

## แนวทางการแสดงฉลากอาหาร

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 194) พ.ศ.2543 เรื่อง ฉลาก กำหนดให้อาหารดังต่อไปนี้ต้องมีฉลาก

กลุ่ม 1 อาหารควบคุมเฉพาะ

กลุ่ม 2 อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

กลุ่ม 3 อาหารที่ต้องมีฉลาก

กลุ่ม 4 อาหารทั่วไป (อาหารอื่นนอกจากอาหารกลุ่ม 1-3)

และได้กำหนดแนวทางในการแสดงฉลากอาหารดังนี้

1. การแสดงฉลากอาหารที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคของอาหารกลุ่ม 1, กลุ่ม 2 และกลุ่ม 3 ต้องแสดงข้อความภาษาไทยจะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และต้องแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้ เว้นแต่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจะยกเว้นให้ไม่ต้องระบุข้อความหนึ่งข้อความใดในฉลากของอาหารแต่ละชนิด

1.1 ชื่ออาหาร ชื่ออาหารภาษาไทยต้องมีข้อความต่อเนื่องกันในแนวนอน ขนาดของตัวอักษรใกล้เคียงกัน สีเดียวกัน ถ้าแสดงบรรทัดเดียวได้ไม่หมดก็แยกเป็นหลายบรรทัดก็ได้ และชื่ออาหารภาษาไทยจะต้องมีขนาดไม่เล็กกว่าชื่ออาหารภาษาต่างประเทศ

1.2 เลขสารบบอาหาร ในเครื่องหมาย ด้วยตัวเลขที่มีสีตัดกับสีพื้นของกรอบ และมีขนาดไม่เล็กกว่า 2 มิลลิเมตร สีของกรอบตัดกับสีพื้นของฉลาก

1.3 ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุ เพื่อจำหน่าย แล้วแต่กรณี โดยมีคำว่า 'ผลิตโดย' หรือ 'ผลิต-แบ่งบรรจุโดย' กำกับสำหรับอาหารที่ผลิตภายในประเทศอาจแสดงสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้ ในกรณีที่เป็นการนำเข้าให้แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าและประเทศผู้ผลิตด้วย

1.4 ปริมาณสุทธิของอาหารเป็นระบบเมตริก ถ้าเป็นอาหารผงหรือแห้งหรือก้อนให้แสดงน้ำหนักสุทธิ ถ้าอาหารเป็นของเหลวให้แสดงเป็นปริมาตรสุทธิ ในกรณีที่เป็นการนำเข้าบรรจุที่ปิดสนิท ถ้าแยกเนื้ออาหารออกจากน้ำได้ให้แสดงน้ำหนักเนื้ออาหารด้วย

1.5 ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ โดยแสดงจากปริมาณมากไปหาน้อย กรณีที่เป็นอาหารที่ต้องเจือจางหรือทำละลายก่อนบริโภค ให้แสดงส่วนประกอบที่สำคัญของอาหารเมื่อเจือจางหรือทำละลายตามวิธีปรุงเมื่อรับประทานตามที่แจ้งไว้ในฉลาก

1.6 ข้อความว่า 'ใช้วัตถุดิบเสีย' ถ้ามีการใช้

1.7 ข้อความว่า 'เจือสีธรรมชาติ' หรือ 'เจือสีสังเคราะห์' แล้วแต่กรณีที่มีการใช้

1.8 ข้อความว่า '..... เป็นวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร' (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของวัตถุปรุงแต่งที่ใช้) เช่น กรณีที่เป็นโมโนโซเดียมกลูตาเมตให้แสดงข้อความว่า 'ใช้โมโนโซเดียมกลูตาเมตเป็นวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร'

1.9 ข้อความว่า 'ใช้..... เป็นวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล' (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ใช้) ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า 2 มิลลิเมตร สีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของฉลาก เช่น กรณีที่เป็นแอสปาร์แตมให้แสดงข้อความว่า 'ใช้แอสปาร์แตมเป็นวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล'

1.10 ข้อความว่า 'แต่งกลิ่นธรรมชาติ', 'แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ', 'แต่งกลิ่นสังเคราะห์', 'แต่งรสธรรมชาติ' หรือ 'แต่งรสเลียนธรรมชาติ' แล้วแต่กรณีถ้ามีการใช้

1.11 แสดงวันเดือนปีที่ผลิต หรือหมดอายุการใช้ หรือควรบริโภคก่อน โดยมีคำว่า 'ผลิต' หรือ 'หมดอายุ' หรือ 'ควรบริโภคก่อน'

กำกับ แล้วแต่กรณีดังต่อไปนี้

- ก. อาหารที่เก็บได้ไม่เกิน 90 วัน ให้แสดงวันเดือนปีที่ผลิต หรือหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน
- ข. อาหารที่เก็บได้เกิน 90 วัน ให้แสดงเดือนปีที่ผลิต หรือวันเดือนปีที่หมดอายุ หรือวันเดือนปีที่ควรบริโภคก่อน
- ค. อาหารที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดให้แสดงวันเดือนปีที่หมดอายุ เช่น นมเปรี้ยว นมพาสเจอร์ไรส์ ขนมปัง ผลิตภัณฑ์นมพาสเจอร์ไรส์

เจอร์ไรส์ ขนมปัง ผลิตภัณฑ์นมพาสเจอร์ไรส์

- 1.12 คำแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี)
- 1.13 วิธีปรุงเพื่อรับประทาน (ถ้ามี)
- 1.14 วิธีการใช้และข้อความที่จำเป็นสำหรับอาหารที่มุ่งหมายจะใช้กับทารกหรือเด็กอ่อน หรือบุคคลกลุ่มใดใช้โดยเฉพาะ
- 1.15 ข้อความที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด

(สำหรับอาหารกลุ่ม 4 อย่างน้อยต้องแสดงข้อความ

1. ชื่ออาหาร
  2. ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่ายแล้วแต่กรณี โดยมีคำว่า 'ผลิตโดย' หรือ 'ผลิต-แบ่งบรรจุโดย' กำกับ สำหรับอาหารที่ผลิตภายในประเทศอาจแสดงสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้ ในกรณีที่เป็นอาหารนำเข้าให้แสดงประเทศผู้ผลิตด้วย
  3. ปริมาณสุทธิของอาหารเป็นระบบเมตริก
  4. วันเดือนปีที่ผลิต หรือหมดอายุการใช้ หรือควรบริโภคก่อน โดยมีคำว่า 'ผลิต' หรือ 'หมดอายุ' หรือ 'ควรบริโภคก่อน' กำกับ)
2. การแสดงฉลากที่มีได้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค แต่จำหน่ายให้กับผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหารให้แสดงเหมือนกับฉลากที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค เว้นแต่กรณีมีคู่มือหรือเอกสารประกอบที่แสดง รายละเอียดเกี่ยวกับส่วนประกอบของอาหาร คำแนะนำในการเก็บรักษา วิธีปรุงเพื่อรับประทาน วิธีการใช้ และข้อความที่จำเป็นสำหรับอาหารที่มุ่งหมายจะใช้กับทารกหรือเด็กอ่อนหรือบุคคลกลุ่มใดใช้เฉพาะ การใช้วัตถุกันเสีย วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล เจือสี แต่งกลิ่น การใช้วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร อยู่แล้ว จะแสดงฉลากเพียงชื่ออาหาร ชื่อและที่ตั้งผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุ ปริมาณสุทธิ เลขสารบบอาหาร และวันเดือนปีที่ผลิต หรือหมดอายุการใช้ หรือควรบริโภคก่อนก็ได้
3. การแสดงฉลากอาหารที่ไม่ได้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค แต่นำมาจำหน่ายเพื่อเป็นวัตถุดิบของโรงงาน ต้องมีข้อความภาษาไทย เว้นแต่อาหารที่นำเข้าอาจแสดงข้อความเป็นภาษาอังกฤษก็ได้ อย่างน้อยต้องมีข้อความดังต่อไปนี้
    - 3.1 ชื่อและประเภทหรือชนิดของอาหาร
    - 3.2 เลขสารบบอาหาร
    - 3.3 ปริมาณสุทธิเป็นระบบเมตริก
    - 3.4 ชื่อผู้ผลิต สำหรับอาหารที่ผลิตในประเทศ ชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าและประเทศผู้ผลิต สำหรับอาหารนำเข้า แล้วแต่กรณี
  4. การแสดงฉลากของอาหารที่ผลิตเพื่อส่งออก จะแสดงข้อความเป็นภาษาใดก็ได้ แต่อย่างน้อยต้องมีข้อความดังต่อไปนี้
    - 4.1 ประเทศผู้ผลิต
    - 4.2 เลขสารบบอาหาร (ถ้ามี)

การแสดงฉลากจะต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก ทั้งนี้หากประกาศกระทรวงสาธารณสุขของอาหารควบคุมเฉพาะนั้น ๆ มีการกำหนดรายละเอียดการแสดงผลเพิ่มเติมจากประกาศว่าด้วยเรื่องฉลาก ผู้ขออนุญาตจะต้องแสดงผลให้มีรายละเอียดตามที่กำหนดไว้ในประกาศของอาหารโดยเฉพาะด้วย

การแสดงข้อความในฉลากตามข้อ 1 รายละเอียดเกี่ยวกับข้อความที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนดยกเว้นให้ไม่ต้องแสดง และข้อความที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนดให้แสดงไว้ที่ฉลากของอาหารแต่ละชนิดดังนี้

## 1. สูตรส่วนประกอบของอาหาร

1.1 อาหารที่ได้รับยกเว้นให้แสดงเฉพาะส่วนประกอบของอาหาร โดยไม่ต้องแจ้งปริมาณเป็นร้อยละของน้ำหนัก ได้แก่ ผลไม้สด ผักสด ผลไม้แห้ง ผักแห้ง

1.2 อาหารที่มีได้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคที่ต้องแจ้งส่วนประกอบของอาหาร โดยไม่ต้องแจ้งปริมาณเป็นร้อยละของน้ำหนัก ได้แก่ วัตถุดิบอาหาร, สีส้มอาหาร, วัตถุปรุงแต่งรสอาหารชนิดผสม

1.3 อาหารที่ได้รับการยกเว้นให้ไม่ต้องแสดงส่วนประกอบของอาหาร

1.3.1 น้ำแข็ง

1.3.2 น้ำบริโภค

1.3.3 อาหารที่มีส่วนประกอบเพียงอย่างเดียว โดยไม่รวมถึงวัตถุดิบอาหาร

1.3.4 โซดา

1.3.5 เครื่องดื่ม นำนมถั่วเหลือง ที่แสดงผลโดยพิมพ์บนภาชนะที่เป็นแก้ว

1.3.6 เครื่องดื่มอัดก๊าซที่สูตรมีน้ำตาลและ flavor เพื่อใช้แต่งกลิ่นและสีที่แสดงผลแบบ shrink wrap และแบบพิมพ์ ฟน ปรอท

1.4 อาหารที่มีเนื้อที่ของฉลากทั้งหมดน้อยกว่า 35 ตารางเซนติเมตร ให้แสดงผลส่วนประกอบของอาหารไว้ที่หีบห่อได้โดยไม่ต้องแสดงที่ฉลาก

1.5 อาหารที่ต้องแสดงผลส่วนประกอบเมื่อเจือจางหรือทำลายตามวิธีปรุงเพื่อรับประทานตามที่แจ้งไว้บนฉลาก ได้แก่ เครื่องดื่มชนิดเข้มข้นหรือชนิดแห้ง

## 2. การแสดงวันเดือนปีที่ผลิต หรือหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน

2.1 อาหารที่ได้รับการยกเว้นไม่ต้องแสดงวันเดือนปีที่ผลิต หรือหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน ได้แก่

2.1.1 เครื่องดื่ม นำนมถั่วเหลือง ที่แสดงผลโดยวิธีพิมพ์บนภาชนะบรรจุแก้ว

2.1.2 เครื่องดื่มอัดก๊าซที่สูตรมีน้ำตาลและ flavor เพื่อใช้แต่งกลิ่นและสีที่แสดงผลแบบ shrink wrap และแบบพิมพ์ ฟน ปรอท

ปรอท

2.1.3 น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

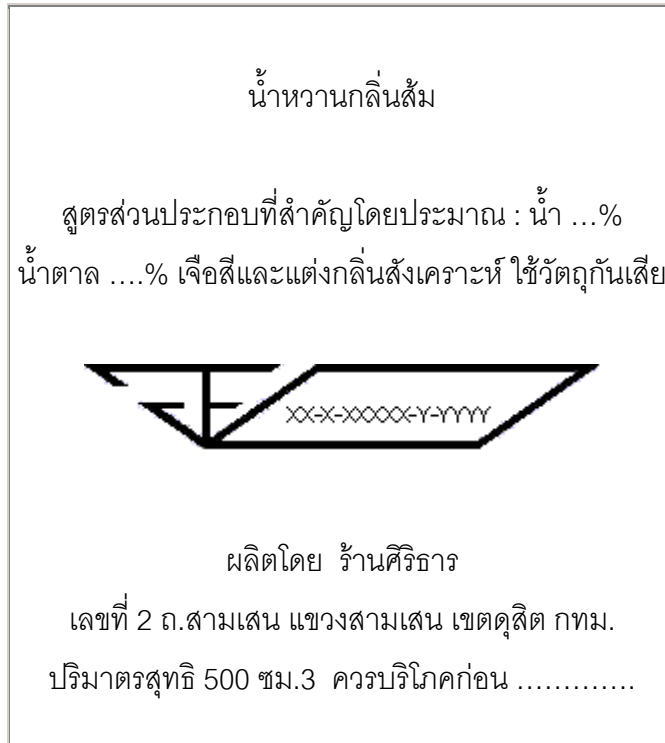
2.1.4 โซดา

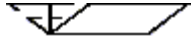
2.1.5 ไอศกรีม

2.1.6 น้ำแข็ง



ตัวอย่างฉลากอาหาร  
(กรณีที่กำหนดโดยตรงต่อผู้บริโภค)



1. ฉลากพื้นสี ..... ตัวอักษรสี ..... รูปภาพสี ..... (แจ้งสีตามความเป็นจริง)
2. ขอรับรองว่าชื่ออาหารภาษาไทยใช้อักษรสีเดียวกัน ขนาดใกล้เคียงกัน ไม่เล็กกว่า 5 มิลลิเมตร และไม่เล็กกว่าชื่ออาหารภาษาต่างประเทศ
3. ขอรับรองว่าจะแจ้ง วันเดือนปีที่หมดอายุจริง โดยมีคำว่า 'ควรบริโภคก่อน' กำกับ
4. การแสดงเลขสารบบอาหารให้แสดงเลขทะเบียนที่อนุญาตด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า 2 มิลลิเมตร ในกรอบ  โดยสีของกรอบตัดกับสีพื้นของฉลาก และสีพื้นภายในกรอบเป็นสีขาว

ลงชื่อ .....  
(.....)

ตัวอย่างฉลากอาหาร

(กรณีที่ไม่ได้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค แต่จำหน่ายให้กับโรงงานอุตสาหกรรม)

Citric Acid  
(Food Additive)



Net weight : 50 Kgs.

A.B.C. Ltd.

Milton Keynes United Kingdom

นำเข้าโดย บริษัท สดาร์ฟู้ด จำกัด  
18/5 ถนนเพลินจิต แขวงลุมพินี เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ

ตัวอย่างฉลากอาหาร

(กรณีอาหารทั่วไป)

วุ้นเส้น  
ตราไปไม้

ผลิตโดย บริษัท ดีดี จำกัด  
เลขที่ 4 ม.1 ต.แก่งเสี้ยน อ.เมือง จ.กาญจนบุรี

น้ำหนักสุทธิ 100 กรัม

ผลิต ก.ค.44

