

อัปเดตกฎระเบียบและแนวทาง การขออนุญาตที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์

FFT Roadmap 2025: Meat & Poultry Edition ในวันศุกร์ที่ 17 ตุลาคม 2568



กก.เลิศชาย เลิศวุฒิ
รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)



ความท้าทายในการบริหาร

“สถานการณ์โลกทั้งด้านเศรษฐกิจ สังคม และการเมืองที่มีความผันผวน ไม่แน่นอน ซับซ้อน และคลุมเครือ ซึ่งเป็นสถานการณ์ที่ยากจะอธิบาย และคาดเดาไม่ได้”

BANI world

B

Brittle

ความเปราะบาง

A

Anxious

ความวิตกกังวล

N

Nonlinear

ความไม่เป็นเส้นตรง

I

Incomprehensible

เข้าใจยาก

คำนิยาม 4Ts:

→ **TRUST**
เชื่อมั่นในความโปร่งใส มาตรฐาน และ
ความปลอดภัย

→ **TECHNOLOGY**
ใช้เทคโนโลยีขับเคลื่อนงาน

→ **TEAMWORK & TALENT**
ทำงานเป็นทีม และพัฒนาศักยภาพบุคลากร

→ **TARGET**
ทำงานมุ่งเป้าหมายที่ชัดเจน

การดำเนินงาน ด้านอาหาร

ปรับขั้นตอนการการอนุญาต
โดยใช้ TECHNOLOGY
เพื่อลดระยะเวลา และขั้นตอน

ปรับข้อกำหนดและกฎระเบียบ
ให้มีความเหมาะสม ปลอดภัย และ
สอดคล้องสากล เพื่อให้เป็นไปตาม
เป้าหมาย (TARGET) และสร้าง
ความเชื่อมั่นของผู้บริโภคและ
ผู้ประกอบการ (TRUST)

ทำงานเป็นทีม TEAMWORK
พัฒนาเครือข่าย และ
ประสานความร่วมมือ

ภาพรวมแก้ไข - ปรับปรุง ข้อกำหนด

(ปี 2567 - 2568)

- ความปลอดภัย
- กิจกรรมเป็นมิตรต่อสวล.
- เสริมการค้าระหว่างประเทศ (มาตรฐานสอดคล้องสากล)
- ส่งเสริมนวัตกรรม
- ลดอุปสรรคทางการค้า



อาหารที่มีสารพิษตกค้าง
กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย
อาหารที่มีความเสี่ยงจากโรคคว่ำบา
การตรวจวิเคราะห์อาหาร
การตรวจวิเคราะห์ยาสัตว์ตกค้างอาหาร

การแสดงฉลากที่ฝาขวดน้ำแร่ธรรมชาติ
ขวดน้ำบริโคค/น้ำแร่พืชมูน(ฉลากดิจิทัล)
การประเมินพลาสติก recycle

วัตถุเจือปนอาหาร
ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร
น้ำมันและไขมัน
แยม เยลลี่ มาร์มาเลด
น้ำบริโคค
น้ำแข็ง

การกล่าวอ้างทางสุขภาพ พร้อมบัญชี positive list 36 สาร
positive list 4 รายการที่ผ่านการพิจารณา
สารสกัดน้ำจากกระท่อมในผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเพิ่มเป็น 1 mg/วัน
กระเทียมดำบดผงในผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและอาหารแปรรูป

ฉลากโภชนาการ
ฉลากโภชนาการแบบจีดีเอ
ฉลากอาหาร
ฉลากอาหารแปรรูป
รูปแบบฉลากโภชนาการภาษาต่างประเทศ



ข้อมูลโภชนาการ			
กินได้ ครั้ง ต่อ			
คุณค่าทางโภชนาการต่อการกินหนึ่งครั้ง: (g)			
พลังงาน		 กิโลแคลอรี	
ร้อยละของค่าอ้างอิงต่อวัน*			
ไขมันอิ่มตัว g	 %		
ไขมันไม่อิ่มตัว g	 %		
คอเลสเตอรอล mg	 %		
โปรตีน g	 %		
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด g	 %		
น้ำตาลทั้งหมด g	 %		
ใยอาหาร g	 %		
โซเดียม mg	 %		
* ร้อยละของค่าอ้างอิงสำหรับคนไทย 18 ปีขึ้นไป			
ข้อมูลโภชนาการ 2,000 กิโลแคลอรี			

คุณค่าทางโภชนาการต่อ ...			
ความเข้มข้น ... ครั้ง			
พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
.....			
.....			

* คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน

การขับเคลื่อนอาหารอนาคต

Future Food อาหารอนาคต

“อาหารที่ปลอดภัย และมีประโยชน์
ต่อสุขภาพ ตอบสนองวิถีชีวิตของ
คนในโลกยุคใหม่มีกระบวนการผลิต
ที่ใช้เทคโนโลยีนวัตกรรมตอบโจทย์
ความยั่งยืน และเป็นมิตรกับสิ่ง
แวดล้อม”

(สมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป สำนักงานสถาบันนโยบายการอุดมศึกษา
วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมแห่งชาติ (สอวช.), 2566)

Functional
ingredient/
Functional food

Alternative protein

Food for
special
dietary use

Organic food

เพิ่มรายการ positive lists

Positive lists คือ ?

➔ Positive lists ของรายการส่วนประกอบที่อนุญาต

รายการของสารสำคัญที่ได้จากพืช เห็ด สาหร่าย สัตว์ จุลินทรีย์ หรือสารสกัดจากส่วนที่รับประทานได้ของวัตถุดิบดังกล่าว รวมถึงสารอาหาร หรือสารอื่นใดที่ได้รับอนุญาตให้ใช้เป็นส่วนประกอบในอาหาร ตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กำหนด

➔ Positive lists ของข้อความกล่าวอ้างทางสุขภาพ

ข้อความกล่าวอ้างทางสุขภาพของอาหารหรือส่วนประกอบของอาหารที่ได้รับการพิจารณาแล้วว่า มีหลักฐานวิชาการพิสูจน์และยืนยันได้ว่ามีประสิทธิภาพตามที่กล่าวอ้างจริง

ข้อดี

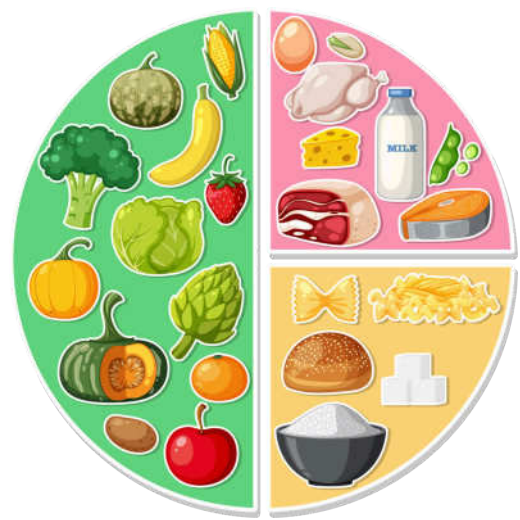
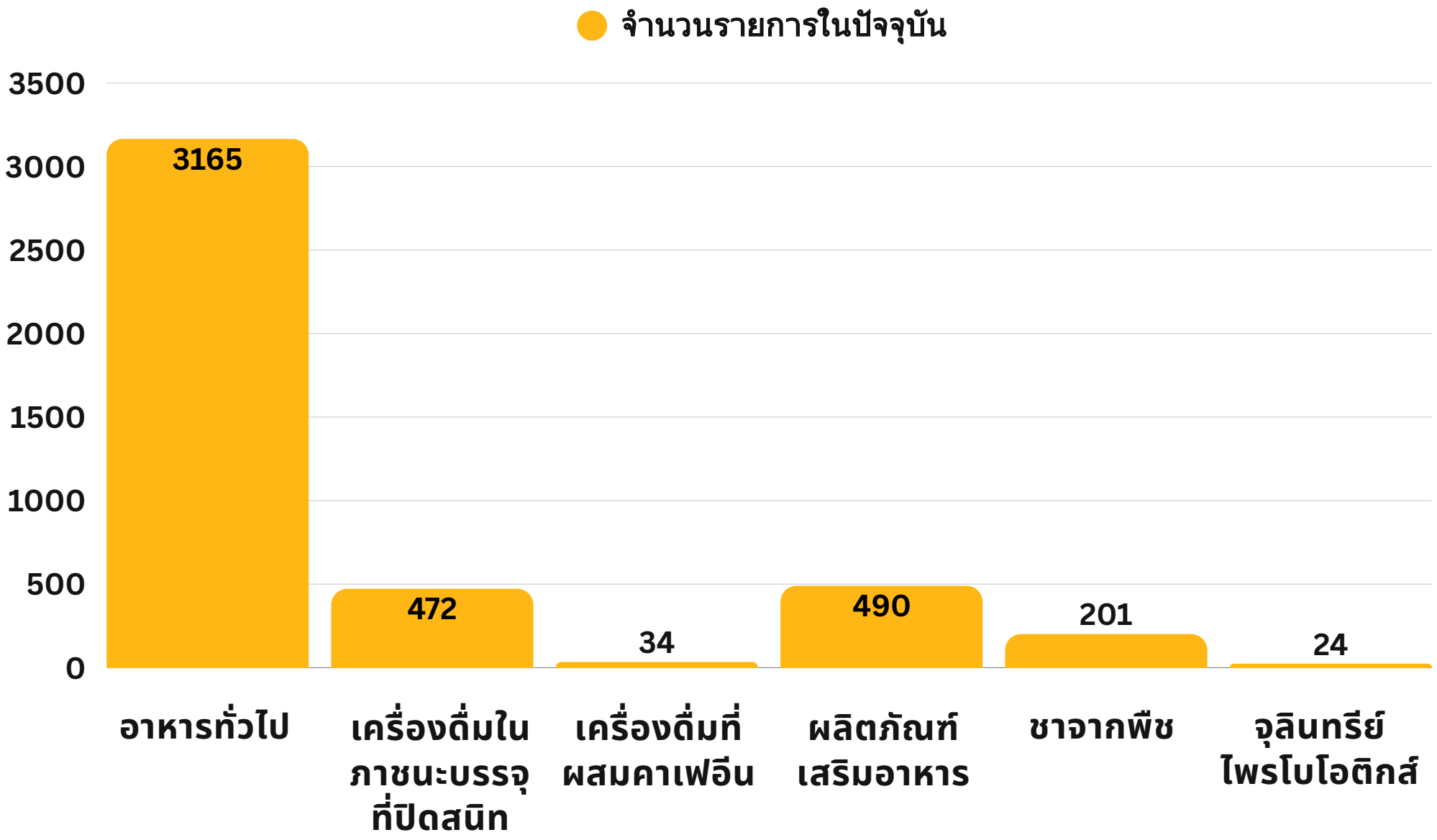
ลดขั้นตอนการขออนุญาต

สะดวก รวดเร็ว

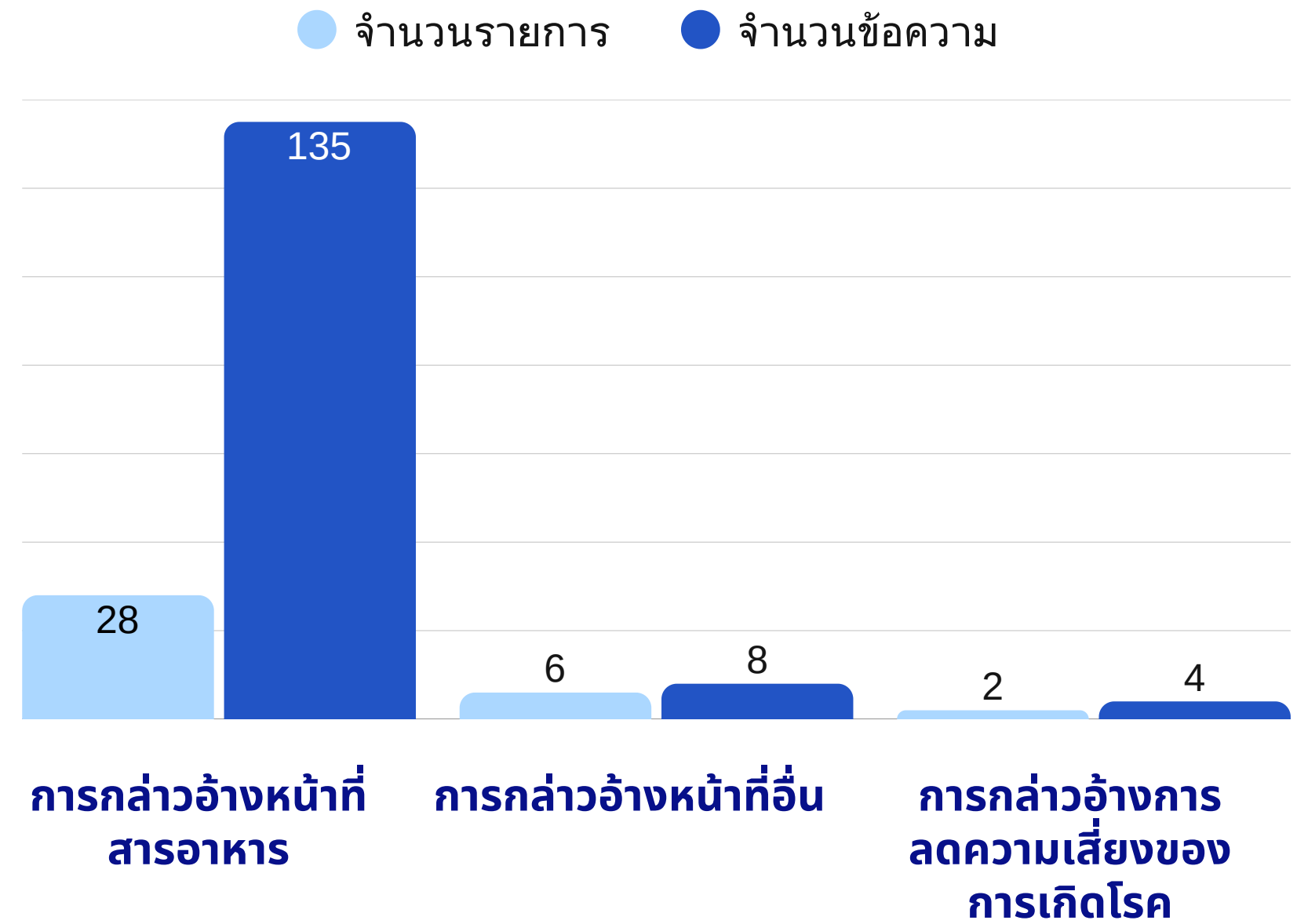
เพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์

ส่งเสริมนวัตกรรม

ส่วนประกอบที่อนุญาตในปัจจุบัน



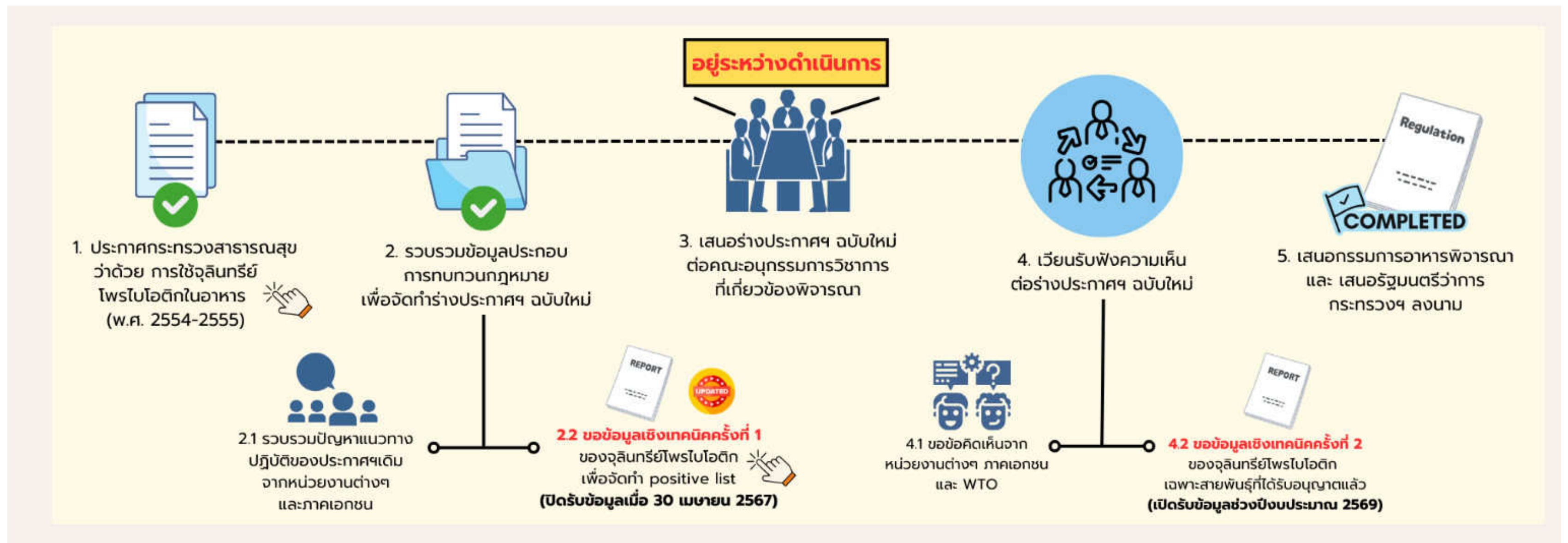
ข้อความกล่าวอ้างทางสุขภาพที่อนุญาตในปัจจุบัน



เพิ่มรายการ positive lists

- จุลินทรีย์โพรไบโอติกส์

อยู่ระหว่างทบทวนประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วย การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหารเพื่อให้สอดคล้องกับ หลักการสากลและยกระดับมาตรการควบคุมความปลอดภัยของอาหารที่มีจุลินทรีย์โพรไบโอติก



เพิ่มรายการ positive lists

- จัดทำ positive lists รายการสารที่อนุญาตให้ใช้ในอาหาร

แบบสำรวจเพื่อรวบรวมรายชื่อพืชและสมุนไพร/หรือสารสกัดจากวัตถุดิบที่มีการใช้เป็นอาหาร สำหรับจัดทำบัญชี Positive List ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย อาหารใหม่ (ถึงวันที่ 15 พฤศจิกายน พ.ศ. 2568)

Novel
Food

Safety



<https://food.fda.moph.go.th/press-release/new-food-survey/>

- จัดทำ positive lists ข้อความกล่าวอ้างทางสุขภาพ

“150 รายการ”
ภายในปี พ.ศ. 2570

พรุทโทโอลีโกแซคคาไรด์
(FOS)



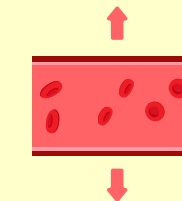
อินนูลินจากชิคอรี่



กรดไขมันไม่อิ่มตัว
เชิงเดี่ยว(MUFA)



โกโก้ฟลาโวนอล
(Cocoa Flavanols)



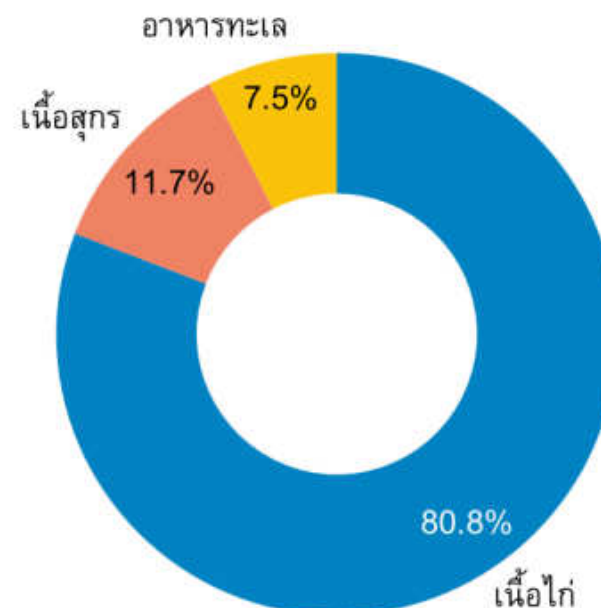
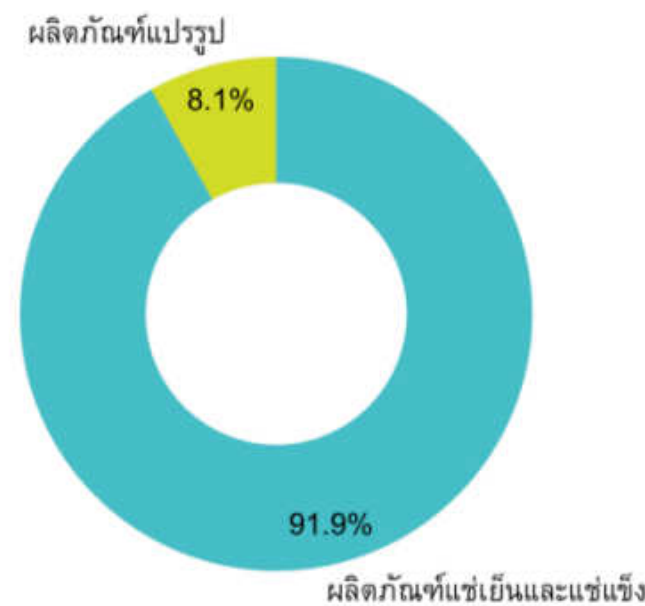
ปลายปี 2567-ปัจจุบัน

“อนุญาตแล้ว 4 รายการ >> 6 ข้อความ”



ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และ อาหารทะเล

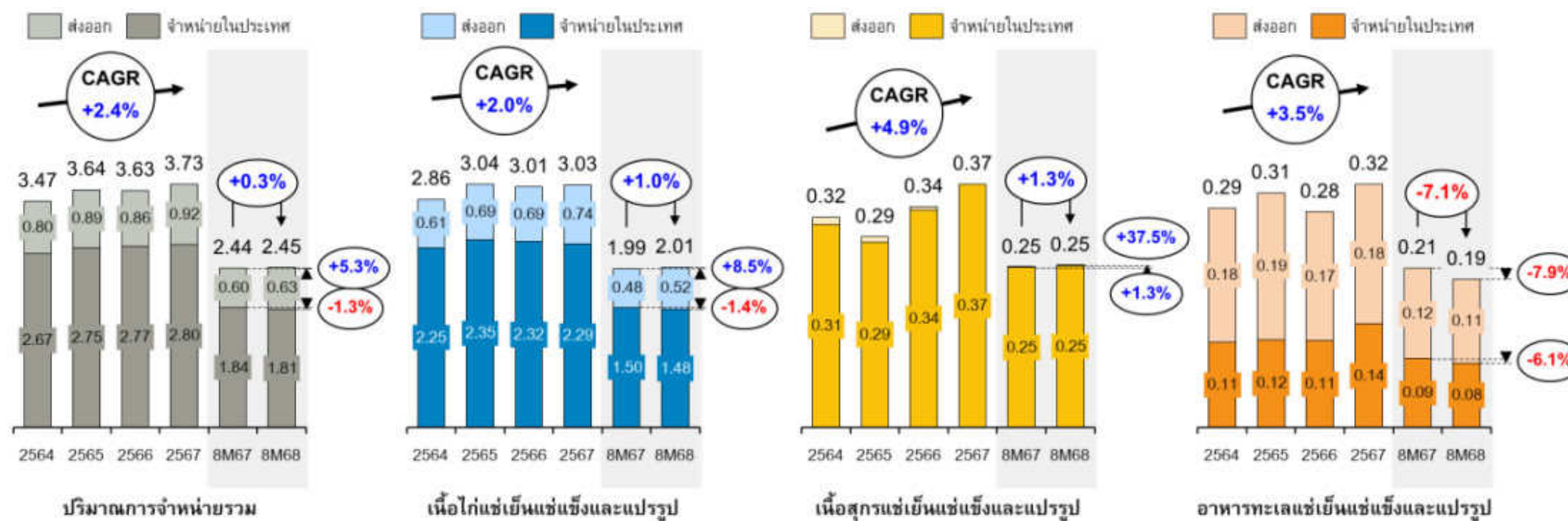
ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และอาหารทะเล



ในช่วง 8 เดือนของปี 2568

การผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และอาหารทะเลของไทย มีสัดส่วนการผลิตผลิตภัณฑ์แช่เย็นและแช่แข็งราว 91.9% และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป 8.1% ทั้งนี้ เมื่อพิจารณาตามประเภทวัตถุดิบ พบว่า เป็นผลิตภัณฑ์จากเนื้อไก่ 80.8% ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสุกร 11.7% และอาหารทะเลอีกราว 7.5%

ปี 2567 ภาพรวมด้านการจำหน่ายผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และอาหารทะเลของไทย พบว่า มีสัดส่วนของการจำหน่ายในประเทศประมาณ 75% และส่งออกไปจำหน่ายต่างประเทศ 25% ของปริมาณการจำหน่ายทั้งหมด ¹



ที่มา : สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม



¹ บทวิเคราะห์: นางสาวศรียาไพ อิงคิตต วิจัยธุรกิจธนาคารแลนด์เอนด์เอนด์ เอช จำกัด (มหาชน)

ข้อมูลกฎหมายและเอกสารที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และอาหารทะเล

ปลอดภัย มีคุณภาพมาตรฐาน

ประกาศ ที่เกี่ยวข้องกับข้อกำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้าหรือจำหน่าย

ประกาศ ที่เกี่ยวข้องกับภาชนะบรรจุอาหาร

UPDATE ประกาศ ฉบับที่ 459 พ.ศ. 2568 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการนำเข้าอาหารที่มีความเสี่ยงจากโรคอหิวาต์

UPDATE ประกาศ ฉบับที่ 460 พ.ศ. 2568 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

ประกาศ ฉบับที่ 269 พ.ศ. 2546 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์

ประกาศ ฉบับที่ 299 พ.ศ. 2549 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีบางชนิด (ฉบับที่ 2)

ประกาศ ฉบับที่ 303 พ.ศ. 2550 เรื่อง อาหารที่มียาสัตว์ตกค้าง



กรรมวิธีผลิต

ประกาศ ฉบับที่ 420 พ.ศ. 2563 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

การแสดงผลอาหารและการกล่าวอ้าง

UPDATE ประกาศ ฉบับที่ 456 พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงผลอาหารแปรรูปบางชนิด

UPDATE ประกาศ ฉบับที่ 450 พ.ศ. 2567 เรื่อง การแสดงผลอาหารของอาหารในภาชนะบรรจุ

UPDATE ประกาศ ฉบับที่ 445 พ.ศ. 2566 เรื่อง ฉลากโภชนาการ

NEW! ประกาศ ฉบับที่ 447 พ.ศ. 2566 เรื่อง การกล่าวอ้างทางสุขภาพของอาหารบนฉลาก

UPDATE ประกาศ ฉบับที่ 394, 446 เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม แบบจีดีเอ

ประกาศ ฉบับที่ 373 พ.ศ. 2559 เรื่อง การแสดงสัญลักษณ์โภชนาการบนฉลากอาหาร

การขออนุญาต ผลิตภัณฑ์

ประกาศ ฉบับที่ 456 เรื่อง อาหารแปรรูปบางชนิด

เดิม



แป้งข้าวกล้อง
(ป.สธ.ฉ.44 พ.ศ.2523)



วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่
(ป.สธ.ฉ.100 พ.ศ.2529)



ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
(ป.สธ.ฉ.200 พ.ศ.2543)



ขนมปัง
(ป.สธ.ฉ.224 พ.ศ.2544)



หมากฝรั่งและลูกอม
(ป.สธ.ฉ.228 พ.ศ.2544)



อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
(ป.สธ.ฉ.237 พ.ศ.2544)



ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์
(ป.สธ.ฉ.243 พ.ศ.2544)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
จำนวน 7 ฉบับ ได้แก่ ฉบับที่ 44, 100,
200, 224, 228, 237, 243

New!

ประกาศ ฉบับที่ 456 อาหารแปรรูปบางชนิด

- ลดความซ้ำซ้อนของการปฏิบัติ
ตามกฎหมาย
- ลดข้อจำกัดด้านนิยามให้สอดคล้อง
กับการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

สาระสำคัญ

- ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข จำนวน 7 ฉบับ
- กำหนดสถานะให้ “อาหารแปรรูปบางชนิด” เป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก และกำหนดนิยาม “อาหารแปรรูปบางชนิด” หมายความว่า อาหารที่มีภาชนะ หุ้มห่อเพื่อจำหน่าย ครอบคลุมอาหาร 7 ประเภท
- กำหนดให้การแสดงฉลากให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

กำหนดขอบข่าย “อาหารแปรรูปบางชนิดที่ต้องแสดงฉลาก” ให้ครอบคลุม 7 ประเภท

- (1) แป้งข้าวกล้อง (2) วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ (3) ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (4) ขนมปัง
(5) หมากฝรั่งและลูกอม (6) ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์* (7) อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที*
(8) อาหารพร้อมปรุง*

*ไม่รวมอาหารแปรรูปตาม (6) (7) และ (8) ที่ต้องปฏิบัติตามประกาศ กระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

ตัวอย่างการเปลี่ยนแปลงจากการปรับปรุงประกาศ



ลูกชิ้นไก่

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 243)
พ.ศ. 2544 เรื่อง พลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์



อาหารแปรรูป

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด

ไก่จืด

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 237)
พ.ศ. 2544 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหาร
พร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที



ตัวอย่างการเปลี่ยนแปลงจากการปรับปรุงประกาศ

นิยาม

คำอธิบายลักษณะอาหารรูปแต่ละชนิด ดังนี้

- 1) แป้งข้าวกล้อง (ไม่มีนิยาม)
- 2) รุนสำเร็จรูป/ขนมเยลลี่ (ปรับจากเดิม+หมวดอาหารสากล)
- 3) ขอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (นิยามเดิม+หมวดอาหารสากล)
- 4) ขนมปัง (ปรับจากเดิม+หมวดอาหารสากล)
- 5) หมากฝรั่งและลูกอม
หมากฝรั่ง (นิยามเดิม+หมวดอาหารสากล)
ลูกอม (ปรับจากเดิม+ หมวดอาหารสากล)
- 6) ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ (นิยามเดิม+หมวดอาหารสากล)
- 7) อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที (นิยามเดิม)
- 8) อาหารพร้อมปรุง (นิยามเดิม)

ประกาศ ฉบับที่ 243 เรื่อง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์

ข้อ 3 ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ตามประกาศฉบับนี้ ได้แก่ ลูกชิ้น ไส้กรอก แหนม หมูยอ กุนเชียง และผลิตภัณฑ์ที่มีกระบวนการผลิต ทำนองเดียวกันที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

การแสดงผล

- ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงผลของอาหารในภาชนะบรรจุ

โดยปรับข้อกำหนด

จาก การแสดง วันเดือนและปีที่ผลิต หรือ วันเดือนและปีที่หมดอายุการบริโภค หรือ วันเดือนและปี ที่อาหารยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานดี โดยมีข้อความว่า “ผลิต” หรือ “หมดอายุ” หรือ “ควรบริโภคก่อน” กำกับไว้ด้วยแล้วแต่กรณี และแสดงวันเดือนปีเรียงตามลำดับ กรณีการแสดงเดือนอาจแสดงโดยใช้อักษรแทนได้

ปรับเป็น ให้เลือกแสดง “ผลิต” หรือ “หมดอายุ” หรือ “ควรบริโภค”



ประเภทอาหาร

อาหารควบคุมเฉพาะ อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน และอาหารที่รมต.ประกาศให้เป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก นอกเหนือจาก 3 กลุ่ม (อาหารทั่วไป) เช่น แป้ง น้ำตาลทราย ข้าวสาร เส้นหมี่ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้สด ไม่ต้องขอเลข อย. แต่ต้องแสดงฉลากตามที่กฎหมายกำหนด (แต่ถ้าประสงค์ก็สามารถขอเลข อย.ได้)

อาหารควบคุมเฉพาะ	อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน		อาหารที่รมต.ประกาศ ให้เป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก
1) นมดัดแปลงสำหรับทารก นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับ ทารกและเด็กเล็ก 2) อาหารทารก อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับ ทารกและเด็กเล็ก 3) อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก 4) อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก 5) วัตถุเจือปนอาหาร เอนไซม์ใช้ในการ การผลิตอาหาร ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด หรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร 6) ผลิตภัณฑ์อาหารมีส่วนผสมกัญชา กัญชง และสารสกัดแคนาบีไดออบ	1) นมโค 2) นมปรุงแต่ง 3) ผลิตภัณฑ์ของนม 4) นมเปรี้ยว 5) ไอศกรีม 6) เนยแข็ง 7) ครีม 8) เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท 9) ชา 10) กาแฟ 11) นำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท 12) เครื่องดื่มเกลือแร่ 13) ชาจากพืช 14) น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท 15) น้ำแข็ง 16) น้ำแร่ธรรมชาติ 17) อาหารกึ่งสำเร็จรูป 18) ไข่เยี่ยวม้า 19) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	20) ข้าวเติมวิตามิน 21) ช็อกโกแลต และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต 22) โกโก้และผลิตภัณฑ์โกโก้ 23) น้ำมันเนย 24) เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม 25) น้ำผึ้ง 26) แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด 27) เนยใสหรือเกี (Ghee) 28) เนย 29) ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง 30) ซอสบางชนิด 31) ข้าวเติมวิตามิน 32) ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร 31) รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่ 33) น้ำมันและไขมัน 34) เกลือบริโภค 35) น้ำปลา 36) น้ำเกลือปรุงรส 37) น้ำส้มชಾಯู	1) อาหารฉายรังสี 2) วัตถุแต่งกลิ่นรส 3) อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ 4) อาหารที่ได้จากเทคนิคการดัดแปร พันธุกรรม 5) การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด

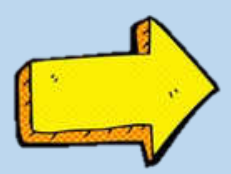


ภาพรวมขั้นตอนการขออนุญาตสถานที่ผลิตและผลิตภัณฑ์อาหาร

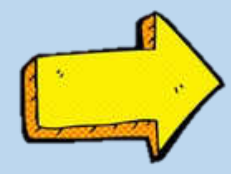
การขออนุญาต สถานที่ผลิตอาหาร



ศึกษาข้อมูลและ
กฎหมายที่เกี่ยวข้อง



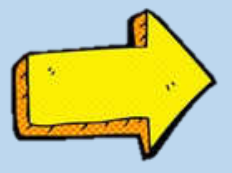
เตรียมสถานที่ผลิตอาหาร
ตามข้อกำหนด GMP



ขอรับคำปรึกษา

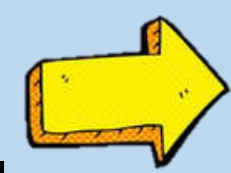


เตรียมเอกสารและยื่น
คำขอตรวจประเมินผ่าน
ระบบ e-Submission

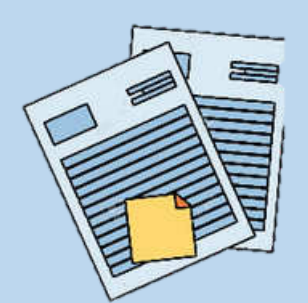
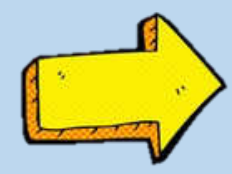


ตรวจประเมินสถานที่ฯ

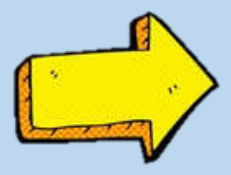
แก้ไข
ข้อบกพร่อง



Audit Report



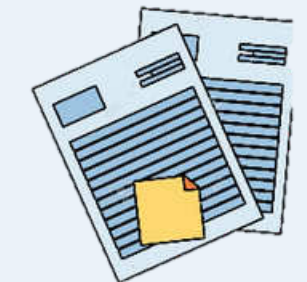
เตรียมเอกสารและยื่น
คำขออนุญาตสถานที่ฯ
ผ่านระบบ e-Submission



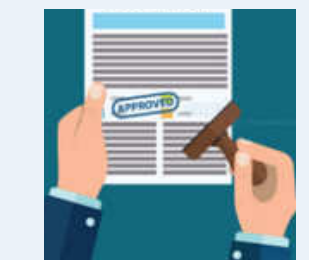
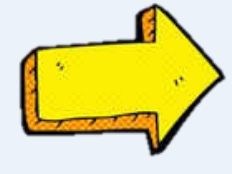
ใบอนุญาต

← ระยะเวลา 10 วันทำการ (ไม่รวมการแก้ไข) → ← ระยะเวลา 6 วันทำการ (ไม่รวมการแก้ไข) →

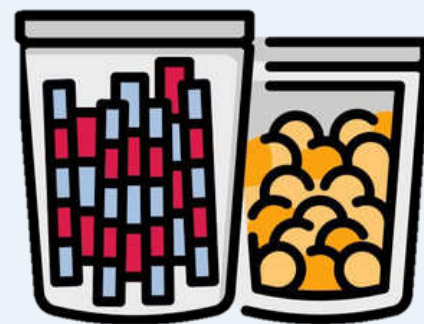
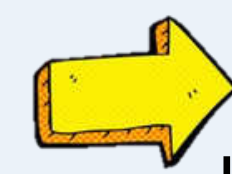
การขออนุญาต ผลิตภัณฑ์อาหาร



เตรียมเอกสารและยื่นคำขอ
ผ่านระบบ e-Submission



หลักฐานการอนุญาต



แสดงฉลากให้ถูกต้อง

ข้อมูลที่ใช้ประกอบ การยื่นขอรับเลขสารบบ	อ.18/สบ.3/1	สบ.5/1			สบ.7/1	
		นมโค นมปรุงแต่ง ผลิตภัณฑ์ นม นมเปรี้ยว ไอศกรีม เครื่องดื่มฯ อาหารในภาชนะ บรรจุที่ปิดสนิท	ผลิตภัณฑ์ เสริมอาหาร	กาแฟผสม, เครื่องดื่ม เกลือแร่	จนท.พิจารณา	อัตโนมัติ
สูตรส่วนประกอบ 100% (ยกเว้น ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ต่อ 1 หน่วยบริโภค)	✓	✓	✓	✓	-	
กรรมวิธีการผลิต	✓	✓	✓	✓	✓	
ขนาดบรรจุ (ตามระบบเมตริก)	✓	✓	-	✓	-	
ผลวิเคราะห์อาหารจากส่วนราชการ หรือ สถาบันคณะ กรรมการกำหนด	✓	✓ เฉพาะกรณีนำเข้า	-	-	-	
รายการอื่นที่เกี่ยวข้อง เช่น Spec. วัตถุดิบ/ผลิตภัณฑ์ (ถ้ามี)	✓	-	✓	-	-	
ฉลาก	✓	-	-	-	-	

กรณีเป็นอาหารใหม่ หรือ มีส่วนประกอบของอาหารใหม่ต้องส่งมอบฉลากพร้อมหนังสือให้ความเห็นชอบจาก อย.

นำเข้า : มีใบรับรองสถานที่ผลิตอาหาร (ฉบับจริงพร้อมสำเนา)

- หมายถึง เป็นข้อมูลที่ต้องมี ณ สถานประกอบการอาหาร ☐ หมายถึง เป็นข้อมูลที่ต้องแจ้งในการยื่นขออนุญาต

**NEW
UPDATE**

“ระบบการยื่นขออนุญาตโฆษณาอาหารแบ่งเป็น 2 ระบบ”

ยื่นคำขอโฆษณา (ระบบเก่า)



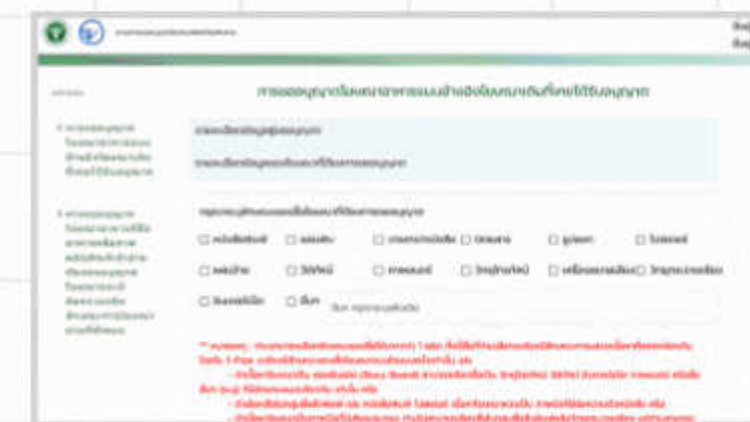
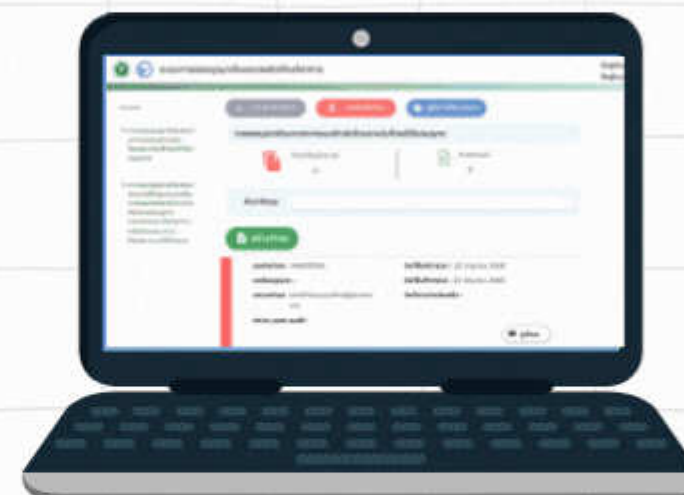
PDF

“กรอกคำขอผ่านไฟล์ PDF”

คำขอที่เปิดให้บริการผ่านระบบเก่า

- การขออนุญาตโฆษณาอาหาร (ผลิตภัณฑ์ ไม่เกิน 5 รายการ)
- การขออนุญาตโฆษณาอาหาร (ผลิตภัณฑ์ มากกว่า 5 รายการ)

ยื่นคำขอโฆษณา (ระบบใหม่)



“กรอกคำขอผ่าน
Web Application”

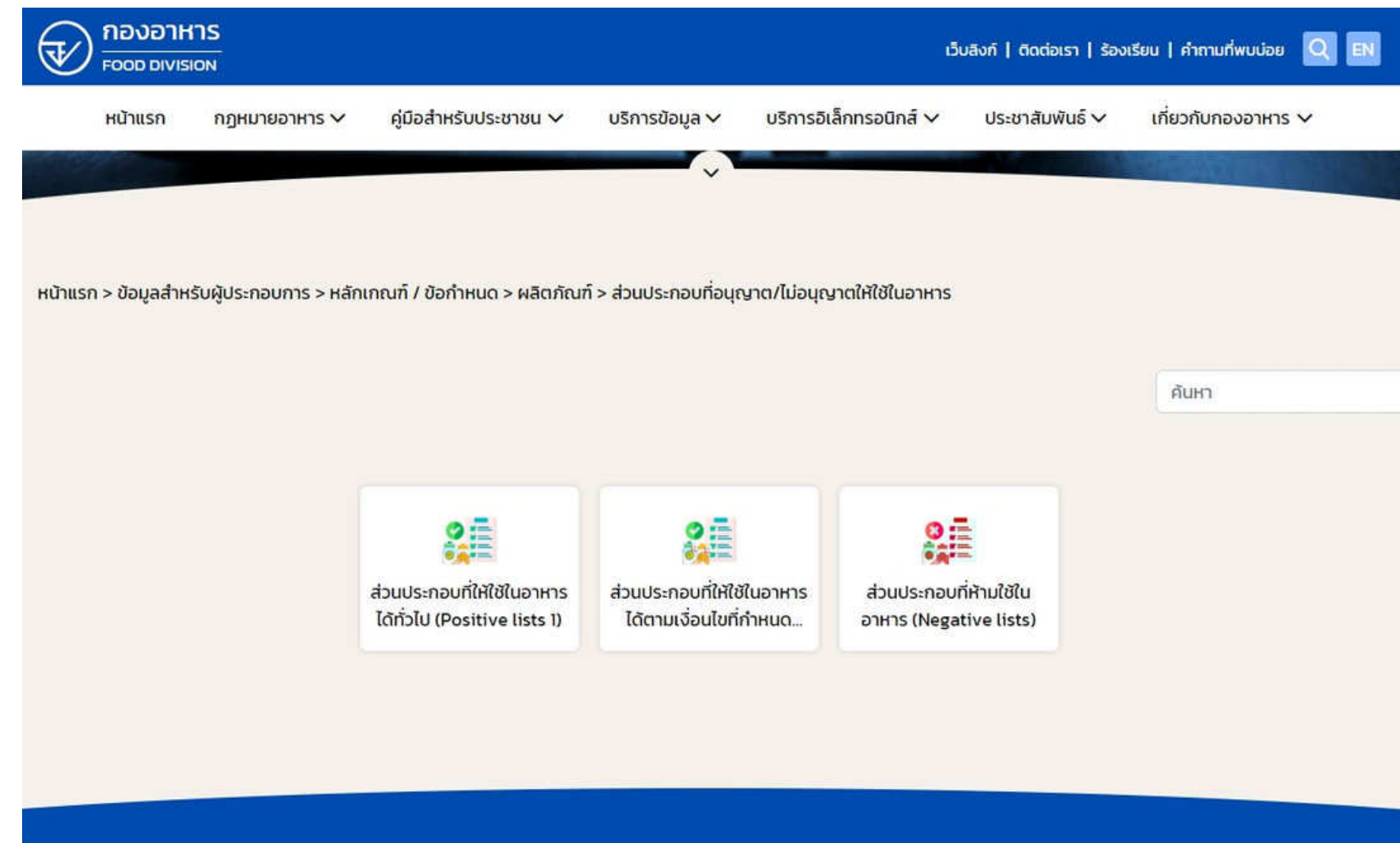
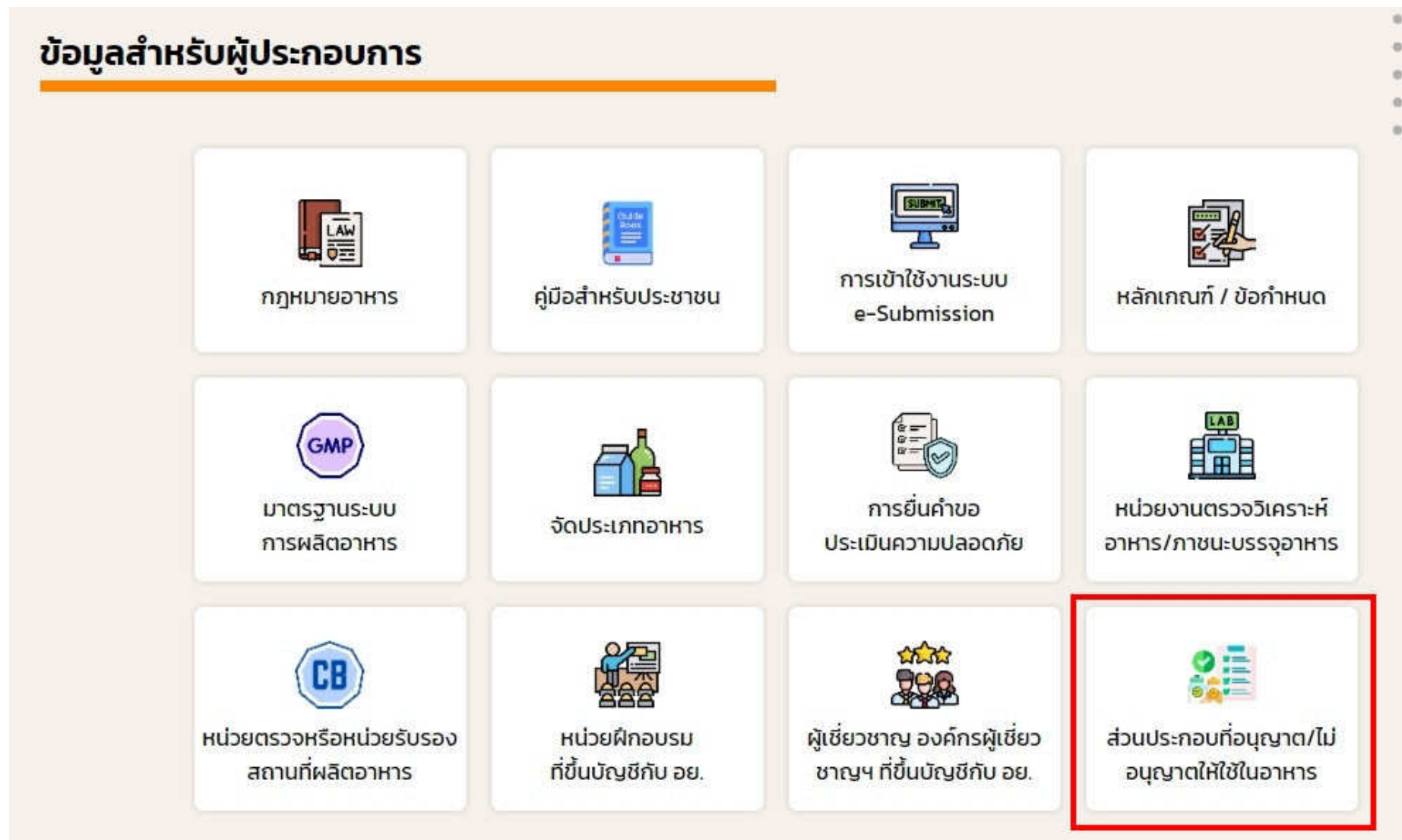
“เริ่ม 3 กรกฎาคม 2568”

คำขอที่เปิดให้บริการผ่านระบบใหม่

- การขออนุญาตโฆษณาอาหาร โดยอ้างอิงโฆษณาเดิมที่เคยได้รับอนุญาต
- การขออนุญาตโฆษณาอาหารตามเงื่อนไขที่กำหนด

****ผู้ประกอบการที่มีสิทธิ์การใช้งานระบบโฆษณาอาหารที่ยังไม่หมดอายุสามารถใช้งานระบบใหม่ได้โดยไม่ต้องขอเปิดสิทธิ์ใหม่****

ช่องทางการสืบค้นส่วนประกอบที่อนุญาตและไม่อนุญาตในอาหาร



<https://food.fda.moph.go.th/database-food/category/positive-negative-list>





ตรวจสอบสูตรส่วนประกอบ



Negative List

- ห้ามผลิต
- ห้ามนำเข้า
- ห้ามจำหน่าย



Positive List

ให้ใช้ภายใต้เงื่อนไข
ที่กำหนด



Safety Assessment

- ประเมินเพื่อเพิ่มเติมเงื่อนไข
(ไม่เข้าข่ายอาหารใหม่)
- ทวนสอบว่าเป็นอาหารใหม่หรือไม่
- ประเมินอาหารใหม่

การแสดงผล



การแสดงผลอาหาร



ประกาศ ฉบับที่
367,383,401,410

ประกาศ ฉบับที่ 450
การแสดงผลของอาหารในภาชนะบรรจุ

ปรับข้อกำหนดการแสดงผลให้ยืดหยุ่นมากขึ้น

เช่น การแสดงชื่ออาหาร การเรียงส่วนประกอบของอาหาร การแสดงหน่วยนับแทนน้ำหนักสุทธิ
การแสดงผลข้อมูลสารก่อภูมิแพ้สามารถแสดงข้อความอื่นที่มีความหมายในทำนองเดียวกันแทนก็ได้
การแสดงผลข้อมูลวัตถุเจือปนอาหาร และการแสดงสัญลักษณ์หรือเครื่องหมายการค้า

ประเภทอาหาร : อาหารแปรรูปบางชนิด (ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์)

การแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุให้ปฏิบัติตามปสร.ฉบับที่ 450

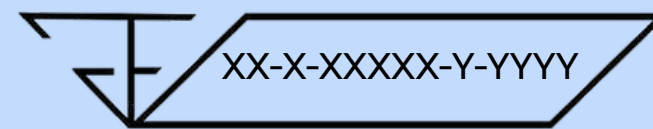
เรื่อง การแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ



ชื่ออาหาร
แสดงไว้ตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน

เลขสารบบอาหาร
ขนาดไม่เล็กกว่า 2 มม.

ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุ
หรือสำนักงานใหญ่ หรือผู้นำเข้า



ปริมาณของอาหาร
เป็นระบบเมตริก
แสดงไว้ตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน

ส่วนประกอบที่สำคัญ
เป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ
จะเรียงลำดับปริมาณจากมากไปน้อยตัวก็ได้

ข้อความว่า
“ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มี.....” หรือ
“ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมี.....”
แสดงไว้ตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน

แสดงข้อมูลวัตถุดิบอาหาร
แสดงชื่อเฉพาะ หรือ INS ตามด้วยหน้าที่
(หากมีการใช้)

แสดงข้อความ แต่างกลิ่น(รส)
(หากมีการใช้)

แสดง วัน เดือน และปี
“ควรบริโภคก่อน” หรือ
“หมดอายุ”

คำเตือน (ถ้ามี)
ข้อแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี)
วิธีปรุงเพื่อรับประทาน (ถ้ามี)

“แต่างกลิ่นธรรมชาติ” “แต่างกลิ่นเลียนธรรมชาติ”
“แต่างกลิ่นสังเคราะห์” “แต่างรสธรรมชาติ” “แต่างรสเลียนธรรมชาติ”
(หากมีการใช้ แล้วแต่กรณี)

ตัวอย่างฉลากอาหาร
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์

แฮมหมู ตรา หมูสามตัว

1. ชื่ออาหาร/ชื่อตรา

5. ส่วนประกอบที่สำคัญ
ให้ระบุชนิดวัตถุดิบที่ใช้เป็นร้อยละ (%) ของน้ำหนัก
จะเรียงลำดับจากปริมาณมากไปน้อย หรือไม่ก็ได้

ส่วนประกอบที่สำคัญโดยประมาณ
เนื้อหมู XX %
วัตถุดิบ เอ XX %
วัตถุดิบ บี XX %

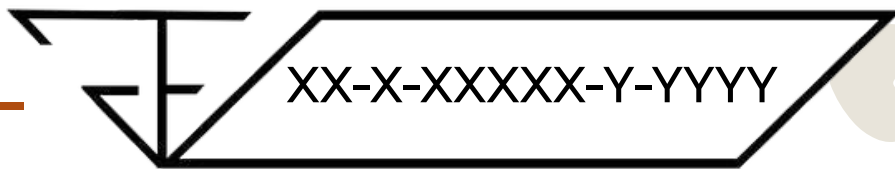
ผลิตโดย :
บริษัท เอฟ ดี เอ ไทย จำกัด
123/45 ถ.XXX อ.XXX กรุงเทพมหานคร

3. ชื่อ/ที่ตั้งสถานที่ผลิต หรือนำเข้า

6. วัตถุเจือปนอาหาร

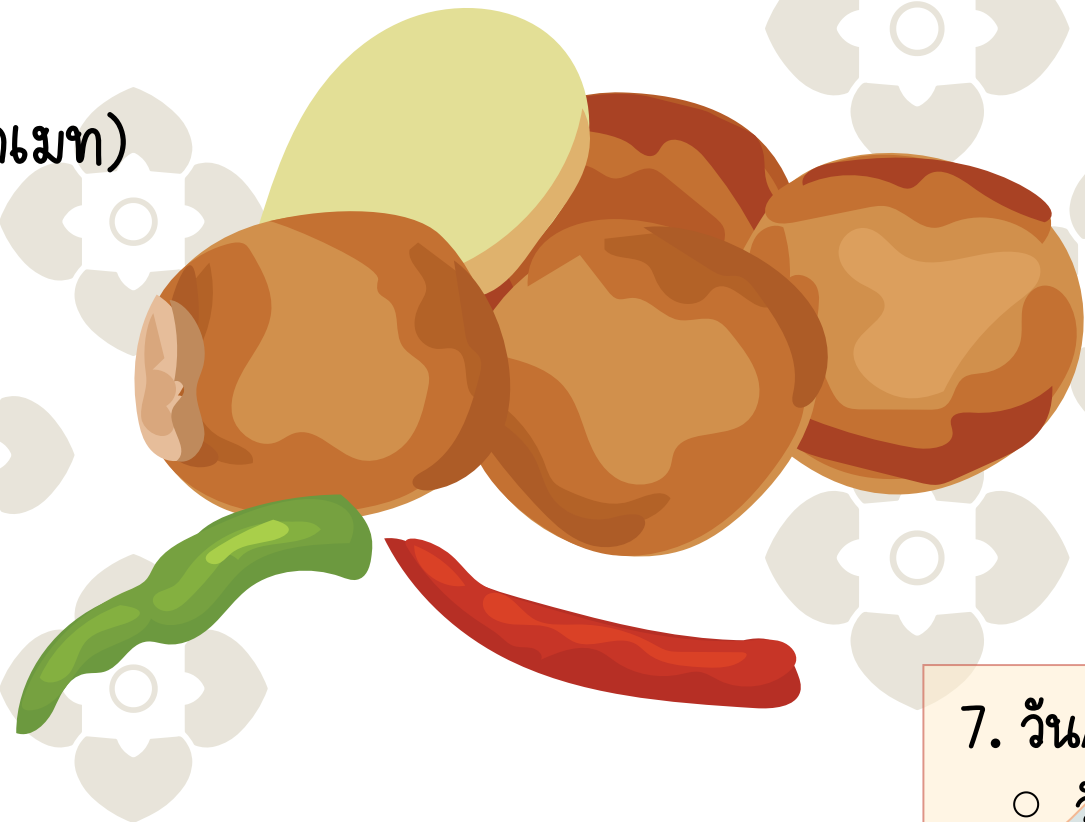
วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร (มอโนโซเดียมกลูตาเมต)

2. เลขสารบบอาหาร



4. ปริมาณของอาหาร : น้ำหนักสุทธิ

น้ำหนักสุทธิ 100 กรัม



ควรบริโภคก่อน :

7. วัน/เดือน/ปี
○ วัน/เดือน/ปี ควรบริโภคก่อน
หรือจะแสดง
○ วัน/เดือน/ปี หมดอายุ ก็ได้

ฉลากโภชนาการ

ประกาศ ฉบับที่ 445

UPDATE

การแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร ซึ่งประกอบด้วยข้อมูลพลังงานและสารอาหารบนฉลากอาหาร เพื่อให้ผู้บริโภคทราบข้อมูลชนิดและปริมาณสารอาหารที่ได้รับจากการบริโภคอาหารแต่ละชนิด

อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ

อาหารที่มีการกล่าวอ้างทางโภชนาการ

อาหารที่มีการกล่าวอ้างทางสุขภาพ

อาหารที่มีการใช้คุณค่าในการส่งเสริมการขาย

อาหารอื่นตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด

ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเนื้อสัตว์ ที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ



อาหารที่มีการกล่าวอ้าง ทางโภชนาการ

ประกาศ ฉบับที่ 445

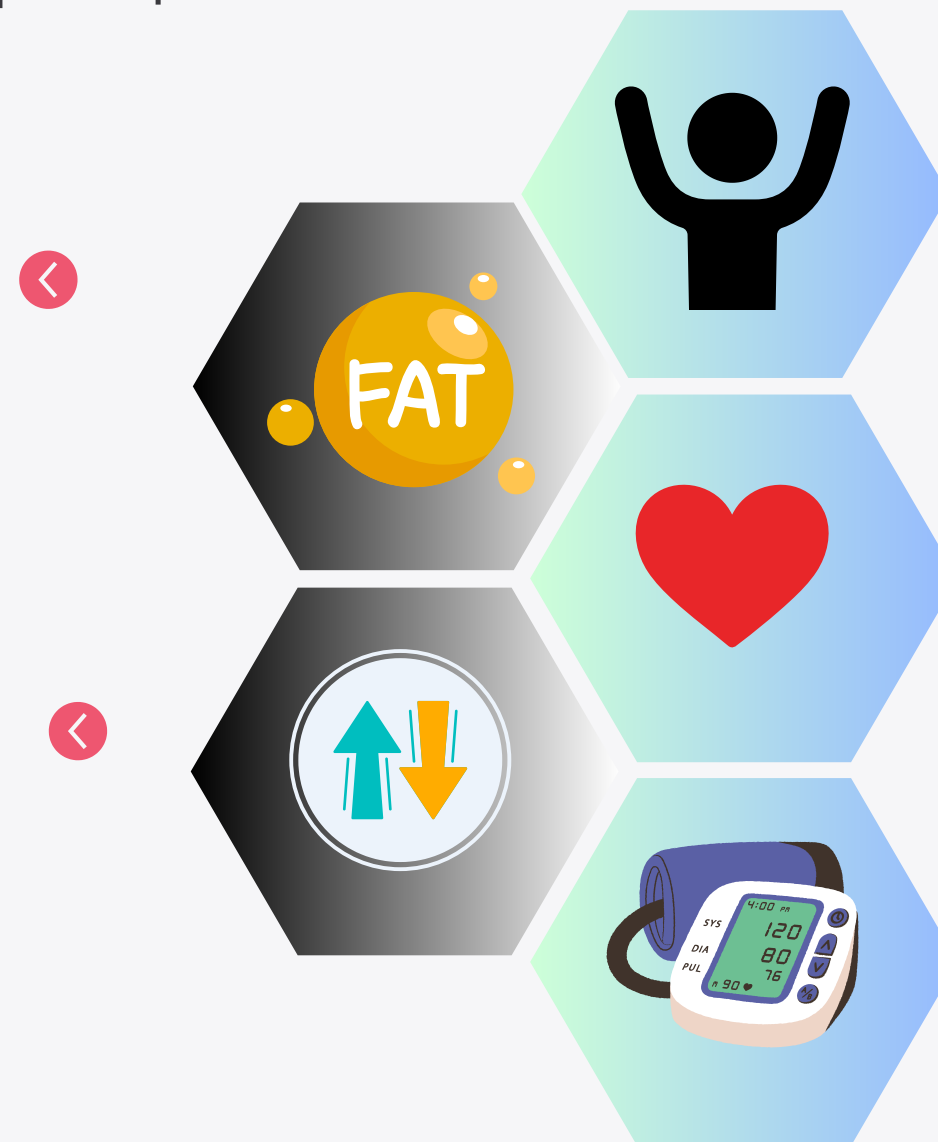
การกล่าวอ้างทางโภชนาการ (Nutrition claim) หมายถึง “การแสดงข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย เครื่องหมายการค้า หรือข้อมูลใด ๆ ที่เกี่ยวข้องกับคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร ซึ่งหมายรวมถึงค่าพลังงาน ปริมาณ โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต วิตามินและแร่ธาตุต่าง ๆ”

การกล่าวอ้างปริมาณสารอาหาร (nutrient content claim)

โปรตีนสูง, ไขมันต่ำ, ปราศจากคอเลสเตอรอล

การกล่าวอ้างปริมาณสารอาหาร โดยเปรียบเทียบ (nutrient comparative claim)

ลดปริมาณไขมันลง 50% เมื่อเทียบกับอาหารอ้างอิง
เพิ่มโปรตีน 50% เมื่อเทียบกับอาหารอ้างอิง



NEWS UPDATE >>> อาหารที่มีการกล่าวอ้าง ทางสุขภาพ

ประกาศ ฉบับที่ 447

การกล่าวอ้างทางสุขภาพ (Health claim) หมายถึง “หมายถึง อาหารที่มีการแสดงข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย เครื่องหมายการค้า หรือ ข้อมูลใด ๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหารหรือส่วนประกอบของอาหารที่มีผลต่อสุขภาพทั้งทางตรงและทางอ้อม”

28 รายการ 135 ข้อความ

> การกล่าวอ้างหน้าที่สารอาหาร (Nutrient function claims)

โปรตีนมีส่วนช่วยเสริมสร้างและคงสภาพของมวลกล้ามเนื้อ

> การกล่าวอ้างหน้าที่อื่น (Other function claims)

กรดโดโคเฮกซาอีโนอิก (ดีเอชเอ) และกรดโอโคซาเพนทาอีโนอิก (อีพีเอ) มีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของหัวใจ

6 รายการ 8 ข้อความ

> การกล่าวอ้างการลดความเสี่ยงของการเกิดโรค (Reduction of disease risk claims)

อาหารที่มีโคเลสเตอรอลต่ำ อาจช่วยลดความเสี่ยงของความดันโลหิตสูง ซึ่งเป็นปัจจัยเสี่ยงของการเกิดโรคหลอดเลือดสมองและหัวใจ

2 รายการ 4 ข้อความ

ความปลอดภัย และคุณภาพมาตรฐาน



Update ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 444 พ.ศ. 2566 ออกตามความในพระราชบัญญัติ พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เจือปนใช้ วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 3) >>

บัญชีหมายเลข ๑

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๔๔) พ.ศ. ๒๕๖๖ มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ 7 ธันวาคม 2566

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เจือปนใช้ วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๓)

ชื่ออื่น: -

INS: 250

Sodium nitrite (โซเดียมไนไตรต์)

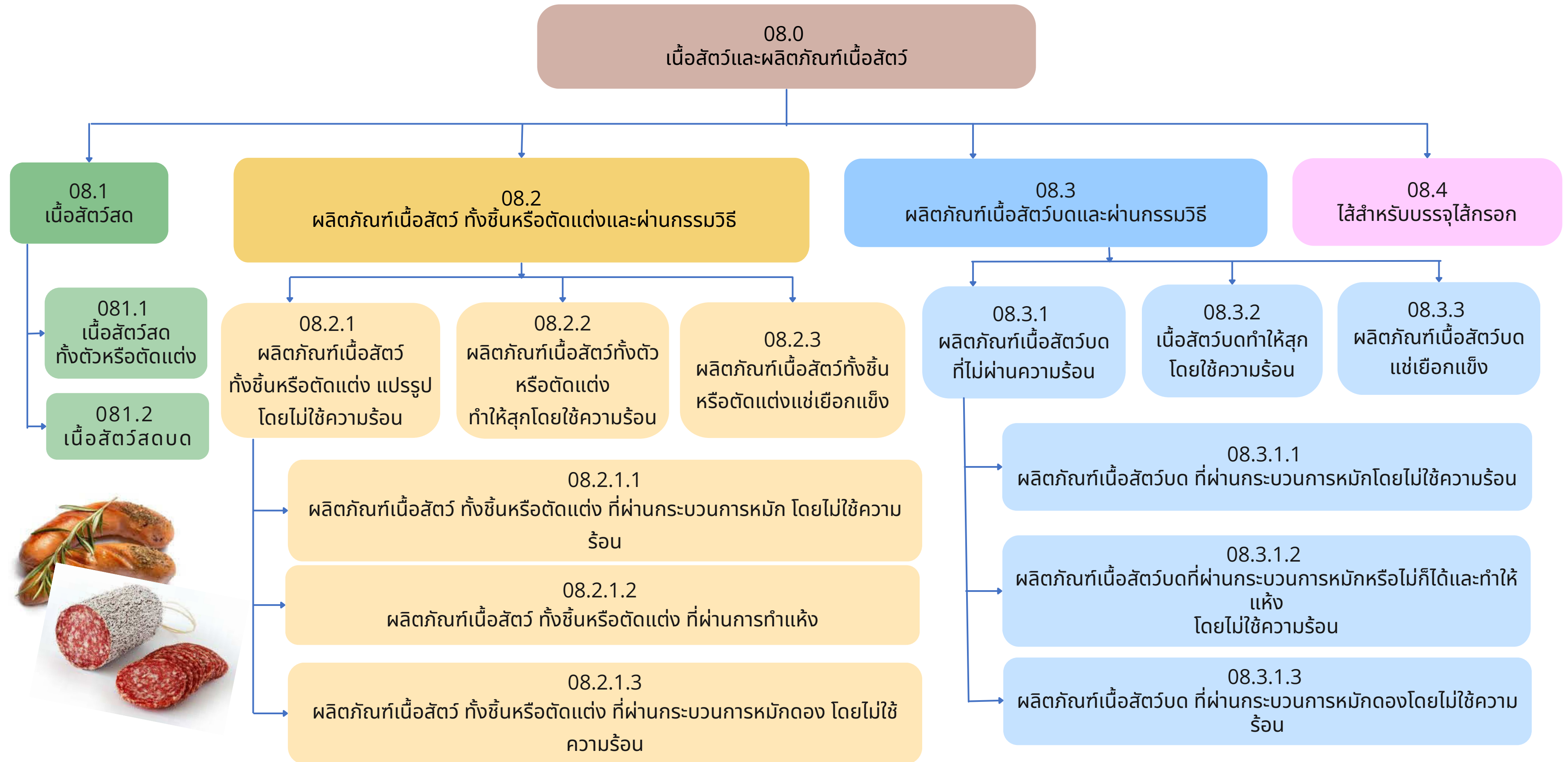
หน้าที่: สารคงสภาพของสี, สารกันเสีย

ชื่ออื่น: -

รหัสของ	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่	เจือปนใช้	ปีที่รับค่า
หมวดอาหาร		อนุญาต (มก./กก.)		กำหนด
08.2.1.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน	80	32,TH7,TH21	2559
08.2.1.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่านกระบวนการหมักต้องโดยไม่ใช้ความร้อน	80	32,TH8,TH21	2559
08.2.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	80	32,288,TH7,TH9,TH21	2559
08.3.1.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน	70	32	2566
08.3.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน	80	32,TH10,TH21	2563
08.3.1.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักต้อง โดยไม่ใช้ความร้อน	80	32,TH8,TH11,TH21	2559

อ้างอิงตาม แนวทางการจัดหมวดอาหาร 17 หมวด เพื่อตรวจสอบการใช้

แนวทางการจัดหมวดอาหาร 17 หมวด เพื่อตรวจสอบการใช้วัตถุเจือปนอาหาร



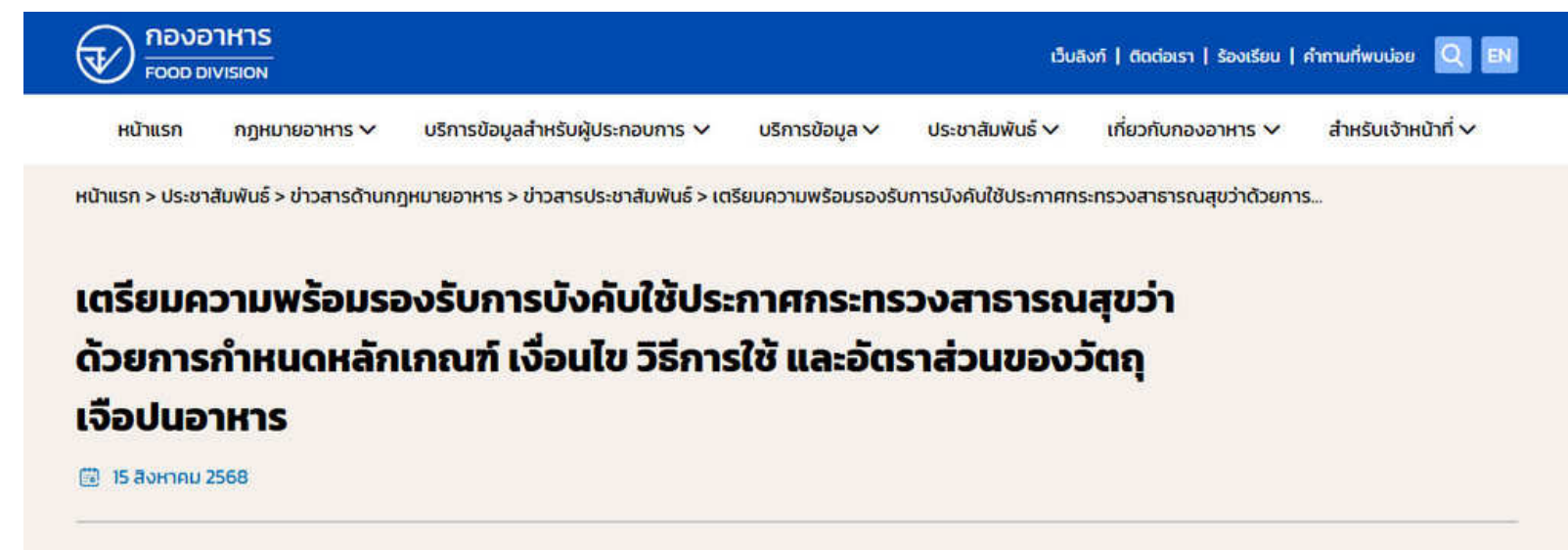
(ร่าง) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่..) พ.ศ. ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เจือปน ใช้ วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 4)

****คาดว่าจะมีผลใช้บังคับหลังวันที่ 8 ธันวาคม 2568**

สาระสำคัญของ (ร่าง) ประกาศฯ

1. ยกเลิกบัญชีหมายเลข 1 และบัญชีหมายเลข 2 แบบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 444) พ.ศ. 2566 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เจือปน ใช้ วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 3)
2. ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 444) พ.ศ. 2566 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เจือปน ใช้ วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 3) ให้จำหน่ายต่อไปได้ **ทั้งนี้ต้องไม่เกิน 2 ปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ**

SCAN HERE >



UPDATE

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 459) พ.ศ. 2568 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการนำเข้าอาหารที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้า

ปรับปรุงหลักเกณฑ์และเงื่อนไข โดยมีเป้าหมายหลักเพื่อยกระดับความปลอดภัยของผู้บริโภคให้สอดคล้องกับมาตรฐานสากล พร้อมอำนวยความสะดวกให้แก่ผู้ประกอบการ



อัปเดตกฎเกณฑ์ให้ทันสมัย

ปรับปรุงข้อกำหนดเงื่อนไขของอาหารให้สอดคล้องกับแนวทางของ WOAHP โดยเฉพาะในส่วน of ผลิตภัณฑ์ที่ถือว่าปลอดภัย เช่น เจลาตินและคอลลาเจน ซึ่งสามารถนำเข้าได้

01



ลดขั้นตอนเอกสาร

ปรับลดเอกสารที่ใช้ประกอบการนำเข้า โดยยังคงรักษาหลักการตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability System) อย่างเข้มงวด เช่น อนุญาตให้ใช้เอกสารรับรองผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย และใบรับรองระบบประกันคุณภาพ HACCP, ISO 22000 โดยไม่ต้องแสดงแผนงาน HACCP อีก

02



ปรับนิยามและรายชื่อประเทศ

เพิ่มนิยาม “ด่านนำเข้า” ให้สอดคล้องกับการปฏิบัติงานจริง และปรับปรุงรายชื่อกลุ่มประเทศตามสถานะความเสี่ยงจากโรควัวบ้า โดยอ้างอิงข้อมูลล่าสุดจากองค์การ WOAHP

03

UPDATE

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 460) พ.ศ. 2568 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

ปรับปรุงหลักเกณฑ์และเงื่อนไข โดยมีเป้าหมายหลักเพื่อยกระดับความปลอดภัยของอาหารที่วางจำหน่ายในประเทศด้วยการควบคุมปริมาณสารพิษตกค้างในสินค้าเกษตรอย่างเข้มงวด และเป็นไปตามมาตรฐานสากลมากขึ้น



เพิ่มการอ้างอิง มาตรฐาน

อ้างอิงตามมาตรฐานสากล (Codex MRLs) แล้ว ยังเพิ่มการอ้างอิงตามมาตรฐานของกลุ่มประเทศอาเซียน (ASEAN MRLs) เพื่อให้สอดคล้องกับนโยบายความปลอดภัยอาหารของอาเซียน

01



ปรับค่า MRLs และ EMRLs

ปรับค่าใหม่เพื่อให้ทันสมัยและสะท้อนสถานการณ์ปัจจุบัน

02



ปรับค่า Default Limit

กำหนดค่าปริมาณสารพิษตกค้างสำหรับสารที่ยังไม่ได้รับอนุญาตให้ใช้ในสินค้าเกษตรของไทยและมาตรฐานสากล (Codex) เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค

03



THANK YOU

WWW.food.fda.moph.go.th

0 2590 7000 ต่อ 71062

food@fda.moph.go.th

ขอบคุณ

