



บันทึกข้อความ

สำนักงาน (อย.)
 รับที่...10.15.1.....
 14 ก.ค. 2560
 เวลา 15.14

944

ส่วนราชการ สำนักอาหาร กลุ่มกำหนดมาตรฐาน โทร. ๐ ๒๕๕๐ ๗๑๗๓

ที่ สธ ๑๐๑๐.๔/ว ๕๙๖๕ วันที่ ๑๖ กรกฎาคม ๒๕๖๐

เรื่อง ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรียน เลขาฯ/รองเลขาฯ/ผู้ทรงฯ /ผชช/ผอ.สำนัก/ผอ.กอง/ผอ.ศูนย์/ผอ.กลุ่ม/หัวหน้ากลุ่ม

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ได้ออกประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง แนวทางการจัดหมวดอาหารประกอบการขออนุญาตอาหารตามกฎหมาย ลงวันที่ ๒๓ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๐ โดยสามารถ ดาวน์โหลดข้อมูลกฎหมายดังกล่าวได้ที่ เว็บไซต์สำนักอาหาร http://food.fda.moph.go.th/law/announ_fda.php

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบด้วย จะเป็นพระคุณ

นางสาวสุกัญญา ทรัพย์วิเศษ
ผู้อำนวยการสำนักอาหาร

<input checked="" type="checkbox"/> บริหาร	<input type="checkbox"/> Pre	<input type="checkbox"/> พัฒนาระบบ
<input type="checkbox"/> Post	<input type="checkbox"/> กำหนดฯ	<input type="checkbox"/> นโยบายฯ
<input type="checkbox"/> แผนไทยฯ	<input type="checkbox"/> โปรดทราบ	<input type="checkbox"/> โปรดพิจารณา
<input checked="" type="checkbox"/> โปรดแจ้งเวียน	<input type="checkbox"/>

(นางสาวสุกัญญา เจียรระพงษ์)
ผู้อำนวยการสำนักยา

คุณ รัชนิวรรณ
โปรด แจ้งเวียน
 ปิดประกาศ
 ออกรหัส

(นางสาวสุกัญญา ศรีสัมพันธ์)
หัวหน้าฝ่ายบริหารทั่วไป

(สำเนา)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง แนวทางการจัดหมวดอาหารประกอบการขออนุญาตอาหารตามกฎหมาย

เพื่อประโยชน์และส่งเสริมการค้ากับดูแลอาหารตามกฎหมายในการคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค และมีความคล่องตัวด้านการประกอบธุรกิจอาหาร โดยอยู่บนพื้นฐานของระดับความเสี่ยงในแต่ละหมวดอาหารตาม หลักการสากล ความสอดคล้องกับส่วนผสมและกรรมวิธีการผลิตยิ่งขึ้น ประกอบกับการขออนุญาตอาหารตามกฎหมาย จะแตกต่างกันตามระดับความเสี่ยงต่อความปลอดภัยในการบริโภคอาหารนั้นๆ ตามแต่กรณี ดังนั้น ในขั้นตอนแรกจึง จำเป็นต้องทราบก่อนว่าอาหารนั้นๆ เป็นอาหารประเภทหรือชนิดใดก่อน เพื่อทำการขออนุญาตต่อไปได้อย่างถูกต้อง สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงได้ออกประกาศแนวทางการจัดหมวดอาหารประกอบการขออนุญาต อาหาร ไว้ดังนี้

ข้อ ๑ อาหารแบ่งเป็น ๑๗ หมวด ได้แก่

หมวด ๑ ผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม หมายความว่า นมและผลิตภัณฑ์จากนมทุกประเภทที่ ได้จากน้ำนมของสัตว์ที่เลี้ยงเพื่อรีดนม (เช่น โค แกะ แพะ กระบือ) ทั้งที่ไม่ปรุงแต่งและปรุงแต่ง รวมถึงผลิตภัณฑ์ ที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ทั้งนี้ คำว่า “ไม่ปรุงแต่ง (plain)” ตามหมวดนี้หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปรุงแต่งกลิ่นรส ผลไม้ ผัก หรือส่วนประกอบอื่นที่ไม่ใช่ไขมันหรือองค์ประกอบของนม เว้นแต่มีการอนุญาตไว้ในมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม (Analogues) หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่ไขมันนมบางส่วนหรือทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันหรือน้ำมันจากพืช

หมวด ๒ น้ำมันและไขมัน และผลิตภัณฑ์อิมัลชัน หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ทุกชนิดที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก ซึ่งได้จากพืช สัตว์น้ำ สัตว์บก หรือสัตว์ทะเล จากแหล่งใดแห่งหนึ่งหรือนำมาผสมรวมกัน

หมวด ๓ ไอศกรีมหวานเย็น หมายความว่า ขนมหวานแข็งที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก โดยอาจ มีส่วนประกอบอื่นด้วย เช่น ผลไม้ น้ำตาล ทั้งนี้ต้องไม่มีส่วนประกอบของไขมัน หรือมีไขมันทั้งหมดน้อยกว่าร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก ทั้งนี้ ไม่รวมถึงขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบ ตามที่กำหนดในหมวด ๐๑.๗

หมวด ๔ ผลไม้ ผัก สหรัย นัทและเมล็ด หมายความว่า ผลไม้และผัก (ซึ่งรวมทั้งเห็ดและรา หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว วานหางจรเข้ สหรัยทะเล นัทและเมล็ด) ทั้งชนิดสดและผ่านการแปรรูป

หมวด ๕ ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมายความว่า ผลิตภัณฑ์โกโก้และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีและไม่มีโกโก้ หมากฝรั่งและผลิตภัณฑ์ที่ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม

หมวด ๖ ธัญชาติ และผลิตภัณฑ์ธัญชาติ หมายความว่า ธัญชาติและผลิตภัณฑ์ธัญชาติ ที่ได้จากเมล็ดธัญพืช รากและหัวพืช เมล็ดถั่ว ผักถั่วชนิดต่างๆ และไส้ในอ่อน (Pith) ของต้นปาล์ม ทั้งที่ผ่านและไม่ผ่านกระบวนการแปรรูป ทั้งนี้ ไม่รวมถึงผลิตภัณฑ์ขนมอบ ตามหมวด ๗

หมวด ๗ ผลิตภัณฑ์ขนมอบ หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของแป้งที่ได้จากธัญชาติ ซึ่งมีส่วนประกอบของกลูเตน (Gluten) เช่น แป้งข้าวสาลี แป้งข้าวบาร์เลย์ แป้งข้าวไรย์ เป็นต้น หรือ ไม่มีส่วนประกอบของกลูเตนก็ได้ เช่น แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวโพด เป็นต้นแล้วนำมาผ่านความร้อน เช่น อบ นึ่ง ทอด เป็นต้น

หมวด ๘ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ หมายความว่า เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ทุกชนิดจากเนื้อสัตว์ที่รวมถึงจากสัตว์ปีก สัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา ทั้งที่เป็นเนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่งหรือบดที่ยังดิบ หรือผ่านการแปรรูป

หมวด ๙ สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ หมายความว่า สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำ ซึ่งรวมถึงสัตว์น้ำที่มีกระดูกสันหลัง เช่น ปลา วาฬ สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง เช่น แมงกะพรุน หอยเม่น ปลิงทะเล รวมถึงหอยชนิดต่างๆ เช่น หอยแครง หอยทาก เป็นต้น สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง เช่น กุ้ง ปู ลอบสเตอร์ เป็นต้น และสัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลังและมีหนามที่ผิวหนัง เช่น เม่นทะเล ปลิงทะเล เป็นต้น ทั้งที่เป็นสัตว์น้ำที่ยังดิบ ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำอาจเคลือบผิวหรือคลุกด้วยเครื่องเทศก่อนจำหน่ายต่อผู้บริโภค หรือที่ผ่านการแปรรูป

หมวด ๑๐ ไข่และผลิตภัณฑ์ไข่ หมายความว่า ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่ ซึ่งรวมถึงไข่สดทั้งฟอง ตามหมวด ๑๐.๑ ผลิตภัณฑ์จากไข่ ตามหมวด ๑๐.๒ และผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่มีไข่เป็นส่วนประกอบตามหมวด ๑๐.๓ และหมวด ๑๐.๔

หมวด ๑๑ สารให้ความหวาน และน้ำผึ้ง หมายความว่า น้ำตาล สารให้ความหวานแทนน้ำตาลและน้ำผึ้ง ทั้งในรูปแบบผงและเหลว

หมวด ๑๒ เกลือ เครื่องเทศ ซุป ซอส สลัด และผลิตภัณฑ์จากโปรตีน หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ปรุงแต่งเพื่อเพิ่มกลิ่นและรสให้กับอาหาร (ได้แก่ เกลือและสารที่ใช้แทนเกลือ สมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส) ซอส น้ำส้มสายชู มัสตาร์ด และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน สลัดและผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช เครื่องปรุงรสจาก ถั่วเหลือง รวมถึงผลิตภัณฑ์โปรตีนที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง

หมวด ๑๓ อาหารที่มีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ หมายความว่า อาหารที่ผลิตขึ้นโดยมีกรรมวิธีหรือสูตรหรือส่วนประกอบเฉพาะเพื่อใช้ตามความต้องการพิเศษอันเนื่องมาจากสภาวะทางกายภาพ หรือสรีรวิทยา หรือความเจ็บป่วย หรือความผิดปกติของร่างกาย โดยส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์แตกต่างไปจากอาหารชนิดเดียวกันที่ใช้โดยปกติ สำหรับกลุ่มบุคคลที่มีสภาวะหรือความต้องการในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ เช่น อาหารสำหรับทารก และเด็กเล็ก อาหารทางการแพทย์ อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ รวมทั้งผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

หมวด ๑๔ เครื่องดื่ม หมายความว่า ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม ซึ่งรวมถึง เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ โดยไม่รวมถึงเครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด ๐๑.๑.๔

หมวด ๑๕ ขนมขบเคี้ยว หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวในบรรจุภัณฑ์ที่พร้อมบริโภคทันทีเพื่อรับประทานเล่นระหว่างมื้ออาหารหลักและบริโภคปริมาณที่น้อยกว่าอาหารหลัก โดยมีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้งหรือสตาร์ช (จากหัวและรากของพืช) หรือพืชตระกูลถั่ว หรือสัตว์น้ำเป็นองค์ประกอบหลัก ผ่านกระบวนการอบ ทอด หรืออัดฟอง (เอ็กซ์ทรูชัน (extrusion)) และอาจมีการปรุงแต่งกลิ่นรสหรือไม่ก็ได้ ทั้งนี้ต้องไม่เป็นผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ตามหมวด ๗ หรือเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ตามหมวด ๘ หรือสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำตามหมวด ๙

หมวด ๑๖ อาหารเตรียมสำเร็จ หมายความว่า ผลิตภัณฑ์อาหารอื่นที่นอกเหนือจากหมวด ๑-๑๕ โดยมีลักษณะของอาหารที่เตรียมจากส่วนประกอบหลากหลายชนิดรวมกัน เช่น เนื้อสัตว์ ซอส ธัญชาติ ซีส ผัก เป็นต้น เพื่อจัดให้เป็นอาหารเมนูชนิดใดชนิดหนึ่ง (one dish) โดยอาหารเตรียมสำเร็จอาจต้องมีการเตรียมก่อนการบริโภค เช่น การให้ความร้อน (Heating) การละลาย (Thawing) การเติมน้ำ (Rehydrating)

หมวด ๑๗ วัตถุที่ใช้เป็นส่วนประกอบในอาหาร โดยไม่ได้นำมาบริโภคโดยตรง หมายความว่า วัตถุที่ใช้เป็นส่วนประกอบในอาหาร โดยไม่มีวัตถุประสงค์ในการนำมาบริโภคโดยตรงและนอกเหนือจากหมวด ๑-๑๖ ซึ่งได้แก่ วัตถุเจือปนอาหาร (Food additives) สารช่วยในการผลิต (Processing aids) เชื้อจุลินทรีย์ที่ใช้ในการผลิตอาหาร รวมถึงเชื้อจุลินทรีย์โพรไบโอติก วัตถุที่ใช้เป็นส่วนประกอบเพื่อสุขภาพ (Functional ingredients) เช่น สารอาหาร สารสกัด สารสังเคราะห์ วัตถุแต่งกลิ่นรส (Flavoring agents) รวมถึงวัตถุหรือส่วนประกอบอื่นๆ ที่นอกเหนือจาก ๑๗.๑ - ๑๗.๕

ดังมีรายละเอียดคำอธิบายประเภทและชนิดของอาหาร ในแต่ละหมวดตามบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๒ อาหารแต่ละชนิดในหมวดอาหารต่างๆ นั้น ต้องมีทั้งคุณภาพหรือมาตรฐานโดยทั่วไปและคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะของอาหารชนิดนั้นๆ แล้วแต่กรณี ตามที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง ดังต่อไปนี้

๒.๑ คุณภาพหรือมาตรฐานทั่วไป

(๑) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องมาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๒) สารปนเปื้อน ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

(๓) สารพิษตกค้าง ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารที่มีสารพิษตกค้าง

(๔) ยาสัตว์ตกค้าง ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารที่มียาสัตว์ตกค้าง

(๕) การปนเปื้อนสารเคมีบางชนิด ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีบางชนิด และประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องมาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์

(๖) การปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องมาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี

(๗) การผลิตอาหารตามข้อ ๑ เพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดตามมาตรา ๖ (๗)

(๘) การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร

(๙) การใช้ภาชนะบรรจุ ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยภาชนะบรรจุ

(๑๐) การแสดงฉลาก ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก และต้องแสดง ชื่ออาหารให้สอดคล้องกับชนิดอาหารในแต่ละหมวดอาหารตามคำอธิบายที่กำหนดไว้ตามบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศนี้

๒.๒ คุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะของอาหารแต่ละชนิด ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารนั้นๆ และต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดอื่นๆ ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขในเรื่องนั้นๆ ด้วย

นอกจากนี้ อาหารตามข้อ ๑ ยังต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องตามแต่กรณี อีกด้วย เช่น การกำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร การกำหนดอาหารที่ห้ามผลิตนำเข้า หรือจำหน่าย การห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายอาหารที่มีการบรรจุสิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นที่มีใช้อาหารในภาชนะบรรจุอาหารและหีบห่อ หรือการใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร เป็นต้น

สำหรับการขออนุญาตผลิตหรือนำเข้าอาหารเพื่อจำหน่าย และการยกเว้นการขออนุญาตผลิตหรือนำเข้าอาหารให้เป็นไปตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับระเบียบเลขสารบบอาหาร ซึ่งจะได้มีการปรับแก้ไขให้สอดคล้องกันต่อไป

จึงขอประกาศ เพื่อให้ผู้ที่เกี่ยวข้องได้ทราบและใช้เป็นแนวทางประกอบการปฏิบัติต่อไป หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๘ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๙ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๗ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๐

วันชัย สัตยาวุฒิพงศ์

(นายวันชัย สัตยาวุฒิพงศ์)

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

รับรองสำเนาถูกต้อง
นางสาวจารุณี อินทรสุข
นักวิชาการอาหารและยาชำนาญการ