

ระเบียบการติด  
**ฉลากอาหาร**  
ของประเทศคู่ค้าที่สำคัญ



# คำนำ

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ได้จัดทำคู่มือ “ระเบียบการติดฉลากอาหารของประเทศคู่ค้าที่สำคัญ” โดยมุ่งหวังให้ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องและผู้สนใจทั่วไปได้ทราบถึงข้อกำหนดการติดฉลากโภชนาการ อาหารแปรรูป และสินค้า GMO ของประเทศต่างๆ ที่มีการปรับปรุงแก้ไขกฎระเบียบการติดฉลาก อาทิ สหรัฐอเมริกา ออสเตรเลีย นิวซีแลนด์ จีน ญี่ปุ่น แคนาดา อินเดีย และสหภาพยุโรป อย่างถูกต้องและทันสมัย

คู่มือ “ระเบียบการติดฉลากอาหารของประเทศคู่ค้าที่สำคัญ” นี้ได้มีการสรุปสาระสำคัญ ประเด็น และข้อมูลที่ต้องแสดงไว้บนฉลาก ทั้งแบบภาคบังคับ และภาคสมัครใจ พร้อมทั้งมีการแสดงตัวอย่างการติดฉลากประกอบความเข้าใจโดยชัดเจนจากตัวอย่างฉลากจริง ทั้งนี้ มกอช. หวังเป็นอย่างยิ่งว่าคู่มือฉบับนี้จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ประกอบการที่ผลิตและส่งออกอาหาร ตลอดจนทั้งการเกษตรและผู้สนใจทั่วไปที่ต้องการค้นคว้า และศึกษาระเบียบการติดฉลากอาหารของประเทศคู่ค้าสำคัญต่อไป

กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร  
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ  
กันยายน 2561

ระเบียบการติดฉลากอาหารของประเทศคู่ค้าที่สำคัญ

จัดทำโดย : กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร  
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ  
เลขที่ 50 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร  
กรุงเทพฯ 10900

พิมพ์ครั้งที่ 1 : กันยายน 2561

ออกแบบรูปเล่ม : บริษัท โคคุน แอนด์ โค จำกัด  
32 ซอยโชคชัย 4 ซอย 84 ถนนโชคชัย 4 แขวงลาดพร้าว  
เขตลาดพร้าว กรุงเทพมหานคร 10230

พิมพ์ที่ : ศูนย์สื่อสิ่งพิมพ์แก้วเจ้าจอม  
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา  
เลขที่ 1 ถนนอุทงนอก แขวงดุสิต เขตดุสิต  
กรุงเทพมหานคร 10300

สงวนลิขสิทธิ์  
copyright (C) 2018 by ACFS

แปลและเรียบเรียงโดย :

กุลวดี วิวัฒน์สินนท์ / นันทประภา นันทียะกุล /  
รัศรินทร์ นพเลิศพิทักษ์ / วรพงศ์ วิไลรัตน์  
ยุทธศักดิ์ อุดมศักดิ์ / จันจิรา ทรัพย์อาภรณ์

# สารบัญ

	หน้า
กฎระเบียบการติดฉลากของออสเตรเลีย และนิวซีแลนด์	5
ออสเตรเลียเปลี่ยนแปลงกฎระเบียบใหม่ สำหรับการปิดฉลากแจ้งแหล่งกำเนิดสินค้า	8
กฎระเบียบการติดฉลากอาหารของสาธารณรัฐประชาชนจีน	13
การติดฉลากอาหารของแคนาดา	18
กฎระเบียบการติดฉลากของสหภาพยุโรป	25
กฎระเบียบการติดฉลากอาหารของประเทศอินเดีย	34
กฎระเบียบการติดฉลากอาหารของประเทศญี่ปุ่น	40
ร่างมาตรฐานฉลากสินค้า Bioengineered ของสหรัฐอเมริกา	44
กฎระเบียบการติดฉลากอาหารของประเทศมาเลเซีย	48

# กฎระเบียบการติดฉลากของ ออสเตรเลีย และนิวซีแลนด์

การติดฉลากบนผลิตภัณฑ์อาหารนั้นมีจุดประสงค์เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถเลือกผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม การติดฉลากนั้นจะต้องมีข้อมูลต่างๆ ด้านความปลอดภัยและข้อมูลทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์อาหารนั้นๆ หน่วยงานที่รับผิดชอบของทั้งสองประเทศนั้นคือ Food Standards Australia New Zealand

## 1 ชื่อสินค้า

ชื่อผลิตภัณฑ์ที่ถูกต้อง ชัดเจน และเข้าใจง่าย



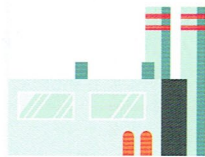
## 2 หมายเลขล็อตการผลิต

เพื่ออำนวยความสะดวกการตรวจสอบหากเกิดเหตุการณ์ต่างๆ เช่น การเรียกคืนสินค้า



## 3 ที่อยู่ผู้ผลิต

จะต้องเป็นที่อยู่ในนิวซีแลนด์หรือออสเตรเลีย ผู้ผลิตในที่นี้หมายถึง ผู้ผลิตสินค้า (Manufacturer) ผู้บรรจุ (Packer) ผู้ทำการจำหน่าย (Vendor) หรือผู้นำเข้าสินค้า (Importer)



## 4 คำประกาศบังคับ

สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีวัตถุติด/ส่วนประกอบที่มีสารก่อภูมิแพ้ เช่น กลูเตน หรือถั่วลิสงนั้น จำเป็นที่จะต้องมีความระบุว่ามีส่วนประกอบของสารก่อภูมิแพ้มัชนฉลากด้วย

## 5 คำเตือนที่ต้องระบุ ข้อความคำแนะนำ การระบุข้อความเกี่ยวกับวัตถุติดหรือสารบางชนิด

สำหรับสินค้าบางชนิดนั้นจำเป็นต้องระบุข้อความคำเตือนและข้อความคำแนะนำเกี่ยวกับวัตถุติดและส่วนประกอบบางชนิด ข้อความคำเตือนนั้นจะต้องมีขนาด 3 มิลลิเมตร หรือ 1.5 มิลลิเมตร สำหรับบรรจุภัณฑ์ที่มีขนาดเล็ก

## 6 การระบุวัตถุติด/ส่วนประกอบ

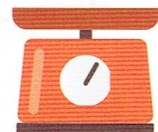
วัตถุติดและส่วนประกอบต่างๆจะต้องระบุโดยใช้ชื่อสามัญ และเรียงลำดับตามน้ำหนัก

## 7 วัตถุเจือปนอาหาร

จะต้องระบุหมวดหมู่ ตามด้วยชื่อของวัตถุเจือปนอาหารและเลขรหัส

## 8 น้ำหนักสุทธิ

จะต้องระบุน้ำหนักสุทธิในหน่วยที่เหมาะสม



## 9 วันหมดอายุ



ถ้าผลิตภัณฑ์อาหารที่วางจำหน่ายมีอายุการเก็บรักษาต่ำกว่า 2 ปีจะต้องระบุดังนี้

- Best before ... หมายถึง คุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารนั้นจะลดลงหลังจากวันที่ระบุ
- Use by ... หมายถึง ไม่ควรจะขายหรือบริโภคหลังจากวันที่ระบุไว้ เพื่อความปลอดภัย
- Bkd on หรือ Bkd for ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ขนมปังที่มีอายุไม่เกิน 7 วัน

## 10 วิธีการใช้และการเก็บรักษา



ต้องมีการระบุวิธีการใช้และคำแนะนำในการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร

## 11 อัตราส่วนของวัตถุค/ส่วนประกอบ

จะต้องแสดงในรูปแบบของอัตราส่วนร้อยละบนฉลาก

## ตัวอย่างการติดฉลาก

ฉลากนั้นจะต้อง :

- อ่านง่าย
- เป็นภาษาอังกฤษ
- ไม่กล่าวอ้างถึงสรรพคุณที่เกินจริง

บนฉลากจะต้องมีข้อมูลต่างๆ ดังนี้

สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีอายุในการวางจำหน่ายน้อยกว่าสองปีนั้น จะต้องระบุ :

**วันหมดอายุ**

ต้องบริโภคก่อนวันที่ระบุ

**ควรบริโภคก่อน**

คุณภาพจะลดลงหลังจากวันที่ระบุ

**Bkd**

(อบเมื่อวันที่..) สำหรับขนมปัง



- **หมายเลขล็อตการผลิต** เพื่อง่ายต่อการสืบค้น
- **ชื่อและคำอธิบายผลิตภัณฑ์** ที่ถูกต้อง ชัดเจนและเข้าใจง่าย

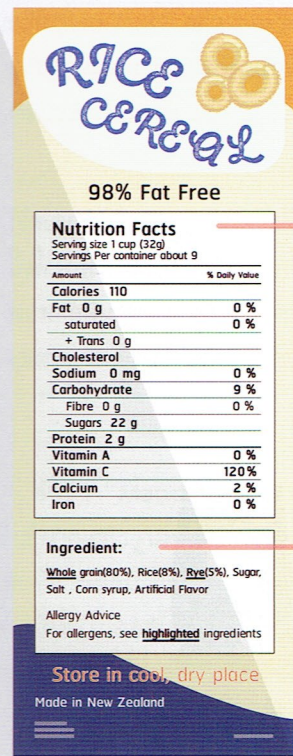
**ที่อยู่ของผู้ผลิต**

- **Health Star Rating** ผู้ผลิตสามารถใส่รายละเอียดคะแนน Health Star Rating ได้ ทั้งนี้จะต้องคำนวณคะแนนดังกล่าวให้ถูกต้องและแม่นยำ

- **ปริมาณอาหารในหน่วยที่เหมาะสม** เช่น กิโลกรัม กรัม มิลลิลิตร ลิตร เป็นต้น สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์นั้น ต้องระบุสัดส่วนแอลกอฮอล์ต่อปริมาตร (%Alc/Vol)

# สำหรับการให้ข้อมูลในส่วนของฉลากโภชนาการนั้น มีดังนี้

- ฉลากโภชนาการ (Nutrition information panel) จะต้องแสดงข้อมูลต่างๆ เช่น
1. ปริมาณต่อหน่วยบริโภค (per serving) และปริมาณต่อ 100 กรัม (หรือ 100 มิลลิกรัม สำหรับของเหลว)
  2. พลังงาน (แคลอรี) ไขมันรวม ไขมันอิ่มตัว ไขมันทรานส์ ไขมันรวม ไขมันอิ่มตัว คอเลสเตอรอล เกลือ น้ำตาล คาร์โบไฮเดรต (กรัม) วิตามินและแร่ธาตุอื่นๆ
  3. ผลิตภัณฑ์บางชนิดไม่จำเป็นต้องแสดงข้อมูลทางโภชนาการ เช่น เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ สมุนไพร เครื่องเทศ ชา และกาแฟ เป็นต้น



**การกล่าวอ้างทางโภชนาการ** หากผู้ผลิตต้องการที่จะใส่ค่ากล่าวอ้างทางโภชนาการบนฉลาก ผู้ผลิตจะต้อง

1. สามารถพิสูจน์ได้ว่าค่ากล่าวอ้างนั้นเป็นจริง
2. ระบุข้อมูลทางโภชนาการที่กล่าวอ้างไว้บนฉลากโภชนาการ

**ฉลากแสดงวัตถุประสงค์/ส่วนผสม**

1. วัตถุประสงค์/ส่วนผสมเรียงตามลำดับ
2. ต้องระบุการใช้สารปรุงแต่ง
3. ผลิตภัณฑ์บางชนิดไม่จำเป็นต้องแสดงวัตถุประสงค์ เช่น น้ำดื่ม เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่มีมาตรฐาน

**สิ่งที่จำเป็นต้องระบุ** สำหรับผู้บริโภคบางรายที่ต้องหลีกเลี่ยงการบริโภคผลิตภัณฑ์ที่มีวัตถุประสงค์หรือส่วนผสมบางอย่าง ดังนั้น ข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุประสงค์และส่วนผสมนั้นจำเป็นต้องระบุอยู่บนฉลาก ซึ่งการระบุนั้นมีอยู่ด้วยกันสามรายการ ดังนี้

1. การระบุวัตถุประสงค์หรือส่วนผสมที่เป็นสารก่อภูมิแพ้ให้แก่ผู้บริโภคบางกลุ่ม
2. คำเตือน: บังคับใช้กับผลิตภัณฑ์อาหารบางชนิดเท่านั้น เช่น นมผง ผลิตภัณ์นมผงสำหรับเด็กแรกเกิด อาหารสำหรับเด็กแรกเกิด และอาหารเสริมสำหรับนักกีฬา ซึ่งจะต้องระบุข้อความตามที่ FSANZ กำหนด
3. ข้อความคำแนะนำ: สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารบางชนิด ผู้ผลิตสามารถระบุคำแนะนำได้ แต่จะต้องชัดเจนและบอกลักษณะที่จำเป็นจะต้องระบุข้อความคำแนะนำดังกล่าว

**วิธีการเก็บรักษา** คำแนะนำในการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร



**ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผ่านการฉายรังสีหรือการตกแต่งพันธุกรรมจะต้องระบุบนฉลากด้วย**

# ออสเตรเลียเปลี่ยนแปลงกฎระเบียบใหม่ สำหรับการปิดฉลากแจ้งแหล่งกำเนิดสินค้า

เมื่อวันที่ 31 มีนาคม 2559 ออสเตรเลียเห็นชอบเปลี่ยนแปลงกฎระเบียบใหม่สำหรับการให้ข้อมูลประเทศแหล่งกำเนิดสินค้าในฉลาก เป็นการให้ข้อมูลที่ชัดเจนยิ่งขึ้นต่อผู้บริโภค เพื่อประกอบการตัดสินใจในการเลือกซื้อสินค้า เดิมข้อกำหนดเกี่ยวกับฉลากจะอยู่ภายใต้มาตรฐานอาหาร (Food Standard Codes) แต่การปรับเปลี่ยนครั้งนี้ ทำให้กฎระเบียบการปิดฉลากอาหารอยู่ภายใต้กฎหมายผู้บริโภคออสเตรเลีย (Australian Consumer Law) โดยมีสาระสำคัญ คือ ฉลากสำหรับอาหารส่วนใหญ่ที่ปลูก (Grown) ผลิต (Produced) หรือทำ (Made) ในออสเตรเลียจะต้องมีสัญลักษณ์ รูปจิงโจ้ในกรอบสามเหลี่ยม พร้อมทั้งกราฟแท่งและข้อความแสดงสัดส่วนองค์ประกอบจากออสเตรเลีย เริ่มมีผลบังคับใช้ตั้งแต่ 1 กรกฎาคม 2559 โดยกำหนดระยะเวลาเปลี่ยนผ่าน 2 ปี หรือภายในวันที่ 30 มิถุนายน 2561

ข้อกำหนดใหม่นี้จะบังคับใช้เฉพาะอาหารที่จำหน่ายปลีกในออสเตรเลีย ตามที่มาตรฐานอาหาร ได้กำหนดไว้ โดยไม่ครอบคลุมอาหารที่จำหน่ายในภัตตาคาร ร้านอาหาร สำหรับซื้อกลับบ้าน หรือโรงเรียน ทั้งนี้ หากเป็นอาหารที่จัดลำดับให้มีความสำคัญ (Priority foods) จะต้องเพิ่มรูปภาพและข้อมูลตามที่กำหนด (เช่น โลโก้ กราฟแท่ง และข้อความ ภายในกรอบสี่เหลี่ยม) ส่วนสินค้าอาหารที่ไม่ใช่สินค้าที่สำคัญ (Non-priority foods) สามารถระบุข้อมูลเพิ่มเติมใหม่นี้ได้ตามความสมัครใจ

สินค้าที่จัดอยู่ในกลุ่มสินค้าไม่สำคัญ ได้แก่



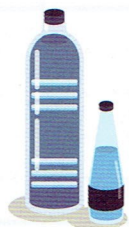
เครื่องปรุง



ขนมหวาน  
(Confectionary)



บิสกิตและ  
ขนมขบเคี้ยว



น้ำดื่มบรรจุขวด



น้ำอัดลมและ  
เครื่องดื่มสำหรับนักกีฬา



ชาและกาแฟ



เครื่องดื่ม  
แอลกอฮอล์

ในขณะที่อาหารที่จัดลำดับให้มีความสำคัญ คือ อาหารชนิดอื่นๆ ที่นอกเหนือจากอาหารเหล่านี้

# ฉลากรูปแบบใหม่

สำหรับอาหารที่จัดลำดับให้มีความสำคัญ จะต้องแสดงฉลากใน 2 รูปแบบ ได้แก่

1

อาหารที่มีการปลูก ผลิต หรือทำในออสเตรเลีย จะต้องแสดงเครื่องหมายรูปจิงโจ้ และข้อความมาตรฐานส่วนแรกแจ้งว่าอาหารนั้น ปลูก ผลิต หรือทำในออสเตรเลีย



2

ร้อยละของส่วนผสมในอาหารโดยน้ำหนัก โดยแสดงในรูปแบบกราฟแท่ง และข้อความมาตรฐานส่วนที่สอง



คำว่า “Grown in” หรือ “Produced in” แสดงให้เห็นว่าเป็นสินค้าชั้นเยี่ยม (Premium) ซึ่งหมายถึง ส่วนผสมทั้งหมดมาจากออสเตรเลียและการแปรรูปส่วนใหญ่เกิดขึ้นในออสเตรเลีย

คำว่า “Made in” หมายถึง มีการทำขึ้นในออสเตรเลีย ซึ่งมีการแปรรูปส่วนใหญ่และเป็นขั้นสุดท้ายในออสเตรเลีย โดยที่ส่วนผสมอาจไม่ใช่ของออสเตรเลียทั้งหมด แต่มีการแปรรูปส่วนใหญ่ในออสเตรเลีย จึงอนุญาตให้แจ้งว่ามีแหล่งกำเนิดจากออสเตรเลียได้



คำว่า “Made in” ไม่สามารถใช้กับส่วนผสมที่นำเข้าและมีการแปรรูปเพียงเล็กน้อย เช่น การตัดให้เป็นชิ้นบาง การแช่เยือกแข็ง การเคลือบ/การคลุกแป้งขนมปัง การขึ้นรูปใหม่ หรือ การบรรจุ ยกตัวอย่างเช่น ชีส Mozzarella ทำในออสเตรเลียจากส่วนผสมทั้งหมดที่มีการนำเข้าจากอิตาลี (รวมทั้งนม) สามารถปิดฉลากว่า Made in Australia from 0% Australian Ingredients แต่สำหรับ ชีส Mozzarella ที่นำเข้าจากอิตาลี และมีการหั่นเป็นชิ้นย่อยและบรรจุในออสเตรเลียเพื่อจำหน่ายจะต้องปิดฉลากว่า Made in Italy





ข้อความ “Packed in Australia” จะใช้เมื่อมีการบรรจุอาหารในออสเตรเลียซึ่งไม่เป็นไปตามข้อกำหนดเกี่ยวกับการปลูกผลิต หรือทำในออสเตรเลียหรือในประเทศอื่น ทั้งนี้ ไม่ต้องมีการแสดงเครื่องหมายรูปจิ้งจอก เนื่องจากอาหารนั้นไม่ได้มีแหล่งกำเนิดจากออสเตรเลีย



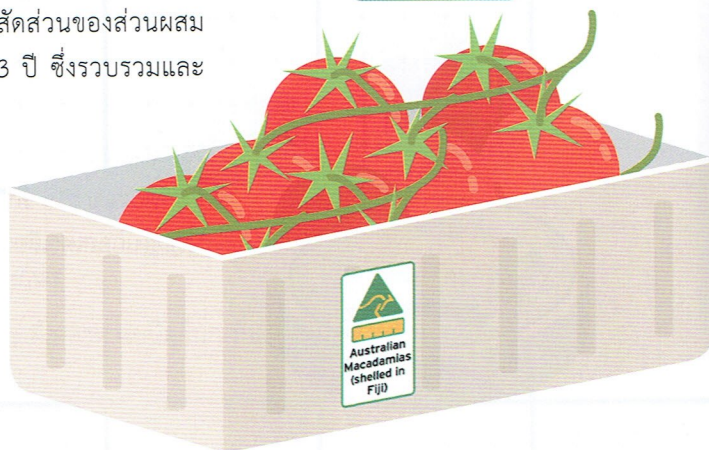
หากอาหารบางส่วนในภาชนะบรรจุมาจากออสเตรเลีย ผลากจะต้องแจ้งว่าบรรจุในออสเตรเลีย พร้อมทั้งแสดงกราฟแท่งและข้อความแสดงสัดส่วนของส่วนผสมที่เป็นของออสเตรเลีย หากไม่มีอาหารจากออสเตรเลียในภาชนะบรรจุเลย จะต้องปิดฉลากว่า “Packed in Australia from imported ingredients” และแสดงแท่งกราฟเปล่า



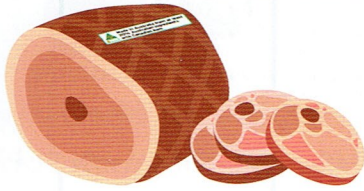
หากอาหารในภาชนะบรรจุเป็นไปตามข้อกำหนดว่ามีการปลูกผลิต หรือทำในต่างประเทศ (ประเทศเดียว) ให้ปิดฉลากว่า “Grown in France, Packed in Australia” พร้อมด้วย แสดงแท่งกราฟเปล่า หรืออาจปิดฉลากแสดงประเทศต้นกำเนิดของสินค้าที่นำเข้า ในกรอบสี่เหลี่ยมเท่านั้น ก็ได้ เช่น Grown in France

หากสินค้าอาหารจากออสเตรเลียมีการส่งออกและแปรรูปในต่างประเทศโดยไม่มีการเปลี่ยนแปลงรูปแบบขั้นสูง (Substantial transformation) และมีการนำเข้าอีกครั้งจะต้องปิดฉลากว่ามีการแปรรูปชนิดใดในต่างประเทศ

อาจมีการเลือกวิธีการปิดฉลากได้หลายรูปแบบหากแหล่งของส่วนผสมหลากหลายอายุ ค่าเฉลี่ยสัดส่วนของส่วนผสมโดยคำนวณจากช่วงระยะเวลา 1, 2 หรือ 3 ปี ซึ่งรวบรวมและสรุปภายในสองปีที่ผ่านมา



Made in Australia from at least 20% Australian ingredients with Canadian ham



อาจมีการระบุแหล่งกำเนิดพร้อมชื่อส่วนผสมก็ได้

อย่างไรก็ตาม ฉลากจะต้องทำให้ผู้บริโภคได้รับทราบข้อมูลเกี่ยวกับสัดส่วนของส่วนผสมจากออสเตรเลียในอาหารที่ต้องการซื้อหรือซื้อมาแล้ว ผ่านทางออนไลน์หรือทางโทรศัพท์ โดยอ้างอิงถึงหมายเลขรุ่นสินค้าหรือวันหมดอายุซึ่งพิมพ์แสดงอยู่บนภาชนะบรรจุหรือการสแกนจากบาร์โค้ดหรือรูปแบบประเภทเดียวกัน



Produced in Canada



ทั้งนี้ จะมีผลกระทบต่ออาหารที่มีการนำเข้ามายังออสเตรเลีย สินค้านำเข้ายังต้อง ปิดฉลากประเทศแหล่งกำเนิดสินค้า เช่น Product of Thailand, Made in Canada เป็นต้น และจะต้องเป็นไปตามข้อกำหนดใหม่สำหรับข้อความ “Made in” และ “Packed in”

สำหรับอาหารที่ให้ความสำคัญสูง กำหนดให้ผู้นำเข้าจะต้องแสดงประเทศแหล่งกำเนิดสินค้า ในกรอบสี่เหลี่ยม ซึ่งทำให้ผู้บริโภคเห็นได้โดยง่าย โดยไม่อนุญาตให้ใช้สัญลักษณ์จิงโจ้ เนื่องจากไม่ใช่สินค้าจากประเทศออสเตรเลีย

หากผู้ประกอบการต้องการแสดงว่ามีส่วนผสมจากออสเตรเลีย ในอาหารที่นำเข้า อาจใช้ ฉลากมาตรฐาน ซึ่งมีการแสดงกราฟแท่ง และข้อความสัดส่วนของส่วนผสมที่มาจาก ออสเตรเลีย



Made in Vietnam from at least 50% Australian ingredients



Packed in France from imported ingredients

สำหรับอาหารที่เป็นการนำเข้าทั้งหมดทุกส่วน จะต้องแสดงข้อความ “Packed in” เมื่ออาหารนั้นไม่สามารถแสดงข้อความว่าปลูก ผลิต หรือทำในต่างประเทศใดเพียงประเทศเดียวได้ จะต้องปิดฉลากว่า “Packed in France from imported ingredients”

หากอาหารนั้นมีการปลูก ผลิต หรือทำในต่างประเทศเพียงประเทศเดียว แต่บรรจุในอีกประเทศหนึ่ง ข้อกำหนดใหม่กำหนดให้ต้องแสดงฉลากว่าอาหารนั้นปลูก ผลิต หรือทำในประเทศใด อาจแจ้งว่าบรรจุในประเทศใดด้วยก็ได้

ได้มีการเผยแพร่แนวทางสำหรับรูปแบบฉลาก (Style Guide) โดยระบุรูปแบบฉลาก มาตรฐาน ฉลากไม่จำเป็นต้องมีสีเขียวหรือสีทอง อาจเป็นสีขาวดำก็ได้ อย่างไรก็ตามจะต้องบรรจุอยู่ในกรอบสี่เหลี่ยม และมีช้อยกเว้นสำหรับภาชนะบรรจุขนาดเล็ก



ภาครัฐของออสเตรเลียได้พัฒนาเครื่องมือในการประเมินด้วยตนเองออนไลน์สำหรับผู้ประกอบการ เพื่อช่วยให้สามารถกำหนดรูปแบบฉลากได้ ผู้ประกอบการสามารถดาวน์โหลดฉลากรูปใหม่ของตนโดยใช้เครื่องมือนี้

ผู้ประกอบการและผู้บริโภคสามารถรับทราบข้อมูลข่าวสารเพิ่มเติมและเป็นปัจจุบันได้จาก



สแกน  
QR CODE  
อ่านเพิ่มเติม



# กฎระเบียบการติดฉลากอาหาร ของสาธารณรัฐประชาชนจีน

ผลิตภัณฑ์อาหารที่จะนำเข้าจีนได้จะต้องติดฉลากอาหารโดยใช้ตัวอักษรภาษาจีน เพื่อการผ่านพิธีการศุลกากรตามข้อกำหนดพื้นฐานที่ระบุไว้ใน “ระเบียบปฏิบัติทั่วไปสำหรับการติดฉลากผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุหีบห่อ” (General rules of the labelling of pre-packaged food: GB7718-2011) ภายใต้การกำกับดูแลของหน่วยงาน Chinese Inspection and Quarantine Service (CIQS)

1

## การแสดงผลฉลากสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุหีบห่อ เพื่อการบริโภค โดยตรง จะต้องแสดงข้อมูล ดังนี้



1

### ชื่อสินค้า

- ชื่อเฉพาะของอาหารจะต้องแสดงไว้ในตำแหน่งที่สังเกตเห็นได้ชัดเจนบนฉลาก
- อธิบายถึงลักษณะของอาหารได้อย่างแท้จริง
- ไม่ทำให้ผู้บริโภคสับสนและเข้าใจผิด



2

### ส่วนประกอบ

- แสดงรายละเอียดของส่วนผสมหรือวัตถุดิบที่ใช้ในขั้นตอนการผลิตหรือจัดเตรียมตามน้ำหนักในแนวตั้ง
- สำหรับวัตถุดิบอาหาร สามารถแสดงเป็นชื่อเฉพาะของวัตถุดิบอาหาร หรือแสดงเป็นชื่อประเภทและรหัสสากลของวัตถุดิบอาหาร (INS Number)
- สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่เน้นถึงการเติมส่วนผสมใดๆ ที่มีคุณค่า/คุณลักษณะพิเศษ จะต้องแสดงปริมาณของส่วนผสมนั้นเป็นร้อยละที่เติมลงไป และในทำนองเดียวกันสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่เน้นว่ามีส่วนประกอบใดๆ ในปริมาณต่ำ จะต้องแสดงปริมาณของส่วนผสมนั้นเป็นร้อยละในผลิตภัณฑ์สุดท้ายด้วย

Ingredient:



### 3 น้ำหนักสุทธิและองค์ประกอบ

- น้ำหนักสุทธิของผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุหีบห่อจะต้องแสดงในหน่วยการวัดสากล ดังนี้
  - สำหรับอาหารที่เป็นของเหลว แสดงโดยปริมาตร L (l), ml (ml) หรือน้ำหนัก (g), (kg)
  - สำหรับอาหารที่เป็นของแข็ง แสดงโดยน้ำหนัก (g), (kg)
  - สำหรับอาหารกึ่งแข็งหรือหนืด แสดงโดยน้ำหนัก (g), (kg) หรือโดยปริมาตร (L)(l), (ml)

### 4 ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิต ผู้นำเข้า และ/หรือ ตัวแทนจำหน่าย

- ต้องมีการแสดงชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิต โดยชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิตจะต้องได้รับการขึ้นทะเบียนตามกฎหมาย

### 5 วันที่ผลิตและช่วงอายุการเก็บรักษา

- ต้องมีการแสดงวันที่ผลิตและช่วงอายุการเก็บรักษา/วันหมดอายุไว้อย่างชัดเจน ให้ระบุตามลำดับของปี เดือน และวัน

### 6 วิธีการเก็บรักษา

- จะต้องระบุสภาวะที่เฉพาะใดๆ สำหรับการเก็บรักษาบนฉลากด้วย

### 7 เลขทะเบียนผลิตอาหาร

- รูปแบบของการแสดงเลขทะเบียนผลิตอาหารบรรจุหีบห่อต้องเป็นไปตามที่กฎระเบียบกำหนด

### 8 รหัสมาตรฐานระดับชาติ/มาตรฐานอุตสาหกรรม สำหรับการผลิต



- จะต้องแสดงรหัสหรือลำดับหมายเลขของมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุหีบห่อ ซึ่งมีการผลิตและจัดจำหน่ายภายในประเทศ (ยกเว้น ผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุหีบห่อที่นำเข้า)

### 9 รายละเอียดอื่นๆ

#### ที่จำเป็น (หากมี) ★★

- **อาหารฉายรังสี**
  - ฉลากของอาหารที่ผ่านการฉายรังสี ไอออนจะต้องแสดงคำว่า “อาหารฉายรังสี” ไว่ใกล้กับชื่อของอาหาร
  - ส่วนประกอบที่ผ่านการฉายรังสี ไอออนจะต้องแสดงไว้ในตารางส่วนประกอบอาหาร

#### ■ อาหารที่มีส่วนผสมของสิ่งที่มาจากการตัดแต่งพันธุกรรม

การแสดงฉลากอาหารที่มีการตัดแต่งพันธุกรรมต้องเป็นไปตามที่กฎระเบียบกำหนด

#### ■ ฉลากโภชนาการ

● อาหารประเภทพิเศษ อาหารหลัก และอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็ก จะต้องแสดงส่วนประกอบทางโภชนาการและน้ำหนักตามรูปแบบที่กำหนดใน GB 13432

● สำหรับอาหารบรรจุหีบห่ออื่นๆ ที่จำเป็นต้องแสดงส่วนประกอบทางโภชนาการ รูปแบบของการแสดงต้องเป็นไปตามที่กฎระเบียบกำหนด

#### ■ เกรดคุณภาพ

● หากมาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องของอาหารระบุถึงเกรดคุณภาพอย่างชัดเจน จะต้องมีการแสดงเกรดคุณภาพดังกล่าวด้วย

## 2

### การแสดงผลากสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุหีบห่อที่ไม่ใช่เพื่อการบริโภคโดยตรง

ชื่อสินค้า องค์ประกอบ น้ำหนักสุทธิ วันที่ผลิต ช่วงอายุการเก็บรักษา และสถานะในการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุหีบห่อ เพื่อการจัดจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคที่ไม่ใช่เพื่อการบริโภคโดยตรง จะต้องแสดงผลากตามที่กำหนดไว้ในข้อ 1. สำหรับข้อมูลอื่นๆ ที่ไม่ได้แสดงผลากอาหารจะต้องแสดงไว้ในข้อกำหนดหรือสัญญา

## 3

### ข้อยกเว้นสำหรับการแสดงผลาก

● ผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุหีบห่อดังต่อไปนี้ ได้รับการยกเว้นไม่ต้องแสดงช่วงอายุการเก็บรักษา: เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ ซึ่งมีปริมาณแอลกอฮอล์ 10% หรือมากกว่านั้น น้ำส้มสายชู เกลือ น้ำตาล ในรูปของแข็ง และโมโนโซเดียมกลูตาเมต

● สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุหีบห่อที่มีพื้นที่ผิวของหีบห่อหรือบรรจุภัณฑ์น้อยกว่า 10 ซม. อาจแสดงเพียงชื่อของสินค้า น้ำหนักสุทธิ และชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิตหรือตัวแทนจำหน่ายบนฉลากได้

## 4

### ข้อมูลฉลากที่แนะนำให้ติดฉลากเพิ่มเติม

#### ■ รุ่นสินค้า



#### ■ วิธีการใช้

เช่น วิธีการเปิด วิธีการบริโภค วิธีการเตรียม วิธีการคืนสภาพ และวิธีการอื่นๆ ที่เป็นประโยชน์สำหรับผู้บริโภค

#### ■ อาหารก่อภูมิแพ้

อาหารและผลิตภัณฑ์ดังต่อไปนี้อาจเป็นสาเหตุของการก่อภูมิแพ้ โดยชื่อที่อ่านออกได้ง่ายจะต้องแสดงไว้ในรายการส่วนประกอบหรือแนบไว้กับรายการส่วนประกอบ



- เมล็ดพืชและผลิตภัณฑ์ของเมล็ดพืชที่ประกอบด้วยโปรตีนกลูเตน (เช่น ข้าวสาลี ไรซ์ บาร์เลย์ สเปลท์ หรือผลิตภัณฑ์ของเมล็ดดังกล่าวที่มีการผสมข้ามพันธุ์)
- สัตว์ในคลาสครัสเตเชียนและผลิตภัณฑ์ของครัสเตเชียน (เช่น กุ้ง ลอบสเตอร์ ปู เป็นต้น)
- ปลาและผลิตภัณฑ์ของปลา
- ไข่และผลิตภัณฑ์ของไข่
- ถั่วลิสงและผลิตภัณฑ์ของถั่วลิสง
- ถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์ของถั่วเหลือง
- นมและผลิตภัณฑ์ของนม (รวมถึงแลคโตส)
- ถั่วและผลิตภัณฑ์ของถั่ว

## ตัวอย่างฉลากอาหารของผลิตภัณฑ์ อาหารบรรจุหีบห่อ



## ตัวอย่างการติดฉลากข้อมูลโภชนาการ (Nutrition Labeling)

Nutrition Information 營養資料			
Servings Per Package/每包裝所含食用分量數目: 3			
Serving Size/食用分量: 5 pieces (50g) / 5 塊 (50 克)			
	Per Serving 每食用分量	Per 100g 每 100 克	% Chinese NRV Per 100g 每 100 克的 中國營養參 考值
Energy/熱量	220 kcal/千卡 924 kJ/千焦	440 kcal/千卡 1848 kJ/千焦	22%
Protein/蛋白質	5.5 g/克	11 g/克	18%
Fat, total/脂肪總量	8 g/克	16 g/克	27%
- Saturated fat/飽和脂肪	3.5 g/克	7 g/克	35%
- Trans fat/反式脂肪	0 g/克	0 g/克	
Carbohydrates/碳水化合物	31 g/克	62 g/克	23%
- Sugars/糖	1 g/克	2 g/克	
Sodium/鈉	365 mg/毫克	730 mg/毫克	37%

# ระเบียบการติดฉลากโภชนาการ

1

ข้อมูลสารอาหารหลักที่ต้องแสดงบนฉลาก  
ในหน่วยกิโลจูลหรือกิโลแคลอรี (kJ/kcal),  
กรัม (g) หรือ มิลลิกรัม (mg) ได้แก่

- ค่าพลังงาน (Energy)
- ปริมาณโปรตีน (Protein)
- ปริมาณไขมัน (Fat)
- ปริมาณคอเลสเตอรอล (Cholesterol)
- ปริมาณคาร์โบไฮเดรต (Carbohydrates)
- ปริมาณน้ำตาล (Sugar)
- ปริมาณใยอาหาร (Dietary fiber)
- ปริมาณวิตามิน (Vitamins)
- ปริมาณแร่ธาตุ (Minerals)

2

อาหารที่ไม่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ ได้แก่

- อาหารที่รับประทานต่อครั้งน้อยกว่า 10 กรัม
- เนื้อสัตว์ผักและผลไม้สด
- อาหารที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ขนาดต่ำกว่า 100 มิลลิลิตร
- อาหารที่ขายตามจุดจำหน่ายอื่นนอกจากในร้านค้า เช่น แผงริมถนน
- อาหารที่แอลกอฮอล์เป็นส่วนประกอบสูงกว่าร้อยละ 0.5
- อาหารอื่นๆ ที่ได้รับการยกเว้น

3

การกล่าวอ้างเปรียบเทียบปริมาณของ  
สารอาหารชนิดใดก็ตามกับปริมาณอ้างอิง  
ในรูปร้อยละของน้ำหนักที่ต้องใช้ 25 %

4

รูปแบบการแสดงข้อมูลโภชนาการ

- ต้องแสดงข้อมูลโภชนาการทั้งหมดบนตารางสี่เหลี่ยมที่มีขนาดตามความเหมาะสมกับบรรจุภัณฑ์ทั้งแนวตั้งและแนวนอนแต่ไม่น้อยกว่า 20 ตารางเซนติเมตร
- สามารถมองเห็นได้ง่ายบนบรรจุภัณฑ์
- สีพื้นหลังขนาดและชนิดตัวอักษรต้องอ่านง่ายและมองเห็นชัด โดยข้อความแสดงปริมาณสารอาหารต้องมีขนาดเล็กกว่าชื่อผลิตภัณฑ์
- บรรจุภัณฑ์ที่มีขนาดใหญ่มากต้องแสดงข้อมูลโภชนาการบนบรรจุภัณฑ์ย่อยด้วย
- ต้องแสดงข้อมูลโภชนาการเป็นภาษาจีนเท่านั้น ถ้าใช้ภาษาอื่นด้วยต้องมีขนาดตัวอักษรเล็กกว่าภาษาจีน

5

แนวทางการแสดงข้อมูลบนฉลากจะอยู่ในส่วนภาคผนวกสำหรับเป็นวิธีปฏิบัติในการแสดงฉลากการกล่าวอ้างทางโภชนาการและปริมาณสารอาหารอ้างอิงสำหรับการแสดงบนฉลาก



# การติดฉลากอาหารของแคนาดา

ในปี 2560 แคนาดาได้ประกาศปรับเปลี่ยนรูปแบบการแสดงข้อมูลโภชนาการบนฉลากสินค้าอาหาร เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถอ่านและทำความเข้าใจข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการได้ง่ายขึ้น ทั้งนี้ แคนาดาให้เวลาเปลี่ยนผ่านสำหรับผู้ผลิตและผู้จัดจำหน่ายสินค้าในการปรับเปลี่ยนฉลากให้เป็นไปตามรูปแบบฉลากใหม่ ซึ่งจะบังคับใช้ในปี 2565 หรือประมาณ 5 ปี นับตั้งแต่ออกประกาศ รายละเอียดการปรับเปลี่ยน สรุปดังนี้

## 1 ตารางข้อมูลโภชนาการ (Nutrition facts table)

**Original**

Nutrition Facts		Valeur nutritive	
Per 250 mL / per 250 mL			
Amount	% Daily Value*	Teneur	% valeur quotidienne*
<b>Calories / Calories 110</b>			
Fat / Lipides 0 g	0 %		
saturated, saturaté	0 %		
+ Trans / trans 0 g			
<b>Cholesterol / Cholestérol</b>			
Sodium / Sodium 0 mg	0 %		
Carbohydrate / Glucides 9 %			
Fibre / Fibres 0 g	0 %		
Sugars / Sucres 22 g			
Protein / Protéines 2 g			
Vitamin A / Vitamine A 0 %			
Vitamin C / Vitamine C 120 %			
Calcium / Calcium 2 %			
Iron / Fer 0 %			

**New**

Nutrition Facts		Valeur nutritive	
Per 1 cup (250 mL)			
pour 1 tasse (250 mL)			
<b>Calories 110</b>		<b>% Daily Value*</b>	<b>% valeur quotidienne*</b>
Fat / Lipides 0 g	0 %		
saturated, saturaté	0 %		
+ Trans / trans 0 g			
<b>Carbohydrate / Glucides</b>			
Fibre / Fibres 0 g	0 %		
Sugars / Sucres 22 g	22 %		
<b>Protein / Protéines 2 g</b>			
<b>Cholesterol / Cholestérol 0 mg</b>			
Sodium 0 mg	0 %		
Postassium 450 mg	10 %		
Calcium 30 mg	2 %		
Iron / Fer 0 %	0 %		

\*5% or less is a little, 15% or more is a lot  
\*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup

### 1.1 ปรับข้อมูลต่อหน่วยบริโภค (Serving Size)

- ให้มีความสอดคล้องกันมากขึ้นเพื่อให้สามารถเปรียบเทียบคุณค่าโภชนาการของอาหารที่คล้ายคลึงกันได้
- ให้สะท้อนถึงปริมาณของคุณค่าทางโภชนาการอาหารที่รับประทานในแต่ละมื้อ

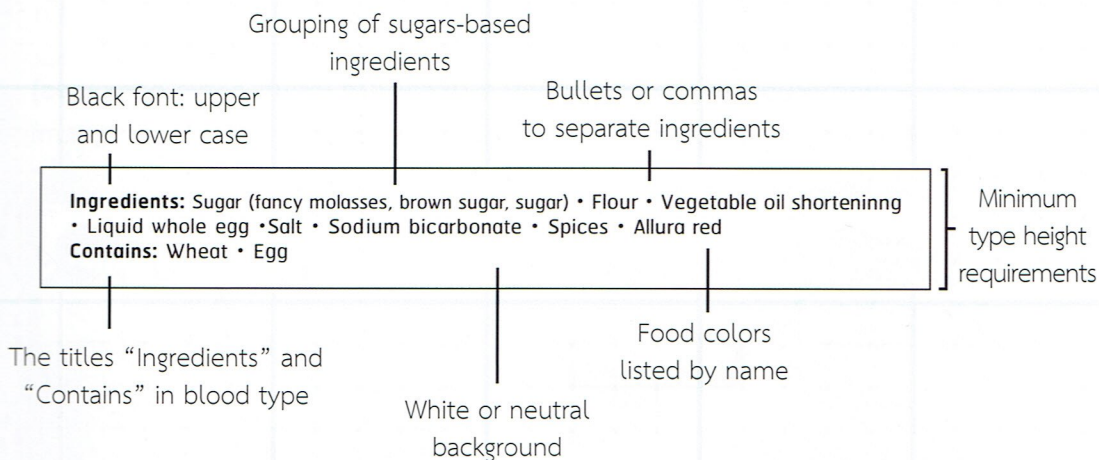
### 1.2 ปรับข้อมูลที่แสดงหน่วยบริโภค (Serving Size) และปริมาณแคลอรี (Calories)

ให้เห็นชัดและอ่านง่ายขึ้น โดย

- เพิ่มขนาดตัวอักษรของหน่วยบริโภคและปริมาณแคลอรี
- เพิ่มการขีดเส้นใต้ที่ข้อมูลแสดงหน่วยปริมาณแคลอรี

- 1.3 ปรับปรุงร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวัน (% Daily Value) ให้สอดคล้องกับข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ที่เป็นปัจจุบัน
- 1.4 เพิ่มการแสดงร้อยละของปริมาณน้ำตาลทั้งหมด (% daily value for total sugars) ที่ร่างกาย ควรได้รับต่อวัน
- 1.5 ปรับปรุงรายการสารอาหาร (List of Nutrients) โดย
  - เพิ่มการแสดงข้อมูลปริมาณโพแทสเซียม (Potassium)
  - ยกเลิกการแสดงข้อมูลปริมาณวิตามินเอ และวิตามินซี
- 1.6 เพิ่มการแสดงข้อมูลปริมาณในหน่วย: มิลลิกรัม (mg) ของโพแทสเซียม แคลเซียม และธาตุเหล็ก
- 1.7 เพิ่มเชิงอรรถ (Footnote) ที่ด้านล่างของตารางเพื่ออธิบายร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวัน (Daily Value) ซึ่งข้อมูลเหล่านี้จะช่วยให้ผู้บริโภคเข้าใจว่ามีปริมาณน้ำตาลและสารอาหารอื่นๆ (เช่น โซเดียม) มากน้อยเพียงใดในอาหารที่รับประทาน ตัวอย่างเช่น
  - น้อยกว่าร้อยละ 5 หมายถึง เล็กน้อย
  - มากกว่าร้อยละ 15 หมายถึง มาก

## 2 รายชื่อวัตถุดิบและส่วนผสมที่อยู่ในอาหาร (Ingredients)



- 2.1 จัดกลุ่มรายการวัตถุดิบ/ส่วนผสมที่เป็นน้ำตาลให้อยู่ในวงเล็บหลังคำว่า ‘Sugar’ ซึ่งจะช่วยให้ผู้บริโภคทราบว่าสารตัวใดคือน้ำตาลบ้าง
- 2.2 ระบุชื่อสามัญของสีผสมอาหาร (food colors)
- 2.3 ใช้ตัวอักษรสีดำบนพื้นสีขาวหรือพื้นสีกลางๆ เช่น สีเนื้อ สีเทา
- 2.4 กำหนดระยะห่างระหว่างบรรทัดให้เท่ากัน
- 2.5 ใช้สัญลักษณ์แสดงหัวข้อย่อย (bullets) หรือเครื่องหมายลูกน้ำ (,) เพื่อแยกรายการวัตถุดิบ/ส่วนผสมให้เห็นชัดเจน
- 2.6 ใช้อักษรแบบตัวหนา ตัวตาม สำหรับรายการวัตถุดิบ รวมถึงข้อความที่มีคำว่า “contains” ที่ระบุว่า มี หรืออาจมีสาร/ส่วนประกอบดังต่อไปนี้
  - สารก่อภูมิแพ้ (priority food allergen)
  - มีส่วนประกอบของกลูเตน (gluten)
  - มีส่วนประกอบของซัลไฟต์ (sulphites)

■ **หน่วยบริโภคเดี่ยว (single serving container)** ที่มีปริมาณบรรจุไม่เกิน 200% ของปริมาณอ้างอิงสำหรับอาหารนั้น หน่วยบริโภค จะหมายถึง ปริมาณทั้งหมดในบรรจุภัณฑ์

ตัวอย่างเช่น ปริมาณอ้างอิงสำหรับนม คือ 250 มิลลิลิตร สำหรับบรรจุภัณฑ์ที่มีปริมาณบรรจุไม่เกิน 500 มิลลิลิตร (200% จาก 250 mL) หน่วยบริโภคที่แสดงจะเป็นปริมาณของนมในบรรจุภัณฑ์ทั้งหมด ดังนั้น ในรูปแบบฉลากใหม่ข้างล่าง จะเห็นว่า กว๊องนมขนาดบรรจุ 473 mL หน่วยบริโภค จะแสดงเป็น 'ต่อ 1 กว๊อง (473 mL)'



Original

Nutrition Facts  
Per 1 cup (250 mL)

New

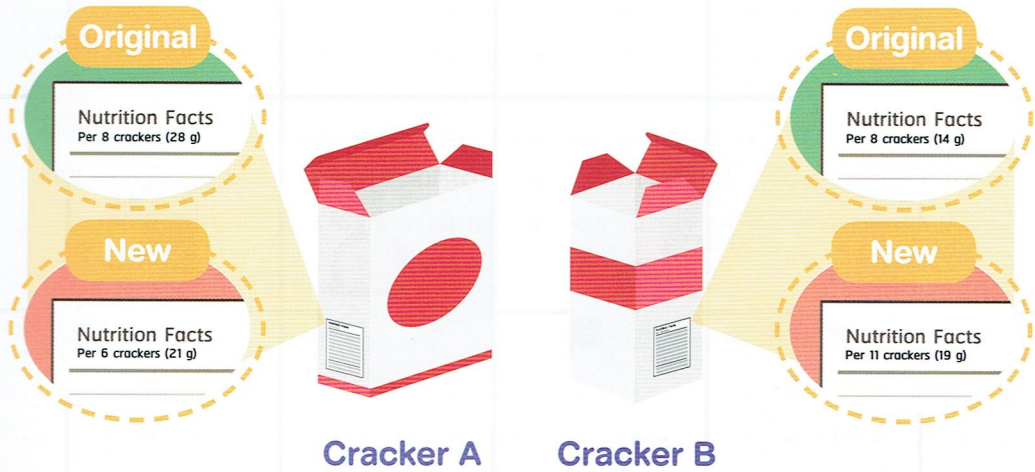
Nutrition Facts  
Per 1 carton (473 mL)

■ **หากมีหน่วยบริโภคหลายหน่วยใน 1 บรรจุภัณฑ์ (multi-serve packages)**

หน่วยบริโภคจะเป็น ปริมาณที่ใกล้เคียงที่สุดกับปริมาณอ้างอิงของอาหารนั้นๆ และจะขึ้นอยู่กับประเภทของอาหาร เช่น



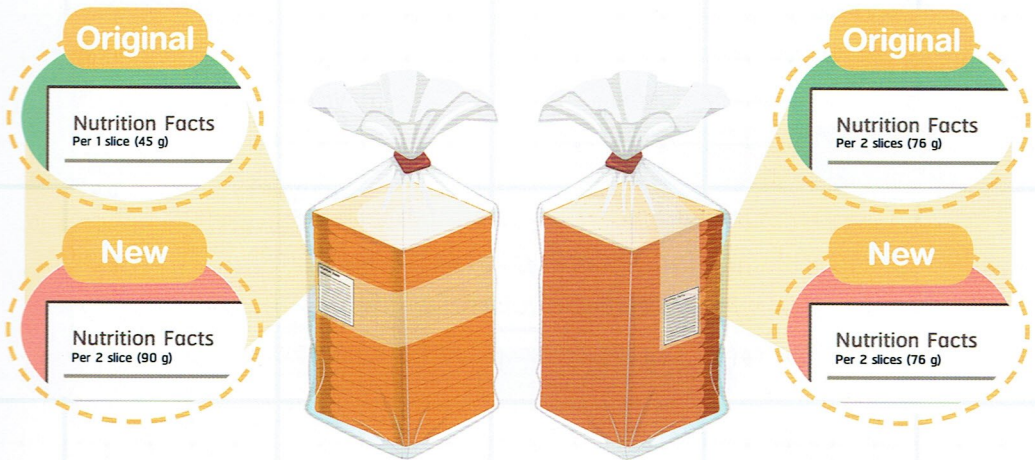
(1) **อาหารที่สามารถวัดเป็นปริมาณได้** เช่น โยเกิร์ต หน่วยในการบริโภคจะแสดงตามการรับประทานทั่วไป เช่น ถ้วยตวง (cup) ช้อนโต๊ะ (teaspoon) ช้อนชา (tablespoon) และใส่หน่วยเป็น มิลลิลิตร (mL) หรือกรัม (g) เพื่อง่ายต่อการเปรียบเทียบในผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะคล้ายกัน ทั้งนี้ ปริมาณอ้างอิงต่อหน่วยบริโภคของโยเกิร์ต คือ 175 กรัม ซึ่งเป็นปริมาณทั่วไปของการบริโภค 1 มื้อ ดังนั้นจึงกำหนดให้การแสดงข้อมูลโภชนาการของโยเกิร์ต สำหรับ 1 หน่วยบริโภค คือ 175 กรัม แม้ว่ารูปแบบของบรรจุภัณฑ์จะแตกต่างกัน



Cracker A

Cracker B

(2) อาหารที่แยกเป็นชิ้นหรือสามารถตัดแบ่งเป็นขนาด/ปริมาณเท่า ๆ กันได้ การแสดงข้อมูล โภชนาการ จะแสดงต่อจำนวนชิ้นและระบุน้ำหนักในหน่วยกรัม (g) ควบคู่ด้วย ตัวอย่างเช่น หน่วยบริโภคของขนมปัง แครกเกอร์ในบรรจุภัณฑ์กล่อง จะต้องแสดงค่าใกล้เคียงที่สุดที่ 20 กรัม เนื่องจากเป็นค่าปริมาณอ้างอิงของแครกเกอร์ โดยจำนวนชิ้นต่อกล่องจะแตกต่างกันได้ตามแต่ละผลิตภัณฑ์ เช่นเดียวกับน้ำหนัก



Bread A

Bread B

(3) อาหารที่รับประทานตามแบบอย่าง (Typically Eaten) เช่น ขนมปังแผ่น การแสดงข้อมูลหน่วยบริโภคจะสะท้อนรูปแบบของการรับประทาน ควบคู่ไปกับการระบุน้ำหนักในหน่วยกรัม (g) ตัวอย่างเช่น คนส่วนใหญ่จะรับประทานขนมปังประมาณ 2 แผ่น ใน 1 มื้อ ดังนั้น การแสดงหน่วยบริโภคของขนมปังบรรจุถุงจะแสดงข้อมูลโภชนาการสำหรับ 2 แผ่น และกำกับด้วยน้ำหนักของ 2 แผ่นในหน่วยกรัม

# 4

## ปริมาณน้ำตาล

ต้องแสดงข้อมูลเกี่ยวกับน้ำตาลในตารางข้อมูลโภชนาการ (Nutrition facts table) และรายการวัตถุดิบ/ส่วนผสม (List of Ingredients) ด้วย

ตารางข้อมูลโภชนาการ (Nutrition facts table) แสดงข้อมูลร้อยละของปริมาณน้ำตาลทั้งหมดที่บริโภคต่อวัน เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถเปรียบเทียบปริมาณน้ำตาลในอาหารที่แตกต่างกันได้ และช่วยในการพิจารณาจำกัด/ลดการบริโภคอาหารที่มีปริมาณน้ำตาลที่ได้รับต่อวันมากกว่า 15%

### Original

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 250 mL / per 250 mL	
Amount Teneur	% Daily Value % valeur quotidienne
<b>Calories / Calories 110</b>	
<b>Fat / Lipides 0 g</b>	<b>0 %</b>
saturated, saturaté	0 %
+ Trans / trans 0 g	
<b>Cholesterol / Cholestérol</b>	
<b>Sodium / Sodium 0 mg</b>	<b>0 %</b>
<b>Carbohydrate / Glucides</b>	<b>9 %</b>
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 22 g	
<b>Protein / Protéines 2 g</b>	
<b>Vitamin A / Vitamine A</b>	<b>0 %</b>
<b>Vitamin C / Vitamine C</b>	<b>120 %</b>
<b>Calcium / Calcium</b>	<b>2 %</b>
<b>Iron / Fer</b>	<b>0 %</b>

### New

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1 cup (250 mL) pour 1 tasse (250 mL)	
	% Daily Value*
<b>Calories 110</b>	<b>% valeur quotidienne*</b>
<b>Fat / Lipides 0 g</b>	<b>0 %</b>
saturated, saturaté	0 %
+ Trans / trans 0 g	
<b>Carbohydrate / Glucides</b>	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
<b>Sugars / Sucres 22 g</b>	<b>22 %</b>
<b>Protein / Protéines 2 g</b>	
<b>Cholesterol / Cholestérol 0 mg</b>	
<b>Sodium 0 mg</b>	<b>0 %</b>
Postassium 450 mg	10 %
Calcium 30 mg	2 %
<b>Iron / Fer</b>	<b>0 %</b>
*5% or less is a little, 15% or more is a lot *5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	

New % Daily Value  
for total sugars

New footnote  
to help interpret  
the % Daily Value

ตารางร้อยละของปริมาณน้ำตาลที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับอาหารที่บริโภคเป็นประจำ

น้อยกว่า 15%

วงปริมาณน้ำตาลที่แนะนำให้บริโภคต่อวัน



นม (13%)



โยเกิร์ตธรรมชาติ (12%)



ผลไม้กระป๋อง  
แช่ในน้ำ (10%)



น้ำแร่ (0%)



ซีเรียลข้าวโอ๊ต  
ที่ไม่ผสมน้ำตาล (1%)



ผลไม้แช่แข็ง  
ที่ไม่ผสมน้ำตาล (6%)

มากกว่า 15%

วงปริมาณน้ำตาลที่แนะนำให้บริโภคต่อวัน



นมช็อกโกแลต (13%)



โยเกิร์ตรสผลไม้ (13%)



ผลไม้กระป๋อง  
แช่ในน้ำ (21%)



น้ำผลไม้ (13%)



ซีเรียลข้าวโอ๊ต  
เคลือบน้ำตาล (18%)



เครื่องดื่มที่ไม่มีส่วนผสม  
ของแอลกอฮอล์ (39%)

รายการวัตถุดิบ/ส่วนผสม (List of Ingredients) ระเบียบใหม่กำหนดให้ระบุคำว่า “Sugar” แล้วตามด้วยวงเล็บรายการวัตถุดิบหรือส่วนผสมทั้งหมดที่เป็นน้ำตาล เรียงตามลำดับน้ำหนักจากมากไปหาน้อย เพื่อให้ทราบว่าชื่อที่อยู่ในวงเล็บทั้งหมดนั้นคือน้ำตาล

วัตถุดิบหรือส่วนผสมที่จัดเป็นน้ำตาล ประกอบด้วย



white sugar, beef sugar, raw sugar  
or brown sugar



agave syrup, honey, maple syrup, barley  
malt extract or fancy molasses



fructose, glucose, glucose-fructose  
(also known as high fructose corn syrup),  
maltose, sucrose, sucrose or dextrose



น้ำผลไม้เข้มข้น (fruit juice concentrates)  
และ ผักหรือผลไม้บด (puree concentrates)  
ที่เติมลงในอาหารเพื่อใช้แทนน้ำตาล

## กฎหมายการติดฉลากและคำโฆษณาอาหารฮาลาล



เมื่อวันที่ 23 เมษายน 2557 กระทรวงเกษตรและอุตสาหกรรมอาหารของแคนาดา ได้ประกาศระเบียบย่อยฉบับปรับปรุง Regulations Amending the Food and Drug Regulations (Halal Food) ซึ่งกำหนดข้อบังคับให้ระบุชื่อบุคคลหรือหน่วยงานที่รับรองฮาลาลในผลิตภัณฑ์อาหาร ทั้งการติดฉลาก บรรจุหีบห่อ จำหน่าย โฆษณา ตลอดจนจนถึงการใช้ถ้อยคำที่สื่อความหมายหรือเจตนา ให้ผู้บริโภคเข้าใจว่าเป็นผลิตภัณฑ์ฮาลาลในการโฆษณาหรือจำหน่าย โดยกฎระเบียบดังกล่าว จะมีผลบังคับใช้ในวันที่ 4 เมษายน 2559 หรือประมาณ 2 ปี นับตั้งแต่ประกาศให้มีผลทางกฎหมาย

### กฎระเบียบดังกล่าวมีใจความสำคัญสรุปได้ดังนี้

- กำหนดให้แสดงชื่อบุคคลหรือหน่วยงานที่รับรองทั้งในการติดฉลากอาหาร บรรจุหีบห่อ จำหน่าย โฆษณา ซึ่งรวมไปถึงการแสดงบนรายการอาหารในร้านอาหารที่จำหน่ายอาหารฮาลาล (ปัจจุบันแคนาดายังไม่มีมาตรฐานฮาลาลแห่งชาติและหน่วยงานภาครัฐที่รับผิดชอบโดยตรง)
  - บังคับการติดฉลากระบุการรับรองการเชือดสัตว์ที่ปฏิบัติตามวิธีทางศาสนา
  - กำหนดการแสดงผลสัญลักษณ์ของหน่วยงานรับรองฮาลาลได้ต่อเมื่อประกอบกับชื่อหน่วยงานนั้น
- ปัจจุบันแคนาดามีหน่วยงานรับรองฮาลาลที่สำคัญ ได้แก่ Inslamic Food and Nutrition Council of Canada และ Halal Monitoring Authority ซึ่งทั้งสองหน่วยงานมีสำนักงานใหญ่อยู่ในนครโทรอนโต และองค์กรหน่วยงานรับรองอื่นๆ



สแกน  
QR CODE  
อ่านเพิ่มเติม



# กฎระเบียบการติดฉลากของ สหภาพยุโรป

เมื่อวันที่ 29 ตุลาคม 2554 สหภาพยุโรปประกาศระเบียบ Regulation (EU) 1169/2011 เรื่อง การให้ข้อมูลอาหารแก่ผู้บริโภค ระบุข้อกำหนดการติดฉลากอาหารภาคบังคับ ซึ่งมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 13 ธันวาคม 2559

## 1 ชื่ออาหาร

- ชื่ออาหาร จะต้องระบุและบ่งบอกถึงสภาพทางกายภาพของอาหาร หรือ หากอาหารผ่านกรรมวิธีการผลิตเฉพาะ เช่น powdered, refrozen, freeze-dried, quick frozen, concentrated, smoked ในกรณีที่ไม่ระบุข้อมูลดังกล่าว จะทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดได้
- ชื่ออาหาร + 'defrosted' กรณีที่สินค้าผ่านกระบวนการแช่แข็งก่อนการวางจำหน่าย แต่วางจำหน่ายในลักษณะ 'defrosted' แล้ว
- การระบุข้อมูลส่วนประกอบอาหารที่นำมาใช้ทดแทน
- การระบุชื่อ 'formed meat' หรือ 'formed fish' หากสินค้านั้นประกอบด้วยส่วนผสมอาหารหลายๆ ส่วน
- การระบุข้อมูลของเนื้อสัตว์บด เช่น % ปริมาณไขมัน



## 2 รายการส่วนประกอบ/วัตถุดิบ

- เครื่องดื่มที่ประกอบด้วยคาเฟอีนในปริมาณสูง จะต้องระบุปริมาณคาเฟอีนบนฉลาก และระบุเพิ่มเติมว่าไม่แนะนำสำหรับการบริโภคในเด็กและหญิงที่อยู่ระหว่างให้นมบุตร
- การระบุ 'With Added Water' กรณีที่ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์/ปลา ที่มีลักษณะของเนื้อในรูปแบบ cut, joint, slice, carcass ประกอบด้วยน้ำที่มีปริมาณมากกว่า 5% ของผลิตภัณฑ์สุดท้าย
- การระบุข้อมูลน้ำมันที่มีแหล่งที่มาจากพืช จะต้องระบุภายใต้ชื่อ 'vegetable oils' ในรายชื่อส่วนประกอบอาหาร และตามด้วยรายชื่อพืชซึ่งเป็นแหล่งที่มาของน้ำมันดังกล่าวรวมถึงข้อความ 'in varying proportions'
- การระบุข้อมูลส่วนผสมอาหารที่ประกอบด้วย engineered nano materials และตามด้วยคำว่า nano ในวงเล็บ





### 3

## รายการอาหารก่อภูมิแพ้

- ระเบียบ 1169/2011 กำหนดรายชื่อวัตถุดิบอาหารก่อภูมิแพ้ 14 ชนิด ที่จะต้องระบุข้อมูลบนฉลาก ได้แก่ ธัญพืชที่มีกลูเตน กุ้ง หอย ไข่ ปลา ถั่ว (เปลือกแข็ง) ถั่วลิสง ถั่วเหลือง นม เซเลอรี (celery) มีสตาร์ด งา ถูปิน และซิลเฟอร์ไดออกไซด์ที่ระดับเกิน 10 ppm
- กำหนดให้ระบุส่วนประกอบอาหาร/วัตถุดิบที่ก่อภูมิแพ้ให้ปรากฏอย่างเด่นชัดจากรายการส่วนประกอบ/วัตถุดิบอาหารอื่นๆ ด้วยการเน้นคำ เช่น การทำเป็นตัวเข้ม
- หากใช้วัตถุดิบอาหารก่อภูมิแพ้หลายอย่างหรือใช้กระบวนการผลิตที่อาจปนเปื้อนอาหารก่อภูมิแพ้ก็จะต้องระบุในฉลากเช่นกัน
- สามารถระบุข้อความเตือนอาหารก่อภูมิแพ้ได้แบบสมัครใจ เช่น

Allergy Advice

For allergens, including cereals containing gluten, see ingredients in **bold**

Allergy Advice

For allergens, see ingredients in **bold**

### ถั่ว



การระบุชื่อของถั่วใน Annex II จะต้องใช้เป็นชื่อเฉพาะและไม่ต้องระบุว่า (Nuts) ต่อท้ายชื่อ **ยกเว้น** pecans และ macadamias ที่ต้องใช้คำว่า ‘pecan nuts’ ‘macadamias nuts’

ตัวอย่าง การระบุในกรณีการปนเปื้อน

- Also may contain nuts, or
- Also may contain almonds, brazil nuts and hazelnuts.

### ปลา

จะต้องระบุว่า (fish) หลังชื่อปลาทุกชนิด แม้จะเป็นชื่อสายพันธุ์ทั่วไป เช่น แซลมอน ค็อด หรือแมคเคอเรล **ยกเว้น** ปลายสายพันธุ์ Swordfish ที่สามารถระบุได้สองแบบ คือ Swordfish หรือ Swordfish (fish)

ตัวอย่าง Tilapia (fish), Basa (fish) หรือ Basa (contains fish)





## กุ้ง หอย

ต้องระบุว่าเป็น crustacean หรือ mollusc ต่อท้ายจากชื่อของสัตว์น้ำจากพวกกุ้ง หอย

ตัวอย่าง prawn (crustacean), oyster (mollusc)

## นม

ต้องระบุว่าเป็น milk ต่อท้ายจากชื่อส่วนประกอบ และจะต้องระบุแม้ในกรณีที่ผู้บริโภคจะทราบว่ามีส่วนประกอบจากนมเช่นกัน

**ยกเว้น** หากในชื่อผลิตภัณฑ์มีคำว่า 'milk' ก็ไม่ต้องมีคำในวงเล็บ แต่สามารถระบุ ดังนี้ 'Dried skimmed milk'

ตัวอย่าง yoghurt (milk)



## ธัญพืชที่มีกลูเตน

จะต้องระบุชื่อเฉพาะของธัญพืช เช่น wheat, rye, barley, oats spelt หรือ kamut โดยไม่ต้องระบุ 'gluten' **ยกเว้น** หากใช้กลูเตนเป็นส่วนประกอบ จะต้องระบุ ดังนี้

gluten (wheat) หรือ wheat gluten, wheat protein

ตัวอย่าง Wheat flour, oats, malted barley flour



## ซัลเฟตและซัลเฟอร์ไดออกไซด์

หากมีซัลเฟต หรือซัลเฟอร์ไดออกไซด์ความเข้มข้นมากกว่า 10 ppm ในผลิตภัณฑ์สุดท้ายต้องระบุ

ตัวอย่าง Apricots (7.4%) (Apricots, Preservative (sulphur Dioxide))



## ข้อยกเว้นของระเบียบ

สารประกอบที่ได้มาจากวัตถุดิบอาหารก่อภูมิแพ้ ที่ได้รับการยกเว้นไม่ต้องแสดงในฉลากภายใต้ Annex II ไม่ต้องทำเป็นตัวเข้ม

ตัวอย่าง Wheat glucose syrup



## Apple strudel

### INGREDIENTS

wheat flour, rye flour, water, **soya**, salt, veg fat, improver, yeast, mixed seeds.

### Allergy Advice

For allergens, see **highlighted** ingredients

BEST BEFORE 26.07.14

PRICE 1,79

Designed and printed by NiceLabel  
www.nicelabel.com/allergens

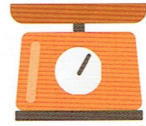
ตัวอย่างฉลากการแสดงอาหารก่อภูมิแพ้ พร้อมข้อความเตือนแบบสมัครใจ

4

ปริมาณของส่วนประกอบ/  
วัตถุดิบบางประเภท หรือ  
QUID

5

ปริมาณสุกร  
ของอาหาร



6

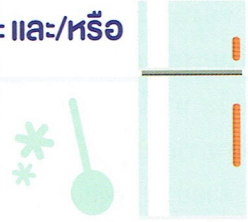
วันที่หมดอายุ



- การระบุข้อมูล “use by date” ซึ่งจะต้องระบุข้อมูลบนแต่ละบรรจุภัณฑ์
- การระบุข้อมูลวันที่แช่แข็ง ซึ่งจะต้องระบุวันที่สินค้าผ่านกระบวนการแช่แข็งครั้งแรก โดยระบุว่า “frozen on...”

7

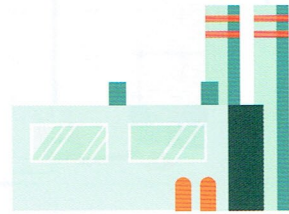
วิธีการเก็บรักษา  
แบบเฉพาะ และ/หรือ  
วิธีการใช้



8

ชื่อและที่อยู่ของบริษัท

ต้องระบุชื่อและที่อยู่ของบริษัทเจ้าของสินค้า หรือในกรณีที่เป็น  
สินค้านำเข้าจากประเทศที่สาม ให้ระบุชื่อผู้นำเข้าแทน



9

ประเทศแหล่งกำเนิด

ระเบียบ Regulation (EU) 1169/2011 กำหนดสินค้าที่ต้องระบุประเทศแหล่งกำเนิดสินค้า  
ภาคบังคับเพิ่มเติม ได้แก่ เนื้อสุกร แกะ แพะ และสัตว์ปีก (โดยจะต้องระบุสถานที่เกิด สถานที่เลี้ยง  
และสถานที่เชือด) จากเดิมที่บังคับเพียงเนื้อโค นม ไข่ ผลไม้ ผัก ปลา และน้ำมันมะกอก และต้องระบุ  
ประเทศแหล่งกำเนิดของวัตถุดิบรองหากไม่ได้มาจากประเทศเดียวกัน

• All appliances vary, these are guidelines only. • tesco recommend that all meat products are cooked thoroughly. • Not suitable for microwave cooking. • Not suitable for cooking from frozen.

**Freezing guidelines:** • Freeze on day of purchase. Use within one month. For freezing guidelines refer to freezer manufacturer's handbook. **Defrost:** • Defrost thoroughly for a minimum of 12 hours in the refrigerator.

• Follow the preparation guidelines above.

**IMPORTANT: If food has thawed, do not refreeze.**

**Allergy advice:** • Contains: Wheat, Gluten and Sulphites. • Recipe: No nuts. • Ingredients: Cannot guarantee nut free. • Factory: No nuts.

**Ingredients:** EU Pork (56%), Water, Rusk, Pork Rind, Pork Fat, Wheat Starch, Dextrose, Salt, Ground Spices, Sugar, Yeast Extract, Stabilisers (Tetrasodium Diphosphate, Disodium Diphosphate), Antioxidant (Ascorbic Acid), Preservative (Sodium Metabisulphite). Rusk contains: Wheat Flour, Salt, Raising Agent (Ammonium Bicarbonate). Ground Spices contain: Nutmeg, Black Pepper, White Pepper. Filled into beef protein casings.

**Additional information:** • Produced using pork from farms operating to Tesco's livestock standards.

• Keep refrigerated. • Once opened, use immediately.

• Use by: see front of pack.  
Produced using pork from the E.U. for Tesco Stores Ltd., Cheshunt EN8 9SL, U.K. © Tesco 2008. SC0182.

**UK SW010 EC**

**794g e**

**TESCO**

**14 Thick pork sausages** 794g e

2 grilled sausages contain:

Calories	Sugar	Fat	Saturated Fat	Salt
225	2.4g	13.4g	4.9g	1.2g
11%	3%	15%	25%	20%

of your guideline daily amount

Keep refrigerated 0 to +40

23 JAN 24 JAN

Display until / Use by

£ Price 5 051898 145552

เมื่อวันที่ 28 พฤษภาคม 2561 คณะกรรมาธิการยุโรปได้เห็นชอบระเบียบปฏิบัติ Commission Implementing Regulation (EU) 2018/775 ซึ่งกำหนดหลักเกณฑ์การปฏิบัติตามข้อบท 26.3 ของระเบียบ 1169/2011 ว่าด้วยการให้ข้อมูลแก่ผู้บริโภค ('FIC Regulation') ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับหลักเกณฑ์ในการระบุประเทศต้นกำเนิด หรือถิ่นที่มาของส่วนประกอบหลักของอาหาร (primary ingredient) ที่ต่างไปจากประเทศแหล่งกำเนิดของอาหารให้ผู้บริโภคทราบ ดังนี้

1. รูปแบบการระบุประเทศแหล่งกำเนิด หรือถิ่นที่มาของส่วนประกอบหลักของอาหาร (primary ingredient) ที่ต่างไปจากประเทศแหล่งกำเนิดของอาหาร

1.1 ระบุว่า "EU" "Non-EU" หรือ "EU และ Non-EU" หรือ

1.2 ชื่อภูมิภาคหรือพื้นที่ทางภูมิศาสตร์ ที่ครอบคลุมประเทศสมาชิกสหภาพยุโรป หรือประเทศที่สามที่ถูกกำหนดโดยกฎหมายระหว่างประเทศ หรือชื่อที่ผู้บริโภคทั่วไปสามารถเข้าใจได้ หรือ

1.3 ชื่อพื้นที่ทำการประมงที่กำหนดโดย FAO หรือทะเล หรือแหล่งน้ำจืดที่กำหนดโดยกฎหมายระหว่างประเทศ หรือชื่อที่ผู้บริโภคทั่วไปสามารถเข้าใจได้ หรือ

1.4 ชื่อประเทศสมาชิกสหภาพยุโรป หรือประเทศที่สาม หรือ

1.5 ชื่อภูมิภาค หรือพื้นที่ทางภูมิศาสตร์ ในประเทศสมาชิกสหภาพยุโรป หรือในประเทศที่สามที่ผู้บริโภคทั่วไปสามารถเข้าใจได้

1.6 ชื่อประเทศแหล่งกำเนิดหรือถิ่นฐานตามข้อกำหนดเฉพาะของสหภาพยุโรปว่าด้วยส่วนประกอบหลักที่เกี่ยวข้อง หรือ

1.7 ระบุข้อความว่า "(ชื่อส่วนประกอบหลัก) ไม่ได้มาจาก (ประเทศแหล่งกำเนิดหรือถิ่นที่มาของอาหาร)" หรือข้อความคล้ายคลึงที่มีความหมายเหมือนกัน

2. ขนาดความสูงของตัวอักษรขั้นต่ำ 1.2 มิลลิเมตร (0.9 มิลลิเมตร สำหรับบรรจุภัณฑ์ขนาดเล็ก) หรือไม่เล็กกว่าที่กำหนดไว้ตามมาตรา 13 ย่อหน้า 2 ของ Regulation (EU) No. 1169/2011

3. ในกรณีที่ระบุประเทศแหล่งกำเนิดหรือถิ่นที่มาของอาหารในลักษณะ "คำ" (word) ข้อมูลส่วนประกอบหลักของอาหารจะต้องอยู่ในระดับเดียวกับข้อมูลดังกล่าว โดยต้องมีขนาดตัวอักษรที่ความสูงไม่ต่ำกว่าร้อยละ 75 ของขนาดตัวอักษรที่ระบุชื่อประเทศแหล่งกำเนิดหรือถิ่นที่มาของอาหารนั้นๆ

4. ในกรณีที่ระบุประเทศแหล่งกำเนิดหรือถิ่นที่มาของอาหารในลักษณะรูปภาพ (non-scriptural form) ข้อมูลส่วนประกอบหลักของอาหารจะต้องอยู่ในระดับเดียวกับข้อมูลดังกล่าว

## บังคับใช้

โดยกฎระเบียบนี้จะมีผลตั้งแต่วันที่ 1 มิถุนายน 2561 และเริ่มปรับใช้ตั้งแต่วันที่ 1 เมษายน 2563 ทั้งนี้ อาหารที่วางจำหน่ายในตลาดหรือที่มีการติดฉลากก่อนวันที่ 1 เมษายน 2563 สามารถวางจำหน่ายได้จนกว่าสินค้าจะหมดไปจากคลังสินค้า



10

วิธีการใช้ (ในกรณีที่หากไม่มีจะก่อให้เกิดความสับสน)

11

สำหรับเครื่องดื่มที่มีปริมาณแอลกอฮอล์มากกว่า 1.2%  
จะต้องระบุความเข้มข้นของแอลกอฮอล์โดยปริมาตร)

เครื่องดื่มที่มีปริมาณแอลกอฮอล์มากกว่า 2% ไม่ต้องระบุข้อมูลโภชนาการและรายชื่อส่วนประกอบ  
อาหาร ยกเว้นที่เป็นส่วนประกอบให้เกิดภูมิแพ้

12

ข้อความแสดงโภชนาการ

สภาพแปล

<b>energy</b>
<b>fat of which</b>
saturates
mono-unsaturates
polyunsaturates
<b>carbohydrate of which</b>
sugars
polyols
starch
<b>fibre</b>
<b>protein</b>
<b>salt</b>
<b>vitamins and minerals</b>

ข้อมูลทางโภชนาการที่ต้องระบุบนฉลาก  
เรียงลำดับ ดังนี้

- พลังงาน (หน่วยเป็นกิโลจูล หรือกิโลแคลอรี)
- ไขมันทั้งหมด
- ไขมันอิ่มตัว
- คาร์โบไฮเดรต
- น้ำตาล
- โปรตีน
- เกลือ

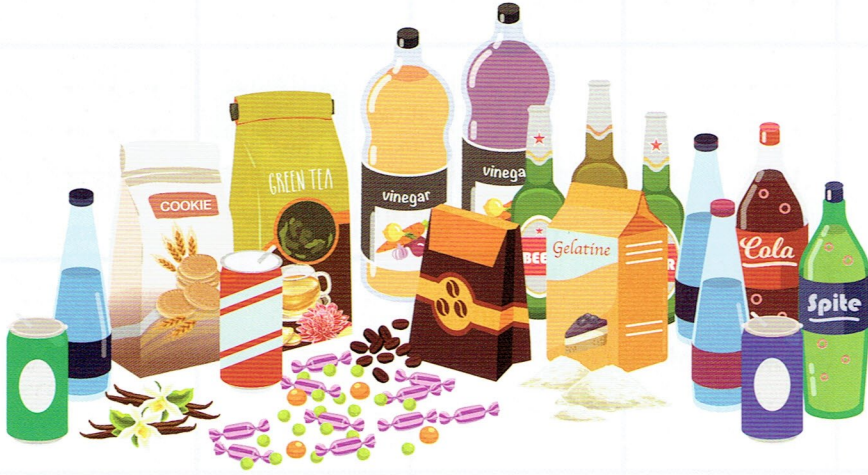
ทั้งนี้ สามารถระบุเพิ่มเติมรายชื่อสารอาหาร  
ดังต่อไปนี้ในข้อมูลทางโภชนาการภาคบังคับได้

- ไขมันไม่อิ่มตัวเชิงเดี่ยว
- ไขมันไม่อิ่มตัวเชิงซ้อน
- โพลีออล (polyols)
- แป้ง (starch)
- เส้นใย (fibre)
- วิตามิน และ/หรือเกลือแร่

โดยจะต้องแสดงข้อมูลในรูปแบบของ per 100 g หรือ per 100 ml และอาจแสดงข้อมูลเพิ่มเติมในรูปแบบของหน่วยต่อการบริโภค

## ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการยกเว้นจากการแสดงข้อมูลทางโภชนาการภาคบังคับ

\* ยกเว้นในกรณีที่มีการกล่าวอ้างทางโภชนาการหรือสุขภาพ



- ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ผ่านการแปรรูป ซึ่งประกอบด้วย วัตถุดิบชนิดเดียว
- น้ำดื่ม และน้ำอัดลม
- สมุนไพร หรือเครื่องเทศ หรือผลิตภัณฑ์ที่มี ส่วนผสมของทั้งสองชนิด
- เกลือ และสารทดแทนเกลือ
- สารให้ความหวาน
- สารสกัดจากกาแฟและช็อคโกแลต
- เมล็ดกาแฟ (เต็มเมล็ด และชนิดบด) และเมล็ดกาแฟที่ไม่มีคาเฟอีน (เต็มเมล็ด และชนิดบด)
- เครื่องดื่มสมุนไพรและชาผลไม้
- น้ำส้มสายชูหมัก
- สารปรุงแต่งกลิ่นรส
- วัตถุเจือปนอาหาร
- สารช่วยในกระบวนการผลิต
- เอนไซม์ที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร
- เจลาติน
- ยีสต์
- หมากฝรั่ง
- อาหารในบรรจุภัณฑ์ที่มีพื้นที่น้อยกว่า 25 ตร.ซม.
- เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่มีปริมาณแอลกอฮอล์มากกว่า 1.2%
- Non-prepacked food (ยกเว้นในกรณีที่มีข้อกำหนดภายในประเทศสมาชิก)

## การแสดงข้อมูลทางโภชนาการบนด้านหน้าบรรจุภัณฑ์ (Front of Pack)



การแสดงข้อมูลทางโภชนาการด้านหน้าบรรจุภัณฑ์ เป็นมาตรการสมัครใจ ซึ่งสามารถระบุ ปริมาณพลังงาน หรือ ปริมาณพลังงานไขมันทั้งหมด ไขมันอิ่มตัว และเกลือ

## ประโยชน์ของฉลากโภชนาการด้านหน้าบรรจุภัณฑ์ต่อผู้บริโภค

Each bottle (350ml) contains

**Energy**  
756kJ  
180kcal  
11%

of an adult's reference intake  
Typical values (as solid) per 100mL:  
Energy 216kJ / 51kcal

per 30g cereal:

<b>16</b> SERVINGS	<b>ENERGY</b> 460kJ 110kcal 6%	<b>FAT</b> 0.7g LOW 6%	<b>SATURATES</b> 0.1g LOW 6%	<b>SUGARS</b> 5.1g HIGH 6%	<b>SALT</b> 0.2g MED 6%
-----------------------	---	---------------------------------	---------------------------------------	-------------------------------------	----------------------------------

% Of an adult's reference intake.  
Typical values per 100g: Energy 1530kJ/360kcal

- ช่วยในการตรวจสอบข้อมูลทางโภชนาการของอาหาร เช่น ปริมาณพลังงาน ไขมันทั้งหมด น้ำตาล และเกลือ หรือโภชนาการที่จะได้รับต่อหน่วยการบริโภค
- ช่วยในการเปรียบเทียบข้อมูลทางโภชนาการของสินค้าอาหารประเภทเดียวกัน
- ช่วยในการตัดสินใจเลือกซื้อสินค้าอาหารที่ตรงกับความต้องการของผู้บริโภคมากที่สุด

## การกล่าวอ้างด้านโภชนาการและสุขภาพ (Nutrition and Health Claim)

ระเบียบของสหภาพยุโรปว่าด้วยเรื่องการกล่าวอ้างด้านโภชนาการและสุขภาพ (Regulation (EC) No. 1924/2006) ได้กำหนดมาตรการเพื่อรับรองว่า การกล่าวอ้างที่ปรากฏบนฉลากสินค้ามีความชัดเจน ถูกต้อง และตั้งอยู่บนพื้นฐานของข้อมูลหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ที่ได้รับการยอมรับ

### การกล่าวอ้างด้านโภชนาการ

เป็นการกล่าวอ้างที่แสดง หรือกล่าวถึงคุณสมบัติทางโภชนาการที่มีประโยชน์ของอาหาร / เครื่องดื่ม

#### ตัวอย่าง

- Low Fat (น้อยกว่า 3 กรัมต่ออาหาร 100 กรัม)
- High Fiber (อย่างน้อย 6 กรัมต่ออาหาร 100 กรัม)
- Reduced Sugar (น้ำตาลน้อยกว่าผลิตภัณฑ์เดิม 30%)
- Source of Vitamin C (อย่างน้อย 15 % ของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้รับในแต่ละวัน)

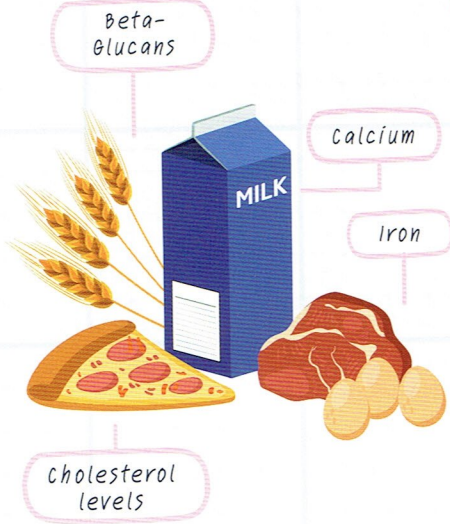


## การกล่าวอ้างด้านสุขภาพ

ต้องได้รับการอนุญาตจาก European Food Safety Authority (EFSA)

ตัวอย่าง

- Calcium is important for the maintenance of normal bones
- Beta-Glucans contribute to the maintenance of normal blood
- Cholesterol levels
- Iron contributes to the reduction of tiredness fatigue



## ประเภทของการกล่าวอ้างทางโภชนาการ

1. การกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหาร เช่น ช่วยในการมองเห็น ช่วยในการสร้างกระดูกให้แข็งแรง ช่วยในการทำงานของระบบประสาท ตัวอย่าง “helps build strong bones”
2. การกล่าวอ้างเกี่ยวกับการลดความเสี่ยงของการเกิดโรค  
ตัวอย่าง “Plant stanol esters have been shown to reduce blood cholesterol. Blood Cholesterol is a risk factor in the development of coronary heart disease”
3. การกล่าวอ้างที่เกี่ยวกับพัฒนาการของเด็ก  
ตัวอย่าง “Vitamin D is needed for the normal growth and development of bone in children”

**NO**

## ลักษณะของการกล่าวอ้างทางสุขภาพ ที่ไม่ได้รับอนุญาตให้ระบุบนฉลาก

- การกล่าวอ้างที่ระบุว่าจะส่งผลกระทบต่อสุขภาพ หากไม่ได้บริโภคอาหารชนิดนี้
- การกล่าวอ้างที่อ้างถึงอัตราและปริมาณน้ำหนักร่างกายที่ลดลง
- การกล่าวอ้างที่อ้างอิงคำแนะนำของแพทย์ ผู้เชี่ยวชาญทางการแพทย์ หรือสมาคมใดๆ



สแกน  
QR CODE  
อ่านเพิ่มเติม



# กฎระเบียบการติดฉลากอาหาร ของประเทศ “อินเดีย”

เมื่อปี 2554 หน่วยงาน “Food Safety and Standard Authority of India - FSSAI” ซึ่งเป็นหน่วยงานหลักที่มีหน้าที่กำกับดูแลด้านมาตรฐานอาหารของอินเดีย ได้ออกประกาศกฎระเบียบว่าด้วยความปลอดภัยอาหารและมาตรฐาน (การบรรจุภัณฑ์และการติดฉลาก) (Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011) โดยสรุปประเด็นสำคัญ ได้ดังนี้

## ข้อกำหนดทั่วไป

- บังคับใช้กับอาหารบรรจุเสร็จ (prepackaged food) ทุกชนิด
- ภาษา - ภาษาอังกฤษ  
- ภาษา Hindi in Devnagri  
- ภาษาอื่นๆ
- ไม่แสดงข้อความเกี่ยวกับตัวผลิตภัณฑ์ที่เป็นเท็จ ทำให้เข้าใจผิด หรือหลอกลวง
- ฉลากอาหารต้องติดอยู่กับบรรจุภัณฑ์ไม่สามารถแยกออกจากกันได้
- เนื้อหาที่ระบุบนฉลากต้องชัดเจน อ่านง่าย และติดทน
- หากบรรจุภัณฑ์ถูกห่อหุ้มด้วยกระดาษห่อ (wrapper) ต้องแสดงข้อมูลที่จำเป็นบนกระดาษห่อด้วย เว้นแต่ฉลากบนผลิตภัณฑ์จะให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน และไม่ถูกสิ่งห่อหุ้มภายนอกบดบัง

## การติดฉลากอาหารบรรจุเสร็จข้อมูลที่ต้องแสดงบนฉลาก

### 1. ชื่อของอาหาร (Name of Food)

ประกอบด้วยชื่อทางการค้า (Trade name) หรือ คำอธิบายของอาหาร (Description of food) ที่อยู่ในบรรจุภัณฑ์



### 2. รายการส่วนผสม (List of Ingredients)

**ยกเว้น** อาหารที่มีส่วนผสมเพียงอย่างเดียว ต้องแสดง

(a) ชื่อหัวข้อ เช่น “Ingredients”

(b) รายการส่วนผสม โดยเรียงจากมากไปหาน้อยตามน้ำหนักหรือปริมาตร และใช้ชื่อเฉพาะ ซึ่งหากรายการส่วนผสมอยู่ในประเภท (Class) เดียวกัน สามารถแสดงโดยใช้ชื่อทั่วไปของประเภทอาหาร (Class Title) แทนได้ เช่น Fish, Cheese, Strach

- (c) รายการส่วนผสมย่อย (compound ingredient) หากส่วนผสมย่อยนั้นมีสัดส่วนต่อปริมาณอาหารทั้งหมดตั้งแต่ 5% ขึ้นไป โดยแสดงไว้ในวงเล็บและเรียงตามปริมาณจากมากไปน้อย
- (d) ปริมาณการเติมน้ำ (Added water) ถ้าเติมน้ำโดยวิธี dehydrate หรือ condense ต้องระบุข้อมูลเพิ่มเติม เช่น “Ingredients of the product when prepared in accordance with the directions on the label”

**ยกเว้น** น้ำเป็นส่วนประกอบของอาหาร เช่น ซุป ซอส ไซรัป หรือเกิดจากกระบวนการผลิต

- (e) ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมหลายอย่าง ต้องแสดงปริมาณของส่วนผสมในรูปของเปอร์เซ็นต์ (%) หาก

- ส่วนผสมนั้นถูกเน้นบนฉลาก ทั้งในแบบ รูปภาพ หรือกราฟฟิก
- ไม่ได้ระบุในชื่อของอาหาร (name of the food) แต่เป็นส่วนสำคัญในอาหาร ซึ่งหากไม่แสดงอาจทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดได้

\* หากมีปริมาณเนื้อผลไม้ / น้ำผลไม้ ผสมในนม เครื่องดื่ม หรือน้ำผลไม้ ต้องแสดงไว้ข้างขวดที่บรรจุ

\* หากส่วนผสมนั้นถูกใช้ในลักษณะของสารแต่งกลิ่นรส (flavouring agent) ไม่ต้องแสดงในรายการส่วนผสม

### 3. ข้อมูลโภชนาการ (Nutrition Information)

ต้องแสดงข้อมูลโภชนาการของผลิตภัณฑ์ต่อ 100 กรัม (g) /100 มล. (ml) /หนึ่งหน่วยบริโภค (กรัม/มิลลิลิตร) เช่น

พลังงาน	กิโลแคลอรี(kcal)
โปรตีน/คาร์โบไฮเดรต(ระบุปริมาณน้ำตาล)/ไขมัน	กรัม ( ) หรือ มล. ( )
กรดไขมัน (Fatty acid)	กรัม ( )
▪ กรดไขมันอิ่มตัว (saturated fatty acids)	
▪ กรดไขมันไม่อิ่มตัว (monounsaturated fatty acids/polyunsaturated fatty acids)	
คอเลสเตอรอล	มก.(.)
▪ กรดไขมันทรานส์	
▪ คอเลสเตอรอล	
วิตามินและเกลือแร่	ระบบเมตริก (metric unit)

- อาหารที่ประกอบด้วยไขมันพืชที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจน (hydrogenated vegetable fats) หรือเนยขาวสำหรับทำเบเกอรี่ (bakery shortening) ต้องระบุไว้ว่า “hydrogenated vegetable fats” หรือ “bakery shortening used- contains trans fats”
- แสดงข้อความ “trans fat free” ได้ก็ต่อเมื่อปริมาณไขมันทรานส์ (trans fat) ไม่เกิน 0.2 กรัม ต่ออาหาร 100 กรัม/มล.
- แสดงข้อความ “saturated fat free” ได้ก็ต่อเมื่อปริมาณกรดไขมันอิ่มตัว (saturated fat) ไม่เกิน 0.1 กรัม ต่อ อาหาร 100 กรัม/มล.
- ขวดแก้วที่สามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้ ให้ระบุรายการส่วนผสมและข้อมูลทางโภชนาการไว้ที่ข้างขวด



ข้อควรพิจารณาการอาจไม่จำเป็นสำหรับ...



- ✗ สินค้าโภคภัณฑ์ (raw agricultural commodities) เช่น ข้าวสาลี ข้าว ซีเรียล ผัก และผลไม้
- ✗ ผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีคุณค่าทางโภชนาการ (non - nutritive products) เช่น ชา กาแฟ น้ำเปล่า น้ำผลไม้ ผัก/ผลไม้ ผลิตภัณฑ์ที่มีรายการส่วนผสมเพียงชนิดเดียว (single ingredient)
- ✗ อาหารพร้อมเสิร์ฟ/รับประทานได้ทันที

#### 4. ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่มังสวิรัต (Non Veg) หรือ ผลิตภัณฑ์มังสวิรัต (Veg)



(1) ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่มังสวิรัต (Non Vegetarian) ต้องแสดงสัญลักษณ์ ดังนี้



สีน้ำตาล



(2) ผลิตภัณฑ์มังสวิรัต (Vegetarian) ให้แสดงเครื่องหมาย



สีเขียว

\*หากมีไขเป็นส่วนประกอบ ต้องแจ้งให้ผู้บริโภคทราบด้วย โดยสัญลักษณ์ต้อง

- แสดงไว้ใกล้ชื่อผลิตภัณฑ์ (name หรือ brand name)
- มีสีแตกต่างจากพื้นหลังอย่างชัดเจน
- มีเส้นผ่านศูนย์กลางของเครื่องหมายต้องไม่น้อยกว่าที่กำหนด เช่น พื้นที่ขนาดของเครื่องหมายต้องไม่น้อยกว่า 3 มม. หากพื้นที่แสดงข้อมูลสำคัญไม่เกิน 100 ตร.ซม.

**ยกเว้น** ผลิตภัณฑ์จำพวกน้ำแร่ น้ำเปล่า เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ นม นมผง

#### 5. วัตถุเจือปนอาหาร (Food Additives)

ต้องระบุด้วยตัวพิมพ์ใหญ่

1. ต้องแสดงชื่อทั่วไป (class title) ร่วมกับชื่อเฉพาะหรือหมายเลขรหัสวัตถุเจือปนอาหารที่เป็นสากล (international numerical identification)
2. การเติมสีและ / หรือวัตถุแต่งกลิ่นรส ต้องแสดงไว้ได้รายการส่วนผสม โดย
  - (a) การเติมสี ต้องระบุอย่างใดอย่างหนึ่ง เช่น

“CONTAINS PERMITTED NATURAL COLOUR(S)”

“CONTAINS PERMITTED SYNTHETIC FOOD COLOUR(S)”

- (b) การเติมวัตถุแต่งกลิ่นรส ต้องระบุข้อความ

“CONTAINS ADDED FLAVOUR”

(ระบุประเภทของสารปรุงแต่งตามข้อกำหนดภายใต้กฎระเบียบนี้)

(c) การเติมสีและวัตถุแต่งกลิ่นรส ต้องระบุอย่างใดอย่างหนึ่ง เช่น

CONTAINS PERMITTED NATURAL COLOUR(S) AND  
ADDED FLAVOUR(S)

CONTAINS PERMITTED NATURAL AND SYNTHETIC  
FOOD COLOUR(S) AND ADDED FLAVOUR(S)

\* วัตถุแต่งกลิ่นรสสังเคราะห์ (artificial flavouring substance) ต้องแสดงชื่อสามัญ (common name)

\* วัตถุแต่งกลิ่นรสตามธรรมชาติ (natural flavouring substance) และวัตถุแต่งกลิ่นรสเลียนแบบธรรมชาติ (nature identical flavouring substances) ต้องแสดงชื่อประเภท (class name)

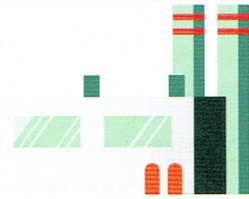
\* หากสีผสมอาหารได้มาจากการเตรียมสีผสมอาหารสังเคราะห์ (synthetic food colours preparation) หรือสีผสมอาหารหลายสีประกอบกัน (mixture) ต้องแสดงส่วนประกอบของสีทั้งหมดในรูปของ %

## 6. ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิต ต้องแสดง

- (1) ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิต สถานที่ผลิต ถ้าอยู่ในสถานที่ต่างกัน
- (2) ชื่อและที่อยู่ของสถานที่บรรจุ
- (3) ชื่อและที่อยู่ของบริษัทที่กำกับดูแลกระบวนการผลิตและการบรรจุภัณฑ์

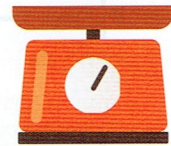
**กรณีอาหารนำเข้า** ต้องเพิ่มชื่อและที่อยู่ของผู้นำเข้า

**กรณีอาหารที่ผลิตในต่างประเทศแต่บรรจุในประเทศอินเดีย** ต้องเพิ่มชื่อและที่อยู่ของผู้นำเข้า แหล่งกำเนิดสินค้า (country of origin)



## 7. ปริมาณสุทธิ

- (1) ต้องแสดงปริมาณสุทธิโดยน้ำหนัก/ปริมาตร/จำนวน
- (2) อาหารเหลว (liquid medium) ต้องแสดงน้ำหนักของเนื้ออาหารด้วย
- (3) กรณีที่บรรจุภัณฑ์บรรจุขนม (confectionery) ขนาดเล็กจำนวนมาก และขนมแต่ละอันมีหีบห่อแยกออกจากกัน น้ำหนักสุทธิอาจรวมถึงน้ำหนักของหีบห่อได้ ถ้า
  - น้ำหนักทั้งหมดของหีบห่อรวมกันไม่เกิน 8% **กรณี** กระดาษที่ห่อหุ้มเป็นกระดาษไข/กระดาษแว็กซ์อื่น ๆ/ อะลูมิเนียมฟอยล์
  - น้ำหนักสุทธิรวมของขนมทั้งหมดที่บรรจุในหีบห่อลบลด้วยน้ำหนักของหีบห่อนั้นไม่เกิน 6% **กรณี** กระดาษที่ห่อหุ้มเป็นกระดาษอื่น



## 8. การระบุ Lot/Code/Batch



ต้องระบุหมายเลข Lot/Code/Batch เพื่อประโยชน์ในการตรวจสอบผู้ผลิตและผู้จำหน่ายสินค้า **ยกเว้น** ขนมปังและนม รวมถึงนมสเตอริไลซ์

## ๑. วันที่ผลิตหรือบรรจุ

- (1) หาก “Best Before Date” ของผลิตภัณฑ์มีระยะเวลาเกิน 3 เดือน ให้ระบุ เดือน ปี ที่ผลิต บรรจุ หรือก่อนการบรรจุ
- (2) หากสินค้ามีอายุการเก็บรักษา (shelf life) น้อยกว่า 3 เดือน ให้ระบุ วัน เดือน ปี ที่ผลิต บรรจุ หรือก่อนการบรรจุ

## 10. Best Before และ Use By Date

ระบุโดยใช้ตัวพิมพ์ใหญ่

- (1) สินค้าทั่วไป เช่น

“BEST BEFORE ..... MONTHS AND YEAR”

“BEST BEFORE ..... MONTHS FROM PACKAGING”

- (2) นมสเตอริไลซ์ นมยูเอชที นมถั่วเหลือง นมปรุงแต่ง หรือขนมปัง ขนม dhokla ขนม bhel puri พิซซา โดนัท khoa ปานีร์ (paneer) หรือผลไม้ ผัก เนื้อสัตว์ ปลา ที่ไม่บรรจุกระป๋อง เช่น

“BEST BEFORE .....DATE/MONTH/YEAR”

“BEST BEFORE ..... DAYS FROM MANUFACTURE”

หมายเหตุ การแสดง เดือน ปี ให้ใช้ตัวเลข โดยปีอาจระบุด้วยตัวเลข 2 ตำแหน่ง

- (3) Aspartame นมผงและอาหารสำหรับทารก ต้องระบุ

Use by date/recommended last consumption date/expiry date

ทั้งนี้ Aspartame ข้อมูลที่ระบุจะต้องไม่เกินสามปีนับแต่วันที่บรรจุ

\* โวน์ สุรา เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่มีปริมาณแอลกอฮอล์ตั้งแต่ 10 % ขึ้นไป ไม่ต้องแสดงข้อมูล best before date

\* น้ำที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ละลายอยู่ภายใต้ความดัน (carbonated water) ซึ่งบรรจุในขวดที่นำกลับมาใช้ใหม่ได้ ต้องแสดงข้อมูลน้ำหนัก/ปริมาณสุทธิ ข้อมูลโภชนาการ ชื่อ ที่อยู่ผู้ผลิต วันที่ผลิต หรือควรบริโภคก่อน “best before”

## 11. แด่งกำเนิดสินค้า (country of origin)

- (i) อาหารนำเข้าจะต้องระบุแหล่งกำเนิดสินค้า (Country of origin)
- (ii) เมื่ออาหารผ่านการแปรรูปในประเทศที่สองซึ่งทำให้ลักษณะตามธรรมชาติ ผลิตภัณฑ์เปลี่ยนแปลงไป ประเทศนั้นจะเป็น Country of origin



\*\*\*

## 12. คำแนะนำในการใช้ (Instructions for use)

อาจระบุคำแนะนำในการใช้ เพื่อให้การใช้งานถูกต้องตามวัตถุประสงค์

## ข้อมูลพื้นฐาน (Principal display panel)

- พื้นที่ของข้อมูลพื้นฐาน ต้องไม่ต่ำกว่า
  - (1) 40 % ของความกว้างและความสูงของบรรจุภัณฑ์ หากบรรจุภัณฑ์เป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า
  - (2) 20 % ของความสูงและเส้นรอบวงเฉลี่ยของบรรจุภัณฑ์ หากบรรจุภัณฑ์เป็นทรงกระบอก/ทรงกระบอกเกือบกลม/ทรงกระบอกเกือบรูปไข่ หรือรูปไข่
  - (3) 20 % ของพื้นที่ผิวทั้งหมด หากบรรจุภัณฑ์ที่มีลักษณะนอกเหนือจากข้อ (1) หรือ (2)
- ➔ ผลากที่ติดเพื่อความปลอดภัยของหีบห่อ ขนาดของผลากต้องไม่น้อยกว่า 10 % ของพื้นที่ผิวทั้งหมด
- ➔ หากบรรจุภัณฑ์มีปริมาตร 5 ลบ.ซม. หรือน้อยกว่า ข้อมูลพื้นฐานอาจทำเป็นแผ่นหรือเทปติดกับบรรจุภัณฑ์หรือหีบห่อ
- ความสูงของตัวอักษรที่ใช้แสดงข้อมูลบนฉลากอาหารต้องไม่น้อยกว่า 1 มม. หากมีการเข้าชั้นรูปสลักลายนูน หรือฉลุด้วยแก้ว/พลาสติก ความสูงไม่น้อยกว่า 2 มม.
- ความกว้างของตัวอักษรหรือตัวเลขต้องไม่น้อยกว่าหนึ่งในสามของความสูง ยกเว้น “1” และตัวอักษร i, l & !:

### การติดฉลากสินค้าออร์แกนิก

1. สินค้าออร์แกนิกจะต้องแสดงเครื่องหมายรับรองหรือเครื่องหมายประกันคุณภาพอย่างใดอย่างหนึ่งจากระบบหรือมาตรฐานที่ได้รับการรับรองนอกเหนือจากโลโก้ของหน่วยงานด้านความปลอดภัยอาหารและมาตรฐานของอินเดีย ซึ่งได้แก่
  - (i) National Programme for Organic Production (NPOP)
  - (ii) Participatory Guarantee System for India (PGS-India)
  - (iii) ระบบหรือมาตรฐานอื่นที่ประกาศจากหน่วยงานด้านอาหาร



2. ผู้ขายสินค้าออร์แกนิกโดยเฉพาะ (exclusive) หรือแบบขายปลีก จะต้องแสดงรูปแบบของอาหารให้แตกต่างจากอาหารที่ไม่ใช่สินค้าออร์แกนิก



สแกน  
QR CODE  
อ่านเพิ่มเติม

# กฎระเบียบการติดฉลาก อาหารของประเทศญี่ปุ่น

ญี่ปุ่น ประกาศปรับปรุงการติดฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร ซึ่งในปัจจุบันได้ใช้ระบบการติดฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร Food Labeling System โดยมีกฎหมายและระเบียบที่เกี่ยวข้อง 3 ฉบับ คือ (1.) Food Sanitation Act (2.) Japanese Agricultural Food Standards Law และ (3.) Health Promotion Act ซึ่งหลักการแสดงฉลากจะต้องแสดงชื่อผลิตภัณฑ์ รายละเอียดส่วนประกอบ น้ำหนัก วันหมดอายุ ชื่อตัวแทนจำหน่าย วิธีการเก็บรักษา และข้อมูลโภชนาการที่เป็นส่วนประกอบหลัก โดยผลิตภัณฑ์อาหารแบ่งออกเป็น 2 ประเภท ซึ่งแต่ละประเภทจะแสดงรายละเอียดที่แตกต่างกัน ดังนี้

## อาหารสด (Perishable Food)

ซึ่งสามารถเน่าเสียได้ง่าย จะต้องแสดงชื่อผลิตภัณฑ์ แหล่งที่ผลิต บนฉลาก



## อาหารแปรรูป (Processed Foods)

จะต้องแสดงชื่อผลิตภัณฑ์ รายละเอียดของส่วนประกอบ น้ำหนัก วันหมดอายุ วิธีการเก็บรักษา ชื่อที่อยู่ของผู้ผลิต ข้อมูลสารก่อภูมิแพ้ ประเทศกำเนิด (หากเป็นสินค้านำเข้า) ประเทศต้นกำเนิดของวัตถุดิบ และวัตถุดิบที่เป็น GMO บนฉลาก



โดยการระบุรายละเอียดบนฉลาก เช่น วัตถุเจือปนอาหาร วัตถุติด GMO หรือสารก่อภูมิแพ้ นั้น มีกฎระเบียบที่กำหนดเกี่ยวกับการติดฉลาก ดังนี้

## การติดฉลากอาหารที่ใช้สารเติมแต่ง/วัตถุเจือปนอาหาร :

วัตถุเจือปนอาหารทุกชนิดที่เติมลงในอาหารจะต้องถูกระบุชื่อสารบนฉลาก โดยยกเว้นสำหรับสารแต่งกลิ่น ดังนี้

**1** สารแต่งกลิ่นรส/วัตถุเจือปนอาหารที่มีหน้าที่ชัดเจน ซึ่งสารต่างชนิดที่มีหน้าที่เหมือนกัน สามารถระบุกลุ่มคำ (collective term) ที่แสดงหน้าที่ของสารแทนการระบุชื่อสารนั้นๆ เช่น เครื่องปรุงรส เอนไซม์ หรือสารที่ให้กลิ่นรส

**2** สารเติมแต่ง/วัตถุเจือปนอาหารที่มีวัตถุประสงค์ใช้ร่วมกัน หากสารคนละตัวหรือคนละชนิดแต่มีหน้าที่เหมือนกัน สามารถระบุเป็นกลุ่มของสารแทนการระบุชื่อ เช่น สีผสมอาหาร สารให้ความหวาน

**3** สารเติมแต่ง/วัตถุเจือปนอาหารที่ได้รับการยกเว้น ไม่ต้องระบุลงบนฉลากเมื่อสารดังกล่าว ถูกนำไปใช้หมดในกระบวนการผลิตหรือตกค้างในอาหารไม่เกินปริมาณที่กฎระเบียบกำหนด ซึ่งจะต้องผ่านการตรวจสอบค่าสารตกค้างตามกฎหมาย

## การติดฉลากสารก่อภูมิแพ้ (Allergen labeling) :

ซึ่งสารก่อภูมิแพ้บนฉลากมี 2 ประเภท คือ

1. สารแต่งกลิ่นรส/วัตถุเจือปนอาหารที่มีหน้าที่ชัดเจน ซึ่งสารต่างชนิดที่มีหน้าที่เหมือนกัน สามารถระบุกลุ่มคำ (collective term) ที่แสดงหน้าที่ของสารแทนการระบุชื่อสารนั้นๆ เช่น เครื่องปรุงรส เอนไซม์ หรือสารที่ให้กลิ่นรส



ไข่ นม ข้าวสาลี เมล็ดบัควีท (Buckwheat) ถั่วลิสง ปู และกุ้ง

หอยเป๋าฮื้อ (Abalone) ปลาแมคเคอเรล (Mackerel) ปลาหมึก ปลาแซลมอน ไข่ปลาแซลมอน เม็ดมะม่วงหิมพานต์ วอลนัต เห็ดมีทซ์ตาเกะ งา ถั่วเหลือง มันแกว แอปเปิ้ล กล้วย กีวี ส้ม พืช วุ้น เนื้อวัว เนื้อไก่ และเนื้อหมู

โดยจะต้องระบุสารก่อภูมิแพ้ทั้งหมดบนฉลาก เช่น ไข่แดง ผง ถ้ากรณีที่ผลิตภัณฑ์มีส่วนประกอบที่มีสารก่อภูมิแพ้ชนิดเดียวกัน ในหลายส่วนประกอบให้ระบุในทุกส่วนประกอบ เช่น ไข่ มายองเนส ทั้งนี้ ไม่อนุญาตให้ใช้คำว่า “May contain”

## การติดฉลากระบุสินค้าเกษตร GMO แบ่งออกเป็น 3 ประเภท คือ

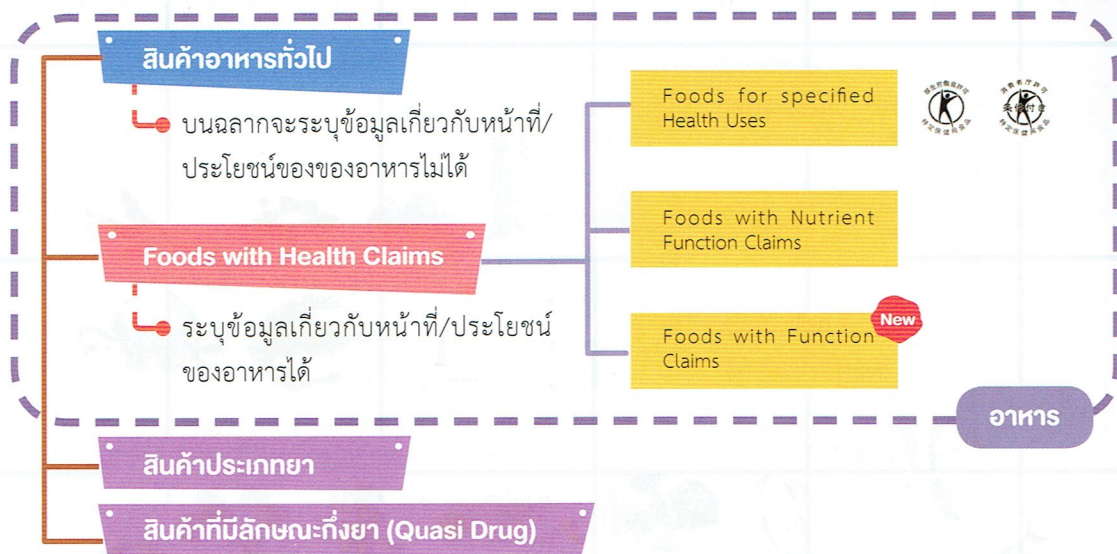
การติดฉลากระบุสินค้าเกษตร GMO แบ่งออกเป็น 3 ประเภท คือ

1. ฉลาก Non-GMO เป็นการติดฉลากโดยสมัครใจ หากต้องการระบุฉลากนี้จะต้องมีใบรับรอง IP Handling
2. สินค้าเกษตร GMO ต้องติดฉลาก GMO ซึ่งสินค้า GMO ที่ญี่ปุ่นให้การรับรองมีทั้งหมด 8 ชนิด ได้แก่ ถั่วเหลือง ข้าวโพด มันฝรั่ง อัลฟัลฟา ชูการ์บีท (sugar beet) เรพซีด (rape seed) เมล็ดฝ้าย และมะละกอ
3. สินค้าเกษตรที่ไม่สามารถคัดแยกองค์ประกอบ GMO ต้องติดฉลาก GMO



## การติดฉลากสินค้าอาหารเพื่อสุขภาพ (Food with health claims : FHC) :

มีการกำหนดสินค้าอาหารออกเป็น 3 ประเภทที่อยู่ในขอบข่าย ได้แก่



### Food for specific health uses (FOSHU) :

เป็นสินค้าที่ได้รับการยอมรับ และมีหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ยืนยันว่าเป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ เช่น การระบุสรรพคุณ “ช่วยเผาผลาญไขมัน” หรือ “ช่วยยับยั้งการดูดซึมคอเลสเตอรอล” ซึ่งจะต้องขอและผ่านการอนุญาตจากหน่วยงาน Consumer Affairs Agency (CAA) ที่มีขั้นตอนการพิจารณาอย่างเข้มงวด

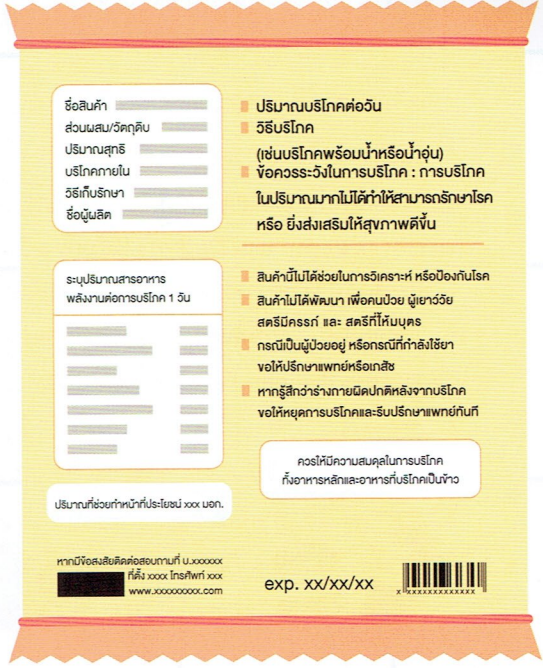
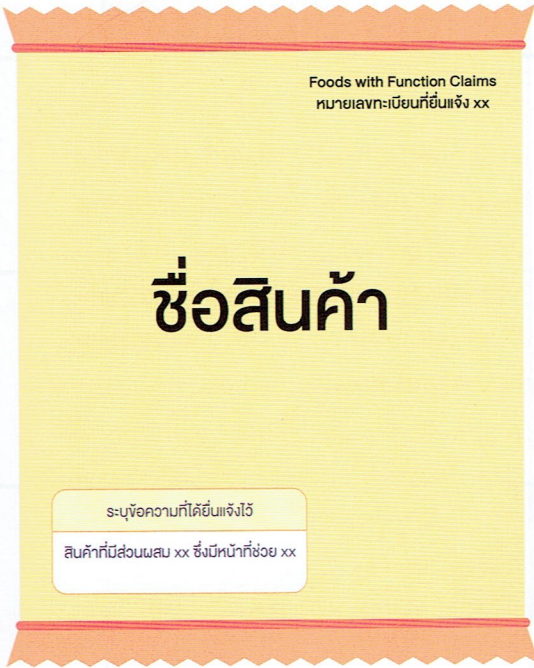
### Food with Nutrient Function Claims :

อาหารที่ประกอบด้วยสารอาหารเสริมที่ส่งผลดีต่อร่างกาย ซึ่งต้องเป็นสินค้าที่มีส่วนผสมตามจำนวนที่กำหนดของสารอาหารอย่างใดอย่างหนึ่ง 17 ชนิด ที่ถูกกำหนดโดยหน่วยงาน CAA เช่น วิตามิน (Niacin, Pantothenic acid, Biotin, Vitamin A, Vitamin B, Vitamin B2, Vitamin B6, Vitamin B12, Vitamin C, Vitamin D, Vitamin E และ Folic Acid ) และแร่ธาตุ 5 ชนิด (Zinc, Calcium, Iron, Copper และ Magnesium) ที่สามารถระบุสรรพคุณของสารอาหารเหล่านั้นบนฉลากได้ อาทิ การระบุว่า “แคลเซียมเป็นสารที่จำเป็นต่อการสร้างกระดูกและฟัน”

### Food with Function Claims :

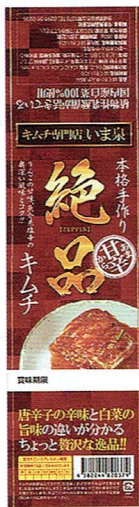
เป็นสินค้าอาหารที่ช่วยดำรงหรือเสริมสร้างสุขภาพ แต่ไม่ใช่เพื่อรักษาโรค ซึ่งเป็นสินค้าอาหารทุกประเภท ทั้งแปรรูปและอาหารสด โดยผู้ประกอบการไม่จำเป็นต้องยื่นขออนุญาต แต่จะต้องยื่นเอกสารแจ้งต่อหน่วยงาน CAA ก่อนวางจำหน่าย 60 วัน และต้องมีบทวิจัยที่แสดงหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ยืนยันผลดีต่อสุขภาพตามที่อ้างไว้ ซึ่งผู้ผลิตจะต้องมีระบบในการรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับผลกระทบของสุขภาพ ข้อมูลที่แสดงหน้าที่และความปลอดภัยของสินค้าดังกล่าว รวมไปถึงผู้ผลิตจะมีอิสระในการระบุว่าเป็นส่วนใดของร่างกายที่จะได้รับประโยชน์จากอาหารเพื่อสุขภาพ

# “สิ่งที่จะระบุบนฉลากอาหาร Food with Function Claims”



ด้านหน้าบรรจุภัณฑ์

ด้านหลังบรรจุภัณฑ์



ตัวอย่างฉลาก

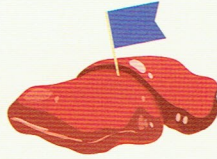
# ร่างมาตรฐานฉลากสินค้า Bioengineered ของสหรัฐอเมริกา

หน่วยงานบริการการตลาดสินค้าเกษตร (Agricultural Marketing Service: AMS) สังกัดกระทรวงเกษตรแห่งสหรัฐอเมริกา (United States Department of Agriculture: USDA) ได้ประกาศร่างมาตรฐานการแสดงผลฉลากสินค้า Bioengineered ในรัฐกิจจานุเบกษา ฉบับที่ 83 ลำดับที่ 87

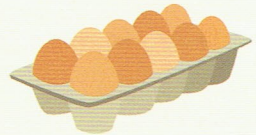
เมื่อวันที่ 4 พฤษภาคม 2561 เพื่อเป็นแนวทางปฏิบัติของภาคอุตสาหกรรมสำหรับให้ข้อมูลสินค้าอาหารที่อยู่ในขอบข่ายสินค้า Bioengineered ต่อผู้บริโภค โดยร่างมาตรฐานนี้จำกัดขอบเขตเฉพาะอาหารมนุษย์ (Human Food) ภายใต้กฎหมาย 3 ฉบับ ประกอบด้วย



กฎหมายว่าด้วยอาหาร ยา และเครื่องสำอาง (Federal Food, Drug and Cosmetic Act: FFDCA)



กฎหมายว่าด้วยการตรวจสอบผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ (Federal Meat Inspection Act)



กฎหมายว่าด้วยการตรวจสอบผลิตภัณฑ์จากไข่ (Egg Products Inspection Act) เท่านั้น

## ขอบเขตการบังคับใช้

พืชที่มีพันธุูปถูกเป็น Bioengineered ในระดับสูงมาก

คาโหลลา (๑๐๐%)

ข้าวโพดไร่ (๑๒%)

พื้ง (๑๓%)



ซูการ์บีท (๑๐๐%)

ถั่วเหลือง (๑๔%)

พืชที่มีพันธุูปถูกเป็น Bioengineered

สควอช

มะละกอ

แอปเปิ้ล

พันธุ์ปลูกที่เนื้อสีดำ



ข้าวโพดหวาน

มันฝรั่ง

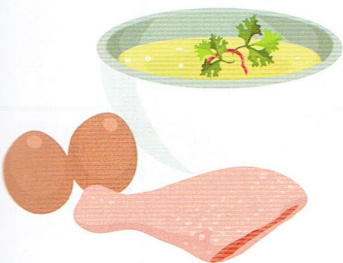
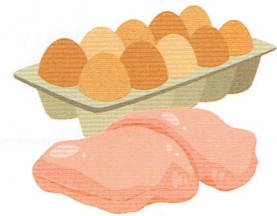
ปัจจุบันการใช้เทคนิคทางพันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพนั้นถือเป็นโจทย์วิจัยที่ได้รับความสนใจและขยายความครอบคลุมไปยังสิ่งมีชีวิตหลากหลายชนิด โดยเฉพาะในการปรับปรุงพันธุ์พืชอาหารและจุลินทรีย์ให้มีคุณลักษณะพิเศษ เช่น การให้ผลผลิตที่สูงกว่าพันธุ์พื้นเมือง ความต้านทานต่อสิ่งแวดล้อมที่รุนแรง เช่น ความแห้งแล้ง หรือดินเค็ม ตลอดจนสามารถรองรับการผลิตในสภาวะพิเศษ อาทิ จุลินทรีย์ผลิตกรดน้ำส้มที่ทนกรด หรือพืชพันธุ์ต้านทานโรคและแมลงศัตรู ซึ่งเป็นการพัฒนาที่มุ่งผลประโยชน์ต่ออุตสาหกรรมการผลิตและความมั่นคงทางอาหาร

สิ่งมีชีวิตเหล่านี้ ส่วนใหญ่อยู่ภายใต้กำหนดนิยามของสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม (Genetically Modified: GM) ที่มีกฎหมายกำกับควบคุมการผลิต ติตฉลาก หรือจำหน่ายแตกต่างกันในแต่ละประเทศ แต่สำหรับสหรัฐอเมริกา ซึ่งเป็นประเทศที่มีความหลากหลายของ GM นั้น ได้กำหนดนิยามของ “Bioengineered Food” ว่าหมายถึง อาหารที่มีชิ้นส่วนพันธุกรรมที่ผ่านการดัดแปรด้วยกระบวนการรีคอมบิแนนต์ดีเอ็นเอในอกร่างกายสิ่งมีชีวิตหรือในหลอดทดลอง (*in vitro*) หรือ อาหารที่ผ่านกระบวนการเปลี่ยนแปลง (ลำดับพันธุกรรม) โดยนอกเหนือจากการใช้กระบวนการปรับปรุงพันธุ์หรือเกิดขึ้นได้ตามธรรมชาติ โดย ณ วันที่ 3 กรกฎาคม 2561 USDA-AMS ยังคงไม่ได้กำหนดนิยามคำว่า Bioengineering อย่างชัดเจน ซึ่งส่งผลกระทบต่อการศึกษาผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกรรมวิธีจนมีความบริสุทธิ์ขั้นสูง (Highly Refined) เช่น น้ำตาลซูโครสจากอ้อย น้ำเชื่อมจากข้าวโพด น้ำมันจากถั่วเหลือง ที่จะรวมเป็นผลิตภัณฑ์ Bioengineered Food หรือไม่

ในส่วนของสินค้าพืช USDA-AMS ได้แบ่งกลุ่มสินค้าพืชที่มีสายพันธุ์ปลูกเป็น Bioengineered ในสัดส่วนที่สูง ตามตาราง และคาดว่ามาตรฐานสุดท้ายจะใช้เกณฑ์จัดกลุ่มพืชซึ่งมีพันธุ์ปลูกเป็น Bioengineered ไม่ต่ำกว่า 85% เป็นรายการที่ควบคุมโดย AMS ในขณะที่อีกกลุ่มจะถือเป็นพืชปลูกที่มีพันธุ์ Bioengineered ที่ต้องเก็บรักษาข้อมูลพันธุ์พืชเหล่านี้ไว้อ้างอิง

## สินค้าที่ยกเว้นการติดฉลาก Bioengineered

ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบหลายชนิด โดยมีเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก หรือไข่ ซึ่งควบคุมภายใต้ Meat Inspection Act หรือ Egg Inspection Act เป็นส่วนประกอบหลัก หากมีส่วนประกอบ Bioengineered ไม่จำเป็นต้องแสดงฉลาก Bioengineered



ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบจำนวนมาก เช่น ซุป ที่มีส่วนประกอบหลักเป็นน้ำ น้ำซุป น้ำสต็อก หรือลักษณะที่ใกล้เคียงกันนี้ และมีส่วนประกอบอื่นในกลุ่มเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก หรือไข่ ในสัดส่วนที่สูงกว่าส่วนประกอบที่เป็น Bioengineered ไม่จำเป็นต้องแสดงฉลาก Bioengineered

**ยกเว้น** กรณีผลิตภัณฑ์ที่มีสินค้าประมง ยกเว้นปลาอันดับ Siluriformes และเนื้อสัตว์ที่ไม่อยู่ภายใต้ Meat Inspection Act เช่น เนื้อกวาง เป็นส่วนประกอบหลัก หากมีส่วนประกอบ Bioengineered ต้องแสดงฉลาก



### การรองรับการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยี

USDA-AMS พิจารณาแล้วเห็นว่าเทคนิคทางพันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพมีการพัฒนาอย่างรวดเร็วและต่อเนื่อง ทำให้ในอนาคตอาจต้องปรับปรุงนิยาม Bioengineering เป็นระยะเพื่อให้สอดคล้องกับเทคนิคในการผลิตสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม

### ระดับสัดส่วนที่ต้องระบุเป็น Bioengineered

สัดส่วนต่ำสุดตามระเบียบของสหรัฐอเมริกาในปัจจุบันที่ถือเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบดัดแปรพันธุกรรม (Threshold) ขณะนี้ (3 กรกฎาคม 2561) ยังคงมีการพิจารณาระหว่าง 0.9%, 3%, 5% หรือ 10% ให้เป็นค่า Threshold ที่เหมาะสม

### ปศุสัตว์ที่เลี้ยงด้วยอาหาร Bioengineered

สินค้าและผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่ผ่านการเลี้ยงด้วยอาหารสัตว์ที่เป็น Bioengineered เช่น ข้าวโพด GM จะไม่นับรวมเป็นผลิตภัณฑ์ Bioengineered

### อาหารที่ผ่านมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ USDA N.O.P.

ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผ่านการรับรองเกษตรอินทรีย์ของ USDA สามารถระบุข้อความ non-GMO หรือคำกล่าวอ้างในลักษณะเดียวกัน และไม่ต้องเก็บรักษาข้อมูลไว้อ้างอิงว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวไม่เป็น Bioengineered

## ข้อกำหนดการเก็บรักษาข้อมูล (Recordkeeping)

USDA-AMS จะทำหน้าที่เป็นหน่วยงานจัดเก็บรายการต่อไปนี้

- ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบเป็นพืชที่มีพันธุวิศวกรรมเป็น Bioengineered ในระดับสูงมาก และ
- ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบเป็นพืชที่มีพันธุวิศวกรรมเป็น Bioengineered

ในขณะที่สถานประกอบการที่เกี่ยวข้องในแต่ละห่วงโซ่การผลิต ประกอบด้วยโรงงานผลิตและแปรรูป ผู้นำเข้า ร้านค้าปลีกหรือสถานประกอบการที่เป็นผู้ติดตามผลิตภัณฑ์สำหรับจำหน่ายปลีกถึงผู้บริโภคโดยตรง จะต้องเก็บรักษาข้อมูลการผลิตและข้อมูลทางการค้าที่เกี่ยวข้องอื่นๆ

### รูปแบบการแสดงผล bioengineered

- การแสดงผล Bioengineered จะต้องอ้างอิงตามรูปแบบฉลากผลิตภัณฑ์ตามระเบียบการแสดงผล
- ฉลากขององค์การอาหารและยาสหรัฐอเมริกา (21 CFR 101) และระเบียบของหน่วยงานตรวจสอบและความปลอดภัยอาหาร (9 CFR 317) โดยต้องแสดงบนฉลากผลิตภัณฑ์ให้ผู้บริโภคสามารถสังเกตเห็นได้ง่ายบนส่วนใดส่วนหนึ่งระหว่าง

- Principal Display Panel (PDP)
- Information Panel โดยอยู่ใกล้กับข้อความที่แสดงถึงชื่อผู้ผลิตหรือสถานประกอบการที่เกี่ยวข้อง
- บริเวณอื่นๆ ที่สามารถสังเกตเห็นได้ง่าย

- กรณีผลิตภัณฑ์มาจากสถานประกอบการต่างประเทศ ต้องอ้างอิงตามมาตรฐานของ USDA-AMS
- กรณีที่เป็นสินค้าพืชที่มีพันธุวิศวกรรมเป็น Bioengineered โดยเฉพาะในระดับสูงมาก ต้องระบุข้อความ “Bioengineered Food” แต่หากใช้ผลิตภัณฑ์เหล่านี้เป็นส่วนประกอบอาหาร ให้ระบุข้อความ “Contains a bioengineered food ingredient”
- สถานประกอบการสามารถแสดงข้อความที่อยู่เว็บไซต์ หรือสัญลักษณ์อิเล็กทรอนิกส์ เช่น QR Code ที่ผู้บริโภคสามารถใช้ประโยชน์ในการเข้าถึงข้อมูลการผลิตของผลิตภัณฑ์ Bioengineered เพิ่มเติมได้
- สัญลักษณ์ Bioengineered ที่คาดว่าจะถูกนำมาใช้ในมาตรฐานฉบับสุดท้าย มีหลายรูปแบบดังนี้



# กฎระเบียบการติดฉลากอาหารของ ประเทศ “มาเลเซีย”

มาเลเซียประกาศกฎระเบียบ “Food Regulations 1985” Part IV Labelling Requirements ซึ่งเป็นกฎระเบียบที่มีรายละเอียดด้านอาหาร และกฎระเบียบเกี่ยวกับการติดฉลากสินค้าอาหารภายในประเทศมาเลเซีย โดยอยู่ภายใต้หน่วยงาน Food Safety and Quality Division (FSQD) และ Ministry of Health (MOH) เป็นหน่วยงานหลักที่คอยกำกับดูแล ซึ่งได้ระบุข้อมูลที่จะต้องแสดงบนฉลาก ดังนี้

1

**การแสดงผลบนฉลาก :** ฉลากจะขนาดเล็กกว่า 4x7 เซนติเมตร ซึ่งขนาดตัวอักษรจะต้องมากกว่า 20 point และฉลากจะต้องติดอย่างหนาแน่นและชัดเจน บริเวณด้านบน หรือด้านข้างบรรจุภัณฑ์

2

**ภาษาที่อนุญาตใช้ :** หากอาหารถูกผลิต และบรรจุในมาเลเซีย จะต้องใช้ภาษามาเลเซียบนฉลาก แต่หากอาหารดังกล่าวเป็นอาหารที่นำเข้าจะต้องใช้ภาษามาเลเซียบนฉลาก พร้อมระบุ QR ภาษาอังกฤษกำกับรวมทั้งแปล

3

**ข้อมูลบังคับที่จะต้องมีบนฉลากอาหาร**

- name and business address of the importer, exporter, agent, producer or distributor, as the case may be, of the agricultural
- common name of the agricultural produce;
- grade standard of the agricultural produce;
- size of the agricultural produce;
- country of origin of the agricultural produce;
- weight of package of the agricultural produce; and
- the statement “Produce of Malaysia”, if appropriate, if the agricultural produce is for export

4

**การระบุวัน เดือน ปี :** ตัวอักษรมีลักษณะแบบพิมพ์ใหญ่ ตัวหนา และมีขนาด 6 point

- “Expiry date” วันหมดอายุ จะใช้คำว่า EXPIRY DATE หรือ EXP DATE, USE BY, CONSUME BY หรือ CONS BY ตามด้วย วัน เดือน ปี หรือ เดือน ปี
- “Date of minimum durability” ช่วงอายุการเก็บรักษา จะใช้คำว่า BEST BEFORE หรือ BEST ตามด้วย วัน เดือน ปี หรือ เดือน ปี

5

**การระบุรายชื่อของส่วนประกอบ :** ส่วนประกอบต่างๆจะถูกจัดเรียงลำดับตามน้ำหนัก ระบุชนิด Fat&oil ระบุหน้าที่ของ food additive และส่วนผสมของ food additive and derivative จากสัตว์ให้ระบุแหล่งที่มาของสัตว์ด้วย

6

**การระบุสารก่อภูมิแพ้ (Allergens) ของอาหาร ดังนี้**



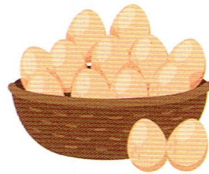
*Cereal containing gluten*  
including wheat, rye, barley  
and oat



*Nut and products*  
including peanut and soybean



*Fish and products*



*Egg and products*



*Milk and products*

7

**การระบุข้อมูลผู้รับผิดชอบ :**

- หากผลิตภัณฑ์ผลิต หรือบรรจุภัณฑ์ภายในมาเลเซีย ผู้ประกอบการจะต้องระบุ “ชื่อ ที่อยู่ ที่ผลิต/บรรจุ/เจ้าของสิทธิในการผลิตหรือบรรจุหรือตัวแทน”

Name and address of the manufacturer/packer/the owner of the rights of the manufacture or packing or the agent.

- หากผลิตภัณฑ์นำเข้ามายังมาเลเซีย ผู้ประกอบการจะต้องระบุ “ชื่อ ที่อยู่ ที่ผลิต/บรรจุ/เจ้าของสิทธิในการผลิตหรือบรรจุหรือตัวแทน” รวมทั้งต้องระบุชื่อและที่อยู่ของผู้ประกอบการนำเข้าสินค้าดังกล่าวในประเทศมาเลเซีย และระบุชื่อประเทศต้นทาง

Name and address of the manufacturer /packer /the owner of the rights of the manufacture or packing or the agent.

- Name and business address of the importer in Malaysia.
- Name of the country of origin of the food.



# 8

## การระบุฉลากโภชนาการ (Nutrition Labelling) :

- สารอาหารที่จะต้องระบุ  
บนฉลากโภชนาการ
- พลังงาน
  - โปรตีน
  - คาร์โบไฮเดรต
  - ไขมัน

Pakta Pemakanan / Nutrition Facts		
Saiz Hidangan / Serving Size : 10g		
	Jumlah Hadir Dalam / Amount Present	
	per 10g	per 100g
Tenaga / Energy	36Kcal (151kJ)	358Kcal (1,504kJ)
Lemak / Fats	0g	0g
Karbohidrat / Carbohydrate	8.5g	85.3g
Protein / Protein	0.4g	4.2g

ค่าพลังงานที่จะได้รับ แสดงเป็นกิโลแคลอรี ต่อ 100 กรัม หรือ ต่อ 100 มิลลิลิตร ของอาหารหรือ/บรรจุภัณฑ์ซึ่งหากบรรจุภัณฑ์ มีเพียงส่วนเดียวค่าพลังงานที่ควรแสดง บนฉลากนอกจากแสดงเป็นแคลอรีแล้ว

- ปริมาณน้ำตาลทั้งหมด (total sugars) บนฉลากจะต้องแสดง total sugars ทั้ง monosaccharide และ disaccharide ทั้งหมดที่มีอยู่ในอาหาร โดยเกิดขึ้นตามธรรมชาติ หรือถูกเพิ่มขึ้น ทั้งนี้ เครื่องดื่มพร้อมดื่ม หมายถึงรวมถึงเครื่องดื่มผักและผลไม้ น้ำผลไม้ นมพร้อมดื่ม และนมปรุงแต่ง แต่ไม่รวมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์
- ปริมาณของโปรตีน คาร์โบไฮเดรต และไขมัน ควรแสดงเป็น กรัม/100 กรัม /100 มิลลิลิตร ของอาหาร
- ปริมาณของวิตามินและแร่ธาตุต้องไม่น้อยกว่า 5% ของ NRV ต่อหนึ่งหน่วยบริโภค

# 9

## การแสดงผลสำหรับผลิตภัณฑ์ GMO ในกรณีที่อาหารเป็น GMO จะต้องแสดงคำว่า “genetically modified (name of the ingredient)” บนฉลาก

ในกรณีที่อาหารมีส่วนประกอบของวัตถุดิบที่เป็น GMO จะต้องแสดงคำว่า “produced from genetically modified (name of the ingredient)” บนฉลาก

# 10

## การติดฉลากฉายรังสี (Irradiated Food) : บรรจุภัณฑ์ของอาหาร ที่ผ่านการผ่านฉายรังสี จะถูกติดฉลากเครื่องหมาย Irradiated Food พร้อมระบุคำว่า

- “TREATED WITH IONIZING RADIATION”
- “TREATED WITH IRRADIATION”
- “TREATED BY IRRADIATION”
- “IRRADIATED”



สแกน  
QR CODE  
อ้างอิง