

แนวทางการแสดงฉลากอาหารสำหรับอาหารบรรจุเสร็จ

รายการอาหารใดบ้างที่ต้องมีฉลาก

- อาหารบรรจุเสร็จทั้งหมดต้องติดฉลาก
- ฉลากต้องเป็นภาษาอังกฤษ
- อาหารบรรจุเสร็จประกอบด้วย:
 - อาหารที่บรรจุขวด กระป๋อง กล่อง ห่อ หรือถุงเพื่อขายและบริโภคนอกสถานที่ เช่น ในร้านขายของชำหรือตลาดเกษตรกร
 - อาหารที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์เพื่อขาย เช่น แชนวิชพร้อมรับประทานหรือชุดสลัด ผงเครื่องเทศบรรจุซอง ขนมปัง คุกกี้ เค้ก โดนัทที่บรรจุถุงและปิดผนึก ซัลซ่าหรือเครื่องปรุงรสที่บรรจุในถ้วยหรือขวดโหล
- ยกเว้น: อาหารที่ถูกค้าคัดเลือกก่อนใส่ถุงหรือบรรจุภัณฑ์ ไม่จำเป็นต้อง มีฉลาก เช่น เนื้อตัดเย็นและสลัดสำเร็จรูป แชนวิชตามสั่ง ขนมปัง คุกกี้ เค้ก โดนัททั้งชิ้น

ทำไมอาหารบรรจุเสร็จถึงต้องมีฉลาก

- เพื่อแจ้งให้ผู้บริโภคทราบว่ามียะไรอยู่ในบรรจุภัณฑ์
- เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดความเข้าใจข้อมูลผิด การปลอมเครื่องหมายการค้า และการปลอมปนของอาหาร
- เพื่อตรวจสอบย้อนกลับไปยังจุดที่ผลิต

ฉลากทั้งหมดต้องมีข้อมูลอะไรบ้าง?

ข้อมูลสำคัญ 5 ส่วนมีดังนี้:

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ / ชื่ออาหาร
2. ปริมาณสุทธิ
3. ส่วนประกอบรวมถึงสารก่อภูมิแพ้ในอาหารที่สำคัญ
4. ชื่อและที่อยู่ของธุรกิจ
5. ข้อมูลทางโภชนาการ – ประกอบด้วยปริมาณต่อหนึ่งหน่วยบริโภค สารอาหาร วิตามิน และแร่ธาตุ

ตัวอย่างอาหารบรรจุเสร็จที่ต้องมีฉลาก

(อาหารที่บรรจุโดยสถานประกอบการอาหาร อาหารที่พร้อมรับประทาน)



ตัวอย่างอาหารที่ ไม่ต้องมี ฉลาก

(อาหารที่ถูกค้าคัดเลือกก่อนบรรจุถุงหรือภาชนะ)



พื้นที่แสดงส่วนสำคัญ (PDP)

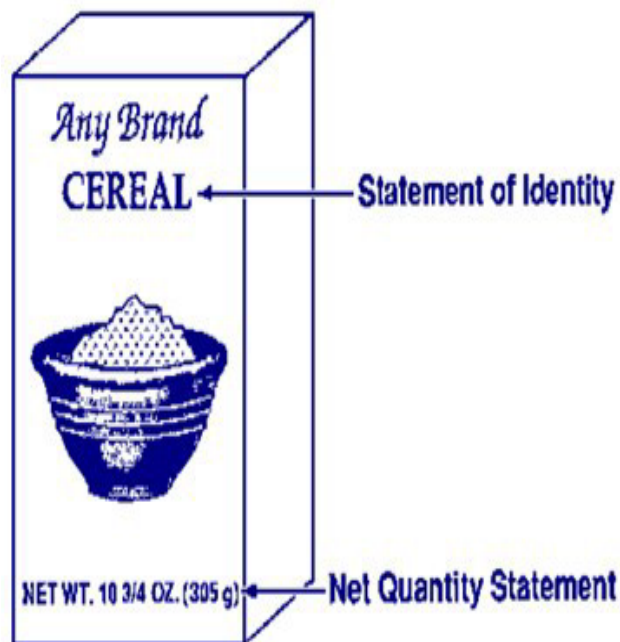
- ❖ พื้นที่แสดงส่วนสำคัญ (PDP) อยู่ด้านหน้าของบรรจุภัณฑ์และผู้บริโภคมองเห็นได้ง่ายในขณะที่ซื้อ
- ❖ PDP ประกอบด้วยชื่อสินค้าและปริมาณสุทธิของสิ่งที่บรรจุ

1. ชื่อสินค้า

- ชื่อสามัญหรือชื่อปกติของผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในบรรจุภัณฑ์ เช่น ซุป ซีเรียล
- หากไม่มีการกำหนดชื่อสามัญ ให้ใช้ชื่อที่อธิบายตัวสินค้า เช่น "เวเฟอร์วานิลลา"
- ต้องอยู่ตรงกลางของฉลากด้านหน้าของ PDP
- ต้องเป็น ตัวหนา มองเห็นได้ชัดเจน และโดดเด่นกว่าตัวพิมพ์และรูปภาพอื่น ๆ

2. ปริมาณสุทธิของสิ่งที่บรรจุ

- ปริมาณอาหารในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์แบบไม่รวมบรรจุภัณฑ์
- ระบุทั้งในหน่วยสหรัฐอเมริกาและเมตริก
- ระบุเป็นน้ำหนักสุทธิ (ออนซ์ ปอนด์ กรัม กิโลกรัม...) หรือปริมาตรสุทธิ (ออนซ์ของเหลว ไซนส์ มิลลิลิตร ลิตร...) หรือปริมาณสุทธิ (จำนวนชิ้น)
- ให้แสดงอยู่ที่ด้านล่าง 30 เปอร์เซ็นต์ของ PDP โดยมีความสูงขั้นต่ำ 1/16 นิ้ว



ฉลากแสดงข้อมูล (IP)

- ❖ ฉลากแสดงข้อมูลมักจะอยู่ทางด้านขวาของ PDP
- ❖ IP ประกอบด้วยข้อมูลทางโภชนาการ รายการส่วนประกอบ ชื่อและที่อยู่ของธุรกิจ

3. รายการส่วนประกอบ

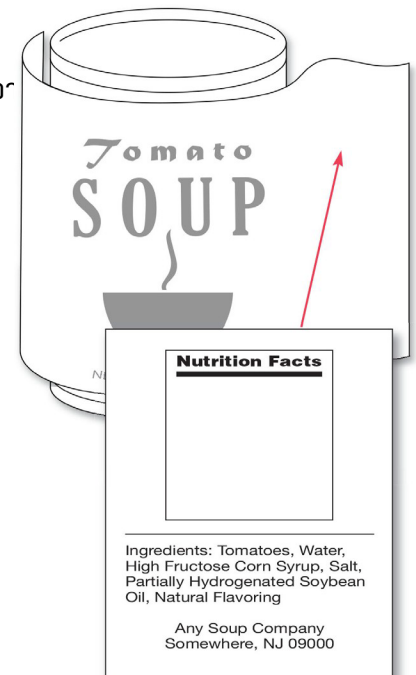
- ระบุส่วนประกอบทั้งหมดเรียงตามลำดับลงมา (มากไปน้อย) ตามน้ำหนัก
- ระบุส่วนประกอบทั้งหมดด้วยชื่อสามัญหรือชื่อตามปกติ เช่น น้ำตาล (ไม่ใช่ซูโครส)
- หากน้อยกว่า 2% โดยน้ำหนัก สามารถระบุส่วนประกอบได้ที่ส่วนท้ายของรายการ โดยระบุว่า "มี 2% หรือน้อยกว่า ___"
- หากมี จะต้องระบุสารก่อภูมิแพ้ในอาหารที่สำคัญ 8 ชนิดหลักได้แก่:
 - นม
 - ไข่
 - ปลา
 - สัตว์น้ำมีเปลือกหุ้ม (สัตว์น้ำประเภทนี้ เช่น ปู กุ้ง ล็อบสเตอร์...)
 - ถั่วลิสง
 - ถั่วยืนต้น (โปรตีนแข็งชนิดของถั่ว เช่น อัลมอนต์ มะพร้าว ฯลฯ)
 - ข้าวสาลี
 - ถั่วเหลือง

4. ข้อมูลทางโภชนาการ

- ประกอบด้วยปริมาณต่อหนึ่งหน่วยบริโภค แคลอรี และสารอาหารหลักของอาหาร
- หากจำเป็น ให้วางฉลากแสดงข้อมูลทางโภชนาการไว้ที่ด้านบนของ IP
- ฉลากแสดงข้อมูลทางโภชนาการอาจได้รับการยกเว้น (ดูส่วน *การยกเว้น*)
- **WCHD ไม่ได้ประเมินความถูกต้องของฉลากโภชนาการ ผู้ผลิตมีหน้าที่รับผิดชอบในการให้ข้อมูลที่เป็นจริงและถูกต้อง**

5. ชื่อและที่อยู่ของธุรกิจ

- พิมพ์ชื่อธุรกิจ เมือง รัฐ และรหัสไปรษณีย์ของผู้ผลิต ผู้บรรจุหีบห่อ หรือผู้จัดจำหน่าย โดยปกติให้พิมพ์ที่ด้านล่างของ IP



การยกเว้นจากการแสดงข้อมูลทางโภชนาการ

อาหารบรรจุเสร็จอาจได้รับการยกเว้นไม่ต้องติดฉลากแสดงข้อมูลทางโภชนาการหาก:

- ❖ ผลิตโดยผู้ค้าปลีกที่มียอดขายรวมต่อปีน้อยกว่า 500,000 ดอลลาร์ หรือมียอดขายอาหารให้แก่ผู้บริโภคโดยรวมน้อยกว่า 50,000 ดอลลาร์ต่อปี
- ❖ ผลิตโดยธุรกิจขนาดเล็กที่มีลูกจ้างเต็มเวลาน้อยกว่า 100 คน และผลิตภัณฑ์นั้นขายในสหรัฐอเมริกาอย่างน้อย 100,000 หน่วยต่อปี
- ❖ ขนส่งเป็นจำนวนมากและไม่ขายแบบเหมาให้แก่ผู้บริโภค
- ❖ ไม่มีสารอาหารใดๆ ในปริมาณมากพอควร เช่น สีสผสมอาหาร เครื่องเทศ ชา กาแฟ
- ❖ ไม่มีการกล่าวอ้างปริมาณสารอาหารหรือการกล่าวอ้างทางสุขภาพ เช่น "ไขมันต่ำ" "ปราศจากกลูเตน" "ปราศจากน้ำตาล" "มี 100 แคลอรี" "ดีต่อหัวใจ" เป็นต้น
- ❖ ผลไม้สด ผักสด และปลาได้รับการยกเว้น

การแสดงผลากเพิ่มเติม

อาหารบางประเภทต้องมีการแสดงผลากข้อมูลเพิ่มเติม ขึ้นอยู่กับกระบวนการเตรียมอาหาร เช่น

- ❖ วันที่บ่งบอกว่าต้อง "ใช้ภายใน"
- ❖ คำแนะนำพิเศษในการเก็บรักษาสำหรับผลิตภัณฑ์ที่ต้องแช่เย็นหรือแช่แข็ง
- ❖ เเปอร์เซ็นต์รวมของน้ำผลไม้ในผลิตภัณฑ์น้ำผลไม้หรือน้ำผัก
- ❖ คำเตือน/ข้อจำกัดความรับผิดชอบด้านสุขภาพสำหรับผลิตภัณฑ์ที่ดิบและไม่ผ่านความร้อน
- ❖ คำแนะนำในการเตรียมและใช้ในนมผงดัดแปลงสำหรับทารก

แหล่งที่มา

- ❖ คู่มือการแสดงผลากอาหารของ FDA: <https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/guidance-industry-food-labeling-guide>
- ❖ ข้อบังคับด้านอาหารของ Washoe County Health District: https://www.washoecounty.gov/health/files/ehs/regulations/Food_Regs_12-08-2021.pdf

หากมีคำถาม ติดต่อ:

- ❖ Washoe County Health District Food Safety Services ทางอีเมล foodsafety@washoecounty.gov; หรือ
- ❖ โทรติดต่อแผนกต้อนรับของ Washoe County Health District Environmental Health Services ที่ 775-328-2434 ตัวเลข 8 เพื่อต่อสายไปยังผู้ตรวจสอบ