

## เกณฑ์การตั้งชื่ออาหาร

ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเฉพาะเรื่อง และประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

☼ ให้เป็นไปตาม ข้อ 10 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 367) พ.ศ.2557 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ดังนี้

1. ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร หรือไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ
2. ไม่แสดงถึงชื่ออาหาร ส่วนประกอบของอาหาร อัตราส่วนของอาหาร ปริมาณของอาหารหรือแสดงถึงสรรพคุณ

ของอาหารอันเป็นเท็จหรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อ โดยให้ปฏิบัติตามเกณฑ์ ดังนี้

### 2.1 การนำสูตรส่วนประกอบมาเป็นส่วนของชื่ออาหาร

#### 2.1.1 กรณีอาหารนอกเหนือจากเครื่องดื่มที่มีหรือทำจากน้ำผลไม้

กรณี	ตัวอย่างชื่ออาหาร	เงื่อนไขการแสดงรูปภาพ
<p>➤ <b>อาหารมีส่วนประกอบนั้นตั้งแต่ 10%</b> อนุญาตให้แสดงส่วนประกอบนั้นเป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหาร</p> <p>*อาหารบางประเภทที่ไม่สามารถใส่มากจนถึง 10% ได้ เช่น โสม ซ็อกโกแลต กาแฟ เนย มะนาว มะขาม</p>	<p>- ข้าวเกรียบใส่กุ้ง 10% อนุญาตให้ชื่อ “ข้าวเกรียบกุ้ง”</p> <p>- ขนมปังใส่ลูกเกด 10% อนุญาตชื่อ “ขนมปังลูกเกด”</p> <p>*ลูกอมใส่กาแฟน้อยกว่า 10%” อนุญาตชื่อ “ลูกอมกาแฟ”</p>	แสดงรูปภาพส่วนประกอบนั้นได้
<p>➤ <b>อาหารมีส่วนประกอบนั้นน้อยกว่า 10%</b> อนุญาตให้แสดง “...รส...” หรือ “...ผสม...” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุส่วนประกอบที่ใช้) เป็นส่วนของชื่ออาหาร</p>	<p>- โจ๊กกึ่งสำเร็จรูป ใส่กุ้งน้อยกว่า 10% อนุญาตชื่อ “โจ๊กกึ่งสำเร็จรูป รสกุ้ง”</p> <p>- กาแฟสำเร็จรูปผสมคาราเมล</p> <p>- วุ้นสำเร็จรูปคาราจีแนนผสมผงบุก</p>	แสดงรูปภาพส่วนประกอบนั้นได้
<p>➤ <b>อาหารที่ใส่วัตถุแต่งกลิ่นรสต่างๆ</b> อนุญาตให้แสดง “....กลิ่น....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุส่วนประกอบที่ใช้) เป็นส่วนของชื่ออาหาร</p>	<p>- ลูกอมใส่กลิ่นสตอเบอร์รี่อนุญาตชื่อ “ลูกอมกลิ่นสตอเบอร์รี่”</p> <p>- หมากฝรั่งใส่กลิ่นมินต์อนุญาตชื่อ “หมากฝรั่งกลิ่นมินต์”</p>	- แสดงรูปภาพส่วนประกอบนั้นของกลิ่นได้ โดยระบุข้อความ “ภาพ.....สื่อถึงกลิ่นรสเท่านั้น” ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของรูปภาพ เช่น ภาพสตอเบอร์รี่ สื่อถึงกลิ่นรสเท่านั้น

☆☆ **หมายเหตุ : ต้องแสดงปริมาณส่วนประกอบที่ใช้ เป็นร้อยละของน้ำหนักบนฉลาก ทุกกรณี** ☆☆

## 2.1.2 กรณีเครื่องดื่มที่มีหรือทำจากน้ำผลไม้ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 356)

พ.ศ.2556 ข้อ 8(1)

กรณี	ตัวอย่างชื่ออาหาร	เงื่อนไขการแสดงรูปภาพ
▶ น้ำผลไม้ล้วน อนุญาตให้ใช้ชื่ออาหารเป็น น้ำ... 100% (ความที่เว้นไว้ให้ระบุ ส่วนประกอบที่ใช้)	น้ำส้ม 100%	แสดงรูปภาพส่วนประกอบนั้นได้
▶ น้ำผลไม้ 100% ทำจากน้ำผลไม้เข้มข้น อนุญาตให้ใช้ชื่ออาหาร เป็น น้ำ...100% จากน้ำ...เข้มข้น (ความที่เว้นไว้ให้ระบุ ส่วนประกอบที่ใช้)	น้ำส้ม 100% จากน้ำส้มเข้มข้น	แสดงรูปภาพส่วนประกอบนั้นได้
▶ น้ำผลไม้ตั้งแต่ร้อยละ 20 ขึ้นไป อนุญาตให้ใช้ชื่อ น้ำ...% (ความที่เว้น ไว้ให้ระบุชื่อและปริมาณผลไม้)	น้ำส้ม 20%	แสดงรูปภาพส่วนประกอบนั้นได้
▶ น้ำผลไม้ไม่ถึงร้อยละ 20 อนุญาตให้ใช้ชื่อ น้ำรส...% (ความที่ เว้นไว้ให้ระบุชื่อและปริมาณผลไม้)	น้ำรสส้ม 19%	แสดงรูปภาพส่วนประกอบนั้นได้

3. ไม่ทำให้เข้าใจว่ามีวัตถุตามข้อความ ชื่อ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมายหรือเครื่องหมายการค้าดังกล่าว ผสมอยู่ในอาหาร โดยที่ไม่มีวัตถุนั้นผสมอยู่ หรือมีผสมอยู่ในปริมาณที่ไม่อาจแสดงสรรพคุณ

4. ไม่พ้องเสียง พ้องรูป กับคำหรือข้อความที่สื่อถึงคุณประโยชน์ คุณภาพ สรรพคุณ อันเป็นการโอ้อวด หรือเป็นเท็จ หรือเกินจริง หรือหลอกลวงทำให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร ได้แก่

- สื่อสรรพคุณทางยา ช่วยบำบัด บรรเทา รักษาหรือป้องกันโรคต่างๆ เช่น อ้างว่าสามารถรักษา ป้องกันโรคเบาหวาน ลดอัตราการเกิด หรือลดความเสี่ยงการเกิดมะเร็ง เป็นต้น

- สื่อสรรพคุณที่สามารถเปลี่ยนแปลงรูปร่าง ลักษณะและโครงสร้างของอวัยวะในร่างกาย เช่น ลดความอ้วน เพิ่มหน้าอก เป็นต้น

- สื่อสรรพคุณว่ามีผลต่อการทำหน้าที่ของอวัยวะ และส่วนต่างๆ ของร่างกาย เช่น อ้างว่าลดความอ้วน ทำให้หน้าเล็ก เรียวแหลม ทำให้ผิวขาว เต่งตึง ลดเลือนริ้วรอย ทำให้ผิวพรรณขาวอมชมพู ลดปัญหาฝ้า กระ จุด ต่างดำ ชะลอความแก่ของเซลล์ผิว เพิ่มพัฒนาการทางสมอง บำรุงสายตา หัวใจ ประสาท ลดความเมื่อยล้า ฟันฟูสมรรถภาพทางเพศ เป็นต้น

5. ไม่ขัดกับวัฒนธรรมและศีลธรรมอันดีงามของไทยหรือส่อไปในทางทำลายคุณค่าของภาษาไทย

6. ไม่ส่งเสริมหรืออาจก่อให้เกิดความขัดแย้ง ความแตกแยก หรือผลกระทบในเชิงลบทั้งทางตรงหรือทางอ้อมต่อสังคม วัฒนธรรม ศีลธรรม ประเพณี หรือพฤติกรรมที่เกี่ยวกับเพศ ภาษาและความรุนแรง

☀ ให้เป็นไปตาม ข้อ 13 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 367) พ.ศ.2557 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ โดยให้ใช้ชื่ออย่างใดอย่างหนึ่งดังต่อไปนี้

(1) ชื่อเฉพาะของอาหาร ชื่อสามัญ หรือชื่อที่ใช้เรียกอาหารตามปกติ เช่น ถั่วลิสงอบรสน้ำผึ้ง น้ำพริกกุ้งเสียบ ขนมดอกจอก ยาเกี๊ยบและโดนัทน้ำตาล เป็นต้น

(2) ชื่อที่แสดงประเภทหรือชนิดของอาหาร ตามที่ระบุในประกาศกระทรวงสาธารณสุขเฉพาะเรื่อง (ตามเอกสารแนบ)

(3) ชื่อทางการค้า การใช้ชื่อนี้ต้องมีข้อความแสดงประเภทหรือชนิดของอาหารกำกับชื่ออาหารด้วย โดยจะอยู่ในบรรทัดเดียวกับชื่อทางการค้าก็ได้ และจะมีขนาดตัวอักษรต่างกับชื่อทางการค้าก็ได้ แต่ต้องสามารถอ่านได้ชัดเจนเช่น บูบ (น้ำบริโภค)


☀ กรณีใช้ชื่ออาหารที่อาจทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดเกี่ยวกับลักษณะเฉพาะของอาหารนั้นๆ รวมทั้งแหล่งกำเนิด

ต้องระบุข้อความหนึ่งข้อความใดประกอบชื่ออาหารด้วย ทั้งนี้ในการใช้ชื่อลักษณะของอาหารและแหล่งกำเนิดเป็นส่วนชื่ออาหาร ผลิตภัณฑ์อาหารนั้นต้องสอดคล้องชื่ออาหาร เช่น

ลักษณะเฉพาะของอาหาร	ตัวอย่างชื่ออาหาร	เงื่อนไข
สารที่ใช้บรรจุ	- ปลาทูนาน้ำมันถั่วเหลือง - ปลาทูนาน้ำเกลือ	ระบุสารที่ใช้เป็นส่วนชื่อของชื่ออาหาร
กรรมวิธีการผลิต	- กลัวยตาก - กลัวยอบ - สุกี้ยากี้พร้อมปรุง	ระบุกรรมวิธีการผลิตเป็นส่วนชื่อของชื่ออาหาร
รูปลักษณะของอาหาร	ช็อกโกแลตรูปกลัวย	สำหรับช็อกโกแลตรูปทรงกลัวยแต่ไม่มีกลัวยเป็นส่วนประกอบ
ส่วนของพืชหรือสัตว์	- ปีกไก่ทอด	ระบุส่วนของพืชหรือสัตว์เป็นส่วนชื่อของชื่ออาหาร
แหล่งกำเนิดของอาหาร	- ไข่ตุ๋นแบบญี่ปุ่น - ซีโรงหมูย่างหมักสูตรเกาหลี	ระบุแหล่งกำเนิดของอาหารเป็นส่วนชื่อของชื่ออาหาร

☀ การแสดงข้อความ “พรีเมียม” เป็นส่วนชื่อของชื่ออาหาร

ประเภทอาหาร	ตัวอย่าง	เงื่อนไข
1. น้ำนมโคสด และน้ำนมโคชนิดเต็มมันเนย ที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์	- น้ำนมโคยูเอชที <u>พรีเมียม</u> (ตราฟาร์มไทย)	ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 366) พ.ศ.2556
2. อาหารอื่นๆ	- นมปรุงแต่งพาสเจอร์ไรส์ รสช็อกโกแลต (ตรา <u>พรีเมียม</u> )	ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 365) พ.ศ.2556

 การแสดงข้อความอื่นๆ เป็นส่วนของชื่ออาหาร

ข้อความ	ตัวอย่าง	เงื่อนไข
<p>1. เกี่ยวกับการแบ่งคุณลักษณะ เช่น รสชาติ เนื้อสัมผัส (Texture) รวมถึง ปริมาณ และกรรมวิธีการผลิต หรือระดับ(เกรด) ของผลิตภัณฑ์ เช่น</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Extra</li> <li>- Finest</li> <li>- Best</li> <li>- Pure</li> <li>- สูตรพิเศษ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์</li> <li>- ข้าวขาวหักเอววันเลิศพิเศษ</li> </ul>	<p>ต้องมีข้อมูลเกี่ยวกับการจัดแบ่งคุณลักษณะหรือระดับ (เกรด) ของผลิตภัณฑ์</p> <p><b>หมายเหตุ :</b> กรณีผลิตภัณฑ์ที่มีข้อมูลการจัดแบ่งคุณลักษณะหรือระดับ (เกรด) จากหน่วยงานราชการ หรือ หน่วยงานที่เป็นสากล ไว้เฉพาะ เช่น สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, CODEX เป็นต้น การแสดงข้อความดังกล่าวจะต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขที่หน่วยงานดังกล่าวกำหนดไว้ดังเช่น</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Extra Virgin Olive Oil</li> <li>- ข้าวสาร</li> <li>- น้ำตาลทราย เป็นต้น</li> </ul>
2. ธรรมชาติแท้ 100%	<ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำแร่ธรรมชาติแท้ 100%</li> </ul>	เป็นผลิตภัณฑ์ตามธรรมชาติ ไม่ผ่านกระบวนการผลิตที่ทำให้คุณสมบัติผลิตภัณฑ์ต่างไปจากเดิม
3. ธรรมชาติ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำมันมะกอกธรรมชาติ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เป็นผลิตภัณฑ์ตามธรรมชาติที่ยังไม่ได้แปรรูป เช่น พืช ผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์ หรือมีกระบวนการแปรรูปเฉพาะทางกายภาพ</li> <li>- หรือเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ผ่านกรรมวิธีแปรรูปหรือกรรมวิธีการผลิตเบื้องต้น ที่ไม่มีการเติมวัตถุเจือปนอาหาร, สี, กลิ่น, วิตามิน และเกลือแร่ (ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร พ.ศ.2551</li> </ul>
4. แท้ 100%	<ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำแดงโมแท้ 100%</li> <li>- เครื่องดื่มนมแพะแท้ 100%</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เป็นผลิตภัณฑ์ชนิดนั้นเพียงอย่างเดียว 100% โดยไม่มีการเติมสิ่งอื่นใดลงไป</li> </ul>
5. แท้	<ul style="list-style-type: none"> <li>- กาแฟแท้</li> <li>- น้ำปลาแท้</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ</li> <li>- เป็นผลิตภัณฑ์ชนิดนั้นเพียงอย่างเดียว 100% และไม่มีการเติมสิ่งอื่นใดลงไป</li> </ul>

ข้อความ	ตัวอย่าง	เงื่อนไข
6. สด	-ขนมปังเนยสด	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เป็นผลิตภัณฑ์ตามธรรมชาติที่ยังไม่ได้แปรรูป เช่น พืช ผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์</li> <li>- เป็นอาหารที่มีระยะเวลาการจำหน่ายไม่เกิน 3 วัน นับจากวันที่ผลิต เช่น ขนมปัง</li> <li>- เป็นนมที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิไม่เกิน 80 องศาเซลเซียส</li> </ul>
7. ผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์ หรือ ผลิตภัณฑ์อินทรีย์ organic หรือ ออร์แกนิก	<ul style="list-style-type: none"> <li>-ไบชาออร์แกนิก</li> <li>-ข้าวกล้องอินทรีย์</li> </ul>	<p>ต้องได้รับการตรวจสอบรับรองตามเกณฑ์มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ของ IFOAM (The International Federation of Organic Agriculture Movements) หรือตามคำแนะนำของกรรมาธิการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex) หรือตามมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ของต่างประเทศ (ในกรณีที่ต่างประเทศนั้นมีการประกาศใช้กฎระเบียบเกี่ยวกับการผลิตผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์) โดยหน่วยตรวจสอบรับรองที่ได้รับการรับรองระบบงานตามเกณฑ์ของ IFOAM หรือตามระบบ ISO/IEC Guide65 หรือได้รับการขึ้นทะเบียนจากหน่วยงานในประเทศที่มีกฎระเบียบเรื่องเกษตรอินทรีย์</p>

กลุ่มกำกับดูแลก่อนออกสู่ตลาด

17 พฤษภาคม 2559

## ชื่อที่แสดงประเภทหรือชนิดของอาหาร ตามที่ระบุในประกาศกระทรวงสาธารณสุขเฉพาะเรื่อง

ประเภทอาหาร	ตัวอย่างชื่อ	เงื่อนไข
ครีม (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 01.3, 01.4, 01.5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ครีมแท้ชนิดพว่องมันเนย</li> <li>- ครีมแท้ชนิดธรรมดา</li> <li>- ครีมแท้ชนิดวิปปิ้งครีม</li> <li>- ครีมแท้ชนิดดับเบิ้ลครีม</li> <li>- ครีมแท้ชนิดครีมเปรี้ยว</li> <li>- ครีมผสมชนิดพว่องมันเนย</li> <li>- ครีมผสมชนิดธรรมดา</li> <li>- ครีมผสมชนิดวิปปิ้งครีม</li> <li>- ครีมผสมชนิดดับเบิ้ลครีม</li> <li>- ครีมเทียมชนิดดับเบิ้ลครีม</li> <li>- ครีมเทียมชนิดธรรมดา</li> <li>- ครีมเทียมชนิดวิปปิ้งครีม</li> <li>- ครีมเทียมชนิดพว่องไขมัน</li> </ul>	ระบุชนิดตามประกาศฯ (ฉบับที่ 208) พ.ศ.2543
เนยแข็ง (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 01.6)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เนยแข็งชนิดครีมชีส</li> <li>- เนยแข็งชนิดโฮลมีลค์ชีส</li> <li>- เนยแข็งชนิดสทิมมีลค์ชีส</li> <li>- เนยแข็งชนิดโพรเชสชีส</li> <li>- เนยแข็งชนิดเนมชีส</li> </ul>	ระบุชนิดตามประกาศฯ (ฉบับที่ 209) พ.ศ.2543

ประเภทอาหาร	ตัวอย่างชื่อ	เงื่อนไข
น้ำมันเนย (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 02.1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- บัตเตอร์ออย</li> <li>- มิลค์แฟต</li> <li>- แอนไฮดริส บัตเตอร์ออยล์</li> <li>- แอนไฮดริส มิลค์แฟต</li> </ul>	ระบุชนิดตามประกาศฯ (ฉบับที่ 206) พ.ศ.2543
เนยใสหรือเกี (Ghee) (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 02.1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เนยใส</li> <li>- เกี</li> </ul>	ดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ประกาศฯ (ฉบับที่ 226) พ.ศ.2544
น้ำมันถั่วลิสง (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 02.1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>น้ำมันถั่วลิสงธรรมชาติ</u></li> <li>- <u>น้ำมันถั่วลิสงผ่านกรรมวิธี</u></li> <li>- <u>น้ำมันถั่วลิสงธรรมชาติผสมน้ำมัน...</u></li> <li>- <u>น้ำมันถั่วลิสงผ่านกรรมวิธีผสมน้ำมัน...</u></li> </ul>	ระบุกรรมวิธีการผลิต ตามประกาศฯ (ฉบับที่ 23) พ.ศ.2522 และ (ฉบับที่ 233) พ.ศ.2544
น้ำมันปาล์ม (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 02.1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>น้ำมันปาล์มจากเนื้อปาล์มธรรมชาติ</u></li> <li>- <u>น้ำมันปาล์มจากเนื้อปาล์มผ่านกรรมวิธี</u></li> <li>- <u>น้ำมันปาล์มโพลีอินจากเนื้อปาล์มธรรมชาติ</u></li> <li>- <u>น้ำมันปาล์มโพลีอินจากเนื้อปาล์มผ่านกรรมวิธี</u></li> <li>- <u>น้ำมันปาล์มสเตียรินจากเนื้อปาล์มธรรมชาติ</u></li> <li>- <u>น้ำมันปาล์มสเตียรินจากเนื้อปาล์มผ่านกรรมวิธี</u></li> <li>- <u>น้ำมันปาล์มจากเมล็ดปาล์มธรรมชาติ</u></li> <li>- <u>น้ำมันปาล์มจากเมล็ดปาล์มผ่านกรรมวิธี</u></li> <li>- <u>น้ำมันปาล์มโพลีอินจากเมล็ดปาล์มธรรมชาติ</u></li> <li>- <u>น้ำมันปาล์มโพลีอินจากเมล็ดปาล์มผ่านกรรมวิธี</u></li> <li>- <u>น้ำมันปาล์มสเตียรินจากเมล็ดปาล์มธรรมชาติ</u></li> </ul>	ระบุชนิดน้ำมันปาล์มและกรรมวิธีการผลิต ตามประกาศฯ (ฉบับที่ 56) พ.ศ.2524, (ฉบับที่ 184) พ.ศ.2542, (ฉบับที่ 234) พ.ศ.2544

ประเภทอาหาร	ตัวอย่างชื่อ	เงื่อนไข
	- น้ำมันปาล์มสเตียรีนจากเมล็ดปาล์มผ่านกรรมวิธี	
น้ำมันมะพร้าว (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 02.1)	- น้ำมันมะพร้าวธรรมชาติ - น้ำมันมะพร้าวผ่านกรรมวิธี	ระบุงกรรมวิธีการผลิต ตามประกาศฯ (ฉบับที่ 57) พ.ศ.2524, (ฉบับที่ 235) พ.ศ.2544
น้ำมันและไขมัน (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 02.1)	- น้ำมันถั่วเหลืองธรรมชาติ - น้ำมันงาผ่านกรรมวิธี - น้ำมันหมูผ่านกรรมวิธี - น้ำมันถั่วเหลืองผสมรำข้าว	ระบุงกรรมวิธีการผลิต ตามประกาศฯ (ฉบับที่ 205) พ.ศ. 2543
เนย (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 02.2)	- เนย	ดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ประกาศฯ (ฉบับที่ 227) พ.ศ.2544
เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 02.2)	- เนยเทียม - ผลิตภัณฑ์เนยเทียม - เนยผสม - ผลิตภัณฑ์เนยผสม	ระบุงชนิดตามประกาศฯ (ฉบับที่ 348) พ.ศ.2555
วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 04.1)	- <sup>1</sup> วุ้นสำเร็จรูปเจลาติน - <sup>2</sup> ขนมเยลลี่คาราจีแนน รสส้ม 5%	ต้องปฏิบัติตามประกาศฯ (ฉบับที่ 100) พ.ศ.2529 <sup>1</sup> วุ้นสำเร็จรูป ต้องระบุงชนิดของวัตถุที่เป็นตัวทำให้นุ่มและยึดหยุ่นเป็นวุ้น <sup>2</sup> ขนมเยลลี่ ต้องระบุงร้อยละน้ำหนักของน้ำผลไม้ที่เป็นส่วนประกอบและระบุงชนิดของวัตถุที่เป็นตัวทำให้นุ่มและยึดหยุ่นเป็นวุ้น
แยม เยลลี่ และมาร์มาเลต ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 04.1)	- แยมสตรอเบอร์รี่ - เยลลี่สวารส - มาร์มาเลตส้ม	ดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ประกาศฯ (ฉบับที่ 213) พ.ศ.2543



ประเภทอาหาร	ตัวอย่างชื่อ	เงื่อนไข
ชีสโกแลต (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 05.1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ชีสโกแลตชนิดไม่หวาน</li> <li>- ชีสโกแลต</li> <li>- คูเวอร์เจอร์ชีสโกแลต</li> <li>- ชีสโกแลตชนิดหวาน</li> <li>- ชีสโกแลตนม</li> <li>- คูเวอร์เจอร์ชีสโกแลตนม</li> <li>- ชีสโกแลตนมขาดมันเนย</li> <li>- คูเวอร์เจอร์ชีสโกแลตนมขาดมันเนย</li> <li>- ชีสโกแลตชนิดครีม</li> <li>- ชีสโกแลตชนิดเส้น</li> <li>- ชีสโกแลตชนิดเกล็ด</li> <li>- ชีสโกแลตนมชนิดเส้น</li> <li>- ชีสโกแลตนมชนิดเกล็ด</li> <li>- ชีสโกแลตนมผสมอัลมอนด์</li> <li>- ชีสโกแลตนมสอดไส้อัลมอนด์</li> <li>- ชีสโกแลตขาว</li> <li>- <sup>1</sup>ชีสโกแลตรสสตรอเบอร์รี่</li> <li>- <sup>2</sup>ชีสโกแลตกลิ่นชาเขียว</li> <li>- <sup>3</sup>ชีสโกแลตชนิดต่างๆ</li> </ul>	<p>ต้องปฏิบัติตามประกาศฯ (ฉบับที่ 83) พ.ศ.2527 โดยต้องระบุชนิดชีสโกแลต</p> <p><sup>1</sup>ชีสโกแลตปรุงแต่งด้วยกลิ่นรสตามธรรมชาติ</p> <p><sup>2</sup>ชีสโกแลตปรุงแต่งด้วยกลิ่นรสสังเคราะห์</p> <p><sup>3</sup>ชีสโกแลตหลายชนิดที่บรรจุในภาชนะเดียวกัน</p>
หมากฝรั่งและลูกอม (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 05.2, 05.3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>หมากฝรั่ง</u>กลิ่นมินต์</li> <li>- <u>ลูกอม</u>รสนม</li> </ul>	ระบุชนิดตามประกาศฯ (ฉบับที่ 228) พ.ศ.2544

ประเภทอาหาร	ตัวอย่างชื่อ	เงื่อนไข
ข้าวเติมวิตามิน (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 06.1)	- ข้าวเติมวิตามิน	ดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ประกาศฯ (ฉบับที่ 150) พ.ศ.2536
แป้งข้าวกล้อง (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 06.2)	- แป้งข้าวกล้อง	ดูรายละเอียดเพิ่มเติม ที่ประกาศฯ (ฉบับที่ 44) พ.ศ.2523
อาหารกึ่งสำเร็จรูป (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 06.3, 06.4 และ 12.2, 12.5)	- <u>บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป</u> - <u>โจ๊กกึ่งสำเร็จรูป</u> - <u>ข้าวต้มรสไก่กึ่งสำเร็จรูป</u> - <u>ซूपผงรสไก่</u> - <u>แกงจืดชนิดก๋อ้น</u> - <u>น้ำพริกแกงส้ม</u> - <u>น้ำพริกแกงเขียวหวาน</u>	ระบุชนิดตามประกาศฯ (ฉบับที่ 210) พ.ศ.2543
น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 06.8)	- <u>น้ำนมถั่วเหลืองสเตอริไรส์</u> - <u>น้ำนมถั่วเหลืองยูเอชทีผสมงาดำ</u> - <u>น้ำนมถั่วเหลืองชนิดแห้ง</u>	
ขนมปัง (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 07.1)	- <u>ขนมปังลูกเกด</u> - <u>ขนมปังรสซ็อกโกแลต</u>	ดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ประกาศฯ (ฉบับที่ 224) พ.ศ.2544
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 08.3, 09.2)	- <u>ลูกชิ้นหมู</u> - <u>ไส้กรอกไก่</u> - <u>แหนมปลา</u> - <u>หมูยอ</u> - <u>กุนเชียง/กุนเชียงไก่/กุนเชียงปลา</u>	- ระบุชนิดตามประกาศฯ (ฉบับที่ 243) พ.ศ.2544 - ระบุชื่อของสัตว์ที่ใช้เป็นวัตถุดิบ
ไข่เยี่ยวม้า (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 10.3)	- ไข่เยี่ยวม้า	ดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ประกาศฯ (ฉบับที่ 236) พ.ศ.2544

ประเภทอาหาร	ตัวอย่างชื่อ	เงื่อนไข
น้ำผึ้ง (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 11.5)	- น้ำผึ้ง - น้ำผึ้งจากดอกกล้วย	ดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ประกาศฯ (ฉบับที่ 211) พ.ศ.2543
เกลือบริโภค (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 12.1)	- เกลือบริโภค - เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน - เกลือบริโภคไม่เสริมไอโอดีน - เกลือบริโภคสำหรับผู้ที่ต้องจำกัดการบริโภคไอโอดีน	ดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ประกาศฯ เกลือบริโภค (พ.ศ.2554)
น้ำส้มสายชู (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 12.3)	- น้ำส้มสายชูหมักจากข้าว - น้ำส้มสายชูกลั่น 5% - น้ำส้มสายชูเทียม	ระบุชนิดตามประกาศฯ (ฉบับที่ 204) พ.ศ.2543
น้ำเกลือปรุงอาหาร (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 12.6)	- น้ำเกลือปรุงอาหาร	ดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ประกาศฯ น้ำเกลือปรุงอาหาร (พ.ศ.2553)
ซอสบางชนิด (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 12.6)	- ซอสพริก - ซอสมะเขือเทศ - ซอสมะละกอ - ซอสแปง - ซอสพริกผสมมะเขือเทศ	ระบุชนิดของตามประกาศฯ (ฉบับที่ 201) พ.ศ.2543
ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 12.2, 12.6, 12.9)	- ซอสผงปรุงรส - เต้าเจี้ยว - น้ำจิ้มไก่/น้ำจิ้มซีฟู้ด	ดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ ประกาศฯ (ฉบับที่ 200) พ.ศ.2543
น้ำปลา (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 12.6)	- น้ำปลาแท้ - น้ำปลาผสม - น้ำปลาจากกุ้ง	1.ต้องระบุชนิดตามประกาศฯ (ฉบับที่ 203) พ.ศ.2543 2. กรณีผลิตจากสัตว์อื่นที่ไม่ใช่ปลา ต้องระบุชื่อวัตถุดิบและปริมาณ

ประเภทอาหาร	ตัวอย่างชื่อ	เงื่อนไข
	- น้ำปลาจากกุ้ง 10% ผสมกับน้ำปลาแท้ 1%	
ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 12.9)	- ซอสปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง - ซอสผงปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลือง - ซีอิ๊วดำหวาน - ซีอิ๊วดำ	ดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ประกาศฯ ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง (พ.ศ.2553)
น้ำแร่ธรรมชาติ (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 14.1)	- น้ำแร่ธรรมชาติจากเทือกเขาฟูจิ - น้ำแร่ธรรมชาติจากแหล่งน้ำพุ ชนิดมีฟอง - น้ำแร่ธรรมชาติอัดก๊าซจากเทือกเขามิลาโน	ต้องปฏิบัติตามประกาศฯ (ฉบับที่ 199) พ.ศ.2543 โดยระบุแหล่งที่มาของน้ำแร่ และกรณีมีการปรับปริมาณก๊าซ ให้มีการกำกับปริมาณก๊าซไว้ด้วย
น้ำบริโภคน้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 14.1)	- น้ำบริโภคน้ำ - น้ำดื่ม	ดูรายละเอียดเพิ่มเติม ที่ประกาศฯ (ฉบับที่ 61) พ.ศ.2524, (ฉบับที่ 135) พ.ศ.2534, (ฉบับที่ 220) พ.ศ.2544, (ฉบับที่ 256) พ.ศ.2545, (ฉบับที่ 284) พ.ศ.2547
น้ำแข็ง (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 14.1)	- น้ำแข็ง - น้ำแข็งหลอด - น้ำแข็งหลอดใช้รับประทานได้	ดูรายละเอียดเพิ่มเติม ที่ประกาศฯ (ฉบับที่ 78) พ.ศ.2527, (ฉบับที่ 137) พ.ศ.2543, (ฉบับที่ 254) พ.ศ.2545, (ฉบับที่ 285) พ.ศ.2547
ชา (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 14.1)	- ชาใบ/ชาชนิดใบ - ชาผงสำเร็จรูป - ชาปรุงสำเร็จกลิ่นเลมอน พร้อมดื่ม - ชาผงปรุงสำเร็จกลิ่นมะลิ - ชาปรุงสำเร็จกลิ่นอบเชยชนิดแห้ง	ระบุชนิดตามประกาศฯ (ฉบับที่ 196) พ.ศ.2543, (ฉบับที่ 277) พ.ศ.2546
กาแฟ (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 14.1)	- กาแฟอาราบิก้าแท้ - กาแฟคั่วบดแท้	ระบุชนิดตามประกาศฯ (ฉบับที่ 197) พ.ศ.2543, (ฉบับที่ 276) พ.ศ.2546

ประเภทอาหาร	ตัวอย่างชื่อ	เงื่อนไข
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- กาแฟคั่วบดผสมนม</li> <li>- กาแฟคั่วบดที่สกัดกาแฟีนออก</li> <li>- กาแฟสำเร็จรูป</li> <li>- กาแฟสำเร็จรูปผสมอัลมอนต์</li> <li>- กาแฟสำเร็จรูปที่สกัดกาแฟีนออก</li> <li>- กาแฟปรุงสำเร็จชนิดผง</li> </ul>	
ชาสมุนไพร (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 14.1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>ชาสมุนไพรดอกกระเจี๊ยบแดง</u></li> <li>- <u>ชาสมุนไพรใบหม่อน</u></li> </ul>	ดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ประกาศฯ (ฉบับที่ 280) พ.ศ.2547
อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภค (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 16.0)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ผัดพริกแกงหมูพร้อมบริโภค</li> <li>- ข้าวผัดกุ้ง</li> <li>- ชุดสุกี้ทะเลรวมมิตร พร้อมปรุง</li> </ul>	ดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ประกาศฯ (ฉบับที่ 237) พ.ศ.2544
วัตถุแต่งกลิ่นรส	<ul style="list-style-type: none"> <li>- กลิ่นวานิลลา (<u>วัตถุแต่งกลิ่นรสธรรมชาติ</u>)</li> <li>- กลิ่นนม (<u>วัตถุแต่งกลิ่นรสสังเคราะห์</u>)</li> <li>- กลิ่นช็อกโกแลต (<u>วัตถุแต่งกลิ่นรสเลียนธรรมชาติ</u>)</li> </ul>	ต้องระบุข้อความ วัตถุแต่งกลิ่นรสธรรมชาติ หรือ วัตถุแต่งกลิ่นรสเลียนธรรมชาติ หรือ วัตถุแต่งกลิ่นรสสังเคราะห์ (แล้วแต่กรณี) ตามประกาศฯ (ฉบับที่ 223) พ.ศ.2544