

หลักเกณฑ์และแนวทางการอนุญาต
ผลิตภัณฑอาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดออล
เป็นส่วนประกอบ

โดย กลุ่มกำกับดูแลก่อนออกสู่ตลาด กองอาหาร

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

พฤศจิกายน 2564

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
กฎหมายที่เกี่ยวข้อง	1
นิยาม	3
วิธีการ	3
ชื่ออาหาร	4
ตราหรือเครื่องหมายการค้า	5
ภาชนะบรรจุ	6
สูตรส่วนประกอบ	6
กรรมวิธีการผลิต	8
คุณภาพหรือมาตรฐาน	8
การพิจารณาผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐาน	8
การพิจารณารายงานผลการตรวจวิเคราะห์ด้านโภชนาการ	9
หน่วยงานที่ให้บริการตรวจวิเคราะห์	11
การแสดงฉลากอาหาร	11
การแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหารหรือขอแก้ไขรายละเอียดของอาหาร ที่ได้รับอนุญาตใช้ฉลากอาหาร	42
ตัวอย่างการแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหารหรือขอแก้ไขรายละเอียดของอาหาร ที่ได้รับอนุญาตใช้ฉลากอาหาร, เอกสารหรือหลักฐานประกอบการพิจารณา	43

หลักเกณฑ์และแนวทางการอนุญาตผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์อาหาร ที่มีสารสกัดแคนนาบิไดออลเป็นส่วนประกอบ

ด้วยพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 กำหนดให้ผู้ที่จะประสงค์จะผลิต/แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย หรือผลิตเพื่อส่งออก สำหรับอาหารควบคุมเฉพาะ ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดออลเป็นส่วนประกอบ ต้องดำเนินการตามกฎหมายแห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ดังนี้

มาตรา 31 ผู้ใดจะผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหารควบคุมเฉพาะ จะต้องนำอาหารนั้นมาขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารต่อผู้อนุญาตเสียก่อน และตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยเรื่อง การดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร กำหนดให้ผู้ที่จะประสงค์จะผลิตเพื่อจำหน่ายที่ไม่เข้าข่ายโรงงานต้องยื่นขออนุญาตใช้ฉลากอาหารและเมื่อได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหารแล้ว จึงจะผลิตหรือนำเข้าได้

มาตรา 24 เพื่อประโยชน์ในการส่งออก และเมื่อมีความจำเป็นที่จะให้ผู้รับอนุญาตผลิตอาหารควบคุมเฉพาะเพื่อส่งออกไปจำหน่ายนอกราชอาณาจักรเป็นครั้งคราว ต้องขออนุญาตเป็นการเฉพาะคราวและได้ตามมาตราฐานของต่างประเทศหรือระหว่างประเทศ โดยอาจต่ำหรือสูงกว่าข้อกำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุข ก็ได้

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง

ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดออลเป็นส่วนประกอบ

1. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 429) พ.ศ. 2564 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดออลเป็นส่วนประกอบ

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. ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงข้อความหรือเครื่องหมายการได้รับรองมาตรฐานระบบการผลิตอาหาร

นิยาม

1. “สารสกัดแคนนาบิไดออล” หมายความว่า สารสกัดที่มีสารแคนนาบิไดออล (Cannabidiol, CBD) เป็นส่วนประกอบ ซึ่งสกัดจากพืชกัญชาหรือกัญชง และต้องมีสารเตตราไฮโดรแคนนาบินอล (Tetrahydrocannabinol, THC) ไม่เกินร้อยละ 0.2 โดยน้ำหนัก

2. ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดออลเป็นส่วนประกอบต้องเป็นไปตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในบัญชีท้ายประกาศฯ ซึ่งสรุปได้ดังนี้

หมวดอาหาร	ประเภทอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)	ปริมาณปนเปื้อนสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
		สารแคนนาบิไดออล (CBD)	สารเตตราไฮโดรแคนนาบินอล (THC)
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (Food Supplements) เฉพาะชนิดเม็ด แคปซูล และของเหลวพร้อมบริโภคเท่านั้น	75.0	0.15
14.1.4.1	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ เฉพาะผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคเท่านั้น ยกเว้น ผลิตภัณฑ์ในลักษณะเดียวกัน ที่มีส่วนประกอบของ ชา กาแฟ และกาแฟอื่นทั้งธรรมชาติและสังเคราะห์ และเครื่องดื่มเกลือแร่	75.0	0.15
14.1.4.2	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสไม่อัดก๊าซ เฉพาะผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคเท่านั้น ยกเว้น ผลิตภัณฑ์ในลักษณะเดียวกัน ที่มีส่วนประกอบของ ชา กาแฟ และกาแฟอื่นทั้งธรรมชาติและสังเคราะห์ และเครื่องดื่มเกลือแร่	75.0	0.15
14.1.5	เครื่องดื่มจากธัญชาติ(Cereal and grain beverages) เฉพาะผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคเท่านั้น ยกเว้น ชา กาแฟ ชาจากพืช และผลิตภัณฑ์ในลักษณะเดียวกัน	75.0	0.15

หมายเหตุ: 1.อ้างอิงจากหมวดอาหารและประเภทอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

2.ปริมาณสูงสุดของสารแคนนาบิไดออล และสารเตตราไฮโดรแคนนาบินอล คำนวณในสภาพพร้อมบริโภค

3.วิธีการตรวจวิเคราะห์สารแคนนาบิไดออล และสารเตตราไฮโดรแคนนาบินอล ให้ใช้หลักเกณฑ์และวิธีการตรวจยืนยันที่ห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ด้วยเครื่องมือที่ใช้หลักการโครมาโตกราฟีแบบของเหลวสมรรถนะสูง (High Performance Liquid Chromatography, HPLC) หรือสูงกว่า

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

ชื่ออาหาร

1. ชื่ออาหาร ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 429) พ.ศ. 2564 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดออลเป็นส่วนประกอบ และประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

ชื่ออาหารต้อง

1.1 ให้ระบุคำว่า “สารสกัดแคนนาบิไดออล” “แคนนาบิไดออล” หรือ “CBD” หรือคำที่มีความหมายทำนองเดียวกันนี้ เป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหาร แล้วแต่กรณี และให้ใช้ชื่ออย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(1) ชื่อเฉพาะของอาหาร ชื่อสามัญหรือชื่อที่ใช้เรียกอาหารตามปกติ

(2) ชื่อที่แสดงประเภทหรือชนิดของอาหาร

(3) ชื่อทางการค้า การใช้ชื่อนี้จะต้องมีข้อความแสดงประเภทหรือชนิดของอาหาร กำกับที่ชื่ออาหารด้วย

1.2 กรณีเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ต้องมีข้อความ “ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร” เป็นส่วนหรือของชื่ออาหารหรือกำกับชื่ออาหาร

1.3 ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร หรือไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ

1.4 ไม่พ้องเสียง พ้องรูป กับคำหรือข้อความที่สื่อถึงคุณประโยชน์ คุณภาพสรรพคุณอันเป็นการโอ้อวดหรือเป็นเท็จ หรือเกินจริง หรือหลอกลวงทำให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร

1.5 ไม่ขัดกับวัฒนธรรมและศีลธรรมอันดีงามของไทยหรือส่อไปในทางทำลายคุณค่าของภาษาไทย

1.6 ไม่ส่งเสริมหรือก่อให้เกิดความขัดแย้ง ความแตกแยก หรือผลกระทบในเชิงลบทั้งทางตรงหรือทางอ้อมต่อสังคม วัฒนธรรม ศีลธรรม ประเพณี หรือพฤติกรรมที่เกี่ยวกับเพศ ภาษาและความรุนแรง

2. กรณีที่มีชื่ออาหารเป็นภาษาต่างประเทศ ชื่ออาหารภาษาต่างประเทศจะต้องมีความหมายสอดคล้องกับชื่ออาหารภาษาไทย

3. กรณีชื่ออาหารอาจทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดเกี่ยวกับลักษณะเฉพาะของอาหารนั้นๆ รวมทั้งแหล่งกำเนิด ต้องระบุข้อความหนึ่งข้อความใดประกอบชื่ออาหารด้วย ซึ่งอาจเป็นสารที่ใช้บรรจุหรือกรรมวิธีการผลิตหรือรูปลักษณะของอาหารหรือส่วนของพืชหรือสัตว์หรือแหล่งกำเนิดของอาหาร

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

ตัวอย่างชื่ออาหาร

1. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารผสมสารสกัดแคนนาบิไดโอด (Cannabidiol Extract dietary supplement)
2. เครื่องดื่มธัญชาติรสโกโก้ ผสมสารสกัดแคนนาบิไดโอด (Cocoa Flavored Cereal Beverages with Cannabidiol Extract)
3. เครื่องดื่มกลิ่นผลไม้รวม ผสมสารสกัดแคนนาบิไดโอด (Flavored Drink Mixed Fruit Flavour with Cannabidiol Extract)

ตราหรือเครื่องหมายการค้า

ตราหรือเครื่องหมายการค้า ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 429) พ.ศ. 2564 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดโอดเป็นส่วนประกอบและประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และประกาศที่เกี่ยวข้อง

1. ตราหรือเครื่องหมายการค้า ต้อง
 - 1.1 ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร หรือไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ
 - 1.2 ไม่พ้องเสียง พ้องรูป กับคำหรือข้อความที่สื่อถึงคุณประโยชน์ คุณภาพ สรรพคุณอันเป็นการโอ้อวดหรือเป็นเท็จ หรือเกินจริง หรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร
 - 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 ต้องไม่เป็นภาชนะบรรจุที่ทำขึ้นเพื่อใช้บรรจุสิ่งของอย่างอื่นที่มีใช้อาหารหรือมีรูพรอยประดิษฐ์ หรือข้อความใดที่ทำให้เกิดความเข้าใจผิดในสาระสำคัญของอาหารที่บรรจุในภาชนะนั้น
2. ชนิดของภาชนะบรรจุ : ให้ระบุชนิดของภาชนะบรรจุโดยละเอียด ทั้งภาชนะบรรจุและฝา เช่น กระจกป้องกันโลหะ และฝาโลหะปิดสนิท ถ้าเป็นพลาสติก ต้องแจ้งชนิดและสีพลาสติกด้วย เช่น กล่องกระดาษภายในบรรจุถุงพลาสติกชนิดพอลิเอทิลีนใสไม่มีสี, ขวดและฝาพลาสติกชนิดพอลิพรอพิลีนมีสี เป็นต้น
3. ขนาดบรรจุ สามารถแจ้งขนาดเดียวเช่น น้ำหนักสุทธิ 400 กรัม เป็นต้น
4. ปริมาณอาหารสำหรับลักษณะอาหารต่างๆ ให้แจ้งเป็นระบบเมตริก
 - 4.1 อาหารที่เป็นของแข็ง แห้งหรือผง ให้แจ้งเป็นน้ำหนักสุทธิ เช่น กรัม กิโลกรัม
 - 4.2 อาหารเป็นของเหลว ให้แจ้งเป็นปริมาตรสุทธิ เช่น ลิตร มิลลิลิตร
 - 4.3 อาหารที่มีลักษณะกึ่งแข็งกึ่งเหลว อาจแจ้งเป็นน้ำหนักสุทธิหรือปริมาตรสุทธิก็ได้ยกเว้น กรณีเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหารในรูปเม็ดหรือแคปซูล ให้แสดงจำนวนบรรจุ

สูตรส่วนประกอบ

สูตรส่วนประกอบที่ใช้ ต้องปลอดภัยต่อการบริโภคและเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง (ฉบับที่ 429) พ.ศ. 2564 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดโอดเป็นส่วนประกอบ และประกาศกระทรวงสาธารณสุขสำหรับอาหารชนิดนั้นๆ และให้ดำเนินการดังนี้

1. กรณีมีส่วนประกอบที่เป็นอาหารใหม่และอาหารที่มีอาหารใหม่เป็นส่วนผสม (Novel Food) ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง อาหารใหม่ (Novel food)

2. แฉงชื่อแลปริมาณของวัตถุดิบหรือส่วนประกอบตามความเป็นจริงรวมให้ครบ 100 เปอร์เซนต์ ยกเว้นผลิตภัณฑเสริมอาหารให้แสดงสูตรส่วนประกอบต่อ 1 หน่วยบริโภค ทั้งนี้ สูตรส่วนประกอบต้องมีปลอดภัยในการบริโภค มีความสอดคล้องกับผลิตภัณฑแลกฎหมาย

3. ไม่มีฮอร์โมน หรือสารปฏิชีวนะ หรือสารที่เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้าหรือจำหน่าย

4. กรณีใช้วัตถุดิบอาหาร ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุดิบอาหาร โดยให้แฉงเป็นชื่อสามัญหรือชื่อทางเคมีแล/หรือกำกับด้วย INS number ที่ใช้เรียกวัตถุดิบอาหารนั้นตามระบบมาตรฐานที่เป็นสากล (Codex) กรณีเป็นวัตถุดิบอาหารชนิดผสมให้แฉงเลขสารบบอาหารหรือแฉงสูตรส่วนประกอบย่อยแต่ละตัวด้วย

5. กรณีเป็นผลิตภัณฑเสริมอาหาร ที่มีส่วนผสมของวิตามินหรือแร่ธาตุ ต้องมีปริมาณของวิตามินหรือแร่ธาตุ ไม่น้อยกว่าร้อยละสิบห้า แลไม่เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดในบัญชีสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคประจำวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่หกปีขึ้นไป (Thai RDI) ทั้งนี้ วิตามินหรือแร่ธาตุที่ยังไม่ได้กำหนดไว้ ให้เป็นไปตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารแลยาประกาศกำหนด โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

6. กรณีเป็นผลิตภัณฑเสริมอาหาร ที่มีส่วนผสมของวิตามิน แร่ธาตุหรือกรดอะมิโน ต้องมีรายละเอียดเป็นไปตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารแลยา เรื่อง ข้อกำหนดการใช้ส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑเสริมอาหารชนิดวิตามินแลแร่ธาตุ แลกรดอะมิโน

7. กรณีเป็นผลิตภัณฑเสริมอาหาร ที่มีส่วนผสมของพืช ต้องมีรายละเอียดเป็นไปตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารแลยา เรื่อง รายชื่อพืชที่ใช้ได้ในผลิตภัณฑเสริมอาหาร

8. ข้อกำหนดเฉพาะ (Specification) ของวัตถุดิบ หรือผลิตภัณฑ (ถ้ามี) ให้ระบุรายละเอียดอย่างน้อย ชื่อ, แหล่งที่มา, ชนิดแลปริมาณสารสำคัญ (active ingredient) ทั้งนี้ กรณีที่มีข้อกำหนดเฉพาะ (Specification) ตามที่มาตรฐานสากลกำหนดไว้ ต้องสอดคล้องกับมาตรฐานดังกล่าวด้วย

9. กรณีผลิตภัณฑเสริมอาหาร ข้อกำหนดเฉพาะ (Specification) ของวัตถุดิบ ให้มีรายละเอียด ดังนี้

9.1 ชื่อวิทยาศาสตร์ แลลักษณะของวัตถุดิบแต่ละชนิด สำหรับวัตถุดิบที่เป็นพืช

9.2 ส่วนของวัตถุดิบแต่ละชนิด วิธีการควบคุมความสม่ำเสมอของคุณภาพ เช่น USP, Food grade เป็นต้น

9.3 ชนิดแลความเข้มข้นของตัวทำละลายที่ใช้สกัด ชนิดสารสำคัญหรือกลุ่มสารที่ได้จากการสกัด (ในกรณี ที่สามารถระบุได้) อัตราส่วนระหว่างปริมาณวัตถุดิบที่นำมาใช้ต่อสารสกัดที่ได้ 1 กรัม (Excretion ratio) สำหรับวัตถุดิบที่เป็นสารสกัด

กรรมวิธีการผลิต

กรรมวิธีการผลิต ต้องเหมาะสมและสอดคล้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้ ดังนี้

1. กรรมวิธีผลิต แจ็งรายละเอียดให้ตรงตามทีผลิตจริง โดยเริ่มตั้งแต่ขั้นตอนแรกจนถึงการบรรจุและให้สอดคล้องกับสูตรส่วนประกอบ (มีการใส่วัตถุดิบต่างๆ ในขั้นตอนใด) โดยให้แจ็งกรรมวิธีการทำลายเชื้อจุลินทรีย์และแจ็งอุณหภูมิ เวลา ความดันที่ใช้ (ถ้ามี), อุณหภูมิที่ทำให้เย็นลง (ถ้ามี), กรรมวิธีทำให้แห้งหรือทำให้เป็นผง (ถ้ามี), กรรมวิธีทำให้เป็นเนื้อเดียวกัน (ถ้ามี) และหากมีการกรองให้แจ็งอุปกรณ์และ/หรือสารที่ใช้กรองด้วย

2. กรรมวิธีอื่น นอกเหนือจากทีกำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขสำหรับอาหารชนิดนั้นๆ ต้องเป็นไปตามทีรัฐมนตรีประกาศกำหนด

คุณภาพหรือมาตรฐาน

คุณภาพหรือมาตรฐาน ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ผลิตภัณฑ์อาหารทีมีสารสกัดแคนนาบิไดออลเป็นส่วนประกอบ และประกาศกระทรวงสาธารณสุขทีเกี่ยวข้อง

การพิจารณาผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐาน

1. หน่วยงานการตรวจวิเคราะห์อาหาร

1.1 หน่วยงานของรัฐทั้งในประเทศและต่างประเทศ

1.2 หน่วยงานหรือองค์กรทีได้รับมอบหมายหรือได้รับการรับรองจากหน่วยงานของประเทศนั้นๆ

1.3 หน่วยงานหรือองค์กรทั้งในประเทศและต่างประเทศทีได้รับการรับรองโดยหน่วยงานรับรองห้องปฏิบัติการตามมาตรฐานสากล

หมายเหตุ การใช้ผลการตรวจวิเคราะห์จากหน่วยงานตามข้อ (1.2) หรือ ข้อ (1.3) จะต้องแนบหลักฐานการได้รับมอบหมายหรือได้รับการรับรองจากหน่วยงานของรัฐของประเทศนั้นๆ (ข้อ 1.2) หรือหลักฐานการได้รับการรับรองโดยหน่วยงานรับรองห้องปฏิบัติการตามมาตรฐานสากลอย่างน้อยเทียบเท่า (ISO/IEC 17025) (ข้อ 1.3) โดยต้องมีรายงานตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานและชนิดอาหารทีได้รับการมอบหมายหรือได้รับการรับรองตรงตามทีกำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับของอาหารชนิดนั้นๆ

2. ผลการตรวจวิเคราะห์

2.1 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐาน

(1) ต้องมีรายละเอียดครบทุกรายการตามทีกำหนดไว้ในประกาศฯ 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 “รับรองตัวอย่างที่ส่งวิเคราะห์มีสูตรเดียวกับที่ขอขึ้นทะเบียนหรือขออนุญาตใช้ฉลากและผลิตโดย...” (แจ้งชื่อและที่ตั้งสถานที่ผลิตจริง)

(5) กรณีขอใช้ผลการตรวจวิเคราะห์ร่วม

- อาหารที่จะใช้ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานด้านกายภาพ เคมี จุลินทรีย์ร่วมจะต้องมีสูตรส่วนประกอบ, กรรมวิธีการผลิต และสถานที่ผลิตเดียวกันกับอาหารที่ได้รับอนุญาตไว้แล้ว ยกเว้นกรณีขอใช้ผลการตรวจวิเคราะห์สารอาหารร่วมจะต้องมีสูตรส่วนประกอบ, กรรมวิธีการผลิตเดียวกัน โดยอาจผลิตจากสถานที่ผลิตแตกต่างกันได้

- กรณีผลการตรวจวิเคราะห์เป็นของบุคคลหรือนิติบุคคลอื่น ต้องยื่นหนังสือยินยอมให้ใช้ผลการตรวจวิเคราะห์ร่วมจากเจ้าของสิทธิ์ผลการตรวจวิเคราะห์นั้น พร้อมหนังสือขอใช้ผลวิเคราะห์ร่วมจากผู้ให้ผลการตรวจวิเคราะห์ร่วมจากผู้ขอใช้ประกอบการพิจารณา โดยผู้ลงนามหนังสือข้างต้นอาจเป็นผู้รับอนุญาตผลิต/แบ่งบรรจุหรือกรรมการของนิติบุคคลที่มีอำนาจผูกพันตามหนังสือรับรองการจดทะเบียนของนิติบุคคล

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

การพิจารณารายงานผลการตรวจวิเคราะห์ด้านโภชนาการ

1. ผลการตรวจวิเคราะห์จากส่วนราชการหรือสถาบันที่คณะกรรมการกำหนด หรือ

2. ผลการตรวจวิเคราะห์จากห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ที่เป็นสากล (Authorized body) ของเอกชนหรือห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ของบริษัทที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานรับรองห้องปฏิบัติการ ไม่ว่าจะป็นหน่วยวิเคราะห์ภายในประเทศหรือต่างประเทศ

2.1 กรณีต้องการตรวจวิเคราะห์เฉพาะรายการสารอาหาร ต้องมีหลักฐานแสดงว่าหน่วยงานตรวจวิเคราะห์นั้นๆ มีมาตรฐานการตรวจวิเคราะห์ อย่างน้อยเทียบเท่า ISO 17025 หรือมีหน่วยงานราชการรับรอง ในรายการตรวจวิเคราะห์นั้น

2.2 กรณีหน่วยตรวจวิเคราะห์ที่ได้รับ 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 ให้ยอมรับความแตกต่างของสารอาหารระหว่างค่าที่ได้จากผลวิเคราะห์และค่าที่แสดงบนฉลากตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

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

(2) พลังงาน น้ำตาลทั้งหมด ไขมันทั้งหมด ไขมันอิ่มตัว ไขมันทรานส์ และคอเลสเตอรอลต้องตรวจพบไม่น้อยกว่า 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 (%) = $\frac{\text{ค่าที่ได้จากผลวิเคราะห์} - \text{ค่าที่แสดงบนฉลาก}}{\text{ค่าที่แสดงบนฉลาก}} \times 100$

6.3 ปริมาณของสารอาหารที่ตรวจพบตามข้อ 6.1 (3) ต้องไม่เกินปริมาณสูงสุดของสารอาหารที่ยอมให้มีได้ต่อหนึ่งหน่วยบริโภคหรือต่อวัน ตามหลักเกณฑ์และวิธีปฏิบัติเกี่ยวกับการเติมสารอาหารในผลิตภัณฑ์อาหาร (Nutrification)

ปริมาณสารอาหารที่แสดงบนฉลากอาหารต้องเป็นไปตามการยอมรับค่าความแตกต่างของสารอาหารระหว่างผลวิเคราะห์และที่แสดงบนฉลาก และต้องสอดคล้องตามประกาศที่กำหนดไว้เป็นการเฉพาะด้วย

หน่วยงานที่ให้บริการตรวจวิเคราะห์

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

การแสดงฉลากอาหาร

ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดโอดเป็นส่วนประกอบ ให้แสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้ด้วย แล้วแต่กรณี

1. รายละเอียดที่ต้องแสดงบนฉลาก ต้องแสดงข้อความเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ ดังตาราง


รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้ปรุงหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้แบ่ง บรรจุ หรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้ปรุง หรือมิใช่จำหน่าย ต่อผู้จำหน่าย อาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
(1) ชื่ออาหาร	✓	✓		1. ชื่ออาหารอย่างหนึ่งอย่างใด ดังต่อไปนี้ (1.1) ชื่อเฉพาะของอาหาร ชื่อสามัญหรือชื่อที่ใช้เรียกอาหารตามปกติ (1.2) ชื่อที่แสดงประเภทหรือชนิดของอาหาร (1.3) ชื่อทางการค้า การใช้ชื่อนี้จะต้องมีข้อความแสดงประเภทหรือชนิดของอาหาร กำกับที่ชื่ออาหารด้วย

หมายเหตุ ⁽¹⁾ ฉลากอาหารที่มีใช้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค หรือมิใช่จำหน่ายต่อผู้แบ่งบรรจุ หรือมิใช่จำหน่ายต่อผู้ปรุง หรือมิใช่จำหน่ายต่อผู้จำหน่ายอาหาร อย่างน้อยต้องแสดงรายละเอียดตามข้อ 1,2,3,4,5 และ 7 โดยอาจแสดงข้อความเป็นภาษาอังกฤษแทนก็ได้ และต้องกำกับข้อความ ข้อความ “เป็นวัตถุดิบสำหรับแปรรูปอาหารเท่านั้น” หรือข้อความอื่นที่มีความหมายในทำนองเดียวกันไว้บนฉลากด้วย ทั้งนี้ ต้องมีการแสดงรายละเอียดทั้งหมดเป็นภาษาไทยไว้ในคู่มือหรือเอกสารประกอบการจำหน่ายทุกครั้ง

กรณีผู้ผลิตอาหาร เพื่อใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารของตนเอง หรือจำหน่ายให้แก่ผู้แปรรูปอาหารโดยมีข้อตกลงการให้ข้อมูลไว้แล้ว ให้ยกเว้นการแสดงส่วนประกอบเป็นร้อยละไว้ที่ฉลากหรือคู่มือหรือเอกสารประกอบการจำหน่าย

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้ปรุงหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้แบ่ง บรรจุ หรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้ปรุง หรือมิใช่จำหน่าย ต่อผู้จำหน่าย อาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
				<p>2. ชื่ออาหารให้ระบุ “สารสกัดแคนนาบิไดออล” หรือ “แคนนาบิไดออล” หรือ “CBD”</p> <p>กรณีเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ต้องมีคำว่า “ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร”</p> <p>3. กรณีชื่ออาหารอาจทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดเกี่ยวกับลักษณะเฉพาะของอาหารนั้นๆ รวมทั้งแหล่งกำเนิด ต้องระบุข้อความหนึ่งข้อความใดประกอบชื่ออาหารด้วยซึ่งอาจเป็นสารที่ใช้บรรจุหรือกรรมวิธีการผลิตหรือรูปลักษณะของอาหารหรือส่วนของพืชหรือสัตว์หรือแหล่งกำเนิดของอาหาร</p> <p>4. กรณีใช้สารอาหาร/สารสำคัญของสารสกัด/ส่วนประกอบสำคัญเป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหาร/คำกำกับชื่ออาหาร ต้องส่งผลวิเคราะห์ชนิดและปริมาณสารนั้น</p>

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ						
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้ปรุงหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้แบ่ง บรรจุ หรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้ปรุง หรือมิใช่จำหน่าย ต่อผู้จำหน่าย อาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก							
				<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 โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้แบ่ง บรรจุ หรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้ปรุง หรือมิใช่จำหน่าย ต่อผู้จำหน่าย อาหาร ⁽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 โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้แบ่ง บรรจุ หรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้ปรุง หรือมิใช่จำหน่าย ต่อผู้จำหน่าย อาหาร ⁽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						
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้ปรุงหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้แบ่ง บรรจุ หรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้ปรุง หรือมิใช่จำหน่าย ต่อผู้จำหน่าย อาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก							
<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 อาจแสดงเป็นน้ำหนักสุทธิหรือปริมาตรสุทธิก็ได้</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>	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 โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้แบ่ง บรรจุ หรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้ปรุง หรือมิใช่จำหน่าย ต่อผู้จำหน่าย อาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
กรณีเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหารในรูปเม็ดหรือ แคปซูล ให้แสดงจำนวนบรรจุ				<p>2. ให้แสดงไว้ในตำแหน่งที่สามารถเห็นได้ชัดเจน</p> <p>3. สีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกันซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน</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 โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้แบ่ง บรรจุ หรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้ปรุง หรือมิใช่จำหน่าย ต่อผู้จำหน่าย อาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
				<p><u>ตัวอย่าง</u> กรณีจำหน่ายต่อผู้บริโภค (ภาชนะบรรจุย่อยในภาชนะบรรจุใหญ่)</p> <ul style="list-style-type: none">- 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						
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้ปรุงหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้แบ่ง บรรจุ หรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้ปรุง หรือมิใช่จำหน่าย ต่อผู้จำหน่าย อาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก							
(5) ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของ น้ำหนักโดยเรียงลำดับปริมาณจากมากไปน้อย ยกเว้น กรณีผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ให้แสดง ปริมาณต่อ 1 หน่วยบริโภค	✓	✓		<p>1. มีขนาดความสูงของตัวอักษรแล้วแต่กรณี ดังนี้</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;">มากกว่า 100 ตารางเซนติเมตร</td> <td style="text-align: center;">ไม่น้อยกว่า 1.5 มิลลิเมตร</td> </tr> </tbody> </table> <p>ฉลากอาหารที่มีพื้นที่ทั้งหมดน้อยกว่า 35 ตารางเซนติเมตร การแสดงส่วนประกอบ อาจแสดงไว้บนหีบห่อของอาหารแทนได้</p> <p>2. สีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกันซึ่งทำให้ ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน</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 โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือมีใช้ จำหน่ายต่อผู้แบ่ง บรรจุ หรือมีใช้ จำหน่ายต่อผู้ปรุง หรือมีใช้จำหน่าย ต่อผู้จำหน่าย อาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก					
				3. ฉลากอาหารที่มีใช้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร ต้องแสดงข้อความว่า “เป็นวัตถุติดสำหรับแปรรูปอาหารเท่านั้น” หรือข้อความอื่นที่มีความหมายในทำนองเดียวกันที่ฉลาก				
(6) ข้อมูลเกี่ยวกับสารอาหารและพลังงานในฉลากจีดีเอ (GDA) และฉลากโภชนาการ สำหรับอาหารที่ต้องแสดงฉลาก GDA ดังนี้	✓			<p>1. ขนาดความสูงของตัวอักษร</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 style="text-align: center;">ทุกขนาด</td> <td style="text-align: center;">ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร</td> </tr> </tbody> </table> <p>2. สีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกันซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน</p>	ขนาดพื้นที่ของฉลาก	ขนาดตัวอักษร	ทุกขนาด	ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร
ขนาดพื้นที่ของฉลาก	ขนาดตัวอักษร							
ทุกขนาด	ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร							

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้ปรุงหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือมีใช้ จำหน่ายต่อผู้แบ่ง บรรจุ หรือมีใช้ จำหน่ายต่อผู้ปรุง หรือมีใช้จำหน่าย ต่อผู้จำหน่าย อาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
				<p>3. ฉลาก GDA ต้องมีรูปแบบและรายละเอียดสอดคล้องกับข้อกำหนดในบัญชีแนบท้ายของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยอาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ</p> <p>4. ฉลากโภชนาการ ต้องมีรูปแบบและรายละเอียดสอดคล้องกับข้อกำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย ฉลากโภชนาการ อย่างไม่อย่างหนึ่ง ดังนี้</p> <p>4.1 แสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบเต็ม ตามข้อ 1.1 ของบัญชีหมายเลข 1 ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ. 2541 เรื่อง ฉลากโภชนาการ</p>

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้ปรุงหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้แบ่ง บรรจุ หรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้ปรุง หรือมิใช่จำหน่าย ต่อผู้จำหน่าย อาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
				<p>กรณีที่มีการแสดงข้อความกล่าวอ้างทางโภชนาการ เช่น “อุดมด้วยโปรตีน” “มีไขมันอิ่มตัวต่ำ” หรือสารอาหารชนิดอื่นที่อยู่ในบัญชีหมายเลข 3 ท้ายประกาศฯ เพื่อใช้ในการส่งเสริมการขาย หรือระบุกลุ่มผู้บริโภคเฉพาะในการส่งเสริมการขาย ต้องแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบเต็ม ตามข้อ 1.1 ของบัญชีหมายเลข 1 ท้ายประกาศฯ ด้วย</p> <p>4.2 แสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบย่อ ตามข้อ 1.2 ของบัญชีหมายเลข 1 ท้ายประกาศฯ โดยให้แสดงข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการเฉพาะพลังงานทั้งหมด ไขมันทั้งหมด โปรตีน คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด น้ำตาล โซเดียม แต่หากมีโคเลสเตอรอลต่อหนึ่งหน่วยบริโภคตั้งแต่ 2 มิลลิกรัมขึ้นไป จะต้องแสดงปริมาณโคเลสเตอรอลด้วย</p>

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ								
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้ปรุงหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้แบ่ง บรรจุ หรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้ปรุง หรือมิใช่จำหน่าย ต่อผู้จำหน่าย อาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก									
				การตรวจวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการเพื่อแสดงฉลากโภชนาการแบบ ย่อ อาจวิเคราะห์เฉพาะพลังงานทั้งหมด ไขมันทั้งหมด โปรตีน คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด น้ำตาล โซเดียม และโคเลสเตอรอลได้								
(7) วัน เดือนและปีที่ควรบริโภคก่อนหรือ หมดอายุ แล้วแต่กรณี ดังนี้ 1. วัน เดือนและปี ควรบริโภคก่อนหรือ หมดอายุ กรณีอายุการเก็บรักษาไม่เกิน 90 วัน 2. วัน เดือนและปี หรือ เดือนและปี ควรบริโภคก่อนหรือหมดอายุ กรณีอายุการเก็บ รักษาเกิน 90 วัน การแสดงเป็นตัวเลขหรือตัวอักษรก็ได้	✓	✓		1. มีขนาดความสูงของตัวอักษรแล้วแต่กรณีดังนี้ <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <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>100-250 ตารางเซนติเมตร</td> <td>ไม่น้อยกว่า 1.5 มิลลิเมตร</td> </tr> <tr> <td>มากกว่า 250 ตารางเซนติเมตร</td> <td>ไม่น้อยกว่า 2 มิลลิเมตร</td> </tr> </tbody> </table> 2. ให้แสดงไว้ในตำแหน่งที่สามารถเห็นได้ชัดเจน	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 โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้แบ่ง บรรจุ หรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้ปรุง หรือมิใช่จำหน่าย ต่อผู้จำหน่าย อาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
				<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 ต้องมีข้อความหรือตัวอักษรที่สื่อให้ผู้บริโภคเข้าใจอย่างชัดเจนถึงวิธีการแสดงข้อความดังกล่าวกำกับไว้ด้วย</p>

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้ปรุงหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือมีใช้ จำหน่ายต่อผู้แบ่ง บรรจุ หรือมีใช้ จำหน่ายต่อผู้ปรุง หรือมีใช้จำหน่าย ต่อผู้จำหน่าย อาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
				<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 โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้แบ่ง บรรจุ หรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้ปรุง หรือมิใช่จำหน่าย ต่อผู้จำหน่าย อาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
(8) คำแนะนำในการเก็บรักษา โดยเฉพาะ ภายหลังการเปิดใช้	✓			1. ให้มีลักษณะเห็นได้ชัดเจน อ่านได้ง่าย และขนาดของตัวอักษรต้อง สัมพันธ์กับขนาดของพื้นที่ฉลาก 2. สีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกันซึ่งทำให้ ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ						
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้ปรุงหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้แบ่ง บรรจุ หรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้ปรุง หรือมิใช่จำหน่าย ต่อผู้จำหน่าย อาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก							
(9) วิธีเตรียม				<p>1. ขนาดความสูงของตัวอักษร</p> <table border="1"> <tr> <td>ขนาดพื้นที่ของฉลาก</td> <td>ขนาดตัวอักษร</td> </tr> <tr> <td>ทุกขนาด</td> <td>ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร</td> </tr> </table> <p>มีผลบังคับตั้งแต่วันที่ 5 เมษายน พ.ศ. 2562</p> <p>2. สีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกันซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน</p>	ขนาดพื้นที่ของฉลาก	ขนาดตัวอักษร	ทุกขนาด	ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร		
ขนาดพื้นที่ของฉลาก	ขนาดตัวอักษร									
ทุกขนาด	ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร									
<p>(10) การแสดงข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร</p> <p>(1) กรณีมีการใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร แสดงข้อความว่า</p> <p>“ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มี” หรือ</p>	✓			<p>1. มีขนาดความสูงของตัวอักษรแล้วแต่กรณีดังนี้</p> <table border="1"> <tr> <td>ขนาดพื้นที่ของฉลาก</td> <td>ขนาดตัวอักษร</td> </tr> <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> </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 โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้แบ่ง บรรจุ หรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้ปรุง หรือมิใช่จำหน่าย ต่อผู้จำหน่าย อาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
<p>(1) กรณีมีการปนเปื้อนในกระบวนการผลิต แสดงข้อความว่า</p> <p>“ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมี” หรือ</p> <p>(2) กรณีที่ไม่แสดงข้อความ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร” อาจแสดงข้อความว่า “มี.....” หรือ “อาจมี.....” ไว้ในกรอบ โดยสีของ ตัวอักษรต้องตัดกับสีพื้นของกรอบและสีของ กรอบตัดกับสีพื้นของฉลาก</p> <p>(ความที่เว้นไว้ให้ระบุประเภทหรือชนิดของอาหาร</p>				<p>2. สีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของฉลาก ขนาดตัวอักษรต้องไม่เล็กกว่าตัวอักษรที่แสดงส่วนประกอบและต้องแสดงไว้ที่ด้านล่างของการแสดงส่วนประกอบด้วย</p> <p>3. ถ้าแสดงข้อความว่า “มี.....” หรือ “อาจมี.....” ไว้ในกรอบ สีของตัวอักษรต้องตัดกับสีพื้นของกรอบและสีของกรอบตัดกับสีพื้นของฉลาก</p> <p>4. ไม่ใช่บังคับกับอาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกินเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ และมีการแสดงชื่ออาหารที่ระบุชื่อสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกินไว้ชัดเจนแล้ว เช่น นมผงดัดแปลงสำหรับทารก เป็นต้น</p>

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้ปรุงหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้แบ่ง บรรจุ หรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้ปรุง หรือมิใช่จำหน่าย ต่อผู้จำหน่าย อาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
<p>ที่มีสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน) ประเภทหรือชนิดของอาหารซึ่งมีสารก่อ ภูมิแพ้ หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกินตามวรรค หนึ่ง ได้แก่</p> <p>(1) ธัญพืชที่มีกลูเตน ได้แก่ ข้าวสาลี ข้าว ไรย์ ข้าวบาร์เลย์ ข้าวโอ๊ต สเปลท์ หรือสายพันธุ์ ลูกผสมของธัญพืชดังกล่าว และผลิตภัณฑ์จาก ธัญพืชที่มีกลูเตนดังกล่าว ยกเว้น</p> <p>(ก) กลูโคสไซรัป หรือเดกซ์โทรสที่ได้ จากข้าวสาลี</p> <p>(ข) มอลโทเดกซ์ทริน จากข้าวสาลี</p>				<p><u>ตัวอย่าง</u> กรณีมีการใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารเช่น “ข้อมูล สำหรับผู้แพ้อาหาร: มีผลิตภัณฑ์จากปลา”</p> <p>ทั้งนี้ หากเป็นศัพท์เฉพาะต้องระบุชื่อสารก่อภูมิแพ้ให้ผู้บริโภคเข้าใจได้ อย่างเห็นได้ชัด เช่น มีเคซีน (โปรตีนนม)</p> <p><u>ตัวอย่าง</u> กรณีมีการปนเปื้อนในกระบวนการผลิต เช่น “ข้อมูล สำหรับผู้แพ้อาหาร: อาจมีถั่วเหลือง”</p> <p><u>ตัวอย่าง</u> แสดงในกรอบ มีผลิตภัณฑ์จากปลา ไว้ในกรอบ โดยสี ของตัวอักษรต้องตัดกับสีพื้นของกรอบและสีของกรอบตัดกับสีพื้นของ ฉลาก</p>

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้ปรุงหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้แบ่ง บรรจุ หรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้ปรุง หรือมิใช่จำหน่าย ต่อผู้จำหน่าย อาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
<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>(4) ปลา และผลิตภัณฑ์จากปลา ยกเว้น เจลาตินจากปลาที่ใช้เป็นสารช่วยพาวิตามินและ แคโรทีนอยด์</p>				

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้ปรุงหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้แบ่ง บรรจุ หรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้ปรุง หรือมิใช่จำหน่าย ต่อผู้จำหน่าย อาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
<p>(5) ถั่วลิสง และผลิตภัณฑ์จากถั่วลิสง</p> <p>(6) ถั่วเหลือง และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง <u>ยกเว้น</u></p> <p>(ก) น้ำมันหรือไขมันจากถั่วเหลืองที่ผ่าน กระบวนการทำให้บริสุทธิ์</p> <p>(ข) โทโคเฟอร์รอลผสม, ดี-แอลฟา-โทโคเฟ อรอล, หรือ ดีแอล-แอลฟา-โทโคเฟอร์รอล หรือ ดี-แอลฟา-โทโคเฟอรอลแอสซิเทต, หรือ ดีแอล- แอลฟา-โทโคเฟอรอลแอสซิเทต หรือ ดี-แอลฟา-โท โคเฟอรอลแอสซิติกซิเนต ที่ได้จากถั่วเหลือง</p>				

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้ปรุงหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือมีใช้ จำหน่ายต่อผู้แบ่ง บรรจุ หรือมีใช้ จำหน่ายต่อผู้ปรุง หรือมีใช้จำหน่าย ต่อผู้จำหน่าย อาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
<p>(ค) ไฟโตสเตอรอล และไฟโตสเตอรอล เอสเทอร์ที่ได้จากน้ำมันถั่วเหลือง</p> <p>(ง) สเตานอลเอสเทอร์จากพืชที่ผลิตจากส เตอรอลของน้ำมันพืชที่ได้จากถั่วเหลือง</p> <p>(7) นม และผลิตภัณฑ์จากนม รวมถึงแลค โตส ยกเว้น แลคติกทอล</p> <p>(8) ถั่วที่มีเปลือกแข็ง และผลิตภัณฑ์จากถั่ว ที่มีเปลือกแข็ง เช่น อัลมอนต์ วอลนัท พีแคน เป็นต้น</p> <p>(9) ซัลไฟต์ ที่มีปริมาณมากกว่าหรือเท่ากับ 10 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม</p>				

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้ปรุงหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้แบ่ง บรรจุ หรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้ปรุง หรือมิใช่จำหน่าย ต่อผู้จำหน่าย อาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
<p>(11) ถ้ามีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร หรือมีวัตถุเจือปนอาหารติดมากับวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหาร หรือเป็นส่วนประกอบของอาหารในปริมาณที่เกิดผลตามวัตถุประสงค์ของการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้แสดงอย่างหนึ่งอย่างใด ดังนี้</p> <p>1. ชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ หรือ International Numbering System: INS for Food Additives ยกเว้น</p> <ul style="list-style-type: none"> - กรณียาให้ความหวานแทนน้ำตาล วัตถุกันเสีย และวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร ให้ระบุ หน้าที่และชื่อเฉพาะ 	✓			<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) <p>แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับ ตัวเลขตาม INS number</p>

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้ปรุงหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้แบ่ง บรรจุ หรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้ปรุง หรือมิใช่จำหน่าย ต่อผู้จำหน่าย อาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
<p>- กรณีสีธรรมชาติหรือสีสังเคราะห์ ให้ระบุสีธรรมชาติ/สีสังเคราะห์ ตามด้วยชื่อเฉพาะหรือ INS number</p> <p>2. ข้อความว่า “วัตถุเจือปนอาหาร” แทนชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารได้ร่วมกับชื่อเฉพาะ หรือร่วมกับตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives</p> <p>การแบ่งกลุ่มวัตถุเจือปนอาหารตามหน้าที่ด้านเทคโนโลยี (Function of Food Additive) ให้ดูที่ประกาศสำนักงาน</p>				<p>- สารควบคุมความเป็นกรด (INS 270)</p> <p>- สารให้ความข้นเหนียว (INS 412)</p> <p>แสดงวัตถุเจือปนอาหารบนฉลากอาหาร กรณีวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล วัตถุกันเสียและวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร</p> <p>- วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล (แอสปาแตม)</p> <p>- วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร (โมโนโซเดียมกลูตาเมต, ไดโซเดียม 5 โรโบนิวคลีโอไทด์)</p> <p>แสดงวัตถุเจือปนอาหารบนฉลากอาหาร กรณีสีธรรมชาติหรือสีสังเคราะห์</p> <p>- สีธรรมชาติ (สารสกัดจากเปลือกองุ่น)</p>

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้ปรุงหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้แบ่ง บรรจุ หรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้ปรุง หรือมิใช่จำหน่าย ต่อผู้จำหน่าย อาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
คณะกรรมการอาหารและยาเรื่อง คำชี้แจง ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง การ แสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ พ.ศ. 2560 และฉบับเพิ่มเติม พ.ศ. 2562				<ul style="list-style-type: none"> - สีสังเคราะห์ (101(i) แสดงข้อความว่า “วัตถุเจือปนอาหาร” แทนชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุ เจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ หรือ INS number - วัตถุเจือปนอาหาร (เลขัติน) - วัตถุเจือปนอาหาร (INS 270)
(12) ข้อความ “แต่งกลิ่นธรรมชาติ” หรือ “แต่งกลิ่นเลียนแบบธรรมชาติ หรือ “แต่งกลิ่น สังเคราะห์”	✓			<p>ตัวอักษรที่อ่านได้ชัดเจนในบริเวณเดียวกับข้อความอื่น ๆ บนฉลาก</p> <p><u>ตัวอย่าง</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - แต่งกลิ่นเลียนแบบธรรมชาติ - แต่งกลิ่นสังเคราะห์
(13) ข้อความ “คำเตือน”	✓			<p>1. ตัวอักษรไม่เล็กกว่า 1.5 มม. ในกรอบสี่เหลี่ยม สีของอักษรตัดกับ สีของพื้นกรอบ และสีรอบตัดกับสีของพื้นฉลาก</p>

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้ปรุงหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือมีใช้ จำหน่ายต่อผู้แบ่ง บรรจุ หรือมีใช้ จำหน่ายต่อผู้ปรุง หรือมีใช้จำหน่าย ต่อผู้จำหน่าย อาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
<p>(14) ข้อความ ดังนี้</p> <p>(ก) “เด็ก สตรีมีครรภ์ และสตรีให้นมบุตร ไม่ควรรับประทาน”</p> <p>(ข) “หากมีอาการผิดปกติ ควรหยุด รับประทานทันที”</p> <p>(ค) “ผู้ที่แพ้หรือไวต่อสาร CBD และ THC ไม่ควรรับประทาน”</p> <p>(ง) “อาจทำให้ง่วงซึมได้ ควรหลีกเลี่ยงการ ขับชี่ยานพาหนะ หรือทำงานเกี่ยวกับ เครื่องจักรกล”</p>	✓			<p>1. สีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกันซึ่งทำให้ ข้อความที่ระบุด้านได้ชัดเจน</p>

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้ปรุงหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้แบ่ง บรรจุ หรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้ปรุง หรือมิใช่จำหน่าย ต่อผู้จำหน่าย อาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
<p>(16) คำเตือนอื่นๆ ที่กำหนดไว้เป็นการเฉพาะในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และในประกาศกระทรวงสาธารณสุขของผลิตภัณฑ์อาหารนั้นๆ</p> <p>ดูรายละเอียดที่ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ พ.ศ.2560 และฉบับเพิ่มเติม พ.ศ. 2562</p>	✓			<p>1. สีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกันซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน</p> <p><u>ตัวอย่าง</u> ข้อความคำเตือนสำหรับอาหารที่มีส่วนประกอบของว่านหางจระเข้</p> <p>“เด็กไม่ควรรับประทาน”</p> <p>“ไม่ใช่อาหารทางการแพทย์” และ</p> <p>“หยุดบริโภคเมื่อมีอาการผิดปกติ”</p> <p>ด้วยตัวอักษรสีแดง ขนาดตัวอักษรไม่ต่ำกว่า 2 มิลลิเมตร เห็นได้ชัดเจนในกรอบสี่เหลี่ยม สีของกรอบตัดกับสีของพื้นฉลาก</p>

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้ปรุงหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือมีใช้ จำหน่ายต่อผู้แบ่ง บรรจุ หรือมีใช้ จำหน่ายต่อผู้ปรุง หรือมีใช้จำหน่าย ต่อผู้จำหน่าย อาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
				<p><u>ตัวอย่าง</u> ข้อความคำเตือนสำหรับอาหารที่ใช้แอสพาร์เทมเป็นสารให้ความหวานแทนน้ำตาลหรือวัตถุให้ความ</p> <p>“ผู้ที่มีสภาวะฟินิลคีโตนูเรีย ผลิตภัณฑ์นี้มีฟินิลอลานีน”</p> <p><u>ตัวอย่าง</u> ข้อความคำเตือนสำหรับอาหารเป็นเมล็ดเชีย (Chia seed) และอาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดเชีย (Chia seed)</p> <p>“บริโภคไม่เกินวันละ 15 กรัม และดื่มน้ำตาม 1-2 แก้ว” สำหรับเมล็ดเชีย หรือเมล็ดเชียบดผง 100%</p> <p>“มีส่วนประกอบของเมล็ดเชีย” สำหรับกรณีเป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์อาหารอื่นๆ</p>

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้ปรุงหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้แบ่ง บรรจุ หรือมิใช่ จำหน่ายต่อผู้ปรุง หรือมิใช่จำหน่าย ต่อผู้จำหน่าย อาหาร ⁽¹⁾	ที่ผลิต เพื่อ ส่งออก	
				<p>ตัวอย่าง ข้อความคำเตือนสำหรับอาหารเป็นแก่นตะวัน และอาหารที่มีส่วนประกอบของแก่นตะวัน</p> <p>“การบริโภคผลิตภัณฑ์ในปริมาณมาก อาจทำให้เกิดอาการท้องอืดท้องเฟ้อได้”</p>

2. ฉลากของอาหารต้องไม่ทำให้เข้าใจผิดไม่ว่าโดยทางตรงหรือทางอ้อมระหว่างอาหารกับข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือเครื่องหมายการค้าที่แนะนำผลิตภัณฑ์ชนิดอื่น

3. ฉลากที่มีข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย ตราหรือเครื่องหมายการค้า เครื่องหมายการค้าจดทะเบียนไม่ว่าจะเป็นภาษาใดที่ปรากฏในฉลาก 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 สรรพคุณอันเป็นการโอ้อวดหรือเป็นเท็จ 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 (ตัวพยาธิในร่างกาย) กับ พยาธิ (โรคภัยไข้เจ็บ) สำหรับคำฟ้องรูปที่อ่านออกเสียงเหมือนกันแต่มีความหมายต่างกัน ตัวอย่างเช่น ชัน (ภาชนะสำหรับตัก) น้ำ (ใส่น้ำ) ชัน (อาการร้องของไก่และนกบางชนิด) ชัน (ข้าหรือนิกอยากหัวเราะ) ชัน (ทำให้ตั้ง ทำให้แน่น)

คำฟ้องเสียง หมายถึง คำที่ออกเสียงเหมือนกัน ตัวเขียนกับความหมายต่างกัน เช่น ส้อม (เครื่องใช้จิ้มอาหาร) กับ ซ่อม (ทำสิ่งที่ชำรุดให้คืนดี), ข้า (คำใช้แทนตัวผู้พูด) ข้า (คนรับใช้) กับ ค่า (มูลค่าหรือราคา) กับ ฆ่า (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 อาหารนั้นไม่มีสารนั้น 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

การแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหารหรือขอแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่ได้รับอนุญาตใช้ฉลากอาหาร

1. กรณีผลิตภัณฑ์ได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว หากประสงค์จะแก้ไขรายละเอียดได้ 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)	- เหมาะสมกับปริมาณการบริโภค - ไม่ขัดกับประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง
2.	เพิ่มหรือแก้ไขชนิดของ ภาชนะบรรจุ	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	ชนิดของภาชนะบรรจุ - ต้องไม่ขัดกับประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนั้นๆและประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ภาชนะบรรจุ - ต้องได้รับอนุญาตเครื่องจักร จากฝ่ายสถานที่แล้ว - การพิจารณาฉลากอาหาร ให้ดำเนินการตามข้อ 3

ลำดับ	รายการแก้ไข	เอกสาร	การพิจารณา
3.	เพิ่ม <u>หรือ</u> แก้ไขแบบฉลากอาหาร	1. แบบ อ.19 (1 ฉบับ) หรือแบบการแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่ได้รับอนุญาตใช้ฉลากอาหาร (2 ฉบับ) (ฉบับจริง) (แล้วแต่กรณี) 2. ฉลากอาหาร แล้วแต่กรณี ดังนี้ - <u>แก้ไข</u> แบบฉลากอาหาร ส่งฉลากอาหารใหม่ 2 ฉบับ และส่งฉลากอาหารที่ได้รับอนุญาตและยังมีผลบังคับใช้ (ฉบับจริง) - <u>เพิ่ม</u> แบบฉลากอาหาร ส่งฉลากอาหารฉบับใหม่ 2 ฉบับ 3. เอกสารหรือหลักฐานที่สนับสนุนการแสดงความ หรือสัญลักษณ์บนฉลากอาหาร (ถ้ามี) 1 ฉบับ 4. เอกสารหรือหลักฐานอื่นที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี) 1 ฉบับ	- แสดงฉลากอาหารให้เป็นไปตามประกาศว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ และเรื่องผลิตภัณฑ์อาหารที่สารสกัดแคนนาบิไดโอดเป็นส่วนประกอบ และประกาศกระทรวงสาธารณสุขอื่นที่เกี่ยวข้อง - การแก้ไขฉลากอาหาร หากประสงค์จะใช้ฉลากอาหารฉบับเดิมที่คงเหลืออยู่หลังจากได้รับอนุญาตฉลากอาหารฉบับใหม่จะต้องชี้แจงเหตุผลความจำเป็นในการใช้ฉลากอาหารฉบับเดิมพร้อมระยะเวลาการใช้ฉลากอาหารเดิม (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. สำเนาแบบ อ.2,สบ1,สบ.2 แล้วแต่กรณี 1 ฉบับ 4. ฉลากอาหารฉบับใหม่ 4 ฉบับและส่งฉลากอาหารฉบับเดิมที่ได้รับอนุญาตและยังมีผลบังคับใช้ฉบับจริง	- สถานที่ผลิตต้องได้รับอนุญาตให้แก้ไขชื่อหรือที่ตั้งเรียบร้อยแล้ว
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 (แล้วแต่กรณี) 3. ฉลากอาหารฉบับใหม่ 2 ฉบับ และส่งฉลากอาหารฉบับเดิมที่ได้รับอนุญาตและยังมีผลบังคับใช้	- มีเหตุผลในการแก้ไขที่เหมาะสม - การพิจารณาชื่ออาหาร และ/หรือ ชื่อตรา/ เครื่องหมายการค้าตามหลักเกณฑ์ชื่ออาหาร ชื่อตรา/ เครื่องหมายการค้า

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