



ถ้ามี

ตอบ

การติดฉลากอาหาร
ของสหภาพยุโรป

โดย

กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (นกอช.)

คำนำ

เมื่อวันที่ 25 ตุลาคม 2554 ร่างระเบียบ 1169/2011 ว่าด้วยการให้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารสำหรับผู้บริโภค (ระเบียบ FIC) ได้ผ่านการพิจารณาของสภากមุปและคณะกรรมการที่ปรึกษาด้านอาหารและยา ให้ผู้บริโภคได้รับข้อมูลที่ถูกต้องและครบถ้วน อันจะทำให้สามารถเลือกซื้อสินค้าได้ตรงตามความต้องการและปลอดภัย ในขณะที่ยังอำนวยความสะดวกในการค้าและการวางแผนจำหน่ายสินค้าในตลาดของประเทศไทยสหภาพยูโรป ทั้ง 28 ประเทศ

ระเบียบ FIC มีผลทางกฎหมายเมื่อวันที่ 12 ธันวาคม 2554 แต่มีผลบังคับใช้จริงเมื่อวันที่ 13 ธันวาคม 2557 ยกเว้น ระเบียบเกี่ยวกับการแสดงข้อมูลโฆษณาการ ซึ่งจะมีผลบังคับใช้ในวันที่ 13 ธันวาคม 2559 นี้

เอกสารฉบับนี้ ได้ถอดความมาจากคำาถามที่สหภาพยูโรปได้รับจากภาคเอกชน พร้อมแสดงคำตอบไว้อย่างชัดเจน ด้วยมุ่งหวังว่าจะสามารถช่วยให้ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ในห่วงโซ่การผลิตอาหาร และหน่วยงานรับผิดชอบหลักภาครัฐมีความเข้าใจที่ดียิ่งขึ้น ถึงแนวทางการนำระเบียบ FIC ไปประยุกต์ใช้

กลุ่มสหภาพยูโรป
กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร

จัดทำ

กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.)
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
50 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900
www.acfs.go.th



จาก

Questions and Answers on the application of the Regulation (EU)
No.1169/2011 on the provision of food information to consumers

แปลและเรียบเรียง

นางสาวไพรยา เศวตจินดา นางสาวกุลวดี วิวัฒสวัสดินนท์ นางสาวอริสราวัลย์ ธนาสินสิริ นางสาวรัสรินทร์ นพเลิศพิทักษ์ นายยุทธนา ตันเจริญ นางสาวชามิพร แย้มนรล gappr@acfs.go.th/ออกแบบรูปเล่ม บริษัทโคุน แอนด์ โค จำกัด

สารบัญ

Regulation
1169/2011

4

ตารางสรุปประเด็นสำคัญของระเบียบ 1169/2011

8

ถาม – ตอบ : ข้อกำหนดที่ว่าไปในการติดฉลาก



28

ถาม – ตอบ : ข้อกำหนดการแสดงข้อมูล
ทางโภชนาการ

48

ถาม – ตอบ : ข้อกำหนดการติดฉลากเนื้อสุกร
เนื้อสัตว์ปีก เนื้อแกะ และเนื้อแพะ



สรุปประเด็นสำคัญของระเบียบ 1169/2011
ว่าด้วยการแสดงข้อมูลอาหารให้แก่
ผู้บริโภคของสหภาพยุโรป

ระเบียบนี้ได้เริ่มบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 13 ธันวาคม 2557

ยกเว้น ข้อมูลภาคบังคับของฉลากทางโภชนาการที่จะบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 13 ธันวาคม 2559

ประเด็น

อาหารทุกชนิด - ข้อมูลทาง
โภชนาการ

ข้อกำหนด

ตั้งแต่วันที่ 13 ธันวาคม 2559 เป็นต้นไป อาหารทุกชนิด
ต้องแสดงข้อมูลภาคบังคับทางโภชนาการ

ยกเว้น

1 ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบเพียงชนิดเดียว
หรือหลายชนิด แต่ไม่ผ่านการแปรรูป



2 ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบเพียงชนิดเดียว
หรือหลายชนิด ซึ่งผ่านเพียงกระบวนการ
บ่มหรือหมัก (maturing) เพื่อเตรียมพร้อม
ก่อนเข้าสู่กระบวนการแปรรูปอีกต่อไป



3 น้ำเพื่อการบริโภคและน้ำ
ที่เติมภาชนะได้ออกไซด์
และ/หรือสารปรุงแต่งกลิ่นรส

4 สมุนไพร เครื่องเทศ หรือส่วนผสม
ของสมุนไพร/เครื่องเทศ



5 เกลือและสารที่ใช้ทดแทนเกลือ



6 สารให้ความหวาน

7 สิ่งสักดิของกาแฟและชิโครี
เมล็ดกาแฟหรือกาแฟบดทั้งที่มี
และไม่มีคาเฟอีน

ประเด็น

ข้อกำหนด

- 8 สมุนไพรและผลไม้สำหรับชงชาสำเร็จรูปหรือชาสกัดทั้งที่มีและไม่มีคาเฟอีน ที่ไม่ได้เติมส่วนประกอบใดลงไปจนทำให้ชาสูญเสียคุณค่าทางโภชนาการ นอกจากสารแต่งกลิ่นรส



- 9 น้ำส้มสายชูหมัก และสารทดแทนน้ำส้ม รวมถึงส่วนประกอบที่ใส่ไปเพื่อปรุงแต่งกลิ่นรส



- 10 สารแต่งกลิ่นรส
11 วัตถุเจือปนในอาหาร
12 สารที่ช่วยในกระบวนการผลิต
13 เอนไซม์ในอาหาร
14 เจลาติน
15 สารที่ทำให้แยมอยู่ตัว
16 ยีสต์
17 หมายผลรัง



- 18 อาหารที่อยู่ในบรรจุภัณฑ์ซึ่งมีขนาดพื้นที่น้อยกว่า 25 ซม.²



- 19 อาหารที่ผลิตด้วยมือในปริมาณน้อย

“สารก่อภัยมิแพ้” ในอาหารบรรจุเสร็จ (Prepacked)

ต้องระบุรายชื่อสารที่ก่อภัยมิแพ้ในรายการส่วนประกอบ (list of ingredients) ซึ่งต้องจัดพิมพ์ให้ปรากฏอย่างชัดเจน และเด่นชัดจากรายชื่อส่วนประกอบอื่นๆ เช่น ทำตัวอักษรให้เข้มข้น ใช้สีพื้นหลังเน้นข้อความ เป็นต้น

ประเด็น

“สารก่อภัยมิแพ้” ในอาหารที่ไม่ผ่านการบรรจุ (Non-pre-packed)

อาหารทุกชนิด – ความชัดเจนของฉลาก



อาหารที่จำหน่ายตรงให้แก่ผู้บริโภค (Distance selling)



ส่วนประกอบของอาหารที่อยู่ในรูปของวัสดุ nano (Engineered nanomaterials)

น้ำมันที่ผ่านกรรมวิธีและไขมันที่สกัดจากพืช



ข้อกำหนด

ต้องแสดงข้อมูลสารก่อภัยมิแพ้ให้ทราบด้วย

- ความสูงของขนาดตัวอักษร “X-height” ต้องไม่น้อยกว่า 1.2 มม. หากบรรจุภัณฑ์มีพื้นผิวน้อยกว่า 80 ซม.² ความสูงของตัวอักษรต้องไม่น้อยกว่า 0.9 มม.
- ข้อมูลภาคสมัครใจไม่ควรไปเบียดบังพื้นที่ของข้อมูลภาคบังคับ

ต้องแสดงข้อมูลภาคบังคับทั้งหมด (ยกเว้น วันที่ผลิต/หมดอายุ) ให้ผู้บริโภคทราบก่อนที่จะตัดสินใจซื้อ และเมื่อจัดส่งสินค้า ถึงผู้บริโภค ก็จะต้องมีข้อมูลภาคบังคับดังกล่าวแสดงที่ตัวผลิตภัณฑ์อีกครั้งหนึ่ง โดยจะต้องระบุวันที่ผลิต/หมดอายุด้วย

ควรมีการบ่งชื่อย่างชัดเจน โดยระบุคำว่า “(nano)” ต่อท้ายชื่อของส่วนประกอบนั้นๆ



- ต้องระบุพืชที่เป็นแหล่งกำเนิดของน้ำมัน/ไขมันชนิดนั้นๆ
- หากใช้กระบวนการไฮโดรเจนเชนในการผลิต ต้องระบุเพิ่มไปด้วยว่าเป็น “fully hydrogenated” หรือ “partly hydrogenated”

ประเด็น

เนื้อสัตว์ (เนื้อสักร เนื้อแกะ
เนื้อแพะ และเนื้อเป็ด ไก่)

ข้อกำหนด

กำหนดให้ประเทศไทยและประเทศที่ทำการค้ากับ
สหภาพยุโรปต้องแสดงข้อมูลเฉพาะแหล่งที่เลี้ยงและเชือด
ไว้บนฉลาก โดยไม่ต้องระบุแหล่งที่เกิด

เนื้อสัตว์แข็ง เนื้อสัตว์ปรุงแต่ง
แข็ง และผลิตภัณฑ์ประมงที่
ยังไม่ได้ปรุงแข็ง

ต้องระบุวันที่แข็ง หรือวันที่แข็งครั้งแรก โดยระบุวันที่
ตามรูปแบบดังนี้ “Frozen on day/month/year”

อาหารที่ผ่านการละลาย
น้ำแข็งแล้ว : อาหารที่
ผ่านกระบวนการแข็งแข็ง
ก่อนการวางจำหน่าย และ
วางจำหน่ายในรูปแบบ
อาหารที่ผ่านการละลายน้ำแข็ง
แล้ว



ต้องระบุคำว่า “defrosted” พร้อมกับชื่อผลิตภัณฑ์
อาหารด้วย

ยกเว้น

- 1 อาหารที่ผ่านการละลายน้ำแข็งนั้นเป็น^{ส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์สุดท้าย}
- 2 อาหารที่การแข็งแข็งเป็นขั้นตอนที่จำเป็น^{ในกระบวนการผลิต}
- 3 อาหารที่การละลายน้ำแข็งไม่ส่งผลในทางลบต่อ^{ความปลอดภัยและคุณค่าของอาหาร}

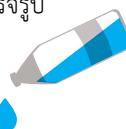
เนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ปรุงแต่ง
และผลิตภัณฑ์ประมง ที่เติม
โปรตีน และโปรตีนที่ได้จาก
“กระบวนการ hydrolysis”

ระบุโปรตีนที่เติมลงไปและแหล่งที่มาของโปรตีนนั้นๆ
ในชื่อผลิตภัณฑ์อาหารด้วย



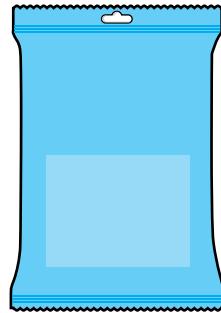
เนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ปรุงแต่ง
และผลิตภัณฑ์ประมงที่ตัด
แต่งแล้ว ทั้งในรูปของชิ้น
เนื้อที่หั่น และ เนื้อไม่ติดกระดูก
ทั้งตัว และบางชิ้นส่วนของ
เนื้อสัตว์หรือเนื้อปลา

ต้องแสดงข้อมูล ‘added water’ ในชื่อผลิตภัณฑ์ด้วย
หากเนื้อสัตว์เหล่านี้มีการเติมน้ำลงไปมากกว่า 5 %
เมื่อเทียบกับน้ำหนักผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป



กาม – ตอบ

ข้อกำหนดก้าวไป
ในการติดฉลาก

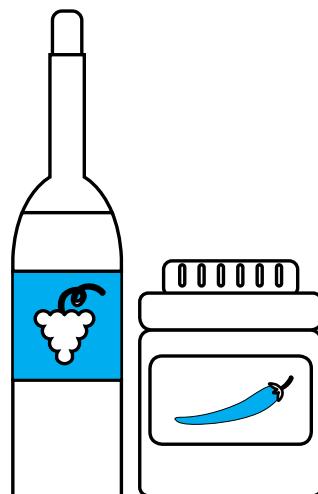


ลักษณะและการจัดวางฉลาก

Q: “ฉลาก” ที่ได้รับอนุญาตให้ติดบนอาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิทสำหรับการบริโภคหรืออาหารบรรจุเสร็จ (prepacked food) ตามระเบียบ FIC หมายถึงลักษณะใดบ้าง?

A: “ฉลาก” หมายรวมถึง ป้าย ยี่ห้อ ตราสัญลักษณ์ รูปภาพ หรือ สิ่งที่ติดเพื่อชี้แจงรายละเอียด ข้อมูลในรูปแบบอื่นๆ ไม่ว่าจะด้วยวิธีการเขียน พิมพ์ พิมพ์ลายฉลุ (Stencilled) ทำเครื่องหมาย (Marked) สลักนูน (Embossed) หรือ ประทับตรา (Impressed on) หรือวิธีการอื่นใดลงบน บรรจุภัณฑ์หรือภาชนะของอาหาร ทั้งนี้ จะต้องแสดง “ฉลาก” ให้เห็นเด่นชัด อ่านออก ไม่หลุดลอกง่าย รวมทั้งพื้นที่สำหรับแสดงฉลาก ภาคบังคับจะต้องเพียงพอ และไม่น้อยกว่าพื้นที่ที่แสดงฉลากภาคสมัครใจ

ดังนั้น หาก “ฉลาก” ได้ที่สามารถปฏิบัติได้ ตรงตามข้อกำหนดข้างต้น ก็สามารถนำไปติดบน สินค้าอาหารสำเร็จรูป อนึ่ง ในบางกรณี ฉลาก ในลักษณะลอกออก (Peel-off) อาจได้รับการ พิจารณาให้ใช้ได้ โดยขึ้นอยู่กับผลการประเมิน ของหน่วยงานรับผิดชอบของสหภาพยูโรว่า แสดงข้อมูลครบถ้วน ถูกต้อง และชัดเจนหรือไม่



Q

- ในกรณีของ Multipack หรือบรรจุภัณฑ์ขนาดใหญ่ที่รวมเอาสินค้าบรรจุเสร็จ
- หลายชิ้นเข้าไว้ด้วยกัน (Multipack) โดยที่ผู้ผลิตได้จำหน่ายต่อให้ทั้งผู้ค้าส่งหรือผู้ค้าปลีกนั้น จะต้องแสดงข้อมูลฉลากบังคับตามที่ระบุในมาตรา 9 และมาตรา 10 ของระเบียบ FIC บนสินค้าบรรจุเสร็จแต่ละชิ้นหรือไม่?

A

ข้อมูลฉลากภาคบังคับตามมาตรา 9 และมาตรา 10 ประกอบด้วย



ชื่ออาหาร

Ingredients

รายการส่วนผสม



สารช่วยในกระบวนการผลิต (processing aid) ที่อาจก่อให้เกิดอาการแพ้



ปริมาณของส่วนผสม



ปริมาณสุทธิของอาหาร

EXP. 09/10/16

วันหมดอายุ



วิธีการเก็บรักษา และ/
หรือวิธีการใช้



ชื่อหรือชื่อบริษัทและที่อยู่
ของบริษัทผลิตอาหาร



ประเทศแหล่งกำเนิด



ขั้นตอนการใช้ในกรณีที่หากไม่
แสดงไว้จะก่อให้เกิดความสับสน



ระดับของแอลกอฮอล์ หากมีส่วน
ผสมของแอลกอฮอล์เกินกว่า 1.2 %
โดยน้ำหนัก



การกล่าวอ้างทางโภชนาการ

ทั้งนี้จะเป็นไปได้เมื่อต้องแสดงผลลัพธ์ข้างต้นบนสินค้าบรรจุเสร็จแต่ละชิ้นใน multipack ได้เพียงกรณีเดียว คือ ต้องเป็นสินค้าที่จำหน่าย/จัดส่งให้กับผู้ให้บริการจัดเลี้ยงแก่บุคคลทั่วไป (mass caterer) โดยผู้ผลิตจะต้องเลือกแสดงข้อมูลภาคบังคับไว้ได้วิธีหนึ่งทั้งหมด ดังนี้

- บนตัวบรรจุภัณฑ์ (เช่น บน multipack) หรือ
- บน “ฉลาก” ที่ติดไว้กับบรรจุภัณฑ์ หรือ
- ในเอกสารทางการค้าของอาหารนั้นๆ ทั้งที่ส่งมา ก่อนล่วงหน้า หรือ มาพร้อม



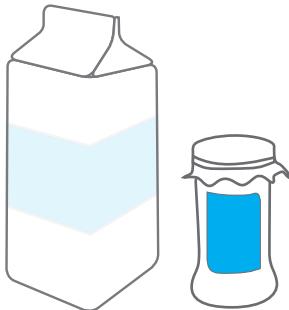
๒๑ ในกรณีที่จะนำสินค้าบรรจุเสร็จแต่ละชิ้นใน multipack ไปวางจำหน่ายให้กับผู้บริโภคสุดท้ายโดยตรง จะต้องแสดงข้อมูลภาคบังคับตามรายละเอียดปกติ ทั้งนี้ หากต้านที่กว้างที่สุด (largest surface) ของสินค้าบรรจุเสร็จแต่ละชิ้นมีขนาดพื้นที่น้อยกว่า 10 ซม.² ความสามารถแสดงเฉพาะข้อมูล ดังนี้

- ชื่ออาหาร
- สารช่วยในกระบวนการผลิต (processing aid) ที่อาจก่อให้เกิดอาการแพ้
- ปริมาณสุทธิของอาหาร
- วันหมดอายุ

ทั้งนี้ รายการส่วนผสมจะต้องแจ้งไว้โดยใช้วิธีการอื่น หรือ จัดเตรียมไว้เมื่อผู้บริโภคร้องขอ

ข้อมูลภาคบังคับบางประการ

Q : ด้านที่กว้างที่สุด (largest surface) ของสินค้าบรรจุเสร็จแต่ละชิ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งบรรจุภัณฑ์ในลักษณะกระป๋องหรือขวด หมายถึงบริเวณใด?



A : ในกรณีที่บรรจุภัณฑ์มีรูปร่างเป็นสี่เหลี่ยมมุมฉากหรือกล่อง ก็สามารถระบุด้านที่กว้างที่สุด (largest surface) โดยการเลือกพื้นที่ด้านใดด้านหนึ่งของกล่อง (คำนวนจากความกว้าง x สูง) ได้ทันที อย่างไรก็ตาม ในบรรจุภัณฑ์ทรงกระบอก (เช่น กระป๋อง ขวด) ซึ่งมักจะมีรูปร่างที่ไม่สมมาตรนั้น สามารถระบุ largest surface อย่างจ่าย ทำได้โดยการตัดพื้นที่บริเวณด้านบน-ด้านล่าง ของกระป๋อง และคงขวดออกไป

Q : ผู้ประกอบการผลิตอาหารสามารถใช้สัญลักษณ์/รูปภาพกระทรวงหรือเทอบ เพื่อแสดงหรือวิธีการใช้/ปรุงอาหาร ทดแทนข้อความ “หอด” หรือ “อบ” ได้หรือไม่?

A : ไม่สามารถใช้สัญลักษณ์/รูปภาพเพียงอย่างเดียว เพื่อทดแทนข้อความแสดงวิธีการใช้/ปรุง อาหารได้ เนื่องจากจะเป็น FIC กำหนดได้ว่าด้วยเจนว่าจะต้องแสดงในลักษณะของ “ตัวอักษร” และ “ตัวเลข” อย่างไรก็ตาม อนุญาตให้เพิ่มเติมสัญลักษณ์/รูปภาพลงไปเพื่อเสริมสร้างความเข้าใจได้

จлагสารก่อภูมิแพ้สำหรับอาหารบรรจุเสร็จ

Q : ในกรณีที่ส่วนผสมอาหารบางรายการมีสารหรือผลิตภัณฑ์ที่ก่อภูมิแพ้รวมอยู่ในชื่อ จะต้องเน้นทั้งคำโดยเป็นตัวหนา เช่น “milk powder” หรือเน้นเฉพาะสารที่ก่อภูมิแพ้ เช่น “milk powder”?

A : ตามระเบียบ FIC ผู้ประกอบการ/ผู้ผลิตอาหารจะต้องเน้นชื่อของสาร หรือผลิตภัณฑ์ที่ก่อภูมิแพ้ด้วยอักษรตัวหนา ในบางภาษา เช่น ภาษาเยอรมันคำว่า “นมผง” เป็นคำเดียวกัน ดังนี้เพื่อความสะดวก ก็สามารถใช้ได้ทั้ง “milchpulver” และ “milchpulver” ขณะที่บางภาษา เช่น ภาษาฝรั่งเศส ที่ชื่อส่วนผสมอาหารเป็นกลุ่มคำหรือประกอบด้วยหลายคำผสมกัน ก็ให้เน้นอักษรตัวหนาเฉพาะชื่อสารก่อภูมิแพ้เท่านั้น เช่น “poudre de lait” “latte in polvere”



Q : ในกรณีที่ ส่วนผสมอาหาร หรือสาร หรือผลิตภัณฑ์ทั้งหมดอยู่ในรายการสารก่อภัยมิแพ้ ที่กำหนดไว้ตามระเบียบ FIC จะต้องแสดงการเน้นข้อความสารก่อภัยมิแพ้ย่างไร?

A : ในกรณีนี้ จะต้องเน้นข้อความ ส่วนผสมอาหาร หรือสาร หรือผลิตภัณฑ์ทั้งหมดที่อยู่ภายใต้รายการส่วนประกอบ โดยจะต้องทำให้แตกต่างจากข้อความอื่นๆ และพื้นหลัง (เช่น ตัวอักษร สีต่ำสุด หรือ สีพื้นหลัง)



Q : ในกรณีที่ largest surface ของลิบค้าบรูเต็จแต่ละชิ้นมีพื้นที่น้อยกว่า 10 ซม.² จะต้องแสดงการเน้นข้อความสารก่อภัยมิแพ้ย่างไร?

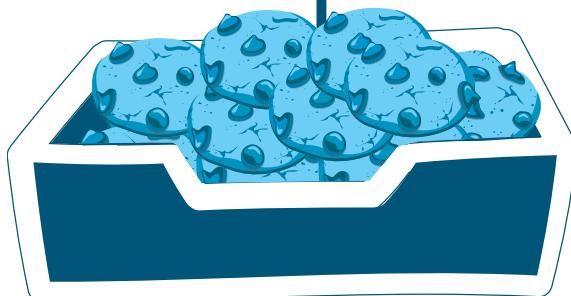
A : แม้ว่าพื้นที่ largest surface จะน้อยกว่า 10 ซม.² แต่ระเบียบ FIC กำหนดให้ ต้องแสดงข้อมูลสารก่อภัยมิแพ้ โดยใช้คำว่า 'contains' และตามด้วยชื่อของสาร หรือผลิตภัณฑ์ก่อภัยมิแพ้ อย่างไรก็ตาม หากชื่อสารก่อภัยมิแพ้ปรากฏอยู่ในชื่ออาหาร โดยชัดเจนแล้ว ก็สามารถลดเว้นการแสดงข้อความตามระเบียบนี้ได้

จลาจลสารก่อภูมิแพ้สำหรับอาหารที่ไม่ได้ผ่านการบรรจุ

Q : ผู้ประกอบการผลิตอาหารหรือจัดเตรียมจำหน่ายอาหารที่ไม่ได้ผ่านการบรรจุ (non-prepacked food) สามารถเลือกแสดงข้อมูลสารก่อภูมิแพ้ เฉพาะเมื่อลูกค้าร้องขอได้หรือไม่?

A : ไม่ได้ เนื่องจากสารก่อภูมิแพ้เป็นประเดิมสำคัญและอยู่ในฉลากภาคบังคับ ดังนั้น ถึงแม้ จะเป็นอาหารที่ไม่ได้ผ่านการบรรจุ ก็จะต้องแสดงข้อมูลสารก่อภูมิแพ้ไว้ให้ลูกค้าทราบ โดยง่ายและทันที

Cookies
contain gluten, soy
beans and almonds.



Q : ผู้ประกอบการผลิตอาหารหรือจัดเตรียมจำหน่ายอาหารที่ไม่ได้ผ่านการบรรจุ (non-prepacked food) สามารถเลือกแสดงข้อมูลสารก่อภูมิแพ้ด้วยวิธีการอื่นนอกเหนือจากการติดฉลาก เช่น การใช้อุปกรณ์เครื่องมือทันสมัย หรือ การแจ้งด้วยวาจา ได้หรือไม่?

A : การใช้อุปกรณ์เครื่องมือทันสมัย หรือ การแจ้งลูกค้าด้วยวาจา ให้ทราบถึงสารก่อภูมิแพ้ในอาหารที่ไม่ได้ผ่านการบรรจุสามารถกระทำได้ต่อเมื่อมีกฎหมายระดับประเทศบุไว้อย่างชัดเจน ทั้งนี้ หากไม่มีกฎหมายระดับประเทศบุไว้ จะต้องยึดหลักเข่นเดียวกับอาหารบรรจุเสร็จ (repacked food) คือ จะต้องแสดงเป็นลายลักษณ์อักษรให้เห็นเด่นชัด อ่านออก และไม่หลุดลอกง่าย





รายการส่วนผสม

Q:

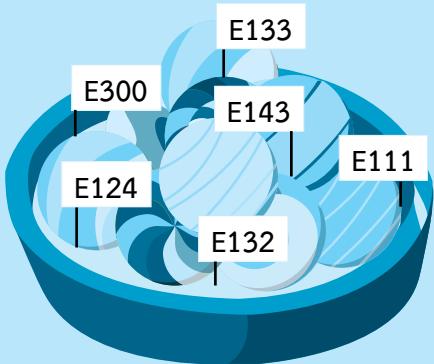
ควรแสดงวัสดุนาโน^(nanomaterials) ในรายการส่วนผสมหรือไม่ และมีข้อยกเว้นหรือไม่?

A:

ใช่ ต้องระบุส่วนผสมทุกชนิดที่อยู่ในรูปของวัสดุนาโนในรายการส่วนผสมอย่างชัดเจน โดยระบุชื่อส่วนผสมนั้นและตามด้วยคำว่า (nano)



ยกเว้น! ไม่ต้องแสดงฉลากตามข้อกำหนดนี้ หากวัสดุ naïve ในน้ำอยู่ในรูปแบบ ต่อไปนี้

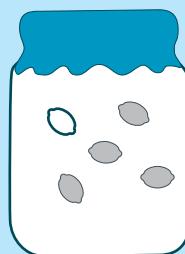


- วัตถุเจือปนอาหาร (food additives) และเอนไซม์ ที่ตกค้างหรือติดมากับอาหาร (carry-over) และต้องไม่มีหน้าที่ทางเทคโนโลยีในการผลิต หรือ เป็นวัตถุเจือปนอาหาร และเอนไซม์ที่ใช้เป็นสารช่วยในการผลิต (processing aids)

- สารช่วยทำละลายหรือช่วยพา (carrier) และสารประกอบอื่นใดนอกเหนือจากวัตถุเจือปนอาหารซึ่งทำหน้าที่เป็นตัวนำ โดยต้องใช้ในปริมาณท่าที่จำเป็นเท่านั้น



- สารประกอบนอกเหนือจากวัตถุเจือปนอาหาร ที่ทำหน้าที่ เป็น processing aids และคงเหลือในผลิตภัณฑ์สุดท้าย แม้ว่าจะเป็นในรูปแบบที่เปลี่ยนไปก็ตาม



การระบุและกำหนดชื่อส่วนผสมบางประเภท

Q : สามารถระบุในฉลากว่า ‘rape plant oil or palm plant oil partly hydrogenated’ ได้หรือไม่ หากในบางครั้งผู้ผลิตเปลี่ยนไปใช้วัตถุดินน้ำมันตัวใดตัวหนึ่งในการผลิตอาหาร



A : ไม่ได้ เนื่องจากอาจทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดหรือเกิดความสับสน



Q : ต้องระบุน้ำมันหรือไขมันที่ได้จากการพิชในอาหารทุกประเภทใช่หรือไม่?

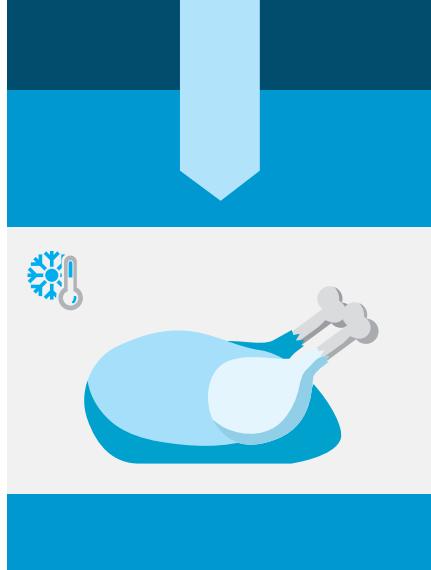
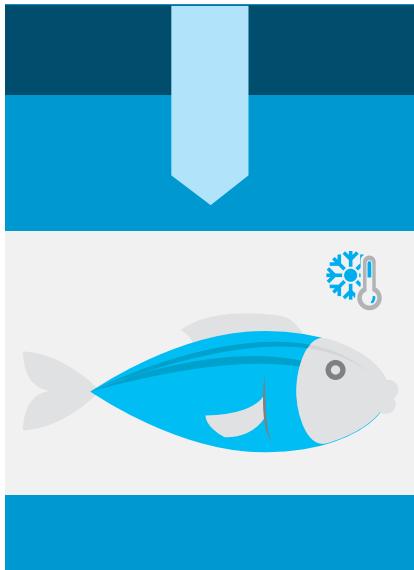


A : ใช่ ระเบียบ FIC กำหนดให้ต้องระบุน้ำมันหรือไขมันที่ได้จากการพิชในอาหารในทุกรูปแบบโดยไม่ต้องคำนึงถึงปริมาณของน้ำมันหรือไขมันที่อยู่ในอาหารนั้น





การแสดงข้อมูล ‘วันที่แช่แข็ง’ (date of freezing) หรือ ‘วันที่มีการแช่แข็งครั้งแรก’ (date of first freezing)



Q : วันที่แช่แข็ง’ หรือ ‘วันที่มีการแช่แข็งครั้งแรก’ เป็นข้อมูลภาคบังคับที่จำเป็นต้องแสดงบนฉลากของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แช่แข็ง ที่ยังไม่ผ่านการบรรจุ เนื้อสัตว์ปรุงแต่งแช่แข็ง และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่แข็งที่ยังไม่ผ่านการแปรรูป ใช่หรือไม่?

A: ‘วันที่ เช้-แข็ง’ เป็นข้อมูลภาคบังคับที่จำเป็นต้องแสดงเฉพาะบนผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ปรุงแต่ง เช้-แข็ง และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ เช้-แข็งที่ยังไม่ผ่านการแปรรูป เท่านั้น อย่างไรก็ตาม ประเทศไทยสามารถตัดสินใจที่จะขยายขอบเขตการปรับใช้ ข้อกำหนดดังกล่าวให้ครอบคลุมผลิตภัณฑ์แบบ non-prepacked ได้ด้วย



Q: ระเบียบ FIC ได้กำหนดคำนิยามสำหรับ ‘ผลิตภัณฑ์ประมงแข็งที่ยังไม่ผ่านการแปรรูป’ อย่างไร ?

A: ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำครอบคลุมทั้งสัตว์น้ำเค็มและสัตว์น้ำจืด (ยกเว้น หอยสองฝา มีชีวิต สัตว์มีชีวิตในกลุ่ม Echinoderms (เช่น ปลิงทะเล และดาวทะเล) เพรียงทะเลเมีชีวิต (tunicate) หอยทะเลฝาเดียวเมีชีวิต (marine gastropod) สัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม สัตว์เลือยก oran และกบ) ไม่ว่าจะเป็นที่ได้จากการจับ จากธรรมชาติ หรือการเพาะเลี้ยง โดยรวมถึงทุกรูปแบบ/ทุกส่วนที่กินได้ และ ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ดังกล่าว

ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ยังไม่ผ่านการแปรรูป ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ที่ยังไม่ผ่านกระบวนการ การแปรรูป ซึ่งรวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการถูกแบ่ง ตัดเป็นส่วน แยก และ เลาะกระดูกออก สับ เลอะหนัง บด ตัด ล้าง เล้ม แข็งเย็น แข็งเยื่อกแข็ง หรือ ทำให้ละลาย

Q: ต้องแสดงข้อมูล ‘วันที่แข็งแข็ง’ อย่างไร?

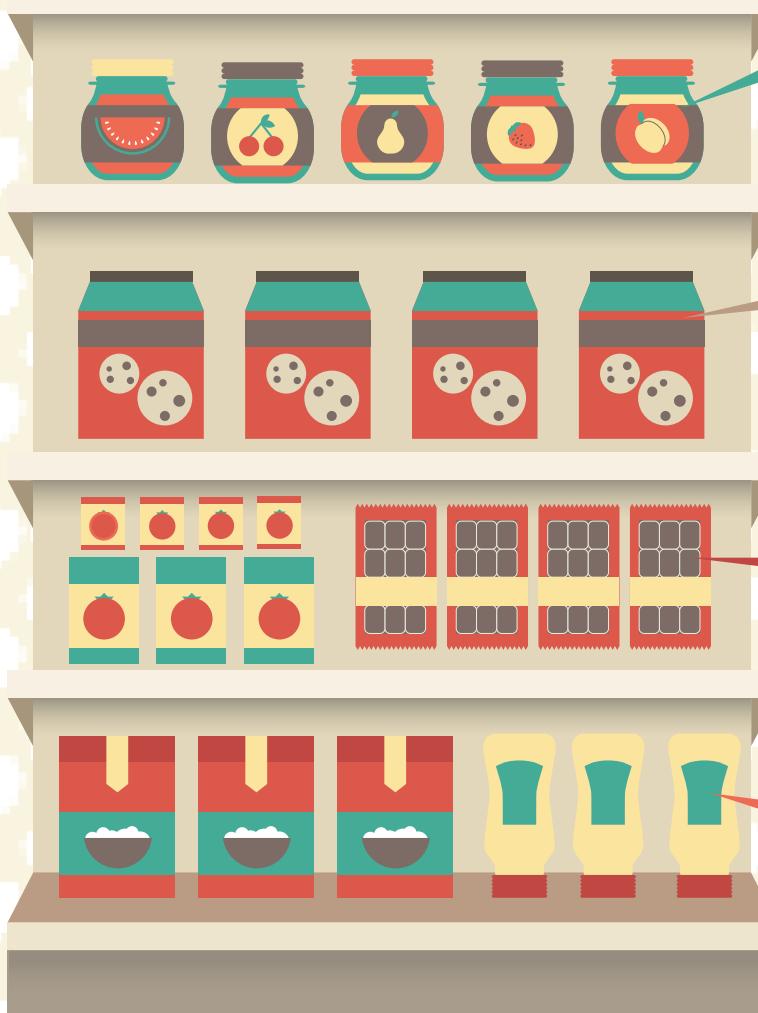
A: ‘วันที่แข็งแข็ง’ หรือ ‘วันที่มีการแข็งแข็งครั้งแรก’ จะต้องแสดงข้อมูลบนฉลาก ในรูปแบบ ดังนี้

- จะต้องระบุคำว่า ‘Frozen on...’ และตามด้วย วันที่ หรือ ในกรณีที่ได้ระบุวันที่ แข็งแข็งไว้แล้วบนฉลาก ก็ต้องแจ้งตำแหน่งให้ทราบด้วย
- ข้อมูลวันที่จะประกอบด้วย วัน เดือน และปี ตามลำดับ และในรูปแบบ uncoded forms เช่น ‘Frozen on 20/12/2015’

กฎระเบียบการติดฉลาก
(ตั้งแต่วันที่ 13 ธันวา)

เพื่อให้ผู้บริโภคเข้าถึงข้อมูลได้

• 1 อาหารบรรจุเสร็จ (Prepacked)



ອຢ່າງບັດເຈນ ຄຣວບຄລຸມ ເຊື່ອດີວິດ



ຈ່າຍຕ່ອກຮ່ານ

ຂໍ້ມູນລາຄາຄໍາສົມຜົກໃຈຕ້ອງໄມ່ບໍດັບ
ພື້ນທີ່ແສດງຂໍ້ມູນລາຄາບັງຄັບ

INGREDIENTS:
wheat flour, egg,

ຂໍ້ມູນສາຮກ່ອງຄູມີແພ້

ຕ້ອງระบุรายชื่อสารທີ່ກ່ອງຄູມີແພ້ໃນรายการສ່ວນປະກອບ (list of ingredients) ແລະ ຈັດພິມພື້ນທີ່ເດັ່ນໜີ
ເຊັ່ນ ‘ເປົ້າຢືນຕົວວັກບຽງໃໝ່ແຕກຕ່າງ’
‘ທຳຕັວວັກບຽງໃໝ່ເຂັ້ມື້ນ’ ‘ໃຊ້ສີ່ພື້ນທັນແນ້ນຂ້ອຄວາມ’

INGREDIENTS:
name of ingredient (nano)

ຂໍ້ມູນສ່ວນປະກອບຂອງອາຫາດ ທີ່ຢູ່ໃນຮູປຂອງວັສດຸນາໂນ

ຕ້ອງระบุรายชื่อສ່ວນປະກອບອາຫາດທີ່ຢູ່ໃນຮູປຂອງວັສດຸນາໂນ ໂດຍຮະບຸຄໍາວ່າ (nano)” ຕ້ອທ້າຍຂໍ້ສ່ວນປະກອບນັ້ນໆ

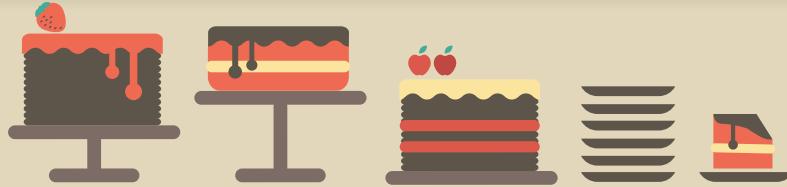
INGREDIENTS:
vegetable oils
(sunflower oil,
corn oil)

ຂໍ້ມູນເຈພະເຈະຈົງ

ຕ້ອງຮະບຸພື້ນທີ່ເປັນແລ່ງກຳເນີດຂອງນໍາມັນ/ໄຂມັນໜົດນັ້ນໆ ແລະ
ທາກຝ່ານກະບວນການໄອໂດຮິຈິນໜັນໃນການພຶດສະພາ ຕ້ອງຮະບຸວ່າເປັນ
“fully hydrogenated” ອີ່ວິ້ນ “partly hydrogenated”

•2

อาหารที่ไม่ยังผ่านการบรรจุ (Non-prepacked)
อาหารที่จำหน่ายตรง (prepacked for direct sale)
อาหารที่บรรจุ ณ จุดจำหน่าย (packed on the premises upon consumer request)



ต้องแสดงข้อมูลของสารก่อภัยมิแพ้

• 3

อาหารเลียนแบบ (Immitation)



ต้องระบุส่วนประกอบอาหารที่ใช้ทดแทน พร้อมกับชื่อของ
ผลิตภัณฑ์อาหารด้วย ไม่ว่าจะเป็นการทำเลียนแบบบางส่วน
หรือเลียนแบบทั้งหมดก็ตาม

• 4

อาหารบรรจุเลร์จ - ข้อมูลเฉพาะเจาะจง

▼ ข้อมูลประกอบชื่อของผลิตภัณฑ์อาหาร

การเติมน้ำ

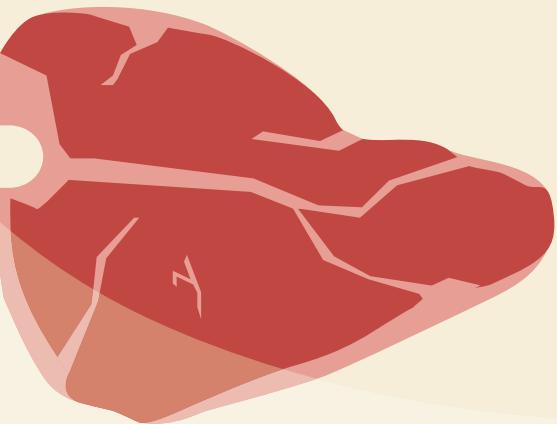
จะต้องระบุคำว่า “Added water” หากเนื้อสัตว์มีการเติมน้ำลงไปมากกว่า 5 % เมื่อเทียบกับน้ำหนักผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป ข้อกำหนดนี้ใช้สำหรับเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์ประมงที่ตัดแต่งแล้ว ที่หันเนื้อที่หันแล้ว เอ็น/ข้อต่อ และบางชิ้นส่วนของเนื้อสัตว์หรือเนื้อปลา

ต้องระบุคำว่า “formed meat” หรือ “formed fish” สำหรับเนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ปรุงแต่ง และผลิตภัณฑ์ประมง ที่ผู้บริโภคอาจเข้าใจว่า มาจากเนื้อสัตว์หรือเนื้อปลาเพียงชิ้นเดียว แต่ในความเป็นจริงแล้ว ผลิตจากหลายส่วนต่างๆ กัน และมีส่วนประกอบอื่นร่วมด้วย

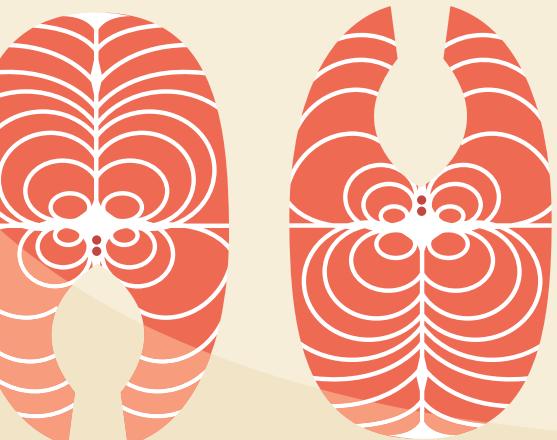
การเติมโปรตีน

ระบุโปรตีนที่เติมลงไปและแหล่งที่มาของโปรตีนนั้นๆ เมื่อโปรตีนเหล่านั้นไม่ได้มาจากการสัตว์ชนิดเดียวกับผลิตภัณฑ์ ข้อกำหนดนี้ใช้สำหรับเนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ปรุงแต่ง และผลิตภัณฑ์ประมง

อาหารที่ผ่านการละลายน้ำแข็งแล้ว : สำหรับอาหารที่ผ่านกระบวนการการละลายน้ำแข็งแล้วต้องระบุคำว่า “defrosted” พร้อมกับชื่อผลิตภัณฑ์



ข้อมูลภาคบังคับ
ในส่วนของแหล่ง
กำเนิดของสัตว์
จะเพิ่มการบังคับ
ใช้ในผลิตภัณฑ์
เนื้อสัตว์ที่มาจากการ
สุกร แกะ แพะ และ
สัตว์ปีกด้วย

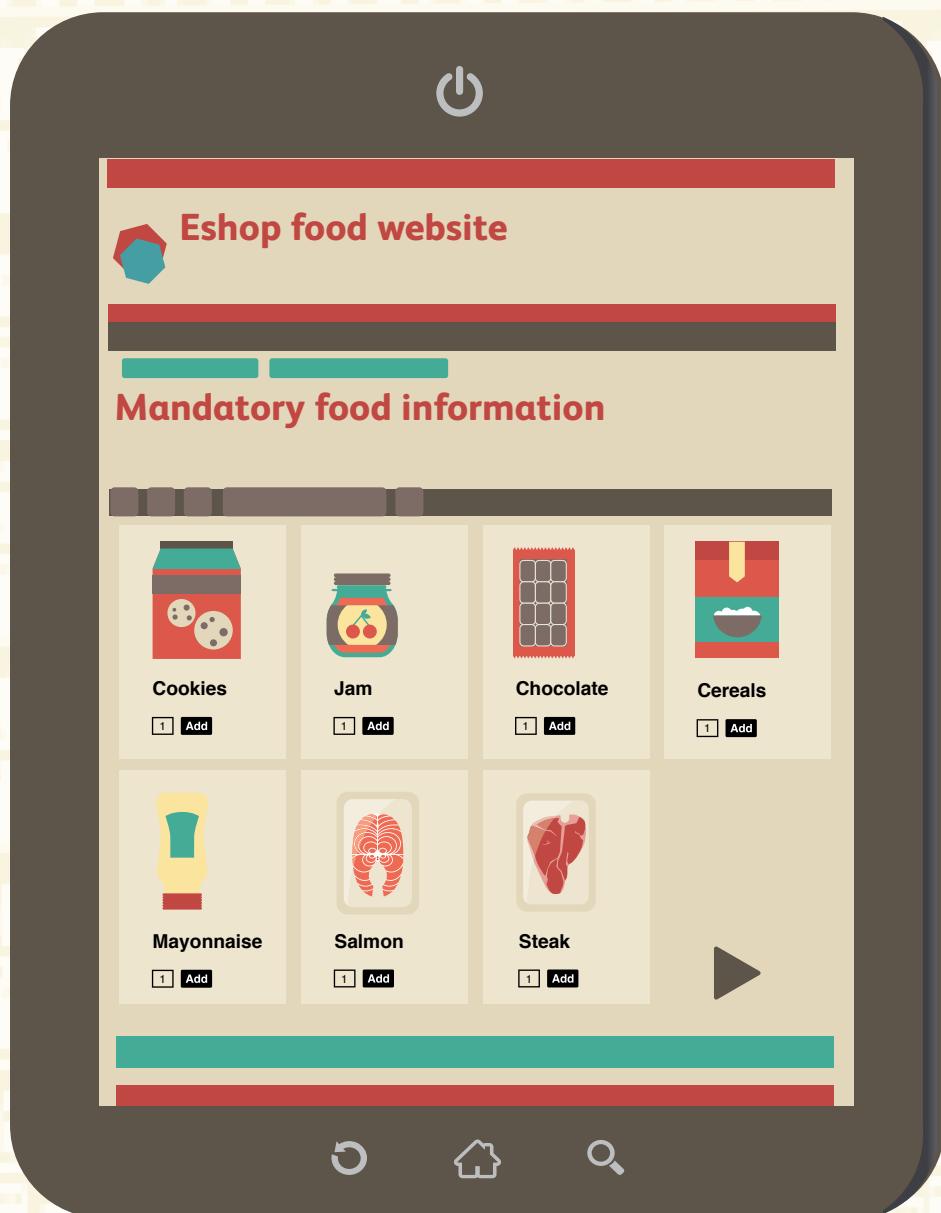


สำหรับเนื้อสัตว์
แซ่เบ็ง เนื้อสัตว์
ปรุงแต่ง สินค้า
ประมวลแซ่เบ็งที่ยัง
ไม่ผ่านการแปรรูป¹
จะต้องระบุวันที่
ทำการแซ่เบ็ง หรือ
วันแซ่เบ็งครั้งแรก
เช่น frozen on
23/10/2014

การแซ่เบ็งก่อนการวางแผนจำหน่ายและวางแผนจำหน่ายในรูปแบบอาหารที่ผ่านอาหารด้วย

• 5

อาหารที่จำหน่ายตุรงให้แก่ผู้บริโภค (Distance selling)
ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่วางแผนขายในรูปแบบออนไลน์



จะต้องแสดงข้อมูลภาคบังคับ
ของผลิตภัณฑ์ในเว็บไซต์ เพื่อ¹
ประกอบการตัดสินใจให้กับ²
ผู้บริโภค

ຄາມ – ຕອບ

ຂ້ອກໍາທັນດາກຣແສດງ
ຂ້ອມູລຖາງໂກຂະນາກຣ



Q: ຂ້ອກໍາທັນດາກຣແສດງຂ້ອມູລຖາງໂກຂະນາກຣອບຄຸມທຸກໆນິດສິນຄ້າຫຼືວ່າໄໝ?

A: ຂ້ອກໍາທັນດີນີ້ ໄນປັບໃຫ້ກັບສິນຄ້າ ດັ່ງຕ່ອໄປນີ້ ຈຶ່ງເປັນສິນຄ້າທີ່ມີຂ້ອກໍາທັນດາເພາະ
ເກີຍວັກກັບກຣແສດງຂ້ອມູລຖາງໂກຂະນາກຣ

- ຜລິຕົກັນທີ່ອາຫາດເສີຣິມ
- ນ້ຳແຮ່ຮ່ວມຊາດີ
- ຜລິຕົກັນທີ່ອາຫາດທີ່ມີວັດຖຸປະສົງຄໍທາງໂກຂະນາກຣີເສຍ ຍກເວັນໃນກຣັນທີ່ໄມ່ເມື່ອ

ຂ້ອກໍາທັນດາເພາະເກີຍວັກກັບກຣັນທີ່ໄມ່ເມື່ອ

Q: ຕ້ອງແສດງຂ້ອມູລຖາງໂກຂະນາກຣອະໄຮບ້າງ?

A: ກຣແສດງຂ້ອມູລໂກຂະນາກຣກາຄົບປັບ ຈະຕ້ອງຮະບຸຂ້ອມູລ ຮົມຄຶງປະມານຂອງ
ສາຮາຫາດ/ສ່ວນປະກອບອື່ນ ທີ່ໄດ້ມີກາລົກລ່າງທາງໂກຂະນາກຣ/ສຸຂພາພ ດັ່ງນີ້
ຄ່າພລັງຈານ (energy) ປຣິມານໄຂມັນ (fat) ໄຂມັນອື່ມຕ້ວ (saturates)
ຄາຣໂປໂຢແດຣ (carbohydrates) ນ້ຳຕາລ (sugars) ໂປຣິນ (protein) ແລະ
ເກລືອ (salt)

- ຄ່າພລັງຈານຈະຕ້ອງຮະບຸທັງໃນຮູບພົບຂອງ ກິໂລຈູລ (kilojoules: kj) ແລະ ກິໂລແຄລອຣີ
(kilocalories: kcal) ໂດຍຈະຕ້ອງຮະບຸຄ່າກິໂລຈູລ ກ່ອນແລ້ວຕາມດ້ວຍກິໂລແຄລອຣີ
ທັງນີ້ ສາມາຄສແສດງຂ້ອມູລໃນຮູບແບບຍ່ອໄດ້ kj/kcal

ข้อมูลทางโภชนาการจะต้องแสดง โดยเรียงตามลำดับ ดังนี้

Nutrition Information

energy

fat

of which

— saturates,

carbohydrate

of which

— sugars

protein

salt

- กรณี ที่มีพื้นที่เพียงพอ จะต้องแสดง ข้อมูลในรูปแบบตาราง พิริ่งด้วย ตัวเลขในแนบบรรทัดเดียวกัน ทั้งนี้ หากไม่มีพื้นที่บนฉลากเพียงพอ ก็สามารถแสดงข้อมูลในรูปแบบ ข้อความต่อเนื่องได้
- ข้อกำหนดขนาดตัวอักษรเล็กสุด บังคับ ใช้กับการแสดงข้อมูลทางโภชนาการด้วย โดยจะต้องจัดพิมพ์ตัวอักษรที่ขนาด ความสูงเท่ากัน หรือ มากกว่า 1.2 มม.
- สำหรับบรรจุภัณฑ์ที่มีพื้นที่ผิวใหญ่ที่สุด น้อยกว่า 80 ซม.² ตัวอักษรต้องมีขนาด ความสูง 0.9 มม. เป็นอย่างน้อย
- ทั้งนี้ สำหรับบรรจุภัณฑ์ที่มีพื้นที่ผิว ใหญ่ที่สุด น้อยกว่า 25 ซม.² จะได้รับ การยกเว้นการแสดงข้อมูลโภชนาการ ภาคบังคับ

Q:

ใช้หน่วยวัดใด ในการแสดงปริมาณอ้างอิงสำหรับการแสดงข้อมูลทางโภชนาการ?

A:

ปริมาณของสารอาหารจะต้องแสดงในรูปแบบของ กรัม (g) ต่อ 100 กรัม หรือ 100 มิลลิลิตร (ml)

ค่าพลังงานจะต้องแสดงในรูปแบบของ กิโลจูล (kj) และกิโลแคลอรี่ (kcal) ต่อ 100 กรัม หรือ 100 มิลลิลิตร (ml)

ทั้งนี้ อาจแสดงข้อมูลเพิ่มเติมในรูปแบบต่อส่วน (portion) หรือ ต่อหน่วยบริโภค (consumption unit) ที่ผู้บริโภคจะสามารถจัดจำได้ด้วย และแสดงข้อมูลในบริเวณที่ใกล้เคียงกับการแสดงข้อมูลทางโภชนาการ โดยจะต้องระบุจำนวนส่วน หรือ จำนวนหน่วยบริโภคของอาหารนั้น บนฉลากด้วย

นอกจากนี้ ค่าพลังงาน ปริมาณไขมัน ไขมันอิมตัว คาร์บอไฮเดรต น้ำตาล โปรตีน และเกลือ สามารถแสดงในรูปแบบอัตราอ้อยละของปริมาณสารอาหารอ้างอิง ที่ควรได้รับ (Reference Intake) ในรูปแบบ 100 กรัม หรือ 100 มิลลิลิตร โดยสามารถแสดงในรูปแบบต่อส่วนหรือต่อหน่วยบริโภคได้เพิ่มเติม หรือแสดงแทนกันได้

เมื่อแสดงข้อมูลในรูปแบบอัตราอ้อยละของปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับ จะต้องระบุถ้อยความ ดังนี้ “Reference intake of an average adult (8400 kj/2000kcal)” (ปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับสำหรับผู้ใหญ่ (8400 kj/2000 kcal))

สำหรับอาหารที่ยังไม่ผ่านการบรรจุ สามารถแสดงข้อมูลทางโภชนาการในรูปแบบ ต่อส่วน หรือต่อหนึ่งหน่วยบริโภค

ตารางการแสดงปริมาณอ้างอิงสำหรับข้อมูลทางโภชนาการ

Energy or nutrient	Reference Intake
Energy	8400 kJ / 2000 kcal
Total fat	70 g
Saturates	20 g
Carbohydrate	260 g
Sugars	90 g
Protein	50 g
Salt	6 g



Q: สามารถแสดงข้อมูลโภชนาการในรูปแบบอื่นได้หรือไม่ ?

A: นอกเหนือจากการแสดงข้อมูลในรูปแบบของ (ต่อ 100กรัม/มิลลิลิตร/ อัตราเร้อยล์) ของปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับ) รวมถึงการนำเสนอข้อมูลของเชื้อสารอาหารและค่าตัวเลข สามารถแสดงข้อมูลโดยใช้รูปภาพหรือสัญลักษณ์ได้ภายใต้เงื่อนไข ดังนี้ ..

- ① จะต้องตั้งอยู่บนการศึกษาวิจัยของผู้บริโภคที่เข้าถือได้ เป็นเชิงวิทยาศาสตร์ และไม่เบี่ยงเบนให้ผู้บริโภคเข้าใจผิด
- ② การจัดทำเป็นผลมาจากการหารือกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในวงกว้าง
- ③ มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถเข้าใจได้ง่ายขึ้นในคุณประโยชน์และ ความสำคัญของผลิตภัณฑ์และคุณค่าทางโภชนาการที่จะได้รับจากอาหารนั้น
- ④ ในกรณีจะแสดงข้อมูลในรูปแบบอื่น จะต้องอิงตามค่าปริมาณสารอาหารอ้างอิง ที่ควรได้รับ ตามที่กำหนดไว้ในภาคผนวก 13 ของระเบียบ หรือ หากไม่มี จะต้องอิงตามข้อเสนอแนะทางวิทยาศาสตร์ที่ได้รับการยอมรับโดยทั่วไป เกี่ยวกับค่าพลังงาน/สารอาหารที่ควรได้รับ
- ⑤ จะต้องเป็นกลาง และไม่เลือกปฏิบัติ
- ⑥ ไม่เป็นอุปสรรคต่อการเคลื่อนย้ายสินค้าอย่างเสรี



Q: มีข้อยกเว้นหรือไม่?

A: รายชื่อผลิตภัณฑ์ต่อไปนี้ จะได้รับการยกเว้นไม่ต้องแสดงข้อมูลโภชนาการ ภาคบังคับ ยกเว้นในกรณีที่ได้ก่อตัวว่างทางโภชนาการหรือสุขภาพ

- ① ผลิตภัณฑ์ที่ยังไม่ผ่านการแปรรูป ที่ประกอบด้วยส่วนประกอบเพียงอย่างเดียว หรือ กลุ่มส่วนประกอบเพียงอย่างเดียว
- ② ผลิตภัณฑ์แปรรูป ซึ่งผ่านกระบวนการแปรรูปด้วยวิธี maturing ที่เพียงอย่างเดียว และประกอบด้วยส่วนประกอบเพียงอย่างเดียว หรือกลุ่มส่วนประกอบเพียงอย่างเดียว
- ③ น้ำสำหรับการบริโภคของมนุษย์ ซึ่งรวมถึงน้ำที่มีส่วนประกอบเป็นคาร์บอนไดออกไซด์ หรือวัตถุแต่งกลิ่นรออย่างเดียว
- ④ สมุนไพร/เครื่องเทศ/หรือส่วนผสมของทั้งสมุนไพร และเครื่องเทศ
- ⑤ เกลือ และสารที่ใช้ทดแทนเกลือ
- ⑥ สารให้ความหวาน
- ⑦ สารสกัดจากกาแฟหรือชิโครี (chicory)/เมล็ดกาแฟแบบทั้งเมล็ดหรือที่บดแล้ว/ เมล็ดกาแฟที่ไม่มีคาเฟอีน แบบทั้งเมล็ดหรือที่บดแล้ว
- ⑧ เครื่องดื่มจากสมุนไพรหรือผลไม้/ชา/ชาที่ไม่มีคาเฟอีน/ชาพร้อมดื่มหรือชงทันที หรือสารสกัดจากชา/สารสกัดจากชาหรือชาพร้อมดื่มหรือชาชงทันที ที่ไม่มีคาเฟอีน ซึ่งไม่มีส่วนประกอบอย่างอื่นนอกจากสารแต่งกลิ่นรส ที่ไม่ได้เปลี่ยนแปลงคุณค่าทางโภชนาการของชา



- 9 น้ำส้มสายชูหมักและสารทัดแทนน้ำส้มสายชู ซึ่งรวมถึง
น้ำส้มสายชูที่มีส่วนประกอบเป็นวัตถุแต่งกลิ่นรส
เพียงอย่างเดียวเท่านั้น



- 10 วัตถุแต่งกลิ่นรส
11 วัตถุเจือปนอาหาร
12 สารช่วยในกระบวนการผลิต



- 13 เอนไซม์ที่ได้จากการอาหาร
14 เจลาติน
15 สารที่ทำให้แยมมอยู่ตัว (jam setting compounds)



- 16 ยีสต์
17 หมายครัว
18 อาหารที่อยู่ในบรรจุภัณฑ์หรือกล่อง ซึ่งมีพื้นที่ที่ใหญ่ที่สุด น้อยกว่า 25 ซม.²

- 19 อาหาร ซึ่งรวมถึงอาหารประณีต handcrafted ที่ผู้ผลิตได้ผลิตในปริมาณเพียง
เล็กน้อยเพื่อจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคโดยตรง หรือให้แก่ร้านค้าปลีกในท้องถิ่นเพื่อ
จัดส่งให้แก่ผู้บริโภคโดยตรง



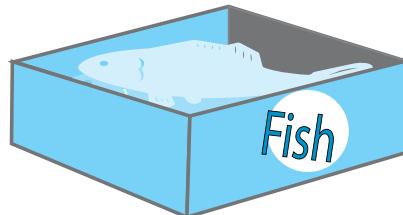
- 20 เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ (ที่มีแอลกอฮอล์มากกวาร้อยละ 1.2)
21 อาหารประณีต non-prepacked (ยกเว้นมีมาตรฐานกำหนดไว้ในระดับประเทศ
สมาชิก)

หากประสงค์จะแสดงข้อมูลทางโภชนาการด้วยความสมัครใจ จะต้องแสดงตามข้อกำหนด การแสดงข้อมูลทางโภชนาการภาคบังคับ อย่างไรก็ตาม

- สำหรับเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ไม่จำเป็นต้องแสดงข้อมูลทางโภชนาการ โดยสามารถแสดงเฉพาะในส่วนของค่าพลังงานได้ นอกจากนี้ ไม่มีรูปแบบเฉพาะที่กำหนดให้ใช้ สำหรับสินค้าดังกล่าว



- สำหรับอาหารประเภท non-prepacked การแสดงข้อมูลทางโภชนาการอาจจำกัดเฉพาะ การแสดงค่าพลังงาน หรือค่าพลังงานและบริโภคน้ำมัน ไขมันอิ่มตัว น้ำตาล และเกลือ โดยสามารถแสดงในรูปต่อส่วน หรือต่อหน่วยบริโภคเพียงอย่างใด้ โดยจะต้องระบุจำนวนส่วน หรือ หน่วยบริโภคด้วย



Q : นอกเหนือจากข้อมูลโภชนาการที่บังคับให้ต้องแสดง สามารถแสดงข้อมูลโภชนาการอะไรได้อีกบ้าง?

A : สามารถแสดงปริมาณของสารดังรายการต่อไปนี้เพิ่มเติมด้วยได้

- 1 mono-unsaturates
- 2 polyunsaturates
- 3 Polyols
- 4 Starch
- 5 Fiber
- 6 วิตามินหรือแร่ธาตุต่างๆ

Nutrition Information

energy

fat

of which

— saturates,

— mono-unsaturates,

— polyunsaturates,

carbohydrate

of which

— sugars,

— polyols,

— starch,

protein

salt

vitamins and minerals

- การแสดงข้อมูลจะต้องแสดงในรูปแบบตาราง แต่ถ้ามีพื้นที่ไม่เพียงพอสามารถแสดงข้อมูลในรูปแบบข้อความต่อเนื่องกันได้
- การแสดงปริมาณของสารอาหารจะต้องแสดงในรูป กรัม / 100 กรัม [100g] หรือ กรัม / 100 มิลลิลิตร [100ml]
- สำหรับอาหารที่ยังไม่ผ่านการบรรจุ อาจจะแสดงเพิ่มเติมในรูปต่อส่วน หรือต่อหน่วยบริโภคได้

Q : วิตามินหรือแร่ธาตุอะไรบ้างที่สามารถแสดงข้อมูลบนฉลากได้? ต้องมีปริมาณอย่างน้อยเท่าไร? และต้องแสดงในรูปหน่วยวัดใด?

A : วิตามินหรือแร่ธาตุที่บรรจุในตารางด้านล่างสามารถแสดงข้อมูลบนฉลากได้ ถ้ามีปริมาณที่สำคัญดังนี้

- 15% ของคุณค่าสารอาหารที่ควรบริโภคตามที่ระบุในตาราง ซึ่งมีหน่วยเป็น 100 กรัม หรือ 100 มิลลิกรัม สำหรับผลิตภัณฑ์ต่างๆ ยกเว้นเครื่องดื่ม
- 7.5% ของคุณค่าสารอาหารที่ควรบริโภคตามที่ระบุในตาราง ซึ่งมีหน่วยเป็น 100 มิลลิกรัม สำหรับผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม
- 15% ของคุณค่าสารอาหารที่ควรบริโภคตามที่ระบุในตาราง ต่อสัดส่วนการบริโภค สำหรับบรรจุภัณฑ์มีสัดส่วนการบริโภคเพียงครึ่งเดียว



ทั้งนี้ วิตามินหรือแร่ธาตุต่างๆ จะต้องแสดงในรูปหน่วยวัดและร้อยละของคุณค่าสารอาหารที่ควรบริโภคที่กำหนดไว้ในตาราง ต่อ 100 กรัม หรือ 100 มิลลิกรัม ซึ่งอาจจะแสดงเพิ่มเติมในรูปต่อส่วน หรือต่อหน่วยบริโภคด้วยได้

ตารางแสดงปริมาณวิตามินและแร่ธาตุที่ควรบริโภค

วิตามินและแร่ธาตุที่ต้องแสดง

ปริมาณที่ควรบริโภค (NRV)

Vitamin A (μg)	800
Vitamin D (μg)	5
Vitamin E (μg)	12
Vitamin K (μg)	75
Vitamin C (μg)	80
Thiamin (mg)	1.1
Riboflavin (mg)	1.4
Niacin (mg)	16
Vitamin B6 (mg)	1.4
Folic acid (μg)	200
Vitamin B12 (μg)	2.5
Biotin (μg)	50
Pantothenic acid (mg)	6



วิตามินและแร่ธาตุที่ต้องเสดง

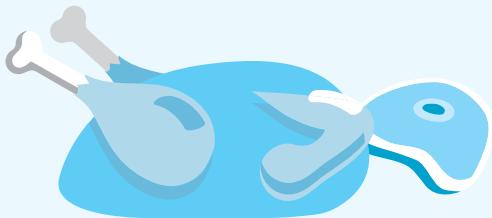
Potassium (mg)	2,000
Chloride (mg)	800
Calcium (mg)	800
Phosphorus (mg)	700
Magnesium (mg)	375
Iron (mg)	14
Zinc (mg)	10
Copper (mg)	1
Manganese (mg)	2
Fluoride (mg)	3.5
Selenium (μg)	55
Chromium (μg)	40
Molybdenum (μg)	50
Iodine (μg)	150

ปริมาณที่ควรบริโภค (NRV)

Q : ค่าปริมาณของสารอาหารจะพิจารณาจากอะไร?

ค่าที่แสดงจะเป็นค่าเฉลี่ยที่ได้จาก

- การวิเคราะห์อาหารของผู้ผลิต
- การคำนวณจากค่าเฉลี่ยของส่วนประกอบที่ใช้ซึ่งเป็นค่าที่แน่นอนหรือที่รู้อยู่แล้ว หรือ
- การคำนวณจากข้อมูลที่น่าเชื่อถือและเป็นที่ยอมรับ

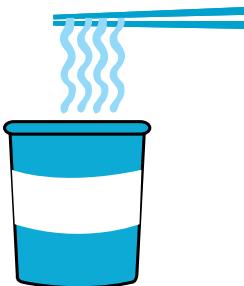


Q : ค่าของพลังงานจะต้องคำนวณอย่างไร

ค่าของพลังงานที่จะแสดงจะต้องคำนวณโดยใช้ตารางเปลี่ยนหน่วยต่อไปนี้

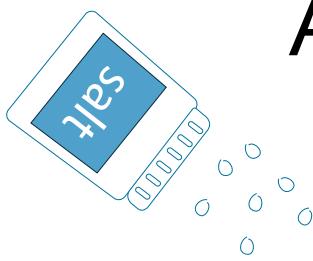
carbohydrate (ยกเว้น polyols)	17 kJ/g – 4 kcal/g
polyols	10 kJ/g – 2.4 kcal/g
protein	17 kJ/g – 4 kcal/g
Fat	37 kJ/g – 9 kcal/g
salatrim	25 kJ/g – 6 kcal/g
alcohol (ethanol)	29 kJ/g – 7 kcal/g
Organic acid	13 kJ/g – 3 kcal/g
fibre	8 kJ/g – 2 kcal/g
erythritol	0 kJ/g – 20 kcal/g

Q : การแสดงค่าปริมาณของสารอาหารจะต้องแสดงจากอาหารสำเร็จรูป (as sold) หรืออาหารกึ่งสำเร็จรูป (as prepared)?



A : โดยทั่วไปปริมาณของสารอาหาร หมายถึง ค่าสารอาหารในอาหารสำเร็จรูป อย่างไรก็ตาม ในกรณีของอาหารกึ่งสำเร็จรูป เช่น ซุปผง (dehydrated powdered soup) ก็ให้แสดงค่าสารอาหารได้ โดยต้องมีข้อมูลรายละเอียด ขั้นตอน/วิธีการปรุงประกอบด้วย

Q : ข้อความที่ระบุว่ามีโซเดียมอยู่ตามธรรมชาติ (the presence of naturally occurring sodium) จะใช้ได้เมื่อไร?



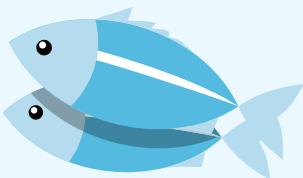
A : ข้อความนี้จะระบุได้ต่อเมื่อเป็นอาหารที่ไม่ได้มีการเติม เกลือลงไป แต่มีโซเดียมอยู่ตามธรรมชาติ เช่น นम ผัก เนื้อ และปลา เป็นต้น โดยจะแสดงไว้ในบริเวณที่ถัดจาก การแสดงข้อมูลโภชนาการ ส่วนกรณีที่มีการเติมเกลือใน ขั้นตอนการเตรียมอาหาร หรือการเติมสารเจือปนอาหาร อื่นๆ ที่มีส่วนประกอบของเกลือรวมอยู่ด้วย เช่น แอม ชีส มะกอก ปลาแอนโธวี เป็นต้น จะไม่สามารถแสดง ข้อความดังกล่าวได้

Q : หากเป็นการแสดงข้อมูลแบบสมัครใจ ค่าของพลังงานจะแสดงในหน่วยกิโลแคลอรี่ เท่านั้นได้หรือไม่?

A : ไม่ได้ การแสดงค่าของพลังงานจะต้องแสดงเป็นระบบ ทั้งในหน่วยกิโลจูล (kj) และ กิโลแคลอรี่ (kcal)

Q:

การแสดงข้อมูลโภชนาการแบบสมัครใจ เช่น กรดไขมันโอเมก้า 3 (omega 3 fatty acids) สามารถแสดงว่าเป็นองค์ประกอบของไขมันไม่อิ่มตัวเชิงซ้อน (polyunsaturates) ได้หรือไม่



A:

- ไม่ได้ ข้อมูลโภชนาการที่บังคับให้ต้องแสดงจะประกอบด้วย ค่าพลังงาน ปริมาณไขมัน ในนั้น อิ่มตัวcarboไฮเดรต น้ำตาล โปรตีน และเกลือ ส่วนสารอาหารอื่นๆ ที่สามารถแสดงเพิ่มเติม ได้แก่
 - mono-unsaturates
 - polyunsaturates
 - polyols
 - starch
 - fiber
 - วิตามินและแร่ธาตุต่างๆ

Q:

สารอาหารที่ถูกกล่าวอ้างสรรพคุณด้านโภชนาการหรือด้านสุขภาพจำเป็นต้องแสดงค่าของสารอาหารดังกล่าวบนฉลากโภชนาการหรือไม่?

A:

ใช่ ถ้าสารอาหารดังกล่าวอยู่ภายใต้รายชื่อสารที่จำเป็นต้องแสดงข้อมูลบนฉลากโภชนาการภาคบังคับ ในกรณีที่ไม่มีอยู่ในรายชื่อสารที่กำหนด จะต้องแสดงข้อมูลค่าปริมาณสารอาหารในบริเวณใกล้เคียงกัน

Q:

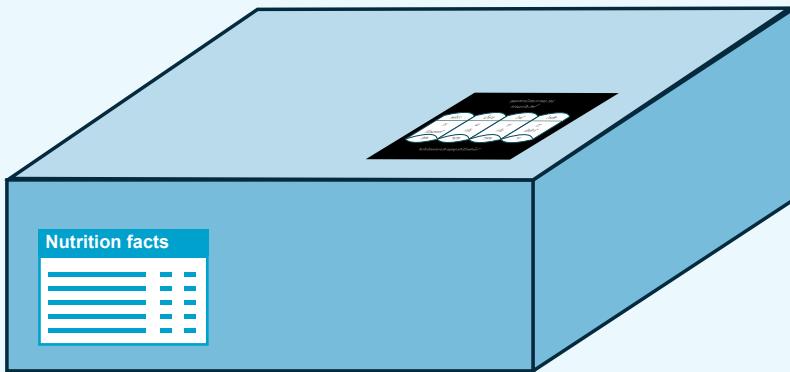
หากผลิตภัณฑ์มีค่าพลังงานหรือปริมาณของสารอาหารน้อยมาก จำเป็นต้องแสดงในตารางข้อมูลโภชนาการหรือไม่?

A:

- ไม่ต้อง ในกรณีที่มีของค่าพลังงานหรือปริมาณของสารอาหารน้อยมาก ให้ใส่ข้อความว่า “contains negligible amounts of.....” ได้ และจะต้องระบุไว้ในตำแหน่งที่ใกล้เคียงกับการแสดงข้อมูลโภชนาการ
- การพิจารณาค่าพลังงานหรือปริมาณของสารอาหารที่น้อยมาก สามารถศึกษาจากคำแนะนำระดับปริมาณอ้างอิงสำหรับกรอกล่าวอ้างทางโภชนาการ (The Guidance on the tolerances)

Q:

ข้อมูลโภชนาการอะไรบ้างที่สามารถแสดงซ้ำได้หลายแห่งบนฉลาก?



A:

ในการนับที่ฉลากของอาหารได้แสดงข้อมูลโภชนาการที่บังคับไว้แล้ว ข้อมูลดังกล่าวอาจจะแสดงซ้ำบนพื้นที่ด้านหน้าของบรรจุภัณฑ์ front of pack ในรูปแบบดังต่อไปนี้

- ค่าพลังงาน หรือ
- ค่าพลังงาน และปริมาณไขมัน ไขมันอิ่มตัว น้ำตาล และเกลือ

การแสดงข้อมูลซ้ำ สามารถแสดงในอัตราต่อส่วน (portion) และ/หรือต่อหน่วยบริโภค (consumption unit) เพียงอย่างเดียว ทั้งนี้ ให้แสดงคุณค่าพลังงานในปริมาณต่อ 100 ก. หรือ ต่อ 100 มล. ไว้ด้วย

Q:

หากแสดงข้อมูลโภชนาการบน front of pack ในรูปร้อยละ (%) ของปริมาณที่ควรบริโภคแล้ว จะต้องแสดงบนฉลากโภชนาการภาคบังคับบน back of pack อีกครั้งด้วยหรือไม่?

A:

● การแสดงข้อมูลโภชนาการภาคสมัครใจบน front of pack จะแสดงได้เฉพาะ ข้อมูลค่าพลังงานเท่านั้น หรือค่าพลังงาน และปริมาณไขมัน ไขมันอิ่มตัว น้ำตาล และเกลือ โดยข้อมูลดังกล่าวจะต้องแสดงบน back of pack ด้วย

● ทั้งนี้ การแสดงข้อมูลบน front of pack สามารถแสดงในรูปร้อยละ (%) ของปริมาณที่ควรบริโภคได้

Q : สามารถใช้อักษรย่อ RI ได้หรือไม่?

A : ในกรณีที่ใช้อักษรย่อ RI สำหรับค่าปริมาณที่ควรบริโภค (Reference Intake) จะต้องระบุข้อความ Reference intake of an average adult (8,400 kj/2,000 kcal) เพิ่มเติมไว้ในบริเวณเดียวกัน

Q : สามารถใช้อักษรย่อ GDA ได้หรือไม่?

A : ไม่ได้ เนื่องจากความหมายของคำแนะนำปริมาณบริโภคต่อวัน (Guideline Daily Amount or GDA) แตกต่างจากค่าปริมาณที่ควรบริโภค (Reference Intake or RI)

Q : ข้อความเพิ่มเติม “Reference intake of an average adult (8400 kj / 2000 kcal) จะต้องแสดงไว้ในบริเวณที่ถัดจากการแสดงข้อมูลโภชนาการหรือไม่?

A : สามารถดำเนินการได้ 2 กรณี

- แสดงข้อความถัดจากข้อมูลโภชนาการ เมื่อระบุในรูปเปอร์เซ็นต์ (%) ของปริมาณที่ควรบริโภค ซึ่งมีหน่วยเป็น 100 กรัม หรือ 100 มิลลิกรัม
- แสดงข้อความบริเวณใดก็ได้ เมื่อระบุในรูปอัตราต่อส่วน (portion)

Q : สามารถแสดงข้อมูลค่าพลังงานและปริมาณสารอาหารโดยสมัครใจในรูป洋洋ของปริมาณที่ควรบริโภคสำหรับเด็ก แทนที่ค่าสำหรับผู้ใหญ่ หรือแสดงเพิ่มเติมจากร้อยละของปริมาณที่ควรบริโภคสำหรับผู้ใหญ่ได้หรือไม่?

A : ไม่ได้ การแสดงข้อมูลโดยสมัครใจของค่าปริมาณที่ควรบริโภคสำหรับกลุ่มผู้บริโภคเฉพาะจะกระทำได้ก็ต่อเมื่อ สภาพปัจจุบันได้มีการออกกฎหมายรองรับ หรือกรณีที่ประเทศสมาชิกไม่มีกฎหมายระบุไว้

Q : หน่วยบริโภคหมายถึงอะไร สามารถใช้รูปสัญลักษณ์ (pictograms) ในการแสดงอัตราต่อส่วนได้หรือไม่ สามารถใช้สัญลักษณ์ (symbol) ≈ หรือหมายถึง ‘ประมาณเท่ากับ’ ในการแสดงค่าปริมาณต่อส่วนของบรรจุภัณฑ์ได้หรือไม่?

A : ● หน่วยบริโภคหมายถึง ปริมาณที่สามารถบริโภคได้ต่อรายบุคคล หนึ่งหน่วยบริโภคไม่จำเป็นต้องหมายถึงหนึ่งส่วน ตัวอย่างเช่น ช็อกโกแลตแท่งสี่เหลี่ยม 1 แท่ง อาจหมายถึง 1 หน่วยบริโภค แต่ปริมาณต่อส่วนอาจจะมากกว่าช็อกโกแลต 1 แท่ง



● รูปสัญลักษณ์สามารถใช้แสดงอัตราต่อส่วนหรือหน่วยบริโภคได้ โดยจะต้องจัดลำดับง่ายและวัดค่าได้ ถ้าหากทั้งความหมายหรือคำแปลของสัญลักษณ์ตั้งกล่าวจะต้องซัดเจน และไม่ทำให้เกิดความเข้าใจผิดต่อผู้บริโภค

● หากจำนวนหน่วยบริโภคหรือปริมาณต่อส่วนของสินค้ามีความแตกต่างเพียงเล็กน้อย ก็สามารถใช้สัญลักษณ์ ≈ หรือ ~ กำหนดหน้าตัวเลขจำนวนหน่วยบริโภค หรือปริมาณต่อส่วน

Q: สามารถใช้รูปสัญลักษณ์ (icons) เพียงอย่างเดียวแทนข้อสารอาหาร และ/หรือค่าพลังงานได้หรือไม่?

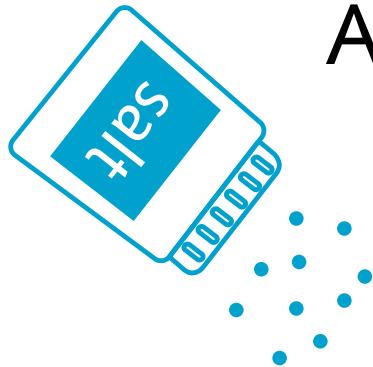
A: ไม่ได้ การแสดงข้อมูลโภชนาการภาคบังคับและสมัครใจจะต้องปฏิบัติตามรูปแบบที่กำหนด ซึ่งกำหนดให้ระบุสารอาหารและพลังงานบนฉลากด้วยคำพิธี (words) และตัวเลข (numbers) ทั้งนี้ รูปสัญลักษณ์และสัญลักษณ์สามารถใช้เพื่อให้ข้อมูลเพิ่มเติม



Q: หาก clinin ค้าผลิตเพื่อจำหน่ายในหลายประเทศ สามารถแสดงข้อมูลโภชนาการในรูปแบบที่กำหนดโดยประเทศอื่นๆ เช่น สหรัฐอเมริกาและแคนาดา ที่สอดคล้องกับข้อกำหนดของ FIC ได้หรือไม่?

A: ไม่ได้ การแสดงข้อมูลโภชนาการในรูปแบบที่กำหนดของสหรัฐอเมริกาและแคนาดา แตกต่างจากรูปแบบที่กำหนดของสหภาพยุโรป เช่น ตารางการเปลี่ยนหน่วยที่ใช้ในการคำนวณค่าพลังงานและปริมาณสารอาหารของสหภาพยุโรปแตกต่างจากของสหรัฐอเมริกา ซึ่งจะทำให้ผู้บริโภคเกิดความเข้าใจผิดได้

Q : สูตรการคำนวนปริมาณเกลือในตารางข้อมูลโภชนาการภาคบังคับใช้
สูตรเกลือ = โซเดียม \times 2.5 สามารถนำมาใช้คำนวนปริมาณโซเดียมทั้งหมดที่เกิด/
ได้มาจากการประกอบต่างๆ เช่น sodium saccharin, sodium ascorbate
ได้เช่นกันหรือไม่?



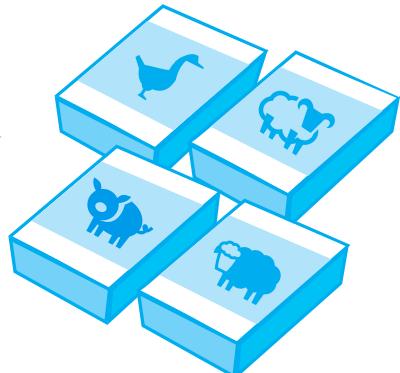
A : ใช่ การคำนวนปริมาณเกลือเทียบเท่า
(the equivalent salt content) จะต้อง
มาจากสูตรเกลือ = โซเดียม \times 2.5 เท่านั้น

Q : กฎระเบียบว่าด้วยการแสดงผลของโภชนาการจะมีผลบังคับใช้เมื่อไหร่?

- A :**
- จะเริ่มมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 13 เดือนธันวาคม 2559 อาหารที่ติดฉลาก
และวางจำหน่ายในตลาดก่อนวันดังกล่าวจะสามารถจำหน่ายต่อไปได้จนกว่า
สินค้าจะหมดสต็อก
 - ในกรณีที่มีการแสดงข้อความอ้างทางโภชนาการ และ/หรือสรรพคุณ
ทางสุขภาพ หรือมีการเติมวิตามินและแร่ธาตุต่างๆ ลงในอาหาร การแสดง
ข้อมูลโภชนาการภาคบังคับจะต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบของ FIC ตั้งแต่วันที่
13 เดือนธันวาคม 2557

ถาม – ตอบ

ระเบียบใหม่เกี่ยวกับฉลากอาหาร
ของเนื้อสุกร เนื้อสัตว์ปีก เนื้อแกะ
และเนื้อแพะ ซึ่งบังคับใช้ตั้งแต่
วันที่ 1 เมษายน 2558



Q : ระเบียบใหม่เกี่ยวกับฉลากนี้ครอบคลุมเนื้อสัตว์ชนิดใดบ้าง? และบังคับใช้กับเนื้อสัตว์ที่ยังไม่ผ่านการบรรจุ (Non prepacked) เช่น เนื้อสัตว์ที่ขายตามร้านขายเนื้อ ด้วยหรือไม่?

A : ระเบียบใหม่นี้บังคับใช้กับเนื้อสุกร เนื้อเป็ด ไก่ เนื้อแกะ และเนื้อแพะ ที่บรรจุแล้วเสร็จ (prepacked) ทั้งแบบสด แข็งเย็น และแข็งแข็ง

Q : ระเบียบนี้บังคับใช้กับเนื้อสัตว์แปรรูป หรือเนื้อสัตว์ปรุงแต่ง เช่น พายไส้เนื้อสัตว์ ลาซาด่าย่า หรือไม่?

A : ระเบียบใหม่นี้ไม่บังคับใช้กับเนื้อสัตว์แปรรูป และเนื้อสัตว์ปรุงแต่ง เช่น แฮม พายไส้เนื้อ

Q : ต้องปฏิบัติอย่างไรกับ BBQ pack ที่บรรจุเนื้อสัตว์หลายประเภทไว้ด้วยกัน?

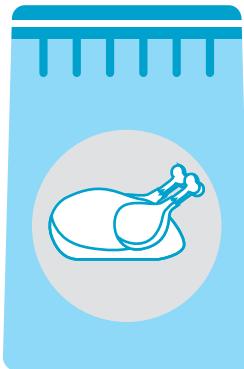
A : บรรจุภัณฑ์ที่บรรจุเนื้อสัตว์หลายประเภทไว้ด้วยกัน ต้องแสดงข้อมูลแหล่งกำเนิดของเนื้อ เหลา น้ำหนักฉลากด้วย ยกเว้นเนื้อสัตว์ปรุงแต่ง เช่น ไส้กรอก

Q : เนื้อโคที่ยังไม่ได้แปรรูปต้องปฏิบัติอย่างไรบ้าง?

A : สำหรับเนื้อโค บังคับให้ต้องแสดงข้อมูลประเทคโนโลยีที่เกิด เลี้ยง และเชือด ตามระเบียบ (EC) 1760/2000

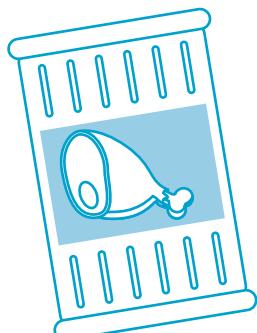
Q : ทำไมระเบียบนี้จึงไม่กำหนดให้เนื้อสุกร เนื้อสัตว์ปีก เนื้อแกะ และเนื้อแพะ ต้องแสดงข้อมูล “born in” บนฉลากเข่นเดียวกับเนื้อวัว?

A : ระเบียบนี้จัดทำขึ้นบนพื้นฐานของการประเมินผลกระทบ ซึ่งเบื้องต้นพบว่า เนื้อสุกร เนื้อเป็ด ไก่ เนื้อแกะ และเนื้อแพะนั้น ผู้บริโภคให้ความสนใจในข้อมูลสถานที่เลี้ยงมากกว่าสถานที่สัตว์เกิด นอกเหนือนี้ ปัจจุบัน ยังไม่ได้กำหนดให้ต้องมีระบบทวนสอบ ย้อนกลับและจำแนกสัตว์เหล่านี้ เนื่องจาก ในทางปฏิบัติแล้ว ปริมาณการเคลื่อนย้ายโค มีนัยสำคัญมากกว่าสุกร สัตว์ปีก แกะ และแพะ ดังนั้น การกำหนดให้ต้องแสดงข้อมูลสถานที่เกิด ก็จะส่งผลให้เพิ่มมาตรการด้านการบริหารจัดการ และเพิ่มต้นทุนโดยไม่จำเป็น



Q : ระเบียบใหม่นี้จะส่งผลให้ไม่สามารถแสดงเครื่องหมายทางการค้าและธงชาติลงบนฉลากได้เช่นเดิมใช่หรือไม่?

A : ระเบียบใหม่นี้บังคับให้ต้องแสดงข้อมูล “reared in” และ “slaughtered in” บนฉลากของผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร เนื้อเป็ด ไก่ เนื้อแพะ และเนื้อแกะที่จำหน่ายในตลาดสหภาพยุโรป สำหรับข้อมูลภาคสมัครใจอื่นๆ บนฉลาก ซึ่งรวมถึงเครื่องหมายทางการค้าและธงชาติ ยังสามารถแสดงได้ดังเดิม



Q : เนื้อสุกร เนื้อสัตว์ปีก เนื้อแกะ และเนื้อแพะ ที่นำเข้ามาขายในสหภาพยุโรป ต้องดำเนินการอย่างไรบ้าง?

A : เนื้อสัตว์บรรจุแล้วเสร็จที่นำเข้ามาขายในสหภาพยุโรปไม่ว่าจะมาจากประเทศใดก็ตาม ต้องแสดงข้อมูล “reared in” และ “slaughtered in” บนฉลาก สำหรับประเทศที่ไม่ได้เป็นสมาชิกสหภาพยุโรป หากไม่ทราบข้อมูลแหล่งที่เลี้ยงหรือแหล่งเชื้อเดิม ให้ระบุว่า “reared in non-EU” ควบคู่กับชื่อประเทศที่สัตว์ถูกเชื้อเดิน



Q : เนื้อสัตว์ชนิดอื่น เช่น เนื้อกระต่าย เนื้ом้า ต้องดำเนินการอย่างไร?

A : ระเบียบนี้ยังไม่บังคับใช้กับเนื้อสัตว์อื่นนอกเหนือจากที่กำหนดไว้ข้างต้น



กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.)
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

50 ถนนพหลโยธิน
แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900
www.acfs.go.th