กฎหมายและการขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร

นางสาวนฤมล ฉัตรสง่า

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เจตนารมณ์ พ.ร.บ.อาหาร พ.ศ.2522

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 มีเจตนารมณ์เพื่อควบคุมผลิตภัณฑ์อาหารให้มีความปลอดภัย โดยประกอบไปด้วย

- บทบาทหน้าที่ของ ภาครัฐในการควบคุม กำกับดูแล ทั้งสถานที่ผลิต ผลิตภัณฑ์ ภาชนะบรรจุ และการโฆษณา
- หน้าที่และความรับผิดชอบของผู้ประกอบการ

Preventive and Corrective Measure

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

อาหาร

ของกิน หรือ เครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่

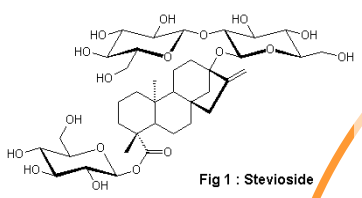
(1) วัตถุที่คนกิน ดื่ม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธี/หรือรูปลักษณะใดๆ

(2) วัตถุที่มุ่งหมายใช้หรือเป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร รวมถึงเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

- ยา
- วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตประสาท
- ยาเสพติดให้โทษ

วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารให้หลากหลาย... !!

Stevioside Product



อาหารทางการแพทย์

ผลิตภัณฑ์จาก
พืช ผัก ผลไม้

เนื้อสัตว์
ผลผลิตจากสัตว์

อาหารวัตถุประสงค์พิเศษ

ผลิตภัณฑ์
เสริมอาหาร

ผลิตภัณฑ์ประมง

ภาชนะบรรจุ

วิตามิน & เกลือแร่

การควบคุมอาหารตาม พรบ.อาหาร พ.ศ.2522

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

กำกับดูแล

คุ้มครอง

ผู้ประกอบการ

กฎหมาย

(มาตรฐานบังคับ)

ผู้บริโภค

ปลอดภัย คุ้มค่า สมประโยชน์

กลไกการออกแบบระบบควบคุมอาหาร ภายใต้ พรบ. อาหาร พ.ศ. 2522

มาตรฐานอาหาร
บังคับ

การกำกับดูแลก่อนออกสู่ตลาด
สถานที่/ผลิตภัณฑ์/โฆษณา

การกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาด
สถานที่/ผลิตภัณฑ์/โฆษณา

- ผลิต
- นำเข้า

ผู้ประกอบการ

ผลิต/นำเข้า/จำหน่ายอาหาร

หน้าที่: นำมาตรฐานมาจัดการในการผลิต

- ผลิต
- นำเข้า

XX-X-XXXXX-Y-YYYY

ผู้บริโภค

คาดหวังอาหาร

- ปลอดภัย
- คุ้มค่า
- สมประโยชน์

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

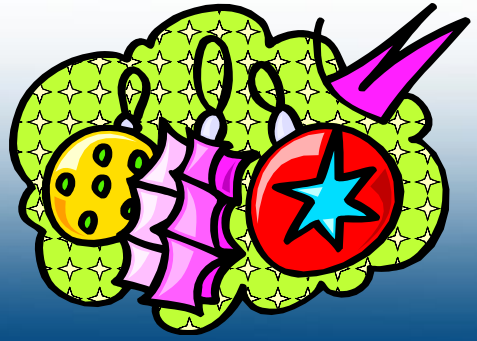
หมวด 4: การควบคุมอาหาร

- มาตรา 25 ห้ามมิให้ผู้ใดผลิต นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่ายซึ่งอาหารดังต่อไปนี้

(1) อาหารไม่บริสุทธิ์

(2) อาหารปลอม

(3) อาหารผิดมาตรฐาน



(4) อาหารอื่นที่รัฐมนตรีกำหนด

อาหารที่ดีเป็นอย่างไร..?

- ปลอดภัย

- สมประโยชน์

- มีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมาย

- คุณค่าทางโภชนาการเหมาะสมกับวัย/ตรงตามข้อเท็จจริง

การจัดประเภทกลุ่มประกาศแบ่งได้ดังนี้

1.อาหารห้ามผลิต/นำเข้าหรือจำหน่าย

2.อาหารที่ห้ามนำเข้า หรือจำหน่าย

3.วัตถุห้ามใช้ในอาหาร

4.ภาชนะบรรจุ

5.ฉลาก

6.หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร

7.อาหารควบคุมเฉพาะ

8.อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

9.อาหารที่ต้องมีฉลาก

10.อาหารใหม่

11. อื่น ๆ

ประเภทของประกาศฯ	(ฉบับที่...) พ.ศ....	เรื่อง
1. อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย		
1.1	(263) พ.ศ.2545	กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย (วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลีที่มีส่วนประกอบของกลูโคแมนแนน หรือแป้งจากหัวบุกในภาชนะบรรจุขนาดเล็ก)
1.2	(264) พ.ศ.2545	กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย (ปลาปักเป้าทุกชนิดและอาหารที่มีเนื้อปลาปักเป้าเป็นส่วนผสม)
1.3	(310) พ.ศ.2551	การห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายอาหารที่มีการบรรจุสิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นที่มิใช่อาหารในภาชนะบรรจุอาหารและหีบห่อ
1.4	388 พ.ศ.2561	กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย (น้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนและอาหารที่มีน้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนเป็นส่วนประกอบ)
1.5	(391) พ.ศ.2561	กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย (น้ำมันพืชที่ผ่านกรรมวิธีเติมโบรมีน , กรดซาลิซิลิค, กรดบอร์ริค, บอร์แรกซ์ , โพแทสเซียมคลอเรต , คูมาริน หรือ 1,2- เบนโซไพโรน หรือ 5,6-เบนโซ-แอลฟา-ไพโรน หรือ ซิส-ออร์โธ-คูมาริค แอซิด แอนไฮไดร์ด หรือ ออร์โธ-ไฮดรอกซีซินนามิค แอซิด แลคโตน , ไดไฮโดรคูมาริน หรือเบนโซไดไฮโดรไพโรน หรือ 3,4-ไดไฮโดรคูมาริน หรือไฮโดรคูมาริน, ไดเอทธิลีนไกลคอล หรือไดไฮดรอกซีไดเอทธิล-อีเธอ หรือไดไกลคอล หรือ ๒,๒' -ออกซีบิส-เอทานอล หรือ ๒,๒'-ออกซีไดเอทานอล , ดัลซิน หรือ 4-อีทอกซิฟี นิลยูเรียหรือ พารา-ฟี เนททอล คาร์บาไมด์, เอเอฟ-2 หรือ 2-(2-ฟูริล)-3- (5-ไนโตร-2-ฟูริล) อะคริลาไมด์ หรือ ฟูริลฟูราไมด์ , โพแทสเซียมโบรเมต , ฟอร์มาลดีไฮด์ สารละลายฟอร์มาลดีไฮด์ และพาราฟอร์มาลดีไฮด์ , สารเมลามีน และสารในกลุ่มเมลามีนเฉพาะกรดซัยยานูริก , และอาหารที่มีการใช้สารข้างต้นเป็นส่วนประกอบ

ประเภทของประกาศฯ	(ฉบับที่...) พ.ศ....	เรื่อง
2. อาหารที่ห้ามนำเข้า หรือจำหน่าย		
2.1	(174) พ.ศ.2539	กำหนดอาหารที่ห้ามนำเข้าหรือจำหน่าย (อาหารที่พันกำหนดหมดอายุหรือพันกำหนดที่ควรบริโภค ได้แก่ อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก, อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก, นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก, นมเปรี้ยว, นมโคที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์, อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ)
2.2	(345) พ.ศ.2555	กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย (อาหารที่มีการปนเปื้อนสารพันธุกรรมครายไนน์ซี, Cry9CDNASequence)
2.3	377 (พ.ศ.2559)	กำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขอาหารที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้า
3. วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร		
3.1	390 (พ.ศ.2561)	กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการใช้วัตถุในอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย (แคลเซียมไอโอเดท (calcium iodate) หรือโพแทสเซียมไอโอเดท (potassium iodate) อนุญาตให้ใช้ได้เฉพาะเพื่อปรับสภาวะโภชนาการเกี่ยวกับการขาดสารไอโอดีนเท่านั้น ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบ, เมทิลแอลกอฮอล์ (methyl alcohol) หรือเมทานอล (methanol) อนุญาตให้ใช้ได้เฉพาะเป็นสารช่วยในการผลิต (processing aid) สำหรับวัตถุเจือปนอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และอาหารเพื่อการส่งออก, หญ้าหวาน ซึ่งมีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Stevia rebaudiana* Bertoni และผลิตภัณฑ์จากหญ้าหวาน อนุญาตให้ใช้ได้เฉพาะกรณีดังต่อไปนี้เท่านั้น ได้แก่ ใบหญ้าหวานเป็นชาสมุนไพร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ชาสมุนไพร, สตีวิออลไกลโคไซด์ (steviol glycosides) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร, หญ้าหวาน หรือสารสกัดจากหญ้าหวาน ที่ใช้สำหรับการผลิตสตีวิออลไกลโคไซด์ตาม (ข), หญ้าหวานหรือผลิตภัณฑ์อื่นจากหญ้าหวาน นอกเหนือจาก (ก)-(ค) ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบภายใต้หลักการข้อกำหนดของประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารนั้นๆ และ หญ้าหวาน หรือผลิตภัณฑ์จากหญ้าหวานที่ผลิตเพื่อการส่งออก)

ประเภทของประกาศฯ	(ฉบับที่...) พ.ศ....	เรื่อง
4. ภาชนะบรรจุ		
4.1	92 (พ.ศ.2528)	กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ การใช้ภาชนะบรรจุ และการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุอาหาร
4.2	(295) พ.ศ.2548	กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก
4.3	369 (พ.ศ.2558)	ขวดนมและภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก
5. ฉลาก		
5.1	(182) พ.ศ.2541, (219) พ.ศ.2544 และ 392 (พ.ศ.2561)	ฉลากโภชนาการ
5.2	(ฉบับที่ 373) พ.ศ.2559	การแสดงสัญลักษณ์โภชนาการบนฉลากอาหาร
5.3	(367) พ.ศ.2557, (383) พ.ศ.2560, (401) พ.ศ.2562 และ (410) พ.ศ.2562	การแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ
5.4	ฉบับที่ 394 (พ.ศ.2561)	อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม แบบจีดีเอ
5.5	(ฉบับที่ 365) พ.ศ.2556	การแสดงข้อความ “พรีเมียม” บนฉลาก
5.6	(ฉบับที่ 366) พ.ศ.2556	การแสดงข้อความ “พรีเมียม” บนฉลากน้ำนมโคสด และน้ำนมโคชนิดเต็มมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์
5.7	(ฉบับที่ 384) พ.ศ.2560	การแสดงฉลากไม่มีกลูเตน

ประเภทของประกาศฯ	(ฉบับที่...) พ.ศ....	เรื่อง
6. หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต		
6.1	ฉบับปี พ.ศ.2553 (325)	อาหารฉายรังสี
6.2	(347) พ.ศ.2555	วิธีการผลิตอาหารที่ใช้น้ำมันทอดซ้ำ
6.3	386 พ.ศ.2560	กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก
6.4	(420) พ.ศ.2563	วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ประเภทของประกาศฯ	(ฉบับที่...) พ.ศ....	เรื่อง
7. มาตรฐานอาหารสำหรับอาหารทุกชนิด		
7.1	98 (พ.ศ.2529), (273) พ.ศ.2546, (413) พ.ศ.2563 และ (414) พ.ศ.2563	มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน
7.2	ฉบับปี พ.ศ.2554 (334) และ (371) พ.ศ.2558	มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารกัมมันตรังสีกำหนดเงื่อนไขการนำเข้าอาหารที่มีความเสี่ยงจากการปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี
7.3	เลขที่ 387 พ.ศ.2560, ฉบับที่ 393 (พ.ศ.2561) และ (419) พ.ศ.2563	อาหารที่มีสารพิษตกค้าง
7.4	(303) พ.ศ.2550	อาหารที่มียาสัตว์ตกค้าง
7.5	(268) พ.ศ.2546 และ (299) พ.ศ.2549	มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีบางชนิด
7.6	(269) พ.ศ.2546	มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์
7.7	(364) พ.ศ.2556 และ (415) พ.ศ.2563	มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
7.8	(416) พ.ศ.2563	คุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไขและวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
7.9	(376) พ.ศ.2559	อาหารใหม่ (Novel food)
7.10	(424) พ.ศ.2564	อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

ประเภทของประกาศฯ	(ฉบับที่...) พ.ศ	เรื่อง
8. อาหารควบคุมเฉพาะ		
9. อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน		
10. อาหารที่ต้องมีฉลาก		

รายละเอียดของประเภทอาหาร ประกาศฯ เรื่อง และฉบับที่ ดูแผ่นที่ 19 – 24

สิ่งที่ต้องทราบเกี่ยวกับการขออนุญาต

1. พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
2. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
3. ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
4. ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ.2562 และ พ.ศ.2564
5. คู่มือสำหรับประชาชน เรื่อง ....
6. หลักเกณฑ์การอนุญาตต่าง ๆ

http://www.fda.moph.go.th/sites/food/Pages/Main.aspx

หลักเกณฑ์การขออนุญาตผลิตภัณฑ์

- แนวทางการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์ → **คู่มือรายการตรวจวิเคราะห์ฯ** (http://www.fda.moph.go.th/sites/food/Permission/1.2-Lab_Dmsc.pdf)
- เกณฑ์การวินิจฉัยประเภทอาหาร
- แนวทางวิธีการพิจารณาคำขออนุญาตเฉพาะของผลิตภัณฑ์แต่ละประเภท
- เกณฑ์การพิจารณาจากมติคณะกรรมการ/ คณะอนุกรรมการ/ คณะทำงานที่เกี่ยวกับอาหาร → **เกณฑ์การตั้งชื่ออาหาร** (http://www.fda.moph.go.th/sites/food/Permission/4.2.1-Naming_Food.pdf)
- ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการ/ การมอบอำนาจหน้าที่ให้กับส่วนภูมิภาค ด้านผลิตภัณฑ์อาหาร
- ส่วนราชการหรือสถาบันที่คณะกรรมการอาหารให้การยอมรับผลการตรวจวิเคราะห์อาหาร
- ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร พ.ศ. 2561

การแบ่งกลุ่มอาหาร

แบ่งเป็น 4 กลุ่ม ดังนี้

ความเสี่ยง

สูง

ต่ำ

- กลุ่ม 1 อาหารควบคุมเฉพาะ
- กลุ่ม 2 อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน
- กลุ่ม 3 อาหารที่ต้องมีฉลาก
- กลุ่ม 4 อาหารอื่นที่นอกเหนือจากกลุ่ม 1-3 (อาหารทั่วไป)

กลุ่ม 1 : อาหารควบคุมเฉพาะ

ประเภท	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	มอบอำนาจให้จังหวัด
1. นมดัดแปลงสำหรับทารก และ นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ฉบับที่ 156 (พ.ศ.2537), (ฉบับที่ 167) พ.ศ.2538, (ฉบับที่286) พ.ศ. 2547 และ (ฉบับที่ 307) พ.ศ.2550	×
2. วัตถุเจือปนอาหาร	(ฉบับที่281) พ.ศ. 2547, (ฉบับที่ 363) พ.ศ.2556, (ฉบับที่ 372) พ.ศ.2558 (ฉบับที่ 381) พ.ศ.2559, (ฉบับที่ 389) พ.ศ.2561	เฉพาะที่ผลิตโดยวิธีแบ่งบรรจุ
3. อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ฉบับที่ 157 (พ.ศ.2537), (ฉบับที่ 168) พ.ศ.2538, (ฉบับที่ 171) พ.ศ.2539 (ฉบับที่287) พ.ศ.2547 และ (ฉบับที่ 308) พ.ศ.2550	×
4. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	(ฉบับที่ 121) (พ.ศ.2532) และ ฉบับปี พ.ศ.2554 (331)	×
5. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ฉบับที่ 158 (พ.ศ. 2537) และ (ฉบับที่ 169) พ.ศ.2538	×
6. เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร	(ฉบับที่ 409) พ.ศ.2562	×
7. ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร	(ฉบับที่ 412) พ.ศ.2562	×
8. เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบจากเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง	(ฉบับที่ 425) พ.ศ.2564	×

กลุ่ม 2 : อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ประเภท	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	มอบอำนาจให้จังหวัด
1. กาแฟ	(ฉบับที่ 197) พ.ศ. 2543, (ฉบับที่276) พ.ศ.2546 และ ฉบับปี พ.ศ.2554 (330)	✓
2. เกลือบริโภค*	ฉบับปี พ.ศ.2554 (333)	✓
3. ข้าวเติมวิตามิน	ฉบับที่ 150 (พ.ศ. 2536)	✓
4.ไข่เยี่ยวม้า	(ฉบับที่ 236) พ.ศ. 2544	✓
5. ครีม	(ฉบับที่ 208) พ.ศ. 2543	✓
6. เครื่องดื่มเกลือแร่	(ฉบับที่ 195) พ.ศ. 2543 และ ฉบับปี พ.ศ.2554 (332)	✓
7. ช็อกโกแลต	(ฉบับที่ 83) (พ.ศ. 2527) และ ฉบับปี พ.ศ.2554 (327)	✓
8. ชา	(ฉบับที่ 196) พ.ศ. 2543, (ฉบับที่ 277) พ.ศ.2546 และฉบับปี พ.ศ.2554 (329)	✓
9. ชาจากพืช	(ฉบับที่ 426) พ.ศ. 2564	✓
10. ซอสบางชนิด	(ฉบับที่ 201) พ.ศ. 2543	✓
11.น้ำแข็ง	ฉบับที่ 78 (พ.ศ.2527), ฉบับที่137 (พ.ศ.2534), (ฉบับที่254) พ.ศ.2545 และ (ฉบับที่285) พ.ศ.2547	✓
12. น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท **	(ฉบับที่ 198) พ.ศ. 2543	✓

กลุ่ม 2 : อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ประเภท	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	มอบอำนาจให้จังหวัด
13.น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุปิดสนิท	ฉบับที่61 (พ.ศ.2524), ฉบับที่135 (พ.ศ.2534), (ฉบับที่ 220) พ.ศ.2544, (ฉบับที่256) พ.ศ.2545, (ฉบับที่284) พ.ศ.2547 และ ฉบับปี พ.ศ.2553 (316)	✓
14. น้ำปลา	(ฉบับที่ 203) พ.ศ.2543, ฉบับปีพ.ศ.2553(323)และ (ฉบับที่ 403) พ.ศ.2562	✓
15. น้ำผึ้ง**	(ฉบับที่ 211) พ. ศ. 2543	✓
16. น้ำมันเนย	(ฉบับที่ 206) พ. ศ. 2543	✓
17. น้ำมันปลา	(ฉบับที่ 422) พ. ศ. 2564	✓
18. น้ำมันและไขมัน	(ฉบับที่ 421) พ. ศ. 2564	✓
19. น้ำแร่ธรรมชาติ	(ฉบับที่ 199) พ. ศ. 2543	✓
20. น้ำส้มสายชู	(ฉบับที่ 204) พ. ศ. 2543	✓

กลุ่ม 2 : อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ประเภท	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	มอบอำนาจให้จังหวัด
21. เนย	(ฉบับที่ 227) พ. ศ. 2544	✓
22. เนยแข็ง	(ฉบับที่ 209) พ. ศ. 2543	✓
23. เนยใสหรือกี	(ฉบับที่ 226) พ. ศ. 2544	✓
24. ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง	ฉบับปี พ.ศ. 2553 (317), ฉบับปี พ.ศ. 2553 (322) และ (ฉบับที่ 404) พ.ศ.2562	✓
25. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร***	(ฉบับที่ 293) พ.ศ.2548, (ฉบับที่ 309) พ.ศ.2550 (ฉบับที่ 405) และ (ฉบับที่ 411)พ.ศ.2562	เฉพาะที่ผลิตโดยแบ่งบรรจุ
26. แยม เยลลี มาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(ฉบับที่ 213) พ. ศ. 2543	✓
27. รอยัลเยลลี และ ผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี***	(ฉบับที่ 294) พ. ศ. 2548	เฉพาะที่ผลิตโดยแบ่งบรรจุ
28. อาหารกึ่งสำเร็จรูป	(ฉบับที่ 210) พ. ศ. 2543	✓
29. น้ำเกลือปรุงอาหาร	ฉบับปี พ.ศ. 2553 (324)	✓
30. เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม	(ฉบับที่ 348) พ. ศ. 2555	✓

กลุ่ม 2 : อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ประเภท	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	มอบอำนาจให้จังหวัด
31. นมโค	(ฉบับที่ 350) พ.ศ.2556 และ (ฉบับที่ 406) พ.ศ.2562	✗
32. นมปรุงแต่ง	(ฉบับที่ 351) พ.ศ.2556 และ (ฉบับที่ 407) พ.ศ.2562	✗
33. ผลิตภัณฑ์ของนม	(ฉบับที่ 352) พ.ศ.2556 และ (ฉบับที่ 408) พ.ศ.2562	✗
34. นมเปรี้ยว	(ฉบับที่ 353) พ.ศ.2556	✗
35. ไอศกรีม	(ฉบับที่ 354) พ.ศ.2556	✓
36. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(ฉบับที่ 355) พ.ศ.2556	เฉพาะหน่อไม้ปรับกรดบรรจุปี๊บ
37. เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(ฉบับที่ 356) พ.ศ. 2556 (ฉบับที่ 402) พ.ศ.2562	✓

กลุ่ม 3 : อาหารที่ต้องมีฉลาก

ประเภท	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	มอบอำนาจให้จังหวัด
1. ขนมปัง	(ฉบับที่ 224) พ. ศ. 2544	✓
2. ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(ฉบับที่ 200) พ. ศ. 2543	✓
3. แป้งข้าวกล้อง	(ฉบับที่ 44) (พ. ศ. 2523)	✓
4. ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	(ฉบับที่ 243) พ. ศ. 2544	✓
5. วัตถุแต่งกลิ่นรส	(ฉบับที่ 223) พ. ศ. 2544	✓
6. วุ้นสำเร็จรูป และขนมเยลลี	(ฉบับที่ 100) พ. ศ. 2529 และ (ฉบับที่263) พ.ศ.2545	✓
7. หมากฝรั่ง และลูกอม	(ฉบับที่ 228) พ. ศ. 2544	✓
8. อาหารพร้อมปรุง และอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที	(ฉบับที่ 237) พ. ศ. 2544	✓
9. อาหารฉายรังสี	ฉบับปี พ.ศ.2553(325)	✓
10.อาหารทั่วไปที่เป็นอาหารดัดแปรพันธุกรรม หรือพันธุวิศวกรรม	(ฉบับที่251) พ.ศ.2545	✓
11. อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ	(ฉบับที่ 238) พ.ศ.2544 และ(ฉบับที่ 357) พ.ศ. 2556	X

อาหารทั่วไป

อาหารทั่วไป แบ่งเป็น 9 ชนิด

อาหารทั่วไป	ตัวอย่าง
1. สัตว์และผลิตภัณฑ์	เนื้อสัตว์สดและแห้ง, สัตว์น้ำ, ไข่, กะปิ, ไส้เทียม
2. พืชและผลิตภัณฑ์	พืชผักผลไม้สดและแห้ง, ถั่วและนัต, พืชผักดอง, กะทิ
3. สารสกัด/สารสังเคราะห์	สารสกัดจากพืชที่ใช้เป็นวัตถุดิบ
4. สารอาหาร	กรดอะมิโน วิตามินและเกลือแร่ที่ใช้เป็นวัตถุดิบ
5. แป้งและผลิตภัณฑ์	แป้งมันสำปะหลัง, วุ้นเส้น, ก๋วยเตี๋ยว, เส้นหมี่
6. ผลิตภัณฑ์สำหรับทำอาหารชนิดต่าง ๆที่ยังไม่พร้อมบริโภค	
7. เครื่องปรุงรส	น้ำมันหอมเจียว, ผงเครื่องปรุงรส
8. น้ำตาล	น้ำตาลทราย, แบะแซ
9. เครื่องเทศ	มัสตาร์ด, พริกไทย, พริกป่น, ผักชีแห้ง, ต้นหอมแห้ง, กระเทียมผง, เมล็ดผักชี

อาหารทั่วไปแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

(1) อาหารทั่วไปที่ผ่านการแปรรูปที่อยู่ในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่ายต่อผู้บริโภค (นอกเหนือจากอาหารแช่เยือกแข็ง ก๋วยเตี๋ยว และเส้นหมี่ที่ทำจากแป้งข้าวเจ้าเป็นองค์ประกอบหลัก) ได้แก่	
1.สัตว์และผลิตภัณฑ์ (ผ่านการตัดแต่ง)	เช่น เนื้อสัตว์สดและแห้ง, สัตว์น้ำ, กะปิ, ไส้เทียม เป็นต้น
2.พืชและผลิตภัณฑ์ (ผ่านการตัดแต่ง)	เช่น พืชผักผลไม้สดและแห้ง, ถั่วและนัต, พืชผักดอง, กะทิ เป็นต้น
3.แป้งและผลิตภัณฑ์	เช่น แป้งสาลี, แป้งมันสำปะหลัง, วุ้นเส้น, ขนมจีน, เส้นอุด้ง, เส้นบะหมี่ เป็นต้น
4.ผลิตภัณฑ์สำหรับทำอาหารชนิดต่าง ๆ ที่ยังไม่พร้อมบริโภค	
5. เครื่องปรุงรส	เช่น น้ำมันหอมเจียว, ผงเครื่องปรุงรส เป็นต้น
6. น้ำตาล	เช่น น้ำตาลทราย, แบะแซ เป็นต้น
7. เครื่องเทศ	เช่น มัสตาร์ด, พริกไทย, พริกป่น เป็นต้น

สถานที่ยื่นขออนุญาต

กทม. → ศูนย์บริการสุขภาพเบ็ดเสร็จ (OSSC) สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ต่างจังหวัด → สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ซึ่งเป็นที่ตั้งของ สถานที่ผลิตอาหาร หรือสถานที่นำเข้าอาหาร

พิจารณาตามประเภทอาหารที่มีการมอบอำนาจ

การขอรับเลขสารบบอาหาร

แบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ

1. ส่วนของสถานที่ประกอบการ

และ

2. ส่วนของผลิตภัณฑ์

การขออนุญาต : สถานที่ผลิต/นำเข้า

ผู้ที่ประสงค์จะขออนุญาต

- โรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย จะต้องยื่นขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร (แบบ อ.1) (ตามมาตรา 14)
- สถานที่นำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรเพื่อจำหน่าย จะต้องยื่นขออนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร (แบบ อ.6) (ตามมาตรา 15)
- สถานที่ผลิตที่ไม่เข้าข่ายโรงงานอาหารควบคุมเฉพาะ อาหารกำหนดคุณภาพมาตรฐาน อาหารที่ต้องมี ฉลาก จะต้องยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (สบ.1)

(ตามระเบียบ อย. ว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ.2562 และ พ.ศ.2564)

ระบบการผลิตอาหาร

GMP (420)

GMP ผักและผลไม้บางชนิด

กฎกระทรวง (ฉบับที่ 1)
(5 ส)+minimum req. เฉพาะสถานที่เก็บอาหาร

กรณีนำเข้าอาจใช้

ระบบอื่นๆ ที่เทียบเท่า เช่น GMP CODEX/
ISO 22000/HACCP/BRC/IFS

หลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย

ข้อกำหนดพื้นฐาน
1 - 5

3 การควบคุม
กระบวนการผลิต

4 การสุขาภิบาล

2 เครื่องมือ เครื่องจักร
& อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต
การทำความสะอาด & เก็บรักษา

5 สุขลักษณะ
ส่วนบุคคล

1 สุขลักษณะของสถานที่ตั้ง
& อาคารผลิต & การบำรุงรักษา

ข้อกำหนดเฉพาะ

ต้องพิจารณาประเภทอาหารเพื่อใช้ประเมินตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนด

**เงื่อนไขใหม่

ประเภทผลิตภัณฑ์

กรรมวิธีการผลิต/การเก็บรักษา

ประกาศกระทรวงฯ ฉบับที่ 420

ประกาศกระทรวงกำหนดหลักเกณฑ์เฉพาะอาหารบางประเภท

บัญชีแนบท้ายประกาศ

ข้อกำหนดพื้นฐาน 5 หมวด

อาหารที่ถูกบังคับตาม ป.สธ.193/342(เดิม)

- ประกาศฯ ฉบับที่ 386 (พืชหรือผลไม้สดบางชนิด)
- ประกาศฯ เรื่อง เกลือบริโภคแบบประเมินสถานที่ผลิตเกลือ
- ประกาศฯ ฉบับที่ 325 เรื่อง อาหารฉายรังสี

ข้อกำหนดพื้นฐาน 5 หมวด

+

ข้อกำหนดเฉพาะ

- (น้ำบริโภคฯ/น้ำแร่/น้ำแข็ง)
- (นมพาสฯ)
- อาหารกลุ่ม(LACF/AF)

220/298/349(เดิม)

+ ผู้ควบคุมการผลิต

ต้องผ่านทุกหัวข้อ

สถานที่ผลิตอาหารอื่นๆที่ไม่อยู่ในเงื่อนไขบังคับตามประกาศกระทรวง ฉ.420 และนอกเหนือจากประกาศกระทรวงหลักเกณฑ์ GMP เฉพาะอาหารบางประเภท

ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขกฎกระทรวง ฉบับที่ 1

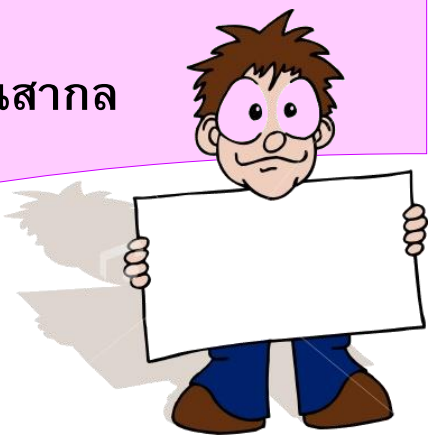
ใบรับรองสถานที่ผลิตอาหาร (ใบ certification) สำหรับการนำเข้า

ใบรับรองสถานที่ผลิตสำหรับการนำเข้าอาหาร

(Certification of LACF GMP/ Acidified Food GMP/GMP)

<u>กรณีไม่ใช่ภาษาอังกฤษ ต้องรับรองคำแปลโดย</u>

- หน่วยงานของรัฐ
- สถานทูตผู้ผลิตในประเทศไทย
- สถานทูตไทยในประเทศผู้ผลิต
- หน่วยงานเอกชนการแปลเอกสารที่เป็นมาตรฐานสากล



เพื่อการยื่นขออนุญาตให้ถูกต้อง

ต้องมีข้อมูลในการจัดประเภท ดังนี้

- สูตรส่วนประกอบ 100% (ต่อหนึ่งหน่วยบริโภค กรณีเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร)
- กรรมวิธีการผลิต
- ภาชนะบรรจุ/ฝา/ขนาดบรรจุ
- ข้อมูลการใช้
- คุณภาพหรือมาตรฐาน/ผลวิเคราะห์ (ถ้ามี)
- รายการอื่นที่เกี่ยวข้อง เช่น Spec. วัตถุดิบ/ผลิตภัณฑ์ (ถ้ามี)
- วิธีการเก็บรักษา (ถ้ามี)
- ฉลากอาหาร (ถ้ามี)

การพิจารณาสูตรอาหาร

- ไม่ใช่ “อาหารใหม่”
- ไม่มี “สารห้ามใช้”
- สูตรส่วนประกอบ 100% (ยกเว้นผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร แสดงต่อการกิน 1 หน่วยบริโภค)
- ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนด (ถ้ามี)

อาหารใหม่ หมายถึง วัตถุที่ใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบของอาหาร

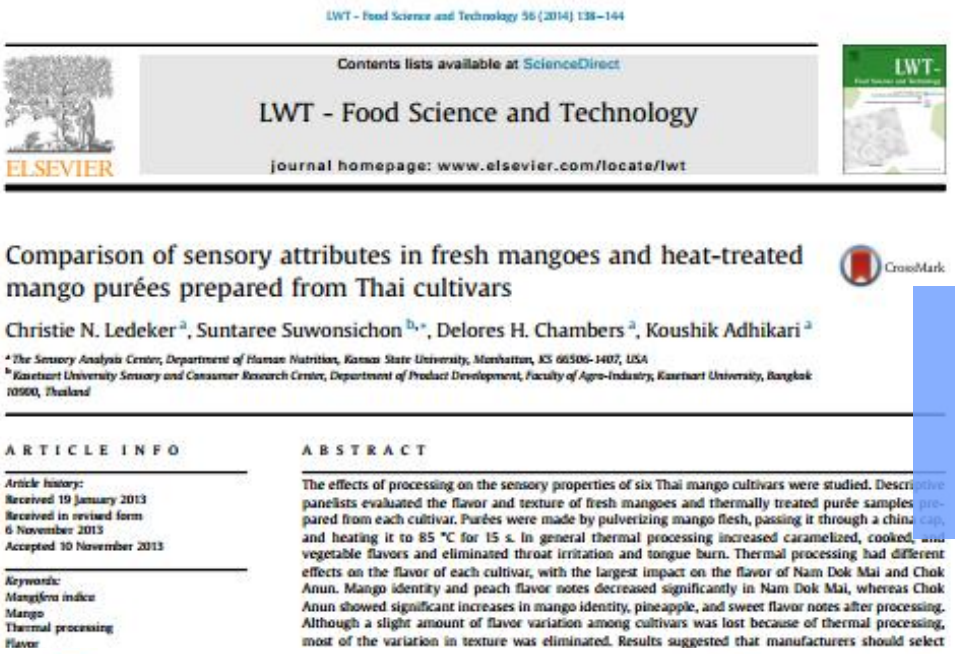
1. ที่มีหลักฐานทางวิชาการว่ามีประวัติบริโภคเป็นอาหารน้อยกว่า 15 ปี หรือ
2. ที่ได้จากกระบวนการผลิตที่ทำให้โครงสร้าง รูปแบบเปลี่ยนแปลงไปอย่างมีนัยสำคัญ และส่งผลต่อคุณค่าทางโภชนาการกระบวนการทางเคมีภายในร่างกาย (Metabolism) หรือระดับของสารที่ไม่พึงประสงค์ (level of undesirable substances) หรือ
3. เป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่มีวัตถุ 1. หรือ 2. เป็นส่วนผสม

ประวัติการบริโภคเป็นอาหาร (history of use)

>>> อาหารที่มีประวัติการบริโภคมาตั้งแต่ดั้งเดิมในกลุ่มประชากรที่มีความหลากหลายทางพันธุกรรม หรือมีประวัติการบริโภคมายาวนานโดยกลุ่มคนในชุมชนอย่างกว้างขวาง มาหลายรุ่นจนเป็นส่วนหนึ่งของอาหารปกติในท้องถิ่น หรือภูมิภาค จนเป็นส่วนหนึ่งของอาหารของชาติพันธุ์ <<<

- วิธีการเตรียม
- วิธีการรับประทาน
- ปริมาณและความถี่ในการบริโภค
- จุดประสงค์การบริโภค
- อาการอันไม่พึงประสงค์ (adverse effect) ใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นที่สัมพันธ์กับอาหารนั้น

แหล่งข้อมูลเพื่ออ้างอิงประวัติการบริโภค



LWT - Food Science and Technology 56 (2014) 138–144

Contents lists available at ScienceDirect

LWT - Food Science and Technology

journal homepage: www.elsevier.com/locate/lwt

Comparison of sensory attributes in fresh mangoes and heat-treated mango purées prepared from Thai cultivars

Christie N. Ledeker [a], Suntaree Suwonsichon [b,*], Delores H. Chambers [a], Koushik Adhikari [a]

[a] The Sensory Analysis Center, Department of Human Nutrition, Kansas State University, Manhattan, KS 66506-1407, USA
[b] Kasetsart University Sensory and Consumer Research Center, Department of Product Development, Faculty of Agro-Industry, Kasetsart University, Bangkok 10900, Thailand

ARTICLE INFO

Article history:
Received 19 January 2013
Received in revised form
6 November 2013
Accepted 10 November 2013

Keywords:
Mangifera indica
Mango
Thermal processing
Flavor

ABSTRACT

The effects of processing on the sensory properties of six Thai mango cultivars were studied. Descriptive panelists evaluated the flavor and texture of fresh mangoes and thermally treated purée samples prepared from each cultivar. Purées were made by pulverizing mango flesh, passing it through a china cap, and heating it to 85 °C for 15 s. In general thermal processing increased caramelized, cooked, and vegetable flavors and eliminated throat irritation and tongue burn. Thermal processing had different effects on the flavor of each cultivar, with the largest impact on the flavor of Nam Dok Mai and Chok Anun. Mango identity and peach flavor notes decreased significantly in Nam Dok Mai, whereas Chok Anun showed significant increases in mango identity, pineapple, and sweet flavor notes after processing. Although a slight amount of flavor variation among cultivars was lost because of thermal processing, most of the variation in texture was eliminated. Results suggested that manufacturers should select

Food and Agriculture Organization of the United Nations

العربية 中文 English Français Русский Español

About FAO | In Action | Countries | Themes | Media | Publications | Statistics | Partnerships

FAO provides urgent assistance to drought-stricken Cape Verde

Effort aims to build resilience, make agriculture less dependent on unpredictable rains

- ตำราหรือวารสารทางวิชาการที่เกี่ยวข้องและเป็นที่ยอมรับ
- ฐานข้อมูลของหน่วยงานราชการหรือองค์กรที่มีความน่าเชื่อถือระดับนานาชาติ เช่น FAO, WHO
- ฐานข้อมูลวารสารทางวิทยาศาสตร์ที่มีความน่าเชื่อถือ เช่น Elsevier, TOXLINE, Pubmed, BIOSIS, TOXNET, NAPRALERT
- หนังสือหรือเอกสารรับรองการวางจำหน่ายผลิตภัณฑ์หรือผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของวัตถุดิบนั้น (Certificate of free sale) จากหน่วยงานที่มีอำนาจในการรับรอง

การประเมินความปลอดภัย

ต้องพิจารณาความปลอดภัยของวัตถุดิบ ได้แก่

- **สมุนไพร**
- **สารสกัด/สารสังเคราะห์**
- **สารอาหาร**
- **วัตถุเจือปนอาหาร**

ประเมินตาม
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
ว่าด้วยเรื่อง อาหารใหม่

Risk Assessor

อนุญาต

ปลอดภัย

X ไม่ปลอดภัย

ไม่อนุญาต

สรุปขั้นตอนการขอรับเลขสารบบอาหาร

ขั้นตอนที่ 1

ขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร

ผปก. ยื่นแบบตรวจสถานที่ผลิต กับ อย./สสจ.

ตรวจเอกสารแบบแปลนแผนผัง รายการเครื่องจักร กรรมวิธีการผลิตและประเมินสถานที่ผลิต

ออกรายงานผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิต (Audit Report)

ขั้นตอนที่ 2

ขออนุญาตสถานที่ผลิตหรือนำเข้า

ผปก ยื่นคำขอ อ.1 / สบ.1 + Audit Report หรือ คำขอ อ.6

จนท.พิจารณาคำขอ + หลักฐาน

จนท.ออกใบอนุญาต อ.2 หรือ สบ.1/1 หรือ อ.7 (output) ได้รับเลข 8 หลัก XX-X-XXXXX

ผปก. ชำระค่าธรรมเนียมและรับใบอนุญาต

กรณีนำเข้า: เริ่มดำเนินการขั้นตอนที่ 2

สรุปขั้นตอนการขอรับเลขสารบบอาหาร

ขั้นตอนที่ 3

ใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.2) XX-X-XXXXX

สถานที่ผลิตอาหารไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.1/1) XX-X-XXXXX

ใบอนุญาตนำเข้าอาหาร (อ.7) XX-X-XXXXX

ขอรับเลขสารบบอาหาร ตามแบบ อ.17/ คำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร / คำขอจดทะเบียน / คำขอแจ้งรายละเอียดอาหาร แล้วแต่กรณี (XX-X-XXXXX-Y-YYYY)

นำเข้า : แนบใบรับรองสถานที่ผลิต (GMP ทั่วไป/ GMP เฉพาะ)

แสดงฉลากให้ถูกต้อง ตามประกาศฯ (ฉบับที่ 367) พ.ศ.2557 (ฉบับที่ 383) พ.ศ.2560 (ฉบับที่ 401) พ.ศ.2562 (ฉบับที่ 410) พ.ศ.2562 และ ประกาศฯ ที่เกี่ยวข้อง

การยื่นขออนุญาตผ่านระบบ E-Submission

โปรแกรมที่จำเป็น

- โปรแกรมเว็บเบราเซอร์ที่รองรับ

- โปรแกรมกรอกข้อมูลใน ไฟล์คำขอ (Pdf File)

Acrobat Reader DC

- Font “TH Sarabun PSK”

สามารถ Download โปรแกรมและคู่มือการใช้งานได้ที่
http://food.fda.moph.go.th/esubmission

ภาพรวมการเข้าใช้งานระบบ

ยืนยันตัวบุคคลในระบบ

Open ID

(เว็บไซต์สำนักงานรัฐบาลอิเล็กทรอนิกส์ : สรอ.)

(username / password)

แจ้งขอสิทธิ์ในการเข้าถึงระบบ

ผปก --> ยื่นหนังสือมอบอำนาจ/เอกสารแสดงสิทธิ์)

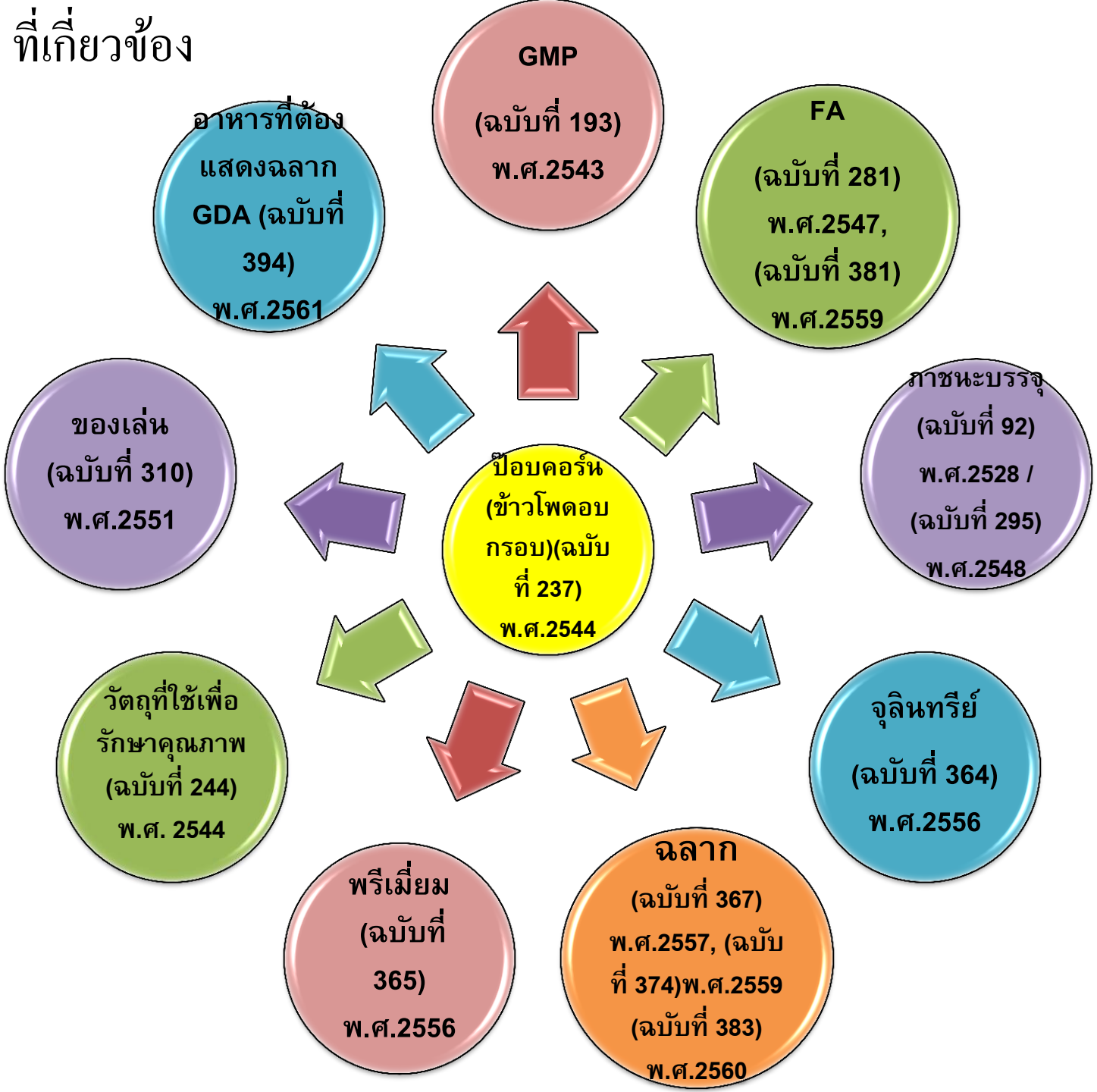
ด้านอาหาร --> สำนักอาหาร อย. หรือ สสจ.

SKYNET
DIGITISING FDA THAI

เข้าสู่ระบบ E Submission

http://privus.fda.moph.go.th

ประกาศฯ ที่เกี่ยวข้อง



พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

ฉลากอาหาร

รูป รอยประดิษฐ์

เครื่องหมาย หรือข้อความ

ใดๆ ที่แสดงไว้ที่อาหาร

ภาชนะบรรจุ หรือหีบห่อ

ของภาชนะที่บรรจุอาหาร

ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 367) พ.ศ. 2557
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 383) พ.ศ. 2560
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 401) พ.ศ.2562
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 410) พ.ศ.2562

การแสดงฉลากที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค

วิธีรับประทาน	ข้อแนะนำในการเก็บรักษา	คำเตือน
ชื่ออาหาร แสดงไว้ตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน	**เลขสารบบอาหาร** ด้วยตัวเลข 13 หลัก	**ชื่อและที่ตั้ง** •ผู้ผลิต/ผลิตโดย.... หรือ •ผู้แบ่งบรรจุ/แบ่งบรรจุโดย.... หรือ •ผู้นำเข้า/นำเข้าโดย.... พร้อมชื่อและประเทศผู้ผลิต
• พป : ควรบริโภคก่อน(หมดอายุ) • พท : ผลิตและควรบริโภคก่อน (หมดอายุ) • ทป : หมดอายุ/ควรบริโภคก่อน แสดงวัน เดือนและปี/เดือนและปี ตามลำดับ การแสดงเดือนอาจเป็นตัวเลข	**ฉลาก**	**ส่วนประกอบที่สำคัญ** เป็นร้อยละของน้ำหนัก โดยประมาณเรียงจากมากไปน้อย
ปริมาณสุทธิ (ระบบเมตริก) น้ำหนักสุทธิ (กรัม,กิโลกรัม) ปริมาตรสุทธิ (มิลลิลิตร. ,ลิตร)	**การแสดงชื่อเฉพาะ/ INS และหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหาร**	**ข้อมูลสารก่อภูมิแพ้ หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน**

แต่งกลิ่น(รส)	วิธีการใช้และข้อความที่จำเป็นสำหรับอาหารที่จะใช้กับทารกและเด็กอ่อน	การกล่าวอ้าง

การแสดงฉลากที่จำหน่ายผู้ผลิตอาหาร

(1)ชื่ออาหาร

แสดงไว้ตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน

(2)เลขสารบบอาหาร

ด้วยตัวเลข 13 หลัก

(3)ชื่อและที่ตั้ง

- ผู้ผลิต/ผลิตโดย.... หรือ
- ผู้แบ่งบรรจุ/แบ่งบรรจุโดย.... หรือ
- ผู้นำเข้า/นำเข้าโดย.... พร้อมชื่อและประเทศผู้ผลิต

(9)หมดอายุ/ควรบริโภคก่อน

แสดงวัน เดือนและปี/เดือนและปี ตามลำดับ การแสดงเดือนอาจเป็นตัวเลข

ฉลาก

~~(5)ส่วนประกอบที่สำคัญ~~

~~เป็นร้อยละของน้ำหนัก~~

~~โดยประมาณเรียงจากมากไปน้อย~~

แสดงข้อความว่า "เป็นวัตถุดิบสำหรับแปรรูปอาหารเท่านั้น" หรือข้อความอื่นที่มีความหมายในทำนองเดียวกันที่ฉลาก

(4)ปริมาณสุทธิ (ระบบเมตริก)

น้ำหนักสุทธิ (กรัม,กิโลกรัม)

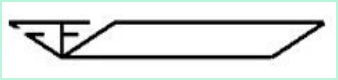
ปริมาตรสุทธิ (มิลลิลิตร. ,ลิตร)

ต้องมีการแสดงรายละเอียดเป็นภาษาไทยที่ครบถ้วนตามข้อ 4 ที่เห็นได้ชัดเจนและอ่านได้ง่าย ไว้ในคู่มือหรือเอกสารประกอบการจำหน่ายทุกครั้ง ยกเว้นการแสดงสูตรส่วนประกอบเป็นร้อยละไว้ที่คู่มือหรือเอกสารประกอบการจำหน่าย 2 กรณี ได้แก่ 1.ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารเพื่อใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารของตนเอง 2.ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารจำหน่ายให้แก่ผู้แปรรูปอาหาร โดยมีข้อตกลงการให้ข้อมูลตามข้อ 4(5) ดังกล่าว

ฉลากส่งออก

แสดงข้อความเป็นภาษาใดก็ได้

โดยมีข้อความ

- ประเทศผู้ผลิต
- เลขสารบบอาหาร  (Food Serial NO…..) หรือ

  เลขสถานที่ผลิตอาหาร Food production premises No. (xx-x-xxxxx) หรือ

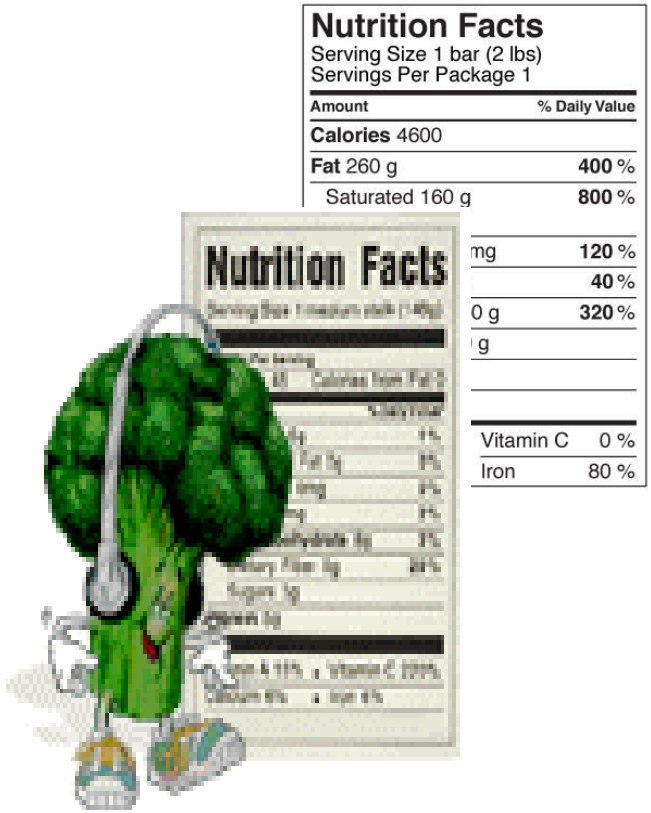
  ชื่อที่ตั้งของสถานที่ผลิต

ฉลากโภชนาการ

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

- (ฉบับที่ 182) พ.ศ. 2541
- (ฉบับที่ 219) พ.ศ. 2544
- และ ฉบับที่ 392 (พ.ศ.2561)

ฉลากโภชนาการคือ...



การแสดงข้อมูลโภชนาการของอาหารนั้นๆ บนฉลากปกติในรูปของชนิดและปริมาณของสารอาหาร อยู่ภายในกรอบข้อมูลโภชนาการ และรวมถึงข้อความกล่าวอ้างทางโภชนาการ เช่น แคลเซียมสูง เสริมวิตามินซี

อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ

ข้อความกล่าวอ้างทางโภชนาการ

1

วิตามินบี 2 – ช่วยให้ร่างกายได้พลังงานจากคาร์โบไฮเดรต โปรตีน และไขมัน

โปรตีน – จำเป็นต่อการเจริญเติบโตและช่วยซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอของร่างกาย

ใช้คุณค่าในการส่งเสริมการขาย

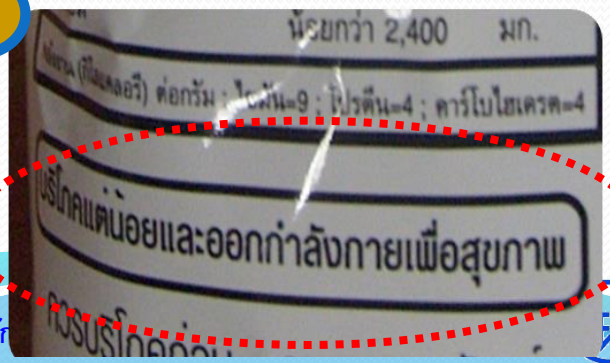
2

ระบุกลุ่มผู้บริโภคในการขาย

3

อาหารตามประกาศฯ (ฉบับที่394)

4



การแสดงฉลากโภชนาการ

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 182 พ.ศ. 2541 เรื่อง ฉลากโภชนาการ

บัญชีหมายเลข 1
รูปแบบและเงื่อนไข
การแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการ

- กรอบโภชนาการแบบเต็ม
- กรอบโภชนาการแบบย่อ
- กรอบโภชนาการแบบควบคู่

บัญชีหมายเลข 2,3
หนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง
และค่า THAI RDI

หนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง

1. กลุ่มนมและผลิตภัณฑ์
2. กลุ่มเครื่องดื่ม
3. กลุ่มอาหารขบเคี้ยวและขนมหวาน
4. กลุ่มอาหารกึ่งสำเร็จรูป
5. กลุ่มผลิตภัณฑ์ขนมอบ
6. กลุ่มธัญพืชและผลิตภัณฑ์
7. กลุ่มอื่น ๆ

สารอาหารที่แนะนำให้ควรบริโภคประจำวัน
สำหรับคนไทย อายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI)

บัญชีหมายเลข 4
หลักเกณฑ์ในการกล่าวอ้าง
ทางโภชนาการบนฉลากอาหาร

- ➢กล่าวอ้างทางโภชนาการ
  - อ้างปริมาณสารอาหาร
  - อ้างเปรียบเทียบ
- ➢กล่าวอ้างทางสุขภาพ
- ➢กล่าวอ้างหน้าที่สารอาหาร

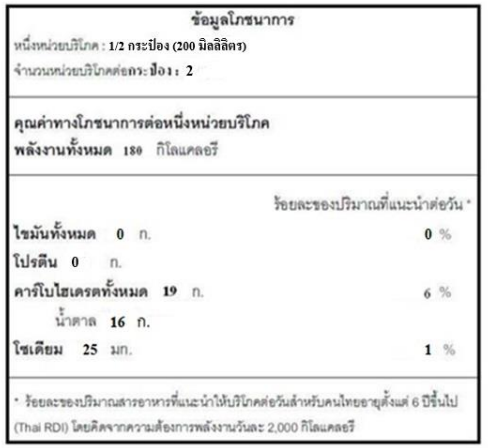
แสดงฉลากโภชนาการแบบเต็ม

ประกาศฯ ฉบับที่ 394 (พ.ศ.2561)

เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ

วันบังคับใช้ : 20 เม.ย.62

1. อาหารขบเคี้ยว
2. ช็อกโกแลต และขนมหวาน รสช็อกโกแลต
3. ผลิตภัณฑ์ขนมอบ
4. อาหารกึ่งสำเร็จรูป
5. อาหารมื้อหลักจานเดียว
ซึ่งต้องเก็บไว้ในตู้เย็นหรือตู้แช่แข็ง
6. เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
7. ชาปรุงสำเร็จ
8. กาแฟปรุงสำเร็จ
9. นมปรุงแต่ง
10. นมเปรี้ยว
11. ผลิตภัณฑ์ของนม
12. น้ำนมถั่วเหลือง
13. ไอศกรีมที่อยู่ในลักษณะพร้อมบริโภค



เฉพาะกลุ่ม 1 – 3 แสดงข้อความ

“ บริโภคแต่น้อยและออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ ”

การโฆษณาอาหาร

มาตรา 40

ห้ามมิให้ผู้ใดโฆษณาคุณประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณของอาหาร อันเป็นเท็จหรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร

มาตรา 41

ผู้ใดประสงค์จะโฆษณา คุณประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณของอาหาร ทางวิทยุกระจายเสียง วิทยุโทรทัศน์ ทางฉายภาพ ภาพยนตร์ หรือทางหนังสือพิมพ์ หรือสิ่งพิมพ์อื่น หรือด้วยวิธีการอื่นใด**เพื่อประโยชน์ในทางการค้า** ต้องนำเสียง ภาพ ภาพยนตร์ หรือข้อความที่จะโฆษณาดังกล่าวนั้นให้ผู้อนุญาตตรวจพิจารณาก่อน เมื่อได้รับอนุญาตแล้วจึงโฆษณาได้

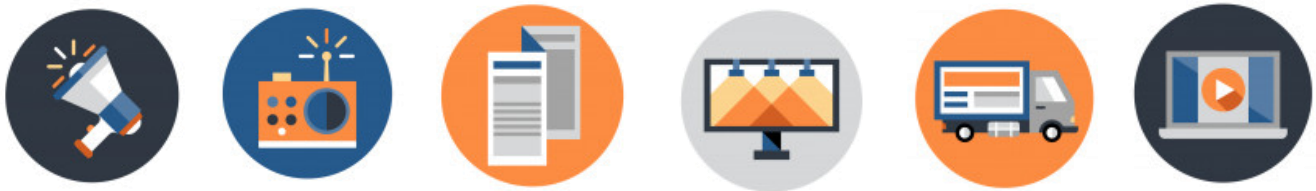
ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร พ.ศ.2564

“การโฆษณาอาหาร”

หมายถึง กระทำการด้วยวิธีการใด ๆ ให้ประชาชนเห็นหรือทราบข้อความเกี่ยวกับอาหาร ส่วนประกอบของอาหาร เพื่อประโยชน์ในทางการค้า

“ข้อความ”

หมายความรวมถึง ข้อความ ข้อความเสียง เสียง ภาพ รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมายสัญลักษณ์ หรือการกระทำอื่นใดที่เข้าใจได้ในความหมาย



สาระสำคัญของการโฆษณาอาหาร

- หลักเกณฑ์ เงื่อนไข การโฆษณาอาหาร
- ลักษณะโฆษณาต้องห้าม (บัญชี 1)
  - ข้อความในลักษณะที่ไม่เป็นธรรม
  - เป็นเท็จหรือหลอกลวง

- การโฆษณาที่ไม่ต้องขออนุญาต (บัญชี 2)
- การโฆษณาที่ต้องขออนุญาต (บัญชี 3)
- ข้อความ/คำเตือนในสื่อโฆษณา (บัญชี 4)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร พ.ศ.2564

การโฆษณาอาหารต้องไม่ใช้ข้อความที่ไม่เป็นธรรม หรืออาจก่อให้เกิดผลเสียต่อสังคม ดังนี้

- ทำให้เข้าใจว่ามีวัตถุใดเป็นส่วนประกอบของอาหาร ซึ่งความจริงไม่มี หรือมีแต่ไม่เท่าตามที่โฆษณา
- ก่อให้เกิดความเข้าใจผิดในลักษณะหรือวิธีการบริโภค
- ก่อให้เกิดความแตกแยก/สามัคคี/พฤติกรรมลอกเลียนแบบที่จะนำมาซึ่งอันตรายหรือความรุนแรง
- การสนับสนุนให้มีการกระทำผิด หรือเสื่อมเสียในประเพณีและวัฒนธรรมอันดีของชาติ
- การแนะนำ รับรองหรือยกย่องคุณประโยชน์ คุณภาพหรือสรรพคุณของอาหารโดยบุคลากรทางการแพทย์และสาธารณสุข
- การเปรียบเทียบหรือทับถมผลิตภัณฑ์ของผู้อื่น

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร พ.ศ.2564

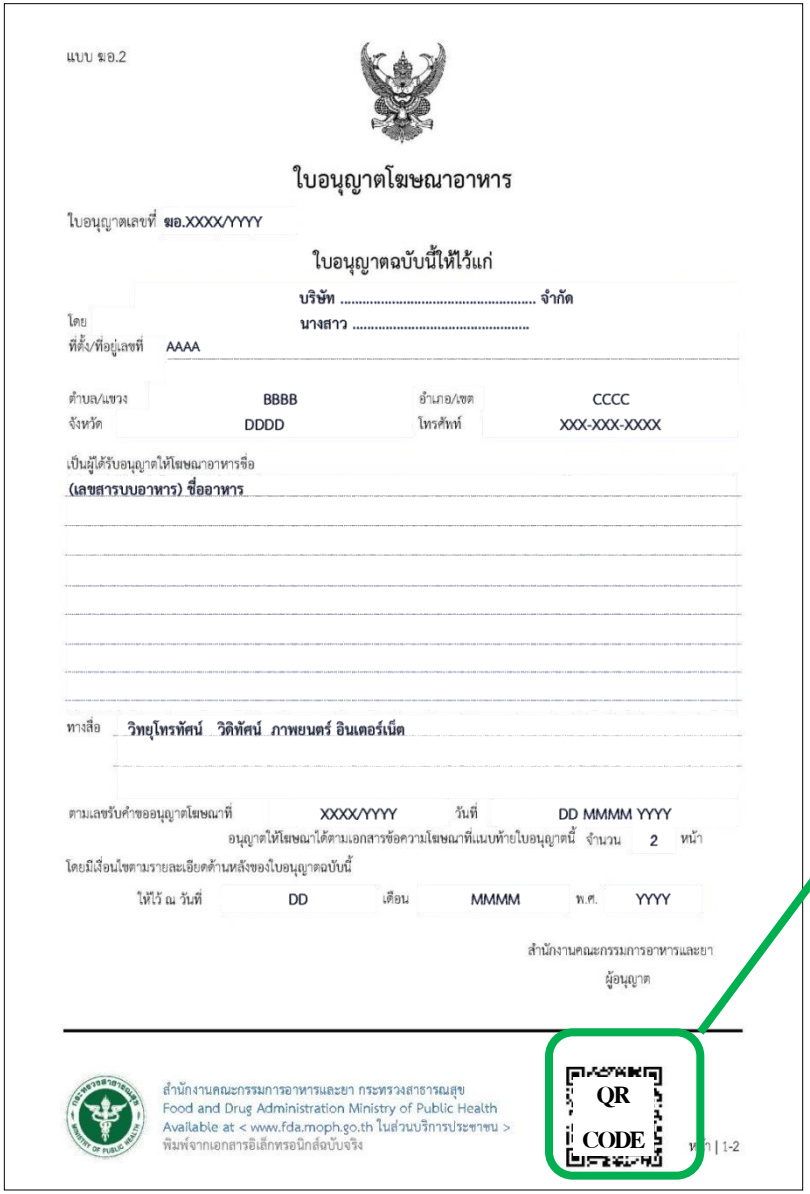
การโฆษณาคุณประโยชน์ คุณภาพหรือสรรพคุณของอาหาร

ต้องไม่เป็นเท็จ หรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร ดังนี้

ไม่ทำให้เข้าใจว่าสามารถบำบัด บรรเทา รักษา หรือป้องกันโรค ความเจ็บป่วย หรืออาการของโรค/มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างของร่างกาย หน้าที่การทำงานของอวัยวะ หรือระบบการทำงานของร่างกาย/บำรุงกาม บำรุงเพศ หรือเกี่ยวกับการมีเพศสัมพันธ์/ความสวยงาม

การขออนุญาตโฆษณาอาหาร

ตัวอย่างใบอนุญาตโฆษณาอาหาร (แบบ ฆอ.2)



แบบ ฆอ.2

ใบอนุญาตโฆษณาอาหาร

ใบอนุญาตเลขที่ ฆอ.XXXX/YYYY

ใบอนุญาตฉบับนี้ให้ไว้แก่

บริษัท ..... จำกัด

โดย นางสาว .....

ที่ตั้ง/ที่อยู่เลขที่ AAAA

ตำบล/แขวง BBBB อำเภอ/เขต CCCC

จังหวัด DDDD โทรศัพท์ XXX-XXX-XXXX

เป็นผู้ได้รับอนุญาตให้โฆษณาอาหารชื่อ

(เลขสารบบอาหาร) ชื่ออาหาร

ทางสื่อ วิทยุโทรทัศน์ วิดิทัศน์ ภาพยนตร์ อินเตอร์เน็ต

ตามเลขรับคำขออนุญาตโฆษณาที่ XXXX/YYYY วันที่ DD MMMM YYYY

อนุญาตให้โฆษณาได้ตามเอกสารข้อความโฆษณาที่แนบท้ายใบอนุญาตนี้ จำนวน 2 หน้า

โดยมีเงื่อนไขตามรายละเอียดด้านหลังของใบอนุญาตฉบับนี้

ให้ไว้ ณ วันที่ DD เดือน MMMM พ.ศ. YYYY

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ผู้อนุญาต

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

Food and Drug Administration Ministry of Public Health

Available at < www.fda.moph.go.th ในส่วนบริการประชาชน >

พิมพ์จากเอกสารอิเล็กทรอนิกส์ฉบับจริง

QR CODE

หน้า | 1-2

- ✓ ใบอนุญาตโฆษณาอาหาร ฆอ. ...../.....
- ✓ เอกสารแนบท้ายคำขออนุญาตโฆษณา
  - มีการประทับตรายาง และแสดงเลขที่ใบอนุญาตตรงกับในใบอนุญาต
  - พิจารณาเนื้อหาที่โฆษณาให้มีความสอดคล้องกับเนื้อหาที่ได้รับอนุญาต

ข้อมูลใบอนุญาตโฆษณาอาหาร

- เลขที่ใบอนุญาต : XXXX/YYYY
- ชื่อบริษัท : .....
- ที่ตั้ง : : .....
- ชื่อผลิตภัณฑ์ : ..... เลขสารบบ : .....
- สื่อ : : .....
- จำนวนหน้าโฆษณา : XX หน้า
- ผู้อนุญาต : สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
- ใบอนุญาต อนุมัติให้ใช้วันที่ DD/MM/YYYY ถึงวันที่ DD/MM/YYYY
- โทรศัพท์ 02 590 7356

อาหารเพื่อการส่งออก

มาตรา 24 เพื่อประโยชน์ในการส่งออก และเมื่อมีความจำเป็นที่จะให้ผู้รับอนุญาตผลิตอาหารควบคุมเฉพาะเพื่อส่งออกไปจำหน่ายนอกราชอาณาจักรเป็นครั้งคราว ผู้อนุญาตจะอนุญาตเป็นการเฉพาะคราวให้ผู้รับอนุญาตผลิตอาหารควบคุมเฉพาะได้ตามมาตรฐานของต่างประเทศหรือมาตรฐานระหว่างประเทศไม่ว่าจะต่ำกว่าหรือสูงกว่าคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดตามมาตรา 6 ก็ได้ แล้วให้รายงานคณะกรรมการทราบ

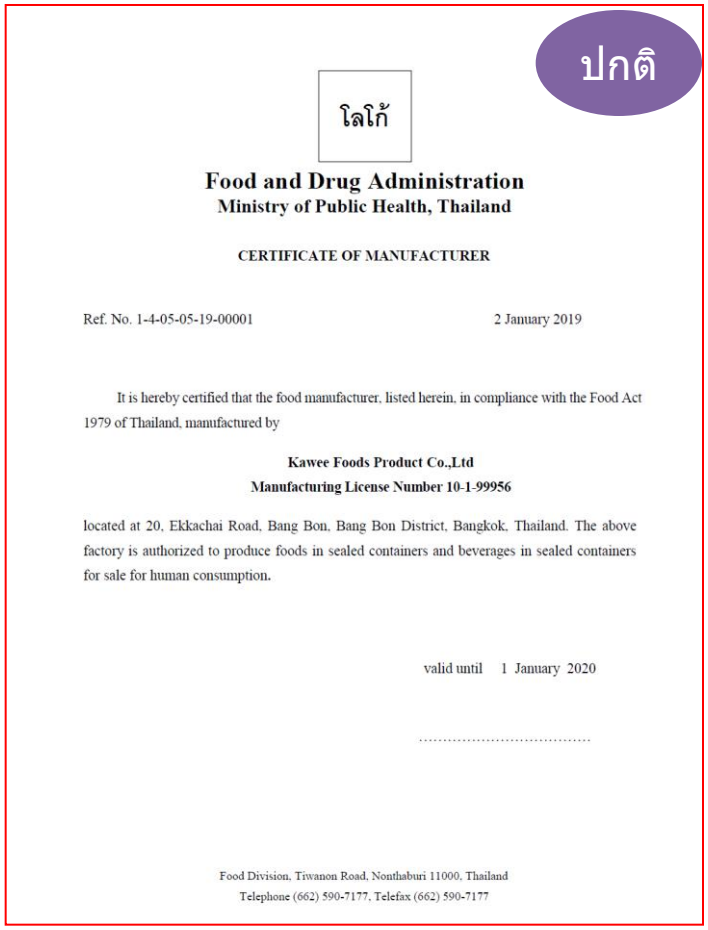
การขอหนังสือรับรองเพื่อการส่งออก

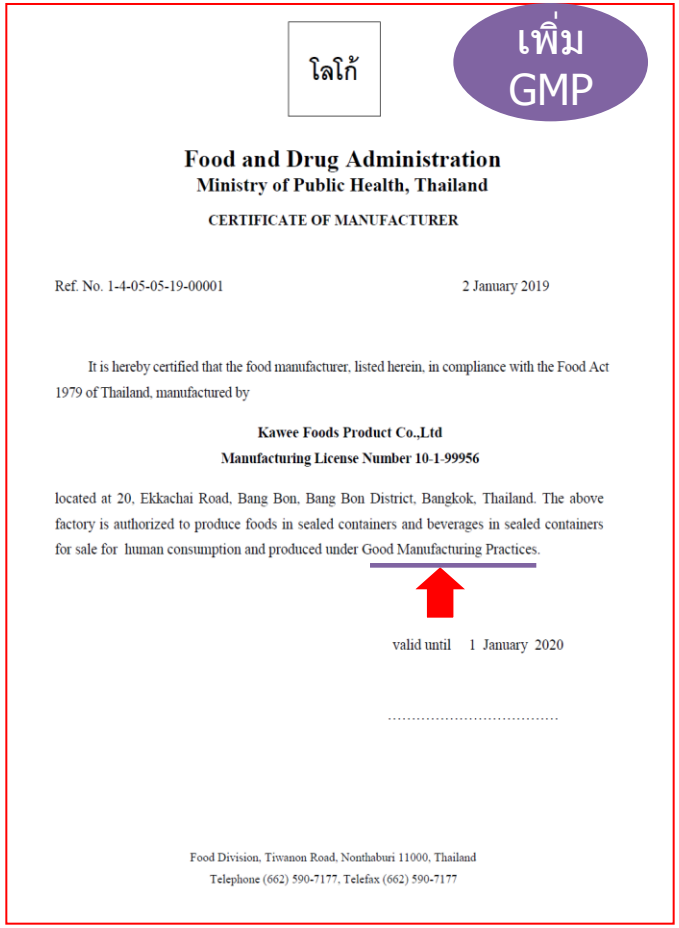
- ยื่นขออนุญาตผ่านระบบ E-Submission
- ระยะเวลา 4 วันทำการ

ศึกษาข้อมูลที่คู่มือการยื่นขอหนังสือรับรองสถานที่ผลิต
และผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อการส่งออกผ่าน
ระบบ E-Submission
http://food.fda.moph.go.th/ESub/document/manual/Certificate.pdf

ตัวอย่างหนังสือรับรอง

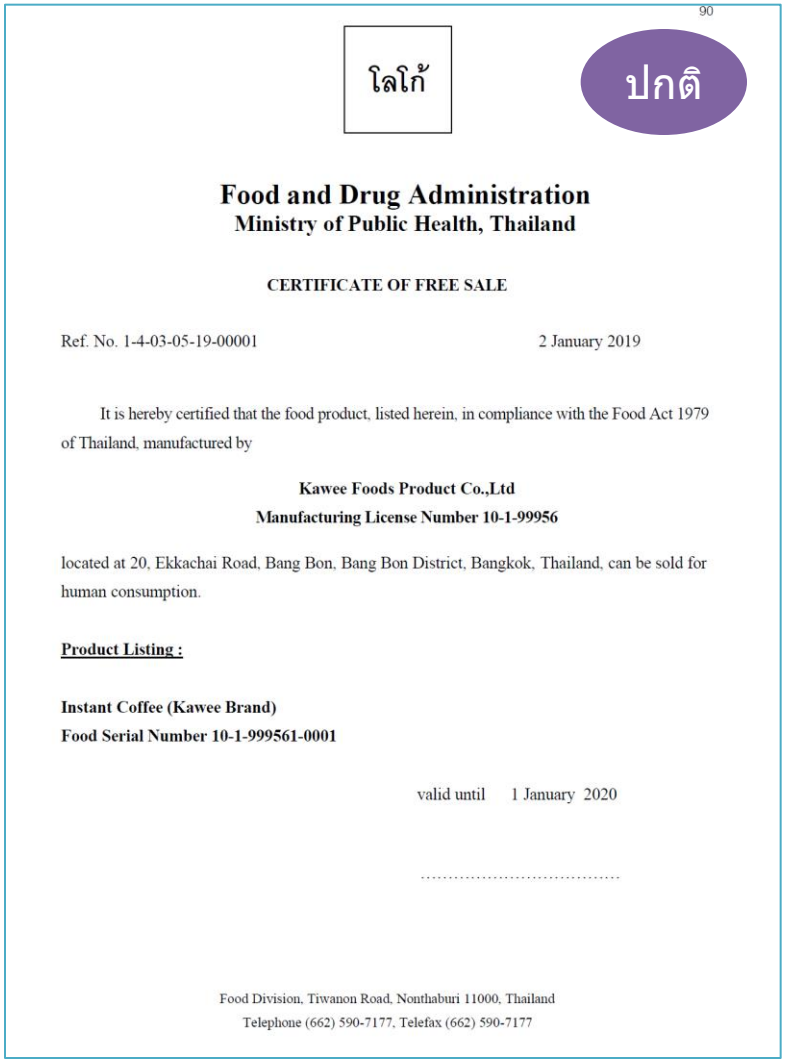
(Certificate of Manufacturer : COM)





ตัวอย่างหนังสือรับรองฯ

(Certificate of Free Sale : CFS)



90

โลโก้

ปกติ

Food and Drug Administration
Ministry of Public Health, Thailand

CERTIFICATE OF FREE SALE

Ref. No. 1-4-03-05-19-00001 2 January 2019

It is hereby certified that the food product, listed herein, in compliance with the Food Act 1979 of Thailand, manufactured by

Kawee Foods Product Co.,Ltd
Manufacturing License Number 10-1-99956

located at 20, Ekkachai Road, Bang Bon, Bang Bon District, Bangkok, Thailand, can be sold for human consumption.

Product Listing :

Instant Coffee (Kawee Brand)
Food Serial Number 10-1-999561-0001

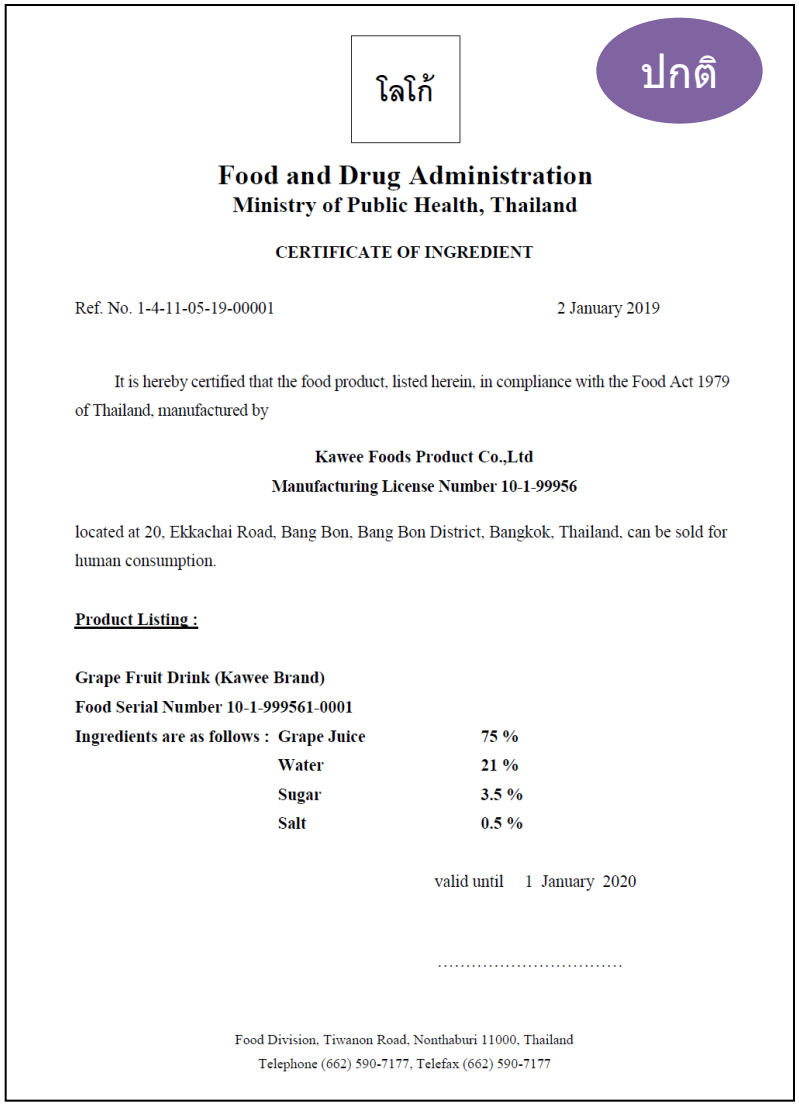
valid until 1 January 2020

.....

Food Division, Tiwanon Road, Nonthaburi 11000, Thailand
Telephone (662) 590-7177, Telefax (662) 590-7177

ตัวอย่างหนังสือรับรองฯ

(Certificate of Ingredient : COI)



โลโก้

ปกติ

Food and Drug Administration
Ministry of Public Health, Thailand

CERTIFICATE OF INGREDIENT

Ref. No. 1-4-11-05-19-00001 2 January 2019

It is hereby certified that the food product, listed herein, in compliance with the Food Act 1979 of Thailand, manufactured by

Kawee Foods Product Co.,Ltd
Manufacturing License Number 10-1-99956

located at 20, Ekkachai Road, Bang Bon, Bang Bon District, Bangkok, Thailand, can be sold for human consumption.

Product Listing :

Grape Fruit Drink (Kawee Brand)
Food Serial Number 10-1-999561-0001

Ingredients are as follows :	**Grape Juice**	**75 %**
	Water	**21 %**
	Sugar	**3.5 %**
	Salt	**0.5 %**

valid until 1 January 2020

.....

Food Division, Tiwanon Road, Nonthaburi 11000, Thailand
Telephone (662) 590-7177, Telefax (662) 590-7177

website อย.

สืบค้นข้อมูลได้จาก www.fda.moph.go.th

fda.moph.go.th/Pages/HomeP_D2.aspx

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา FOOD AND DRUG ADMINISTRATION

หน้าแรก | เช็ก ชัวร์ แชร์ | ตรวจสอบผลิตภัณฑ์ | กฎหมายที่เกี่ยวข้อง | ข่าวสาร อย. | ส่วนบริการเจ้าหน้าที่ | ติดต่อ อย.

ข้อมูลกัญชา | ข้อมูลกัญชง | การใช้ประโยชน์จากส่วนต่างๆ ของกัญชา กัญชง ในผลิตภัณฑ์สุขภาพ

fda.moph.go.th/sites/food/Pages/Main.aspx

กองอาหาร Food Division สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

หน้าหลัก | เกี่ยวกับเรา | ดาวน์โหลด | ติดต่อเรา | Site Map

Search...

website กองอาหาร

สืบค้นผลิตภัณฑ์ | กฎหมายอาหาร | คู่มือสำหรับประชาชน | วัตถุเจือปนอาหาร | การขออนุญาตอาหาร | ระบบเลขเสมือน | สำหรับเจ้าหน้าที่

ระบบคุณภาพ

ลิงค์หน่วยงานภายใน อย.

- กองอาหาร
- กองยา
- กองควบคุมเครื่องสำอางและวัตถุอันตราย
  - กลุ่มควบคุมเครื่องสำอาง
  - กลุ่มควบคุมวัตถุอันตราย
- กองควบคุมวัตถุเสพติด
  - กัญชา
  - กัญชง
- กองควบคุมเครื่องมือแพทย์
- กลุ่มเงินทุนหมุนเวียนยาเสพติด

เปิดให้บริการยื่นคำขอ อ.6 ผ่านระบบ e-submission ตั้งแต่ 17 พฤษภาคม 2564* เป็นต้นไป

** เฉพาะสถานประกอบการที่มีสำนักงานที่จดทะเบียนตามกฎหมายตั้งอยู่ในเขตกรุงเทพมหานคร