

A200 ประเภทอาหารตามกฎหมาย (ภายใต้ พรบ.อาหาร พ.ศ.2522)

พรบ.อาหาร พ.ศ.2522 แบ่งประเภทของอาหารตามระดับความเสี่ยง ออกเป็น 4 กลุ่ม ได้แก่

กลุ่มที่ 1 อาหารควบคุมเฉพาะ

อาหารในกลุ่มนี้เป็นอาหารที่มีความเสี่ยงต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภคมากที่สุด อาจเป็นอันตรายถึงชีวิตได้ เนื่องจากเป็นอาหารสำหรับผู้บริโภคกลุ่มเสี่ยง เช่น ทารก เป็นต้น หรือผลิตด้วยกรรมวิธีการผลิตที่ต้องมีการควบคุมอย่างเข้มงวด หรือเป็นอาหารที่มีการรับประทานกันอย่างแพร่หลาย จึงจำเป็นต้องควบคุมและกำกับดูแลอย่างเข้มงวดที่สุด มีการกำหนดด้านคุณภาพหรือมาตรฐาน รวมทั้งการแสดงฉลาก การอนุญาตผลิตภัณฑ์อาหารในกลุ่มนี้จะพิจารณารายละเอียดของอาหาร เช่น สูตร กรรมวิธีการผลิต ฉลาก รวมทั้งต้องส่งรายงานผลการตรวจวิเคราะห์มาประกอบการพิจารณา ซึ่งในปัจจุบันมี 14 ประเภท ได้แก่

1. นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก
2. อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก
3. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก
4. โยเกิร์ตแช่เย็นและอาหารที่มีโยเกิร์ตแช่เย็น
5. วัตถุเจือปนอาหาร
6. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก
7. สตีวียอไซด์และอาหารที่มีส่วนผสมของสตีวียอไซด์
8. เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
9. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
10. นมปรุงแต่ง
11. นมเปรี้ยว
12. นมโค
13. ผลิตภัณฑ์ของนม
14. ไอศกรีม

กลุ่มที่ 2 อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

คืออาหารที่มีความเสี่ยงต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภคแต่ไม่รุนแรงเท่ากับกลุ่มแรก โดยอันตรายที่อาจเกิดขึ้นมักเนื่องมาจากกระบวนการผลิตหรือกรรมวิธีการผลิตอาหารนั้นไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต มีการกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานและฉลาก สำหรับอาหารแต่ละประเภทเหมือนกลุ่มแรก แต่การขออนุญาตผลิตภัณฑ์กลุ่มนี้ ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบในข้อมูลอาหาร เช่น สูตร กรรมวิธีการผลิต ฉลาก ความปลอดภัย รวมทั้งคุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ ยกเว้นผลิตภัณฑ์เสริมอาหารจะต้องยื่นขอใช้ฉลากอาหาร ในขณะนี้ มี 32 ประเภท ได้แก่

1. กาแฟ

2. เกลือบรีโภาค
3. ข้าวเติมวิตามิน
4. ไข่เยี่ยวม้า
5. ครีม
6. เครื่องดื่มเกลือแร่
7. ซ็อกโกแลต
8. ชา
9. ชาสมุนไพร
10. ซอสบางชนิด
11. น้ำแข็ง
12. น้ำมันถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
13. น้ำบริโภคน้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
14. น้ำปลา
15. น้ำผึ้ง **
16. น้ำมันถั่วลิสง
17. น้ำมันเนย
18. น้ำมันปาล์ม
19. น้ำมันมะพร้าว
20. น้ำมันและไขมัน
21. น้ำแร่ธรรมชาติ
22. น้ำส้มสายชู
23. เนย
24. เนยแข็ง
25. เนยเทียม
26. เนยใสหรือกึ่ง
27. ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีน ของถั่วเหลือง
28. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร
29. แยม เยลลี่ มาร์มาเลต ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
30. รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่
31. อาหารกึ่งสำเร็จรูป
32. น้ำเกลือปรุงอาหาร

กลุ่มที่ 3 อาหารที่ต้องมีฉลาก

เป็นอาหารที่มีความเสี่ยงต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภคค่อนข้างต่ำกว่า 2 กลุ่มแรก แต่มักประสบปัญหาเกี่ยวกับการหลอกลวงผู้บริโภค จึงต้องมีการบังคับให้แสดงฉลาก ควบคู่ไปกับการควบคุมคุณภาพ มาตรฐานให้เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบในข้อมูลอาหารด้านฉลาก เช่น สูตร กรรมวิธีการผลิต และความปลอดภัย ยกเว้นอาหารวัตถุประสงค์พิเศษต้องยื่นขอใช้ ซึ่งในปัจจุบันมีอยู่ 11 ประเภท ได้แก่

1. ขนมปัง
2. ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
3. แป้งข้าวกล้อง
4. ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์
5. วัตถุแต่งกลิ่นรส
6. วัสดุสำเร็จรูปและขนมเยลลี่
7. หมากฝรั่งและลูกอม
8. อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
9. อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ
10. อาหารฉายรังสี
11. อาหารทั่วไปที่เป็นอาหารดัดแปรพันธุกรรม หรือพันธุวิศวกรรม

กลุ่มที่ 4 อาหารทั่วไป

ประกอบไปด้วยอาหารที่อยู่นอกเหนือจากอาหารใน 3 กลุ่มข้างต้น อาหารกลุ่มนี้จัดเป็นอาหารที่มีความเสี่ยงน้อยที่สุด ส่วนใหญ่จะเป็นวัตถุดิบ ที่ต้องนำไปผลิตต่อ เช่น แป้งสาลี เหนือสดแห้ง น้ำตาล เนื้อสัตว์สด กุ้งแห้ง กะปิ เป็นต้น ซึ่งอาหารกลุ่มนี้ไม่ต้องขอรับเลขสารบบอาหาร ทั้งนี้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้แบ่งกลุ่มย่อยเพื่อสะดวกในการสืบค้นออกเป็น 9 ประเภท ดังนี้คือ

1. สัตว์และผลิตภัณฑ์ (เช่น เนื้อสัตว์สด สัตว์น้ำสด ไข่สด)
2. พืชและผลิตภัณฑ์ (เช่น พืชผักสด ผลไม้สด ถั่วและนัต)
3. สารสกัด/สารสังเคราะห์ (เช่น สารสกัดจากพืชที่ใช้เป็นวัตถุดิบ)
4. สารอาหาร (เช่น กรดอะมิโนที่ใช้เป็นวัตถุดิบ)
5. แป้งและผลิตภัณฑ์ (เช่น แป้งมันสำปะหลัง วัสดุเส้น ก๋วยเตี๋ยว)
6. ผลิตภัณฑ์สำหรับทำอาหารชนิดต่างๆ ที่ยังไม่พร้อมบริโภค
7. เครื่องปรุงรส (เช่น ผงเครื่องปรุงรสในซองบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป)
8. น้ำตาล (เช่น น้ำตาลทราย แปะแซ)
9. เครื่องเทศ (เช่น มัสตาร์ด พริกไทย พริกป่น)