

ข้อกำหนดด้านกายภาพประเทศรัสเซีย

Customs Unions Requirements :
Physical



กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

กรมประมง

11 พฤศจิกายน 2558



1. น้ำหนัก/ปริมาตร (Quantity)

ข้อบกพร่อง : -

เกณฑ์การยอมรับทั้งสิ้น :

- น้ำหนักสุทธิเฉลี่ย/น้ำหนักเนื้อเฉลี่ย/ปริมาตรเฉลี่ย ไม่น้อยกว่าน้ำหนักสุทธิ/น้ำหนักเนื้อ/ปริมาตร ที่ระบุไว้บนฉลาก และ
- ไม่มีตัวอย่างย่อยใดที่มีน้ำหนักสุทธิ/น้ำหนักเนื้อ/ปริมาตร น้อยมากอย่างไม่มีเหตุผล (unreasonable shortage)

- น้ำหนักน้ำแข็งซึ่งออกมาจากตัวปลาและปรากฏอยู่บนปลาแช่แข็งนั้น ไม่ควรมีน้ำหนักมากกว่า 5% ของน้ำหนักสุทธิ
- น้ำหนักน้ำแข็งซึ่งออกมาจากตัวกุ้งและปรากฏอยู่บนกุ้งแช่แข็งนั้น ไม่ควรมีน้ำหนักมากกว่า 6% ของน้ำหนักสุทธิ
- น้ำหนักน้ำแข็งซึ่งออกมาจากตัวสัตว์น้ำอื่นๆรวมทั้งสาหร่ายและปรากฏอยู่บนปลาปลาแช่แข็งนั้น ไม่ควรมีน้ำหนักมากกว่า 8% ของน้ำหนักสุทธิ

(SanPiN 2.3.2.2603-10)

2. ลักษณะปรากฏ (Presentation/Identity)

ข้อบกพร่อง :

แต่ละหน่วยย่อยจะถูกพิจารณา
เป็นข้อบกพร่อง เมื่อลักษณะที่
ปรากฏไม่สอดคล้องกับ
รายละเอียดของผลิตภัณฑ์
(external appearance,
colouration, deep
dehydration, bone,
Sulphide Blackening,
Severe Burning etc.)

เกณฑ์การยอมรับทั้งรุ่น :

จำนวนตัวอย่างย่อยที่พบข้อบกพร่อง มี
จำนวนไม่มากเกินไปกว่าจำนวนที่ยอมรับได้ของ
แผนการสุ่มตัวอย่าง

ตัวอย่างการจำแนกข้อบกพร่อง Presentation/Identity (Codex)

- **Identity (Style of presentation)**
greater than 5% of the weight **or** by count of the shrimp in the sample unit
- **Bone (In packs designated boneless)**
more than one bone ≥ 1 mm in diameter **or** ≥ 10 mm in length per kg fish
- **Struvite Crystal (Magnesium ammonium phosphate crystals)**
greater than 5 mm in length.

ตัวอย่างการจำแนกข้อบกพร่อง Presentation/Identity (Codex)

- Deep dehydration

greater than 10% of the weight of the shrimp/lobster/finfish/squid/scallop in the sample unit **or** greater than 10% of the surface area of the sample unit **or** the surface area of the block **or** for pack sizes (fish fillet) described below

<u>Pack Size</u>	<u>Defect Area</u>
a) ≤ 200 g units	≥ 25 cm ²
b) 201 - 500 g units	≥ 50 cm ²
c) 501 - 5000 g units	≥ 150 cm ²

ตัวอย่างการจำแนกข้อบกพร่อง Presentation/Identity (Codex)

- Discolouration

distinct blackening or green or yellow discoloration, singly or in combination of more than 10% of the surface area of individual shrimp which affects more than 25% (QF shrimp) or 10% (QF lobster) or 15% (canned shrimp) of the sample unit

distinct discolouration exceeding 5% (canned crab finfish sardine tuna) by weight of the drained contents

ตัวอย่างการจำแนกข้อบกพร่อง Presentation/Identity (Codex)

- Breakage

more than 25% of the fish in the sample unit

- Intense Bruising

more than 50% of the face of the fish with intense bruising

- Severe Burning

more than 50% of the back (skin side) tacky or sticky due to overheating during drying

3. คุณภาพทางประสาทสัมผัส (Organoleptic)

ข้อบกพร่อง :

แต่ละหน่วยย่อยจะถูกพิจารณา
เป็นข้อบกพร่อง เมื่อพบกลิ่น/
รสที่บ่งบอกถึงการเสื่อม
คุณภาพที่ชัดเจนและคงทน

เกณฑ์การยอมรับทั้งรุ่น :

จำนวนตัวอย่างย่อยที่พบข้อบกพร่อง มี
จำนวนไม่มากเกินไปกว่าจำนวนที่ยอมรับได้ของ
แผนการสุ่มตัวอย่าง

4. สิ่งแปลกปลอม (Foreign matter)

ข้อบกพร่อง :

แต่ละหน่วยย่อยจะถูกพิจารณาเป็นข้อบกพร่อง เมื่อพบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ได้เป็นส่วนหนึ่งของผลิตภัณฑ์นั้น และไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

เกณฑ์การยอมรับทั้งสิ้น :

- จำนวนตัวอย่างย่อยที่พบข้อบกพร่องมีจำนวนไม่มากเกินไปจนเกินจำนวนที่ยอมรับได้ของแผนการสุ่มตัวอย่าง และ
- ไม่พบสิ่งแปลกปลอมร้ายแรงที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคแม้เพียงชิ้นเดียว

5. ปรสิต (Parasite) Technical regulation of the Customs Union On Food Safety (TR TS 021/2011)

- ผลิตภัณฑ์จะไม่ผ่าน หากตรวจพบตัวอ่อนปรสิตที่มีชีวิต (live parasites larvae) ซึ่งเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ในผลิตภัณฑ์ ปลา กุ้ง/กั้ง/ปู หมึก/หอย สัตว์สะเทินน้ำสะเทินบก สัตว์เลื้อยคลาน และผลิตภัณฑ์แปรรูปต่างๆ
- ตารางควบคุมปรสิต จำนวน 4 ตาราง ซึ่งแต่ละตารางจะมีหลายกลุ่มสัตว์น้ำ โดยมีการระบุปรสิตในกลุ่ม Trematodes, Cestodes, Nematode และ Acanthocephalans ที่ไม่อนุญาตให้พบในลักษณะ living larvae ของแต่ละกลุ่มสัตว์น้ำ

Table 1 : freshwater fish and products of its processing)

Table 2 : diadromous fish and products of its processing

Table 3 : sea fish and products of its processing

Table 4 : crustaceans, sea mollusks, amphibians, reptiles and products of their processing

Freshwater Fish and Products of its Processing

Index	Product Group	Parasitological Indicators and Allowable Tolerance													
		Living Larvae													
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1	Family Cyprinidae	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	-	-	-	n/p	-
2	Family Esocidae	-	-	-	-	n/p	-	-	-	n/p	n/p	-	-	n/p	-
3	Family Percidae	-	-	-	-	-	-	-	n/p	n/p	n/p	-	-	-	-
4	Family Salmonidae	-	-	-	-	n/p	-	-	n/p	-	n/p	n/p	-	-	-
5	Family Coregonidae	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-
6	Family Thymallidae	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-
7	Family Gadidae	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-
8	Family Acipenseridae	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	n/p	-	-
9	Family Channidae	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p
10	Family Cottidae	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-
11	Family Siluridae	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-
12	Mince made of fish listed in items 1 to 11 above	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p
13	Canned and semi preserved fish from families listed in items 1 to 11 above	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p
14	Fried, jellied, salted, pickled, smoked fish and stockfish from families listed in items 1 to 11 above	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p
15	Fish Roe from the families:														
15.1	Esocidae, Percidae, Gadidae (the burbot genus), Thymallidae	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-
15.2	Salmonidae	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	n/p	-	-
15.3	Coregonidae	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-
15.4	Acipenseridae (the Amur, the Caspian sea, and the lower Volga basins)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-

Trematodes	Cestodes	Nematodes
3-Opisthorchis	12-Diphyllbothrium	13-Anisakis
4-Clonorchis		14-Contracaecum
5-Pseudamphistomum		15-Dioctophyme
6-Metagonimus		16-Gnathostoma
7-Nanophyetus		
8-Echinochasmus		
9-Metorchis		
10-Rossicotrema		
11-Apophallus		

Note:

1) n/p - not permitted (living larvae)

Diadromous Fish and Products of its Processing

Index	Product Group	Parasitological Indicators and Allowable Tolerance					
		Living Larvae					
		3	4	5	6	7	8
1	Salmon		n/p	n/p			
2	Far East Salmon	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p
3	Mince made of fish listed in item 1		n/p	n/p			
	and in item 2	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p
4	Canned and semi preserved fish from families listed in item 1		n/p	n/p			
	and in item 2	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p
5	Fried, jellied, salted, pickled, smoked fish and stockfish from families listed in items 1		n/p	n/p			
	and in item 2	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p
6	Roe (gonads) of fish listed in items 1, 2		n/p	n/p			

Note:

1) n/p - not permitted (living larvae);

Trematodes	Cestodes	Nematodes	Acanthocephalans
3-Nanophyetus	4-Diphyllbothrium	5-Anisakis	7-Bolbosoma
		6-Contracaecum	8-Corynosoma

Saltwater Fish and Products of its Processing

Index	Product Group	Parasitological Indicators and Allowable Tolerance												
		Living Larvae												
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Saltwater Fish. Including by Fishing Region and by Family														
1	<i>The Barents Sea</i>													
1.1	Diadromous Salmonids	-	-	-	-	-	n/p	-	-	n/p	-	-	-	-
1.2	Smelts	-	-	-	-	-	n/p	-	-	n/p	-	-	-	-
1.3	Herrings	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-
1.4	Gadoids	-	-	n/p	-	-	n/p	-	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	-
1.5	Scorpaenids	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-
1.6	Halibuts	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-
2	<i>The North Atlantic Region</i>													
2.1	Smelts	-	-	n/p	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-
2.2	Herrings	-	-	n/p	-	-	-	-	-	n/p	-	n/p	-	-
2.3	Gadoids	-	-	n/p	-	-	n/p	-	-	n/p	-	-	-	-
2.4	Rattails	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-
2.5	Straptails	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-
2.6	Scombrids	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	n/p
2.7	Scorpaenids	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-
2.8	Halibuts	-	-	n/p	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-
3	<i>The South Atlantic Region</i>													
3.1	Straptails	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-
3.2	Queenfishes	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-
3.3	Trichiurides	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	n/p
4	<i>The Baltic Sea</i>													
4.1	Smelts	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-
4.2	Herrings	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	n/p	-
4.3	Gadoids	-	-	n/p	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-
5	<i>The Black Sea, the Sea of Azov, and the Mediterranean Sea</i>													
5.1	Goby fishes	-	n/p	-	n/p	n/p	-	-	-	-	-	-	-	-
5.2	Mulletts	-	n/p	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6	<i>The Sub-Antarctic and the Antarctic Region</i>													
6.1	Gadoids	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p
6.2	Straptails	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p
6.3	Weaselfishes	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-
6.4	Nototheniid fishes	-	-	-	-	-	n/p	-	-	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p
6.5	Icefishes	-	-	-	-	-	n/p	-	-	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p

Index	Product Group	Parasitological Indicators and Allowable Tolerance													
		Living Larvae													
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
7	<i>The Indian Ocean</i>														
7.1	Queenfishes	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-	
7.2	Scombrids	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-	
7.3	Nemipterids	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-	
8	<i>The Pacific Ocean</i>														
8.1	Salmonids	n/p	-	-	n/p	-	n/p	-	-	n/p	n/p	-	n/p	n/p	
8.2	Anchovies	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-	
8.3	Herrings	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-	
8.4	Queenfishes			-	-	-	-	-	-	n/p	n/p	-	-	-	
8.5	Greenlings	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	n/p	-	n/p	-	
8.6	Halibuts	-	-	-	-	-	-	n/p	-	n/p	-	-	n/p	-	
8.7	Scorpaenids	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	
8.8	Berycids	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	
8.9	Gempylid fishes	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	
8.10	Tuna (Scombrids)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	
8.11	Gadoids	-	-	-	-	-	-	-	n/p	n/p	-	n/p	-	-	
9	Mince made of fish from families listed above (1 to 8)	n/p	n/p	n/p	n/p	-	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	
10	Canned and semi preserved fish from families listed in item 1-8	n/p	n/p	n/p	-	-	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	
11	Fried, jellied, salted, pickled, smoked fish and stockfish from families listed in items 1-8	n/p	n/p	n/p	-	-	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	
12	Alaska pollack roe, cod roe	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	n/p	-	-	
13	Cod liver	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	n/p	-	-	

Note:

1) n/p - not permitted (living larvae)

Trematodes	Cestodes	Nematodes	Acanthocephalans
3-Nanophyetus	8-Diphyllbothrium	11-Anisakis	14-Bolitosoma
4-Heterophyes	9-Diplogonoporus	12-Contracaecum	15-Corynosoma
5-Cryptocortilus	10-Pyramicocephalus	13-Pseudoterranova	
6-Rossicotrema			
7-Apophallus			

Crustaceans, Seashells, Amphibians, Reptilians, and Products of their Processing

Index	Product Group	Parasitological Indicators and Allowable Tolerance								
		Living Larvae								
		3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	<i>Crustaceans and Products of their Processing</i>									
1.1	Crayfish from Far Eastern water bodies (Russia, the Korean Peninsula, P.R.C. and others), the USA	n/p	-	-	-	-	-	-	-	-
1.2	Freshwater prawns from Far Eastern water bodies (Russia, the Korean Peninsula)	n/p	-	-	-	-	-	-	-	-
1.3	Freshwater crabs (from Far Eastern water bodies of Russia, South-East Asia, Sri Lanka, Central America, Peru, Liberia, Nigeria, Cameroon, Mexico, and the Philippines)	n/p	-	-	-	-	-	-	-	-
1.4	Sauce from freshwater crabs (item 1.3)	n/p	-	-	-	-	-	-	-	-
2	<i>Seashells and Products of their Processing</i>									
2.1	Calamaries	-	-	n/p	n/p	n/p	-	-	-	-
2.2	Octopuses	-	-	n/p	-	n/p	-	-	-	-
2.3	Scallops	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-
2.4	Mactra (spisula)	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-
2.5	Oysters	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p
3	<i>Amphibians (frogs)</i>	-	n/p	-	-	-	n/p	n/p	-	-
4	<i>Reptilians</i>									
4.1	Snakes	-	n/p	-	-	-	-	-	-	-
4.2	Turtles									
4.2.1	Marine	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-
4.2.2	Freshwater	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-

Note:

- 1) n/p - not permitted (living larvae)

Trematodes	Cestodes	Nematodes
3-Paragonimus	4-Spirometa	5-Anisakis
		6-Contracaecum
		7-Pseudoterranova
		8-Dioctophymes
		9-Gnatostoma
		10-Sulcascaris
		11-Echinocephalus

Labelling of Food Products

STANDARD : Technical Regulations of The Customs
Union TR CU022/2011

LANGUAGE : ภาษารัสเซียเป็นหลัก โดยไม่ได้ระบุรูปแบบ
เฉพาะ

Requirements for Labelling of Packaged Food Products

- 1) ชื่อผลิตภัณฑ์ (name of food product)
- 2) รายการส่วนผสม (content of food product)
- 3) ปริมาณอาหาร (quantity of food product)
- 4) วันผลิต (manufacture date of food product)
- 5) อายุผลิตภัณฑ์ (shelf life of food product)
- 6) เงื่อนไขในการเก็บรักษา (storage conditions of food product)
- 7) ชื่อและสถานที่ตั้งโรงงานผลิต ผู้นำเข้า ผู้ส่งออก (name and location of manufacturer)
- 8) คำแนะนำในการใช้/บริโภค (recommendations and (or) restrictions on use)
- 9) ข้อมูลโภชนาการ (nutrition value indicators of food product)
- 10) ข้อมูลการมีส่วนประกอบจากสิ่งมีชีวิตตัดแต่งพันธุกรรม (information on presence of food product ingredients obtained with the use of genetically modified organisms (hereinafter referred to as the GMO))
- 11) เครื่องหมายของผลิตภัณฑ์ในตลาดของประเทศสมาชิก (the uniform mark of products circulation on the market of the Customs Union Member States)

กรณี Fishery products (packaging and accompanying documents must state)

- Sending country
- Approved number of fish processing enterprise or vessel

ข้อที่ต้องมีเพิ่มเติมในฉลาก (Comment จากการตรวจของ เจ้าหน้าที่รัฐเซีย)

- Fishing date
- Fishing area

General Requirements for Labelling of Transport Packages

- 1) ชื่อผลิตภัณฑ์
- 2) ปริมาณอาหาร
- 3) วันผลิต
- 4) อายุผลิตภัณฑ์
- 5) เงื่อนไขในการเก็บรักษา
- 6) การจำแนกรุ่น
- 7) ชื่อและสถานที่ตั้งโรงงานผลิต ผู้นำเข้า ผู้ส่งออก

General Requirements for Labelling of Transport Packages

กรณีที่ผลิตภัณฑ์ซึ่งบรรจุในกล่องนอก(transport packaging) ไม่ได้มีลักษณะเป็น consumer packaging โดยจะต้องนำไปบรรจุใหม่นั้น



ข้อมูลฉลากที่กล่องนอกของผลิตภัณฑ์นั้นจะต้องมีข้อมูลตาม

Requirements for Labelling of Packaged Food Products

ข้อผลิตภัณฑ์

- ถูกต้องตรงกับลักษณะของอาหารที่บรรจุอยู่ภายใน ไม่ก่อให้เกิดความเข้าใจผิด
- ไม่อนุญาตให้ใช้คำที่ไม่ใช่ส่วนประกอบของอาหารมาเป็นชื่อผลิตภัณฑ์
- มีคำที่บ่งบอกถึงลักษณะทางกายภาพ (physical condition) ของผลิตภัณฑ์ เช่น ชนิดของ packing medium หรือรูปแบบ เช่น de-headed eviscerated เป็นต้น หรือกรรมวิธีการแปรรูป เช่น salted smoked pickled เป็นต้น หรือบรรจุแบบ vacuumed pack
- กรณีมีการแต่งกลิ่นรสต้องระบุโดยใช้คำบ่งบอกว่าเป็นการแต่งกลิ่นรสนั้นๆ

ชื่อผลิตภัณฑ์ (ต่อ)

- กรณีเคลือบแข็งด้วยน้ำตาลทะเล ฉลากต้องระบุ “the product is glazed with sea”
- ผลิตภัณฑ์หมักเกลือประเภท salted และ pickled ที่ต้องเก็บในสภาวะแช่แข็ง ควรระบุ “Frozen” ด้วย

รายการส่วนผสม

- ไม่ต้องระบุรายการส่วนผสมในกรณีผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมเดียว (single ingredient foods)
- รายการส่วนผสมตั้งแต่ 2 ขึ้นไป ต้องอยู่ภายใต้หัวข้อ “รายการส่วนผสม”
- กรณีมีส่วนผสมที่ใช้แต่งกลิ่นรส ให้ระบุคำ “flavoring (s)”
- กรณีผลิตภัณฑ์มีสารที่ให้ความหวาน (sweetener) จะต้องระบุข้อความ “contains a sweetener (sweeteners)” ต่อจากรายการส่วนผสม
- กรณีใช้สี (azorubine E122, quinoline yellow E104, sunset yellow FCF E110, allura red AC E129, ponceau 4R E124 and tartrazine E102) ต้องระบุข้อความ “Contains a colouring agent (agents)” ต่อจากรายการส่วนผสม

รายการส่วนผสม (ต่อ)

- กรณีมีส่วนผสมที่เป็นสารก่อภูมิแพ้ต้องมีระบุไว้ในฉลาก

- 1) peanut and derived products thereof
- 2) aspartame and aspartame-acesulfame salt
- 3) mustard and derived products thereof
- 4) sulphur dioxide and sulphites if their total content exceeds 10 ppm
- 5) cereals, containing gluten and derived products thereof
- 6) sesame and derived products thereof
- 7) lupin and derived products thereof
- 8) molluscs and derived products thereof
- 9) milk and derived products thereof (including lactose)
- 10) nuts and derived products thereof
- 11) crustacean and derived products thereof
- 12) fish and derived products thereof
- 13) celery and derived products thereof
- 14) soya and derived products thereof
- 15) eggs and derived products thereof

รายการส่วนผสม (ต่อ)

- กรณีมีการแต่งกลิ่น รายการส่วนผสมต้องระบุ “flavouring agent(agents)”
- กรณีมีส่วนผสมของ food additive ให้ระบุหน้าที่การใช้งาน เช่น acidity, emulsifiers, stabilisers, thickeners, gelling agents และชื่อ ตาม International Numbering System (INS) หรือ European Numbering System (E)

<https://www.food.gov.uk/science/additives/enumberlist>

- กรณีมี carbondioxide เป็นส่วนผสม ไม่ต้องระบุในรายการส่วนผสม ทั้งนี้ให้ระบุไว้ในส่วนของชื่อผลิตภัณฑ์ โดยใช้คำว่า “carbonated” หรือ คำอื่นที่มีความหมายเหมือนกัน

ปริมาณอาหาร

- ระบุเป็นปริมาตรสุทธิ น้ำหนักสุทธิ หรือ จำนวน
- ระบุเป็นระบบเมตริก
 - กรณีอาหารมีลักษณะเป็นของเหลว หน่วยเป็นปริมาตร เช่น ลิตร มิลลิลิตร
 - กรณีอาหารมีลักษณะเป็นของแข็ง หน่วยเป็นน้ำหนัก เช่น กิโลกรัม กรัม
 - กรณีอาหารมีลักษณะเป็นกึ่งแข็งกึ่งเหลว หน่วยจะเป็นปริมาตร หรือน้ำหนักก็ได้
- สามารถระบุ 2 หน่วยได้ เช่น น้ำหนักกับจำนวนชิ้น น้ำหนักกับ ปริมาตร เป็นต้น

ปริมาณอาหาร (ต่อ)

- กรณีผลิตภัณฑ์วางอยู่ในตัวกลางที่เป็นของเหลว ให้ระบุน้ำหนักส่วนเนื้อในตัวกลางที่เป็นของเหลวด้วย
- น้ำหนักสุทธิของผลิตภัณฑ์ที่มีน้ำแข็งเคลือบ หมายถึง น้ำหนักที่ไม่รวมน้ำแข็ง
- กล่องนอกต้องแสดงปริมาณสุทธิของหน่วยย่อย รวมถึงจำนวนหน่วยย่อยที่บรรจุอยู่ข้างในทั้งหมด แต่หากสามารถมองเห็นทุกชิ้นภายใน และง่ายต่อการนับไม่จำเป็นต้องแสดงรายการดังกล่าว

วันผลิต

- กรณีอายุการเก็บรักษาสูงสุด 72 ชั่วโมง ให้ระบุ
ชั่วโมง-วัน-เดือน
- กรณีอายุการเก็บรักษามากกว่า 72 ชั่วโมง ถึง 3 เดือน ให้ระบุ
วัน-เดือน -ปี
- กรณีอายุการเก็บรักษามากกว่า 3 เดือน ให้ระบุ
เดือน-ปี หรือ วัน-เดือน
- ระบุ “production date...” หรือคำอื่นที่มีความหมายเหมือนกัน
ตามด้วยวันที่ผลิต

อายุสินค้า

- กรณีอายุการเก็บรักษาสูงสุด 72 ชั่วโมง ระบุ “best before...” ตามด้วย ชั่วโมง-วัน-เดือน
- กรณีอายุการเก็บรักษามากกว่า 72 ชั่วโมง ถึง 3 เดือน ระบุ “best before...” ตามด้วย วัน-เดือน -ปี
- กรณีอายุการเก็บรักษามากกว่า 3 เดือน ระบุ “best before...” ตามด้วย วัน-เดือน-ปี หรือ ระบุ “best before end...” ตามด้วย เดือน-ปี
- กรณีผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บยาวนาน ควรระบุข้อความที่มีความหมายว่า “อายุสินค้ายาวนานหากจัดเก็บตามเงื่อนไขการเก็บรักษา” “the shelf life is unlimited providing the storage conditions are observe”

เงื่อนไขในการเก็บรักษา

จะต้องมีการระบุเงื่อนไขการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ ซึ่งเป็นเงื่อนไขการเก็บหลังจากเปิดภาชนะบรรจุออกแล้ว เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ยังคงคุณภาพและความปลอดภัย ไม่น่าเสีย

ชื่อและสถานที่ตั้งโรงงานผลิต

- ควรระบุเป็นสถานที่ตั้งโรงงานผลิตที่ถูกต้องตามกฎหมาย รวมถึงชื่อประเทศ
- ควรระบุชื่อและสถานที่ตั้งของผู้เกี่ยวข้องในการนำเข้า-ส่งออกทั้งหมด producer, packer, exporter และ importer
- กรณีเป็นสินค้านำเข้าจากประเทศที่สามให้ระบุชื่อและสถานที่ตั้งของ importer

คำแนะนำในการใช้/การบริโภค

จะต้องมีการระบุคำแนะนำในการใช้/การบริโภค หากมีความจำเป็นต้ง
มีเพื่อไม่ให้เกิดอันตรายหรือการสูญเสียรสชาติของอาหาร

ข้อมูลโภชนาการ

- ข้อมูลโภชนาการที่ระบุบนฉลากประกอบด้วย
 - 1) energy value (caloric content) : joules, calories
 - 2) protein, fat, carbohydrate quantity : grams
 - 3) vitamins and mineral substances quantity : SI units เช่น mg μ g
- แสดงเป็นหน่วยน้ำหนักของสารอาหาร ต่ออาหาร 100 กรัมหรือ 100 มิลลิลิตรและ/หรือ ต่อหนึ่งหน่วยบริโภค (ปริมาณที่ระบุไว้บนฉลาก)
- กรณีผลิตภัณฑ์ที่ต้องนำมาผ่านความร้อนก่อนบริโภค จะต้องระบุปริมาณสารอาหารที่แจ้งไว้ นั้น จะเปลี่ยนแปลงหลังจากผ่านความร้อน
- กรณีเป็น raw food product ไม่ต้องระบุข้อมูลโภชนาการ

ข้อมูลการมีส่วนประกอบจากสิ่งมีชีวิตตัดแต่งพันธุกรรม

- ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีการใช้ GMOs ให้ระบุข้อความว่าเป็นผลิตภัณฑ์ GM หรือมีส่วนประกอบที่เป็น GMOs
- หากมี $\text{GMOs} \leq 0.9 \%$ ไม่ต้องระบุว่าเป็นผลิตภัณฑ์ GM

ข้อกำหนดในการจัดทำฉลาก

- ข้อมูลบนฉลากต้องไม่ทำให้เกิดความสับสน ต้องอ่านแล้วเข้าใจง่าย มีความถูกต้อง ชัดเจน
- ต้องไม่ลบเลือน หรือหลุดลอกได้ง่าย
- ต้องติดบนภาชนะที่บรรจุอาหาร
- รูปภาพที่ประกอบบนฉลากต้องไม่ปรากฏรูปที่ไม่ได้เป็นส่วนผสมในอาหาร
- กรณีเป็นรูปอาหารพร้อมทาน ซึ่งจริงแล้วอาหารนั้นยังไม่ผ่านการปรุง ต้องมีข้อความกำกับให้เห็นว่าภาพที่ปรากฏเป็นตัวอย่างหนึ่งของการนำอาหารมาปรุงหรือข้อความอื่นที่มีความหมายเหมือนกัน



ขอบคุณค่ะ

<http://www.fisheries.go.th/quality/>

