

หลักเกณฑ์และแนวทางการอนุญาตเมล็ดพันธุ์
น้ำมันจากเมล็ดพันธุ์ชง โปรตีนจากเมล็ดพันธุ์ชง และ
ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดพันธุ์ชง
น้ำมันจากเมล็ดพันธุ์ชงหรือโปรตีนจากเมล็ดพันธุ์ชง

โดย กลุ่มกำกับดูแลก่อนออกสู่ตลาด กองอาหาร

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

สิงหาคม 2564

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
กฎหมายที่เกี่ยวข้อง	1
นิยาม	3
วิธีการ	4
ชื่ออาหาร	5
ตราหรือเครื่องหมายการค้า	6
ภาชนะบรรจุ	6
สูตรส่วนประกอบ	7
กรรมวิธีการผลิต	8
คุณภาพหรือมาตรฐาน	8
การพิจารณาผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐาน	9
การพิจารณารายงานผลการตรวจวิเคราะห์ด้านโภชนาการ	10
หน่วยงานที่ให้บริการตรวจวิเคราะห์	11
การแสดงฉลากอาหาร	11
การแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหารหรือขอแก้ไขรายละเอียดของอาหาร ที่ได้รับอนุญาตใช้ฉลากอาหาร	43
ตัวอย่างการแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหารหรือขอแก้ไขรายละเอียดของอาหาร ที่ได้รับอนุญาตใช้ฉลากอาหาร, เอกสารหรือหลักฐานประกอบการพิจารณา	44

หลักเกณฑ์และแนวทางการอนุญาตผลิตภัณฑ์เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง ขง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชงหรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง

ด้วยพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 กำหนดให้ผู้ที่ประสงค์จะผลิต/แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย หรือผลิตเพื่อส่งออก สำหรับอาหารควบคุมเฉพาะ ได้แก่ เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชงหรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง ต้องดำเนินการตามกฎหมายแห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ดังนี้

มาตรา 31 ผู้ใดจะผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหารควบคุมเฉพาะ จะต้องนำอาหารนั้นมาขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารต่อผู้อนุญาตเสียก่อน และตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยเรื่อง การดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร กำหนดให้ผู้ที่ประสงค์จะผลิตเพื่อจำหน่ายที่ไม่เข้าข่ายโรงงานต้องยื่นขออนุญาตใช้ฉลากอาหารและเมื่อได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการอนุญาตใช้ฉลากอาหารแล้ว จึงจะผลิตหรือนำเข้าได้

มาตรา 24 เพื่อประโยชน์ในการส่งออก และเมื่อมีความจำเป็นที่จะให้ผู้รับอนุญาตผลิตอาหารควบคุมเฉพาะเพื่อส่งออกไปจำหน่ายนอกราชอาณาจักรเป็นครั้งคราว ต้องขออนุญาตเป็นการเฉพาะคราวและได้ตามมาตรฐานของต่างประเทศหรือระหว่างประเทศ โดยอาจต่ำหรือสูงกว่าข้อกำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุขฯ ก็ได้

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง

เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชงหรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง

1. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 425) พ.ศ. 2564 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง

อื่นๆ

1. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 414) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

2. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ (416) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานหลักเกณฑ์เงื่อนไขและวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

3. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

4. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 281) พ.ศ.2547 เรื่องวัตถุเจือปนอาหาร

5. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 381 พ.ศ.2559 เรื่องวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 4)
6. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 418) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 2)
7. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 295) พ.ศ.2548 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก
8. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 367) พ.ศ.2557 เรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ
9. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 383) พ.ศ.2560 เรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ 2)
10. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 401) พ.ศ.2562 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ 3)
11. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ.2541 เรื่อง ฉลากโภชนาการ
12. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 219) พ.ศ.2544 เรื่อง ฉลากโภชนาการ (ฉบับที่ 2)
13. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 392 (พ.ศ.2561) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง ฉลากโภชนาการ (ฉบับที่ 3)
14. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 394 (พ.ศ.2561) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ
15. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 387) พ.ศ. 2560 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง
16. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 393) พ.ศ. 2561 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง (ฉบับที่ 2)
17. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 390) พ.ศ. 2561 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการใช้วัตถุในอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย
18. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 391) พ.ศ. 2561 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย
19. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 424) พ.ศ. 2564 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย
20. ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ว่าด้วย การดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร
21. ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงข้อความหรือเครื่องหมายการได้รับรองมาตรฐานระบบการผลิตอาหาร

นิยาม

1. “เมล็ดกัญชง” หมายความว่า เมล็ดจากต้นกัญชงที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ *Cannabis sativa* L. subsp. *sativa* ซึ่งได้รับอนุญาตถูกต้องตามกฎหมายว่าด้วยยาเสพติดให้โทษในประเภท 5 แห่งพระราชบัญญัติยาเสพติดให้โทษ พ. ศ. 2522
2. “น้ำมันจากเมล็ดกัญชง” หมายความว่า กลีเซอไรด์ของกรดไขมันชนิดต่าง ๆ ที่ได้จากเมล็ดกัญชง
3. “โปรตีนจากเมล็ดกัญชง” หมายความว่า สารประกอบอินทรีย์ ซึ่งเป็นพอลิเมอร์สายยาวของกรดแอมิโน (Amino acid) โดยให้พลังงาน 4 แคลอรี ต่อโปรตีน 1 กรัม ที่ได้จากเมล็ดกัญชงที่กะเทาะเปลือก หรือกากของเมล็ดกัญชงที่เอาไขมันออกแล้ว
4. “ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง หรือน้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ ที่ใช้รับประทานนอกเหนือจากการรับประทานอาหาร ตามปกติ ซึ่งมีเมล็ดกัญชง หรือน้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชงเป็นองค์ประกอบ อยู่ในรูปแบบเม็ด แคปซูล ผง เกล็ด ของเหลว หรือลักษณะอื่นซึ่งมิใช่รูปแบบอาหารตามปกติ (Conventional foods) สำหรับผู้บริโภคที่คาดหวังประโยชน์ทางด้านส่งเสริมสุขภาพ
5. ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง ต้องเป็นไปตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข 2 ท้ายประกาศฯ ซึ่งสรุปได้ดังนี้

ส่วนของเมล็ดกัญชง	หมวดอาหาร*	ประเภทอาหาร*	ปริมาณปนเปื้อนสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)	
			สารเตตราไฮโดรแคนนาบินอลทั้งหมด (Total THC)	สารแคนนาบิไดโอด (CBD)
เมล็ดกัญชง (Hemp seed, Hemp seed flour) และโปรตีนจากเมล็ดกัญชง (Hemp seed protein)	6.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า (Breakfast cereals, including rolled oats)	0.15	3.0
	7.1	ผลิตภัณฑ์ขนมอบชนิดไม่หวาน	0.15	3.0
	7.2	ผลิตภัณฑ์ขนมอบชนิดหวาน	0.15	3.0
	13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (Food supplements) จากโปรตีนจากเมล็ดกัญชง หรือ โปรตีนจากกากเมล็ดกัญชง (Hemp protein meal)	2.0	3.0
		ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (Food supplements) จากโปรตีนเข้มข้นจากเมล็ดกัญชง (Hemp protein concentrate) และโปรตีนสกัดจากเมล็ดกัญชง (Hemp protein isolate)	0.15	3.0
	14.1.5	เครื่องดื่มจากธัญชาติ (Cereal and grain beverages) ยกเว้น ชา กาแฟ ชาสมุนไพรและผลิตภัณฑ์ในลักษณะเดียวกัน	0.15	3.0
	15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้งหรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	0.15	3.0
	15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือเมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรสเป็นส่วนประกอบหลัก	0.15	3.0

ส่วนของเมล็ดกัญชง	หมวดอาหาร*	ประเภทอาหาร*	ปริมาณปนเปื้อนสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)	
			สารเตตราไฮโดรแคนนาบินอยด์ทั้งหมด (Total THC)	สารแคนนาบิไดออล (CBD)
น้ำมันจากเมล็ดกัญชง (hemp seed oil)	02.1.2	น้ำมันจากเมล็ดกัญชง (Hemp seed oil) ใช้บริโภคโดยตรง	1.0	3.0
	02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้าย หรือใช้เป็นวัตถุดิบ (Fat spreads, dairy fat spreads and blended spreads)	0.15	3.0
	12.7	สลัดและผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช (Salads (e.g., macaroni salad, potato salad) and sandwich spreads)	0.15	3.0
	13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (Food supplements) –Oil supplement	5.0	3.0

หมายเหตุ: * อ้างอิงจากหมวดอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

กรณีผลิตภัณฑ์อื่นนอกเหนือจากบัญชีหมายเลข 2 ต้องเป็นไปตามที่กำหนดเพิ่มเติม ตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด

วิธีการ

1. การขออนุญาตผลิตภัณฑ์

1.1 คำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (แบบ อ.17) พร้อมรายการเอกสารหลักฐานประกอบ กรณีเป็นสถานที่ผลิตอาหารเข้าข่ายโรงงาน

1.2 คำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร กรณีเป็นสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน

2. การขอแก้ไขรายการอนุญาตของผลิตภัณฑ์

2.1 คำขอแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหาร (แบบ อ.19) พร้อมรายการเอกสารหลักฐานประกอบ กรณีนำเข้า หรือสถานที่ผลิตเป็นโรงงานที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารของผลิตภัณฑ์ไว้

2.2 แบบการแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่ได้รับอนุญาตใช้ฉลากอาหาร พร้อมรายการเอกสารหลักฐานประกอบ กรณีสถานที่ผลิตไม่เข้าข่ายโรงงานที่ได้รับอนุญาตการใช้ฉลากอาหารของผลิตภัณฑ์

3. การเพิ่มฉลากอาหารเพื่อการส่งออก

หนังสือชี้แจงการขอเพิ่มฉลากอาหารที่ผลิตเพื่อส่งออกจำหน่ายนอกราชอาณาจักร พร้อมฉลากอาหารกรณีผลิตภัณฑ์ได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว

4. การขอใบแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ให้ยื่นคำขอใบแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (แบบ อ.20) หากใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (แบบ อ.18) ฉบับจริงสูญหาย หรือชำรุด หรือถูกทำลายบางส่วน

ชื่ออาหาร

1. ชื่ออาหาร ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 425) พ.ศ. 2564 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง เมล็ดถั่วเหลือง น้ำมันจากเมล็ดถั่วเหลือง โปรตีนจากเมล็ดถั่วเหลือง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดถั่วเหลือง น้ำมันจากเมล็ดถั่วเหลือง หรือโปรตีนจากเมล็ดถั่วเหลือง และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

ชื่ออาหารต้อง

1.1 ให้ระบุส่วนประกอบที่ใช้ เช่น “เมล็ดถั่วเหลือง” “น้ำมันจากเมล็ดถั่วเหลือง” “โปรตีนจากเมล็ดถั่วเหลือง” แล้วแต่กรณี และให้ใช้ชื่ออย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(1) ชื่อเฉพาะของอาหาร ชื่อสามัญหรือชื่อที่ใช้เรียกอาหารตามปกติ

(2) ชื่อที่แสดงประเภทหรือชนิดของอาหาร

(3) ชื่อทางการค้า การใช้ชื่อนี้จะต้องมีข้อความแสดงประเภทหรือชนิดของอาหาร กำกับที่ชื่ออาหารด้วย

1.2 กรณีเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ต้องมีข้อความ “ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร” เป็นส่วนหรือของชื่ออาหาร หรือกำกับชื่ออาหาร

1.3 ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร หรือไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ

1.4 ไม่พ้องเสียง พ้องรูป กับคำหรือข้อความที่สื่อถึงคุณประโยชน์ คุณภาพสรรพคุณอันเป็นการโอ้อวด หรือเป็นเท็จ หรือเกินจริง หรือหลอกลวงทำให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร

1.5 ไม่ขัดกับวัฒนธรรมและศีลธรรมอันดีงามของไทยหรือส่อไปในทางทำลายคุณค่าของภาษาไทย

1.6 ไม่ส่งเสริมหรือก่อให้เกิดความขัดแย้ง ความแตกแยก หรือผลกระทบในเชิงลบทั้งทางตรงหรือทางอ้อม ต่อสังคม วัฒนธรรม ศีลธรรม ประเพณี หรือพฤติกรรมที่เกี่ยวกับเพศ ภาษาและความรุนแรง

2. กรณีที่มีชื่ออาหารเป็นภาษาต่างประเทศ ชื่ออาหารภาษาต่างประเทศจะต้องมีความหมายสอดคล้องกับชื่ออาหารภาษาไทย

3. กรณีชื่ออาหารอาจทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดเกี่ยวกับลักษณะเฉพาะของอาหารนั้นๆ รวมทั้งแหล่งกำเนิด ต้องระบุข้อความหนึ่งข้อความใดประกอบชื่ออาหารด้วย ซึ่งอาจเป็นสารที่ใช้บรรจุหรือกรรมวิธีการผลิตหรือรูปลักษณะของอาหารหรือส่วนของพืชหรือสัตว์หรือแหล่งกำเนิดของอาหาร

4. กรณีผลิตเพื่อส่งออกเพียงอย่างเดียว สามารถแสดงเฉพาะชื่ออาหารภาษาต่างประเทศโดยไม่ต้องมีชื่ออาหารภาษาไทยก็ได้ และหากชื่ออาหารภาษาต่างประเทศนั้นไม่ใช่ภาษาอังกฤษ ให้ระบุชื่ออาหารว่า “ภาษา.....ที่มีความหมายว่า.....” ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดภาษาที่ใช้และความหมายตามลำดับ เช่น ภาษาจีนที่มีความหมายว่า น้ำมันจากเมล็ดถั่วเหลือง เป็นต้น

5. ไม่อนุญาตการกล่าวอ้างชนิดและปริมาณ รวมถึงการกล่าวอ้างทางสุขภาพของสารเตตราไฮโดรแคนนาบินอลทั้งหมด (Total Tetrahydrocannabinol, Total THC) และสารแคนนาบิไดออล (Cannabidiol, CBD)

ตัวอย่างชื่ออาหาร

1. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารน้ำมันจากเมล็ดกัญชง (hemp seed oil dietary supplement)
2. ขนมปังผสมเมล็ดกัญชง (Bread mixed with hemp seed)
3. เครื่องดื่มผงโปรตีนสกัดจากเมล็ดกัญชง (Hemp protein isolate powder beverage)

ตราหรือเครื่องหมายการค้า

ตราหรือเครื่องหมายการค้า ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 425) พ.ศ. 2564 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง และประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และประกาศฯ ที่เกี่ยวข้อง

1. ตราหรือเครื่องหมายการค้า ต้อง
 - 1.1 ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร หรือไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ
 - 1.2 ไม่ฟ้องเสียง ฟ้องรูป กับคำหรือข้อความที่สื่อถึงคุณประโยชน์ คุณภาพ สรรพคุณอันเป็นการโอ้อวดหรือเป็นเท็จ หรือเกินจริง หรือหลอกลวงทำให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร
 - 1.3 ไม่ขัดกับวัฒนธรรมและศีลธรรมอันดีงามของไทยหรือส่อไปในทางทำลายคุณค่าของภาษาไทย
 - 1.4 ไม่ส่งเสริมหรือก่อให้เกิดความขัดแย้ง ความแตกแยก หรือผลกระทบในเชิงลบทั้งทางตรงหรือทางอ้อมต่อสังคม วัฒนธรรม ศีลธรรม ประเพณี หรือพฤติกรรมที่เกี่ยวกับเพศ ภาษาและความรุนแรง
2. หากมีหลักฐานการจดทะเบียนเครื่องหมายการค้าให้นำมาประกอบการพิจารณาด้วย
3. ให้ระบุคำว่า “ตรา” หรือ “เครื่องหมายการค้า” กำกับชื่อตราหรือชื่อเครื่องหมายการค้าไว้ด้วย
4. กรณีที่มีชื่อตรา / เครื่องหมายการค้าเป็นภาษาต่างประเทศ ชื่อตรา / เครื่องหมายการค้าภาษาต่างประเทศจะต้องสอดคล้องกับชื่อตรา / เครื่องหมายการค้าของภาษาไทย

ภาชนะบรรจุ

ภาชนะบรรจุ ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

1. ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุผลิตภัณฑ์ ต้องมีคุณสมบัติดังนี้
 - 1.1 ต้องสะอาด
 - 1.2 ต้องไม่มีโลหะหนักหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
 - 1.3 ต้องไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
 - 1.4 ต้องไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร
 - 1.5 ต้องไม่เคยใช้บรรจุหรือห่อหุ้มปุ๋ย วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

1.6 ต้องไม่เป็นภาชนะบรรจุที่ทำขึ้นเพื่อใช้บรรจุสิ่งของอย่างอื่นที่มีใช่อาหารหรือมีรูพรอยประดิษฐ์ หรือ ข้อความใดที่ทำให้เกิดความเข้าใจผิดในสาระสำคัญของอาหารที่บรรจุในภาชนะนั้น

2. ชนิดของภาชนะบรรจุ : ให้ระบุชนิดของภาชนะบรรจุโดยละเอียด ทั้งภาชนะบรรจุและฝา เช่น ครอบป้องกันโลหะ และฝาโลหะปิดสนิท ถ้าเป็นพลาสติก ต้องแจ้งชนิดและสีพลาสติกด้วย เช่น กล่องกระดาษภายในบรรจุถุงพลาสติกชนิด พอลิเอทิลีนไสไม่มีสี, ขวดและฝาพลาสติกชนิดพอลิพรอพิลีนมีสี เป็นต้น

3. ขนาดบรรจุ สามารถแจ้งขนาดเดียว เช่น น้ำหนักสุทธิ 400 กรัม เป็นต้น หรือแจ้งเป็นช่วง เช่น น้ำหนัก สุทธิ 100-500 กรัม เป็นต้น โดยมีหน่วยเป็นระบบเมตริก

4. ปริมาณอาหารสำหรับลักษณะอาหารต่างๆ ให้แจ้งเป็นระบบเมตริก

4.1 อาหารที่เป็นของแข็ง แห้งหรือผง ให้แจ้งเป็นน้ำหนักสุทธิ เช่น กรัม กิโลกรัม

4.2 อาหารเป็นของเหลว ให้แจ้งเป็นปริมาตรสุทธิ เช่น ลิตร มิลลิลิตร

4.3 อาหารที่มีลักษณะกึ่งแข็งกึ่งเหลว อาจแจ้งเป็นน้ำหนักสุทธิหรือปริมาตรสุทธิก็ได้

ยกเว้น กรณีเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหารในรูปเม็ดหรือแคปซูล ให้แสดงจำนวนบรรจุ

สูตรส่วนประกอบ

สูตรส่วนประกอบที่ใช้ ต้องปลอดภัยต่อการบริโภคและเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง (ฉบับที่ 425) พ.ศ. 2564 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีน จากเมล็ดกัญชง และให้ดำเนินการดังนี้

1. กรณีมีส่วนประกอบที่เป็นอาหารใหม่และอาหารที่มีอาหารใหม่เป็นส่วนผสม (Novel Food) ต้องปฏิบัติตาม ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง อาหารใหม่ (Novel food)

2. แจ้งชื่อและปริมาณของวัตถุดิบหรือส่วนประกอบตามความเป็นจริงรวมให้ครบ 100 เปอร์เซ็นต์ ยกเว้น ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารให้แสดงสูตรส่วนประกอบต่อ 1 หน่วยบริโภค ทั้งนี้ สูตรส่วนประกอบต้องมีปลอดภัยในการ บริโภคและมีความสอดคล้องกับกฎหมาย

3. ไม่มีฮอร์โมน หรือสารปฏิชีวนะ หรือสารที่เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้าหรือจำหน่าย

4. กรณีใช้วัตถุเจือปนอาหาร ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร โดยให้แจ้งเป็นชื่อสามัญหรือชื่อทางเคมีและ/หรือกำกับด้วย INS number ที่ใช้เรียกวัตถุเจือปนอาหารนั้นตามระบบ มาตรฐานที่เป็นสากล (Codex) กรณีเป็นวัตถุเจือปนอาหารชนิดผสมให้แจ้งเลขสารบบอาหารหรือแจ้งสูตร ส่วนประกอบย่อยแต่ละตัวด้วย

5. กรณีเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ที่มีส่วนผสมของวิตามินหรือแร่ธาตุ ต้องมีปริมาณของวิตามินหรือแร่ธาตุ ไม่น้อยกว่าร้อยละสิบห้า และไม่เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดในบัญชีสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคประจำวันสำหรับคน

ไทยอายุตั้งแต่หกปีขึ้นไป (Thai RDI) ทั้งนี้ วิตามินหรือแร่ธาตุที่ยังไม่ได้กำหนดไว้ ให้เป็นไปตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

6. กรณีเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ที่มีส่วนผสมของวิตามิน แร่ธาตุหรือกรดอะมิโน ต้องมีรายละเอียดเป็นไปตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อกำหนดการใช้ส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารชนิดวิตามินและแร่ธาตุ และกรดอะมิโน

7. กรณีเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ที่มีส่วนผสมของพืช ต้องมีรายละเอียดเป็นไปตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง รายชื่อพืชที่ใช้ได้ในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

8. ข้อกำหนดเฉพาะ (Specification) ของวัตถุดิบ หรือผลิตภัณฑ์ (ถ้ามี) ให้ระบุรายละเอียดอย่างน้อย ชื่อ, แหล่งที่มา, ชนิดและปริมาณสารสำคัญ (active ingredient) ทั้งนี้ กรณีที่มีข้อกำหนดเฉพาะ (Specification) ตามที่มาตรฐานสากลกำหนดไว้ ต้องสอดคล้องกับมาตรฐานดังกล่าวด้วย ตัวอย่าง เช่น

- ข้อกำหนดเฉพาะ (Specification) ของโปรตีนเข้มข้นจากเมล็ดกัญชง (Hemp seed concentrate) อย่างน้อยให้ระบุขนาดและปริมาณของโปรตีน

- ข้อกำหนดเฉพาะ (Specification) ของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีน้ำมันจากเมล็ดกัญชงหรือเมล็ดกัญชงเป็นส่วนประกอบ อย่างน้อยให้ระบุชนิดและปริมาณของกรดไขมันกลุ่มโอเมก้า 6 ได้แก่ กรดไลโนเลนิก และกรดไขมันกลุ่มโอเมก้า 3 ได้แก่ กรดแอลฟา-ไลโนเลนิก ใน 1 หน่วยบริโภค

กรรมวิธีการผลิต

กรรมวิธีการผลิต ต้องเหมาะสมและสอดคล้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้ ดังนี้

1. กรรมวิธีผลิต แจ้งรายละเอียดให้ตรงตามที่เกิดจริง โดยเริ่มตั้งแต่ขั้นตอนแรกจนถึงการบรรจุและให้สอดคล้องกับสูตรส่วนประกอบ (มีการใส่วัตถุดิบต่างๆ ในขั้นตอนใด) โดยให้แจ้งกรรมวิธีการทำลายเชื้อจุลินทรีย์และแจ้งอุณหภูมิ เวลา ความดันที่ใช้ (ถ้ามี), อุณหภูมิที่ทำให้เย็นลง (ถ้ามี), กรรมวิธีทำให้แห้งหรือทำให้เป็นผง (ถ้ามี), กรรมวิธีทำให้เป็นเนื้อเดียวกัน (ถ้ามี) และหากมีการกรองให้แจ้งอุปกรณ์และ/หรือสารที่ใช้กรองด้วย

2. กรรมวิธีอื่น นอกเหนือจากที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนผสมของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง ต้องเป็นไปตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด

คุณภาพหรือมาตรฐาน

คุณภาพหรือมาตรฐาน ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนผสมของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง และประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง

การพิจารณาผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐาน

1. หน่วยงานการตรวจวิเคราะห์อาหาร

1.1 หน่วยงานของรัฐทั้งในประเทศและต่างประเทศ

1.2 หน่วยงานหรือองค์กรที่ได้รับมอบหมายหรือได้รับการรับรองจากหน่วยงานของประเทศนั้นๆ

1.3 หน่วยงานหรือองค์กรทั้งในประเทศและต่างประเทศที่ได้รับการรับรองโดยหน่วยงานรับรองห้องปฏิบัติการตามมาตรฐานสากล

หมายเหตุ การใช้ผลการตรวจวิเคราะห์จากหน่วยงานตามข้อ (1.2) หรือ ข้อ(1.3) จะต้องแนบหลักฐานการได้รับมอบหมายหรือได้รับการรับรองจากหน่วยงานของรัฐของประเทศนั้นๆ (ข้อ1.2) หรือหลักฐานการได้รับการรับรองโดยหน่วยงานรับรองห้องปฏิบัติการตามมาตรฐานสากลอย่างน้อยเทียบเท่า (ISO/IEC 17025) (ข้อ 1.3) โดยต้องมีรายงานตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานและชนิดอาหารที่ได้รับการมอบหมายหรือได้รับการรับรองตรงตามที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับของอาหารชนิดนั้นๆ

2. ผลการตรวจวิเคราะห์

2.1 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐาน

(1) ต้องมีรายละเอียดครบทุกรายการตามที่กำหนดไว้ในประกาศฯ โดยมีระบุรายละเอียดไว้ในคู่มือรายการตรวจวิเคราะห์อาหารควบคุมเฉพาะและอาหารกำหนดคุณภาพมาตรฐาน 9 ประเภท เพื่อประกอบการขออนุญาต

(2) ต้องเป็นต้นฉบับที่มีอายุไม่เกิน 1 ปี คือนับตั้งแต่วันที่ออกรายงานผลการตรวจวิเคราะห์จนถึงวันที่ยื่นคำขอ ทั้งนี้ กรณีจำเป็นต้องใช้ผลการตรวจวิเคราะห์จากหลายหน่วยงาน รายงานผลการตรวจวิเคราะห์อาหารแต่ละหน่วยงานต้องระบุรุ่นการผลิต โดยอนุโลมให้ใช้กรณีในรุ่นการผลิตเดียวกัน

(3) กรณีต้องวิเคราะห์ซ่อม หรือวิเคราะห์เพิ่ม ต้องส่งวิเคราะห์ที่หน่วยงานเดิมเท่านั้น ยกเว้นหน่วยงานนั้นไม่สามารถวิเคราะห์ในรายการดังกล่าวได้ โดยผู้ส่งวิเคราะห์ต้องมีหนังสือชี้แจงข้อเท็จจริง

(4) กรณีผลการตรวจวิเคราะห์ระบุชื่ออาหาร ชื่อตรา ชื่อ และ/หรือ สถานที่ผลิตไม่ตรงกับที่แจ้งในคำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (อ.17) หรือคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร ให้ชี้แจงเหตุผลที่ผลการตรวจวิเคราะห์ระบุชื่ออาหาร ชื่อตรา ชื่อและสถานที่ผลิตไม่ตรงตามที่ยื่นคำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร และหากพิสูจน์ได้ว่าผลิตภัณฑ์ที่ส่งตรวจวิเคราะห์เป็นไปตามที่ขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือ ขออนุญาตใช้ฉลากอาหารให้รับรองว่า “รับรองตัวอย่างที่ส่งวิเคราะห์มีสูตรเดียวกับที่ขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือขออนุญาตใช้ฉลากและผลิตโดย...” (แจ้งชื่อและที่ตั้งสถานที่ผลิตจริง)

(5) กรณีขอใช้ผลการตรวจวิเคราะห์ร่วม

- อาหารที่จะใช้ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานด้านกายภาพ เคมี จุลินทรีย์ร่วมจะต้องมีสูตรส่วนประกอบ, กรรมวิธีการผลิต และสถานที่ผลิตเดียวกันกับอาหารที่ได้รับอนุญาตไว้แล้ว ยกเว้นกรณีขอใช้ผลการตรวจวิเคราะห์สารอาหารร่วมจะต้องมีสูตรส่วนประกอบ, กรรมวิธีการผลิตเดียวกัน โดยอาจผลิตจากสถานที่ผลิตแตกต่างกันได้

- กรณีผลการตรวจวิเคราะห์เป็นของบุคคลหรือนิติบุคคลอื่น ต้องยื่นหนังสือยินยอมให้ใช้ผลการตรวจวิเคราะห์ร่วมจากเจ้าของสิทธิ์ผลการตรวจวิเคราะห์นั้น พร้อมหนังสือขอใช้ผลวิเคราะห์ร่วมจากผู้ที่ใช้ผลการตรวจวิเคราะห์ร่วมจากผู้ขอใช้ประกอบการพิจารณา โดยผู้ลงนามหนังสือข้างต้นอาจเป็นผู้รับอนุญาตผลิต/แบ่งบรรจุ หรือกรรมการของนิติบุคคลที่มีอำนาจผูกพันตามหนังสือรับรองการจดทะเบียนของนิติบุคคล

2.2 รายงานผลวิเคราะห์ภาชนะบรรจุพลาสติกตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 295) พ.ศ.2548 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานภาชนะบรรจุพลาสติก เก็บไว้ ณ สถานที่ผลิต กรณีมีการใช้ภาชนะบรรจุพลาสติกมีสี นอกเหนือจากสีขาวหรือสีที่สัมผัสอาหารเหลวหรือกึ่งแข็งกึ่งเหลว

การพิจารณารายงานผลการตรวจวิเคราะห์ด้านโภชนาการ

1. ผลการตรวจวิเคราะห์จากส่วนราชการหรือสถาบันที่คณะกรรมการกำหนด หรือ

2. ผลการตรวจวิเคราะห์จากห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ที่เป็นสากล (Authorized body) ของเอกชน หรือห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ของบริษัทที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานรับรองห้องปฏิบัติการ ไม่ว่าจะเป็หน่วยวิเคราะห์ภายในประเทศหรือต่างประเทศ

2.1 กรณีต้องการตรวจวิเคราะห์เฉพาะรายการสารอาหาร ต้องมีหลักฐานแสดงว่าหน่วยงานตรวจวิเคราะห์นั้นๆ มีมาตรฐานการตรวจวิเคราะห์ อย่างน้อยเทียบเท่า ISO 17025 หรือมีหน่วยงานราชการรับรองในรายการตรวจวิเคราะห์นั้น

2.2 กรณีหน่วยตรวจวิเคราะห์ได้รับ ISO 17025 ครอบคลุมรายการตรวจวิเคราะห์สารอาหารตามที่กำหนดในกรอบข้อมูลโภชนาการแบบเต็มตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ.2541 เรื่อง ฉลากโภชนาการ หน่วยตรวจวิเคราะห์สามารถวิเคราะห์สารอาหารได้ทุกรายการ

3. สามารถใช้ผลการตรวจวิเคราะห์ของหลายหน่วยงานประกอบได้

4. สามารถใช้ผลการตรวจวิเคราะห์ที่มีอายุเกิน 1 ปีได้ ในกรณีที่สูตรส่วนประกอบไม่เปลี่ยนแปลงจากเดิม

5. กรณีขอใช้ผลการตรวจวิเคราะห์ร่วม สูตรส่วนประกอบต้องไม่เปลี่ยนแปลงจากเดิม

6. การยอมรับค่าความแตกต่างของสารอาหารระหว่างผลวิเคราะห์และที่แสดงบนฉลาก

6.1 การแสดงชนิดและปริมาณสารอาหารดังต่อไปนี้บนฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร ใหัยอมรับความแตกต่างของสารอาหารระหว่างค่าที่ได้จากผลวิเคราะห์และค่าที่แสดงบนฉลากตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(1) โปรตีน คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด โยอาหาร และไขมันไม่อิ่มตัว (เชิงเดี่ยวและเชิงซ้อน) ต้องตรวจพบไม่น้อยกว่า 80% ของปริมาณที่แสดงบนฉลาก

(2) พลังงาน น้ำตาลทั้งหมด ไขมันทั้งหมด ไขมันอิ่มตัว ไขมันทรานส์ และคอเลสเตอรอล ต้อง ตรวจพบไม่น้อยกว่า 80% และไม่เกิน 120% ของปริมาณที่แสดงบนฉลาก

(3) วิตามินและแร่ธาตุ ยกเว้นโซเดียม ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ดังนี้

(ก) วิตามินและแร่ธาตุตามธรรมชาติ ต้องตรวจพบไม่น้อยกว่า 80% ของปริมาณที่แสดงบนฉลาก

(ข) กรณีเติมวิตามินและแร่ธาตุ ต้องตรวจพบวิตามินและแร่ธาตุนั้น ไม่น้อยกว่า 100% ของปริมาณที่แสดงบนฉลาก

(4) โซเดียม ต้องตรวจพบไม่น้อยกว่า 80% และไม่เกิน 120% ของปริมาณที่แสดงบนฉลาก

6.2 ร้อยละของความแตกต่างของสารอาหารระหว่างค่าที่ได้จากผลวิเคราะห์และค่าที่แสดงบนฉลาก ให้คำนวณดังนี้ ร้อยละของความแตกต่าง (%) = ค่าที่ได้จากผลวิเคราะห์ \times 100 ค่าที่แสดงบนฉลาก

6.3 ปริมาณของสารอาหารที่ตรวจพบตามข้อ 6.1 (3) ต้องไม่เกินปริมาณสูงสุดของสารอาหารที่ ยอมให้มีได้ต่อหนึ่งหน่วยบริโภคหรือต่อวัน ตามหลักเกณฑ์และวิธีปฏิบัติเกี่ยวกับการเติมสารอาหารในผลิตภัณฑ์อาหาร (Nutrification)

ปริมาณสารอาหารที่แสดงบนฉลากอาหารต้องเป็นไปตามการยอมรับค่าความแตกต่างของสารอาหารระหว่างผลวิเคราะห์และที่แสดงบนฉลาก และต้องสอดคล้องตามประกาศที่กำหนดไว้เป็นการเฉพาะด้วย

หน่วยงานที่ให้บริการตรวจวิเคราะห์

รายชื่อและเงื่อนไขห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ สามารถศึกษารายละเอียดที่เว็บไซต์กองอาหาร หัวข้อหลักเกณฑ์การขออนุญาตผลิตภัณฑ์ -> ส่วนราชการหรือสถาบันที่คณะกรรมการอาหารให้การยอมรับผลการตรวจวิเคราะห์อาหาร หรือ <https://www.fda.moph.go.th/sites/food/SitePages/View.aspx?T=Contacts&TF=1&IDdata=13>

การแสดงฉลากอาหาร

ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง ให้แสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้ด้วย แล้วแต่กรณี

1. รายละเอียดที่ต้องแสดงบนฉลาก ต้องแสดงข้อความเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ ดังตาราง


รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้ปรุงหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค หรือมีใช้จำหน่าย ต่อผู้แบ่งบรรจุ หรือมีใช้จำหน่าย ต่อผู้ปรุง หรือมีใช้ จำหน่ายต่อผู้ จำหน่ายอาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
(1) ชื่ออาหาร	✓	✓		1. ชื่ออาหารอย่างหนึ่งอย่างใด ดังต่อไปนี้ (1.1) ชื่อเฉพาะของอาหาร ชื่อสามัญหรือชื่อที่ใช้เรียกอาหารตามปกติ (1.2) ชื่อที่แสดงประเภทหรือชนิดของอาหาร (1.3) ชื่อทางการค้า การใช้ชื่อนี้จะต้องมีข้อความแสดงประเภทหรือชนิดของอาหาร กำกับที่ชื่ออาหารด้วย

หมายเหตุ ⁽¹⁾ฉลากอาหารที่มีใช้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค หรือมีใช้จำหน่ายต่อผู้แบ่งบรรจุ หรือมีใช้จำหน่ายต่อผู้ปรุง หรือมีใช้จำหน่ายต่อผู้จำหน่ายอาหาร อย่างน้อยต้องแสดงรายละเอียดตามข้อ 1,2,3,4,5 และ 7 โดยอาจแสดงข้อความเป็นภาษาอังกฤษแทนก็ได้ และต้องกำกับข้อความ ข้อความ “เป็นวัตถุอันตรายสำหรับแปรรูปอาหารเท่านั้น” หรือข้อความอื่นที่มีความหมายในทำนองเดียวกันไว้บนฉลากด้วย ทั้งนี้ ต้องมีการแสดงรายละเอียดทั้งหมดเป็นภาษาไทยไว้ในคู่มือหรือเอกสารประกอบการจำหน่ายทุกครั้ง

กรณีผู้ผลิตอาหาร เพื่อใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารของตนเอง หรือจำหน่ายให้แก่ผู้แปรรูปอาหารโดยมีข้อตกลงการให้ข้อมูลไว้แล้ว ให้ยกเว้นการแสดงส่วนประกอบเป็นร้อยละไว้ที่ฉลากหรือคู่มือหรือเอกสารประกอบการจำหน่าย

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้ปรุงหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค หรือมีใช้จำหน่าย ต่อผู้แบ่งบรรจุ หรือมีใช้จำหน่าย ต่อผู้ปรุง หรือมีใช้ จำหน่ายต่อผู้ จำหน่ายอาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
				<p>2. กรณีชื่ออาหารอาจทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดเกี่ยวกับลักษณะเฉพาะของอาหารนั้นๆ รวมทั้งแหล่งกำเนิด ต้องระบุข้อความหนึ่งข้อความใดประกอบชื่ออาหารด้วยซึ่งอาจเป็นสารที่ใช้บรรจุหรือกรรมวิธีการผลิตหรือรูปลักษณะของอาหารหรือส่วนของพืชหรือสัตว์หรือแหล่งกำเนิดของอาหาร</p> <p>3. กรณีใช้สารอาหาร/สารสำคัญของสารสกัด/ส่วนประกอบสำคัญเป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหาร/คำกำกับชื่ออาหาร ต้องส่งผลวิเคราะห์ชนิดและปริมาณสารนั้น เช่น ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารน้ำมันจากเมล็ดักัญชงผสมวิตามินดี ต้องส่งผลวิเคราะห์ปริมาณของวิตามินดีด้วย</p> <p>4. ชื่ออาหารให้ระบุส่วนประกอบที่ใช้ เช่น “เมล็ดักัญชง” “น้ำมันจากเมล็ดักัญชง” หรือ “โปรตีนจากเมล็ดักัญชง” แล้วแต่กรณี</p>

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ						
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้ปรุงหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค หรือมีใช้จำหน่าย ต่อผู้แบ่งบรรจุ หรือมีใช้จำหน่าย ต่อผู้ปรุง หรือมีใช้ จำหน่ายต่อผู้ จำหน่ายอาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก							
				<p>กรณีเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ต้องมีคำว่า “ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร” กำกับชื่ออาหารด้วย</p> <p>5. อยู่ในตำแหน่งที่สามารถเห็นได้ชัดเจน เช่น ส่วนสำคัญของฉลาก ด้านหน้า หรือตำแหน่งอื่นที่ผู้บริโภคเห็นได้ชัดเจน</p> <p>6. มีข้อความต่อเนื่องกันในแนวนอน</p> <p>7. ตัวอักษรต้องอ่านได้ชัดเจนได้สัดส่วนสัมพันธ์กับขนาดพื้นที่ฉลาก โดยมีข้อกำหนดความสูงของตัวอักษร ดังนี้</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ขนาดพื้นที่ของฉลาก</th> <th>ขนาดตัวอักษร</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ตั้งแต่ 35 ตารางเซนติเมตร</td> <td>ไม่น้อยกว่า 2 มิลลิเมตร</td> </tr> <tr> <td>น้อยกว่า 35 ตารางเซนติเมตร</td> <td>ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร</td> </tr> </tbody> </table>	ขนาดพื้นที่ของฉลาก	ขนาดตัวอักษร	ตั้งแต่ 35 ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า 2 มิลลิเมตร	น้อยกว่า 35 ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร
ขนาดพื้นที่ของฉลาก	ขนาดตัวอักษร									
ตั้งแต่ 35 ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า 2 มิลลิเมตร									
น้อยกว่า 35 ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร									

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้ปรุงหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค หรือมิใช่จำหน่าย ต่อผู้แบ่งบรรจุ หรือมิใช่จำหน่าย ต่อผู้ปรุง หรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้ จำหน่ายอาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
				<p>8. สีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกันซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน</p> <p>9. ฉลากที่แสดงเครื่องหมายการค้า ต้องระบุคำว่า “ตรา” หรือ “เครื่องหมายการค้า” หรือ “เครื่องหมายการค้าจดทะเบียน” กำกับชื่อเครื่องหมายการค้านั้นด้วย โดยต้องมีลักษณะเห็นได้ชัดเจน อ่านได้ง่ายและขนาดตัวอักษรต้องสัมพันธ์กับขนาดพื้นที่ฉลาก</p>
(2) เลขสารบบอาหาร	✓	✓	(2)	<p>ให้แสดงเลขสารบบอาหารในเครื่องหมาย </p> <p>ด้วยตัวเลขที่มีสีตัดกับสีพื้นของกรอบ และมีขนาดไม่เล็กกว่า 2 มิลลิเมตร สีของกรอบตัดกับสีพื้นของฉลาก</p>

หมายเหตุ ⁽²⁾ อาหารที่ผลิตเพื่อการส่งออก อาจเลือกแสดงเลขสารบบอาหาร หรือเลขสถานที่ผลิตอาหาร หรือชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิตอย่างหนึ่งอย่างใดก็ได้

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้ปรุงหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค หรือมีใช้จำหน่าย ต่อผู้แบ่งบรรจุ หรือมีใช้จำหน่าย ต่อผู้ปรุง หรือมีใช้ จำหน่ายต่อผู้ จำหน่ายอาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
<p>(3) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุ หรือสำนักงานใหญ่ แล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้</p> <p>(3.1) <u>อาหารที่ผลิตในประเทศ</u> ให้แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุ หรือแสดงชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุก็ได้ โดยต้องมีข้อความดังต่อไปนี้ กำกับไว้ด้วย</p> <p>(3.1.1) ข้อความว่า “ผู้ผลิต” หรือ “ผลิตโดย” สำหรับกรณีเป็นผู้ผลิต</p>	✓	✓	(3)	<p>1. มีลักษณะเห็นได้ชัดเจน และอ่านได้ง่าย ขนาดของตัวอักษรต้องสัมพันธ์กับขนาดของพื้นที่ฉลาก</p> <p>2. สีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกันซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน</p>

⁽³⁾ ฉลากอาหารที่ผลิตเพื่อการส่งออก ต้องแสดงชื่อประเทศผู้ผลิต และอาจเลือกแสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตแทนเลขสารบบอาหารหรือเลขสถานที่ผลิตอาหาร

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ						
	ที่จำหน่ายต่อผู้บริโภคหรือผู้ปรุงหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้จำหน่ายอาหาร	ที่มีใช้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือมีใช้จำหน่ายต่อผู้แบ่งบรรจุหรือมีใช้จำหน่ายต่อผู้ปรุง หรือมีใช้จำหน่ายต่อผู้จำหน่ายอาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิตเพื่อส่งออก							
<p>(3.1.2) ข้อความว่า “ผู้แบ่งบรรจุ” หรือ “แบ่งบรรจุโดย” สำหรับกรณีเป็นผู้แบ่งบรรจุ</p> <p>(3.1.3) ข้อความว่า “สำนักงานใหญ่” สำหรับกรณีเป็นผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุที่ประสงค์จะแสดงชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่</p>										
<p>(4) ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก</p> <p>(ก) อาหารที่เป็นผงหรือแห้ง ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ</p> <p>(ข) อาหารที่เป็นของเหลว ให้แสดงปริมาตรสุทธิ</p> <p>(ค) อาหารที่มีลักษณะครึ่งแข็งครึ่งเหลว อาจ</p>	✓	✓		<p>1. มีขนาดความสูงของตัวอักษรแล้วแต่กรณีดังนี้</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ขนาดพื้นที่ของฉลาก</th> <th>ขนาดตัวอักษร</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ไม่เกิน 100 ตารางเซนติเมตร</td> <td>ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร</td> </tr> <tr> <td>มากกว่า 100 ตารางเซนติเมตร</td> <td>ไม่น้อยกว่า 1.5 มิลลิเมตร</td> </tr> </tbody> </table>	ขนาดพื้นที่ของฉลาก	ขนาดตัวอักษร	ไม่เกิน 100 ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร	มากกว่า 100 ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า 1.5 มิลลิเมตร
ขนาดพื้นที่ของฉลาก	ขนาดตัวอักษร									
ไม่เกิน 100 ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร									
มากกว่า 100 ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า 1.5 มิลลิเมตร									

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้ปรุงหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค หรือมีใช้จำหน่าย ต่อผู้แบ่งบรรจุ หรือมีใช้จำหน่าย ต่อผู้ปรุง หรือมีใช้ จำหน่ายต่อผู้ จำหน่ายอาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
แสดงเป็นน้ำหนักสุทธิหรือปริมาตรสุทธิก็ได้ กรณีเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหารในรูปเม็ดหรือ แคปซูล ให้แสดงจำนวนบรรจุ				<p>2. ให้แสดงไว้ในตำแหน่งที่สามารถเห็นได้ชัดเจน</p> <p>3. สีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกันซึ่งทำให้ ข้อความที่ระบุด้านได้ชัดเจน</p> <p>4. การแสดงปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก เช่น แสดงเป็น กรัม (ก.) หรือ กิโลกรัม (กก.) หรือ มิลลิลิตร (มล.) หรือ ลิตร (ล.) หรือ เดซิลิตร (ดล.) อาจแสดงเป็นภาษาอังกฤษร่วมด้วยก็ได้ เช่น gram (g.) หรือ Kilogram (kg) หรือ milliliter (ml) หรือ Liter (l) หรือ Deciliter (dl) เป็นต้น</p> <p><u>ตัวอย่าง</u> กรณีจำหน่ายต่อผู้บริโภค (ต่อหน่วยภาชนะบรรจุ)</p> <p>- ปริมาตรสุทธิ 100 มิลลิลิตร - น้ำหนักสุทธิ 300 กรัม</p>

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้ปรุงหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค หรือมีใช้จำหน่าย ต่อผู้แบ่งบรรจุ หรือมีใช้จำหน่าย ต่อผู้ปรุง หรือมีใช้ จำหน่ายต่อผู้ จำหน่ายอาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
				<p><u>ตัวอย่าง</u> กรณีจำหน่ายต่อผู้บริโภค (ภาชนะบรรจุย่อยในภาชนะบรรจุใหญ่)</p> <ul style="list-style-type: none"> - น้ำหนักสุทธิ 300 กรัม (6 กรัม X 50 ซอง) - น้ำหนักสุทธิ 6 กรัม X 50 ซอง (Net weight 6 g.X 50 sticks) - ปริมาตรสุทธิ 250 มิลลิลิตร X 12 กล่อง <p><u>ตัวอย่าง</u> กรณีผลิตภัณฑ์เสริมอาหารในรูปเม็ดหรือแคปซูล จำหน่ายต่อผู้บริโภค</p> <ul style="list-style-type: none"> - บรรจุ 1 ขวด 50 แคปซูล (50 capsules) - บรรจุกล่องละ 5 แผง (30 เม็ด)

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ						
	ที่จำหน่ายต่อผู้บริโภคหรือผู้ปรุงหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้จำหน่ายอาหาร	ที่มีใช้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือมีใช้จำหน่ายต่อผู้แบ่งบรรจุหรือมีใช้จำหน่ายต่อผู้ปรุง หรือมีใช้จำหน่ายต่อผู้จำหน่ายอาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิตเพื่อส่งออก							
(5) ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยเรียงลำดับปริมาณจากมากไปน้อย ยกเว้น กรณีผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ให้แสดงปริมาณต่อ 1 หน่วยบริโภค	✓	✓		<p>1. มีขนาดความสูงของตัวอักษรแล้วแต่กรณีดังนี้</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">ขนาดพื้นที่ของฉลาก</th> <th style="width: 50%;">ขนาดตัวอักษร</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ไม่เกิน 100 ตารางเซนติเมตร</td> <td>ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร</td> </tr> <tr> <td>มากกว่า 100 ตารางเซนติเมตร</td> <td>ไม่น้อยกว่า 1.5 มิลลิเมตร</td> </tr> </tbody> </table> <p>ฉลากอาหารที่มีพื้นที่ทั้งหมดน้อยกว่า 35 ตารางเซนติเมตร การแสดงส่วนประกอบ อาจแสดงไว้บนหีบห่อของอาหารแทนได้</p> <p>2. สีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกันซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน</p> <p>3. ฉลากอาหารที่มีใช้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร ต้องแสดงข้อความว่า “เป็นวัตถุติด</p>	ขนาดพื้นที่ของฉลาก	ขนาดตัวอักษร	ไม่เกิน 100 ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร	มากกว่า 100 ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า 1.5 มิลลิเมตร
ขนาดพื้นที่ของฉลาก	ขนาดตัวอักษร									
ไม่เกิน 100 ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร									
มากกว่า 100 ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า 1.5 มิลลิเมตร									

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ												
	ที่จำหน่ายต่อผู้บริโภคหรือผู้ปรุงหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้จำหน่ายอาหาร	ที่มีใช้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือมีใช้จำหน่ายต่อผู้แบ่งบรรจุหรือมีใช้จำหน่ายต่อผู้ปรุง หรือมีใช้จำหน่ายต่อผู้จำหน่ายอาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิตเพื่อส่งออก													
				สำหรับแปรรูปอาหารเท่านั้น” หรือข้อความอื่นที่มีความหมายในทำนองเดียวกันที่ฉลาก												
<p>(6) ข้อมูลเกี่ยวกับสารอาหารและพลังงานในฉลากจีดีเอ (GDA) และฉลากโภชนาการ สำหรับอาหารที่ต้องแสดงฉลาก GDA ดังนี้</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>หมวดอาหาร</th> <th>ประเภทอาหาร</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>7.1</td> <td>ผลิตภัณฑ์ขนมอบชนิดไม่หวาน</td> </tr> <tr> <td>7.2</td> <td>ผลิตภัณฑ์ขนมอบชนิดหวาน</td> </tr> <tr> <td>14.1.5</td> <td>เครื่องดื่มจากธัญชาติ (Cereal and grain beverages) ยกเว้น ชา กาแฟ ชาสมุนไพรและผลิตภัณฑ์ในลักษณะเดียวกัน</td> </tr> </tbody> </table>	หมวดอาหาร	ประเภทอาหาร	7.1	ผลิตภัณฑ์ขนมอบชนิดไม่หวาน	7.2	ผลิตภัณฑ์ขนมอบชนิดหวาน	14.1.5	เครื่องดื่มจากธัญชาติ (Cereal and grain beverages) ยกเว้น ชา กาแฟ ชาสมุนไพรและผลิตภัณฑ์ในลักษณะเดียวกัน	✓			<p>1. ขนาดความสูงของตัวอักษร</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ขนาดพื้นที่ของฉลาก</th> <th>ขนาดตัวอักษร</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ทุกขนาด</td> <td>ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร</td> </tr> </tbody> </table> <p>2. สีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกันซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน</p> <p>3. ฉลาก GDA ต้องมีรูปแบบและรายละเอียดสอดคล้องกับข้อกำหนดในบัญชีแนบท้ายของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยอาหารที่ต้องแสดง</p>	ขนาดพื้นที่ของฉลาก	ขนาดตัวอักษร	ทุกขนาด	ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร
หมวดอาหาร	ประเภทอาหาร															
7.1	ผลิตภัณฑ์ขนมอบชนิดไม่หวาน															
7.2	ผลิตภัณฑ์ขนมอบชนิดหวาน															
14.1.5	เครื่องดื่มจากธัญชาติ (Cereal and grain beverages) ยกเว้น ชา กาแฟ ชาสมุนไพรและผลิตภัณฑ์ในลักษณะเดียวกัน															
ขนาดพื้นที่ของฉลาก	ขนาดตัวอักษร															
ทุกขนาด	ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร															

รายละเอียดที่ต้องแสดง		ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
		ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้ปรุงหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค หรือมิใช่จำหน่าย ต่อผู้แบ่งบรรจุ หรือมิใช่จำหน่าย ต่อผู้ปรุง หรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้ จำหน่ายอาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติแป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก				ฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ 4. ฉลากโภชนาการ ต้องมีรูปแบบและรายละเอียดสอดคล้องกับ ข้อกำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย ฉลาก โภชนาการ อย่างไม่อย่างหนึ่ง ดังนี้ 4.1 แสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบเต็ม ตามข้อ 1.1 ของบัญชี หมายเลข 1 ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ. 2541 เรื่อง ฉลากโภชนาการ กรณีที่มีการแสดงข้อความกล่าวอ้างทางโภชนาการ เช่น “อุดม ด้วยโปรตีน” “มีไขมันอิ่มตัวต่ำ” หรือสารอาหารชนิดอื่นที่อยู่ในบัญชี หมายเลข 3 ท้ายประกาศฯ เพื่อใช้ในการส่งเสริมการขาย หรือระบุกลุ่ม ผู้บริโภคเฉพาะในการส่งเสริมการขาย ต้องแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการ
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบ หลักหรือเมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการ แปรรูปและแต่งกลิ่นรสเป็น ส่วนประกอบหลัก				

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้ปรุงหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มิใช่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค หรือมิใช่จำหน่าย ต่อผู้แบ่งบรรจุ หรือมิใช่จำหน่าย ต่อผู้ปรุง หรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้ จำหน่ายอาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
				<p>แบบเต็ม ตามข้อ 1.1 ของบัญชีหมายเลข 1 ท้ายประกาศฯ ด้วย</p> <p>4.2 แสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบย่อ ตามข้อ 1.2 ของบัญชีหมายเลข 1 ท้ายประกาศฯ โดยให้แสดงข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการ เฉพาะพลังงานทั้งหมด ไขมันทั้งหมด โปรตีน คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด น้ำตาล โซเดียม แต่หากมีโคเลสเตอรอลต่อหนึ่งหน่วยบริโภคตั้งแต่ 2 มิลลิกรัมขึ้นไป จะต้องแสดงปริมาณโคเลสเตอรอลด้วย</p> <p>การตรวจวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการเพื่อแสดงฉลากโภชนาการแบบย่อ อาจวิเคราะห์เฉพาะพลังงานทั้งหมด ไขมันทั้งหมด โปรตีน คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด น้ำตาล โซเดียม และโคเลสเตอรอลได้</p>

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ								
	ที่จำหน่ายต่อผู้บริโภคหรือผู้ปรุงหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้จำหน่ายอาหาร	ที่มีใช้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือมีใช้จำหน่ายต่อผู้แบ่งบรรจุหรือมีใช้จำหน่ายต่อผู้ปรุง หรือมีใช้จำหน่ายต่อผู้จำหน่ายอาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิตเพื่อส่งออก									
<p>(7) วัน เดือนและปีที่ควรบริโภคก่อนหรือหมดอายุ แล้วแต่กรณี ดังนี้</p> <p>1. วัน เดือนและปี ควรบริโภคก่อนหรือหมดอายุ กรณีอายุการเก็บรักษาไม่เกิน 90 วัน</p> <p>2. วัน เดือนและปี หรือ เดือนและปี ควรบริโภคก่อนหรือหมดอายุ กรณีอายุการเก็บรักษาเกิน 90 วัน</p> <p>การแสดงเป็นตัวเลขหรือตัวอักษรก็ได้</p>	✓	✓		<p>1. มีขนาดความสูงของตัวอักษรแล้วแต่กรณีดังนี้</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">ขนาดพื้นที่ของฉลาก</th> <th style="text-align: center;">ขนาดตัวอักษร</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">ไม่เกิน 100 ตารางเซนติเมตร</td> <td style="text-align: center;">ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">100-250 ตารางเซนติเมตร</td> <td style="text-align: center;">ไม่น้อยกว่า 1.5 มิลลิเมตร</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">มากกว่า 250 ตารางเซนติเมตร</td> <td style="text-align: center;">ไม่น้อยกว่า 2 มิลลิเมตร</td> </tr> </tbody> </table> <p>2. ให้แสดงไว้ในตำแหน่งที่สามารถเห็นได้ชัดเจน</p> <p>3. กรณีการแสดง “หมดอายุ” ไว้ที่ด้านล่างหรือส่วนอื่น ต้องมีข้อความที่ฉลากที่สื่อได้ชัดเจนว่าจะดู วัน เดือนและปี ที่ “หมดอายุ” ได้ที่ใด และอาจแสดงข้อความกำกับวัน เดือนและปี ที่ “หมดอายุ” ไว้ด้วยอีกหรือไม่ก็ได้</p> <p>4. ให้แสดงวัน เดือนและปี เรียงตามลำดับ ทั้งนี้อาจแสดง “เดือน” เป็นตัวเลขหรือตัวอักษรก็ได้ กรณีที่มีการแสดงไม่เรียงตามลำดับ ต้อง</p>	ขนาดพื้นที่ของฉลาก	ขนาดตัวอักษร	ไม่เกิน 100 ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร	100-250 ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า 1.5 มิลลิเมตร	มากกว่า 250 ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า 2 มิลลิเมตร
ขนาดพื้นที่ของฉลาก	ขนาดตัวอักษร											
ไม่เกิน 100 ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร											
100-250 ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า 1.5 มิลลิเมตร											
มากกว่า 250 ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า 2 มิลลิเมตร											

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้ปรุงหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค หรือมีใช้จำหน่าย ต่อผู้แบ่งบรรจุ หรือมีใช้จำหน่าย ต่อผู้ปรุง หรือมีใช้ จำหน่ายต่อผู้ จำหน่ายอาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
				<p>มีข้อความหรือตัวอักษรที่สื่อให้ผู้บริโภคเข้าใจอย่างชัดเจนถึงวิธีการแสดงข้อความดังกล่าวกำกับไว้ด้วย</p> <p>5. สีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกันซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน</p> <p>6. ทั้งนี้สามารถแสดงภาษาอื่นร่วมด้วยก็ได้ เช่น Manufacture date</p> <ul style="list-style-type: none">- ตัวเลขที่ใช้อาจแสดงเป็นเลขอารบิกหรือเลขไทย- การแสดงเดือน อาจแสดง ตัวเลข 2 หลัก หรือตัวอักษรเต็ม หรือตัวอักษรย่อ เช่น 06 หรือ มิถุนายน หรือ มิ.ย.- การแสดงปี อาจแสดง เป็นคริสต์ศักราช หรือพุทธศักราช โดยแสดงเป็นตัวเลข 4 หลัก หรือ 2 หลัก เช่น พ.ศ. 2557 หรือ 57 ค.ศ. 2014 หรือ 14

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ				
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้ปรุงหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค หรือมิใช่จำหน่าย ต่อผู้แบ่งบรรจุ หรือมิใช่จำหน่าย ต่อผู้ปรุง หรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้ จำหน่ายอาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก					
(8) คำแนะนำในการเก็บรักษา โดยเฉพาะ ภายหลังการเปิดใช้	✓			1. ให้มีลักษณะเห็นได้ชัดเจน อ่านได้ง่าย และขนาดของตัวอักษรต้อง สัมพันธ์กับขนาดของพื้นที่ฉลาก 2. สีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกันซึ่งทำให้ ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน				
(9) วิธีเตรียม				1. ขนาดความสูงของตัวอักษร <table border="1" style="margin-left: 20px; margin-top: 5px;"> <tr> <td style="padding: 2px;">ขนาดพื้นที่ของฉลาก</td> <td style="padding: 2px;">ขนาดตัวอักษร</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">ทุกขนาด</td> <td style="padding: 2px;">ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร</td> </tr> </table> มีผลบังคับตั้งแต่วันที่ 5 เมษายน พ.ศ. 2562 2. สีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกันซึ่งทำให้ ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน	ขนาดพื้นที่ของฉลาก	ขนาดตัวอักษร	ทุกขนาด	ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร
ขนาดพื้นที่ของฉลาก	ขนาดตัวอักษร							
ทุกขนาด	ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร							

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ						
	ที่จำหน่ายต่อผู้บริโภคหรือผู้ปรุงหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้จำหน่ายอาหาร	ที่มีใช้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือมิใช่จำหน่ายต่อผู้แบ่งบรรจุหรือมิใช่จำหน่ายต่อผู้ปรุง หรือมิใช่จำหน่ายต่อผู้จำหน่ายอาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิตเพื่อส่งออก							
<p>(10) การแสดงข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร</p> <p>(1) กรณีมีการใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร แสดงข้อความว่า</p> <p>“ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มี” หรือ</p> <p>(1) กรณีมีการปนเปื้อนในกระบวนการผลิต แสดงข้อความว่า</p> <p>“ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมี” หรือ</p> <p>(2) กรณีที่ไม่แสดงข้อความ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร” อาจแสดงข้อความว่า “มี.....”</p>	✓			<p>1. มีขนาดความสูงของตัวอักษรแล้วแต่กรณีดังนี้</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">ขนาดพื้นที่ของฉลาก</th> <th style="width: 50%;">ขนาดตัวอักษร</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ไม่เกิน 100 ตารางเซนติเมตร</td> <td>ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร</td> </tr> <tr> <td>มากกว่า 100 ตารางเซนติเมตร</td> <td>ไม่น้อยกว่า 1.5 มิลลิเมตร</td> </tr> </tbody> </table> <p>2. สีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของฉลาก ขนาดตัวอักษรต้องไม่เล็กกว่าตัวอักษรที่แสดงส่วนประกอบและต้องแสดงไว้ที่ด้านล่างของการแสดงส่วนประกอบด้วย</p> <p>3. ถ้าแสดงข้อความว่า “มี.....” หรือ “อาจมี.....” ไว้ในกรอบ สีของตัวอักษรต้องตัดกับสีพื้นของกรอบและสีของกรอบตัดกับสีพื้นของฉลาก</p>	ขนาดพื้นที่ของฉลาก	ขนาดตัวอักษร	ไม่เกิน 100 ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร	มากกว่า 100 ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า 1.5 มิลลิเมตร
ขนาดพื้นที่ของฉลาก	ขนาดตัวอักษร									
ไม่เกิน 100 ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร									
มากกว่า 100 ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า 1.5 มิลลิเมตร									

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้ปรุงหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค หรือมีใช้จำหน่าย ต่อผู้แบ่งบรรจุ หรือมีใช้จำหน่าย ต่อผู้ปรุง หรือมีใช้ จำหน่ายต่อผู้ จำหน่ายอาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
<p>หรือ “อาจมี.....” ไว้ในกรอบ โดยสีของตัวอักษรต้องตัดกับสีพื้นของกรอบและสีของกรอบตัดกับสีพื้นของฉลาก</p> <p>(ความที่เว้นไว้ให้ระบุประเภทหรือชนิดของอาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน)</p> <p>ประเภทหรือชนิดของอาหารซึ่งมีสารก่อภูมิแพ้ หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกินตามวรรคหนึ่ง ได้แก่</p> <p>(1) ธัญพืชที่มีกลูเตน ได้แก่ ข้าวสาลี ข้าวไรย์ ข้าวบาร์เลย์ ข้าวโอ๊ต สเปลท์ หรือสายพันธุ์ลูกผสมของธัญพืชดังกล่าว และผลิตภัณฑ์จากธัญพืชที่มีกลูเตนดังกล่าว ยกเว้น</p>				<p>4. ไม่ใช่บังคับกับอาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกินเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ และมีการแสดงชื่ออาหารที่ระบุชื่อสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกินไว้ชัดเจนแล้ว เช่น นมผงดัดแปลงสำหรับทารก เป็นต้น</p> <p><u>ตัวอย่าง</u> กรณีมีการใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารเช่น “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร: มีผลิตภัณฑ์จากปลา”</p> <p>ทั้งนี้ หากเป็นศัพท์เฉพาะต้องระบุชื่อสารก่อภูมิแพ้ให้ผู้บริโภคเข้าใจได้อย่างเห็นได้ชัด เช่น มีเคซีน (โปรตีนนม)</p> <p><u>ตัวอย่าง</u> กรณีมีการปนเปื้อนในกระบวนการผลิต เช่น “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร: อาจมีถั่วเหลือง”</p>

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้ปรุงหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค หรือมิใช่จำหน่าย ต่อผู้แบ่งบรรจุ หรือมิใช่จำหน่าย ต่อผู้ปรุง หรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้ จำหน่ายอาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
<p>(ก) กลูโคสไซรัป หรือเดกซ์โทรสที่ได้ จากข้าวสาลี</p> <p>(ข) มอลโทเดกซ์ทริน จากข้าวสาลี</p> <p>(ค) กลูโคสไซรัป จากข้าวบาร์เลย์</p> <p>(ง) แอลกอฮอล์ที่ได้จากการกลั่นเมล็ดธัญพืช</p> <p>(2) สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง เช่น ปู กุ้ง กุ้ง ลอบ เสเตอร์ เป็นต้น และผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำที่มี เปลือกแข็ง</p> <p>(3) ไข่ และผลิตภัณฑ์จากไข่</p>				<p>ตัวอย่าง แสดงในกรอบ มีผลิตภัณฑ์จากปลา ไว้ในกรอบ โดยสี ของตัวอักษรต้องตัดกับสีพื้นของกรอบและสีของกรอบตัดกับสีพื้นของ ฉลาก</p>

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้ปรุงหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มิใช่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค หรือมิใช่จำหน่าย ต่อผู้แบ่งบรรจุ หรือมิใช่จำหน่าย ต่อผู้ปรุง หรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้ จำหน่ายอาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
<p>(4) ปลา และผลิตภัณฑ์จากปลา ยกเว้น เจลาตินจากปลาที่ใช้เป็นสารช่วยพาวิตามินและ แคโรทีนอยด์</p> <p>(5) ถั่วลิสง และผลิตภัณฑ์จากถั่วลิสง</p> <p>(6) ถั่วเหลือง และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง ยกเว้น</p> <p>(ก) น้ำมันหรือไขมันจากถั่วเหลืองที่ผ่าน กระบวนการทำให้บริสุทธิ์</p> <p>(ข) โทโคเฟอร์รอลผสม, ดี-แอลฟา-โทโคเฟ อรอล, หรือ ดีแอล-แอลฟา-โทโคเฟอร์รอล หรือ</p>				

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้ปรุงหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค หรือมีใช้จำหน่าย ต่อผู้แบ่งบรรจุ หรือมีใช้จำหน่าย ต่อผู้ปรุง หรือมีใช้ จำหน่ายต่อผู้ จำหน่ายอาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
<p>ดี-แอลฟา-โทโคเฟอรอลแอสซีเทต, หรือ ดีแอล-แอลฟา-โทโคเฟอรอลแอสซีเทต หรือ ดี-แอลฟา-โทโคเฟอรอลแอสซีดซัคซิเนต ที่ได้จากถั่วเหลือง</p> <p>(ค) ไฟโตสเตอรอล และไฟโตสเตอรอลเอสเทอร์ที่ได้จากน้ำมันถั่วเหลือง</p> <p>(ง) สแตนอลเอสเทอร์จากพืชที่ผลิตจากสเตอรอลของน้ำมันพืชที่ได้จากถั่วเหลือง</p> <p>(7) นม และผลิตภัณฑ์จากนม รวมถึงแลคโตส <u>ยกเว้น</u> แลคติกทอล</p> <p>(8) ถั่วที่มีเปลือกแข็ง และผลิตภัณฑ์จากถั่วที่มีเปลือกแข็ง เช่น อัลมอนต์ วอลนัท พีแคน เป็นต้น</p>				

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้ปรุงหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค หรือมิใช่จำหน่าย ต่อผู้แบ่งบรรจุ หรือมิใช่จำหน่าย ต่อผู้ปรุง หรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้ จำหน่ายอาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
(9) ซัลไฟต์ ที่มีปริมาณมากกว่าหรือเท่ากับ 10 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม				
(11) ถ้ามีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร หรือมีวัตถุเจือปนอาหารติดมากับวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหาร หรือเป็นส่วนประกอบของอาหารในปริมาณที่เกิดผลตามวัตถุประสงค์ของการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้แสดงอย่างหนึ่งอย่างใด ดังนี้ 1. ชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ หรือ International Numbering System: INS for Food Additives <u>ยกเว้น</u> - กรณียัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล วัตถุกันเสีย และวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร ให้ระบุ หน้าที่และชื่อ	✓			<p>1. มีลักษณะเห็นได้ชัดเจน และอ่านได้ง่าย ขนาดของตัวอักษรต้องสัมพันธ์กับขนาดของพื้นที่ฉลาก</p> <p>2. สีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกันซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน</p> <p><u>ตัวอย่าง</u> การแสดงวัตถุเจือปนอาหารบนฉลากอาหาร</p> <p>แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับ ชื่อเฉพาะ</p> <ul style="list-style-type: none"> - อิมัลซิไฟเออร์ (เลซิติน) - สารทำให้คงตัว (โพแทสเซียมซิเตรต)

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อผู้บริโภคหรือผู้ปรุงหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้จำหน่ายอาหาร	ที่มีใช้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือมีใช้จำหน่ายต่อผู้แบ่งบรรจุหรือมีใช้จำหน่ายต่อผู้ปรุง หรือมีใช้จำหน่ายต่อผู้จำหน่ายอาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิตเพื่อส่งออก	
<p>เฉพาะ</p> <ul style="list-style-type: none"> - กรณีสีธรรมชาติหรือสีสังเคราะห์ ให้ระบุสีธรรมชาติ/สีสังเคราะห์ ตามด้วยชื่อเฉพาะหรือ INS number <p>2. ข้อความว่า “วัตถุเจือปนอาหาร” แทนชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารได้ร่วมกับชื่อเฉพาะ หรือร่วมกับตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives</p> <p>การแบ่งกลุ่มวัตถุเจือปนอาหารตามหน้าที่ด้านเทคโนโลยี (Function of Food Additive) ให้ดูที่ประกาศสำนักงาน</p>				<p>แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับ ตัวเลขตาม INS number</p> <ul style="list-style-type: none"> - สารควบคุมความเป็นกรด (INS 270) - สารให้ความข้นเหนียว (INS 412) <p>แสดงวัตถุเจือปนอาหารบนฉลากอาหาร กรณีวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล วัตถุกันเสียและวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> - วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล (แอสปาแตม) - วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร (โมโนโซเดียมกลูตาเมต, ไตโซเดียม 5 โรบิโนคลีโอไนด์) <p>แสดงวัตถุเจือปนอาหารบนฉลากอาหาร กรณีสีธรรมชาติหรือสีสังเคราะห์</p>

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้ปรุงหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค หรือมิใช่จำหน่าย ต่อผู้แบ่งบรรจุ หรือมิใช่จำหน่าย ต่อผู้ปรุง หรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้ จำหน่ายอาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
คณะกรรมการอาหารและยาเรื่อง คำชี้แจง ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง การ แสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ พ.ศ. 2560 และฉบับเพิ่มเติม พ.ศ. 2562				<ul style="list-style-type: none"> - สัตว์ธรรมชาติ (สารสกัดจากเปลือกองุ่น) - สีส้มเคราะห์ (101(i)) <p>แสดงข้อความว่า “วัตถุเจือปนอาหาร” แทนชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุ เจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ หรือ INS number</p> <ul style="list-style-type: none"> - วัตถุเจือปนอาหาร (เลซิดิน) - วัตถุเจือปนอาหาร (INS 270)
(12) ข้อความ “แต่งกลิ่นธรรมชาติ” หรือ “แต่งกลิ่นเลียนแบบธรรมชาติ หรือ “แต่งกลิ่น สังเคราะห์”	✓			<p>ตัวอักษรที่อ่านได้ชัดเจนในบริเวณเดียวกับข้อความอื่น ๆ บนฉลาก <u>ตัวอย่าง</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - แต่งกลิ่นเลียนแบบธรรมชาติ - แต่งกลิ่นสังเคราะห์

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้ปรุงหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค หรือมีใช้จำหน่าย ต่อผู้แบ่งบรรจุ หรือมีใช้จำหน่าย ต่อผู้ปรุง หรือมีใช้ จำหน่ายต่อผู้ จำหน่ายอาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
(13) ข้อความ “คำเตือน”	✓			1. ตัวอักษรไม่เล็กกว่า 1.5 มม. ในกรอบสี่เหลี่ยม สีของอักษรตัดกับสีของพื้นกรอบ และสีกรอบตัดกับสีของพื้นฉลาก
(14) ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ด ถั่วเหลือง น้ำมันจากเมล็ดถั่วเหลือง หรือโปรตีนจาก เมล็ดถั่วเหลือง ต้องมีข้อความ ดังนี้ (ก) “เด็ก สตรีมีครรภ์ และสตรีให้นมบุตร ไม่ ควรรับประทาน” (ข) “หากมีอาการผิดปกติ ควรหยุด รับประทานทันที”	✓			1. สีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกันซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้ปรุงหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค หรือมีใช้จำหน่าย ต่อผู้แบ่งบรรจุ หรือมีใช้จำหน่าย ต่อผู้ปรุง หรือมีใช้ จำหน่ายต่อผู้ จำหน่ายอาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
<p>(ค) “อาจมีสาร THC และ CBD ซึ่งผู้ที่แพ้หรือไวต่อสารดังกล่าวควรระวังในการรับประทาน”</p> <p>(ง) “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร: มีโปรตีนจากเมล็ดกัญชง” กรณีที่มีส่วนประกอบของโปรตีนจากเมล็ดกัญชง</p>				
<p>(15) ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง ต้องมีข้อความ ดังนี้</p> <p>(ก) “เด็ก สตรีมีครรภ์ และสตรีให้นมบุตรไม่ควรรับประทาน”</p> <p>(ข) “หากมีอาการผิดปกติ ควรหยุด</p>	✓			<p>1. สีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกันซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน</p> <p>2. กรณีผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ต้องแสดงข้อความ “ไม่มีผลในการป้องกัน หรือรักษาโรค” ด้วยตัวอักษรหนาที่บในกรอบสี่เหลี่ยมด้วยตัวอักษรหนาที่บในกรอบสี่เหลี่ยม สีของตัวอักษรตัดกับสีของพื้นกรอบ และสีของกรอบตัดกับสีของพื้นฉลาก</p>

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้ปรุงหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค หรือมีใช้จำหน่าย ต่อผู้แบ่งบรรจุ หรือมีใช้จำหน่าย ต่อผู้ปรุง หรือมีใช้ จำหน่ายต่อผู้ จำหน่ายอาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
<p>รับประทานทันที”</p> <p>(ค) “อาจมีสาร THC และ CBD ซึ่งผู้ที่แพ้หรือไวต่อสารดังกล่าวควรระวังในการรับประทาน”</p> <p>(ง) “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร: มีโปรตีนจากเมล็ดกัญชง” กรณีที่มีส่วนประกอบของโปรตีนจากเมล็ดกัญชง</p> <p>(จ) “ผลิตภัณฑ์นี้ให้กรดไขมันกลุ่มโอเมก้า 6 ได้แก่ กรดไลโนเลอิก และกรดไขมันกลุ่มโอเมก้า 3 ได้แก่ กรดแอลฟา-ไลโนเลนิก ใน 1.....(หน่วย) มีน้ำมันจากเมล็ดกัญชง... (ระบุ)...มก. ประกอบด้วย กรดไลโนเลอิก ...</p>				<p>ตัวอย่าง การแสดงข้อความ “ไม่มีผลในการป้องกัน หรือรักษาโรค”</p> <div style="border: 2px solid red; padding: 5px; text-align: center; margin: 10px 0;"> <p>ไปยับยั้งการป้องกันหรือรักษาโรค</p> </div> <p>3. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีส่วนประกอบบางชนิดที่ต้องแสดงคำเตือน ดูรายละเอียดได้ที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 405) พ.ศ. 2562 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง ผลิตภัณฑ์อาหาร (ฉบับที่ 3)</p> <p>ตัวอย่าง ข้อความหรือคำเตือนสำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีส่วนประกอบของน้ำมันปลา</p> <p>“ห้ามใช้ในผู้ที่แพ้ปลาทะเลหรือน้ำมันปลา”</p>

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้ปรุงหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มิใช่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค หรือมิใช่จำหน่าย ต่อผู้แบ่งบรรจุ หรือมิใช่จำหน่าย ต่อผู้ปรุง หรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้ จำหน่ายอาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
<p>(ระบุ)...มก. กรดแอลฟา-ไลโนเลนิก...(ระบุ)...มก.” กรณีที่มีเมล็ดกัญชงหรือน้ำมันจากเมล็ดกัญชงเป็นส่วนประกอบ</p> <p>(ฉ) “ควรกินอาหารหลากหลาย ครบ 5 หมู่ ในสัดส่วนที่เหมาะสมเป็นประจำ”</p> <p>(ช) “ไม่มีผลในการป้องกัน หรือรักษาโรค”</p>				<p>“ควรระวังในผู้ที่เลือดแข็งตัวช้า หรือผู้ที่ใช้ยาต้านการแข็งตัวของเลือด หรือแอสไพริน”</p> <p>“ผลิตภัณฑ์นี้ให้กรดไขมันกลุ่มโอเมก้า 3 ได้แก่ อีพีเอ และ ดีเอชเอ ใน 1 แคปซูลมีน้ำมันปลา (ระบุ) มก. ประกอบด้วยกรดไขมันไม่อิ่มตัวหลายตำแหน่ง กรดไอโคซาเพนทาอีโนอิก (อีพีเอ) (ระบุ) มก. กรดโดโคเฮกซาอีโนอิก (ดีเอชเอ) (ระบุ) มก. กรดไขมันอิ่มตัว (ระบุ) มก.”</p>
<p>(16) คำเตือนอื่นๆ ที่กำหนดไว้เป็นการเฉพาะ ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และในประกาศกระทรวงสาธารณสุขของ</p>	✓			<p>1. สีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกันซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน</p> <p><u>ตัวอย่าง</u> ข้อความคำเตือนสำหรับอาหารที่มีส่วนประกอบของ</p>

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้ปรุงหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค หรือมิใช่จำหน่าย ต่อผู้แบ่งบรรจุ หรือมิใช่จำหน่าย ต่อผู้ปรุง หรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้ จำหน่ายอาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
<p>ผลิตภัณฑ์อาหารนั้นๆ</p> <p>ดูรายละเอียดที่ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ พ.ศ.2560 และฉบับเพิ่มเติม พ.ศ. 2562</p>				<p>ว่านหางจระเข้</p> <p>“เด็กไม่ควรรับประทาน”</p> <p>“ไม่ใช่อาหารทางการแพทย์” และ</p> <p>“หยุดบริโภคเมื่อมีอาการผิดปกติ”</p> <p>ด้วยตัวอักษรสีแดง ขนาดตัวอักษรไม่ต่ำกว่า 2 มิลลิเมตร เห็นได้ชัดเจนในกรอบสีเหลี่ยม สีของกรอบตัดกับสีของพื้นฉลาก</p> <p><u>ตัวอย่าง</u> ข้อความคำเตือนสำหรับอาหารที่ใช้แอสพาร์เทมเป็นสารให้ความหวานแทนน้ำตาลหรือวัตถุให้ความ</p> <p>“ผู้ที่มีสภาวะฟินิลคีโตนูเรีย ผลิตภัณฑ์นี้มีฟีนิลอลานีน”</p> <p><u>ตัวอย่าง</u> ข้อความคำเตือนสำหรับอาหารเป็นเมล็ดเชีย (Chia seed)</p>

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้ปรุงหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค หรือมีใช้จำหน่าย ต่อผู้แบ่งบรรจุ หรือมีใช้จำหน่าย ต่อผู้ปรุง หรือมีใช้ จำหน่ายต่อผู้ จำหน่ายอาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
				และอาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดเชีย (Chia seed) “บริโภคไม่เกินวันละ 15 กรัม และดื่มน้ำตาม 1-2 แก้ว” สำหรับ เมล็ดเชีย หรือเมล็ดเชียบดผง 100% “มีส่วนประกอบของเมล็ดเชีย” สำหรับกรณีเป็นส่วนประกอบใน ผลิตภัณฑ์อาหารอื่นๆ <u>ตัวอย่าง</u> ข้อความคำเตือนสำหรับอาหารเป็นแก่นตะวัน และอาหารที่ มีส่วนประกอบของแก่นตะวัน “การบริโภคผลิตภัณฑ์ในปริมาณมาก อาจทำให้เกิดอาการท้องอืด ท้องเฟ้อได้”
(17) ไม่มีการกล่าวอ้างชนิดและปริมาณ รวมถึง การกล่าวอ้างทางสุขภาพของสาร THC และ CBD	✓	✓		

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้ปรุงหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มิใช่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค หรือมิใช่จำหน่าย ต่อผู้แบ่งบรรจุ หรือมิใช่จำหน่าย ต่อผู้ปรุง หรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้ จำหน่ายอาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
(18) ไม่มีการแสดงรูปภาพ สัญลักษณ์ หรือ ข้อความส่วนอื่นๆ ของกัญชงหรือในความหมาย ทำนองเดียวกัน ยกเว้นส่วนของเมล็ดกัญชงที่ใช้ เป็นส่วนประกอบ	✓	✓		

2. ฉลากของอาหารต้องไม่ทำให้เข้าใจผิดไม่ว่าโดยทางตรงหรือทางอ้อมระหว่างอาหารกับข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือเครื่องหมายการค้าที่แนะนำผลิตภัณฑ์ชนิดอื่น

3. ฉลากที่มีข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย ตราหรือเครื่องหมายการค้า เครื่องหมาย การค้าจดทะเบียนไม่ว่าจะเป็นภาษาใดที่ปรากฏในฉลาก ต้อง

3.1 ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร หรือไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระ สำคัญ

3.2 ไม่แสดงถึงชื่ออาหาร ส่วนประกอบอาหาร อัตราส่วนของอาหาร ปริมาณของอาหารหรือแสดงถึงสรรพคุณของอาหารอันเป็นเท็จหรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อ

3.3 ไม่ทำให้เข้าใจว่ามีวัตถุตามข้อความ ชื่อ รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมายหรือเครื่องหมายการค้าดังกล่าวผสมอยู่ในอาหารโดยที่ไม่มีวัตถุนั้นผสมอยู่ หรือมีผสมอยู่ในปริมาณที่ไม่อาจแสดงสรรพคุณ

3.4 ไม่ฟ้องเสียง ฟ้องรูป กับคำหรือข้อความที่สื่อถึงคุณประโยชน์ คุณภาพ สรรพคุณอันเป็นการโอ้อวด หรือเป็นเท็จ หรือเกินจริง หรือหลอกลวงทำให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร

คำฟ้องรูป หมายถึง คำที่มีรูปเขียนเหมือนกัน ใช้พยัญชนะ สระ เครื่องหมายวรรณยุกต์ ตัวสะกด และตัวการันต์อย่างเดียวกัน คำฟ้องรูปมีทั้งที่อ่านออกเสียงเหมือนกันและอ่านออกเสียงต่างกัน ตัวอย่างคำฟ้องรูปที่ออกเสียงต่างกัน เช่น เพลา (แกน) กับ เพลา (เวลา), สระ (น้ำ) กับ สระ (ที่ออกเสียงว่า สะ-หระ) พยาธิ (ตัวพยาธิ ในร่างกาย) กับ พยาธิ (โรคภัยไข้เจ็บ) สำหรับคำฟ้องรูปที่อ่านออกเสียงเหมือนกันแต่มีความหมายต่างกัน ตัวอย่างเช่น ชัน (ภาชนะสำหรับตัก) น้ำ (ใส่น้ำ) ชัน (อาการร้องของไก่และนกบางชนิด) ชัน (ข้าหรือนิกอยากหัวเราะ) ชัน (ทำให้ตึง ทำให้แน่น)

คำฟ้องเสียง หมายถึง คำที่ออกเสียงเหมือนกัน ตัวเขียนกับความหมายต่างกัน เช่น ส้อม (เครื่องใช้จิ้มอาหาร) กับ ซ่อม (ทำสิ่งที่ชำรุดให้คืนดี), ข้า (คำใช้แทนตัวผู้พูด) ข้า (คนรับใช้) กับ ค่า (มูลค่าหรือราคา) กับ ค่า (ทำให้ตาย), เคี้ยว (ต้มให้เดือดนานๆหรือไม่หยุดหย่อน) กับ เขี้ยว (ฟัน)

3.5 ไม่ขัดกับวัฒนธรรมและศีลธรรมอันดีงามของไทยหรือส่อไปในทางทำลายคุณค่าของภาษาไทย

3.6 ไม่ส่งเสริมหรืออาจก่อให้เกิดความขัดแย้ง ความแตกแยก หรือผลกระทบในเชิงลบทั้งทางตรง หรือทางอ้อมต่อสังคม วัฒนธรรม ประเพณี หรือพฤติกรรมที่เกี่ยวกับเพศ ภาษาและความรุนแรง

4. การแสดงข้อความกล่าวอ้างบนฉลากเกี่ยวกับสารหรือส่วนประกอบอื่นใดในอาหาร ต้อง

4.1 ไม่ใช้กับอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดห้ามใช้ หรืออาหารที่โดยธรรมชาติของ อาหาร นั้นไม่มีสารนั้น หรืออาหารที่ในกระบวนการผลิตไม่มีสารนั้นเกิดขึ้น

4.2 ไม่เป็นวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

4.3 ไม่ก่อให้เกิดความเข้าใจผิดในผลิตภัณฑ์

5. ฉลากของอาหารต้องปิด ติด หรือแสดงไว้ในที่เปิดเผยที่ภาชนะบรรจุและ/หรือหีบห่อของภาชนะบรรจุอาหาร และมองเห็นได้ชัดเจน โดยมีขนาดของฉลากสัมพันธ์กับพื้นที่ของภาชนะบรรจุหรือหีบห่อนั้นๆ
6. กรณีการใช้คำว่า “ใหม่” สำหรับสินค้าใหม่หรือเริ่มวางจำหน่าย เป็นเวลาไม่เกิน 1 ปี
7. กรณีประสงค์แสดงข้อความหรือเครื่องหมายการได้รับรองมาตรฐานระบบการผลิต เช่น HACCP หรือ ฮาลาล (Halal) หรือเกษตรอินทรีย์ (Organic) เป็นต้น ให้ปฏิบัติตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงข้อความหรือเครื่องหมายการได้รับการรับรองมาตรฐานระบบการผลิตอาหาร
8. กรณีประสงค์แสดงข้อความ “จุลินทรีย์โพรไบโอติก” เชื้อจุลินทรีย์ดังกล่าวต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อเชื้อจุลินทรีย์โพรไบโอติก ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เรื่อง การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร และส่งรายงานผลตรวจวิเคราะห์ของสกุล (genus) ชนิด (species) สายพันธุ์ (strain) และปริมาณจุลินทรีย์โพรไบโอติกที่ยังมีชีวิตอยู่ คงเหลืออยู่ไม่น้อยกว่า 10^6 CFU ต่ออาหาร 1 กรัม ตลอดอายุการเก็บรักษาของอาหารนั้น
9. ไม่อนุญาตการแสดงรูปภาพ สัญลักษณ์ หรือข้อความอื่นๆ ของกัญชงหรือในความหมายทำนองเดียวกัน ยกเว้น ส่วนของเมล็ดกัญชงที่ใช้เป็นส่วนประกอบ

การแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหารหรือขอแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่ได้รับอนุญาตใช้ฉลากอาหาร

1. กรณีผลิตภัณฑ์ได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว หากประสงค์จะแก้ไขรายละเอียดไว้ ดังเช่น ขนาดและภาชนะบรรจุ ฉลากอาหาร สูตรส่วนประกอบ สามารถทำได้โดยการยื่นคำขอแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหาร (แบบ อ.19) หรือ แบบการแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่ได้รับอนุญาตใช้ฉลากอาหาร (แล้วแต่กรณี) พร้อมเอกสารและหลักฐาน
2. การแก้ไขสูตรส่วนประกอบ ต้องไม่เป็นการแก้ไขจนกระทั่งเปลี่ยนชนิดและลักษณะของผลิตภัณฑ์ เช่น ไม่เปลี่ยนจากผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า เป็นเครื่องดื่มจากธัญชาติ เป็นต้น
3. การแก้ไขสูตรส่วนประกอบที่มีผลกระทบต่อชนิด และ/หรือปริมาณสารอาหารที่ส่งผลต่อค่าความคลาดเคลื่อนของสารอาหารกลุ่ม Macronutrient หรือ Micronutrient ให้ส่งผลวิเคราะห์ชนิดและปริมาณสารอาหาร ด้วย
4. การแก้ไขข้อมูลโภชนาการบนฉลากอาหารที่มีผลให้ไม่สอดคล้องกับการยอมรับค่าความคลาดเคลื่อนของผลวิเคราะห์กับฉลากอาหาร ต้องส่งผลวิเคราะห์ชนิดและปริมาณสารอาหารใหม่ และปริมาณสารอาหารที่แสดงบนฉลากอาหารต้องสอดคล้องตามการยอมรับค่าความคลาดเคลื่อนของผลวิเคราะห์สารอาหาร กับฉลากอาหาร

ตัวอย่างการแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหารหรือขอแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่ได้รับอนุญาตใช้ฉลากอาหาร, เอกสารหรือหลักฐานประกอบการพิจารณา

ลำดับ	รายการแก้ไข	เอกสาร	การพิจารณา
1.	เพิ่ม หรือ แก้ไขขนาดบรรจุ	1. แบบ อ.19 (1 ฉบับ) หรือแบบการแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่ได้รับอนุญาตใช้ฉลากอาหาร (2 ฉบับ) (ฉบับจริง) (แล้วแต่กรณี) 2. แบบ อ.18 ฉบับจริง หรือสำเนาแบบคำขออนุญาตการใช้ฉลากอาหาร จำนวน 1 ฉบับ (แล้วแต่กรณี) 3. สำเนาหนังสือมอบอำนาจ 1 ฉบับ	- เหมาะสมกับปริมาณการบริโภค - ไม่ขัดกับประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง
2.	เพิ่มหรือแก้ไขชนิดของภาชนะบรรจุ	1. แบบ อ.19 (1 ฉบับ) หรือแบบการแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่ได้รับอนุญาตใช้ฉลากอาหาร (2 ฉบับ) (ฉบับจริง) (แล้วแต่กรณี) 2. แบบ อ.18 ฉบับจริง หรือสำเนาแบบคำขออนุญาตการใช้ฉลากอาหาร จำนวน 1 ฉบับ (แล้วแต่กรณี) 3. ฉลากอาหารใหม่ 2 ฉบับ (หากแบบฉลากอาหารของภาชนะบรรจุที่ขอเพิ่ม ต่างจากที่ได้รับอนุญาตไว้) 4. เอกสารหรือหลักฐานที่สนับสนุนการแสดงความ หรือสัญลักษณ์บนฉลากอาหาร (ถ้ามี) 1 ฉบับ 5. เอกสารหรือหลักฐานอื่นที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี) 1 ฉบับ 6. สำเนาหนังสือมอบอำนาจ 1 ฉบับ	ชนิดของภาชนะบรรจุ - ต้องไม่ขัดกับประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนั้นๆ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ภาชนะบรรจุ - ต้องได้รับอนุญาตเครื่องหมายจากรายสถานที่แล้ว - การพิจารณาฉลากอาหาร ให้ดำเนินการตามข้อ 3

ลำดับ	รายการแก้ไข	เอกสาร	การพิจารณา
3.	เพิ่ม หรือ แก้ไขแบบฉลากอาหาร	1. แบบ อ.19 (1 ฉบับ) หรือแบบการแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่ได้รับอนุญาตใช้ฉลากอาหาร (2 ฉบับ) (ฉบับจริง) (แล้วแต่กรณี) 2. ฉลากอาหาร แล้วแต่กรณี ดังนี้ - แก้ไขแบบฉลากอาหาร ส่งฉลากอาหารใหม่ 2 ฉบับ และส่งฉลากอาหารที่ได้รับอนุญาตและยังมีผลบังคับใช้ (ฉบับจริง) - เพิ่มแบบฉลากอาหาร ส่งฉลากอาหารฉบับใหม่ 2 ฉบับ 3. เอกสารหรือหลักฐานที่สนับสนุนการแสดงความ หรือสัญลักษณ์บนฉลากอาหาร (ถ้ามี) 1 ฉบับ 4. เอกสารหรือหลักฐานอื่นที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี) 1 ฉบับ 5. สำเนาหนังสือมอบอำนาจ 1 ฉบับ	- แสดงฉลากอาหารให้เป็นไปตามประกาศว่าด้วยเรื่องการ แสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ และเรื่องเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และ ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจาก เมล็ดกัญชงหรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง และประกาศ กระทรวงสาธารณสุขอื่นที่เกี่ยวข้อง - การแก้ไขฉลากอาหาร หากประสงค์จะใช้ฉลากอาหารฉบับ เดิมที่คงเหลืออยู่หลังจากได้รับอนุญาตฉลากอาหารฉบับใหม่ จะต้องชี้แจงเหตุผลความจำเป็นในการใช้ฉลากอาหารฉบับ เดิมพร้อมระยะเวลาการใช้ฉลากอาหารเดิม (ไม่เกิน 1 ปี) เพื่อประกอบการพิจารณาอนุญาตด้วย
4	แก้ไขชื่อหรือที่ตั้งผู้ผลิตอาหาร (กรณีผลิต/แบ่งบรรจุ)	1. แบบ อ.19 (1 ฉบับ) หรือแบบการแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่ได้รับอนุญาตใช้ฉลากอาหาร (2 ฉบับ) (ฉบับจริง) (แล้วแต่กรณี) 2. แบบ อ.18 ฉบับจริง หรือสำเนาแบบคำขออนุญาตการใช้ฉลากอาหาร จำนวน 1 ฉบับ (แล้วแต่กรณี) 3. สำเนาแบบอ.2,สบ1,สบ.2 แล้วแต่กรณี 1 ฉบับ 4. ฉลากอาหารฉบับใหม่ 4 ฉบับและส่งฉลากอาหารฉบับเดิมที่ได้รับอนุญาตและยังมีผลบังคับใช้ฉบับจริง	- สถานที่ผลิตต้องได้รับอนุญาตให้แก้ไขชื่อหรือที่ตั้ง เรียบร้อยแล้ว
5.	แก้ไขชื่ออาหาร และ/หรือ ชื่อตรา/ เครื่องหมายการค้า	1. แบบ อ.19 (1 ฉบับ) หรือแบบการแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่ได้รับอนุญาตใช้ฉลากอาหาร (2 ฉบับ) (ฉบับจริง) (แล้วแต่กรณี) 2. แบบ อ.18 ฉบับจริง หรือสำเนาแบบคำขออนุญาตการใช้ฉลากอาหาร จำนวน 1 ฉบับ	- มีเหตุผลในการแก้ไขที่เหมาะสม - การพิจารณาชื่ออาหาร และ/หรือ ชื่อตรา/ เครื่องหมายการค้าตามหลักเกณฑ์ชื่ออาหาร ชื่อตรา/ เครื่องหมายการค้า

ลำดับ	รายการแก้ไข	เอกสาร	การพิจารณา
		<p>(แล้วแต่กรณี)</p> <p>3. ฉลากอาหารฉบับใหม่ 2 ฉบับ และส่งฉลากอาหารฉบับเดิมที่ได้รับอนุญาตและยังมีผลบังคับใช้</p> <p>4. แจ้งรายละเอียดที่ประสงค์จะแก้ไข พร้อมเหตุผลการแก้ไข จากผู้ผลิต จำนวน 1 ฉบับ</p> <p>5. เอกสารหรือหลักฐานที่สนับสนุนการแสดงความหรือสัญลักษณ์บนฉลากอาหาร (ถ้ามี) 1 ฉบับ</p> <p>6. เอกสารหรือหลักฐานอื่นที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี) 1 ฉบับ</p> <p>7. สำเนาหนังสือมอบอำนาจ 1 ฉบับ</p>	
6.	แก้ไขสูตรส่วนประกอบหรือกรรมวิธีการผลิต	<p>1. แบบ อ.19 (1 ฉบับ) หรือแบบการแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่ได้รับอนุญาตใช้ฉลากอาหาร (2 ฉบับ) (ฉบับจริง) (แล้วแต่กรณี)</p> <p>2. ฉลากอาหารฉบับใหม่ 2 ฉบับ และส่งฉลากอาหารที่ได้รับอนุญาตและยังมีผลบังคับใช้ฉบับจริง (หากแบบฉลากอาหาร ต่างจากที่ได้รับอนุญาต)</p> <p>3. แจ้งรายละเอียดที่ประสงค์จะแก้ไขพร้อมเหตุผลการแก้ไข</p> <p>4. หนังสือแจ้งสูตรส่วนประกอบ/กรรมวิธีการผลิตพร้อมเหตุผล ฉบับจริง จำนวน 1 ฉบับ</p> <p>5. เอกสารเปรียบเทียบสูตรส่วนประกอบปัจจุบันและใหม่ 1 ฉบับ</p> <p>6. เอกสารหรือหลักฐานที่สนับสนุนการแสดงความหรือสัญลักษณ์บนฉลากอาหาร (ถ้ามี) 1 ฉบับ</p> <p>7. เอกสารหรือหลักฐานอื่นที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี) 1 ฉบับ</p> <p>8. สำเนาหนังสือมอบอำนาจ 1 ฉบับ</p>	<p>- มีเหตุผลในการแก้ไขที่เหมาะสม</p> <p>- การแก้ไขสูตรส่วนประกอบต้องเป็นไปตามข้อเท็จจริง ทั้งนี้ต้องไม่เป็นการเปลี่ยนแปลงสูตรส่วนประกอบหลัก หรือทำให้ลักษณะอาหารเปลี่ยนแปลงลักษณะไปมาก หากมีความซับซ้อนจะพิจารณาอนุญาตโดยคณะกรรมการกลุ่มกำกับดูแลก่อนออกสู่ตลาดเป็นรายๆไป</p> <p>- การแก้ไขกรรมวิธีการผลิตต้องสอดคล้องกรรมวิธีการผลิตที่ระบุในกฎหมาย</p>