

เกณฑ์การตั้งชื่ออาหาร

ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเฉพาะเรื่อง และประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ดังนี้

☼ ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเฉพาะเรื่อง เช่น นมโค นมปรุงแต่ง นมเปรี้ยว ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร วัตถุเจือปนอาหาร เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เป็นต้น

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

1. ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร หรือไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ
2. ไม่แสดงถึงชื่ออาหาร ส่วนประกอบของอาหาร อัตราส่วนของอาหาร ปริมาณของอาหารหรือแสดงถึงสรรพคุณของอาหารอันเป็นเท็จหรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อ โดยให้ปฏิบัติตามเกณฑ์ ดังนี้
 - 2.1 การนำสูตรส่วนประกอบมาเป็นส่วนของชื่ออาหาร
 - 2.1.1 กรณีอาหารที่นอกเหนือจากเครื่องดื่มที่มีหรือทำจากน้ำผลไม้

| กรณี | ตัวอย่างชื่ออาหาร | เงื่อนไข |
|---|--|---|
| <p>➤ อาหารมีส่วนประกอบนั้น</p> <p>อนุญาตให้แสดงส่วนประกอบนั้นเป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหาร โดยต้องไม่ทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิด หรือเกิดความคาดหวังต่อปริมาณส่วนประกอบที่มีในผลิตภัณฑ์ กรณีมีส่วนประกอบน้อยกว่า 10% อาจใช้ “รส” หรือ “ผสม” เป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหารก็ได้</p> | <ul style="list-style-type: none"> - ไก่ทอดเกลือ ไก่ผัดซิง สเต็กหมู พริกไทยดำ - ไข่กุ้งสำเร็จรูป - กาแฟสำเร็จรูปผสมคาราเมล - ข้าวผัดปู - ลูกก๊วยช็อกโกแลตชิพ - วุ้นสำเร็จรูปคาราจีแนนผสมผงบุก - ขนมปังรสซินนาม่อน | <ul style="list-style-type: none"> - ฉลากต้องแสดงชนิดและปริมาณส่วนประกอบที่ใช้เป็นชื่ออาหาร - ฉลากแสดงรูปภาพส่วนประกอบนั้นได้ |
| <p>การเรียงลำดับส่วนประกอบในชื่ออาหาร</p> <p>- กรณีเป็นส่วนประกอบประเภทเดียวกัน แต่ต่างชนิดกัน เช่น เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ ให้เรียงจากมากไปน้อย</p> | <ul style="list-style-type: none"> - ไข่กรอก หมูผสมไก่ (ต้องประกอบด้วยหมูมากกว่าไก่) | |
| <p>- กรณีเป็นส่วนประกอบคนละประเภทกัน เช่น เนื้อสัตว์และผัก สามารถเรียงตามความเหมาะสม และไม่ทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิด</p> | <ul style="list-style-type: none"> - กระเพราหมู หรือ หมูกระเพรา - ไข่ดาวกระเพรา หรือ กระเพราไข่ดาว - ข้าวเหนียวหมูย่าง หรือ หมูย่างพร้อมข้าวเหนียว | |
| <p>- กรณีเป็นส่วนประกอบที่เป็นกลุ่มรวม เช่น ผลไม้รวม ผักรวม เบอร์รี่รวม สามารถเลือกแสดงส่วนประกอบที่สำคัญหรือแสดงส่วนประกอบที่เป็นกลุ่มรวมโดยไม่ต้องระบุทุกชนิดของส่วนประกอบที่เป็นกลุ่มรวม</p> | <ul style="list-style-type: none"> - ไอศกรีมหวานเย็นรสมิชเบอร์รี่ - ลูกอมรสผลไม้รวม - โยเกิร์ตผสมผลไม้รวม หรือ โยเกิร์ตผสมผลไม้รวม (ส้ม มะม่วง สตรอเบอร์รี่) | |

| | | |
|---|--|--|
| <p>➤ อาหารที่ใส่วัตถุแต่งกลิ่นรสต่างๆ อนุญาตให้แสดง “...กลิ่น...” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุส่วนประกอบที่ใช้) เป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> - กรณีมีการใส่วัตถุแต่งกลิ่นรสหลายกลิ่นสามารถเลือกแสดงกลิ่นที่เด่นชัดที่สุดเป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหาร - กรณีเป็นอาหารที่มีการแต่งกลิ่นเพียงเล็กน้อย เพื่อช่วยให้ผลิตภัณฑ์รสกลมกล่อม อาจไม่แสดง “กลิ่น...” เป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหาร (เว้นแต่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขเฉพาะเรื่องกำหนดไว้ เช่น นมปรุงแต่ง) | <ul style="list-style-type: none"> - “ลูกอมกลิ่นสตอเบอร์รี่” - “หมากฝรั่งกลิ่นมินต์” | <ul style="list-style-type: none"> - แสดงรูปภาพส่วนประกอบนั้นของกลิ่นได้ โดยระบุข้อความ “ภาพ.....สื่อถึงกลิ่นรสเท่านั้น” ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของรูปภาพ เช่น ภาพสตอเบอร์รี่สื่อถึงกลิ่นรสเท่านั้น |
|---|--|--|

2.1.2 กรณีเครื่องดื่มที่มีหรือทำจากน้ำผลไม้ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 356) พ.ศ.

2556 ข้อ 8(1)

| กรณี | ตัวอย่างชื่ออาหาร | เงื่อนไขการแสดงรูปภาพ |
|---|------------------------------|-----------------------------|
| <p>➤ น้ำผลไม้ล้วน อนุญาตให้ใช้ชื่ออาหารเป็น น้ำ... 100% (ความที่เว้นไว้ให้ระบุส่วนประกอบที่ใช้)</p> | น้ำส้ม 100% | แสดงรูปภาพส่วนประกอบนั้นได้ |
| <p>➤ น้ำผลไม้ 100% ทำจากน้ำผลไม้เข้มข้น อนุญาตให้ใช้ชื่ออาหาร เป็น น้ำ...100% จากน้ำ...เข้มข้น (ความที่เว้นไว้ให้ระบุส่วนประกอบที่ใช้)</p> | น้ำส้ม 100% จากน้ำส้มเข้มข้น | แสดงรูปภาพส่วนประกอบนั้นได้ |
| <p>➤ น้ำผลไม้ตั้งแต่ร้อยละ 20 ขึ้นไป อนุญาตให้ใช้ชื่อ น้ำ...% (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อและปริมาณผลไม้)</p> | น้ำส้ม 20% | แสดงรูปภาพส่วนประกอบนั้นได้ |
| <p>➤ น้ำผลไม้ไม่ถึงร้อยละ 20 อนุญาตให้ใช้ชื่อ น้ำรส...% (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อและปริมาณผลไม้)</p> | น้ำรสส้ม 19% | แสดงรูปภาพส่วนประกอบนั้นได้ |

หมายเหตุ กรณีมีการใช้น้ำผลไม้มากกว่า 1 ชนิด โดยน้ำผลไม้บางชนิดใช้ในปริมาณเพียงเล็กน้อยเพื่อแต่งกลิ่นรส อาจไม่ต้องนำชนิดและปริมาณน้ำผลไม้เหล่านั้นมาแสดงเป็นส่วนหนึ่งของชื่อก็ได้

กรณีมีการใช้น้ำผลไม้ชนิดเดียวกันแต่ต่างสายพันธุ์กัน เช่น น้ำส้มแมนดาริน 5% น้ำส้มสายน้ำผึ้ง 5% สามารถใช้ชื่ออาหารเป็น น้ำรสส้ม 10% โดยไม่ต้องระบุสายพันธุ์ในชื่ออาหารแต่ต้องระบุชนิดและปริมาณน้ำผลไม้แต่ละสายพันธุ์ที่ฉลาก

3. ไม่ทำให้เข้าใจว่ามีวัตถุตามข้อความ ชื่อ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมายหรือเครื่องหมายการค้าดังกล่าวผสมอยู่ในอาหาร โดยที่ไม่มีวัตถุนั้นผสมอยู่ หรือมีผสมอยู่ในปริมาณที่ไม่อาจแสดงสรรพคุณ

4. ไม่ฟ้องเสียง ฟ้องรูป กับคำหรือข้อความที่สื่อถึงคุณประโยชน์ คุณภาพ สรรพคุณ อันเป็นการโอ้อวด หรือเป็นเท็จ หรือเกินจริง หรือหลอกลวงทำให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร ได้แก่


- สื่อสรรพคุณทางยา ช่วยบำบัด บรรเทา รักษาหรือป้องกันโรคต่างๆ เช่น อ้างว่าสามารถรักษา ป้องกันโรคเบาหวาน ลดอัตราการเกิด หรือลดความเสี่ยงการเกิดมะเร็ง เป็นต้น

- สื่อสรรพคุณว่าสามารถเปลี่ยนแปลงรูปร่าง ลักษณะและโครงสร้างของอวัยวะในร่างกาย เช่น ลดความอ้วน เพิ่มหน้าอก เป็นต้น

- สื่อสรรพคุณว่ามีผลต่อการทำหน้าที่ของอวัยวะ และส่วนต่างๆ ของร่างกาย เช่น อ้างว่าลดความอ้วน ทำให้หน้าเล็ก เรียวแหลม ทำให้ผิวขาว แต่งตั้ง 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 การแสดงฉลากของอาหารในภาษาบรรจุ โดยให้ใช้ชื่ออย่างใดอย่างหนึ่งดังต่อไปนี้

(1) ชื่อเฉพาะของอาหาร ชื่อสามัญ หรือชื่อที่ใช้เรียกอาหารตามปกติ เช่น ถั่วลิสงอบรสน้ำผึ้ง น้ำพริกกุ้งเสียบ ขนมดอกจอก ยาโก้ชยะ ฮอทดอก บิงซู และโดนัทหน้าตาล เป็นต้น

(2) ชื่อที่แสดงประเภทหรือชนิดของอาหารตามที่ระบุในประกาศกระทรวงสาธารณสุขเฉพาะเรื่อง (ตามเอกสารแนบ)

(3) ชื่อทางการค้า การใช้ชื่อนี้ต้องมีข้อความแสดงประเภทหรือชนิดของอาหารกำกับชื่ออาหารด้วย โดยจะอยู่ในบรรทัดเดียวกับชื่อทางการค้าก็ได้ และจะมีขนาดตัวอักษรต่างกับชื่อทางการค้าก็ได้ แต่ต้องสามารถอ่านได้ชัดเจน เช่น บูปู (น้ำปรีโภาค) แนวทางการตั้งชื่ออาหารภาษาไทย สามารถดำเนินการ ดังนี้

| กรณี | ตัวอย่างชื่ออาหาร | เงื่อนไข |
|---|---|---|
| การตั้งชื่ออาหารภาษาไทย 1.- แพลให้สอดคล้องกับชื่ออาหารภาษาต่างประเทศ หรือ - ใช้ทับศัพท์ภาษาต่างประเทศ โดยมีคำกำกับชื่ออาหารเพื่อให้ทราบว่าเป็นอาหารชนิดหรือประเภทใด | - Penne Pomorido Basilico/ - เพนเนในซอสมะเขือเทศและใบโหระพา หรือ - พาสต้าในซอสมะเขือเทศและใบโหระพา หรือ - เพนเน โปโมโดโร บาสิลิก (เพนเนในซอสมะเขือเทศและใบโหระพา) หรือ - เพนเน โปโมโดโร บาสิลิก (พาสต้าในซอสมะเขือเทศและโหระพา) - ออกไก่ทอดสติกรสไปซี่ หรือ ออกไก่ทอดรสไปซี่แบบแห้ง หรือ ฟรายด์ซิกเคนเบอร์สสติกรสไปซี่เฟลเวอร์ (ออกไก่ทอดรสเผ็ด)/ Fried Chicken Breast Stick Spicy Flavour หรือ Fried Chicken Breast Stick with pepper | - ใช้คำภาษาอื่นที่เป็นที่รู้จัก ผู้บริโภคเข้าใจ รวมทั้งใช้คำภาษาอื่นรวมกับคำภาษาไทยได้ |
| 2.- สามารถใช้คำภาษาไทยและคำทับศัพท์ภาษาต่างประเทศอยู่ในชื่ออาหารเดียวกัน | - ข้าวมันไก่สไปซี่ / Spicy Khao Mhan Kai, สโมคแฮมรมควัน (หมูผสมไก่) / Smoked Ham, ป๊อปคอร์น / Popcorn | |
| 3.- อาหารไทยที่ไม่มีชื่อเฉพาะในภาษาอังกฤษอาจเลือกคำที่มีความหมายใกล้เคียงกัน | - ข้าวเหนียวน้ำกะทิทุเรียนหอมทอง MONTHONG DURIAN AND STICKY RICE WITH COCONUT MILK | |
| 4.- สามารถใช้วัตถุประสงค์การใช้งานของอาหารประกอบชื่ออาหารโดยที่ไม่มีอาหารนั้นอยู่ในสูตรส่วนประกอบ | - โฟมิลค์ 123 (สารทำให้คงตัวชนิดผสมสำหรับนมปรุงแต่ง) (ตรา พีพี) FoMilk 123 (Mixture of Stabilizers for Flavoured Milk) (PP®) หรือ - โฟมิลค์ 123 (วัตถุเจือปนอาหารสำหรับนมปรุงแต่ง) (ตรา พีพี) FoMilk 123 (Food Additive for Flavoured Milk) (PP®) ซีซัน บีฟ ซีซันนิง เอบี (ซอสผงปรุงรสสำหรับเนื้อวัว) (ตรา ทาโค เบลล์) Seasoned Beef Seasoning AB (TACO BELL Brand) | - มีวัตถุเจือปนอาหารที่มีคุณสมบัติเป็นสารช่วยทำให้คงตัวในส่วนประกอบ - ฉลาก/คู่มือแสดงวิธีใช้ในอาหารสอดคล้องกับชื่อที่แสดง - ฉลาก/คู่มือแสดงวิธีใช้ในอาหารสอดคล้องกับชื่อที่แสดง |

☸ กรณีใช้ชื่ออาหารที่อาจทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดเกี่ยวกับลักษณะเฉพาะของอาหารนั้นๆ รวมทั้งแหล่งกำเนิด


ต้องระบุข้อความหนึ่งข้อความใดประกอบชื่ออาหารด้วย ทั้งนี้ในการใช้ชื่อลักษณะของอาหารและแหล่งกำเนิดเป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหาร ผลิตภัณฑ์อาหารนั้นต้องสอดคล้องชื่ออาหาร เช่น

| ลักษณะเฉพาะของอาหาร | ตัวอย่างชื่ออาหาร | เงื่อนไข |
|---|---|---|
| สารที่ใช้บรรจุ | - ปลาทูน่าในน้ำมันถั่วเหลือง - ปลาทูน่าในน้ำเกลือ | ระบุสารที่ใช้เป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหาร |
| กรรมวิธีการผลิต/วิธีใช้ | - กลัวยตาก - กลัวยเล็บมีนางอบ - สุกี้ยากี้ไก่พร้อมปรุง | ระบุกรรมวิธีการผลิต/วิธีใช้ เป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหาร |
| รูปลักษณะของอาหาร | ช็อกโกแลตรูปกลัวย | สำหรับช็อกโกแลตรูปทรงกลัวยแต่ไม่มีกลัวยเป็นส่วนประกอบ |
| ส่วนของพืชหรือสัตว์ | - ปีกไก่ทอด | ระบุส่วนของพืชหรือสัตว์เป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหาร |
| แหล่งกำเนิดของอาหาร หรือ ส่วนประกอบของอาหาร | - ไข่ตุ๋นแบบญี่ปุ่น - ชีโครงหมูย่างหมักสูตรเกาหลี - ลูกอมกลืนแอปเปิ้ลญี่ปุ่น - ไอศกรีมนมผสมช็อกโกแลตเบลเยียม | ระบุแหล่งกำเนิดของอาหารหรือ ส่วนประกอบอาหารเป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหาร ลูกอมผลิตในประเทศไทยแต่ใช้กลืนนำเข้าจากญี่ปุ่น ไอศกรีมนมผลิตในประเทศจีน แต่ใช้ช็อกโกแลตนำเข้าจากประเทศเบลเยียม |
| ลักษณะทางกายภาพของอาหาร | - เกล็ดขนมปัง - ซอสปรุงรสชนิดผง - ปลาทูน่าชนิดก้อน (Solid) - ซิด อินสแตนต์(วัตถุเจือปนอาหาร) Cid Instant (Food Additive) | - มีลักษณะสอดคล้องกับผลิตภัณฑ์ - กรณีที่ลักษณะทางกายภาพดังกล่าว มีมาตรฐานจากหน่วยงานราชการ หรือหน่วยงานที่เป็นสากลกำหนดไว้ จะต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขที่หน่วยงานดังกล่าวกำหนดไว้ |

หมายเหตุ กรณีชื่อประเทศเป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหารที่เป็นชื่อเฉพาะของอาหาร อนุญาตให้ใช้ชื่ออาหารนั้นๆ ได้โดยอาหารต้องมีลักษณะเฉพาะ ไม่ว่าจะมีส่วนกำเนิดจากที่ใด เช่น คุกกี้สิงคโปร์ (คุกกี้ที่มีความกรอบ ร่วน ขนาดขึ้นพอดีคำ มีเมล็ดมะม่วงหิมพานต์วางอยู่บนชั้นคุกกี้) เป็นต้น

☸ การแสดงข้อความ “พรีเมียม” เป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหาร

| ประเภทอาหาร | ตัวอย่าง | เงื่อนไข |
|---|---|---|
| 1. น้ำนมโคสด และน้ำนมโคชนิดเต็มมันเนย ที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ | - น้ำนมโคยูเอชที พรีเมียม (ตรา ฟาร์มไทย) | ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องการแสดงข้อความ “พรีเมียม” |
| 2. อาหารอื่นๆ | - นมปรุงแต่งพาสเจอร์ไรส์ รสช็อกโกแลต (ตรา พรีเมียม) | ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องการแสดงข้อความ “พรีเมียม” |

 การแสดงข้อความอื่นๆ เป็นส่วนของชื่ออาหาร

| ข้อความ | ตัวอย่าง | เงื่อนไข |
|--|--|---|
| <p>1. เกี่ยวกับการแบ่ง</p> <p>1.1 คุณลักษณะ เช่น รสชาติ เนื้อสัมผัส (Texture) รวมถึง ปริมาณ และกรรมวิธีการผลิต</p> <p>1.2 ระดับ(เกรด) ของผลิตภัณฑ์</p> <p>เช่น</p> <ul style="list-style-type: none"> - Extra - Finest - Best - Pure - สูตรพิเศษ - Extra Virgin - Virgin - super | <ul style="list-style-type: none"> - ขนมอบกรอบ - โยเกิร์ตชนิดคงตัว - น้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ - ข้าวขาวหักเอววันเลิศพิเศษ - น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์ Extra Virgin Olive Oil | <p>ต้องมีลักษณะสอดคล้องกับผลิตภัณฑ์</p> <ul style="list-style-type: none"> - ต้องมีข้อมูลเกี่ยวกับการจัดแบ่ง คุณลักษณะหรือระดับ (เกรด) ของ ผลิตภัณฑ์ - กรณีเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีข้อมูลการจัดแบ่ง คุณลักษณะหรือระดับ (เกรด) จาก หน่วยงานราชการ หรือ หน่วยงานที่เป็น สากล ไว้เฉพาะ เช่น สำนักงานมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, CODEX เป็นต้น <p>การแสดงข้อความดังกล่าวจะต้อง ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่หน่วยงานดังกล่าว กำหนดไว้ ดังเช่น</p> <ul style="list-style-type: none"> - Extra Virgin Olive Oil - Extra light syrup - Light syrup - Heavy syrup - Extra heavy syrup |
| <p>2. ข้อความเกี่ยวกับสูตรอาหาร เช่น ต้นตำรับ สูตรโบราณ สูตร ดั้งเดิม สูตรออริจินอล รสดั้งเดิม “คลาสสิก” “ออริจินอล” “ซิกเนเจอร์” เป็นต้น</p> | <ul style="list-style-type: none"> - ก๋วยเตี๋ยวต้มยำสูตรโบราณ - กาแฟรสคลาสสิก | <ul style="list-style-type: none"> - ต้องชี้แจงว่าข้อความดังกล่าวสื่อและ สอดคล้องกับผลิตภัณฑ์อย่างไร |
| <p>3. ธรรมชาติแท้ 100%</p> | <ul style="list-style-type: none"> - น้ำแร่ธรรมชาติแท้ 100% จาก แหล่ง..... | <p>เป็นผลิตภัณฑ์ตามธรรมชาติ ไม่ผ่าน กระบวนการผลิตที่ทำให้คุณสมบัติ ผลิตภัณฑ์ต่างไปจากเดิม</p> |
| <p>4. ธรรมชาติ</p> | <ul style="list-style-type: none"> - น้ำมันมะกอกธรรมชาติ | <ul style="list-style-type: none"> - เป็นผลผลิตตามธรรมชาติที่ยังไม่ได้แปรรูป เช่น พืช ผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์ หรือ มีกระบวนการแปรรูปเฉพาะทางกายภาพ - หรือเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ผ่านกรรมวิธี แปรรูปหรือกรรมวิธีการผลิตเบื้องต้น ที่ไม่ มีการเติมวัตถุเจือปนอาหาร, สี, กลิ่น, วิตามิน และเกลือแร่ (ประกาศสำนักงาน คณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร พ.ศ.2561 |
| <p>5. แท้ 100%</p> | <ul style="list-style-type: none"> - น้ำแดงโมแท้ 100% - เครื่องดื่มนมแพะแท้ 100% | <ul style="list-style-type: none"> - เป็นผลิตภัณฑ์ชนิดนั้นเพียงอย่างเดียว 100% โดยไม่มีการเติมสิ่งอื่นใดลงไป |

| ข้อความ | ตัวอย่าง | เงื่อนไข |
|---|---|--|
| 6. แท้ | <ul style="list-style-type: none"> - กาแฟแท้ - น้ำปลาแท้ | <ul style="list-style-type: none"> - เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ - เป็นผลิตภัณฑ์ชนิดนั้นเพียงอย่างเดียว 100% และไม่มีการเติมสิ่งอื่นใดลงไป |
| 7. สด | <ul style="list-style-type: none"> - ไข่ไก่สด - แดงโมสดแช่เย็น - กุ้งสดแช่แข็ง - ขนมอบึงเนยสด - น้่านมโคสดพาสเจอร์ไรส์ - วุ้นเส้นสด | <ul style="list-style-type: none"> - อาหารที่เป็นผลิตผลตามธรรมชาติที่ยังไม่ได้แปรรูป - อาหารที่เป็นผลผลิตตามธรรมชาติที่ตัดแต่ง แช่เย็น หรือแช่แข็ง โดยการใช้ชื่ออาหารที่มีคำว่า “สด” ต้องมีข้อความ “แช่แข็ง” เป็นส่วนของชื่ออาหารด้วย - อาหารที่กำหนดระยะเวลาจำหน่ายไม่เกิน 3 วัน นับจากวันที่ผลิต - อาหารที่เป็นไปตามเงื่อนไขในประกาศเฉพาะ - อาหารที่มีลักษณะเฉพาะที่แตกต่างจากลักษณะปกติของอาหารนั้นๆ |
| 8. ผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์ หรือ ผลิตภัณฑ์อินทรีย์ organic หรือ ออร์แกนิก | <ul style="list-style-type: none"> - ใบชาออร์แกนิก - ข้าวกล้องอินทรีย์ | <p>ต้องได้รับการตรวจสอบรับรองตามเกณฑ์มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ของ IFOAM (The International Federation of Organic Agriculture Movements) หรือตามคำแนะนำของกรรมาธิการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex) หรือตามมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ของต่างประเทศ (ในกรณีที่ต่างประเทศนั้นมีการประกาศใช้กฎระเบียบเกี่ยวกับการผลิตผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์) โดยหน่วยตรวจสอบรับรองที่ได้รับการรับรองระบบงานตามเกณฑ์ของ IFOAM หรือตามระบบ ISO/IEC Guide65 หรือได้รับการขึ้นทะเบียนจากหน่วยงานในประเทศที่มีกฎระเบียบเรื่องเกษตรอินทรีย์</p> |

กลุ่มกำกับดูแลก่อนออกสู่ตลาด
กันยายน 2562

ชื่อที่แสดงประเภทหรือชนิดของอาหาร ตามที่ระบุในประกาศกระทรวงสาธารณสุขเฉพาะเรื่อง

| ประเภทอาหาร | ตัวอย่างชื่อ | เงื่อนไข |
|--|---|---|
| ครีม (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 01.3, 01.4, 01.5) | <ul style="list-style-type: none"> - ครีมแท้ชนิดพร้อมมันเนย - ครีมแท้ชนิดธรรมดา - ครีมแท้ชนิดวิปป์ครีม - ครีมแท้ชนิดดับเบิลครีม - ครีมแท้ชนิดครีมเปรี้ยว - ครีมผสมชนิดพร้อมมันเนย - ครีมผสมชนิดธรรมดา - ครีมผสมชนิดวิปป์ครีม - ครีมผสมชนิดครีมเปรี้ยว - ครีมผสมชนิดพร้อมมันเนย - ครีมเทียมชนิดพร้อมมันเนย - ครีมเทียมชนิดธรรมดา - ครีมเทียมชนิดวิปป์ครีม - ครีมเทียมชนิดครีมเปรี้ยว - ครีมเทียมชนิดพร้อมมันเนย | ระบุชนิดตามประกาศฯ (ฉบับที่ 208) พ.ศ.2543 |
| เนยแข็ง (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 01.6) | <ul style="list-style-type: none"> - เนยแข็งชนิดครีมชีส - เนยแข็งชนิดโฮลมิลค์ชีส - เนยแข็งชนิดสทกิมมิลค์ชีส - เนยแข็งชนิดโพรเชสชีส - เนยแข็งชนิดเนมชีส | ระบุชนิดตามประกาศฯ (ฉบับที่ 209) พ.ศ.2543 |
| น้ำมันเนย (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 02.1) | <ul style="list-style-type: none"> - บัตเตอร์ออย - มิลค์แฟต - แอนไฮดริส บัตเตอร์ออยล์ - แอนไฮดริส มิลค์แฟต | ระบุชนิดตามประกาศฯ (ฉบับที่ 206) พ.ศ.2543 |

| ประเภทอาหาร | ตัวอย่างชื่อ | เงื่อนไข |
|---|--|--|
| เนยใสหรือกี้ (Ghee) (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 02.1) | - เนยใส - กี้ | ดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ประกาศฯ (ฉบับที่ 226) พ.ศ.2544 |
| น้ำมันถั่วลิสง (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 02.1) | - น้ำมันถั่วลิสงธรรมชาติ - น้ำมันถั่วลิสงผ่านกรรมวิธี - น้ำมันถั่วลิสงธรรมชาติผสมน้ำมัน... - น้ำมันถั่วลิสงผ่านกรรมวิธีผสมน้ำมัน... | ระบุกรรมวิธีการผลิต ตามประกาศฯ (ฉบับที่ 23) พ.ศ.2522 และ (ฉบับที่ 233) พ.ศ.2544 |
| น้ำมันปาล์ม (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 02.1) | - น้ำมันปาล์มจากเนื้อปาล์มธรรมชาติ - น้ำมันปาล์มจากเนื้อปาล์มผ่านกรรมวิธี - น้ำมันปาล์มโอลีอินจากเนื้อปาล์มธรรมชาติ - น้ำมันปาล์มโอลีอินจากเนื้อปาล์มผ่านกรรมวิธี - น้ำมันปาล์มสเตียรีนจากเนื้อปาล์มธรรมชาติ - น้ำมันปาล์มสเตียรีนจากเนื้อปาล์มผ่านกรรมวิธี - น้ำมันปาล์มจากเมล็ดปาล์มธรรมชาติ - น้ำมันปาล์มจากเมล็ดปาล์มผ่านกรรมวิธี - น้ำมันปาล์มโอเลอินจากเมล็ดปาล์มธรรมชาติ - น้ำมันปาล์มโอเลอินจากเมล็ดปาล์มผ่านกรรมวิธี - น้ำมันปาล์มสเตียรีนจากเมล็ดปาล์มธรรมชาติ - น้ำมันปาล์มสเตียรีนจากเมล็ดปาล์มผ่านกรรมวิธี | ระบุชนิดน้ำมันปาล์มและกรรมวิธีการผลิต ตามประกาศฯ (ฉบับที่ 56) พ.ศ.2524, (ฉบับที่ 184) พ.ศ.2542, (ฉบับที่ 234) พ.ศ.2544 |
| น้ำมันมะพร้าว (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 02.1) | - น้ำมันมะพร้าวธรรมชาติ - น้ำมันมะพร้าวผ่านกรรมวิธี | ระบุกรรมวิธีการผลิต ตามประกาศฯ (ฉบับที่ 57) พ.ศ.2524, (ฉบับที่ 235) พ.ศ.2544 |
| น้ำมันและไขมัน (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 02.1) | - น้ำมันถั่วเหลืองธรรมชาติ - น้ำมันงาผ่านกรรมวิธี - น้ำมันหมูผ่านกรรมวิธี - น้ำมันถั่วเหลืองผสมรำข้าว | ระบุกรรมวิธีการผลิต ตามประกาศฯ (ฉบับที่ 205) พ.ศ. 2543 |
| เนย (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 02.2) | - เนย | ดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ประกาศฯ (ฉบับที่ 227) พ.ศ.2544 |
| เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนย | - เนยเทียม | ระบุชนิดตามประกาศฯ (ฉบับที่ 348) พ.ศ.2555 |

| ประเภทอาหาร | ตัวอย่างชื่อ | เงื่อนไข |
|--|--|---|
| ผสม (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 02.2) | <ul style="list-style-type: none"> - ผลิตภัณฑ์เนยเทียม - เนยผสม - ผลิตภัณฑ์เนยผสม | |
| วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 04.1) | <ul style="list-style-type: none"> - ¹วุ้นสำเร็จรูปเจลาติน - ²ขนมเยลลี่คาราจีแนน รสส้ม 5% | <p>ต้องปฏิบัติตามประกาศฯ (ฉบับที่ 100) พ.ศ.2529</p> <p>¹วุ้นสำเร็จรูป ต้องระบุชนิดของวัตถุที่เป็นตัวทำให้นุ่มและยืดหยุ่นเป็นวัน</p> <p>²ขนมเยลลี่ ต้องระบุร้อยละน้ำหนักของน้ำผลไม้ที่เป็นส่วนประกอบและระบุชนิดของวัตถุที่เป็นตัวทำให้นุ่มและยืดหยุ่นเป็นวัน</p> |
| แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 04.1) | <ul style="list-style-type: none"> - แยมสตรอปเบอร์รี่ - เยลลี่เสาวรส - มาร์มาเลดส้ม | <p>ดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ประกาศฯ (ฉบับที่ 213) พ.ศ.2543</p> |
| ซ็อกโกแลต (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 05.1) | <ul style="list-style-type: none"> - ซ็อกโกแลตชนิดไม่หวาน - ซ็อกโกแลต - คูเวอร์เจอร์ซ็อกโกแลต - ซ็อกโกแลตชนิดหวาน - ซ็อกโกแลตนม - คูเวอร์เจอร์ซ็อกโกแลตนม - ซ็อกโกแลตนมชาดมันเนย - คูเวอร์เจอร์ซ็อกโกแลตนมชาดมันเนย - ซ็อกโกแลตชนิดครีม - ซ็อกโกแลตชนิดเส้น - ซ็อกโกแลตชนิดเกล็ด - ซ็อกโกแลตนมชนิดเส้น - ซ็อกโกแลตนมชนิดเกล็ด - ซ็อกโกแลตนมผสมอัลมอนด์ | <p>ต้องปฏิบัติตามประกาศฯ (ฉบับที่ 83) พ.ศ.2527 โดยต้องระบุชนิดซ็อกโกแลต</p> <p>¹ซ็อกโกแลตปรุงแต่งด้วยกลีนิรสนตามธรรมชาติ</p> <p>²ซ็อกโกแลตปรุงแต่งด้วยกลีนิรสนสังเคราะห์</p> <p>³ซ็อกโกแลตหลายชนิดที่บรรจุในภาชนะเดียวกัน</p> |

| ประเภทอาหาร | ตัวอย่างชื่อ | เงื่อนไข |
|---|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - ซ็อกโกแลตนมสอดไส้อัลมอนด์ - ซ็อกโกแลตขาว - ¹ซ็อกโกแลตรสสตรอเบอร์รี่ - ²ซ็อกโกแลตกลิ่นชาเขียว - ³ซ็อกโกแลตชนิดต่างๆ | |
| หมากฝรั่งและลูกอม (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 05.2, 05.3) | <ul style="list-style-type: none"> - หมากฝรั่งกลิ่นมินต์ - ลูกอมรสนม | ระบุชนิดตามประกาศฯ (ฉบับที่ 228) พ.ศ.2544 |
| ข้าวเติมวิตามิน (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 06.1) | <ul style="list-style-type: none"> - ข้าวเติมวิตามิน | ดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ประกาศฯ (ฉบับที่ 150) พ.ศ.2536 |
| แป้งข้าวกล้อง (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 06.2) | <ul style="list-style-type: none"> - แป้งข้าวกล้อง | ดูรายละเอียดเพิ่มเติม ที่ประกาศฯ (ฉบับที่ 44) พ.ศ.2523 |
| อาหารกึ่งสำเร็จรูป (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 06.3, 06.4 และ 12.2, 12.5) | <ul style="list-style-type: none"> - <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 |
| นํ้านมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 06.8) | <ul style="list-style-type: none"> - นํ้านมถั่วเหลือง<u>สเตอริไรส์</u> - นํ้านมถั่วเหลือง<u>ยูเอชทีผสมงาดำ</u> - นํ้านมถั่วเหลือง<u>ชนิดแห้ง</u> | |
| ขนมปัง (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 07.1) | <ul style="list-style-type: none"> - <u>ขนมปังลูกเกด</u> - <u>ขนมปังรสซ็อกโกแลต</u> | ดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ประกาศฯ (ฉบับที่ 224) พ.ศ.2544 |
| ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 08.3, 09.2) | <ul style="list-style-type: none"> - <u>ลูกชิ้นหมู</u> - <u>ไส้กรอกไก่</u> - <u>แหนมปลา</u> - <u>หมูยอ</u> | <ul style="list-style-type: none"> - ระบุชนิดตามประกาศฯ (ฉบับที่ 243) พ.ศ.2544 - ระบุชื่อของสัตว์ที่ใช้เป็นวัตถุดิบ |

| ประเภทอาหาร | ตัวอย่างชื่อ | เงื่อนไข |
|--|--|--|
| | - กุนเชียง/กุนเชียงไก่/กุนเชียงปลา | |
| ไข่เยี่ยวม้า (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 10.3) | - ไข่เยี่ยวม้า | ดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ประกาศฯ (ฉบับที่ 236) พ.ศ.2544 |
| 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 - ซอสแป้ง - ซอสพริกผสมมะเขือเทศ | ระบุชนิดของตามประกาศฯ (ฉบับที่ 201) พ.ศ.2543 |
| ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 12.6, 12.9) | - ซอสผงปรุงรส - เต้าเจี้ยว - น้ำจิ้มไก่/น้ำจิ้มซีฟู้ด | ดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ ประกาศฯ (ฉบับที่ 200) พ.ศ.2543 |
| น้ำปลา (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 12.6) | - น้ำปลาแท้ - น้ำปลาผสม - น้ำปลาจากกุ้ง - น้ำปลาจากกุ้ง 10% ผสมกับน้ำปลาแท้ 1% | 1.ต้องระบุชนิดตามประกาศฯ (ฉบับที่ 203) พ.ศ.2543 2. กรณีผลิตจากสัตว์อื่นที่ไม่ใช่ปลา ต้องระบุชื่อวัตถุดิบและปริมาณ |
| ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 12.9) | - ซอสปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง - ซอสผงปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลือง | ดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ประกาศฯ ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง (พ.ศ.2553) |

| ประเภทอาหาร | ตัวอย่างชื่อ | เงื่อนไข |
|---|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - ซิวดำหวาน - ซิวดำ | |
| น้ำแร่ธรรมชาติ (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 14.1) | <ul style="list-style-type: none"> - น้ำแร่ธรรมชาติจากเทือกเขาฟูจิ - น้ำแร่ธรรมชาติจากแหล่งน้ำพุ ชนิดมีฟอง - น้ำแร่ธรรมชาติอัดก๊าซจากเทือกเขามิลาโน | ต้องปฏิบัติตามประกาศฯ (ฉบับที่ 199) พ.ศ.2543 โดยระบุแหล่งที่มาของน้ำแร่ และกรณีมีการปรับปริมาณก๊าซ ให้มีการกำกับปริมาณก๊าซไว้ด้วย |
| น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 14.1) | <ul style="list-style-type: none"> - น้ำบริโภค - 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) | <ul style="list-style-type: none"> - 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) | <ul style="list-style-type: none"> - ชาใบ/ชาชนิดใบ - ชาผงสำเร็จรูป - ชาปรุงสำเร็จกลิ่นเลมอน พร้อมดื่ม - ชาผงปรุงสำเร็จกลิ่นมะลิ - ชาปรุงสำเร็จกลิ่นอบเชยชนิดแห้ง | ระบุชนิดตามประกาศฯ (ฉบับที่ 196) พ.ศ.2543, (ฉบับที่ 277) พ.ศ.2546 |
| กาแฟ (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 14.1) | <ul style="list-style-type: none"> - กาแฟอาราบิก้าแท้ - กาแฟคั่วบดแท้ - กาแฟคั่วบดผสมนม - กาแฟคั่วบดที่สกัดกาแฟีนออก - กาแฟสำเร็จรูป - กาแฟสำเร็จรูปผสมอัลมอนต์ - กาแฟสำเร็จรูปที่สกัดกาแฟีนออก - กาแฟปรุงสำเร็จชนิดผง | ระบุชนิดตามประกาศฯ (ฉบับที่ 197) พ.ศ.2543, (ฉบับที่ 276) พ.ศ.2546 |
| ชาสมุนไพร (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 14.1) | <ul style="list-style-type: none"> - ชาสมุนไพรดอกกระเจี๊ยบ - ชาสมุนไพรใบหม่อน | ดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ประกาศฯ (ฉบับที่ 280) พ.ศ.2547 |

| ประเภทอาหาร | ตัวอย่างชื่อ | เงื่อนไข |
|---|--|--|
| อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภค (หมวดอาหารตาม Codex หมวดที่ 16.0) | <ul style="list-style-type: none"> - ผัดพริกแกงหมูพร้อมบริโภค - ข้าวผัดกุ้ง - ชุดสุกี้ทะเลรวมมิตร พร้อมปรุง | ดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ประกาศฯ (ฉบับที่ 237) พ.ศ.2544 |
| วัตถุแต่งกลิ่นรส | <ul style="list-style-type: none"> - กลิ่นวานิลลา (วัตถุแต่งกลิ่นธรรมชาติ) - กลิ่นนม (วัตถุแต่งกลิ่นสังเคราะห์) - กลิ่นช็อกโกแลต (วัตถุแต่งกลิ่นสังเคราะห์) | ต้องระบุข้อความ วัตถุแต่งกลิ่นธรรมชาติ หรือ วัตถุแต่งกลิ่นรสสังเคราะห์ หรือ วัตถุแต่งกลิ่นรสสังเคราะห์ (แล้วแต่กรณี) ตามประกาศฯ (ฉบับที่ 223) พ.ศ.2544 |