สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

ระเบียบการติด

ฉลากอาหาร

ของสารารณรัฐเกาหลี

คำนำ

สาธารณรัฐเกาหลี หรือเกาหลีใต้ จัดเป็นตลาดส่งออกสินค้าเกษตรและอาหารที่สำคัญของไทย โดยมีมูลค่าการส่งออกค่อนข้างสูง อย่างไรก็ตาม เป็นที่ทราบกันดีว่าเกาหลีใต้เป็นประเทศที่ให้ความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยอาหารสูงมากประเทศหนึ่ง โดยเฉพาะความเข้มงวดเกี่ยวกับฉลากสินค้าอาหาร ซึ่งหน่วยงานของเกาหลีใต้ได้กำหนดระเบียบและข้อกำหนดเกี่ยวกับการติดฉลากอาหารไว้หลายฉบับ เพื่อให้ผู้บริโภครับทราบข้อมูลที่จำเป็นและครบถ้วนเกี่ยวกับอาหารนั้น ทำให้ผู้บริโภคมีทางเลือกและสามารถเปรียบเทียบข้อมูลอาหารได้อย่างถูกต้อง อย่างไรก็ตาม เกาหลีใต้มีข้อกำหนดการติดฉลากสินค้าอาหารที่มีรายละเอียดปลีกย่อยค่อนข้างมาก อาจทำให้ผู้ประกอบการปฏิบัติตามข้อกำหนดไม่ครบถ้วน

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) เห็นความสำคัญในปัญหาดังกล่าว จึงได้จัดทำหนังสือ “ระเบียบการติดฉลากอาหารของสาธารณรัฐเกาหลี” เพื่อรวบรวมและสรุปข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการติดฉลากสินค้าอาหารของเกาหลีใต้ ซึ่งประกอบด้วย กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง มาตรฐานทั่วไปสำหรับการติดฉลากอาหาร การติดฉลากสินค้าเกษตรและผลิตภัณฑ์อาหารดัดแปลงพันธุกรรม (GMOs) การติดฉลากสินค้าอาหารฉายรังสี การติดฉลากสินค้าอาหารเพื่อสุขภาพ การติดฉลากสินค้าปศุสัตว์ การแสดงแหล่งกำเนิดของสินค้าอาหาร การติดฉลากอุปกรณ์ที่สัมผัสอาหาร ตลอดจนการโฆษณาและการกล่าวอ้างบนฉลากสินค้าอาหาร โดย มกอช. หวังว่าหนังสือฉบับนี้ จะทำให้ผู้ประกอบการไทยตลอดจนผู้ที่สนใจเกิดความเข้าใจ และสามารถนำไปปฏิบัติตามข้อกำหนดของเกาหลีใต้ได้อย่างถูกต้องและครบถ้วน สามารถช่วยลดปัญหาและอุปสรรคในการส่งออกสินค้าเกษตรและอาหารไทยไปเกาหลีใต้ได้มากยิ่งขึ้น

กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
มิถุนายน 2563

สารบัญ

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง	5
มาตรฐานทั่วไปสำหรับการติดฉลากสินค้าอาหาร	6
การติดฉลากสินค้าเกษตรและผลิตภัณฑ์อาหารดัดแปลงพันธุกรรม (GMOs)	24
การติดฉลากสินค้าอาหารฉายรังสี	26
การติดฉลากสินค้าอาหารเพื่อสุขภาพ	28
การติดฉลากสินค้าปศุสัตว์	36
การแสดงแหล่งกำเนิดของสินค้าอาหาร	51
การติดฉลากสำหรับอุปกรณ์ที่สัมผัสกับอาหาร	52
ข้อกำหนดด้านความปลอดภัยของบรรจุภัณฑ์สินค้าอาหารนำเข้า	54
การโฆษณาและการกล่าวอ้างบนฉลากสินค้าอาหาร	55

การติดฉลากสินค้าอาหารที่จำหน่ายในเกาหลีใต้

สินค้าอาหารที่จะวางจำหน่ายในเกาหลีใต้นั้น จะต้องติดฉลากตามที่เกาหลีใต้กำหนด ซึ่งควบคุมอย่างเคร่งครัดโดยกระทรวงอาหารและยาของเกาหลีใต้ (Ministry of Food and Drug Safety; MFDS) โดยสินค้าแต่ละประเภทจะมีข้อกำหนดในการติดฉลากที่แตกต่างกัน จำแนกตามกฎระเบียบสำหรับอาหารแต่ละประเภทได้ดังนี้

1. กฎหมายที่เกี่ยวข้อง
2. มาตรฐานทั่วไปสำหรับการติดฉลากสินค้าอาหาร
3. การติดฉลากสินค้าเกษตรและผลิตภัณฑ์อาหารดัดแปลงพันธุกรรม (GMOs)
4. การติดฉลากสินค้าอาหารฉายรังสี
5. การติดฉลากสินค้าอาหารเพื่อสุขภาพ
6. การติดฉลากสินค้าปศุสัตว์
7. การแสดงแหล่งกำเนิดของสินค้าอาหาร (Country and Origin Labeling: COOL)
8. การติดฉลากสำหรับอุปกรณ์ที่สัมผัสกับอาหาร (Food equipment)
9. ข้อกำหนดด้านความปลอดภัยของบรรจุภัณฑ์สินค้าอาหารนำเข้า
10. การโฆษณาและการกล่าวอ้างบนฉลากสินค้าอาหาร

1 กฎหมายที่เกี่ยวข้อง

1) Food Sanitation Act

กฎหมายสุขอนามัยอาหาร เป็นกฎหมายหลักด้านความปลอดภัยอาหารของเกาหลีใต้ ซึ่งมาตรฐานการติดฉลากอาหาร (Food Labeling Standard) ถูกกำหนดขึ้นภายใต้กฎหมายฉบับนี้ โดยมีกระทรวง MFDS ออกกฎระเบียบและกำกับดูแลเรื่องการติดฉลากอาหาร ผู้ผลิตและผู้นำเข้าสินค้าอาหารจะต้องปฏิบัติตามมาตรฐานการติดฉลากอาหารที่ระบุไว้ในกฎหมายฉบับนี้ เพื่อให้ผู้บริโภครับทราบข้อมูลที่ชัดเจนเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารทำให้มีทางเลือกและสามารถเปรียบเทียบข้อมูลได้อย่างถูกต้อง โดยมีหน่วยงานระดับภูมิภาคเป็นผู้ตรวจสอบฉลากอาหารนำเข้า และมีหน่วยงานระดับจังหวัดเป็นผู้ตรวจสอบการติดฉลากสินค้าอาหารนำเข้าที่วางขายในตลาดอีกชั้นหนึ่ง

2) Health Functional Food Act

กฎหมายฉบับนี้ มีข้อบังคับในเรื่องการแสดงข้อความบนฉลากของสินค้าอาหารเพื่อสุขภาพจะต้องเป็นไปตามที่กฎหมายฉบับนี้กำหนด เพื่อให้ผู้บริโภครับทราบข้อมูลที่ถูกต้องและเป็นประโยชน์ เช่น การระบุสัญลักษณ์อาหารเพื่อสุขภาพบนฉลาก การกล่าวอ้างด้านประสิทธิภาพของอาหาร ข้อบ่งใช้และคำเตือน เป็นต้น

3) Livestock Products Sanitary Control Act

กฎหมายการควบคุมสุขอนามัยของผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ มีข้อบังคับในเรื่องมาตรฐานการติดฉลากในสินค้าปศุสัตว์ เนื่องจากเป็นสินค้ามีความเสี่ยงสูง เพื่อทำให้มั่นใจได้ว่าการแสดงฉลากบนผลิตภัณฑ์มีความถูกต้อง และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ สร้างความเชื่อมั่นต่อผู้บริโภค

4) Act on the Labeling and Advertising of Foods

กฎหมายฉบับนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อทำให้มั่นใจว่าสินค้าอาหารมีการระบุข้อมูลบนฉลากและโฆษณาอย่างถูกต้อง เพื่อให้ผู้บริโภครับทราบข้อมูลที่ถูกต้อง และส่งเสริมให้เกิดการค้าที่เป็นธรรม ภายใต้กฎหมายฉบับนี้ ได้ออกกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องเพื่อให้ผู้ผลิตและผู้นำเข้าสามารถนำไปปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง โดยมีการกำหนดเงื่อนไขและรายละเอียดวิธีการระบุข้อความลงบนฉลาก

5) กฎหมายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น Act on Origin Labeling of Agricultural and Fishery Products, Agricultural and Fishery Products Quality Control Act เป็นต้น

2 มาตรฐานทั่วไปสำหรับการติดฉลากสินค้าอาหาร (Food Labeling Standard)

เกาหลีใต้กำหนดรายละเอียดการแสดงฉลากในอาหารและวัตถุเจือปนอาหาร ดังนี้

1. ขนมหวาน
2. ขนมปังหรือเค้กข้าว
3. ผลิตภัณฑ์โกโก้หรือช็อกโกแลต
4. แยม
5. น้ำตาล
6. กลูโคส
7. ฟรุกโตส
8. ทอฟฟี่
9. น้ำตาลไซรัป
10. น้ำตาล oligosaccharide
11. เนื้อสัตว์ ไข่ ซึ่งรวมถึงผลิตภัณฑ์แปรรูป
12. ผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา
13. เต้าหู้และอาหารประเภทเยลลี่
14. น้ำมันและไขมันเพื่อบริโภค
15. เส้นก๋วยเตี๋ยว บะหมี่ (Noodle)
16. ชา
17. กาแฟ
18. เครื่องดื่ม
19. อาหารเพื่อวัตถุประสงค์พิเศษ
20. ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก
21. อาหารปรุงรส
22. น้ำสลัด
23. กิมจิ
24. อาหารทะเลหมักเกลือ
25. อาหารที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร เช่น อาหารหมักดอง อาหารแช่อิ่ม เป็นต้น
26. อาหารประเภทตุ๋น (Braised food)
27. เครื่องดื่มแอลกอฮอล์
28. ปลาและหอยตากแห้ง
29. อาหารอื่นๆ เช่น ถั่ว น้ำผึ้ง อาหารทอด แป้ง เป็นต้น
30. อาหารแปรรูปทั่วไป ที่ไม่ได้ระบุอยู่ในมาตรฐาน
31. อาหารที่มีลักษณะธรรมชาติของอาหารนั้น (Natural stated food) เช่น สินค้าปศุสัตว์ สินค้าสัตว์น้ำ เป็นต้น
32. วัตถุเจือปนอาหาร

2.1 ข้อกำหนดการแสดงฉลากสินค้าอาหาร

สินค้าอาหารที่ขายในตลาดเกาหลีใต้ จะต้องระบุข้อมูลบนผลิตภัณฑ์เป็นภาษาเกาหลี หรืออาจใช้สติกเกอร์ติดลงบนผลิตภัณฑ์แทนได้แต่ต้องแน่นหนา ไม่หลุดออกง่าย และต้องไม่ปิดทับฉลากเดิม โดยฉลากอาหารต้องประกอบด้วยข้อมูล ดังนี้

1. **ชื่อสินค้า**
2. **ประเภทสินค้า**
3. **ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิตและผู้นำเข้า**
4. **วันที่ผลิต**
5. **วันที่หมดอายุ/วันที่ควรบริโภคก่อน หรืออายุการเก็บรักษา**
6. **ปริมาณสุทธิ**
7. **วัตถุดิบ**

(1) วัตถุดิบและส่วนผสมหลัก (ต้องแสดงเป็นลำดับแรกพร้อมระบุปริมาณ (%))

(2) วัตถุดิบที่เกิดจากการดัดแปลงพันธุกรรม (GMOs) (ถ้ามี)

(3) ส่วนผสมร่วม (แสดงชื่อส่วนผสมที่มีปริมาณสูงสุด 5 ชนิด)

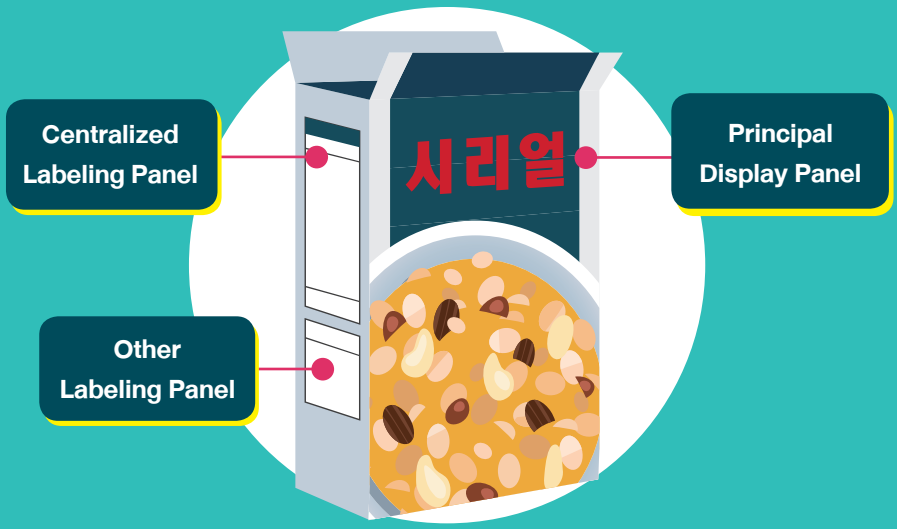
(4) สารก่อภูมิแพ้ (หากสินค้ามีส่วนผสมของสารก่อภูมิแพ้ 20 ชนิดที่เกาหลีใต้กำหนด ต้องแสดงบนฉลาก แม้จะใช้ในปริมาณน้อย)

(5) วัตถุเจือปนอาหาร (ระบุชื่อและหน้าที่ของสารที่ใส่)

8. **ข้อมูลโภชนาการ**

2.2 ขนาดอักษรในการติดฉลากสินค้าอาหาร

ข้อมูลบนฉลากสินค้าต้องใช้สีที่แยกออกจากพื้นหลังของตัวสินค้าอย่างชัดเจน เพื่อให้ผู้บริโภคเห็นได้ง่าย โดยมีขนาดอักษรตามที่ระบุด้านล่าง



พื้นที่แสดงฉลาก	รายละเอียด	ขนาดอักษร (point)
1.พื้นที่ฉลากหลัก (principal display panel)	a) ชื่อสินค้า b) ปริมาณ (ปริมาณแคลอรี่)	ไม่ต่ำกว่า 6 ไม่ต่ำกว่า 12
2.พื้นที่ฉลากแสดงรายละเอียดสินค้า (centralized labeling panel)	a) ประเภทของสินค้าอาหาร b) วันที่ผลิต c) วันหมดอายุ d) ชื่อวัตถุดิบและปริมาณ e) ชื่อส่วนผสมและปริมาณ	ไม่ต่ำกว่า 8 ไม่ต่ำกว่า 10 ไม่ต่ำกว่า 10 ไม่ต่ำกว่า 7 ไม่ต่ำกว่า 7
3.พื้นที่ฉลากอื่นๆ (other labeling panel)	a) ชื่อบริษัทและที่อยู่ b) ข้อมูลโภชนาการ c) คำเตือน d) ข้อมูลอื่นๆ	ไม่ต่ำกว่า 8 ไม่ต่ำกว่า 8 ไม่ต่ำกว่า 8 ไม่ต่ำกว่า 8

ที่มา : กระทรวงความปลอดภัยอาหารและยาของเกาหลีใต้

2.3 รูปแบบของการแสดงฉลากสินค้าอาหาร

ชื่อผลิตภัณฑ์	ooo oo	• (ตัวอย่าง) ผลิตภัณฑ์นี้ใช้สายการผลิตเดียวกับผลิตภัณฑ์ที่ใช้ ooo เป็นส่วนผสม • (ตัวอย่างข้อกำหนดการติดฉลากภายใต้กฎหมายฉบับอื่น) คืนหรือเปลี่ยนสินค้าให้กับลูกค้า ในกรณีที่สินค้าเสียหาย • (ตัวอย่างข้อกำหนดการติดฉลากเพิ่มเติมของบริษัท) เก็บในที่เย็นและแห้ง • แจ้งพบสินค้าเสียหายหรือไม่ถูกสุขอนามัย : โทร 1399 • (ตัวอย่างข้อกำหนดการติดฉลากเพิ่มเติมของบริษัท) ศูนย์ผู้บริโภค : ooo-ooo-oooo
ประเภทอาหาร	ooo(oooooo*) *ข้อกำหนดการติดฉลากอื่นๆ (หากมี)	
ชื่อและที่อยู่ผู้ผลิต/ผู้นำเข้า	o Food Corporation, oo , oo -gil, oo -ro, oo -gu, oo -si	
วันหมดอายุ	Until oo(y) oo(m) oo(d)	
ปริมาณสุทธิ	ooog	
ชื่อส่วนผสม	oo, oooo, oooooo, ooooo, oo, oooooo o, ooo, ooooo	
	Contains oo*, ooo*, oo* (*สารก่อภูมิแพ้)	
ชื่อและปริมาณส่วนผสม	ooo(oomg)	
วัสดุของบรรจุภัณฑ์	ooooo	ข้อมูลโภชนาการ*
รหัสสินค้า	oooooooooooo-ooo	(สามารถระบุบนพื้นที่ฉลากหลัก)

ตัวอย่างรูปแบบของการแสดงฉลากข้อมูลโภชนาการ

1 per total content

영양정보	총 내용량 00g 000kcal
총 내용량당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율
나트륨 00mg	00%
탄수화물 00g	00%
당류 00g	
지방 00g	00%
트랜스지방 00g	
포화지방 00g	00%
콜레스테롤 00mg	00%
단백질 00g	00%
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.	

2 per 100g (ml)

영양정보	총 내용량 00g 100g당 000kcal
100g당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율
나트륨 00mg	00%
탄수화물 00g	00%
당류 00g	
지방 00g	00%
트랜스지방 00g	
포화지방 00g	00%
콜레스테롤 00mg	00%
단백질 00g	00%
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.	

3 per unit content

영양정보	총 내용량 00g(00g×0조각) 1조각(00g)당 000kcal
1조각당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율
나트륨 00mg	00%
탄수화물 00g	00%
당류 00g	
지방 00g	00%
트랜스지방 00g	
포화지방 00g	00%
콜레스테롤 00mg	00%
단백질 00g	00%
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.	

แต่ละหัวข้อมีรายละเอียด ดังนี้

1) ชื่อสินค้า

- ต้องเป็นชื่อเฉพาะ และต้องเป็นชื่อที่แจ้งต่อหน่วยงานที่มีอำนาจในการตรวจสอบและอนุญาตนำเข้า
- อาจแสดงโลโก้ หรือเครื่องหมายการค้าควบคู่ไปกับชื่อสินค้า
- สามารถใช้ชื่อวัตถุดิบเป็นชื่อสินค้าได้ เช่น Fruit Seafood Fish เป็นต้น หรือสามารถใช้ชื่อส่วนผสมอาหารได้เช่นกัน แต่ต้องแสดงปริมาณเป็นเปอร์เซ็นต์ไว้บนฉลากด้วย เช่น Black Garlic (black garlic 00 %) Fruit (apple 00%, pear 00%) เป็นต้น
- หากใช้ประเภทของอาหารเป็นชื่อสินค้า ก็ไม่จำเป็นต้องระบุส่วนผสมของอาหาร เช่น Hamburger Gimbup เป็นต้น
- หากมีการใช้ชื่อของสารแต่งกลิ่นสังเคราะห์ซึ่งเป็นส่วนผสมเพื่อเพิ่มรสชาติหรือกลิ่น มาเป็นชื่อสินค้า จะต้องใช้คำว่า “flavor” อยู่ในชื่อสินค้าด้วย เช่น strawberry flavor candy เป็นต้น
- เมื่อแสดงชื่อสินค้านำเข้าเป็นภาษาเกาหลี ชื่อสินค้าที่เป็นภาษาเกาหลีนั้น ต้องสอดคล้องกับมาตรฐานการติดฉลากของเกาหลี

2) ชื่อผู้ผลิตและผู้นำเข้า

- ต้องระบุชื่อและที่อยู่ของบริษัทผู้ผลิตและบริษัทผู้นำเข้า เพื่อให้สามารถติดต่อได้ในกรณีที่มีการคืนหรือเปลี่ยนสินค้า
- หากระบุชื่อและที่อยู่เป็นภาษาอังกฤษอยู่แล้ว ไม่จำเป็นต้องแปลเป็นภาษาเกาหลี

3) วันที่ผลิต

- ต้องระบุวันที่ผลิต ตามรูปแบบ “year/month/date” เช่น yy/mm/dd yyyy/mm/dd เป็นต้น
- กรณีที่เป็นสินค้าปศุสัตว์ สามารถระบุในรูปแบบ “year/month/date” หรือ “year/month”
- กรณีเป็นสินค้าปศุสัตว์ที่มีวันหมดอายุน้อยกว่า 3 เดือน อาจไม่จำเป็นต้องระบุปีที่ผลิต
- กรณีสินค้ามีวันที่ผลิตแตกต่างกัน แต่บรรจุอยู่ในบรรจุภัณฑ์เดียวกัน จะต้องระบุวันที่ผลิตแรกสุด ยกเว้นในกรณีที่มีการระบุวันที่ผลิต ไว้บนสินค้าหน่วยย่อยที่บรรจุอยู่ในบรรจุภัณฑ์เดียวกัน

4) วันหมดอายุ/วันที่ควรบริโภคก่อน หรืออายุการเก็บรักษา

- ต้องระบุวันหมดอายุในรูปแบบ “until year/month/date” หรือ “Expiration date: year/month/date”
- หากมีการระบุวันหมดอายุโดยใช้วันที่ผลิตเป็นตัวอ้างอิง สามารถระบุในรูปแบบ “00 years from the date of manufacture” หรือ “00 months from the date of manufacture”
- หากไม่สามารถระบุวันหมดอายุหรืออายุการเก็บรักษาไว้ในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจนได้ จะต้องระบุตำแหน่งที่แสดงข้อมูลดังกล่าวไว้บนฉลาก
- หากสินค้าแสดงวันหมดอายุเป็น “year/month” ผู้นำเข้าต้องแสดงวันที่หมดอายุ เป็นวันที่ 1 ของเดือนที่หมดอายุนั้น
- หากสินค้านำเข้าไม่ได้กำหนดวันหมดอายุหรืออายุการเก็บรักษา ผู้นำเข้าต้องระบุวันหมดอายุหรืออายุการเก็บรักษาเป็นภาษาเกาหลี โดยอ้างอิงจากข้อมูลหลักฐานวันหมดอายุหรืออายุการเก็บรักษาจากประเทศผู้ส่งออกหรือบริษัทผู้ผลิต
- หากเป็นอาหารในกลุ่มสินค้าเกษตรหรือสินค้าประมงที่เป็นของสด การระบุฉลากให้เป็นไปตามวิธีการดังกล่าวข้างต้น โดยสินค้าที่เลยกำหนดวันหมดอายุไปแล้ว จะไม่สามารถนำเข้าหรือจำหน่ายภายในเกาหลีใต้ได้

5) ปริมาณสุทธิ

- ต้องแสดงเป็นน้ำหนัก ปริมาตร หรือจำนวน ขึ้นอยู่กับลักษณะของสินค้า โดยปริมาณสุทธิต้องระบุไว้ในวงเล็บ
- ความคลาดเคลื่อน (Tolerance) ของปริมาณที่ระบุบนบรรจุภัณฑ์กับสินค้าจริง ต้องเป็นไปตามตาราง

ตารางแสดงความคลาดเคลื่อนของปริมาณที่ระบุบนบรรจุภัณฑ์กับสินค้าจริง

ปริมาณ	ปริมาณที่ระบุ	ความคลาดเคลื่อน (Tolerance)
น้ำหนัก	น้อยกว่า 50 กรัม	9%
	50 - 100 กรัม	4.5 กรัม
	100 - 200 กรัม	4.5%
	200 - 300 กรัม	9 กรัม
	300 - 500 กรัม	3%
	500 กรัม - 1 กิโลกรัม	15 กรัม
	1 - 10 กิโลกรัม	1.5%
	10 - 15 กิโลกรัม	150 กรัม
	มากกว่า 15 กิโลกรัม	1%
ปริมาตร	น้อยกว่า 50 มิลลิลิตร	9%
	50 - 100 มิลลิลิตร	4.5 มิลลิลิตร
	100 - 200 มิลลิลิตร	4.5%
	200 - 300 มิลลิลิตร	9 มิลลิลิตร
	300 - 500 มิลลิลิตร	3%
	500 มิลลิลิตร - 1 ลิตร	15 มิลลิลิตร
	1 ลิตร - 10 ลิตร	1.5%
	10 ลิตร - 15 ลิตร	150 มิลลิลิตร
	มากกว่า 15 ลิตร	1%

*ค่าเปอร์เซ็นต์ความคลาดเคลื่อน เป็นเปอร์เซ็นต์ของจำนวนที่ระบุบนบรรจุภัณฑ์

- กรณีที่มีของเหลวอยู่ในตัวผลิตภัณฑ์แต่ไม่ได้เป็นส่วนหนึ่งของผลิตภัณฑ์ เช่น น้ำแข็ง ให้ระบุน้ำหนักสุทธิที่ไม่รวมน้ำหนักของของเหลวนั้น
- หากสินค้าเป็นรูปแบบเม็ด ต้องระบุจำนวนและน้ำหนักบนบรรจุภัณฑ์ด้วย
- ต้องระบุปริมาณแคลอรี่ควบคู่ไปกับปริมาณสินค้า โดยให้ระบุในวงเล็บ เช่น 100 g (240 kcal) เป็นต้น

6) รายการส่วนผสมและวัตถุดิบที่ต้องแสดง

6.1) วัตถุดิบ

- ต้องระบุรายการวัตถุดิบตามลำดับสัดส่วนจากมากไปน้อย แต่หากวัตถุดิบมีปริมาณน้อยกว่า 2% ของน้ำหนักทั้งหมด ก็ไม่จำเป็นต้องระบุตามลำดับปริมาณก็ได้
- กรณีที่พื้นที่บนบรรจุภัณฑ์น้อยกว่า 30 ตารางเซนติเมตร ให้ระบุส่วนผสม 5 อันดับแรก
- กรณีที่ใช้วัตถุดิบที่ผ่านกระบวนการผลิตมาแล้ว จะต้องระบุชื่อและลักษณะของวัตถุดิบนั้น เช่น oo concentrate oo extract หรือ oo fermented solution เป็นต้น
- กรณีที่ใช้เศษเนื้อติดกระดูกที่ถูกแยกออกโดยเครื่องจักร (mechanically separated meat) เป็นวัตถุดิบ จะต้องระบุชื่อวัตถุดิบและระบุลักษณะเนื้อดังกล่าวในวงเล็บด้วย เช่น chicken meat (mechanically separated meat) กรณีที่ใช้วัตถุดิบผสมกันระหว่างเนื้อสัตว์ปกติกับเศษเนื้อติดกระดูกที่ถูกแยกออกโดยเครื่องจักร ให้ระบุสัดส่วนการผสมด้วย เช่น chicken meat 00% (regular meat 00%, mechanically separated meat 00%) เป็นต้น

6.2) วัตถุเจือปนอาหาร

- วัตถุเจือปนอาหารจะต้องระบุชื่อเต็มหรือชื่อย่อ และวัตถุประสงค์ของการใช้บนฉลาก โดยให้เป็นไปตามมาตรฐานการติดฉลากและมาตรฐานวัตถุเจือปนอาหาร (Food Additive Code) เช่น Sodium saccharin(sweetener) เป็นต้น

2.4 การติดฉลากสารก่อภูมิแพ้ในอาหาร

ปัจจุบัน เกาหลีใต้กำหนดว่า หากมีการใช้สารก่อภูมิแพ้ 20 ชนิด ตามที่เกาหลีใต้ระบุ เป็นวัตถุดิบ ส่วนประกอบ วัตถุเจือปนอาหาร หรือส่วนใดส่วนหนึ่งของอาหาร จะต้องระบุสารก่อภูมิแพ้นั้นบนฉลาก แม้จะใช้ในปริมาณน้อย

กรณีที่สินค้ามีการผลิตบนสายพานการผลิตเดียวกันกับสินค้าชนิดอื่นที่มีส่วนประกอบของสารก่อภูมิแพ้ ซึ่งอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนได้ จะต้องระบุข้อความดังกล่าวบนฉลากด้วย เช่น “this product is manufactured in the same manufacturing facilities that produces product with buckwheat” เป็นต้น

สารก่อภูมิแพ้ จำนวน 20 รายการ ที่เกาหลีใต้กำหนดให้ต้องระบุบนฉลาก มีดังนี้

ข้าวสาลี

ไข่ เฉพาะจากสัตว์ปีก

ถั่วลิสง

ถั่วเหลือง

นม

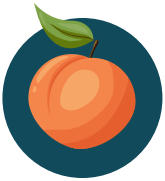
บัควีท

ปลาแมคเคอเรล

กุ้ง

ปู

เนื้อหมู


ลูกพีช

มะเขือเทศ

ซัลไฟต์ (หากตกค้าง/พบในอาหารตั้งแต่ 10 ppm ขึ้นไป)

วอลนัท

ไก่

เนื้อวัว

หมึก

หอยนางรม

หอยเป๋าฮื้อ

หอยแมลงภู่

2.5 การติดฉลากข้อมูลโภชนาการ

ตามกฎหมายสุขอนามัยอาหาร กำหนดให้อาหารต้องแสดงข้อมูลทางโภชนาการบนฉลากเป็นภาษาเกาหลี และต้องคำนวณโดยใช้ข้อมูลปริมาณสารอาหารอ้างอิงตามที่เกาหลีกำหนด ตามตารางด้านล่าง

อาหารที่ต้องแสดงข้อมูลโภชนาการ

ประเภทอาหารที่ต้องแสดงข้อมูลทางโภชนาการ	ข้อมูลโภชนาการที่ต้องระบุ
1 อาหารเพื่อวัตถุประสงค์พิเศษ 2 อาหารที่อยู่ในภาชนะปิดสนิท (retort food) 3 ขนมขบเคี้ยว ขนมหวานที่ทำจากน้ำตาล ลูกกวาด และไอศกรีม 4 ขนมเบเกอรี่ และอาหารประเภทติ่มซำ เกี๊ยว 5 ช็อกโกแลต 6 แยม 7 น้ำมันและไขมันสำหรับบริโภค 8 เส้นก๋วยเตี๋ยว บะหมี่ (noodle) 9 เครื่องดื่ม 10 ไส้กรอกปลา (Fish sausage) 11 ข้าวปั้น แฮมเบอเกอร์ และแซนวิช 12 ซอสถั่วเหลือง และเครื่องปรุงประเภท paste (ยกเว้นซอสและเครื่องปรุงประเภท paste ของเกาหลี) 13 เครื่องดื่ม กาแฟ (ยกเว้นกาแฟคั่ว และกาแฟสำเร็จรูป) 14 ผลิตภัณฑ์โกโก้สำเร็จรูป ซีเรียล และอาหารกึ่งสำเร็จรูป	• ปริมาณแคลอรี่ • โซเดียม • คาร์โบไฮเดรต • น้ำตาล • ไขมัน (ทั้งไขมันทรานส์ และไขมันอิ่มตัว) • คอเลสเตอรอล • โปรตีน • ข้อมูลโภชนาการอื่นที่จำเป็นต้องระบุ หากมีการกล่าวอ้างทางโภชนาการ เช่น วิตามินและเกลือแร่ กรดอะมิโน เป็นต้น

ตารางปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรจะได้รับต่อวันของเกาหลี

สารอาหาร	ปริมาณ	สารอาหาร	ปริมาณ
คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	324	วิตามิน บี1 (มิลลิกรัม)	1.2
น้ำตาล (กรัม)	100	วิตามิน บี2 (มิลลิกรัม)	1.4
ใยอาหาร (กรัม)	25	ไนอะซิน (มิลลิกรัม เอ็น อี)	15
โปรตีน (กรัม)	55	วิตามิน บี6 (มิลลิกรัม)	1.5
ไขมัน (กรัม)	54	กรดโฟลิค (ไมโครกรัม)	400
ไขมันอิ่มตัว (กรัม)	15	โมลิบดีนัม (ไมโครกรัม)	25
คอเลสเตอรอล (มิลลิกรัม)	300	วิตามิน บี12 (ไมโครกรัม)	2.4
โซเดียม (มิลลิกรัม)	2,000	ไบโอติน (ไมโครกรัม)	30
โพแทสเซียม (มิลลิกรัม)	3,500	กรดแพนโทแทนิค (มิลลิกรัม)	5
วิตามิน เอ (ไมโครกรัม อาร์ อี)	700	ฟอสฟอรัส (มิลลิกรัม)	700
วิตามิน ซี (มิลลิกรัม)	100	ไอโอดีน (ไมโครกรัม)	150
โครเมียม (ไมโครกรัม)	30	แมกนีเซียม (มิลลิกรัม)	315
แคลเซียม (มิลลิกรัม)	700	สังกะสี (มิลลิกรัม)	8.5
เหล็ก (มิลลิกรัม)	12	ซิลิเนียม (ไมโครกรัม)	55
วิตามิน ดี (ไมโครกรัม)	10	ทองแดง (มิลลิกรัม)	0.8
วิตามิน อี (มิลลิกรัม แอลฟา-ที อี)	11	แมงกานีส (มิลลิกรัม)	3.0
วิตามิน เค (ไมโครกรัม)	70		

ที่มา: GAIN Report Number: KS1854 ของหน่วยงาน United States Department of Agriculture (ตีพิมพ์วันที่ 22 มีนาคม 2019)

PER SERVING :

ENERGY	FAT	SATURATES	SUGARS	SALT
920kJ 220kcal	1.4g	0.2g	10.5g	0.5g
12%	4%	2%	12%	8%

ข้อมูลโภชนาการ

ต้องระบุชื่อสินค้า ปริมาณต่อหนึ่งหน่วยบริโภค ปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับต่อวัน ปริมาณแคลอรี่ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน โซเดียม รวมถึงวิตามิน แร่ธาตุ และสารอาหารอื่นๆ จะต้องระบุลงบนฉลาก โดยระบุชื่อสารอาหาร ปริมาณ และปริมาณที่ควรบริโภคต่อวันหรือปริมาณที่แนะนำสำหรับผู้บริโภคเฉพาะกลุ่ม

1) แคลอรี่

ระบุในหน่วยกิโลแคลอรี่ หากปริมาณแคลอรี่น้อยกว่า 5 สามารถระบุเป็น 0 kcal

2) คาร์โบไฮเดรต

ระบุในหน่วยกรัม หากมีปริมาณคาร์โบไฮเดรตน้อยกว่า 1 กรัม สามารถระบุว่า “less than 1 g” ถ้าน้อยกว่า 0.5 กรัม สามารถระบุเป็น 0 ได้ หากต้องระบุปริมาณใยอาหารและน้ำตาลให้ระบุในวงเล็บด้านล่างของปริมาณคาร์โบไฮเดรต

3) โปรตีน

ระบุในหน่วยกรัม หากมีปริมาณโปรตีนน้อยกว่า 1 กรัม สามารถระบุว่า “less than 1 g” ถ้าน้อยกว่า 0.5 กรัม สามารถระบุเป็น 0 ได้

4) ไขมัน

ระบุในหน่วยกรัม หากมีปริมาณไขมันน้อยกว่า 0.5 กรัม สามารถระบุเป็น 0 ได้ และหากต้องแสดงปริมาณกรดไขมันอิ่มตัวและกรดไขมันไม่อิ่มตัว ให้ระบุชื่อและปริมาณในวงเล็บด้านล่างของปริมาณไขมัน

หากต้องแสดงปริมาณคอเลสเตอรอล ให้ระบุในหน่วยมิลลิกรัม ไว้ด้านล่างปริมาณไขมัน ถ้ามีปริมาณตั้งแต่ 2 มิลลิกรัมขึ้นไปแต่ไม่ถึง 5 มิลลิกรัม สามารถระบุว่า “less than 5 mg” หากน้อยกว่า 2 มิลลิกรัม สามารถระบุเป็น 0 ได้

5) โซเดียม

ระบุในหน่วยมิลลิกรัม หากมีปริมาณโซเดียมน้อยกว่า 5 มิลลิกรัม สามารถระบุเป็น 0 ได้

6) ถ้าปริมาณคาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน และโซเดียม เป็น 0 สามารถละเว้นการติดฉลากได้

การกล่าวอ้างทางโภชนาการ ที่มีการแสดงข้อความ “none” “low” “high” “high (or rich),” หรือ “containing (or source)” ต้องเป็นไปตามมาตรฐาน ดังตารางด้านล่าง ทั้งนี้ การแสดงข้อความ “none” หรือ “low” ต้องเกิดจากกระบวนการผลิตเท่านั้น ในกรณี ที่ระบุฉลาก “low fat” ต้องเป็นไปตามกฎหมายการควบคุมสุขอนามัยของผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

องค์ประกอบสารอาหาร	การแสดงคำกล่าวอ้าง	เงื่อนไข
แคลอรี่	Low	• น้อยกว่า 40 กิโลแคลอรี่ ต่ออาหาร 100 กรัม หรือน้อยกว่า 20 กิโลแคลอรี่ ต่ออาหาร 100 มิลลิลิตร
	None	• น้อยกว่า 4 กิโลแคลอรี่ ต่ออาหาร 100 กรัม
โซเดียม/เกลือ	Low	• น้อยกว่า 120 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 100 กรัม (เกลือน้อยกว่า 305 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 100 กรัม)
	None	• น้อยกว่า 13 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 100 กรัม (เกลือน้อยกว่า 13 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 100 กรัม)
น้ำตาล	Low	• น้อยกว่า 5 กรัม ต่ออาหาร 100 กรัม หรือ น้อยกว่า 2.5 กรัม ต่ออาหาร 100 มิลลิลิตร
	None	• น้อยกว่า 0.5 กรัม ต่ออาหาร 100 กรัม หรือ 100 มิลลิลิตร
ไขมัน	Low	• น้อยกว่า 3 กรัม ต่ออาหาร 100 กรัม หรือน้อยกว่า 1.5 กรัม ต่ออาหาร 100 มิลลิลิตร
	None	• น้อยกว่า 0.5 กรัม ต่ออาหาร 100 กรัม หรือ 100 มิลลิลิตร

องค์ประกอบสารอาหาร	การแสดงคำกล่าวอ้าง	เงื่อนไข
ไขมันทรานส์	Low	• น้อยกว่า 0.5 กรัม ต่ออาหาร 100 กรัม
ไขมันอิ่มตัว	Low	• น้อยกว่า 1.5 กรัม ต่ออาหาร 100 กรัม หรือน้อยกว่า 0.75 กรัม ต่ออาหาร 100 มิลลิลิตร หรือปริมาณแคลอรี่ของไขมันอิ่มตัวน้อยกว่า 10% ของปริมาณแคลอรี่ทั้งหมด
	None	• น้อยกว่า 0.1 กรัม ต่ออาหาร 100 กรัม • หรือน้อยกว่า 0.1 กรัม ต่ออาหาร 100 มิลลิลิตร
คอเลสเตอรอล	Low	• น้อยกว่า 20 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 100 กรัม หรือน้อยกว่า 10 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 100 มิลลิลิตร และไขมันอิ่มตัวน้อยกว่า 1.5 กรัม ต่ออาหาร 100 กรัม หรือน้อยกว่า 0.75 กรัม ต่ออาหาร 100 มิลลิลิตร และปริมาณแคลอรี่ของไขมันอิ่มตัวน้อยกว่า 10% ของปริมาณแคลอรี่ทั้งหมด
	None	• น้อยกว่า 5 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 100 กรัม หรือน้อยกว่า 5 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 100 มิลลิลิตร และไขมันอิ่มตัวน้อยกว่า 1.5 กรัม ต่ออาหาร 100 กรัม หรือน้อยกว่า 0.75 กรัม ต่ออาหาร 100 มิลลิลิตร และปริมาณแคลอรี่ของไขมันอิ่มตัวน้อยกว่า 10% ของปริมาณแคลอรี่ทั้งหมด

องค์ประกอบสารอาหาร	การแสดงคำกล่าวอ้าง	เงื่อนไข
ใยอาหาร	Containing or source	• มากกว่า 3 กรัม ต่ออาหาร 100 กรัม หรือมากกว่า 1.5 กรัม ต่ออาหาร 100 กิโลแคลอรี่ หรือมากกว่า 10% ของมาตรฐานโภชนาการที่ควรได้รับต่อวันต่อหนึ่งหน่วยบริโภค
	High or rich	• มีปริมาณอย่างน้อยสองเท่าของปริมาณที่อนุญาตให้ระบุเป็นแหล่งใยอาหาร (Containing or source) ได้
โปรตีน	Containing or source	• มากกว่า 10% ของมาตรฐานโภชนาการที่ควรได้รับต่อวัน ต่ออาหาร 100 กรัม หรือมากกว่า 5% ของมาตรฐานโภชนาการที่ควรได้รับต่อวัน ต่ออาหาร 100 มิลลิลิตร หรือมากกว่า 5% ของมาตรฐานโภชนาการที่ควรได้รับต่อวัน ต่ออาหาร 100 กิโลแคลอรี่ หรือ มากกว่า 10% ของมาตรฐานโภชนาการที่ควรได้รับต่อวัน ต่อหนึ่งหน่วยบริโภค
	High or rich	• อย่างน้อยสองเท่าของปริมาณที่อนุญาตให้ระบุเป็นแหล่งโปรตีน (Containing or source) ได้
วิตามินหรือแร่ธาตุ	Containing or source	• มากกว่า 15% ของมาตรฐานโภชนาการที่ควรได้รับต่อวัน ต่ออาหาร 100 กรัม หรือมากกว่า 7.5% ของมาตรฐานโภชนาการที่ควรได้รับต่อวัน ต่ออาหาร 100 มิลลิลิตร หรือมากกว่า 5% ของมาตรฐานโภชนาการที่ควรได้รับต่อวันต่ออาหาร 100 กิโลแคลอรี่ หรือ มากกว่า 15% ของมาตรฐานโภชนาการที่ควรได้รับต่อวัน ต่อหนึ่งหน่วยบริโภค

องค์ประกอบสารอาหาร	การแสดงคำกล่าวอ้าง	เงื่อนไข
	High or rich	• อย่างน้อยสองเท่าของปริมาณที่อนุญาตให้ระบุเป็นแหล่งวิตามินหรือแร่ธาตุ (Containing or source) ได้

การกล่าวอ้างปริมาณโดยเปรียบเทียบ ที่มีการแสดงข้อความ “less” “more” “reduced or light” “lowered” “reduced” “reinforced” หรือ “added” สามารถแสดงเป็นเปอร์เซ็นได้ แต่ต้องคำนวณออกมาแล้วมีความแตกต่างอย่างน้อย 3 เท่าของสารอาหารในผลิตภัณฑ์ชนิดเดียวกัน และจะต้องมีปริมาณความแตกต่างอย่างน้อย 25% เมื่อเทียบกับค่ามาตรฐานของผลิตภัณฑ์อื่น

ตัวอย่าง ข้อมูลโภชนาการบนฉลากสินค้า

3 การติดฉลากสินค้าเกษตรและผลิตภัณฑ์อาหารดัดแปลงพันธุกรรม (GMOs)

กระทรวง MFDS ได้มีข้อกำหนดเกี่ยวกับอาหารและผลิตภัณฑ์อาหาร ที่มีองค์ประกอบของวัตถุดิบที่ผ่านการดัดแปลงพันธุกรรม หรืออาหารที่ได้จากเทคนิคการดัดแปลงพันธุกรรมหรือพันธุวิศวกรรม (Genetically Modified Foods; GM Foods) เหล่านี้ต้องมีการติดฉลากอย่างชัดเจน โดยรายละเอียดได้ระบุอยู่ในระเบียบ Labeling Standards for Genetically Modified Food ซึ่งมีข้อกำหนดที่สำคัญที่เกี่ยวข้อง เช่น

- การติดฉลากต้องใช้ภาษาเกาหลี โดยสามารถมีข้อความภาษาต่างประเทศร่วมด้วย เพื่อความเข้าใจของผู้บริโภค แต่จะต้องมีขนาดตัวอักษรเล็กกว่าหรือเท่ากับภาษาเกาหลี ซึ่งฉลากต้องมีความชัดเจน โดดเด่น ไม่ลบเลือน เพื่อให้ผู้บริโภคเห็นได้ชัดเจน
- มีการระบุข้อความที่แสดงให้เห็นว่าอาหารหรือองค์ประกอบของวัตถุดิบผ่านการดัดแปลงทางพันธุกรรม อาทิ “Genetically modified XX (ชื่อผลิตภัณฑ์)” “Food including Genetically Modified XX.” หรือแสดงในฉลากว่าสินค้าอาจมีการเจือปนของวัตถุดิบที่ผ่านการดัดแปลงพันธุกรรม “Possibly contains genetically modified XX (ชื่อผลิตภัณฑ์)” “Has possibility to include Genetically Modified XX (ชื่อผลิตภัณฑ์)”
- สินค้าหรืออาหารบางชนิดอาจได้รับการยกเว้นการแสดงฉลากว่าเป็นสินค้า GMO/อาหาร GM ซึ่งได้ระบุเงื่อนไขในระเบียบนี้ อาทิ

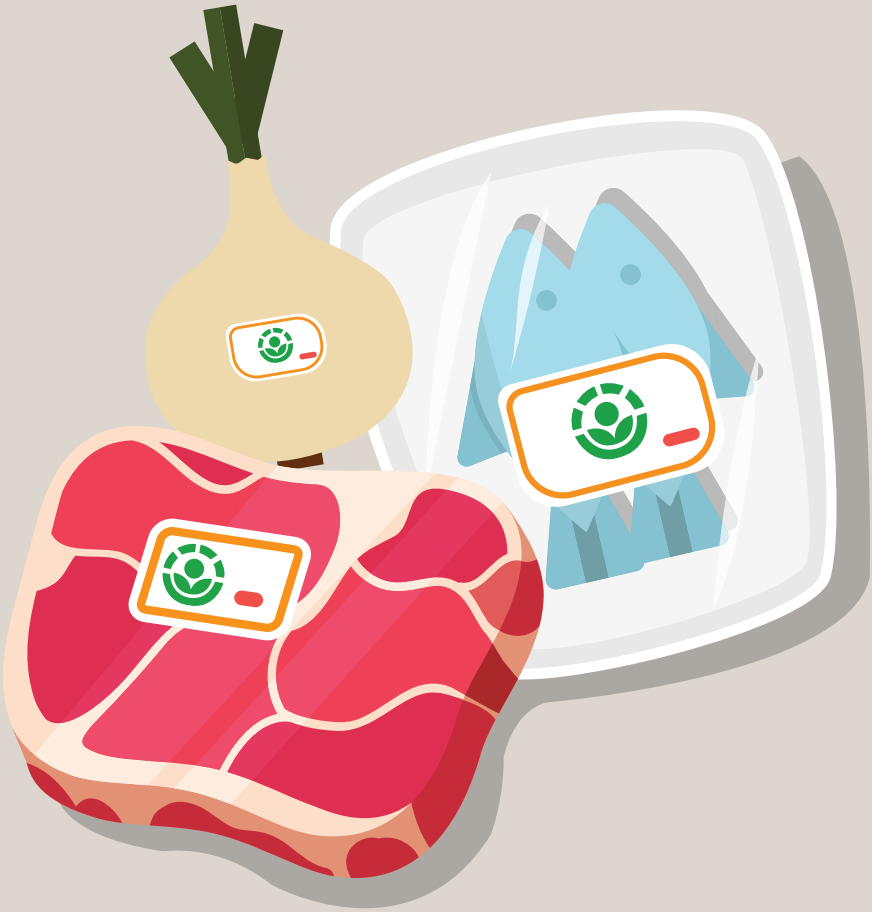
- สินค้าเกษตรที่อาจมีองค์ประกอบของ GMO ไม่เกินร้อยละ 3 โดยต้องมีเอกสารประกอบ ได้แก่
  - ใบรับรอง IP (Identity Preservation) Handling Certificate
  - ใบรับรองจากหน่วยงานภาครัฐ หรือ
  - รายงานผลการทดสอบ (test/inspection report) ซึ่งออกโดยห้องปฏิบัติการที่ขึ้นทะเบียนกับกระทรวง MFDS ของเกาหลีใต้เพื่อแสดงว่าผลิตภัณฑ์นั้นไม่ต้องระบุบนฉลากว่าเป็นอาหาร GMO

- สินค้าบางประเภท อาทิ น้ำตาล เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ น้ำมันพืชเพื่อประกอบอาหาร ที่ไม่อาจตรวจวิเคราะห์ได้ (untestable) ว่ามีส่วนประกอบของโปรตีนหรือ DNA ดัดแปลงพันธุกรรมหลงเหลือในผลิตภัณฑ์ภายหลังจากการแปรรูปขั้นสูงหรือกระบวนการทำให้บริสุทธิ์ (high-degree refining process)

หากสินค้ามีการนำเข้าโดยไม่มีเอกสารสนับสนุนหรือไม่มีผลการตรวจรับรอง อาจจะถูกจัดอยู่ในกลุ่มของอาหารที่ได้จากเทคนิคการดัดแปลงพันธุกรรมหรืออาจถูกตรวจสอบโดยห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองจากกระทรวง MFDS ในเกาหลีต่อไป

4 การติดฉลากสินค้าอาหารฉายรังสี

สำหรับอาหารที่ผ่านกรรมวิธีการฉายรังสี ซึ่งได้ถูกระบุตามกฎหมายสุขอนามัยอาหารและกฎหมายการควบคุมสุขอนามัยของผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์



ซึ่งวัตถุดิบของอาหารที่ผ่านกระบวนการฉายรังสี มีข้อกำหนดที่สำคัญเกี่ยวกับการแสดงฉลาก อาทิ

1. ผลิตภัณฑ์ที่มีการฉายรังสี ต้องระบุข้อความหรือสัญลักษณ์ที่บ่งชี้ว่าผ่านการฉายรังสีแล้วให้ชัดเจน เช่น “Radiation Irradiation” “gamma irradiation” “radiation sterilization” “radiation disinsectization” “gamma ray germination inhibition” “electron germination inhibition” “gamma ray sterilization” “electron sterilization” “gamma ray disinsectization” “electron disinsectization” เป็นต้น

2. ตำแหน่งของสัญลักษณ์บนผลิตภัณฑ์ที่มีการฉายรังสี จะต้องเป็นบริเวณที่ผู้บริโภคสังเกตได้ง่าย และหากผลิตภัณฑ์นั้นมีส่วนประกอบของวัตถุดิบที่ผ่านการฉายรังสีจะต้องมีการบ่งชี้หรือระบุรายละเอียดของวัตถุดิบนั้นให้ชัดเจน

สัญลักษณ์แสดง
การผ่านการฉายรังสี

3. วัตถุดิบหรืออาหารฉายรังสีที่ถูกนำมาแปรรูปหรือใช้เป็นส่วนประกอบในอาหารอื่นต่อ ต้องแสดงข้อความบ่งชี้ เช่น “Onion (irradiated)” “onion (gamma ray irradiated)” “irradiated garlic” “gamma ray irradiated garlic” เป็นต้น หากอาหารนั้นมีส่วนประกอบของวัตถุดิบหลายชนิดที่ผ่านการฉายรังสี อาจระบุรวมกัน เช่น Irradiated raw materials (potato, garlic, onion, etc.) หรือ gamma ray germination inhibition raw materials (potato, garlic, onion, etc.) เป็นต้น

4. หากไม่สามารถระบุที่มาของวัตถุดิบที่มีการฉายรังสีได้ อาจแสดงข้อความที่สื่อว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวมีส่วนประกอบของวัตถุดิบที่มีการฉายรังสี “containing some of the irradiated raw material” หรือ “some raw materials have been irradiated” ได้

5 การติดฉลากสินค้าอาหารเพื่อสุขภาพ

อาหารเพื่อสุขภาพ (Health Functional Food) คือ อาหารหรือสินค้าที่มีกระบวนการผลิตโดยใช้ส่วนผสมเฉพาะที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ อาหารเพื่อสุขภาพที่มีจำหน่ายโดยทั่วไปในท้องตลาดจะผลิตจากส่วนผสมที่ผ่านการตรวจสอบความปลอดภัยและประสิทธิภาพอย่างละเอียดจากกระทรวง MFDS ของเกาหลีใต้ และต้องมีกระบวนการผลิตตามมาตรฐาน GMP

การจำหน่ายอาหารเพื่อสุขภาพจะอยู่ภายใต้การควบคุมของรัฐบาล โดยจะมีการตรวจสอบข้อความที่เป็นการโฆษณาหรือการกล่าวอ้างทางสุขภาพบนฉลาก เพื่อควบคุมคุณภาพสินค้าและเพื่อให้ผู้บริโภคได้รับข้อมูลที่ถูกต้อง ดังนั้นอาหารเพื่อสุขภาพทุกชนิดที่ได้รับการรับรองจากระบบของรัฐบาล จะต้องมีการกล่าวอ้างทางสุขภาพที่เหมาะสมและติดเครื่องหมายอาหารเพื่อสุขภาพไว้บนฉลาก

5.1 คำนิยามของอาหารเพื่อสุขภาพ

เกาหลีใต้นิยามอาหารเพื่อสุขภาพ (Health Functional food) ไว้ว่า เป็นอาหารที่แตกต่างจากอาหารปกติทั่วไป (conventional food) ที่อาจมีสารหรือองค์ประกอบอื่นใดที่ผู้บริโภคมุ่งหวังประโยชน์ด้านการส่งเสริมสุขภาพ ซึ่งองค์ประกอบที่มีการเติมแต่งหรือกล่าวอ้างว่ามีสรรพคุณที่มีผลต่อสุขภาพนั้นจะต้องได้รับการรับรองจากกระทรวง MFDS ถึงจะสามารถแสดงลงบนฉลากได้ และเพื่อให้เกิดประสิทธิภาพในการควบคุมและสามารถสื่อสารข้อมูลที่ครบถ้วนไปยังผู้บริโภคได้ กระทรวง MFDS ได้กำหนดกฎระเบียบเกี่ยวกับการติดฉลากและแสดงเครื่องหมายสำหรับอาหารเพื่อสุขภาพเหล่านี้ กล่าวคือ นอกเหนือจากข้อมูลโดยทั่วไป อาทิ ชื่อผลิตภัณฑ์ วัตถุดิบ วันที่ผลิต วันหมดอายุ สถานที่ผลิต และคุณสมบัติของผลิตภัณฑ์ สินค้าจะต้องกล่าวถึงคำแนะนำในการบริโภคไว้บนบรรจุภัณฑ์อย่างชัดเจน

สัญลักษณ์ที่แสดงถึงสินค้าอาหารเพื่อสุขภาพ
(Health Functional Food Mark)

5.2 ข้อกำหนดการติดฉลากสินค้าอาหารเพื่อสุขภาพ

ฉลากผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพที่จำหน่ายให้กับผู้บริโภคโดยตรง ต้องแสดงรายละเอียดบนฉลาก ดังนี้

1) ข้อกำหนดทั่วไป

- เนื้อหาบนฉลากต้องเป็นภาษาเกาหลี โดยสามารถมีข้อความภาษาต่างประเทศตามหลังได้เพื่อความเข้าใจของผู้บริโภค แต่จะต้องมีขนาดตัวอักษรเล็กกว่าภาษาเกาหลี
- ต้องติดฉลากบนบรรจุภัณฑ์ของสินค้าที่เป็นหน่วยย่อยที่สุด (Minimum unit) ที่วางจำหน่าย
- ฉลากจะต้องพิมพ์ ปิดผนึก หรือประทับตราด้วยสีที่สังเกตเห็นง่าย ไม่หลุดลอกเมื่อสัมผัสน้ำ
- ต้องประกอบด้วย

รายละเอียดที่ต้องแสดงบนฉลากสินค้าอาหารเพื่อสุขภาพ

1. ชื่อผลิตภัณฑ์
2. สถานที่ผลิต
3. วันหมดอายุ คำแนะนำในการใช้และการเก็บรักษา
4. ส่วนประกอบ
5. ข้อมูลโภชนาการ
6. ข้อมูลด้านสรรพคุณ
7. วัตถุดิบ
8. ข้อความที่บ่งชี้ว่าผลิตภัณฑ์นี้ไม่ได้มีสรรพคุณทางยาที่ใช้ป้องกันหรือรักษาโรค (not medicines for preventing or treating a disease)
9. ข้อความอื่นๆ ตามที่กฎหมายกำหนดเกี่ยวกับอาหารเพื่อสุขภาพ
10. หากผลิตภัณฑ์มีส่วนประกอบจากสัตว์ ต้องระบุชื่อ ส่วนประกอบ แหล่งที่มาขององค์ประกอบที่ผลิต/สกัดจากสัตว์ บนฉลาก
11. หากผลิตภัณฑ์มีส่วนประกอบของสารก่อภูมิแพ้ หรือมีปริมาณคาเฟอีนสูง (High Caffeine Content) ต้องระบุลงในฉลากสินค้าด้วย

ทั้งนี้ การกล่าวอ้างสรรพคุณและการแสดงข้อความบนฉลากต้องเป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และ**ต้องไม่แสดง**ข้อความที่เกินจริงหรือทำให้เกิดความเข้าใจที่คลาดเคลื่อน เกินจริง หรือเกิดความสับสน ทั้งนี้ การแสดงฉลากสำหรับสินค้าอาหารเพื่อสุขภาพ ผู้ส่งออกจะต้องติดตามการเปลี่ยนแปลงและความคืบหน้าจากหน่วยงานผู้รับผิดชอบของเกาหลีใต้หรือประสานงานกับผู้นำเข้าอยู่เสมอ

2) บริเวณที่ติดฉลาก ต้องเป็นบริเวณที่สังเกตเห็นได้ง่ายที่สุดของสินค้า

3) ขนาดตัวอักษร

ขนาดอย่างน้อยครึ่งหนึ่งของตัวอักษรที่มีขนาดใหญ่ที่สุดบนฉลากหรือมีขนาดอักษรอย่างน้อย ไม่ต่ำกว่า 7 point และขนาดอักษรของข้อความอื่นๆ ควรมีขนาดมากกว่า 6 point

5.3 รายละเอียดฉลากสินค้าอาหารเพื่อสุขภาพ

กระทรวง MFDS ของเกาหลีใต้ ได้กำหนดมาตรฐานการติดฉลากอาหารเพื่อสุขภาพเพื่อเป็นข้อบังคับให้ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายแสดงข้อมูลที่ถูกต้องแก่ผู้บริโภค โดยจะต้องมีเครื่องหมายและฉลากที่แสดงข้อมูล ดังนี้

1) ตัวอักษรหรือสัญลักษณ์แสดงข้อความ “Health Functional Food”

2) ชื่อสินค้า

ชื่อสินค้าควรเป็นชื่อที่บ่งบอกถึงลักษณะของสินค้าและเป็นชื่อที่ได้รับการบันทึกในใบอนุญาตประกอบธุรกิจ หรือชื่อในรายงานการผลิต หรือรายงานการส่งออก รวมถึงไม่เป็นชื่อที่อาจก่อให้เกิดความเข้าใจผิดหรือสับสนต่อผู้บริโภคหากชื่อที่ใช้นำเข้าสินค้าเป็นภาษาเกาหลี ชื่อบนฉลากที่เป็นภาษาต่างประเทศให้แปลเป็นภาษาเกาหลีด้วยเช่นกัน

3) ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิตและผู้นำเข้า

- ชื่อและที่อยู่ของบริษัทผู้ผลิตสินค้าจะต้องเป็นชื่อและที่อยู่เดียวกันกับที่ระบุในใบอนุญาตประกอบธุรกิจ หรือเป็นที่อยู่ที่สามารถเปลี่ยนหรือส่งคืนสินค้าได้
- ชื่อและที่อยู่ของบริษัทผู้นำเข้าสินค้าจะต้องเป็นชื่อและที่อยู่เดียวกันกับที่ระบุในหนังสือรับรองและอาจมีชื่อประเทศผู้ส่งออกและบริษัทผู้ผลิตสินค้าตามหลัง ในกรณีนี้หากชื่อประเทศผู้ส่งออกและบริษัทผู้ผลิตสินค้าเป็นภาษาต่างประเทศไม่จำเป็นต้องระบุเป็นภาษาเกาหลี

4) วันหมดอายุและวิธีจัดเก็บสินค้า

วันหมดอายุสามารถระบุได้ดังนี้

> “until 00year 00month 00date” หรือ “yy.mm.dd”
> “until 0000year 00month 00date” หรือ “yyyy.mm.ddd”

ในกรณีที่วันหมดอายุอ้างอิงจากวันที่ผลิต ให้ระบุดังนี้

> “within 00 days from the date of manufacture” ถ้าวันหมดอายุนับจากวันที่ผลิตน้อยกว่า 1 เดือน
> “within 00 months from the date of manufacture”ถ้าวันที่หมดอายุนับจากวันที่ผลิตน้อยกว่า 12 เดือน
> “within 00 years from the date of manufacture” ถ้าวันหมดอายุนับจากวันที่ผลิต 1 ปี ขึ้นไป

ถ้าสินค้ามีเงื่อนไขเฉพาะในการเก็บรักษา ให้ระบุไว้คู่กับวันหมดอายุ และถ้าต้องเก็บสินค้าไว้ในตู้เย็นให้ระบุข้อความว่า “keep frozen” หรือ “keep refrigerated” และระบุอุณหภูมิที่เหมาะสมในการเก็บรักษา

5) ปริมาณสุทธิ

ระบุเป็นน้ำหนัก ปริมาตร หรือเป็นหน่วยนับ ตามลักษณะของสินค้า

สินค้าที่เป็นของแข็งหรือกึ่งแข็ง	สินค้าที่เป็นของเหลว	สินค้าที่เป็นของผสมระหว่างของแข็งและของเหลว
ระบุเป็นน้ำหนัก	ระบุเป็นปริมาตร	ระบุเป็นน้ำหนักหรือปริมาตร

ถ้าปริมาณสุทธิระบุเป็นหน่วยนับ ให้ระบุน้ำหนักหรือปริมาตรในวงเล็บด้วย

ในกรณีที่สินค้ามีลักษณะเป็นเม็ด จำนวนเม็ดของสินค้าคือปริมาณน้ำหนักทั้งหมดภายในบรรจุภัณฑ์ แต่ถ้าสินค้าเป็นแคปซูล ให้ระบุจำนวนแคปซูลและปริมาณสุทธิโดยไม่รวมน้ำหนักของวัสดุที่ห่อหุ้ม

6) ข้อมูลสรรพคุณของสินค้า

- ข้อมูลสรรพคุณของสินค้าจะต้องระบุลงบนฉลาก โดยแสดงสรรพคุณขององค์ประกอบของสินค้า องค์ประกอบทางเคมีของส่วนผสม และข้อมูลอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง สรรพคุณของสินค้าที่ผู้บริโภคจะได้รับจะต้องเปรียบเทียบต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภค
- การกล่าวอ้างด้านสุขภาพ จำแนกเป็น

การกล่าวอ้างด้านโภชนาการ เช่น ส่งเสริมกระบวนการทำงานของอวัยวะและระบบต่างๆ ภายในร่างกาย

การกล่าวอ้างอื่น เช่น มีสรรพคุณที่ช่วยรักษาฟื้นฟู สร้างเสริมสุขภาพ

การกล่าวอ้างถึงการลดความเสี่ยงจากโรคหรือปัญหาด้านสุขภาพ โดยการกล่าวอ้างสรรพคุณของสินค้าจะต้องสอดคล้องกับหลักการดังต่อไปนี้

3.1 สินค้าจะต้องผ่านการตรวจสอบมาตรฐานตามกฎระเบียบอาหารเพื่อสุขภาพ

3.2 ข้อมูลสรรพคุณของสินค้าจะต้องได้รับการยืนยันจากข้อพิสูจน์ทางวิทยาศาสตร์

3.3 ข้อมูลโภชนาการจะต้องอ้างอิงจากข้อมูลโภชนาการที่ควรได้รับต่อวัน

3.4 สินค้าจะต้องไม่มีส่วนผสมที่ก่อให้เกิดโรคหรือทำให้อาการเจ็บป่วยแย่ลง

3.5 การกล่าวอ้างด้านสุขภาพจะต้องไม่สร้างความเข้าใจผิดแก่ผู้บริโภค เช่น การส่งเสริมให้บริโภคในปริมาณที่มากกว่าปริมาณที่ควรบริโภคต่อวัน การกล่าวอ้างว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่ช่วยในการควบคุมน้ำหนัก

3.6 ส่วนผสมที่มีการกล่าวอ้างด้านสุขภาพจะต้องผ่านการตรวจสอบจากคณะกรรมการอาหารและยา

3.7 ข้อความที่กล่าวถึงสรรพคุณของสินค้าหรือข้อความที่เป็นการกล่าวอ้างด้านสุขภาพจะต้องผ่านการพิจารณาตามข้อกำหนดในระเบียบว่าด้วยการติดฉลากอาหารเพื่อสุขภาพ

7) ปริมาณที่แนะนำสำหรับการบริโภค วิธีการบริโภค หรือคำเตือนสำหรับการบริโภค

บนฉลากจะต้องระบุปริมาณที่แนะนำสำหรับการบริโภคต่อครั้ง ความถี่ในการบริโภค วิธีการบริโภค คำเตือนสำหรับผู้บริโภคบางกลุ่ม ผลข้างเคียงจากการการบริโภคร่วมกับผลิตภัณฑ์อื่นๆ และผลข้างเคียงอื่นที่อาจเกิดขึ้นจากการบริโภค

8) วัตถุดิบ

- วัตถุดิบที่เป็นสรรพคุณของสินค้าให้ระบุเป็นลำดับแรก ตามด้วยชื่อวัตถุดิบที่เหลือตามสัดส่วนที่ใช้ วัตถุดิบที่ไม่หลงเหลือในผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายไม่จำเป็นต้องระบุ
- วัตถุดิบที่เกิดจากการผสมกันของวัตถุดิบสองชนิดขึ้นไปให้ระบุชื่อวัตถุดิบที่เป็นส่วนผสมในวงเล็บ เว้นแต่ว่าวัตถุดิบผสมดังกล่าวมีปริมาณน้อยกว่า 5% หรือชื่อของวัตถุดิบสามารถเข้าใจได้ว่าเกิดจากการผสมของวัตถุดิบใดบ้าง จะไม่จำเป็นต้องระบุชื่อวัตถุดิบที่เป็นส่วนผสม
- หากผลิตภัณฑ์มีส่วนผสมที่อาจก่อให้เกิดอาการแพ้ จะต้องระบุลงบนฉลากด้วย

9) คำกล่าวอ้างอื่นๆ

บนฉลากจะต้องมีข้อความกำกับว่า “ผลิตภัณฑ์นี้ไม่ใช่ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในการป้องกันหรือรักษาโรค”

ตัวอย่างการแสดงฉลาก
บนผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ

6 การติดฉลากสินค้าปศุสัตว์

ข้อกำหนดการติดฉลากสำหรับสินค้าปศุสัตว์ รวมถึงเนื้อ ผลิตภัณฑ์จากนมและไข่ คล้ายกันกับข้อกำหนดการติดฉลากสำหรับสินค้าอาหารทั่วไป กล่าวคือจะต้องระบุลงบนฉลากเป็นภาษาเกาหลี แต่สามารถใช้ภาษาอื่นควบคู่กันได้เพื่อความเข้าใจของผู้บริโภคโดยมีรายละเอียดที่ต้องระบุลงบนฉลากดังนี้

6.1 ข้อมูลบนฉลาก

เจ้าของธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการจัดการ การผลิต หรือดำเนินการนำเข้าผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์จะต้องแสดงข้อมูลดังต่อไปนี้

1. ชื่อผลิตภัณฑ์
2. ประเภทของผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
3. ชื่อและที่อยู่ของบริษัทผู้ผลิตและผู้นำเข้า
4. วันที่ผลิต (เฉพาะไอศกรีม)
5. วันหมดอายุ
6. ปริมาณสุทธิและจำนวนพลังงานที่จะได้รับต่อหนึ่งหน่วยบริโภค (เฉพาะสินค้าที่กำหนดให้ระบุข้อมูลโภชนาการบนฉลาก)
7. วัตถุดิบและปริมาณ
8. ส่วนผสมและปริมาณ (เฉพาะสินค้าที่ใช้ชื่อส่วนผสมเป็นส่วนหนึ่งของชื่อสินค้า หรือเป็นผลิตภัณฑ์ที่ต้องระบุชื่อเฉพาะของส่วนผสมบนฉลาก)
9. ข้อมูลโภชนาการ (ในบางผลิตภัณฑ์)
10. ข้อมูลอื่นตามข้อบ่งชี้ของผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์แต่ละชนิด

6.2 วิธีการติดฉลาก

1. ต้องติดฉลากลงบนตัวสินค้าที่เป็นหน่วยย่อยที่สุดที่วางจำหน่าย
2. ในกรณีที่หน่วยย่อยของสินค้ามีมากกว่าสองชิ้นขึ้นไป (มีห่อด้านใน) ห่อด้านในจะต้องระบุชื่อสินค้า ปริมาณสุทธิ แคลอรี่ วันหมดอายุ ส่วนประกอบทางโภชนาการ
3. หากบรรจุภัณฑ์ด้านในสามารถมองเห็นได้จากด้านนอก อาจไม่จำเป็นต้องติดฉลากที่บรรจุภัณฑ์ด้านในก็ได้ และหากสินค้ามีวันหมดอายุที่แตกต่างกัน ให้ระบุวันหมดอายุที่สั้นที่สุด

4 ติดฉลากในบริเวณที่ผู้บริโภคสามารถสังเกตเห็นได้ง่าย สีฉลากตัดกับพื้นหลัง และฉลากหลักควรจัดให้อยู่ตรงกลาง

ทั้งนี้ ชื่อสินค้า วันหมดอายุ และข้อมูลบนฉลาก สามารถระบุเป็นตัวอักษรเบรลล์เพิ่มเติมด้วยได้ เพื่ออำนวยความสะดวกสำหรับผู้พิการทางสายตา หรือพิมพ์อักษรเบรลล์บนสติกเกอร์แล้วแปะลงบนบรรจุภัณฑ์รายละเอียดตามตาราง

ฉลาก	ข้อมูล	ขนาดตัวอักษร (point)
1) พื้นที่ฉลากหลัก (principal display panel)	- ชื่อสินค้า - ประเภทของสินค้าปศุสัตว์ - ปริมาณสุทธิและแคลอรี่ต่อหนึ่งหน่วยบริโภค	- ไม่ต่ำกว่า 12 - ไม่ต่ำกว่า 12 - ไม่ต่ำกว่า 12
2) พื้นที่ฉลากแสดงรายละเอียดสินค้า (centralized labeling panel)	- วันที่ผลิต (หรือสามารถระบุบนพื้นที่ฉลากหลักได้) - วันหมดอายุ (หรือสามารถระบุบนพื้นที่ฉลากหลักได้) - ชื่อวัตถุดิบและปริมาณ - ชื่อส่วนผสมและปริมาณ	- ไม่ต่ำกว่า 10 - ไม่ต่ำกว่า 10 - ไม่ต่ำกว่า 7 - ไม่ต่ำกว่า 7
3) พื้นที่ฉลากอื่นๆ (other labeling panel)	- ชื่อบริษัทผู้ผลิตและที่อยู่ - ข้อมูลโภชนาการ - คำเตือน - ข้อมูลอื่นๆ	- ไม่ต่ำกว่า 6 - ไม่ต่ำกว่า 8 - ไม่ต่ำกว่า 8 - ไม่ต่ำกว่า 6

หมายเหตุ: ในกรณีที่พื้นผิวของบรรจุภัณฑ์มีขนาดเล็กกว่า 150 ตารางเซนติเมตร ให้ข้อความบนฉลากมีขนาด ดังนี้

- วันที่ผลิตและวันหมดอายุ ขนาดอักษรไม่ต่ำกว่า 8 point
- ชื่อสินค้าและปริมาณสุทธิ ขนาดอักษรไม่ต่ำกว่า 5 point
- ส่วนประกอบทางโภชนาการและคำเตือน ขนาดอักษรไม่ต่ำกว่า 6 point

6.3 รายละเอียดการติดฉลากสินค้าปศุสัตว์

1. ชื่อสินค้า

1 ชื่อสินค้าจะต้องเป็นชื่อที่ลงทะเบียนและได้รับการอนุญาตจากกระทรวง MFDS

2 ชื่อของสินค้าหมายรวมถึง สัญลักษณ์ โลโก้ เครื่องหมายการค้า

3 ในกรณีที่มีการนำชื่อวัตถุดิบหรือส่วนผสมมาใช้เป็นส่วนหนึ่งของชื่อสินค้า ต้องแสดงฉลากดังนี้

- ในกรณีที่ใช้วัตถุดิบหรือส่วนผสมที่ใช้ในกระบวนการจัดการสินค้าหรือการผลิต เป็นส่วนหนึ่งของชื่อสินค้า ต้องแสดงชื่อวัตถุดิบหรือส่วนผสม (รวมถึงปริมาณที่ใช้) บนฉลากด้วยขนาดอักษรไม่ต่ำกว่า 12 point
- ในกรณีที่ใช้ชื่อวัตถุดิบหลายชนิดมาเป็นส่วนหนึ่งของชื่อสินค้า ปริมาณรวมของวัตถุดิบต้องมากกว่า 15% ของปริมาณสินค้าทั้งหมด โดยให้ระบุชื่อและปริมาณของวัตถุดิบนั้นลงบนฉลากด้วย
- ในกรณีที่ใช้สารแต่งกลิ่นรสสังเคราะห์มาเป็นชื่อสินค้า (หรือส่วนหนึ่งของชื่อ) ต้องระบุคำว่า “flavor” ไว้กับชื่อของวัตถุดิบหรือส่วนผสมนั้นด้วย โดยใช้ขนาดอักษรเท่ากับชื่อสินค้าหรือใหญ่กว่า และต้องระบุข้อความ “synthetic 00 flavor added (included)” หรือ “synthetic flavoring agent added (included)” ไว้ใกล้กับชื่อสินค้า เช่น “Strawberry Flavored Milk (Synthetic strawberry flavor added) เป็นต้น

4 ชื่อสินค้านำเข้าที่เป็นภาษาต่างประเทศ หากต้องการแปลเป็นภาษาเกาหลีสามารถทำได้ โดยต้องปฏิบัติให้สอดคล้องกับข้อกำหนดในข้อ 1) - 3) ด้านบน และให้ระบุชื่อสินค้าที่เป็นภาษาต่างประเทศไว้ด้วย

5 ห้ามแสดงข้อความต่อไปนี้

- ข้อความที่สร้างความสับสนหรือเข้าใจผิดแก่ผู้บริโภค
- ข้อความที่อาจสร้างความสับสนหรือทำให้เข้าใจผิดกับสินค้าปศุสัตว์ประเภทอื่น
- ข้อความที่เข้าข่ายการโฆษณาเกินจริง

2. ประเภทของสินค้าปศุสัตว์

1 สินค้าที่ถูกจัดประเภทไว้แล้วตามมาตรฐานการแปรรูปและลักษณะของส่วนผสม (Processing Standards and Ingredient Specification) ควรระบุประเภทนั้นไว้บนฉลากด้วย สำหรับสินค้าปศุสัตว์ที่ไม่ได้ถูกจัดประเภทไว้ให้จำแนกตามชนิดของสินค้าปศุสัตว์นั้น

2 เนื้อสัตว์ที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ เนื้อปรุงรสทั้งแบบสดและปรุงสุก และเนื้อที่นำเข้าจากต่างประเทศต้องระบุชนิดของเนื้อและชิ้นส่วนของสินค้า

- หากชนิดของเนื้อและชิ้นส่วนของสินค้าได้ถูกระบุไว้โดยกระทรวง MFDS แล้ว ตาม “meat cut, grade, type’s classification methods” ให้ใช้ตามที่ MFDS ระบุ
- หากสินค้าประกอบด้วยชิ้นส่วนมากกว่า 1 ชนิดและไม่สามารถระบุได้ ให้จำแนกประเภทสินค้าตามการนำไปใช้

- หากชนิดของเนื้อสัตว์หรือชิ้นส่วนได้ถูกนำมาใช้เป็นชื่อสินค้าหรือส่วนหนึ่งของชื่อสินค้าแล้ว ไม่จำเป็นต้องระบุชนิดและชิ้นส่วนอีกก็ได้

3. ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิตและผู้นำเข้า

- เนื้อสัตว์ที่ผ่านกระบวนการบรรจุและสินค้าปศุสัตว์แปรรูป: ระบุชื่อและที่อยู่ของบริษัทผู้ผลิตที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานที่อนุญาตให้ผลิตสินค้า
- เนื้อนำเข้าจากต่างประเทศ: ระบุชื่อและที่อยู่ของบริษัทผู้ผลิตและผู้นำเข้า ทั้งนี้ หากชื่อและที่อยู่ของบริษัทผู้ผลิตเป็นภาษาต่างประเทศ ไม่จำเป็นต้องแปลเป็นภาษาเกาหลี
- ผู้จัดจำหน่ายสินค้าปศุสัตว์: ระบุชื่อและที่อยู่ของบริษัทผู้จัดจำหน่ายตามที่ได้แจ้งไว้กับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งต้องระบุชื่อและที่อยู่ของบริษัทผู้ผลิตสินค้าด้วย
- นอกเหนือจากที่อยู่ของธุรกิจตามข้างต้นแล้ว จะระบุที่อยู่สำหรับส่งคืนหรือเปลี่ยนสินค้าไว้บนฉลากด้วยก็ได้
- ในกรณีที่ต้องการระบุชื่อและที่อยู่ของร้านค้า/ธุรกิจที่นอกเหนือจากที่ระบุด้านบน สามารถกระทำได้ โดยใช้ขนาดอักษรที่เท่ากันหรือเล็กกว่า

4. วันที่ผลิต

1. ผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่ต้องแสดงวันที่ผลิต: **ไอศกรีม**
2. วิธีการติดฉลาก

2.1) ต้องระบุวันที่ผลิต ณ จุดที่บรรจุสินค้าเสร็จสิ้น หรือหากสินค้าต้องผ่านกระบวนการสเตอริไลซ์ (Sterilization) หรือฆ่าเชื้อหลังการบรรจุ ให้ระบุวันที่ผลิตหลังจากเสร็จสิ้นกระบวนการสเตอริไลซ์หรือฆ่าเชื้อ

2.2) ระบุวันที่ผลิต ดังนี้

00year 00month 00date	00.00.00
0000year 00month 00date	0000.00.00
00year 00month	00.00
0000year 00month	0000.00

3. หากสินค้ามีวันหมดอายุต่ำกว่า 3 เดือน ไม่จำเป็นต้องระบุปีในวันที่ผลิตก็ได้

5. วันหมดอายุ

1 ผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่ต้องแสดงวันหมดอายุ: **สินค้าปศุสัตว์ทุกชนิด** ทั้งนี้ หากเป็นไอศกรีมจะไม่ระบุวันหมดอายุก็ได้

2 วิธีการติดฉลาก

2.1) ระบุวันหมดอายุ ดังนี้

"by 00year 00month 00date"	"by 00.00.00"
"by 0000year 00month 00date"	"by 0000.00.00"

2.2) ในกรณีที่ใช้วันที่ผลิตเป็นตัวบอกวันหมดอายุให้ระบุดังนี้

"for 00 days from the manufacture date"
"for 00 months from the manufacture date"
"for 00 years from the manufacture date"

2.3) หากสินค้ามีวันหมดอายุต่ำกว่า 3 เดือน ไม่จำเป็นต้องระบุปีก็ได้

2.4) หากลำดับวันที่ของประเทศผู้ผลิตแตกต่างจากมาตรฐานที่ระบุในข้อ 2.1) ให้ระบุลำดับในรูปแบบ ปี เดือน วัน เพื่อให้ผู้บริโภคเข้าใจได้ง่าย และหากระบุวันหมดอายุเพียงปีและเดือน ระบุวันที่หมดอายุโดยใช้วันที่ 1 ของเดือนที่หมดอายุนั้น

3 ในกรณีที่มีเงื่อนไขในการเก็บรักษาให้ระบุไว้กับวันหมดอายุด้วย เช่น หากสินค้าที่ต้องเก็บรักษาด้วยการแช่เย็นหรือเยือกแข็ง ต้องระบุอุณหภูมิที่ใช้ในการเก็บรักษาหรือข้อความ เช่น "Refrigeration" "Freezer-storage"

4 หากสินค้าในบรรจุภัณฑ์เดียวกันมีวันหมดอายุที่แตกต่างกัน ให้ระบุวันหมดอายุที่สั้นที่สุด

6. ปริมาณสุทธิ

1 หน่วยของปริมาณขึ้นอยู่กับลักษณะของสินค้า เช่น น้ำหนัก ปริมาตร จำนวนนับ หากสินค้าเป็นของแข็งหรือกึ่งแข็งให้ระบุเป็นน้ำหนัก หากเป็นของเหลวให้ระบุเป็นปริมาตร หากเป็นของผสมที่เป็นของแข็งและของเหลวรวมกันให้ระบุเป็นน้ำหนักหรือปริมาตร และในกรณีที่ระบุด้วยจำนวนนับให้ระบุน้ำหนักหรือปริมาตรในวงเล็บ

2 สินค้าปศุสัตว์แปรรูปที่บรรจุรวมมากับของเหลวที่ต้องเททิ้งก่อนบริโภค (ไม่รวมถึงสินค้าที่ทำให้เกิดของเหลวได้เองตามธรรมชาติของสินค้า) ต้องระบุน้ำหนักของสินค้าปศุสัตว์นั้นโดยไม่รวมของเหลวที่บรรจุมากับสินค้า

3 การระบุปริมาณสุทธิให้ระบุปริมาณแคลอรี่และปริมาณต่อหนึ่งหน่วยบริโภคไว้ในวงเล็บ เช่น 300 g (720 kcal/per serving size 100 g)

7. ชื่อวัตถุดิบ ชื่อส่วนผสม และปริมาณ

1 วิธีการติดฉลาก

1.1) ให้ระบุวัตถุดิบและส่วนผสมทุกชนิด ยกเว้นน้ำบริสุทธิ์ (purified water) ที่ไม่เหลือตกค้างในผลิตภัณฑ์สุดท้าย โดยเรียงลำดับตามปริมาณที่ใช้มากที่สุด หากมีส่วนผสมที่มีปริมาณน้อยกว่า 2% ของน้ำหนักสินค้าสามารถระบุโดยไม่ต้องเรียงลำดับตามปริมาณก็ได้

1.2) สินค้าที่มีขนาดฉลากเล็กกว่า 30 ตารางเซนติเมตร ให้ระบุชื่อวัตถุดิบไม่ต่ำกว่า 5 รายการ โดยไม่รวมน้ำบริสุทธิ์

1.3) ในกรณีที่วัตถุดิบหรือส่วนผสมทำมาจากส่วนประกอบหลายชนิดให้ระบุชื่อของส่วนประกอบอย่างน้อย 5 รายการ (ไม่รวมน้ำบริสุทธิ์) ไว้ในวงเล็บตามหลังชื่อวัตถุดิบหรือส่วนผสมนั้นโดยเรียงลำดับตามปริมาณที่ใช้มากที่สุด และถ้ามีการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีผลเมื่อบริโภค จะต้องระบุชื่อวัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้นด้วย

2 วิธีการติดฉลากอื่นๆ

2.1) ในกรณีที่ใช้วัตถุดิบในอาหารประเภท composite food ในสัดส่วนที่น้อยกว่า 5% ของน้ำหนักวัตถุดิบทั้งหมดจะระบุเฉพาะชื่อของวัตถุดิบนั้นก็ได้

2.2) หากเป็นน้ำมันและไขมันที่บริโภคได้ สามารถระบุชื่อของน้ำมันหรือไขมันนั้นได้ (ยกเว้นน้ำมันมะกอก) หากเป็นน้ำมันที่ผ่านกระบวนการไฮโดรจีเนชัน ให้ระบุข้อความว่า Hydrogenated oil หรือ Partially Hydrogenated oil เช่น Vegetable oil (Partially Hydrogenated oil) หรือ Soybean Partially Hydrogenated Oil

2.3) แป้ง สามารถระบุชื่อของแป้งได้ เช่น 000 Starch

2.4) ผลไม้ที่ผสมน้ำตาลน้อยกว่า 10% ของอัตราส่วนน้ำหนัก สามารถระบุเป็น “Sugaring Fruit” ได้

2.5) การติดฉลากวัตถุเจือปนอาหารให้ระบุตามมาตรฐานการติดฉลากอาหาร

2.6) หากไม่ได้ใช้วัตถุเจือปนอาหารโดยตรงในการผลิตสินค้าปศุสัตว์ แต่เป็นวัตถุเจือปนอาหารที่ตกค้างมาจากวัตถุดิบ โดยไม่ก่อให้เกิดผลในสินค้าขั้นสุดท้าย ก็ไม่จำเป็นต้องระบุชื่อวัตถุเจือปนอาหารที่ตกค้างนั้น

2.7) ในกรณีที่ใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มาจากธรรมชาติ ให้ระบุว่า “natural flavoring substances” หรือระบุชื่อวิทยาศาสตร์ของวัตถุเจือปนอาหารนั้น และหากมีการใช้ combined congener ให้ระบุชื่อของ combined congener นั้น เช่น Combined congener (00 scent)

3. กรณีที่มีส่วนผสม ที่อาจก่อให้เกิดอาการแพ้ ต้องระบุไว้บนฉลากแม้จะใช้ในปริมาณน้อย
4. หากมีการระบุปริมาณของสารสกัดหรือองค์ประกอบละลายน้ำ จะต้องระบุปริมาณของวัตถุดิบที่นำมาสกัดไว้ด้วย

8. ข้อมูลโภชนาการ

ผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่ต้องติดฉลากจะต้องแสดงข้อมูลดังนี้ แคลอรี่ คาร์โบไฮเดรต น้ำตาล โปรตีน ไขมัน ไขมันอิ่มตัว ไขมันทรานส์ คอเลสเตอรอล และโซเดียม โดยระบุชื่อ ปริมาณ และร้อยละของโภชนาการตามปริมาณสารอาหารอ้างอิง

6.4 มาตรฐานการติดฉลากสินค้าปศุสัตว์จำแนกตามประเภทสินค้า

ประเภทของสินค้าปศุสัตว์	มาตรฐานการติดฉลาก
A) ไข่ไก่ทั้งเปลือก	**1** ข้อมูลบนฉลาก 1.1) ต้องระบุวันหมดอายุ ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิตและผู้จำหน่าย ชื่อสินค้า ปริมาณ และข้อมูลอื่นๆ บนบรรจุภัณฑ์หน่วยย่อยที่สุด (minimum unit) ที่วางจำหน่าย ในกรณีที่มีการระบุชื่อผู้ผลิตบนเปลือกไข่เป็นภาษาเกาหลีแล้ว สามารถพิมพ์บนบรรจุภัณฑ์ได้ว่า “indicated on eggshell separately” 1.2) ต้องระบุชื่อผู้ผลิตบนเปลือกไข่ด้วย หากต้องการระบุวันออกไข่ สามารถระบุได้ ดังนี้ “00year 00month 00date” “00.00.00” “0000year 00month 00date” “0000.00.00” “00month 00date” หรือ “00.00” ทั้งนี้ สำหรับบรรจุภัณฑ์หน่วยย่อยที่สุด ให้ใส่วันออกไข่ในวงเล็บหลังชื่อผู้ผลิต และหากระบุสัญลักษณ์บริษัทผู้ผลิตแทนการใส่ชื่อผู้ผลิต จะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดการติดฉลากสำหรับสินค้าไข่ไก่ **2** ขั้นตอนการติดฉลาก 2.1) ฉลากบนบรรจุภัณฑ์หน่วยย่อยที่สุดจะต้องพิมพ์ด้วยหมึก ตราประทับ หรือสัญลักษณ์ที่คงทนไม่หลุดลอกง่าย 2.2) ฉลากที่ติดบนเปลือกไข่จะต้องใช้การประทับตราหรือหมึกพิมพ์ และเป็นไปตามข้อกำหนดการติดฉลากสำหรับสินค้าปศุสัตว์ 2.3) ขนาดตัวอักษรบนบรรจุภัณฑ์ (หากพิมพ์ข้อมูลบนเปลือกไข่ สามารถใช้ขนาดอักษร ไม่ต่ำกว่า 6 point ได้) ● ชื่อสินค้า และปริมาณสุทธิ ขนาดอักษรไม่ต่ำกว่า 12 point ● วันที่ออกไข่ และวันหมดอายุ ขนาดอักษรไม่ต่ำกว่า 10 point ● ชื่อผู้ผลิต ผู้จัดจำหน่ายและที่อยู่ และข้อมูลอื่นๆ ขนาดอักษรไม่ต่ำกว่า 6 point 2.4) สามารถใช้เป็นสติกเกอร์ติดแทนการพิมพ์บนบรรจุภัณฑ์ได้ในกรณี ดังนี้ ● ไม่สามารถพิมพ์ด้วยหมึก ตราประทับ หรือสัญลักษณ์ลงบนบรรจุภัณฑ์ได้โดยตรง

ประเภทของสินค้าปศุสัตว์	มาตรฐานการติดฉลาก
	● สินค้านั้นไม่ได้จำหน่ายให้กับผู้บริโภคโดยตรง แต่จะนำไปใช้เป็นวัตถุดิบในสินค้าอื่น ● หน่วยงานผู้มีอำนาจพิจารณาแล้วว่าข้อมูลดังกล่าวไม่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของสินค้า (นอกเหนือไปจากวันหมดอายุ) 3 ข้อมูลบนฉลากตามข้อ 1) อธิบายรายละเอียด ดังนี้ 3.1) วันที่ออกไข่หมายถึงวันที่ผู้ผลิตเก็บไข่ 3.2) วันหมดอายุ ● วันหมดอายุระบุตามรูปแบบได้ดังนี้ “by 00year 00month 00date” หรือ “by 00.00.00” “by 0000year 00month 00date” หรือ “by 0000.00.00” “by 00month 00date” หรือ “by 00.00” ● หากใช้วันออกไข่เป็นตัวระบุวันหมดอายุ ให้ระบุว่า “for 00days from the laying date” หรือ “for 00month from the laying date” 3.3) ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิตและผู้จำหน่าย ● ชื่อผู้ผลิต สามารถระบุเป็นชื่อเจ้าของฟาร์มหรือชื่อฟาร์มแทนได้ และสามารถแสดงชื่อโดยใช้สติกเกอร์ติดแทนได้ ● ชื่อและที่อยู่ผู้จำหน่าย ให้ระบุตามข้อมูลที่แจ้งไว้กับหน่วยงานรัฐที่เกี่ยวข้อง ● หากผู้ผลิตและผู้จำหน่าย เป็นรายเดียวกันไม่ต้องระบุชื่อผู้ผลิตก็ได้ 3.4) ชื่อสินค้าควรเป็นชื่อเฉพาะและสามารถแสดงไว้กับสัญลักษณ์โลโก้ หรือเครื่องหมายการค้า 3.5) ปริมาณสุทธิสามารถระบุเป็นจำนวนนับได้ โดยให้ระบุน้ำหนักในวงเล็บ 3.6) ข้อมูลอื่นๆ บนฉลาก ● เงื่อนไขการเก็บรักษาสินค้าและอุณหภูมิที่เหมาะสมเพื่อรักษาคุณภาพสินค้า ● ควรแสดงคำแนะนำโดยระบุว่า “Please keep the product in the refrigerator after purchase”

ประเภทของสินค้าปศุสัตว์	มาตรฐานการติดฉลาก
	4 หากต้องการระบุข้อมูลอื่นๆ นอกเหนือจากนี้ จะต้องปฏิบัติตามมาตรฐานทั่วไปสำหรับการติดฉลากสินค้าปศุสัตว์
B) เนื้อไก่และเป็ด	1 ข้อมูลบนฉลาก หากเจ้าของโรงเชือดเป็นผู้บรรจุสินค้าเนื้อไก่/เป็ดลงในบรรจุภัณฑ์เอง จะต้องแสดงเครื่องหมายที่ผ่านการตรวจสอบแล้ว (pass mark) ชื่อและที่อยู่โรงงาน วันที่ผลิต วันหมดอายุ เงื่อนไขการเก็บรักษา และปริมาณสุทธิ 2 ขั้นตอนการติดฉลาก 2.1) ฉลากจะต้องพิมพ์ด้วยหมึก ตราประทับ หรือสัญลักษณ์ที่คงทนไม่หลุดลอก 2.2) ขนาดตัวอักษรบนบรรจุภัณฑ์ ● เครื่องหมายที่ผ่านการตรวจสอบแล้ว (pass mark) เป็นไปตามข้อกำหนดมาตรฐานการติดฉลากสินค้าปศุสัตว์ ● ชื่อและที่อยู่โรงงาน ขนาดอักษรไม่ต่ำกว่า 6 point ● วันที่ผลิต วันหมดอายุ เงื่อนไขการเก็บรักษาขนาดอักษรไม่ต่ำกว่า 10 point ● ปริมาณสุทธิ ขนาดอักษรไม่ต่ำกว่า 12 point 2.3) สามารถใช้การติดสติกเกอร์แทนการพิมพ์บนบรรจุภัณฑ์ได้ในกรณีดังนี้ ● ไม่สามารถพิมพ์ด้วยหมึก ตราประทับ หรือสัญลักษณ์ลงบนบรรจุภัณฑ์ได้โดยตรง ● สินค้านั้นไม่ได้จำหน่ายให้กับผู้บริโภคโดยตรง แต่จะนำไปใช้เป็นวัตถุดิบในสินค้าอื่น ● หน่วยงานผู้มีอำนาจพิจารณาแล้วว่าข้อมูลดังกล่าวไม่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของสินค้า (นอกเหนือไปจากวันหมดอายุ) 3 ข้อมูลบนฉลากตามข้อ 2) อธิบายรายละเอียด ดังนี้ 3.1) เครื่องหมายที่ผ่านการตรวจสอบแล้ว (pass mark) ให้เป็นไปตามข้อกำหนดที่ระบุในภาคผนวกของมาตรฐานการติดฉลากสำหรับสินค้าปศุสัตว์

ประเภทของสินค้าปศุสัตว์	มาตรฐานการติดฉลาก
	3.2) ชื่อและที่อยู่โรงงานต้องระบุเป็นชื่อที่ได้แจ้งไว้กับหน่วยงานที่เป็นผู้อนุญาต 3.3) วันที่ผลิต ● วันที่ผลิตหมายถึงวันที่เชือดสัตว์ และต้องระบุวันที่ทันทีเมื่อทำการบรรจุสินค้าเสร็จสิ้น ● วันที่ผลิตระบุตามรูปแบบได้ดังนี้ "00year 00month 00date" หรือ "00.00.00" "0000year 00month 00date" หรือ "0000.00.00" 3.4) วันหมดอายุ ● วันหมดอายุระบุตามรูปแบบได้ดังนี้ "by 00year 00month 00date" หรือ "by 00.00.00" "by 0000year 00month 00date" หรือ "by 0000.00.00" ● หากใช้วันที่ผลิตเป็นตัวระบุวันหมดอายุ ให้ระบุว่า "for 00days from manufacture date" หรือ "for 00month from manufacture date" 3.5) เงื่อนไขการเก็บรักษาสินค้า ● สินค้าที่ต้องเก็บรักษาในตู้เย็น ให้ระบุว่า "Refrigerate" และระบุอุณหภูมิที่ต้องใช้ในการเก็บรักษา ● สินค้าที่ต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิเย็นจัดหรือสินค้าแช่แข็ง ให้ระบุว่า "Freeze" และระบุอุณหภูมิที่ต้องใช้ในการเก็บรักษา 3.6) ปริมาณสุทธิต้องระบุเป็นจำนวนชิ้นและระบุน้ำหนักในวงเล็บ หากปริมาณสุทธิเป็นจำนวนหนึ่งชิ้นให้ระบุปริมาณสุทธิเป็นน้ำหนักได้ 3.7) หากต้องการระบุข้อมูลอื่นๆ บนฉลาก จะต้องปฏิบัติตามมาตรฐานทั่วไปสำหรับการติดฉลากสินค้าปศุสัตว์
C) เนื้อสัตว์ที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์และผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์	1 ผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ต้องแบ่งเป็นประเภทตาม "Sterlized product" "heated product " หรือ "non-heated product" และหากเป็นสินค้าที่ต้องผ่านความร้อนจะต้องระบุขั้นตอนการปรุงหรือให้ความร้อนบนฉลากด้วย 2 ผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่ไม่ใช่แฮม ห้ามใช้ชื่อแฮมหรือชื่ออื่นที่คล้ายกันที่อาจทำให้ผู้บริโภคเกิดความเข้าใจผิด

ประเภทของสินค้าปศุสัตว์	มาตรฐานการติดฉลาก
	3 สินค้าที่ถูกจำหน่ายเป็นส่วน (special cut) ต้องระบุชื่อชิ้นส่วนในวงเล็บต่อจากประเภทของเนื้อสัตว์ 4 หากต้องการใช้ประเภทเนื้อสัตว์หรือชิ้นส่วน เป็นชื่อสินค้า ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขการแสดงฉลากบนพื้นที่ฉลากแสดงรายละเอียดสินค้า (Centralized labeling panel) ดังนี้ 4.1) ชื่อสินค้าต้องเป็นเนื้อสัตว์ที่เป็นส่วนประกอบมากที่สุดในบรรจุภัณฑ์นั้นและต้องระบุชนิดของเนื้อสัตว์/ชิ้นส่วนทุกชนิดพร้อมปริมาณด้วย 4.2) หากสินค้าประกอบด้วยเนื้อสัตว์/ชิ้นส่วนมากกว่า 1 ชนิดและถูกใช้เป็นชื่อสินค้า จะต้องระบุประเภทเนื้อสัตว์/ชิ้นส่วนพร้อมปริมาณโดยเรียงลำดับตามปริมาณที่มากที่สุด 5 ฉลากของผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์จะต้องไม่ทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดว่าเป็นเนื้อสัตว์ 6 สารสกัดจากเนื้อสัตว์ ต้องติดฉลากดังนี้ 6.1) ฉลากต้องไม่ทำให้เกิดความสับสนกับอาหารเพื่อวัตถุประสงค์พิเศษที่ระบุในกฎหมายสุขอนามัยอาหาร และต้องไม่ระบุถึงความเกี่ยวข้องกับสุขภาพ 6.2) ต้องระบุชื่อและปริมาณของแต่ละสารสกัดที่ใช้เป็นวัตถุดิบ 7 สำหรับไส้กรอก ให้ระบุไส้บรรจุ (casing) เป็นลำดับสุดท้ายของวัตถุดิบ และหากไส้บรรจุไม่สามารถบริโภคได้ ต้องระบุให้ผู้บริโภคทราบบนพื้นที่ฉลากหลัก เพื่อให้ผู้บริโภคเห็นได้ชัดเจน 8 สำหรับอาหารกระป๋อง สามารถใช้เลขสองหลักหลังของปีในการระบุเลขปีได้ และการระบุเดือนสามารถใช้อักษรแรกของเดือนแทนได้ เช่น O N D แทน October November December เป็นต้น สำหรับการระบุวันสามารถใส่เลข 0 หน้าวันที่ที่เป็นเลขตัวเดียว (1 - 9) ได้
D) ผลิตภัณฑ์นม	1 การติดฉลากนมที่ผ่านการเติมสารพิเศษต้องระบุชื่อและปริมาณของส่วนผสมที่เติมลงในนมด้วย หากปริมาณวิตามินเอและดีต่อลิตรมีปริมาณเท่ากับหรือมากกว่า 2,000 Iu และ 400 Iu ตามลำดับ สามารถระบุบนฉลากได้ว่าเป็นนมที่ผ่านการเติมสารพิเศษ (Fortified milk)

ประเภทของสินค้าปศุสัตว์	มาตรฐานการติดฉลาก
	2 นมที่เติมแบคทีเรียแลคติก ต้องระบุสายพันธุ์และจำนวนของแบคทีเรียด้วย 3 นมพาสเจอร์ไรซ์และนมสเตอริไลซ์ต้องระบุประเภทของนมบนฉลากว่า “Sterilized product” หรือ “Pasteurized product” และต้องระบุอุณหภูมิใช้ฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ (thermal death point) อุณหภูมิและเวลาที่ใช้ในการสเตอริไลซ์ หากสเตอริไลซ์นานโดยใช้อุณหภูมิต่ำหรือสเตอริไลซ์ระยะเวลาสั้นโดยใช้อุณหภูมิสูง สามารถระบุว่า “Pasteurization” ได้ 4 หากมีการปรับมาตรฐานของนมโดยลดปริมาณไขมันในนม ต้องระบุบนฉลากว่า “Standardized product” “Standardized milk” หรือ “Standardization” พร้อมทั้งระบุปริมาณไขมันในนมด้วย 5 หากเป็นนมไขมันต่ำ ต้องระบุปริมาณไขมันในนมด้วย และหากไขมันในนมต่ำกว่าหรือเท่ากับ 0.5% สามารถระบุว่า “Skimmed milk” “Skimmed fortified milk” หรือ “Restored skimmed milk” ได้ 6 นมที่ผ่านกระบวนการทำให้มีปริมาณไขมันต่ำ หากปริมาณไขมันไม่เกิน 0.5% สามารถระบุว่าเป็นนมขาดมันเนยได้ 7 นมที่ผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (thermal process) หลังการหมัก ต้องระบุบนฉลากว่า “Thermal processed product after fermentation” 8 นมข้นสเตอริไลซ์หรือนมข้นพร่องมันเนย สามารถระบุบนฉลากได้ว่า “Unsweetened condensed milk” หรือ “Unsweetened skimmed condensed milk” 9 นมข้น ชีสธรรมชาติ เวย์ นมผงดัดแปลง ไม่สามารถใช้ชื่อส่วนผสมเป็นชื่อผลิตภัณฑ์ได้ 10 นมข้นที่มีการเพิ่มความหวานจะต้องระบุชนิดและปริมาณของน้ำตาลด้วย 11 ผลิตภัณฑ์ที่มีครีมนม (milk cream) ต้องระบุปริมาณไขมันด้วย 12 นมผงผสมต้องไม่ระบุสัญลักษณ์ใดๆ ที่อาจทำให้เข้าใจผิดว่าเป็นนมผงดัดแปลง 13 ผลิตภัณฑ์โปรตีนนม (hydrolyzed milk protein) ต้องระบุสัดส่วน

ประเภทของสินค้าปศุสัตว์	มาตรฐานการติดฉลาก
	ของปริมาณโปรตีนรวม/กรดอะมิโนไนโตรเจนด้วย 14 นมผงดัดแปลงต้องระบุข้อมูล ดังนี้ 14.1) นมผงดัดแปลงสำหรับเด็กอ่อนหรือเด็กคลอดก่อนกำหนด ต้องระบุบนฉลากให้ชัดเจนว่าใช้สำหรับกลุ่มใด “for premature baby” หรือ “for immature baby” และต้องระบุขั้นตอนการป้อนเด็กด้วย นอกจากนี้ ต้องระบุข้อความว่า “Bottle-feeding immediately after preparing the formula and do not re-use the left over” 14.2) นมที่มีธาตุเหล็กผสมอยู่ไม่ต่ำกว่า 1 มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลแคลอรี่ สามารถระบุบนฉลากได้ว่า “Iron enriched infant milk formula” 14.3) การติดฉลากนมผงดัดแปลงและสูตรสำหรับทารกต้องระบุคำแนะนำด้วยขนาดอักษร 12 points ว่า “Breast milk is the best food for the baby” 14.4) การระบุโภชนาการสำหรับนมสูตรทารกนั้น สามารถระบุโภชนาการต่อปริมาณ 100 มิลลิลิตรได้ และสามารถละเว้นการแสดงร้อยละ เปรียบเทียบกับข้อมูลโภชนาการอ้างอิงได้ 14.5) การติดฉลากสำหรับนมผงดัดแปลงประเภทอื่นและนมสูตรสำหรับทารก ต้องระบุสารอาหารตามด้านล่าง ในฉลากโภชนาการด้วย • โปรตีนรวม ไขมันรวม วิตามินเอ วิตามินดี วิตามินซี วิตามินบี1 วิตามินบี2 กรดนิโคตินิค วิตามินบี6 กรดโฟลิค กรดแพนโทเทนิก วิตามินบี12 วิตามินเค1 วิตามินอี โซเดียม โพแทสเซียม คลอรีน แคลเซียม ฟอสฟอรัส แมกนีเซียม เหล็ก ไอโอดีน ทองแดง สังกะสี และแมงกานีส 15 การติดฉลากไอศกรีม นมแช่แข็ง ไอศกรีมผสม และนมแช่แข็งผสม ต้องระบุปริมาณของไขมันนม รวมถึงไอศกรีมไขมันต่ำและไอศกรีมไขมันต่ำผสมต้องระบุปริมาณไขมันด้วยเช่นกัน 16 การติดฉลากผลิตภัณฑ์ไอศกรีมต้องระบุเงื่อนไขและอุณหภูมิในการเก็บรักษา และน้ำหนักสุทธิสามารถระบุเป็นปริมาณได้ 17 สำหรับผลิตภัณฑ์ไอศกรีมผง ต้องระบุปริมาณน้ำที่ต้องใช้ต่อน้ำหนักผลิตภัณฑ์ไว้ด้วย 18 การติดฉลากสำหรับไอศกรีม ไอศกรีมผง และไอศกรีมผสม ที่เติม

ประเภทของสินค้าปศุสัตว์	มาตรฐานการติดฉลาก
	แบคทีเรียแลคติกต้องระบุประเภทให้ชัดเจนว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่เติมแบคทีเรียแลคติกหรือเติมนมเปรี้ยว นอกจากนี้ ผลิตภัณฑ์ไอศกรีมต้องระบุจำนวนแบคทีเรียแลคติกที่มีในสินค้าไว้บนฉลากด้วย
E) ผลิตภัณฑ์จากไข่	1 ฉลากต้องระบุประเภทของการฆ่าเชื้อด้วย ว่าเป็น “pasteurized product” “sterilized product” หรือ “non-sterilized product” 2 การระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุสำหรับผลิตภัณฑ์ไข่ที่เป็น “refrigerating non-sterilized egg product” สามารถระบุได้ดังนี้ วันที่ผลิต ระบุเป็น “00month00date00hour” หรือ “00.00.00:00” วันหมดอายุ “by 00month00date00hour” หรือ “by 00.00.00:00”

ตัวอย่างฉลากสินค้าปศุสัตว์

7 การแสดงแหล่งกำเนิดของสินค้าอาหาร (Country and Origin Labeling: COOL)

การติดฉลากแสดงที่มาของแหล่งกำเนิดสินค้า มีการระบุอยู่ภายใต้กฎหมาย Act on Origin Labeling of Agricultural and Fishery Products กำหนดให้สินค้าเกษตรและประมง รวมถึงสินค้าแปรรูปที่นำเข้ามาวางจำหน่ายในเกาหลีใต้ส่วนใหญ่ต้องแสดงแหล่งกำเนิดสินค้า ไม่ว่าจะผลิตในเกาหลีใต้ หรือนำเข้าจากต่างประเทศก็ตาม เพื่อเป็นข้อมูลให้ผู้บริโภคใช้ประกอบการตัดสินใจในการเลือกซื้อสินค้า

สำหรับผู้ที่นำเข้า หรือผู้จำหน่ายสินค้าเกษตรหรือประมงรวมถึงผลิตภัณฑ์แปรรูปตามที่ระบุไว้ในส่วนแนบท้ายของกฎหมาย ซึ่งได้มีการระบุชนิดและประเภทไว้ จะต้องคำนึงถึงกฎหมายและระเบียบฉบับนี้ ห้ามมีการปลอมแปลง ทำให้สับสน หรือเปลี่ยนแปลงแหล่งกำเนิดสินค้า

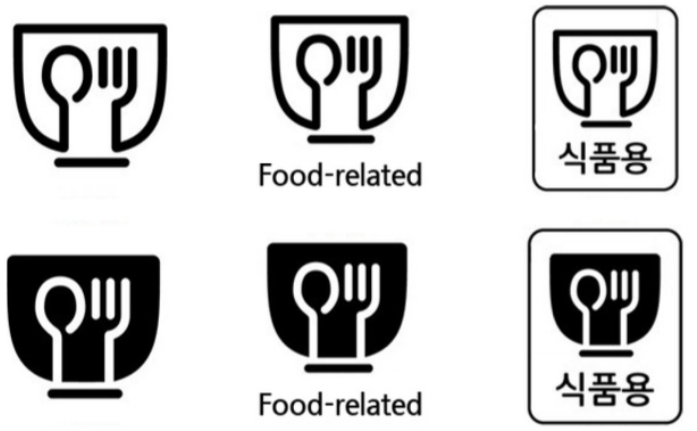
ตัวอย่างสินค้ามะม่วงจากประเทศไทยซึ่งมีการระบุถิ่นกำเนิดสินค้าบนฉลาก

8 การติดฉลากสำหรับอุปกรณ์ที่สัมผัสกับอาหาร (Food equipment)

8.1 การจำแนกประเภทของอุปกรณ์ที่สัมผัสกับอาหารและการติดฉลาก

อุปกรณ์ที่ใช้กับอาหารนั้นจะต้องติดฉลากเพื่อให้ผู้บริโภครับรู้ว่าเป็นอุปกรณ์ที่ถูกผลิตมาเพื่อให้ใช้กับอาหารได้ เพื่อป้องกันไม่ให้ผู้บริโภคได้รับอันตรายจากการใช้อุปกรณ์ที่ไม่ปลอดภัยที่ไม่ได้ถูกผลิตมาเพื่อใช้กับอาหาร

สัญลักษณ์ food-related mark ต้องพิมพ์ด้วยหมึกหรือสลักไว้บนบรรจุภัณฑ์ของสินค้า หรือบนตัวสินค้า หากไม่สามารถพิมพ์หรือสลักไว้ได้ สามารถใช้ฉลากสติกเกอร์แทนได้



สัญลักษณ์สำหรับ Food-related

บรรจุภัณฑ์ที่รีไซเคิลได้ เช่น กระดาษ โลหะ แก้ว พลาสติก เรซินสังเคราะห์ ต้องระบุข้อความ “separation and discharge” ตามข้อกำหนดของ Act on the Promotion of Saving and Recycling of Resources เพื่ออำนวยความสะดวกในการรีไซเคิลขยะ

8.2 อุปกรณ์ที่สัมผัสกับอาหาร (Food equipment)

อุปกรณ์ที่สัมผัสกับอาหาร หมายถึง เครื่องจักร หรือเครื่องมือที่สัมผัสโดยตรงกับอาหารหรือวัตถุเจือปนอาหาร หรือผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่อยู่ภายใต้เงื่อนไข ดังนี้

1. ผลิตภัณฑ์ที่ใช้รับประทานอาหารหรือบรรจุอาหาร
2. ผลิตภัณฑ์ที่ใช้รวบรวม ผลิต แปรรูป ปรุง จัดเก็บ แบ่งส่วน (แบ่งสินค้าที่ผลิตเสร็จแล้วเพื่อบรรจุใหม่และกระจายสินค้าต่อ) ขนส่ง หรือจัดแสดงอาหารหรือวัตถุเจือปนอาหาร

ทั้งนี้ อุปกรณ์ที่สัมผัสกับอาหาร ไม่รวมถึงเครื่องจักร เครื่องมือ หรือสิ่งที่ใช้รวบรวมอาหารในการเกษตรหรือการประมง

ที่มา : Food Sanitation Act, Article 2 (4). Republic of Korea

9 ข้อกำหนดด้านความปลอดภัยของบรรจุภัณฑ์สินค้าอาหารนำเข้า

กระทรวง MFDS ได้ออกข้อกำหนดเรื่องความปลอดภัยบรรจุภัณฑ์สินค้าอาหารนำเข้า ตามกฎระเบียบเรื่อง Standards and Specifications For Food Utensils, Containers and Packages ซึ่งไม่อนุญาตให้ใช้ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ประเภท PET ที่มาจากการรีไซเคิล เป็นวัสดุสำหรับบรรจุสินค้าอาหารนำเข้า โดยข้อกำหนดนี้ มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 1 กรกฎาคม 2562 เป็นต้นไป

ข้อกำหนดดังกล่าว กำหนดให้สถานประกอบการใดที่ใช้บรรจุภัณฑ์ที่ผลิตจากโพลิเมอร์ประเภท PET ต้องออกใบรับรองเพื่อยืนยันการใช้วัสดุสำหรับบรรจุภัณฑ์อาหาร โดยสามารถระบุข้อความในใบรับรองได้ 2 กรณี ดังนี้

1. กรณีที่ 1 ระบุข้อความ “PET For food containers and utensils made NOT using recycled PET” ในกรณีที่ **ไม่มี** การใช้โพลิเมอร์ประเภท PET ที่มาจากการรีไซเคิล
2. กรณีที่ 2 ระบุข้อความ “Raw materials have been decomposed and refined through heat treatment and chemical reaction, and repolymerized to manufacture food containers and utensils ” ในกรณีที่มีการใช้โพลิเมอร์ประเภท PET ที่มาจากการรีไซเคิลตามข้อกำหนดของกระทรวง MFDS

10 การโฆษณาและการกล่าวอ้างบนฉลากสินค้าอาหาร

การโฆษณาหรือกล่าวถึงสรรพคุณของอาหารจะต้องไม่ใช้ข้อความที่ไม่เป็นธรรม การกล่าวอ้างสรรพคุณที่ไม่เป็นตามความจริง หรือการใช้ข้อความที่ก่อให้เกิดความเข้าใจผิดต่อผู้บริโภค อ้างอิงจาก Standard for Determining Unfair Labeling and Advertising of Foods โดยยกตัวอย่างการติดฉลากที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด อาทิ

1. การกล่าวอ้างด้วยข้อความที่ก่อให้เกิดความเข้าใจผิดของผู้บริโภค เช่น อาหารนี้มีสรรพคุณเป็นยารักษาโรคหรือยาแผนโบราณ เป็นต้น

2. การกล่าวอ้างว่าสินค้าปลอดจากวัตถุดิบหรือสารเติมแต่งใดๆ ที่มีประกาศห้ามใช้โดย MFDS อยู่แล้ว เช่น การระบุว่า “No MSG” เนื่องจากวัตถุดิบหรือสารดังกล่าวถูกห้ามใช้อยู่แล้วในอาหารชนิดนั้นๆ เป็นต้น

3. การกล่าวอ้างว่าไม่มีสารที่ก่อให้เกิดอันตรายต่อร่างกายมนุษย์ซึ่งยังไม่มีหลักฐานที่ชัดเจน โดยใช้ข้อความ เช่น “environmental hormone” หรือ “phthalate” ซึ่งยังมีความคลุมเครือไม่ชัดเจนถึงคุณสมบัติและอาจก่อให้เกิดความเข้าใจผิดได้ ทั้งนี้ การใช้ข้อความว่า “BPA-free” “BBP-free” บนอุปกรณ์ที่ใช้กับอาหาร (ยกเว้น บนอุปกรณ์ที่ใช้สำหรับอาหารสำหรับเด็กหรือทารก) สามารถยอมรับได้หากพบว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวปลอดจากสารเคมีที่ก่อให้เกิดอันตรายต่อร่างกายจริงตามที่กล่าวอ้าง

4 การกล่าวอ้างที่ก่อให้เกิดความเข้าใจผิดว่า สินค้าไม่มีสารบางชนิด แม้ว่าสารนั้นมีโอกาสเกิดขึ้นในกระบวนการผลิตหรือในผลิตภัณฑ์สุดท้ายได้ เช่น ติดฉลากว่าสินค้าปราศจากการเติม Sodium nitrite (No $NaNO_2$ added) แต่สินค้านั้นเมื่อผ่านกระบวนการหมักแล้วมี NO_2 เกิดขึ้นในผลิตภัณฑ์สุดท้าย เป็นต้น

5 การกล่าวอ้างด้วยการเน้นไปที่ข้อมูลทางโภชนาการ (Nutritional component) ที่ไม่ได้มีอยู่เดิมในผลิตภัณฑ์ เช่น การระบุว่าสินค้า Cholesterol-free ในผลิตภัณฑ์จากเต้าหู้ เป็นต้น

6 การระบุถ้อยคำจำเพาะที่แสดงถึงคุณสมบัติของสินค้า อาทิ “No sugar added” “natural” หรือ “100%” ต้องเป็นไปตามเงื่อนไขและข้อกำหนดที่ระบุในแนบท้ายของมาตรฐานการติดฉลากสินค้าอาหาร

7 การแสดงข้อความอันก่อให้เกิดความสับสนหรือเข้าใจผิด หรือทำให้เข้าใจไปว่าผลิตภัณฑ์นั้นมีคุณสมบัติพิเศษกว่าผลิตภัณฑ์อื่น โดยการใช้ถ้อยคำที่ยังไม่มีความหมายแน่ชัด หรือมีหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ที่เพียงพอมารองรับ เช่น “Superfood” “Glycemic Load (GL)” เป็นต้น

8 ข้อความที่เป็นการเปรียบเทียบหรือทับถมผลิตภัณฑ์ของผู้อื่น การใช้ถ้อยคำ อาทิ เหนือกว่า/ดีกว่า “superior” หรือ “better” โดยที่ไม่สามารถพิสูจน์ได้หรือไม่มีหลักฐานที่ชัดเจนมารองรับได้ เช่น “The product developed for the first time in Korea” หรือ “Korea’s first exporter” โดยที่ไม่สามารถพิสูจน์ได้ว่าใครเป็นเจ้าแรก

ผู้ประกอบการสามารถค้นหารายละเอียดเพิ่มเติมจากเว็บลิงก์ตามด้านล่าง

1. มาตรฐานการติดฉลากอาหารของเกาหลีใต้

www.mfds.go.kr/eng/brd/m_15/view.do?seq=72427&srchFr=&srchTo=&srchWord=&srchTp=&itm_seq_1=0&itm_seq_2=0&multi_itm_seq=0&company_cd=&company_nm=&page=1

2. การติดฉลากสินค้า GMOs ในอาหาร

www.mfds.go.kr/eng/brd/m_15/view.do?seq=72429&srchFr=&srchTo=&srchWord=&srchTp=&itm_seq_1=0&itm_seq_2=0&multi_itm_seq=0&company_cd=&company_nm=&page=1

3. การติดฉลากสินค้าปศุสัตว์

www.mfds.go.kr/eng/brd/m_15/view.do?seq=69934&srchFr=&srchTo=&srchWord=&srchTp=&itm_seq_1=0&itm_seq_2=0&multi_itm_seq=0&company_cd=&company_nm=&page=3

4. การโฆษณาและการกล่าวอ้างบนฉลากอาหาร

www.mfds.go.kr/eng/brd/m_15/view.do?seq=72426&srchFr=&srchTo=&srchWord=&srchTp=&itm_seq_1=0&itm_seq_2=0&multi_itm_seq=0&company_cd=&company_nm=&page=1

5. กฎหมายสุขอนามัยอาหาร

www.mfds.go.kr/docviewer/skin/doc.html?fn=20160422102917_0.pdf&rs=/docviewer/result/eng0001/70000/1/202007

6. กฎหมายพิเศษสำหรับการควบคุมความปลอดภัยอาหารนำเข้า

www.mfds.go.kr/docviewer/skin/doc.html?fn=20160422104636_0.pdf&rs=/docviewer/result/eng0001/70007/1/202007

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม
กลุ่มนโยบายระหว่างประเทศที่ 1 กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
โทร. 02 561 2277 ต่อ 1323
E-mail : asia1.acfs@gmail.com

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์