



ถาม ตอบ

Regulation
1169/2011

การติดฉลากอาหาร
ของสหภาพยุโรป

โดย
กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.)

คำนำ

เมื่อวันที่ 25 ตุลาคม 2554 ร่างระเบียบ 1169/2011 ว่าด้วยการให้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารสำหรับผู้บริโภค (ระเบียบ FIC) ได้ผ่านการพิจารณาของสภายุโรป และคณะมนตรีแห่งสหภาพยุโรป โดยสาระสำคัญมุ่งเน้นปรับปรุงระเบียบเกี่ยวกับฉลากอาหารเดิม เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับข้อมูลที่ถูกต้องและครบถ้วน อันจะทำให้สามารถเลือกซื้อสินค้าได้ตรงตามความต้องการและปลอดภัย ในขณะที่ยังอำนวยความสะดวกในการค้าและการวางจำหน่ายสินค้าในตลาดของประเทศสมาชิกสหภาพยุโรป ทั้ง 28 ประเทศ

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

เอกสารฉบับนี้ ได้ถอดความมาจากคำถามที่สหภาพยุโรปได้รับจากภาคเอกชน พร้อมแสดงคำตอบไว้อย่างชัดเจน ด้วยมุ่งหวังว่าจะสามารถช่วยให้ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในห่วงโซ่การผลิตอาหาร และหน่วยงานรับผิดชอบหลักภาครัฐมีความเข้าใจที่ดียิ่งขึ้นถึงแนวทางการนำระเบียบ FIC ไปประยุกต์ใช้

กลุ่มสหภาพยุโรป
กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร

จัดทำ

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

จาก

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

แปลและเรียบเรียง

นางสาวไปรยา เศวตจินดา นางสาวกุลวดี วิวัฒน์สินินท์ นางสาวอริสราวัลย์ ธนาสินศิริ
นางสาวรัสรินทร์ นพเลิศพิทักษ์ นายยุทธนา ดันเจริญ นางสาวขามิพร แยม่นวล

ภาพประกอบ/ออกแบบรูปเล่ม

บริษัทโคคุน แอนด์ โค จำกัด



สารบัญ



ตารางสรุปประเด็นสำคัญของระเบียบ 1169/2011

4

8

ถาม - ตอบ : ข้อกำหนดทั่วไปในการติดฉลาก



ถาม - ตอบ : ข้อกำหนดการแสดงข้อมูลทางโภชนาการ

28

48

ถาม - ตอบ : ข้อกำหนดการติดฉลากเนื้อสุกร เนื้อสัตว์ปีก เนื้อแกะ และเนื้อแพะ



สรุปประเด็นสำคัญของระเบียบ 1169/2011 ว่าด้วยการแสดงข้อมูลอาหารให้แก่ ผู้บริโภคของสหภาพยุโรป

ระเบียบนี้ได้เริ่มบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 13 ธันวาคม 2557
ยกเว้น ข้อมูลภาคบังคับของฉลากทางโภชนาการที่จะบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 13 ธันวาคม 2559

.....

ประเด็น

อาหารทุกชนิด - ข้อมูลทาง
โภชนาการ

ข้อกำหนด

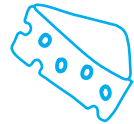
ตั้งแต่วันที่ 13 ธันวาคม 2559 เป็นต้นไป อาหารทุกชนิด
ต้องแสดงข้อมูลภาคบังคับทางโภชนาการ

ยกเว้น

- 1 ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบเพียงชนิดเดียว
หรือหลายชนิด แต่ไม่ผ่านการแปรรูป



- 2 ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบเพียงชนิดเดียว
หรือหลายชนิด ซึ่งผ่านเพียงกระบวนการ
บ่มหรือหมัก (maturing) เพื่อเตรียมพร้อม
ก่อนเข้าสู่กระบวนการแปรรูปต่อไป



- 3 น้ำเพื่อการบริโภคและน้ำ
ที่เติมคาร์บอนไดออกไซด์
และ/หรือสารปรุงแต่งกลิ่นรส

- 4 สมุนไพร เครื่องเทศ หรือส่วนผสม
ของสมุนไพร/เครื่องเทศ



- 5 เกลือและสารที่ใช้ทดแทนเกลือ

- 6 สารให้ความหวาน



- 7 สิ่งสกัดของกาแฟและช็อคโก
แล็ตกาแฟหรือกาแฟดทั้งที่มี
และไม่มีคาเฟอีน

ประเด็น

ข้อกำหนด



- 8 สมุนไพรและผลไม้สำหรับชงชาสำเร็จรูปหรือชาสกัดทั้งที่มีและไม่มีคาเฟอีน ที่ไม่ได้เติมส่วนประกอบใดลงไปจนทำให้ชาสูญเสียคุณค่าทางโภชนาการ นอกจากสารแต่งกลิ่นรส

- 9 น้ำส้มสายชูหมัก และสารทดแทนน้ำส้ม รวมถึงส่วนประกอบที่ใส่ไปเพื่อปรุงแต่งกลิ่นรส



- 10 สารแต่งกลิ่นรส
11 วัตถุเจือปนในอาหาร
12 สารที่ช่วยในกระบวนการผลิต
13 เอนไซม์ในอาหาร
14 เจลาติน
15 สารที่ทำให้เยิ้มอยู่ตัว
16 ยีสต์
17 หมากฝรั่ง



- 18 อาหารที่อยู่ในบรรจุภัณฑ์ซึ่งมีขนาดพื้นที่น้อยกว่า 25 ซม.²

- 19 อาหารที่ผลิตด้วยมือในปริมาณน้อย



“สารก่อภูมิแพ้” ในอาหารบรรจุเสร็จ (Prepacked)

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

ประเด็น

“สารก่อภูมิแพ้” ในอาหารที่ไม่ผ่านการบรรจุ (Non-pre-packed)

ข้อกำหนด

ต้องแสดงข้อมูลสารก่อภูมิแพ้ให้ทราบด้วย

อาหารทุกชนิด – ความชัดเจนของฉลาก



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

อาหารที่จำหน่ายตรงให้แก่ผู้บริโภค (Distance selling)



ต้องแสดงข้อมูลภาคบังคับทั้งหมด (ยกเว้น วันที่ผลิต/หมดอายุ) ให้ผู้บริโภคทราบก่อนที่จะตัดสินใจซื้อ และเมื่อจัดส่งสินค้าถึงผู้บริโภค ก็ต้องมีข้อมูลภาคบังคับดังกล่าวแสดงที่ตัวผลิตภัณฑ์อีกครั้งหนึ่ง โดยจะต้องระบุวันที่ผลิต/หมดอายุด้วย

ส่วนประกอบของอาหารที่อยู่ในรูปของวัสดุนาโน (Engineered nanomaterials)

ควรมีการบ่งชี้อย่างชัดเจน โดยระบุคำว่า “(nano)” ต่อท้ายชื่อของส่วนประกอบนั้นๆ



น้ำมันที่ผ่านกรรมวิธีและไขมันที่สกัดจากพืช



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

ประเด็น

เนื้อสัตว์ (เนื้อสุก เนื้อแกะ เนื้อแพะ และเนื้อเป็ด ไก่)

ข้อกำหนด

กำหนดให้ประเทศสมาชิกและประเทศที่ทำการค้ากับสหภาพยุโรปต้องแสดงข้อมูลเฉพาะแหล่งที่เลี้ยงและเชือดไว้บนฉลาก โดยไม่ต้องระบุแหล่งที่เกิด

เนื้อสัตว์แช่แข็ง เนื้อสัตว์ปรุงแต่งแช่แข็ง และผลิตภัณฑ์ประมงที่ยังไม่ได้แปรรูปแช่แข็ง

ต้องระบุวันที่แช่แข็งหรือวันที่แช่แข็งครั้งแรก โดยระบุวันที่ตามรูปแบบดังนี้ “Frozen on day/month/year”

อาหารที่ผ่านการละลายน้ำแข็งแล้ว : อาหารที่ผ่านกระบวนการแช่แข็งก่อนการวางจำหน่าย และวางจำหน่ายในรูปแบบอาหารที่ผ่านการละลายน้ำแข็งแล้ว



ต้องระบุว่า “defrosted” พร้อมกับชื่อผลิตภัณฑ์อาหารด้วย

ยกเว้น

- 1 อาหารที่ผ่านการละลายน้ำแข็งนั้นเป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์สุดท้าย
- 2 อาหารที่การแช่แข็งเป็นขั้นตอนที่จำเป็นในกระบวนการผลิต
- 3 อาหารที่การละลายน้ำแข็งไม่ส่งผลในทางลบต่อความปลอดภัยและคุณค่าของอาหาร

เนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ปรุงแต่ง และผลิตภัณฑ์ประมง ที่เติมโปรตีน และโปรตีนที่ได้จาก “กระบวนการ hydrolysis”

ระบุโปรตีนที่เติมลงไปและแหล่งที่มาของโปรตีนนั้นๆ ในชื่อผลิตภัณฑ์อาหารด้วย



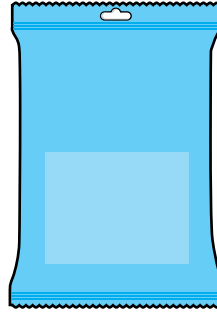
เนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ปรุงแต่ง และผลิตภัณฑ์ประมงที่ตัดแต่งแล้ว ทั้งในรูปของชิ้นเนื้อที่หั่น แล่ เนื้อไม่ติดกระดูกทั้งตัว และบางชิ้นส่วนของเนื้อสัตว์หรือเนื้อปลา

ต้องแสดงข้อมูล ‘added water’ ในชื่อผลิตภัณฑ์ด้วย หากเนื้อสัตว์เหล่านี้มีการเติมน้ำลงไปมากกว่า 5 % เมื่อเทียบกับน้ำหนักผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป



ถาม – ตอบ

ข้อกำหนดทั่วไป
ในการติดฉลาก



ลักษณะและการจัดวางฉลาก

Q :

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

A :

“ฉลาก” หมายถึง ป้าย ยี่ห่อ ตราสัญลักษณ์ รูปภาพ หรือ สิ่งที่ติดเพื่อชี้แจงรายละเอียด ข้อมูลในรูปแบบอื่นๆ ไม่ว่าจะด้วยวิธีการเขียน พิมพ์ พิมพ์ลายฉลุ (Stencilled) ทำเครื่องหมาย (Marked) สลักนูน (Embossed) หรือ ประทับตรา (Impressed on) หรือวิธีการอื่นใดลงบนบรรจุภัณฑ์หรือภาชนะของอาหาร ทั้งนี้ จะต้องแสดง “ฉลาก” ให้เห็นเด่นชัด อ่านออก ไม่หลุดลอกง่าย รวมทั้งพื้นที่สำหรับแสดงฉลาก ภาคบังคับจะต้องเพียงพอ และไม่น้อยกว่าพื้นที่แสดงฉลากภาคสมัครใจ

ดังนั้น หาก “ฉลาก” ใดที่สามารถปฏิบัติได้ ตรงตามข้อกำหนดข้างต้น ก็สามารถนำไปติดบนสินค้าอาหารสำเร็จรูป อนึ่ง ในบางกรณี ฉลากในลักษณะลอกออก (Peel-off) อาจได้รับการพิจารณาให้ใช้ได้ โดยขึ้นอยู่กับผลการประเมินของหน่วยงานรับผิดชอบของสหภาพยุโรปว่าแสดงข้อมูลครบถ้วน ถูกต้อง และชัดเจนหรือไม่



Q : ในกรณีของ Multipack หรือบรรจุภัณฑ์ขนาดใหญ่ที่รวมเอาสินค้าบรรจุเสร็จหลายชิ้นเข้าไว้ด้วยกัน (Multipack) โดยที่ผู้ผลิตได้จำหน่ายต่อให้ทั้งผู้ค้าส่งหรือผู้ค้าปลีกนั้น จะต้องแสดงข้อมูลฉลากบังคับตามที่ระบุในมาตรา 9 และมาตรา 10 ของระเบียบ FIC บนสินค้าบรรจุเสร็จแต่ละชิ้นหรือไม่?

A : ข้อมูลฉลากภาคบังคับตามมาตรา 9 และมาตรา 10 ประกอบด้วย



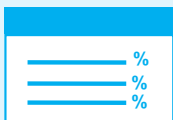
ชื่ออาหาร



รายการส่วนผสม



สารช่วยในกระบวนการผลิต (processing aid) ที่อาจก่อให้เกิดอาการแพ้



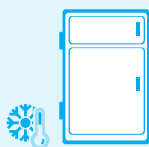
ปริมาณของส่วนผสม



ปริมาณสุทธิของอาหาร



วันหมดอายุ



วิธีการเก็บรักษา และ/หรือวิธีการใช้



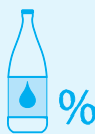
ชื่อหรือชื่อบริษัทและที่อยู่ของบริษัทผลิตอาหาร



ประเทศแหล่งกำเนิด



ขั้นตอนการใช้ในกรณีที่หากไม่แสดงไว้จะก่อให้เกิดความสับสน



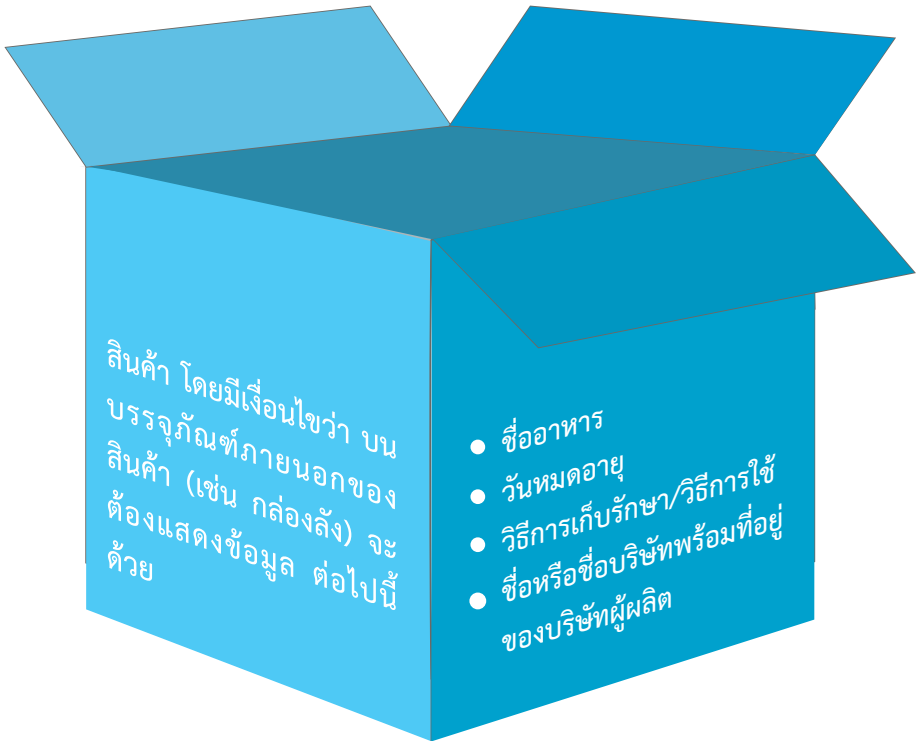
ระดับของแอลกอฮอล์ หากมีส่วนผสมของแอลกอฮอล์เกินกว่า 1.2 % โภชนาการ



การกล่าวอ้างทางโภชนาการ

ทั้งนี้ระเบียบอนุญาตให้ผู้ผลิตไม่ต้องแสดงฉลากข้างต้นบนสินค้าบรรจุเสร็จแต่ละชิ้นใน multipack ได้เพียงกรณีเดียว คือ ต้องเป็นสินค้าที่จำหน่าย/จัดส่งให้กับผู้ให้บริการจัดเลี้ยงแก่บุคคลทั่วไป (mass caterer) โดยผู้ผลิตจะต้องเลือกแสดงข้อมูลภาคบังคับวิธีใดวิธีหนึ่งทดแทน ดังนี้

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



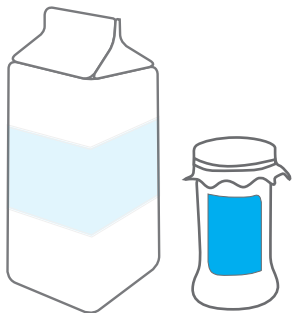
๓๕ ในกรณีที่จะนำสินค้าบรรจุเสร็จแต่ละชิ้นใน multipack ไปวางจำหน่ายให้กับผู้บริโภคสุดท้ายโดยตรง จะต้องแสดงข้อมูลภาคบังคับตามระเบียบปกติ ทั้งนี้ หากด้านที่กว้างที่สุด (largest surface) ของสินค้าบรรจุเสร็จแต่ละชิ้นมีขนาดพื้นที่น้อยกว่า 10 ซม.² ก็สามารถแสดงเฉพาะข้อมูล ดังนี้

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

ทั้งนี้ รายการส่วนผสมจะต้องแจ้งไว้โดยใช้วิธีการอื่น หรือ จัดเตรียมไว้เมื่อผู้บริโภคร้องขอ

ข้อมูลภาคบังคับบางประการ

- Q** • ด้านที่กว้างที่สุด (largest surface) ของสินค้าบรรจุเสร็จแต่ละชิ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งบรรจุภัณฑ์ในลักษณะกระป๋องหรือขวด หมายถึงบริเวณใด?



- A** • ในกรณีที่บรรจุภัณฑ์มีรูปร่างเป็นสี่เหลี่ยมมุมฉากหรือกล่อง ก็สามารถระบุด้านที่กว้างที่สุด (largest surface) โดยการเลือกพื้นที่ด้านใดด้านหนึ่งของกล่อง (คำนวณจากความกว้าง x สูง) ได้ทันที อย่างไรก็ตาม ในบรรจุภัณฑ์ทรงกระบอก (เช่น กระป๋อง ขวด) ซึ่งมักจะมีรูปร่างที่ไม่สมมาตรนั้น สามารถระบุ largest surface อย่างง่ายทำได้โดยการตัดพื้นที่บริเวณด้านบน-ด้านล่างของกระป๋อง และคอคอดออกไป

- Q** • ผู้ประกอบการผลิตอาหารสามารถใช้สัญลักษณ์/รูปภาพกระทะหรือเตาอบ เพื่อแสดงหรือวิธีการใช้/ปรุงอาหาร ทดแทนข้อความ “ทอด” หรือ “อบ” ได้หรือไม่?

- A** • ไม่สามารถใช้สัญลักษณ์/รูปภาพเพียงอย่างเดียว เพื่อทดแทนข้อความแสดงวิธีการใช้/ปรุงอาหารได้ เนื่องจากระเบียบ FIC กำหนดไว้ชัดเจนว่าจะต้องแสดงในลักษณะของ “ตัวอักษร” และ “ตัวเลข” อย่างไรก็ตาม อนุญาตให้เพิ่มเติมสัญลักษณ์/รูปภาพลงไปเพื่อเสริมสร้างความเข้าใจได้

ฉลากสารก่อกัมมิแพ้สำหรับอาหารบรรจุเสร็จ

- Q** • ในกรณีที่ส่วนผสมอาหารบางรายการมีสารหรือผลิตภัณฑ์ที่ก่อกัมมิแพ้รวมอยู่ในชื่อ จะต้องเน้นทั้งคำโดยทำเป็นตัวหนา เช่น “milk powder” หรือเน้นเฉพาะสารที่ก่อกัมมิแพ้ เช่น “milk powder”?

- A** • ตามระเบียบ FIC ผู้ประกอบการ/ผู้ผลิตอาหารจะต้องเน้นชื่อของสารหรือผลิตภัณฑ์ที่ก่อกัมมิแพ้ด้วยอักษรตัวหนา ในบางภาษา เช่น ภาษาเยอรมันคำว่า “นมผง” เป็นคำเดียว ดังนั้นเพื่อความสะดวก ก็สามารถใช้ได้ทั้ง “milchpulver” และ “milchpulver” ขณะที่บางภาษา เช่น ภาษาฝรั่งเศส ที่ชื่อส่วนผสมอาหารเป็นกลุ่มคำหรือประกอบด้วยหลายคำผสมกัน ก็ให้เน้นอักษรตัวหนาเฉพาะชื่อสารก่อกัมมิแพ้เท่านั้น เช่น “poudre de lait” “latte in polvere”



Q

- ในกรณีที่ส่วนผสมอาหาร หรือสาร หรือผลิตภัณฑ์ทั้งหมดอยู่ในรายการสารก่อภูมิแพ้ที่กำหนดไว้ตามระเบียบ FIC จะต้องแสดงการเน้นข้อความสารก่อภูมิแพ้อย่างไร?

A

- ในกรณีนี้ จะต้องเน้นข้อความส่วนผสมอาหาร หรือสาร หรือผลิตภัณฑ์ทั้งหมดที่อยู่ในรายการส่วนประกอบ โดยจะต้องทำให้แตกต่างจากข้อความอื่นๆ และพื้นหลัง (เช่น ตัวอักษร สไตล์ หรือ สีพื้นหลัง)



Q

- ในกรณีที่ largest surface ของสินค้าบรรจุเสร็จแต่ละชิ้นมีพื้นที่น้อยกว่า 10 ซม.² จะต้องแสดงการเน้นข้อความสารก่อภูมิแพ้อย่างไร?

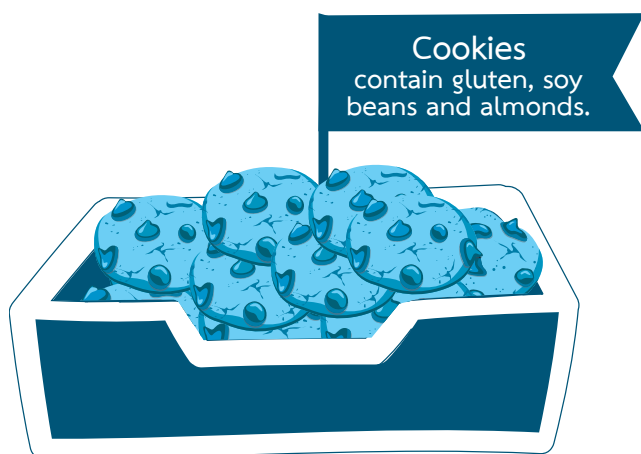
A

- แม้ว่าพื้นที่ largest surface จะน้อยกว่า 10 ซม.² แต่ระเบียบ FIC กำหนดให้ต้องแสดงข้อมูลสารก่อภูมิแพ้ โดยใช้คำว่า 'contains' แล้วตามด้วยชื่อของสารหรือผลิตภัณฑ์ก่อภูมิแพ้ อย่างไรก็ตาม หากชื่อสารก่อภูมิแพ้ปรากฏอยู่ในชื่ออาหารโดยชัดเจนแล้ว ก็สามารถละเว้นการแสดงข้อความตามระเบียบนี้ได้

ฉลากสารก่อภูมิแพ้สำหรับอาหารที่ไม่ได้ผ่านการบรรจุ

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

A : ไม่ได้ เนื่องจากสารก่อภูมิแพ้เป็นประเด็นสำคัญและอยู่ในฉลากภาคบังคับ ดังนั้น ถึงแม้จะเป็นอาหารที่ไม่ได้ผ่านการบรรจุ ก็จะต้องแสดงข้อมูลสารก่อภูมิแพ้ไว้ให้ลูกค้าทราบโดยง่ายและทันที



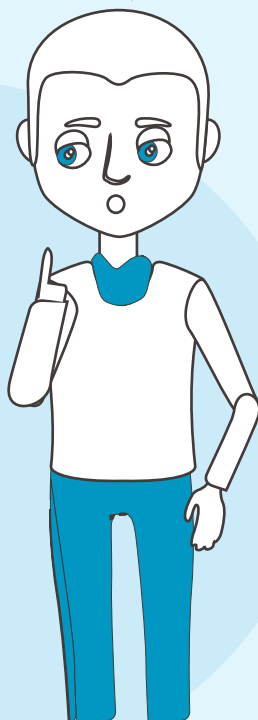
Q : ผู้ประกอบการผลิตอาหารหรือจัดเตรียมจำหน่ายอาหารที่ไม่ได้ผ่านการบรรจุ (non-prepacked food) สามารถเลือกแสดงข้อมูลสารก่อภูมิแพ้ด้วยวิธีการอื่นนอกเหนือจากการติดฉลาก เช่น การใช้อุปกรณ์เครื่องมือทันสมัย หรือ การแจ้งด้วยวาจา ได้หรือไม่?

A : การใช้อุปกรณ์เครื่องมือทันสมัย หรือ การแจ้งลูกค้าด้วยวาจาให้ทราบถึงสารก่อภูมิแพ้ในอาหารที่ไม่ได้ผ่านการบรรจุสามารถทำได้ต่อเมื่อมีกฎหมายระดับประเทศระบุไว้อย่างชัดเจน ทั้งนี้ หากไม่มีกฎหมายระดับประเทศระบุไว้ จะต้องยึดหลักเช่นเดียวกับอาหารบรรจุเสร็จ (prepacked food) คือ จะต้องแสดงเป็นลายลักษณ์อักษรให้เห็นเด่นชัด อ่านออก และไม่หลุดลอกง่าย

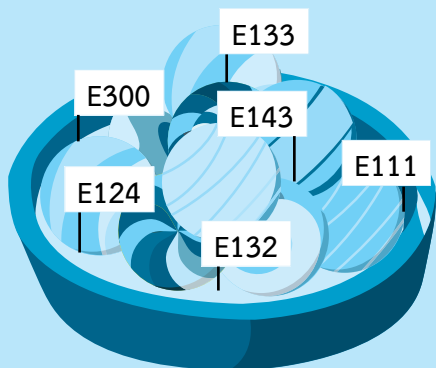


Q: ควรแสดงวัสดุนาโน (nanomaterials) ในรายการส่วนผสมหรือไม่ และมีข้อยกเว้นหรือไม่?

A: ใช่ ต้องระบุส่วนผสมทุกชนิดที่อยู่ในรูปของวัสดุนาโน ในรายการส่วนผสมอย่างชัดเจน โดยระบุชื่อส่วนผสมนั้นและตามด้วยคำว่า (nano)

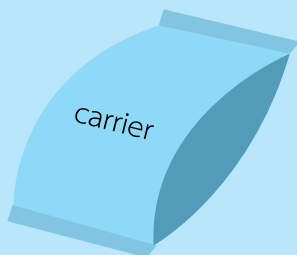


ยกเว้น! ไม่ต้องแสดงฉลากตามข้อกำหนดนี้ หากวัสดุนาโนนั้นอยู่ในรูปแบบ ต่อไปนี้

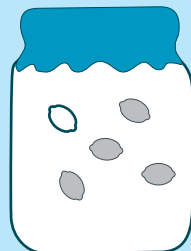


- วัตถุเจือปนอาหาร (food additives) และ เอนไซม์ ที่ตกค้างหรือติดมากับอาหาร (carry-over) และต้องไม่มีหน้าที่ทางเทคโนโลยีในการผลิต หรือ เป็นวัตถุเจือปนอาหาร และเอนไซม์ที่ใช้เป็นสารช่วยในการผลิต (processing aids)

- สารช่วยทำละลายหรือช่วยพา (carrier) และสารประกอบอื่นใดนอกเหนือจากวัตถุเจือปนอาหารซึ่งทำหน้าที่เป็นตัวนำ โดยต้องใช้ในปริมาณเท่าที่จำเป็นเท่านั้น



- สารประกอบนอกเหนือจากวัตถุเจือปนอาหาร ที่ทำหน้าที่เป็น processing aids และคงเหลือในผลิตภัณฑ์สุดท้าย แม้ว่าจะเป็นในรูปแบบที่เปลี่ยนไปก็ตาม





การระบุและกำหนดชื่อส่วนผสมบางประเภท

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



A: ไม่ได้ เนื่องจากอาจทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดหรือเกิดความสับสน



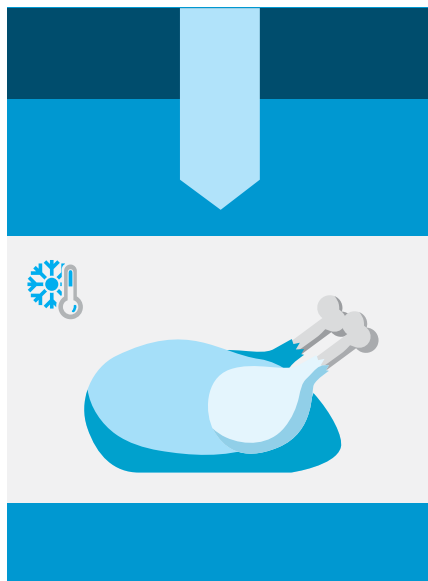
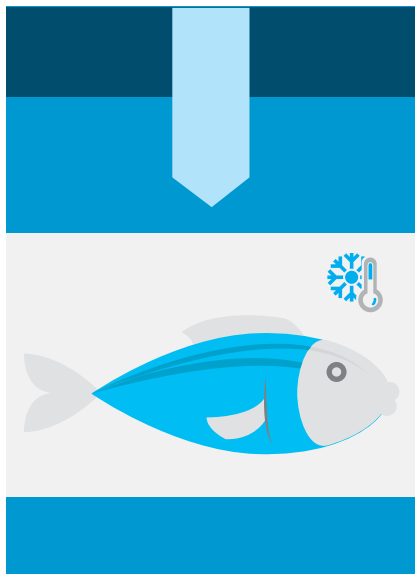
Q: ต้องระบุน้ำมันหรือไขมันที่ได้จากพืชในอาหารทุกประเภทใช่หรือไม่?



A: ใช่ ระเบียบ FIC กำหนดให้ต้องระบุน้ำมันหรือไขมันที่ได้จากพืชในอาหารในทุกกรณี โดยไม่ต้องคำนึงถึงปริมาณของน้ำมันหรือไขมันที่อยู่ในอาหารนั้น



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



Q: วันที่แช่แข็ง’ หรือ ‘วันที่มีการแช่แข็งครั้งแรก’ เป็นข้อมูลภาคบังคับที่จำเป็นต้องแสดงบนฉลากของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แช่แข็งที่ยังไม่ผ่านการบรรจุ เนื้อสัตว์ปรุงแต่งแช่แข็ง และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่แข็งที่ยังไม่ผ่านการแปรรูป ใช่หรือไม่?

A : ‘วันที่แช่แข็ง’ เป็นข้อมูลภาคบังคับที่จำเป็นต้องแสดงเฉพาะบนผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แช่แข็งที่บรรจุภัณฑ์แล้วเสร็จ (prepacked) ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปรุงแต่งแช่แข็ง และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่แข็งที่ยังไม่ผ่านการแปรรูป เท่านั้น อย่างไรก็ตาม ประเทศสมาชิกสามารถตัดสินใจที่จะขยายขอบเขตการปรับใช้ข้อกำหนดดังกล่าวให้ครอบคลุมผลิตภัณฑ์แบบ non-prepacked ได้ด้วย



Q: ระเบียบ FIC ได้กำหนดคำนิยามสำหรับ ‘ผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งที่ยังไม่ผ่านการแปรรูป’ ไว้อย่างไร ?

A: ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำครอบคลุมทั้งสัตว์น้ำเค็มและสัตว์น้ำจืด (ยกเว้น หอยสองฝา มีชีวิต สัตว์มีชีวิตในกลุ่ม Echinoderms (เช่น ปลิงทะเล และดาวทะเล) เพรียงทะเลมีชีวิตร (tunicate) หอยทะเลฝาเดียวมีชีวิตร (marine gastropod) สัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม สัตว์เลื้อยคลาน และกบ) ไม่ว่าจะเป็นที่ได้จากการจับจากธรรมชาติ หรือการเพาะเลี้ยง โดยรวมถึงทุกรูปแบบ/ทุกส่วนที่กินได้ และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ดังกล่าว

ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ยังไม่ผ่านการแปรรูป ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ที่ยังไม่ผ่านกระบวนการแปรรูป ซึ่งรวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการถูกแบ่ง ตัดเป็นส่วน แยก แล่ เลาะกระดูกออก สับ เลาะหนัง บด ตัด ล้าง เล็ม แช่เย็น แช่เยือกแข็ง หรือ ทำให้ละลาย

Q: ต้องแสดงข้อมูล ‘วันที่แช่แข็ง’ อย่างไร?

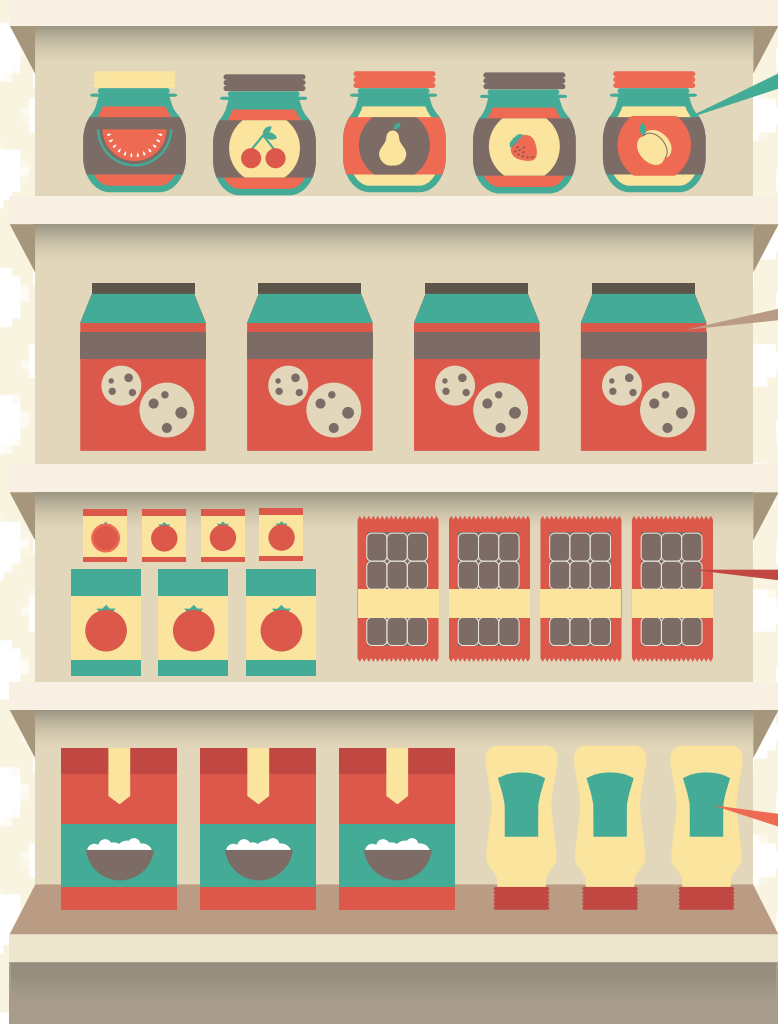
A: ‘วันที่แช่แข็ง’ หรือ ‘วันที่มีการแช่แข็งครั้งแรก’ จะต้องแสดงข้อมูลบนฉลากในรูปแบบ ดังนี้

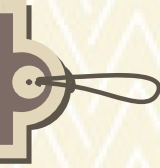
- จะต้องระบุคำว่า ‘Frozen on...’ แล้วตามด้วย วันที่ หรือ ในกรณีที่ระบุวันที่แช่แข็งไว้แล้วบนฉลาก ก็ต้องแจ้งตำแหน่งให้ทราบด้วย
- ข้อมูลวันที่จะประกอบด้วย วัน เดือน และปี ตามลำดับ และในรูปแบบ uncoded forms เช่น ‘Frozen on 20/12/2015’

กฎระเบียบการติดฉลาก
(ตั้งแต่วันที่ 13 ธันวาคม)

เพื่อให้ผู้บริโภคเข้าถึงข้อมูลได้

1 อาหารบรรจุเสร็จ (Prepacked)





อย่างชัดเจน ครอบคลุม เชื่อถือได้



ง่ายต่อการอ่าน

ข้อมูลภาคสมัครใจต้องไม่บดบัง
พื้นที่แสดงข้อมูลภาคบังคับ

ข้อมูลสารก่อภูมิแพ้

INGREDIENTS:

wheat flour, egg,

ต้องระบุรายชื่อสารที่ก่อภูมิแพ้ในรายการส่วนประกอบ
(list of ingredients) และจัดพิมพ์ให้เด่นชัด
เช่น ‘เปลี่ยนตัวอักษรให้แตกต่าง’
‘ทำตัวอักษรให้เข้มข้น’ ‘ใช้สีพื้นหลังเน้นข้อความ’

ข้อมูลส่วนประกอบของอาหาร ที่อยู่ในรูปของวัสดุนาโน

INGREDIENTS:

name of ingredient (nano)

ต้องระบุรายชื่อส่วนประกอบอาหารที่อยู่ในรูป
ของวัสดุนาโน โดยระบุคำว่า (nano)” ต่อท้ายชื่อ
ส่วนประกอบนั้นๆ

ข้อมูลเฉพาะเจาะจง

INGREDIENTS:

vegetable oils
(sunflower oil,
corn oil)

ต้องระบุพืชที่เป็นแหล่งกำเนิดของน้ำมัน/ไขมันชนิดนั้นๆ และ
หากผ่านกระบวนการไฮโดรจิเนชันในการผลิต ต้องระบุว่าเป็น
“fully hydrogenated” หรือ “partly hydrogenated”

2

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



ต้องแสดงข้อมูลของสารก่อภูมิแพ้

•3 อาหารเลียนแบบ (Immitation)



ต้องระบุส่วนประกอบอาหารที่ใช้ทดแทน พร้อมกับชื่อของ
ผลิตภัณฑ์อาหารด้วย ไม่ว่าจะเป็นการทำเลียนแบบบางส่วน
หรือเลียนแบบทั้งหมดก็ตาม

ข้อมูลประกอบชื่อของผลิตภัณฑ์อาหาร

การเติมน้ำ

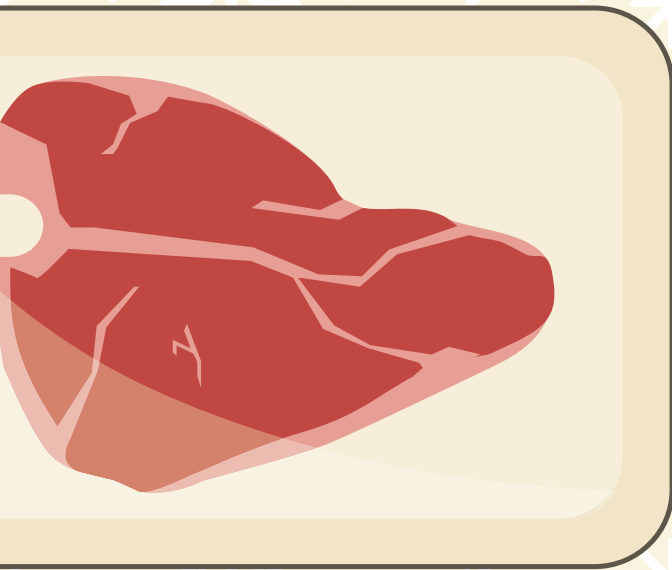
จะต้องระบุว่า “Added water” หากเนื้อสัตว์มีการเติมน้ำลงไปมากกว่า 5 % เมื่อเทียบกับน้ำหนักผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป ข้อกำหนดนี้ใช้สำหรับเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์ที่ตัดแต่งแล้ว ทั้งชิ้นเนื้อที่หั่นแล้ว เอ็น/ข้อต่อ และบางชิ้นส่วนของเนื้อสัตว์หรือเนื้อปลา

ต้องระบุว่า “formed meat” หรือ “formed fish” สำหรับเนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ปรุงแต่ง และผลิตภัณฑ์ประมง ที่ผู้บริโภคอาจเข้าใจว่ามาจากเนื้อสัตว์หรือเนื้อปลาเพียงชิ้นเดียว แต่ในความเป็นจริงแล้วผลิตจากหลายส่วนต่างๆ กัน และมีส่วนประกอบอื่นร่วมด้วย

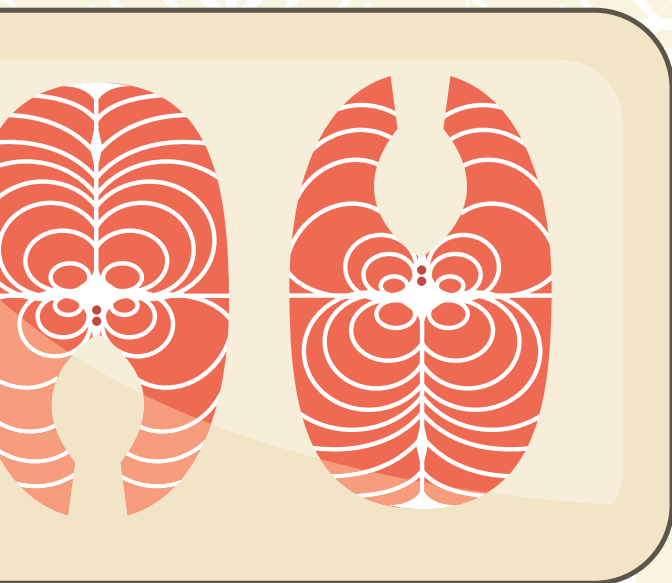
การเติมโปรตีน

ระบุโปรตีนที่เติมลงไปและแหล่งที่มาของโปรตีนนั้นๆ เมื่อโปรตีนเหล่านั้นไม่ได้มาจากสัตว์ชนิดเดียวกับผลิตภัณฑ์ ข้อกำหนดนี้ใช้สำหรับเนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ปรุงแต่ง และผลิตภัณฑ์ประมง

อาหารที่ผ่านการละลายน้ำแข็งแล้ว : สำหรับอาหารที่ผ่านกระบวนการละลายน้ำแข็งแล้วต้องระบุว่า “defrosted” พร้อมกับชื่อผลิตภัณฑ์



ข้อมูลภาคบังคับ
ในส่วนของแหล่ง
กำเนิดของสัตว์
จะเพิ่มการบังคับ
ใช้ในผลิตภัณฑ์
เนื้อสัตว์ที่มาจาก
สุกร เกะ และ
สัตว์ปีกด้วย

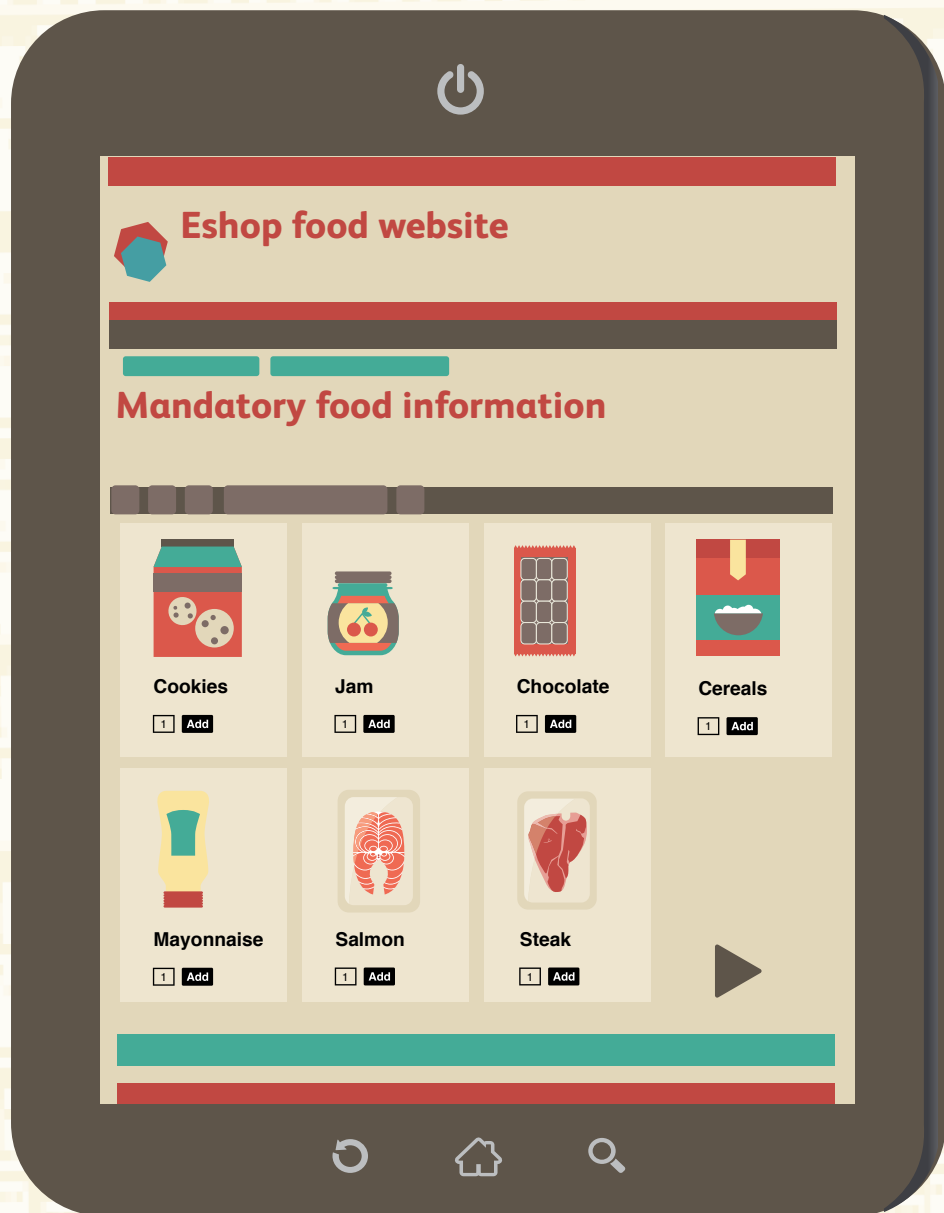


สำหรับเนื้อสัตว์
แช่แข็ง เนื้อสัตว์
ปรุงแต่ง สิ้นค้า
ประมงแช่แข็งที่ยัง
ไม่ผ่านการแปรรูป
จะต้องระบุวันที่
ทำการแช่แข็ง หรือ
วันแช่แข็งครั้งแรก
เช่น frozen on
23/10/2014

การแช่แข็งก่อนการวางจำหน่ายและวางจำหน่ายในรูปแบบอาหารที่ผ่าน
อาหารด้วย

5

อาหารที่จำหน่ายตรงให้แก่ผู้บริโภค (Distance selling)
ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่วางขายในรูปแบบออนไลน์



จะต้องแสดงข้อมูลภาคบังคับ
ของผลิตภัณฑ์ในเว็บไซต์ เพื่อ
ประกอบการตัดสินใจให้กับ
ผู้บริโภค

ถาม – ตอบ

ข้อกำหนดการแสดง ข้อมูลทางโภชนาการ



Q: ข้อกำหนดการแสดงข้อมูลทางโภชนาการครอบคลุมทุกชนิดสินค้าหรือไม่?

A: ข้อกำหนดนี้ ไม่บังคับใช้กับสินค้า ดังต่อไปนี้ ซึ่งเป็นสินค้าที่มีข้อกำหนดเฉพาะเกี่ยวกับการแสดงข้อมูลทางโภชนาการ

- ผลิตภัณฑ์อาหารเสริม
- น้ำแร่ธรรมชาติ
- ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีวัตถุประสงค์ทางโภชนาการพิเศษ ยกเว้นในกรณีที่ไม่มีข้อกำหนดเฉพาะเกี่ยวกับการติดฉลากทางโภชนาการ

Q: ต้องแสดงข้อมูลทางโภชนาการอะไรบ้าง?

A: การแสดงข้อมูลโภชนาการภาคบังคับ จะต้องระบุข้อมูล รวมถึงปริมาณของ สารอาหาร/ส่วนประกอบอื่น ที่ได้มีการกล่าวอ้างทางโภชนาการ/สุขภาพ ดังนี้

ค่าพลังงาน (energy) ปริมาณไขมัน (fat) ไขมันอิ่มตัว (saturates) คาร์โบไฮเดรต (carbohydrates) น้ำตาล (sugars) โปรตีน (protein) และ เกลือ (salt)

- ค่าพลังงานจะต้องระบุทั้งในรูปของ กิโลจูล (kilojoules: kj) และ กิโลแคลอรี (kilocalories: kcal) โดยจะต้องระบุค่ากิโลจูล ก่อนแล้วตามด้วยกิโลแคลอรี ทั้งนี้ สามารถแสดงข้อมูลในรูปแบบย่อได้ kj/kcal

ข้อมูลทางโภชนาการจะต้องแสดง โดยเรียงตามลำดับ ดังนี้

Nutrition Information

energy

fat

of which

— saturates,

carbohydrate

of which

— sugars

protein

salt

- กรณี ที่มีพื้นที่เพียงพอ จะต้องแสดงข้อมูลในรูปแบบตาราง พร้อมด้วยตัวเลขในแนวบรรทัดเดียวกัน ทั้งนี้ หากไม่มีพื้นที่บนฉลากเพียงพอ ก็สามารถแสดงข้อมูลในรูปแบบข้อความต่อเนื่องได้
- ข้อกำหนดขนาดตัวอักษรเล็กสุด บังคับใช้กับการแสดงข้อมูลทางโภชนาการด้วย โดยจะต้องจัดพิมพ์ตัวอักษรที่ขนาดความสูงเท่ากับ หรือ มากกว่า 1.2 มม.
- สำหรับบรรจุภัณฑ์ที่มีพื้นที่ผิวใหญ่ที่สุด น้อยกว่า 80 ซม.² ตัวอักษรต้องมีขนาดความสูง 0.9 มม. เป็นอย่างน้อย
- ทั้งนี้ สำหรับบรรจุภัณฑ์ที่มีพื้นที่ผิวใหญ่ที่สุด น้อยกว่า 25 ซม.² จะได้รับการยกเว้นการแสดงข้อมูลโภชนาการภาคบังคับ

Q: ใช้หน่วยวัดใด ในการแสดงปริมาณอ้างอิงสำหรับการแสดงข้อมูลทางโภชนาการ?

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

ค่าพลังงานจะต้องแสดงในรูปแบบของ กิโลจูล (kJ) และกิโลแคลอรี (kcal) ต่อ 100 กรัม หรือ 100 มิลลิลิตร (ml)

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

นอกจากนี้ ค่าพลังงาน ปริมาณไขมัน ไขมันอิ่มตัว คาร์โบไฮเดรต น้ำตาล โปรตีน และเกลือ สามารถแสดงในรูปแบบอัตราร้อยละของปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับ (Reference Intake) ในรูปแบบ 100 กรัม หรือ 100 มิลลิลิตร โดยสามารถแสดงในรูปแบบต่อส่วนหรือต่อหน่วยบริโภคได้เพิ่มเติม หรือแสดงแทนกันได้

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

สำหรับอาหารที่ยังไม่ผ่านการบรรจุ สามารถแสดงข้อมูลทางโภชนาการในรูปแบบต่อส่วน หรือต่อหนึ่งหน่วยบริโภค

ตารางการแสดงปริมาณอ้างอิงสำหรับข้อมูลทางโภชนาการ

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



Q : สามารถแสดงข้อมูลโภชนาการในรูปแบบอื่นได้หรือไม่ ?

A : นอกเหนือจากการแสดงข้อมูลในรูปแบบของ (ต่อ 100กรัม/มิลลิลิตร/ อัตราร้อยละของปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับ) รวมถึงการนำเสนอข้อมูลของชื่อสารอาหารและค่าตัวเลข สามารถแสดงข้อมูลโดยใช้รูปภาพหรือสัญลักษณ์ได้ภายใต้เงื่อนไข ดังนี้ ..

- ❶ จะต้องตั้งอยู่บนการศึกษาวิจัยของผู้บริโภคที่เชื่อถือได้ เป็นเชิงวิทยาศาสตร์ และไม่เบี่ยงเบนให้ผู้บริโภคเข้าใจผิด
- ❷ การจัดทำเป็นผลมาจากการหารือกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในวงกว้าง
- ❸ มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถเข้าใจได้ง่ายขึ้นในคุณประโยชน์และความสำคัญของพลังงานและคุณค่าทางโภชนาการที่จะได้รับจากอาหารนั้น
- ❹ ในกรณีจะแสดงข้อมูลในรูปแบบอื่น จะต้องอิงตามค่าปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับ ตามที่กำหนดไว้ในภาคผนวก 13 ของระเบียบ หรือ หากไม่มีจะต้องอิงตามข้อเสนอแนะทางวิทยาศาสตร์ที่ได้รับการยอมรับโดยทั่วไปเกี่ยวกับค่าพลังงาน/สารอาหารที่ควรได้รับ
- ❺ จะต้องเป็นกลาง และไม่เลือกปฏิบัติ
- ❻ ไม่เป็นอุปสรรคต่อการเคลื่อนย้ายสินค้าอย่างเสรี



Q: มีข้อยกเว้นหรือไม่?

A: รายชื่อผลิตภัณฑ์ต่อไปนี้จะได้รับการยกเว้นไม่ต้องแสดงข้อมูลโภชนาการภาคบังคับ ยกเว้นในกรณีที่ได้กล่าวอ้างทางโภชนาการหรือสุขภาพ

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



- 9 น้ำส้มสายชูหมักและสารทดแทนน้ำส้มสายชู ซึ่งรวมถึง น้ำส้มสายชูที่มีส่วนประกอบเป็นวัตถุแต่งกลิ่นรส เพียงอย่างเดียวเท่านั้น



- 10 วัตถุแต่งกลิ่นรส

- 11 วัตถุเจือปนอาหาร

- 12 สารช่วยในกระบวนการผลิต

- 13 เอนไซม์ที่ได้จากอาหาร



- 14 เจลาติน

- 15 สารที่ทำให้แยมอยู่ตัว (jam setting compounds)

- 16 ยีสต์



- 17 หมากฝรั่ง

- 18 อาหารที่อยู่ในบรรจุภัณฑ์หรือกล่อง ซึ่งมีพื้นที่ที่ใหญ่ที่สุด น้อยกว่า 25 ซม.²

- 19 อาหาร ซึ่งรวมถึงอาหารประเภท handcrafted ที่ผู้ผลิตได้ผลิตในปริมาณเพียงเล็กน้อยเพื่อจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคโดยตรง หรือให้แก่ร้านค้าปลีกในท้องถิ่นเพื่อจัดส่งให้แก่ผู้บริโภคโดยตรง

- 20 เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ (ที่มีแอลกอฮอล์มากกว่าร้อยละ 1.2)



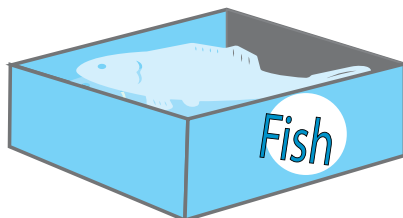
- 21 อาหารประเภท non-prepacked (ยกเว้นมีมาตรการกำหนดไว้ในระดับประเทศสมาชิก)

หากประสงค์จะแสดงข้อมูลทางโภชนาการด้วยความสมัครใจ จะต้องแสดงตามข้อกำหนดการแสดงผลข้อมูลทางโภชนาการภาคบังคับ อย่างไรก็ตาม

- สำหรับเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ไม่จำเป็นต้องแสดงข้อมูลทางโภชนาการ โดยสามารถแสดงเฉพาะในส่วน of ค่าพลังงานได้ นอกจากนี้ ไม่มีรูปแบบเฉพาะที่กำหนดให้ใช้สำหรับสินค้าดังกล่าว



- สำหรับอาหารประเภท non-prepacked การแสดงข้อมูลทางโภชนาการอาจจำกัดเฉพาะ การแสดงค่าพลังงาน หรือค่าพลังงานและปริมาณไขมัน ไขมันอิ่มตัว น้ำตาล และเกลือ โดยสามารถแสดงในรูปต่อส่วน หรือต่อหน่วยบริโภคเพียงอย่างเดียว โดยจะต้องระบุจำนวนส่วน หรือ หน่วยบริโภคด้วย



Q

- นอกเหนือจากข้อมูลโภชนาการที่บังคับให้ต้องแสดง สามารถแสดงข้อมูลโภชนาการอะไรได้อีกบ้าง?

A

• สามารถแสดงปริมาณของสารดังรายการต่อไปนี้เพิ่มเติมด้วยได้

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

Nutrition Information

energy

fat

of which

- saturates,
- mono-unsaturates,
- polyunsaturates,

carbohydrate

of which

- sugars,
- polyols,
- starch,

protein

salt

vitamins and minerals

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

Q :

วิตามินหรือแร่ธาตุอะไรบ้างที่สามารถแสดงข้อมูลบนฉลากได้? ต้องมีปริมาณอย่างน้อยเท่าไร? และต้องแสดงในรูปหน่วยวัดใด?

A :

วิตามินหรือแร่ธาตุที่บรรจุในตารางด้านล่างสามารถแสดงข้อมูลบนฉลากได้ ถ้ามีปริมาณที่สำคัญดังนี้

- 15% ของคุณค่าสารอาหารที่ควรบริโภคตามที่ระบุในตาราง ซึ่งมีหน่วยเป็น 100 กรัม หรือ 100 มิลลิกรัม สำหรับผลิตภัณฑ์ต่างๆ ยกเว้น เครื่องดื่ม
- 7.5% ของคุณค่าสารอาหารที่ควรบริโภคตามที่ระบุในตาราง ซึ่งมีหน่วยเป็น 100 มิลลิกรัม สำหรับผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม
- 15% ของคุณค่าสารอาหารที่ควรบริโภคตามที่ระบุในตาราง ต่อสัดส่วนการบริโภค สำหรับบรรจุภัณฑ์มีสัดส่วนการบริโภคเพียงครั้งเดียว



ทั้งนี้ วิตามินหรือแร่ธาตุต่างๆ จะต้องแสดงในรูปหน่วยวัดและร้อยละของคุณค่าสารอาหารที่ควรบริโภคที่กำหนดไว้ในตาราง ต่อ 100 กรัม หรือ 100 มิลลิกรัม ซึ่งอาจจะแสดงเพิ่มเติมในรูปต่อส่วน หรือต่อหน่วยบริโภคด้วยได้

ตารางแสดงปริมาณวิตามินและแร่ธาตุที่ควรบริโภค

วิตามินและแร่ธาตุที่ต้องแสดง

Vitamin A (μg)

Vitamin D (μg)

Vitamin E (μg)

Vitamin K (μg)

Vitamin C (μg)

Thiamin (mg)

Riboflavin (mg)

Niacin (mg)

Vitamin B6 (mg)

Folic acid (μg)

Vitamin B12 (μg)

Biotin (μg)

Pantothenic acid (mg)

ปริมาณที่ควรบริโภค (NRV)

800

5

12

75

80

1.1

1.4

16

1.4

200

2.5

50

6



วิตามินและแร่ธาตุที่ต้องแสดง

ปริมาณที่ควรบริโภค (NRV)

Potassium (mg)

2,000

Chloride (mg)

800

Calcium (mg)

800

Phosphorus (mg)

700

Magnesium (mg)

375

Iron (mg)

14

Zinc (mg)

10

Copper (mg)

1

Manganese (mg)

2

Fluoride (mg)

3.5

Selenium (μg)

55

Chromium (μg)

40

Molybdenum (μg)

50

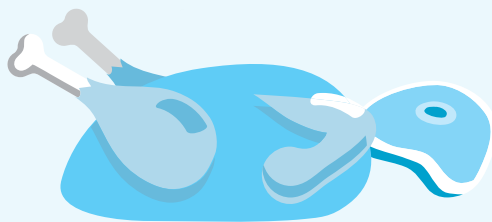
Iodine (μg)

150

Q: ค่าปริมาณของสารอาหารจะพิจารณาจากอะไร?

ค่าที่แสดงจะเป็นค่าเฉลี่ยที่ได้จาก

- การวิเคราะห์อาหารของผู้ผลิต
- การคำนวณจากค่าเฉลี่ยของส่วนประกอบที่ใช้ ซึ่งเป็นค่าที่แน่นอนหรือที่รู้อยู่แล้ว หรือ
- การคำนวณจากข้อมูลที่น่าเชื่อถือและเป็นที่ยอมรับ

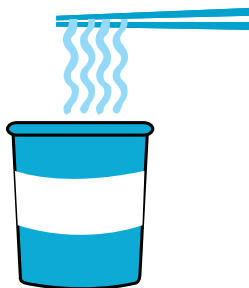


Q: ค่าของพลังงานจะต้องคำนวณอย่างไร

ค่าของพลังงานที่จะแสดงจะต้องคำนวณโดยใช้ตารางเปลี่ยนหน่วยต่อไปนี้

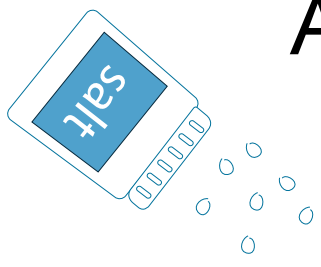
carbohydrate (ยกเว้น polyols)	17 kJ/g – 4 kcal/g
polyols	10 kJ/g – 2.4 kcal/g
protein	17 kJ/g – 4 kcal/g
Fat	37 kJ/g – 9 kcal/g
salatrim	25 kJ/g – 6 kcal/g
alcohol (ethanol)	29 kJ/g – 7 kcal/g
Organic acid	13 kJ/g – 3 kcal/g
fibre	8 kJ/g – 2 kcal/g
erythritol	0 kJ/g – 20 kcal/g

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



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

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

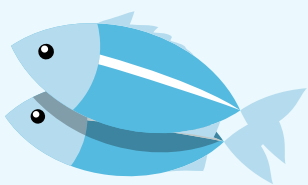


A : ข้อความนี้จะระบุได้ต่อเมื่อเป็นอาหารที่ไม่ได้มีการเติมเกลือลงไป แต่มิโซเดียมอยู่ตามธรรมชาติ เช่น นม ผัก เนื้อ และปลา เป็นต้น โดยจะแสดงไว้ในบริเวณที่ถัดจากการแสดงข้อมูลโภชนาการ ส่วนกรณีที่มีการเติมเกลือในขั้นตอนการเตรียมอาหาร หรือการเติมสารเจือปนอาหารอื่นๆ ที่มีส่วนประกอบของเกลือรวมอยู่ด้วย เช่น แยม ชีส มะกอก ปลาแอนโชวี เป็นต้น จะไม่สามารถแสดงข้อความดังกล่าวได้

Q : หากเป็นการแสดงข้อมูลแบบสมัครใจ ค่าของพลังงานจะแสดงในหน่วยกิโลแคลอรีเท่านั้นได้หรือไม่?

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

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



A :

- ไม่ได้ ข้อมูลโภชนาการที่บังคับให้ต้องแสดง
- จะประกอบด้วย ค่าพลังงาน ปริมาณไขมัน ไขมันอิ่มตัวคาร์โบไฮเดรต น้ำตาล โปรตีน และเกลือ

ส่วนสารอาหารอื่นๆ ที่สามารถแสดงเพิ่มเติม ได้แก่

1. mono-unsaturates
2. polyunsaturates
3. polyols
4. starch
5. fiber
6. วิตามินและแร่ธาตุต่างๆ

Q : สารอาหารที่ถูกกล่าวอ้างสรรพคุณด้านโภชนาการหรือด้านสุขภาพจำเป็นต้องแสดงค่าของสารอาหารดังกล่าวบนฉลากโภชนาการหรือไม่?

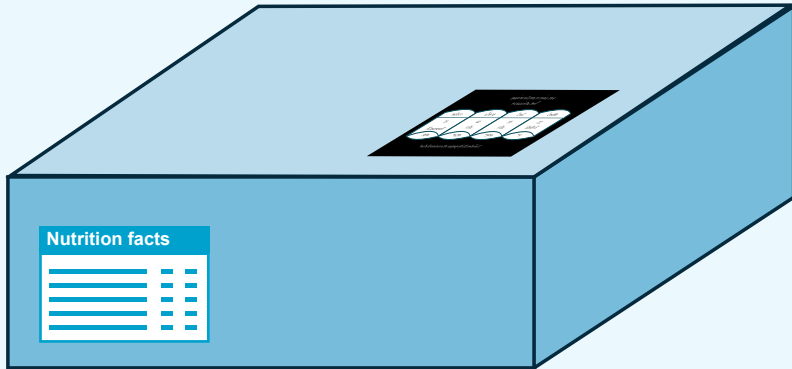
A : ใช่ ถ้าสารอาหารดังกล่าวอยู่ภายใต้รายชื่อสารที่จำเป็นต้องแสดงข้อมูลบนฉลากโภชนาการภาคบังคับ ในกรณีที่ไม้อยู่ในรายชื่อสารที่กำหนด จะต้องแสดงข้อมูลค่าปริมาณสารอาหารในบริเวณใกล้เคียงกัน

Q : หากผลิตภัณฑ์มีค่าพลังงานหรือปริมาณของสารอาหารน้อยมาก จำเป็นต้องแสดงในตารางข้อมูลโภชนาการหรือไม่?

A :

- ไม่ต้อง ในกรณีที่ค่าพลังงานหรือปริมาณของสารอาหารน้อยมาก ให้ใส่ข้อความว่า “contains negligible amounts of.....” ได้ และต้องระบุไว้ในตำแหน่งที่ใกล้เคียงกับการแสดงข้อมูลโภชนาการ
- การพิจารณาพลังงานหรือปริมาณของสารอาหารที่น้อยมาก สามารถศึกษาจากคำแนะนำระดับปริมาณอ้างอิงสำหรับการกล่าวอ้างทางโภชนาการ (The Guidance on the tolerances)

Q: ข้อมูลโภชนาการอะไรบ้างที่สามารถแสดงซ้ำได้หลายแห่งบนฉลาก?



- A:**
- ในกรณีที่ฉลากของอาหารได้แสดงข้อมูลโภชนาการที่บังคับไว้แล้ว ข้อมูลดังกล่าวอาจจะแสดงซ้ำบนพื้นที่ด้านหน้าของบรรจุภัณฑ์ front of pack ในรูปแบบดังต่อไปนี้
 - ค่าพลังงาน หรือ
 - ค่าพลังงาน และปริมาณไขมัน ไขมันอิ่มตัว น้ำตาล และเกลือ
- การแสดงผลข้อมูลซ้ำ สามารถแสดงในอัตราต่อส่วน (portion) และ/หรือต่อหน่วยบริโภค (consumption unit) เพียงอย่างเดียว ทั้งนี้ ให้แสดงคุณค่าพลังงานในปริมาณต่อ 100 ก. หรือ ต่อ 100 มล. ไปด้วย

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

- A:**
- การแสดงข้อมูลโภชนาการภาคสมัครใจบน front of pack จะแสดงได้เฉพาะข้อมูลค่าพลังงานเท่านั้น หรือค่าพลังงาน และปริมาณไขมัน ไขมันอิ่มตัว น้ำตาล และเกลือ โดยข้อมูลดังกล่าวจะต้องแสดงบน back of pack ด้วย
 - ทั้งนี้ การแสดงผลข้อมูลบน front of pack สามารถแสดงในรูปร้อยละ (%) ของปริมาณที่ควรบริโภคได้

Q : สามารถใช้อักษรย่อ RI ได้หรือไม่?

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

Q : สามารถใช้อักษรย่อ GDA ได้หรือไม่?

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

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

A : สามารถดำเนินการได้ 2 กรณี

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

Q

- สามารถแสดงข้อมูลค่าพลังงานและปริมาณสารอาหารโดยสมัครใจในรูปร้อยละของปริมาณที่ควรบริโภคสำหรับเด็ก แทนที่ค่าสำหรับผู้ใหญ่ หรือแสดงเพิ่มเติมจากร้อยละของปริมาณที่ควรบริโภคสำหรับผู้ใหญ่ได้หรือไม่?

A

ไม่ได้ การแสดงข้อมูลโดยสมัครใจของค่าปริมาณที่ควรบริโภคสำหรับกลุ่มผู้บริโภคเฉพาะจะกระทำได้อีกต่อเมื่อ สหภาพยุโรปได้มีการออกกฎหมายรองรับ หรือกรณีในประเทศสมาชิกไม่มีกฎหมายระบุไว้

Q

- หน่วยบริโภคหมายถึงอะไร สามารถใช้รูปสัญลักษณ์ (pictograms) ในการแสดงอัตราต่อส่วนได้หรือไม่ สามารถใช้สัญลักษณ์ (symbol) $\approx$ หรือหมายถึง ‘ประมาณเท่ากับ’ ในการแสดงค่าปริมาณต่อส่วนของบรรจุภัณฑ์ได้หรือไม่?

A

- หน่วยบริโภคหมายถึง ปริมาณที่สามารถบริโภคได้ต่อรายบุคคล หนึ่งหน่วยบริโภคไม่จำเป็นต้องหมายถึงหนึ่งส่วน ตัวอย่างเช่น ช็อกโกแลตแท่งสี่เหลี่ยม 1 แท่งอาจหมายถึง 1 หน่วยบริโภค แต่ปริมาณต่อส่วนอาจมากกว่าช็อกโกแลต 1 แท่ง



- รูปสัญลักษณ์สามารถใช้แสดงอัตราต่อส่วนหรือหน่วยบริโภคได้ โดยจะต้องจดจำได้ง่ายและวัดค่าได้ อีกทั้งความหมายหรือค่าแปลของสัญลักษณ์ดังกล่าวจะต้องชัดเจนและไม่ทำให้เกิดความเข้าใจผิดต่อผู้บริโภค
- หากจำนวนหน่วยบริโภคหรือปริมาณต่อส่วนของสินค้ามีความแตกต่างเพียงเล็กน้อย ก็สามารถใช้สัญลักษณ์ $\approx$ หรือ $\sim$ กำกับหน้าตัวเลขจำนวนหน่วยบริโภคหรือปริมาณต่อส่วน

Q : สามารถใช้รูปสัญลักษณ์ (icons) เพียงอย่างเดียวแทนชื่อสารอาหาร และ/หรือ ค่าพลังงานได้หรือไม่?

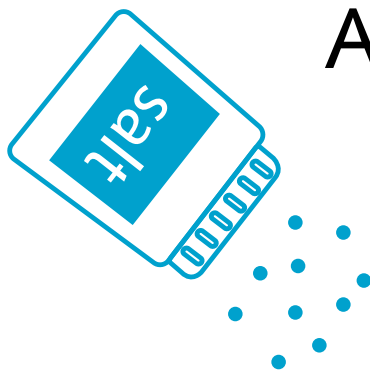
A : ไม่ได้ การแสดงข้อมูลโภชนาการภาคบังคับและสมัครใจจะต้องปฏิบัติตามรูปแบบที่กำหนด ซึ่งกำหนดให้ระบุสารอาหารและพลังงานบนฉลากด้วยคำศัพท์ (words) และตัวเลข (numbers) ทั้งนี้ รูปสัญลักษณ์และสัญลักษณ์สามารถใช้เพื่อให้ข้อมูลเพิ่มเติม



Q : หากสินค้าผลิตเพื่อจำหน่ายในหลายประเทศ สามารถแสดงข้อมูลโภชนาการในรูปแบบที่กำหนดโดยประเทศอื่นๆ เช่น สหรัฐอเมริกาและแคนาดา ที่สอดคล้องกับข้อกำหนดของ FIC ได้หรือไม่?

A : ไม่ได้ การแสดงข้อมูลโภชนาการในรูปแบบที่กำหนดของสหรัฐอเมริกาและแคนาดาแตกต่างจากรูปแบบที่กำหนดของสหภาพยุโรป เช่น ตารางการเปลี่ยนหน่วยที่ใช้ในการคำนวณค่าพลังงานและปริมาณสารอาหารของสหภาพยุโรปแตกต่างจากของสหรัฐอเมริกา ซึ่งจะทำให้ผู้บริโภคเกิดความเข้าใจผิดได้

Q: สูตรการคำนวณปริมาณเกลือในตารางข้อมูลโภชนาการภาคบังคับใช้สูตรเกลือ = โซเดียม $\times 2.5$ สามารถนำมาใช้คำนวณปริมาณโซเดียมทั้งหมดที่เกิด/ได้มาจากส่วนประกอบต่างๆ เช่น sodium saccharin, sodium ascorbate ได้เช่นกันหรือไม่?



A: ใช่ การคำนวณปริมาณเกลือเทียบเท่า (the equivalent salt content) จะต้องมาจากสูตรเกลือ = โซเดียม $\times 2.5$ เท่านั้น

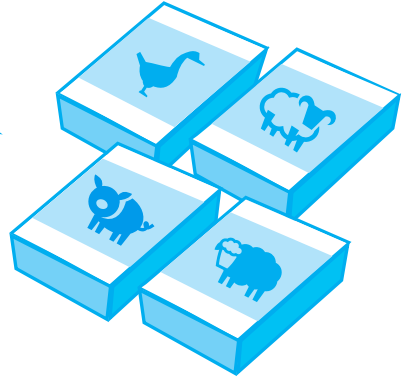
Q: กฎระเบียบว่าด้วยการแสดงฉลากโภชนาการจะมีผลบังคับใช้เมื่อไหร่?

A:

- จะเริ่มมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 13 เดือนธันวาคม 2559 อาหารที่ติดฉลากและวางจำหน่ายในตลาดก่อนวันดังกล่าวจะสามารถจำหน่ายต่อไปได้จนกว่าสินค้าจะหมดสต็อก
- ในกรณีที่มีการแสดงข้อมูลอ้างทางโภชนาการ และ/หรือสรรพคุณทางสุขภาพ หรือมีการเติมวิตามินและแร่ธาตุต่างๆ ลงในอาหาร การแสดงข้อมูลโภชนาการภาคบังคับจะต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบของ FIC ตั้งแต่วันที่ 13 เดือนธันวาคม 2557

ถาม – ตอบ

ระเบียบใหม่เกี่ยวกับฉลากอาหาร
ของเนื้อสุกร เนื้อสัตว์ปีก เนื้อแกะ
และเนื้อแพะ ซึ่งบังคับใช้ตั้งแต่
วันที่ 1 เมษายน 2558



Q : ระเบียบใหม่เกี่ยวกับฉลากนี้ครอบคลุมเนื้อสัตว์ชนิดใดบ้าง? และบังคับใช้
กับเนื้อสัตว์ที่ยังไม่ผ่านการบรรจุ (Non prepacked) เช่น เนื้อสัตว์ที่ขายตามร้าน
ขายเนื้อ ด้วยหรือไม่?

A : ระเบียบใหม่นี้บังคับใช้กับเนื้อสุกร เนื้อเป็ด ไก่ เนื้อแกะ และเนื้อแพะ ที่บรรจุแล้วเสร็จ
(prepacked) ทั้งแบบสด แช่เย็น และแช่แข็ง

Q : ระเบียบนี้บังคับใช้กับเนื้อสัตว์แปรรูป หรือเนื้อสัตว์ปรุงแต่ง เช่น พายไส้เนื้อสัตว์
ลาซานย่า หรือไม่?

A : ระเบียบใหม่นี้ไม่บังคับใช้กับเนื้อสัตว์แปรรูป และเนื้อสัตว์ปรุงแต่ง เช่น แฮม พาย
ไส้เนื้อ

Q : ต้องปฏิบัติอย่างไรกับ BBQ pack ที่บรรจุเนื้อสัตว์หลายประเภทไว้ด้วยกัน?

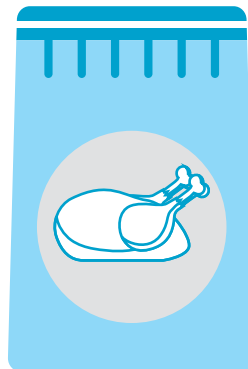
A : บรรจุภัณฑ์ที่บรรจุเนื้อหลายประเภทไว้ด้วยกัน ต้องแสดงข้อมูลแหล่งกำเนิดของเนื้อ
เหล่านั้นบนฉลากด้วย ยกเว้นเนื้อสัตว์ปรุงแต่ง เช่น ไส้กรอก

Q : เนื้อโคที่ยังไม่ได้แปรรูปต้องปฏิบัติอย่างไรบ้าง?

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

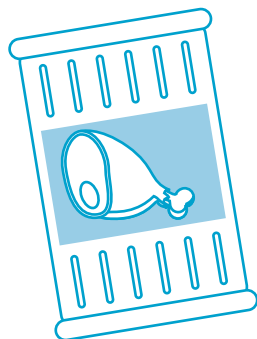
Q : ทำไมระเบียบนี้จึงไม่กำหนดให้เนื้อสุกร เนื้อสัตว์ปีก เนื้อแกะ และเนื้อแพะ ต้องแสดงข้อมูล “born in” บนฉลากเช่นเดียวกับเนื้อวัว?

A : ระเบียบนี้จัดทำขึ้นบนพื้นฐานของการประเมินผลกระทบ ซึ่งเบื้องต้นพบว่า เนื้อสุกร เนื้อเป็ด ไก่ เนื้อแกะ และเนื้อแพะนั้น ผู้บริโภคให้ความสนใจในข้อมูลสถานที่เลี้ยงมากกว่าสถานที่สัตว์เกิด นอกจากนี้ ปัจจุบัน ยังไม่ได้กำหนดให้ต้องมีระบบทวนสอบย้อนกลับและจำแนกสัตว์เหล่านี้ เนื่องจากในทางปฏิบัติแล้ว ปริมาณการเคลื่อนย้ายโคมีนัยสำคัญมากกว่าสุกร สัตว์ปีก แกะ และแพะ ดังนั้น การกำหนดให้ต้องแสดงข้อมูลสถานที่เกิด ก็จะส่งผลให้เพิ่มมาตรการด้านการบริหารจัดการและเพิ่มต้นทุนโดยไม่จำเป็น



Q : ระเบียบใหม่นี้จะส่งผลให้ไม่สามารถแสดงเครื่องหมายทางการค้าและธงชาติลงบนฉลากได้เช่นเดิมใช่หรือไม่?

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



Q : เนื้อสุกร เนื้อสัตว์ปีก เนื้อแกะ และเนื้อแพะ ที่นำเข้ามายาขายในสหภาพยุโรป ต้องดำเนินการอย่างไรบ้าง?

A : เนื้อสัตว์บรรจุแล้วเสร็จที่นำเข้ามายาขายในสหภาพยุโรปไม่ว่าจะมาจากประเทศใดก็ตาม ต้องแสดงข้อมูล “reared in” และ “slaughtered in” บนฉลาก สำหรับประเทศที่ไม่ได้เป็นสมาชิกสหภาพยุโรป หากไม่ทราบข้อมูลแหล่งที่เลี้ยงหรือแหล่งเชือด ให้ระบุว่า “reared in non-EU” ควบคู่กับชื่อประเทศที่สัตว์ถูกเชือดแทน



Q : เนื้อสัตว์ชนิดอื่น เช่น เนื้อกระต่าย เนื้อม้า ต้องดำเนินการอย่างไร?

A : ระเบียบนี้ยังไม่บังคับใช้กับเนื้อสัตว์อื่นนอกเหนือจากที่กำหนดไว้ข้างต้น



กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.)
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

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