

(ร่าง)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ..) พ.ศ.
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

โดยเป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหาร
ในภาชนะบรรจุ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๘) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร
พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของ
อาหารในภาชนะบรรจุ ลงวันที่ ๘ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๗

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๓) พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง การแสดงฉลาก
ของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๗ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๐

(๓) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๐๑) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความใน
พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่
๒๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๒

(๔) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๐) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความใน
พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๔) ลงวันที่
๑๔ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๒

ข้อ ๒ ในประกาศฉบับนี้

“อาหารในภาชนะบรรจุ” หมายถึง อาหารที่มีภาชนะหุ้มห่อเพื่อจำหน่าย

“หมดอายุ” หมายความว่า วันที่ซึ่งแสดงการสิ้นสุดของคุณภาพของอาหารภายใต้เงื่อนไขการ
เก็บรักษาที่ระบุไว้ และหลังจากวันที่ระบุไว้นั้น อาหารนั้นวางจำหน่ายไม่ได้

“ควรบริโภคก่อน” หมายความว่า วันที่ซึ่งแสดงการสิ้นสุดของช่วงเวลาที่ยังคง
คุณภาพดี ภายใต้เงื่อนไขการเก็บรักษาที่ระบุไว้ หลังจากพ้นวันที่ระบุ อาหารอาจมีคุณภาพเปลี่ยนแปลงไปจาก
เดิม และหลังจากวันที่ระบุไว้นั้น อาหารนั้นวางจำหน่ายไม่ได้

“แบ่งบรรจุ” หมายความว่า การนำอาหารจากภาชนะบรรจุเดิมมาแบ่งบรรจุในภาชนะ
บรรจุย่อย ซึ่งไม่รวมการทำ ผสม ประสานอาหารดังกล่าว

“สารก่อภูมิแพ้” หมายถึง สารที่เข้าสู่ร่างกายแล้วทำให้ร่างกายมีปฏิกิริยาผิดปกติ ทั้งที่
ตามธรรมดา สารนั้นเมื่อเข้าสู่ร่างกายคนทั่ว ๆ ไปแล้วจะไม่มีอันตรายใด ๆ จะมีอันตรายก็เฉพาะในคนบางคนที่
แพ้สารนั้นเท่านั้น และให้หมายความรวมถึงสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน

“สี” หมายถึง สีตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๓ ให้อาหารในภาชนะบรรจุต้องแสดงฉลาก ยกเว้นอาหาร ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารที่ผู้ผลิตสามารถให้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารที่ผลิตแก่ผู้บริโภคได้ในขณะนั้น เช่น
หาบเร่ แผงลอย เป็นต้น

(๒) อาหารสดที่ไม่ผ่านกรรมวิธีใดๆ

(๓) อาหารสดที่ผ่านกรรมวิธีการแกะ ขำแหละ ตัดแต่ง หรือวิธีการอื่นใดเพื่อลดขนาดที่ไม่
จำหน่ายต่อผู้บริโภค ซึ่งอาจแช่เย็นหรือไม่แช่เย็นและบรรจุในภาชนะที่สามารถมองเห็นสภาพของอาหารสดนั้นได้

(๔) อาหารในภาชนะบรรจุที่ผลิตและจำหน่ายเพื่อบริการภายในร้านอาหาร ภัตตาคาร
โรงแรม โรงเรียน สถาบันการศึกษา โรงพยาบาล สถานที่อื่นในลักษณะทำนองเดียวกัน และรวมถึงการบริการ
จัดส่งอาหารให้กับผู้ซื้อด้วย

อาหารตาม (๑) (๒) (๓) และ (๔) หากได้มีการขอรับเลขสารบบอาหาร ต้องปฏิบัติตาม
ประกาศฉบับนี้

ข้อ ๔ ฉลากที่มีข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย ตรา หรือ เครื่องหมาย
การค้า เครื่องหมายการค้าจดทะเบียนไม่ว่าจะเป็นภาษาใดที่ปรากฏในฉลาก ต้อง

(๑) ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร หรือไม่ทำให้เข้าใจผิด
ในสาระสำคัญ

(๒) ไม่แสดงถึงชื่ออาหาร ส่วนประกอบของอาหาร อัตราส่วนของอาหาร ปริมาณของ
อาหาร หรือแสดงถึงสรรพคุณของอาหารอันเป็นเท็จหรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อ

(๓) ไม่ทำให้เข้าใจว่ามีวัตถุตามข้อความ ชื่อ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย
หรือเครื่องหมายการค้าดังกล่าวผสมอยู่ในอาหารโดยที่ไม่มีวัตถุนั้นผสมอยู่ หรือมีผสมอยู่ในปริมาณที่ไม่อาจ
แสดงสรรพคุณ

(๔) ไม่ฟ้องเสียง ฟ้องรูป กับคำหรือข้อความที่สื่อถึงคุณประโยชน์ คุณภาพ สรรพคุณ
อันเป็นการโอ้อวด หรือเป็นเท็จ หรือเกินจริง หรือหลอกลวงทำให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร

(๕) ไม่ขัดกับวัฒนธรรมและศีลธรรมอันดีงามของไทยหรือส่อไปในทางทำลายคุณค่าของ
ภาษาไทย

(๖) ไม่ส่งเสริมหรืออาจก่อให้เกิดความขัดแย้ง ความแตกแยก หรือผลกระทบในเชิงลบ
ทั้งทางตรงหรือทางอ้อมต่อสังคม วัฒนธรรม ศีลธรรม ประเพณี หรือพฤติกรรมที่เกี่ยวกับเพศ ภาษา และความ
รุนแรง

ข้อ ๕ การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่
จำหน่าย ต้องแสดงข้อความเป็นภาษาไทย และอาจแสดงภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และอย่างน้อยจะต้องมี
ข้อความแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้ เว้นแต่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจะยกเว้นให้ไม่ต้องระบุ
ข้อความหนึ่งข้อความใด

(๑) ชื่ออาหาร

(๒) เลขสารบบอาหาร

(๓) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่ แล้วแต่กรณี
ดังต่อไปนี้

(๓.๑) อาหารที่ผลิตในประเทศ ให้แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุ หรือ
แสดงชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุก็ได้ โดยต้องมีข้อความดังต่อไปนี้ กำกับไว้ด้วย

(๓.๑.๑) ข้อความว่า “ผู้ผลิต” หรือ “ผลิตโดย” สำหรับกรณีเป็นผู้ผลิต

(๓.๑.๒) ข้อความว่า “ผู้แบ่งบรรจุ” หรือ “แบ่งบรรจุโดย” สำหรับกรณีเป็น
ผู้แบ่งบรรจุ

(๓.๑.๓) ข้อความว่า “สำนักงานใหญ่” สำหรับกรณีเป็นผู้ผลิตหรือผู้แบ่ง
บรรจุที่ประสงค์จะแสดงชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่

(๓.๒) อาหารนำเข้าจากต่างประเทศ ให้แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าโดยมีข้อความว่า
“ผู้นำเข้า” หรือ “นำเข้าโดย” กำกับ และแสดงชื่อและประเทศของผู้ผลิตด้วย

(๔) ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก

(๔.๑) อาหารที่มีลักษณะเป็นของแข็ง ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ

(๔.๒) อาหารที่มีลักษณะเป็นของเหลว ให้แสดงปริมาตรสุทธิ

(๕.๓) อาหารที่มีลักษณะครึ่งแข็งครึ่งเหลว หรือลักษณะอื่น อาจแสดงเป็นน้ำหนักสุทธิหรือปริมาตรสุทธิก็ได้

กรณีอาหารที่มีการกำหนดน้ำหนักเนื้ออาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ให้แสดงปริมาณน้ำหนักเนื้ออาหาร ด้วย

(๕) ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ เรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย เว้นแต่

(๕.๑) อาหารที่ฉลากมีพื้นที่ที่แห้งน้อยกว่า ๓๕ ตารางเซนติเมตร แต่ทั้งนี้จะต้องมีข้อความแสดงส่วนประกอบที่สำคัญไว้บนหีบห่อของอาหารนั้น หรือ

(๕.๒) อาหารที่มีส่วนประกอบเพียงอย่างเดียวโดยไม่นับรวมถึงวัตถุเจือปนอาหารหรือวัตถุแต่งกลิ่นรสที่เป็นส่วนผสม หรือ

(๕.๓) อาหารชนิดแห้ง หรือชนิดผง หรือชนิดเข้มข้น ที่ต้องเจือจางหรือทำละลายก่อนบริโภคอาจเลือกแสดงส่วนประกอบที่สำคัญของอาหารเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ หรือเมื่อเจือจางหรือทำละลายตามวิธีปรุงเพื่อรับประทานตามที่แจ้งไว้บนฉลาก อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือแสดงทั้งสองอย่างก็ได้

(๖) ข้อความว่า “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มี” กรณีมีการใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร หรือ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมี” กรณีมีการปนเปื้อนในกระบวนการผลิตแล้วแต่กรณี (ความที่เว้นไว้ให้ระบุประเภทหรือชนิดของอาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน) หรือ กรณีที่ไม่แสดงข้อความ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร” อาจแสดงข้อความว่า “มี.....” หรือ “อาจมี.....” ไว้ในกรอบ และต้องแสดงไว้ติดกับการแสดงส่วนประกอบด้วย

ประเภทหรือชนิดของอาหารซึ่งมีสารก่อภูมิแพ้ หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกินตามวรรคหนึ่งได้แก่

(๖.๑) ธัญพืชที่มีกลูเตน ได้แก่ ข้าวสาลี ข้าวไรย์ ข้าวบาร์เลย์ ข้าวโอ๊ต สเปลท์ หรือสายพันธุ์ลูกผสมของธัญพืชดังกล่าว และผลิตภัณฑ์จากธัญพืชที่มีกลูเตนดังกล่าว ยกเว้น

(ก) กลูโคสไซรัป หรือเดกซ์โทรสที่ได้จากข้าวสาลี

(ข) มอลโทเดกซ์ทริน จากข้าวสาลี

(ค) กลูโคสไซรัป จากข้าวบาร์เลย์

(ง) แอลกอฮอล์ที่ได้จากการกลั่นเมล็ดธัญพืช

(๖.๒) สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง เช่น ปู กุ้ง กุ้ง ลอบสเตอร์ เป็นต้น และผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง

(๖.๓) ไข่ และผลิตภัณฑ์จากไข่

(๖.๔) ปลา และผลิตภัณฑ์จากปลา ยกเว้น เจลาตินจากปลาที่ใช้เป็นสารช่วยพาวิตามินและแคโรทีนอยด์

(๖.๕) ถั่วลิสง และผลิตภัณฑ์จากถั่วลิสง

(๖.๖) ถั่วเหลือง และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง ยกเว้น

(ก) น้ำมันหรือไขมันจากถั่วเหลืองที่ผ่านกระบวนการทำให้บริสุทธิ์

(ข) โทโคเฟอร์รอลผสม, ดี-แอลฟา-โทโคเฟอร์รอล, หรือ ดีแอล-แอลฟา-โทโคเฟอรอล หรือ ดี-แอลฟา-โทโคเฟอรอลแอสซิเทต, หรือ ดีแอล-แอลฟา-โทโคเฟอรอลแอสซิเทต หรือ ดี-แอลฟา-โทโคเฟอรอลแอสซิติกซีเนต ที่ได้จากถั่วเหลือง

(ค) ไฟโตสเตอรอล และไฟโตสเตอรอลเอสเทอร์ที่ได้จากน้ำมันถั่วเหลือง

(ง) สเตานอลเอสเทอร์จากพืชที่ผลิตจากสเตอรอลของน้ำมันพืชที่ได้จากถั่วเหลือง

(๖.๗) นม และผลิตภัณฑ์จากนม รวมถึงแลคโตส ยกเว้น แลคติทอล

(๖.๘) ถั่วที่มีเปลือกแข็ง และผลิตภัณฑ์จากถั่วที่มีเปลือกแข็ง เช่น อัลมอนต์ วอลนัท พีแคน เป็นต้น

(๖.๙) ซัลไฟต์ ที่มีปริมาณมากกว่าหรือเท่ากับ ๑๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

(๖.๑๐) หอย หมึก และผลิตภัณฑ์จากหอย หมึก

ทั้งนี้ความใน (๖) ไม่ใช้บังคับกับอาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน เป็นส่วนประกอบที่สำคัญ และมีการแสดงชื่ออาหารที่ระบุชื่อสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกินไว้ชัดเจนแล้ว เช่น นำนมโคสด ถั่วลันเตากรอบ เป็นต้น

(๗) แสดงข้อมูลวัตถุเจือปนอาหาร ถ้ามีการใช้วัตถุเจือปนอาหารหรือมีวัตถุเจือปนอาหารติดมากับวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหารหรือ เป็นส่วนประกอบของอาหารในปริมาณที่เกิดผลตามวัตถุประสงค์ของการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้แสดงกลุ่มหน้าที่ วัตถุกันเสีย วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล และสี ให้แสดงข้อความดังต่อไปนี้ด้วย แล้วแต่กรณี

(๗.๑) ชื่อกลุ่มหน้าที่ สำหรับ “สี” หรือ “วัตถุกันเสีย” ตามด้วยชื่อเฉพาะ หรือตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives แล้วแต่กรณี

(๗.๒) ชื่อกลุ่มหน้าที่สำหรับกรณีวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร และ วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล ตามด้วยชื่อเฉพาะ

สำหรับวัตถุเจือปนอาหารที่มีใช้เป็นวัตถุกันเสีย วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล และสี อาจแสดงข้อความว่า “วัตถุเจือปนอาหาร” แทนชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารได้ร่วมกับชื่อเฉพาะ หรือร่วมกับตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives

(๘) ข้อความว่า “แต่งกลิ่นธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นสังเคราะห์” “แต่งรสธรรมชาติ” หรือ “แต่งรสเลียนธรรมชาติ” ถ้ามีการใช้แล้วแต่กรณี

(๙) แสดง วัน เดือนและปี สำหรับอาหารที่มีอายุการเก็บไม่เกิน ๙๐ วัน หรือแสดงวัน เดือนและปี หรือเดือนและปี สำหรับอาหารที่มีอายุการเก็บเกิน ๙๐ วัน โดยมีข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” กำกับไว้ด้วย

ในกรณีมีข้อกำหนดการแสดงข้อความ “ผลิต” หรือ “หมดอายุ” ไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารแต่ละประเภทให้แสดงตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการนั้น

การแสดงวัน เดือนและปี หรือเดือนและปี ให้แสดงเป็น วัน เดือนและปี หรือ เดือนและปี เรียงตามลำดับ ทั้งนี้อาจแสดง “เดือน” เป็นตัวเลขหรือตัวอักษรก็ได้ กรณีที่มีการแสดงไม่เรียงตามลำดับ ต้องมีข้อความหรือตัวอักษรที่สื่อให้ผู้บริโภคเข้าใจอย่างชัดเจนถึงวิธีการแสดงข้อความดังกล่าวกำกับไว้ด้วย

(๑๐) คำเตือน (ถ้ามี)

ทั้งนี้กรณีมีคำเตือน ทำนองเดียวกันตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ที่กำหนดมากกว่าหนึ่งฉบับให้สามารถแสดงคำเตือนร่วมกันได้ โดยแสดงข้อความให้ครบถ้วนตามที่กฎหมายกำหนด

(๑๑) ข้อเสนอแนะในการเก็บรักษา (ถ้ามี)

(๑๒) วิธีปรุงเพื่อรับประทาน (ถ้ามี)

(๑๓) ข้อความที่กำหนดเพิ่มเติมตามบัญชีแนบท้ายประกาศ

(๑๔) ข้อความที่ต้องมีสำหรับอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนด เช่น วิธีการใช้และข้อความที่จำเป็นสำหรับอาหารที่มุ่งหมายจะใช้กับทารกหรือเด็กเล็ก หรือบุคคลกลุ่มใดโดยเฉพาะ การแสดงข้อความตาม (๓) (๔) (๖) (๗) (๘) (๙) อาจแสดงข้อความอื่นที่มีความหมายทำนองเดียวกัน

สำหรับการแสดงฉลากอาหารที่จำหน่ายเป็นวัตถุดิบให้กับผู้ผลิตอาหาร ซึ่งมีใช้ ผู้บริโภค ผู้แบ่งบรรจุหรือผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร อย่างน้อยต้องแสดงรายละเอียดตามข้อ ๕ (๑) (๒) (๓) (๔) และ (๙) และอาจแสดงข้อความเป็นภาษาอังกฤษแทนก็ได้ แต่ทั้งนี้ต้องมีการแสดงรายละเอียดเป็นภาษาไทยที่ครบถ้วนตามข้อ ๕ ที่เห็นได้ชัดเจนและอ่านได้ง่าย ไว้ในคู่มือหรือเอกสารประกอบการจำหน่ายทุกครั้ง พร้อมทั้งต้องแสดงข้อความว่า “เป็นวัตถุดิบสำหรับแปรรูปอาหารเท่านั้น” หรือข้อความอื่นที่มีความหมายในทำนอง

เดียวกันที่ฉลาก เว้นแต่กรณีผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารเพื่อใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารของตนเอง หรือผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารจำหน่ายให้แก่ผู้แปรรูปอาหาร โดยมีข้อตกลงการให้ข้อมูลตามข้อ ๕ (๕) ดังกล่าวไว้แล้ว อาจไม่ต้องแสดงปริมาณร้อยละตามข้อ ๕ (๕) ไว้ที่ฉลากหรือคู่มือหรือเอกสารประกอบการจำหน่าย

ข้อ ๖ การแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุต้องแสดงข้อความตามข้อ ๕ ยกเว้นกรณีที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารแต่ละประเภท กำหนดการแสดงฉลากไว้เป็นการเฉพาะ

ข้อ ๗ อาหารที่นำเข้ามาเพื่อจำหน่ายที่แสดงฉลากภาษาอื่นที่ไม่ใช่ภาษาไทยหรือภาษาอังกฤษ ต้องมีการรับรองความถูกต้องของคำแปลเป็นภาษาไทย และแสดงเอกสารหลักฐานว่าอาหารที่นำเข้าตรงตามที่ได้รับอนุญาตไว้ พร้อมทั้งแสดงฉลากภาษาไทยของอาหารที่พร้อมจำหน่ายให้แล้วเสร็จ ณ วันที่นำเข้า หรือก่อนวันที่พนักงานเจ้าหน้าที่ตรวจปล่อยให้นำเข้า ทั้งนี้ ต้องจัดทำฉลากเป็นภาษาไทย ตามข้อ ๕ ให้ถูกต้อง โดยผู้นำเข้าส่งหลักฐานให้เจ้าหน้าที่ด่านอาหารและยาตรวจปล่อยของภายใต้เงื่อนไขการจัดทำฉลากภาษาไทยตามข้อ ๕ ก่อนวางจำหน่าย และภายใน ๓๐ วัน นับแต่วันที่ ได้ตรวจปล่อยให้นำเข้าแล้ว

ข้อ ๘ ผู้ผลิต ผู้นำเข้า หรือผู้จำหน่าย ต้องไม่จำหน่ายอาหารที่พ้นกำหนดวันหมดอายุหรือครบบริบูรณ์ก่อนตามที่แสดงไว้ในฉลาก

ข้อ ๙ ฉลากของอาหารที่ผลิตเพื่อส่งออกจะแสดงข้อความเป็นภาษาใดก็ได้ แต่อย่างน้อยต้องระบุ

(๑) ประเทศผู้ผลิต

(๒) เลขสารบบอาหาร หรือเลขสถานที่ผลิตอาหาร หรือชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิตอย่างหนึ่งอย่างใดก็ได้

ข้อ ๑๐ ฉลากของอาหารดังต่อไปนี้ ต้องส่งมอบฉลากให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาตรวจอนุมัติให้ใช้ก่อนนำไปใช้

(๑) อาหารควบคุมเฉพาะ

(๒) อาหารอื่นที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด

ข้อ ๑๑ การแสดงเลขสารบบอาหารให้เป็นไปตามที่กำหนดในระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๑๒ ฉลากของอาหารต้องปิด ติด หรือแสดงไว้ในที่เปิดเผยที่ภาชนะบรรจุและหรือหีบห่อของภาชนะบรรจุอาหาร และมองเห็นได้ชัดเจน โดยมีขนาดของฉลากสัมพันธ์กับพื้นที่ของภาชนะบรรจุหรือหีบห่อนั้น ๆ

ข้อ ๑๓ ฉลากของอาหารต้องไม่ทำให้เข้าใจผิดไม่ว่าโดยทางตรงหรือทางอ้อมระหว่างอาหารกับข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือเครื่องหมายการค้าที่แนะนำผลิตภัณฑ์ชนิดอื่น

ข้อ ๑๔ ห้ามมิให้การแสดงข้อความกล่าวอ้างบนฉลากเกี่ยวกับสารหรือส่วนประกอบอื่นใดในอาหาร ดังมีข้อความดังต่อไปนี้

(๑) ไม่เป็นอาหารที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดห้ามใช้ ห้ามผลิต ห้ามนำเข้า

(๒) ไม่กล่าวอ้างเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหารที่ไม่มีเงื่อนไขการใช้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร

(๓) ไม่กล่าวอ้างถึงสารที่โดยปกติไม่มีในอาหารนั้น หรือไม่เกิดขึ้นในกระบวนการผลิตอาหารนั้น

(๔) ไม่เป็นวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(๕) ไม่ก่อให้เกิดความเข้าใจผิดในผลิตภัณฑ์

ทั้งนี้ ความในวรรคหนึ่งไม่ใช้บังคับกับการกล่าวอ้างสารหรือส่วนประกอบใด ๆ ที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ หรือเป็นการให้ข้อมูลในลักษณะอธิบาย หรือการเน้นให้เห็นความแตกต่างของผลิตภัณฑ์ที่เป็นการกล่าวอ้างส่วนประกอบของอาหารซึ่งเป็นข้อเท็จจริง และไม่เป็นการหลอกลวงผู้บริโภค ตลอดจนสามารถพิสูจน์ได้ว่าไม่เป็นเท็จ

ข้อ ๑๕ การแสดงชื่ออาหารตามข้อ ๕ (๑) ต้องเป็นไปตามข้อ ๔ และให้ใช้ชื่ออย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

(๑) ชื่อเฉพาะของอาหาร ชื่อสามัญหรือชื่อที่ใช้เรียกอาหารตามปกติ

(๒) ชื่อที่แสดงประเภทหรือชนิดของอาหาร

(๓) ชื่อทางการค้า การใช้ชื่อนี้ต้องมีข้อความแสดงประเภทหรือชนิดของอาหารกำกับชื่ออาหารด้วย โดยจะอยู่ในบรรทัดเดียวกับชื่อทางการค้าก็ได้ และจะมีขนาดตัวอักษรต่างกับชื่อทางการค้าก็ได้ แต่ต้องสามารถอ่านได้ชัดเจน

ในกรณีที่ใช้ชื่ออาหารที่อาจทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดเกี่ยวกับลักษณะเฉพาะของอาหารนั้นๆ รวมทั้งแหล่งกำเนิด ต้องระบุข้อความหนึ่งข้อความใดประกอบชื่ออาหารด้วย ซึ่งอาจเป็น สารที่ใช้บรรจุ หรือกรรมวิธีการผลิต หรือรูปลักษณะของอาหาร หรือส่วนของพืชหรือสัตว์ หรือแหล่งกำเนิดของอาหาร

ข้อ ๑๖ ข้อความในฉลากต้องมีลักษณะเห็นได้ชัดเจน และอ่านได้ง่าย ขนาดของตัวอักษรต้องสัมพันธ์กับขนาดของพื้นที่ฉลาก และต้องปฏิบัติ ดังนี้

(๑) การแสดงข้อความตามข้อ ๕ (๑) ต้องมีขนาดความสูงของตัวอักษรไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร และตัวอักษรต้องอ่านได้ชัดเจน ได้สัดส่วนสัมพันธ์กับขนาดพื้นที่ฉลาก อยู่ในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน และเป็นไปตามข้อ ๔ เว้นแต่ฉลากที่มีเนื้อที่น้อยกว่า ๓๕ ตารางเซนติเมตรให้แสดงชื่อด้วยขนาดตัวอักษรความสูงไม่น้อยกว่า ๑ มิลลิเมตร”

(๒) การแสดงข้อความตามข้อ ๕ (๒) ต้องมีขนาดความสูงของตัวอักษร ให้เป็นไปตามที่กำหนดในระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๓) การแสดงข้อความตามข้อ ๕ (๔) (๕) (๖) และ (๗) ต้องมีขนาดความสูงของตัวอักษรแล้วแต่กรณีดังนี้

(๓.๑) ไม่น้อยกว่า ๑ มิลลิเมตร สำหรับฉลากที่มีพื้นที่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเซนติเมตร เว้นแต่ฉลากอาหารที่มีพื้นที่ที่ทั้งหมดน้อยกว่า ๓๕ ตารางเซนติเมตร การแสดงส่วนประกอบ อาจแสดงไว้บนหีบห่อของอาหารแทนได้

(๓.๒) ไม่น้อยกว่า ๑.๕ มิลลิเมตร สำหรับฉลากที่มีพื้นที่มากกว่า ๑๐๐ ตารางเซนติเมตร

(๔) การแสดงข้อความเกี่ยวกับสารอาหาร ตารางสารอาหารเทียบกับ WHO วิธีเตรียมฉลากโภชนาการ ฉลากแบบจีดีเอ การกล่าวอ้างทางโภชนาการ การใช้คุณค่าในการส่งเสริมการขาย การระบุกลุ่มผู้บริโภคในการส่งเสริมการขาย สำหรับอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ ต้องมีขนาดความสูงของตัวอักษร ไม่น้อยกว่า ๑ มิลลิเมตร

(๕) การแสดงข้อความตามข้อ ๕ (๑) (๔) และ (๗) ให้แสดงไว้ในตำแหน่งที่สามารถเห็นได้ชัดเจน

กรณีการแสดงข้อความตามข้อ ๕ (๗) ไว้ที่ด้านล่างหรือส่วนอื่น ต้องมีข้อความที่ฉลากที่สื่อได้ชัดเจนว่าจะดู วัน เดือนและปี ที่ควรบริโภคก่อน หรือหมดอายุ หรือ เดือนและปีที่ควรบริโภคก่อนหรือหมดอายุได้ที่ใด และอาจแสดงข้อความกำกับ วัน เดือนและปี หรือเดือน และปีที่ผลิต หรือหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน ไว้ด้วยอีกหรือไม่ก็ได้

ข้อ ๑๗ การแสดงสีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกัน ซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน เว้นแต่ข้อความดังต่อไปนี้ ต้องมีขนาดตัวอักษร สี ตำแหน่ง และแบบ แล้วแต่กรณีดังนี้

(๑) เลขสารบบอาหาร ให้เป็นไปตามที่กำหนดในระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๒) การแสดงข้อความตาม ข้อ ๕ (๑๓) และ (๑๔)

ข้อ ๑๘ ให้ฉลากอาหารในภาชนะบรรจุที่ไม่เป็นไปตามประกาศนี้ ยังคงจำหน่ายต่อไปได้ ทั้งนี้ ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๙ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับจากวันที่ประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ..) พ.ศ.
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

ข้อความที่กำหนดให้แสดงเพิ่มเติมตามข้อ ๔ (๑๔)

อาหาร	ข้อความคำเตือนหรือข้อความอื่น
๑. อาหารที่มีวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารบรรจุในภาชนะแยกต่างหาก แต่รวมอยู่ในภาชนะบรรจุอาหารและจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	“มี ” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุลักษณะของการบรรจุและชนิดของวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร เช่น ช่องวัตถุกันชื้น ช่องวัตถุดูดออกซิเจน เป็นต้น) ด้วยตัวอักษรสีแดง ขนาดตัวอักษรไม่ต่ำกว่า ๓ มิลลิเมตร บนพื้นสีขาว
๒. อาหารที่มีส่วนประกอบของว่านหางจระเข้	“เด็กไม่ควรรับประทาน” “ไม่ใช่อาหารทางการแพทย์” และ “หยุดบริโภคเมื่อมีอาการผิดปกติ” ด้วยตัวอักษรสีแดง ขนาดตัวอักษรไม่ต่ำกว่า ๒ มิลลิเมตร เห็นได้ชัดเจนในกรอบสี่เหลี่ยม สีของกรอบตัดกับสีของพื้นฉลาก
๓. อาหารที่มีส่วนประกอบของใบแปะก๊วยและสารสกัดจากใบแปะก๊วย*	“อาจมีผลให้เลือดแข็งตัวช้า” และ “เด็กและสตรีมีครรภ์ไม่ควรรับประทาน”
๔. อาหารที่ใช้แอสพาร์เทม เป็นสารให้ความหวานแทนน้ำตาลหรือวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล	“ผู้ที่มีสภาวะฟิโนลคีโตนูเรีย ผลิตภัณฑ์นี้มีฟีนอลานีน”
๕. เมล็ดเชีย (Chia seed) และอาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดเชีย (Chia seed)*	“บริโภคไม่เกินวันละ ๑๕ กรัม และดื่มน้ำตาม ๑-๒ แก้ว” สำหรับเมล็ดเชีย หรือ เมล็ดเชียบดผง ๑๐๐% “มีส่วนประกอบของเมล็ดเชีย” สำหรับกรณีเป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์อาหารอื่นๆ
๖. อาหารที่เติมไฟโตสเตอรอล ไฟโตสแตนอล หรือเอสเทอร์ของไฟโตสเตอรอล หรือสแตนอล*	๑. ต้องแสดงข้อความ “เติมแพลนท์ สแตนอล/สเตอรอล ปริมาณ กรัม ต่อ..... (ปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภค)” แสดงไว้ในตำแหน่งใกล้กับชื่ออาหารภาษาไทย ๒. ต้องแสดงข้อความคำเตือนดังต่อไปนี้บนฉลากด้วยตัวอักษรสีแดง เห็นได้ชัดเจนในกรอบ “ไม่ควรรับประทานแพลนท์ สแตนอล/สเตอรอล เกินวันละ ๒ กรัม” “ควรบริโภคผักและผลไม้ เพื่อช่วยรักษาระดับคอเลสเตอรอลในร่างกายให้เป็นปกติ” “หากรับประทานต่อเนื่อง อาจทำให้ระดับวิตามินอีลดต่ำลงได้” “ผู้ป่วยควรปรึกษาแพทย์ก่อนรับประทาน” “เด็ก สตรีมีครรภ์และให้นมบุตร ไม่ควรรับประทาน”
๗. แก่นตะวัน และอาหารที่มีส่วนประกอบของแก่นตะวัน*	“การบริโภคผลิตภัณฑ์ในปริมาณมากอาจทำให้เกิดอาการท้องอืด ท้องเฟ้อได้”
๘. ผักเชียงดาอบแห้ง และอาหารที่มีส่วนประกอบของผักเชียงดาอบแห้ง <i>Gymnema inodorum</i> (Lour.) Decne. *	“(๑) เด็ก สตรีมีครรภ์ และผู้มีภาวะน้ำตาลในเลือดต่ำไม่ควรรับประทาน (๒) ผู้ป่วยโรคเบาหวานควรปรึกษาแพทย์ก่อน

อาหาร	ข้อความคำเตือนหรือข้อความอื่น
	รับประทาน (๓) “ไม่ควรรับประทานติดต่อกันเป็นเวลาเกิน ๑ เดือน”
๙. อาหารที่มีการใช้น้ำตาลแอลกอฮอล์เกินร้อยละ ๑๐	“อาจทำให้ระคายท้อง หากบริโภคมากเกินไป”
๑๐. อาหารที่มีปริมาณสารพอลิเดคซิโทรสใน ๑ หน่วยบริโภค เกินกว่า ๑๕ กรัม	“อาจทำให้ระคายท้อง หากบริโภคมากเกินไป”

หมายเหตุ * ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานของส่วนประกอบ เงื่อนไขและปริมาณการใช้ในอาหาร เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารใหม่ (Novel food) และประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง

DRAFT