คำถามที่ 66 กฎหมายสุขอนามัยอาหารกำหนดให้ต้องมีการติดฉลากประเภทใดบ้างเพื่อการจำหน่าย

คำตอบ: อาหารที่ต้องติดฉลากตามมาตรฐานภายใต้กฎหมายสุขอนามัยอาหารได้ถูกแสดงไว้ในตารางที่ 21 ทั้งนี้รวมทั้งอาหารดังกล่าวที่บรรจุหีบห่อ การระบุข้อความบนสินค้าจะประกอบด้วย ชื่ออาหาร วันหมดอายุสำหรับการบริโภค หรือวันหมดอายุของการรักษาคุณภาพ ชื่อและที่อยู่ผู้นำเข้า สารปรุงแต่งอาหารที่ใช้ การมีสารที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้ (ดูคำถามที่ 74) นอกจากนี้ยังอาจมีหัวข้อที่กำหนดขึ้นเป็นการเฉพาะ

ตัวอย่างเช่น อาหารเสริมสุขภาพ (Functional Food - คำถามที่ 79) จะต้องมีหัวข้อที่ต้องระบุภายใต้กฎหมายสุขอนามัยอาหารดังนี้

- ชื่อสินค้า วันหมดอายุสำหรับการบริโภค หรือวันหมดอายุของการรักษาคุณภาพ
- ชื่อและที่อยู่ผู้นำเข้า
- ชื่อสารปรุงแต่งอาหาร
- ข้อความระบุการมีสารที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้
- วิธีการใช้ และวิธีการเก็บรักษา
- ข้อความระบุว่าเป็น “Functional Food” (อาหารเสริมสุขภาพ)

หมายเหตุ: สำหรับอาหารเสริมสุขภาพจะต้องมีการระบุอื่นๆ อีกภายใต้กฎหมาย JAS กฎหมายชั่งตวงวัด และกฎหมายปรับปรุงโภชนาการ

อนึ่ง นม ผลิตภัณฑ์นม และอาหารที่ใช้นมเป็นวัตถุดิบหลักจะใช้มาตรฐานการติดฉลากที่ระบุเป็นการเฉพาะโดยกฎกระทรวง

การติดฉลากนั้นจะใช้ภาษาญี่ปุ่น จะต้องติดให้อ่านง่ายและชัดเจนโดยไม่จำเป็นต้องเปิดหีบห่อหรือภาชนะ ในกรณีที่พื้นที่ของบรรจุภัณฑ์มีไม่เกิน 30 ตารางเซนติเมตร อนุโลมให้ใช้การย่อฉลากได้

ตารางที่ 21 สินค้าอาหารที่มีการกำหนดมาตรฐานของการติดฉลากภายใต้กฎหมายสุขอนามัยอาหาร

1.	มาการีน		
2.	เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ผสม		
3.	เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ผสม		น้ำผลไม้แช่แข็ง น้ำผลไม้เพื่อเป็นวัตถุดิบ น้ำแร่ ฯลฯ
4.	ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์		เนื้อตากแห้ง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเนื้อไม่ผ่านความร้อน ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเนื้อผ่านความร้อนแบบพิเศษ ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเนื้อที่ต้องผ่านความร้อนแบบปกติ
5.	แฮมและไส้กรอกจากเนื้อปลา เบคอนเนื้อปลาวาฬ		
6.	ถั่วที่มีสารไซยาโนเจน		
7.	อาหารแช่แข็ง		อาหารทะเลสดที่แล่เป็นชิ้น หรือเอาเนื้อออกจากเปลือก (ยกเว้นเนื้อหอยนางรมสด)
			และอาหารแช่แข็งอื่น
8.	อาหารที่ผ่านการฉายรังสี		
9.	อาหารในภาชนะบรรจุที่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนภายใต้ความดัน		
10.	ไข่ไก่ ไข่ไก่ทั้งเปลือก ไข่ไก่แบบเหลว		
11.	อาหารที่บรรจุหีบห่อ (นอกจากรายที่ 1-9 ด้านบน)	(1)	เนื้อสัตว์ หอยนางรมเพื่อการบริโภคสด หอยนางรม (ไม่ใช้บริโภคสด) ผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลาบด บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป เส้นหมี่ดิบ (รวมทั้งแบบลวก) อาหารกล่อง ขนมปังปรุงแต่ง กับข้าว ขนมหวาน อาหารทะเลเพื่อการบริโภคสด ปูต้ม
		(2)	ปลาหมึกต้ม
			อาหารแปรรูปอื่นๆ
		(3)	ผลไม้ตระกูลส้ม กล้วยหอม
12.	อาหารและอาหารแปรรูปที่อยู่ในตารางแนบที่ 5-3 ของการบังคับใช้ภายใต้กฎหมายสุขอนามัยอาหาร		
13.	อาหารเสริมสุขภาพ		
14.	สารปรุงแต่งอาหาร		

*ติดต่อ: Department of Food Safety, Pharmaceutical and Medical Safety Bureau, Ministry of Health, Labour and Welfare (TEL: 03:5253-1111)

Copyright 2004, JETRO Bangkok all rights reserved