

"ทำถากอาหารอย่างไรไม่ให้ถูกดำเนินคดี"

Q

A

1

Q : อาหาร รวมถึงสิ่งที่เรานำมาขงเป็นเครื่องตีม ด้วยหรือไม่ เช่น ดอกไม้ ใบไม้สมุนไพร ใบเตย

A : “อาหาร” หมายความว่า ของกินหรือเครื่องค้ำ จุนชีวิต ได้แก่

(1) วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ตีม อม หรือนำเข้าสู่ ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใด ๆ หรือใน รูปลักษณะ ใดๆแต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิต และประสาท หรือยาเสพติดให้โทษ ตามกฎหมาย ว่าด้วยการนั้น แล้วแต่กรณี

(2) วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็น ส่วนผสมในการผลิตอาหารรวมถึงวัตถุเจือปน อาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส ดังนั้น อาหาร จึงรวมถึงเครื่องตีมในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท จัดเป็นอาหารกำหนดคุณภาพหรือ มาตรฐานตาม ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 356) พ.ศ. 2556 โดยหากมีการใช้พืช สมุนไพร ส่วนของสมุนไพร เป็นส่วนประกอบ ของเครื่องตีมต้องพิจารณาว่าพืช สมุนไพรที่ใช้ มีประวัติการบริโภคเป็นอาหารตามปกติ ก็สามารถใช้ได้ หรือ อาจศึกษาข้อมูลการใช้พืช เพื่อขงตีมที่อยู่ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 426) พ.ศ. 2564 ออกตามความใน พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ขา จากพืช ผลิตภัณฑ์จะจัดเป็น ขาจากพืช

2

Q : การใช้วันหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน ต่างกันอย่างไร

A : “หมดอายุ” หมายความว่า วันที่ซึ่งแสดงการ สิ้นสุดของคุณภาพของอาหารภายใต้เงื่อนไข การเก็บรักษาที่ระบุไว้

“ควรบริโภคก่อน” หมายความว่า วันที่ซึ่งแสดง การสิ้นสุดของช่วงเวลาที่อาหารนั้นยังคง คุณภาพดี ภายใต้เงื่อนไขการเก็บรักษาที่ระบุไว้

วันที่ควรบริโภคก่อนแตกต่างจากวันที่หมดอายุ คือ ควรบริโภคก่อนวันที่สิ้นสุดของช่วงเวลา ที่อาหารนั้นยังคงคุณภาพดี โดยอาหาร บางชนิดอาจยังสามารถบริโภคได้ ตัวอย่างเช่น สีของอาหารอาจลงแต่คุณภาพ ของอาหารยังไม่เปลี่ยนแปลง เป็นต้น ทั้งนี้ หลังจากวันที่หมดอายุหรือควรบริโภคก่อนที่ ระบุบนฉลากอาหารไว้ นั้น อาหารนั้นวาง จำหน่ายไม่ได้

3

Q : การระบุชื่อเฉพาะของวัตถุเจือปนอาหาร การสะกดต้องตรงตามประกาศฯ เรื่องวัตถุเจือ ปนอาหารหรือไม่คะ

A : ชื่อเฉพาะของวัตถุเจือปนอาหาร ให้แสดงตาม ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

"ทำฉลากอาหารอย่างไรไม่ให้ถูกดำเนินคดี"

Q

A

4

Q : กรณีที่มีการใช้วัตถุแต่งกลิ่นรสอาหาร สามารถแสดงฉลากเป็น "แต่งกลิ่นสังเคราะห์ (กลิ่นส้มจาก...)" ได้ไหมคะ

A : อาหารที่ใช้วัตถุแต่งกลิ่นรสอาหารเป็นส่วนประกอบ ฉลากอาหารต้องแสดงข้อความว่า "แต่งกลิ่นธรรมชาติ" "แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ" "แต่งกลิ่นสังเคราะห์" "แต่งรสธรรมชาติ" หรือ "แต่งรสเลียนธรรมชาติ" แล้วแต่กรณี เมื่อมีข้อความดังกล่าวแล้วอาจเพิ่มชื่อกลิ่นตามที่ใช้จริง เช่น แต่งกลิ่นสังเคราะห์ (กลิ่นส้ม) เป็นต้น

6

Q : ฉลากแสดงแค่ชื่อผู้แบ่งบรรจุอย่างเดียว แต่ไม่ต้องชื่อผู้ผลิตได้ไหมคะ หากได้เลขสารบบแสดงแค่ของผู้แบ่งบรรจุได้ไหมคะ

A : ต้องพิจารณาว่าผลิตภัณฑ์นั้นมีกรรมวิธีผลิตแบบไหน ถ้าเป็นการผลิตแบบแบ่งบรรจุ ฉลากอาหารต้องแสดงชื่อและที่ตั้งของผู้แบ่งบรรจุ ข้อความว่า "ผู้แบ่งบรรจุ" หรือ "แบ่งบรรจุโดย" โดยไม่บังคับแสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตอาหารที่นำมาแบ่งบรรจุ นั้น ซึ่งสถานที่แบ่งบรรจุจะต้องมีข้อมูลแสดงต่อเจ้าหน้าที่ อย. หรือ สสจ. ได้ว่าแบ่งบรรจุจากผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้รับเลขสารบบอาหารจากหน่วยงานนั้นๆ

5

Q : การแสดงวันผลิต /ควรบริโภคก่อน สามารถระบุรูปแบบนี้ในฉลากได้หรือไม่ วันที่ผลิต/ควรบริโภคก่อน ดูที่บรรจุภัณฑ์ แล้วระบุรูปแบบเป็น MFG.DD.MM.YYYY/BBD.DD.MM.YYYY

A : สามารถแสดงได้โดย

1. อาหารที่มีอายุการเก็บรักษาไม่เกิน 90 วัน ให้แสดง "วัน เดือน และปี"
2. อาหารที่มีอายุการเก็บรักษาเกิน 90 วัน ให้แสดง "วัน เดือน และปี" หรือ "เดือน และปี"

เป็นภาษาไทยและสามารถแสดงภาษาอื่นร่วมด้วยก็ได้ การแสดงวัน เดือนและปี หรือเดือนและปี ให้แสดงเป็น วัน เดือนและปี หรือ เดือนและปีเรียงตามลำดับ ทั้งนี้อาจแสดง "เดือน" เป็นตัวเลขหรือตัวอักษรก็ได้ กรณีที่มีการแสดงไม่เป็นไปที่กล่าว ต้องมีข้อความหรือตัวอักษรที่สื่อให้ผู้บริโภคเข้าใจอย่างชัดเจนถึงวิธีการแสดงข้อความดังกล่าวกำกับไว้ด้วย

7

Q : กรณีที่ผลิตภัณฑ์ไม่มีสารก่อภูมิแพ้ ให้แสดงว่า "ข้อมูลสารก่อภูมิแพ้ : ไม่มี " หรือไม่ต้องแสดงประโยชน์เลยคะ

A : เมื่อผลิตภัณฑ์อาหารไม่มีส่วนประกอบที่เป็นสารก่อภูมิแพ้ ฉลากอาหารไม่ต้องแสดงข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร

"ก้างลากอาหารอย่างไรไม่ให้ถูกดำเนินคดี"

8

Q : กรณีชื่ออาหารภาษาอังกฤษ ขนาดตัวอักษรไม่น้อยกว่า 2 mm. ให้พิจารณาขนาดตัวอักษรตัวพิมพ์เล็ก หรือ พิมพ์ใหญ่

A : ตัวอักษรที่มีขนาดเล็กที่สุดทั้งตัวอักษรพิมพ์เล็กหรือพิมพ์ใหญ่ ให้มีขนาดไม่น้อยกว่า 2 มิลลิเมตร แต่ทั้งนี้กฎหมายกำหนดให้แสดงขนาดตัวอักษรของชื่ออาหารภาษาไทยไว้ แต่ไม่ได้กำหนดขนาดของชื่ออาหารภาษาอังกฤษ

10

Q : ช่องวัตถุกันชื้นต้องแจ้งตอนขึ้นทะเบียนสพ 5 ใหม่คะ ว่ามีอยู่ในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

A : ในขั้นตอนการขออนุญาตผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเพื่อรับเลขสารบบอาหาร ไม่ต้องแจ้งวัตถุกันชื้นในสูตรส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเมื่อได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว ผู้ประกอบการต้องจัดทำฉลากอาหารให้ถูกต้อง

หากผลิตภัณฑ์เสริมอาหารมีการใส่ช่องวัตถุกันชื้นในภาชนะบรรจุ ในฉลากของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารจะต้องแสดงข้อความ “มีช่องวัตถุกันชื้น” ด้วยตัวอักษรสีแดง ขนาดตัวอักษรไม่ต่ำกว่า 3 มิลลิเมตรบนพื้นสีขาว บริเวณที่เห็นได้ชัดเจน

9

Q : อาหารที่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารหลายชนิด จำเป็นต้องแสดงวัตถุเจือปนอาหารเรียงตามปริมาณการใช้ด้วยหรือไม่

A : การแสดงวัตถุเจือปนอาหารบนฉลาก ไม่ได้บังคับการเรียงปริมาณจากมากไปน้อย โดยกำหนดการแสดงวัตถุเจือปนอาหารได้แก่แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ หรือแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives

สำหรับวัตถุเจือปนอาหารที่มีหน้าที่เป็นสีให้ระบุ “สีธรรมชาติ” หรือ “สีสังเคราะห์” ตามด้วยชื่อเฉพาะ หรือตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives

สำหรับวัตถุเจือปนอาหารที่มีหน้าที่ วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร และวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ตามด้วยชื่อเฉพาะ

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

"ก้างลากอาหารอย่างไรไม่ให้ถูกดำเนินคดี"

Q

A

11

Q : ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตไม่ได้ใส่สี แต่วัตถุดิบที่ใช้มีการใส่สี และในผลิตภัณฑ์สุดท้ายที่ผลิตไม่เกิดสีนั้น และไม่พบในผลตรวจ ต้องระบุลงในฉลากด้วยหรือไม่คะ

A : ผลิตภัณฑ์อาหารที่ใส่สีต้องแสดงข้อความ “สีธรรมชาติ” หรือ “สีสังเคราะห์” ตามด้วยชื่อเฉพาะ หรือตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives แล้วแต่กรณี ยกเว้น การใช้วัตถุเจือปนอาหารหรือมีที่ติดมากับวัตถุดิบ แล้วไม่มีผลกับผลิตภัณฑ์สุดท้าย ไม่ต้องแสดงวัตถุเจือปนอาหารบนฉลาก การพิจารณาเงื่อนไขว่าวัตถุเจือปนอาหารมีผลกับผลิตภัณฑ์สุดท้ายหรือไม่ โปรดศึกษาเพิ่มเติมที่ ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องการแสดงผลของอาหารในภาชนะบรรจุ (เพิ่มเติม) https://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_fda/1_No62_367_383.pdf

13

Q : ชื่ออาหารข้อความต่อเนื่องในแนวนอน คำว่าตราอาหารที่จดทะเบียนต่อท้ายชื่อกลุ่มหรือชนิดอาหาร อยู่คนละบรรทัดได้หรือไม่

A : ชื่อตราจะเรียงต่อในแถวเดียวกับชื่อหรือคนละบรรทัด ขึ้นอยู่กับพื้นที่ของฉลากนั้นๆ ฉลากอาหาร สามารถแสดงชื่อตราคนละบรรทัดกับชื่ออาหารได้ โดยต้องเรียงต่อเนื่องในแนวนอน และไม่มีข้อความใดมาแทรก

12

Q : กรณี วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล จะต้องแสดงหน้าที่ของ Food additives ในหมวดดังกล่าวเป็นแบบไหน ระหว่าง สารให้ความหวาน (.....) กับ วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล (.....) หรือ ได้ทั้ง 2 แบบครับ

A : สำหรับวัตถุเจือปนอาหารที่มีหน้าที่วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ตามด้วยชื่อเฉพาะ สามารถแสดงข้อความ “สารให้ความหวาน (ชื่อเฉพาะ)” หรือ “วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล(ชื่อเฉพาะ)”

14

Q : ตัวย่อ EXP หรือ BBD ใช้ได้หรือไม่ หรือต้องพิมพ์เป็นภาษาไทย เท่านั้น

A : แสดงอายุการเก็บรักษา โดยแสดงข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” ต้องเป็นภาษาไทย แต่สามารถแสดงภาษาอื่นร่วมด้วยก็ได้ เช่น Best before หรือ Expire date EXP หรือ BBD เป็นต้น ความหมายของภาษาไทย และภาษาอังกฤษ จะต้องสอดคล้องกัน เช่น วันหมดอายุต้องเป็น Expire date EXP

15

Q : คำแนะนำในการเก็บรักษา เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 2-8 C ต้องแสดงเป็น 2-8 องศาเซลเซียส หรือ ใช้ OC ได้ ทั้ง 2 แบบคะ

A : สามารถแสดง “เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 2-8 OC หรือ “เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 2-8 องศาเซลเซียส”

"ทำฉลากอาหารอย่างไรไม่ให้ถูกดำเนินคดี"

Q

A

16

Q : สารก่อภูมิแพ้ อาจมีมาจากวัตถุดิบ ต้องนำมาแสดง อาจมีใน FG ด้วยหรือไม่คะ

A : กรณีมีการปนเปื้อนในกระบวนการผลิต ต้องแสดงข้อความว่า

“ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมี”
อาจแสดงข้อความว่า “อาจมี.....” ไว้ในกรอบโดยสีของตัวอักษรต้องตัดกับสีพื้นของกรอบและสีของกรอบ ตัดกับสีพื้นของฉลาก

18

Q : อาหารพร้อมบริโภคแช่แข็ง เป็นอาหารทั่วไปหรืออาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคคะ และจำเป็น ต้องขอเลขสารบบหรือไม่คะ

A : ต้องมีข้อมูลเพียงพอในการจัดประเภทอาหาร โดยข้อมูลของผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในการพิจารณาจัดประเภทอาหาร เช่น 1) ชื่ออาหาร 2) ลักษณะอาหาร 3) สูตรส่วนประกอบทั้งหมดแสดงเป็นร้อยละ 4) กรรมวิธีการผลิตโดยละเอียด 5 จุดประสงค์การใช้ 6) วิธีการบริโภค/วิธีการใช้/วิธีการเตรียมผลิตภัณฑ์ 7) ปริมาณการบริโภค/ปริมาณการใช้ 8) ชนิดภาชนะบรรจุ/ขนาดบรรจุ 9) การเก็บรักษา โปรดศึกษาเพิ่มเติมที่ https://www.fda.moph.go.th/sites/food/SitePages/Food_catagorise.aspx

17

Q : ถ้าส่วนประกอบมีวิปปิ้งครีม ตรงข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร ควรใส่ มีครีมจากนม หรือ มีนม และผลิตภัณฑ์จากนมคะ ?

A : แสดงได้ดังนี้ คือ “ข้อมูลผู้แพ้อาหาร : มีผลิตภัณฑ์จากนม” หรือ “ข้อมูลผู้แพ้อาหาร : มีวิปปิ้งครีม (ผลิตภัณฑ์จากนม)”

19

Q : เครื่องดื่มชนิดเข้มข้นที่มีส่วนประกอบมากกว่าหนึ่งชนิด ฉลากต้องระบุว่ามีเมื่อเจือจางแล้วมีน้ำ...% ครบทุกส่วนประกอบเลยหรือเปล่า

A : ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท กำหนดว่าฉลากอาหารเครื่องดื่มเข้มข้น ให้แสดงข้อความ “เมื่อเจือจางแล้วมีน้ำ%” (ข้อความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดและปริมาณของผลไม้) ไว้ใต้ชื่อเครื่องดื่มด้วย ดังนั้นเครื่องดื่มเข้มข้นที่มีส่วนประกอบของน้ำผลไม้ ต้องระบุชนิดและปริมาณของน้ำผลไม้ทุกชนิดตามกฎหมาย เว้นแต่จะมีชนิดและปริมาณน้ำผลไม้ที่หลากหลายชนิด จนไม่สามารถแสดงทุกชนิดของน้ำผลไม้มาก่อนอีกทั้งมีในปริมาณที่ไม่ใช่ส่วนประกอบสำคัญ อาจใช้ข้อความว่า ...ผลไม้รวม...% ตัวอย่างข้อความ “เมื่อเจือจางแล้วมีน้ำส้มและองุ่น...%” ทั้งนี้การแสดงส่วนประกอบบนฉลากอาหารต้องระบุปริมาณของผลไม้แต่ละชนิดที่ใส่

"ทำฉลากอาหารอย่างไรไม่ให้ถูกดำเนินคดี"

20

Q : ชื่อที่จัดแจ้ง มี ชื่อไทยและอังกฤษ ถ้าจะแสดงชื่ออาหารภาษาไทย เท่านั้นได้ไหมคะ

A : ชื่ออาหารต้องเป็นภาษาไทย ถ้าประสงค์มีชื่อภาษาอังกฤษด้วยก็ได้และต้องสอดคล้องกับชื่ออาหารภาษาไทย เมื่อได้รับอนุญาตชื่ออาหารภาษาไทยและภาษาอังกฤษแล้ว ฉลากต้องมีทั้งชื่ออาหารภาษาไทยและภาษาอังกฤษให้ตรงกันที่ได้รับอนุมัติจากหน่วยงานนั้นๆ

22

Q : ชื่อผู้ผลิตสินค้าที่ผลิตในต่างประเทศจะต้องแปลเป็นภาษาไทยไหมครับ หรือสามารถใส่เป็นชื่อภาษาอังกฤษได้เลย

A : การแสดงข้อความบนฉลาก อาหารนำเข้า กำหนดให้แสดงชื่อและประเทศของผู้ผลิตเป็นภาษาไทย

24

Q : สารก่อภูมิแพ้ ถ้าในโรงงานมีใช้ไลน์การผลิตร่วมกัน จะไม่แสดงข้อความว่าอาจมี ได้หรือไม่ กรณีมีโปรแกรม validate Allergen

A : กรณีอาจมีการปนเปื้อนในกระบวนการผลิต ฉลากอาหาร ควร แสดง ข้อความว่า “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร: อาจมี...” หากประสงค์ไม่แสดงข้อความดังกล่าว จะต้องมั่นใจว่าอาหารนั้น ไม่พบสารก่อภูมิแพ้ปนเปื้อนมาในอาหาร ซึ่งโดยทั่วไป จะไม่สามารถควบคุมได้ 100 เปอร์เซ็นต์

21

Q : ส่วนประกอบของอาหารจะต้องแสดงทุกส่วนผสม หรือ สามารถแสดงบางส่วนได้ครับ และในกรณีส่วนผสมที่ร้อยละเท่าไรถึงไม่ต้องแสดงบนฉลากครับ

A : การแสดงส่วนประกอบบนฉลากอาหาร ต้องแสดงส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณเรียงตามลำดับปริมาณ จากมากไปน้อย ซึ่งส่วนประกอบบางชนิด ถึงแม้ว่าจะมีปริมาณน้อย แต่มีความสำคัญกับผลิตภัณฑ์อาหาร เช่น เป็นส่วนของชื่ออาหาร หรือหากขาดวัตถุดิบนั้นจะไม่สามารถผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ดังกล่าวได้ ก็ต้องแสดงบนฉลาก และส่วนประกอบบางชนิดมีข้อจำกัดปริมาณ ในการใส่ อาจจะไม่สามารถใส่ในปริมาณมากได้ เช่น สมุนไพร เป็นต้น แต่เป็นส่วนสำคัญ ผลิตภัณฑ์ที่ต้องแสดงบนฉลากอาหาร ดังนั้นจึงไม่สามารถกำหนดปริมาณที่แน่นอนได้ว่า ปริมาณใดจึงจะไม่ต้องแสดง เนื่องจากต้องมีรายละเอียดในการพิจารณาหลายด้าน

23

Q : กรณีที่ เราไม่ได้ใช้วัตถุเจือปนอาหาร แต่มากับวัตถุดิบต้องใส่ INS ไหมคะ และจำเป็นต้องใส่เลข INS ครบทุกตัวที่ใส่ในสินค้าไหมคะ

A : แสดงวัตถุเจือปนอาหารตามข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๓) พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๒) และอ่านคำตอบในข้อ 11 เพิ่มเติม

"ทำฉลากอาหารอย่างไรไม่ให้ถูกดำเนินคดี"

Q

A

25

Q : โปรดขยายความ "ไม่มีการแนะนำผลิตภัณฑ์อื่นซึ่งอาจทำให้ เข้าใจผิด" สามารถแนะนำสินค้าที่เป็น สินค้าเดียว ตราเดียวกัน แต่คนละรสชาติ โดยแสดงด้วยรูปภาพสินค้ารสชาติอื่นๆ บนฉลาก ทำได้หรือไม่?

A : กรณีตัวอย่างเป็น ขนมโมจิ มีหลายไส้ ได้แก่ สตรอว์เบอร์รี่ ถั่วแดง ชาเขียว แต่ละรสชาติมีเลขสารบบอาหาร ฉลากอาหารขนมโมจิไส้ชาเขียว ผู้ผลิตประสงค์จะแนะนำขนมโมจิรสชาติอื่นๆด้วย หากจะแสดงข้อความหรือรูปภาพรสชาติอื่นๆบนฉลากขนมโมจิไส้ชาเขียว จะต้องแสดงโดยไม่ทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดในอาหารนั้นๆและอาหารที่บรรจุในภาชนะดังกล่าว ดังนั้นการแสดงข้อความหรือรูปภาพใดๆ ผู้บริโภคอ่านแล้วต้องไม่ทำให้เข้าใจผิดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารที่อยู่ในภาชนะบรรจุนั้นๆ

27

Q : ในกรณีที่ต้องการแสดงรูปอาหาร ที่เป็นการแนะนำให้แนะนำผลิตภัณฑ์ไปใช้ เช่น สินค้าเป็นซีอิ๊วแสดงภาพประกอบเป็นผัดผักร สามารถทำได้หรือไม่ และต้องแสดงข้อความกำกับหรือไม่คะ

A : สามารถแสดงรูปภาพบนฉลากอาหารได้ เช่น ภาพเมนูอาหาร โดยต้องแสดงข้อความที่สื่อถึงการแนะนำการใช้ซีอิ๊วไปปรุงอาหารเมนูต่างๆ และสอดคล้องกับรูปภาพดังกล่าว

26

Q : ตัวอย่างจากเอกสาร คัสตาร์ดเค้ก : มีไข่ และผลิตภัณฑ์จากไข่ หากจะแสดงว่า ข้อมูลสำหรับผู้แพ้ : มีไข่ ได้ไหมคะ

A : ขึ้นอยู่กับว่าส่วนประกอบของคัสตาร์ดเค้กมีส่วนประกอบของอะไรบ้าง ถ้าคัสตาร์ดใส่ไข่ และไม่มีส่วนประกอบอื่นที่ทำจากไข่ ฉลากอาหาร ต้องแสดงข้อความว่า “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้ : มีไข่” โดยไม่ต้องระบุ “ผลิตภัณฑ์จากไข่” แต่หากมีส่วนผสมอื่นๆที่ทำจากไข่ด้วย ก็ต้องระบุ “ผลิตภัณฑ์จากไข่” ให้ชัดเจน

28

Q : การแสดงรับรองมาตรฐาน ฉลากนำเข้า สามารถแสดงได้ไหมคะ

A : ฉลากอาหารที่ผลิตในประเทศไทยหรือนำเข้าจากต่างประเทศ หากประสงค์จะแสดงข้อความการได้รับการรับรองมาตรฐานระบบการผลิต ให้ปฏิบัติตาม ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงข้อความหรือเครื่องหมายการได้รับการรับรองมาตรฐานระบบการผลิตอาหาร

"ทำฉลากอาหารอย่างไรไม่ให้ถูกดำเนินคดี"

29

Q : กรณีผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ชนิดของเหลว การแสดงฉลากจะต้องระบุหน่วยเมตริก (mg) ทำให้ตัวเลขไม่ตรงกับ ปริมาตรของสินค้าที่เป็นหน่วย ml สามารถแสดงปริมาณสุทธิเป็นหน่วย ml ได้หรือไม่คะ

A : ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ที่มีลักษณะเป็นของเหลว บนฉลากอาหารต้องแสดง ปริมาตรสุทธิเป็นระบบเมตริก เช่น ปริมาตรสุทธิ 200 มิลลิลิตร เป็นต้น ไม่ควรแสดงเป็น milligram