หลักการออกแบบฉลากอาหาร

สิ่งที่จำเป็นและบังคับ

คำชี้แจง ต้องเป็นภาษาไทย หากฉลากเป็นภาษาอังกฤษ ต้องมีภาษาไทยกำกับด้วย
(ยกเว้นข้อ 3 ชื่อสาร ส่วนผสม ไม่ต้องแปลเป็นภาษาไทย ให้เรียงลำดับตามใบจดแจ้งเท่านั้น)

หมายเหตุ
- หากมีกล่องหุ้มบรรจุภัณฑ์ต้องใส่ให้ครบ 10 ข้อ และบนตัวฉลากสินค้าอย่างน้อยต้องใส่ข้อ 1,2 และ 7
- หากไม่มีกล่องหุ้มบรรจุภัณฑ์ต้องระบุบนฉลากของตัวสินค้า ครบ 10 ข้อ

ทุกข้อให้อิงตามใบอนุญาตจดแจ้งเท่านั้น

1 ชื่อการค้า (ชื่อแบรนด์) ต้องตรงตามที่ได้รับอนุญาต
(มีขนาดใหญ่กว่าข้อความอื่น)

2 ชื่ออาหารเสริมและประเภท/ชนิดของอาหารเสริม ต้องตรงตามที่ได้รับอนุญาต

3 ชื่อส่วนประกอบที่ใช้เป็นส่วนผสม
(เรียงลำดับตามปริมาณของสารจากมากไปหาน้อย
แสดงเป็นจำนวนหน่วยปริมาณ เช่น คอลลาเจน 1,000 มก.
และต้องเป็นตัวอักษรพิมพ์ใหญ่ทั้งหมด)

ถ้ามีวัตถุเจือปนอาหารให้แสดงตามรูปแบบที่กฎหมายกำหนด

4 วิธี/ขนาดรับประทานต้องตรงตามที่ได้รับอนุญาต

5 คำเตือนและข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร
1) เด็กและสตรีมีครรภ์ ไม่ควรรับประทาน
2) หากเกิดอาการแพ้หรือผิดปกติใดให้หยุดรับประทานทันที และ ปรึกษาแพทย์
ข้อ1และ2 บังคับต้องใส่หลังฉลากอาหารเสริม
ข้อ 3 ส่วนประกอบบางชนิดต้องแสดงคำเตือนเพิ่มเติม อ่านต่อได้ในหน้า 3
3) เช็คสารสกัดที่ทางอย.กำหนดว่าต้องใส่การแสดงคำเตือนและข้อมูลผู้แพ้อาหารเฉพาะของสารนั้นๆ
เช่น น้ำมันปลา ต้องระบุในคำเตือนว่า “ควรระวังในผู้ที่เลือดแข็งตัวช้า หรือผู้ที่ใช้ยาต้านการแข็งตัวของเลือด หรือแอสไพริน”

6 ชื่อที่ตั้งของผู้ผลิตหรือสำนักใหญ่
บริษัท เดอะ เนเชอรัลลิสท์ จำกัด
80/12-13 ต.บางตลาด อ.ปากเกร็ด
จ.นนทบุรี 11120
โทร.061-641-1500

ชื่อ ข้อมูลติดต่อ ที่อยู่ของผู้จัดจำหน่าย
ไม่บังคับจะใส่หรือไม่ใส่ก็ได้

จัดจำหน่ายโดย : (ชื่อบริษัท, หจก. , ชื่อแบรนด์)
(ที่อยู่)
(เบอร์โทร)
(ช่องทางติดต่อ Facebook,Instagram,Tiktok)

7 ปริมาณผลิตภัณฑ์ที่บรรจุ และน้ำหนักสุทธิ
- ให้แสดงปริมาตรสุทธิ ที่เป็นของเหลว
- ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ ที่เป็นของแข็งหรืออื่นๆ
- ให้แสดงจำนวนบรรจุ (เม็ดหรือแคปซูล) ที่อยู่ในรูปเม็ดหรือแคปซูล

กรณีที่สินค้ามีจำนวนหลายชิ้นในหีบห่อ
ปริมาตรสุทธิ 210 มล. x 10 ชิ้น
Net Wt. 210 ml x 10 Pcs.

หน่วยไทย ท้ายของตัวย่อของหน่วยต้องมีจุดเสมอ ถ้ามีพยัญชนะ 2 ตัว จะไม่มีจุดระหว่างพยัญชนะ ระหว่างตัวเลขและตัวย่อของหน่วยภาษาอังกฤษ ต้องมีช่องว่างเสมอ จะเขียนติดกันเลยไม่ได้

Net Weight :	100 mL	100 ml	1 L	1 kg	100 g
น้ำหนักสุทธิ :	100 มล.	100 มล.	1 ล.	1 กก.	100 ก.

8 แสดงวันเดือนปีที่ผลิต และวันเดือนปีที่หมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน
หากฉลากมีสีเข้มควรสร้างกรอบตัดกับสีพื้นหลัง เพื่อให้เห็นครั้งที่ผลิตเดือน ปีที่ผลิตได้ชัดเจน

9 เลขสารบบอาหาร แสดงในกรอบ

10 ข้อความที่แสดงบนฉลาก
1. ไม่มีผลในการป้องกันหรือรักษาโรค
ด้วยตัวอักษรหนาทึบเห็นได้ชัดเจน
โดยแสดงอยู่ในกรอบ และสีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของกรอบ
2. ควรกินอาหารหลากหลายครบ 5 หมู่ ในสัดส่วนที่เหมาะสมเป็นประจำ
3. หากใส่วัตถุกันชื้นต้องระบุลงในฉลากว่า มีซองวัตถุกันชื้น และสีพื้นหลังกับตัวอักษรต้องตัดกัน
4. เช็คส่วนประกอบเพื่อใส่ข้อมูลผู้แพ้อาหาร

รายละเอียดเพิ่มเติมดูจากหน้า 6 หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร พ.ศ. 2564
- คำที่ไม่อนุญาตในการโฆษณาคุณภาพ คุณประโยชน์หรือสรรพคุณของอาหาร
- ข้อความที่ไม่อนุญาตในการโฆษณาอาหาร รวมถึงการใช้ภาพที่สื่อให้เข้าใจได้ในความหมายเดียวกัน
- ลักษณะการโฆษณาที่ไม่ต้องนำมาให้พิจารณาอนุญาต
- ลักษณะการโฆษณาที่เข้าลักษณะเป็นคุณประโยชน์คุณภาพหรือสรรพคุณของอาหารที่ต้องยื่นคำขออนุญาตโฆษณาอาหาร
- การแสดงข้อความ / คำเตือนในสื่อโฆษณา

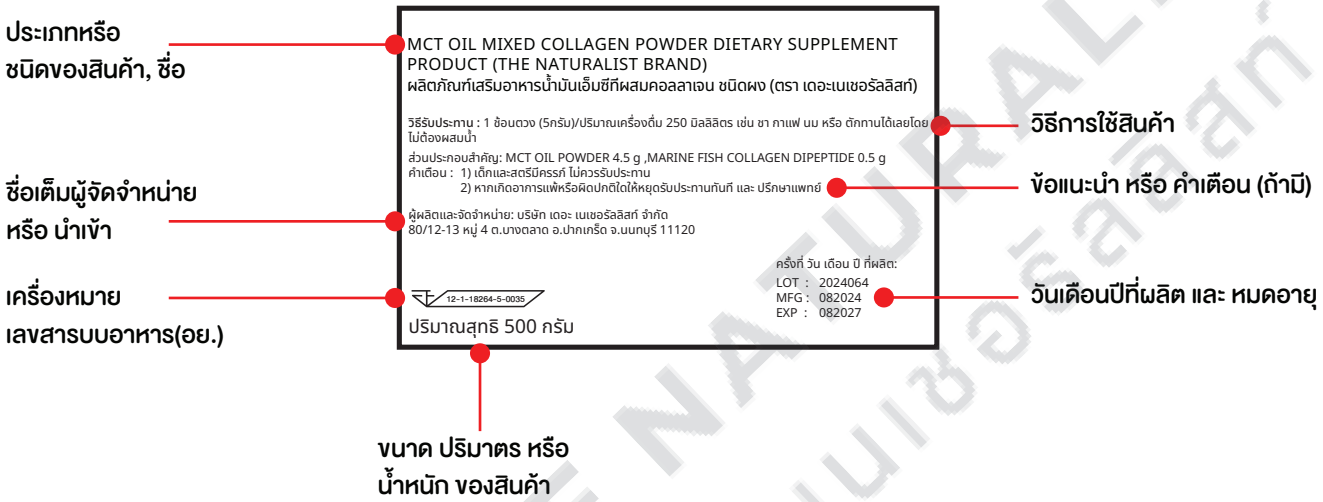
อื่นๆ ไม่บังคับเป็นข้อมูลทางการตลาด
- B1 ข้อความกล่าวอ้างทางสุขภาพของผลิตภัณฑ์ (Health Claim)
- B2 ข้อมูลโภชนาการ
- B3 บาร์โค้ด
- B4 การเคลม Trademark

หลักการออกแบบฉลากอาหาร

สิ่งที่จำเป็นและบังคับ

ฉลากสคบ.

ในกรณีที่ข้อมูลบนฉลากไม่ครบถ้วนตามที่กำหนด จำเป็นจะต้องมีฉลากสคบ.ติดไว้ที่บรรจุภัณฑ์โดย บนฉลากสคบ.จะต้องมีรายละเอียด ดังนี้



หลักการออกแบบฉลากอาหาร

สิ่งที่จำเป็นและบังคับ

อธิบายเพิ่มเติมจากข้อ 5 คำเตือนและข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร

ข้อมูลผู้แพ้อาหาร

หากมีส่วนประกอบดังนี้ ธัญพืชที่มีกลูเตน, สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง, ไข่, ปลา,ถั่วลิสง, ถั่วเหลือง, นม, ถั่วที่มีเปลือกแข็ง, ซัลไฟต์ (ที่มีปริมาณมากกว่าหรือเท่ากับ 10 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม), หอย หมึก ให้แสดงข้อมูลผู้แพ้อาหาร

ต้องแสดงข้อความว่า **“ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มี.....” หรือ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมี.....” กรณีมีการใช้/ปนเปื้อน**

การแสดงคำเตือน

สำหรับการแสดงคำเตือนบนฉลากนั้น อย. ยังคงกำหนดให้ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารทุกชนิดแสดงคำเตือนว่า เด็กและสตรีมีครรภ์ไม่ควรรับประทาน สำหรับคำเตือนเพิ่มเติมอื่นๆจะขึ้นอยู่กับชนิดของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เช่น ในน้ำมันอีฟนิงพริมโรส ต้องแสดงคำเตือนเพิ่มเติมว่า ห้ามใช้ในผู้ที่มีประวัติเป็นโรคลมชักและควรระวังในผู้ที่ได้รับยารักษาลมชักเป็นต้นการแสดงคำเตือนการบริโภคผลิตภัณฑ์เสริมอาหารบนฉลากให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การกล่าวอ้างทางสุขภาพ (Health claim) และคำเตือนการบริโภคอาหาร แต่เนื่องจากประกาศฯดังกล่าวอยู่ระหว่างดำเนินการยังไม่มีผลบังคับใช่ดังนั้น จึงให้ปฏิบัติตามแนวทางเดิม โดยมีรายละเอียดตามตารางการแสดงคำเตือนสำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่แนบท้ายประกาศฯว่าด้วยคำเตือนจะมีผลใช้บังคับ

ตารางการแสดงคำเตือน

ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ข้อความเตือน	หมายเหตุ
1. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารทุกชนิด	"เด็กและสตรีมีครรภ์ ไม่ควรรับประทาน"	ต้องแสดงข้อความคำเตือนตัวอักษรไม่เล็กกว่า 1.5 มม. ในกรอบสี่เหลี่ยม สีกรอบตัดกับสีพื้นฉลาก
2. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารบางชนิดต้องแสดงข้อความคำเตือนเพิ่มเติม ดังนี้		
2.1 กระดูกอ่อนปลาฉลาม	"ไม่เหมาะสำหรับผู้ป่วยโรคหัวใจและผู้ที่พักฟื้นจากการผ่าตัด"	ตัวอักษรต้องมีขนาดเห็นได้ชัดเจน
2.2 เกสรดอกไม้	"ผู้ที่แพ้ละอองเกสรดอกไม้ ไม่ควรรับประทาน"	ต้องแสดงด้วยตัวอักษรสีแดง ขนาดไม่เล็กกว่า 2 มม.
2.3 ไคโตซาน	- "เด็ก สตรีมีครรภ์ และสตรีที่ให้นมบุตร ไม่ควรรับประทาน" - "สำหรับผู้ที่ใช้ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารอื่นๆที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก ควรรับประทานก่อนหรือหลังผลิตภัณฑ์นี้อย่างน้อย 2 ชั่วโมง - "ควรระวังในผู้ที่แพ้อาหารทะเลและผู้ที่มีน้ำหนักตัวต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐาน"	-
2.4 น้ำมันปลา	- "ห้ามใช้ในผู้ที่แพ้ปลาทะเลหรือน้ำมันปลา" - "ควรระวังในผู้ที่เลือดแข็งตัวช้า หรือผู้ที่ใช้ยาต้านการแข็งตัวของเลือด หรือแอสไพริน	ให้แสดงข้อความเพิ่มเติมดังนี้ ผลิตภัณฑ์นี้ให้กรดไขมันกลุ่มโอเมก้า 3 ได้แก่ อีพีเอ และ ดีเอชเอ ใน 1 แคปซูลมีน้ำมันปลา …(ระบุ) …มก. ประกอบด้วยกรดไขมันไม่อิ่มตัวหลายตำแหน่ง กรดไอโคซาเพนทาอีโนอิก (อีพีเอ) ….. (ระบุ) …. มก. กรดโดโคเฮกซาอีโนอิก (ดีเอชเอ)….. (ระบุ) ..มก. กรดไขมันอิ่มตัว….. (ระบุ) ….. มก.

ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ข้อความเตือน	หมายเหตุ
2.5 น้ำมันอิฟนิงพริมโรส	- “ห้ามใช้ในผู้ที่มีประวัติเป็นโรคลมชัก” - “ควรระวังในผู้ที่ได้รับยารักษาโรคลมชัก”	ให้แสดงข้อความเพิ่มเติมดังนี้ ผลิตภัณฑ์นี้ให้กรดไขมันกลุ่มโอเมก้า 6 ได้แก่ กรดไลโนเลอิกและกรดแกมมา-ไลโนเลอิก ใน 1 แคปซูล มีน้ำมันอิฟนิงพริมโรส ..... (ระบุ) ..... มก. ประกอบด้วยกรดไลโนเลอิก.....(ระบุ) .....มก. กรดแกมมา-ไลโนเลนิก ..... (ระบุ) ..... มก.
2.6 ใยอาหาร	“เพื่อป้องกันภาวะอุดตันของลำไส้ที่อาจเกิดจากการบริโภคผลิตภัณฑ์ใยอาหารชนิดแห้ง ควรรับประทานพร้อมน้ำ 1-2 แก้ว”	ให้แสดงข้อความเพิ่มเติมดังนี้ ใน 1 (ระบุหน่วย) มีใยอาหารทั้งหมด ..... (ระบุ) .....มก. ประกอบด้วยใยอาหารที่ละลายน้ำได้ ..... (ระบุ) .....มก. ใยอาหารที่ไม่ละลายน้ำ ..... (ระบุ) .....มก.
2.7 รอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี	“ผู้ที่เป็นโรคหอบหืดหรือโรคภูมิแพ้ไม่ควรรับประทานเพราะอาจเกิดอาการแพ้อย่างรุนแรง”	-
2.8 เลซิติน	-	ให้แสดงข้อความดังนี้ เลซิตินเป็นไขมันชนิดฟอสโฟไลปิด ซึ่งมีฟอสฟาติดิลโคลีนเป็นส่วนประกอบหลัก ใน 1 แคปซูล มีเลซิติน ..... (ระบุ) ..... มก.ประกอบด้วยฟอสฟาติดิลโคลีน ..... (ระบุ) ..... มก.
2.9 สารสกัดจากใบแปะก๊วยและผลิตภัณฑ์ที่มีใบแป๊ะก๊วย	“อาจมีผลให้เลือดแข็งตัวช้า”	-
2.10 ขิงหรือสารสกัดจากขิง	“ผู้ที่เป็นโรคนิ่ว ไม่ควรรับประทาน”	-
2.11 ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่ใช้วัตถุให้ความ หวานแทนน้ำตาล		
- น้ำตาลแอลกอฮอล์	- ไม่ใช่อาหารสำหรับควบคุมน้ำหนัก	-
- อะซีซัลเฟม เค	- ไม่ใช่อาหารสำหรับควบคุมน้ำหนัก	-
- แอสปาแตม	- ผู้ที่มีสภาวะฟินิลคีโตนูเรีย ผลิตภัณฑ์นี้มีฟินิลอลานีน ไม่ใช่อาหารสำหรับควบคุมน้ำหนัก	-

หน้า ๑๔
เล่ม ๑๓๘ ตอนพิเศษ ๗๓ ง ราชกิจจานุเบกษา ๓๐ มีนาคม ๒๕๖๔

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๔

เพื่อให้การโฆษณาอาหารมีความทันสมัยสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน มีความชัดเจนและเป็นไปตามเจตนารมณ์ของกฎหมาย แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ซึ่งมาตรา ๔๐ ห้ามมิให้ผู้ใดโฆษณาคุณประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณของอาหาร อันเป็นเท็จหรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร และมาตรา ๔๑ ผู้ใดประสงค์จะโฆษณาคุณประโยชน์ คุณภาพหรือสรรพคุณของอาหารทางวิทยุกระจายเสียง วิทยุโทรทัศน์ ทางฉายภาพ ภาพยนตร์ หรือทางหนังสือพิมพ์ หรือสิ่งพิมพ์อื่น หรือด้วยวิธีการอื่นใดเพื่อประโยชน์ในทางการค้า ต้องนำเสียง ภาพ ภาพยนตร์ หรือข้อความที่จะโฆษณาดังกล่าวนั้นให้ผู้อนุญาตตรวจพิจารณาก่อน เมื่อได้รับอนุญาตแล้วจึงโฆษณาได้

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๔ มาตรา ๔๐ มาตรา ๔๑ และมาตรา ๔๒ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ จึงได้ออกประกาศไว้ ดังนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ลงวันที่ ๑๒ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๑

ข้อ ๒ ในประกาศฉบับนี้

“การโฆษณาอาหาร” หมายความถึง การกระทำด้วยวิธีการใด ๆ ให้ประชาชนเห็นหรือทราบข้อความเกี่ยวกับอาหาร ส่วนประกอบของอาหาร เพื่อประโยชน์ในทางการค้า

“ข้อความ” หมายความรวมถึง ข้อความ ข้อความเสียง เสียง ภาพ รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมายสัญลักษณ์ หรือการกระทำอื่นใดที่เข้าใจได้ในความหมาย

ข้อ ๓ การโฆษณาอาหารต้องไม่ใช้ข้อความในลักษณะที่ไม่เป็นธรรมต่อผู้บริโภค หรือข้อความที่อาจก่อให้เกิดผลเสียต่อสังคมเป็นส่วนรวม ดังต่อไปนี้

(๑) ข้อความที่ทำให้เข้าใจว่ามีวัตถุใดในอาหารหรือเป็นส่วนประกอบของอาหาร ซึ่งความจริงไม่มีหรือมีแต่ไม่เท่าที่ทำให้เข้าใจตามที่โฆษณา

(๒) ข้อความที่ก่อให้เกิดความเข้าใจผิดหรือไม่เข้าใจลักษณะหรือวิธีการบริโภคอาหาร

(๓) ข้อความที่อาจก่อให้เกิดความแตกแยกหรือเสื่อมเสียความสามัคคีในหมู่ประชาชน

(๔) ข้อความที่เป็นการสนับสนุนโดยตรงหรือโดยอ้อมให้มีการกระทำผิดกฎหมายหรือศีลธรรมหรือนำไปสู่ความเสื่อมเสียในประเพณีและวัฒนธรรมอันดีของชาติ

(๕) ข้อความที่อาจก่อให้เกิดพฤติกรรมลอกเลียนแบบที่จะนำมาซึ่งอันตรายหรือความรุนแรง

(๖) ข้อความที่เป็นการแนะนำ รับรองหรือยกย่องคุณประโยชน์ คุณภาพหรือสรรพคุณของอาหารโดยบุคลากรทางการแพทย์และสาธารณสุขหรือผู้ที่อ้างตนหรือแสดงตนหรือทำให้เข้าใจว่าเป็นบุคลากรทางการแพทย์และสาธารณสุข

(๗) ข้อความที่เป็นการเปรียบเทียบหรือทับถมผลิตภัณฑ์ของผู้อื่น

ข้อ ๔ การโฆษณาคุณประโยชน์ คุณภาพหรือสรรพคุณของอาหารต้องไม่มีลักษณะที่เป็นเท็จหรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร ซึ่งอาจเข้าข่ายตามมาตรา ๔๐ ดังนี้

(๑) ข้อความที่เป็นเท็จหรือเกินความจริง

(๒) ข้อความที่สื่อหรือแสดงให้เข้าใจว่าสามารถบำบัด บรรเทา รักษา หรือป้องกันโรค ความเจ็บป่วย หรืออาการของโรค

(๓) ข้อความที่สื่อหรือแสดงให้เข้าใจว่ามีผลต่อการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างของร่างกาย หน้าที่การทำงานของอวัยวะ หรือระบบการทำงานของร่างกาย

(๔) ข้อความที่สื่อหรือแสดงให้เข้าใจว่าบำรุงกาม บำรุงเพศ หรือเกี่ยวกับการมีเพศสัมพันธ์

(๕) ข้อความที่สื่อหรือแสดงให้เข้าใจว่าเพื่อบำรุงผิวพรรณหรือเพื่อความสวยงาม

(๖) ข้อความที่สื่อหรือแสดงให้เข้าใจว่ามีผลต่อการลดน้ำหนักหรือลดความอ้วน เว้นแต่กรณีอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๒๑ (พ.ศ. ๒๕๓๒) เรื่อง อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก ที่ได้รับอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๗) ข้อความที่สื่อหรือแสดงให้เข้าใจว่ามีผลต่อการกระชับสัดส่วน ดักจับไขมัน หรือข้อความอื่นใดในทำนองเดียวกัน

(๘) การโฆษณาที่มีการใช้หรืออ้างอิงรายงานทางวิชาการ สถิติ ที่ยังไม่ผ่านการประเมินการกล่าวอ้างทางสุขภาพจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ทั้งนี้ ตัวอย่างการโฆษณาในลักษณะข้างต้น แสดงไว้ตามบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๕ การโฆษณาในลักษณะดังต่อไปนี้ สามารถกระทำได้โดยไม่ต้องนำมาให้พิจารณาอนุญาตก่อน

(๑) การให้ข้อมูลทางวิชาการที่ไม่มีวัตถุประสงค์เพื่อประโยชน์ในทางการค้า และไม่มีความเชื่อมโยงทำให้เข้าใจว่าเป็นการโฆษณาคุณประโยชน์ คุณภาพหรือสรรพคุณของอาหารใด ๆ แต่ทั้งนี้การให้ข้อมูลทางวิชาการดังกล่าวต้องมีการให้ข้อมูลที่ครบถ้วน ถูกต้องตามหลักวิชาการ มีหลักฐานอ้างอิงที่เชื่อถือได้ เช่น แสดงทั้งข้อดี - ข้อเสีย ข้อควรระวัง เป็นต้น

(๒) การโฆษณาในลักษณะการเสนอภาพลักษณ์ของบริษัทหรือกิจการ (Corporate Image)

(๓) การโฆษณา เฉพาะที่เป็นลักษณะการโฆษณาที่เป็นการให้ข้อเท็จจริงเกี่ยวกับอาหารอาจใช้ข้อความตามที่ระบุไว้ในบัญชีแนบท้ายหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศนี้ ข้อความใดข้อความหนึ่งหรือหลายข้อความได้ตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่ระบุเท่านั้น

ทั้งนี้ การโฆษณาตามวรรคหนึ่ง หากมีข้อความอื่นที่เป็นการโฆษณาคุณประโยชน์ คุณภาพหรือสรรพคุณของอาหารร่วมอยู่ด้วย ต้องยื่นคำขออนุญาตโฆษณาอาหารพร้อมเอกสารประกอบการพิจารณาการกล่าวอ้างข้อความโฆษณาทั้งหมด เมื่อได้รับอนุญาตแล้วจึงจะโฆษณาได้

THE NATURALIST
เดอะ-เนเชอรัลลิสต์

ข้อ ๖ การโฆษณาคุณประโยชน์ คุณภาพหรือสรรพคุณของอาหารดังต่อไปนี้ ต้องยื่นคำขออนุญาตโฆษณาอาหารเพื่อให้พิจารณาก่อน เมื่อได้รับอนุญาตแล้วจึงจะโฆษณาได้

(๑) การโฆษณาคุณประโยชน์ คุณภาพหรือสรรพคุณของอาหารที่ปรากฏบนฉลากที่ได้รับอนุมัติจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

หากต้องการกล่าวอ้างคุณประโยชน์ คุณภาพหรือสรรพคุณอื่นใดนอกเหนือจากที่ได้รับอนุมัติต้องได้รับการประเมิน และต้องได้รับอนุมัติฉลากก่อน

(๒) การโฆษณากล่าวอ้างทางโภชนาการ หรือใช้คุณค่าของสารอาหารในการส่งเสริมการขายต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๒) พ.ศ. ๒๕๔๑ เรื่อง ฉลากโภชนาการ

(๓) การกล่าวอ้างทางสุขภาพ (Health Claim) ที่นอกเหนือจาก (๒) ที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาแล้ว

(๔) การโฆษณาตามข้อ ๕ ที่มีการแสดงคุณประโยชน์ คุณภาพหรือสรรพคุณของอาหาร ถือว่าเป็นการโฆษณาที่ต้องนำมาขออนุญาต

(๕) การโฆษณานอกเหนือจากข้อ ๕

ทั้งนี้ การโฆษณาตามวรรคหนึ่ง อาจใช้ข้อความโฆษณาในบัญชีแนบท้ายหมายเลข ๓ แนบท้ายประกาศนี้ ตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่ระบุไว้

ข้อ ๗ หลักเกณฑ์และเงื่อนไขการยื่นคำขออนุญาตโฆษณาอาหาร (ดูรายละเอียดในคู่มือสำหรับประชาชน : การขออนุญาตโฆษณาอาหาร)

(๑) ลักษณะของสื่อโฆษณาจำแนกออกเป็น ๓ แบบตามลักษณะการโฆษณา ได้แก่

(๑.๑) สื่อสิ่งพิมพ์หรือสื่ออื่นใดที่มีเฉพาะภาพไม่มีเสียง

(๑.๒) สื่อวิทยุกระจายเสียงหรือสื่ออื่นใดที่มีเฉพาะเสียง

(๑.๓) สื่อวิทยุโทรทัศน์ ภาพยนตร์ วีดิทัศน์ หรือสื่ออื่นใดที่มีทั้งภาพและเสียง

(๒) การยื่นคำขออนุญาตโฆษณาอาหาร ประกอบด้วย

(๒.๑) คำขออนุญาตโฆษณาอาหาร (แบบ ฆอ.๑)

(ก) ใน ๑ คำขอ จะต้องมีลักษณะของสื่อโฆษณาแบบใดแบบหนึ่งเท่านั้น และต้องสอดคล้องกับสื่อใด ๆ ที่ระบุไว้ในคำขออนุญาตด้วย

(ข) กรอกเลขสารบบอาหารและชื่ออาหารภาษาไทย รวมทั้งเครื่องหมายการค้าหรือชื่อตรา (ถ้ามี) ให้ถูกต้องตรงตามที่ได้รับอนุญาตไว้ อาจกรอกชื่ออาหารภาษาอังกฤษที่ได้รับอนุญาตไว้ กรณีอาหารที่ไม่มีเลขสารบบอาหาร ไม่ต้องกรอกเลขสารบบอาหาร

(ค) ตรวจสอบรายละเอียดต่าง ๆ ที่ระบุในคำขอให้ถูกต้องก่อนส่งคำขอ

(๒.๒) เอกสารแนบท้ายคำขออนุญาตโฆษณา (แบบ ฆอ.๓) ให้จัดทำเนื้อหาโฆษณาให้มีความสอดคล้องตามลักษณะสื่อโฆษณา ดังนี้

(ก) สื่อสิ่งพิมพ์หรือสื่ออื่นใดที่มีเฉพาะภาพไม่มีเสียง :

THE NATURALIST
เดอะ-เนเชอรัลลิสต์

- ให้ส่งเป็นภาพถ่ายจริงที่มีตัวอักษรประกอบการโฆษณาที่มีสี รูปแบบและขนาดที่อ่านได้ง่าย ชัดเจน หรือ

- ส่งเป็นภาพร่างที่คมชัดตามรูปแบบที่จะโฆษณา พร้อมทั้งแสดงข้อความบรรยายลักษณะของภาพให้ชัดเจน การใช้ตัวอักษรประกอบการโฆษณาให้ใช้ตัวอักษรที่มีสี รูปแบบและขนาดที่อ่านได้ง่าย ชัดเจน

(ข) สื่อวิทยุกระจายเสียงหรือสื่ออื่นใดที่มีเฉพาะเสียง แสดงในลักษณะ

- ข้อความบรรยายเสียงที่จะใช้พูดในโฆษณา พร้อมบรรยายเสียงประกอบหรือบรรยากาศในการโฆษณา หรือ

- ข้อความบทสนทนา (Dialog) โดยแสดงให้ชัดว่าใคร พูดอะไร พร้อมบรรยายเสียงประกอบหรือบรรยากาศในการโฆษณา

(ค) สื่อวิทยุโทรทัศน์ ภาพยนตร์ วีดิทัศน์ หรือสื่ออื่นใดที่มีทั้งภาพและเสียง

- ส่งเป็นภาพร่างหรือสตอรี่บอร์ด (Story board) แสดงรายละเอียดเนื้อหาการโฆษณาที่ชัดเจนพร้อมทั้งแสดงภาพ, ข้อความบรรยายลักษณะของภาพ, กราฟฟิค, เอฟเฟ็กซ์, เสียง, เพลงประกอบ และอื่น ๆ ให้ชัดเจน (เช่น ผู้แสดง ๑ ผู้แสดง ๒ อิริยาบถผู้แสดง สถานที่ เวลา บรรยากาศ เป็นต้น) การใช้ตัวอักษรประกอบการโฆษณาให้ใช้ตัวอักษรที่มีสี รูปแบบและขนาดที่อ่านได้ง่าย ชัดเจน

- จำนวนซีนในสตอรี่บอร์ด ให้มีความละเอียด เหมาะสมกับเนื้อหาที่โฆษณา สามารถทำให้เข้าใจในเนื้อหาและการดำเนินเรื่องที่จะโฆษณาได้

(๒.๓) เอกสารประกอบการขออนุญาตโฆษณาที่ถูกต้อง ครบถ้วน มีความสอดคล้องกับเนื้อหาการกล่าวอ้างโฆษณา

(๓) การโฆษณาที่ได้รับอนุญาต ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ผู้อนุญาตกำหนด ได้แก่

(ก) ให้จัดทำสื่อโฆษณาตรงตามที่ได้รับอนุญาตตามที่ปรากฏในเอกสารแนบท้ายคำขออนุญาตโฆษณา โดยให้ตัดข้อความที่มีการขีดฆ่าหรือเพิ่มเติมข้อความตามกำหนด

(ข) ข้อความที่โฆษณาต้องมีข้อความครบถ้วนตรงตามที่ได้รับอนุญาต ถ้าโฆษณาแตกต่างหรือไม่ครบถ้วนหรือมีบางส่วนขาดหายไปจากที่อนุญาต ถือว่าข้อความโฆษณาทั้งหมดไม่ได้รับอนุญาต

(ค) ให้แสดงข้อความเลขที่ใบอนุญาตโฆษณาในสื่อที่ได้รับอนุญาต

(ง) ระยะเวลาการอนุญาตโฆษณาให้ใช้ได้ไม่เกิน ๕ ปี นับจากวันที่อนุญาต

(จ) เงื่อนไขอื่น ๆ ตามที่กำหนดไว้ในเอกสารแนบท้ายคำขออนุญาตโฆษณา (ถ้ามี)

ข้อ ๘ หลักเกณฑ์และเงื่อนไขทั่วไปในการโฆษณาอาหาร

(๑) อาหารที่จะโฆษณาต้องมีรายละเอียดถูกต้องตามกฎหมาย ดังนี้

(ก) คุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเฉพาะเรื่องและประกาศที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ที่ยื่นขออนุญาต

THE NATURALIST
ไทย-ไทยอย่างลึก

(ข) รายละเอียดสูตรส่วนประกอบต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเฉพาะเรื่องและประกาศที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ที่ยื่นขออนุญาต

(ค) การใช้วัตถุเจือปนอาหารต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

(ง) ไม่มีการใช้วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร และ/หรืออาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง

(จ) ฉลากอาหารแสดงรายละเอียดถูกต้องตามกฎหมาย

(๒) ข้อปฏิบัติในการโฆษณาอาหาร

(๒.๑) แสดงชื่ออาหารในสื่อโฆษณา

(ก) การแสดงชื่ออาหารอาจไม่ต้องแสดงชื่อเต็มของอาหาร หากเนื้อหาโฆษณาได้กล่าวหรือแสดงให้เข้าใจแล้วว่าอาหารที่โฆษณานั้น เป็นอาหารชนิดหรือประเภทใดอย่างชัดเจนแล้ว

(ข) การแสดงชื่ออาหารเพียงบางส่วน หรือนำชื่ออาหารบางส่วนมาโฆษณาจะต้องไม่ทำให้เข้าใจผิดในคุณประโยชน์ คุณภาพ สรรพคุณหรือสาระสำคัญของอาหาร

(๒.๒) แสดงข้อความ/คำเตือนในสื่อโฆษณา

ให้แสดงข้อความ/คำเตือนตามบัญชีหมายเลข ๔ แนบท้ายประกาศนี้ และให้ปฏิบัติดังนี้

(ก) สื่อสิ่งพิมพ์หรือสื่ออื่นใดที่มีเฉพาะภาพไม่มีเสียง แสดงคำเตือนด้วยตัวอักษรที่มีสี รูปแบบและขนาดที่อ่านได้ง่ายชัดเจน โดยกำหนดขนาดความสูงของตัวอักษรไม่น้อยกว่า ๑ ส่วนใน ๒๕ ส่วนของขนาดความสูงของพื้นที่โฆษณา

(ข) สื่อวิทยุกระจายเสียงหรือสื่ออื่นใดที่มีเฉพาะเสียง แสดงคำเตือนในส่วนเสียงโฆษณาที่ฟังได้ชัดเจนทุกพยางค์

(ค) สื่อวิทยุโทรทัศน์ ภาพยนตร์ วีดิทัศน์ หรือสื่ออื่นใดที่มีทั้งภาพและเสียงอาจแสดงคำเตือนในส่วนเสียงโฆษณาที่ฟังได้ชัดเจนทุกพยางค์ หรือแสดงเป็นอักษรลอย (SUPER) เป็นเวลาไม่น้อยกว่า ๕ วินาที (หรือตามความเหมาะสมกับเวลาโฆษณา) ด้วยตัวอักษรที่มีสี รูปแบบและขนาดที่อ่านได้ง่ายชัดเจน โดยกำหนดขนาดความสูงของตัวอักษรไม่น้อยกว่า ๑ ส่วนใน ๒๕ ส่วนของขนาดความสูงของพื้นที่โฆษณา

ข้อ ๙ หลักเกณฑ์เฉพาะในการโฆษณาอาหาร

ในการโฆษณาอาหารนั้น นอกจากต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ทั่วไปในการโฆษณาแล้วยังต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์เฉพาะสำหรับอาหารแต่ละประเภทด้วย แล้วแต่กรณี

(๑) อาหารสำหรับทารก อาหารทารกสูตรต่อเนื่องที่ระบุอายุ ๖ - ๑๒ เดือน และอาหารเสริมสำหรับทารก

(๑.๑) ห้ามโฆษณา

THE NATURALIST เดอะ เนเชอร์ลลิสต์

(๑.๒) การให้ข้อมูลใด ๆ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์เงื่อนไขตามพระราชบัญญัติควบคุมการส่งเสริมการตลาดอาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก พ.ศ. ๒๕๖๐ โดยไม่ต้องยื่นต่อสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้พิจารณา

(๒) อาหารสำหรับเด็กเล็ก

(๒.๑) ห้ามผู้ใดโฆษณาอาหารสำหรับเด็กเล็กโดยใช้ข้อความเกี่ยวกับทารกหรือเด็กเล็กในสื่อโฆษณาที่มีลักษณะเชื่อมโยงหรือทำให้เข้าใจได้ว่าเป็นอาหารสำหรับทารกหรือเหมาะสมสำหรับใช้เลี้ยงทารก

(๒.๒) การให้ข้อมูลใด ๆ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์เงื่อนไขตามพระราชบัญญัติควบคุมการส่งเสริมการตลาดอาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก พ.ศ. ๒๕๖๐ โดยไม่ต้องยื่นต่อสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้พิจารณา

(๓) อาหารเสริมสำหรับเด็กเล็ก

หมายถึง อาหารเสริมสำหรับเด็กอายุ ๑๒ เดือนขึ้นไปจนถึง ๓ ปี

(๓.๑) ต้องไม่สื่อให้เข้าใจว่า ทารก (แรกเกิด ถึง ๑๒ เดือน) สามารถรับประทานได้

(๓.๒) ต้องไม่ทำให้เข้าใจว่า มีคุณค่าครบถ้วนเพียงพอต่อความต้องการของเด็กเล็ก

(๓.๓) ผู้แสดงแบบมีอายุ ๑๒ เดือนขึ้นไปจนถึง ๓ ปี ที่มีรูปร่างลักษณะและพัฒนาการที่สมวัย

(๔) นมโค นมปรุงแต่ง ผลิตภัณฑ์ของนม นมเปรี้ยว เครื่องดื่มนม และน้ำนมถั่วเหลือง

(๔.๑) ต้องไม่สื่อให้เข้าใจว่าเป็นผลิตภัณฑ์เฉพาะกลุ่ม

(๔.๒) ให้ใช้ข้อความ “ควรกินอาหารหลากหลายครบ ๕ หมู่ ในสัดส่วนที่เหมาะสมเป็นประจำ” หรือข้อความในทำนองเดียวกัน

(๔.๓) ผู้แสดงแบบต้องมีอายุเกิน ๓ ปี และการพูดต้องให้ออกเสียงอย่างชัดเจน

(๕) วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่

(๕.๑) ให้แสดงข้อความ “เด็กควรบริโภคแต่น้อย” ในกรณีที่เป็นวุ้นสำเร็จรูป

(๕.๒) ผู้แสดงแบบโฆษณาต้องมีอายุเกิน ๓ ปี

(๖) วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ที่มีส่วนผสมของกลูโคแมนแนน หรือแป้งจากหัวบุก

(๖.๑) มีข้อความที่แสดงว่า “เด็กไม่ควรกิน ระวังการสำลัก”

(๖.๒) ผู้แสดงแบบโฆษณาต้องมีอายุเกิน ๑๒ ปี

(๗) อาหารทางการแพทย์ (Medical Food)

(๗.๑) โฆษณาสรรพคุณของอาหารและกลุ่มผู้บริโภค เฉพาะที่ปรากฏบนฉลากที่ได้รับอนุมัติจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา แต่หากต้องการกล่าวอ้างสรรพคุณอื่นใดนอกจากที่ได้รับอนุมัติอาจต้องได้รับการประเมินและต้องได้รับอนุมัติฉลากก่อน

(๗.๒) ต้องแสดงข้อความ “อาหารทางการแพทย์” และ “ต้องใช้ภายใต้คำแนะนำของแพทย์”

(๘) อาหารกึ่งสำเร็จรูป

การแสดงภาพอาหารกึ่งสำเร็จรูปบางชนิด เช่น ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ บะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้นที่ปรุงแต่งรวมทั้งข้าวต้มและโจ๊กที่ปรุงแต่ง อาจแสดงได้ ดังนี้

(๘.๑) ภาพผลิตภัณฑ์จะต้องเป็นลักษณะที่แท้จริงของผลิตภัณฑ์นั้น ๆ

(๘.๒) ในกรณีที่ภาพผลิตภัณฑ์ที่ปรุงพร้อมรับประทานและมีการเติมเนื้อสัตว์ผักไข่หรืออื่น ๆ เพื่อเพิ่มคุณค่าทางอาหารต้องแสดงข้อความ “เพื่อคุณค่าทางโภชนาการควรเติม....” ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของอาหารที่เติมซึ่งต้องตรงตามภาพและเห็นได้ชัดเจน

(๙) เครื่องดื่มเกลือแร่ให้แสดงคุณประโยชน์เฉพาะที่เกี่ยวข้องกับการสูญเสียเหงื่อจากการออกกำลังกายเท่านั้น

(๑๐) ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

(๑๐.๑) ต้องแสดงข้อความหรือเสียงทางสื่อโฆษณาว่า

- “ไม่มีผลในการป้องกันหรือรักษาโรค”
- “อ่านคำเตือนในฉลากก่อนบริโภค” (กรณีมีส่วนประกอบที่ต้องแสดงคำเตือนอื่น ๆ)
- “เด็กและสตรีมีครรภ์ไม่ควรรับประทาน”
- “ควรกินอาหารหลากหลายครบ ๕ หมู่ ในสัดส่วนที่เหมาะสมเป็นประจำ”

หรือข้อความในทำนองเดียวกัน

(๑๐.๒) ผู้แสดงแบบต้องมีอายุ ๑๕ ปีขึ้นไปและไม่ใช่สตรีมีครรภ์

(๑๑) อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการและค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมันและโซเดียม แบบจีดีเอ (Guideline Daily Amounts; GDA) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๙๔) พ.ศ. ๒๕๖๑ ได้แก่

(๑๑.๑) อาหารขบเคี้ยว ได้แก่

(ก) มันฝรั่ง ทอด หรืออบกรอบ

(ข) ข้าวโพด คั่ว ทอด หรืออบกรอบ

(ค) ข้าวเกรียบ ทอด หรืออบกรอบ หรืออาหารขบเคี้ยวชนิดอบพอง

(ง) ถั่วหรือนัตหรือเมล็ดพืชอื่น ทอด หรืออบกรอบ หรืออบเกลือ หรือเคลือบปรุงรส

(จ) สาหร่าย ทอด หรืออบกรอบ หรือปรุงรส

(ฉ) เนื้อสัตว์ที่ทำเป็นเส้น แผ่น ทอด หรืออบกรอบ หรือปรุงรส

(ช) อาหารขบเคี้ยวตาม (ก) - (ฉ) ผสมกันมากกว่า ๑ ชนิด

(๑๑.๒) ช็อกโกแลต และขนมหวานรสช็อกโกแลต

(๑๑.๓) ผลิตภัณฑ์ขนมอบ ได้แก่

(ก) ขนมปังกรอบ หรือแครกเกอร์ หรือบิสกิต

(ข) เวเฟอร์สอดไส้

(ค) คุกกี้
(ง) เค้ก
(จ) พาย เพสตรี ทั้งชนิดที่มีและไม่มีไส้

ให้แสดงข้อความ “บริโภคแต่น้อยและออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ” ในการโฆษณา

(๑๒) การโฆษณาเครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีนทางสื่อต่าง ๆ ให้ดำเนินการได้ในลักษณะการเสนอภาพลักษณ์ของบริษัท หรือกิจการ (corporate image) เท่านั้น โดยต้องไม่โฆษณาในลักษณะเข้าข่ายเชิญชวนให้บริโภคหรืออวดอ้างสรรพคุณของเครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีน ตามมติคณะรัฐมนตรี วันที่ ๒๙ กรกฎาคม ๒๕๔๖

(๑๓) เครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์

การให้ข้อมูลใด ๆ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์เงื่อนไขตามพระราชบัญญัติควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ พ.ศ. ๒๕๕๑ โดยไม่ต้องยื่นต่อสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้พิจารณา

(๑๔) อาหารอื่นใดที่ได้รับอนุญาตโดยมีข้อจำกัดต่าง ๆ เป็นการเฉพาะ ให้ผู้อนุญาตกำหนดให้แสดงข้อความตามที่เห็นสมควรในการโฆษณาได้

ข้อ ๑๐ ผู้อนุญาตสงวนสิทธิ์ในการยกเลิกใบอนุญาตโฆษณาอาหารหากมีเหตุผลอันควรหรือมีความจำเป็น เช่น กรณีที่ใบอนุญาตผลิต ใบอนุญาตนำเข้า ใบขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ใบจดทะเบียน/แจ้งรายละเอียดอาหารถูกยกเลิก โดยให้อายุใบอนุญาตโฆษณาสิ้นสุดลงนับจากวันที่เอกสารดังกล่าวถูกยกเลิก เป็นต้น

ในกรณีที่มีการฝ่าฝืนข้อกำหนดเกี่ยวกับการโฆษณาอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ให้ผู้อนุญาตมีอำนาจออกคำสั่งระงับการโฆษณาอาหารนั้น

ข้อ ๑๑ ผู้ได้รับอนุญาตโฆษณาอาหารก่อนที่ประกาศนี้ใช้บังคับให้ใช้ได้ต่อไปจนกว่าใบอนุญาตจะสิ้นอายุ

ข้อ ๑๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๔
ไพศาล ดั่นคุ้ม
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

บัญชีหมายเลข ๑

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๔

---

๑. คำที่ไม่อนุญาตในการโฆษณาคุณภาพ คุณประโยชน์ หรือสรรพคุณของอาหาร เช่น

- ศักดิ์สิทธิ์ มหัศจรรย์ ปาฏิหาริย์ วิเศษ
- เลิศที่สุด ดีเลิศ ชนะเลิศ ชั้นเลิศ เลิศเลอ ล้ำเลิศ เลิศล้ำ
- ยอด ยอดเยี่ยม ยอดไปเลย เยี่ยมยอด เยี่ยมไปเลย สุดยอด
- ที่หนึ่ง หนึ่งเดียว ที่หนึ่งเลย
- ที่สุด ดีที่สุด ดีเด็ด สูงสุด
- เด็ดขาด หายห่วง หายขาด หมดกังวล
- สุดเหวี่ยง
- ไม่มีผลข้างเคียง ไร้ผลข้างเคียง
- อย. รับรอง ปลอดภัย
- เห็นผลเร็ว

๒. ข้อความที่ไม่อนุญาตในการโฆษณาอาหาร รวมถึงการใช้ภาพที่สื่อให้เข้าใจได้ในความหมายเดียวกัน

๒.๑ ข้อความที่สื่อแสดงสรรพคุณอันทำให้เข้าใจว่าสามารถบำบัด บรรเทา รักษา ป้องกัน โรคหรืออาการของโรคหรือความเจ็บป่วย เช่น

- ลดโคเลสเตอรอล ลดความดันโลหิต ลดไขมันในเส้นเลือด ลดระดับน้ำตาลในเลือด
- ป้องกันโรคหัวใจ โรคมะเร็ง เนื้องอก โรคเบาหวาน หลอดเลือดแข็งตัว ภูมิแพ้ หอบหืด
- บรรเทาอาการปวดหัว ไมเกรน อาการชา บวมและเส้นเลือดขอด
- แก้ปัญหาปวดประจำเดือน ประจำเดือนมาไม่ปกติ อาการตกขาว
- ยับยั้งการเจริญเติบโตของแบคทีเรีย
- ป้องกันหรือต่อต้านเชื้อโรค เช่น เชื้อไวรัสโคโรนา (COVID-19) ไข้หวัด แบคทีเรีย เป็นต้น
- รักษาโรคติดเชื้อ
- เพิ่มความจำ แก้อาการหลงลืม ความจำเสื่อม รักษาโรคอัลไซเมอร์
- รักษาอาการซึมเศร้า นอนไม่หลับ
- รักษาโรคไวรัสตับอักเสบ ไขมันพอกตับ
- รักษาโรคไตเสื่อม นิ่วในไต
- รักษาโรคเกาต์ รูมาตอยด์ เอสแอลอี
- บรรเทาอาการข้ออักเสบ ข้อเข่าเสื่อม ปวดเข่า ปวดกล้ามเนื้อ กล้ามเนื้ออักเสบ
- รักษาโรคต้อ วุ้นในตาเสื่อม กระจกตาเสื่อม จอประสาทตาเสื่อม ตาแห้ง เคืองตา แสบตา
- บรรเทาอาการหูอื้อ ฟื้นฟูการได้ยิน
- รักษาโรคริดสีดวงทวาร กรดไหลย้อน
- รักษาโรคปอดอักเสบ วัณโรค หลอดลมอักเสบ ไอเรื้อรัง
- รักษาโรคผิวหนังอักเสบ สะเก็ดเงิน

THE NATURALIST เดอะ เนเชอร์ลลิสท์

๒.๒ ข้อความที่สื่อแสดงให้เข้าใจว่ามีผลต่อการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างของร่างกาย หน้าที่อวัยวะ หรือระบบการทำงานของร่างกาย เช่น

- ปรับสมดุลให้ร่างกาย ฟื้นฟูร่างกายหรืออวัยวะ
- เพิ่มน้ำนม กระตุ้นน้ำนม
- เพิ่มการไหลเวียนของเลือด
- บำรุงสมอง บำรุงประสาท บำรุงตับ บำรุงไต บำรุงสายตา หรือบำรุงอวัยวะของร่างกาย
- เสริมสร้างหรือกระตุ้นระบบภูมิคุ้มกันร่างกาย เพิ่มภูมิคุ้มกัน เพิ่มภูมิต้านทาน
- Detox/ ล้างสารพิษ ล้างลำไส้
- ปรับสายตาสั้น-ยาว ให้เป็นปกติ
- ขับน้ำคาวปลา ช่วยให้มดลูกเข้าอู่ ลดอาการวัยทอง ร้อนวูบวาบ
- กรอบหน้าชัด เหนียงหาย หน้ายก หน้าเรียว หนังตาตกเป็นตาสองชั้น รอยขมวดคิ้วหาย ร่องแก้มตื้น จมูกเข้ารูป

๒.๓ ข้อความที่สื่อแสดงให้เข้าใจว่ามีสรรพคุณบำรุงกาม บำรุงเพศ หรือเกี่ยวกับการมีเพศสัมพันธ์ เช่น

- ช่วยบำรุงและเสริมสร้างสมรรถภาพทางเพศ เสริมสร้างศักยภาพทางเพศ
- เพิ่มสมรรถภาพท่านชาย/ หญิง เพิ่มความต้องการทางเพศชาย/ หญิง
- อาหารเสริมสำหรับชาย/ หญิง
- เพิ่มฮอร์โมนเพศ
- เพิ่มประสิทธิภาพน้ำอสุจิให้แข็งแรง
- เพิ่มขนาดอวัยวะเพศ ช่วยให้อวัยวะเพศแข็งตัวได้นาน
- ลดอาการหลั่งเร็ว
- เพิ่มขนาดหน้าอก อัพไซส์
- กระชับช่องคลอด
- ปลุกความเป็นชาย ปลุกเซ็กส์ อึด ถึก ทน ปลุกไวฟื้นง่าย
- กระตุ้นความเป็นหญิง
- คืนความเป็นหนุ่ม คืนความสาว

๒.๔ ข้อความที่สื่อแสดงให้เข้าใจว่ามีสรรพคุณเพื่อบำรุงผิวพรรณและความสวยงาม เช่น

- ลดริ้วรอยเหี่ยวย่น ลดสิว ฝ้า กระ จุดด่างดำ
- ผิวขาว กระจ่าง ใส นุ่ม เด้ง เปล่งปลั่ง ออร่า
- กระชับรูขุมขน/ ฟื้นฟูผิว
- ลดริ้วรอย/ ลดความมันบนใบหน้า
- ยกกระชับผิวหน้า
- ชะลอความแก่ ดูอ่อนกว่าวัย
- แก้ผมร่วง ผมหงอก
- ช่วยให้ผมและเล็บแข็งแรง
- กันแดด ท้าแดด
- ช่วยดับกลิ่นตัว กลิ่นปาก

THE NATURALIST เดอะ เนเชอรัลลิสต์

๒.๕ ข้อความที่สื่อแสดงให้เข้าใจว่ามีสรรพคุณในการลดน้ำหนัก ลดความอ้วนหรือข้อความอื่นใดในทำนองเดียวกัน เช่น

- ลดความอ้วน
- ช่วยให้ระบายท้อง
- สลายไขมันที่สะสมในร่างกาย ดักจับไขมัน ลดไขมันส่วนเกิน
- ลดน้ำหนัก
- Block/ Burn/ Build /Break/ Firm
- การใช้ภาพสายวัด/ เครื่องชั่งน้ำหนัก/ กางเกง Over Size
- ภาพ Before/ After
- Weight Loss
- เพรียว สลิม Slim Slen
- ไม่โยโย่
- กระชับสัดส่วน ลดต้นแขน ลดต้นขา ลดหน้าท้อง พุงหาย ช่วยให้แขนขาเรียว
- หุ่นดี หุ่นสวย หุ่นเป๊ะ
- ผอม ผอมเร่งด่วน ลดน้ำหนักถาวร
- ลดยาก/ ดื้อยา/ ลดความอยากอาหาร

THE NATURALIST
เดอะ เนเชอรัลลิสท์

บัญชีหมายเลข ๒

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๔

ลักษณะการโฆษณาที่ไม่ต้องนำมาให้พิจารณาอนุญาต

ลำดับ	ข้อความ/ลักษณะการโฆษณา	หลักฐานประกอบ	เงื่อนไข
๑	การจัดรายการส่งเสริมการขาย : เสี่ยงโชค ชิงรางวัล ลด แลก แจก แถม โปรโมชั่นต่างๆ เช่น ผลิตภัณฑ์...ปกติ ๑ กล่อง ราคา xx บาท ซื้อ ๒ กล่องในราคา xxx บาท เป็นต้น	-	แสดงข้อมูลรายละเอียดให้ตรงตามข้อเท็จจริงและเป็นไปตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. ๒๕๒๒
๒	ราคาสินค้า, ปริมาณสินค้า	-	-
๓	การเปรียบเทียบราคากับปริมาณสินค้า เช่น คุ้มค่า, ประหยัดกว่า,สุดคุ้ม, เพิ่มปริมาณแต่ไม่เพิ่มราคา, ฟรี...กรัม, ลดราคาจาก...เหลือ ... บาท เป็นต้น	เอกสารรับรองการลดราคา หรือการเปรียบเทียบราคากับปริมาณ ความคุ้มค่า ความประหยัด	ไม่ให้เปรียบเทียบกับสินค้าของผู้อื่นหรือคู่แข่งหรือเปรียบเทียบในลักษณะทับถมผู้อื่น
๔	สถานที่วางจำหน่าย,ระยะเวลาจำหน่าย เช่น จำหน่ายที่ ห้างสรรพสินค้า...ตั้งแต่วันที่..., จำหน่ายที่...เท่านั้นเป็นต้น	-	-
๕	ข้อความ/โลโก้/เครื่องหมายรับรอง ผลิตภัณฑ์อาหารจาก หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น ฮาลาล (Halal), โคเชอร์ (Kosher), มอก. เป็นต้น	หนังสือรับรองว่าผลิตภัณฑ์อาหารที่โฆษณาได้รับการรับรองจริง และยังไม่หมดอายุ	๑. ให้แสดงเครื่องหมาย/โลโก้ ตามรูปแบบที่หน่วยงานกำหนด ๒. อาจใช้ข้อความควบคู่กับโลโก้หรือเครื่องหมาย
๖	ได้รางวัล เช่น ได้รับรางวัลแบรนด์ที่น่าเชื่อถือจากนิตยสาร... เป็นต้น	หนังสือ/เอกสารยืนยันการได้รับรางวัล	๑. รางวัลที่ได้รับกับเนื้อหาโฆษณาต้องสอดคล้องได้ความหมายเดียวกัน เช่น ได้รับรางวัลการออกแบบผลิตภัณฑ์ดีเด่น ต้องไม่โฆษณาว่าเป็นรางวัลของคุณภาพผลิตภัณฑ์ดีเด่น ๒. ระบุปีที่ได้รับรางวัล

THE NATURALIST เดอะ เนเจอรัลลิสต์

ลำดับ	ข้อความ/ลักษณะการโฆษณา	หลักฐานประกอบ	เงื่อนไข
๗	สถานที่ผลิตผ่านการตรวจ GMP กฎหมาย หรือ สถานที่ผลิตได้รับการรับรองระบบประกันคุณภาพ..... สำหรับการผลิต..... จาก.....	๑. หนังสือรับรอง GMP กฎหมาย หรือ ๒. หนังสือรับรอง GMP สากล หรือ ๓. หนังสือรับรอง HACCP หรือ ๔. อื่นๆ ที่เทียบเท่า ที่ยังไม่หมดอายุ	๑. ต้องแสดงข้อความให้ตรงตามกำหนดในประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงข้อความบนฉลากอาหารเกี่ยวกับการได้รับการตรวจประเมิน สถานที่ผลิต ลงวันที่ ๓๐ เมษายน พ.ศ.๒๕๕๐ ๒. การใช้สัญลักษณ์หรือโลโก้ของหน่วยงานอื่นให้เป็นไปตาม เงื่อนไขของหน่วยงานนั้น ๓. ไม่ให้ใช้สัญลักษณ์ อย.
๘	ชื่ออาหารและส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ ตามสูตรที่ผลิต/นำเข้าจริง หรือ ตามที่ได้รับอนุมัติ	สูตรส่วนประกอบที่ได้รับการอนุญาต/สูตรส่วนประกอบ ๑๐๐%	๑. การแสดงสารอาหารหรือสารสำคัญในชื่ออาหารและส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ ไม่ได้รับการยกเว้นตามบัญชีนี้ ๒. ส่วนประกอบต้องไม่ใช่วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร ๓. ส่วนประกอบไม่ขัดต่อประกาศกระทรวงสาธารณสุข กฎ ระเบียบ หลักเกณฑ์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง ๔. การแสดงภาพเป็นไปตามคำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ ๓๔๓/๒๕๔๘ เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงรูปภาพส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์บนฉลากอาหาร ลงวันที่ ๙ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๔๘ หากใช้วัตถุแต่งกลิ่นรส ให้แสดงข้อความว่า “ภาพ... สื่อถึงกลิ่นรสเท่านั้น”

ลำดับ	ข้อความ/ลักษณะการโฆษณา	หลักฐานประกอบ	เงื่อนไข
๙	ไม่ใช้/ไม่ใส่/ไม่เติม.....(ความที่เว้นไว้ให้ระบุหน้าที่หรือชื่อของวัตถุเจือปนอาหาร) ใช้..... (ความที่เว้นไว้ให้ระบุวัตถุที่ใส่แทนถ้ามีการใช้) เช่น - วัตถุกันเสีย - วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร - สีสังเคราะห์	สูตรส่วนประกอบที่ได้รับการอนุญาต/ สูตรส่วนประกอบ ๑๐๐%	เป็นอาหารที่มีกฎหมายอนุญาตให้ใช้วัตถุเจือปนอาหาร แต่ไม่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารในสูตรส่วนประกอบของอาหารและในวัตถุดิบ
๑๐	ไม่ใช้/ไม่ใส่/ไม่เติมวัตถุแต่งกลิ่นรส ไม่ใช้/ไม่ใส่/ไม่เติมวัตถุแต่งกลิ่นรสสังเคราะห์ ใช้..... (ความที่เว้นไว้ให้ระบุวัตถุที่ใส่แทนถ้ามีการใช้) เช่น ไม่ใส่วัตถุแต่งกลิ่นรสสังเคราะห์ ใช้วัตถุแต่งกลิ่นรสธรรมชาติ	สูตรส่วนประกอบที่ได้รับการอนุญาต/ สูตรส่วนประกอบ ๑๐๐%	-
๑๑	ใหม่	หลักฐานการอนุญาตไม่เกิน ๑ ปี หรือ หนังสือรับรองการเริ่มวางจำหน่าย	สำหรับสินค้าใหม่และวางจำหน่ายเป็นเวลาไม่เกิน ๑ ปี
๑๒	สูตรใหม่	หลักฐานการเปลี่ยนแปลงสูตรไม่เกิน ๑ ปี หรือ หนังสือรับรองการเริ่มวางจำหน่าย	สำหรับสินค้าสูตรใหม่และวางจำหน่ายเป็นเวลาไม่เกิน ๑ ปี
๑๓	โฉมใหม่/ แพ็คใหม่/ ขนาดใหม่	หลักฐานการเปลี่ยนแปลงฉลาก/ ขนาดไม่เกิน ๑ ปี หรือ หนังสือรับรองการเริ่มวางจำหน่าย	สำหรับสินค้าที่มีการเปลี่ยนรูปแบบ/ แพ็ค/ ขนาดใหม่ และวางจำหน่ายไม่เกิน ๑ ปี
๑๔	ยอดขายอันดับ ๑/ แบรนด์ยอดขายอันดับ ๑/ ยอดนิยม	หลักฐานการสำรวจยอดขายอันดับ ๑/ แบรนด์ยอดขายอันดับ ๑ จากหน่วยงานหรือองค์กรที่เป็นที่ยอมรับ	๑. ให้ระบุว่าเป็นยอดขายของผลิตภัณฑ์หรือกลุ่มผลิตภัณฑ์/ แบรนด์ให้ชัดเจน ๒. ให้ระบุปีที่ได้รับการรับรองยอดขาย ๓. ให้กล่าวอ้างเฉพาะสิ่งที่ปรากฏในหลักฐานการสำรวจและไม่ขัดกับกฎหมายอาหาร ๔. การใช้ยอดขายอันดับ ๑ ทั่วโลกต้องมีหลักฐานแสดงว่ามียอดขายเป็นอันดับ ๑ ทุก ๆ ประเทศ

THE NATURALIST เดอะ เนเชอรัลลิสต์

ลำดับ	ข้อความ/ลักษณะการโฆษณา	หลักฐานประกอบ	เงื่อนไข
๑๕	เป็นที่ยอมรับทั่วโลก/ เป็นที่นิยมทั่วโลก/ มีจำหน่ายทั่วโลก	หลักฐานแสดงว่า อาหารนั้นๆ มีจำหน่ายไม่น้อยกว่า ๑๕ ประเทศ ใน ๓ ทวีป	ใช้เฉพาะกล่าวอ้างเกี่ยวกับการมีผลิตภัณฑ์จำหน่ายทั่วโลก
๑๖	(ผลิตภัณฑ์)..... อร่อย/ อร่อยง่าย/ กลมกล่อม/ อร่อยต้องลอง/ อร่อย เหมือนเดิม/ อร่อยเข้ม/ เข้ม/ เข้มข้น/ เปรี้ยว/ หวาน/ เค็ม/ มัน/ ขม/ หอม/ เผ็ด/ หลากรส/ เปรี้ยวหวาน/ เปรี้ยวจี๊ด/ จี๊ด/ จี๊ดจ๊าด/ แซ่บ/ แซ่บนัว/ รสจัดจ้าน/ แซ่บเวอร์/ จี๊ดเวอร์/ ร้อนแรง/ แสบเข้าเส้น/ กรอบ/ กรอบเวอร์/ กรุบกรอบ/ นุ่ม/ ละมุน/ รสชาติอ่อนโยน/ เด้ง/ เหนียว/ เหนียวหนึบ/ แน่น/ เนื้อแน่น/ เต็มรส/ เต็มรสชาติ/.....ตัวจริง	-	ใช้กับรสชาติ/ เนื้อสัมผัส/ ลักษณะของอาหารแต่ละชนิด เช่น ลูกชิ้นเด้ง
๑๗	ชอบ/ รัก/ โดนใจ/ ถูกใจ/ ถูกปาก/ ฟิน/ สุดฟิน/ ฝุดๆ/ รสชาติถึงใจ/ รสชาติที่ใช่/ เต็มคำ/ เป็นที่ยอมรับ/ เป็นที่นิยม	-	ใช้เพื่อแสดงความรู้สึกต่อผลิตภัณฑ์
๑๘	ซ่า/ เย็นซ่า/ ซาบซ่า	-	ใช้กับผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำอัดลม เครื่องดื่มอัดก๊าซ หรือลูกอมที่ผสมเมนทอล
๑๙	ลงตัวทุกเมนู/ ท้าให้ลอง/ เคี้ยวนุ่ม/ เคี้ยวมันส์/ เคี้ยวสนุก/ เติมสีสัน/ เติมความสนุก/ มืออาชีพเลือกใช้/ สำหรับมืออาชีพ/ เชฟมืออาชีพเลือกใช้/ Recommend/ ขอแนะนำ	-	-
๒๐	ข้อความที่เปรียบเทียบรสชาติผลิตภัณฑ์ภายในบริษัทตัวเอง เช่น อร่อยกว่า เข้มกว่า เข้มขึ้น	-	ให้เปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์ภายในบริษัทของตัวเอง
๒๑	วัตถุดิบ/ ผลิตภัณฑ์ นำเข้าจาก..... (ระบุประเทศ)	เอกสารการนำเข้า หรือหลักฐานแสดงประเทศที่มาของอาหาร	ให้ระบุชื่อวัตถุดิบแต่ละชนิดตามหลักฐาน

ลำดับ	ข้อความ/ลักษณะการโฆษณา	หลักฐานประกอบ	เงื่อนไข
๒๒	แบบ/ สไตล์.....(ระบุประเทศ) เช่น สไตล์เกาหลี แบบ/ สไตล์ต้นตำรับ คลาสสิค/ ดั้งเดิม/ ออริจินอล/ ออริจินัล/ original	-	-
๒๓	เจ	สูตรส่วนประกอบที่ได้รับการอนุญาต/ สูตรส่วนประกอบ ๑๐๐%	ต้องไม่มีส่วนประกอบหรือวัตถุดิบที่ขัดกับหลักการของอาหารเจ
๒๔	เบอร์โทร/ Line/ QR Code	-	ข้อมูลที่แสดงต้องไม่แสดงสรรพคุณของอาหาร
๒๕	แจ่ม/ แจ่มเลย	-	ให้ใช้กับรูปลักษณ์ของผลิตภัณฑ์
๒๖	ใส	-	ใช้กับอาหารที่มีลักษณะใส
๒๗	ซิกเนเจอร์ (Signature)	-	ใช้กับลักษณะหรือรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ของผู้ผลิตนั้นๆ
๒๘	Special edition/ Limited edition/ Exclusive	-	ผลิตเพื่อขายเฉพาะช่วงเวลาหนึ่ง หรือในโอกาสพิเศษ เช่น ครบรอบ xx ปี ผลิตในจำนวนจำกัด วางจำหน่ายเฉพาะที่ เป็นต้น
๒๙	เครื่องหมายทางเลือกสุขภาพ	หนังสือรับรองการใช้เครื่องหมายทางเลือกสุขภาพ	๑. เป็นไปตามประกาศที่เกี่ยวข้อง ๒. ให้แสดงเฉพาะบนฉลากอาหารที่ปรากฏในหน้าโฆษณาและมีรูปแบบตรงกับฉลากที่ใช้จำหน่ายจริง

บัญชีหมายเลข ๓

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๔

ลักษณะการโฆษณาที่เข้าลักษณะเป็นคุณประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณของอาหารที่ต้องยื่นคำขออนุญาตโฆษณาอาหาร

ลำดับ	ข้อความ	หลักฐานประกอบ	เงื่อนไข
๑	สด	เอกสารการเก็บรักษาอาหาร (แล้วแต่กรณี)	๑. อาหารที่เป็นผลิตผลตามธรรมชาติที่ยังไม่ได้แปรรูป เช่น พืช ผัก เนื้อสัตว์ และผลไม้ เป็นต้น ๒. อาหารที่เป็นผลิตผลตามธรรมชาติที่ตัดแต่ง แช่เย็น หรือแช่แข็ง เช่น พืช ผัก เนื้อสัตว์ และผลไม้ เป็นต้น ๓. อาหารที่กำหนดระยะเวลาจำหน่ายไม่เกิน ๓ วัน นับจากวันที่ผลิต เช่น ขนมปัง ๔. อาหารที่เป็นไปตามเงื่อนไขในประกาศเฉพาะ เช่น นมสด ๕. อาหารที่มีลักษณะเฉพาะที่แตกต่างจากลักษณะปกติของอาหารนั้น ๆ เช่น วุ้นเส้นสด
๒	ธรรมชาติ/ Natural	๑. หนังสือรับรองกรรมวิธีการผลิต/สูตรส่วนประกอบ ๑๐๐% ๒. หนังสือรับรองคุณภาพมาตรฐานของวัตถุดิบที่แสดงถึงส่วนของวัตถุดิบที่นำมาใช้	๑. ให้ใช้ได้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีอยู่ตามธรรมชาติ พืช ผัก เนื้อสัตว์ และผลไม้ เป็นต้น เป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ผ่านกรรมวิธี แปรรูปหรือกรรมวิธีการผลิตเบื้องต้น ที่ไม่มีการเติมวัตถุเจือปนอาหาร, สี, กลิ่น, วิตามิน และเกลือแร่ ๒. การกล่าวอ้างถึงส่วนประกอบที่มีการใช้หรือได้มาจากวัตถุดิบจากธรรมชาติ เช่น ลูทีนสกัดจากดอกดาวเรืองธรรมชาติ ๓. อาหารที่เป็นไปตามเงื่อนไขในประกาศเฉพาะ เช่น น้ำแร่ธรรมชาติ

ลำดับ	ข้อความ	หลักฐานประกอบ	เงื่อนไข
๓	การใช้คำว่า “ผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์” , “ผลิตภัณฑ์อินทรีย์” , “ออร์กานิก” , “ออร์แกนิค” หรือ “organic”		ผู้ผลิต หรือผู้จำหน่าย หรือผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์นั้นจะต้องได้รับการรับรองตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้จากหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจหน้าที่ หรือหน่วยรับรองที่หน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจหน้าที่ให้การยอมรับ หรือได้รับการรับรองตามเกณฑ์มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ของ IFOAM (The International Federation of Organic Agriculture Movements) หรือตามคำแนะนำของกรรมาธิการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex) หรือตามมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ของต่างประเทศ (ในกรณีที่ต่างประเทศนั้น มีการประกาศใช้กฎระเบียบเกี่ยวกับการผลิตผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์) โดยหน่วยตรวจสอบรับรองที่ได้รับการรับรองระบบงานตามเกณฑ์ของ IFOAM หรือได้รับการขึ้นทะเบียนจากหน่วยงานในประเทศที่มีกฎระเบียบเรื่อง เกษตรอินทรีย์
๔	ประโยชน์/ คุณค่า/ คุณประโยชน์	๑. สูตรส่วนประกอบที่ได้รับการอนุญาต/ สูตรส่วนประกอบ ๑๐๐% ๒. รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ข้อมูลโภชนาการต่อ ๑๐๐ กรัมทั้งฉบับ	๑. ให้กล่าวอ้างว่าอาหารมีประโยชน์/ คุณค่า/ คุณประโยชน์ กับกลุ่มอาหารบางประเภทที่มีส่วนประกอบองค์รวมของอาหารที่มีประโยชน์ เช่น นม เป็นต้น ๒. ในกรณีใช้กล่าวอ้างกับกลุ่มอาหารบางประเภท เช่น ขนมขบเคี้ยว ลูกอม หมากฝรั่ง ชา กาแฟ เครื่องดื่มผสมกาเฟอีน วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ น้ำมันพืช น้ำมันสัตว์ อาหารกึ่งสำเร็จรูป เป็นต้น ให้แสดงประโยชน์/ คุณค่า/ คุณประโยชน์ตามด้วยสารอาหารตามรายงานผลการตรวจวิเคราะห์

ลำดับ	ข้อความ	หลักฐานประกอบ	เงื่อนไข
๕	ดูแลตัวเอง/ ใส่ใจตัวเอง	-	ไม่ให้สื่อว่ารับประทานอาหารนั้นเพียงอย่างเดียวก็สามารถดูแลตัวเองได้ ตัวอย่างเช่น “กินอาหารหลากหลายครบ ๕ หมู่ และเสริมด้วย.....(ระบุผลิตภัณฑ์)
๖	สดชื่น/ ชื่นใจ	สูตรส่วนประกอบที่ได้รับการอนุญาต/ สูตรส่วนประกอบ ๑๐๐%/ วิธีการบริโภค	ให้ใช้กับผลิตภัณฑ์อาหารที่บริโภคในลักษณะเป็นของเหลว หรือผลิตภัณฑ์ที่แช่เย็นก่อนรับประทาน หรือลูกอมบางชนิด หรือไอศกรีม
๗	มีชีวิตชีวา	สูตรส่วนประกอบที่ได้รับการอนุญาต/ สูตรส่วนประกอบ ๑๐๐%/ วิธีการบริโภค	ให้ใช้กับผลิตภัณฑ์อาหารที่บริโภคในลักษณะเป็นของเหลว ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบที่ให้กาเฟอีนหรือเติมกาเฟอีน
๘	แท้	๑. สูตรส่วนประกอบที่ได้รับการอนุญาต/ สูตรส่วนประกอบ ๑๐๐% หรือ ๒. คุณภาพมาตรฐานวัตถุดิบที่สามารถชี้บ่งลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบนั้น	๑. เป็นไปตามเงื่อนไขในประกาศเฉพาะ เช่น น้ำปลาแท้ กาแฟแท้ เป็นต้น ๒. มีการใช้วัตถุดิบนั้น ๆ เป็นส่วนประกอบจริง
๙	ถูกสุขอนามัย/ ถูกสุขลักษณะ	ใบรับรองระบบ GMP จากหน่วยงานของรัฐ หรือหน่วยงานที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานของรัฐ หรือจากหน่วยงานรับรองสากล	ให้ใช้ได้เมื่อมีการแสดงภาพหรือข้อความที่เกี่ยวข้องกับกรรมวิธีการผลิต หรือสถานที่ผลิต
๑๐	มีระบบควบคุมความปลอดภัย	ใบรับรองระบบ GMP จากหน่วยงานของรัฐ หรือหน่วยงานที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานของรัฐ หรือจากหน่วยงานรับรองสากล	๑. ไม่ให้ใช้คำว่าอาหารปลอดภัย ๒. ให้ใช้ได้เมื่อมีการแสดงภาพหรือข้อความที่เกี่ยวข้องกับกรรมวิธีการผลิต หรือสถานที่ผลิต

ลำดับ	ข้อความ	หลักฐานประกอบ	เงื่อนไข
๑๑	ไร้/ปราศจาก/ไม่มี - ผงชูรส ใช้.....(ความที่เว้นไว้ให้ระบุวัตถุที่ใส่แทนถ้ามีการใช้) เช่น ปราศจากผงชูรส - สี - วัตถุกันเสีย	รายงานผลการตรวจวิเคราะห์	-
๑๒	ผ่านการตรวจ..... (ความที่เว้นไว้ระบุ ชนิดของจุลินทรีย์หรือจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ชนิดของโลหะหนัก ชนิดของสารพิษตกค้าง เป็นต้น)	๑. รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ตามที่ได้กล่าวอ้าง ๒. หนังสือรับรองระบบ GMP หรือ HACCP จากหน่วยงานของรัฐ หรือหน่วยงานที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานของรัฐ หรือจากหน่วยงานรับรองสากล	๑. รายงานผลการตรวจวิเคราะห์มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศที่เกี่ยวข้อง ๒. ไม่ใช้กับอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดห้ามใช้ ๓. ไม่เป็นวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข
๑๓	สะอาด	-	-
๑๔	คุณภาพ	-	-
๑๕	.....กว่า/ .....ขึ้น/ อัปเกรด/ Advance (เช่น พัฒนาขึ้น สารอาหารมากขึ้น)	๑. เอกสารรับรองการเปรียบเทียบผลิตภัณฑ์ตัวเอง เช่น เปรียบเทียบระหว่างสูตรเก่าและสูตรใหม่ และ ๒. รายงานผลการตรวจวิเคราะห์	ไม่อนุญาตให้เปรียบเทียบกับสินค้าของผู้อื่นหรือคู่แข่ง หรือ เปรียบเทียบในลักษณะทับถมผู้อื่น
๑๖	สถานที่ผลิต/ โรงงานผลิต/ ผู้ผลิต/ ..... (ระบุชื่อผู้ผลิต) ผ่านมาตรฐาน/ ได้รับการรับรองมาตรฐาน..... (ระบุมาตรฐานที่ได้รับการรับรอง)	๑. หนังสือรับรอง GMP กฎหมาย หรือ ๒. หนังสือรับรอง GMP สากล หรือ ๓. หนังสือรับรอง HACCP หรือ ๔. หนังสือรับรองอื่นๆ ที่ยังไม่หมดอายุ	แสดงข้อมูลให้สอดคล้องกับมาตรฐานที่ได้รับการรับรอง

ลำดับ	ข้อความ	หลักฐานประกอบ	เงื่อนไข
๑๗	สุขภาพ/ Health/ Healthy	๑. รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ข้อมูลโภชนาการต่อ ๑๐๐ กรัมทั้งฉบับ และ ๒. ฉลากอาหารที่แสดงตารางข้อมูลโภชนาการ	รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ เป็นไปตามหลักเกณฑ์การกล่าวอ้างทางโภชนาการ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๒) พ.ศ. ๒๕๔๑ เรื่อง ฉลากโภชนาการ
๑๘	แข็งแรง	๑. รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ข้อมูลโภชนาการต่อ ๑๐๐ กรัมทั้งฉบับ และ ๒. ฉลากอาหารที่แสดงตารางข้อมูลโภชนาการ	๑. ไม่ให้สื่อเฉพาะเจาะจงว่ารับประทานอาหารใดอาหารหนึ่งแล้วแข็งแรง และ ๒. ให้ใช้กับอาหารประเภทนมโค นมปรุงแต่ง ผลิตภัณฑ์ของนม นมเปรี้ยว นมถั่วเหลือง และเครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก และมีสารอาหารดังต่อไปนี้ตั้งแต่ ๑๐% ThaiRDI : วิตามินเอ วิตามินบี ๑ วิตามินบี ๒ แคลเซียม เหล็ก และโปรตีน
๑๙	มั่นใจ (สินค้า)	-	ไม่ให้โฆษณาในลักษณะมั่นใจในสรรพคุณ คุณประโยชน์
๒๐	เคล็ดลับ	-	พิจารณาตามบริบทของการโฆษณา
๒๑	อนามัย	ใบรับรองจากกรมปศุสัตว์ หรือหน่วยงานภาครัฐที่ให้การรับรอง หรือหน่วยงานที่ได้รับการรับรองเทียบเท่าหน่วยงานภาครัฐ	ให้ใช้ได้กับการโฆษณาอาหารประเภทที่ได้รับการรับรอง
๒๒	ปรารถนาดี/ ห่วงใย/ ดูแล	-	พิจารณาตามบริบทของการโฆษณา
๒๓	Gold/ Special/ Extra/ Supreme/ Selected หรือข้อความในทำนองเดียวกัน	หนังสือชี้แจงเกณฑ์คุณภาพของบริษัทผู้ผลิต	-
๒๔	นวัตกรรม	หนังสือรับรองการเป็นนวัตกรรม	ระบุรายละเอียดนวัตกรรมและหน่วยงานที่ให้การรับรองและปี พ.ศ. ที่ได้รับการรับรอง
๒๕	สิทธิบัตร/ อนุสิทธิบัตร	หนังสือรับรองสิทธิบัตร หรืออนุสิทธิบัตรที่ยังไม่หมดอายุ	ระบุรายละเอียดสิทธิบัตร หรืออนุสิทธิบัตรที่ได้รับ
๒๖	ชื่อหน่วยงานราชการ รัฐวิสาหกิจ และสถาบันการศึกษา/ ผู้แสดงแบบที่สังกัดจากหน่วยงานราชการ รัฐวิสาหกิจ และสถาบันการศึกษา	หนังสือยินยอมจากหน่วยงานให้ใช้ชื่อหน่วยงานหรือให้เป็นผู้แสดงแบบ	-

ลำดับ	ข้อความ	หลักฐานประกอบ	เงื่อนไข
๒๗	ข้อความเกี่ยวกับการได้รับการรับรองเครื่องหมายทางเลือกสุขภาพ	หนังสือรับรองการใช้เครื่องหมายทางเลือกสุขภาพ	เป็นไปตามประกาศที่เกี่ยวข้อง
๒๘	พลัส	สูตรส่วนประกอบที่ได้รับการอนุญาต/สูตรส่วนประกอบ ๑๐๐% หรือรายงานผลการตรวจวิเคราะห์ (ถ้ามี)	การกล่าวอ้างเกี่ยวกับการเพิ่มชนิดของส่วนประกอบหรือ สารอาหาร

THE NATURALIST
เดอะ เนเชอรัลลิสท์

บัญชีหมายเลข ๔

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๔

การแสดงข้อความ/ คำเตือนในสื่อโฆษณา

อาหาร	ข้อความ/ คำเตือนบนฉลากอาหาร	ข้อความ/ คำเตือนในสื่อโฆษณา
๑. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารทุกชนิด	“ควรกินอาหารหลากหลายครบ ๕ หมู่ ในสัดส่วนที่เหมาะสมเป็นประจำ” “ไม่มีผลในการป้องกันหรือรักษาโรค” “เด็กและสตรีมีครรภ์ไม่ควรรับประทาน”	“เด็กและสตรีมีครรภ์ไม่ควรรับประทาน” “ไม่มีผลในการป้องกันหรือรักษาโรค” “อ่านคำเตือนในฉลากก่อนบริโภค” “ควรกินอาหารหลากหลายครบ ๕ หมู่ ในสัดส่วนที่เหมาะสมเป็นประจำ”
๒. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารบางชนิด ต้องแสดงข้อความคำเตือนเพิ่มเติม ดังนี้		
๒.๑ กระดูกอ่อนปลาฉลาม	“ไม่เหมาะสำหรับผู้ป่วยโรคหัวใจและผู้ที่พักฟื้นจากการผ่าตัด”	
๒.๒ เกสรดอกไม้	“ผู้ที่แพ้ละอองเกสรดอกไม้ ไม่ควรรับประทาน”	
๒.๓ ไคโตซาน	“เด็ก สตรีมีครรภ์ และสตรีที่ให้นมบุตร ไม่ควรรับประทาน” “สำหรับผู้ที่ใช้ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารอื่น ๆ ที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก ควรรับประทานก่อนหรือหลังผลิตภัณฑ์นี้อย่างน้อย ๒ ชั่วโมง” “ควรระวังในผู้ที่แพ้อาหารทะเลและผู้ที่มีน้ำหนักตัวต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐาน”	

อาหาร	ข้อความ/ คำเตือนบนฉลากอาหาร	ข้อความ/ คำเตือนในสื่อโฆษณา
๒.๔ น้ำมันปลา	“ห้ามใช้ในผู้ที่แพ้ปลาทะเลหรือน้ำมันปลา” “ควรระวังในผู้ที่เลือดแข็งตัวช้า หรือผู้ที่ใช้ยาต้านการแข็งตัวของเลือด หรือแอสไพริน” “ผลิตภัณฑ์นี้ให้กรดไขมันกลุ่มโอเมก้า ๓ ได้แก่ อีพีเอ และดีเอชเอ ใน ๑ แคปซูลมีน้ำมันปลา (ระบุ) มก. ประกอบด้วยกรดไขมันไม่อิ่มตัวหลายตำแหน่ง กรดไอโคซาเพนทาอีโนอิก (อีพีเอ) (ระบุ) มก. กรดโดโคเฮกซาอีโนอิก (ดีเอชเอ) (ระบุ) มก. กรดไขมันอิ่มตัว (ระบุ) มก.”	
๒.๕ น้ำมันอิฟนิงพริมโรส	“ห้ามใช้ในผู้ที่มีประวัติเป็นโรคลมชัก” “ควรระวังในผู้ที่ได้รับยารักษาโรคลมชัก” “ผลิตภัณฑ์นี้ให้กรดไขมันกลุ่มโอเมก้า ๖ ได้แก่ กรดไลโนเลอิกและกรดแกมมา-ไลโนเลอิก ใน ๑ แคปซูล มีน้ำมันอิฟนิงพริมโรส (ระบุ) มก. ประกอบด้วยกรดไลโนเลอิก (ระบุ) มก. กรดแกมมา-ไลโนเลนิก (ระบุ) มก.”	
๒.๖ ใยอาหาร	“เพื่อป้องกันภาวะอุดตันของลำไส้ที่อาจเกิดจากการบริโภคผลิตภัณฑ์ใยอาหารชนิดแห้ง ควรรับประทานพร้อมน้ำ ๑-๒ แก้ว” “ใน ๑ (ระบุหน่วย) มีใยอาหารทั้งหมด (ระบุ) มก. ประกอบด้วยใยอาหารที่ละลายน้ำได้ (ระบุ) มก. ใยอาหารที่ไม่ละลายน้ำ (ระบุ) มก.”	
๒.๗ รอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี	“ผู้ที่เป็นโรคหอบหืดหรือโรคภูมิแพ้ ไม่ควรรับประทานเพราะอาจเกิดอาการแพ้อย่างรุนแรง”	

อาหาร	ข้อความ/ คำเตือนบนฉลากอาหาร	ข้อความ/ คำเตือนในสื่อโฆษณา
๒.๘ เลซิติน	“เลซิตินเป็นไขมันชนิดฟอสโฟไลปิด ซึ่งมีฟอสฟาติดิลโคลีนเป็นส่วนประกอบหลัก ใน ๑ แคปซูล มีเลซิติน (ระบุ) มก. ประกอบด้วยฟอสฟาติดิลโคลีน (ระบุ) มก.”	
๒.๙ ขิงหรือสารสกัดจากขิง	“ผู้ที่เป็นโรคนิ่ว ไม่ควรรับประทาน”	
๒.๑๐ สารสกัดขมิ้นชัน (Curcuminoids)	“ห้ามใช้ในผู้ที่มีท่อน้ำดีอุดตัน”	
๒.๑๑ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่ใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาลหรือวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล		
- น้ำตาลแอลกอฮอล์	“ไม่ใช่อาหารสำหรับควบคุมน้ำหนัก”	
- อะซีซัลเฟม เค	“ไม่ใช่อาหารสำหรับควบคุมน้ำหนัก”	
- แอสพาร์เทม	“ผู้ที่มีสภาวะฟินิลคีโตนูเรีย ผลิตภัณฑ์นี้มีฟินิลอลานีน” “ไม่ใช่อาหารสำหรับควบคุมน้ำหนัก”	
๒.๑๒ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีสารสกัดเนื้อในของเมล็ด (Kernel) มะม่วงแอฟริกัน (*Irvingia gabonensis)* เป็นส่วนประกอบ	“ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร: มีอัลบูมิน (โปรตีนจากสารสกัดเมล็ดมะม่วงแอฟริกัน)”	
๒.๑๓ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีสารสกัดจากรากของ *Cistanche tubulosa* เป็นส่วนประกอบ	“ผู้ป่วยที่ได้รับยาต้านการแข็งตัวของเลือดไม่ควรรับประทาน”	

อาหาร	ข้อความ/ คำเตือนบนฉลากอาหาร	ข้อความ/ คำเตือนในสื่อโฆษณา
๒.๑๔ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มี Red yeast rice เป็นส่วนประกอบ	“ห้ามใช้เกินขนาดที่กำหนด” “ห้ามใช้ในหญิงให้นมบุตร” “ห้ามใช้ร่วมกับยาลดระดับไขมันในเลือด, ยากดภูมิคุ้มกัน (Cyclosporine), ยารักษาอาการซึมเศร้า (Nefazodone), ยาแอนโดรเจนสังเคราะห์ยับยั้งการตกไข่ (Danazol), ยาเม็ดวิตามินบีรวม, ยาต้านจุลชีพ เช่น Azitromycin, Clarithromycin, Erythromycin, Itraconazole, Ketoconazole และยาต้านไวรัสเอดส์” “ห้ามใช้ในผู้ป่วยโรคตับ หรือโรคไต” “ห้ามรับประทานติดต่อกันนานเกิน ๔ เดือน (๑๖ สัปดาห์)” “ผู้ป่วยควรปรึกษาแพทย์ก่อนรับประทาน” “หยุดรับประทานทันทีหากมีอาการปวดเมื่อยกล้ามเนื้อ หรือมีอาการคล้ายเป็นไข้หวัด”	
๒.๑๕ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มี วิตามินเค ๒ ในรูปของมีนาควิโนน-๗ (Menaquinone-๗) เป็นส่วนประกอบ	ต้องแสดงคำเตือนหรือข้อควรระวังสาหรับผู้ที่ใช้ยาต้านการแข็งตัวของเลือด	
๒.๑๖ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มี เมล็ดเชีย (Chia seed) เป็นส่วนประกอบ	“บริโภคเมล็ดเชียไม่เกินวันละ ๑๕ กรัม” “ใน ๑ (ระบุหน่วย) มีใยอาหารทั้งหมด (ระบุ) มก. ประกอบด้วยใยอาหารที่ละลายน้ำได้ (ระบุ) มก. ใยอาหารที่ไม่ละลายน้ำ (ระบุ) มก.” “เพื่อป้องกันภาวะอุดตันของลำไส้ที่อาจเกิดจากการบริโภคผลิตภัณฑ์ใยอาหารชนิดแห้ง ควรรับประทานพร้อมน้ำ ๑-๒ แก้ว”	

อาหาร	ข้อความ/ คำเตือนบนฉลากอาหาร	ข้อความ/ คำเตือนในสื่อโฆษณา
๒.๑๗ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีไฟโตสเตอรอล ไฟโตสตานอล หรือเอสเทอร์ของไฟโตสเตอรอลหรือสตานอล เป็นส่วนประกอบ	“เติมแพลนท์ สตานอล/สเตอรอล ปริมาณ.....กรัม ต่อ .....(ปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภค)” “ไม่ควรรับประทานแพลนท์ สตานอล/สเตอรอล เกินวันละ ๒ กรัม” “ควรบริโภคผักและผลไม้ เพื่อช่วยรักษาระดับแคโรทีนอยด์ในร่างกายให้เป็นปกติ” “หากรับประทานต่อเนื่อง อาจทำให้ระดับวิตามินอีลดต่ำลงได้” “ผู้ป่วยควรปรึกษาแพทย์ก่อนรับประทาน” “เด็ก สตรีมีครรภ์และให้นมบุตร ไม่ควรรับประทาน”	
๒.๑๘ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีผงรากเบอร์ ดอก หรือโกโบ เป็นส่วนประกอบ	“ผู้ป่วยโรคเบาหวานและผู้ป่วยความดันโลหิตสูงไม่ควรรับประทาน”	
๒.๑๙ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีใบผักเชียงดาอบแห้ง *Gymnema inodorum* (Lour.) Decne. เป็นส่วนประกอบ	“ เด็ก สตรีมีครรภ์ และผู้มีภาวะน้ำตาลในเลือดต่ำไม่ควรรับประทาน” “ผู้ป่วยโรคเบาหวานควรปรึกษาแพทย์ก่อนรับประทาน” “ไม่ควรรับประทานติดต่อกันเป็นเวลาเกิน ๑ เดือน”	
๒.๒๐ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มี รากและเหง้าของพืช *Angelica gigas* Nakai , *Cnidium officinale* MAKINO และ *Paeonia japonica* Miyabe เป็นส่วนประกอบ	“ไม่ควรรับประทานติดต่อกันเกิน ๔ เดือน” “หญิงให้นมบุตร หญิงที่มีประจำเดือนผิดปกติ ไม่ควรรับประทาน ผู้ที่จะเข้ารับการผ่าตัดให้หยุดรับประทาน และปรึกษาแพทย์ก่อนเข้ารับการผ่าตัด” “ผลิตภัณฑ์มีส่วนประกอบของ *Cnidium officinale* และ *Paeonia japonica* ซึ่งอาจก่อให้เกิดอาการแพ้รุนแรงได้”	

อาหาร	ข้อความ/ คำเตือนบนฉลากอาหาร	ข้อความ/ คำเตือนในสื่อโฆษณา
๓. อาหารที่ใช้แอสพาร์เทม เป็นสารให้ความหวานแทนน้ำตาลหรือวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล	“ผู้ที่มีสภาวะฟินิลคีโตนูเรีย ผลิตภัณฑ์นี้มีฟินิลอลานีน”	“อ่านคำเตือนในฉลากก่อนบริโภค”
๔. วุ้นสำเร็จรูป	"เด็กควรบริโภคแต่น้อย"	“เด็กควรบริโภคแต่น้อย”
๕. วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ที่มีส่วนผสมของกลูโคแมนแนน หรือแป้งจากหัวบุก	"เด็กควรบริโภคแต่น้อย"	“เด็กไม่ควรกิน ระวังการสำลัก”
๖. อาหารทางการแพทย์ (Medical Food)	เป็นไปตามฉลากที่ได้รับอนุญาต	“อาหารทางการแพทย์” และ “ต้องใช้ภายใต้คำแนะนำของแพทย์”
๗. อาหารกึ่งสำเร็จรูป ที่มีภาพผลิตภัณฑ์ที่พร้อมรับประทาน และมีการเติมเนื้อสัตว์ ไข่ ผัก หรืออื่นๆ		“เพื่อคุณค่าทางโภชนาการ ควรเติม.....(ระบุชนิดอาหารที่เติม)”
๘. อาหารขบเคี้ยว ช็อกโกแลต และขนมหวานรสช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ขนมอบ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๙๔) พ.ศ. ๒๕๖๑	“บริโภคแต่น้อย และออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ”	“บริโภคแต่น้อย และออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ”
๙. อาหารที่นำเข้า แล้วนำมาแบ่งบรรจุภายในประเทศและประสงค์จะแสดงว่าอาหารนั้นผลิตมาจากที่ใด		“แบ่งบรรจุในประเทศไทย”
๑๐. อาหารที่ต้องจำกัดปริมาณในการบริโภคน้อยกว่า ๓ หน่วยบริโภคต่อวัน		“อ่านฉลากก่อนบริโภค”
๑๑. อาหารที่มีส่วนประกอบของว่านหางจระเข้	“เด็กไม่ควรรับประทาน” “ไม่ใช่อาหารทางการแพทย์” และ “หยุดบริโภคเมื่อมีอาการผิดปกติ”	“อ่านคำเตือนในฉลากก่อนบริโภค”

อาหาร	ข้อความ/ คำเตือนบนฉลากอาหาร	ข้อความ/ คำเตือนในสื่อโฆษณา
๑๒. อาหารที่มีส่วนประกอบของใบแป๊ะก๊วย และสารสกัดจากใบแป๊ะก๊วย	“อาจมีผลให้เลือดแข็งตัวช้า” และ “เด็กและสตรีมีครรภ์ไม่ควรรับประทาน”	“อ่านคำเตือนในฉลากก่อนบริโภค”
๑๓. เมล็ดเชีย (Chia seed) และอาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดเชีย (Chia seed)	“บริโภคเมล็ดเชียไม่เกินวันละ ๑๕ กรัม และดื่มน้ำตาม ๑-๒ แก้ว” สำหรับเมล็ดเชีย หรือ เมล็ดเชียบดผง ๑๐๐% “มีส่วนประกอบของเมล็ดเชีย” สำหรับกรณีเป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์อาหารอื่นๆ	“อ่านคำเตือนในฉลากก่อนบริโภค”
๑๔. อาหารที่เติมไฟโตสเตอรอล ไฟโตสตานอล หรือเอสเทอร์ของไฟโตสเตอรอล หรือสตานอล	“เติมแพลนท์ สตานอล/ สเตอรอล ปริมาณ.....กรัม ต่อ .....(ปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภค)” “ไม่ควรรับประทานแพลนท์ สตานอล/ สเตอรอล เกินวันละ ๒ กรัม” “ควรบริโภคผักและผลไม้ เพื่อช่วยรักษาระดับแคโรทีนอยด์ในร่างกายให้เป็นปกติ” “หากรับประทานต่อเนื่อง อาจทำให้ระดับวิตามินอีลดต่ำลงได้” “ผู้ป่วยควรปรึกษาแพทย์ก่อนรับประทาน” “เด็ก สตรีมีครรภ์และให้นมบุตร ไม่ควรรับประทาน”	“อ่านคำเตือนในฉลากก่อนบริโภค”
๑๕. แก่นตะวัน และอาหารที่มีส่วนประกอบของแก่นตะวัน	“การบริโภคผลิตภัณฑ์ในปริมาณมากอาจทำให้เกิดอาการท้องอืด ท้องเฟ้อได้”	“อ่านคำเตือนในฉลากก่อนบริโภค”
๑๖. ผักเชียงดาอบแห้ง และอาหารที่มีส่วนประกอบของใบผักเชียงดาอบแห้ง *Gymnema inodorum* (Lour.) Decne.	“(๑) เด็ก สตรีมีครรภ์ และผู้มีภาวะน้ำตาลในเลือดต่ำไม่ควรรับประทาน (๒) ผู้ป่วยโรคเบาหวานควรปรึกษาแพทย์ก่อนรับประทาน (๓) ไม่ควรรับประทานติดต่อกันเป็นเวลาเกิน ๑ เดือน”	“อ่านคำเตือนในฉลากก่อนบริโภค”
๑๗. อาหารอื่นๆ ที่มีการกำหนดคำเตือนเป็นการเฉพาะ		“อ่านคำเตือนในฉลากก่อนบริโภค” หรือ ข้อความตามที่ผู้อนุญาตเห็นสมควร

หลักการออกแบบฉลากอาหาร

ข้อมูลเสริม

B1 ข้อความกล่าวอ้างทางสุขภาพของผลิตภัณฑ์ (Health Claim)

B2 ข้อมูลโภชนาการ

B3 บาร์โค้ด

B1 ข้อความกล่าวอ้างทางสุขภาพของผลิตภัณฑ์ (Health Claim)
เช่น Inulin (อินนูลินจากชิคอรี) จากทางบริษัท เดอะ เนเชอรัลลิสท์ จะสามารถใช้ข้อความกล่าวอ้างทางสุขภาพ
“อินูลิน/ฟรุกโตโอลิโกแซคคาไรด์/โอลิโกฟรุกโตส/อินนูลินสายสั้นจากชิคอรี ช่วยเพิ่มบิฟิโดแบคทีเรียในลำไส้”

ชนิดอาหารที่อนุญาตกล่าวอ้าง
• ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ชนิดแคปซูล ผง และเหลว
• เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิท เช่น เครื่องดื่มที่ทำจากพืชผัก ผลไม้ และธัญพืช เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส น้ำนมถั่วเหลือง เป็นต้น ยกเว้นเครื่องดื่มที่มีกาเฟอีน กาแฟ ชา ชาสมุนไพร และเครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดอัดก๊าซ

หน้า ๒๙
เล่ม ๑๔๑ ตอนพิเศษ ๓ ง ราชกิจจานุเบกษา ๔ มกราคม ๒๕๖๗

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๔๗) พ.ศ. ๒๕๖๖

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง การกล่าวอ้างทางสุขภาพของอาหารบนฉลาก

โดยที่เป็นการสมควรให้มีประกาศกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการกล่าวอ้างทางสุขภาพของอาหารเพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคและอำนวยความสะดวกทางการค้า

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขจึงออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ในประกาศนี้

“การกล่าวอ้างทางสุขภาพ (health claims)” หมายความว่า การแสดงข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย เครื่องหมายการค้า หรือข้อมูลใด ๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหารหรือส่วนประกอบของอาหารที่มีผลต่อสุขภาพทั้งทางตรงและทางอ้อม โดยจำแนกเป็น ๓ ลักษณะ ได้แก่

๑) การกล่าวอ้างหน้าที่ของสารอาหาร (nutrient function claims) หมายความว่า การแสดงสรรพคุณหรือคุณประโยชน์เกี่ยวกับบทบาทของสารอาหารที่มีผลต่อสรีรวิทยาด้านการเจริญเติบโต พัฒนาการ หรือการทำหน้าที่ตามปกติของร่างกาย

๒) การกล่าวอ้างหน้าที่อื่น (other function claims) หมายความว่า การแสดงสรรพคุณหรือคุณประโยชน์ที่เฉพาะเจาะจง (specific beneficial effects) ของการบริโภคอาหารหรือส่วนประกอบของอาหาร เพื่อให้ร่างกายทำหน้าที่หรือมีกิจกรรมทางชีวภาพเป็นไปตามปกติ การกล่าวอ้างในลักษณะนี้เกี่ยวข้องกับผลต่อสุขภาพในเชิงบวก หรือเพื่อให้การทำหน้าที่ของร่างกายดีขึ้น หรือเพื่อปรับเปลี่ยนหรือคงสภาวะทางสุขภาพ

๓) การกล่าวอ้างการลดความเสี่ยงของการเกิดโรค (reduction of disease risk claims) หมายความว่า การแสดงสรรพคุณหรือคุณประโยชน์ที่เกี่ยวข้องกับการบริโภคอาหารหรือส่วนประกอบของอาหาร เพื่อลดความเสี่ยงของการเกิดโรค อาการ หรือสภาวะใด ๆ ที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพ

“การลดความเสี่ยง (risk reduction)” หมายความว่า การเปลี่ยนแปลงปัจจัยเสี่ยงหลัก (major risk factor) สำหรับโรค อาการ หรือสภาวะที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพนั้น ๆ อย่างมีนัยสำคัญ ทั้งนี้ โรคแต่ละโรคมีปัจจัยเสี่ยงอยู่หลายปัจจัย และการเปลี่ยนแปลงของปัจจัยเสี่ยงเหล่านี้อาจเกิดผลต่อสุขภาพเชิงบวกหรือไม่ก็ได้

“ส่วนประกอบของอาหาร (food constituent)” หมายความว่า องค์ประกอบของอาหาร ซึ่งหมายรวมถึงสารอาหารและสารอื่นที่เป็นส่วนประกอบของอาหารทั้งที่มีตามธรรมชาติและที่เติมลงไปในอาหาร

“สารอาหาร (nutrient)” หมายความว่า สารที่เป็นส่วนประกอบของอาหาร ซึ่งเมื่อบริโภคแล้วให้พลังงาน หรือเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับการเจริญเติบโต พัฒนาการ และการดำรงชีวิต หรือทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพหรือทางเคมีของร่างกายเมื่อขาดสารนั้น ๆ

“สารอื่น (other substance)” หมายความว่า ส่วนประกอบของอาหารที่ไม่ใช่สารอาหาร ซึ่งมีผลด้านสรีรวิทยา หรือโภชนาการ

ข้อ ๒ การกล่าวอ้างทางสุขภาพของอาหาร ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(๑) อาหารที่จะกล่าวอ้างทางสุขภาพ

(ก) ต้องมีความปลอดภัย มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด กรณีที่เป็นอาหารใหม่ (novel food) ต้องผ่านการประเมินความปลอดภัยก่อน

(ข) ต้องมีส่วนประกอบของอาหาร สารอาหาร หรือสารอื่น อยู่ในรูปแบบและปริมาณที่มีนัยสำคัญที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพด้านโภชนาการหรือสรีรวิทยา อ้างอิงตามเอกสารหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ที่เป็นที่ยอมรับโดยทั่วไป

(๒) การกล่าวอ้างทางสุขภาพของอาหาร ต้องทำให้ผู้บริโภคทั่วไปสามารถเข้าใจได้ถึงประโยชน์ที่กล่าวอ้างนั้น และต้องหมายถึงอาหารที่อยู่ในสภาพพร้อมบริโภคตามวิธีการเตรียมหรือวิธีการบริโภคที่แนะนำบนฉลาก และต้องมีปริมาณการบริโภคที่เหมาะสม

(๓) การกล่าวอ้างทางสุขภาพต้องอยู่บนพื้นฐานของหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ที่เป็นที่ยอมรับโดยทั่วไปและเป็นปัจจุบัน เอกสารหลักฐานต้องเพียงพอในการพิสูจน์ยืนยันผลของการกล่าวอ้างนั้น ๆ กับความสัมพันธ์ต่อสุขภาพ โดยต้องเป็นการศึกษาในมนุษย์ในกลุ่มประชากรเป้าหมาย และสามารถวัดได้ด้วยตัวชี้วัดที่เหมาะสม ซึ่งประกอบด้วยข้อมูลดังต่อไปนี้

(ก) ปริมาณของอาหารหรือส่วนประกอบของอาหาร และรูปแบบการบริโภคที่ให้ผลตามที่กล่าวอ้าง ต้องเป็นส่วนหนึ่งของการบริโภคอาหารในสัดส่วนที่เหมาะสม (balanced diet)

(ข) กรณีการกล่าวอ้างหน้าที่ของสารอาหาร

๑) องค์ประกอบและคุณลักษณะของอาหารหรือส่วนประกอบของอาหารที่เกี่ยวข้องกับหน้าที่ทางสรีรวิทยาของสารอาหาร

๒) ผลของสารอาหารที่มีต่อหน้าที่ทางสรีรวิทยา

(ค) กรณีการกล่าวอ้างหน้าที่อื่น และการกล่าวอ้างการลดความเสี่ยงของการเกิดโรค

๑) องค์ประกอบและคุณลักษณะของอาหารหรือส่วนประกอบของอาหารที่เกี่ยวข้องกับผลต่อสุขภาพ

๒) ผลของอาหารหรือส่วนประกอบของอาหารที่มีต่อสุขภาพ

(๔) กรณีการกล่าวอ้างสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคมากขึ้น สารอาหารที่จะกล่าวอ้างนั้นต้องอยู่ในระดับที่จัดว่า “เป็นแหล่งของ” หรือ “สูง” หรือกรณีสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคแต่น้อย สารอาหารนั้นต้องอยู่ในระดับ “ต่ำ” “ลดลง” หรือ “ปราศจาก” ในปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงและปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก กรณีที่ไม่มีการกำหนดค่าหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงไว้ให้คำนวณต่อปริมาณอาหาร ๑๐๐ กรัม หรือ ๑๐๐ มิลลิลิตร ทั้งนี้ ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๔ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยฉลากโภชนาการแล้วแต่กรณี

(๕) ปริมาณของอาหารหรือส่วนประกอบของอาหารที่กล่าวอ้างต้องสามารถวิเคราะห์ได้ด้วยวิธีที่ถูกต้องและเหมาะสม

ข้อ ๓ การกล่าวอ้างหน้าที่ของสารอาหาร นอกจากต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในข้อ ๒ แล้ว ต้องเป็นไปตามเงื่อนไขเพิ่มเติมดังต่อไปนี้

(๑) สารอาหารนั้นต้องอยู่ในบัญชีค่าอ้างอิงสารอาหารต่อวันสำหรับคนไทย (Thai RDIs) ตามบัญชีหมายเลข ๓ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยฉลากโภชนาการ

(๒) ข้อความกล่าวอ้างหน้าที่ของสารอาหารต้องเป็นไปตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้

(๓) หากอาหารที่จะกล่าวอ้างมีปริมาณ

ไขมันทั้งหมด	มากกว่า ๑๓ กรัม
ไขมันอิ่มตัว	มากกว่า ๔ กรัม
คอเลสเตอรอล	มากกว่า ๖๐ มิลลิกรัม
โซเดียม	มากกว่า ๓๐๐ มิลลิกรัม
น้ำตาลทั้งหมด	มากกว่า ๑๓ กรัม

ในปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงและปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก หรือหากไม่มีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงไว้ ให้คำนวณปริมาณสารอาหารในปริมาณ ๑๐๐ กรัม หรือ ๑๐๐ มิลลิลิตร ต้องกำกับด้วยข้อความแสดงปริมาณไขมันทั้งหมด ไขมันอิ่มตัว คอเลสเตอรอล โซเดียม หรือน้ำตาลทั้งหมด ที่อยู่ในระดับเกินปริมาณดังกล่าว ไว้ติดกับข้อความกล่าวอ้างที่มีขนาดใหญ่หรือเห็นได้ชัดที่สุดบนฉลาก โดยข้อความกำกับนั้นต้องมีขนาดไม่เล็กกว่าครึ่งหนึ่งของข้อความกล่าวอ้าง

ข้อ ๔ อาหารที่จะกล่าวอ้างหน้าที่อื่น และกล่าวอ้างการลดความเสี่ยงของการเกิดโรคต้องมีปริมาณ

ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า ๑๓ กรัม
ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า ๔ กรัม
คอเลสเตอรอล	น้อยกว่า ๖๐ มิลลิกรัม
โซเดียม	น้อยกว่า ๓๐๐ มิลลิกรัม
น้ำตาลทั้งหมด	น้อยกว่า ๑๓ กรัม

ในปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงและปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก หรือหากไม่มีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงไว้ ให้คำนวณปริมาณสารอาหารในปริมาณ ๑๐๐ กรัม หรือ ๑๐๐ มิลลิลิตร

ข้อ ๕ การกล่าวอ้างหน้าที่ของสารอาหารที่นอกเหนือจากบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ การกล่าวอ้างหน้าที่อื่นที่นอกเหนือจากบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศนี้ และการกล่าวอ้างการลดความเสี่ยงของการเกิดโรคที่นอกเหนือจากบัญชีหมายเลข ๓ ท้ายประกาศนี้ ต้องผ่านการประเมินการกล่าวอ้างจากหน่วยงานประเมินประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด โดยผู้ผลิต ผู้นำเข้า หรือผู้จำหน่าย ต้องยื่นรายงานผลการประเมินการกล่าวอ้างทางสุขภาพแล้วแต่กรณี จากหน่วยงานดังกล่าวพร้อมเอกสารหรือหลักฐานตามที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๔ ท้ายประกาศนี้ ให้แก่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณาอนุญาต

ข้อ ๖ การแสดงข้อความกล่าวอ้างทางสุขภาพบนฉลากอาหาร ต้องเป็นไปตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(๑) แสดงข้อความเป็นภาษาไทย ตัวอักษรมีขนาดใกล้เคียงกัน อ่านได้ชัดเจน และอาจมีข้อความเป็นภาษาอังกฤษหรือภาษาต่างประเทศอื่นด้วยก็ได้ การใช้ข้อความภาษาต่างประเทศอื่นต้องได้รับการรับรองคำแปลที่เป็นภาษาไทยหรือภาษาอังกฤษจากหน่วยงานของรัฐหรือเอกชนที่ดำเนินธุรกิจการแปลเอกสารที่เป็นมาตรฐานสากล

ทั้งนี้ ข้อความภาษาอังกฤษหรือภาษาต่างประเทศอื่นต้องมีความหมายเช่นเดียวกับข้อความภาษาไทย และต้องได้รับอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๒) ไม่ทำให้เข้าใจว่าการบริโภคอาหารหรือส่วนประกอบของอาหารนั้น สามารถบำบัด บรรเทา รักษา หรือป้องกันโรคได้

(๓) ฉลากหรือเอกสารกำกับอาหารที่มีการกล่าวอ้างทางสุขภาพต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่กำหนดการแสดงฉลากของอาหารไว้เป็นการเฉพาะ และต้องแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้

(ก) ปริมาณของส่วนประกอบของอาหาร สารอาหาร หรือสารอื่นที่มีการกล่าวอ้าง กรณีสารอื่น หรือสารอาหารที่กล่าวอ้างไม่มีอยู่ในบัญชีหมายเลข ๓ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยฉลากโภชนาการ และนอกเหนือจากที่กำหนดในกรอบข้อมูลโภชนาการให้แสดงชนิดและปริมาณสารอื่นหรือสารอาหารนั้นใต้กรอบข้อมูลโภชนาการ

(ข) ปริมาณและวิธีการบริโภคอาหารเพื่อให้ได้รับประโยชน์ตามที่กล่าวอ้าง

(ค) กลุ่มเป้าหมาย (ถ้ามี)

(ง) คำแนะนำในการบริโภคอาหารให้กับผู้บริโภคกลุ่มเสี่ยงหรือผู้ที่ต้องหลีกเลี่ยงอาหารนี้ (ถ้ามี)

(จ) ข้อควรระวังในการบริโภค หรือปริมาณสูงสุดของอาหารหรือส่วนประกอบของอาหารที่สามารถบริโภคได้โดยไม่เกิดอันตราย (ถ้ามี)

(ฉ) ข้อความ “ควรกินอาหารหลากหลาย ครบ ๕ หมู่ ในสัดส่วนที่เหมาะสมเป็นประจำ”

(ช) ข้อความ “ไม่มีผลในการบำบัด บรรเทา รักษา หรือป้องกันโรค” กรณีการกล่าวอ้างหน้าที่อื่น และการกล่าวอ้างการลดความเสี่ยงของการเกิดโรค

(ซ) ข้อความอื่นที่กำหนดไว้ในเงื่อนไขการกล่าวอ้างตามบัญชีหมายเลข ๑ และ ๒ ท้ายประกาศนี้

(ฌ) ข้อความอื่นตามที่ได้รับอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๔) แสดงฉลากโภชนาการ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยฉลากโภชนาการ เว้นแต่อาหารที่กล่าวอ้างทางสุขภาพนั้นเป็นอาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษที่ใช้สำหรับบุคคลที่มีวัตถุประสงค์ในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ การแสดงฉลากต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ

ข้อ ๗ ประกาศนี้ไม่ใช้บังคับกับ

(๑) อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษที่ใช้สำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรค หรือผู้ที่มีสภาพผิดปกติทางร่างกาย

(๒) อาหารที่ผลิตเฉพาะเพื่อการส่งออกเท่านั้น

ข้อ ๘ การกล่าวอ้างหน้าที่ของสารอาหารที่ผู้ผลิต ผู้นำเข้า หรือผู้จำหน่ายอาหารได้แสดงไว้เกี่ยวกับอาหารที่ตนผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย อยู่ในวันก่อนวันที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับ ให้ยังคงจำหน่ายอาหารนั้นต่อไปได้ แต่ต้องไม่เกินสามปีนับแต่วันที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับ และเมื่อพ้นระยะเวลาดังกล่าวแล้ว ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า หรือผู้จำหน่ายอาหารดำเนินการตามประกาศนี้

ข้อ ๙ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๖
ชลน่าน ศรีแก้ว
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ทาง เดอะเนเชอรัลลิสท์ จัดหมวดหมู่เพื่อให้จำแนกได้ง่าย

- กล้ามเนื้อ
- ผิวหนัง
- ขับถ่าย
- เส้นผม
- ภูมิคุ้มกัน
- อนุมูลอิสระ

THE NATURALIST เดอะ เนเชอรัลลิสท์

บัญชีหมายเลข ๑

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๔๗) พ.ศ. ๒๕๖๖

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง การกล่าวอ้างทางสุขภาพของอาหารบนฉลาก

ข้อความกล่าวอ้างหน้าที่ของสารอาหาร

อันดับ	สารอาหาร	ข้อความกล่าวอ้างภาษาไทย	ข้อความกล่าวอ้างภาษาอังกฤษ
๑	โปรตีน (Protein)	๑.๑ โปรตีนจำเป็นต่อการเจริญเติบโตและช่วยซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอของร่างกาย ๑.๒ โปรตีนให้กรดอะมิโนที่จำเป็นต่อการสร้างโปรตีนชนิดต่าง ๆ ในร่างกาย ๑.๓ โปรตีนมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของกระดูก ๑.๔ โปรตีนมีส่วนช่วยเสริมสร้างและคงสภาพของมวลกล้ามเนื้อ	1.1 Protein contributes to a growth and help repair body tissue. 1.2 Protein contributes to a source of essential amino acids for body protein synthesis. 1.3 Protein contributes to the maintenance of normal bones. 1.4 Protein contributes to growth and maintenance of muscle mass.
๒	ใยอาหาร (Dietary fiber)	๒.๑ ใยอาหารเพิ่มกากในระบบทางเดินอาหาร ช่วยกระตุ้นการขับถ่าย	2.1 Dietary fiber contributes to an increase in fecal bulk in GI tract and stimulates the bowel movement.
๓	วิตามินเอ (Vitamin A)	๓.๑ วิตามินเอมีส่วนช่วยในการเจริญเติบโตของร่างกาย ๓.๒ วิตามินเอมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของการมองเห็น ๓.๓ วิตามินเอมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของเยื่อบุต่าง ๆ ๓.๔ วิตามินเอมีส่วนช่วยในเมตาบอลิซึมปกติของเหล็ก ๓.๕ วิตามินเอมีส่วนช่วยในการทำหน้าที่ตามปกติของระบบภูมิคุ้มกัน ๓.๖ วิตามินเอมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของผิวหนัง **หมายเหตุ**: เบต้า-แคโรทีน ให้ระบุได้เพียงว่า “เบต้า-แคโรทีน เป็นสารตั้งต้นของ วิตามินเอ” เท่านั้น	3.1 Vitamin A has a role in body growth 3.2 Vitamin A contributes to the maintenance of normal vision. 3.3 Vitamin A contributes to the maintenance of normal mucous membranes. 3.4 Vitamin A contributes to normal iron metabolism. 3.5 Vitamin A contributes to the normal function of the immune system. 3.6 Vitamin A contributes to the maintenance of normal skin. **Remark**: Beta-carotene can only specify as “Beta-carotene is a precursor of Vitamin A”
๔	วิตามินบี 1 (Thiamine)	๔.๑ วิตามินบี 1 มีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากคาร์โบไฮเดรตตามปกติ	4.1 Thiamine contributes to normal-energy yielding metabolism from carbohydrate.

อันดับ	สารอาหาร	ข้อความกล่าวอ้างภาษาไทย	ข้อความกล่าวอ้างภาษาอังกฤษ
		๔.๒ วิตามินบี 1 มีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของระบบประสาทและกล้ามเนื้อ	4.2 Thiamine contributes to the normal function of muscle and nervous system.
		๔.๓ วิตามินบี 1 มีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของหัวใจ	4.3 Thiamine contributes to the normal function of the heart.
๕	วิตามินบี 2 (Riboflavin)	๕.๑ วิตามินบี 2 มีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากคาร์โบไฮเดรต โปรตีน และไขมันตามปกติ	5.1 Riboflavin contributes to normal-energy yielding metabolism from carbohydrate, protein and fat.
		๕.๒ วิตามินบี 2 มีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของระบบประสาท	5.2 Riboflavin contributes to the normal function of the nervous system.
		๕.๓ วิตามินบี 2 มีส่วนช่วยคงสภาพปกติของเยื่อบุต่าง ๆ	5.3 Riboflavin contributes to the maintenance of normal mucous membranes.
		๕.๔ วิตามินบี 2 มีส่วนช่วยคงสภาพปกติของเม็ดเลือดแดง	5.4 Riboflavin contributes to the maintenance of normal red blood cells.
		๕.๕ วิตามินบี 2 มีส่วนช่วยคงสภาพปกติของผิวหนัง	5.5 Riboflavin contributes to the maintenance of normal skin.
		๕.๖ วิตามินบี 2 มีส่วนช่วยคงสภาพปกติของการมองเห็น	5.6 Riboflavin contributes to the maintenance of normal vision.
		๕.๗ วิตามินบี 2 มีส่วนช่วยในเมตาบอลิซึมปกติของเหล็ก	5.7 Riboflavin contributes to the normal metabolism of iron.
๖	ไนอะซิน (Niacin)	๖.๑ ไนอะซิน มีส่วนช่วยคงสภาพปกติของเยื่อบุทางเดินอาหารและผิวหนัง	6.1 Niacin contributes to maintenance of normal mucous membrane of GI tract and normal skin.
		๖.๒ ไนอะซิน มีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากคาร์โบไฮเดรต โปรตีน และไขมัน ตามปกติ	6.2 Niacin contributes to normal-energy yielding metabolism from carbohydrate, protein and fat.
		๖.๓ ไนอะซินมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของระบบประสาท	6.3 Niacin contributes to the normal function of the nervous system.
๗	วิตามินบี 6 (Vitamin B6)	๗.๑ วิตามินบี 6 มีส่วนช่วยในการสร้างเม็ดเลือดแดงตามปกติ	7.1 Vitamin B6 contributes to normal red blood cell formation.
		๗.๒ วิตามินบี 6 มีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของระบบประสาท	7.2 Vitamin B6 contributes to the normal function of the nervous system.
		๗.๓ วิตามินบี 6 มีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากเมตาบอลิซึมตามปกติ	7.3 Vitamin B6 contributes to normal energy-yielding metabolism.
		๗.๔ วิตามินบี 6 มีส่วนช่วยในเมตาบอลิซึมปกติของโปรตีนและไกลโคเจน	7.4 Vitamin B6 contributes to normal protein and glycogen metabolism.

อันดับ	สารอาหาร	ข้อความกล่าวอ้างภาษาไทย	ข้อความกล่าวอ้างภาษาอังกฤษ
		๗.๕ วิตามินบี 6 มีส่วนช่วยในการทำหน้าที่ตามปกติของระบบภูมิคุ้มกัน	7.5 Vitamin B6 contributes to the normal function of the immune system.
๘	กรดโฟลิค/โฟเลต (Folic acid/ Folate)	๘.๑ กรดโฟลิค/โฟเลตมีส่วนช่วยในการสร้างเม็ดเลือดแดงตามปกติ ๘.๒ กรดโฟลิค/โฟเลตมีส่วนช่วยในการสังเคราะห์กรดอะมิโนตามปกติ ๘.๓ กรดโฟลิค/โฟเลตมีส่วนช่วยในการทำหน้าที่ตามปกติของระบบภูมิคุ้มกัน	8.1 Folic acid/Folate contributes to normal red blood formation. 8.2 Folic acid/Folate contributes to normal amino acid synthesis. 8.3 Folic acid/Folate contributes to the normal function of the immune system.
๙	ไบโอติน (Biotin)	๙.๑ ไบโอตินมีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากเมตาบอลิซึมตามปกติ ๙.๒ ไบโอตินมีส่วนช่วยในเมตาบอลิซึมปกติของคาร์โบไฮเดรต โปรตีน และไขมัน ๙.๓ ไบโอตินมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของระบบประสาท ๙.๔ ไบโอตินมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของเส้นผม ๙.๕ ไบโอตินมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของผิวหนัง ๙.๖ ไบโอตินมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของเยื่อบุต่าง ๆ	9.1 Biotin contributes to normal energy-yielding metabolism. 9.2 Biotin contributes to normal macronutrient metabolism. 9.3 Biotin contributes to the normal function of the nervous system. 9.4 Biotin contributes to the maintenance of normal hair. 9.5 Biotin contributes to the maintenance of normal skin. 9.6 Biotin contributes to the maintenance of normal mucous membranes.
๑๐	กรดแพนโทธินิค (Pantothenic acid)	๑๐.๑ กรดแพนโทธินิคมีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากเมตาบอลิซึมตามปกติ ๑๐.๒ กรดแพนโทธินิคมีส่วนช่วยในการสังเคราะห์และเมตาบอลิซึมตามปกติของฮอร์โมน วิตามินดี และสารสื่อประสาทบางชนิด	10.1 Pantothenic acid contributes to normal energy-yielding metabolism. 10.2 Pantothenic acid contributes to normal synthesis and metabolism of steroid hormones, vitamin D and some neurotransmitters.
๑๑	วิตามินบี 12 (Vitamin B12)	๑๑.๑ วิตามินบี 12 ช่วยสร้างสารที่จำเป็นในการสร้างเซลล์เม็ดเลือดแดง ๑๑.๒ วิตามินบี 12 มีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของระบบประสาทและสมอง ๑๑.๓ วิตามินบี 12 มีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากเมตาบอลิซึมตามปกติ ๑๑.๔ วิตามินบี 12 มีส่วนช่วยในการทำหน้าที่ตามปกติของระบบภูมิคุ้มกัน	11.1 Vitamin B12 contributes to the synthesis of essential substance for red blood cell formation. 11.2 Vitamin B12 contributes to the normal function of the brain and nervous system. 11.3 Vitamin B12 contributes to normal energy- yielding metabolism. 11.4 Vitamin B12 contributes to the normal function of the immune system.
๑๒	วิตามินซี	๑๒.๑ วิตามินซีช่วยให้หลอดเลือดแข็งแรง	12.1 Vitamin C contributes to strengthen

อันดับ	สารอาหาร	ข้อความกล่าวอ้างภาษาไทย	ข้อความกล่าวอ้างภาษาอังกฤษ
	(Vitamin C)		blood vessel.
		๑๒.๒ วิตามินซีมีส่วนช่วยในกระบวนการต่อต้านอนุมูลอิสระ	12.2 Vitamin C contributes to the protection of cells from oxidative stress.
		๑๒.๓ วิตามินซีมีส่วนช่วยในการปกป้องเซลล์จากอนุมูลอิสระ	12.3 Vitamin C contributes to the protection of cells from oxidative stress.
		๑๒.๔ วิตามินซีมีส่วนช่วยในการสร้างคอลลาเจนเพื่อการทำงานตามปกติของกระดูกอ่อน	12.4 Vitamin C contributes to normal collagen formation for the normal function of cartilage.
		๑๒.๕ วิตามินซีมีส่วนช่วยในการสร้างคอลลาเจนเพื่อการทำงานตามปกติของกระดูก	12.5 Vitamin C contributes to normal collagen formation for the normal function of bones.
		๑๒.๖ วิตามินซีมีส่วนช่วยในการสร้างคอลลาเจนเพื่อการทำงานตามปกติของเหงือก	12.6 Vitamin C contributes to normal collagen formation for the normal function of gums.
		๑๒.๗ วิตามินซีมีส่วนช่วยในการสร้างคอลลาเจนเพื่อการทำงานตามปกติของผิวหนัง	12.7 Vitamin C contributes to normal collagen formation for the normal function of skin.
		๑๒.๘ วิตามินซีมีส่วนช่วยในการสร้างคอลลาเจนเพื่อการทำงานตามปกติของฟัน	12.8 Vitamin C contributes to normal collagen formation for the normal function of teeth.
		๑๒.๙ วิตามินซีมีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากเมตาบอลิซึมตามปกติ	12.9 Vitamin C contributes to normal energy-yielding metabolism.
		๑๒.๑๐ วิตามินซีมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของระบบประสาท	12.10 Vitamin C contributes to the normal function of the nervous system.
		๑๒.๑๑ วิตามินซีมีส่วนช่วยในการทำหน้าที่ตามปกติของระบบภูมิคุ้มกัน	12.11 Vitamin C contributes to the normal function of the immune system.
		๑๒.๑๒ วิตามินซีมีส่วนช่วยในการคืนสภาพของรีดิวซ์วิตามินอี	12.12 Vitamin C contributes to the regeneration of the reduced form of vitamin E.
		๑๒.๑๓ วิตามินซีเพิ่มการดูดซึมเหล็ก	12.13 Vitamin C increases iron absorption.
๑๓	วิตามินดี (Vitamin D)	๑๓.๑ วิตามินดีมีส่วนช่วยในการดูดซึมตามปกติของแคลเซียมและฟอสฟอรัส	13.1 Vitamin D contributes to normal absorption of calcium and phosphorous.
		๑๓.๒ วิตามินดีมีส่วนช่วยให้ระดับแคลเซียมใน	13.2 Vitamin D contributes to normal

อันดับ	สารอาหาร	ข้อความกล่าวอ้างภาษาไทย	ข้อความกล่าวอ้างภาษาอังกฤษ
		เลือดเป็นปกติ	blood calcium levels.
		๑๓.๓ วิตามินดีมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของกระดูก	13.3 Vitamin D contributes to the maintenance of normal bones.
		๑๓.๔ วิตามินดีมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของฟัน	13.4 Vitamin D contributes to the maintenance of normal teeth.
		๑๓.๕ วิตามินดีมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของกล้ามเนื้อ	13.5 Vitamin D contributes to the maintenance of normal muscle function.
		๑๓.๖ วิตามินดีมีส่วนช่วยในการทำหน้าที่ตามปกติของระบบภูมิคุ้มกัน	13.6 Vitamin D contributes to the normal function of the immune system.
๑๔	วิตามินอี (Vitamin E)	๑๔.๑วิตามินอีมีส่วนช่วยในกระบวนการต่อต้านอนุมูลอิสระ	14.1 Vitamin E contributes to the protection of cells from oxidative stress.
		๑๔.๒ วิตามินอีมีส่วนช่วยในการปกป้องเซลล์จากอนุมูลอิสระ	14.2 Vitamin E contributes to the protection of cells from oxidative stress.
๑๕	วิตามินเค (Vitamin K)	๑๕.๑ วิตามินเคมีส่วนช่วยในการแข็งตัวตามปกติของเลือด	15.1 Vitamin K contributes to normal blood clotting.
		๑๕.๒ วิตามินเคมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของกระดูก	15.2 Vitamin K contributes to the maintenance of normal bones.
๑๖	แคลเซียม (Calcium)	๑๖.๑ แคลเซียมจำเป็นต่อการคงสภาพปกติของกระดูกและฟัน	16.1 Calcium is needed for the maintenance of normal bones and teeth.
		๑๖.๒ แคลเซียมมีส่วนช่วยในการแข็งตัวตามปกติของเลือด	16.2 Calcium contributes to normal blood clotting.
		๑๖.๓ แคลเซียมมีส่วนช่วยในกระบวนการสร้างกระดูกและฟันที่แข็งแรง	16.3 Calcium contributes to the synthesis of bones and teeth.
		๑๖.๔ แคลเซียมมีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากเมตาบอลิซึมตามปกติ	16.4 Calcium contributes to normal energy-yielding metabolism.
		๑๖.๕ แคลเซียมมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของกล้ามเนื้อ	16.5 Calcium contributes to normal muscle function.
		๑๖.๖ แคลเซียมมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของสารสื่อประสาท	16.6 Calcium contributes to normal neurotransmission.
		๑๖.๗ แคลเซียมมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของเอนไซม์ในระบบย่อยอาหาร	16.7 Calcium contributes to the normal function of digestive enzymes.
๑๗	ฟอสฟอรัส (Phosphorus)	๑๗.๑ ฟอสฟอรัสจำเป็นต่อการคงสภาพปกติของกระดูกและฟัน	17.1 Phosphorus is needed for the maintenance of normal bones and

อันดับ	สารอาหาร	ข้อความกล่าวอ้างภาษาไทย	ข้อความกล่าวอ้างภาษาอังกฤษ
			teeth.
		๑๗.๒ ฟอสฟอรัสมีส่วนช่วยในกระบวนการสร้างกระดูกและฟันที่แข็งแรง	17.2 Phosphorus contributes to the synthesis of bones and teeth.
		๑๗.๓ ฟอสฟอรัสมีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากเมตาบอลิซึมตามปกติ	17.3 Phosphorus contributes to normal energy-yielding metabolism.
		๑๗.๔ ฟอสฟอรัสมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของเยื่อหุ้มเซลล์	17.4 Phosphorus contributes to normal function of cell membranes.
๑๘	เหล็ก (Iron)	๑๘.๑ เหล็กมีส่วนช่วยในการสร้างเม็ดเลือดแดงและฮีโมโกลบินตามปกติ	18.1 Iron contributes to normal formation of red blood cells and haemoglobin.
		๑๘.๒ เหล็กมีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากเมตาบอลิซึมตามปกติ	18.2 Iron contributes to normal energy-yielding metabolism.
		๑๘.๓ เหล็กมีส่วนช่วยในการขนส่งออกซิเจนในร่างกายตามปกติ	18.3 Iron contributes to normal oxygen transport in the body.
		๑๘.๔ เหล็กมีส่วนช่วยในการทำหน้าที่ตามปกติของระบบภูมิคุ้มกัน	18.4 Iron contributes to the normal function of the immune system.
๑๙	ไอโอดีน (Iodine)	๑๙.๑ ไอโอดีนมีส่วนช่วยในการสร้างฮอร์โมนไทรอยด์และการทำงานของไทรอยด์ตามปกติ	19.1 Iodine contributes to the normal production of thyroid hormones and normal thyroid function
		๑๙.๒ ไอโอดีนมีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากเมตาบอลิซึมตามปกติ	19.2 Iodine contributes to normal energy-yielding metabolism.
		๑๙.๓ ไอโอดีนมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของระบบประสาท	19.3 Iodine contributes to normal function of the nervous system.
		๑๙.๔ ไอโอดีนมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของผิวหนัง	19.4 Iodine contributes to the maintenance of normal skin.
๒๐	แมกนีเซียม (Magnesium)	๒๐.๑ แมกนีเซียมเป็นส่วนประกอบของกระดูกและฟัน	20.1 Magnesium is a component of bones and teeth.
		๒๐.๒ แมกนีเซียมมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของระบบประสาทและกล้ามเนื้อ	20.2 Magnesium contributes to the normal function of the muscle and nervous system.
		๒๐.๓ แมกนีเซียมมีส่วนช่วยรักษาสมดุลของอิเล็คโตรไลท์	20.3 Magnesium contributes to electrolyte balance.
		๒๐.๔ แมกนีเซียมมีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากเมตาบอลิซึมตามปกติ	20.4 Magnesium contributes to normal energy-yielding metabolism.
		๒๐.๕ แมกนีเซียมมีส่วนช่วยในการสังเคราะห์โปรตีนตามปกติ	20.5 Magnesium contributes to normal protein synthesis.
		๒๐.๖ แมกนีเซียมมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของกระดูก	20.6 Magnesium contributes to the maintenance of normal bones.
		๒๐.๗ แมกนีเซียมมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของ	20.7 Magnesium contributes to the

อันดับ	สารอาหาร	ข้อความกล่าวอ้างภาษาไทย	ข้อความกล่าวอ้างภาษาอังกฤษ
		ฟัน	maintenance of normal teeth.
๒๑	สังกะสี (Zinc)	๒๑.๑ สังกะสีช่วยในการเจริญเติบโตของร่างกาย ๒๑.๒ สังกะสีมีส่วนช่วยในการสังเคราะห์ดีเอ็นเอตามปกติ ๒๑.๓ สังกะสีมีส่วนช่วยในเมตาบอลิซึมปกติของคาร์โบไฮเดรต โปรตีน และไขมัน ๒๑.๔ สังกะสีมีส่วนช่วยในเมตาบอลิซึมปกติของกรดไขมัน ๒๑.๕ สังกะสีมีส่วนช่วยในเมตาบอลิซึมปกติของวิตามินเอ ๒๑.๖ สังกะสีมีส่วนช่วยในการสังเคราะห์โปรตีนตามปกติ ๒๑.๗ สังกะสีมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของกระดูก ๒๑.๘ สังกะสีมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของเส้นผม ๒๑.๙ สังกะสีมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของเล็บ ๒๑.๑๐ สังกะสีมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของผิวหนัง ๒๑.๑๑ สังกะสีมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของการมองเห็น ๒๑.๑๒ สังกะสีมีส่วนช่วยในการทำหน้าที่ตามปกติของระบบภูมิคุ้มกัน ๒๑.๑๓ สังกะสีมีส่วนช่วยในกระบวนการต่อต้านอนุมูลอิสระ ๒๑.๑๔ สังกะสีมีส่วนช่วยในการปกป้องเซลล์จากอนุมูลอิสระ	21.1 Zinc contributes to growth. 21.2 Zinc contributes to normal DNA synthesis. 21.3 Zinc contributes to normal macronutrient metabolism. 21.4 Zinc contributes to normal metabolism of fatty acids. 21.5 Zinc contributes to normal metabolism of vitamin A. 21.6 Zinc contributes to normal protein synthesis. 21.7 Zinc contributes to the maintenance of normal bones. 21.8 Zinc contributes to the maintenance of normal hair. 21.9 Zinc contributes to the maintenance of normal nails. 21.10 Zinc contributes to the maintenance of normal skin. 21.11 Zinc contributes to the maintenance of normal vision. 21.12 Zinc contributes to the normal function of the immune system. 21.13 Zinc contributes to the protection of cells from oxidative stress. 21.14 Zinc contributes to the protection of cells from oxidative stress.
๒๒	ทองแดง (Copper)	๒๒.๑ ทองแดงมีส่วนช่วยในการสร้างฮีโมโกลบิน ๒๒.๒ ทองแดงมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของเนื้อเยื่อเกี่ยวพัน ๒๒.๓ ทองแดงมีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากเมตาบอลิซึมตามปกติ ๒๒.๔ ทองแดงมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของระบบประสาท ๒๒.๕ ทองแดงมีส่วนช่วยในการขนส่งเหล็กใน	22.1 Copper contributes to haemoglobin synthesis. 22.2 Copper contributes to the maintenance of normal connective tissues. 22.3 Copper contributes to normal energy-yielding metabolism. 22.4 Copper contributes to the normal function of the nervous system. 22.5 Copper contributes to normal iron

อันดับ	สารอาหาร	ข้อความกล่าวอ้างภาษาไทย	ข้อความกล่าวอ้างภาษาอังกฤษ
		ร่างกายตามปกติ ๒๒.๖ ทองแดงมีส่วนช่วยในการทำหน้าที่ตามปกติของระบบภูมิคุ้มกัน ๒๒.๗ ทองแดงมีส่วนช่วยในกระบวนการต่อต้านอนุมูลอิสระ ๒๒.๘ ทองแดงมีส่วนช่วยในการปกป้องเซลล์จากอนุมูลอิสระ	transport in the body. 22.6 Copper contributes to the normal function of the immune system. 22.7 Copper contributes to the protection of cells from oxidative stress. 22.8 Copper contributes to the protection of cells from oxidative stress.
๒๓	โพแทสเซียม (Potassium)	๒๓.๑ โพแทสเซียมมีส่วนช่วยในการรักษาสมดุลของกรด-ด่าง และอิเล็คโตรไลท์ ๒๓.๒ โพแทสเซียมมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของระบบประสาท ๒๓.๓ โพแทสเซียมมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของกล้ามเนื้อ **คำเตือน**: ถ้าร่างกายได้รับโพแทสเซียมมาก อาจทำให้หัวใจเต้นผิดปกติได้	23.1 Potassium contributes to acid-base and electrolyte balance. 23.2 Potassium contributes to the normal function of the nervous system. 23.3 Potassium contributes to normal muscle function. **Warning**: Excessive potassium may cause abnormal heart rate.
๒๔	แมงกานีส (Manganese)	๒๔.๑ แมงกานีสมีส่วนร่วมในการทำงานของเอนไซม์หลายกลุ่มในร่างกาย ๒๔.๒ แมงกานีสมีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากเมตาบอลิซึมตามปกติ ๒๔.๓ แมงกานีสมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของกระดูก ๒๔.๔ แมงกานีสมีส่วนช่วยในการสร้างเนื้อเยื่อเกี่ยวพันตามปกติ ๒๔.๕ แมงกานีสมีส่วนช่วยในกระบวนการต่อต้านอนุมูลอิสระ ๒๔.๖ แมงกานีสมีส่วนช่วยในการปกป้องเซลล์จากอนุมูลอิสระ	24.1 Manganese contributes to the function of enzymes in the body. 24.2 Manganese contributes to normal energy-yielding metabolism. 24.3 Manganese contributes to the maintenance of normal bones. 24.4 Manganese contributes to the normal formation of connective tissue. 24.5 Manganese contributes to the protection of cells from oxidative stress. 24.6 Manganese contributes to the protection of cells from oxidative stress.
๒๕	ซิลีเนียม (Selenium)	๒๕.๑ ซีลีเนียมมีส่วนช่วยในกระบวนการต่อต้านอนุมูลอิสระ ๒๕.๒ ซีลีเนียมมีส่วนช่วยในการปกป้องเซลล์จากอนุมูลอิสระ ๒๕.๓ ซีลีเนียมมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของเส้นผม	25.1 Selenium contributes to the protection of cells from oxidative stress. 25.2 Selenium contributes to the protection of cells from oxidative stress. 25.3 Selenium contributes to the maintenance of normal hair.

อันดับ	สารอาหาร	ข้อความกล่าวอ้างภาษาไทย	ข้อความกล่าวอ้างภาษาอังกฤษ
		๒๕.๔ ซีลีเนียมมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของเล็บ ๒๕.๕ ซีลีเนียมมีส่วนช่วยในการทำหน้าที่ตามปกติของระบบภูมิคุ้มกัน ๒๕.๖ ซีลีเนียมมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของไทรอยด์	25.4 Selenium contributes to the maintenance of normal nails. 25.5 Selenium contributes to the normal function of the immune system. 25.6 Selenium contributes to the normal thyroid function.
๒๖	โมลิบดีนัม (Molybdenum)	๒๖.๑ โมลิบดีนัมมีส่วนช่วยในการทำงานของเอนไซม์บางชนิดในร่างกาย	27.1 Molybdenum contributes to the normal function of some enzymes in the body.
๒๗	โครเมียม (Chromium)	๒๗.๑ โครเมียมมีส่วนช่วยในการทำงานของอินซูลินในการนำกลูโคสเข้าเซลล์ ๒๗.๒ โครเมียมมีส่วนช่วยในเมตาบอลิซึมปกติของคาร์โบไฮเดรต โปรตีน และไขมัน	28.1 Chromium contributes to glucose-uptake function of insulin. 28.2 Chromium contributes to normal macronutrient metabolism.
๒๘	คลอไรด์ (Chloride)	๒๘.๑ คลอไรด์มีส่วนช่วยรักษาสมดุลของกรด-ด่างในร่างกาย ๒๘.๒ คลอไรด์เป็นส่วนประกอบของกรดไฮโดรคลอริคในระบบย่อยอาหาร	29.1 Chloride contributes to the maintenance of acid-base balance. 29.2 Chloride contributes to the normal digestion by production of hydrochloric acid in the stomach.

THE NATURALIST
เดอะ เนเจอรัลลิสต์

บัญชีหมายเลข ๒

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๔๗) พ.ศ. ๒๕๖๖

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง การกล่าวอ้างทางสุขภาพของอาหารบนฉลาก

ข้อความกล่าวอ้างหน้าที่อื่น

อันดับ	อาหารหรือส่วนประกอบของอาหาร	ข้อความกล่าวอ้าง	เงื่อนไขการกล่าวอ้าง
๑	เบต้า-กลูแคนจากข้าวโอ๊ต/ข้าวบาร์เลย์	๑.๑ เบต้า-กลูแคนจากข้าวโอ๊ต/ข้าวบาร์เลย์มีส่วนช่วยลดการดูดซึมคอเลสเตอรอล (Beta-glucans from oat/barley contribute to the reduction of cholesterol absorption.)	อาหารที่จะแสดงข้อความกล่าวอ้างดังกล่าว ๑. ต้องมีเบต้า-กลูแคนจากข้าวโอ๊ต รำข้าวโอ๊ต ข้าวบาร์เลย์ รำข้าวบาร์เลย์ ในลักษณะวัตถุดิบตามธรรมชาติที่ไม่ได้ผ่านการแปรรูปหรือผ่านกระบวนการเล็กน้อย อย่างน้อย ๑ กรัม ต่อหนึ่งหน่วยบริโภค หรือต่อ ๑๐๐ กรัม หรือ ๑๐๐ มิลลิลิตร[๑] ๒. ต้องไม่ใช้เบต้า-กลูแคนที่ได้จากกระบวนการสกัดหรือทำให้เข้มข้น ๓. ต้องแสดงข้อความ “ควรบริโภคเบต้า-กลูแคน ๓ กรัมต่อวัน”
๒	ไฟโตสเตอรอล/ไฟโตสตานอล[๒]	๒.๑ ไฟโตสเตอรอล/ไฟโตสตานอล[๒] มีส่วนช่วยลดการดูดซึมคอเลสเตอรอล (Phytosterols/Phytostanols contribute to the reduction of cholesterol absorption)	๑. ชนิดอาหารที่อนุญาตให้กล่าวอ้าง ๑) ผลิตภัณฑ์ของนม เช่น นมปรุงแต่ง นมเปรี้ยว และโยเกิร์ต ๒) ผลิตภัณฑ์เนย มาการีน และไขมันทาขนมปัง ๓) นมถั่วเหลือง ๔) ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารชนิดที่มีองค์ประกอบหลักเป็นนม นมถั่วเหลือง หรือไขมัน ๒. อาหารต้องมีไฟโตสเตอรอล/แพลนท์ สเตอรอล/ไฟโตสตานอล/แพลนท์ สตานอล (ในรูปอิสระ) ไม่น้อยกว่า ๐.๘ กรัม ต่อหนึ่งหน่วยบริโภค หรือต่อ ๑๐๐ กรัม หรือ ๑๐๐ มิลลิลิตร[๑] ๓. แสดงข้อความคำเตือน ดังต่อไปนี้ บนฉลากด้วยตัวอักษรสีแดง เห็นได้ชัดเจนในกรอบ ● “ไม่ควรรับประทานไฟโตสเตอรอล/ไฟโตสตานอล เกินวันละ ๒ กรัม” ● “ต้องบริโภคพร้อมมื้ออาหาร” ● “ผู้ป่วยควรปรึกษาแพทย์ก่อนรับประทาน” ● “ควรบริโภคผักและผลไม้ เพื่อช่วยรักษาระดับแคโรทีนอยด์ในร่างกายให้เป็นปกติ” ● “หากรับประทานต่อเนื่อง อาจทำให้ระดับวิตามินอีลดต่ำลงได้” ● “เด็ก สตรีมีครรภ์และให้นมบุตร ไม่ควรรับประทาน”

อันดับ	อาหารหรือส่วนประกอบของอาหาร	ข้อความกล่าวอ้าง	เงื่อนไขการกล่าวอ้าง
๓	โคลีน (Choline)	๓.๑ โคลีนมีส่วนช่วยในเมตาบอลิซึมปกติของไขมัน (Choline contributes to normal lipid metabolism.)	อาหารที่จะแสดงข้อความกล่าวอ้างดังกล่าว ต้องมีโคลีน อย่างน้อย ๘๒.๕ มิลลิกรัม ต่อหนึ่งหน่วยบริโภค หรือต่อ ๑๐๐ กรัม หรือ ๑๐๐ มิลลิลิตร[๑]
		๓.๒ โคลีนมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของการทำงานของตับ (Choline contributes to the maintenance of normal liver function.)	
		๓.๓ โคลีนมีส่วนช่วยในเมตาบอลิซึมปกติของโฮโมซิสเตอีน (Choline contributes to normal homocysteine metabolism.)	
๔	กรดโดโคซาเฮกซาอิโนอิก (ดีเอชเอ) และกรดไอโคซาเพนทาอิโนอิก (อีพีเอ) ((Docosa-hexaenoic acid (DHA) and Eicosa-pentaenoic acid (EPA))	กรดโดโคซาเฮกซาอิโนอิก (ดีเอชเอ) และกรดไอโคซาเพนทาอิโนอิก (อีพีเอ) มีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของหัวใจ (Docosa-hexaenoic acid (DHA) and Eicosa-pentaenoic acid (EPA) contribute to the normal function of the heart.)	อาหารที่จะแสดงข้อความกล่าวอ้างดังกล่าว ต้องมีกรดโดโคซาเฮกซาอิโนอิก (ดีเอชเอ) และกรดไอโคซาเพนทาอิโนอิก (อีพีเอ) รวมกันไม่น้อยกว่า ๔๐ มิลลิกรัม ต่อหนึ่งหน่วยบริโภค หรือต่อ ๑๐๐ กรัม หรือ ๑๐๐ มิลลิลิตร[๑] และต้องแสดงข้อความ “ควรบริโภคดีเอชเอ (DHA) และอีพีเอ (EPA) ๒๕๐ มิลลิกรัมต่อวัน”
๕	อาหารที่มีโซเดียมต่ำ หรือโซเดียมต่ำมาก หรือปราศจากโซเดียม หรือลดโซเดียม หรือโซเดียมน้อย	การลดการบริโภคโซเดียมมีส่วนช่วยคงระดับปกติของความดันโลหิต (Reducing consumption of sodium contributes to the maintenance of normal blood pressure)	อาหารที่จะแสดงข้อความกล่าวอ้างดังกล่าว ต้องเป็นไปตามเงื่อนไขของการกล่าวอ้าง “โซเดียมต่ำ” “โซเดียมต่ำมาก” “ปราศจากโซเดียม” “ลดโซเดียม” หรือ “โซเดียมน้อย” ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย ฉลากโภชนาการ
๖	อาหารที่มีไขมันอิ่มตัวต่ำ หรือปราศจากไขมันอิ่มตัว หรือลดไขมันอิ่มตัว	การลดการบริโภคไขมันอิ่มตัวมีส่วนช่วยคงระดับปกติของคอเลสเตอรอลในเลือด (Reducing consumption of saturated fat contributes to the maintenance of normal blood cholesterol levels)	อาหารที่จะแสดงข้อความกล่าวอ้างดังกล่าว ต้องเป็นไปตามเงื่อนไขการกล่าวอ้าง “ไขมันอิ่มตัวต่ำ” “ปราศจากไขมันอิ่มตัว” หรือ “ลดไขมันอิ่มตัว” ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย ฉลากโภชนาการ

[๑] ปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงและปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก กรณีที่ไม่มีการกำหนดค่าหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงไว้ และอาหารนั้นไม่มีลักษณะการบริโภคใกล้เคียงกับอาหารที่มีการกำหนดค่าหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง ให้คำนวณต่อปริมาณอาหาร ๑๐๐ กรัม หรือ ๑๐๐ มิลลิลิตร

[๒] อาจใช้ “ไฟโตสเตอรอล (Phytosterols)” “แพลนท์ สเตอรอล (Plant sterols)” “ไฟโตสตานอล (Phytostanols)” “แพลนท์ สตานอล (Plant stanols)” “เอสเทอร์ของไฟโตสเตอรอล (Phytosterol esters)” “เอสเทอร์ของแพลนท์ สเตอรอล (Plant sterol esters)” “เอสเทอร์ของไฟโตสตานอล (Phytostanol esters)” หรือ “เอสเทอร์ของแพลนท์ สตานอล (Plant stanol esters)” ให้สอดคล้องตามวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์

บัญชีหมายเลข ๓

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๔๗) พ.ศ. ๒๕๖๖

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง การกล่าวอ้างทางสุขภาพของอาหารบนฉลาก

ข้อความกล่าวอ้างการลดความเสี่ยงของการเกิดโรค

อันดับ	อาหารหรือส่วนประกอบของอาหาร	ข้อความกล่าวอ้าง	เงื่อนไขการกล่าวอ้าง
๑	อาหารที่มีโซเดียมต่ำ หรือโซเดียมต่ำมาก หรือปราศจากโซเดียม	๑. อาหารที่มีโซเดียมต่ำ อาจช่วยลดความเสี่ยงของความดันโลหิตสูง ซึ่งเป็นปัจจัยเสี่ยงของการเกิดโรคหลอดเลือดสมองและหัวใจ ผลิตภัณฑ์นี้เป็นอาหารที่มีโซเดียมต่ำ หรือโซเดียมต่ำมาก หรือปราศจากโซเดียม (แล้วแต่กรณี) (A diet low in sodium may reduce the risk of high blood pressure, a risk factor for stroke and heart disease. This product is low in / very low in / free of sodium.)	อาหารที่จะแสดงข้อความกล่าวอ้างดังกล่าว ต้องเป็นไปตามเงื่อนไขของการกล่าวอ้าง “โซเดียมต่ำ” “โซเดียมต่ำมาก” หรือ “ปราศจากโซเดียม” ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย ฉลากโภชนาการ
		๒. การบริโภคอาหารที่มีโซเดียมต่ำ อาจช่วยลดความดันโลหิต ความดันโลหิตสูงเป็นปัจจัยเสี่ยงของการเกิดโรคหลอดเลือดสมองและหัวใจ ผลิตภัณฑ์นี้เป็นอาหารที่มีโซเดียมต่ำ หรือ โซเดียมต่ำมาก หรือปราศจากโซเดียม (แล้วแต่กรณี) (Consumption of diet low in sodium may reduce blood pressure. High blood pressure is a risk factor in the development of stroke and heart disease. This product is low in / very low in / free of sodium.)	
๒	อาหารที่มีไขมันอิ่มตัวต่ำ หรือปราศจากไขมันอิ่มตัว	๑. อาหารที่มีไขมันอิ่มตัวต่ำ อาจช่วยลดความเสี่ยงของภาวะคอเลสเตอรอลในเลือดสูง ซึ่งเป็นปัจจัยเสี่ยงของการเกิดโรคหลอดเลือดหัวใจ ผลิตภัณฑ์นี้มีไขมันอิ่มตัวต่ำ หรือปราศจากไขมันอิ่มตัว (แล้วแต่กรณี) A diet low in saturated fat may reduce the risk of high blood cholesterol, a risk factor for coronary heart disease. This product is low in / free of saturated fat.	อาหารที่จะแสดงข้อความกล่าวอ้างดังกล่าว ต้องเป็นไปตามเงื่อนไขการกล่าวอ้าง “ไขมันอิ่มตัวต่ำ” หรือ “ปราศจากไขมันอิ่มตัว” ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย ฉลากโภชนาการ
		๒. การบริโภคอาหารที่มีไขมันอิ่มตัวต่ำ อาจช่วยลดระดับคอเลสเตอรอลในเลือด คอเลสเตอรอลในเลือดสูงเป็นปัจจัยเสี่ยงของการเกิดโรคหลอดเลือดหัวใจ ผลิตภัณฑ์นี้มีไขมันอิ่มตัวต่ำ หรือปราศจากไขมันอิ่มตัว (แล้วแต่กรณี)	

อันดับ	อาหารหรือส่วนประกอบของอาหาร	ข้อความกล่าวอ้าง	เงื่อนไขการกล่าวอ้าง
		(Consumption of diet low in saturated fat may reduce blood cholesterol. High blood cholesterol is a risk factor in the development of coronary heart disease. This product is low in / free of saturated fat.)	

THE NATURALIST
เดอะ เนเชอรัลลิสต์

บัญชีหมายเลข ๔

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๔๗) พ.ศ. ๒๕๖๖

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง การกล่าวอ้างทางสุขภาพของอาหารบนฉลาก

หลักฐานประกอบการยื่นขอพิจารณาผลการประเมินการกล่าวอ้างทางสุขภาพ

๑. ข้อมูลทั่วไป

ลำดับที่	รายการเอกสาร
๑	- ชื่อผลิตภัณฑ์ภาษาไทย - ชื่อผลิตภัณฑ์ภาษาอังกฤษ (ถ้ามี) - เอกสารการได้รับอนุญาตเลขสารบบอาหาร (ถ้ามี)
๒	**ประเภทของการกล่าวอ้างทางสุขภาพ** ☐ การกล่าวอ้างหน้าที่ของสารอาหาร (nutrient function claims) ☐ การกล่าวอ้างหน้าที่อื่น (other function claims) ☐ การกล่าวอ้างการลดความเสี่ยงของการเกิดโรค (reduction of disease risk claims)
๓	**ข้อมูลการกล่าวอ้างทางสุขภาพ** ๑) อาหารหรือส่วนประกอบของอาหารที่จะกล่าวอ้าง ๒) ความสัมพันธ์ระหว่างอาหารหรือส่วนประกอบของอาหาร และผลต่อสุขภาพตามที่กล่าวอ้าง ๓) ตัวแปรที่ใช้ (outcome variable (s)) ประเมินผลต่อสุขภาพในมนุษย์ ๔) ข้อความกล่าวอ้างทางสุขภาพ - ภาษาไทย - ภาษาอังกฤษ (ถ้ามี) - ภาษาต่างประเทศอื่น (ถ้ามี) ๕) เงื่อนไขการกล่าวอ้างทางสุขภาพ ๕.๑ กลุ่มเป้าหมาย ๕.๒ ปริมาณของอาหารหรือส่วนประกอบของอาหารที่ให้ผลตามที่กล่าวอ้าง ๕.๓ รูปแบบการบริโภคที่ให้ผลตามที่กล่าวอ้าง ๕.๔ วิธีการเตรียม (ถ้ามี) ๕.๕ ข้อควรระวังและคำแนะนำในการบริโภค พร้อมเหตุผล (ถ้ามี) เช่น กรณีการบริโภคมากเกินไป ประชากรกลุ่มเสี่ยง เป็นต้น

๒. ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารหรือส่วนประกอบของอาหาร

ลำดับที่	รายการเอกสาร
๑	**รายละเอียดของอาหารหรือส่วนประกอบของอาหาร** ๑) อาหารที่จะกล่าวอ้าง ๒) ส่วนประกอบของอาหารที่จะกล่าวอ้าง แล้วแต่กรณี ๒.๑ สารอาหารในบัญชี Thai RDI - ชื่อสารอาหาร

ลำดับที่	รายการเอกสาร
	- รูปแบบของสารอาหาร - แหล่ง (source) - ข้อกำหนดคุณภาพ (specification) ด้านกายภาพ เคมี จุลินทรีย์และสารปนเปื้อน ๒.๒ สารอาหารอื่นที่นอกเหนือจากบัญชี Thai RDI - ชื่อสารอาหาร - รูปแบบของสารอาหาร - แหล่ง (source) - ข้อกำหนดคุณภาพ (specification) ด้านกายภาพ เคมี จุลินทรีย์และสารปนเปื้อน ๒.๓ สารอื่น - ชื่อสาร - แหล่ง (source) - ข้อกำหนดคุณภาพ (specification) ชนิดและปริมาณสารสำคัญ คุณภาพด้านกายภาพ เคมี จุลินทรีย์และสารปนเปื้อน ๒.๔ องค์ประกอบของอาหาร กรณีที่ไม่สามารถระบุสารสำคัญที่กล่าวอ้างได้ ๓) สูตรส่วนประกอบของอาหาร ๔) ลักษณะของอาหาร ๕) คุณค่าทางโภชนาการของอาหาร ๖) ปริมาณของอาหารที่ให้ผลตามที่กล่าวอ้าง ๗) ข้อกำหนดคุณภาพ (specification) ชนิดและปริมาณสารสำคัญ คุณภาพด้านกายภาพ เคมี จุลินทรีย์ และสารปนเปื้อนของอาหาร ๘) ความแปรปรวนของสารสำคัญในอาหารระหว่างรุ่นการผลิต (variability from batch to batch) ๙) วิธีวิเคราะห์ (analytical methods) และรายงานผลการตรวจวิเคราะห์ส่วนประกอบของอาหารที่จะกล่าวอ้างในอาหาร จากห้องปฏิบัติการที่เป็นหน่วยงานของรัฐทั้งในประเทศและต่างประเทศ หน่วยงานหรือองค์กรที่ได้รับมอบหมายหรือได้รับการรับรองจากหน่วยงานของรัฐ หน่วยงานหรือองค์กรทั้งในประเทศและต่างประเทศที่ได้รับการรับรองโดยหน่วยงานรับรองห้องปฏิบัติการตามมาตรฐานสากล
๒	**กระบวนการผลิต**
๓	**รายงานผลการศึกษาความคงสภาพของผลิตภัณฑ์ที่ระบุสภาวะและอายุการเก็บรักษา**

๓. ข้อมูลเกี่ยวกับผลของอาหารหรือส่วนประกอบของอาหารที่มีต่อสุขภาพ ตามประเภทของการกล่าวอ้างแล้วแต่กรณี

๓.๑ การกล่าวอ้างหน้าที่ของสารอาหาร (nutrient function claims) ต้องมีรายละเอียดดังนี้

๑) หน้าที่ของสารอาหารที่มีต่อร่างกาย

๒) กลไกของสารอาหารที่มีผลทางสรีรวิทยาต่อการทำงานของร่างกาย

๓.๒ การกล่าวอ้างหน้าที่อื่น (other function claims) ต้องมีรายละเอียดดังนี้

๑) หน้าที่ของอาหารหรือส่วนประกอบของอาหารที่มีผลต่อการทำหน้าที่ของร่างกายอย่างเฉพาะเจาะจง

๒) กลไกของอาหารหรือส่วนประกอบของอาหารที่มีผลทางสรีรวิทยาต่อการทำงานของร่างกายอย่างเฉพาะเจาะจง

๓) วิธีการประเมินผลต่อการทำหน้าที่ของร่างกายที่เฉพาะเจาะจงในร่างกายมนุษย์ ด้วยวิธีที่เป็นที่ยอมรับโดยทั่วไป พร้อมทั้งระบุตัวแปรที่ใช้ (outcome variable (s)) ประเมินผลต่อสุขภาพในร่างกายมนุษย์ และวิธีการทดสอบ (methods of measurement)

๓.๓ การกล่าวอ้างการลดความเสี่ยงของการเกิดโรค (reduction of disease risk claims) ต้องมีรายละเอียดดังนี้

๑) โรค (disease) และปัจจัยเสี่ยง (risk factor) ที่ทำให้เกิดโรคในมนุษย์

๒) วิธีการประเมินปัจจัยเสี่ยงที่เฉพาะเจาะจงต่อการเกิดโรคในมนุษย์ พร้อมทั้งระบุตัวแปรที่ใช้ (outcome variable (s)) และวิธีการทดสอบ (methods of measurement) ปัจจัยเสี่ยงนั้นในมนุษย์

๓) เกณฑ์ที่ใช้ในการวินิจฉัยโรคที่เป็นที่ยอมรับในวงการแพทย์

๔) กลไกของอาหารหรือส่วนประกอบของอาหารที่มีผลต่อการลดปัจจัยเสี่ยง (risk factor) และความเสี่ยงของการเกิดโรค (disease risk)

๕) ความสัมพันธ์ระหว่างการลดปัจจัยเสี่ยง (risk factor) และความเสี่ยงของการเกิดโรค (disease risk) พร้อมเอกสารหลักฐานสนับสนุน

๔. ข้อมูลที่เกี่ยวข้องอื่นๆ

ลำดับที่	รายการเอกสาร
๑	เอกสารหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ที่แนบประกอบการพิจารณา พร้อมบัญชีรายการเอกสารอ้างอิง
๒	หนังสือรับรองการจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารที่กล่าวอ้างทางสุขภาพ (ถ้ามี)
๓	ตัวอย่างฉลากผลิตภัณฑ์ที่มีการกล่าวอ้างทางสุขภาพและจำหน่ายในต่างประเทศ (ถ้ามี)

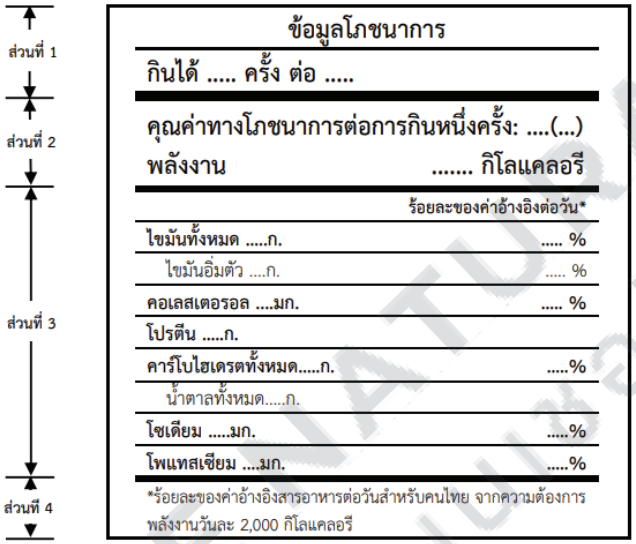
THE NATURALIST
เดอะ เนเชอรัลลิสท์

หลักการออกแบบฉลากอาหาร

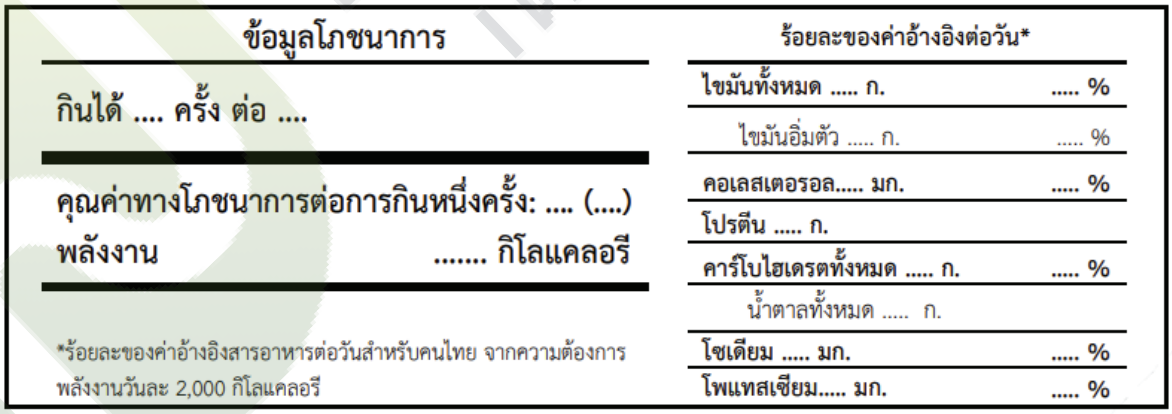
ข้อมูลเสริม

B2 ข้อมูลโภชนาการ (ส่งตรวจผ่านหน่วยงานกลาง *มีค่าใช้จ่ายเพิ่มเติม ติดต่อเดอะเนเชอรัลลิสท์)

1.1 การแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบมาตรฐาน



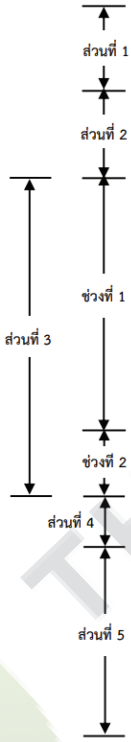
1.2 การแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบมาตรฐานแบบขวาง สำหรับฉลากที่มีพื้นที่แนวตั้งจำกัด



1.3 การแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบมาตรฐานแบบข้อความต่อเนื่อง สำหรับฉลากที่มีพื้นที่น้อยกว่า 80 ตารางซนติเมตร

ข้อมูลโภชนาการ: กินได้ .... ครั้ง ต่อ .... คุณค่าทางโภชนาการต่อการกินหนึ่งครั้ง: .... (....)
พลังงาน ..... กิโลแคลอรี; ไขมันทั้งหมด .... ก. (....%)*; ไขมันอิ่มตัว .... ก. (....%)*; **คอเลสเตอรอล.... มก. (....%)***;
โปรตีน .... ก.; คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ... ก. (.....%)*; น้ำตาลทั้งหมด .... ก.; **โซเดียม .... มก. (.....%)***; **โพแทสเซียม.... มก. (.....%)***
*ร้อยละของค่าอ้างอิงสารอาหารต่อวันสำหรับคนไทย จากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี

1.4 กรอบข้อมูลโภชนาการแบบมาตรฐาน กรณีที่ต้องการแสดงชนิดและปริมาณวิตามินและแร่ธาตุ และค่าความต้องการพลังงานและสารอาหารต่อวัน



ข้อมูลโภชนาการ

กินได้ .... ครั้ง ต่อ .....

คุณค่าทางโภชนาการต่อการกินหนึ่งครั้ง : .... (....)
พลังงาน ..... กิโลแคลอรี

	ร้อยละของค่าอ้างอิงต่อวัน*
ไขมันทั้งหมด..... ก.	**..... %**
ไขมันอิ่มตัว ..... ก.	..... %
คอเลสเตอรอล..... มก.	**..... %**
โปรตีน..... ก.	
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด..... ก.	**..... %**
น้ำตาลทั้งหมด..... ก.	
โซเดียม..... มก.	**..... %**
โพแทสเซียม..... มก.	**..... %**

แสดงชนิดและปริมาณวิตามินและแร่ธาตุ
เป็นร้อยละของ Thai RDI ตามเงื่อนไขในข้อ 2.3

*ร้อยละของค่าอ้างอิงสารอาหารต่อวันสำหรับคนไทย จากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี

ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกันผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารต่างๆ ดังนี้

ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า 65 ก.
ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า 20 ก.
คอเลสเตอรอล	น้อยกว่า 300 มก.
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	300 ก.
โซเดียม	น้อยกว่า 2,000 มก.

พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม : ไขมัน = 9 ; โปรตีน = 4 ; คาร์โบไฮเดรต = 4

1.5 กรอบข้อมูลโภชนาการแบบมาตรฐานแบบขวาง สำหรับฉลากที่มีพื้นที่แนวตั้งจำกัด กรณีที่ต้องการแสดงชนิดและปริมาณวิตามินและแร่ธาตุ และค่าความต้องการพลังงานและสารอาหารต่อวัน

ข้อมูลโภชนาการ

กินได้ .... ครั้ง ต่อ .....

คุณค่าทางโภชนาการต่อการกินหนึ่งครั้ง:
..... (.....)
พลังงาน ..... กิโลแคลอรี

* ร้อยละของค่าอ้างอิงสารอาหารต่อวันสำหรับคนไทย จากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี

ร้อยละของค่าอ้างอิงต่อวัน*	
ไขมันทั้งหมด ..... ก.	**..... %**
ไขมันอิ่มตัว ..... ก.	..... %
คอเลสเตอรอล..... มก.	**..... %**
โปรตีน ..... ก.	
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ..... ก.	**..... %**
น้ำตาลทั้งหมด ..... ก.	
โซเดียม ..... มก.	**..... %**
โพแทสเซียม..... มก.	**..... %**

แสดงชนิดและปริมาณวิตามินและแร่ธาตุ
เป็นร้อยละของ Thai RDI ตามเงื่อนไขในข้อ 2.3

ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคล
ผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี
ควรได้รับสารอาหารต่างๆ ดังนี้

ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า 65 ก.
ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า 20 ก.
คอเลสเตอรอล	น้อยกว่า 300 มก.
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	300 ก.
โซเดียม	น้อยกว่า 2,000 มก.

พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม : ไขมัน = 9 ; โปรตีน = 4 ; คาร์โบไฮเดรต = 4

1.6 ข้อมูลโภชนาการแบบมาตรฐานแบบข้อความต่อเนื่อง สำหรับฉลากที่มีพื้นที่น้อยกว่า 80 ตารางเซนติเมตร กรณีที่ต้องการแสดงชนิดและปริมาณวิตามินและแร่ธาตุ

ข้อมูลโภชนาการ: กินได้ .... ครั้ง ต่อ .... คุณค่าทางโภชนาการต่อการกินหนึ่งครั้ง: .... (....)
พลังงาน ..... กิโลแคลอรี; ไขมันทั้งหมด ..... ก. (....%)*; ไขมันอิ่มตัว ..... ก. (....%)*; **คอเลสเตอรอล.... มก. (.....%)***; **โปรตีน .... ก.; คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ... ก. (.....%)***; น้ำตาลทั้งหมด .... ก.; **โซเดียม .... มก. (.....%)***; **โพแทสเซียม.... มก. (.....%)***
แสดงชนิดและปริมาณวิตามินและแร่ธาตุเป็นร้อยละของ Thai RDI ตามเงื่อนไขในข้อ 2.3 *ร้อยละของค่าอ้างอิงสารอาหารต่อวันสำหรับคนไทย จากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี

1.7 การแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบควบคู่

ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์นั้นอาจทานร่วมกันกับผลิตภัณฑ์ที่รวมอยู่ในภาชนะบรรจุเดียวกัน หรือผลิตภัณฑ์นั้นอาจต้องผสมกับส่วนประกอบอื่น และ/หรือ นำไปผ่านกรรมวิธีตามที่ระบุไว้บนฉลาก ให้แสดงข้อมูลโภชนาการของผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในสภาพตามจำหน่ายและในสภาพหลังเตรียมตามคำแนะนำบนฉลาก ตามรูปแบบกรอบข้อมูลโภชนาการแบบควบคู่นี้

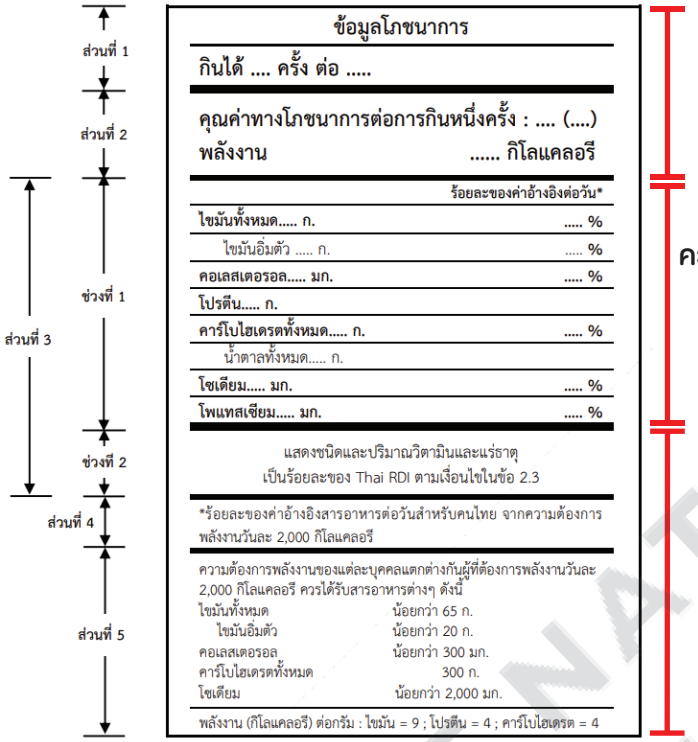
ข้อมูลโภชนาการ				
กินได้ .... ครั้ง ต่อ				
คุณค่าทางโภชนาการต่อการกินหนึ่งครั้ง: ..... (.....)				
	ผลิตภัณฑ์		ผลิตภัณฑ์หลังเตรียม	
พลังงาน (กิโลแคลอรี)	.....		.....	
		ร้อยละของค่าอ้างอิงต่อวัน*		ร้อยละของค่าอ้างอิงต่อวัน*
ไขมันทั้งหมด	..... ก.	.....%	..... ก.	.....%
ไขมันอิ่มตัว	..... ก.	.....%	..... ก.	.....%
คอเลสเตอรอล	..... มก.	.....%	..... มก.	.....%
โปรตีน	..... ก.		..... ก.	
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	..... ก.	.....%	..... ก.	.....%
น้ำตาลทั้งหมด	..... ก.		..... ก.	
โซเดียม	..... มก.	.....%	..... มก.	.....%
โพแทสเซียม	..... มก.	.....%	..... มก.	.....%
*ร้อยละของค่าอ้างอิงสารอาหารต่อวันสำหรับคนไทย จากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี				

1.8 การแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบมาตรฐาน กรณีที่ต้องการแสดงภาษาต่างประเทศ เช่น ภาษาอังกฤษ

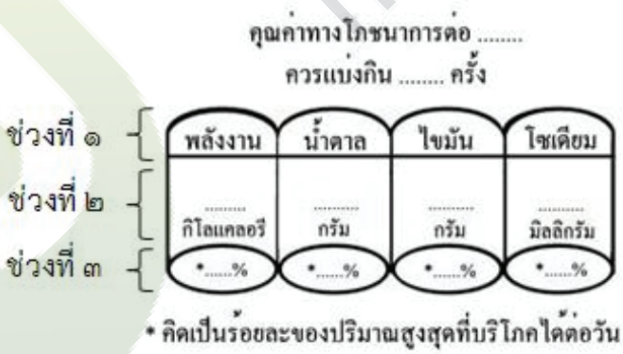
ข้อมูลโภชนาการ (Nutrition Information)	
กินได้ .... ครั้ง ต่อ	
..... serving(s) per container	
คุณค่าทางโภชนาการต่อการกินหนึ่งครั้ง: ..... (....)	
Amount per serving: ..... (.....)	
พลังงาน	..... กิโลแคลอรี
Energy	..... kcal
	ร้อยละของค่าอ้างอิงต่อวัน* (%Thai RDI*)
ไขมันทั้งหมด (Total fat) ..... ก. (g)	..... %
ไขมันอิ่มตัว (Saturated fat) ..... ก. (g)	..... %
คอเลสเตอรอล (Cholesterol) ..... มก. (mg)	..... %
โปรตีน (Protein) ..... ก. (g)	
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด (Total carbohydrate) ..... ก. (g)	..... %
น้ำตาลทั้งหมด (Total sugars) ..... ก. (g)	
โซเดียม (Sodium) ..... มก. (mg)	..... %
โพแทสเซียม (Potassium) ..... มก. (mg)	..... %
*ร้อยละของค่าอ้างอิงสารอาหารต่อวันสำหรับคนไทย จากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี (Percent Thai Reference Daily Intakes, based on a 2,000 kcal)	

เงื่อนไขการแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการ

ต้องแสดงตามรูปแบบที่กำหนด การแสดงสีของพื้นกรอบข้อมูลให้ใช้สีขาว ตัวอักษรต้องใช้สีที่เห็นและอ่านได้ชัดเจนและต้องเป็นสีเดียวกับสีเส้นกรอบ ขนาดของตัวอักษรต้องมีขนาดดังนี้



การแสดงกรอบข้อมูลฉลากโภชนาการแบบ GDA หรือฉลากหวาน มัน เค็ม



1. รูปทรงกระบอกหัวท้ายมนแนวตั้งเรียงติดกันจำนวน 4 แท่ง เพื่อแสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม ตามลำดับ
2. สีขอบของทรงกระบอกให้แสดงสีใดสีหนึ่ง ดังต่อไปนี้ คือ สีดำ หรือสีน้ำเงินเข้ม หรือ สีขาว แล้วแต่กรณีและต้องตัดกับสีพื้นของฉลาก
3. สีพื้นภายในรูปทรงกระบอกต้องเป็นสีขาว เท่านั้น
4. เส้นขีดภายในรูปทรงกระบอกทุกเส้นให้เป็นเส้นสีดำหรือสีน้ำเงินเข้ม และต้องเป็นสีเดียวกับสีตัวอักษรที่แสดงภายในรูปทรงกระบอก
5. ให้แสดงไว้ที่ส่วนหน้าของฉลาก ที่เห็นได้ง่ายและอ่านได้ชัดเจน

หลักการออกแบบฉลากอาหาร

ข้อมูลเสริม

B3 บาร์โค้ด (สนใจติดต่อ The Naturalist *มีค่าใช้จ่ายเพิ่มเติม 1 บาร์โค้ด/1 รหัสสินค้า)

การสร้างรหัสบาร์โค้ดต้องสร้างผ่านระบบ GS1 เท่านั่น บาร์โค้ดที่ใช้กับสินค้าจะเป็นบาร์โค้ด EAN 13โดยจะมีรหัสทั้งหมด 13 หลัก เพื่อให้ได้รหัสมาสร้างแท่งบาร์โค้ด

ตัวอย่างโครงสร้างของบาร์โค้ด

1. สีที่ถูกต้องสำหรับบาร์โค้ด

ตัวบาร์

- สีที่แนะนำในการทำคือ ตัวแท่งบาร์โค้ดเป็นสีดำ และพื้นหลังเป็นสีขาว
- ต้องใช้เป็นสีเข้ม เช่น สีดำ สีน้ำเงินเข้ม หรือสีเขียวเข้ม
- หลีกเลี่ยงการใช้สีแดงและน้ำตาล เนื่องจากเลเซอร์สแกนใช้แสงสีแดง ทำให้ตัวสแกนไม่สามารถอ่านได้
- หลีกเลี่ยงการพิมพ์หลายสี

พื้นหลัง

- ต้องใช้พื้นหลังสีอ่อน
- สามารถใช้พื้นหลังสีแดงได้ เนื่องจากแสงสแกนเนอร์เป็นสีแดงและไม่สามารถอ่านพื้นหลังสีแดงได้

หลักการออกแบบฉลากอาหาร

ข้อมูลเสริม

2. ขนาดบาร์โค้ด

บาร์โค้ดทั่วไปจะมีความกว้าง 1.469 นิ้ว และมีความสูง 1.02 นิ้ว แต่คุณสามารถปรับขนาดได้ตามต้องการ ตราบเท่าที่ขนาดบาร์โค้ดของคุณยังคงอยู่ในเกณฑ์ระหว่างขนาดต่ำสุดและสูงสุดที่แนะนำต่อไปนี้

- ขั้นต่ำ – กว้าง 1.175 นิ้ว สูง 0.816 นิ้ว
- สูงสุด – กว้าง 2.938 นิ้ว สูง 2.04 นิ้ว

THE NATURALIST
เดอะ เนเชอรัลลิสท์

หน้า ๑๓
เล่ม ๑๔๑ ตอนพิเศษ ๑๙๕ ง ราชกิจจานุเบกษา ๑๘ กรกฎาคม ๒๕๖๗

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๕๐) พ.ศ. ๒๕๖๗

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

โดยเป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

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

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

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

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

ข้อ ๒ ในประกาศนี้

“อาหารในภาชนะบรรจุ” หมายถึง อาหารที่มีภาชนะหุ้มห่อเพื่อจำหน่าย

“หมดอายุ” หมายความว่า วันที่ซึ่งแสดงการสิ้นสุดของคุณภาพของอาหารภายใต้เงื่อนไขการเก็บรักษาที่ระบุไว้ที่ฉลาก และหลังจากวันที่ระบุไว้นั้น อาหารนั้นวางจำหน่ายไม่ได้

“ควรบริโภคก่อน” หมายความว่า วันที่ซึ่งแสดงการสิ้นสุดของช่วงเวลาที่อาหารนั้นยังคงคุณภาพดีภายใต้เงื่อนไขการเก็บรักษาที่ระบุไว้ที่ฉลาก หลังจากพ้นวันที่ระบุ อาหารอาจมีคุณภาพเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม และหลังจากวันที่ระบุไว้นั้น อาหารนั้นวางจำหน่ายไม่ได้

“แบ่งบรรจุ” หมายความว่า การนำอาหารจากภาชนะบรรจุเดิมมาแบ่งบรรจุในภาชนะบรรจุย่อย ซึ่งไม่รวมการทำ ผสม ปรุงแต่งอาหารดังกล่าว

“สารก่อภูมิแพ้” หมายถึง สารที่เข้าสู่ร่างกายแล้วทำให้ร่างกายมีปฏิกิริยาผิดปรกติ ทั้งที่ตามธรรมดาสารนั้นเมื่อเข้าสู่ร่างกายคนทั่ว ๆ ไปแล้วจะไม่มีอันตรายใด ๆ จะมีอันตรายก็เฉพาะในคนบางคนที่แพ้สารนั้นเท่านั้น และให้หมายความรวมถึงสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน

“สี” หมายถึง สีตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๓ ให้อาหารในภาชนะบรรจุต้องแสดงฉลาก ยกเว้นอาหาร ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารที่ผู้ผลิตจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค โดยผู้ผลิตสามารถให้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารที่ผลิตแก่ผู้บริโภคได้ เช่น หาบเร่ แผงลอย ผ่านทางระบบพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ เป็นต้น

(๒) อาหารสดที่ไม่ผ่านกรรมวิธีใด ๆ

(๓) อาหารสดที่ผ่านกรรมวิธีการแกะ ชำแหละ ตัดแต่ง หรือวิธีการอื่นใดเพื่อลดขนาดที่ไม่จำหน่ายต่อผู้บริโภค ซึ่งอาจแช่เย็นหรือไม่แช่เย็นและบรรจุในภาชนะที่สามารถมองเห็นสภาพของอาหารสดนั้นได้

(๔) อาหารในภาชนะบรรจุที่ผลิตและจำหน่ายเพื่อบริการภายในร้านอาหาร ภัตตาคาร โรงแรม โรงเรียน สถาบันการศึกษา โรงพยาบาล สถานที่อื่นในลักษณะทำนองเดียวกัน และรวมถึงการบริการจัดส่งอาหารให้กับผู้ซื้อด้วย

อาหารตาม (๑) (๒) (๓) และ (๔) หากได้มีการขอรับเลขสารบบอาหาร ต้องปฏิบัติตามประกาศนี้

ข้อ ๔ ฉลากที่มีข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย ตรา หรือเครื่องหมายการค้า เครื่องหมายการค้าจดทะเบียนไม่ว่าจะเป็นภาษาใดที่ปรากฏในฉลาก ต้อง

(๑) ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร หรือไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ

(๒) ไม่แสดงถึงชื่ออาหาร ส่วนประกอบของอาหาร อัตราส่วนของอาหาร ปริมาณของอาหาร หรือแสดงถึงสรรพคุณของอาหารอันเป็นเท็จหรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อ

(๓) ไม่ทำให้เข้าใจว่ามีวัตถุตามข้อความ ชื่อ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือเครื่องหมายการค้าดังกล่าวผสมอยู่ในอาหารโดยที่ไม่มีวัตถุนั้นผสมอยู่ หรือมีผสมอยู่ในปริมาณที่ไม่อาจแสดงสรรพคุณ

(๔) ไม่พ้องเสียง พ้องรูป กับคำหรือข้อความที่สื่อถึงคุณประโยชน์ คุณภาพ สรรพคุณอันเป็นการโอ้อวด หรือเป็นเท็จ หรือเกินจริง หรือหลอกลวงทำให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร

(๕) ไม่ขัดกับวัฒนธรรมและศีลธรรมอันดีงามของไทยหรือส่อไปในทางทำลายคุณค่าของภาษาไทย

(๖) ไม่ส่งเสริมหรืออาจก่อให้เกิดความขัดแย้ง ความแตกแยก หรือผลกระทบในเชิงลบทั้งทางตรงหรือทางอ้อมต่อสังคม วัฒนธรรม ศีลธรรม ประเพณี หรือพฤติกรรมที่เกี่ยวกับเพศ ภาษา และความรุนแรง

ข้อ ๕ การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ต้องแสดงข้อความเป็นภาษาไทย และอาจแสดงภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และอย่างน้อยจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้ เว้นแต่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจะยกเว้นให้ไม่ต้องระบุข้อความหนึ่งข้อความใด

(๑) ชื่ออาหาร

(๒) เลขสารบบอาหาร

(๓) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือสำนักงานใหญ่ หรือผู้นำเข้า แล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้

(๓.๑) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต หรือของผู้แบ่งบรรจุ เพื่อจำหน่าย แล้วแต่กรณี อาจแสดงชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิต หรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้ สำหรับอาหารที่ผลิตในประเทศ

(๓.๒) ชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้า รวมทั้งให้แสดงชื่อและประเทศของผู้ผลิตด้วย สำหรับอาหารนำเข้าจากต่างประเทศ

ความใน (๓.๑) และ (๓.๒) ต้องแสดงข้อความกำกับที่สื่อให้ผู้บริโภคเข้าใจอย่างชัดเจนว่าเป็นผู้ผลิต หรือผู้แบ่งบรรจุ หรือสำนักงานใหญ่ สำหรับกรณีผลิตหรือแบ่งบรรจุ หรือผู้นำเข้า แล้วแต่กรณี

(๔) ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก

(๔.๑) อาหารที่มีลักษณะเป็นของแข็ง ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ เว้นแต่ไม่สามารถแสดงน้ำหนักสุทธิให้แสดงจำนวนนับ

(๔.๒) อาหารที่มีลักษณะเป็นของเหลว ให้แสดงปริมาตรสุทธิ

(๔.๓) อาหารที่มีลักษณะครึ่งแข็งครึ่งเหลว หรือลักษณะอื่น อาจแสดงเป็นน้ำหนักสุทธิหรือปริมาตรสุทธิก็ได้

กรณีอาหารที่มีการกำหนดน้ำหนักเนื้ออาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ให้แสดงปริมาณน้ำหนักเนื้ออาหาร ด้วย

(๕) ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ ทั้งนี้ จะเรียงลำดับปริมาณจากมากไปน้อยด้วยก็ได้ เว้นแต่

(๕.๑) อาหารที่ฉลากมีพื้นที่ทั้งแผ่นน้อยกว่า ๓๕ ตารางเซนติเมตร แต่ทั้งนี้จะต้องมีข้อความแสดงส่วนประกอบที่สำคัญไว้บนหีบห่อของอาหารนั้น หรือ

(๕.๒) อาหารที่มีส่วนประกอบเพียงอย่างเดียวโดยไม่นับรวมถึงวัตถุเจือปนอาหารหรือวัตถุแต่งกลิ่นรสที่เป็นส่วนผสม หรือ

(๕.๓) อาหารชนิดแห้ง หรือชนิดผง หรือชนิดเข้มข้น ที่ต้องเจือจางหรือทำละลายก่อนบริโภคอาจเลือกแสดงส่วนประกอบที่สำคัญของอาหารเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณหรือเมื่อเจือจางหรือทำละลายตามวิธีปรุงเพื่อรับประทานตามที่แจ้งไว้บนฉลาก อย่างใดอย่างหนึ่งหรือแสดงทั้งสองอย่างก็ได้

(๖) ข้อความว่า “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มี .....” กรณีมีการใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร หรือ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมี .....” กรณีมีการปนเปื้อนในกระบวนการผลิต แล้วแต่กรณี (ความที่เว้นไว้ให้ระบุประเภทหรือชนิดของอาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน)

ทั้งนี้ ข้อความว่า “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร” อาจใช้ข้อความอื่นที่มีความหมายในทำนองเดียวกันแทนก็ได้ โดยให้แสดงในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจนและอ่านได้ง่าย

กรณีที่ไม่แสดงข้อความ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร” ต้องแสดงข้อความว่า “มี.....” หรือ “อาจมี.....” ไว้ในกรอบ โดยให้แสดงในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจนและอ่านได้ง่าย

ประเภทหรือชนิดของอาหารซึ่งมีสารก่อภูมิแพ้ หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกินตามวรรคหนึ่ง ได้แก่

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

(ก) กลูโคสไซรัป หรือเดกซ์โทรสที่ได้จากข้าวสาลี

(ข) มอลโทเดกซ์ตริน จากข้าวสาลี

(ค) กลูโคสไซรัป จากข้าวบาร์เลย์

(ง) แอลกฮอล์ที่ได้จากการกลั่นเมล็ดธัญพืช

(๖.๒) สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง เช่น ปู กุ้ง กั้ง ลอบเสตอร์ เป็นต้น และผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง

(๖.๓) ไข่ และผลิตภัณฑ์จากไข่

(๖.๔) ปลา และผลิตภัณฑ์จากปลา ยกเว้น เจลาตินจากปลาที่ใช้เป็นสารช่วยพาวิตามินและแคโรทีนอยด์

(๖.๕) ถั่วลิสง และผลิตภัณฑ์จากถั่วลิสง

(๖.๖) ถั่วเหลือง และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง ยกเว้น

(ก) น้ำมันหรือไขมันจากถั่วเหลืองที่ผ่านกระบวนการทำให้บริสุทธิ์

(ข) โทโคเฟอรอลผสม, ดี-แอลฟา-โทโคเฟอรอล, หรือ ดีแอล-แอลฟา-โทโคเฟอรอล หรือ ดี-แอลฟา-โทโคเฟอริลแอซีเทต, หรือ ดีแอล-แอลฟา-โทโคเฟอริลแอซีเทต หรือ ดี-แอลฟา-โทโคเฟอริลแอซิดซักซิเนต ที่ได้จากถั่วเหลือง

(ค) ไฟโตสเตอรอล และไฟโตสเตอรอลเอสเตอร์ที่ได้จากน้ำมันถั่วเหลือง

(ง) สตานอลเอสเตอร์จากพืชที่ผลิตจากสเตอรอลของน้ำมันพืชที่ได้จากถั่วเหลือง

(๖.๗) นม และผลิตภัณฑ์จากนม รวมถึงแลคโตส ยกเว้น แลคติทอล

(๖.๘) ถั่วที่มีเปลือกแข็ง และผลิตภัณฑ์จากถั่วที่มีเปลือกแข็ง เช่น อัลมอนต์ วอลนัท พีแคน เป็นต้น

(๖.๙) ซัลไฟต์ ที่มีปริมาณมากกว่าหรือเท่ากับ ๑๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

(๖.๑๐) หอย หมึก และผลิตภัณฑ์จากหอย หมึก

ทั้งนี้ ความใน (๖) ไม่ใช้บังคับกับอาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกินเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ และมีการแสดงชื่ออาหารที่ระบุชื่อสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกินไว้ชัดเจนแล้ว เช่น น้ำนมโคสด ถั่วลิสงอบกรอบ เป็นต้น

(๗) แสดงข้อมูลวัตถุเจือปนอาหาร ถ้ามีการใช้วัตถุเจือปนอาหารหรือมีวัตถุเจือปนอาหารติดมากับวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหารหรือเป็นส่วนประกอบของอาหารในปริมาณที่เกิดผลตามวัตถุประสงค์ของการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้แสดงกลุ่มหน้าที่ สำหรับวัตถุกันเสีย วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล และสี ให้แสดงข้อความดังต่อไปนี้ด้วย แล้วแต่กรณี

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

(๗.๒) ชื่อกลุ่มหน้าที่ สำหรับ “วัตถุกันเสีย” ตามด้วยชื่อเฉพาะ หรือตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives

(๗.๓) ชื่อกลุ่มหน้าที่สำหรับกรณีวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร และวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล ตามด้วยชื่อเฉพาะ

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

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

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

กรณีไม่สามารถแสดงข้อความ ควรบริโภคก่อน หรือหมดอายุ หรือผลิต กำกับวัน เดือนและปี หรือเดือนและปีได้ ต้องแสดงข้อความที่ฉลากที่สื่อได้ชัดเจนว่าจะดู วัน เดือนและปี หรือเดือนและปี ที่ควรบริโภคก่อน หรือหมดอายุ หรือผลิต ได้ที่ส่วนใดของฉลาก

การแสดงวัน เดือนและปี หรือเดือนและปี ให้แสดงเป็น วัน เดือนและปี หรือเดือนและปี เรียงตามลำดับ ทั้งนี้ อาจแสดง “เดือน” เป็นตัวเลขหรือตัวอักษรก็ได้ กรณีที่มีการแสดงไม่เรียงตามลำดับต้องมีข้อความหรือตัวอักษรที่สื่อให้ผู้บริโภคเข้าใจอย่างชัดเจนถึงวิธีการแสดงข้อความดังกล่าวกำกับไว้ด้วย

ในกรณีมีข้อกำหนดการแสดงข้อความ “ผลิต” หรือ “หมดอายุ” หรือ “ควรบริโภคก่อน” ไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารแต่ละประเภทให้แสดงตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารนั้น

ทั้งนี้ อาจแสดงข้อความดังกล่าวที่เป็นภาษาอังกฤษที่มีความหมายทำนองเดียวกันด้วยก็ได้

การแสดงวันเดือนปี หรือเดือนปีที่หมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน ตัวเลขที่แสดงวันเดือนปี หรือเดือนปีต้องเป็นระยะเวลาอย่างน้อยเท่ากับ หรือหลังจากวันเดือนปี หรือเดือนปีที่จำหน่าย

(๑๐) คำเตือน (ถ้ามี)

ทั้งนี้ กรณีมีคำเตือน ทำนองเดียวกันตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ที่กำหนดมากกว่าหนึ่งฉบับ ให้สามารถแสดงคำเตือนร่วมกันได้ โดยแสดงข้อความให้ครบถ้วนตามที่กฎหมายกำหนด

(๑๑) ข้อแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี)

(๑๒) วิธีปรุงเพื่อรับประทาน (ถ้ามี)

(๑๓) ข้อความเพิ่มเติมที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

(๑๔) ข้อความอื่นที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารแต่ละประเภทนั้น ๆ กำหนด เช่น วิธีการใช้และข้อความที่จำเป็นสำหรับอาหารที่มุ่งหมายจะใช้กับทารกหรือเด็กเล็ก หรือบุคคลกลุ่มใดโดยเฉพาะ

สำหรับการแสดงฉลากอาหารที่จำหน่ายเป็นวัตถุดิบให้กับผู้ผลิตอาหาร ซึ่งมิใช่ผู้บริโภค ผู้แบ่งบรรจุหรือผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร อย่างน้อยต้องแสดงรายละเอียดตามข้อ ๕ (๑) (๒) (๓) (๔) และ (๙) และอาจแสดงข้อความเป็นภาษาอังกฤษแทนก็ได้ แต่ทั้งนี้ต้องมีการแสดงรายละเอียดเป็นภาษาไทยที่ครบถ้วนตามข้อ ๕ ที่เห็นได้ชัดเจนและอ่านได้ง่าย ไว้ในคู่มือหรือเอกสารประกอบการจำหน่ายทุกครั้ง พร้อมทั้งต้องแสดงข้อความว่า “เป็นวัตถุดิบสำหรับแปรรูปอาหารเท่านั้น” หรือข้อความอื่นที่มีความหมายในทำนองเดียวกันที่ฉลาก เว้นแต่กรณีผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารเพื่อใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารของตนเอง หรือผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารจำหน่ายให้แก่ผู้แปรรูปอาหาร โดยมีข้อตกลงการให้ข้อมูลตามข้อ ๕ (๕) ดังกล่าวไว้แล้ว อาจไม่ต้องแสดงปริมาณร้อยละตามข้อ ๕ (๕) ไว้ที่ฉลากหรือคู่มือหรือเอกสารประกอบการจำหน่าย

ข้อ ๖ อาหารในภาชนะบรรจุที่ได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดการแสดงฉลากไว้เป็นการเฉพาะนอกจากต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนั้น ๆ แล้ว ยังต้องปฏิบัติตามประกาศนี้ด้วย

ข้อ ๗ ฉลากของอาหารที่ผลิตเพื่อส่งออกจะแสดงข้อความเป็นภาษาใดก็ได้ แต่อย่างน้อยต้องระบุ

(๑) ประเทศผู้ผลิต

(๒) เลขสารบบอาหาร หรือเลขสถานที่ผลิตอาหาร หรือชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต อย่างหนึ่งอย่างใดก็ได้

ข้อ ๘ ฉลากของอาหารดังต่อไปนี้ ต้องส่งมอบฉลากให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาตรวจอนุมัติให้ใช้ก่อนนำไปใช้

(๑) อาหารควบคุมเฉพาะ

(๒) อาหารอื่นที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด

ข้อ ๙ การแสดงเลขสารบบอาหารให้เป็นไปตามที่กำหนดในระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๑๐ ฉลากของอาหารที่ปิด ติด หรือแสดง จะต้องมีลักษณะที่ถาวร และไม่ลอกหลุดหรือฉีกขาดง่าย แสดงไว้ในที่เปิดเผยบนภาชนะบรรจุและหรือหีบห่อของภาชนะบรรจุอาหาร และมองเห็นได้ชัดเจน โดยมีขนาดของฉลากสัมพันธ์กับพื้นที่ของภาชนะบรรจุหรือหีบห่อนั้น ๆ

ข้อ ๑๑ ฉลากของอาหารต้องไม่ทำให้เข้าใจผิดไม่ว่าโดยทางตรงหรือทางอ้อมระหว่างอาหารกับข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือเครื่องหมายการค้าที่แนะนำผลิตภัณฑ์ชนิดอื่น

ข้อ ๑๒ การแสดงข้อความกล่าวอ้างบนฉลากเกี่ยวกับสารหรือส่วนประกอบอื่นใดในอาหาร ต้อง

(๑) ไม่เป็นอาหารที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดห้ามใช้ ห้ามผลิต ห้ามนำเข้า

(๒) ไม่กล่าวอ้างเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหารที่ไม่มีเงื่อนไขการใช้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร

(๓) ไม่กล่าวอ้างถึงสารที่โดยปกติไม่มีในอาหารนั้น หรือไม่เกิดขึ้นในกระบวนการผลิตอาหารนั้น

(๔) ไม่เป็นวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(๕) ไม่ก่อให้เกิดความเข้าใจผิดในผลิตภัณฑ์

ทั้งนี้ ความในวรรคหนึ่งไม่ใช่บังคับกับการกล่าวอ้างสารหรือส่วนประกอบใด ๆ ที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ หรือเป็นการให้ข้อมูลในลักษณะอธิบาย หรือการเน้นให้เห็นความแตกต่างของผลิตภัณฑ์ที่เป็นการกล่าวอ้างส่วนประกอบของอาหารซึ่งเป็นข้อเท็จจริงและไม่เป็นการหลอกลวงผู้บริโภค ตลอดจนสามารถพิสูจน์ได้ว่าไม่เป็นเท็จ

ข้อ ๑๓ ฉลากที่แสดงเครื่องหมายการค้า ให้ระบุคำว่า “ตรา” หรือ “เครื่องหมายการค้า” หรือ “เครื่องหมายการค้าจดทะเบียน” กำกับชื่อตรา หรือชื่อเครื่องหมายการค้านั้นด้วย โดยต้องมีลักษณะเห็นได้ชัดเจน และอ่านได้ง่าย ทั้งนี้ อาจแสดงข้อความดังกล่าวที่เป็นภาษาอังกฤษหรือสัญลักษณ์ภาษาอังกฤษ แล้วแต่กรณี ที่มีความหมายเดียวกันแทนได้

ข้อ ๑๔ การแสดงชื่ออาหารตามข้อ ๕ (๑) ต้องเป็นไปตามข้อ ๔ และให้ใช้ชื่ออย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

(๑) ชื่อเฉพาะของอาหาร ชื่อสามัญหรือชื่อที่ใช้เรียกอาหารตามปกติ

(๒) ชื่อที่แสดงประเภทหรือชนิดของอาหาร

(๓) ชื่อทางการค้า การใช้ชื่อนี้ต้องมีข้อความแสดงประเภทหรือชนิดของอาหารกำกับชื่ออาหารด้วย โดยจะอยู่ในบรรทัดเดียวกับชื่อทางการค้าก็ได้ และจะมีขนาดตัวอักษรต่างกับชื่อทางการค้าก็ได้ แต่ต้องสามารถอ่านได้ชัดเจน

ในกรณีที่ใช้ชื่ออาหารที่อาจทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดเกี่ยวกับลักษณะเฉพาะของอาหารนั้น ๆ รวมทั้งแหล่งกำเนิด ต้องระบุข้อความหนึ่งข้อความใดประกอบชื่ออาหารด้วย ซึ่งอาจเป็นสารที่ใช้บรรจุหรือกรรมวิธีการผลิต หรือรูปลักษณะของอาหาร หรือส่วนของพืชหรือสัตว์ หรือแหล่งกำเนิดของอาหาร

ข้อ ๑๕ ข้อความในฉลากต้องมีลักษณะเห็นได้ชัดเจน และอ่านได้ง่าย ขนาดของตัวอักษรต้องสัมพันธ์กับขนาดของพื้นที่ฉลาก และต้องปฏิบัติ ดังนี้

(๑) ชื่ออาหารตามข้อ ๕ (๑) ต้องมีขนาดความสูงของตัวอักษรไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร และตัวอักษรต้องอ่านได้ชัดเจน ได้สัดส่วนสัมพันธ์กับขนาดพื้นที่ฉลาก อยู่ในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน และเป็นไปตามข้อ ๔ เว้นแต่ฉลากที่มีเนื้อที่น้อยกว่า ๓๕ ตารางเซนติเมตรให้แสดงชื่ออาหารด้วยขนาดตัวอักษรความสูงไม่น้อยกว่า ๑ มิลลิเมตร

(๒) เลขสารบบอาหาร ตามข้อ ๕ (๒) ต้องมีขนาดความสูงของตัวอักษร ให้เป็นไปตามที่กำหนดในระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๓) ข้อความตามข้อ ๕ (๔) (๕) (๖) และ (๙) ต้องมีขนาดความสูงของตัวอักษร แล้วแต่กรณีดังนี้

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

(๓.๒) ไม่น้อยกว่า ๑.๕ มิลลิเมตร สำหรับฉลากที่มีพื้นที่มากกว่า ๑๐๐ ตารางเซนติเมตร

(๔) ข้อความเกี่ยวกับสารอาหาร ตารางสารอาหารเทียบกับ WHO วิธีเตรียม ฉลากโภชนาการฉลากแบบจีดีเอ การกล่าวอ้างทางโภชนาการ การใช้คุณค่าในการส่งเสริมการขาย การระบุกลุ่มผู้บริโภคในการส่งเสริมการขาย สำหรับอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ ต้องมีขนาดความสูงของตัวอักษร ไม่น้อยกว่า ๑ มิลลิเมตร

(๕) ข้อความตามข้อ ๕ (๑) (๔) และ (๙) ให้แสดงไว้ในตำแหน่งที่สามารถเห็นได้ชัดเจน

ข้อ ๑๖ การแสดงสีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกัน ซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน เว้นแต่ข้อความดังต่อไปนี้ ต้องมีขนาดตัวอักษร สี ตำแหน่ง และแบบ แล้วแต่กรณี ดังนี้

(๑) เลขสารบบอาหาร ให้เป็นไปตามที่กำหนดในระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๒) การแสดงข้อความตามข้อ ๕ (๑๓) และ (๑๔)

ข้อ ๑๗ ให้ฉลากอาหารในภาชนะบรรจุที่ไม่เป็นไปตามประกาศนี้ ยังคงจำหน่ายต่อไปได้ โดยต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ทั้งนี้ ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๘ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๙ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๗
สมศักดิ์ เทพสุทิน
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๔๕๐) พ.ศ. ๒๕๖๗
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

ข้อความที่กำหนดให้แสดงเพิ่มเติมตามข้อ ๕ (๑๔)

อาหาร	ข้อความคำเตือนหรือข้อความอื่น
๑. อาหารที่มีวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารบรรจุในภาชนะแยกต่างหาก แต่รวมอยู่ในภาชนะบรรจุอาหารและจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	“มี.....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุลักษณะของการบรรจุและชนิดของวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร เช่น ซองวัตถุกันชื้น ซองวัตถุดูดออกซิเจน เป็นต้น) ด้วยตัวอักษรสีแดง ขนาดตัวอักษรไม่ต่ำกว่า ๓ มิลลิเมตร บนพื้นสีขาว
๒. อาหารที่มีส่วนประกอบของว่านหางจระเข้	“เด็กไม่ควรรับประทาน” “ไม่ใช่อาหารทางการแพทย์” และ “หยุดบริโภคเมื่อมีอาการผิดปกติ” ด้วยตัวอักษรสีแดง ขนาดตัวอักษรไม่ต่ำกว่า ๒ มิลลิเมตร เห็นได้ชัดเจนในกรอบสี่เหลี่ยมสีของกรอบตัดกับสีของพื้นฉลาก
๓. อาหารที่มีส่วนประกอบของใบแป๊ะก๊วยและสารสกัดจากใบแป๊ะก๊วย*	“อาจมีผลให้เลือดแข็งตัวช้า” และ “เด็กและสตรีมีครรภ์ไม่ควรรับประทาน”
๔. อาหารที่ใช้แอสพาร์เทม เป็นสารให้ความหวานแทนน้ำตาลหรือวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล	“ผู้ที่มีสภาวะฟินิลคีโตนูเรีย ผลิตภัณฑ์นี้มีฟินิลอลานีน”
๕. เมล็ดเชีย (Chia seed) และอาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดเชีย (Chia seed)*	“บริโภคไม่เกินวันละ ๑๕ กรัม และดื่มน้ำตาม ๑ - ๒ แก้ว” สำหรับเมล็ดเชีย หรือเมล็ดเชียบดผง ๑๐๐% “มีส่วนประกอบของเมล็ดเชีย” สำหรับกรณีเป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์อาหารอื่น ๆ

อาหาร	ข้อความคำเตือนหรือข้อความอื่น
๖. อาหารที่เติมไฟโตสเตอรอล ไฟโตสตานอล หรือเอสเทอร์ของไฟโตสเตอรอล หรือสตานอล*	๑. ต้องแสดงข้อความ “เติมแพลนท์สตานอล/สเตอรอล ปริมาณ ..... กรัม ต่อ..... (ปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภค)” แสดงไว้ในตำแหน่งใกล้กับชื่ออาหารภาษาไทย ๒. ต้องแสดงข้อความคำเตือนดังต่อไปนี้บนฉลากด้วยตัวอักษรสีแดง เห็นได้ชัดเจนในกรอบ “ไม่ควรรับประทานแพลนท์ สตานอล/สเตอรอล เกินวันละ ๒ กรัม” “ควรบริโภคผักและผลไม้ เพื่อช่วยรักษาระดับแคโรทีนอยด์ในร่างกายให้เป็นปกติ” “หากรับประทานต่อเนื่อง อาจทำให้ระดับวิตามินอีลดต่ำลงได้” “ผู้ป่วยควรปรึกษาแพทย์ก่อนรับประทาน” “เด็ก สตรีมีครรภ์และให้นมบุตร ไม่ควรรับประทาน”
๗. แก่นตะวัน และอาหารที่มีส่วนประกอบของแก่นตะวัน*	“การบริโภคผลิตภัณฑ์ในปริมาณมากอาจทำให้เกิดอาการท้องอืด ท้องเฟ้อได้”
๘. ผักเชียงดาอบแห้ง และอาหารที่มีส่วนประกอบของใบผักเชียงดาอบแห้ง *Gymnema inodorum* (Lour.) Decne. *	“(๑) เด็ก สตรีมีครรภ์ และผู้มีภาวะน้ำตาลในเลือดต่ำไม่ควรรับประทาน (๒) ผู้ป่วยโรคเบาหวานควรปรึกษาแพทย์ก่อนรับประทาน (๓) ไม่ควรรับประทานติดต่อกันเป็นเวลาเกิน ๑ เดือน”

THE NATURALIST เดอะ เนเจอรัลลิสท์

หมายเหตุ * ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานของส่วนประกอบ เงื่อนไขและปริมาณการใช้ในอาหารเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารใหม่ (Novel food) และประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง

THE NATURALIST
เดอะ เนเชอร์ลลิสท์

แต่ไม่ใช่ Trademark ทุกอัน ที่เราสามารถใช้ได้?

ทำไมล่ะ?

Trademark บางตัวมีแบรนด์ที่ถูกจดหรือทำข้อตกลงกับทาง MakerSource (ผู้ผลิตสาร) ไว้แล้วว่าขอจดเป็น Exclusive Only ดังนั้นจะใส่สาร Trademark นี้ ได้แค่แบรนด์เดียวเท่านั้น

โดยอาจจะมีเงื่อนไขต่างๆ เป็นข้อตกลง เช่น
1. ซื้อสารตัวนี้เป็นจำนวนมากๆ ตามข้อกำหนดของ MakerSource
2. ใส่ปริมาณ dose/day ตามกำหนด
3. แต่ทั้งนั้นทั้งนี้ต้องเป็นไปตามปริมาณที่ อย. กำหนดด้วย

แล้วถ้าเรายังอยากใช้อยู่ล่ะ?

ทาง เดอะ เนเชอรัลลิสท์ เราสามารถหาสารที่มีสเปคหรือสรรพคุณทดแทนกัน คล้ายคลึงกันหรือเหมือนกัน มาให้ได้ค่ะ และให้คำปรึกษาเพิ่มเติมเกี่ยวกับสารได้ด้วยค่ะ เพื่อให้ตอบโจทย์ความต้องการลูกค้าที่ต้องการใช้สาร Novel Food / Trademark

ข้อดีของการใช้ Novel Food / Trademark

- *สารที่ใช้อาจจะมีความแปลกใหม่และแตกต่าง*
- *มีงานวิจัยรองรับ*
- *นวัตกรรมเทคโนโลยีในการแปรรูปแบบใหม่*
- *สามารถเล่นการตลาดด้วยความแปลกใหม่ได้*
- *อาจจะยังไม่มีใครจดใช้ แบบ Exculsive Only Trademark*

ข้อควรระวัง

- *สารที่ใช้อาจจะมีความแปลกใหม่และแตกต่าง คนทั่วไปจะยังไม่เข้าใจในตัวสาร จำเป็นต้องให้ความรู้และโฆษณา*
- *จำนวนขั้นต่ำ และ ราคาสูงกว่าเมื่อเทียบกับวัตถุดิบชื่อเดียวกัน ที่ไม่มี Trademark*

ถ้าเราใช้สารสกัดที่มี Trademark เราจะเคลมยังไง?

เงื่อนไขการใช้ Trademark (TM) ของแต่ละ MakerSource (ผู้ผลิตสาร) จะไม่เหมือนกัน

- *MOQ. ขั้นต่ำที่ต้องส่งเข้ามา ปริมาณเป็น กิโลกรัม*
- *Dose/day หรือ ปริมาณที่ทานต่อวัน ต้องถึงตามกำหนดโดย MakerSource*
- *แต่ทั้งนั้นทั้งนี้ต้องเป็นไปตามปริมาณที่ อย. กำหนดด้วย*

เช่น แบรนด์ A รุ่น Astaxanthin

แบรนด์ดังกล่าวมีแปะ Trademark (AstaReal®)
ซึ่งจะต้องมีการใส่ dose/day = 120 mg/day ที่ให้สาร แอสตาแซนธิน 6 mg ตามกำหนดของทาง MakerSource (ผู้ผลิตสาร) ถึงสามารถเคลมตรา รูป หรือ สัญลักษณ์ Trademark ลงบนกล่องหรือขวดได้ดังภาพที่แนบ

เช่น MintyBright™ Nu สารสกัดจากใบมิ้นต์แอปเปิ้ล

- *dose 150 mg/day*
- *MOQ. 2 kg XX,XXX bht/kg*

สารสกัดดังกล่าวชื่อ MintyBright™ Nu
ซึ่งมีข้อกำหนดเรื่องการเคลมตรา รูป หรือ สัญลักษณ์ โดยต้องใส่ dose/day ที่ 150 mg/day ที่ให้สาร flavonoids > 25mg ตามกำหนดของทาง MakerSource (ผู้ผลิตสาร) ต้องสั่งที่ MOQ. ขั้นต่ำที่ 2 kg ถึงจะสามารถเคลมได้

แล้วการเคลม Trademark ดียังไง?

เพิ่มคุณค่าในเรื่องของความน่าเชื่อถือ เช่น หาก Trademark นั้นดังและดีมากๆ การันตีเห็นผลได้ หากนำมาใช้และปริมาณ dosage ตามกำหนดก็จะทำให้ผู้ซื้อหรือบริโภคสนใจและเลือกใช้ผลิตภัณฑ์มากขึ้นได้อีกด้วย