



เครือข่ายองค์กรบริหารงานวิจัยแห่งชาติ
Thailand Research Organizations Network (TRON)



คู่มือการผลิตปลาร้ากลิ่นเขียวภาพ

โครงการวิจัย การพัฒนากระบวนการผลิตปลาร้าเพื่อเพิ่ม
อัตราการผลิตและสร้างอัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์



รศ.ดร.ชื่นจิต
ผศ.ดร.ปรรัตน์
อ.ดร.ชื่นจิต
อ.อัจฉริยา
อ.ดร.ศานต์

ประกิตชัยวัฒนา
ศุภมิตรโยธิน
จันทจรรยาพงษ์
สุริยา
เกรษฐชัยมงคล

หัวหน้าโครงการ
ผู้ร่วมวิจัย
ผู้ร่วมวิจัย
ผู้ร่วมวิจัย
ผู้ร่วมวิจัย

สารบัญ

	หน้า
คู่มือการผลิตปลาร้า	1
กรรมวิธีการผลิตปลาร้าหมักแบบแห้ง (แบบทั่วไป)	2
กรรมวิธีการผลิตปลาร้าหมักแบบแห้ง (แบบเกลือสูง)	7
กรรมวิธีการผลิต ปลาร้าแบบเติมน้ำ	11
มาตรฐานผลิตภัณฑ์ ตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)	15
ขั้นตอนการขออนุญาตผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย	21
ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวง	24
สาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ	
มาตรฐานการผลิต ตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)	53
- Primary GMP	53
- GMP	63
มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน “ปลาร้า” มพช. 37/2546	74
กิตติกรรมประกาศ	80

สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ 1 วิธีการผลิตปลาร้าหมักแบบแห้ง (แบบทั่วไป)	4
ภาพที่ 2 การเติมหัวเชื้อในการหมักปลาร้าแบบแห้ง (แบบทั่วไป)	5
ภาพที่ 3 วิธีการผลิตปลาร้าปลาร้าหมักแบบแห้ง (แบบเกลือสูง)	8
ภาพที่ 4 การเติมหัวเชื้อในการหมักปลาร้าหมักแบบแห้ง (แบบเกลือสูง)	9
ภาพที่ 5 วิธีการผลิตปลาร้าแบบเติมน้ำ	12
ภาพที่ 6 การเติมหัวเชื้อในการหมักปลาร้าแบบเติมน้ำ	13
ภาพที่ 7 ความหมายของเลขสารบบอาหาร	16

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 1 คุณลักษณะของปลาร้าหมักแบบแห้ง (แบบทั่วไป)	6
ตารางที่ 2 คุณลักษณะของปลาร้าหมักแบบแห้ง (แบบเกลือสูง)	10
ตารางที่ 3 คุณลักษณะของปลาร้าที่ผลิตแบบเติมน้ำ	14

คู่มือการผลิตปลาร้ากลิ่นเชื้อชีวภาพ

ปลาร้าเป็นผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่น จึงกลายเป็นอาหารเชิงวัฒนธรรมโดยเฉพาะของชาวอีสานที่มีอัตลักษณ์เฉพาะตัวในแต่ละท้องถิ่น ปัจจุบันการผลิตปลาร้าได้ขยายตัวจากการผลิตระดับครัวเรือนไปสู่การผลิตเชิงการค้าที่มีอัตราการผลิตสูงถึงปีละ 40,000 ตันต่อปี รวมมูลค่าสูงกว่า 1,000 ล้านบาท ทั้งเพื่อจำหน่ายภายในประเทศและเพื่อการส่งออก การพัฒนากระบวนการผลิตปลาร้าจึงจำเป็นต้องบูรณาการความรู้ทั้งศาสตร์และศิลป์เพื่อให้ยังคงเป็นอาหารเชิงวัฒนธรรมที่มีคุณภาพและความปลอดภัยเป็นที่ยอมรับ อย่างไรก็ตาม กระบวนการผลิตปลาร้าโดยทั่วไปต้องใช้ระยะเวลาในการหมักนาน ตั้งแต่ 6 เดือน ถึง 2 ปี โดยอาศัยกิจกรรมของจุลินทรีย์ภายใต้สภาวะที่เหมาะสม ทำให้เกิดการพัฒนาคูณลักษณะเฉพาะตัวด้านกลิ่นรสและเนื้อสัมผัสของปลาร้าซึ่งมีความแตกต่างกันไปในแต่ละท้องถิ่น ทั้งนี้เมื่อตลาดปลาร้าขยายขนาดขึ้น กระบวนการผลิตแบบดั้งเดิมอาจไม่สอดคล้องกับความต้องการที่เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ดังนั้นทีมงานในเครือข่ายวิจัยนี้จึงได้ พัฒนาเทคโนโลยีการผลิตปลาร้าทางเลือกในรูปแบบของการพัฒนากระบวนการหมักที่สามารถควบคุมระยะเวลาการหมักให้สั้นลงโดยยังคงคุณลักษณะของปลาร้า และสุลักษณะการผลิตที่ดีในรูปแบบของการใช้ กล้าเชื้อ (starter culture) ในการเร่งอัตราการหมัก โดยได้พัฒนาเป็นกล้าเชื้อพร้อมใช้ที่มีความจำเพาะกับปลาร้ากระบวนการผลิตในบางพื้นที่ของภาคอีสาน (จังหวัดนครราชสีมา ชัยภูมิ อุตรธานี หนองคาย สกลนคร และนครพนม) เพื่อเพิ่มอัตราการผลิต และปริมาณผลผลิตปลาร้าระดับชุมชนและวิสาหกิจชุมชนขนาดกลาง และขนาดย่อมทั้งเพื่อการบริโภคในท้องถิ่นและเพื่อเป็นวัตถุดิบสำหรับนำไปแปรรูปในระดับอุตสาหกรรม

ในการพัฒนากระบวนการผลิตนั้นจะต้องดำเนินการอย่างเป็นระบบโดยอาศัยข้อมูลจากการสำรวจกระบวนการผลิตปลาร้า คุณสมบัติ คุณภาพของวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ปลาร้า และจุลินทรีย์ในระบบการหมักในแต่ละพื้นที่การผลิต เพื่อเชื่อมโยงหาปัจจัยที่เกี่ยวข้องและ/หรือส่งผลต่อคุณสมบัติเหล่านั้น วิเคราะห์ข้อมูลและนำไปสู่การพัฒนากล้าเชื้อที่เหมาะสมกับการหมักปลาร้าของแต่ละพื้นที่ พัฒนาการหมักประเมินความปลอดภัย และสมบัติของปลาร้าที่หมักได้ จากสำรวจกระบวนการผลิตปลาร้าในแต่ละท้องถิ่นพบว่าส่วนใหญ่การผลิตปลาร้าในพื้นที่ที่มีลักษณะทางภูมิศาสตร์ใกล้เคียงกันใช้วัตถุดิบจากแหล่งเดียวกัน จะมีรูปแบบการผลิตที่เหมือนกัน และปลาร้าที่ได้จะมีอัตลักษณ์ใกล้เคียงกัน โดยพบว่าการผลิตปลาร้าในพื้นที่ของจังหวัดที่สำรวจมีรูปแบบการผลิตหลักๆ 3 รูปแบบ ได้แก่ การหมักแบบแห้ง (แบบทั่วไป) การหมักแบบแห้ง (แบบเกลือสูง) และการหมักแบบเติมน้ำ ดังนั้นในการพัฒนากล้าเชื้อจึงได้ผลิตกล้าเชื้อและพัฒนากระบวนการหมักปลาร้าให้มีความจำเพาะกับแต่ละรูปแบบการผลิต ดังแสดงในคู่มือการผลิตปลาร้ากลิ่นเชื้อชีวภาพนี้ ดังต่อไปนี้

กรรมวิธีการผลิต ปลาร้าหมักแบบแห้ง (แบบทั่วไป)

การหมักแบบแห้ง แบบทั่วไป คือ การผลิตโดยการหมักปลาด้วยเกลือที่มีความเข้มข้นประมาณร้อยละ 25 เติมร้าและหมักเป็นเวลา 6-12 เดือน ซึ่งเป็นกระบวนการผลิตที่พบโดยทั่วไปในพื้นที่จังหวัดอุดรธานีและหนองคาย ปลาร้าที่ผลิตโดยวิธีดังกล่าวมีสองรูปแบบ คือ ปลาร้าปลาตัว (มักจะใช้ปลาที่มีขนาดใหญ่) และปลาร้าปลารวม (นิยมใช้ปลาขนาดเล็ก) วัตถุดิบปลามาจาก 2 แหล่งหลัก คือ ปลานิลตกเกรดจากกระชังปลาแม่น้ำโขง และจากเขื่อนห้วยหลวงซึ่งนิยมนำมาผลิตเป็นปลาร้าตัว ส่วนปลาในพื้นที่อ่างเก็บน้ำและ/หรือหนองน้ำที่ใกล้เคียงกับแหล่งผลิตจะนำมาผลิตเป็นปลาร้ารวม ซึ่งส่วนใหญ่ ได้แก่ ปลาขาวสร้อย ปลาตะเพียน และปลาแขยง เกลือที่ใช้ในการหมักในพื้นที่สองจังหวัดนี้มาจากแหล่งหลักคือ เกลือสินเธาว์ที่ผลิตจากอำเภอบ้านดุง จังหวัดอุดรธานี ขั้นตอนการผลิตประกอบด้วยการทำความสะอาดปลาควักไส้ล้างน้ำ แล้วจึงนำมาคลุกกับเกลือและร้า หากปลาที่มีปริมาณมากจะโรยเกลือและร้าสลับกับปลาเป็นชั้นๆ บางรายอาจเติมน้ำเล็กน้อยเพื่อช่วยละลายเกลือ บางรายอาจหมักปลากับเกลือก่อนประมาณ 2-5 วันแล้วจึงเติมร้าภายหลังซึ่งส่วนใหญ่วิธีการผลิตแบบนี้จะเป็นการผลิตของรายที่ผลิตในปริมาณมากทั้งนี้เพื่อชะลอการเน่าเสียของปลาในช่วงที่มีปลาวัตถุดิบมาก ระยะเวลาในการหมักส่วนใหญ่จะอยู่ในช่วงนานกว่า 6 เดือน และ 12 เดือนขึ้นไป การหมักส่วนใหญ่หมักในโอ่งมังกร (โอ่งเคลือบดินเผา)

ปลาร้าหมักแบบแห้ง (แบบทั่วไป) ที่พบในจังหวัดอุดรธานีและจังหวัดหนองคาย จะมีเกลือความเข้มข้นโดยเฉลี่ยที่ร้อยละ 25 หากเป็นปลาร้าตัวเนื้อปลาจะมีสีแดง ตัวปลาไม่ยุบน้ำปลาร้ามีสีเข้มเนื่องจากหมักนาน หากเป็นปลาร้ารวมน้ำปลาร้ามีสีเข้มและเนื้อปลายุบ

กระบวนการผลิตปลาร้าหมักแบบแห้ง (แบบทั่วไป) โดยการหมักด้วยเกลือชีวภาพ

ส่วนผสม

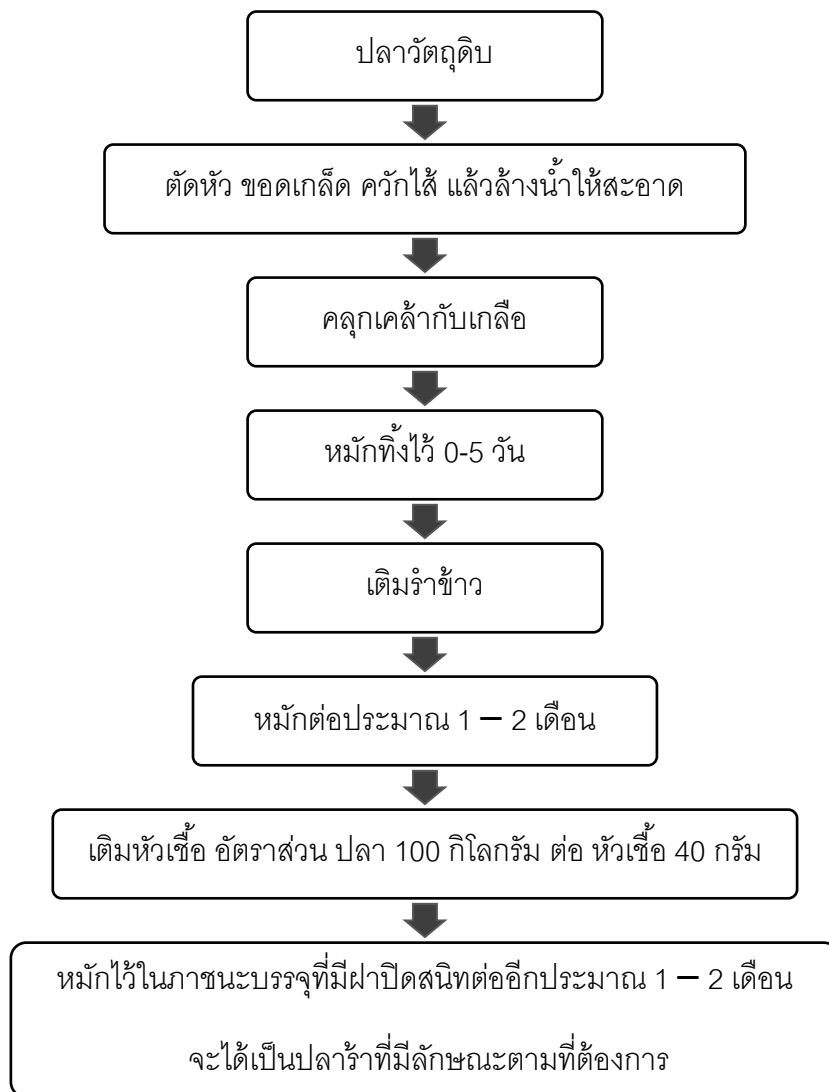
ปลา ร้อยละ 70

เกลือ ร้อยละ 25

ร้าข้าว / ข้าวคั่ว ร้อยละ 5

วิธีการผลิตปลาร้าหมักแบบแห้ง (ทั่วไป)

1. นำปลามาตัดหัว ขอดเกล็ด ควักไส้ แล้วล้างน้ำให้สะอาด
2. คลุกเคล้ากับเกลือ โดยหากปลาปริมาณมากจะโรยเกลือสลับกับปลาเป็นชั้นๆ
3. หมักทิ้งไว้ 0-5 วัน
4. เติมน้ำข้าว
5. หมักต่อประมาณ 1 – 2 เดือน โดยในระหว่างนี้จะมีน้ำล้น อาจเติมน้ำเกลือเพื่อป้องกันไม่ให้ปลาสัมผัสอากาศหากน้ำล้นออกมากเกินไป
6. เติมห้ำเชื้อ อัตราส่วน ปลา 100 กิโลกรัม ต่อ ห้ำเชื้อ 40 กรัม (ร้อยละ 0.25)
7. หมักไว้ในภาชนะบรรจุที่มีฝาปิดสนิทต่ออีกประมาณ 1 – 2 เดือน จะได้เป็นปลาร้าที่มีลักษณะตามที่ต้องการ



ภาพที่ 1 วิธีการผลิตปลาร้าหมักแบบแห้ง (แบบทั่วไป)



ภาพที่ 2 การเติมกล้าเชื้อในการหมักปลาร้า (แบบทั่วไป)

ปลาร้าที่ผลิตโดยกรรมวิธีหมักแบบแห้งแบบทั่วไป และใช้วัตถุดิบในพื้นที่ดังกล่าวจะมีคุณสมบัติดัง
แสดงในตารางที่ 1

ตารางที่ 1 คุณลักษณะของปลาร้าหมักแบบแห้ง (แบบทั่วไป)

องค์ประกอบของปลาร้า	ปริมาณโดยประมาณ
ค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH)	5 - 6
ปริมาณกรด (%)	1.2 – 1.8
เกลือ (%)	25
โปรตีน (%)	11
ไขมัน (%)	9
เยื่อใย (%)	5
เถ้า (%)	8
ความชื้น (%)	65

กรรมวิธีการผลิตปลาร้าหมักแบบแห้ง (แบบเกลือสูง)

การหมักแบบแห้ง (แบบเกลือสูง) คือ การผลิตโดยการหมักปลาด้วยเกลือที่ความเข้มข้นมากกว่าร้อยละ 30 เติมร้าและหมักเป็นเวลา 8-24 เดือน ซึ่งเป็นกระบวนการผลิตที่พบโดยทั่วไปในพื้นที่จังหวัดนครพนมและจังหวัดสกลนคร วัตถุดิบได้จากแหล่งน้ำในพื้นที่ของทั้งสองจังหวัดเป็นหลัก ได้แก่ แม่น้ำสงคราม เชื่อน้ำอูน และหนองน้ำธรรมชาติในพื้นที่การผลิต เกลือที่ใช้เป็นหลักคือ เกลือสินเธาว์ที่ผลิตในพื้นที่ใกล้เคียงกับการผลิตปลาร้า ได้แก่ เกลือบ้านท่าสะอาด อำเภอสว่างแดนดิน และบ้านกุดเรือคำ อำเภอดงเจริญ จังหวัดสกลนคร ส่วนพื้นที่ที่ติดกับจังหวัดอุดรธานี จะใช้เกลือจาก อำเภอบ้านดุง จังหวัดอุดรธานี ปลาร้าที่ผลิตส่วนใหญ่เป็นปลาร้าประเภทปลาร้ารวม ได้แก่ ปลาร้าหนัง ผลิตจากปลาชนิดที่ไม่มีเกล็ดเป็นหลัก เช่น ปลากด ปลาแขยง ปลาเชือก ปลาตุ๊ก และปลาร้าเกล็ดที่ผลิตจากปลาชนิดที่มีเกล็ดเป็นหลัก เช่น ปลาขาว ปลาสร้อย ปลาชีว ปลาก่า ปลากระดี่ และปลานิล ปลาร้ารวม คือปลาร้าที่ผลิตจากปลาทั้งสองชนิด และปลาร้าโหน่งที่เกิดจากการหมักปลารวมให้เป็นปลาร้าน้ำสีดำและกลิ่นฉุนแรงกว่าปลาร้าทั่วไป สูตรการผลิตในเรื่องของส่วนผสมของปลาร้าในพื้นที่นี้พบแนวโน้มการใช้เกลือในปริมาณสูงกว่าพื้นที่อุดรธานีและหนองคาย ส่วนผสมอื่น คือ ร้าข้าว จะมีทั้งแบบที่ใช้ร้าข้าวดิบและข้าวสารคั่ว ขั้นตอนการหมักในพื้นที่นี้จะเริ่มจากหมักปลากับเกลือก่อนเป็นเวลาอย่างน้อย 1 วัน ถึง 1 เดือน แล้วจึงนำมาคลุกกับร้าจึงปล่อยให้หมักต่อ การหมักจะใช้เวลาโดยส่วนใหญ่ยาวนานกว่าพื้นที่จังหวัดอุดรธานีและหนองคาย คือต้องนานกว่า 8 เดือน หรือ 1 ปี ขึ้นไปถึง 2 ปี

การหมักแบบแห้ง (แบบเกลือสูง) ซึ่งเป็นกระบวนการผลิตที่พบโดยทั่วไปในพื้นที่จังหวัดสกลนครและนครพนม จะมีเกลือความเข้มข้นโดยเฉลี่ยที่มากกว่าร้อยละ 30 ปลาร้ารวมเนื้อปลามีสีแดงเนื้อปลาอยู่ น้ำปลาร้ามีสีเข้มเนื่องจากการหมักเป็นเวลานาน จึงจะได้ปลาร้าที่มีปลาร้าที่มีกลิ่นหอมและมีน้ำมากเพียงพอสำหรับนำไปใช้เป็นเครื่องปรุงอาหาร ปลาร้าที่ผลิตส่วนใหญ่เนื้อนุ่มและยุ่ย นิยมนำไปใช้ในการเป็นเครื่องปรุงรส ผัด ผัดเป็นน้ำปลาร้ารสเข้มข้น และใส่แกง

ส่วนผสม

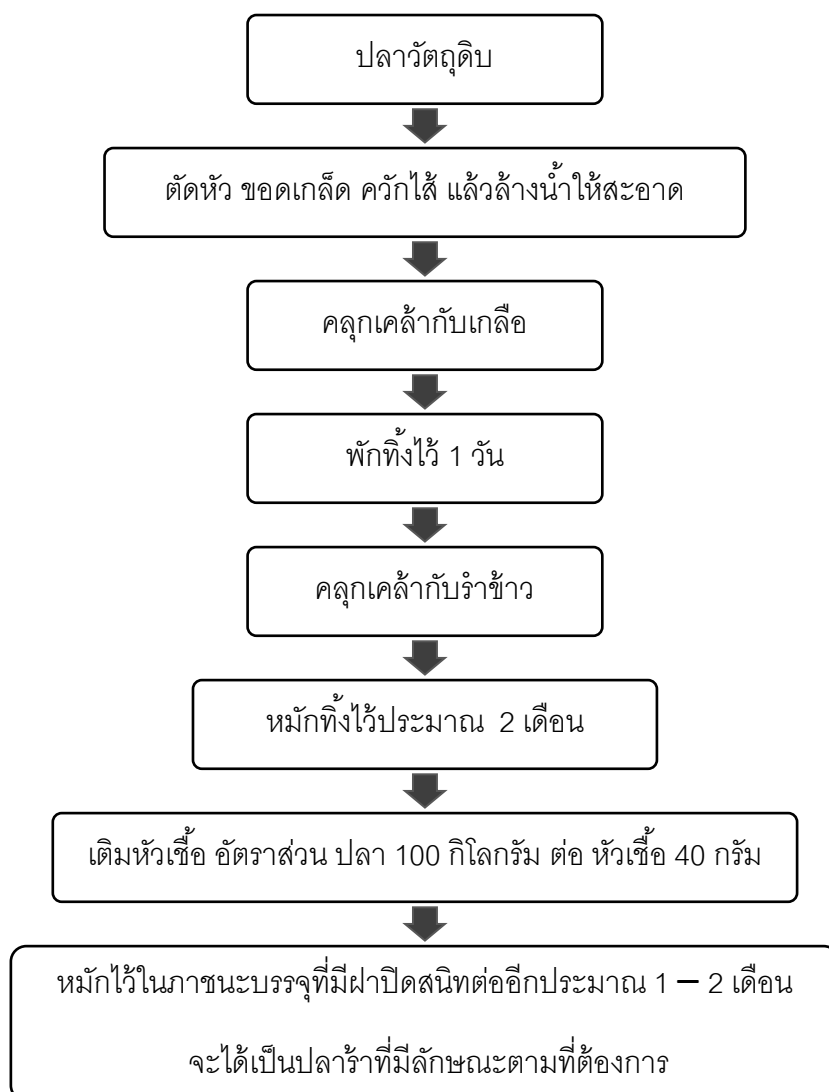
ปลาร้อยละ 66

เกลือร้อยละ 30

ร้าข้าว / ข้าวคั่ว ร้อยละ 4

วิธีการผลิตการหมักแบบแห้ง (แบบเกลือสูง)

1. นำปลามาขอดเกล็ด ควักไส้ และล้างน้ำ สำหรับปลาตัวใหญ่ให้ตัดหัวออกด้วย
2. คลุกเคล้ากับเกลือและพักไว้เป็นเวลา 1 วัน
3. นำรำข้าวมาคลุกเคล้ากับปลาแล้วหมักทิ้งไว้ประมาณ 2 เดือน
4. เติมหั่วเชื้อ อัตราส่วน ปลา 100 กิโลกรัม ต่อ หั่วเชื้อ 40 กรัม
5. หมักไว้ในภาชนะบรรจุที่มีฝาปิดสนิทต่ออีกประมาณ 1 – 2 เดือน จะได้เป็นปลาร้าที่มีลักษณะตามที่ต้องการ



ภาพที่ 3 วิธีการผลิตการหมักแบบแห้ง (แบบเกลือสูง)



ภาพที่ 4 การเติมกล้าเชื้อในการหมักแบบแห้ง (แบบเกลือสูง)

ซึ่งปลาร้าที่ผลิตโดยกรรมวิธีการหมักแบบแห้ง (แบบเกลือสูง) และใช้วัตถุดิบในพื้นที่ดังกล่าวจะมี
คุณสมบัติดังแสดงในตารางที่ 2

ตารางที่ 2 คุณลักษณะของการหมักแบบแห้ง (แบบเกลือสูง)

องค์ประกอบโดยประมาณของปลาร้า	ปริมาณโดยประมาณ
ค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH)	5 - 6
ปริมาณกรด (%)	1.2 – 1.8
เกลือ (%)	32 (ประมาณ 30?)
โปรตีน (%)	10
ไขมัน (%)	9
เยื่อใย (%)	4
เถ้า (%)	13
ความชื้น (%)	61

กรรมวิธีการผลิต ปลาร้าแบบเติมน้ำ

การหมักแบบเติมน้ำ คือ การผลิตโดยการหมักปลาที่เติมน้ำและมีเกลือเข้มข้นประมาณร้อยละ 20 เติมรำคั่วในปริมาณมาเพื่อให้ปลาร้ามีสีเข้มและหมักในเวลาสั้นเพียง 0.5-3 เดือน ซึ่งเป็นกระบวนการผลิตที่พบโดยทั่วไปในพื้นที่จังหวัดนครราชสีมาและจังหวัดชัยภูมิ การผลิตปลาร้าใช้ปลาวัดฤดูดิบส่วนใหญ่จากเขื่อนป่าสักชลสิทธิ์ จังหวัดลพบุรี ขนส่งมาในรูปของปลาที่ตัดแต่งทำความสะอาดและหมักเกลือเพื่อป้องกันการเน่าเสีย ปลาที่ใช้ส่วนใหญ่คือปลาสวาย ปลาขาว และปลากะตัก และนิยมผลิตปลาร้าในรูปของปลาร้าเดี่ยว (ใช้ปลาชนิดเดียว) เป็นส่วนใหญ่ โดยเมื่อรับปลาหมักเกลือมาแล้วผู้ผลิตจะนำมาผลิตเป็นปลาร้าตามรูปแบบของตนเอง สำหรับพื้นที่บางส่วน เช่น อำเภอยางชุมน้อย มักจะผลิตโดยใช้ปลาจากแหล่งน้ำในพื้นที่ เช่น ปลาจากแม่น้ำมูล การหมักปลาร้าจะมีการเติมน้ำในสัดส่วนเท่ากับน้ำหนักปลาที่ใช้โดยประมาณ รำที่ใช้ในพื้นที่นี้จะใช้รำคั่วเป็นหลักจึงพบว่าปลาร้าที่ผลิตในพื้นที่ดังกล่าวจะมีสีคล้ำกว่าและมีกลิ่นหอมของรำชัดเจน เกลือที่ใช้ ได้แก่ เกลือสินเธาว์ที่ผลิตในพื้นที่ บางพื้นที่ใช้เฉพาะเกลือทะเล ในขณะที่บางพื้นที่ใช้เกลือทั้งสองชนิดผสมกัน ระหว่างการหมักนิยมใช้ถุงพลาสติกปิดฝาโอ่งโดยไม่ใช้น้ำหนักกดทับปลาร้าและสังเกตการฟองและยุบของถุงเพื่อประเมินระยะเวลาการหมัก การหมักใช้เวลาสั้นเพียง 2-6 เดือน หากเป็นผู้ผลิตรายใหญ่บางรายอาจหมักด้วยเวลาที่สั้นกว่าและนำออกจำหน่ายหลังหมักได้ไม่ถึง 1 เดือน

ปลาร้าหมักแบบเติมน้ำ ซึ่งเป็นกระบวนการผลิตที่พบโดยทั่วไปในพื้นที่จังหวัดนครราชสีมาและจังหวัดชัยภูมิ จะมีเกลือความเข้มข้นโดยเฉลี่ยที่ต่ำที่สุดคือร้อยละ 20 มีไฟเบอร์สูง ตัวปลามีสีแดงตัวปลาไม่ยุบ น้ำปลาร้ามีสีเข้มเนื่องจากสีของรำคั่ว ซึ่งเป็นปลาร้าที่ได้มีคุณลักษณะที่ผู้บริโภคยอมรับที่จะซื้อนำไปปรุงอาหาร

ส่วนผสมโดยประมาณ

ปลา ร้อยละ 75 - 80

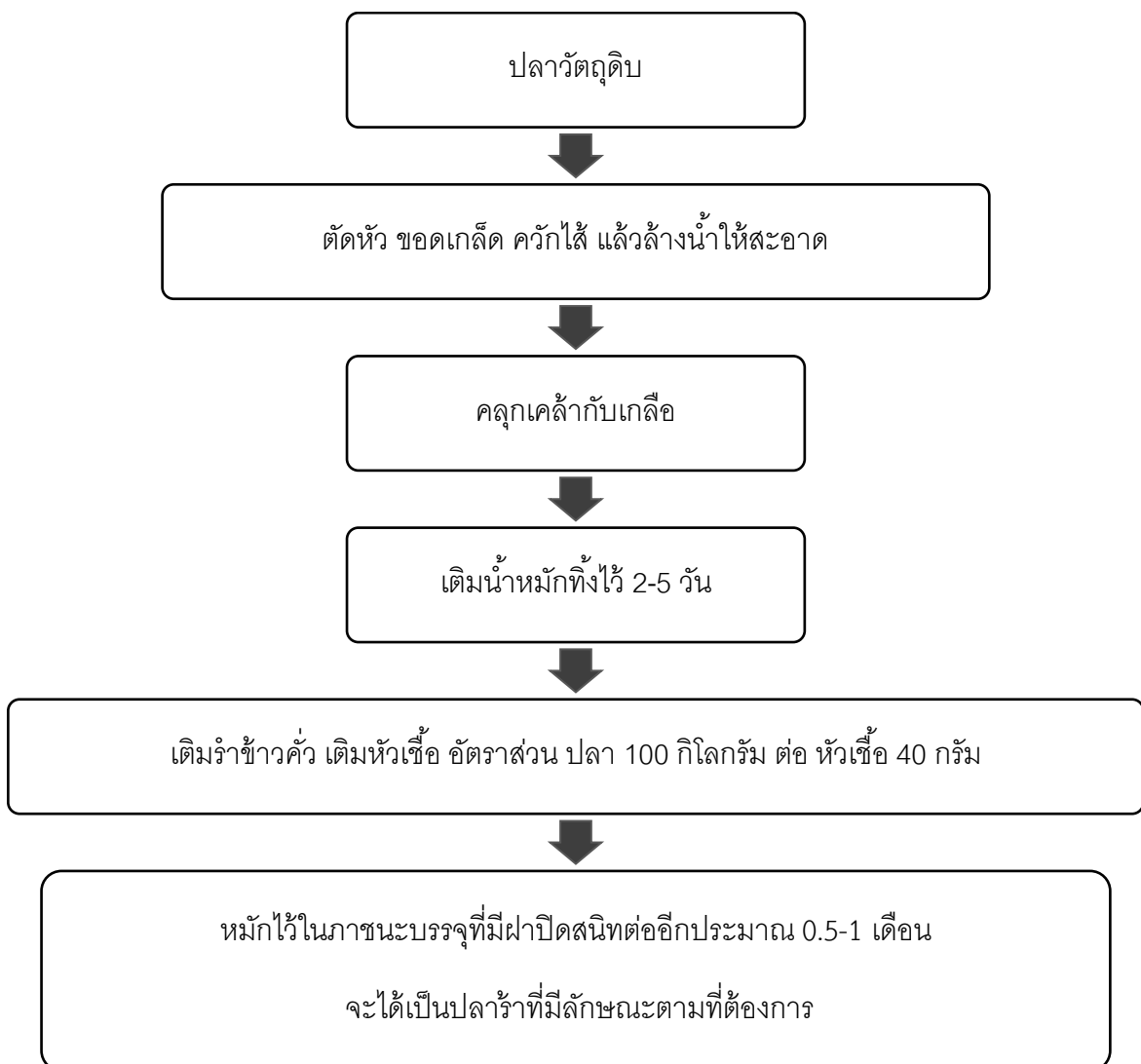
เกลือ ร้อยละ 20 - 24

รำข้าวคั่ว / ข้าวคั่ว ร้อยละ 10 - 12

น้ำสะอาดสัดส่วนเท่ากับน้ำหนักปลา

วิธีการผลิตปลาร้าแบบเติมน้ำ

1. ทำความสะอาดปลา แล้วคลุกเคล้ากับเกลือ
2. เติมน้ำปริมาณเท่ากับน้ำหนักปลาแล้วทิ้งไว้ 1 – 4 วัน จนอุ้งพองลม
3. เติมรำข้าวคั่ว พร้อมเติมกล้าเชื้อ โดยใช้กล้าเชื้อในอัตราส่วน ปลาผสมน้ำ 100 กิโลกรัม ต่อกล้าเชื้อ 40กรัม (ร้อยละ 0.04)
4. หมักต่อประมาณ 2 สัปดาห์ ถึง 1 เดือน (บางรายอาจเติมกล้าเชื้อหลังหมักได้ 2 สัปดาห์ แล้วจึงหมักต่ออีก 2 สัปดาห์) จะได้ปลาร้าที่มีคุณลักษณะตามที่ต้องการ



ภาพที่ 5 วิธีการผลิตปลาร้าแบบเติมน้ำ



ภาพที่ 6 การเติมกล้าเชื้อในการหมักปลาร้าแบบเติมน้ำ

ซึ่งปลาร้าที่ผลิตโดยกรรมวิธีการหมักปลาร้าแบบเติมน้ำ และใช้วัตถุดิบในพื้นที่ดังกล่าวจะมีคุณสมบัติ
ดังแสดงในตารางที่ 3

ตารางที่ 3 คุณลักษณะของปลาร้าที่ผลิตแบบเติมน้ำ

องค์ประกอบโดยประมาณของปลาร้าที่ผลิตได้	ปริมาณโดยประมาณ
ค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH)	5 - 6
ปริมาณกรด (%)	0.5 - 1
เกลือ (%)	22
โปรตีน (%)	12
ไขมัน (%)	6
เยื่อใย (%)	12
เถ้า (%)	7
ความชื้น (%)	65

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ ตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)

ปลาร้า (ปลาร้าผง / ปลาร้าดิบ) เป็นผลิตภัณฑ์จากสัตว์ ที่ต้องมีการแสดงฉลากอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ซึ่งได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 367) พ.ศ. 2557 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ อย่างไรก็ตาม หากมีการนำปลาร้าไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ เช่น น้ำพริกสำเร็จรูปที่รับประทานได้ทันที จะต้องมีการขออนุญาตผลิต และแสดงเลขสารบบอาหาร (เครื่องหมาย อย.)

ซึ่งรายละเอียดการแสดงฉลากอาหาร ได้มีการชี้แจงตาม ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

เลข อย. คืออะไร?

เลข อย. คืออะไร? ได้ยากจริงหรือไม่? ดังนั้น “เลข อย. หรือเลขสารบบอาหาร” คือ เลขรหัสประจำตัวของผลิตภัณฑ์อาหาร ซึ่งประกอบด้วยข้อมูลของสถานที่ผลิตและผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้ประกอบการรายนั้นๆ กำหนดขึ้น เพื่อให้่ายในการตรวจสอบย้อนกลับกรณีที่เกิดปัญหา “เครื่องหมาย อย.” จึงไม่ใช่สัญลักษณ์ ที่ใช้รับประกันคุณภาพของผลิตภัณฑ์ตามที่โฆษณา แต่หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีการนดำเนินการถูกต้องตามที่กฎหมายกำหนดโดยผ่านการตรวจประเมินความปลอดภัยเกี่ยวกับสถานที่ผลิต เลข อย. จึงประกอบด้วยตัวเลข 13 หลัก ที่แสดงถึงข้อมูลสำคัญ 2 ชุดได้แก่

- ชุดข้อมูลชุดแรก (x) คือ ข้อมูลสถานที่ประกอบการ ประกอบด้วยตัวเลข 8 หลักแรก
- ชุดข้อมูลชุดหลัง (x) คือ ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วยตัวเลข 5 หลัก

ตารางแสดงรหัสจังหวัด

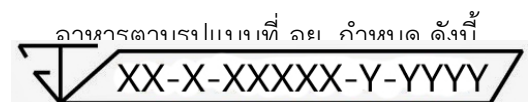
เลข	ชื่อจังหวัด	เลข	ชื่อจังหวัด	เลข	ชื่อจังหวัด	เลข	ชื่อจังหวัด
10	กรุงเทพมหานคร	31	บุรีรัมย์	50	เชียงใหม่	72	สุพรรณบุรี
11	สมุทรปราการ	32	สุรินทร์	51	ลำพูน	73	นครปฐม
12	นนทบุรี	33	ศรีสะเกษ	52	ลำปาง	74	สมุทรสาคร
13	ปทุมธานี	34	อุบลราชธานี	53	อุดรดิตถ์	75	สมุทรสงคราม
14	นครศรีอยุธยา	35	ยโสธร	54	แพร่	76	เพชรบุรี
15	อ่างทอง	36	ชัยภูมิ	55	น่าน	77	ประจวบคีรีขันธ์
16	ลพบุรี	37	อำนาจเจริญ	56	พะเยา	80	นครศรีธรรมราช
17	สิงค์บุรี	38	บึงกาฬ	57	เชียงราย	81	กระบี่
18	ชัยนาท	39	หนองบัวลำภู	58	แม่ฮ่องสอน	82	พังงา
19	สระบุรี	40	ขอนแก่น	60	นครสวรรค์	83	ภูเก็ต
20	ชลบุรี	41	อุดรธานี	61	อุทัยธานี	84	สุราษฎร์ธานี
21	ระยอง	42	เลย	62	กำแพงเพชร	85	ระนอง
22	จันทบุรี	43	หนองคาย	63	ตาก	86	ชุมพร
23	ตราด	44	มหาสารคาม	64	สุโขทัย	90	สงขลา
24	ฉะเชิงเทรา	45	ร้อยเอ็ด	65	พิษณุโลก	91	สตูล
25	ปราจีนบุรี	46	กาฬสินธุ์	66	พิจิตร	92	ตรัง
26	นครนายก	47	สกลนคร	67	เพชรบูรณ์	93	พัทลุง
27	สระแก้ว	48	นครพนม	70	ราชบุรี	94	ปัตตานี
30	นครราชสีมา	49	มุกดาหาร	71	กาญจนบุรี	95	ยะลา
						96	นราธิวาส

ดังนั้น หากผู้ประกอบการที่ต้องการขออนุญาตผลิตหรือนำเข้าอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อม
จำหน่ายและมีสิทธิขอรับเลข อย. จะต้องปฏิบัติตาม 3 ขั้นตอนหลักดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 การขออนุญาตสถานที่ผลิตหรือนำเข้า → เมื่อได้รับอนุญาตผลิตหรือนำเข้าแล้ว
จะได้รับเลขสถานที่ผลิตหรือนำเข้า 8
หลักแรก คือ XX-X-XXXXXX

ขั้นตอนที่ 2 การขออนุญาตผลิตภัณฑ์ → เมื่อได้รับการอนุญาตจัดแจ้ง จะได้รับ
เลขผลิตภัณฑ์ 5 หลักหลัง คือ Y-YYYY

ขั้นตอนที่ 3 การจัดทำฉลากตามข้อกำหนดกฎหมาย → เมื่อได้รับอนุญาตครบทั้งสถานที่ผลิต
หรือสถานที่นำเข้าและผลิตภัณฑ์แล้ว
ให้นำ เลข อย. ที่ได้พิมพ์บนฉลาก



รูปแบบและวิธีการขออนุญาต

สถานที่ผลิต	รูปแบบ/วิธีการขออนุญาต
1. เข้าข่ายโรงงาน	สถานที่ : ยื่นคำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร (แบบ อ. 1) ซึ่งจะได้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.2) ผลิตภัณฑ์ : ขอรับเลขสารบบอาหารโดยยื่นใบจดทะเบียนอาหาร/แจ้ง รายละเอียดอาหาร (แบบ สป.5)
2. ไม่เข้าข่ายโรงงาน	สถานที่ : ยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สป.1) จะได้รับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สป.5) ผลิตภัณฑ์ : ขอรับเลขสารบบอาหารโดยยื่นใบจดทะเบียนอาหาร/แจ้ง รายละเอียดอาหาร (แบบ สป.5)

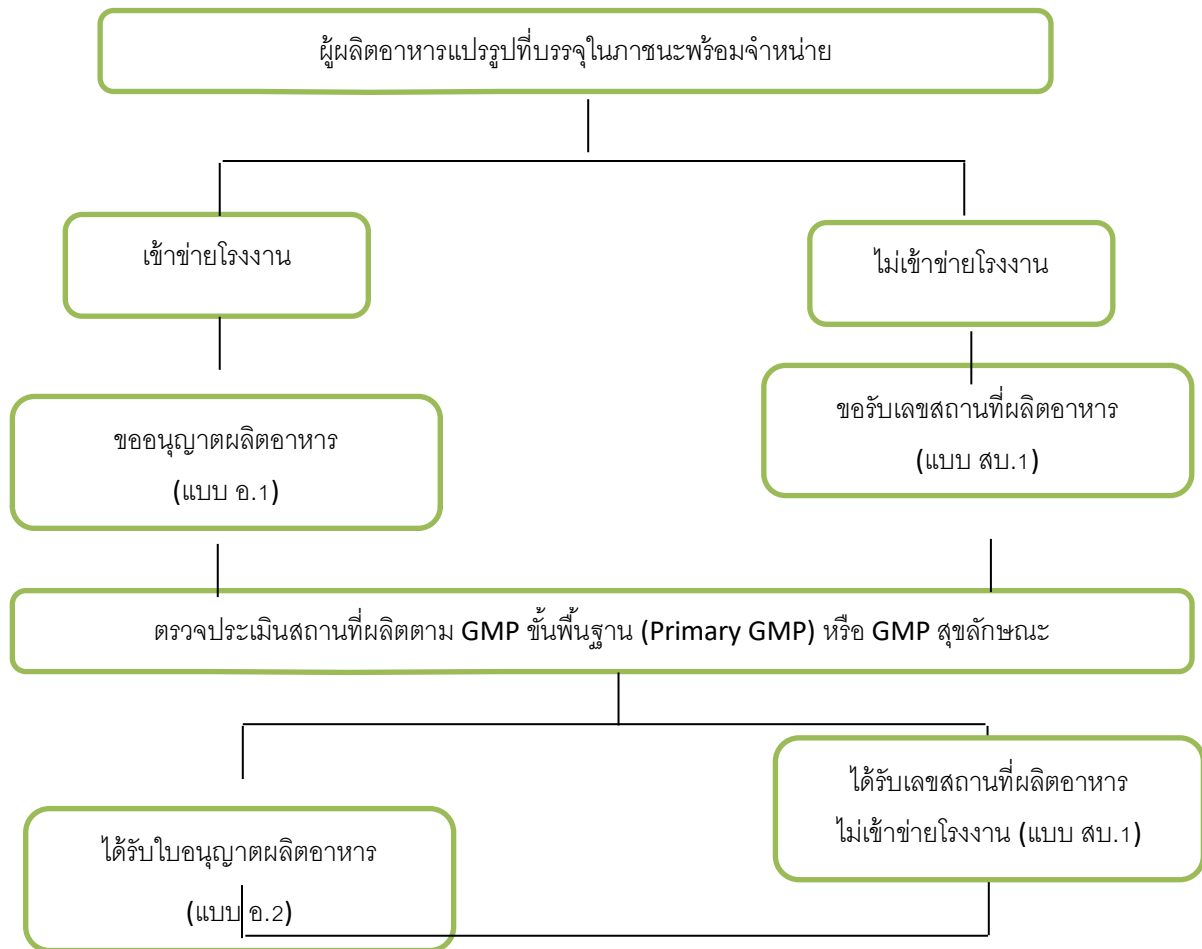
ข้อควรรู้เพิ่มเติม

- สถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายโรงงาน หมายถึง สถานที่ผลิตที่มีการใช้เครื่องจักรในการผลิตมีกำลังรวมตั้งแต่ 5 แรงม้า หรือกำลังเทียบเท่าตั้งแต่ 5 แรงม้าขึ้นไป และ/หรือใช้คนงานตั้งแต่ 7 คนขึ้นไป โดยผู้ผลิตจะต้องยื่นคำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร (แบบ อ.1) พร้อมเอกสารประกอบการพิจารณาและสถานที่ผลิตอาหารจะต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ Primary GMP เมื่อได้รับการอนุญาตแล้วต้องชำระค่าธรรมเนียมใบอนุญาตผลิตอาหาร 3,000-10,000 บาท ตามกำลังเครื่องจักรหรือคนงานที่เกี่ยวข้องในการผลิต โดยมีอายุการอนุญาตถึงวันที่ 31 ธันวาคมของปีที่สามนับจากปี พ.ศ. ที่ได้รับอนุญาตที่ถือเป็นปีแรก
- สถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน หมายถึง สถานที่ผลิตที่มีการใช้เครื่องจักรในการผลิตมีกำลังรวมต่ำกว่า 5 แรงม้า และ/หรือใช้คนงานน้อยกว่า 7 คน สำหรับอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายในกลุ่มอาหารทั่วไป ผู้ผลิตต้องยื่นคำขอรับรองเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สป.1) พร้อมเอกสารประกอบการพิจารณาและสถานที่ผลิตอาหารต้องปฏิบัติตาม Primary GMP ซึ่งการขออนุญาตสถานที่ผลิตไม่เข้าข่ายโรงงานนี้ (แบบสป.1) ไม่มีค่าธรรมเนียม

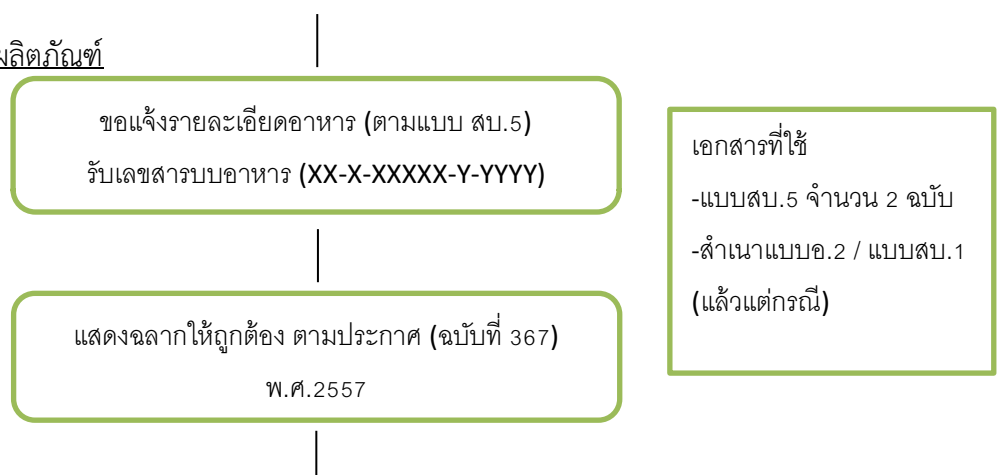
- สำหรับผู้ผลิตที่ประสงค์จะแสดงข้อความการรับรองระบบประกันคุณภาพบนฉลากอาหาร เพื่อเป็นการแสดงว่าสถานที่ผลิตผ่านเกณฑ์การตรวจประเมิน ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice , GMP) ให้แสดงข้อความดังนี้ “ผ่านการตรวจประเมินสถานที่ผลิตตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP)” หรือ “ผ่านการตรวจประเมินสถานที่ผลิตตาม GMP กฎหมาย” หรือ “ผ่านการตรวจ GMP กฎหมาย”

ขั้นตอนการขออนุญาตผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

ขั้นตอนที่ 1 การขออนุญาตผลิต



ขั้นตอนที่ 2 การขออนุญาตผลิตภัณฑ์



ขั้นตอนที่ 3 การแสดงฉลากมีตัวอย่างตามแสดงในภาพ

แบบที่ 1 อาหารทั่วไป



การแสดงฉลากอาหารต้องประกอบด้วย

1. ชื่ออาหาร
2. เลขสารบบอาหาร
3. ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุ เพื่อจำหน่าย
4. น้ำหนักสุทธิ แสดงเป็นระบบเมตริก เช่น กรัม กิโลกรัม
5. ส่วนประกอบสำคัญโดยประมาณ เรียงลำดับปริมาณจากมากไปน้อย

6. วันเดือนปีที่ควรบริโภค

แบบที่ 2 อาหารทั่วไปมีส่วนประกอบ

100%

การแสดงฉลากอาหารต้องประกอบด้วย

1. ชื่ออาหาร
2. เลขสารบบอาหาร
3. ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย
4. น้ำหนักสุทธิ แสดงเป็นระบบเมตริก เช่น กรัม กิโลกรัม
5. วันเดือนปีที่ควรบริโภค



แบบที่ 3 อาหารพร้อมปรุง



การแสดงฉลากอาหารต้องประกอบด้วย

1. ชื่ออาหาร
2. เลขสารบบอาหาร
3. ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย
4. น้ำหนักสุทธิ แสดงเป็นระบบเมตริก เช่น กรัม กิโลกรัม
5. วันเดือนปีที่ควรบริโภค

6. วันเดือนปีที่หมดอายุ

7. ส่วนประกอบสำคัญโดยประมาณเรียงลำดับปริมาณจากมากไปน้อย

แบบที่ 4 อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

การแสดงฉลากอาหารต้องประกอบด้วย

1. ชื่ออาหาร
2. เลขสารบบอาหาร
3. ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย
4. น้ำหนักสุทธิ แสดงเป็นระบบเมตริก เช่น กรัม กิโลกรัม
5. วันเดือนปีที่ควรบริโภค
6. ส่วนประกอบสำคัญโดยประมาณเรียงลำดับปริมาณจากมากไปน้อย



ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง

คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

ฉลากอาหารมีความสำคัญต่อการสื่อสารข้อมูลผลิตภัณฑ์ไปยังผู้บริโภค และตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ได้ให้อำนาจรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศกำหนดประเภทและชนิดอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ซึ่งจะต้องมีฉลาก ข้อความในฉลากเงื่อนไข และวิธีการแสดงฉลาก เพื่อให้เกิดประโยชน์ต่อผู้ที่เกี่ยวข้องทุกฝ่าย รวมทั้งกำหนดบทลงโทษสำหรับผู้ฝ่าฝืน กระทรวงสาธารณสุขโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ เพื่อเป็นแนวปฏิบัติที่เหมาะสมโดยใช้หลักการตามมาตรฐานของโคเด็กซ์ เรื่อง มาตรฐานทั่วไปสำหรับการแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ (General standard for the labeling of prepackaged foods-CODEX STAN 1-1985 (Rev. 1-1991)) ในประเด็นที่เหมาะสมกับมาตรการในการกำกับดูแลการแสดงฉลาก และการให้ข้อมูลกับผู้บริโภคภายในประเทศ โดยมีสาระสำคัญ ดังต่อไปนี้

๑. ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุขจำนวน ๓ ฉบับ คือ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๔) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ฉลาก ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๕๒) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ ๒) และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๓) พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ ๓)

๒. กำหนดขอบข่ายของอาหารที่ต้องแสดงฉลากตามประกาศฉบับนี้ คือ อาหารที่บรรจุไว้ในภาชนะที่ถูกล้อ หรือหุ้ม โดยไม่ทำให้อาหารนั้นหลุดออกมาสู่ภายนอกได้ และอยู่ในสภาพพร้อมขาย จำหน่าย แจก หรือแลกเปลี่ยน ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ในการค้า หรือการมีไว้เพื่อจำหน่ายด้วย

๓. กำหนดนิยาม “อาหารในภาชนะบรรจุ” “หมดอายุ” “ควรบริโภคก่อน” “แบ่งบรรจุ” “สารก่อภูมิแพ้” ดังนี้

“อาหารในภาชนะบรรจุ” หมายถึง อาหารที่มีภาชนะหุ้มห่อเพื่อจำหน่าย

“หมดอายุ” หมายความว่า วันที่ซึ่งแสดงการสิ้นสุดของคุณภาพของอาหารภายใต้เงื่อนไขการเก็บรักษาที่ระบุไว้ และหลังจากวันที่ระบุไว้นั้น อาหารนั้นวางจำหน่ายไม่ได้

“ควรบริโภคก่อน” หมายความว่า วันที่ซึ่งแสดงการสิ้นสุดของช่วงเวลาที่อาหารนั้นยังคงคุณภาพดี ภายใต้เงื่อนไขการเก็บรักษาที่ระบุไว้ และหลังจากวันที่ระบุไว้นั้น อาหารนั้นวางจำหน่ายไม่ได้

“แบ่งบรรจุ” หมายความว่า การนำอาหารจากภาชนะบรรจุเดิมมาแบ่งบรรจุในภาชนะบรรจุย่อยซึ่งไม่รวมการทำ ผสม ปรงแต่งอาหารดังกล่าว

“สารก่อภูมิแพ้” หมายถึง สารที่เข้าสู่ร่างกายแล้วทำให้ร่างกายมีปฏิกิริยาผิดปกติ ทั้งที่ตามธรรมดา สารนั้นเมื่อเข้าสู่ร่างกายคนทั่ว ๆ ไปแล้วจะไม่มีอันตรายใด ๆ จะมีอันตรายก็เฉพาะในคนบางคนที่แพ้สารนั้นเท่านั้น และให้หมายความรวมถึงสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน

๔. อาหารในภาชนะบรรจุที่ได้รับการยกเว้นไม่ต้องปฏิบัติตามประกาศนี้ ได้แก่

(๑) อาหารที่ผู้ผลิตสามารถให้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารแก่ผู้บริโภคได้ในขณะจำหน่าย เช่น หาบเร่ แผงลอย เป็นต้น

(๒) อาหารสด ที่มีลักษณะหนึ่งลักษณะใดดังต่อไปนี้

(๒.๑) อาหารสดที่ไม่ผ่านกรรมวิธีใด ๆ ซึ่งอาจแช่เย็นหรือไม่แช่เย็นก็ได้ และบรรจุในภาชนะที่สามารถมองเห็นสภาพของอาหารสดได้ เช่น ผลไม้ทั้งผล หอยทั้งฝา เป็นต้น

(๒.๒) อาหารสดที่ผ่านกรรมวิธีการแกะ ชำแหละ ตัดแต่งหรือวิธีการอื่นใดเพื่อลดขนาด ซึ่งอาจแช่เย็นหรือไม่แช่เย็นก็ได้ และบรรจุในภาชนะที่สามารถมองเห็นสภาพของอาหารนั้นที่ไม่ได้จำหน่ายต่อผู้บริโภค เช่น ผัก ผลไม้ตัดแต่ง หมูสับ กุ้งปอกเปลือก ปลาแล่ ไก่ หมู เนื้อ หั่นเป็นชิ้น เนื้อปลาสด เป็นต้น

(๓) อาหารในภาชนะบรรจุที่ผลิตและจำหน่ายเพื่อบริการภายในร้านอาหาร ภัตตาคาร โรงแรม โรงเรียน สถาบันการศึกษา โรงพยาบาล สายการบิน สถานที่อื่นในลักษณะทำนองเดียวกัน และรวมถึงการบริการจัดส่งอาหารให้กับผู้ซื้อด้วย

อย่างไรก็ตามหากอาหารที่ได้รับการยกเว้นไม่ต้องแสดงฉลากตามข้อ ๓(๑) ๓(๒) และ ๓(๓) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ แต่ได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว จะต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้ด้วย

๕. อาหารในภาชนะบรรจุที่ได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดการแสดงฉลากไว้เป็นการเฉพาะแล้ว นอกจากต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนั้น ๆ ยังต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้ด้วย เช่น

- การแสดงฉลากผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๔๓) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ นอกเหนือจากการแสดงชื่ออาหาร, เลขสารบบอาหาร, ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุ, ปริมาณสุทธิเป็นระบบเมตริก, ข้อความว่า “ใช้วัตถุดิบเสีย” ถ้ามีการใช้, วัน เดือน และปีที่ผลิต หรือ วัน เดือนและปีที่หมดอายุการบริโภค หรือ วัน เดือนและปีที่อาหารยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานดีแล้ว ยังต้องแสดงฉลากตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุด้วย เช่น ต้องแสดงส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณเรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย แสดงการใช้วัตถุเจือปนอาหาร และแสดงข้อมูลเกี่ยวกับสารก่อภูมิแพ้ การกำหนดขนาดตัวอักษร เป็นต้น

- การแสดงฉลากวัตถุเจือปนอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๓) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒) ที่กำหนดการแสดงฉลากวัตถุเจือปนอาหารไว้เป็นการเฉพาะ เช่น ชื่ออาหาร, รุ่นที่ผลิต และส่วนประกอบ เป็นต้น แล้วยังต้องแสดงฉลากตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุด้วย เช่น แสดงข้อมูลเกี่ยวกับสารก่อภูมิแพ้ การกำหนดขนาดตัวอักษร เป็นต้น

๖. กำหนดรายละเอียดที่ต้องแสดงบนฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุตามวัตถุประสงค์การจำหน่าย ดังนี้

(๑) อาหารที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือผู้ปรุงหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้จำหน่ายอาหาร ต้องแสดงข้อความภาษาไทย ตามข้อ ๔ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

(๒) อาหารที่ไม่ได้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือผู้ปรุงหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้จำหน่ายอาหาร สามารถแสดงข้อความภาษาไทยหรือภาษาอังกฤษก็ได้ไว้บนฉลากอาหารอย่างน้อยรวม ๖ รายการ ได้แก่ ชื่ออาหาร, เลขสารบบอาหาร, ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่, ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก, ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนัก และ วัน เดือนและปี หรือ เดือนและปีที่ควรบริโภคก่อน แต่ต้องแสดงข้อความให้ครบถ้วนเป็นภาษาไทยตามข้อ ๔ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ไว้ในคู่มือหรือเอกสารประกอบการจำหน่ายทุกครั้ง

(๓) อาหารในภาชนะบรรจุที่ผลิตเพื่อส่งออกสามารถแสดงข้อความภาษาไทยใดก็ได้ อย่างน้อยรวม ๒ รายการ คือ ประเทศผู้ผลิต และเลขสารบบอาหาร หรือเลขสถานที่ผลิตอาหารหรือชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิตอย่างหนึ่งอย่างใด ตามข้อ ๕ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

๗. กำหนดรายละเอียดที่ต้องแสดงบนฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุไว้ (ดูคำอธิบายเพิ่มเติมในบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศนี้) ดังนี้

(๑) ชื่ออาหาร

(๒) เลขสารบบอาหาร

(๓) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่

(๔) ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก (ดูคำอธิบายเพิ่มเติมในบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศนี้)

(๕) ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณเรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย

(๖) แสดงข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร กรณีมีการใช้หรืออาจปนเปื้อนในกระบวนการผลิตของส่วนประกอบดังต่อไปนี้

(๖.๑) ธัญพืชที่มีส่วนประกอบของกลูเตน ได้แก่ ข้าวสาลี โรน บาร์เลย์ โอ๊ต สเปล์ท หรือสายพันธุ์ลูกผสมของธัญพืชดังกล่าว และผลิตภัณฑ์จากธัญพืชที่มีส่วนประกอบของกลูเตนดังกล่าว

(๖.๒) สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง เช่น ปู กุ้ง กุ้ง ลอบสเตอร์ เป็นต้น และผลิตภัณฑ์จาก

สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง

- (๖.๓) ไข่ และผลิตภัณฑ์จากไข่
- (๖.๔) ปลา และผลิตภัณฑ์จากปลา
- (๖.๕) ถั่วลิสง ถั่วเหลือง และผลิตภัณฑ์จากถั่วลิสง ถั่วเหลือง
- (๖.๖) นม และผลิตภัณฑ์จากนม รวมถึงแลคโตส
- (๖.๗) ถั่วที่มีเปลือกแข็ง และผลิตภัณฑ์จากถั่วที่มีเปลือกแข็ง เช่น อัลมอนต์ วอลนัท

พีแคน เป็นต้น

- (๖.๘) ซัลไฟต์ ที่มีปริมาณมากกว่าหรือเท่ากับ ๑๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

ต้องแสดงข้อความว่า “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มี” กรณีมีการใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร หรือ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมี” กรณีมีการปนเปื้อนในกระบวนการผลิต แล้วแต่กรณี (ความที่เว้นไว้ให้ระบุประเภทหรือชนิดของสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน) โดยขนาดตัวอักษรต้องปฏิบัติตามข้อ ๑๔(๓) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และสีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของฉลาก ขนาดตัวอักษรต้องไม่เล็กกว่าขนาดตัวอักษรที่แสดงส่วนประกอบและแสดงไว้ที่ด้านล่างของการแสดงส่วนประกอบ

- ตัวอย่างกรณีมีการใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร เช่น
 - “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีแป้งสาลี นมผง”
 - “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีเคซีน (โปรตีนนม)” หรือ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีเคซีน (โปรตีนจากนม)” หรือ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีโปรตีนจากนม”
 - “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีเลซิตินจากถั่วเหลือง”
ทั้งนี้หากเป็นศัพท์เฉพาะต้องระบุชื่อสารก่อภูมิแพ้ให้ผู้บริโภคเข้าใจได้
อย่างชัดเจน เช่น มีเคซีน (โปรตีนนม)
- ตัวอย่างกรณีมีการปนเปื้อนในกระบวนการผลิต เช่น
 - “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมีถั่วเปลือกแข็ง”
 - “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมีแป้งสาลี”
- ตัวอย่างกรณีมีการใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร และกรณีมีการปนเปื้อนในกระบวนการผลิต เช่น
 - ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีแป้งสาลี นมผง, อาจมีถั่วเปลือกแข็ง”
 - “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีแป้งสาลี นมผง และอาจมีถั่วเปลือกแข็ง”
 - “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีแป้งสาลี นมผง”
“ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมีถั่วเปลือกแข็ง”

- ตัวอย่างกรณีการแสดงข้อมูลสารก่อภูมิไวเกิน (ซัลไฟต์) เช่น มีการใช้โซเดียม ซัลไฟต์เป็นสารฟอกสีในผลิตภัณฑ์
 - “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีซัลไฟต์”

ทั้งนี้การแสดงข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร ตามข้อ ๔(๖) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ไม่รวมถึงอาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกินเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ และมีการแสดงชื่ออาหารที่ระบุชื่อสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกินไว้ชัดเจนแล้ว เช่น ใช้ชื่ออาหารว่า “นํ้านมโคพาสเจอร์ไรส์” หรือ “ถั่วลิสงอบกรอบ”

- ตัวอย่างกรณีที่ไม่รับการยกเว้นการแสดงข้อมูลสารก่อภูมิแพ้ เช่น
 - ชื่ออาหาร “ครีมแท่งชนิดวิปปิ้งครีม” มีครีมแท่งจากนมโค ๑๐๐ %
เป็นส่วนประกอบ ต้องแสดงข้อความว่า “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีครีมจากนม” เนื่องจากชื่ออาหารไม่สื่อถึงชื่อสารก่อภูมิแพ้
 - ชื่ออาหาร “คัสตาร์ด” มีไข่ไก่เป็นส่วนประกอบ ต้องแสดงข้อความว่า
“ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีไข่” เนื่องจากชื่ออาหารไม่สื่อว่ามีสารก่อภูมิแพ้
 - ชื่ออาหาร “ปุด” มีเนื้ปลาเป็นส่วนประกอบ ต้องแสดงข้อความว่า
“ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีปลา” เนื่องจากชื่ออาหารไม่สื่อว่ามีสารก่อภูมิแพ้เป็นส่วนประกอบ

อนึ่ง สามารถแสดงข้อมูลสารก่อภูมิแพ้อื่นนอกเหนือจากที่กำหนดได้

(๗) แสดงข้อความเกี่ยวกับการใช้วัตถุเจือปนอาหารหรือมีวัตถุเจือปนอาหารที่ติดมากับวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหารในปริมาณที่เกิดผลตามวัตถุประสงค์ของการใช้วัตถุเจือปนอาหาร โดยให้แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ หรือแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับตัวเลขตาม International Numbering System : INS for Food Additives

สำหรับวัตถุเจือปนอาหารที่มีหน้าที่เป็นสี ให้ระบุ “สีธรรมชาติ” หรือ “สีสังเคราะห์” ที่กำกับกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารด้วย และตามด้วยชื่อเฉพาะ หรือตัวเลขตาม International Numbering System : INS for Food Additives แต่สำหรับวัตถุเจือปนอาหารที่มีกลุ่มหน้าที่เป็นวัตถุปรุงแต่งรสอาหารและวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล ให้ตามด้วยชื่อเฉพาะเท่านั้น (ดูคำอธิบายเพิ่มเติมในบัญชีหมายเลข ๓ แนบท้ายประกาศนี้)

อย่างไรก็ตามหากมีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดการแสดงข้อความบนฉลากสำหรับการใช้วัตถุเจือปนอาหารเป็นการเฉพาะ ต้องแสดงข้อความดังกล่าวเพิ่มเติมด้วย เช่น “ใช้.....เป็นวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล” หรือ “เจือสีธรรมชาติ” หรือ “เจือสีสังเคราะห์” หรือ “ใช้วัตถุกันเสีย” เป็นต้น

(๘) แสดงข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน” พร้อมวัน เดือนและปี สำหรับอาหารที่มี

อายุการเก็บไม่เกิน ๙๐ วัน หรือวัน เดือนและปี หรือเดือนและปี สำหรับอาหารที่มีอายุการเก็บเกิน ๙๐ วัน (ดูคำอธิบายเพิ่มเติมในบัญชีหมายเลข ๔ แนบท้ายประกาศนี้)

กรณีที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารนั้น ๆ ได้กำหนดให้แสดงข้อความอื่น เช่น “ผลิต” “หมดอายุ” หรือ “ผลิต และหมดอายุ” ไว้เป็นการเฉพาะแล้ว ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารนั้น

(๙) วิธีการใช้และข้อความที่จำเป็นสำหรับอาหารที่มุ่งหมายจะใช้กับทารกหรือเด็กอ่อน หรือบุคคลกลุ่มใดโดยเฉพาะ

(๑๐) ข้อความอื่น (ถ้ามี) เช่น คำเตือน ข้อแนะนำในการเก็บรักษา วิธีปรุงเพื่อรับประทาน

(๑๑) ข้อความที่กำหนดเพิ่มเติมตามบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

๘. กำหนดให้ผู้ประกอบการต้องส่งมอบฉลากของอาหารควบคุมเฉพาะ และอาหารอื่นที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดให้ต้องส่งมอบฉลากให้ผู้อนุญาตพิจารณาอนุมัติก่อนการจัดทำฉลาก เช่น อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ เป็นต้น

๙. ข้อกำหนดอื่น ๆ

(๑) ฉลากต้องปิด ดิด หรือแสดงไว้ในที่เปิดเผยที่ภาชนะบรรจุและหรือหีบห่อของภาชนะบรรจุอาหาร และมองเห็นได้ชัดเจน โดยมีขนาดของฉลากสัมพันธ์กับพื้นที่ของภาชนะบรรจุหรือหีบห่อนั้น ๆ

(๒) ฉลากต้องไม่ทำให้เข้าใจผิดไม่ว่าโดยทางตรงหรือทางอ้อมระหว่างอาหารกับข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือเครื่องหมายการค้าที่แนะนำผลิตภัณฑ์ชนิดอื่น

(๓) มีข้อกำหนดเกี่ยวกับการแสดงข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย ตรา หรือ เครื่องหมายการค้า เครื่องหมายการค้าจดทะเบียนไม่ว่าจะเป็นภาษาใดที่ปรากฏในฉลาก ดังนี้

๑) ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร หรือไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ

๒) ไม่แสดงถึงชื่ออาหาร ส่วนประกอบของอาหาร อัตราส่วนของอาหาร ปริมาณของอาหาร หรือแสดงถึงสรรพคุณของอาหารอันเป็นเท็จหรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อ

๓) ไม่ทำให้เข้าใจว่ามีวัตถุตามข้อความ ชื่อ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือเครื่องหมายการค้าดังกล่าวผสมอยู่ในอาหารโดยที่ไม่มีวัตถุนั้นผสมอยู่ หรือมีผสมอยู่ในปริมาณที่ไม่อาจแสดงสรรพคุณ

๔) ไม่พ้องเสียง พ้องรูป กับคำหรือข้อความที่สื่อถึงคุณประโยชน์ คุณภาพ สรรพคุณ อันเป็นการโอ้อวด หรือเป็นเท็จ หรือเกินจริง หรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร

คำพ้องรูป หมายถึง คำที่มีรูปเขียนเหมือนกัน ใช้พยัญชนะ สระ เครื่องหมายวรรณยุกต์ ตัวสะกด และตัวการันต์อย่างเดียวกัน คำพ้องรูปมีทั้งที่อ่านออกเสียงเหมือนกันและอ่านออกเสียงต่างกัน ตัวอย่างคำพ้องรูปที่ออกเสียงต่างกัน เช่น เพลา (แกน) กับ เพลา (เวลา), สระ (น้ำ) กับ สระ

(ที่ออกเสียงว่า สะ-หระ) พยาธิ (ตัวพยาธิในร่างกาย) กับ พยาธิ (โรคร้ายไข้เจ็บ) สำหรับคำพ้องรูปที่อ่านออกเสียงเหมือนกันแต่มีความหมายต่างกัน ตัวอย่างเช่น ชัน (ภาชนะสำหรับตัก) น้ำ (ใส่น้ำ) ชัน (อาการร้องของไก่และนกบางชนิด) ชัน (ข้าหรือนี้อยากหัวเราะ) ชัน (ทำให้ตั้ง ทำให้แน่น)

คำพ้องเสียง หมายถึง คำที่ออกเสียงเหมือนกัน ตัวเขียนกับความหมายต่างกัน เช่น ส้อม (เครื่องใช้จิ้มอาหาร) กับ ซ่อม (ทำสิ่งที่ชำรุดให้คืนดี), ข้า (คำใช้แทนตัวผู้พูด) ข้า (คนรับใช้) กับ ค่า (มูลค่าหรือราคา) กับ ข่า (ทำให้ตาย), เคี้ยว (ดัดให้เคี้ยวได้นาน ๆ หรือไม่หยุดหย่อน) กับ เขี้ยว (ฟัน)

๕) ไม่ขัดกับวัฒนธรรมและศีลธรรมอันดีงามของไทยหรือส่อไปในทางทำลายคุณค่าของภาษาไทย

๖) ไม่ส่งเสริมหรืออาจก่อให้เกิดความขัดแย้ง ความแตกแยก หรือผลกระทบในเชิงลบทั้งทางตรงหรือทางอ้อมต่อสังคม วัฒนธรรม ศีลธรรม ประเพณี หรือพฤติกรรมที่เกี่ยวกับเพศ ภาษา และความรุนแรง

(๔) การแสดงข้อความกล่าวอ้างเกี่ยวกับสารหรือส่วนประกอบอื่นใดในอาหารต้องไม่ก่อให้เกิดความเข้าใจผิดในผลิตภัณฑ์ และห้ามใช้กับอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดห้ามใช้หรืออาหารที่โดยธรรมชาติของอาหารนั้นไม่มีสารนั้น หรืออาหารที่ในกระบวนการผลิตไม่มีสารนั้นเกิดขึ้น หรือเป็นวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ดูคำอธิบายในบัญชีหมายเลข ๕ แนบท้ายประกาศนี้)

(๕) ฉลากที่แสดงเครื่องหมายการค้า ต้องระบุคำว่า “ตรา” หรือ “เครื่องหมายการค้า” หรือ “เครื่องหมายการค้าจดทะเบียน” กำกับชื่อเครื่องหมายการค้าขึ้นด้วย โดยต้องมีลักษณะเห็นได้ชัดเจน อ่านได้ง่าย และขนาดของตัวอักษรต้องสัมพันธ์กับขนาดพื้นที่ฉลาก

(๖) ข้อความในฉลากต้องมีลักษณะเห็นได้ชัดเจน อ่านได้ง่าย และขนาดของตัวอักษรต้องสัมพันธ์กับขนาดของพื้นที่ฉลาก ซึ่งได้กำหนดขนาดตัวอักษร ตามข้อ ๑๔ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ สรุปลงได้ดังนี้

ข้อกำหนด	ขนาดพื้นที่ของฉลาก	ขนาดตัวอักษร	หมายเหตุ
● ชื่ออาหาร	ตั้งแต่ ๓๕ ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร	แสดงที่ส่วนสำคัญของฉลาก เมื่อวางจำหน่าย และมี ข้อความต่อเนื่องกันใน แนวนอน
	น้อยกว่า ๓๕ ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า ๑ มิลลิเมตร	
● เลขสารบบอาหาร	ทุกขนาด	ไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร	-
● ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต หรือผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้นำ เข้า หรือสำนักงานใหญ่	ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า ๑ มิลลิเมตร	๑) ฉลากอาหารที่มีพื้นที่ทั้ง แผ่นน้อยกว่า ๓๕ ตาราง เซนติเมตรการแสดง
	มากกว่า ๑๐๐ ตาราง	ไม่น้อยกว่า ๑.๕	

● ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก ● ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณเรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย ● ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร ● การแสดงข้อความ “ควรบริโภคก่อน” และ วัน เดือนและปีที่ควรบริโภคก่อนรวมถึง “ผลิต” หรือ “หมดอายุ” (ถ้ามี)	เซนติเมตร และไม่เกิน ๒๕๐ ตารางเซนติเมตร	มิลลิเมตร	ส่วนประกอบอาจแสดงไว้บนหีบห่อของอาหารแทนได้ ๒) ให้แสดงข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร และข้อความ “ควรบริโภคก่อน” และ วัน เดือนและปีที่ควรบริโภคก่อนรวมถึง “ผลิต” หรือ “หมดอายุ” (ถ้ามี) ไว้ในตำแหน่งที่สามารถเห็นได้ชัดเจน ๓) กรณีแสดง วัน เดือน และ ปี หรือ เดือน ปี ไว้ที่ด้านล่างหรือส่วนอื่น ต้องมีข้อความที่ฉลากสื่อได้ชัดเจนว่าจะดูข้อมูลดังกล่าวได้ที่ใด และอาจแสดงข้อความกำกับ วัน เดือนและปี หรือ เดือนและปีที่ผลิต หรือหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน ไว้ด้วยอีกหรือไม่ก็ได้
	มากกว่า ๒๕๐ ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร	

(๘) การแสดงสีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกัน ซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน เว้นแต่ข้อความดังต่อไปนี้ ต้องมีขนาดตัวอักษร สี ตำแหน่ง และแบบ แล้วแต่กรณี

๑) เลขสารบบอาหาร ให้เป็นไปตามที่กำหนดในระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๒) การแสดงข้อความที่กำหนดเพิ่มเติมตามบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และข้อความที่ต้องมีสำหรับอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนด

๑๐. วันบังคับใช้: ประกาศมีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๓ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๗ เป็นต้นไป

๑๑. ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารที่ได้จัดทำฉลากไว้ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับให้ทำการแก้ไขฉลากให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ และฉลากเดิมที่เหลือให้ใช้ต่อไปได้ แต่ต้องไม่เกินวันที่ ๒ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๘

อย่างไรก็ดีประกาศฉบับนี้มีข้อกำหนดที่แตกต่างจากประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลากฉบับเดิม เช่น การแสดงส่วนประกอบของอาหาร การกำหนดขนาดตัวอักษร การแสดงข้อมูลสาร

ก่อภูมิแพ้ การแสดงการใช้วัตถุเจือปนอาหาร เงื่อนไขการแสดงข้อความบนฉลาก เป็นต้น ดังนั้นจึงขอให้ผู้ที่เกี่ยวข้อง ศึกษารายละเอียดเกี่ยวกับข้อกำหนดของประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ให้ถี่ถ้วนเพื่อใช้ปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๕๐-๗๑๗๓ และ ๐๒-๕๕๐-๗๑๗๔ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๔ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๗

บุญชัย สมบูรณ์สุข

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

รับรองสำเนาถูกต้อง

อรสุรางค์ อีระวัฒน์

นักวิชาการและอาหารชำนาญการพิเศษ

แบบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗
เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

ตารางสรุปการแสดงรายละเอียดของฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือผู้ ปรุงหรือผู้แบ่ง บรรจุ หรือ ผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุง หรือผู้จำหน่าย อาหาร (๑)	ที่ผลิต เพื่อส่งออก	
(๑) ชื่ออาหาร	✓	✓	-	๐ ชื่ออาหารให้ใช้ชื่ออย่างใดอย่างหนึ่งตามข้อ ๑๓ และขนาดตัวอักษรต้องเป็นไปตามข้อ ๑๔ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ข้อ ๑๓ ชื่ออย่างหนึ่งอย่างใด ดังต่อไปนี้ (๑) ชื่อเฉพาะของอาหาร ชื่อสามัญหรือชื่อที่ใช้เรียกอาหารตามปกติ เช่น ถั่วลิสงอบรสน้ำผึ้ง, แยมมะม่วง, น้ำพริกกุ้งเสียบ, ยากิโซบะ, ขนมดอกจอก, โดนัท, ไส้กรอกไก่, ทาโกะยากิ (ขนมครกญี่ปุ่น), ซอฟเสิร์ฟ (ไอศกรีมตัดแปลง) เป็นต้น (๒) ชื่อที่แสดงประเภทหรือชนิดของอาหาร เช่น นมผงพร่องมันเนย, เครื่องดื่ม, นมเปรี้ยว, น้ำมันปาล์ม, น้ำดื่ม เป็นต้น

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือผู้ ปรุงหรือผู้แบ่ง บรรจุ หรือ ผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุง หรือผู้จำหน่าย อาหาร (๑)	ที่ผลิต เพื่อส่งออก	
				(๓) ชื่อทางการค้า การใช้ชื่อนี้ต้องมีข้อความแสดงประเภทหรือชนิดของอาหารกำกับชื่ออาหารด้วย โดยจะอยู่ในบรรทัดเดียวกับชื่อทางการค้าก็ได้ และจะมีขนาดตัวอักษรต่างกับชื่อทางการค้าก็ได้ แต่ต้องสามารถอ่านได้ชัดเจน เช่น บubu (น้ำบริโภค) กรณีชื่ออาหารอาจทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดเกี่ยวกับลักษณะเฉพาะของอาหารนั้น ๆ รวมทั้งแหล่งกำเนิด ต้องระบุข้อความหนึ่งข้อความใดประกอบชื่ออาหารด้วย ซึ่งอาจเป็นสารที่ใช้บรรจุ หรือกรรมวิธีการผลิต หรือรูปลักษณะของอาหาร หรือส่วนของพืชหรือสัตว์ หรือแหล่งกำเนิดของอาหาร เช่น ปลาทูน่าในน้ำเกลือ, <u>กล้วยตาก</u>, <u>กล้วยอบ</u>, <u>ช็อกโกแลตรูปกล้วย</u> (สำหรับช็อกโกแลตรูปทรงกล้วยแต่ไม่มีกล้วยเป็นส่วนประกอบ), <u>ไอศกรีมแบบญี่ปุ่น</u> หรือ <u>ชีโครงหมวย่างหมักสูตรเกาหลี</u> เป็นต้น

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือผู้ ปรุงหรือผู้แบ่ง บรรจุ หรือ ผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุง หรือผู้จำหน่าย อาหาร (๑)	ที่ผลิต เพื่อส่งออก	
				ข้อ ๑๔ การแสดงชื่ออาหาร ต้องมีความสูงของตัวอักษรไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตรและต้องอ่านได้ชัดเจน ได้สัดส่วนสัมพันธ์กับขนาดพื้นที่ฉลาก และต้องอยู่ส่วนที่สำคัญของฉลากเมื่อวางจำหน่าย และมีข้อความต่อเนื่องกันในแนวนอน สำหรับฉลากที่มีเนื้อที่น้อยกว่า ๓๕ ตารางเซนติเมตร ขนาดตัวอักษรให้มีความสูงไม่น้อยกว่า ๑ มิลลิเมตรได้
(๒) เลขสารบบอาหาร	✓	✓	✓ (๒)	การแสดงผลสารบบอาหารให้เป็นไปตามข้อกำหนดในระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับการขอรับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๗ และตามข้อ ๗ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ให้แสดงผลสารบบอาหารในเครื่องหมาย ด้วยตัวเลขที่มีสีติดกับสีพื้นของกรอบ และมีขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร สีของกรอบติดกับสีพื้นของฉลาก

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือผู้ ปรุงหรือผู้แบ่ง บรรจุ หรือ ผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุง หรือผู้จำหน่าย อาหาร (๑)	ที่ผลิต เพื่อส่งออก	
(๓) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่แล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้ (๓.๑) อาหารที่ผลิตในประเทศ ให้แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุ หรือแสดงชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุก็ได้ โดยต้องมีข้อความดังต่อไปนี้ กำกับไว้ด้วย (๓.๑.๑) ข้อความว่า “ผู้ผลิต” หรือ “ผลิตโดย” สำหรับกรณีเป็นผู้ผลิต (๓.๑.๒) ข้อความว่า “ผู้แบ่งบรรจุ” หรือ “แบ่งบรรจุโดย” สำหรับกรณีเป็นผู้แบ่งบรรจุ (๓.๑.๓) ข้อความว่า “สำนักงานใหญ่” สำหรับกรณีเป็นผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุที่ประสงค์จะแสดงชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่ (๓.๒) อาหารนำเข้าจากต่างประเทศ ให้แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าโดยมีข้อความว่า “ผู้นำเข้า” หรือ “นำเข้าโดย” กำกับ และแสดงชื่อและประเทศของผู้ผลิตด้วย	✓	✓	✓ (๓)	๐ กำหนดขนาดความสูงของตัวอักษรสำหรับ ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่ตามข้อ ๑๔ (๓) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ดังนี้ (๑) ไม่น้อยกว่า ๑ มิลลิเมตร สำหรับฉลากที่มีพื้นที่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเซนติเมตร (๒) ไม่น้อยกว่า ๑.๕ มิลลิเมตร สำหรับฉลากที่มีพื้นที่มากกว่า ๑๐๐ ตารางเซนติเมตร ถึง ๒๕๐ ตารางเซนติเมตร (๓) ไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร สำหรับฉลากที่มีพื้นที่มากกว่า ๒๕๐ ตารางเซนติเมตร

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือผู้ ปรุงหรือผู้แบ่ง บรรจุ หรือ ผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุง หรือผู้จำหน่าย อาหาร (๑)	ที่ผลิต เพื่อส่งออก	
(๔) ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก (๔.๑) อาหารที่มีลักษณะเป็นของแข็ง ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ (๔.๒) อาหารที่มีลักษณะเป็นของเหลว ให้แสดงปริมาตรสุทธิ (๔.๓) อาหารที่มีลักษณะครึ่งแข็งครึ่งเหลว หรือลักษณะอื่น อาจแสดงเป็นน้ำหนักสุทธิหรือปริมาตรสุทธิก็ได้ กรณีอาหารที่มีการกำหนดน้ำหนักเนื้ออาหารตามประกาศ กระทรวงสาธารณสุข ให้แสดงปริมาณน้ำหนักเนื้ออาหาร ด้วย	✓	✓		o กำหนดขนาดความสูงของตัวอักษรสำหรับปริมาณของ อาหารเป็นระบบเมตริกตามข้อ ๑๔ (๓) ของประกาศกระทรวง สาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลาก ของอาหารในภาชนะบรรจุ เช่นเดียวกับการแสดงชื่อและที่ตั้ง ของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่
(๕) ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณเรียง ตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย เว้นแต่ (๕.๑) อาหารที่ฉลากมีพื้นที่ทั้งหมดน้อยกว่า ๓๕ ตารางเซนติเมตร แต่ทั้งนี้จะต้องมีข้อความแสดงส่วนประกอบที่สำคัญไว้บนหีบห่อของ อาหารนั้น หรือ (๕.๒) อาหารที่มีส่วนประกอบเพียงอย่างเดียวโดยไม่นับรวมถึง วัตถุเจือปนอาหารหรือวัตถุแต่งกลิ่นรสที่เป็นส่วนผสม หรือ	✓	✓		o กำหนดขนาดความสูงของตัวอักษรสำหรับส่วนประกอบที่ สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนัก ตามข้อ ๑๔ (๓) ของประกาศ กระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุเช่นเดียวกับการ แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้นำเข้า หรือ สำนักงานใหญ่

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือผู้ ปรุงหรือผู้แบ่ง บรรจุ หรือ ผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุง หรือผู้จำหน่าย อาหาร (๑)	ที่ผลิต เพื่อส่งออก	
(๕.๓) อาหารชนิดแห้ง หรือชนิดผง หรือชนิดเข้มข้น ที่ต้องเจือจางหรือทำละลายก่อนบริโภคอาจเลือกแสดงส่วนประกอบที่สำคัญของอาหารเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ หรือเมื่อเจือจางหรือทำละลายตามวิธีปรุงเพื่อรับประทานตามที่แจ้งไว้บนฉลาก อย่างไรก็ดีอย่างหนึ่ง หรือแสดงทั้งสองอย่างก็ได้				
(๖) ข้อความว่า “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มี” กรณีมีการใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร หรือ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมี” กรณีมีการปนเปื้อนในกระบวนการผลิต แล้วแต่กรณี (ความถี่เว้นไว้ให้ระบุประเภทหรือชนิดของสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน) ประเภทหรือชนิดของอาหารตามวรรคหนึ่ง ซึ่งเป็นสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน ได้แก่ (๖.๑) ธัญพืชที่มีส่วนประกอบของกลูเตน ได้แก่ ข้าวสาลี ไรน์ บาร์เลย์ โอ๊ต สเปล์ท หรือสายพันธุ์ลูกผสมของธัญพืชดังกล่าว และ				กำหนดขนาดความสูงของตัวอักษรสำหรับข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหารตามข้อ ๑๔ (๓) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ เช่นเดียวกับการแสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่ และสีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของฉลากขนาดตัวอักษรต้องไม่เล็กกว่าขนาดตัวอักษรที่แสดงส่วนประกอบและแสดงไว้ที่ด้านล่างของการแสดงส่วนประกอบ

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือผู้ ปรุงหรือผู้แบ่ง บรรจุ หรือ ผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุง หรือผู้จำหน่าย อาหาร (๑)	ที่ผลิต เพื่อส่งออก	
ผลิตภัณฑ์จากธัญพืชที่มีส่วนประกอบของกลูเตนดังกล่าว				
(๖.๒) สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง เช่น ปู กุ้ง กั้ง ลอบสเตอร์ เป็นต้น และผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง (๖.๓) ไข่ และผลิตภัณฑ์จากไข่ (๖.๔) ปลา และผลิตภัณฑ์จากปลา (๖.๕) ถั่วลิสง ถั่วเหลือง และผลิตภัณฑ์จากถั่วลิสง ถั่วเหลือง (๖.๖) นม และผลิตภัณฑ์จากนม รวมถึงแลคโตส (๖.๗) ถั่วที่มีเปลือกแข็ง และผลิตภัณฑ์จากถั่วที่มีเปลือกแข็ง เช่น อัลมอนต์ วอลนัท พีแคน เป็นต้น (๖.๘) ซัลไฟต์ ที่มีปริมาณมากกว่าหรือเท่ากับ ๑๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ทั้งนี้ความใน (๖) ไม่รวมถึงอาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกินเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ และมีการแสดงชื่ออาหารที่ระบุชื่อสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกินไว้ชัดเจนแล้ว				
(๗) แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ หรือ	✓			

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือผู้ ปรุงหรือผู้แบ่ง บรรจุ หรือ ผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุง หรือผู้จำหน่าย อาหาร (๑)	ที่ผลิต เพื่อส่งออก	
แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives				
ถ้ามีการใช้หรือมีวัตถุเจือปนอาหารติดมากับวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต อาหาร เป็นส่วนประกอบของอาหารในปริมาณที่เกิดผลตาม วัตถุประสงค์ของการใช้วัตถุเจือปนอาหาร และให้แสดงข้อความ ดังต่อไปนี้ด้วย แล้วแต่กรณี (๗.๑) “สีธรรมชาติ” หรือ “สีสังเคราะห์” ตามด้วยชื่อเฉพาะ หรือ ตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives แล้วแต่กรณี (๗.๒) ชื่อกลุ่มหน้าที่ตามด้วยชื่อเฉพาะ สำหรับกรณีวัตถุปรุงแต่ง รสอาหาร และวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล				
(๘) ข้อความว่า “แต่งกลิ่นธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นสังเคราะห์” “แต่งรสธรรมชาติ” หรือ “แต่งรสเลียน ธรรมชาติ” ถ้ามีการใช้แล้วแต่กรณี	✓			
(๙) แสดง วัน เดือนและปี สำหรับอาหารที่มีอายุการเก็บไม่เกิน ๙๐	✓	✓		o กำหนดขนาดความสูงของตัวอักษรสำหรับข้อความแสดง

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือผู้ ปรุงหรือผู้แบ่ง บรรจุ หรือ ผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุง หรือผู้จำหน่าย อาหาร (๑)	ที่ผลิต เพื่อส่งออก	
วัน หรือแสดงวัน เดือนและปี หรือเดือนและปี สำหรับอาหารที่มีอายุการเก็บเกิน ๙๐ วัน โดยมีข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน” กำกับไว้ด้วย นอกจากการแสดงข้อความตามวรรคหนึ่ง อาจกำหนดให้แสดงข้อความ “ผลิต” หรือ “หมดอายุ” ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารนั้น การแสดงวัน เดือนและปี หรือเดือนและปี ให้แสดงเป็น วัน เดือนและปี หรือ เดือนและปีเรียงตามลำดับ ทั้งนี้อาจแสดง“เดือน”เป็นตัวเลขหรือตัวอักษรก็ได้ กรณีที่มีการแสดงไม่เป็นไปตามวรรคสาม ต้องมีข้อความหรือตัวอักษรที่สื่อให้ผู้บริโภคเข้าใจอย่างชัดเจนถึงวิธีการแสดงข้อความดังกล่าวกำกับไว้ด้วย				วัน เดือนและปี ตามข้อ ๑๔ (๓) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ เช่นเดียวกับการแสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่ ○ กรณีการแสดงข้อความไว้ที่ด้านล่างหรือส่วนอื่น ต้องมีข้อความที่ฉลากที่สื่อได้ชัดเจนว่าจะดูวัน เดือนและปี หรือเดือนและปีที่ควรบริโภคก่อน ได้ที่ใดและอาจแสดงข้อความ “ควรบริโภคก่อน” กำกับวัน เดือนและปี หรือเดือน และปีที่ผลิตหรือหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อนไว้ด้วยอีกหรือไม่ก็ได้ ○ กรณีที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารได้กำหนดให้แสดงข้อความ เช่น “ผลิต” “หมดอายุ” “ผลิตและหมดอายุ” ไว้เป็นการเฉพาะแล้ว ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารนั้น ๆ
(๑๐) คำเตือน (ถ้ามี)	✓			ข้อกำหนดเกี่ยวกับการแสดงคำเตือนมีกำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่กำหนดไว้เป็นการเฉพาะ เช่น อาหารที่มี

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือผู้ ปรุงหรือผู้แบ่ง บรรจุ หรือ ผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุง หรือผู้จำหน่าย อาหาร (๑)	ที่ผลิต เพื่อส่งออก	
				ส่วนผสมของว่านหางจระเข้ หรือใบแป๊ะก๊วย หรือสารสกัดจาก ใบแป๊ะก๊วย หรือเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีส่วนประกอบที่ กำหนดให้ต้องระบุค่าเตือน เป็นต้น
(๑๑) ข้อเสนอแนะในการเก็บรักษา (ถ้ามี)	✓			
(๑๒) วิธีปรุงเพื่อรับประทาน (ถ้ามี)	✓			
(๑๓) วิธีการใช้และข้อความที่จำเป็นสำหรับอาหารที่มุ่งหมายจะใช้ กับทารกหรือเด็กอ่อน หรือบุคคลกลุ่มใดโดยเฉพาะ	✓			
(๑๔) ข้อความที่กำหนดเพิ่มเติมตามบัญชีแนบท้ายประกาศ ๑. เครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีน แสดงข้อความว่า “ห้ามดื่มเกินวันละ ๒ ขวด เพราะหัวใจจะสั่น นอนไม่หลับ เด็กและสตรีมีครรภ์ไม่ควร ดื่ม ผู้ป่วยปรึกษาแพทย์ก่อน”	✓			ใช้ตัวอักษร เส้นทึบสีแดง ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร ในกรอบสี่เหลี่ยมพื้นขาวสี่ของกรอบตัดกับสี่ของพื้น ฉลาก
๒. ไอศกรีม ที่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารเพื่อช่วยให้โครงสร้าง ผลึกน้ำแข็ง มีความคงตัว แสดงข้อความว่า “ใช้ โปรตีนจับโครงสร้าง น้ำแข็งชนิด เอช พี แอล ซี 12” หรือ “ใช้ Ice Structuring Protein type III HPLC 12” และต้องแสดงข้อความที่สื่อให้ผู้บริโภคทราบ				การแสดงสี่ของพื้นฉลากและสี่ของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ ตัดกัน ซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือผู้ ปรุงหรือผู้แบ่ง บรรจุ หรือ ผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุง หรือผู้จำหน่าย อาหาร (๑)	ที่ผลิต เพื่อส่งออก	
ด้วยว่า หากต้องการทราบรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับวัตถุเจือปน อาหารดังกล่าวให้ระบุ หมายเลขโทรศัพท์ หรือเว็บไซต์ ติดต่อด่วน				
(๑๕) ข้อความที่ต้องมีสำหรับอาหารที่มีประกาศกระทรวง สาธารณสุขกำหนด				เช่น นมดัดแปลงสำหรับทารก ต้องมีข้อความ ดังต่อไปนี้ (ก) ข้อความว่า “สิ่งสำคัญที่ควรทราบ - นมแม่เป็นอาหารที่ดีที่สุดสำหรับทารก เพราะมีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน - นมดัดแปลงสำหรับทารก ควรใช้ตามคำแนะนำของแพทย์พยาบาล หรือนักโภชนาการ - การเตรียมหรือใช้ส่วนผสมไม่ถูกต้องจะเป็นอันตรายต่อทารก” ทั้งนี้การแสดงข้อความทั้ง ๓ ข้อความให้เรียงกันลงมา โดยอยู่ในกรอบเดียวกัน สีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของกรอบ เฉพาะข้อความแรกให้แสดงด้วยตัวอักษรหนาทึบ เห็นได้ชัดเจน (ข) ข้อความแสดงวิธีใช้หรือตารางแนะนำการเลี้ยงประจำวัน (ค) ข้อความว่า “ไม่ควรเติมน้ำตาล น้ำผึ้ง หรือวัตถุให้ความหวานใด ๆ อีก เพราะอาจทำให้ทารกและเด็กเล็กฟันผุและเป็น

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อ ผู้บริโภคหรือผู้ ปรุงหรือผู้แบ่ง บรรจุ หรือ ผู้จำหน่าย อาหาร	ที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อ ผู้บริโภคหรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุง หรือผู้จำหน่าย อาหาร (๑)	ที่ผลิต เพื่อส่งออก	
				โรคอ้วนได้” ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร ที่อ่าน ได้ชัดเจนในบริเวณเดียวกับข้อความคำเตือนอื่น ๆ

บัญชีหมายเลข ๒

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗)

พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

คำอธิบายเกี่ยวกับการแสดงปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก

ระบบเมตริก คือ หน่วยวัดความยาวเป็น มิลลิเมตร เมตร กิโลเมตร หน่วยวัดน้ำหนักเป็นกรัม กิโลกรัม หน่วยวัดอุณหภูมิเป็น องศาเซลเซียส ตัวอย่างหน่วยวัดความจุและหน่วยวัดน้ำหนัก

หน่วยวัดความจุระบบเมตริก			หน่วยวัดน้ำหนักระบบเมตริก		
๑๐ มิลลิลิตร	=	๑ เซนต์ลิตร	๑๐ มิลลิกรัม	=	๑ เซนต์กรัม
๑๐ เซนต์ลิตร	=	๑ เดซิลิตร	๑๐ เซนต์กรัม	=	๑ เดซีกรัม
๑๐ เดซิลิตร	=	๑ ลิตร	๑๐ เดซีกรัม	=	๑ กรัม
๑๐ ลิตร	=	๑ เดคาลิตร	๑๐ เดคากรัม	=	๑ เฮกโตกรัม
๑๐ เดคาลิตร	=	๑ เฮกโตลิตร	๑๐ เฮกโตกรัม	=	๑ กิโลกรัม
๑๐ เฮกโตลิตร	=	๑ กิโลลิตร	๑,๐๐๐ กิโลกรัม	=	๑ เมตริกตันหรือตัน

การแสดงปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก เช่น แสดงเป็น กรัม (ก.) หรือ กิโลกรัม (กก.) หรือ มิลลิลิตร (มล.) หรือ ลิตร (ล.) หรือ เดซิลิตร (ดล.) อาจแสดงเป็นภาษาอังกฤษร่วมด้วยก็ได้ เช่น gram (g.) หรือ Kilogram (kg) หรือ milliliter (ml) หรือ Liter (l) หรือ Deciliter (dl) เป็นต้น

ตัวอย่างการแสดงปริมาตรสุทธิ และน้ำหนักสุทธิ

กรณีจำหน่ายต่อผู้บริโภค (ต่อหน่วยภาชนะบรรจุ)

- ปริมาตรสุทธิ ๑๐๐ มิลลิลิตร (Net volume ๑๐๐ ml)
- ปริมาตรสุทธิ ๑ ลิตร (Net content ๑ Liter)
- น้ำหนักสุทธิ ๓๐๐ กรัม (Net weight ๓๐๐ g.)
- น้ำหนักสุทธิ ๕๐๐ กรัม (๖๐ แคปซูล)

กรณีจำหน่ายต่อผู้บริโภค (ภาชนะบรรจุย่อยในภาชนะบรรจุใหญ่)

- น้ำหนักสุทธิ ๑๑๕ กรัม (๔๖ เม็ด)
- น้ำหนักสุทธิ ๓๐๐ กรัม (๕๐ ซอง)
- น้ำหนักสุทธิ ๓๐๐ กรัม (๖ กรัม X ๕๐ ซอง) (Net weight ๓๐๐ g. (๖ g.X ๕๐ sticks))

- น้ำหนักสุทธิ ๖ กรัม X ๕๐ ซอง (Net weight ๖ g.X ๕๐ sticks)
- ปริมาตรสุทธิ ๒๕๐ มิลลิลิตร X ๑๒ กล่อง (Net content ๒๕๐ ml X ๑๒ boxes)

บัญชีหมายเลข ๓

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

คำอธิบายการแสดงวัตถุเจือปนอาหาร

ตามข้อ ๔ (๗) กำหนดให้ต้อง แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ หรือแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives ถ้ามีการใช้หรือมีวัตถุเจือปนอาหารติดมากับวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหาร เป็น ส่วนประกอบของอาหารในปริมาณที่เกิดผลตามวัตถุประสงค์ของการใช้วัตถุเจือปนอาหาร และกำหนดให้ต้อง แสดงข้อความว่า “สีธรรมชาติ” หรือ “สีสังเคราะห์” ตามด้วยชื่อเฉพาะ หรือตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives แล้วแต่กรณี และแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ตามด้วยชื่อเฉพาะ สำหรับกรณีวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร และวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล

ตัวอย่างการแสดงวัตถุเจือปนอาหารบนฉลากอาหาร

แบบที่ ๑ แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ

- สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน (บิวทิล ไฮดรอกซี โทลูอิน) สีธรรมชาติ (INS 160 a (ii))
- วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล (แอสปาแตม), สีธรรมชาติ (สารสกัดจากเปลือกองุ่น)
- วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร (โมโนโซเดียมกลูตาเมต, ไดโซเดียม ๕ โรโบนิวคลีโอไทด์)

แบบที่ ๒ แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives

- สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน (INS 321) สีธรรมชาติ (INS 160 a (ii))
- วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล (แอสปาแตม), สีธรรมชาติ (INS 163 (ii))

การแสดงวัตถุเจือปนอาหารในอาหารที่มีส่วนประกอบหลายชนิด อาจแสดงวัตถุเจือปนอาหารต่อท้ายจากส่วนประกอบแต่ละชนิดหรืออาจแสดงรวมไว้ท้ายสุดของส่วนประกอบทั้งหมด เช่น

- น้ำตาล 50 % ครีมเทียม 40 % (อิมัลซิไฟเออร์ (INS 322 (i) INS 340(ii) INS 451(i) INS 452 (i) INS 471) สารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (INS 551), ผงโกโก้ 10 % (อิมัลซิไฟเออร์ (INS 322 (i)) สารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (INS 552) สารกันรา (INS 280)
- น้ำตาล 50 % ครีมเทียม 40 % ผงโกโก้ 10 % (อิมัลซิไฟเออร์ (INS 322 (i), INS 340(ii), INS 451(i), INS 542 (i), INS 471), สารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (INS 551, INS 552), สารกันรา (INS 280))

การแบ่งกลุ่มวัตถุเจือปนอาหารตามหน้าที่ด้านเทคโนโลยี (Function of Food Additives)

โคเด็กซ์ได้จัดทำเอกสาร Codex Class Names and the International Numbering System for Food Additives CAC/GL 36-1989 ซึ่งได้มีการอธิบายความในส่วนที่เกี่ยวข้องกับวัตถุเจือปนอาหาร โดยแบ่งกลุ่มวัตถุเจือปนอาหารตามหน้าที่ด้านเทคโนโลยี ๒๗ กลุ่ม ดังนี้

๑. สารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulator)
๒. สารป้องกันการจับเป็นก้อน (Anticaking agent)
๓. สารป้องกันการเกิดฟอง (Antifoaming agent)
๔. สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน (Antioxidant)
๕. สารฟอกสี (Bleaching agent)
๖. สารเพิ่มปริมาณ (Bulking agent)
๗. สารให้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (Carbonating agent)
๘. สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา (Carrier)
๙. สี (Colour)
๑๐. สารคงสภาพของสี (Colour retention agent)
๑๑. อิมัลซิไฟเออร์ (Emulsifier)
๑๒. เกลืออิมัลซิไฟอิงค์ (Emulsifying salt)
๑๓. สารทำให้แน่น (Firming agent)
๑๔. วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร (Flavour enhancer)
๑๕. สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง (Flour treatment agent)
๑๖. สารทำให้เกิดฟอง (Foaming agent)
๑๗. สารทำให้เกิดเจล (Gelling agent)
๑๘. สารเคลือบผิว (Glazing agent)
๑๙. สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant)
๒๐. ก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษาอาหาร (Packaging gas)
๒๑. สารกันเสีย หรือวัตถุกันเสีย (Preservative)
๒๒. ก๊าซที่ใช้ขับเคลื่อน (Propellant)
๒๓. สารช่วยให้ฟู (Raising agent)
๒๔. สารช่วยจับอนุมูลโลหะ (Sequestrant)
๒๕. สารทำให้คงตัว (Stabilizer)
๒๖. วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener)
๒๗. สารให้ความข้นเหนียว (Thickner)

ทั้งนี้สามารถดาวน์โหลดข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหารเพื่อประกอบการจัดทำฉลากอาหาร
ในส่วนของการแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่และชื่อเฉพาะได้ตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วย
เรื่องข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร และตามเอกสารข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามมาตรฐาน
ทั่วไปสำหรับวัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์ได้ที่ URL ดังนี้

- ข้อมูลกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับวัตถุเจือปนอาหาร

http://iodinethailand.fda.moph.go.th/food_๕๔/Food%๒๐Additives.php

- ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามมาตรฐานทั่วไปสำหรับวัตถุเจือปนอาหารของ
โคเด็กซ์ (General Standard for Food Additive: GSFA ๒๐๑๒)

http://iodinethailand.fda.moph.go.th/food_๕๔/data/tradermain/GSFA%๒๐๒๐๑๒.pdf

- ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามมาตรฐานทั่วไปสำหรับวัตถุเจือปนอาหารของ
โคเด็กซ์ (General Standard for Food Additive: GSFA ๒๐๑๓)

http://iodinethailand.fda.moph.go.th/food_๕๔/data/news/๒๕๕๖/๕๖๐๙๐๒/Update%๒๐GSFA%๒๐๒๐๑๓.pdf

บัญชีหมายเลข ๔

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

คำอธิบายการแสดงวัน เดือน และปีที่ควรบริโภคก่อน

การแสดงอายุการเก็บรักษา ให้แสดงข้อความ “ควรบริโภคก่อน” ดังนี้

๑. อาหารที่มีอายุการเก็บรักษาไม่เกิน ๙๐ วัน ให้แสดง “วัน เดือน และปี”

๒. อาหารที่มีอายุการเก็บรักษาเกิน ๙๐ วัน ให้แสดง “วัน เดือน และปี” หรือ “เดือน และปี”

นอกจากการแสดงข้อความตามวรรคหนึ่ง อาจกำหนดให้แสดงข้อความ “ผลิต” หรือ “หมดอายุ” ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารนั้น

การแสดงวัน เดือนและปี หรือเดือนและปี ให้แสดงเป็น วัน เดือนและปี หรือ เดือนและปี เรียงตามลำดับ
ทั้งนี้อาจแสดง “เดือน” เป็นตัวเลขหรือตัวอักษรก็ได้

กรณีที่มีการแสดงไม่เป็นไปตามวรรคสาม ต้องมีข้อความหรือตัวอักษรที่สื่อให้ผู้บริโภคเข้าใจอย่างชัดเจนถึง
วิธีการแสดงข้อความดังกล่าวกำกับไว้ด้วย

ตัวอย่างการแสดงวัน เดือนและปีที่ควรบริโภคก่อน

กรณีอาหารที่มีอายุการเก็บรักษาเกิน ๙๐ วัน หรืออายุการเก็บรักษาไม่เกิน ๙๐ วัน

- ควรบริโภคก่อน ๓๑ มี.ค. ๒๕๕๗
- ควรบริโภคก่อน ๓๑ มีนาคม ๒๕๕๗
- ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี) ๓๑-๐๓-๒๕๕๗ หรือ (วัน เดือน ปี) ๓๑/๐๓/๒๕๕๗ หรือ
(วัน เดือน ปี) ๓๑.๐๓.๒๕๕๗
- ควรบริโภคก่อน ๓๑-๐๓-๕๗ หรือ ๓๑/๐๓/๕๗ หรือ ๓๑.๐๓.๕๗
- ควรบริโภคก่อน ๓๑-๐๓-๑๔ (วัน เดือน ปี) หรือ ๓๑/๐๓/๑๔ (วัน เดือน ปี) หรือ
๓๑.๐๓.๒๕๑๔ (วัน เดือน ปี)
- ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี) โปรดดูบริเวณข้างใต้ภาชนะ โดยต้องแสดงวันเดือนปีบริเวณที่
ระบุไว้ เช่น ๓๑-๐๓-๑๔ หรือ ๓๑/๐๓/๑๔ หรือ ๓๑.๐๓.๒๕๑๔
- ควรบริโภคก่อน (ปี เดือน วัน) ๒๐๑๔-๐๓-๓๑ หรือ (ปี เดือน วัน) ๒๐๑๔/๐๓/๓๑ หรือ
(ปี เดือน วัน) ๒๐๑๔.๐๓. ๓๑

กรณีอาหารที่มีอายุการเก็บรักษาเกิน ๙๐ วัน

- ควรบริโภคก่อน มี.ค. ๕๘
- ควรบริโภคก่อน มีนาคม ๒๕๕๘
- ควรบริโภคก่อน (เดือน ปี) ๐๓-๕๘ หรือ ๐๓/๕๘ หรือ ๐๓.๕๘
- ควรบริโภคก่อน (เดือน ปี) ๐๓-๒๕๕๘ หรือ ๐๓/๒๕๕๘ หรือ ๐๓.๒๕๕๘
- ควรบริโภคก่อน ๐๓-๑๔ (เดือน ปี) หรือ ๐๓/๑๔ (เดือน ปี) หรือ ๐๓.๒๕๑๔ (เดือน ปี)

- ควรบริโภคน้ำก่อน (เดือน ปี) โปรดดูบริเวณข้างใต้ภาชนะ เช่น ๐๓-๑๔ หรือ ๐๓/๑๔ หรือ ๐๓.๒๕๑๔
- ควรบริโภคน้ำก่อน (ปี เดือน) ๒๐๑๔-๐๓ หรือ ๒๐๑๔/๐๓ หรือ ๒๐๑๔.๐๓

หมายเหตุ

ทั้งนี้สามารถแสดงภาษาอื่นร่วมด้วยก็ได้ เช่น Best before เป็นต้น

- ตัวเลขที่ใช้อาจแสดงเป็นเลขอารบิกหรือเลขไทย
- การแสดงเดือน อาจแสดง ตัวเลข ๒ หลัก หรือตัวอักษรเต็ม หรือ ตัวอักษรย่อ เช่น ๐๖ หรือ มิถุนายน หรือ มิ.ย.
- การแสดงปี อาจแสดง เป็นคริสต์ศักราช หรือพุทธศักราช โดยแสดงเป็นตัวเลข ๔ หลัก หรือ ๒ หลัก เช่น พ.ศ. ๒๕๕๗ หรือ ๕๗ ค.ศ. ๒๐๑๔ หรือ ๑๔__

บัญชีหมายเลข ๕

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

คำอธิบายข้อจำกัดในการแสดงข้อความกล่าวอ้างเกี่ยวกับสารหรือส่วนประกอบอื่นใดในอาหาร

- (๑) ไม่ใช้กับอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดห้ามใช้ หรืออาหารที่โดยธรรมชาติของอาหารนั้นไม่มีสารนั้น หรืออาหารที่ในกระบวนการผลิตไม่มีสารนั้นเกิดขึ้น
- อาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดห้ามใช้ เช่น ห้ามใช้ข้อความว่า “ไม่มีวัตถุกันเสีย” กับนมดัดแปลงสำหรับทารก เนื่องจากประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๖ (พ.ศ. ๒๕๓๗) เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ห้ามใช้วัตถุกันเสีย เป็นต้น
 - อาหารที่โดยธรรมชาติของอาหารนั้นไม่มีสารนั้น เช่น ห้ามใช้ข้อความว่า “น้ำปราศจากโคเลสเตอรอล” เนื่องจากน้ำปราศจากโคเลสเตอรอล เป็นต้น
 - อาหารที่ในกระบวนการผลิตไม่มีสารนั้นเกิดขึ้น เช่น ห้ามใช้ข้อความว่า “น้ำหวานปราศจากไขมันทรานส์” เนื่องจากกระบวนการผลิตน้ำหวานไม่ทำให้เกิดไขมันทรานส์ เป็นต้น
- (๒) ไม่เป็นวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เช่น ห้ามใช้ข้อความว่า “ลูกชิ้นปลอดสารบอแรกซ์” เนื่องจากกำหนดเป็นวัตถุห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๑ (พ.ศ. ๒๕๓๖) เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร
- (๓) ไม่ก่อให้เกิดความเข้าใจผิดในผลิตภัณฑ์ เช่น ห้ามใช้ชื่อ “ปลาตอร์รี่” กับ “ปลาสวายเวียดนาม” ที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Pangasius Hypophthalmus* เนื่องจากทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดว่าเป็นปลาตอร์รี่ หรือ “จอห์น ดอร์รี่” (John Dory) ที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Zenopsis conchifera* ที่เป็นปลาในทะเลลึกมหาสมุทรแอตแลนติกและทะเลเมดิเตอร์เรเนียน เป็นต้น

มาตรฐานการผลิต ตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)

Primary GMP

การผลิตอาหารสำหรับสถานที่ผลิตที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน คือ ใช้อุปกรณ์หรือเครื่องจักรต่ำกว่า 5 แรงม้า หรือคนงานน้อยกว่า 7 คน จะต้องปฏิบัติตามมาตรฐานการผลิตเพื่อให้ถูกสุขลักษณะตาม ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ. 2555 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

การผลิตอาหารจะต้องมีการกำหนด วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และเก็บรักษาอาหาร ซึ่งการดำเนินการดังกล่าวนี้จะต้องคำนึงถึงสิ่งต่างๆ ต่อไปนี้

ลำดับ	หัวข้อ	เนื้อหา
1	สถานที่ตั้งและอาคารผลิต	1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง ต้องอยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้อาหารที่ผลิตเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย โดย 1.1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบสะอาด ไม่ปล่อยให้มีสารสิ่งที่ไม่ใช่แล้ว หรือสิ่งปฏิกูลอันอาจเป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลงรวมทั้งเชื้อโรคต่างๆ ขึ้นได้ 1.1.2 อยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่นมากผิดปกติ 1.1.3 ไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่น่ารังเกียจ 1.1.4 บริเวณพื้นที่ตั้งตัวอาคารไม่มีน้ำขังและสกปรก และมีท่อระบายน้ำเพื่อให้ไหลลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะในกรณีที่ตั้งตัวอาคารซึ่งใช้ผลิตอาหารอยู่ติดกับบริเวณที่มีสภาพไม่เหมาะสม หรือไม่ปฏิบัติตามข้อ 1.1.1-1.1.4 ต้องมีกรรมวิธีที่มีประสิทธิภาพในการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์นำโรค ตลอดจนฝุ่นผงและสาเหตุของการปนเปื้อนอื่น ๆ ด้วย 1.2 อาคารผลิตหรือบริเวณผลิตมีการรักษาความสะอาดและรักษาให้อยู่ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ 1.2.1 มีการจัดการและรักษาสภาพแวดล้อมในอาคารหรือบริเวณผลิตให้มีความเป็นระเบียบ ถูกสุขลักษณะ เป็นระเบียบ ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช่แล้ว และไม่เกิดการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์ สะดวกและเหมาะสมในการปฏิบัติงาน 1.2.2 ต้องแยกบริเวณผลิตอาหารออกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับที่อยู่อาศัย 1.2.3 จัดให้มีแสงสว่างและการระบายอากาศที่เหมาะสม เพียงพอตามความเหมาะสมสำหรับการปฏิบัติงานภายในอาคารผลิต

ลำดับ	หัวข้อ	เนื้อหา
		1.2.4 มีท่อหรือทางระบายน้ำ ร่องรับน้ำทิ้งจากกระบวนการผลิต เพื่อให้ไหลลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะ 1.2.5 ต้องมีมาตรการป้องกันสัตว์และแมลงไม่ให้เข้าสู่อาคารหรือบริเวณผลิต หรือสัมผัสอาหาร
2	เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต	2.1 การออกแบบเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้เหมาะสมและคำนึงการปนเปื้อนที่อาจเกิดขึ้น รวมทั้งสามารถทำความสะอาดตัวเครื่องมือ อุปกรณ์ และบริเวณที่ตั้งได้ง่ายและทั่วถึง 2.2 ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการผลิตที่สัมผัสกับอาหาร ต้องทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร อันอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค และง่ายต่อการทำความสะอาด 2.3 โต๊ะหรือพื้นผิวที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตในส่วนที่สัมผัสกับอาหาร ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เกิดสนิม ทำความสะอาดง่าย ไม่ทำให้เกิดปฏิกิริยาที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค โดยตั้งอยู่ในตำแหน่งที่ทำความสะอาดง่าย มีความสูงเหมาะสมในการปฏิบัติงานหรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่อาจเกิดขึ้นได้
3	การควบคุมกระบวนการผลิต	3.1 วัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิตอาหาร ต้องมีการคัดเลือกให้อยู่ในสภาพที่สะอาด มีคุณภาพดี เหมาะสำหรับการใช้ในการผลิตอาหารสำหรับบริโภค ต้องล้างหรือทำความสะอาดตามความจำเป็นเพื่อขจัดสิ่งสกปรก หรือสิ่งปนเปื้อนที่อาจติดหรือปนมากับวัตถุดิบนั้นๆ และต้องเก็บรักษาวัตถุดิบภายใต้สภาวะที่ป้องกันการปนเปื้อนได้โดยมีการเสื่อมสลายน้อยที่สุด และมีการหมุนเวียน สต็อกของวัตถุดิบและส่วนผสมอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ และหากมีการใช้วัตถุเจือปนอาหารต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่องวัตถุเจือปนอาหาร 3.2 การดำเนินการระหว่างการผลิตอาหารมีการดำเนินการขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม ภาชนะบรรจุ และบรรจุภัณฑ์ ในลักษณะที่ไม่เกิดการปนเปื้อน 3.3 ผู้ผลิตมีขั้นตอนและวิธีการในการควบคุมกระบวนการผลิตเป็นไปตามข้อกำหนดหรือตามความเหมาะสมของกระบวนการผลิตนั้นๆ อย่างเคร่งครัด 3.4 น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตที่สัมผัสกับอาหารต้องเป็นน้ำสะอาด บริโภคได้ มีคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง น้ำบริโภค และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ

ลำดับ	หัวข้อ	เนื้อหา
		3.5 น้ำแข็งใช้ในกระบวนการผลิตที่สัมผัสกับอาหาร สะอาด มีคุณภาพ มาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง น้ำแข็ง และการนำไปใช้ ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ 3.6 การผลิต การเก็บรักษา ขนย้าย และขนส่งผลิตภัณฑ์อาหาร ต้องป้องกันการปนเปื้อนและป้องกันการเสื่อมสลายของอาหารและภาชนะบรรจุด้วย
4	การสุขาภิบาล	4.1 น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิต ต้องเป็นน้ำสะอาดและจัดให้มีการปรับปรุงคุณภาพ น้ำตามที่จำเป็น 4.2 จัดให้มีภาชนะรองรับขยะมูลฝอยที่มีฝาปิดในจำนวนที่เพียงพอ และมีระบบกำจัดขยะมูลฝอยที่เหมาะสม 4.3 จัดให้มีห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วมให้เพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงาน และต้องถูกสุขลักษณะ มีอุปกรณ์ในการล้างมืออย่างครบถ้วน ใช้งานได้ สะอาดและต้องแยกต่างหากจากบริเวณผลิต หรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิต โดยตรง 4.4 จัดให้มีอ่างล้างมือในบริเวณผลิตให้เพียงพอ ใช้งานได้ สะอาด และมีอุปกรณ์ล้างมืออย่างครบถ้วน 4.5 มีวิธีการจัดการระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกอย่างมีประสิทธิภาพ เหมาะสม
5	การบำรุงรักษาและทำความสะอาด	5.1 ตัวอาคารสถานที่ผลิตต้องทำความสะอาดและรักษาให้อยู่ในสภาพที่สะอาด ถูกสุขลักษณะอย่างสม่ำเสมอ 5.2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต มีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ และอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ 5.3 การเก็บรักษาสารเคมีทำความสะอาดหรือสารเคมีอื่นๆที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสุขลักษณะ จะต้องแยกเป็นสัดส่วนและปลอดภัยและมีป้ายแสดงชื่อ
6	บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน	6.1 ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณที่ผลิตต้องไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคน่ารังเกียจตามที่กำหนดโดยกฎกระทรวง หรือมีบาดแผลอันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์ 6.2 ผู้ปฏิบัติงานทุกคนในขณะที่ดำเนินการผลิตและมีการสัมผัสโดยตรงกับอาหาร หรือส่วนผสมของอาหาร หรือส่วนใดส่วนหนึ่งของพื้นที่ผิวที่สัมผัสกับอาหาร ต้อง 6.2.1 สวมเสื้อผ้าที่สะอาดและเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน กรณีที่ใช้เสื้อคลุมก็ต้องสะอาด 6.2.2 มีมาตรการในการจัดการรองเท้าที่ใช้ในการผลิตที่เหมาะสม เช่น

ลำดับ	หัวข้อ	เนื้อหา
		เปลี่ยนใช้รองเท้าเฉพาะบริเวณ หรือจุ่มรองเท้าในน้ำยาฆ่าเชื้อโรคเข้าสู่บริเวณผลิตเพื่อป้องกันการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์ 6.2.3 ไม่สวมเครื่องประดับต่างๆขณะปฏิบัติงาน และดูแลสุขอนามัยของมือและเล็บให้สะอาดอยู่เสมอ 6.2.4 ดูแลรักษามือและเล็บให้สะอาด และล้างมือให้สะอาดทุกครั้งทั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงานและหลังการปนเปื้อน 6.2.5 สวมหมวก หรือผ้าคลุมผม หรือตาข่าย 6.3 แสดงคำเตือน ห้ามหรือป้องกันมิให้บุคคลใดแสดงพฤติกรรมอันน่ารังเกียจในการผลิตอาหาร เช่น สูบบุหรี่ บ้วนน้ำลาย เป็นต้น 6.4 ผู้ที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต ปฏิบัติตามข้อ 6.1-6.2 เมื่ออยู่ในบริเวณผลิต

แบบบันทึกการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

ตส.9(55)

บัญชีหมายเลข 2

บันทึกการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

วันที่ เวลา..... นาย, นาง, นางสาว.....

พนักงานเจ้าหน้าที่ตามความในมาตรา 43 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ได้พร้อมกันมาตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ชื่อ.....

ซึ่งมีผู้ดำเนินการ/ผู้รับอนุญาต คือ
สถานที่ผลิตตั้งอยู่ ณ.....

ใบอนุญาตผลิตอาหาร/เลขสถานที่ผลิตอาหาร เลขที่.....
ประเภทอาหารที่ขออนุญาต/ได้รับอนุญาต.....

วัตถุประสงค์ในการตรวจ : ตรวจประกอบใบอนุญาต แร่มี.....HP คนงาน.....คน

(แล้วแต่กรณี) ตรวจฝ่ายวัง อื่นๆ.....

ครั้งที่ตรวจ :

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต					
	1.1 สถานที่ตั้ง ตัวอาคารและที่ใกล้เคียงมีลักษณะดังต่อไปนี้					
0.25	(1) ไม่มีการสะสมสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว					
0.25	(2) ไม่มีการสะสมสิ่งปฏิกูล					
0.25	(3) ไม่มีส่วนรวมกีดกีดกีด					
0.25	(4) ไม่มีวัตถุอันตราย					
0.25	(5) ไม่มีคอนกรีตหรือวัสดุอื่นที่สกปรก					
0.25	(6) ไม่มีน้ำขังและและสกปรก					
0.25	(7) มีท่อหรือทางระบายน้ำนอกอาคารเพื่อระบายน้ำทิ้ง					
	1.2 อาคารผลิตหรือบริเวณผลิต					
1.0	1.2.1 สะอาด ถูกสุขลักษณะ เป็นระเบียบ และไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว					
1.0	1.2.2 มีการแยกบริเวณผลิตอาหารออกเป็นสัดส่วนจากที่พักอาศัยและผลิตในท้องถิ่น					
0.25	1.2.3 มีแสงสว่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน					
0.25	1.2.4 มีการระบายอากาศที่เหมาะสมสำหรับการปฏิบัติงาน					

(ลงชื่อ) (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

2

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
0.25	1.2.5 มีท่อหรือทางระบายน้ำทิ้ง					
1.0	1.2.6 สามารถป้องกันสัตว์และแมลงเข้าสู่อาคารหรือบริเวณผลิต หรือสัมผัสอาหาร					
หัวข้อที่ 1 คะแนนรวม					11	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม					คะแนน (.....%)	
น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	2. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต					
0.5	2.1 ง่ายต่อการทำความสะอาด					
1.0	2.2 ทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน สภาพสะอาด					
1.0	2.3 พื้นผิวหรือโต๊ะปฏิบัติงานที่สัมผัสกับอาหาร ทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน และสูงจากพื้นหรือมีมาตรการอื่นตามความเหมาะสม					
0.5	2.4 ติดตั้งอยู่ในตำแหน่งที่ทำความสะอาดง่าย					
หัวข้อที่ 2 คะแนนรวม					6	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม					คะแนน (.....%)	

(ลงชื่อ) (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	3. การควบคุมกระบวนการผลิต					
0.25	3.1 วัตถุดิบ ส่วนผสมต่างๆ และภาชนะบรรจุ 3.1.1 มีการคัดเลือก					
0.25	3.1.2 มีการล้างทำความสะอาดอย่าง เหมาะสมในบางประเภทที่จำเป็น					
0.25	3.1.3 มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม					
1.0(M)	3.1.4 มีการใช้วัตถุดิบอาหารตามที่ กฎหมายกำหนด					
1.0	3.2 ในระหว่างการผลิตอาหารมีการดำเนินการ ขนถ่ายวัตถุดิบ ส่วนผสม ภาชนะบรรจุ และบรรจุภัณฑ์ ในลักษณะที่ไม่เกิดการปนเปื้อน					
1.0	3.3 มีการควบคุมกระบวนการผลิตอย่างเหมาะสม					
	3.4 น้ำสัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
1.0 (M)	3.4.1 มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตาม มาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข					
0.5	3.4.2 มีการขนถ่าย การเก็บรักษา การนำไปใช้ ในสภาพที่ถูกสุกสุกสุก					
	3.5 น้ำแข็งที่ใช้สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
1.0	3.5.1 มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตาม มาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข					
0.5	3.5.2 มีการขนถ่าย การเก็บรักษา การนำไปใช้ ในสภาพที่ถูกสุกสุกสุก					
	3.6 ผลิตภัณฑ์					
0.25	3.6.1 มีการคัดแยกหรือทำลายผลิตภัณฑ์ที่ไม่ เหมาะสม					
0.5	3.6.2 มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสมและขนส่ง ในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมสภาพ					
หัวข้อที่ 3 คะแนนรวม		-		15		คะแนน
คะแนนที่ได้รวม		-				คะแนน (.....%)

(ลงชื่อ) (.....) ผู้สอบอนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	4. การสุขาภิบาล					
1.0	4.1 น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิตเป็นน้ำสะอาด					
0.5	4.2 มีภาชนะสำหรับใส่ขยะพร้อมฝาปิดและตั้งอยู่ ในที่ที่เหมาะสมและเพียงพอ และมีวิธีการกำจัดขยะ ที่เหมาะสม					
0.5	4.3 มีการจัดการการระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครก					
0.5	4.4 ห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม					
0.5	4.4.1 ห้องส้วมแยกจากบริเวณผลิต หรือไม่ เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง					
0.5	4.4.2 ห้องส้วมอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
0.25	4.4.3 ห้องส้วมมีจำนวนเพียงพอกับปฏิบัติงาน					
0.5	4.4.4 มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่หรือน้ำยา ฆ่าเชื้อโรค และอุปกรณ์ทำน้ำดื่ม					
0.5	4.4.5 อ่างล้างมือและอุปกรณ์อยู่ในสภาพที่ใช้ งานได้และสะอาด					
0.25	4.4.6 อ่างล้างมือมีจำนวนเพียงพอกับ ปฏิบัติงาน					
	4.5 อ่างล้างมือบริเวณผลิต					
0.5	4.5.1 มีสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค					
0.5	4.5.2 อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
0.5	4.5.3 มีจำนวนเพียงพอกับปฏิบัติงาน					
0.5	4.5.4 อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม					
หัวข้อที่ 4 คะแนนรวม		-		13		คะแนน
คะแนนที่ได้รวม		-				คะแนน (.....%)
น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	5. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด					
1.0	5.1 มีวิธีการหรือมาตรการดูแลทำความสะอาด อาคารผลิตอย่างสม่ำเสมอ					
1.0	5.2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตมี การทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ และอยู่ในสภาพ ที่ใช้งานได้					
0.5	5.3 มีการเก็บสารเคมีทำความสะอาดหรือสารเคมี อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสุขลักษณะ และมีป้าย แสดงชื่อแยกให้เป็นสัดส่วนและปลอดภัย					
หัวข้อที่ 5 คะแนนรวม		-		5		คะแนน
คะแนนที่ได้รวม		-				คะแนน (.....%)

(ลงชื่อ) (.....) ผู้สอบอนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

สรุปผลการตรวจ

1. คะแนนรวม (ทุกหัวข้อ) = 60 คะแนน
คะแนนที่ได้รับรวม (ทุกหัวข้อ) = คะแนน (.....%)
2. ☐ ผ่านเกณฑ์
☐ ไม่ผ่านเกณฑ์ ในหัวข้อต่อไปนี้
- ☐ หัวข้อที่ 1 ☐ หัวข้อที่ 2 ☐ หัวข้อที่ 3 ☐ หัวข้อที่ 4 ☐ หัวข้อที่ 5 ☐ หัวข้อที่ 6
- ☐ พบข้อบกพร่องรุนแรงเรื่องหนึ่งที่ส่งผลถึงอาหารในกระบวนการผลิต มีคุณภาพหรือมาตรฐาน
ไม่ประกาศหรือวางสารเคมี (ข้อ 3.3.1)
- ☐ พบข้อบกพร่องอื่นๆ ได้แก่.....

ไม่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ข้อ 3.3.1)

3. สรุปผลการประเมิน
สรุปภาพรวมผลการประเมิน

การเปลี่ยนแปลงภายในขององค์กร

59

จุดแข็ง.....

ความเห็นของคณะผู้ตรวจประเมิน

- ☐ เห็นควรนำเสนอให้การรับรอง (อนุญาต)/คงไว้/ต่ออายุการรับรอง (ใบอนุญาต)
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

(ลงชื่อ)..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

หมายเหตุ คาดว่าจะส่งข้อแก้ไขให้กับเจ้าหน้าที่ได้ภายในวันที่

(ลงชื่อ) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน
(.....)

(ลงชื่อ) พนักงานเจ้าหน้าที่ (ลงชื่อ) พนักงานเจ้าหน้าที่

(ลงชื่อ) พนักงานเจ้าหน้าที่ (ลงชื่อ) พนักงานเจ้าหน้าที่

บัญชีหมายเลข 3

หลักเกณฑ์การพิจารณาผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

1. ระดับการตัดสินใจในการให้คะแนน มี 3 ระดับ ดังนี้

ระดับ	นิยาม	คะแนนประเมิน
ดี	เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ. 2555 เรื่องหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย	2
พอใช้	เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ. 2555 เรื่องหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย แต่ยังพบข้อบกพร่องซึ่งยอมรับได้ เนื่องจากมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร หรือข้อบกพร่องนั้นไม่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยโดยตรงกับอาหารที่ผลิต	1
ปรับปรุง	ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ. 2555 เรื่องหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย	0

2. การคำนวณคะแนน

2.1 วิธีการคำนวณคะแนนในแต่ละหัวข้อมีสูตรดังนี้

$$\text{คะแนนที่ได้} = \text{น้ำหนักคะแนนในแต่ละข้อ} \times \text{คะแนนประเมินที่ได้}$$

$$\text{ร้อยละของคะแนนที่ได้ในแต่ละหัวข้อ} = \frac{\text{คะแนนที่ได้รวม} \times 100}{\text{คะแนนรวมในแต่ละหัวข้อ}}$$

2.2 ข้อที่ไม่จำเป็นต้องปฏิบัติตามสำหรับสถานที่ผลิตอาหารบางราย หรือการคิดคะแนนกรณีไม่มีการดำเนินการในบางข้อ เช่น ไม่มีการใช้น้ำแข็ง จึงไม่ต้องพิจารณาให้คะแนนสำหรับข้อนั้น ทำให้คะแนนรวมของหัวข้อนั้นลดลง ซึ่งคำนวณโดยนำคะแนนเต็มของข้อดังกล่าวคูณน้ำหนักของข้อนั้น แล้วนำผลคูณที่ได้มาหักจากคะแนนรวมเดิมของหัวข้อนั้นๆ ผลลัพธ์ที่ได้คือคะแนนรวมที่ใช้ในการคิดคะแนนของหัวข้อนั้น

2.3 ช่องหมายเหตุในบันทึกการตรวจ (Checklist) มีไว้เพื่อผู้ทำการตรวจประเมินสามารถลงข้อมูลและลักษณะของสิ่งที่สังเกตเห็นตามนั้น โดยเฉพาะข้อมูลหรือสิ่งที่เห็นว่า “พอใช้” และ “ปรับปรุง” ให้หมายเหตุว่าทำไมถึงได้ระดับคะแนนตามนั้น และเมื่อตรวจครบทั้ง 6 หัวข้อแล้ว ช่องหมายเหตุจะช่วยให้เห็นและช่วยในการให้ระดับคะแนนได้อย่างเป็นธรรม รวมทั้งจะเป็นข้อมูลในการตรวจติดตามครั้งต่อไป นอกจากนี้ยังสามารถนำข้อมูลในช่องหมายเหตุมาใช้ในการให้คำแนะนำ หรือข้อเสนอแนะแก่ผู้ประกอบการ หรือแสดงความชื่นชมแก่สถานประกอบการ ซึ่งจะสร้างความรู้สึกเป็นเจ้าหน้าที่ผู้ให้คำแนะนำและปรึกษามากกว่าเป็นเจ้าหน้าที่เข้าตรวจสอบเพื่อดำเนินการตามกฎหมาย

ตัวอย่างการคำนวณ

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
3. การควบคุมกระบวนการผลิต						
0.25	3.1 วัตถุดิบ ส่วนผสมต่างๆ และภาชนะบรรจุ					
	3.1.1 มีการคัดเลือก	/			0.5	
0.25	3.1.2 มีการล้างทำความสะอาดอย่างเหมาะสมในบางประเภทที่จำเป็น	/			0.5	
0.25	3.1.3 มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม	/			0.5	
1.0(M)	3.1.4 มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามที่กฎหมายกำหนด		/		1.0	
1.0	3.2 ในระหว่างการผลิตอาหารมีการดำเนินการขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม ภาชนะบรรจุ และบรรจุภัณฑ์ ในลักษณะที่ไม่เกิดการปนเปื้อน	/			2	
1.0	3.3 มีการควบคุมกระบวนการผลิตอย่างเหมาะสม	/			2	
	3.4 นำสัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
1.0 (M)	3.4.1 มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข		/		1.0	
0.5	3.4.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา การนำไปใช้ในสภาพที่อุณหภูมิเหมาะสม		/		0.5	
	3.5 น้ำแข็งที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
1.0	3.5.1 มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข				-	ไม่มีการใช้น้ำแข็งในกระบวนการผลิต
0.5	3.5.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา การนำไปใช้ในสภาพที่อุณหภูมิเหมาะสม					
	3.6 ผลัดกันซ์					
0.25	3.6.1 มีการคัดแยกหรือทำลายผลิตภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสม	/			0.5	
0.5	3.6.2 มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสมและขนส่งในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมสลาย	/			1.0	
หัวข้อที่ 3 คะแนนรวม					=	15-3 คะแนน
คะแนนที่ได้รวม					=	9.5 คะแนน (63.33%)

** ร้อยละของคะแนนที่ได้ในแต่ละหัวข้อ = $(9.5 \times 100) / 15 = 63.33\%$

3. ข้อบกพร่องที่รุนแรง (Major Defect) หมายถึง ข้อบกพร่องที่เป็นความเสี่ยง ซึ่งอาจทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อน ไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค ได้แก่

3.1 น้ำที่สัมผัสโดยตรงกับอาหารในกระบวนการผลิต มีคุณภาพหรือมาตรฐานไม่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ตามบันทึกการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ตามแบบ ดส.9(55) ข้อ 3.4.1 ยกเว้นกรณีที่พนักงานเจ้าหน้าที่พิจารณาเห็นว่า คุณสมบัติของน้ำทางกายภาพหรือทางเคมีซึ่งต่างไปจากคุณภาพมาตรฐานของน้ำบริโภคไม่มีผลต่อความปลอดภัยของอาหาร

3.2 ข้อ 3.1.4 การใช้วัตถุเจือปนอาหารทั้งชนิดและปริมาณ พนักงานเจ้าหน้าที่ต้องพิจารณาให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง

3.3 ข้อบกพร่องอื่นๆที่คณะเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจได้ประเมินแล้วว่าเป็นความเสี่ยง ซึ่งอาจทำให้อาหารเกิดความไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค

4. การยอมรับผลการตรวจผ่านการประเมิน ต้องมีคะแนนที่ได้รวมแต่ละหัวข้อและคะแนนรวมทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 และต้องไม่พบข้อบกพร่องที่รุนแรง

GMP

การผลิตอาหารสำหรับสถานที่ผลิตที่เข้าข่ายโรงงาน คือ ใช้อุปกรณ์หรือเครื่องจักรตั้งแต่ 5 แรงม้า หรือคนงานตั้งแต่ 7 คน จะต้องปฏิบัติตามมาตรฐานการผลิตเพื่อให้ถูกสุขลักษณะตาม ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ซึ่งต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยสุขลักษณะทั่วไป การผลิตอาหารจะต้องมีการกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ซึ่งการดำเนินการดังกล่าวนี้จะต้องคำนึงถึงสิ่งต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

ลำดับ	หัวข้อ	เนื้อหา
1	สถานที่ตั้งและอาคารผลิต	1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง ต้องอยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้อาหารที่ผลิตเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย โดย 1.1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบสะอาด ไม่ปล่อยให้มีสารสิ่งที่ไม่ใช่แล้ว หรือสิ่งปฏิกูลอันอาจเป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลง รวมทั้งเชื้อโรคต่าง ๆ ขึ้นได้ 1.1.2 อยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่นมากผิดปกติ 1.1.3 ไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่น่ารังเกียจ 1.1.4 บริเวณพื้นที่ตั้งตัวอาคารไม่มีน้ำขังและสกปรก และมีท่อระบายน้ำเพื่อให้ไหลลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะในกรณีที่ดินที่ที่ตั้งตัวอาคารซึ่งใช้ผลิตอาหารอยู่ติดกับบริเวณที่มีสภาพไม่เหมาะสมหรือไม่เป็นไปตามข้อ 1.1.1-1.1.4 ต้องมีกรรมวิธีที่มีประสิทธิภาพในการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์นำโรค ตลอดจนฝุ่นผงและสาเหตุของการปนเปื้อนอื่น ๆ ด้วย 1.2 อาคารผลิตมีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายแก่การทะนุบำรุงสภาพ รักษาความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงาน โดย 1.2.1 พื้น ฝาผนัง และเพดานของอาคารสถานที่ผลิต ต้องก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาด และซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา

ลำดับ	หัวข้อ	เนื้อหา
		1.2.2 ต้องแยกบริเวณผลิตอาหารออกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับที่อยู่อาศัย 1.2.3 ต้องมีมาตรการป้องกันสัตว์และแมลงไม่ให้เข้าไปในบริเวณอาคารผลิต 1.2.4 จัดให้มีพื้นที่เพียงพอที่จะติดตั้งเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตให้เป็นไปตามสายงานการผลิตอาหารแต่ละประเภทและแบ่งแยกพื้นที่การผลิตเป็นสัดส่วนเพื่อป้องกันการปนเปื้อนอันอาจเกิดขึ้นกับอาหารที่ผลิตขึ้น 1.2.5 ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช่แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอยู่ในบริเวณผลิต 1.2.6 จัดให้มีแสงสว่างและการระบายอากาศที่เหมาะสมเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงานภายในอาคารผลิต
2	เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต	2.1 ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการผลิตที่สัมผัสกับอาหาร ต้องทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหารอันอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค 2.2 โต๊ะที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตในส่วนที่สัมผัสกับอาหาร ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เกิดสนิม ทำความสะอาดง่าย และไม่ทำให้เกิดปฏิกิริยาที่อาจเป็นอันตรายแก่สุขภาพของผู้บริโภค โดยมีความสูงเหมาะสมและมีเพียงพอในการปฏิบัติงาน 2.3 การออกแบบติดตั้งเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้เหมาะสมและคำนึงถึงการปนเปื้อนที่อาจจะเกิดขึ้น รวมทั้งสามารถทำความสะอาดตัวเครื่องมือ เครื่องจักร และบริเวณที่ตั้งได้ง่ายและทั่วถึง 2.4 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ต้องเพียงพอต่อการปฏิบัติงาน
3	การควบคุมกระบวนการผลิต	3.1 การดำเนินการทุกขั้นตอนจะต้องมีการควบคุมตามหลักสุขาภิบาลที่ดีตั้งแต่การตรวจรับวัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิตอาหาร การขนย้าย การจัดเตรียม การผลิต การบรรจุ การเก็บรักษาอาหาร และการขนส่ง 3.1.1 วัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิตอาหาร ต้องมีการคัดเลือกให้อยู่ในสภาพที่สะอาด มีคุณภาพดี เหมาะสำหรับใช้ในการผลิตอาหารสำหรับบริโภค ต้องล้างหรือทำความสะอาดตามความจำเป็นเพื่อขจัดสิ่งสกปรก หรือสิ่งปนเปื้อนที่อาจติดหรือปนมากับวัตถุดิบนั้น ๆ และต้องเก็บรักษาวัตถุดิบภายใต้สภาวะที่ป้องกันการปนเปื้อนได้โดยมีการเสื่อมสลายน้อยที่สุด และมีการหมุนเวียนสต็อกของวัตถุดิบและส่วนผสมอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ 3.1.2 ภาชนะบรรจุอาหารและภาชนะที่ใช้ในการขนถ่ายวัตถุดิบและ

ลำดับ	หัวข้อ	เนื้อหา
		ส่วนผสมในการผลิตอาหาร ตลอดจนเครื่องมือที่ใช้ในการนี้ต้องอยู่ในสภาพที่เหมาะสมและไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหารในระหว่างการผลิต 3.1.3 น้ำแข็งและไอน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตที่สัมผัสกับอาหาร ต้องมีคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง น้ำแข็งและน้ำบริโภค และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกต้องลักษณะ 3.1.4 น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร ต้องเป็นน้ำสะอาดบริโภคได้ มีคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง น้ำบริโภค และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกต้องลักษณะ 3.1.5 การผลิต การเก็บรักษา ขนย้าย และขนส่งผลิตภัณฑ์อาหาร ต้องป้องกันการปนเปื้อนและป้องกันการเสื่อมสลายของอาหารและภาชนะบรรจุด้วย 3.1.6 การดำเนินการควบคุมกระบวนการผลิตทั้งหมด ให้อยู่ภายใต้สภาวะที่เหมาะสม 3.2 จัดทำบันทึกและรายงานอย่างน้อยดังต่อไปนี้ 3.2.1 ผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ 3.2.2 ชนิดและปริมาณการผลิตของผลิตภัณฑ์และวันเดือนปีที่ผลิตโดยให้เก็บบันทึกและรายงานไว้อย่างน้อย 2 ปี
4	การสุขาภิบาล	4.1 น้ำที่ใช้ภายในโรงงาน ต้องเป็นน้ำสะอาดและจัดให้มีการปรับปรุงคุณภาพน้ำตามความจำเป็น 4.2 จัดให้มีห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วมให้เพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงาน และต้องถูกสุขลักษณะ มีอุปกรณ์ในการล้างมืออย่างครบถ้วน และต้องแยกต่างหากจากบริเวณผลิต หรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง 4.3 จัดให้มีอ่างล้างมือในบริเวณผลิตให้เพียงพอและมีอุปกรณ์การล้างมืออย่างครบถ้วน 4.4 จัดให้มีวิธีการป้องกันและกำจัดสัตว์และแมลงในสถานที่ผลิตตามความเหมาะสม 4.5 จัดให้มีภาชนะรองรับขยะมูลฝอยที่มีฝาปิดในจำนวนที่เพียงพอ และมีระบบกำจัดขยะมูลฝอยที่เหมาะสม

ลำดับ	หัวข้อ	เนื้อหา
		4.6 จัดให้มีทางระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกอย่างมีประสิทธิภาพ เหมาะสม และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับเข้าสู่กระบวนการผลิตอาหาร
5	การบำรุงรักษาและทำความสะอาด	5.1 ตัวอาคารสถานที่ผลิตต้องทำความสะอาดและรักษาให้อยู่ในสภาพสะอาด ถูกสุขลักษณะโดยสม่ำเสมอ 5.2 ต้องทำความสะอาด ดูแลและเก็บรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิตให้อยู่ในสภาพที่สะอาดทั้งก่อนและหลังการผลิตสำหรับชิ้นส่วนของเครื่องมือเครื่องจักรต่าง ๆ ที่อาจเป็นแหล่งสะสมจุลินทรีย์ หรือก่อให้เกิดการปนเปื้อนอาหาร สามารถทำความสะอาดด้วยวิธีที่เหมาะสม และเพียงพอ 5.3 พื้นผิวของเครื่องมือและอุปกรณ์การผลิตที่สัมผัสกับอาหาร ต้องทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ 5.4 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ต้องมีการตรวจสอบและบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพสม่ำเสมอ 5.5 การใช้สารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาด ตลอดจนเคมีวัตถุที่ใช้เกี่ยวข้องกับการผลิตอยู่ภายใต้เงื่อนไขที่ปลอดภัย และการเก็บรักษาวัตถุดิบดังกล่าวจะต้องแยกเป็นสัดส่วนและปลอดภัย
6	บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน	6.1 ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตต้องไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคนำรังเกียจตามที่กำหนดโดยกฎกระทรวง หรือมีบาดแผลอันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์ 6.2 เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานทุกคนในขณะที่ยังดำเนินการผลิตและมีการสัมผัสโดยตรงกับอาหาร หรือส่วนผสมของอาหาร หรือส่วนใดส่วนหนึ่งของพื้นที่ผิวที่อาจมีการสัมผัสกับอาหาร ต้อง 6.2.1 สวมเสื้อผ้าที่สะอาดและเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน กรณีที่ใช้เสื้อคลุมก็ต้องสะอาด 6.2.2 ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน และหลังการปนเปื้อน 6.2.3 ใช้ถุงมือที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์และสะอาดถูกสุขลักษณะ ทำด้วยวัสดุที่ไม่มีสารละลายหลุดออกมาปนเปื้อนอาหารและของเหลวซึมผ่านไม่ได้ สำหรับจับต้องหรือสัมผัสกับอาหาร กรณีไม่สวมถุงมือต้องมีมาตรการให้คนงานล้างมือ เล็บ แขนให้สะอาด 6.2.4 ไม่สวมใส่เครื่องประดับต่าง ๆ ขณะปฏิบัติงาน และดูแลสุขอนามัยของมือและเล็บให้สะอาดอยู่เสมอ

ลำดับ	หัวข้อ	เนื้อหา
		6.2.5 สวมหมวก หรือผ้าคลุมผม หรือตาข่าย 6.3 มีการฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับสุขลักษณะทั่วไป และความรู้ทั่วไปในการผลิตอาหารตามความเหมาะสม 6.4 ผู้ที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต ปฏิบัติตามข้อ 6.1-6.2 เมื่ออยู่ในบริเวณผลิต

แบบบันทึกการตรวจสอบที่ผลิตอาหาร

คส.1(50)

บันทึกการตรวจสอบที่ผลิตอาหาร

วันที่ เวลา..... นาย, นาง, นางสาว.....

พนักงานเจ้าหน้าที่ตามความในมาตรา 43 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ได้พร้อมกันมาตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ชื่อ.....

ซึ่งมีผู้ดำเนินการ/ผู้รับอนุญาต คือ

สถานที่ผลิตตั้งอยู่ ณ.....

ใบอนุญาตผลิตอาหาร/เลขสถานที่ผลิตอาหาร เลขที่.....

ประเภทอาหารที่ขออนุญาต/ได้รับอนุญาต.....

วัตถุประสงค์ในการตรวจ : ☐ ตรวจประกอบการอนุญาต แรงม้า.....HP คนงาน.....คน (แล้วแต่กรณี) ☐ ตรวจเฝ้าระวัง ☐ อื่นๆ.....

ครั้งที่ตรวจ :

หน้า หน้า	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต					
	1.1 สถานที่ตั้ง					
	1.1.1 สถานที่ตั้งอาคารและที่ใกล้เคียง					
	มีลักษณะดังต่อไปนี้					กรณีพบว่า บริเวณภายในและภายนอกอาคารสถานที่ผลิตมีปัญหาการปนเปื้อนจากเหตุการณ์ในข้อ 1.1.1(1)-1.1.1(6) ข้อใดข้อหนึ่งหรือทั้งหมด อันอาจส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของอาหารเกิดความไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค ให้ผู้ตรวจพิจารณาการป้องกันการปนเปื้อนที่สถานที่ผลิตมีอยู่ ว่าสามารถป้องกันการปนเปื้อนผลกระทบจากอันตรายนั้นได้หรือไม่ และนำมาประมวลประกอบการพิจารณาด้วย ทั้งนี้ให้ใช้หลักเกณฑ์การตัดสินใจให้คะแนนตามที่ระบุไว้ใน คส.2(50) และให้บันทึกไว้ในช่องหมายเหตุ
0.25	(1) ไม่มีการสะสมสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว					
0.75	(2) ไม่มีการสะสมสิ่งปฏิกูล					
0.5	(3) ไม่มีฝุ่นควันมากผิดปกติ					
0.5	(4) ไม่มีวัสดุอันตราย					
0.5	(5) ไม่มีคนอุปโภคบริโภคเดินลอด					
0.5	(6) ไม่มีน้ำรั่วและแตกปน					
0.5	(7) มีท่อหรือทางระบายน้ำนอกอาคาร					
	เพื่อระบายน้ำทิ้ง					
	1.2 อาคารผลิตมีลักษณะดังต่อไปนี้					
1.0	1.2.1 มีการแยกบริเวณผลิตอาหารออกเป็นสัดส่วนจากที่พักอาศัยและผลิตภัณฑ์อื่นๆ					
0.5	1.2.2 มีพื้นที่เพียงพอในการผลิต					
0.5	1.2.3 มีการจัดบริเวณการผลิตเป็นไปตามลำดับสายงานการผลิต					
0.5	1.2.4 แบ่งแยกพื้นที่การผลิตเป็นส่วนเพื่อป้องกันการปนเปื้อน					

(ลงชื่อ) (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

2

หน้า หน้า	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	1.2.5 พื้น ผนัง และเพดานของอาคารผลิต					
0.5	(1) พื้นผนังเรียบ ทำความสะอาดง่าย					
0.5	(2) ผนังเรียบ ทำความสะอาดง่าย					
0.5	(3) เพดานเรียบ รวมทั้งอุปกรณ์					
	สิ่งที่ยึดติดอยู่ด้านบนไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน					
0.25	1.2.6 มีแสงสว่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน					
0.25	1.2.7 มีการระบายอากาศที่เหมาะสมสำหรับการปฏิบัติงาน					
1.0	1.2.8 อาคารผลิตมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากสัตว์และแมลง					
0.5	1.2.9 ไม่มีสิ่งของที่ไม่เกี่ยวข้องไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอยู่ในบริเวณผลิต					
หัวข้อที่ 1 คะแนนรวม =					19	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =						คะแนน (.....%)
หน้า หน้า	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	2. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต					
	2.1 การออกแบบ					
1.0	2.1.1 ทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม					
	ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน					
0.5	2.1.2 รอยต่อเรียบ ไม่เป็นแหล่งสะสมของจุลินทรีย์					
0.5	2.1.3 ง่ายแก่การทำความสะอาด					
	2.2 การติดตั้ง					
0.5	2.2.1 ถูกต้อง เหมาะสม และเป็นไปตาม					
	สายงานการผลิต					
0.5	2.2.2 อยู่ในตำแหน่งที่ทำความสะอาดง่าย					
0.5	2.3 พื้นผิวหรือโลหะปฏิบัติงานสัมผัสกับอาหาร					
	ทำด้วยวัสดุเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน และสูงจากพื้นตามความเหมาะสม					
0.5	2.4 จำนวนเพียงพอ					
หัวข้อที่ 2 คะแนนรวม =					8	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =						คะแนน (.....%)

(ลงชื่อ) (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

3

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	3. การควบคุมกระบวนการผลิต					
0.5	3.1 วัตถุประสงค์ ส่วนผสมต่างๆ และภาชนะบรรจุ					
0.5	3.1.1 มีการคัดเลือก					
0.5	3.1.2 มีการล้างทำความสะอาดอย่างเหมาะสม ในบางประเภทที่จำเป็น					
0.5	3.1.3 มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม					
2.0	3.2 ในระหว่างการผลิตอาหารมีการดำเนินการ ขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม ภาชนะบรรจุ และบรรจุ ภัณฑ์ ในลักษณะที่ไม่เกิดการปนเปื้อน					
1.0	3.3 น้ำแข็งที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
0.5	3.3.1 มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตาม มาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข					
0.5	3.3.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา และ การนำไปใช้ ในสภาพถูกสุขลักษณะ					
0.5	3.4 ใช้น้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
0.5	3.4.1 มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตาม มาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข					
0.5	3.4.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา และ การนำไปใช้ ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ					
1.0	3.5 น้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
1.0	3.5.1 มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตาม มาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข					
1.0	3.5.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา และ การนำไปใช้ ในสภาพถูกสุขลักษณะ					
2.0	3.6 มีการควบคุมกระบวนการผลิตอย่างเหมาะสม					
	3.7 ผลิตภัณฑ์					
1.5	3.7.1 มีการตรวจสอบวิเคราะห์คุณภาพของ ผลิตภัณฑ์และเก็บบันทึกไว้อย่างน้อย 2 ปี					
0.5	3.7.2 มีการคัดแยกหรือทำลายผลิตภัณฑ์ที่ ไม่เหมาะสม					
0.5	3.7.3 มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม					
1.0	3.7.4 มีการขนส่งในลักษณะที่ป้องกันการ ปนเปื้อนและการเสื่อมสลาย					
1.5	3.8 มีบันทึกแสดงชนิดและปริมาณการผลิต ประจำวัน และเก็บบันทึกไว้อย่างน้อย 2 ปี					
หัวข้อที่ 3 คะแนนรวม				=	30	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม				=	คะแนน (.....%)	

(ลงชื่อ) ผู้อออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

4

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	4. การสุขาภิบาล					
1.0	4.1 น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิตเป็นน้ำสะอาด					
1.0	4.2 มีภาชนะสำหรับใส่ขยะพร้อมฝาปิด และตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสมและเพียงพอ					
0.5	4.3 มีวิธีการกำจัดขยะที่เหมาะสม					
0.5	4.4 มีการจัดการระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครก					
0.5	4.5 ห้องส้วมและอ่างล้างมือในห้องส้วม					
0.5	4.5.1 ห้องส้วมแยกจากบริเวณผลิตหรือไม่มีเปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง					
0.25	4.5.2 ห้องส้วมอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
0.25	4.5.3 ห้องส้วมมีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน					
0.5	4.5.4 มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง					
0.25	4.5.5 อ่างล้างมือและอุปกรณ์อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
0.25	4.5.6 อ่างล้างมือมีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน					
0.5	4.6 อ่างล้างมือบริเวณผลิต					
0.5	4.6.1 มีสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค					
0.5	4.6.2 อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
0.25	4.6.3 มีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน					
0.25	4.6.4 อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม					
1.0	4.7 มีมาตรการในการป้องกันมิให้สัตว์หรือแมลงเข้าในบริเวณผลิต					
หัวข้อที่ 4 คะแนนรวม =					15	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =						คะแนน (.....%)
น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	5. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด					
1.0	5.1 อาคารผลิตอยู่ในสภาพที่สะอาด มีวิธีการหรือมาตรการดูแลทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ					
1.0	5.2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตมีการทำความสะอาดก่อนและหลังปฏิบัติงาน					
1.0	5.3 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตที่สัมผัสกับอาหาร มีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ					

(ลงชื่อ) ผู้อออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

5

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
1.0	5.4 มีการเก็บอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดแล้วให้เป็นสัดส่วน และอยู่ในสภาพที่เหมาะสม รวมถึงไม่ปนเปื้อนจากกลิ่นหืน ฝุ่นละออง และอื่นๆ					
0.5	5.5 การล้างมือจนล้างสะอาดและอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดแล้ว อยู่ในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอกได้ดี					
1.0	5.6 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต มีการดูแลบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพใช้งานได้ อย่างมีประสิทธิภาพพร้อมเสมอ					
1.0	5.7 มีการเก็บสารเคมีทำความสะอาดหรือสารเคมีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสุขลักษณะ และมีป้ายแสดงชื่อแยกให้เป็นสัดส่วนและปลอดภัย					
หัวข้อที่ 5 คะแนนรวม =					13	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =						คะแนน (.....%)
น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
6. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน						
1.5	6.1 คนงานในบริเวณผลิตอาหารไม่มีบาดแผล ไม้เป็นโรคหรือพาหะของโรคตามที่ระบุในกฎกระทรวง					
	6.2 คนงานที่ทำหน้าที่สัมผัสกับอาหารขณะปฏิบัติงานต้องปฏิบัติตามดังนี้					
0.5	6.2.1 แต่งกายสะอาด เลือคลุมหรือผ้ากันเปื้อนสะอาด					
0.5	6.2.2 มีมาตรการจัดการรองเท้าที่ใช้ในบริเวณผลิตอย่างเหมาะสม					
0.5	6.2.3 ไม่สวมใส่เครื่องประดับ					
0.75	6.2.4 มือและเล็บต้องสะอาด					
1.0	6.2.5 ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน					
0.75	6.2.6 สวมถุงมือที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์และสะอาด หรือกรณีไม่สวมถุงมือต้องมีมาตรการดูแลความสะอาดและฆ่าเชื้อมือก่อนปฏิบัติงาน					
0.5	6.2.7 มีการสวมหมวกตาข่ายหรือผ้าคลุมผมอย่างใดอย่างหนึ่งตามความจำเป็น					
1.0	6.3 มีการฝึกอบรมคนงานด้านสุขลักษณะตามความเหมาะสม					
0.5	6.4 มีวิธีการหรือข้อปฏิบัติสำหรับผู้ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตที่มีความจำเป็นต้องเข้าไปในบริเวณผลิต					
หัวข้อที่ 6 คะแนนรวม =					15	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =						คะแนน (.....%)

(ลงชื่อ) (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

6

สรุปผลการตรวจ

1. คะแนนรวม (ทุกหัวข้อ) = 100 คะแนน

คะแนนที่ได้รวม (ทุกหัวข้อ) = คะแนน (.....%)

2. ☐ ผ่านเกณฑ์☐ ไม่ผ่านเกณฑ์ ในหัวข้อต่อไปนี้☐ หัวข้อที่ 1 ☐ หัวข้อที่ 2 ☐ หัวข้อที่ 3 ☐ หัวข้อที่ 4 ☐ หัวข้อที่ 5 ☐ หัวข้อที่ 6☐ พบข้อบกพร่องรุนแรงเรื่องน้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต มีคุณภาพหรือมาตรฐานไม่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ข้อ 3.5.1)☐ พบข้อบกพร่องอื่นๆ ได้แก่.....

3. สรุปผลการประเมิน

สรุปภาพรวมผลการประเมิน.....

การเปลี่ยนแปลงภายในขององค์กร

(ลงชื่อ)..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

การปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการรับรอง รวมถึงการแสดง/อ้างอิงถึงใบรับรอง การรับรอง
เครื่องหมายรับรอง และเครื่องหมายรับรองระบบงาน (ถ้ามี)

.....
.....
.....

การดำเนินการกับข้อบกพร่องที่เกิดจากการตรวจประเมินครั้งก่อน (ถ้ามี)

.....
.....
.....

จุดแข็ง

.....
.....
.....

ข้อสังเกตและโอกาสในการปรับปรุง

.....
.....
.....

ความเห็นของคณะผู้ตรวจประเมิน

☐ เห็นควรนำเสนอให้การรับรอง (อนุญาต)/คงไว้/ต่ออายุการรับรอง (ใบอนุญาต)

☐ อื่นๆ (ระบุ)

.....
.....
.....

.....
.....
.....

(ลงชื่อ)..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

.....
.....
.....

.....
.....
.....

.....
.....
.....

.....
.....
.....

4. ในการที่พนักงานเจ้าหน้าที่มาตรวจสถานที่ครั้งนี้ มิได้ทำให้ทรัพย์สินของผู้ขออนุญาต/รับอนุญาต
สูญหายหรือเสียหายแต่ประการใด อ่านให้ฟังแล้วรับรองว่าถูกต้องจึงลงนามรับรองไว้ต่อหน้าเจ้าหน้าที่ทำบันทึก

หมายเหตุ คาดว่าจะส่งข้อแก้ไขให้กับเจ้าหน้าที่ได้ภายในวันที่

(ลงชื่อ)..... ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน
(.....)

(ลงชื่อ) พนักงานเจ้าหน้าที่ (ลงชื่อ) พนักงานเจ้าหน้าที่

(ลงชื่อ) พนักงานเจ้าหน้าที่ (ลงชื่อ) พนักงานเจ้าหน้าที่

หลักเกณฑ์การพิจารณาผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร

1. ระดับการตัดสินใจในการให้คะแนน มี 3 ระดับ ดังนี้

ระดับ	นิยาม	คะแนนประเมิน
ดี	เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม	2
พอใช้	เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม แต่ยังมีข้อบกพร่องซึ่งยอมรับได้ เนื่องจากมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร หรือข้อบกพร่องนั้นไม่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยโดยตรงกับอาหารที่ผลิต	1
ปรับปรุง	ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 และฉบับแก้ไข	0

2. การคำนวณคะแนน

2.1 วิธีการคำนวณคะแนนในแต่ละหัวข้อมีสูตรดังนี้

คะแนนที่ได้ = น้ำหนักคะแนนในแต่ละข้อ x คะแนนประเมินที่ได้

ร้อยละของคะแนนที่ได้ในแต่ละหัวข้อ = $\frac{\text{คะแนนที่ได้รวม} \times 100}{\text{คะแนนรวมในแต่ละหัวข้อ}}$

2.2 ข้อที่ไม่จำเป็นต้องปฏิบัติตามสำหรับสถานที่ผลิตอาหารบางราย หรือการคิดคะแนนกรณีไม่มีการดำเนินการในบางข้อ เช่น ไม่มีการใช้น้ำแข็งหรือน้ำแข็งที่ไม่ต้องพิจารณาให้คะแนนสำหรับข้อนั้น ทำให้คะแนนรวมของหัวข้อนั้นลดลง ซึ่งคำนวณโดยนำคะแนนเต็มของข้อดังกล่าวคูณน้ำหนักของข้อนั้น แล้วนำผลคูณที่ได้มาหักจากคะแนนรวมเดิมของหัวข้อนั้นๆ ผลลัพธ์ที่ได้คือคะแนนรวมที่ใช้ในการคิดคะแนนของหัวข้อนั้น

2.3 ช่องหมายเหตุในบันทึกการตรวจ (Checklist) มีไว้ เพื่อให้ผู้ทำการตรวจประเมินสามารถลงข้อมูลและลักษณะของสิ่งที่สังเกตพบตามนั้น โดยเฉพาะข้อมูลหรือสิ่งที่เห็นว่า "พอใช้" และ "ปรับปรุง" ให้หมายเหตุว่าทำไม่ถึงระดับคะแนนตามนั้น และเมื่อตรวจครบทั้ง 6 หัวข้อแล้ว ช่องหมายเหตุจะช่วยให้เห็นและช่วยในการให้ระดับคะแนนได้อย่างเป็นธรรม รวมทั้งจะเป็นข้อมูลในการตรวจติดตามครั้งต่อไป นอกจากนี้ยังสามารถนำข้อมูลในช่องหมายเหตุมาใช้ในการให้คะแนน หรือข้อเสนอแนะแก่ผู้ประกอบการ หรือแสดงความชื่นชมแก่สถานประกอบการ ซึ่งจะสร้างความรู้สึกเป็นเจ้าหน้าที่ผู้ให้คำแนะนำและปรึกษามากกว่าเป็นเจ้าหน้าที่เข้าตรวจสอบเพื่อดำเนินการตามกฎหมาย

ตัวอย่างการคำนวณ

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
3. การควบคุมกระบวนการผลิต						
3.1 วัตถุดิบ ส่วนผสมต่างๆ และภาชนะบรรจุ						
0.5	3.1.1 มีการคัดเลือก	/			1	
0.5	3.1.2 มีการล้างทำความสะอาดอย่างเหมาะสมในบางประเภทที่จำเป็น		/		0.5	
0.5	3.1.3 มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม		/		0.5	
2.0	3.2 ในระหว่างการผลิตอาหารมีการดำเนินการแยกวัตถุดิบ ส่วนผสม ภาชนะบรรจุและบรรจุภัณฑ์ ในลักษณะที่ไม่เกิดการปนเปื้อน		/		2.0	
	3.3 น้ำแข็งที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					ไม่มีการใช้น้ำแข็งในกระบวนการผลิต
1.0	3.3.1 มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข				-	
0.5	3.3.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา และการนำไปใช้ในสภาพถูกสุขลักษณะ				-	
	3.4 น้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					ไม่มีการใช้น้ำในกระบวนการผลิต
0.5	3.4.1 มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข				-	
0.5	3.4.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ				-	
3.5 น้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต						
1.0	3.5.1 มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข	/			2	
(M)						
1.0	3.5.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา และการนำไปใช้ในสภาพถูกสุขลักษณะ	/			2	
2.0	3.6 มีการควบคุมกระบวนการผลิตอย่างเหมาะสม		/		2	

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	3.7 ผลิตภัณฑ์					
1.5	3.7.1 มีการตรวจสอบวิเคราะห์คุณภาพของผลิตภัณฑ์และเก็บบันทึกไว้อย่างน้อย 2 ปี		/		1.5	
0.5	3.7.2 มีการคัดแยกหรือทำลายผลิตภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสม		/		0.5	
0.5	3.7.3 มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม	/			1	
1.0	3.7.4 มีการขนส่งในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมสลาย		/		1.0	
1.5	3.8 มีบันทึกแสดงชนิดและปริมาณการผลิตประจำวัน และเก็บบันทึกไว้อย่างน้อย 2 ปี		/		1.5	
หัวข้อที่ 3 คะแนนรวม =					30-5	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =					13.5	คะแนน (62%)**

** ร้อยละของคะแนนที่ได้ในแต่ละหัวข้อ = $(13.5 \times 100) / 25 = 62\%$

3. ข้อบกพร่องที่รุนแรง (Major Defect) หมายถึง ข้อบกพร่องที่เป็นความเสี่ยง ซึ่งอาจทำให้
อาหารเกิดการปนเปื้อนไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค ได้แก่

3.1 น้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต มีคุณภาพหรือมาตรฐานไม่เป็นไปตาม
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ตามบันทึกการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ตามแบบ ดส.1(50) ข้อ 3.5.1
ยกเว้นกรณีที่พนักงานเจ้าหน้าที่พิจารณาเห็นว่า คุณสมบัติของน้ำทางกายภาพหรือทางเคมีซึ่งต่างไปจาก
คุณภาพมาตรฐานของน้ำบริโภคไม่มีผลต่อความปลอดภัยของอาหาร

3.2 ข้อบกพร่องอื่นๆที่คณะเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจได้ประเมินแล้วว่าเป็นความเสี่ยง ซึ่งอาจทำให้
อาหารเกิดความไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค

4. การยอมรับผลการตรวจว่าผ่านการประเมิน ต้องมีคะแนนที่ได้รวมแต่ละหัวข้อและคะแนน
รวมทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 และต้องไม่พบข้อบกพร่องที่รุนแรง

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน “ปลาร้า” มพช. 37/2546

1. ขอบข่าย

- 1.1 มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ครอบคลุมเฉพาะปลาร้าที่ผ่านการหมักจนได้ที่แล้ว อาจคงรูปเป็นปลาทั้งตัว ชิ้นปลา หรือนำมาบด ทั้งนี้ไม่รวมถึงปลาร้าที่แปรรูปเป็นปลาร้าก้อน หรือปลาร้าผง

2. บทนิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ มีดังต่อไปนี้

- 2.1 ปลาร้า หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักปลากับเกลือ แล้วเติมข้าวคั่ว หรือข้าวเปลือกเจ้าคั่วที่บดละเอียด หรือเติมรำข้าว หรือรำข้าวคั่ว ในอัตราส่วนที่เหมาะสม ลงไปพร้อมกันในการหมัก หรืออาจเติมภายหลังการหมักปลากับเกลือก็ได้ เพื่อให้ได้กลิ่นรสตามธรรมชาติของปลาร้า มีทั้งที่เป็นปลาร้าทั้งตัว ปลาร้าชิ้น และปลาร้าบด

3. ชนิด

- 3.1 ปลาร้า แบ่งตามวัตถุดิบที่ใช้ทำออกเป็น ๒ ชนิด คือ
- 3.1.1 ปลาร้าข้าวคั่ว เป็นปลาร้าที่ใช้ข้าวคั่ว หรือข้าวเปลือกเจ้าคั่วบดละเอียดเป็นส่วนผสม
- 3.1.2 ปลาร้ารำข้าว เป็นปลาร้าที่ใช้รำข้าว หรือรำข้าวคั่ว และอาจมีข้าวคั่วเป็นส่วนผสม

4. คุณลักษณะที่ต้องการ

4.1 ลักษณะทั่วไป

- 4.1.1 ปลาร้าตัว เนื้อปลาต้องนุ่ม สภาพผิวคงรูป หนังปลาไม่ฉีกขาด เนื้อปลาและน้ำปลาร้าต้องเคล้าเข้ากัน ไม่แห้งหรือเละ
- 4.1.2 ปลาร้าชิ้น เนื้อปลาต้องนุ่ม คงสภาพเป็นชิ้น เนื้อปลาและน้ำปลาร้าต้องเคล้าเข้ากัน ไม่แห้งหรือเละ
- 4.1.3 ปลาร้าบด ต้องละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน และไม่แห้งหรือเปียกเกินไป

4.2 สี

มีสีน้ำตาลอมเหลือง และเนื้อปลาต้องมีสีตามธรรมชาติของชนิดปลาที่ผ่านการหมัก

4.3 กลิ่น

มีกลิ่นหอมของปลาและข้าวคั่วหรือรำข้าว ไม่มีกลิ่นคาว กลิ่นหืน หรือกลิ่นเหม็นเปรี้ยว

4.4 รส

มีรสเค็มกลมกล่อมเป็นไปตามธรรมชาติของปลาร้า

เมื่อตรวจสอบโดยวิธีให้คะแนนตามข้อ 9.1 แล้ว ต้องได้คะแนนเฉลี่ยของแต่ละลักษณะจากผู้ตรวจสอบทุกคนไม่น้อยกว่า 3 คะแนน และไม่มีลักษณะใดได้ 1 คะแนน จากผู้ตรวจสอบคนใดคนหนึ่ง

4.5 สิ่งแปลกปลอม

ต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอม เช่น เส้นผม ชิ้นส่วนหรือสิ่งปฏิภูลของแมลง หนอน หนู และนก ดิน ทราย และกรวด

4.6 วัตถุเจือปนอาหาร

ห้ามใช้วัตถุกันเสียทุกชนิด และสี

4.7 ความเป็นกรด-ด่าง

ต้องมีค่าความเป็นกรด-ด่างอยู่ระหว่าง 5.0 ถึง 6.0

4.8 ปริมาณเกลือ (โซเดียมคลอไรด์)

ต้องมีปริมาณเกลืออยู่ระหว่างร้อยละ 12 ถึงร้อยละ 20

4.9 จุลินทรีย์

4.9.1 สตาฟีโลค็อกคัส ออเรียส ต้องไม่พบในตัวอย่าง 0.1 กรัม

4.9.2 ต้องไม่มีราปรากฏให้เห็น

4.10 พยาธิ

ต้องไม่พบ

5. สัญลักษณ์

5.1 สัญลักษณ์ในการทำปลาร้า ให้เป็นไปตามคำแนะนำตามภาคผนวก ก.

6. การบรรจุ

6.1 ให้บรรจุปลาร้าในภาชนะบรรจุที่สะอาด ผนึกได้เรียบร้อย ป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอกได้

6.2 น้ำหนักสุทธิของปลาร้าในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก

7. เครื่องหมายและฉลาก

7.1 ที่ภาชนะบรรจุปลาร้าทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมี เลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน

(1) ชื่อเรียกผลิตภัณฑ์ เช่น ปลาร้าข้าวคั่ว ปลาร้ารำข้าว

(2) น้ำหนักสุทธิ เป็นกรัมหรือกิโลกรัม

(3) ข้อแนะนำในการเก็บรักษา และการบริโภค

(4) วัน เดือน ปีที่ทำ และวัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี)”

(5) ชื่อผู้ทำ หรือสถานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน

ในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น

8. การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

8.1 รุ่น ในที่นี้ หมายถึง ปลาร้าชนิดเดียวกัน ที่ทำโดยกรรมวิธีเดียวกัน ในระยะเวลาเดียวกัน

8.2 การชักตัวอย่างและการยอมรับ ให้เป็นไปตามแผนการชักตัวอย่างที่กำหนดต่อไปนี้

8.2.1 การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบสิ่งแปลกปลอม การบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้วทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 4.5 ข้อ 6. และข้อ 7. จึงจะถือว่าปลาร้ารุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

8.2.2 การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบลักษณะทั่วไป สี กลิ่น และรส ให้ใช้ตัวอย่างที่ผ่านการทดสอบตามข้อ 8.2.1 แล้ว จำนวน 3 ภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 4.1 ถึงข้อ 4.4 จึงจะถือว่าปลาร้ารุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

8.2.3 การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบวัตถุเจือปนอาหาร ความเป็นกรด-ด่าง ปริมาณเกลือ จุลินทรีย์ และพยาธิ ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน 5 หน่วยภาชนะบรรจุ นำมาทำเป็นตัวอย่างรวม เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 4.6 ถึงข้อ 4.10 จึงจะถือว่าปลาร้ารุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

8.3 เกณฑ์ตัดสิน

ตัวอย่างปลาร้าต้องเป็นไปตามข้อ 8.2.1 ข้อ 8.2.2 และข้อ 8.2.3 ทุกข้อ จึงจะถือว่าปลาร้ารุ่นนั้นเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้

9. การทดสอบ

9.1 การทดสอบลักษณะทั่วไป สี กลิ่น และรส

9.1.1 ให้แต่งตั้งคณะผู้ตรวจสอบ ประกอบด้วยผู้ที่มีความชำนาญในการตรวจสอบปลาร้าอย่างน้อย 5 คน แต่ละคนจะแยกกันตรวจและให้คะแนนโดยอิสระ

9.1.2 หลักเกณฑ์การให้คะแนน ให้เป็นไปตามตารางที่ 1

ตารางที่ 1 หลักเกณฑ์การให้คะแนน
(ข้อ 9.1.2)

ลักษณะที่ตรวจสอบ	เกณฑ์ที่กำหนด	ระดับการตัดสิน (คะแนน)			
		ดีมาก	ดี	พอใช้	ต้องปรับปรุง
ลักษณะทั่วไป	ปลาร้าตัว เนื้อปลาต้องนุ่ม สภาพผิวคงรูป หน้างปลาไม่ฉีกขาด เนื้อปลาและน้ำปลาร้าต้องเคล้าเข้ากัน ไม่แห้งหรือเละ	4	3	2	1
	ปลาร้าชิ้น เนื้อปลาต้องนุ่ม คงสภาพเป็นชิ้น เนื้อปลาและน้ำปลาร้าต้องเคล้าเข้ากัน ไม่แห้งหรือเละ	4	3	2	1
	ปลาร้าบด ต้องละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน และไม่แห้งหรือเปียกเกินไป	4	3	2	1
สี	มีสีน้ำตาลอมเหลือง และเนื้อปลาต้องมีสีตามธรรมชาติของชนิดปลาที่ผ่านการหมัก	4	3	2	1
กลิ่น	มีกลิ่นหอมของปลาและข้าวคั่วหรือรำข้าว ไม่มีกลิ่นคาว กลิ่นหืน หรือกลิ่นเหม็นเปรี้ยว	4	3	2	1
รส	มีรสเค็มกลมกล่อมเป็นไปตามธรรมชาติของปลาร้า	4	3	2	1

9.2 การทดสอบสิ่งแปลกปลอม ภาชนะบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก

ให้ตรวจพินิจ

9.3 การทดสอบวัตถุเจือปนอาหาร

ให้ใช้วิธีทดสอบตาม AOAC หรือ IFU หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ

9.4 การทดสอบความเป็นกรด-ด่าง

ให้ใช้วิธีทดสอบตาม AOAC โดยใช้เครื่องวัดความเป็นกรด-ด่าง (pH meter)

9.5 การทดสอบปริมาณเกลือ

ให้ใช้วิธีทดสอบตาม AOAC หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ

9.6 การทดสอบจุลินทรีย์

ให้ใช้วิธีทดสอบตาม AOAC หรือ BAM หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ

9.7 การทดสอบพยาธิ

ให้ใช้วิธีทดสอบโดยใช้กล้องจุลทรรศน์

9.8 การทดสอบน้ำหนักสุทธิ

ให้ใช้เครื่องชั่งที่เหมาะสม

ภาคผนวก ก.

สุขลักษณะ

(ข้อ 5.1)

ก.1 สถานที่ตั้งและอาคารที่ทำ

ก.1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง ควรอยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้ปลาร้าที่ทำให้เกิดการปนเปื้อนได้ง่าย โดย

ก.1.1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบ ควรสะอาด ไม่มีน้ำขังและและสกปรก

ก.1.1.2 ควรอยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่นมากผิดปกติ

ก.1.1.3 ไม่ควรอยู่ใกล้เคียงกับสถานที่น้ำรั่วซึม

ก.1.2 อาคารที่ทำมีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายแก่การบำรุงรักษา การทำความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงาน โดย

ก.1.2.1 พื้น ฝาผนัง และเพดานของอาคารสถานที่ทำ ก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาด และซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา

ก.1.2.2 ควรแยกบริเวณที่ทำปลาร้าออกเป็นสัดส่วน ไม่อยู่ใกล้ห้องสุขา ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการทำอยู่ในบริเวณที่ทำ

ก.1.2.3 พื้นที่ใช้ปฏิบัติงาน มีบริเวณเพียงพอ แสงสว่าง และการระบายอากาศที่เหมาะสม

ก.2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการทำ

ก.2.1 ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการทำที่สัมผัสกับปลาร้า ทำจากวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ล้างทำความสะอาดได้ง่าย

ก.2.2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ สะอาด และเหมาะสมกับการใช้งาน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน ติดตั้งได้ง่าย มีปริมาณเพียงพอ รวมทั้งสามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทั่วถึง

ก.3 การควบคุมกระบวนการทำ

ก.3.1 วัตถุดิบและส่วนผสมในการทำปลาร้า สะอาด มีคุณภาพดี มีการล้างหรือทำความสะอาดก่อนนำไปใช้

ก.3.2 การทำ การเก็บรักษา ขนย้าย และขนส่งปลาร้า มีการป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของปลาร้า

ก.4 การสุขาภิบาล การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด

ก.4.1 น้ำที่ใช้ล้างทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ และมือทำปลาร้า ควรเป็นน้ำสะอาดและมีปริมาณเพียงพอ

ก.4.2 มีวิธีการป้องกันและกำจัดสัตว์นำเชื้อ แมลงและฝุ่นผง ไม่ให้เข้าไปในบริเวณที่ทำตามความเหมาะสม

ก.4.3 มีการกำจัดขยะ สิ่งสกปรก และน้ำทิ้ง อย่างเหมาะสม เพื่อไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับลงสู่ปลาร้า

ก.4.4 สารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาด และใช้กำจัดสัตว์นำเชื้อและแมลง ควรใช้ในปริมาณที่เหมาะสม และเก็บแยกจากบริเวณที่ทำปลาร้า เพื่อไม่ให้ปนเปื้อนลงสู่ปลาร้าได้

ก.5 บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน

ผู้ทำปลาร้าทุกคนต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคลให้ดี เช่น สวมเสื้อผ้าที่สะอาด มีผ้าคลุมผมเพื่อป้องกันไม่ให้เส้นผมหล่นลงในปลาร้า ไม่ไ้เล็บยาว ไม่ทาสีเล็บ ไม่สวมใส่เครื่องประดับ ควรล้างมือให้สะอาดก่อนปฏิบัติงานทุกครั้ง

กิตติกรรมประกาศ

คู่มือนี้จัดทำภายใต้โครงการวิจัย การพัฒนากระบวนการผลิตปลาร้าเพื่อเพิ่มอัตราการผลิตและสร้างอัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ ได้รับทุนอุดหนุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) และสำนักงานสนับสนุนกองทุนการวิจัย (สกว.)