว้ตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน
แสดงต่อเนื่องกันในแนวอน

(6) ข้อมูลสารก่อภูมิแพ้ หรือ

สารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน

(9) หมดอายุ/ควรบริโภคก่อน

แสดงวัน เดือนและปี/เดือนและปี
ตามลำดับ การแสดงเดือนอาจเป็น
ตัวเลข

(4) ปริมาณสุทธิ

(ระบบเมตริก)

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

(7) แสดงชื่อเฉพาะ/ INS และกลุ่ม

หน้าที่ของ **วัตถุเจือปนอาหาร**

(10) คำเตือน (ถ้ามี)

(11) ข้อแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี)

(12) วิธีปรุงเพื่อรับประทาน (ถ้ามี)

ข้อ
ความ
กล่าว
อ้าง

ข้อ
ความ
ตาม
ประ
ภาศ
เฉพาะ
เรื่อง

2. เลขสารบบอาหาร และรายละเอียดข้อมูลที่แสดงบนเลขสารบบอาหาร

เลขสารบบอาหาร ประกอบด้วยตัวเลข 13 หลัก แสดงถึงข้อมูลสำคัญ 2 ชุด ได้แก่

- ชุดข้อมูลชุดแรก (X) คือข้อมูลสถานที่ประกอบการ ประกอบด้วยตัวเลข 8 หลักแรก
- ชุดข้อมูลชุดหลัง (Y) คือข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วยตัวเลข 5 หลักหลัง

1

แสดงถึง

- จังหวัดที่ตั้งของสถานที่ประกอบการนั้น ๆ
- ใช้รหัสตัวเลข 2 หลักแทนอักษรย่อ เช่น 12 แทน จังหวัดนนทบุรี (ดูตารางแสดงรหัสจังหวัดประกอบ)

ตัวเลขใช้สีตัดกับสีพื้นของ
กรอบ ขนาดไม่เล็กกว่า 2 มม.
สีกรอบตัดกับสีพื้นฉลาก

XX-X-XXXXX-Y-YYYY

2

แสดงถึง

- สถานะของสถานที่ประกอบการและหน่วยงานที่อนุญาตสถานที่นั้นๆ ใช้รหัสตัวเลข 1 หลัก :
 - 1 หมายถึง สถานที่ผลิต } อนุญาตโดย อ.ย. (เลขคู่)
 - 3 หมายถึง สถานที่นำเข้า } อนุญาตโดย อ.ย. (เลขคี่)
 - 2 หมายถึง สถานที่ผลิต } อนุญาตโดย จว. (รวม กทม.) (เลขคู่)
 - 4 หมายถึง สถานที่นำเข้า } อนุญาตโดย จว. (รวม กทม.) (เลขคี่)

3

แสดงถึง เลขประจำสถานที่ได้จากเลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหาร

หรือเลขที่ใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งออกอาหาร หรือเลขสถานที่ผลิตที่ไม่เข้าข่ายเป็นโรงงาน ที่ได้รับอนุญาตแล้ว ใช้รหัสตัวเลข 5 หลัก โดย 2 หลักหลังเป็นเลขท้ายของปี พ.ศ. ที่อนุญาตสถานที่ดังกล่าว

5

แสดงถึง

- เลขลำดับที่ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวของสถานที่นั้น ๆ ที่ผ่านการอนุญาตจากหน่วยงานที่ประเมินผลิตภัณฑ์ข้างหน้า (ตาม 4) เรียงตามลำดับจากน้อยไปหามาก
- ใช้รหัสตัวเลข 4 หลัก เช่น
ลำดับที่ 1 ใช้ 0001
ลำดับที่ 99 ใช้ 0099

4

แสดงถึง หน่วยงานที่ออกเลขสารบบอาหาร ใช้รหัสตัวเลข 1 หลัก

- 1 หมายถึง ผลิตภัณฑ์ออกเลขโดย อ.ย.
- 2 หมายถึง ผลิตภัณฑ์ออกเลขโดยจังหวัด
- 3 หมายถึง ผลิตภัณฑ์ส่งออกเท่านั้น ออกเลขโดย อ.ย.
- 4 หมายถึง ผลิตภัณฑ์ส่งออกเท่านั้น ออกเลขโดย จังหวัด
- 5 หมายถึง ผลิตภัณฑ์ออกเลขโดย อ.ย. ผ่านอินเทอร์เน็ต
- 6 หมายถึง ผลิตภัณฑ์ออกเลขโดยจังหวัด ผ่านอินเทอร์เน็ต

(6) ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร

ประเภทหรือชนิดของอาหารซึ่งมีสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกินที่ต้องแสดงข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร

- (6.1) ธัญพืชที่มีกลูเตน ได้แก่ ข้าวสาลี ข้าวไรย์ ข้าวบาร์เลย์ ข้าวโอ๊ต สเปลท์ หรือ สายพันธุ์ลูกผสมของธัญพืชดังกล่าว และผลิตภัณฑ์จากธัญพืชที่มีกลูเตนดังกล่าว ยกเว้น
- | | |
|--|---|
| (ก) กลูโคสไซรัป หรือเดกซ์โทรสที่ได้จากข้าวสาลี | (ข) มอลโทเดกซ์ทริน จากข้าวสาลี |
| (ค) กลูโคสไซรัป จากข้าวบาร์เลย์ | (ง) แอลกอฮอล์ที่ได้จากการกลั่นเมล็ดธัญพืช |
- (6.2) สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง เช่น ปู กุ้ง กุ้ง ลอบสเตอร์ และผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง
- (6.3) ไข่ และผลิตภัณฑ์จากไข่
- (6.4) ปลา และผลิตภัณฑ์จากปลา ยกเว้น เจลาตินจากปลาที่ใช้เป็นสารช่วยทาวิตามิน และแคโรทีนอยด์
- (6.5) ถั่วลิสง และผลิตภัณฑ์จากถั่วลิสง
- (6.6) ถั่วเหลือง และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง ยกเว้น
- | | |
|--|---|
| (ก) น้ำมันหรือไขมันจากถั่วเหลืองที่ผ่านกระบวนการทำให้บริสุทธิ์ | |
| (ข) โทโคเฟอรอลผสม, ดี - แอลฟา - โทโคเฟอรอล, หรือ ดีแอล - แอลฟา - โทโคเฟอรอล หรือ ดี - แอลฟา - โทโคเฟอรอล หรือ ดี - แอลฟา - โทโคเฟอรอลเอซีเทต, หรือ ดีแอล - แอลฟา - โทโคเฟอรอลเอซีเทต หรือ ดี - แอลฟา - โทโคเฟอรอลเอซีตซึกซิเนต ที่ได้จากถั่วเหลือง | |
| (ค) ไฟโตสเตอรอล และไฟโตสเตอรอลเอสเตอร์ที่ได้จากน้ำมันถั่วเหลือง | (ง) สเตานอลเอสเตอร์จากพืชที่ผลิตจากสเตอรอลของน้ำมันพืชที่ได้จากถั่วเหลือง |
- (6.7) นม และผลิตภัณฑ์จากนม รวมถึงแลคโตส ยกเว้น แลคทิทอล
- (6.8) ถั่วที่มีเปลือกแข็ง และผลิตภัณฑ์จากถั่วที่มีเปลือกแข็ง เช่น อัลมอนต์ วอลนัท พีแคน
- (6.9) ซัลไฟต์ ที่มีปริมาณมากกว่าหรือเท่ากับ 10 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
- (6.10) หอย หมีก และผลิตภัณฑ์จากหอย หมีก

(6) ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร

1

มีการใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร ให้แสดงว่า
“ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มี”

2

มีการปนเปื้อนในกระบวนการผลิต ให้แสดงว่า
“ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมี”

ความที่เว้นไว้ให้ระบุประเภทหรือชนิดของอาหารที่มีสาร
ก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน

อาจใช้ข้อความอื่นที่มีความหมายในทำนองเดียวกันแทน
ข้อความว่า “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร”

กรณีไม่แสดงข้อความ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร” ต้องแสดงข้อความไว้ในกรอบว่า มี หรือ อาจมี

ไม่ใช่บังคับกับอาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกินเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ และมีการแสดงชื่ออาหารที่ระบุชื่อสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน ไว้ชัดเจนแล้ว เช่น นำนมโคสด ถั่วลิสงอบกรอบ

ให้แสดงในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน และอ่านได้ง่าย

กำหนดขนาดความสูงของข้อความแสดงข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร

ตัวอย่างที่ต้องแสดงข้อมูลสารก่อภูมิแพ้ :-

ชื่ออาหาร	ส่วนประกอบ	ฉลาก	
ครีมแท่งชนิดวิปปีงครีม	ครีมแท่งจากนมโค 100 %	ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีครีมจากนม	ชื่ออาหารไม่สื่อถึงชื่อสารก่อภูมิแพ้
คัสตาร์ด	มีไข่ไก่	ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีไข่	
ปูอัด	มีเนื้อปลา ไม่มีปู	ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีปลา	

(7) ข้อมูลวัตถุเจือปนอาหาร

ถ้ามีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร หรือมีวัตถุเจือปนอาหารติดมากับวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหารหรือเป็นส่วนประกอบของอาหารในปริมาณที่เกิดผลตามวัตถุประสงค์ของการใช้วัตถุเจือปนอาหารให้แสดงกลุ่มหน้าที่ สำหรับ

(7.1) สี แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ ตามด้วยชื่อเฉพาะหรือตัวเลขตาม INS for Food Additives โดย**อาจจะบุนิตของสี**ซึ่งเป็นสีธรรมชาติหรือสีสังเคราะห์

(7.2) วัตถุกันเสีย แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ ตามด้วยชื่อเฉพาะหรือตัวเลขตาม INS for Food Additives

(7.3) วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร และวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล ให้แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ ตามด้วยชื่อเฉพาะ

วัตถุเจือปนอาหารกลุ่มหน้าที่อื่น อาจแสดงข้อความว่า “วัตถุเจือปนอาหาร” แทนชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารได้ ร่วมกับชื่อเฉพาะ หรือร่วมกับตัวเลขตาม INS for Food Additives

ตัวอย่างการแสดงความเกี่ยวข้องกับวัตถุเจือปนอาหารในอาหาร

ตัวอย่างการแสดงวัตถุเจือปนอาหารต่อท้ายส่วนประกอบแต่ละชนิด

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

ตัวอย่างการแสดงวัตถุเจือปนอาหารไว้ท้ายสุดของส่วนประกอบทั้งหมด

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

(9) แสดงวัน “หมดอายุ” หรือ “ควรบริโภคก่อน” ของอาหาร

แสดงข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” กำกับ

- วัน เดือนและปี สำหรับอาหารที่มีอายุการเก็บไม่เกิน 90 วัน หรือ
- วัน เดือนและปี หรือเดือนและปี สำหรับอาหารที่มีอายุการเก็บเกิน 90 วัน

ในกรณีมีข้อกำหนดไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารแต่ละประเภท ให้แสดงตามประกาศว่าด้วยอาหารนั้น

แสดงวัน เดือนและปีเรียงตามลำดับ กรณีการแสดงไม่เรียงตามลำดับ ต้องมีข้อความหรือตัวอักษรที่สื่ออย่างชัดเจนถึงวิธีการแสดงข้อความดังกล่าวกำกับด้วย

อาจแสดง “เดือน” เป็นตัวเลขหรือตัวอักษรก็ได้

กรณีไม่สามารถแสดงข้อความ “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” หรือ “ผลิต” กำกับวัน เดือน และปีได้

ต้องแสดงข้อความที่ฉลากที่สื่อได้ชัดเจนว่าจะดู วัน เดือนและปี หรือเดือนและปี ที่ควรบริโภคก่อน หรือหมดอายุ หรือผลิต ได้ที่ส่วนใดของฉลาก

อาจแสดงข้อความดังกล่าวที่เป็นภาษาอังกฤษที่มีความหมายทำนองเดียวกันด้วยก็ได้

การแสดงวันเดือนปี หรือเดือนปี ที่หมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน ตัวเลขที่แสดงวันเดือนปี หรือเดือนปี ต้องเป็นระยะเวลาอย่างน้อยเท่ากับ หรือหลังจากวันเดือนปี หรือเดือนปี ที่จำหน่าย

ตัวอย่าง

ควรบริโภคก่อน มี.ค. 68
หมดอายุ (เดือน ปี) 03.68

หมดอายุ มีนาคม 2568
ควรบริโภคก่อน (ปี เดือน) 2025/03

ควรบริโภคก่อน มีนาคม ค.ศ. 2025
หมดอายุ (เดือน ปี) โปรดดูบริเวณข้างใต้ภาษาชะ (ใต้ภาษาชะแสดงคำว่า 03-25)

การแสดงข้อความกล่าวอ้างบนฉลากเกี่ยวกับสารหรือส่วนประกอบอื่นใดในอาหาร ต้อง

- (1) ไม่เป็นอาหารที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดห้ามใช้ ห้ามผลิต ห้ามนำเข้า เช่น
ห้ามกล่าวว่า “มีการใช้น้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน” ซึ่งจะช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความกรอบ และเก็บได้นาน เนื่องจาก น้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนเป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ตามประกาศฉบับที่ 388 พ.ศ. 2561
ห้ามกล่าวว่า “ไม่มีน้ำตาล” ในนมผงดัดแปลงสำหรับทารก เนื่องจากประกาศว่าด้วยนมดัดแปลงสำหรับทารกและเด็กเล็ก ห้ามใช้น้ำตาล
- (2) ไม่กล่าวอ้างเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหารที่ไม่มีเงื่อนไขการใช้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร เช่น
ห้ามกล่าวว่า “ไม่ใช้วัตถุกันเสีย” ในนมดัดแปลงสำหรับทารก เนื่องจากไม่มีเงื่อนไขการใช้วัตถุกันเสียในอาหารประเภทนี้ (ไม่อนุญาต)
- (3) ไม่กล่าวอ้างถึงสารที่โดยปกติไม่มีในอาหารนั้น หรือไม่เกิดขึ้นในกระบวนการผลิตอาหารนั้น เช่น
ห้ามกล่าวว่า “น้ำดื่มปราศจากคอเลสเตอรอล” เนื่องจากโดยธรรมชาติแล้ว น้ำไม่มีคอเลสเตอรอล
ห้ามกล่าวว่า “น้ำผลไม้ ก. ปราศจากไขมันทรานส์” เนื่องจากในกระบวนการบีบสกัดน้ำผลไม้ไม่ทำให้เกิดไขมันทรานส์
- (4) ไม่เป็นวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เช่น
เช่น ห้ามกล่าวว่า “ลูกชิ้นปลอดบอแรกซ์” เนื่องจาก บอแรกซ์เป็นสารห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย (ห้ามใช้)
- (5) ไม่ก่อให้เกิดความเข้าใจผิดในผลิตภัณฑ์ เช่น
ห้ามใช้คำว่า “ปลาตอรี” กับปลาสวายเวียดนาม ที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Pangasius hypophthalmus* เนื่องจากทำให้เข้าใจผิดว่าเป็น ปลาจอห์น ดอรี (John Dory) ที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Zenopsis conchifera* ที่เป็นปลาทะเลน้ำลึกในมหาสมุทรแอตแลนติกและเมดิเตอร์เรเนียน

ความในวรรคหนึ่ง ไม่ใช่บังคับกับการกล่าวอ้างสารหรือส่วนประกอบใด ๆ ที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ หรือเป็นการให้ข้อมูลในลักษณะอธิบาย หรือการเน้นให้เห็นความแตกต่างของผลิตภัณฑ์ที่เป็นการกล่าวอ้างส่วนประกอบของอาหารซึ่งเป็นข้อเท็จจริง และไม่เป็นการหลอกลวงผู้บริโภค ตลอดจนสามารถพิสูจน์ได้ว่าไม่เป็นเท็จ เช่น ให้ข้อมูลว่า “เนยแท้ไม่ผสมน้ำมันพืช” หรือ “อาหารเจไม่ผสมเนื้อสัตว์” หรือ “รังนกไม่ผสมยางไม้”

ฉลากที่มีข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย ตราหรือเครื่องหมายการค้า เครื่องหมายการค้าจดทะเบียน ไม่ว่าจะ เป็นภาษาใดที่ปรากฏในฉลาก ต้อง

1. ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร หรือไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ
2. ไม่แสดงถึงชื่ออาหาร ส่วนประกอบของอาหาร อัตราส่วนของอาหาร ปริมาณของอาหาร หรือแสดงถึงสรรพคุณของอาหาร อันเป็นเท็จหรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อ
3. ไม่ทำให้เข้าใจว่ามีวัตถุตามข้อความ ชื่อ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือเครื่องหมายการค้าดังกล่าว ผสมอยู่ในอาหารโดยที่ไม่มีวัตถุนั้นผสมอยู่ หรือมีผสมอยู่ในปริมาณที่ไม่อาจแสดงสรรพคุณ
4. ไม่ฟ้องเสียง ฟ้องรูป กับคำหรือข้อความที่สื่อถึงคุณประโยชน์ คุณภาพ สรรพคุณอันเป็นการโอ้อวด หรือเป็นเท็จ หรือเกินจริง หรือหลอกลวงทำให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร
5. ไม่ขัดกับวัฒนธรรมและศีลธรรมอันดีงามของไทยหรือส่อไปในทางทำลายคุณค่าของภาษาไทย
6. ไม่ส่งเสริมหรืออาจก่อให้เกิดความขัดแย้ง ความแตกแยก หรือผลกระทบในเชิงลบ ทั้งทางตรงหรือทางอ้อมต่อสังคม วัฒนธรรม ศีลธรรม ประเพณี หรือพฤติกรรมที่เกี่ยวกับเพศ ภาษา และความรุนแรง

ฉลากของอาหารที่ปิด ติด หรือแสดง จะต้อง

- มีลักษณะที่ถาวร และไม่ลอกหลุด หรือฉีกขาดง่าย
- แสดงไว้ในที่เปิดเผยบนภาชนะบรรจุและหรือหีบห่อของภาชนะบรรจุอาหาร และ
- มองเห็นได้ชัดเจน โดยมีขนาดของฉลากสัมพันธ์กับพื้นที่ของภาชนะบรรจุหรือหีบห่อนั้น ๆ

ข้อความในฉลากต้องมีลักษณะเห็นได้ชัดเจน และอ่านได้ง่าย ขนาดของตัวอักษรต้องสัมพันธ์กับขนาดของพื้นที่ฉลาก

กำหนดขนาดตัวอักษรของบางข้อความตามขนาดของพื้นที่ฉลาก

ฉลากของอาหารต้องไม่ทำให้เข้าใจผิดไม่ว่าโดยทางตรงหรือทางอ้อมระหว่างอาหารกับข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือเครื่องหมายการค้าที่แนะนำผลิตภัณฑ์ชนิดอื่น

การแสดงสีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกัน ซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน

การแสดงฉลากอาหารที่ไม่มีกลูเตน



ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 384) พ.ศ. 2560 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารที่ไม่มีกลูเตน

กลูเตน
(Gluten)

โปรตีนที่มีในเมล็ดบางชนิด เช่น ข้าวสาลี ข้าวไรย์ ข้าวบาร์เลย์ ข้าวโอ๊ต
ทำให้ผู้บริโภคมักมีอาการแพ้
เป็นโปรตีนที่ไม่ละลายน้ำ และไม่ละลายในน้ำเกลือ 0.5 โมลาร์



หลักเกณฑ์และ
เงื่อนไข

- เมล็ดธัญพืช แป้ง และผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดธัญพืชที่ไม่มีกลูเตนโดยธรรมชาติ
- ผ่านกระบวนการกำจัดกลูเตนและมีปริมาณกลูเตนในผลิตภัณฑ์สุดท้าย ≤ 20 มก. ต่ออาหาร 1 กก.

หลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจ
วิเคราะห์กลูเตนในอาหาร

- Immunologic method
- Antibody

การแสดง
ข้อความ

ไม่มีกลูเตน หรือ Gluten free

ผ่านกระบวนการกำจัดกลูเตน หรือ Being specially processed to remove gluten

การแสดงผลของอาหารจัดรวมในภาชนะ



ข้อ 1 ให้อาหารมากกว่าหนึ่งชนิดหรือชนิดเดียวกันแต่มีหลายจำนวนซึ่งจัดรวมอยู่ในภาชนะเดียวกันที่มีการหุ้มห่อเพื่อจำหน่าย ไม่ว่าจะเป็นกระเช้า ตะกร้า กล่อง ถูง หรือภาชนะใดเป็นอาหารที่ต้องแสดงผล

ข้อ 2 การแสดงผลของอาหารตามข้อ 1 ต้องมีข้อความภาษาไทยที่เห็นได้ชัดเจน อ่านได้ง่าย และต้องมีข้อความดังนี้

- (1) ชื่อ ประเภท หรือชนิดของอาหารแต่ละรายการที่บรรจุ
- (2) วัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน ของอาหารตาม (1)

การแสดงผลอาหารฉายรังสี

- ✓ ข้อความว่า “ผ่านการฉายรังสีแล้ว” หรือข้อความที่สื่อความหมาย ในทำนองเดียวกัน
- ✓ ระบุวัตถุประสงค์ของการฉายรังสี ด้วยข้อความดังนี้ “เพื่อ.....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุวัตถุประสงค์ของการฉายรังสี เช่น ยับยั้งการงอกระหว่างกาเก็บรักษา ชะลอการสุก ควบคุมการแพร่พันธุ์ของแมลง ลดปริมาณปรสิต ยืดอายุการเก็บรักษา ลดปริมาณจุลินทรีย์ และจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค)

รูปแบบการแสดงเครื่องหมายการฉายรังสี





ฉลากอาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม

1. กำหนดเงื่อนไขและการแสดงข้อความ

- “ดัดแปรพันธุกรรม” ในฉลากอาหารที่ได้จาก พืช/สัตว์/จุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม ประกอบชื่ออาหารที่มีส่วนประกอบสำคัญเพียงชนิดเดียว และในส่วนประกอบที่ได้จากพืช/สัตว์/จุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม

- “[ชื่ออาหาร/ผลิตภัณฑ์] ผลิตจาก... [ชนิดของพืช/สัตว์/ชื่อจุลินทรีย์] ดัดแปรพันธุกรรม” สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ได้จากพืช/สัตว์/จุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม

การแสดงข้อความต้องแสดงด้วยตัวอักษรหนา และอ่านได้ชัดเจน สีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของฉลาก และมีขนาดสัมพันธ์กับขนาดของพื้นที่ฉลาก ทั้งนี้ อาจแสดงสัญลักษณ์เป็นรูปสามเหลี่ยม พื้นสีเหลืองตัวอักษรสีดำ โดยมีข้อความว่า “GMO” หรือข้อความเพื่อให้ข้อมูลแก่ผู้บริโภคเพิ่มเติมผ่านโปรแกรมแอปพลิเคชัน หรือเว็บไซต์ด้วยก็ได้



กรณีพืช/สัตว์ดัดแปรพันธุกรรมที่มีความประสงค์ใช้น้อยกว่าร้อยละ 5 เป็นส่วนประกอบของอาหารจะต้องแสดงฉลากตามประกาศฉบับนี้

2. การแสดงข้อความ ข้อห้าม ข้อควรระวังในการบริโภค หรือข้อความอื่นใดทำนองเดียวกันตามข้อเสนอจากผลการประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหาร

3. ห้ามใช้ข้อความว่า “ปลอดภัยดัดแปรพันธุกรรม” หรือ “ไม่ใช่อาหารดัดแปรพันธุกรรม” หรือ “ไม่มีส่วนประกอบของอาหารดัดแปรพันธุกรรม” หรือ “มีการคัดหรือแยกส่วนประกอบที่มีการดัดแปรพันธุกรรมออก” หรือข้อความหรือสัญลักษณ์อื่นในทำนองเดียวกันในฉลากอาหารทุกชนิดเพื่อป้องกันไม่ให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดเกี่ยวกับการแสดงฉลากอาหารทุกชนิด

การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย

(1) ฉลากอาหาร

(2) กลุ่มฉลากเกี่ยวกับโภชนาการและการกล่าวอ้างทางสุขภาพ

- แสดงตามประกาศเรื่องฉลากทุกฉบับที่เกี่ยวข้อง
- ข้อมูลพื้นฐานผลิตภัณฑ์ที่ผู้บริโภคควรรู้



รู้ปริมาณสารอาหาร

- เลือกบริโภคให้เหมาะสมกับความต้องการ
- เปรียบเทียบคุณค่าทางโภชนาการ



ภาพสวย

อ่านง่าย

ได้ข้อมูลครบ

ถูกกฎหมาย

ฉลากโภชนาการ

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 445) พ.ศ.2566 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง ฉลากโภชนาการ

- รายใหม่มีผลบังคับใช้วันที่ 2 กรกฎาคม พ.ศ. 2567 รายเก่ามีผลบังคับใช้วันที่ 2 กรกฎาคม 2570

ไม่ใช่บังคับกับ

- (1) อาหารสูตรสำหรับทารก และอาหารสูตรสำหรับทารกที่มีวัตถุประสงค์พิเศษทางการแพทย์ อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกอายุตั้งแต่ 6 ถึง 12 เดือน และอาหารสูตรสำหรับเด็กเล็ก อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ และอาหารอื่นซึ่งได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการแสดงสารอาหารบนฉลากไว้แล้วเป็นการเฉพาะ
- (2) อาหารที่มีได้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค หรืออาหารที่ผู้ปรุงเป็นผู้จำหน่ายโดยตรงให้กับผู้บริโภค หรืออาหารที่ได้ผลิตหรือนำส่งเข้ามาเพื่อจำหน่ายในประเทศ
- (3) อาหารที่บรรจุในภาชนะบรรจุย่อย ซึ่งมุ่งหมายจะจำหน่ายรวมในภาชนะบรรจุใหญ่



ข้อมูลโภชนาการ			
หนึ่งหน่วยบริโภค (.....)			
จำนวนหน่วยบริโภคต่อ :			
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค			
พลังงานทั้งหมด กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน กิโลแคลอรี)			
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน*			
ไขมันทั้งหมด ก. %		
ไขมันอิ่มตัว ก. %		
คอเลสเตอรอล มก. %		
โปรตีน ก. %		
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ก. %		
ใยอาหาร ก. %		
น้ำตาล ก. %		
โซเดียม มก. %		
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน*			
วิตามินเอ %	วิตามินบี 1 %		
วิตามินบี 2 %	แคลเซียม %		
เหล็ก %			
* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี			
ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารดัง ๆ ดังนี้			
ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า 65 ก.		
ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า 20 ก.		
คอเลสเตอรอล	น้อยกว่า 300 มก.		
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	300 ก.		
ใยอาหาร	25 ก.		
โซเดียม	น้อยกว่า 2,000 มก.		
พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม : ไขมัน = 9 ; โปรตีน = 4 ; คาร์โบไฮเดรต = 4			

ข้อมูลโภชนาการ	
หนึ่งหน่วยบริโภค (.....)	
จำนวนหน่วยบริโภคต่อ :	
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค	
พลังงานทั้งหมด กิโลแคลอรี	
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน*	
ไขมันทั้งหมด ก. %
โปรตีน ก. %
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ก. %
น้ำตาล ก. %
โซเดียม มก. %
* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี	



ข้อมูลโภชนาการ	
กินได้ ครั้ง ต่อ	
คุณค่าทางโภชนาการต่อการกินหนึ่งครั้ง: (.....)	
พลังงาน กิโลแคลอรี	
ร้อยละของค่าอ้างอิงต่อวัน*	
ไขมันทั้งหมด ก. %
ไขมันอิ่มตัว ก. %
คอเลสเตอรอล มก. %
โปรตีน ก. %
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ก. %
น้ำตาลทั้งหมด ก. %
โซเดียม มก. %
โพแทสเซียม มก. %
* ร้อยละของค่าอ้างอิงสารอาหารต่อวันสำหรับคนไทย จากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี	



ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 445) พ.ศ. 2566

ฉลากโภชนาการ หมายถึง

การแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร ซึ่งประกอบด้วย ข้อมูลพลังงานและสารอาหารบนฉลากอาหารตามรูปแบบ และเงื่อนไขที่กำหนดในบัญชีท้ายประกาศนี้



อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ

1

อาหารที่มีการกล่าวอ้างทางโภชนาการ

2

อาหารที่มีการกล่าวอ้างทางสุขภาพ

3

อาหารที่มีการใช้คุณค่าในการส่งเสริมการขาย

4

อาหารอื่นตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด

1

อาหารที่มีการกล่าวอ้างทางโภชนาการ

หมายถึง

อาหารที่มีการแสดง **ข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์** เครื่องหมาย เครื่องหมายการค้า หรือข้อมูลใด ๆ ที่เกี่ยวข้องกับชนิดหรือปริมาณสารอาหาร หรือปริมาณสารอาหารโดยเปรียบเทียบ **ทั้งทางตรงและทางอ้อม** ทั้งนี้ **ไม่รวมถึง**อาหารที่มีการกำหนดให้ระบุชนิดและปริมาณสารอาหารเป็นการเฉพาะตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องนั้น ๆ



3

อาหารที่มีการใช้คุณค่าในการส่งเสริมการขาย

หมายถึง

อาหารที่มีการแสดง **ข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์** เครื่องหมาย เครื่องหมายการค้า หรือข้อมูลใด ๆ ที่เกี่ยวข้องกับคุณประโยชน์หรือหน้าที่ของผลิตภัณฑ์ ส่วนประกอบของอาหารหรือสารอาหารอย่างหนึ่งอย่างใดของผลิตภัณฑ์ที่มีต่อร่างกายหรือสุขภาพ มาใช้เพื่อประโยชน์ในการส่งเสริมการขาย



"ลดหวาน มัน เค็ม"

2

อาหารที่มีการกล่าวอ้างทางสุขภาพ

หมายถึง

อาหารที่มีการแสดง **ข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์** เครื่องหมาย เครื่องหมายการค้า หรือข้อมูลใด ๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหารหรือส่วนประกอบของอาหารที่มีผลต่อสุขภาพทั้งทางตรงและทางอ้อม



4

อาหารอื่นตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด

ตัวอย่าง

อาหาร 13 กลุ่ม ที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 394 (พ.ศ. 2561) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม แบบจีดีเอ (GDA)

คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 ชง
ควรแบ่งกิน 2 ครั้ง

พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
320	2	18	340
กิโลแคลอรี	ก.	ก.	มก.
*16%	*3%	*28%	*14%

*คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน

บัญชีหมายเลข 1 : รูปแบบและเงื่อนไขของการแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการ

- มี 7 รูปแบบ + รูปแบบกรณีที่ต้องการแสดงภาษาต่างประเทศ
- นอกเหนือจาก 7 รูปแบบ ต้องได้รับความเห็นชอบจาก อย.

1. กรอบข้อมูลโภชนาการ แบบมาตรฐาน

ข้อมูลโภชนาการ	
กินได้ ครั้ง ต่อ	
คุณค่าทางโภชนาการต่อการกินหนึ่งครั้ง:(...)	
พลังงาน กิโลแคลอรี
ร้อยละของค่าอ้างอิงต่อวัน*	
ไขมันทั้งหมดก. %
ไขมันอิ่มตัวก. %
คอเลสเตอรอลมก. %
โปรตีนก.	
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด.....ก.%
น้ำตาลทั้งหมด.....ก.	
โซเดียมมก.%
โพแทสเซียมมก.%
*ร้อยละของค่าอ้างอิงสารอาหารต่อวันสำหรับคนไทย จากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี	

รายการสารอาหารบังคับแสดงในกรอบ

ป.สร. ฉ. 445 (9 ชนิด)	ป.สร. ฉ. 182 (15 ชนิด)
พลังงาน	พลังงานทั้งหมด
-	พลังงานจากไขมัน
ไขมันทั้งหมด	ไขมันทั้งหมด
ไขมันอิ่มตัว	ไขมันอิ่มตัว
คอเลสเตอรอล	คอเลสเตอรอล
โปรตีน	โปรตีน
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด
-	ใยอาหาร
น้ำตาลทั้งหมด	น้ำตาล
โซเดียม	โซเดียม
โพแทสเซียม	-
-	วิตามินเอ
-	วิตามินบี 1
-	วิตามินบี 2
-	แคลเซียม
-	เหล็ก

1. กรอบข้อมูลโภชนาการ แบบมาตรฐาน

↑ ส่วนที่ 1 ↓	ข้อมูลโภชนาการ
↑ ส่วนที่ 2 ↓	กินได้ ครั้ง ต่อ
↑ ส่วนที่ 3 ↓	คุณค่าทางโภชนาการต่อการกินหนึ่งครั้ง:(.....) พลังงาน กิโลแคลอรี
↑ ส่วนที่ 4 ↓	ร้อยละของค่าอ้างอิงต่อวัน*
	ไขมันทั้งหมดก. %
	ไขมันอิ่มตัวก. %
	คอเลสเตอรอลมก. %
	โปรตีนก. %
	คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด.....ก. %
	น้ำตาลทั้งหมด.....ก. %
	โซเดียมมก. %
	โพแทสเซียมมก. %
	*ร้อยละของค่าอ้างอิงสารอาหารต่อวันสำหรับคนไทย จากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 182

- จำนวนหน่วยบริโภคต่อ :
- หนึ่งหน่วยบริโภค :(.....)

กรณีอาหารใดแสดงคุณค่าทางโภชนาการต่อ 100 กรัม (หรือ มิลลิลิตร) ให้

- ยกเว้นการแสดงจำนวนหน่วยที่กินได้ต่อภาชนะบรรจุ และ
- แสดง “คุณค่าทางโภชนาการต่อ 100 กรัม” หรือ “คุณค่าทางโภชนาการต่อ 100 มิลลิลิตร” แทนข้อความ “คุณค่าทางโภชนาการต่อการกินหนึ่งครั้ง:(.....)”

2. กรอบข้อมูลโภชนาการ แบบมาตรฐานแบบขวาง
สำหรับฉลากที่มีพื้นที่แนวตั้งจำกัด

ข้อมูลโภชนาการ	ร้อยละของค่าอ้างอิงต่อวัน*
กินได้ ครั้ง ต่อ	ไขมันทั้งหมด ก. %
	ไขมันอิ่มตัว ก. %
คุณค่าทางโภชนาการต่อการกินหนึ่งครั้ง: (.....)	คอเลสเตอรอล..... มก. %
พลังงาน กิโลแคลอรี	โปรตีน ก. %
	คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ก. %
	น้ำตาลทั้งหมด ก. %
	โซเดียม มก. %
	โพแทสเซียม..... มก. %

*ร้อยละของค่าอ้างอิงสารอาหารต่อวันสำหรับคนไทย จากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี

3. กรอบข้อมูลโภชนาการ แบบมาตรฐานแบบข้อความต่อเนื่อง
สำหรับฉลากที่มีพื้นที่น้อยกว่า 80 ตารางเซนติเมตร

ข้อมูลโภชนาการ: กินได้ ครั้ง ต่อ คุณค่าทางโภชนาการต่อการกินหนึ่งครั้ง: (.....)
พลังงาน กิโลแคลอรี; ไขมันทั้งหมด ก. (.....%)*; ไขมันอิ่มตัว ก. (.....%)*; คอเลสเตอรอล..... มก. (.....%)*;
โปรตีน ก.; คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ก. (.....%)*; น้ำตาลทั้งหมด ก.; โซเดียม มก. (.....%)*; โพแทสเซียม..... มก. (.....%)*
*ร้อยละของค่าอ้างอิงสารอาหารต่อวันสำหรับคนไทย จากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี

4. กรอบข้อมูลโภชนาการแบบมาตรฐาน กรณีต้องการแสดงชนิดและปริมาณ
วิตามินและแร่ธาตุ และค่าความต้องการพลังงานและสารอาหารต่อวัน

ข้อมูลโภชนาการ	
กินได้ ครั้ง ต่อ	
คุณค่าทางโภชนาการต่อการกินหนึ่งครั้ง : (.....)	
พลังงาน กิโลแคลอรี	
ร้อยละของค่าอ้างอิงต่อวัน*	
ไขมันทั้งหมด..... ก. %
ไขมันอิ่มตัว ก. %
คอเลสเตอรอล..... มก. %
โปรตีน..... ก. %
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด..... ก. %
น้ำตาลทั้งหมด..... ก. %
โซเดียม..... มก. %
โพแทสเซียม..... มก. %
แสดงชนิดและปริมาณวิตามินและแร่ธาตุ เป็นร้อยละของ Thai RDI ตามเงื่อนไขในข้อ 2.3	
*ร้อยละของค่าอ้างอิงสารอาหารต่อวันสำหรับคนไทย จากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี	
ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกันผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารต่างๆ ดังนี้	
ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า 65 ก.
ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า 20 ก.
คอเลสเตอรอล	น้อยกว่า 300 มก.
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	300 ก.
โซเดียม	น้อยกว่า 2,000 มก.
พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม : ไขมัน = 9 ; โปรตีน = 4 ; คาร์โบไฮเดรต = 4	

7. กรอบข้อมูลโภชนาการ แบบควบคู่

ข้อมูลโภชนาการ	
กินได้ ครั้ง ต่อ	
คุณค่าทางโภชนาการต่อการกินหนึ่งครั้ง: (.....)	
	ผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์ทั้งหมด
พลังงาน (กิโลแคลอรี)
ร้อยละของค่าอ้างอิงต่อวัน*	
ไขมันทั้งหมด ก.%
ไขมันอิ่มตัว ก.%
คอเลสเตอรอล มก.%
โปรตีน ก.%
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ก.%
น้ำตาลทั้งหมด ก.%
โซเดียม มก.%
โพแทสเซียม มก.%
* ร้อยละของค่าอ้างอิงสารอาหารต่อวันสำหรับคนไทย จากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี	

- กรณีที่ผลิตภัณฑ์นั้นอาจกินร่วมกันกับผลิตภัณฑ์ที่รวมอยู่ในภาชนะบรรจุเดียวกัน หรือผลิตภัณฑ์นั้นอาจต้องผสมกับส่วนประกอบอื่น และ/หรือนำไปผ่านกรรมวิธีตามที่ระบุไว้บนฉลาก
- แสดงข้อมูลโภชนาการของผลิตภัณฑ์ที่อยู่ใน (1) สภาพตามที่จำหน่าย และ (2) สภาพหลังเตรียมตามคำแนะนำบนฉลาก

5. กรอบข้อมูลโภชนาการ แบบมาตรฐานแบบขวาง สำหรับฉลากที่มีพื้นที่จำกัด กรณีต้องการแสดงชนิดและปริมาณวิตามินและแร่ธาตุ และค่าความต้องการพลังงานและสารอาหารต่อวัน

ข้อมูลโภชนาการ		ร้อยละของค่าอ้างอิงต่อวัน*		ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคล	
กินได้ ครั้ง ต่อ		ไขมันทั้งหมด %	ผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี	
		ไขมันอิ่มตัว %	ควรได้รับอาหารต่างๆ ดังนี้	
คุณค่าทางโภชนาการต่อการกินหนึ่งครั้ง: (.....)		คอเลสเตอรอล..... มก. %	ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า 65 ก.
พลังงาน กิโลแคลอรี	โปรตีน %	ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า 20 ก.
		คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด %	คอเลสเตอรอล	น้อยกว่า 300 มก.
		น้ำตาลทั้งหมด %	คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	300 ก.
		โซเดียม %	โซเดียม	น้อยกว่า 2,000 มก.
		โพแทสเซียม..... มก. %	พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม : ไขมัน = 9 ;	
* ร้อยละของค่าอ้างอิงสารอาหารต่อวันสำหรับคนไทย จากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี		แสดงชนิดและปริมาณวิตามินและแร่ธาตุ		โปรตีน = 4 ; คาร์โบไฮเดรต = 4	
		เป็นร้อยละของ Thai RDI ตามเงื่อนไขข้อ 2.3			

6. กรอบข้อมูลโภชนาการ แบบมาตรฐานแบบข้อความต่อเนื่อง สำหรับฉลากที่มีพื้นที่น้อยกว่า 80 ตร.ซม. กรณีต้องการแสดงชนิดและปริมาณวิตามินและแร่ธาตุ

ข้อมูลโภชนาการ: กินได้ ครั้ง ต่อ	คุณค่าทางโภชนาการต่อการกินหนึ่งครั้ง: (.....)
พลังงาน กิโลแคลอรี; ไขมันทั้งหมด
โปรตีน ก. (.....%)*; ไขมันอิ่มตัว
แสดงชนิดและปริมาณวิตามินและแร่ธาตุเป็นร้อยละของ Thai RDI ตามเงื่อนไขข้อ 2.3 *ร้อยละของค่าอ้างอิงสารอาหารต่อวันสำหรับคนไทย จากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ก. (.....%)*; คอเลสเตอรอล..... มก. (.....%)*; โปรตีน
 ก. (.....%)*; คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด
 ก. (.....%)*; น้ำตาลทั้งหมด
 ก. (.....%)*; โซเดียม
 มก. (.....%)*; โพแทสเซียม..... มก. (.....%)*

แบบมาตรฐาน กรณีที่ต้องการแสดงภาษาต่างประเทศ

ข้อมูลโภชนาการ (Nutrition Information)	
กินได้ ครั้ง ต่อ	
..... serving(s) per container	
คุณค่าทางโภชนาการต่อการกินหนึ่งครั้ง: (.....)	
Amount per serving:	
พลังงาน กิโลแคลอรี
Energy kcal
ร้อยละของค่าอ้างอิงต่อวัน* (%Thai RDI)*	
ไขมันทั้งหมด (Total fat) ก. (g)
ไขมันอิ่มตัว (Saturated fat) ก. (g)
คอเลสเตอรอล (Cholesterol) มก. (mg)
โปรตีน (Protein) ก. (g)
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด (Total carbohydrate) ก. (g)
น้ำตาลทั้งหมด (Total sugars) ก. (g)
โซเดียม (Sodium) มก. (mg)
โพแทสเซียม (Potassium) มก. (mg)
* ร้อยละของค่าอ้างอิงสารอาหารต่อวันสำหรับคนไทย จากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี (Percent Thai Reference Daily Intakes, based on a 2,000 kcal)	

- กรณีเป็นภาษาต่างประเทศอื่น ต้องมีคำหรือข้อความไปตามภาษาไทยที่กำหนด
- อาจแสดงในกรอบข้อมูลโภชนาการเดียวกันกับภาษาไทย โดยตำแหน่งของคำหรือข้อความที่เป็นภาษาต่างประเทศต้องกำกับด้วยคำหรือข้อความภาษาไทย
- อาจแสดงแยกกรอบกันก็ได้
- สามารถใช้รูปแบบได้ตามแบบที่ 1 ถึง 7

เงื่อนไขของการแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการ

ลำดับการแสดงข้อมูลสารอาหารในกรอบข้อมูลโภชนาการ

ส่วนที่ 3 ช่วงที่ 1	ไขมันทั้งหมด* ไขมันอิ่มตัว* ไขมันทรานส์ ไขมันไม่อิ่มตัวตำแหน่งเดียว ไขมันไม่อิ่มตัวหลายตำแหน่ง คอเลสเตอรอล* โปรตีน* คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด* น้ำตาลทั้งหมด* น้ำตาลแอลกอฮอล์ ** คาร์โบไฮเดรตชนิดอื่น ใยอาหาร ** ใยอาหารที่ละลายน้ำได้ ใยอาหารที่ไม่ละลายน้ำ โซเดียม* โพแทสเซียม*
ส่วนที่ 3 ช่วงที่ 2	วิตามินและแร่ธาตุที่มีอยู่ในบัญชีหมายเลข 3 ให้แสดงปริมาณเป็นร้อยละของ Thai RDIs โดยเรียงตามกลุ่มวิตามินและกลุ่มแร่ธาตุตามลำดับร้อยละของ Thai RDIs จากมากไปน้อย

* เป็นสารอาหารที่บังคับให้แสดงในกรอบข้อมูลโภชนาการแบบมาตรฐาน

** ให้แสดงปริมาณในกรอบข้อมูลโภชนาการ กรณีคำนวณค่าพลังงานจากคาร์โบไฮเดรตทั้งหมดตามข้อ 2.4 2) 2.2)

กรณีสารอาหารที่ไม่มีอยู่ในบัญชีหมายเลข 3 และนอกเหนือจากที่กำหนดในข้อ 2.3 นี้ ให้แสดงชนิดและปริมาณต่อสารบริโภคที่แสดงบนฉลากไว้ได้กรอบข้อมูลโภชนาการ

ข้อมูลโภชนาการ	
กินได้ ครั้ง ต่อ	
คุณค่าทางโภชนาการต่อการกินหนึ่งครั้ง:(..)	
พลังงาน กิโลแคลอรี
	ร้อยละของค่าอ้างอิงต่อวัน*
ไขมันทั้งหมดก. %
ไขมันอิ่มตัวก. %
คอเลสเตอรอลมก. %
โปรตีนก. %
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด.....ก. %
น้ำตาลทั้งหมด.....ก. %
โซเดียมมก. %
โพแทสเซียมมก. %

*ร้อยละของค่าอ้างอิงสารอาหารต่อวันสำหรับคนไทย จากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี

บัญชีหมายเลข 2 วิธีการกำหนดปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคกับจำนวนหนึ่งหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ

ตารางปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงของผลิตภัณฑ์อาหารต่าง ๆ แบ่งตามลักษณะของผลิตภัณฑ์อาหารหรือลักษณะการบริโภคของผลิตภัณฑ์อาหารนั้น ๆ

14 กลุ่ม

- | | | |
|--|---|--|
| 1. กลุ่มผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม (17 ชนิด) | 6. กลุ่มผลิตภัณฑ์ขนมอบ นึ่ง ทอด (14 ชนิด) | 10. กลุ่มผัก (6 ชนิด) |
| 2. กลุ่มเครื่องดื่ม (5 ชนิด) | 7. กลุ่มธัญพืช ถั่ว เมล็ด และผลิตภัณฑ์ (13 ชนิด) | 11. กลุ่มผลไม้ (5 ชนิด) |
| 3. กลุ่มอาหารขบเคี้ยว (6 ชนิด) | 8. กลุ่มอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภค (2 ชนิด) | 12. กลุ่มซอส เครื่องปรุงรส ผลิตภัณฑ์สำหรับทา และผลิตภัณฑ์ในทำนองเดียวกัน (18 ชนิด) |
| 4. กลุ่มขนมหวาน (10 ชนิด) | 9. กลุ่มเนื้อสัตว์ ปลา สัตว์อื่น ๆ ไข่ และผลิตภัณฑ์ (11 ชนิด) | 13. กลุ่มไขมัน น้ำมัน และผลิตภัณฑ์ (5 ชนิด) |
| 5. กลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารกึ่งสำเร็จรูปและผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมปรุง (3 ชนิด) | | |

ชนิดอาหาร		ปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง
1. นม ผลิตภัณฑ์นม และเครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลักชนิดพร้อมดื่ม	Milk, milk-substitute beverages, milk-based drinks	200 มิลลิลิตร
2. นม ผลิตภัณฑ์นม และเครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ชนิดแห้ง	Milk, milk-substitute beverages, milk-based drinks, powder	ปริมาณที่ระบุสำหรับเตรียมเครื่องดื่ม 1 แก้ว (200 มิลลิลิตร)

วิธีการกำหนดปริมาณที่กินต่อครั้ง และจำนวนครั้งที่กินได้ต่อภาชนะบรรจุ

- ใช้หน่วยวัดครัวเรือนทั่วไป เช่น ถ้วยตวง ช้อนโต๊ะ (ชต.) กำกับด้วยน้ำหนักหรือปริมาตรในระบบเมตริกไว้ในวงเล็บด้วย เช่น “คุณค่าทางโภชนาการต่อการกินหนึ่งครั้ง: 1 แก้ว (200 มิลลิลิตร)”
- ใช้หน่วยทั่วไป เช่น แก้ว แผ่น ถาด ขวด กล่อง ชิ้น ผล หรือเศษส่วนแทนได้ เช่น ขนมปังชนิดแผ่นใช้ “คุณค่าทางโภชนาการต่อการกินหนึ่งครั้ง: 2 แผ่น (46 กรัม)”
- ถ้าไม่สามารถระบุปริมาณได้ หรือผลิตภัณฑ์ในธรรมชาติมีขนาดแตกต่างกัน เช่น ปลาทั้งตัว ให้แจ้งน้ำหนักโดยประมาณขนาดของผลิตภัณฑ์ให้ใกล้เคียงกับปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงที่สุด เช่น “คุณค่าทางโภชนาการต่อการกินหนึ่งครั้ง: 1/2 ตัว (80 กรัม รวมซอส)”

กินได้ 5 ครั้ง ต่อกล่อง

คุณค่าทางโภชนาการต่อการกินหนึ่งครั้ง: 1/5 กล่อง (200 มิลลิลิตร)

บัญชีหมายเลข 3 : ค่าอ้างอิงสารอาหารต่อวันสำหรับคนไทย (THAI Reference Daily Intakes – THAI RDIs)



- เป็นค่ากลางสำหรับการแสดงคุณค่าทางโภชนาการบนฉลากอาหาร
- กำหนดไม่เกินค่าปริมาณการบริโภคสูงสุดที่ปลอดภัย (Upper levels of intake, ULs) ในกลุ่มประชากรอายุ 3 ปี ขึ้นไป
- อ้างอิงค่าพลังงานที่ควรได้รับต่อวัน 2,000 กิโลแคลอรี
- ใช้กับบุคคลทั่วไปอายุตั้งแต่ 3 ปี ขึ้นไป และสุขภาพปกติ (healthy population)
- **ไม่ใช้กับทารกและเด็กเล็กอายุต่ำกว่า 3 ปี / หญิงมีครรภ์ / ผู้ป่วย / กลุ่มผู้บริโภคอื่นซึ่งมีความต้องการทางโภชนาการแตกต่างกันไป** จากกลุ่มบุคคลทั่วไป

×
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ. 2541 เรื่อง ฉลากโภชนาการ
บัญชีหมายเลข 3 : ปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคประจำวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปี ขึ้นไป (Thai Recommended Daily Intakes – Thai RDI)

ร.	สารอาหาร	TH RDIs	ที่	สารอาหาร	TH RDIs
1	ไขมันทั้งหมด (Total Fat) (g)	65	17	โฟเลต (Folate) (μg DFE)	400
2	ไขมันอิ่มตัว (Saturated Fat) (g)	20	18	วิตามินบี 12 (Vitamin B12) (μg)	2.4
3	คอเลสเตอรอล (Cholesterol) (mg)	300	19	วิตามินซี (Vitamin C) (mg)	100
4	โปรตีน (Protein) (g)	50	20	แคลเซียม (Calcium) (mg)	1,000
5	คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด (Total Carbohydrate) (g)	300	21	ฟอสฟอรัส (Phosphorus) (mg)	700
6	ใยอาหาร (Dietary Fiber) (g)	25	22	แมกนีเซียม (Magnesium) (mg)	310
7	วิตามินเอ (Vitamin A) (μg RAE)	800	23	เหล็ก (Iron) (mg)	22
8	วิตามินดี (Vitamin D) (μg)	15	24	ไอโอดีน (Iodine) (μg)	150
9	วิตามินอี (Vitamin E) (mg α -TE)	9	25	สังกะสี (Zinc) (mg)	11
10	วิตามินเค (Vitamin K) (μg)	60	26	ซีลีเนียม (Selenium) (μg)	60
11	วิตามินบี 1/ ไธอามีน (Vitamin B1/ Thiamin) (mg)	1.2	27	ทองแดง (Copper) (μg)	900
12	วิตามินบี 2/ ไรโบฟลาวิน (Vitamin B2/ Riboflavin) (mg)	1.2	28	แมงกานีส (Manganese) (mg)	3
13	ไนอะซิน (Niacin) (mg NE)	15	29	โมลิบดีนัม (Molybdenum) (μg)	45
14	กรดแพนโทธีนิก (Pantothenic Acid) / แพนโทธีเนต (Pantothenate) (mg)	5	30	โครเมียม (Chromium) (μg)	35
15	วิตามินบี 6 (Vitamin B6) (mg)	1.3	31	โซเดียม (Sodium) (mg)	2,000
16	ไบโอติน (Biotin) (μg)	30	32	โพแทสเซียม (Potassium) (mg)	3,500
			33	คลอไรด์ (Chloride) (mg)	2,300
				ฟลูออไรด์ (Fluoride)	ไม่กำหนด

บัญชีหมายเลข 4 หลักเกณฑ์การกล่าวอ้างทางโภชนาการบนฉลากอาหาร

การกล่าวอ้างทางโภชนาการ (nutrition claim) หมายถึง การแสดงข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย เครื่องหมายการค้า หรือข้อมูลใด ๆ ที่เกี่ยวข้องกับคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร ซึ่งหมายรวมถึงค่าพลังงาน ปริมาณโปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต วิตามินและแร่ธาตุต่าง ๆ

แบ่งเป็น 2 ประเภท ได้แก่

1. การกล่าวอ้างปริมาณสารอาหาร (nutrient content claim) เช่น
 - “เป็นแหล่งของแคลเซียม (source of calcium)”
 - “ปริมาณใยอาหารสูงและไขมันต่ำ (high in fiber and low in fat)”
2. การกล่าวอ้างปริมาณสารอาหารโดยเปรียบเทียบ (nutrient comparative claim) เป็นการเปรียบเทียบปริมาณของสารอาหารหรือค่าพลังงานที่มีในอาหารประเภทเดียวกันหรือคล้ายคลึงกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป เช่น “น้อยกว่า (less than หรือ Fewer)” “มากกว่า (more than)” “ลดปริมาณลง (reduced)” “พลังงานน้อย (lite หรือ light)” “เสริม (added, fortified หรือ enriched)

พลังงาน/สารอาหาร	ข้อความกล่าวอ้าง	เงื่อนไข (ต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง และต่อปริมาณที่กินต่อครั้งที่แสดงบนฉลาก)*	เงื่อนไขเพิ่มเติม
วิตามินและแร่ธาตุ (ไม่รวมโซเดียม) (vitamins and minerals, excluding sodium)	สูง, อุดม (high, rich in, excellent source of)	มีวิตามินหรือแร่ธาตุนั้นอยู่ในปริมาณตั้งแต่ร้อยละ ๓๐ ของ Thai RDIs** ขึ้นไป	๑. ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขข้อ ๒.๒ ของบัญชีนี้ด้วย
	เป็นแหล่งของ, มี (good source, contains, provides)	มีวิตามินหรือแร่ธาตุนั้นอยู่ในปริมาณร้อยละ ๑๕ ของ Thai RDIs** ขึ้นไป	๑. ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขข้อ ๒.๒ ของบัญชีนี้ด้วย
โปรตีน ใยอาหาร วิตามินและแร่ธาตุ (ไม่รวมโซเดียม) (protein, fiber, vitamins and minerals, excluding sodium)	เสริม, เพิ่ม, มากกว่า (increased, more, added, fortified, enriched, extra, plus)	มีสารอาหารที่จะกล่าวอ้างอยู่ในปริมาณที่สูงกว่าระดับที่มีอยู่ในอาหารอ้างอิง ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ ของ Thai RDIs**	๑. ต้องระบุอาหารอ้างอิง ๒. กรณีการกล่าวอ้างปริมาณใยอาหาร หากปริมาณไขมันทั้งหมดไม่เป็นไปตามเงื่อนไข “ไขมันต่ำ” ต้องกำกับด้วยปริมาณไขมันทั้งหมดต่อปริมาณที่กินต่อครั้งที่แสดงบนฉลากด้วยอักษรที่มีขนาด



การกล่าวอ้างทางสุขภาพ (Health Claims)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 447) พ.ศ.2566 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
เรื่อง การกล่าวอ้างทางสุขภาพของอาหารบนฉลาก

นิยาม

- “การกล่าวอ้างทางสุขภาพ (health claims)” หมายความว่า การแสดงข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย เครื่องหมายการค้า หรือข้อมูลใด ๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหารหรือส่วนประกอบของอาหารที่มีผลต่อสุขภาพทั้งทางตรงหรือทางอ้อม
- ลักษณะการกล่าวอ้างทางสุขภาพ 3 ลักษณะ ได้แก่
 1. การกล่าวอ้างหน้าที่ของสารอาหาร (Nutrient function claims)
 2. การกล่าวอ้างหน้าที่อื่น (Other function claims)
 3. การกล่าวอ้างการลดความเสี่ยงของการเกิดโรค (Reduction of disease risk claims)
- กำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการกล่าวอ้างทางสุขภาพของอาหาร
- กำหนดหน่วยประเมินประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้าง
- กำหนดเงื่อนไขการแสดงฉลากอาหาร
- ไม่ใช้บังคับกับ (1) อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษที่ใช้สำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรค หรือผู้ที่มีสภาพผิดปกติทางร่างกาย และ (2) อาหารที่ผลิตเพื่อการส่งออก

การกล่าวอ้างทางสุขภาพ (Health Claims)

1. การกล่าวอ้างหน้าที่ของสารอาหาร (Nutrient function claims)

การแสดงสรรพคุณหรือคุณประโยชน์เกี่ยวกับบทบาทของสารอาหารที่มีผลต่อสรีรวิทยาด้านการเจริญเติบโต พัฒนาการ หรือการทำหน้าที่ตามปกติของร่างกาย

บัญชีหมายเลข 1 ข้อความกล่าวอ้างหน้าที่ของสารอาหาร

สารอาหาร	ข้อความกล่าวอ้างภาษาไทย	ข้อความกล่าวอ้างภาษาอังกฤษ
โปรตีน (Protein)	๑.๑ โปรตีนจำเป็นต่อการเจริญเติบโตและช่วยซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอของร่างกาย	1.1 Protein contributes to a growth and help repair body tissue.
	๑.๒ โปรตีนให้กรดอะมิโนที่จำเป็นต่อการสร้างโปรตีนชนิดต่าง ๆ ในร่างกาย	1.2 Protein contributes to a source of essential amino acids for body protein synthesis.
	๑.๓ โปรตีนมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของกระดูก	1.3 Protein contributes to the maintenance of normal bones.
	๑.๔ โปรตีนมีส่วนช่วยเสริมสร้างและคงสภาพของมวลกล้ามเนื้อ	1.4 Protein contributes to growth and maintenance of muscle mass.

2. การกล่าวอ้างหน้าที่อื่น (Other function claims)

การแสดงสรรพคุณหรือคุณประโยชน์ที่เฉพาะเจาะจง (specific beneficial effects) ของการบริโภคอาหารหรือส่วนประกอบของอาหาร เพื่อให้ร่างกายทำหน้าที่หรือมีกิจกรรมทางชีวภาพเป็นไปตามปกติ

การกล่าวอ้างในลักษณะนี้เกี่ยวข้องกับผลต่อสุขภาพในเชิงบวกหรือเพื่อให้การทำหน้าที่ของร่างกายดีขึ้น หรือเพื่อปรับเปลี่ยนหรือคงสภาวะทางสุขภาพ

บัญชีหมายเลข 2 ข้อความกล่าวอ้างหน้าที่อื่น

อาหารหรือส่วนประกอบของอาหาร	ข้อความกล่าวอ้าง	เงื่อนไขการกล่าวอ้าง
เบต้า-กลูแคนจากข้าวโอ๊ต/ข้าวบาร์เลย์	๑.๑ เบต้า-กลูแคนจากข้าวโอ๊ต/ข้าวบาร์เลย์มีส่วนช่วยลดการดูดซึมคอเลสเตอรอล (Beta-glucans from oat/barley contribute to the reduction of cholesterol absorption.)	อาหารที่จะแสดงข้อความกล่าวอ้างดังกล่าว ๑. ต้องมีเบต้า-กลูแคนจากข้าวโอ๊ต ข้าวบาร์เลย์ ข้าวบาร์เลย์ หรือข้าวบาร์เลย์ ในลักษณะวัตถุดิบตามธรรมชาติที่ได้ผ่านการแปรรูปหรือผ่านกระบวนการเล็กน้อย อย่างน้อย ๑ กรัม ต่อหนึ่งหน่วยบริโภค หรือต่อ ๑๐๐ กรัม หรือ ๑๐๐ มิลลิกรัม ๒. ต้องไม่มีเบต้า-กลูแคนที่ได้จากการบวนการสังเคราะห์ให้เพิ่มขึ้น ๓. ต้องแสดงข้อความ "ควรบริโภคเบต้า-กลูแคน ๓ กรัมต่อวัน"

3. การกล่าวอ้างการลดความเสี่ยงของการเกิดโรค (Reduction of disease risk claims)

การแสดงสรรพคุณหรือคุณประโยชน์ที่เกี่ยวกับการบริโภคอาหารหรือส่วนประกอบของอาหาร เพื่อลดความเสี่ยงของการเกิดโรค อาการ หรือสภาวะใด ๆ ที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพ

บัญชีหมายเลข 3 ข้อความกล่าวอ้างการลดความเสี่ยงของการเกิดโรค

อาหารหรือส่วนประกอบของอาหาร	ข้อความกล่าวอ้าง	เงื่อนไขการกล่าวอ้าง
อาหารที่มีโซเดียมต่ำ หรือโซเดียมต่ำมาก หรือปราศจากโซเดียม	๑. อาหารที่มีโซเดียมต่ำ อาจช่วยลดความเสี่ยงของโรคความดันโลหิตสูง ซึ่งเป็นปัจจัยเสี่ยงของการเกิดโรคหลอดเลือดสมองและหัวใจ สลัดกับโซเดียมในอาหารที่มีโซเดียมต่ำ หรือโซเดียมต่ำมาก หรือโซเดียมต่ำมาก (A diet low in sodium may reduce the risk of high blood pressure, a risk factor for stroke and heart disease. This product is low in / very low in / free of sodium.)	อาหารที่จะแสดงข้อความกล่าวอ้างดังกล่าว ต้องเป็นไปตามเงื่อนไขของการกล่าวอ้าง "โซเดียมต่ำ" "โซเดียมต่ำมาก" หรือ "ปราศจากโซเดียม" ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย ฉลากโภชนาการ



ข้อความกล่าวอ้างที่นอกเหนือจากบัญชี 1 2 และ 3 ต้องผ่านการประเมินการกล่าวอ้างจากหน่วยประเมินประสิทธิภาพและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างที่อย. ประกาศรับรอง

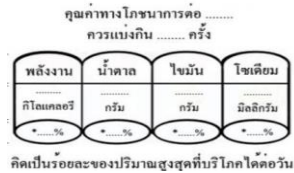


บัญชีหมายเลข 4 หลักฐานประกอบการยื่นขอพิจารณาผลการประเมินการกล่าวอ้างทางสุขภาพ

ฉลากโภชนาการแบบ GDA

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 394 (พ.ศ. 2561) และ ฉบับที่ 446 (พ.ศ. 2566) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม แบบจีดีเอ

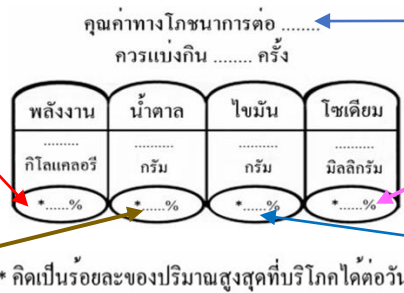
การแสดงปริมาณและปริมาณสูงสุดเป็นร้อยละของพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมที่บริโภคได้ต่อวัน ตามรูปแบบและเงื่อนไขที่กำหนดบนฉลาก**ด้านหน้าบรรจุภัณฑ์** โดยแสดงปริมาณสารอาหารต่อหน่วยบรรจุภัณฑ์ที่เข้าใจได้ง่าย เช่น ต่อซอง ถุง กล่อง



ข้อมูลโภชนาการ	
กินได้ ครั้ง ต่อ	
คุณค่าทางโภชนาการต่อการกินหนึ่งครั้ง:(.....)	
พลังงาน กิโลแคลอรี
	ร้อยละของค่าอ้างอิงต่อวัน*
ไขมันทั้งหมดก. %
ไขมันอิ่มตัวก. %
คอเลสเตอรอลมก. %
โปรตีนก.	
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด.....ก.%
น้ำตาลทั้งหมด.....ก.	
โซเดียมมก.%
โพแทสเซียมมก.%
*ร้อยละของค่าอ้างอิงสารอาหารต่อวันสำหรับคนไทย จากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี	

พลังงานคิดเป็นร้อยละของพลังงาน 2,000 กิโลแคลอรี

น้ำตาลคิดเป็นร้อยละของน้ำตาล 65 กรัม



แจ้งคุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบรรจุ

โซเดียมคิดเป็นร้อยละของโซเดียม 2,000 มิลลิกรัม

ไขมันคิดเป็นร้อยละของไขมัน 65 กรัม

- ★ แสดงส่วนหน้าของฉลาก เห็นได้ง่าย อ่านได้ชัดเจน
- ★ บังคับรูปแบบและการใช้สัญลักษณ์
- ★ ต้องแสดงฉลากโภชนาการ
- ★ อาหารบางประเภทต้องแสดงข้อความว่า
 - อาหารขบเคี้ยว
 - ซ็อกโกแลต
 - ผลิตภัณฑ์ขนมอบ

บริโภคแต่น้อยและออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ

ตัวอักษรหนาทึบ เห็นได้ชัดเจน สีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของกรอบ และสีของกรอบตัดกับสีพื้นฉลาก

อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และฉลากโภชนาการแบบ GDA

คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 ช้อน
รวมพลังงาน 2 กรัม

พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
320	2	18	340
กิโลแคลอรี	ก.น.	ก.น.	มก.
*16%	*3%	*28%	*14%

*คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน

อาหาร 13 กลุ่ม

1. อาหารขบเคี้ยว ชนิดมันฝรั่งทอด หรืออบกรอบ, ข้าวโพดคั่ว ทอด หรืออบกรอบ, ข้าวเกรียบทอด หรืออบกรอบ หรืออาหารขบเคี้ยวชนิดอบพอง ถั่ว หรือมันต์ หรือเมล็ดพืชชนิดอื่นทอด หรืออบกรอบ หรืออบเกลือ หรือเคลือบปรุงรส, สาหร่ายทอด หรืออบกรอบ หรือปรุงรส, เนื้อสัตว์ที่ทำเป็นเส้น แผ่น ทอด หรืออบกรอบ หรือปรุงรส, อาหารขบเคี้ยวตามข้างต้นผสมกันมากกว่า 1 ชนิด
2. ช็อกโกแลต และขนมหวานรสช็อกโกแลต
3. ผลิตภัณฑ์ขนมอบ ได้แก่ ขนมปังกรอบ หรือแครกเกอร์ หรือบิสกิต, เวเฟอร์สอดไส้, คุกกี้, เค้ก, พาย เพสตรี ทั้งชนิดที่มีและไม่มีไส้
4. อาหารกึ่งสำเร็จรูป ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ บะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้น ไม่ว่าจะมีการปรุงแต่งหรือไม่ก็ตาม พร้อมซองเครื่องปรุง, ข้าวต้มที่ปรุงแต่ง และโจ๊กที่ปรุงแต่ง
5. อาหารมือหลักที่เป็นอาหารจานเดียว ซึ่งต้องเก็บรักษาไว้ในตู้เย็นหรือตู้แช่แข็งตลอดระยะเวลาจำหน่าย
6. เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ได้แก่ เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมิกซ์คาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม ยกเว้น เครื่องดื่มจากพืชที่ทำให้แห้งในลักษณะของชาขง, เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากส่วนผสมที่ไม่ใช่ผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมิกซ์คาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม ที่นำมาปรุงแต่งรสในลักษณะพร้อมบริโภค, เครื่องดื่มข้างต้นชนิดแห้ง
7. ชาปรุงสำเร็จ ทั้งชนิดเหลวและชนิดแห้ง
8. กาแฟปรุงสำเร็จ ทั้งชนิดเหลวและชนิดแห้ง
9. นมปรุงแต่ง
10. นมเปรี้ยว
11. ผลิตภัณฑ์ของนม
12. นำนมถั่วเหลือง
13. ไอศกรีมที่อยู่ในลักษณะพร้อมบริโภค



ไม่ใช่บังคับกับ

(1) อาหารซึ่งผู้ปรุงเป็นผู้จำหน่ายโดยตรงให้กับผู้บริโภค

(2) อาหารซึ่งได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดในส่วนที่เกี่ยวกับการแสดงสารอาหารบนฉลากไว้แล้ว

ปริมาณวิตามินและแร่ธาตุในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 448) พ.ศ. 2566 ออกตามความใน
พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ฉบับที่ 5)

- แก้ไขประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 293) พ.ศ. 2548 เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ข้อ 5 (5)
- สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีวัตถุประสงค์เพื่อให้วิตามินหรือแร่ธาตุ
- **ผลิตภัณฑ์ต้องมีชนิดและปริมาณสูงสุด**ของวิตามินและแร่ธาตุตามที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้
- **ปริมาณต่ำสุด**ต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 15 ของค่าอ้างอิงสารอาหารต่อวันสำหรับคนไทย (THAI REFERENCE DAILY INTAKES – THAI RDIs) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 445) พ.ศ. 2566 เรื่อง ฉลากโภชนาการ

ชนิดและปริมาณสูงสุดของวิตามินและแร่ธาตุในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

ชนิดวิตามินและแร่ธาตุ	ค่าปริมาณสูงสุดของวิตามินและแร่ธาตุต่อวัน
๑. วิตามินเอ (Vitamin A)	๘๐๐ ไมโครกรัมอาร์เออี (μg RAE)
๒. วิตามินดี (Vitamin D)	๑๕ ไมโครกรัม (μg)
๓. วิตามินอี (Vitamin E)	๑๐ มิลลิกรัมแอลฟา-ทีอี (mg α-TE)
๔. วิตามินเค (Vitamin K)	๘๐ ไมโครกรัม (μg)
๕. วิตามินบี 1 (Vitamin B1)	๑๐๐ มิลลิกรัม (mg)
๖. วิตามินบี 2 (Vitamin B2)	๔๐ มิลลิกรัม (mg)
๗. นิโคตินามายด์ (Nicotinamide) ^{**}	๒๐ มิลลิกรัมเอ็นเอ็นอี (mg NE)
๘. กรดนิโคตินิก (Nicotinic acid) ^{**}	๑๕ มิลลิกรัมเอ็นเอ็นอี (mg NE)
๙. กรดแพนโทธีนิก (Pantothenic Acid)	๒๐๐ มิลลิกรัม (mg)
๑๐. วิตามินบี 6 (Vitamin B6)	๒ มิลลิกรัม (mg)
๑๑. โฟเลต (Folate) กรดโฟลิก (Folic acid)	๓๓๐ ไมโครกรัม ดีเอพี (μg DFE) ๒๐๐ ไมโครกรัม (μg)
๑๒. วิตามินบี 12 (Vitamin B12)	๖๐๐ ไมโครกรัม (μg)
๑๓. ไบโอติน (Biotin)	๕๐๐ ไมโครกรัม (μg)
๑๔. วิตามินซี (Vitamin C)	๑,๐๐๐ มิลลิกรัม (mg)
๑๕. แคลเซียม (Calcium)	๘๐๐ มิลลิกรัม (mg)
๑๖. แมกนีเซียม (Magnesium)	๓๕๐ มิลลิกรัม (mg)
๑๗. ฟอสฟอรัส (Phosphorus)	๘๐๐ มิลลิกรัม (mg)
๑๘. เหล็ก (Iron)	๑๕ มิลลิกรัม (mg)
๑๙. สังกะสี (Zinc)	๑๕ มิลลิกรัม (mg)
๒๐. ทองแดง (Copper)	๒,๐๐๐ ไมโครกรัม (μg)
๒๑. โครเมียม (Chromium)	๕๐๐ ไมโครกรัม (μg)
๒๒. โมลิบดีนัม (Molybdenum)	๑๖๐ ไมโครกรัม (μg)
๒๓. ซีลีเนียม (Selenium)	๗๐ ไมโครกรัม (μg)
๒๔. แมงกานีส (Manganese)	๓.๕ มิลลิกรัม (mg)
๒๕. ไอโอดีน (Iodine)	๑๕๐ ไมโครกรัม (μg)
๒๖. โพแทสเซียม (Potassium)	๓,๕๐๐ มิลลิกรัม (mg)

* ปริมาณต่ำสุดต้องไม่น้อยกว่าร้อยละสิบห้าของค่าอ้างอิงสารอาหารต่อวันสำหรับคนไทยของในเอเชียตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยฉลากโภชนาการ

สรุปปริมาณวิตามินและแร่ธาตุในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

ที่	สารอาหาร	Thai RDIs ป. 445	15% Thai RDIs ป. 445 (ปริมาณต่ำสุด)	100% ป. 448 (ปริมาณสูงสุด)
1	วิตามินเอ (Vitamin A)	800 µg RAE	120 µg RAE	800 µg RAE
2	วิตามินดี (Vitamin D)	15 µg	2.25 µg	15 µg
3	วิตามินอี (Vitamin E)	9 mg α-TE	1.35 mg α-TE	10 mg α-TE
4	วิตามินเค (Vitamin K)	60 µg	9 µg	80 µg
5	วิตามินบี 1 (Vitamin B1)	1.2 mg	0.18 mg	100 mg
6	วิตามินบี 2 (Vitamin B2)	1.2 mg	0.18 mg	40 mg
7	นิโคตินามายด์ (Nicotinamide) ¹	15 mg NE as Niacin	2.25 mg NE as Niacin	20 mg NE
8	กรดนิโคตินิก (Nicotinic acid) ¹	15 mg NE as niacin	2.25 mg NE as Niacin	15 mg NE
9	กรดแพนโทธีนิก (Pantothenic Acid)	5 mg	0.75 mg	200 mg
10	วิตามินบี 6 (Vitamin B6)	1.3 mg	0.195 mg	2 mg
11	โฟเลต (Folate) กรดโฟลิก (Folic acid)*	400 µg DFE	60 µg DFE	330 µg DFE
		240 µg	36 µg	200 µg
12	วิตามินบี 12 (Vitamin B12)	2.4 µg	0.36 µg	600 µg

ที่	สารอาหาร	Thai RDIs ป. 445	15% Thai RDIs ป. 445 (ปริมาณต่ำสุด)	100% ป. 448 (ปริมาณสูงสุด)
13	ไบโอติน (Biotin)	30 µg	4.5 µg	900 µg
14	วิตามินซี (Vitamin C)	100 mg	15 mg	1,000 mg
15	แคลเซียม (Calcium)	1,000 mg	150 mg	800 mg
16	แมกนีเซียม (Magnesium)	310 mg	46.5 mg	350 mg
17	ฟอสฟอรัส (Phosphorus)	700 mg	105 mg	800 mg
18	เหล็ก (Iron)	22 mg	3.3 mg	15 mg
19	สังกะสี (Zinc)	11 mg	1.65 mg	15 mg
20	ทองแดง (Copper)	900 µg	135 µg	2,000 µg
21	โครเมียม (Chromium)	35 µg	5.25 µg	500 µg
22	โมลิบดีนัม (Molybdenum)	45 µg	6.75 µg	160 µg
23	ซีลีเนียม (Selenium)	60 µg	9 µg	70 µg
24	แมงกานีส (Manganese)	3 mg	0.45 mg	3.5 mg
25	ไอโอดีน (Iodine)	150 µg	22.5 µg	150 µg
26	โพแทสเซียม (Potassium)	3,500 mg	525 mg	3,500 mg

¹ ปริมาณต่ำสุดต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 15 ของค่าอ้างอิงสารอาหารต่อวันสำหรับคนไทยของไนอะซินตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยฉลากโภชนาการ

สัญลักษณ์โภชนาการ “(Healthier Choice)”

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข(ฉบับที่ 373) พ.ศ. 2559 และ (ฉบับที่ 453) พ.ศ. 2567

เรื่อง การแสดงสัญลักษณ์โภชนาการบนฉลากอาหาร

เครื่องหมายแสดงทางเลือกสุขภาพที่ช่วยให้ผู้บริโภคสามารถตัดสินใจเลือกซื้ออาหาร เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการมีภาวะโภชนาการที่เหมาะสม

เป้าหมาย

- ❖ ผู้บริโภคมีเครื่องมืออย่างง่าย (Simplified Logo) ในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารเพื่อสุขภาพ
- ❖ ภาคอุตสาหกรรมและภาคส่วนที่เกี่ยวข้องตระหนักถึงการปรับสูตรอาหารลดหวาน มัน เค็ม

14 กลุ่มอาหาร

1. อาหารมื้อหลัก (44)
2. เครื่องดื่ม (2,205)
3. เครื่องปรุงรส (97)
4. ผลิตภัณฑ์นม (246)
5. อาหารกึ่งสำเร็จรูป (257)
6. ขนมขบเคี้ยว (106)
7. ไอศกรีม (175)
8. น้ำมันและไขมัน (24)
9. ขนมปัง (36)
10. อาหารเข้าธัญพืช (22)
11. ผลิตภัณฑ์นมอบ (5)
12. ผลิตภัณฑ์อาหารว่าง (2)
13. ผลิตภัณฑ์จากปลาและอาหารทะเล (18)
14. ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ (8)

รวม 3,245 ผลิตภัณฑ์ 511 บริษัท ข้อมูล ณ วันที่ 3 ตุลาคม 2567



หมายถึง

“เพื่ออนาคตที่ดีที่สุด มีความสุข สุขภาพดี”

สีส้ม : ความเป็นหนึ่งเดียวมีพลัง

สีเขียว : สีของอาหารธรรมชาติ

สีฟ้า : ความสดใสร

แสดงถึง

ผลิตภัณฑ์นั้นได้ผ่านการพิจารณาว่า มีการควบคุมปริมาณของน้ำตาล ไขมัน และเกลือ (โซเดียม) ที่นำไปสู่ความเสี่ยงในการเกิดโรค NCDs ให้ลดลงอย่างเหมาะสมกับความต้องการของร่างกายในแต่ละวัน

ประเภท/ชนิดอาหาร	ฐานคำนวณ	หลักเกณฑ์ เสีวนโซ และการพิจารณาให้สัญลักษณ์	
ไอศกรีม ลูกชิ้น โยโย่ นมผง ไข่ขาว	๑๐๐ กรัม	โซเดียม	
		ระยะ	ต่อ ๑๐๐ กรัม
		ระยะที่ ๑ (พ.ศ.๒๕๖๖-๒๕๖๗)	≤ ๕๕๐ มิลลิกรัม
		ระยะที่ ๒ (พ.ศ.๒๕๖๘-๒๕๗๑)	≤ ๕๕๐ มิลลิกรัม
		ระยะที่ ๓ (พ.ศ.๒๕๗๒)	≤ ๕๕๐ มิลลิกรัม
น้ำตาลทั้งหมด	≤ ๒.๕ กรัม ต่อ ๑๐๐ กรัม		
ไขมันทั้งหมด	ต่อ ๑๐๐ กรัม		
ระยะ	ต่อ ๑๐๐ กรัม		
ระยะที่ ๑ (พ.ศ.๒๕๖๖-๒๕๖๗)	≤ ๑๐ กรัม หรือ > ๑๐-๑๕* กรัม		
ระยะที่ ๒ (พ.ศ.๒๕๖๘)	≤ ๑๐ กรัม		
* สัดส่วนปริมาณของสารไขมันในนมคือต้อง ≤ ๒๕% ของไขมันทั้งหมด			
นม	๑๐๐ กรัม	โซเดียม	
		น้ำตาลทั้งหมด	≤ ๒.๕ กรัม ต่อ ๑๐๐ กรัม
		ไขมันทั้งหมด	≤ ๑๐ กรัม ต่อ ๑๐๐ กรัม
เนื้อสัตว์ปรุงรส	๑๐๐ กรัม	โซเดียม	
		น้ำตาลทั้งหมด	≤ ๒ กรัม ต่อ ๑๐๐ กรัม
		ไขมันทั้งหมด	≤ ๘ กรัม ต่อ ๑๐๐ กรัม
เบเกอรี่/ขนม/แป้ง/เส้นกรอบ/ซอง	๑๐๐ กรัม	โซเดียม	
		น้ำตาลทั้งหมด	≤ ๒.๕ กรัม ต่อ ๑๐๐ กรัม
		ไขมันทั้งหมด	≤ ๘ กรัม ต่อ ๑๐๐ กรัม

หน่วยงานตรวจสอบและให้การรับรองสัญลักษณ์โภชนาการ



หน่วยรับรองการใช้สัญลักษณ์โภชนาการอย่างง่าย
มูลนิธิส่งเสริมโภชนาการฯ

เบอร์โทรศัพท์ : 081-978-0806

เบอร์โทรสาร : 02-441-9344

อีเมล : Info.thaihealthier@gmail.com

Web Site

<http://www.ทางเลือกสุขภาพ.com/> หรือ healthierlogo.com

มูลนิธิโครงการ ผลิตภัณฑ์กลุ่มผลิตภัณฑ์ การสมัครเข้าร่วม ตารางใบผล ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรอง Product Profile (รูป) สมัคร

หน่วยรับรองสัญลักษณ์โภชนาการ "ทางเลือกสุขภาพ"

เกณฑ์การพิจารณา
ให้สัญลักษณ์โภชนาการ "ทางเลือกสุขภาพ"

กลุ่มอาหาร
ที่กำหนดเกณฑ์ 14 กลุ่มอาหาร

1. ขนมปังโฮลธัญพืช	8. นมรสจืดไขมันน้อย
2. นมถั่วเหลือง	9. นมรสจืดไขมันสูง
3. นมรสจืดไขมันสูง	10. นมรสจืดไขมันต่ำ
4. นมรสจืดไขมันต่ำ	11. นมรสจืดไขมันสูง
5. นมรสจืดไขมันสูง	12. นมรสจืดไขมันต่ำ
6. นมรสจืดไขมันต่ำ	13. นมรสจืดไขมันสูง
7. นมรสจืดไขมันสูง	14. นมรสจืดไขมันต่ำ



รายชื่อหน่วยประเมินความปลอดภัยและขอขายที่ได้รับการรับรอง

หน่วยประเมิน	อาหารใหม่	จุลินทรีย์โพรไบโอติก	อาหารที่ไม่เข้าข่ายอาหารใหม่ที่เป็นจุลินทรีย์โพรไบโอติก	อาหารที่ไม่เข้าข่ายอาหารใหม่ที่ไม่เป็นจุลินทรีย์โพรไบโอติก	วัตถุเจือปนอาหาร	สารช่วยในการผลิตอาหาร	เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร	ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร	อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และ Health Claims	พลาสติกแปรรูปใหม่ (rPET)
สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร	✓ (1)		✓ (1)		✓ (3)	✓ (3)	✓ (4)	✓ (3)		
สถาบันอาหาร	✓ (1)		✓ (1)							
TRAC	✓ (1)		✓ (1)		✓ (3)	✓ (3)	✓ (4)	✓ (3)		
BIOTEC	✓ (2)	✓	✓ (2)	✓	✓ (5)	✓ (5)	✓ (5)	✓ (5)		
CNACT									✓	
ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ คณะอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์										✓

(1) ยกเว้นอาหารที่ได้จากจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม หรือ cell-based meat

(2) เฉพาะที่ได้จากจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม หรือ cell-based meat

(3) เฉพาะสารเคมี

(4) เฉพาะที่ได้มาจากสิ่งมีชีวิตสายพันธุ์ปกติซึ่งไม่มีประวัติการบริโภคเป็นอาหารและไม่ใช่อะไรที่มีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม

(5) เฉพาะที่ได้จากจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๕๔) พ.ศ. ๒๕๖๗

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง น้ำแร่ธรรมชาติ

ชื่อเรื่อง

เหตุผล

อ้างอิงฐานอำนาจ

ยกเลิก (ถ้ามีฉบับเดิม)

กำหนดสถานะผลิตภัณฑ์

นิยาม

กำหนดชนิดของอาหาร

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำแร่ธรรมชาติ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๓) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๙) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำแร่ธรรมชาติ ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

ข้อ ๒ ให้น้ำแร่ธรรมชาติในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

“น้ำแร่ธรรมชาติ” หมายความว่า น้ำที่ได้จากแหล่งน้ำใต้ดินตามธรรมชาติและมีแร่ธาตุสำคัญที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพพลอยอยู่ตามคุณสมบัติของแหล่งน้ำนั้น และต้องไม่ผ่านกรรมวิธีใด ๆ นอกจากกรรมวิธีการปรับปรุงคุณภาพ

ข้อ ๔ น้ำแร่ธรรมชาติ มี ๕ ชนิด ได้แก่

(๑) น้ำแร่ธรรมชาติมีคาร์บอนเนต (naturally carbonated natural mineral water) หมายถึง น้ำแร่ธรรมชาติที่หลังจากการบรรจุแล้วมีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ที่มาจากแหล่งน้ำธรรมชาติในปริมาณที่เท่ากับหรือใกล้เคียงกับปริมาณที่มีอยู่ในแหล่งน้ำธรรมชาตินั้น

(๒) น้ำแร่ธรรมชาติขจัดคาร์บอนเนต (decarbonated natural mineral water) หมายถึง น้ำแร่ธรรมชาติที่หลังจากการบรรจุแล้วมีปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์น้อยกว่าปริมาณที่มีอยู่

ข้อกำหนด/เงื่อนไขในการผลิต

ข้อ ๕ การปรับปรุงคุณภาพและการบรรจุน้ำแร่ธรรมชาติ จะต้องกระทำในบริเวณ แหล่งน้ำแร่ธรรมชาติแหล่งนั้น ๆ เว้นแต่เป็นการกระทำในสถานที่ที่มีการขนส่งน้ำแร่ธรรมชาติมาจาก แหล่งน้ำแร่ธรรมชาติ ผ่านระบบท่อปิดที่ไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนหรือทำให้สารประกอบสำคัญในน้ำแร่ ธรรมชาติเปลี่ยนแปลงไป

ข้อ ๖ การปรับปรุงคุณภาพน้ำแร่ธรรมชาติตามข้อ ๕ ต้องไม่ทำให้แร่ธาตุซึ่งเป็นสารประกอบสำคัญ ในน้ำแร่ธรรมชาติเปลี่ยนแปลงไป ดังต่อไปนี้

(๑) การปรับปริมาณก๊าซที่มีอยู่ในน้ำแร่ธรรมชาติ

(๒) การกำจัดสารประกอบที่ไม่คงตัว เช่น สารประกอบเหล็ก แมงกานีส กำมะถัน สารหนู ด้วยการแยกของเหลวออกจากตะกอน (decantation) การกรอง (filtration) หรือทั้งสองวิธีรวมกัน โดยอาจมีการเติมอากาศ (aeration) เพื่อเร่งการแยกของเหลวออกจากตะกอนตามความจำเป็นก็ได้

ข้อกำหนดคุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์

ข้อ ๗ น้ำแร่ธรรมชาติ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ใส ไม่มีตะกอน

(๒) แร่ธาตุที่มีอยู่ในน้ำแร่ธรรมชาติต้องมีปริมาณที่ไม่เป็นอันตรายต่อร่างกาย ดังต่อไปนี้

(๒.๑) ทองแดง (copper) ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัมต่อลิตร

(๒.๒) แมงกานีส (manganese) ไม่เกิน ๐.๔ มิลลิกรัมต่อลิตร

(๒.๓) บอเรต (borate) โดยคำนวณเป็นโบรอน (boron) ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัมต่อลิตร

(๒.๔) สารหนูทั้งหมด (total arsenic) ไม่เกิน ๐.๐๑ มิลลิกรัมต่อลิตร

(๒.๕) แบเรียม (barium) ไม่เกิน ๐.๗ มิลลิกรัมต่อลิตร

(๒.๖) แคดเมียม (cadmium) ไม่เกิน ๐.๐๐๓ มิลลิกรัมต่อลิตร

(๒.๗) โครเมียมทั้งหมด (total chromium) ไม่เกิน ๐.๐๕ มิลลิกรัมต่อลิตร

(๒.๘) ตะกั่ว (lead) ไม่เกิน ๐.๐๑ มิลลิกรัมต่อลิตร

(๒.๙)ปรอท (mercury) ไม่เกิน ๐.๐๐๑ มิลลิกรัมต่อลิตร

(๒.๑๐) ซีลีเนียม (selenium) ไม่เกิน ๐.๐๑ มิลลิกรัมต่อลิตร

(๒.๑๑) พลวง (antimony) ไม่เกิน ๐.๐๐๕ มิลลิกรัมต่อลิตร

(๒.๑๒) นิกเกิล (nickel) ไม่เกิน ๐.๐๒ มิลลิกรัมต่อลิตร

(๓) ตรวจพบสารปนเปื้อนได้ไม่เกินที่กำหนด ดังต่อไปนี้

(๓.๑) ไนไตรต์ (nitrite) โดยคำนวณเป็นไนเตรต ไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัมต่อลิตร

(๓.๒) ไนเตรต (nitrate) โดยคำนวณเป็นไนเตรต ไม่เกิน ๕๐ มิลลิกรัมต่อลิตร

(๓.๓) ไซยาไนด์ (cyanide) ไม่เกิน ๐.๐๗ มิลลิกรัมต่อลิตร

(๓.๔) โบรเมต (bromate) ไม่เกิน ๑๐ ไมโครกรัมต่อลิตร

(๓.๕) ไม่พบสารลดการตึงผิว (surface active agents)

(๓.๖) ไม่พบน้ำมันแร่ (mineral oil)

(๓.๗) สารป้องกันกำจัดศัตรูพืชและสัตว์ (pesticide) โพลีคลอริเนตเตดไบฟีนีล (polychlorinated biphenyls: PCBs) หรือโพลีนิวเคลียร์อะโรมาติกไฮโดรคาร์บอน (polynuclear aromatic hydrocarbons: PAHs) ไม่เกินที่กำหนดไว้ในประกาศคณะกรรมการสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ เกี่ยวกับมาตรฐานคุณภาพน้ำใต้ดิน ที่ออกตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ

(๔) ข้อกำหนดด้านจุลินทรีย์

(๔.๑) ไม่พบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์ม (Coliforms) ในน้ำแร่ธรรมชาติ ๒๕๐ มิลลิตร

(๔.๒) ไม่พบแบคทีเรียชนิด อี. โคไล (*Escherichia coli*) ในน้ำแร่ธรรมชาติ ๒๕๐ มิลลิตร

(๔.๓) ไม่พบแบคทีเรียกลุ่มเอนเทอโรค็อกไค (*Enterococci*) ในน้ำแร่ธรรมชาติ ๒๕๐ มิลลิตร

(๔.๔) ไม่พบสปอร์-ฟอร์มิ่ง ซัลไฟด์รีดิวซิงแอนแอโรบส์ (Spore-forming sulphite reducing anaerobes) ในน้ำแร่ธรรมชาติ ๕๐ มิลลิตร

(๔.๕) ไม่พบซูโดโมนาส แอรูจिनซา (*Pseudomonas aeruginosa*) ในน้ำแร่ธรรมชาติ ๒๕๐ มิลลิตร

(๔.๖) จุลินทรีย์อื่นที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามข้อกำหนดของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยมาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

ข้อกำหนดอื่นที่เกี่ยวข้อง

ข้อ ๘ การใช้วัตถุเจือปนอาหารให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๙ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าน้ำแร่ธรรมชาติเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร โดยอาจผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยรังสีอัลตราไวโอเลต หรือด้วยวิธีการอื่นในทำนองเดียวกันที่ไม่กระทบกับการเปลี่ยนแปลงปริมาณแร่ธาตุหรือส่วนประกอบอื่นตามคุณสมบัติของแหล่งน้ำนั้น เพื่อป้องกันการปนเปื้อนซ้ำของจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคตามความจำเป็น โดยผู้ผลิตน้ำแร่ธรรมชาติต้องมีมาตรการเพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่เป็นอันตรายจากสิ่งแวดล้อมด้วย

ข้อ ๑๐ การใช้ภาชนะบรรจุน้ำแร่ธรรมชาติ นอกจากต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุแล้ว ภาชนะบรรจุต้องปิดผนึกที่สามารถป้องกันการปลอมปนและการปนเปื้อนได้

ข้อกำหนดการแสดงผล และการโฆษณาบนฉลาก

ข้อ ๑๑ การแสดงผลของน้ำแร่ธรรมชาติ

(๑) ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงผลของอาหารในภาชนะบรรจุ เว้นแต่ชื่ออาหารให้แสดงข้อความว่า “น้ำแร่ธรรมชาติ” โดยอาจจะมีชื่อทางการค้าประกอบด้วยหรือไม่ก็ได้

(๒) แสดงชนิดของน้ำแร่ธรรมชาติตามข้อ ๔

(๓) ระบุแหล่งน้ำแร่ธรรมชาติ

(๔) แสดงชนิดของแร่ธาตุสำคัญ ทั้งนี้อาจแสดงส่วนประกอบอื่นตามคุณสมบัติของแหล่งน้ำนั้นด้วยก็ได้

(๕) แสดงกรรมวิธีการปรับปรุงคุณภาพน้ำตามข้อ ๖ (๒) หรือกรรมวิธีการฆ่าเชื้อตามข้อ ๙ (ถ้ามี)

(๖) แสดงค่าเค็มน้ำ ซึ่งมีค่าความสูงไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร เห็นได้ชัดเจนในกรอบสี่เหลี่ยมสีแดง พื้นขาว ดังต่อไปนี้

(๖.๑) ข้อความว่า “มีฟลูออไรด์” สำหรับน้ำแร่ธรรมชาติที่มีปริมาณฟลูออไรด์มากกว่า ๑ มิลลิกรัมต่อลิตร

(๖.๒) ข้อความว่า “ผลิตภัณฑ์นี้ไม่เหมาะสำหรับทารกและเด็กที่อายุต่ำกว่า ๗ ปี” สำหรับน้ำแร่ธรรมชาติที่มีปริมาณฟลูออไรด์มากกว่า ๑.๕ มิลลิกรัมต่อลิตร

ข้อ ๑๒ การแสดงข้อความบนฉลาก และการโฆษณาบนฉลากของน้ำแร่ธรรมชาติต้องไม่ใช่ข้อความในลักษณะดังต่อไปนี้

(๑) ทำให้เข้าใจว่าน้ำแร่ธรรมชาตินั้นสามารถบำบัด บรรเทา รักษา หรือป้องกันโรคได้

(๒) ชื่อท้องถิ่น หมู่บ้าน หรือสถานที่ใดสถานที่หนึ่งเป็นส่วนหนึ่งของชื่อน้ำแร่ธรรมชาตินั้น หรือเครื่องหมายการค้า โดยไม่ได้มาจากแหล่งน้ำแร่ธรรมชาตินั้น

(๓) ข้อความ รูปภาพ หรืออื่น ๆ ที่ทำให้เกิดความเข้าใจผิดเกี่ยวกับความเป็นธรรมชาติ แหล่งกำเนิด องค์ประกอบ หรือคุณสมบัติของน้ำแร่ธรรมชาตินั้น

บทเฉพาะกาล

ข้อ ๑๓ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า น้ำแร่ธรรมชาติเพื่อจำหน่าย รวมทั้งน้ำพุหรือสปริงวอเตอร์ (spring water) ซึ่งได้รับอนุญาตไว้ตามเงื่อนไขแห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๙) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำแร่ธรรมชาติ ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ ที่ได้รับอนุญาตก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้ยังคงจำหน่ายต่อไปได้ แต่ต้องไม่เกินสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๔ ให้นำจากแหล่งธรรมชาติ ในกรณีที่เป็นน้ำพุหรือสปริงวอเตอร์ (spring water) ซึ่งได้รับอนุญาตไว้ตามเงื่อนไขแห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๙) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำแร่ธรรมชาติ ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้ยื่นคำขอแก้ไขรายการให้ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ภายในสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้ว ให้แสดงข้อมูลชนิดของแร่ธาตุสำคัญ ส่วนประกอบหรือองค์ประกอบทางเคมีอื่นเพื่อป้องกันข้อบกพร่องของแหล่งน้ำ พร้อมทั้งระบุแหล่งกำเนิดของน้ำบนฉลากได้

ข้อ ๑๕ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

วันบังคับใช้

ประกาศ ณ วันที่ ๑๘ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๗
สมศักดิ์ เทพสุทิน
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

วันที่และ
ผู้ลงนาม

หน้า ๒๐

เล่ม ๑๔๑ ตอนพิเศษ ๒๘๑ ง

ราชกิจจานุเบกษา

๑๑ ตุลาคม ๒๕๖๗

การกำกับดูแลผลิตภัณฑ์อาหารก่อนออกสู่ตลาด (Pre -Marketing Control)

- ผลิตภัณฑ์อาหาร (รวมทั้ง ฉลาก ภาชนะบรรจุ)
- สถานที่ ผลิต/นำเข้า
- การโฆษณา





กองอาหาร

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา



ผู้ประกอบการที่ต้องการผลิต/นำเข้า "อาหาร"

ทราบหรือไม่ว่าผลิตภัณฑ์ของท่านเป็นอาหาร

ไม่ทราบ

ยื่นขออนุญาตนำเข้าประเภทอาหาร (จัดประเภทอาหาร)



กรณีไม่ทราบว่าผลิตภัณฑ์ของท่านจัดเป็นประเภทอาหารใด สามารถปรึกษาได้ที่นี้

มีประวัติการใช้เป็นอาหารหรือไม่

มี

ไม่มี

ยื่นคำขอทวนสอบอาหารใหม่



คลิก

จุดประสงค์ผลิต/นำเข้า

วิจัย/ทดลองเครื่องจักรใช้ส่วนตัวและอื่นๆ

ยื่นขอผลิต/นำเข้าอาหารเฉพาะคราว

นำเข้าเฉพาะคราว



ขาย/วัตถุประสงค์เชิงพาณิชย์

ท่านมีใบอนุญาตสถานที่ผลิต/นำเข้าอาหารหรือไม่

มี

ยื่นขอเลขเสมือนเพื่อใช้ในการนำเข้าอาหารทั่วไป/นำเข้าวัตถุดิบมาใช้ในการผลิต

คลิก

ไม่มี

ยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิต/นำเข้าอาหาร

ท่านจะได้รับเลขสถานที่ผลิต/นำเข้า 8 หลักในขั้นตอนนี้ XX - X - XXXXX

สถานที่นำเข้า

สถานที่ผลิต

ยื่นขออนุญาตผลิตภัณฑ์เพื่อขอรับเลขอย. อาหาร

ท่านจะได้รับเลขสารบบอาหาร (เลขอย.) 13 หลักในขั้นตอนนี้ XX - X - XXXXX - Y - YYYY

คลิก

ส่งออกรอาหาร

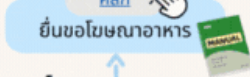
คลิก

ต้องการโฆษณา

คุณประโยชน์หรือสรรพคุณอาหาร

ยื่นขอโฆษณาอาหาร

คลิก



CUSTOMER JOURNEY

เมนูผลิตภัณฑ์สำหรับผู้ประกอบการรายใหม่



การกำกับดูแลสถานที่ผลิต/ นำเข้าอาหาร



<https://food.fda.moph.go.th/public-information/ebook-manual-factory>



เริ่มต้นการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร

สำหรับผู้ประกอบการใหม่

ขั้นตอนที่ 1 การตรวจสอบประเมินสถานที่ผลิตอาหาร

- 1 การส่งข้อมูลผู้ผลิตและผู้ประกอบการ (CPH No.)
- 2 การเปิดบัญชีภาษีและแบบ e-Submission และการแจ้งขอตั้งโรงงานผลิต (Master Data)

ขั้นตอนที่ 2 การยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร

ผู้ผลิตและผู้ประกอบการยื่นขออนุญาต

หรือ ผู้ยื่นขอจดทะเบียนผู้ประกอบการยื่นขอ

โดยส่งเอกสาร

รายละเอียดของเอกสารยื่นขอ

- 4 การยื่นขออนุญาตและยื่นเอกสารตามตารางต่อไปนี้

ประเภทของโรงงาน/ผู้ประกอบการ	ค่าขึ้นใจ (บาท)
โรงงานผลิตอาหาร 1-5 คน	3,000
โรงงานผลิตอาหาร 6-10 คน หรือพื้นที่รวม < 100 ตร.ม.	5,000
โรงงานผลิตอาหาร 11-50 คน หรือพื้นที่รวม 101-100 ตร.ม.	10,000
โรงงานผลิตอาหาร > 50 คน หรือพื้นที่รวม > 100 ตร.ม.	20,000

ขั้นตอนค่าปีนบัตร 10 บาท/ครั้ง ไม่รวมค่าภาษีอากร

ขั้นตอนที่ 2 การขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร

ผู้ผลิตและผู้ประกอบการยื่นขออนุญาต

หรือ ผู้ยื่นขอจดทะเบียนผู้ประกอบการยื่นขอ

1. ค่าใช้จ่ายในการยื่นขอทำเอกสารขอรับใบอนุญาตผลิตอาหาร

ประเภทของโรงงาน/ผู้ประกอบการ	ค่าขึ้นใจ (บาท)
โรงงานผลิตอาหาร 1-5 คน	3,000
โรงงานผลิตอาหาร 6-10 คน หรือพื้นที่รวม < 100 ตร.ม.	5,000
โรงงานผลิตอาหาร 11-50 คน หรือพื้นที่รวม 101-100 ตร.ม.	10,000
โรงงานผลิตอาหาร > 50 คน หรือพื้นที่รวม > 100 ตร.ม.	20,000

ขั้นตอนค่าปีนบัตร 10 บาท/ครั้ง ไม่รวมค่าภาษีอากร



* สามารถใช้ผลการตรวจหรือใบรับรองสถานที่ผลิตอาหารจากหน่วยตรวจสอบและรับรองที่ขึ้นบัญชีกับ อย. เป็นหลักฐานประกอบการยื่นขออนุญาต

ป.สธ.(ฉบับที่ 420) พ.ศ.2563 เรื่อง วิธีการผลิต
เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษา
อาหาร

GMP สุขลักษณะทั่วไป

ส่วนที่ 1 ข้อกำหนดพื้นฐาน



1. สถานที่ตั้ง อาคารผลิต การทำความสะอาด
และบำรุงรักษา



2. เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต
การทำความสะอาด และบำรุงรักษา



3. การควบคุมกระบวนการผลิต



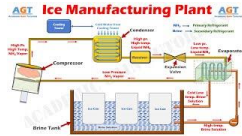
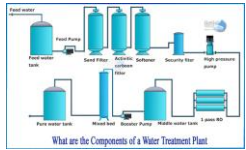
4. การสุขาภิบาล



5. สุขลักษณะส่วนบุคคล

ป.สธ.(ฉบับที่ 420) พ.ศ.2563 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษา อาหาร

1. การผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็งที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง



3. การผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรดที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยทำให้ปลอดเชื้อเชิงการค้า ได้แก่ อาหารที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อน ภายหลังหรือก่อนการบรรจุหรือปิดผนึก หรืออาหารอื่นที่มีกระบวนการผลิตในทำนองเดียวกันนี้ ที่มีค่า pH มากกว่า 4.6 และมีค่า Aw มากกว่า 0.85 ซึ่งเก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่เป็นโลหะหรือวัสดุอื่นที่คงรูปหรือกึ่งคงรูปหรือไม่คงรูปที่สามารถป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุ และสามารถเก็บรักษาได้ในอุณหภูมิปกติ

GMP สุขลักษณะทั่วไป

ส่วนที่ 2 ข้อกำหนดเฉพาะ

2. การผลิตผลิตภัณฑ์นมโค นมปรุงแต่ง ผลิตภัณฑ์ของนมพร้อมบริโภค ชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์ และหมายถึงผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากนมของสัตว์อื่น รวมถึงมีกระบวนการแช่เยือกแข็ง ภายหลังการพาสเจอร์ไรซ์



การขออนุญาตผลิตภัณฑอาหาร

- การขออนุญาตผลิตภัณฑอาหารควบคุมเฉพาะ :- ขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (แบบ อ.17) หรือคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร (สบ.3)
- การขออนุญาตผลิตภัณฑอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน :- จดทะเบียนอาหาร (แบบ สบ.5)
- การขออนุญาตผลิตภัณฑอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน/ อาหารที่ต้องมีฉลาก/ อาหารทั่วไป :- จดทะเบียนอาหาร/ แจ้งรายละเอียดอาหาร (แบบ สบ.7)

ข้อมูลที่จำเป็นของผลิตภัณฑ

- ชื่ออาหาร
- สูตรส่วนประกอบ และปริมาณรวมเป็น 100 %
- กรรมวิธีการผลิต
- ภาชนะบรรจุ ขนาดบรรจุ
- วิธีการกินหรือการใช้ หรือวัตถุประสงค์การใช้
- วิธีการเก็บรักษา และอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ
- กลุ่มผู้บริโภค
- คุณภาพหรือมาตรฐานของผลิตภัณฑ (กายภาพ เคมี และจุลินทรีย์)
- ฉลาก
- ผลการตรวจวิเคราะห์จากส่วนราชการ หรือสถาบันที่คณะกรรมการกำหนด

<https://food.fda.moph.go.th/public-information/ebook-manual-product>



การขออนุญาตผลิตภัณฑอาหาร

เมื่อได้รับอนุญาตใบอนุญาตผลิตภัณฑอาหาร (แบบ อ.2) หรือในสำกัญเลขสถานกั้นผลิตภัณฑอาหารไม่จำทำอรรถงาน (แบบ สบ.1/1) แล้ว

ขั้นตอนที่ 1
ดำเนินการยื่นคำข้อมกั้นผลิตภัณฑอาหาร/
คำขออนุญาตใช้ฉลากอาหารหรือทะเบียนอาหาร/
แจ้งรายละเอียดอาหาร ด้วยวิธีการ
ทางอิเล็กทรอนิกส์ (e-Submission)
ผ่านระบบอัตโนมัติ
ทางเว็บไซต์ของสำนักงาน
คณะกรรมการอาหารและยา
ผ่านเอกสารแบบอรรถ
สำหรับประชาชน

ขั้นตอนที่ 2
ชำระเงินค่าทำ
งและค่าธรรมเนียม

ภาพรวมขั้นตอนการขออนุญาตผลิตภัณฑอาหาร

ผู้ประกอบการ | **เจ้าหน้าที่**

ผู้ยื่นคำข้อมกั้น (Open ID) <http://openid.egov.go.th/> | ผู้ประกอบการยื่นคำข้อมกั้นผ่านเว็บไซต์ 'ผู้ยื่นคำข้อมกั้น' | ผู้ประกอบการยื่นคำข้อมกั้นผ่านแอปพลิเคชัน

Log in ด้วยหมายเลขบัตรประชาชน <https://portal.fda.moph.go.th> เลือก 'ผู้ยื่นคำข้อมกั้น'

เลือกประเภทอาหาร

เลือกผู้ยื่นคำข้อมกั้น และเลือกประเภท

เลือกประเภทอาหาร/ ชนิด/ กรรมวิธีการผลิต

เลือกประเภทการผลิต

ดาวน์โหลดแบบฟอร์ม/ ดาวน์โหลดแบบยื่นคำข้อมกั้น

อัปโหลดไฟล์คำข้อมกั้น/ อัปโหลดเอกสารแนบที่เกี่ยวข้อง

ยื่นคำข้อมกั้น/ พิมพ์ใบสำรับ/ ชำระเงินค่าทำง

กรณียื่นคำข้อมกั้นด้วยตนเอง
- อัปโหลดเอกสารแนบที่เกี่ยวข้อง
- อัปโหลดเอกสารแนบที่เกี่ยวข้อง
- อัปโหลดแบบฟอร์ม

และเวลาดำเนินการ
10 วันทำการ

เอกสารที่เกี่ยวข้องแบบ
พร้อมยื่นเอกสารแนบ

แจ้งคำข้อมกั้น/ แจ้งสำรับ

ผู้ยื่นคำข้อมกั้นยื่นคำข้อมกั้น
(ยื่นแบบอิเล็กทรอนิกส์)
- การยื่นแบบยื่นคำข้อมกั้น (อ.10)
- การยื่นแบบใช้ฉลากอาหาร (สบ.3/1)
- การจดทะเบียนอาหาร (สบ.5/1)
- การยื่นแบบแจ้งรายละเอียดอาหาร (สบ.7/1)

หมายเหตุ: 'ยื่นคำข้อมกั้นด้วยตนเอง' หมายถึงการยื่นคำข้อมกั้นด้วยตนเองผ่านเว็บไซต์ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

การตรวจพิสูจน์คุณภาพผลิตภัณฑ์

ทางเคมี

- Heavy Metal
- Contaminants
- Antibiotics
- Prohibited substances



ทางกายภาพ

- Plastic
- Pebble, sand
- Metal etc.



ทางจุลินทรีย์

- MPN Coliforms
- *E.coli*
- Yeast & molds
- Pathogens (*Salmonella* spp., *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*, *Listeria monocytogenes*)



การโฆษณาอาหาร

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๔

เพื่อให้การโฆษณาอาหารมีความทันสมัยสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน มีความชัดเจน และเป็นไปตามเจตนารมณ์ของกฎหมาย แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ซึ่งมาตรา ๔๐ ห้ามมิให้ผู้ใดโฆษณาคุณประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณของอาหาร อันเป็นเท็จหรือเป็นการหลอกลวง ให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร และมาตรา ๔๑ ผู้ใดประสงค์จะโฆษณาคุณประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณของอาหารทางวิทยุกระจายเสียง วิทยุโทรทัศน์ ทางฉายภาพ ภาพยนตร์ หรือทางหนังสือพิมพ์ หรือสิ่งพิมพ์อื่น หรือด้วยวิธีการอื่นใดเพื่อประโยชน์ในทางการค้า ต้องนำเสียง ภาพ ภาพยนตร์ หรือข้อความที่จะโฆษณาดังกล่าวนั้นให้ผู้อนุญาตตรวจพิจารณา ก่อน เมื่อได้รับอนุญาตแล้ว จึงโฆษณาได้



การโฆษณาอาหาร :- การกระทำด้วยวิธีการใด ๆ ให้ประชาชนเห็นหรือทราบข้อความเกี่ยวกับอาหาร ส่วนประกอบของอาหาร เพื่อประโยชน์ทางการค้า

ข้อความ :- ข้อความ ข้อความเสียง เสียง ภาพ รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมายสัญลักษณ์ หรือการกระทำอื่นใดที่เข้าใจได้ใน ความหมาย

✓ เป็นอาหารที่ได้รับอนุญาตตามกฎหมาย

✓ การโฆษณาคุณภาพ คุณประโยชน์ หรือสรรพคุณ

✓ โฆษณาสรรพคุณเฉพาะที่อนุญาตในฉลาก

✓ การโฆษณาสรรพคุณที่นอกเหนือจากฉลาก ต้องส่งผลการวิจัย หลักฐานทางวิชาการมาประกอบการพิจารณา

- ไม่เป็นเท็จหรือเกินความจริง
- ไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญของอาหาร
- ไม่ทำให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร

บัญชีหมายเลข ๑

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๔

๑. คำที่ไม่อนุญาตในการโฆษณาคุณภาพ คุณประโยชน์ หรือสรรพคุณของอาหาร เช่น
- ศักดิ์สิทธิ์ มีทศจรรย์ ปาฏิหาริย์ วิเศษ

หายขาด มหัศจรรย์ ปรับสมดุลให้ร่างกาย ล้างสารพิษ ช่วยให้มีตลูกเข้าอู่ เหนียงหาย หน้าเรียว ลดริ้วรอยเหี่ยวย่น แก้ผมหงอก ผมหงอก ช่วยดับกลิ่นตัว ลดน้ำหนัก ดักจับไขมัน รักษาโรคต่าง ๆ บรรเทาอาการข้ออักเสบ แก้อาการหลงลืม ลดไขมันในเลือด เพิ่มสมรรถภาพท่านชาย อัฟไซส์ ปลูกไวพื้ง่าย

บัญชีหมายเลข ๒

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๔

ลักษณะการโฆษณาที่ไม่ต้องนำมาให้พิจารณาอนุญาต

ลำดับ	ข้อความ/ลักษณะการโฆษณา	หลักฐานประกอบ	เงื่อนไข
๑	การจัดรายการส่งเสริมการขาย : เสี่ยงโชค ซึ่งรางวัล ลด แลก แจก แถม ไปรษณียบัตรต่างๆ เช่น ผลิตภัณฑ์...ปกติ ๑ กล่อง ราคา xx บาท ชื่อ ๒ กล่องในราคา xxx บาท เป็นต้น	-	แสดงข้อมูลรายละเอียดให้ตรงตามข้อเท็จจริงและเป็นไปตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. ๒๕๒๒

บัญชีหมายเลข ๓

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๔

ลักษณะการโฆษณาที่เข้าลักษณะเป็นคุณประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณของอาหารที่ต้องยื่นคำขออนุญาตโฆษณาอาหาร

ลำดับ	ข้อความ	หลักฐานประกอบ	เงื่อนไข
๑	สด	เอกสารการเก็บรักษาอาหาร (แล้วแต่กรณี)	๑. อาหารที่เป็นผลิตภัณฑ์ธรรมชาติที่ยังไม่ได้แปรรูป เช่น พืช ผัก เนื้อสัตว์ และผลไม้ เป็นต้น

การกำกับดูแลผลิตภัณฑ์อาหารหลังออกตลาด (Post -Marketing Control)

- ตรวจสอบและเฝ้าระวัง
- ดำเนินการตามกฎหมายกับผู้กระทำฝ่าฝืน

การเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารของประเทศไทย

กรณีเฝ้าระวังปกติ



วัตถุดิบหลายทาง
การเกษตรในผัก
ผลไม้สด

วัตถุดิบเสียในน้ำพริกและ
ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป



จุลินทรีย์ก่อโรค
ในอาหารสำเร็จรูป



กรณีพิเศษ

การปลอมปนยาในผลิตภัณฑ์
เสริมอาหาร



คุณภาพ, จุลินทรีย์ก่อโรคใน
นมโรงเรียน/น้ำบริโภค



กรณีร้องเรียน

วัตถุดิบเสียใน
ผลิตภัณฑ์
เนื้อสัตว์แปรรูป



ตัวอย่างการเฝ้าระวัง

การกำกับดูแลผลิตภัณฑ์อาหารหลังออกสู่ตลาด

มาตรา 14 ห้ามมิให้ผู้ใดตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย เว้นแต่ได้รับใบอนุญาตจากผู้อนุญาต

มาตรา 15 ห้ามมิให้ผู้ใดนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่าย เว้นแต่ได้รับจากผู้อนุญาต

มาตรา 20 ห้ามมิให้ผู้รับอนุญาตตามมาตรา 14 หรือมาตรา 15 ผลิต นำเข้า หรือเก็บอาหารนอกสถานที่ที่ระบุไว้ในใบอนุญาต

มาตรา 21 ห้ามมิให้ผู้รับอนุญาตย้ายสถานที่ผลิต สถานที่นำเข้า หรือสถานที่เก็บอาหาร เว้นแต่ได้รับอนุญาตจากผู้อนุญาต

มาตรา 25 ห้ามมิให้ผู้ใดผลิต นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่ายซึ่งอาหารดังต่อไปนี้

- (1) อาหารไม่บริสุทธิ์
- (2) อาหารปลอม
- (3) อาหารผิดมาตรฐาน
- (4) อาหารอื่นที่รัฐมนตรีกำหนด

มาตรา 40 ห้ามมิให้ผู้ใดโฆษณาคุณสมบัติ คุณภาพ หรือสรรพคุณของอาหารอันเป็นเท็จ หรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร



การกำกับดูแลผลิตภัณฑ์อาหารหลังออกสู่ตลาด

เข้าไปในสถานที่ผลิต เก็บ จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่ทำการของผู้ผลิต ผู้เก็บรักษา ผู้จำหน่าย ผู้นำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร
ในระหว่างเวลาทำการเพื่อตรวจสอบควบคุม

ในกรณีมีเหตุอันควรสงสัยว่ามีการกระทำความผิดตามพระราชบัญญัตินี้ อาจเข้าไปในสถานที่หรือยานพาหนะใด ๆ เพื่อตรวจสอบอาหาร
และอาจยึดหรืออายัดอาหารและเครื่องมือ เครื่องใช้ที่เกี่ยวข้องกับการกระทำความผิด ตลอดจนภาชนะบรรจุหรือหีบห่อบรรจุอาหาร
และเอกสารที่เกี่ยวกับอาหารดังกล่าวได้

นำอาหารในปริมาณพอสมควรไปเป็นตัวอย่างเพื่อตรวจสอบหรือตรวจวิเคราะห์



ยึดหรืออายัดอาหารหรือภาชนะบรรจุที่สงสัยว่าอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพหรือผิตอนามัยของประชาชนเพื่อตรวจพิสูจน์

ยึดหรืออายัดอาหารไม่บริสุทธิ์ อาหารปลอม หรืออาหารผิดมาตรฐาน หรือภาชนะบรรจุ ที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพหรือผิตอนามัย
ของประชาชน หรือที่มีลักษณะไม่ถูกต้อง ตามคุณภาพหรือมาตรฐานที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด

ในการปฏิบัติหน้าที่ตามวรรคหนึ่ง ให้ผู้รับอนุญาตหรือผู้ที่เกี่ยวข้องอำนวยความสะดวกตามสมควร



การกำกับดูแลผลิตภัณฑ์อาหารหลังออกสู่ตลาด

โทษ


- ปรับ
- ปรับ หรือจำคุก
- ปรับ และจำคุก
- พักใช้ใบอนุญาต
- เพิกถอนใบอนุญาต



การสั่งยกเลิกใบสำคัญการใช้ฉลากอาหาร หรือ
หลักฐานการได้รับเลขสารบบอาหาร

- (1) เป็นอาหารตามไม่บริสุทธิ์ตามมาตรา 26
- (2) เป็นอาหารปลอมตามมาตรา 27
- (3) เป็นอาหารผลิตมาตรฐานตามมาตรา 28
- (4) เป็นอาหารที่มีลักษณะตามมาตรา 29
- (5) เป็นอาหารที่เปลี่ยนวัตถุประสงค์เป็นยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท ยาเสพติดให้โทษ เครื่องสำอาง หรือเครื่องมือแพทย์
- (6) เป็นอาหารที่เปลี่ยนแปลงสถานที่ผลิตจนเข้าข่ายเป็นโรงงาน

ประกาศผลการตรวจพิสูจน์อาหาร ประจำเดือนตุลาคม 2567

ลำดับ	วันที่ตรวจ/ เก็บตัวอย่าง	เก็บตัวอย่างจากสถานที่	ผลิตภัณฑ์ อลากรระบุ	รายงานผลวิเคราะห์ตรวจพบ	ดูข้อมูล
1	-	จากเพจ FACEBOOK ชื่อร้าน "MerSplus เพอพลิกแม่กับใหญ่สายป่นุรามณี" (URL : https://www.facebook.com/MerciasFiona)	<p>1. ผลิตภัณฑ์อลากรระบุ : "ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเมอร์เอสพลัส" อย. : 76-1-17557-5-0316 ผลิตโดย : บริษัท สาเกอโอบอร์ดิกส์ จำกัด 58/1 หมู่ที่ 8 ตำบลท่าค้อย อำเภอท่ายาง จังหวัดเพชรบุรี 76130 จัดจำหน่ายโดย : เมอร์ซี่ เอสไทยแลนด์ MFD : 08/03/2024 EXP : 08/03/2026</p> <p>2. ผลิตภัณฑ์อลากรระบุ : "ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารฟิโอน่า" อย. : 13-1-01464-5-0021 ผลิตโดย : บริษัท วัชรวัฒน์ จำกัด 56/36-37 หมู่บ้านโอฬาส์ลาดสวย ตำบลทาก ปทุมธานี 12150 จัดจำหน่ายโดย : เมอร์ซี่ เอสไทยแลนด์ MFD : 01/04/2024 EXP : 01/04/2026</p>	<ul style="list-style-type: none"> ตรวจพบ Sibutramine (วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาทในประเภท 1) ตรวจพบยาแผนปัจจุบัน Orlistat 	



THANK YOU

