

แนวทางการกล่าวอ้าง “โปรตีน” บนฉลากอาหาร

ในยุคที่ผู้บริโภคตรวจสอบ



นางสาววิรุฬห์ลักษณ์ เสน่ห์หนูช
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

 กลุ่มอาหาร	 ลักษณะและการกำกับดูแล	 ตัวอย่างอาหาร
1 อาหารที่มีความเสี่ยงสูง (High Risk)  หรืออาหารควบคุมเฉพาะ	1.1 เป็นกลุ่มอาหารที่กระทบรุนแรงต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค 1.2 การกำกับดูแลต้องขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร	 นมทารกและเด็กเล็ก , อาหารทารก อาหารทางการแพทย์ วัตถุเจือปนอาหาร อาหารที่มีส่วนประกอบของกัญชง/ กัญชาและสารสกัดแคนบีไดออล
2 อาหารที่มีความเสี่ยงปานกลาง (Medium Risk)  หรืออาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน	2.1 เป็นกลุ่มอาหารที่ผู้บริโภคทั่วไปรับประทานได้ตามปกติ มีการควบคุมคุณภาพมาตรฐานทางกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ 2.2 การกำกับดูแลต้องจดทะเบียนอาหาร	 ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ผลิตภัณฑ์ของนม อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องดื่มเกลือแร่
3 อาหารที่มีความเสี่ยงต่ำ (Low Risk)  หรืออาหารที่ต้องมีฉลาก	3.1 เป็นกลุ่มอาหารที่มีความเสี่ยงต่ำกว่าสองกลุ่มแรก เน้นการแสดงผลทำให้ถูกต้อง 3.2 การกำกับดูแลต้องแจ้งรายละเอียดอาหาร	 ขนมขบเคี้ยว ซอสมะเขือเทศ ซอสปรุงรสต่างๆ น้ำแข็ง น้ำบริโภคน้ำแร่ เนยแข็ง เนยเทียม
4 อาหารที่มีความเสี่ยงต่ำมาก (Very Low Risk)  หรืออาหารทั่วไป	4.1 เป็นกลุ่มอาหารสด หรืออาหารแปรรูปที่ต้องนำไปปรุงต่อ 4.2 การกำกับดูแล จะเป็นการกำกับสถานที่ผลิตอาหาร ให้เป็นไปตามมาตรฐาน GMP โดยการขออนุญาต เป็นแบบสมัครใจ	 ผักผลไม้สด เนื้อสัตว์สด น้ำตาล แป้งและผลิตภัณฑ์จากแป้ง

 **หมายเหตุ :** การกำกับดูแลเป็นไปตามความเสี่ยงของอาหาร เพื่อคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคอย่างเหมาะสม

3 ประเภทอาหารยอดนิยมที่มีการกล่าวอ้าง “ปริมาณโปรตีน”

ข้อมูลกลุ่มผลิตภัณฑ์ 3 ประเภทหลักที่มักมีการระบุหรือโฆษณา**เน้นปริมาณโปรตีนบนบรรจุภัณฑ์** เพื่อเป็นจุดขายให้แก่ผู้บริโภคที่มองหาแหล่งโปรตีนทางเลือก

เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท



เช่น เครื่องดื่มอกไก่ปั่นพร้อมทาน
ที่เน้นความสะดวก

ผลิตภัณฑ์ของนม



เช่น เวย์โปรตีน (Whey Protein)
ทั้งรูปแบบผงและแบบพร้อมดื่ม

ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร



เช่น โปรตีนจากพืช (Plant-based Protein) สำหรับผู้ที่ไม่บริโภคเนื้อสัตว์



การกำกับดูแลของกลุ่มอาหารยอดนิยมที่มีการกล่าวอ้างโปรตีน



เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท



ผลิตภัณฑ์ของนม



ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

STEP 1



1. ด้านสถานที่ผลิต
หรือสถานที่นำเข้า



Good Manufacturing
Practices

STEP 2



2. ด้านผลิตภัณฑ์

- สูตรส่วนประกอบ
 - วัตถุติดหรือสารสำคัญ ปลอดภัยในการบริโภค
 - วัตถุเจือปนอาหาร ใช้ในปริมาณที่ปลอดภัย
- คุณภาพมาตรฐานเฉพาะผลิตภัณฑ์ เช่น
 - ผลิตภัณฑ์ของนม ชนิดแห้ง
 - ต้องมีปริมาณเนื้อมนมไม่ต่ำกว่า 65%
- คุณภาพมาตรฐานอื่น ๆ
 - สารปนเปื้อน
 - วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร
 - ภาชนะบรรจุ
 - การแสดงฉลาก
 - จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค *

STEP 3



3. ด้านโฆษณา



ไม่เป็นเท็จ



ไม่หลอกลวง



ไม่ทำให้เข้าใจผิด



ไม่กล่าวอ้างในทาง
บำบัดรักษาโรค

1 จุดเริ่มต้นและการขยายผล



คู่แข่งเก็บตัวอย่างส่งตรวจ

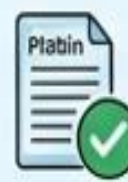
เปิดเผยผลตรวจ & ผลกระทบ

ความเชื่อมั่นผู้บริโภคลดลง

2 ปัญหาที่พบจากผลตรวจ

2.1 ความเข้าใจ vs ไม่เข้าใจของผู้ประกอบการ

- ❌ ฉลาก การจัดประเภท
- ❌ การกล่าวอ้างโปรตีน
- ❌ การนำผลตรวจไปใช้



2.2 ความไม่เป็นธรรมในการตรวจสอบ

บางรายถูกตรวจ / บางรายไม่ถูกตรวจ



2.4 การควบคุมโปรตีนในวัตถุดิบธรรมชาติ

พืช/ธัญพืช

เนื้อสัตว์

(ความผันผวนสูง)



2.3 วิธีการตรวจวิเคราะห์ที่ต่างกัน

ISO 8968-1:2014

IDF 20-1:2014

AOAC 991.20

AOAC 991.21



3 การดำเนินการของ อย.



อย. จัดประชุม (24 มิ.ย. 69)



1. ให้ความรู้ข้อมูลกฎหมาย
จัดประชุมให้ความรู้ข้อมูลกฎหมายกับผู้เกี่ยวข้องทั้งหมด

2. ให้ออกาสทวนสอบ
เปิดโอกาสในการทวนสอบและปรับแก้ไข



3. การเก็บตัวอย่างส่งตรวจ
อย. ดำเนินการเก็บตัวอย่างให้ครอบคลุม จากกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด



เพื่อให้ เกิดความเป็นธรรมกับทุกฝ่าย



FDA HealthUP

สรุปประเด็นปัญหา ในการกล่าวอ้างโปรตีนบนฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร



1. ประเภทอาหารและการแสดงฉลาก

- ต้องแสดงฉลากโภชนาการ (ปสธ. 445/2566)
- ปริมาณโปรตีนต่อหนึ่งหน่วยบริโภคต่างกัน



2. การคำนวณและโฆษณา

- เครื่องดื่ม/นม (หนึ่งหน่วยบริโภค 200ml)
- อาหารเสริม (100g/100ml)
- การอ้างอิงหน่วยโฆษณาอาจต่างกัน



3. มาตรฐานห้องปฏิบัติการและการตั้งตัวอย่าง

5ร้ ISO 8968-1 | AOAC 991.20

- ตัวอย่างแยกเนื้อ-น้ำต้องผสมให้เป็นเนื้อเดียวกัน



4. หน้าที่และความปลอดภัย

- ควบคุมคุณภาพวัตถุดิบต่างแหล่ง
- ขออนุญาตก่อนโฆษณาสรรพคุณ
- ส่งผลวิเคราะห์ความปลอดภัย (จุลินทรีย์, สารปนเปื้อน)
- ผู้ประกอบการแสดงฉลากตามจริง



บทลงโทษทางกฎหมาย

• **ผลไม่ตรงตามวิเคราะห์** (ปรับ ≤ 3 หมื่นบาท)

• **แสดงน้อยกว่า 30% ของผลวิเคราะห์** (โทษจำคุก 6 เดือน-10 ปี, ปรับ 5 พัน-1 แสนบาท)

▲ ม.27(4) ม.25(2) อาหารปลอม

ผู้ประกอบการผลิตหรือนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหาร

ต้อง รับผิดชอบแจ้งข้อมูลที่ครบถ้วนถูกต้อง

เพื่อประโยชน์ของผู้บริโภค และ เพื่อการตรวจสอบย้อนกลับอย่างมีประสิทธิภาพ



การผลิต

รายการและปริมาณ

ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต



การจดทะเบียน

รายการและปริมาณ

ในใบสำคัญการจดทะเบียน



การแสดงฉลาก

รายการและปริมาณ

ของส่วนประกอบที่แสดงบนฉลาก

ตัวอย่างส่วนประกอบที่อนุญาตให้ใช้ในอาหาร

พืช

พืช/ โปรตีนสกัดจากพืช
เช่น

- ถั่ว
- ข้าว
- พำ



สัตว์

สัตว์/ โปรตีนสกัดจากสัตว์
เช่น

- เนื้อไก่
- นม
- ไข่



ตรวจสอบส่วนประกอบที่
อนุญาตให้ใช้ในอาหาร



แหล่งสืบค้นข้อมูล ส่วนประกอบที่อนุญาตให้ใช้ในอาหาร



ส่วนประกอบที่ให้อำนาจ
ได้ทั่วไป (Positive lists 1)



ส่วนประกอบที่ให้อำนาจ
ได้ตามเงื่อนไขที่กำหนด...



รายการโปรตีนทางเลือก
(Alternative Protein)



ส่วนประกอบที่ห้ามใช้ใน
อาหาร (Negative lists)

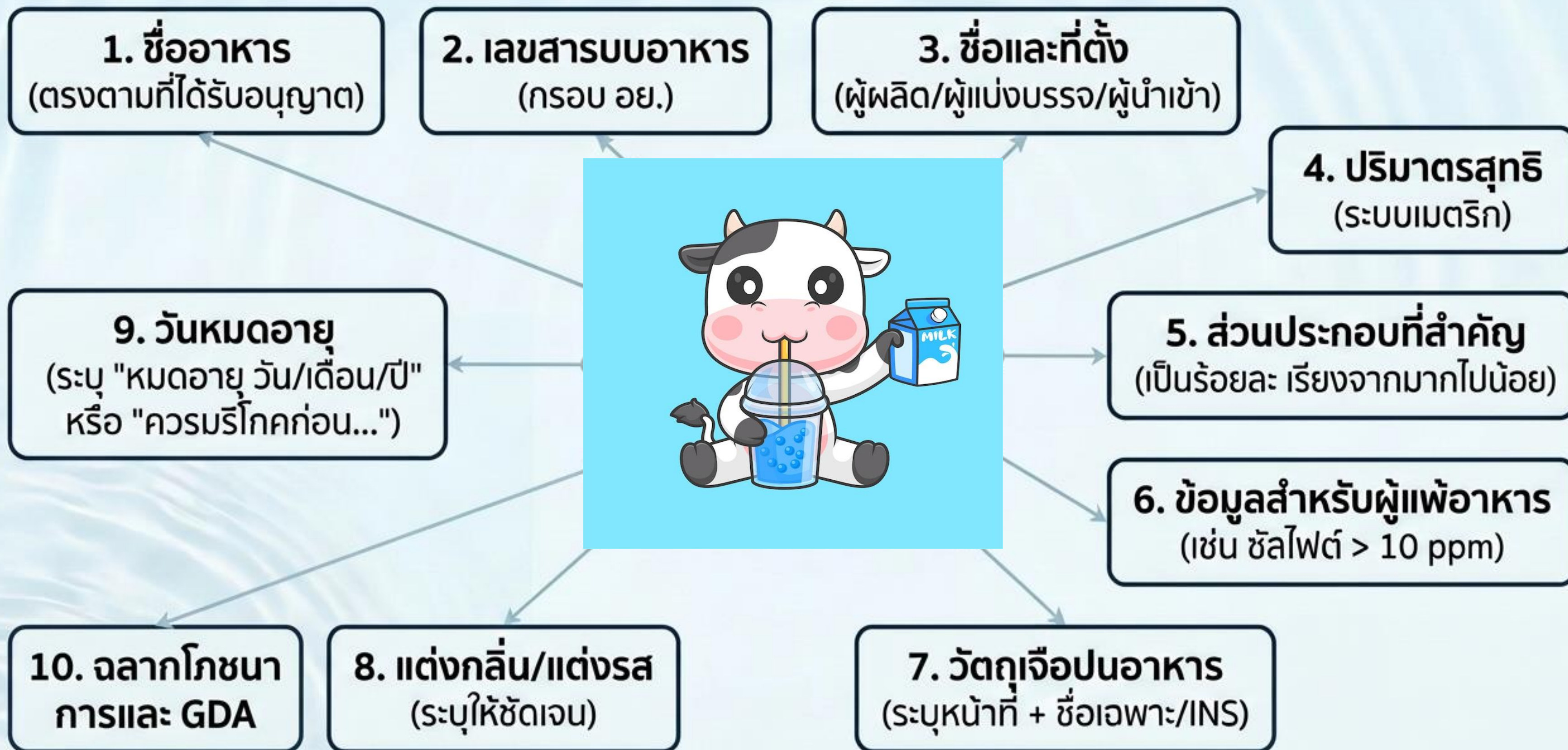
บัญชีรายชื่อวัตถุดิบหรือส่วนประกอบหลัก ของอาหารโปรตีนทางเลือก (Alternative Protein)

ค้นหา

ค้นหา

ลำดับ	ชื่อทั่วไป	Common name	ชื่อวิทยาศาสตร์	ส่วนที่ใช้	ปริมาณโปรตีนโดยประมาณ*
1	จิ้งหรีดบ้าน, จิ้งหรีดขาว, สะตัง	House cricket	Acheta domesticus L.	ทั้งตัว	60 - 70 % น้ำหนักแห้ง
2	เห็ดแชมปิญอง ออร์แกนิก	Champignon mushroom	Agaricus bisporus	ดอกเห็ด	19-38% น้ำหนักแห้ง
3	เห็ดโคนญี่ปุ่น/เห็ดยา นางิ	Black poplar mushroom	Agrocybe cylindracea, Agrocybe aegerita (V. Brig.) Singer	ดอกเห็ด	6.7% น้ำหนักแห้ง
4	ขนุนอ่อน	Jackfruit	Artocarpus heterophyllus L am	เนื้อในผลและเมล็ด	ผลอ่อน: 2.0 - 2.6% น้ำหนักแห้ง ผลแก่: 1.2 - 1.9% เมล็ด: 5.3 - 6.8% น้ำหนักแห้ง

องค์ประกอบฉลากอาหารที่ต้องตามกฎหมายของอย.



ตัวอย่างการแสดงฉลากอาหารของเครื่องดื่มโปรตีนสูง



ประกาศ
กระทรวงฯ
และหลักเกณฑ์
ที่เกี่ยวกับการ
แสดงฉลาก

- 1  **ชื่ออาหาร**
เครื่องดื่มอกไก่ปั่นรสสตรอเบอร์รี่
- 2  **เลขสารบบอาหาร**
XX-X-XXXXX-Y-YYYY
- 3  **ชื่อและที่ตั้งผู้ผลิต/ผู้แบ่งบรรจุ/ผู้นำเข้า**
ผลิตโดย : บริษัท ไฮโปรตีน จำกัด
123 ถนนสุขภาพดี แขวงบางนาใต้
เขตบางนา กรุงเทพมหานคร 10260
โทร. 02-123-4567
- 4  **ปริมาตรสุทธิ (ระบบเมตริก)**
250 มิลลิลิตร
- 5  **ส่วนประกอบที่สำคัญ
เป็นร้อยละของน้ำหนัก**

อกไก่ต้มสุก	40.00%
นมพร้อมมันเนย	25.00%
สตรอเบอร์รี่	20.00%
น้ำตาล	8.00%



- 6  **ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร**
ซัลไฟต์
ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีซัลไฟต์
- 7  **ข้อมูลวัตถุเจือปนอาหาร
(หน้าที่ + แสดงชื่อเฉพาะ/ INS)**
วัตถุเจือปนอาหาร (INS 415) (INS 330)
- 8  **แต่งกลิ่น/ แต่งรส**
แต่งกลิ่นธรรมชาติ
- 9  **วันเดือนปี หมดอายุ/
ควรบริโภคก่อน**
ควรบริโภคก่อน :
xx/xx/xxxx

ฉลากโภชนาการ

ข้อมูลโภชนาการ	
กินได้ 1 ครั้ง ต่อ วัน	
คุณค่าทางโภชนาการต่อการกินหนึ่งครั้ง:	1 ชวด (250 มล.)
พลังงาน	180 กิโลแคลอรี
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำให้บริโภคต่อวัน *	
ไขมันอิ่มตัว 2.0 ก.	3 %
โซเดียม 0.5 ก.	2 %
คอเลสเตอรอล 25 มก.	8 %
โปรตีน 20 ก.	6 %
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด 18 ก.	6 %
น้ำตาลทั้งหมด 12 ก.	6 %
ใยอาหาร 120 มก.	3 %
โพแทสเซียม 110 มก.	3 %
วิตามินบี 2	5%

ฉลากจีดีเอ (GDA)

คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 ชวด			
พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
180 กิโลแคลอรี	12 กรัม	2 กรัม	120 มิลลิกรัม
*9%	*18%	*3%	*6%

* คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน



หมายเหตุ
ข้อมูลบนฉลากต้องอ่านง่าย ชัดเจน ไม่หลอกลอก
และแสดงเป็นภาษาไทย



ข้อมูลครบถ้วน ถูกต้อง
ตามกฎหมายกำหนด



ช่วยให้ผู้บริโภค
เลือกบริโภคได้อย่างปลอดภัย



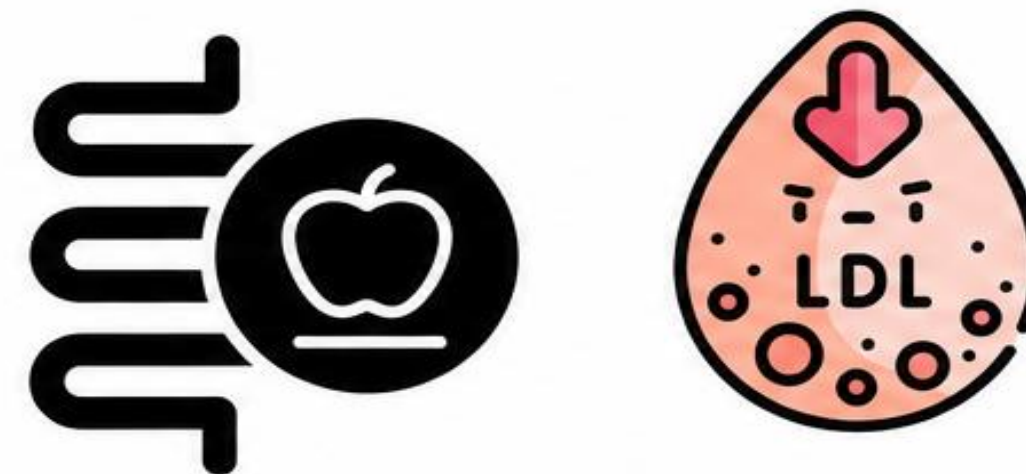
ส่งเสริมสุขภาพที่ดี
และสร้างความเชื่อมั่นให้สินค้า

การแสดงฉลากโภชนาการและการกล่าวอ้าง “โปรตีน”

1 อาหารที่มีการกล่าวอ้างทางโภชนาการ



2 อาหารที่มีการกล่าวอ้างทางสุขภาพ



เช่น โยเกิร์ตเพิ่มกากในระบบทางเดินอาหาร ช่วยกระตุ้นการขับถ่าย

3 อาหารที่มีการใช้คุณค่าในการส่งเสริมการขาย



มองหาตรา



4 อาหารอื่นตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด



คุณค่าทางโภชนาการต่อ
ควรแบ่งกิน ครั้ง

พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
กิโลแคลอรี	กรัม	กรัม	มิลลิกรัม
* %	* %	* %	* %

* คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน

ปสร. ฉบับที่ 394



บังคับใช้กับอาหาร
สำเร็จรูป 13 กลุ่ม

1



อาหารขบเคี้ยว

2



ช็อกโกแลตและ
ขนมหวานรสช็อกโกแลต

3



ผลิตภัณฑ์ขนมอบ

4



อาหารกึ่งสำเร็จรูป

5



อาหารมื้อหลักที่เป็นอาหารจานเดียว
ซึ่งต้องเก็บรักษาไว้ในตู้เย็นหรือตู้แช่แข็ง

อาหารที่บังคับให้แสดงฉลากโภชนาการ + ฉลาก GDA 13 กลุ่ม

6



ไอศกรีมที่อยู่ในลักษณะ
พร้อมบริโภค

7



ชาปรุงสำเร็จ
ชนิดเหลวและชนิดแห้ง

8



กาแฟปรุงสำเร็จ
ชนิดเหลวและชนิดแห้ง

9



เครื่องดื่มในภาชนะ
บรรจุที่ปิดสนิท

10



นมปรุงแต่ง

11



นมเปรี้ยว

12



ผลิตภัณฑ์ของนม

13



นํ้านมถั่วเหลือง

✗ ไม่ใช้บังคับกับอาหารที่ผู้ปรุงเป็นผู้จำหน่ายโดยตรงให้แก่ผู้บริโภค

ค่าอ้างอิงสารอาหารต่อวันสำหรับคนไทย (Thai RDIs)
กำหนดปริมาณโปรตีนที่แนะนำต่อวันเท่ากับ **50 กรัม**
เมื่อคำนวณจากค่าความต้องการพลังงาน 2,000 กิโลแคลอรี

1

Nutrition claims

(หลักเกณฑ์เงื่อนไขตามบัญชีหมายเลข 4 ก้ายปสร. 445)

● การกล่าวอ้างปริมาณสารอาหาร

- มีโปรตีน, เป็นแหล่งของโปรตีน $\geq 10\%$ Thai RDIs หรือ ≥ 5 g/serving
- โปรตีนสูง $\geq 20\%$ Thai RDIs หรือ ≥ 10 g/serving

● การกล่าวอ้างปริมาณสารอาหารโดยเปรียบเทียบ

เพิ่มหรือเสริมโปรตีน (Increased, More, Added)
เพิ่มปริมาณโปรตีนสูงขึ้น $>10\%$ Thai RDIs ขึ้นไป (+ 5 g/serving) เทียบกับอาหารอ้างอิง

2

Health claims

(Nutrient Function Claims)

✓ “เป็นแหล่งของ” หรือ “สูง” $>>$ โปรตีน $\geq 10\%$ Thai RDI

ข้อความกล่าวอ้างหน้าที่ของสารอาหาร

อันดับ	สารอาหาร	ข้อความกล่าวอ้างภาษาไทย	ข้อความกล่าวอ้างภาษาอังกฤษ
๑	โปรตีน (Protein)	๑.๑ โปรตีนจำเป็นต่อการเจริญเติบโตและ ช่วยซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอของร่างกาย ๑.๒ โปรตีนให้กรดอะมิโนที่จำเป็นต่อการสร้าง โปรตีนชนิดต่าง ๆ ในร่างกาย ๑.๓ โปรตีนมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของกระดูก ๑.๔ โปรตีนมีส่วนช่วยเสริมสร้างและคงสภาพ ของมวลกล้ามเนื้อ	1.1 Protein contributes to a growth and help repair body tissue. 1.2 Protein contributes to a source of essential amino acids for body protein synthesis. 1.3 Protein contributes to the maintenance of normal bones. 1.4 Protein contributes to growth and maintenance of muscle mass.
๒	ใยอาหาร (Dietary fiber)	๒.๑ ใยอาหารเพิ่มกากในระบบทางเดินอาหาร ช่วยกระตุ้นการขับถ่าย	2.1 Dietary fiber contributes to an increase in fecal bulk in GI tract and stimulates the bowel movement.
๓	วิตามินเอ	๓.๑ วิตามินเอมีส่วนช่วยในการเจริญเติบโตของ	3.1 Vitamin A has a role in body growth

หากคำนวณแล้วมีปริมาณสารอาหารดังต่อไปนี้
ไขมันทั้งหมด **มากกว่า 13 กรัม** หรือ
ไขมันอิ่มตัว **มากกว่า 4 กรัม** หรือ
คอเลสเตอรอล **มากกว่า 60 มิลลิกรัม** หรือ
โซเดียม **มากกว่า 300 มิลลิกรัม** หรือ
น้ำตาลทั้งหมด **มากกว่า 13 กรัม**

ต่อหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง และที่แสดงบนฉลาก
หรือต่อ 100 กรัม หรือ 100 มิลลิลิตร

“การแสดงความกล่าวอ้างใดก็ตาม ต้องกำกับ
ด้วยข้อความแสดงปริมาณ ไขมันทั้งหมด หรือไขมัน
อิ่มตัว หรือคอเลสเตอรอล หรือโซเดียม หรือน้ำตาล
ทั้งหมด ที่อยู่ในระดับเกินปริมาณดังกล่าว ไว้ติดกับ
ข้อความกล่าวอ้างที่มีขนาดใหญ่ที่สุดหรือเห็นได้ชัด
ที่สุดบนฉลากด้วย โดยข้อความกำกับนี้ต้องมีขนาด
ไม่เล็กกว่าครึ่งหนึ่งของข้อความกล่าวอ้าง”



“โปรตีนสูง

น้ำตาลทั้งหมด 15 กรัม ต่อ 300 มิลลิลิตร”





ตัวอย่างฉลากอาหาร



โปรตีน 28 กรัม/300 มิลลิลิตร
คิดเป็น 56% Thai RDI



“โปรตีนสูง” ✓

โฆษณาอย่างไร ให้ถูกต้อง และ ไม่โดนปรับ

ส่วนที่ 1: การโฆษณาอาหารที่ต้องขออนุญาต (Section 41)

เน้นขั้นตอน "ก่อนโฆษณา ต้องขออนุญาต" สำหรับข้อความที่ระบุสรรพคุณ

มาตรา 41: ต้องผ่านการตรวจพิจารณาก่อนโฆษณา



ผู้ใดประสงค์จะโฆษณาคุณประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณของอาหารผ่านสื่อทุกชนิดเพื่อประโยชน์ทางการค้า ต้องได้รับอนุญาตจากผู้อนุญาตก่อนเสมอ



ตัวอย่างการโฆษณาที่ "ต้องขออนุญาต"



ชื่อหรือภาพลัทธิสรรพคุณ (เช่น เครื่องดื่มโปรตีนสูง)



กล่าวอ้างทางโภชนาการ



โปรตีนช่วยยดงสภาพ ปกติของกระดูก กล่าวอ้างทางสุขภาพ

ส่วนที่ 2: ลักษณะโฆษณาที่ "ต้องห้าม" (Section 40)

เน้นสิ่งที่ไม่สามารถนำมาใช้ในการโฆษณาได้เลย

มาตรา 40: ห้ามโฆษณาเท็จหรือหลอกลวง

ห้ามมิให้ผู้ใดโฆษณาคุณประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณของอาหารอันเป็นเท็จ หรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร

7 ลักษณะโฆษณาที่ไม่ได้รับอนุญาตเด็ดขาด



1. อ้างบุคลาการทางการแพทย์รับรอง



2. เปรียบเทียบกับผู้อื่น



3. อ้างสรรพคุณทางยา/รักษาโรค



5. เรื่องสมรรถภาพโครงสร้างร่างกาย



6. เรื่องความงาม/ผิวพรรณ



7. เรื่องการลดน้ำหนัก

ตัวอย่างข้อความที่ห้ามใช้

เช่น "ช่วยรักษาโรคกระดูกพรุน"

"เสริมภูมิคุ้มกัน"

"ช่วยลดริ้วรอยเหี่ยวย่น"

"เพิ่มการเผาผลาญ ลดความอยากอาหาร"

ส่วนที่ 3: บทกำหนดโทษ (Penalties)

สรุปผลกระทบหากฝ่าฝืนกฎหมาย

ฝ่าฝืนมาตรา 41 (ไม่ขออนุญาตโฆษณา)



มีโทษปรับสูงสุดไม่เกิน **5,000 บาท** ตามมาตรา 71

ฝ่าฝืนมาตรา 40 (โฆษณาเท็จ/หลอกลวง)



มีโทษจำคุกไม่เกิน **3 ปี** หรือปรับไม่เกิน **30,000 บาท** หรือทั้งจำทั้งปรับ ตามมาตรา 70



ฝ่าฝืนคำสั่งระงับการโฆษณา (มาตรา 42)



โทษจำคุกไม่เกิน **2 ปี** หรือปรับไม่เกิน **20,000 บาท** (หรือทั้งจำทั้งปรับ) และปรับรายวันอีกวันละ **500 - 1,000 บาท** จนกว่าจะปฏิบัติให้ถูกต้อง ตามมาตรา 72



ตารางสรุปโทษ

การฝ่าฝืน	บทลงโทษ (จำคุก/ปรับ)	อ้างอิงมาตรา
โฆษณาเท็จ/หลอกลวง	จำคุกไม่เกิน 3 ปี หรือปรับไม่เกิน 30,000 บาท	บ.40 (โทษ บ.70)
โฆษณาโดยไม่ได้รับอนุญาต	ปรับไม่เกิน 5,000 บาท	บ.41 (โทษ บ.71)
ไม่ปฏิบัติตามคำสั่งระงับโฆษณา	จำคุกไม่เกิน 2 ปี หรือปรับไม่เกิน 20,000 บาท + ปรับรายวัน	บ.42 (โทษ บ.72)

ช่องทางการติดต่อสอบถาม



โทรศัพท์

- กลุ่มผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร
สอบถามเกี่ยวกับการยื่นผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร
02-590-7000 ต่อ 71017

- กลุ่มอาหารทั่วไป
สอบถามเกี่ยวกับการยื่นผลิตภัณฑ์ของนม และ
เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
02-590-7000 ต่อ 71017

- กลุ่มกำหนดมาตรฐาน
สอบถามเกี่ยวกับการกล่าวอ้างทางโภชนาการ
02-590-7179 , 7185



E-consultation



หนังสือหาข้อ

E-mail :
saraban@fda.moph.go.th



FDA 
HealthUP

ขอบคุณค่ะ

Thank you