



บันทึกข้อความ

คณะวิทยาศาสตร์ฯ
เลขที่.....179.....
วันที่.....16 มี.ค. 2563.....
เวลา.....10.28.....

ส่วนราชการ
ที่
เรื่อง รายงานไปราชการ

วันที่ ๑๐ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๓

เรียน คณบดี

ตามที่ข้าพเจ้า อาจารย์ ดร.นวลระหง เทพวิวัฒน์จิต ได้เข้าร่วมโครงการอบรม เรื่อง ฉลากและการโฆษณาอาหารอย่างไรให้ถูกกฎหมาย ในวันจันทร์ที่ ๒๐ มกราคม ๒๕๖๓ ณ ห้อง station ๑ ชั้น ๑๕ โรงแรมไพล์ม โฮเทล เซ็นทรัล สเตชั่น กรุงเทพฯ และโครงการอบรม เรื่อง การขออนุญาตผลิตอาหารและวิธีการขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ในวันอังคารที่ ๒๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๓ ณ ห้อง station ๓ ชั้น ๑๕ โรงแรมไพล์ม โฮเทล เซ็นทรัล สเตชั่น กรุงเทพฯ เพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมในการดำเนินงานบริการวิชาการแก่สังคมของคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ที่จะทำหน้าที่ให้คำแนะนำชุมชนในเรื่องกฎหมายอาหารของประเทศไทยที่เกี่ยวข้องกับการขออนุญาตผลิตอาหาร มาตรฐานของสถานที่ผลิตและผลิตภัณฑ์อาหาร ฉลากและการโฆษณาอาหาร ตลอดจนสามารถจัดการเรียนการสอนได้อย่างมีประสิทธิภาพ บัดนี้ การอบรมได้เสร็จเรียบร้อยแล้ว โดยที่ทั้ง ๒ โครงการมีเนื้อหาเกี่ยวข้องและสืบเนื่องกัน จึงขอส่งรายงานไปราชการฉบับเดียวกัน ดังเอกสารแนบ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(นางสาวนวลระหง เทพวิวัฒน์จิต)
อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

- รวบรวม
- ทำ (ทำป้าย) ม.ค. ๖๓
- 16 มี.ค. ๖๓ KM. นวลระหง

16 มี.ค. 63

ปรัชญา : ก้าวหน้าเทคโนโลยี ผลิตคนดีสู่สังคม

วิสัยทัศน์ : คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเป็นแหล่งศึกษาที่ได้มาตรฐาน มุ่งผลิตบัณฑิตให้มีคุณภาพ สร้างสรรค์งานวิจัย บริการวิชาการ และศิลปวัฒนธรรมเพื่อพัฒนาท้องถิ่น

พันธกิจ : 1. ผลิตบัณฑิตสาขาวิทยาศาสตร์ให้มีคุณภาพและมาตรฐาน
2. สร้างสรรค์งานวิจัย เพื่อพัฒนาองค์ความรู้สู่องค์กรและท้องถิ่น
3. บริการวิชาการสู่ท้องถิ่นตามแนวเศรษฐกิจพอเพียง

4. ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและรักษาสืบวงศ์
5. พัฒนาองค์กรให้เป็นแหล่งการศึกษาที่ได้มาตรฐาน

รายงานไปราชการ

โครงการอบรม เรื่อง ฉลากและการโฆษณาอาหารอย่างไรให้ถูกกฎหมาย
วันจันทร์ที่ ๒๐ มกราคม ๒๕๖๓
ณ ห้อง station ๑ ชั้น ๑๕ โรงแรมไพล์ม โอเทล เซ็นทรัล สเตชั่น กรุงเทพฯ
จัดโดย สถาบันอาหาร
วิทยากร นางจूरรัตน์ ห่อเกียรติ
ข้าราชการบำนาญ กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ฉลากอาหาร หมายถึง รูป รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือข้อความใด ๆ ที่แสดงไว้ที่อาหาร ภาชนะบรรจุ หรือหีบห่อของภาชนะที่บรรจุอาหาร

ข้อความในฉลากเป็นการแสดงรายละเอียดผลิตภัณฑ์ คำเตือน/การกล่าวอ้าง/คุณประโยชน์ โดยต้องไม่เป็นเท็จ/หลอกลวง/ทำให้เข้าใจผิด และไม่กล่าวอ้างในทางบำบัดรักษา

การแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ จะต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ 367 พ.ศ. 2557 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

ฉบับที่ 383 พ.ศ. 2560 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ 2)

ฉบับที่ 401 พ.ศ. 2562 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ 3)

และ

ฉบับที่ 410 พ.ศ. 2562 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ 4)

อาหารทุกชนิดที่บรรจุไว้ในภาชนะ หรือถูกห่อ หรือหุ้ม และอยู่ในสภาพพร้อมจำหน่าย ต้องแสดงฉลาก โดยอาหารที่ยกเว้นการแสดงฉลาก ได้แก่ (1) อาหารที่ผู้ผลิตให้ข้อมูลแก่ผู้บริโภคในขณะจำหน่าย (2) อาหารสด (แช่เย็น/ไม่แช่เย็น) และบรรจุในภาชนะที่สามารถมองเห็นสภาพของอาหารนั้น และ (3) อาหารที่จำหน่ายเพื่อบริการในร้านอาหาร สายการบิน หรือสถานที่อื่นในลักษณะทำนองเดียวกัน

การจัดทำฉลากให้ดูประกาศกระทรวงสาธารณสุขเฉพาะเรื่องสำหรับอาหารนั้น ๆ ก่อน เช่น ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 351 พ.ศ. 2556 เรื่อง นมปรุงแต่ง ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 356 พ.ศ. 2556 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เป็นต้น ถ้าไม่มีจึงยึดตามประกาศทั่วไป (ฉบับที่ 367 383 401 และ 410 ดังข้างต้น) โดยสาระสำคัญของฉลากในประกาศฯ ได้แก่ ข้อกำหนดโดยทั่วไป ข้อกำหนดเกี่ยวกับชื่ออาหาร ข้อกำหนดเกี่ยวกับตราหรือเครื่องหมายการค้า และข้อกำหนดเกี่ยวกับรายละเอียดของฉลากอาหาร

การโฆษณาอาหาร หมายความว่า การกระทำด้วยวิธีการใด ๆ ให้ประชาชนเห็นหรือทราบข้อความเกี่ยวกับอาหาร ส่วนประกอบของอาหาร เพื่อประโยชน์ทางการค้า

ข้อความ หมายความว่ารวมถึง ข้อความ ข้อความเสียง เสียง รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย สัญลักษณ์ หรือการกระทำอื่นใดที่เข้าใจได้ในความหมาย

ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 บทบัญญัติที่ต้องปฏิบัติตาม และบทลงโทษเกี่ยวกับการโฆษณาอาหาร ได้แก่

มาตรา 40 ห้ามมิให้ผู้ใดโฆษณาคุณภาพ หรือสรรพคุณของอาหาร อันเป็นเท็จหรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร

มาตรา 70 ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามปี หรือปรับไม่เกินสามหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา 41 ผู้ประสงค์จะโฆษณา คุณประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณของอาหาร ทางวิทยุกระจายเสียง วิทยุโทรทัศน์ ทางฉายภาพ ภาพยนตร์ หรือทางหนังสือพิมพ์ หรือสิ่งพิมพ์อื่น หรือด้วยวิธีการอื่นใดเพื่อประโยชน์ในทางการค้า ต้องนำเสียง ภาพ ภาพยนตร์ หรือข้อความที่จะโฆษณา ดังกล่าวนั้นให้ผู้อนุญาตตรวจพิจารณาก่อน เมื่อได้รับอนุญาตแล้วจึงโฆษณาได้

มาตรา 71 ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 41 ต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าพันบาท

มาตรา 42 เพื่อพิทักษ์ผลประโยชน์และความปลอดภัยของผู้บริโภค ให้ผู้อนุญาตมีอำนาจสั่งเป็นหนังสืออย่างใดอย่างหนึ่ง ดังนี้

(1) ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า หรือผู้จำหน่ายอาหาร หรือผู้ทำการโฆษณา ระงับการโฆษณาอาหารที่เห็นว่าเป็นการโฆษณาโดยฝ่าฝืนมาตรา 41

(2) ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า หรือผู้จำหน่ายอาหาร หรือผู้ทำการโฆษณาอาหาร ระงับการผลิต การนำเข้า การจำหน่าย หรือการโฆษณาอาหารที่คณะกรรมการเห็นว่าอาหารดังกล่าวไม่มี คุณประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณตามที่โฆษณา

มาตรา 72 ผู้ใดฝ่าฝืนคำสั่งของผู้อนุญาตซึ่งสั่งตามมาตรา 42 ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสองปี หรือปรับไม่เกิน 20,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ และให้ปรับเป็นรายวันอีกวันละไม่น้อยกว่า 500 บาท แต่ไม่เกิน 1,000 บาท ตลอดเวลาที่ไม่ปฏิบัติตามคำสั่งดังกล่าว

กฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องกับการโฆษณาอาหาร

- ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร พ.ศ. 2561
- ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การแสดงข้อความกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหาร พ.ศ. 2551
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 182 พ.ศ. 2541 เรื่อง ฉลากโภชนาการ
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 367 พ.ศ. 2557 ฉบับที่ 383 พ.ศ. 2560 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ



โครงการอบรม เรื่อง การขออนุญาตผลิตอาหารและวิธีการขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร

วันอังคารที่ ๒๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๓

ณ ห้อง station ๓ ชั้น ๑๕ โรงแรมไพล์ม โยเทล เซ็นทรัล สเตชั่น กรุงเทพฯ

จัดโดย สถาบันอาหาร

วิทยากร นางสาวณมล ฉัตรสง่า

กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

การขออนุญาตผลิตอาหาร

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 กำหนดให้ผู้ผลิตอาหารทุกประเภท (ผลิต/นำเข้า) จะต้องยื่นขออนุญาตผลิตอาหาร ประกอบด้วย (1) การขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร (เลขประจำสถานที่ผลิตอาหาร) และ (2) การขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร (เลขสารบบอาหาร)

การขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร

แบ่งออกเป็น (1) สถานที่ผลิตเข้าข่ายโรงงาน (คนงาน \geq 7 คน หรือ เครื่องจักร \geq 5 แรงม้า) ยื่นแบบ อ.1 คำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร และ (2) สถานที่ผลิตไม่เข้าข่ายโรงงาน โรงงาน (คนงาน $<$ 7 คน หรือ เครื่องจักร $<$ 5 แรงม้า) ยื่นแบบ สบ.1 คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน

โดยทั้ง 2 แบบ มีหลักฐานประกอบการยื่นคำขอเหมือนกัน คือ แบบแสดงรายละเอียดเพิ่มเติมของสถานที่ผลิต (รายการเครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต จำนวนคนงาน, จำนวนห้องน้ำและอ่างล้างมือ) และรายละเอียดอื่น ๆ ประกอบการขออนุญาต ได้แก่

- (1) กรรมวิธีการผลิตอาหารโดยละเอียด
- (2) ที่มาของน้ำและการปรับคุณภาพน้ำที่ใช้ในการผลิตอาหาร
- (3) กรรมวิธีล้างเครื่องจักร ภาชนะบรรจุ และอุปกรณ์การผลิต
- (4) ชนิดและขนาดของภาชนะบรรจุ
- (5) ชนิดของวัตถุดิบ และรายละเอียดของวัตถุดิบอาหาร, สีสผสมอาหาร, วัตถุกันเสีย (ถ้าใช้)
- (6) วิธีการกำจัดขยะมูลฝอย
- (7) วิธีการกำจัดน้ำเสีย-น้ำทิ้ง
- (8) ปริมาณการผลิตต่อวัน

และเอกสารอื่น ๆ เช่น สำเนาใบอนุญาตประกอบกิจการโรงงาน แผนที่ตั้งสถานที่ผลิต แผนผังแสดงสิ่งปลูกสร้างในบริเวณที่ดินของสถานที่ผลิต แบบแปลนแผนผังรูปหน้า ด้านข้าง และรูปตัดของอาคารผลิต ซึ่งแสดงชนิดของวัสดุที่ใช้ในส่วนของฝ้าผนัง เพดาน พื้น ประตู หน้าต่างหลังงาน แบบแปลนแผนผังภายในอาคารผลิตแสดงการกันห้องเป็นสัดส่วน และแสดงการติดตั้งเครื่องจักร เป็นต้น

การขออนุญาตผลิตภัณฑ์ (เลขสารบบอาหาร)

ผู้ผลิตอาหารควบคุมเฉพาะ อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน และอาหารที่ต้องมีฉลาก จะต้องยื่นขออนุญาตเลขสารบบอาหารของผลิตภัณฑ์ก่อน จึงจะดำเนินการผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายได้ ยกเว้นกรณีสถานที่ผลิตอาหารทั่วไป สามารถดำเนินการผลิตได้ทันทีโดยไม่ต้องยื่นขออนุญาตเลขสารบบอาหารของผลิตภัณฑ์ รายละเอียดและหลักฐานประกอบการยื่นขอ ดูจากระเบียบการแต่ละแบบ

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 แบ่งอาหารเป็น 4 กลุ่ม ตามระดับความเสี่ยงที่จะมีผลต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

กลุ่ม 1 อาหารควบคุมเฉพาะ เป็นอาหารสำหรับผู้บริโภคกลุ่มที่มีความเสี่ยงมากที่สุด เช่น ทารกและเด็กเล็ก ผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก เป็นต้น กรรมวิธีการผลิตต้องมีการควบคุมอย่างเข้มงวด

กลุ่ม 2 อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ได้แก่

1. เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 356) พ.ศ.2556
2. นมปรุงแต่ง (ฉบับที่ 351) พ.ศ.2556
3. นมเปรี้ยว (ฉบับที่ 353) พ.ศ.2556
4. นมโค (ฉบับที่ 350) พ.ศ.2556
5. ผลิตภัณฑ์ของนม (ฉบับที่ 352) พ.ศ.2556
6. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 355) พ.ศ.2556
7. ไอศกรีม (ฉบับที่ 354) พ.ศ.2556
8. กาแฟ (ฉบับที่ 197) พ.ศ.2543 (ฉบับที่ 276) พ.ศ.2546
9. เกลือบริโภค (ฉบับที่ 153) พ.ศ.2537
10. ข้าวเติมวิตามิน (ฉบับที่ 150) พ.ศ.2536
11. ไข่เยี่ยวม้า (ฉบับที่ 236) พ.ศ.2544
12. ครีม (ฉบับที่ 208) พ.ศ.2543
13. เครื่องดื่มเกลือแร่ (ฉบับที่ 195) พ.ศ.2543
14. ซีอิ๊วโกแลต (ฉบับที่ 83) พ.ศ.2527
15. ชา (ฉบับที่ 196) พ.ศ.2543 (ฉบับที่ 277) พ.ศ.2546
16. ชาสมุนไพร (ฉบับที่ 280) พ.ศ.2547
17. ซอสบางชนิด (ฉบับที่ 201) พ.ศ.2543
18. น้ำแข็ง (ฉบับที่ 78) พ.ศ.2527 (ฉบับที่ 137) พ.ศ.2534 (ฉบับที่ 254) พ.ศ.2545 (ฉบับที่ 285) พ.ศ.2547
19. น้ำนํ้าแก้วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 198) พ.ศ.2543
20. น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 61) พ.ศ.2524 (ฉบับที่ 135) พ.ศ.2534 (ฉบับที่ 220) พ.ศ.2544 (ฉบับที่ 256) พ.ศ.2545 (ฉบับที่ 284) พ.ศ.2547
21. น้ำปลา (ฉบับที่ 203) พ.ศ.2543
22. น้ำผึ้ง (ฉบับที่ 211) พ.ศ.2543
23. น้ำมันถั่วลิสง (ฉบับที่ 23) พ.ศ.2522 (ฉบับที่ 233) พ.ศ.2544
24. น้ำมันเนย (ฉบับที่ 206) พ.ศ.2543
25. น้ำมันปาล์ม (ฉบับที่ 56) พ.ศ.2524 (ฉบับที่ 234) พ.ศ.2544
26. น้ำมันมะพร้าว (ฉบับที่ 57) พ.ศ.2524 (ฉบับที่ 235) พ.ศ.2544
27. น้ำมันและไขมัน (ฉบับที่ 205) พ.ศ.2543
28. น้ำแร่ธรรมชาติ (ฉบับที่ 199) พ.ศ.2543
29. น้ำส้มสายชู (ฉบับที่ 204) พ.ศ.2543
30. เนย (ฉบับที่ 227) พ.ศ.2544
31. เนยแข็ง (ฉบับที่ 209) พ.ศ.2543
32. เนยเทียม (ฉบับที่ 207) พ.ศ.2543
33. เนยใสหรือกึ่ง (ฉบับที่ 226) พ.ศ.2544

34. ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง (ฉบับที่ 202) พ.ศ.2543 (ฉบับที่ 248) พ.ศ.2544
35. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ฉบับที่ 293) พ.ศ.2548
36. แยม เยลลี่ มาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 213) พ.ศ.2543
37. รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่ (ฉบับที่ 294) พ.ศ.2548
38. อาหารกึ่งสำเร็จรูป (ฉบับที่ 210) พ.ศ.2543

กลุ่ม 3 อาหารที่ต้องมีฉลาก ได้แก่

1. ขนมปัง (ฉบับที่ 224) พ.ศ.2544
2. ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 200) พ.ศ.2543
3. น้ำเกลือปรุงอาหาร (ฉบับที่ 225) พ.ศ.2544
4. แป้งข้าวกล้อง (ฉบับที่ 44) พ.ศ.2523
5. ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ (ฉบับที่ 243) พ.ศ.2544
6. วัตถุแต่งกลิ่นรส (ฉบับที่ 223) พ.ศ.2544
7. วนสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ (ฉบับที่ 100) พ.ศ.2529 (ฉบับที่ 263) พ.ศ.2545
8. หมากฝรั่งและลูกอม (ฉบับที่ 228) พ.ศ.2544
9. อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที (ฉบับที่ 237) พ.ศ.2544
10. อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ (ฉบับที่ 238) พ.ศ.2544
11. อาหารซึ่งมีการใช้กรรมวิธีการฉายรังสี (ฉบับที่ 103) พ.ศ.2529
12. อาหารทั่วไปที่เป็นอาหารดัดแปรพันธุกรรมหรือพันธุวิศวกรรม (ฉบับที่ 251) พ.ศ.2545

กลุ่ม 4 อาหารทั่วไป เป็นอาหารที่นอกเหนือจาก 3 กลุ่มแรก จำแนกได้เป็น 9 ชนิด คือ

1. สัตว์และผลิตภัณฑ์ เช่น เนื้อสัตว์สด สัตว์น้ำสด ไช้สด
2. พืชและผลิตภัณฑ์ เช่น พืชผักสด ผลไม้สด ถั่ว และนัต
3. สารสกัด / สารสังเคราะห์ เช่น สารสกัดจากพืชที่ใช้เป็นวัตถุติด
4. สารอาหาร เช่น กรดอะมิโนที่ใช้เป็นวัตถุติด
5. แป้งและผลิตภัณฑ์ เช่น แป้งมันสำปะหลัง วนเส้น ก๋วยเตี๋ยว
6. ผลิตภัณฑ์สำหรับทำอาหารชนิดต่าง ๆ ที่ยังไม่พร้อมบริโภค
7. เครื่องปรุงรส เช่น ผงเครื่องปรุงรสในซองบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป
8. น้ำตาล เช่น น้ำตาลทราย แปะแซ
9. เครื่องเทศ เช่น มัสตาร์ด พริกไทย, พริกป่น

โดยสรุป

ผู้ผลิต ผู้นำเข้า หรือผู้จำหน่ายอาหาร จะต้องขออนุญาตก่อนดำเนินการ ได้แก่ สถานที่ผลิต การผลิต/นำเข้า/ส่งออกอาหาร ฉลากและการโฆษณาอาหาร ตามกฎหมายอาหารของประเทศไทย โดยมีพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เป็นกฎหมายแม่บท และประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องอีกมากมาย โดยผู้สนใจสามารถศึกษาหลักเกณฑ์การอนุญาตต่าง ๆ ได้จากคู่มือสำหรับประชาชน เรื่องต่าง ๆ ที่ผลิตขึ้นโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) หรือศึกษาจากเว็บไซต์ <http://www.fda.moph.go.th/sites/food/Pages/Main.aspx>