

กฎหมายอาหารในชีวิตประจำวัน

อ.ดร. อรชร เมฆเกิดชู



 Thanapiphat Chaitanatanat ไปเดินที่บูรพาท 1 ภารพล
วัดโถ 1 ใจส์ — 🍔 เมล็ดข้าวกระเทียมคราฟล้อชิรามี 9 หัว
อาหารตามสั่งใน

15 นาทีago เวลา 19:55 น. · Amphoe Muang Chiang Mai, จ.เชียงใหม่
ເຊື້ອໃນເມນ

เมื่อประสารณ์เจอนเมลังສານໃຈນຈາກງ່າງດັ່ງ

ຂອງເຮົາກາທ່ານ ໂຄມວະຫຼີທີ່ຢູ່ນໃກອຍ່າງໄສດີ ວັນປີ(ສັກປີ ๑๕
ດຸ. ๒๐) ມັນຝຶກການຊ້າວໃຈດັ່ງທີ່ຈິງຫົວເຂີ້ອງໃໝ່ແລ້ວ ເຈອນເນື້ອຕົວ

ແມ່ລັງສານ ນີ້ຈົກການໄປແລ້ວເຊິ່ງຈານ ແມ່ທັນເວົ້າ

ແມ່ເລືອດີຈະໄຫ້ໂທຮາ ຈຸກກ່າວເພື່ອອອກເຈັງວາຈີ່ ແລະບາກລົມມາຂອງໄທຫຍຸແລ້ວ
ເດີນໄປໄຫ້ຮ່ານຕ່າມອກຈ່າຍທີ່ຕື່ນເວັນໃໝ່ ແມ່ເຂົ້າອັນເກີນເກຳມັກຕົ້ນຊ່າງປັນແມ່ລັງສານ
ໃຫ້ກວກຄຸນທານສັກຄືຈົງຈານເກົ່າ ແລ້ວຕ່ອຍຈ່າຍທີ່ຕື່ນແກ້ກັນນຳງໍາ ພວກຄຸນຈະເອາ
ໃໝ່ ເລີ່ມວາງນາທິກົດສ້າງໄຫ້ໂທຍຸແລ້ວ ແລ້ວຄຸນຈະເອາ

ຕ້ອນມາສັກເກີນນາທິ ພັກ ສັງຈນທີ່ເດີນມາກົມເລີກຄົງຈວາເມືອສັກຄົງກາທ່າງ
ດັກຄົງກາທ່າງ ໄດ້ວ່າດ້ານວ່ານ ແລະຈະໄຫ້ການເຮັດວຽກຄາປັນໃນສັດຖາງຄົກຄາ ແລ້ວ

ຄວັງຕ່ອນປັບຕິມີເລີກຄົງຈະທັກເລີກຄົງດູງຈົວນຳ

ແລ້ວສົດທໍາຍແລ້ວລົກຄ້າທ່ານເຊື້ອໄຮຕ໌ແຫລ້າທີ່ໄປແລ້ວອ່າຍແນລະ ?

ສຸດທໍາຍທ່ານທ່າງຈະເກີນເກົ່າສັງຄູາ ແກ້ວຕາເຂົ້າວ່ານ ກຮງທີ່ຕ່າງຂອງນໍາຍາໃນ
ທ່ານເຫັນໄດ້ປັບປຸງເຫັນໄດ້ຂອນນາກ ແລ້ວຈະຕ່ອງຮັນດີຂອນຂອງໄກ່ແກ້ດັ່ນໃໝ່
ຈະຈົກລ້າຂອງໄທຫຍຸຄົກ ແຕ່ປະປິໄຫ້ຮັນຈະຄາເຊີຍທາງກົດນຳນາກທີ່ກັນຖຸດໍາ

ແລ້ວບໍ່ຫ້າທ່ານເລີກຫຼອນໆ
ສຸດທໍາຍໜຸ້ມຄົດນີ້ທີ່ເຫັນວ່າຄວາມເປັນຍະຮັນໃນລົທຶນຂອງປະຊາບແລ້ວຍຸ
ນີ້ໄກອຍ່າງຜົນທີ່ກ່າວໄສ ແລ້ວໂປຣດີໃໝ່ດີ່ອ່ານຄ່າທີ່ສຸກພາກໃນການແສດງຄວາມຕື່
ເທັ່ນດ້ວຍຄົນ



 Khaosod - ຂ່າວສົດ
22 ນາທີ ·

ຕາມຫາແມ່ຄ້າ ຂົນມືນ ມຣນະ ລູກຄ້າເຊື້ອກົນເຂົ້າ ຮພ.ກວ່າ
10 ຮາຍ ຕາຍແລ້ວ 1



KHAOSOD.CO.TH

ຕາມຫາແມ່ຄ້າ ຂົນມືນ ມຣນະ ລູກຄ້າເຊື້ອກົນເຂົ້າ ຮພ.ກວ່າ
10 ຮາຍ ຕາຍແລ້ວ 1

คุณภาพที่สำคัญที่สุดของอาหาร

ความปลอดภัย



เป้าหมาย...การคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร ตาม พรบ.อาหาร 2522

ความปลอดภัย

ปลอดภัย 3 ด้าน

- จุลินทรีย์
- เคมี
- กายภาพ



คุ้มค่า สมประโยชน์

ผู้บริโภคคาดหวัง

- ความเหมาะสม
ในการบริโภค
- เอกลักษณ์ /
คุณภาพ
- คุ้มค่า Efficacy

คุณค่าโภชนาการ

- ชนิดสารอาหาร
- ปริมาณการบริโภค
- ข้อมูลโภชนาการที่
ปลอดภัย



รายการที่ต้องระบุ		รายละเอียด
รายการ	รายละเอียด	รายละเอียด

กฎหมายอาหาร



- การผลิตอาหารที่ต้องเป็นไปตามกฎหมายอาหาร
- กฎหมายอาหารที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อาหารก่อนออกสู่ตลาด
- กฎหมายอาหารที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อาหารหลังออกสู่ตลาด
- กฎหมายอาหารกับการคุ้มครองผู้บริโภค



กรอบการดำเนินงานของ อย.ภายใต้ พ.ร.บ. อาหาร พ.ศ. 2522



การอนุญาตก่อนออกสู่ท้องตลาด

การตรวจติดตามหลังออกสู่ท้องตลาด

ประเมิน ความสามารถของผู้ประกอบการ
ก่อน ออกสู่ตลาด

ประเมิน ความสามารถของผู้ประกอบการ
หลัง ออกสู่ตลาด

- สถานที่
- ผลิตภัณฑ์
- โฆษณา

ผู้ประกอบการ
ผลิต/นำเข้า/จำหน่ายอาหาร
หน้าที่: นำมาตรฐานมาตรฐานมาจัดการในการผลิต

- สถานที่
- ผลิตภัณฑ์
- โฆษณา

ผู้บริโภค

คาดหวังอาหาร

- ปลอดภัย
- คุ้มค่า
- สมประโยชน์



นิยาม (มาตรา 4)

“อาหาร” หมายความว่า ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่

1. วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดีม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกาย ไม่ว่า

ด้วยวิธีใดๆ หรือในรูปลักษณะใดๆ แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยการนั้น

2. วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหารรวมถึงเจือปนอาหาร สี และ เครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส



เราเคยสังเกตเห็นสัญลักษณ์บน ผลิตภัณฑ์อาหารเหล่านี้มั้ย ???



เก็บได้แจ้งการขออนุญาตนำเข้าจาก
กระบวนการ อาหารและยาเป็นที่เรียบร้อยแล้ว



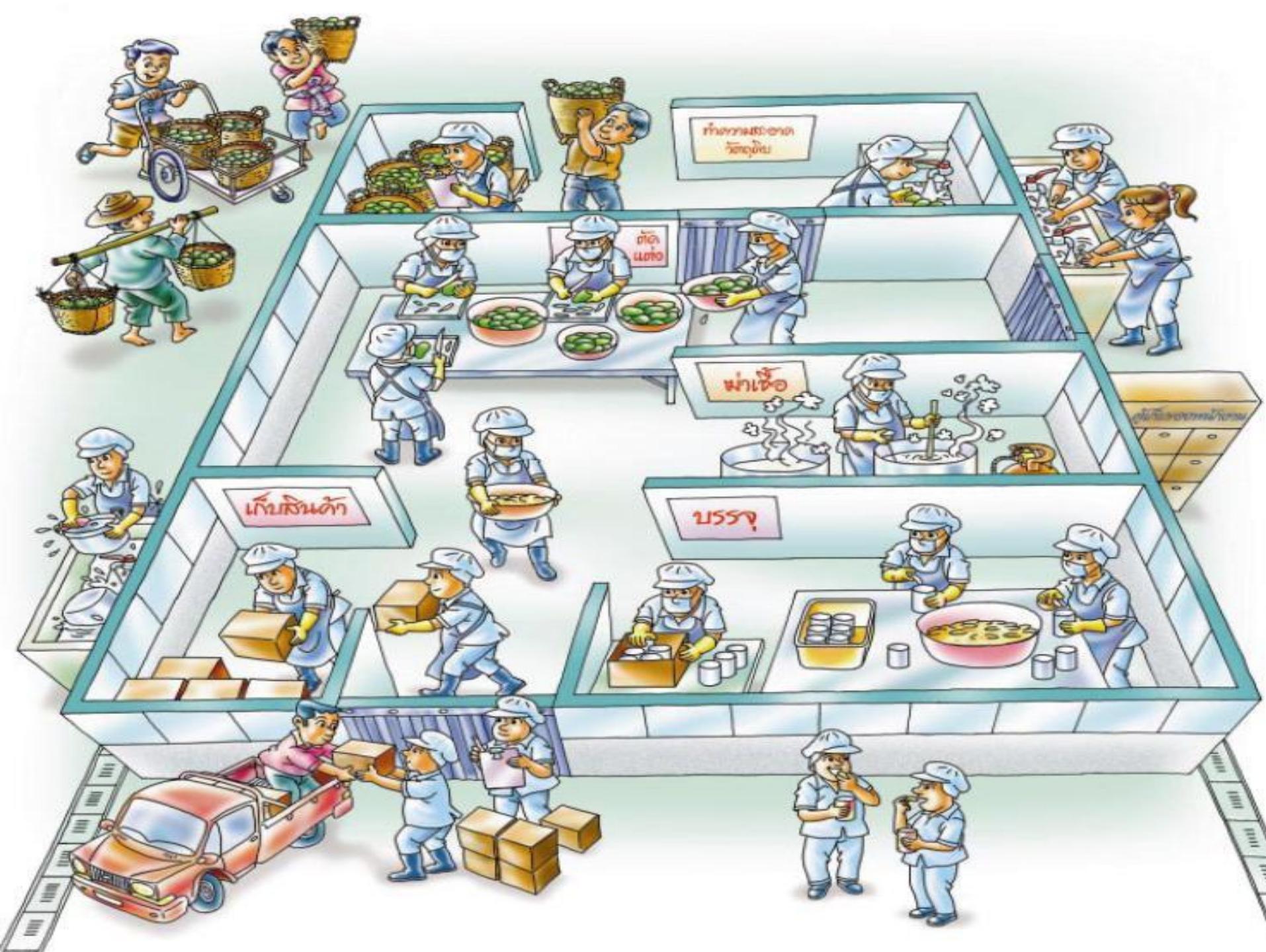
GMP : Good Manufacturing Practice



เก็บได้จากการขออนุญาตนำเข้าจาก
กรรมการ อาหารและยาเป็นที่เรียบร้อยแล้ว



- เกณฑ์หรือข้อกำหนดพื้นฐานที่จำเป็นในการผลิต & การควบคุมเพื่อให้ผู้ผลิตปฏิบัติตาม
- เน้นการป้องกัน และจัดความเสี่ยงที่ทำให้อาหารเป็นพิษ เป็น อันตราย หรือทำให้เกิดความไม่ปลอดภัย



ข้อกำหนด GMP สุขาลักษณะทั่วไป



2. เครื่องมือเครื่องจักร
& อุปกรณ์การผลิต



1. สถานที่ตั้ง & อาคารผลิต



6. บุคลากรและ
สุขาลักษณะผู้ปฏิบัติงาน

อาหารที่ผ่านการแปรรูปเบื้องต้น (อาหารทั่วไป) ที่อยู่ในภาชนะบรรจุ พร้อมจำหน่าย

ของฝาก

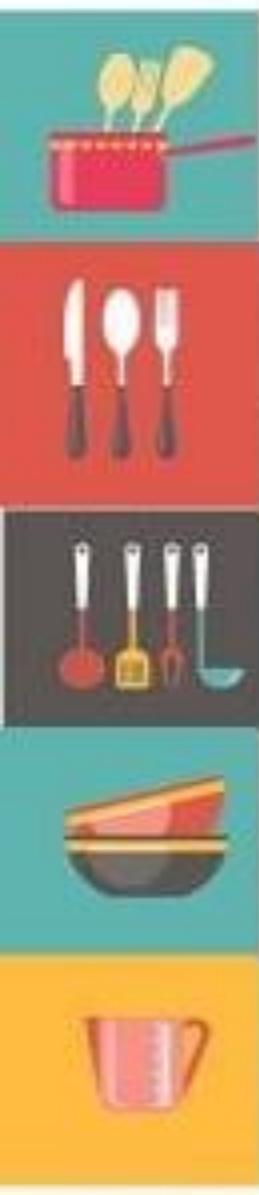
อาหารพื้นบ้าน

OTOP

ที่ยังไม่มีเลข อย. (เลขสารบบอาหาร)



ยังไม่มีเกณฑ์ระบบคุณภาพที่ใช้เป็นเครื่องมือในการลดความเสี่ยง
จากอันตรายเพื่อการคุ้มครองผู้บริโภค



GMP in Mass Catering

คุณภาพเบื้องต้นที่ต้อง

ครัวพัฒนาอาหารสำหรับคนหมุนมาก

หัวข้อหลักของระบบ

1. สถานที่ประกอบการผลิต หรือจัดเตรียมอาหาร

จะประกอบไปด้วยพื้นที่ห้องรழกจัดเตรียม ปรุงสุก
แข็ง แข็ง และเก็บรักษา ประกอบไปด้วย

- ท่าเตี้ย
- เส้นทาง หรือพื้นที่ที่มีการขนส่งโดยรถ
- ทิวอาหารและสิ่งอันตรายความสะอาด
- อุปกรณ์และเครื่องมือ





1. สถานที่การผลิตและการจัดเตรียมอาหาร



หลีกเลี่ยงบริเวณซึ่งมีโอกาสเกิดการปนเปื้อนสู่ภัยในอาหารผลิต

1. สถานที่การผลิตและการจัดเตรียมอาหาร



1.1 เส้นทางลำเลียงอาหาร

- แยกบริเวณและพื้นที่ออก เป็น สัดส่วน
- ไม่ปะปนกับที่อยู่อาศัย
- แยกพื้นที่วัตถุคิด/ภาชนะ/อาหารปรุงสุก
- ไม่มีสิ่งของที่ ไม่เกี่ยวข้อง อยู่ ในบริเวณผลิต



1. สถานที่การผลิตและการจัดเตรียมอาหาร

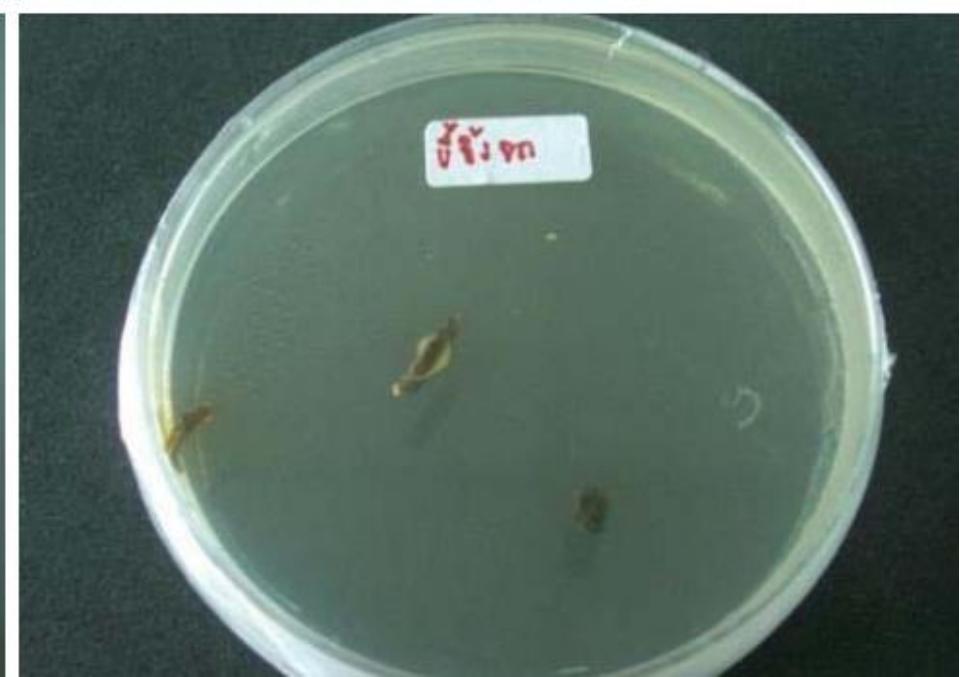
1.4 การป้องกันสัตว์และแมลง

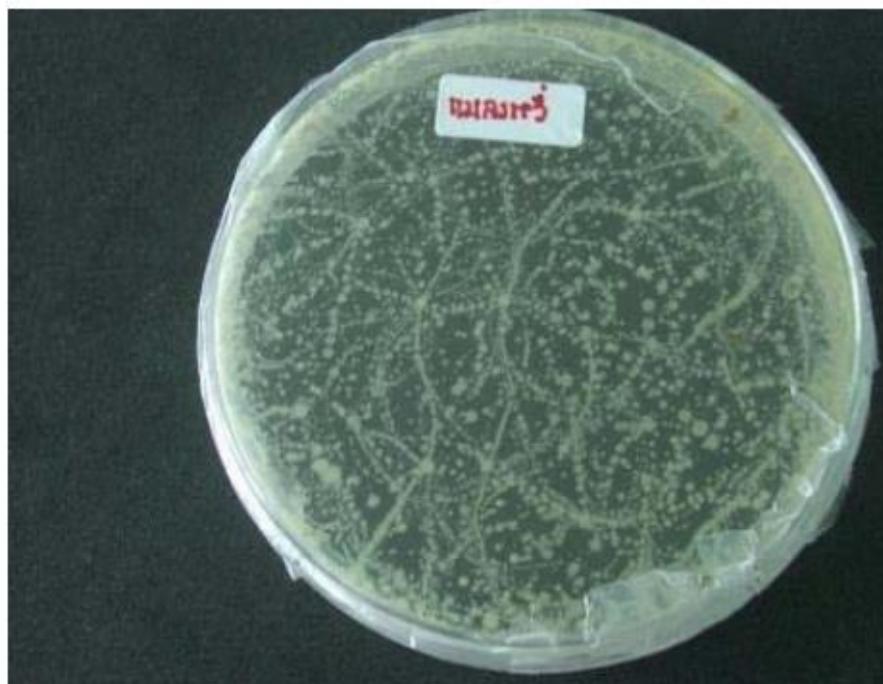
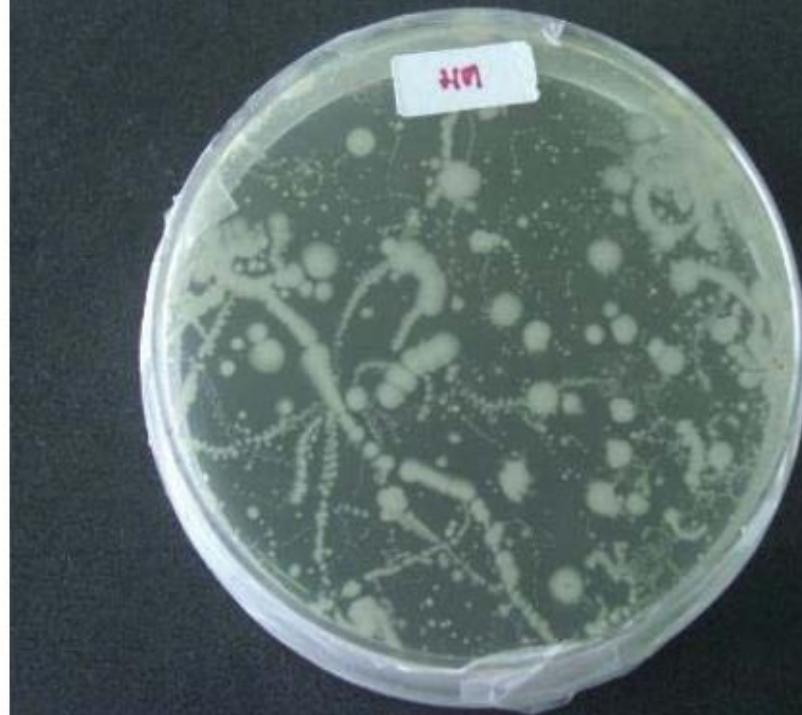
ต้องมีมาตรการ ในการป้องกันสัตว์และแมลงเข้าสู่

บริเวณผลิต เช่น :

- ประตูปิดสนิท
- ติดตั้งม่านในบริเวณทางเข้า-ออก
- ติดตั้งมุ้งลวดหรือตาข่าย บริเวณช่องระบายอากาศ









GMP in Mass Catering

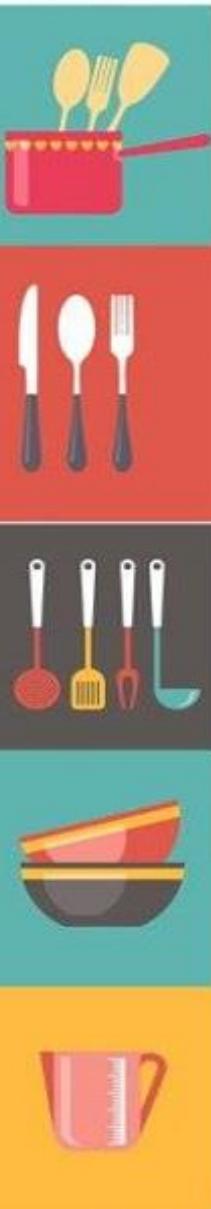
สุขลักษณะ: ที่ดีของ
ครัวพัฒนาอาหารสำหรับคนหมุ่นมาก

หัวข้อหลักของระบบ

2. สถานที่บริการอาหาร :

การออกแบบและสิ่งอำนวยความสะดวก

“ครอบคลุมพื้นที่ให้บริการ”





หมวดที่ 2

เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต



2.1 วัสดุที่ใช้ในการทำเครื่องมือฯ

การเลือกใช้และออกแบบ ต้องมีลักษณะที่เหมาะสม

- ทำจากวัสดุที่ไม่เป็นพิษ
- ไม่เป็นสนิม ไม่กัดกร่อนและไม่ทำปฏิกิริยา กับอาหาร
- มีความแข็งแรง ทนทาน
- ผิวสัมผัสและรอยเชื่อมเรียบ
- ทำความสะอาดได้ง่าย
- ไม่ควรทำด้วยไม้



2.1 วัสดุที่ใช้ในการทำเครื่องมือ



การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อย่างสม่ำเสมอ

แยกเครื่องมือที่ใช้สำหรับอาหารดิบและอาหารสุก

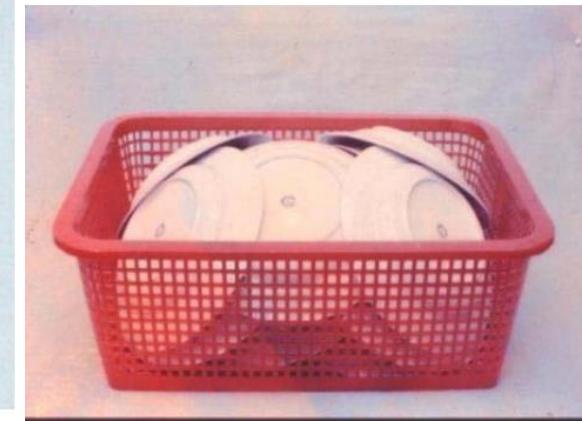
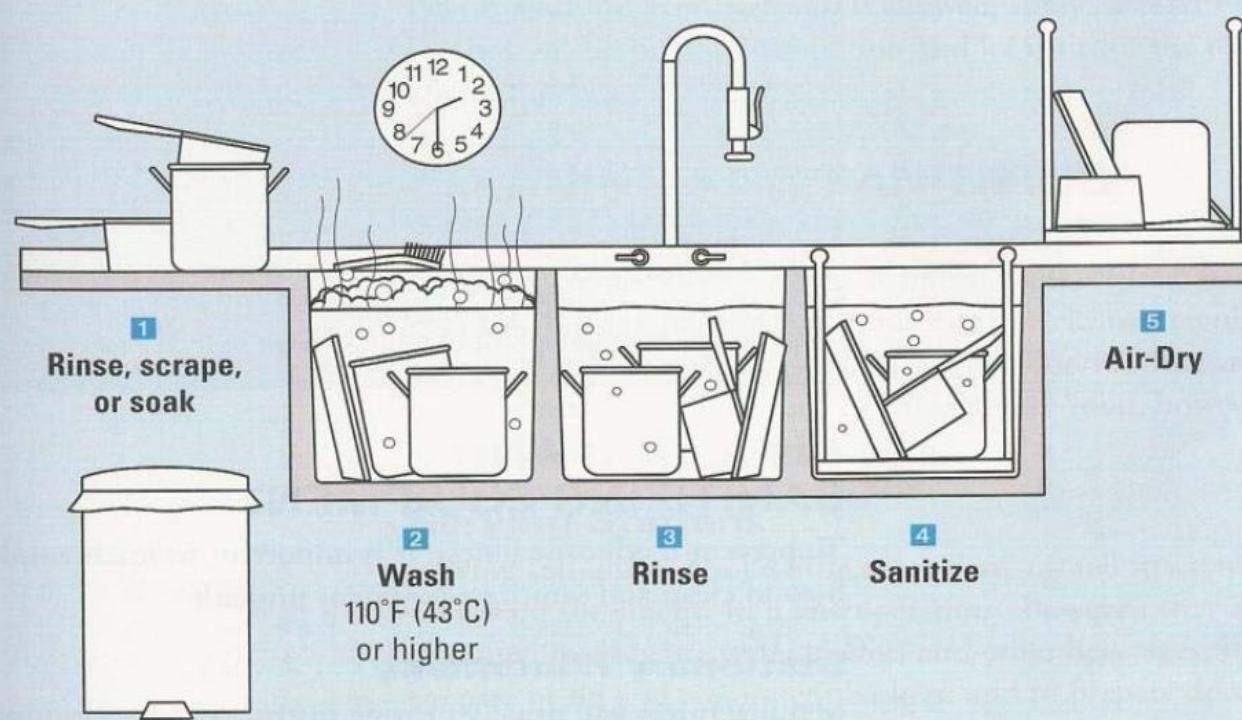


มีดสีเข้มๆ	สำหรับหั่นเนื้อสัตว์
มีดสีน้ำเงิน	สำหรับหั่นผัก
มีดสีส้ม	สำหรับหั่นผลไม้
มีดสีฟ้า	สำหรับหั่นอาหารสุก

2.1 วัสดุที่ใช้ในการทำเครื่องมือฯ

- การเก็บภาชนะและอุปกรณ์หลังล้าง

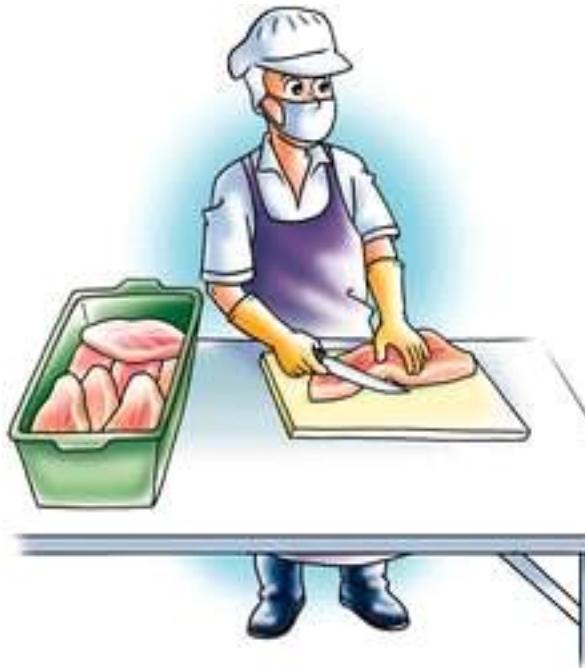
Steps for Cleaning and Sanitizing Items in a Three-Compartment Sink





2.2 การออกแบบและการติดตั้ง

- โต๊ะต้องมีความสูงที่เหมาะสมต่อการป้องกันการปนเปื้อน



น้ำ น้ำแข็ง และไอน้ำที่สัมผัสอาหาร

ต้องมีคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง น้ำแข็งและน้ำบริโภค



เปิดความลับ

“ผลไม้สดเข็น”

หวานกรอบ ชุ่มน้ำอันตรายเพียง!!





หมวดที่ 4 การสุขาภิบาล



การสุขาภิบาลและสุขลักษณะส่วนบุคคล



OPEN LSTR

1. สุขภาพ

2. การเจ็บป่วยและบาดเจ็บ

3. ความสะอาดส่วนบุคคล

4. อุปนิสัยส่วนบุคคล

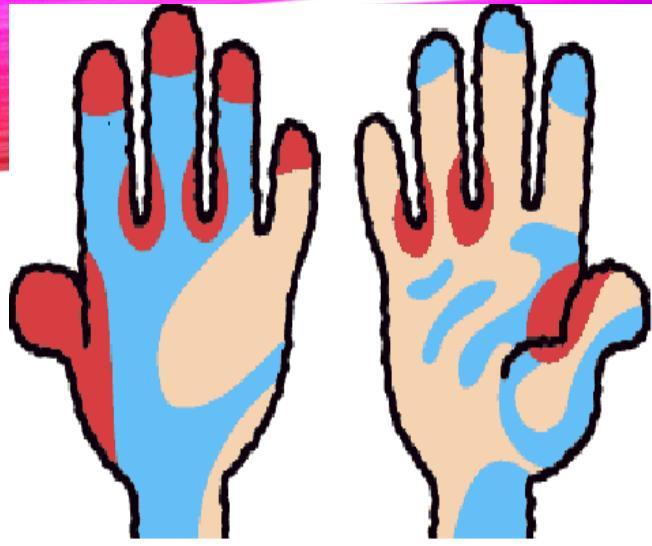


การสุขาภิบาลและสุขลักษณะส่วนบุคคล



- การหยิบจับอาหาร ห้าม ใช้มือสัมผัสอาหารที่ปรุงสุกโดยตรง





**บริเวณที่พบบ่อย
ที่สุดที่ล้างไม่
สะอาด**

**บริเวณที่พบได้
น้อยที่ล้างไม่
สะอาด**

**บริเวณที่ล้างได้
สะอาดทุกครั้ง**



ก้อนอีพเทกน่า咽า ก่อเจ้า



**3 พ่ามือถูกกับ
ถุงหุ้นนิ้วมือ**



1 พ่ามือถูกกับ



4 หลังนิ้วนิ้วมือถูกพ่ามือ



7 ถูรอบข้อมือ



**2 พ่ามือถูกหลังนิ้วมือแล้ว:
ซอกนิ้วนิ้วมือ**



**5 ถูหัวนิ้วนิ้วมือโดยรอบ
ด้วยพ่ามือ**



6 ปลายนิ้วนิ้วขาวงพ่ามือ

วธล้างมือที่ดี 7 ขั้นตอน

GMP in Mass Catering

สุขาภิบาล: ห้อง

ครัวพัฒนาอาหารสำหรับคนหมุนเวียน

หัวข้อหลักของระบบ

1. สถานที่ประกอบการผลิต หรือจัดเตรียมอาหาร
2. สถานที่บริการอาหาร : การออกแบบสิ่งอำนวยความสะดวก
3. สถานประกอบการ : ข้อกำหนดทางค้านสุขอนามัย
4. สุขาภิบาลส่วนบุคคล และข้อกำหนดค้านสุขภาพ
5. สถานประกอบการ : ข้อกำหนดค้านสุขาภิบาลในการผลิต

การขออนุญาตผลิต/นำเข้าอาหารเพื่อจำหน่าย

แบ่งออกเป็น 2 ขั้นตอน

1. การขออนุญาตสถานที่



2. การขออนุญาตผลิตภัณฑ์



ผู้บริโภคที่มีโอกาสเสี่ยงสูง

- ❖ เด็กแรก รวมทั้งเด็กวัยอนุบาล
- ❖ สตรีมีครรภ์
- ❖ ผู้สูงอายุ
- ❖ ผู้ป่วย
- ❖ ผู้ที่ได้รับยาหรือการรักษาเป็นพิเศษ



กลุ่ม 1 อาหารควบคุมเฉพาะ



อาหารที่ต้องควบคุมกำกับดูแลเข้มงวดมากที่สุด มีลักษณะดังนี้

- มีความเสี่ยงต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภคอよ่างรุนแรง/ค่อนข้างสูง อาจทำให้ผู้บริโภคเสียชีวิตได้แก่ **อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก** และอาหารซึ่งมุ่งเน้นกลุ่มผู้บริโภคที่เป็นกลุ่มเสี่ยงโดยเฉพาะเป็นทารก ได้แก่ นมดั้ดแปลงสำหรับทารกและนมดั้ดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก
- อาหาร/สารเคมีที่ใช้ในการผลิตอาหาร ได้แก่ **วัตถุเจือปนอาหาร ซัมบลามาเต สตีวิออลิกลโคไซด์**

กลุ่ม 2 อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

1.	น้ำมันถั่วลิสง	11.	น้ำแร่ธรรมชาติ	21.	อาหารกึ่งสำเร็จรูป
2.	น้ำมันปาล์ม	12.	ซอสบางชนิด	22.	น้ำผึ้ง
3.	น้ำมันมะพร้าว	13.	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง	23.	แยม เยลลี่ มาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
4.	ช็อกโกแลต	14.	น้ำปลา	24.	เนยใสหรือกี (Ghee)
5.	ข้าวเต้มวิตามิน	15.	น้ำส้มสายชู	25.	เนย
6.	เกลือบริโภค	16.	น้ำมันและไขมัน	26.	ไข่เยี่ยวม้า
7.	เครื่องดื่มเกลือแร่	17.	น้ำมันเนย	27.	สุรา
8.	ชา	18.	เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม	28.	ชาสมุนไพร
9.	กาแฟ	19.	ครีม	29.	สารโพลาร์ในน้ำมัน
10.	น้ำนมถั่วเหลือง ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	20.	เนยแข็ง	30.	น้ำบริโภค ^{ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท}

กลุ่ม 3 อาหารที่ต้องมีฉลาก

- มีความเสี่ยงอันตรายต่อ หรืออาจมีการใช้ไม่ถูกต้อง หรือบริโภคมากเกินไป

1.	แป้งข้าวกล้อง	7.	หมากฝรั่งและลูกอม
2.	วุ้นสำเร็จรูปและนมเยลลี่	8.	อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
3.	อาหารจายรังสี	9.	อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ
4.	ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	10.	ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์
5.	วัตถุแต่งกลิ่นรส	11.	อาหารดัดแปรพันธุกรรมหรือพันธุวิศวกรรม
6.	ขนมปัง		



กลุ่ม 4 อาหารทั่วไป

อาหารนอกเหนือจากอาหารใน 3 กลุ่มแรก มีลักษณะดังนี้

- เป็นอาหารซึ่งมีความเสี่ยงอันตรายต่อสุขภาพอนามัยน้อย เช่น **กะปิ ถั่วเมล็ดแห้ง วุ้นเส้น ขนมจีน น้ำตาลทราย พริกไทย พริกป่น** เป็นต้น
- เป็นอาหารที่จะต้องผ่านกระบวนการให้ความร้อนอีกครั้งก่อนบริโภค หรือจะต้องนำไปปรุงพร้อมส่วนประกอบอื่น ๆ อีก เช่น **เส้นกวยเตี๋ยว บะหมี่ เส้นหมี่** เป็นต้น



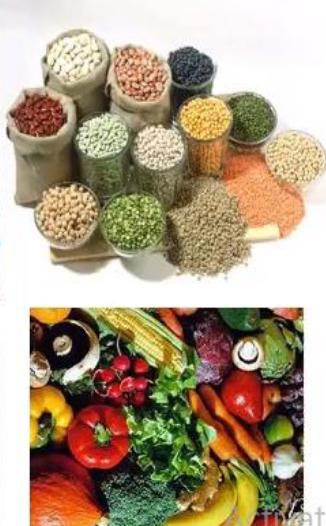
เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากสัตว์



สารสกัด สารสังเคราะห์
(ใช้เป็นวัตถุดิบ)



เครื่องเทศ



ผัก ผลไม้ รัญพืช และผลิตภัณฑ์

แนวทางการควบคุมและกำกับผลิตภัณฑ์

มาก

ความเสี่ยง

น้อย

อาหารควบคุมเฉพาะ

ขึ้นทะเบียน (ม.31)

กำหนดมาตรฐาน
เฉพาะ (ม.6(1)(2))

อาหารกำหนดคุณภาพ
หรือมาตรฐาน

จดทะเบียน

อาหารที่ต้องมีฉลาก

จดแจ้ง

อาหารทั่วไป

-

กำหนดมาตรฐาน
(ม.6(3))

กำหนดมาตรฐานทั่วไป : อัตราส่วนของส่วนผสม วัตถุเจือปนอาหาร ภาคชนะบรรจุ ฉลาก (ม.6(4) (5) (6) (10))

(ม.25) ห้ามมิให้ผู้ใดผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย อาหารดังต่อไปนี้

อาหารไม่บริสุทธิ์

(ม.26)

อาหารปลอม

(ม.27)

อาหารผิดมาตรฐาน

(ม.28)

อาหารอื่นที่ ร.m.t. กำหนด

(ม.29)

อำนาจ/หน้าที่ของผู้อนุญาต

- สั่งเดผลิตหรือนำเข้าอาหารที่ไม่ปลอดภัย (ม.30(2))
- ประกาศผลการพิสูจน์ (ม.30(3))
- สั่งเดผลิตจนกว่าจะได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียน (ม.32)
- สั่งแก้ไขทะเบียนตำรับ (ม.38)
- สั่งเพิกถอนทะเบียนตำรับ (ม.39)

สิทธิ/ หน้าที่ของผู้ประกอบการ

- ยื่นขออุทธรณ์ ต่อรัฐมนตรี (ม.19) กฎหมาย
- ขอรับใบแทน (ม.22) กฎหมาย
- ขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (ม.31)
- ผลิตอาหารตรงตามที่ขึ้นทะเบียน (ม.34)
- ใบสำคัญใช้ได้ตลอดไป (ม.37)
- แก้ไขรายการทะเบียน (ม.36)

Activate W
Go to Settings



74-1-04627-1-0067



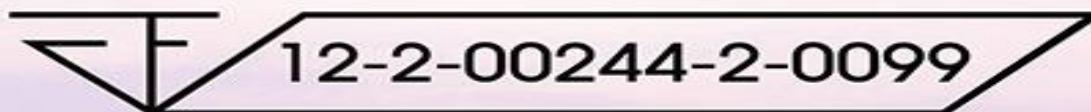
กฎหมายอาหารที่เกี่ยวข้องกับการควบคุม

น้ำอาหาร

- ข้อมูลที่แสดงบนฉลากอาหารนั้นสามารถจำแนกตามวัตถุประสงค์ได้เป็น 4 กลุ่ม ได้แก่
- **ข้อมูลความปลอดภัย** → วันที่ผลิต/หมดอายุ วิธีการเก็บรักษา คำเตือน ต่างๆ
- **ข้อมูลความคุ้มค่า** → ชื่อ/ประเภทของอาหาร ส่วนประกอบ ปริมาณ อาหาร
- **ข้อมูลเพื่อการโฆษณา** → รูปภาพและข้อความกล่าวอ้างต่างๆ
- **ข้อมูลเพื่อแสดงความเชื่อมั่น** → ยี่ห้ออาหาร ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิต ผู้จำหน่ายหรือผู้นำเข้า เครื่องหมาย อ.ย. และตราสัญลักษณ์ต่างๆ



ตัวอย่าง เครื่องหมาย อย. : เลขสารบനอาหาร



1 2 3 4

สถานะสถานที่และหน่วยงานที่อนุญาต

เลขจังหวัดที่ตั้ง
ของสถานที่ผลิต

เลขประจำสถานที่ผลิต



เลขท้ายของปี พ.ศ. ที่อนุญาต

หน่วยงานที่อนุญาตผลิตภัณฑ์

1 2

เลขลำดับที่ของผลิตภัณฑ์
ที่ผ่านการอนุญาต

วิธีการสังเกตฉลากอย่างง่ายๆ ก่อนเลือกซื้อผลิตภัณฑ์สุขภาพ ที่ อย. กำกับดูแลโดยอย่างปลอดภัย มีดังนี้

1. ผลิตภัณฑ์อาหาร

ที่ฉลาก
ต้องแสดง

ตัวอย่าง

เลขสารบบอาหาร 13 หลัก อยู่ในกรอบเครื่องหมาย อย.

10-1-55555-1-0123

2. ผลิตภัณฑ์ยา

ที่ฉลาก
ต้องแสดง

ตัวอย่าง

เลขทะเบียนตำรับยาแผนปัจจุบัน

Reg.No. 1C 290/50

เลขทะเบียนตำรับยาแผนโบราณ

G 1000/50

3. ผลิตภัณฑ์ เครื่องสำอาง

ที่ฉลาก
ต้องแสดง

ตัวอย่าง

เลขที่ใบรับแจ้ง

10-1-5304812

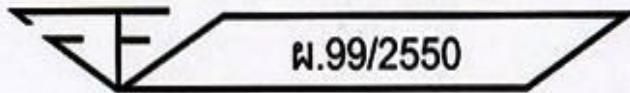
วิธีการสังเกตด้วยตาอย่างง่ายๆ ก่อนเลือกซื้อผลิตภัณฑ์สุขภาพ ที่ อย. กำกับดูแลได้อย่างปลอดภัย มีดังนี้

4. ผลิตภัณฑ์
เครื่องมือแพทย์

ต้อง
ต้องแสดง

ตัวอย่าง

เครื่องหมาย อย.

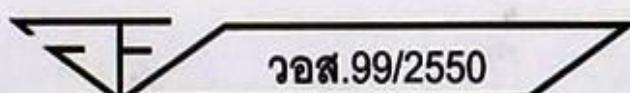


5. ผลิตภัณฑ์วัตถุอันตราย
ที่ใช้ในบ้านเรือน

ต้อง
ต้องแสดง

ตัวอย่าง

เครื่องหมาย อย.



6. ผลิตภัณฑ์
วัตถุเชพติด

ต้อง
ต้องแสดง

ตัวอย่าง

เลขทะเบียนตำรับวัตถุออกฤทธิ์

เลขที่ P1A 120/2550

เลขทะเบียนตำรับยาเชพติด

เลขที่ N2A 150/2550

กฎหมายอาหารที่เกี่ยวข้องกับการควบคุม น้ำก่ออาหาร

- การแสดงข้อความ รูป บนฉลาก
- ไม่ใช้กับอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดห้ามใช้หรืออาหารที่โดยธรรมชาติของอาหารนั้นไม่มีสารนั้น



กฎหมายอาหารที่เกี่ยวข้องกับการควบคุม ฉลากอาหาร

- การแสดงข้อความ รูป บนฉลาก
- **ไม่ก่อให้เกิดความเข้าใจผิดในผลิตภัณฑ์**
- ผู้บริโภคเข้าใจผิดว่าเป็นปลาดอร์รี หรือ John Dory (*Zenopsis conchifera*)



กฎหมายอาหารที่เกี่ยวข้องกับการควบคุม

น้ำกออาหาร

- การแสดงข้อความ รูป บนฉลาก
- อนุญาตการแสดงเครื่องหมายได้รับจากหน่วยงานของราชการ
- ไม่อนุญาตให้แสดงเครื่องหมายที่มิใช่หน่วยงานราชการจัดขึ้น



ฉลากอาหารจากพิชด็ดแพรพันธุกรรม



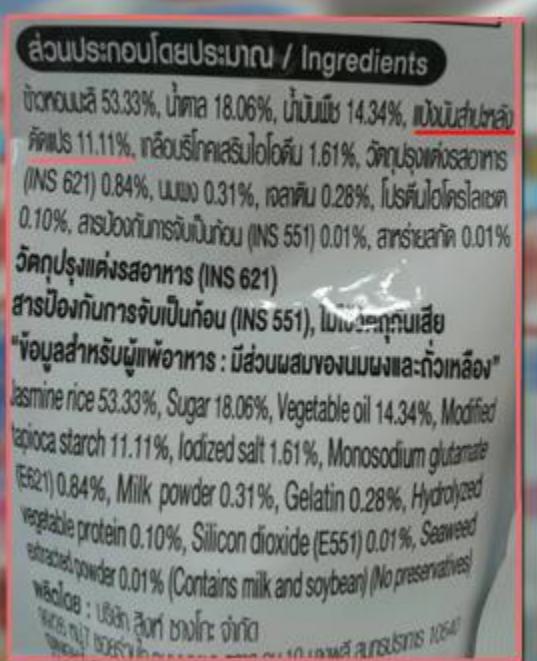
ชื่อ	มันฝรั่งทอดกรอบ
ส่วนประกอบ	มันฝรั่ง (ดัดแพรพันธุกรรม)、 น้ำมันพืช、เกลือ、 เครื่องปรุงรส
ปริมาณ	๐๐g
ควรบริโภคก่อน	2013.12.31
การเก็บรักษา	เก็บในที่เย็น พ้นจากแสงแดด
ผลิตโดย	บริษัท ๐๐

เพื่อสิทธิการรับรู้ของผู้บริโภค กำหนดให้แสดงฉลากเมื่อ

- ปริมาณเกินร้อยละ 5 โดยน้ำหนัก
- เป็นส่วนประกอบหลัก 3 อันดับแรก

ยกเว้นกรณีสารพันธุกรรมไม่เหลืออยู่ เช่นในโซดา

GMO LABEL



ก้อนฟาร์มาคลับเพื่อประโยชน์/Ingredients

Cereal Flake 34.6% (ข้าวสาลีทั้งเมล็ด/ Whole Wheat Grain 23.7%, แป้งข้าวเจ้า/ Rice Flour 2.6%, 醪糟ทั้งเมล็ด (จากข้าวบาร์ley) / Malt Extract (From Barley) 2.6%, น้ำตาล/ Sugar 2.4%, ข้าวโพเด็ททั้งเมล็ด/ Corn Grits (GMO) 2.0%), น้ำตาล/ Sugar 26.4%, แป้งนมขาวทั้งเมล็ด/ Skim Milk Powder 15.6% อินูลิน/ Inulin 9.9 %, ครีมเกียบ/ Coffee Creamer 6.7%, ผักผลไม้รวม/ Mix Fruit Powder 0.3% (พงผุรุน/ Prune Powder 0.1%, พงกันกัน/ Pomegranate Powder 0.1%, พงบีกอน/ Beetroot Powder 0.1%) สารให้ความข้นเป็นกรด/ Thickener INS 412, 1442, เทไอลิซิจิไพลอยด์/ Emulsifying Salt INS 452(i), สารควบคุมความเป็นกรด/ Acidity Regulator INS 451 (i), 340 (ii), 331(iii), อัมบิสติฟิลเอเจนต์/ Emulsifier INS 471 472(e), สารป้องกันการจับตัวกันเป็นก้อน/ Anticaking Agent INS 551 ผ่านกลั่นล้างน้ำดื่มน้ำชาติ/ Nature Identical flavor added. ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร/ Information for Food Allergic consumer : มีนม ข้าวสาลีและ: บาร์เลย์ อาจมีถั่วเหลือง/ contain milk, wheat and barley. May contain soy.

ตัวอย่างการใช้สารที่ไม่ถูกต้องในอาหาร

Melamine in pet food, wheat gluten from China: FDA

Aarthi Sivaraman

4 MIN READ



NEW YORK (Reuters) - U.S. officials said on Friday that melamine, a chemical used in fertilizers in Asia and forbidden in pet food, has been detected in the wheat gluten used by Canada-based Menu Foods.



การโฆษณาอาหาร

ห้ามโฆษณาคุณประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณ
อันเป็นเท็จ หรือหลอกลวง (ม.40)

ประสงค์โฆษณาทางสื่อต่าง ๆ (ม.41)

เลขที่โฆษณา mojo.33xx/2559

ตรวจสอบโฆษณา (ม.40)

- สั่งระงับโฆษณาที่ไม่ได้รับอนุญาต (ม.42(1))
- สั่งระงับการผลิต/นำเข้า/จำหน่าย/โฆษณา สำหรับอาหารที่ไม่มีคุณประโยชน์ คุณภาพ
มาตรฐานตามที่โฆษณา (ม.42(2))

กฎหมายอาหารที่เกี่ยวข้องกับการควบคุม การโฆษณา



FENUCAPS PLUS
Dietary Supplement Product



- ❖ ช่วยขับน้ำนม
- ❖ บำรุงน้ำนม
- ❖ ลดบ้าตามใบเลือด
- ❖ ลดคอเลสเตอรอล
- ❖ ขับลมในลำไส้
- ❖ กระชับมัดลูก
- ❖ ช่วยความแก่



คำหรือข้อความที่
ห้ามใช้ในงานโฆษณา
อาหาร

ตามประกาศของ อย. ปี 2564



ไม่มีผลบ้างเคียง

อญ. รับรอง ปลอดภัย

เห็นผลเร็ว

เด็ดขาด

สำคัญ

ด้วยขาด

ไร้ผลบ้างเคียง

เยี่ยมยอด

สูงสุด

สุดยอด

ดีที่สุด

ดีเลิศ

ชนิดเลิศ

เลิศเลอ

ยอด

ชั้นเลิศ

ที่สุด

ยอดไปเลย

ที่หนึ่ง

หนึ่งเดียว

เลิศล้ำ

ที่หนึ่งเลย

เยี่ยมไปเลย

โฆษณา
สรรพคุณ
ของอาหาร



ศักดิ์สิทธิ์มหัศจรรย์, ปฏิหารย์วิเศษ
สุดเหวี่ยง, สุดยอด, หายห่วง, หมดกังวล
ดีที่สุด, เลิศที่สุด, ยอด, ยอดไปเลย
ไม่มีผลข้างเคียง, ที่สุด
อญ. รับรอง ปลอดภัย, เห็นผลเร็ว



Queen of Pop ป้าอปอล์ฟาราเมล

2 เมษายน เวลา 20:46 น. ·

เห็นประกาศข้อความที่ห้ามใช้ในการโฆษณาอาหารแล้วก็กลัวพิมพ์ไปจะเป็น
ความผิด
อาจเป็นว่าใช้คำง่ายๆ ละกัน
ขอเดชะค่ะ อร่อย! 555555555555





ป้องกันหรือต่อต้านเชื้อโรค
เช่น เชื้อไวรัสโคโรนา (COVID-19)
ไข้หวัด แบคทีเรีย เป็นต้น

บรรเทาอาการปวดหัว

รักษาโรคทางรัฐศาสตร์และออกฤทธิ์

เพิ่มความจำ

รักษาโรคโดยเสื่อม
เมืองในตัว

รักษาโรคติดเชื้อ¹
เช่นไข้เดา เชื้อรา
เชื้อแบคทีเรีย เชื้อรา
ไข้หวัด เชื้อเดา แมลง

รักษาโรคติดเชื้อ

เมื่องอก โรคเบาหวาน
หลอดเลือดแดง เชื้อเดา
ภูพลาทิน พิษหอยดี

ลดระดับน้ำตาลในเลือด

รักษาอาการซึมเศร้า²
เมื่อน้ำในหัวใจ

ลดความดันโลหิต

บรรเทาอาการหูอื้อ พื้นฟูกการได้ยิน

รักษาโรคอวัยวะเมอร์

บรรเทาอาการเมื่องอก เช่น ต้อตา เชื้อรา เชื้อเดา

ป้องกันโรคมะเร็ง

รักษาโรคติดเชื้อ เช่น
รักษาโรคติดเชื้อ เช่น

รักษาโรคติดเชื้อ เช่น
ไข้เมืองพอกดี

แก้ไขอาการเหลืองสีบ
ควบคุมเชื้อรา เชื้อรา

ลดไข้เป็นไปเส้นเสื่อม
ลดไข้เป็นไปเส้นเสื่อม

แสดงสรรพคุณ บรรเทา รักษา ป้องกันโรค

ป้องกันโรคหัวใจ
ลดโคเลสเตอรอล

แก้ไขไข้ปวดประสาท เชื้อรา ไข้เมืองพาก
อาการตกขาว

รักษาโรคติดเชื้อ เช่น กบ กระเพาะ กระเพาะปัสสาวะ

รักษาโรคติดเชื้อ เช่น กบ กระเพาะ กระเพาะปัสสาวะ



ปลูกความเป็นชาย ปลูกเชิงสืบ ถือ กบ ปลูกไวพื้นง่าย

เพิ่มฮอร์โมนเพศ

ลดอาการเหนื่อยร้าว

อาหารเสริมสำหรับชาย / หญิง

เสริมสร้างศักยภาพทางเพศ

เพิ่มขนาดอวัยวะเพศ ช่วยให้อวัยวะเพศแข็งตัวได้นาน

เพิ่มน้ำหนักตัว

เพิ่มความต้องการทางเพศชาย / หญิง

สื่อว่ามี สรรพคุณ บำรุงงาน บำรุงเพศ

กระชับช่องคลอด

กระดับความเป็นชาย

เพิ่มประสิทธิภาพนำไปอุดจีหัวเบิงแรง

เสริมสร้างสมรรถภาพทางเพศ



รักษาโรคปอดเมือง
วันโรค ลดลงของเชื้อรา

ยันยั้งการเจริญเติบโตของแบคทีเรีย

รอยขมวดคิ้วหาย

เพิ่มการไหลเวียนของเลือด

ปรับสมดุลให้ร่างกาย
พื้นผู้ร่างกายหรือวัยวะ:

หนังตาตาก
เป็นตาสองชั้น

เพิ่มน้ำนม กระถุงน้ำนม

Detox/ ล้างสารพิษ
ล้างสารพิษ

สื่อว่ามีผลต่อ³ การเปลี่ยนแปลง การทำงานของ ร่างกาย

เสริมสร้างหัวใจกระถุงน้ำนมภูมิคุ้มกันร่างกาย
เพิ่มน้ำนม

ปรับสายตาสัน-ขาว ให้เป็นปกติ

รองแก้มตื้นจมูกเข้ารูป

บำรุงสมอง บำรุงประสาท

ช่วยให้เกิดลูกเข้ารูป



ลดริ้วรอยเหี่ยวย่น

กันแดด ก้าแดด

ลดสีฟ้า คง จุดด่างดำ

กระชับรูขุมขน / ฟันฟูฟู

ผิวขาว กระชับ ให้สุข
บุ้น เสียง เปสเซงส์ ออร่า

แก้ผิวร่วง
ผิวแห้ง

สื่อว่ามี สรรพคุณ บำรุงผิวพรรณ และความ สว่างงาน

ลดริ้วรอย/
ลดความมันบนใบหน้า

ชลอดความแก่ดูอ่อนกว่าวัย

ช่วยดับกลิ่นตัว กลิ่นปาก

กระชับผิวหน้า

ช่วยให้ผิว
แข็งแกร่ง

และเส็บแข็งแรง

ช่วยให้ผิว

แข็งแกร่ง

กฎหมายอาหารที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมการ โภชนา

- **ชื่ออาหาร/ คำโภชนา** → ต้องไม่ทำให้เข้าใจผิด ไม่เป็นเท็จ ไม่เป็นการหลอกลวง
- “**สด**” → ผลิตผลตามธรรมชาติที่ยังไม่ได้แปรรูป ไม่เกิน 3 วัน
- “**ใหม่**” → สินค้าเริ่มวางจำหน่ายเป็นเวลาไม่เกิน 1 ปี
- **ผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์** → ผลิตภัณฑ์อาหารจะต้องได้รับการตรวจสอบรับรองตามเกณฑ์มาตรฐานเกษตรอินทรีย์หรือจากหน่วยงานในประเทศ
- “**ปลอดภัย**” → กรรมวิธีการผลิตและมีหลักฐานการรับรองระบบ HACCP
- **จำหน่ายทั่วโลก** → มีจำหน่ายไม่น้อยกว่า 15 ประเทศใน 3 ทวีป
- การโภชนาไม่อนุญาตให้ใช้คำในการโภชนาคุณประโยชน์คุณภาพ หรือสรรพคุณของอาหารเกินจริง เช่น “ศักดิ์สิทธิ์” “มหาศจรรย์” “ทีสุด”

กฏหมายอาหารที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ อาหารหลังออกสู่ตลาด

- การควบคุมอาหารที่ได้รับการอนุญาตตามขั้นตอนการขออนุญาตให้จำหน่ายในตลาด เพื่อตรวจสอบ ติดตามว่าอาหารที่จำหน่ายในตลาดนั้น ยังมีคุณภาพมาตรฐานและการปฏิบัติต่างๆ ตามที่ได้ขออนุญาตไว้



อย.นำบุกตรวจ ธ.เจปลอน นีเมืองสัครวัฒน์

อย.ประสาร บก.ปศน.บกตรวจโรงงานจำหน่าย
อาหารเจปломรายใหญ่ ย่านสุขสวัสดิ์ ยึดของ
กลางมูลค่าร่วม 1 ล้านบาท พบรดีเย็นเอเนื้อ
สัตว์ผสมอยุ 8 รายการ ด้านลูกเจ้าของโรงงาน
ระบุไม่ได้ผลิตเอง แต่รับมาอีกทอดเพื่อจำหน่าย
ลูกค้าระดับล่าง...

หาก 'น้ำปลา' 422 ยี่ห้อไม่ได้มาตรฐาน 410 ตัวอย่าง
ผลิตภัณฑ์ถูกจับเขย่า!
วันที่ 6 มกราคม 2559 - 12:01 น.

< 1 SHARE Facebook 1 Twitter G+ Google+ LINE



กรมวิทยาศาสตร์สาธารณสุข
DEPARTMENT OF MEDICAL SCIENCES

หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องกับกฎหมายอาหาร

- ผลิตภัณฑ์สินค้าสัตว์น้ำ →
- สินค้าเกษตร →
- ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป →
- ปกป้องและคุ้มครองสุขภาพประชาชนจากการบริโภคผลิตภัณฑ์อาหาร
- ควบคุมให้ผลิตภัณฑ์อาหารมีคุณภาพมาตรฐานและปลอดภัย
- ส่งเสริมพัฒนาระบบการบริโภคที่ถูกต้อง
→



สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
กระทรวงสาธารณสุข



สรุปประเด็นร้องเรียนและหน่วยงานที่รับผิดชอบเรื่องร้องเรียน

ลำดับ ที่	ประเด็นร้องเรียน	หน่วยงานที่รับผิดชอบ
1	ได้รับอันตรายจากการบริโภคหรือใช้ผลิตภัณฑ์สุขภาพ** ทั้งๆ ที่ได้ปฏิบัติตามวิธีใช้ คำแนะนำ หรือข้อควรระวังตามที่ระบุบนฉลากแล้ว	<p>1. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) แจ้งร้องเรียนได้ที่ ศูนย์จัดการเรื่องร้องเรียนและ ปราบปรามการกระทำผิดกฎหมาย เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์สุขภาพ อาคาร 1 ชั้น 1 - สายด่วน อย. 1556 - โทรศัพท์ 0 2590 1556 - อีเมล์ 1556@fda.moph.go.th - ตู้ ปณ. 1556 ปณฝ.กระทรวงสาธารณสุข จ.นนทบุรี 11004</p> <p>2. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทุกแห่ง แจ้งที่ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค</p>
2	พบรหินสถานที่ผลิตอาหารที่ดูแล้วน่าจะไม่ปลอดภัยแก่ผู้บริโภค	เหมือน 1
3	พบโฆษณา/o'อวด หลอกลวงหรือทำให้เข้าใจผิดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์สุขภาพ	เหมือน 1
4	พบความบกพร่องของของผลิตภัณฑ์สุขภาพที่เห็นได้ชัดเจน เช่นไม่แสดงฉลากภาษาไทยแสดงฉลากไม่ครบถ้วน เป็นต้น	เหมือน 1

ลำดับ ที่	ประเด็นร้องเรียน	หน่วยงานที่รับผิดชอบ
5	พบการผลิตนำเข้าหรือขายยา และวัตถุเสพติด โดยไม่ได้รับอนุญาต	เหมือน 1
6	พบการผลิตนำเข้า หรือขายผลิตภัณฑ์สุขภาพปลอม	เหมือน 1
7	พบการผลิตหรือขายผลิตภัณฑ์ที่ห้ามหรือมีสารห้ามใช้ เช่น ยาชุด ครีมทาฝ้าที่มีไฮโดรควิโนน หรืออาหารที่ผสมสารบอแรกซ์ เป็นต้น	เหมือน 1
8	ร้องเรียนกรณีสถานที่ปรุงหรือจำหน่ายอาหารสด อาหารพร้อมบริโภค เช่น ร้านค้า ชุมเปอร์มาร์เก็ต ปั้มน้ำมัน จำหน่ายอาหารไม่มีคุณภาพ ลอกป้าย ลอกฉลาก เป็นต้น	1. กทม. แจ้งที่กรุงเทพมหานคร หมายเลขโทรศัพท์ 1555 หรือสำนักงานเขตทุกเขต 2. ต่างจังหวัด แจ้งที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
9	ร้องเรียนกรณีได้รับความเดือดร้อนจากเพื่อนบ้าน/สิ่งแวดล้อม เช่น โรงงานผลิตอาหารส่งกลิ่นรบกวน เป็นต้น	เหมือน 8
10	ร้องเรียนกรณีไม่ได้รับความเป็นธรรมจากสินค้าหรือบริการ เช่น ถูกหลอกให้ซื้อเครื่องกรองน้ำ เครื่องทำน้ำแข็ง ตู้เย็น โทรทัศน์ หรือบ้านจัดสรรไม่ได้คุณภาพ เป็นต้น	สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค (สคบ.) หมายเลขโทรศัพท์ 1166

ลำดับ ที่	ประเด็นร้องเรียน	หน่วยงานที่รับผิดชอบ
11	การขายตรงหรือการตลาดแบบตรงโดยไม่ได้รับอนุญาต	เหมือน 10
12	การขายสินค้าราคาแพง (รวมถึงการขายผลิตภัณฑ์สุขภาพด้วย)	กรมการค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์ หมายเลขโทรศัพท์ 1569
13	ซื้ออาหารแล้วถูกโกงตราชั่ง	กองชั่ง ดวง วัด กระทรวงพาณิชย์ หมายเลขโทรศัพท์ 1569
14	แพทย์ไม่มีจดหมายบรรณหลอกหลวงทำให้ได้รับอันตรายหรือเสียหาย	แพทยสภา หมายเลขโทรศัพท์ 0 2590 1881, 1886
15	คลินิกหรือสถานพยาบาลไม่ได้รับอนุญาต/ไม่ได้มาตราฐาน)	กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ หมายเลขโทรศัพท์ 0 2193 7999
16	เกี่ยวกับสิทธิประกันสังคม	สำนักงานประกันสังคม หมายเลขโทรศัพท์ 1506
17	เกี่ยวกับการให้บริการบัตรทอง	สำนักงานหลักประกันสุขภาพแห่งชาติ หมายเลขโทรศัพท์ 1330
18	สูบบุหรี่ในที่ห้ามสูบ/จำหน่ายสุราให้แก่เด็กอายุน้อยกว่าที่กฎหมายกำหนด	กรมควบคุมโรค หมายเลขโทรศัพท์ 0 2590 3342

THANK YOU
QUESTION AND ANSWER



PRESENTATION

- กิจกรรมนำเสนอผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มจากแนวคิดของนักศึกษา

