

LABELLING REQUIREMENTS FOR FOOD

ข้อกำหนดด้านการ
แสดงฉลากอาหาร



Labelling Requirements for Food

Default / Oct 18, 2024



ฉลากอาหารคืออะไร (WHAT ARE FOOD LABELS?)

“ฉลากอาหาร” หมายถึง

ข้อความ เครื่องหมาย ป้าย แบนด์ สัญลักษณ์ หรือการแสดงข้อมูลใด ๆ ไม่ว่าจะอยู่ในรูปของถ้อยคำ รูปภาพ หรือแผนภาพ ที่ปรากฏอยู่บน บรรจุภัณฑ์ ใช้แสดงร่วมกับ หรือแนบมากับอาหาร หรือภาชนะบรรจุอาหารนั้น

ฉลากอาหารมีบทบาทสำคัญในการให้ข้อมูลพื้นฐานแก่ผู้บริโภคเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร อาทิ แหล่งที่มา ลักษณะหรือประเภทของอาหาร ส่วนประกอบของอาหาร (เช่น วัตถุดิบและสารก่อภูมิแพ้) รวมถึงปริมาณสุทธิของผลิตภัณฑ์ เพื่อสนับสนุนให้ผู้บริโภคสามารถตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารได้อย่างเหมาะสมและมีข้อมูลครบถ้วน



เหตุผลในการกำกับดูแลฉลากอาหาร



การกำหนดมาตรฐานการแสดงฉลากอาหาร

- SFA กำหนดข้อกำหนดด้านการแสดงฉลากอาหารโดยอ้างอิงมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ
- มาตรฐานหลักที่ใช้เป็นกรอบในการพิจารณา คือ codex Alimentarius
- codex จัดทำโดย FAO และ WHO เพื่อสนับสนุนความปลอดภัยอาหารและการคุ้มครองผู้บริโภค

ฉลากอาหารเป็นช่องทางหลักในการสื่อสารข้อมูล
สำคัญของผลิตภัณฑ์ไปยังผู้บริโภค

ช่วยให้ผู้บริโภคเปรียบเทียบและตัดสินใจเลือกซื้อสินค้า
ได้อย่างมีข้อมูล ณ จุดจำหน่าย

มีบทบาทสำคัญในการระบุผลิตภัณฑ์หรือส่วนประกอบ
ของอาหารในกรณีเกิดปัญหาด้านความปลอดภัยอาหาร

คุ้มครองสุขภาพผู้บริโภค และสอดคล้องกับหลักการ
ของมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ

ผู้ที่ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดการแสดงฉลากอาหาร

สถานประกอบการด้านอาหารทุกรายที่จำหน่าย**อาหารบรรจุสำเร็จ (prepacked food)** ในประเทศสิงคโปร์ มีหน้าที่ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดตาม**กฎหมายว่าด้วยอาหาร (Food Regulations)** ซึ่งรวมถึงข้อกำหนดด้านการแสดงฉลากอาหารอย่างครบถ้วน



ได้แก่ **ผู้นำเข้า ผู้จัดจำหน่าย ผู้ผลิต ผู้แปรรูป ผู้บรรจุ และผู้ค้าปลีก** ทั้งนี้ เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์อาหารที่จำหน่ายมีการแสดงข้อมูลบนฉลากอย่างถูกต้อง เป็นมาตรฐาน และสอดคล้องกับข้อกำหนดทางกฎหมาย

เนื่องจากผู้บริโภคใช้ข้อมูลบนฉลากอาหารเป็นพื้นฐานในการตัดสินใจเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร สถานประกอบการด้านอาหารจึงมีหน้าที่ต้องจัดให้มีการแสดงข้อมูลบนฉลากอาหารที่เพียงพอถูกต้อง และเป็นไปตามข้อกำหนด เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับข้อมูลที่ครบถ้วนและเชื่อถือได้ในการบริโภคอาหาร

ข้อกำหนดด้านการแสดงฉลากอาหาร

ประกอบด้วยสาระสำคัญ ดังต่อไปนี้

- ข้อกำหนดการแสดงฉลากทั่วไป (General Labelling Requirements)
- ข้อกำหนดการแสดงฉลากเพิ่มเติม (Additional Labelling Requirements)
- ข้อกำหนดเกี่ยวกับการกล่าวอ้างอื่น ๆ เช่น การกล่าวอ้างว่าเป็น “ออร์แกนิก (organic)” หรือ “ปลอดกลูเตน (gluten-free)”
- การกล่าวอ้างที่ห้ามใช้บนฉลากอาหารและสื่อโฆษณา (Prohibited Claims on Food Labels and Advertisements)
- ข้อกำหนดเกี่ยวกับการกล่าวอ้างด้านโภชนาการและสุขภาพ (Requirements on Nutrition and Health Claims)

การกำกับดูแลด้านการแสดงฉลากโภชนาการ รวมถึงการกล่าวอ้างด้านโภชนาการและสุขภาพ อยู่ภายใต้ความรับผิดชอบของ กระทรวงสาธารณสุข (Ministry of Health: MOH) และ คณะกรรมการส่งเสริมสุขภาพ (Health Promotion Board: HPB) ของประเทศสิงคโปร์



ผลิตภัณฑ์ใดที่ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดการแสดงผลจากอาหาร

อาหารบรรจุสำเร็จ (prepacked food) ทุกประเภทที่วางจำหน่ายในประเทศสิงคโปร์ ต้องมีการแสดงฉลากให้เป็นไปตามข้อกำหนดการแสดงผลจากทั่วไปที่กำหนดไว้ในกฎหมายว่าด้วยอาหาร (Food Regulations)

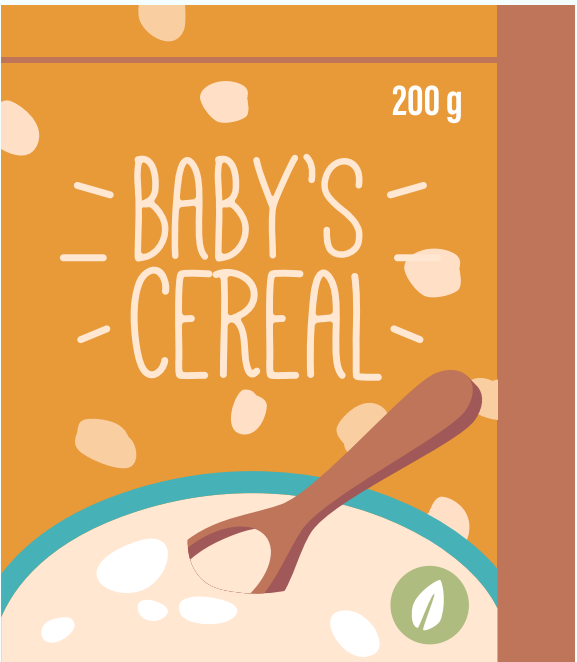
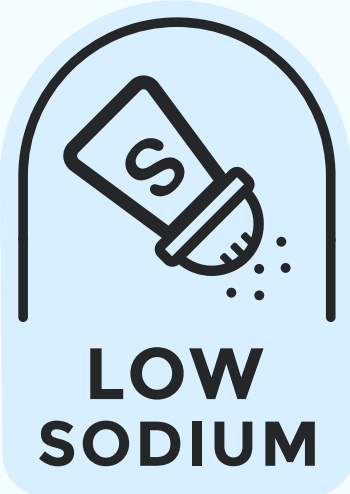
อาหารบรรจุสำเร็จ หมายถึง ผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้รับการบรรจุหีบห่อหรือบรรจุอยู่ในภาชนะไว้ล่วงหน้า ก่อนนำออกวางจำหน่าย

ตัวอย่างของอาหารบรรจุสำเร็จ ได้แก่ อาหารกระป๋อง นมพาสเจอร์ไรส์ มันทอดกรอบ น้ำมันปรุงอาหาร และแป้ง เป็นต้น



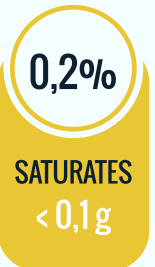
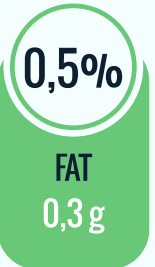
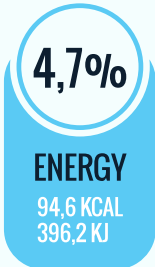
ข้อกำหนดการแสดงฉลากเพิ่มเติม (Additional labelling requirements)

อาหารบรรจุสำเร็จบางประเภท เช่น อาหารเพื่อวัตถุประสงค์เฉพาะ (special purpose foods) และอาหารที่มีการกล่าวอ้างด้านโภชนาการหรือด้านสุขภาพ จำเป็นต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดการแสดงฉลากเพิ่มเติม นอกเหนือจากข้อกำหนดการแสดงฉลากทั่วไป เพื่อให้การสื่อสารข้อมูลต่อผู้บริโภคมีความครบถ้วน ถูกต้อง และสอดคล้องกับข้อกำหนดทางกฎหมายที่เกี่ยวข้อง



Nutrition Facts		
Serving Size		
Serving Per Container		
Amount per serving		
Calories	Calories from Fat	
% Daily Value*		
Total Fat		
Saturated Fat	0 g	0 %
Trans Fat	0 g	0 %
Cholesterol	0 g	0 %
Sodium	0 g	0 %
Total Carbohydrate		
Dietary Fiber	0 g	0 %
Sugar	0 g	0 %
Protein	0 g	0 %
Vitamin A	0 %	Vitamin C 0 %
Calcium	0 %	Iron 0 %

*Percent Daily values are based on 2,000 calories diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calories needs.



อาหารที่ไม่ได้บรรจุสำเร็จต้องดำเนินการอย่างไร

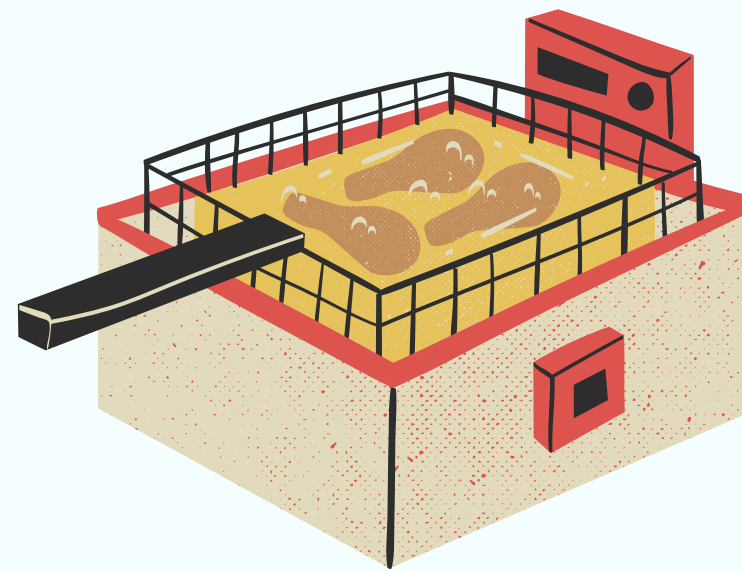


ข้อกำหนดด้านการแสดงฉลากอาหารมีผลบังคับใช้เฉพาะกับอาหารบรรจุสำเร็จ (prepacked food) เท่านั้น อย่างไรก็ตาม สถานประกอบการด้านอาหารที่จำหน่ายอาหารที่ไม่ได้บรรจุสำเร็จ (**non-prepacked food**) ควรจัดให้มีการให้ข้อมูลแก่ผู้บริโภค ซึ่งโดยทั่วไปเป็นข้อมูลประเภทเดียวกับที่ปรากฏบนฉลากอาหาร ให้แก่ผู้บริโภคเมื่อมีการร้องขอ

ตัวอย่างเช่น ข้อมูลเกี่ยวกับสารก่อภูมิแพ้ สามารถสื่อสารต่อผู้บริโภคได้ ผ่าน การแสดงบนเมนูอาหาร ป้ายตั้งโต๊ะ หรือสื่อแสดงข้อมูลที่จัดวางภายในสถานที่จำหน่ายอาหาร

เพื่อสนับสนุนการตัดสินใจของผู้บริโภคอย่างมีข้อมูลครบถ้วน และสอดคล้องกับหลักการคุ้มครองผู้บริโภคด้านความปลอดภัยอาหาร

- อาหารที่ไม่ได้บรรจุสำเร็จ ได้แก่
- อาหารที่จัดเตรียมเพื่อส่งมอบให้แก่ผู้ผลิตอาหารหรือสถานบริการอาหาร เพื่อใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับการแปรรูปหรือการผลิตเพิ่มเติม
- อาหารที่มีการชั่ง ตวง นับ หรือวัดปริมาณต่อหน้าผู้ซื้อ รวมถึงอาหารที่บรรจุอย่างหลวมภายในสถานที่ของผู้ค้าปลีก
- อาหารที่จำหน่ายในลักษณะไม่บรรจุหีบห่อในร้านค้าปลีก เช่น เนื้อสัตว์แปรรูปหรือชีสที่จำหน่ายจากเคาน์เตอร์เดลี ขนมปังในร้านเบเกอรี่ เนื้อสัตว์ในร้านขายเนื้อ และขนมหวานแบบเลือกหยิบเอง (pick-and-mix confectionery)
- อาหารที่จัดเตรียมตามคำสั่งของผู้บริโภค ณ เวลาที่สั่งซื้อ เช่น อาหารที่ให้บริการในร้านอาหาร งานจัดเลี้ยง และอาหารจากร้านจำหน่ายแบบนำกลับ (takeaway)



แนวทางการปฏิบัติตามข้อกำหนดการแสดงฉลากอาหาร

ขั้นตอนที่ 1: ตรวจสอบว่าผลิตภัณฑ์ของท่านเข้าข่ายเป็นอาหารบรรจุสำเร็จ (prepacked food) ที่จำหน่ายในประเทศสิงคโปร์หรือไม่ หากผลิตภัณฑ์จัดอยู่ในประเภทดังกล่าว ผู้ประกอบการมีหน้าที่ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดการแสดงฉลากอาหารตามที่กฎหมายกำหนด

ขั้นตอนที่ 2: ดาวน์โหลดและใช้เอกสาร A Guide to Food Labelling and Advertisements เป็นแนวทางในการจัดทำฉลาก เพื่อให้มั่นใจว่าการแสดงฉลากเป็นไปตามข้อกำหนดอย่างครบถ้วนและถูกต้อง

A Guide to Food Labelling and Advertisements

A publication of the
Singapore Food Agency (SFA)



First published Feb 2010.

Amendments in Oct 2011, Oct 2013, Jul 2014, Jan 2015, Jul 2015, Mar 2016, Aug 2018, Feb 2019, Apr 2019, Sep 2019, Jan 2020, Apr 2020, Sep 2020, Nov 2020, Sep 2021, Aug 2023, Nov 2024, July 2025, November 2025

a-guide-to-food-labelling-and-advertisements.pdf

- ผู้นำเข้าอาหารเพื่อจำหน่ายในประเทศสิงคโปร์ มีหน้าที่รับผิดชอบโดยตรงในการตรวจสอบและรับรองว่าอาหารที่นำเข้าดังกล่าวเป็นไปตามข้อกำหนดการแสดงฉลากอาหารของ SFA อย่างครบถ้วน
- ทั้งนี้ ฉลากของผู้ผลิตจากประเทศต้นทางอาจไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของ SFA เนื่องจากมักจัดทำขึ้นเพื่อรองรับการจำหน่ายในหลายประเทศ
- ผู้นำเข้าสามารถดำเนินการติดฉลากเพิ่มเติมในลักษณะสติ๊กเกอร์บนผลิตภัณฑ์อาหารที่นำเข้า เพื่อแสดงข้อมูลที่จำเป็นให้สอดคล้องกับข้อกำหนดการแสดงฉลากอาหารของสิงคโปร์อย่างถูกต้องและครบถ้วน



ปฏิบัติตามข้อกำหนดการนำเข้าสำหรับเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์

กล่องบรรจุทุกกล่อง (carton) และหน่วยบรรจุพื้นฐาน (basic packaging unit) ทุกหน่วยของเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ที่นำเข้า จะต้องมีการแสดงฉลาก โดยระบุข้อมูลดังต่อไปนี้:

sso.agc.gov.sg/SL/WMFA1999-R2#pr7-

Timeline Authorising Act Amendment Annotation Actions

Search within Legislation Exit Search

Wholesome Meat and Fish (Import, Export and Transhipment) Rules

Status: Current version as at 30 Jan 2026

7 Labelling of meat products and fish products

Table of Contents

Wholesome Meat and Fish (Import, Export and Transhipment) Rules

- ☐ 1 Citation
- ☐ 2 Definitions
- ☐ 3 Person to whom licence or permit may be granted
- ☐ 4 Licence and permit not transferable
- ☐ 5 Licensee importing or transhipping meat products and fish products to submit certain documents
- ☐ 6 Procedure for examination of imported meat products and fish products
- ☒ 7 Labelling of meat products and fish products
- ☐ 8 Export health certificate
- ☐ 9 Offences to be compoundable

Legislative History

Reset Get Provisions Whole Document

Labelling of meat products and fish products

7.—(1) For the purpose of section 6(1)(d) of the Act, a licensee shall ensure that —

- (a) every basic packaging unit of any meat product or fish product to be imported by him; and
- (b) every carton containing one or more of such basic packaging units of the meat product or fish product,

are labelled with the following particulars:

- (i) a description of the meat product or fish product;
- (ii) the country from which the meat product or fish product originates;
- (iii) the brand name of the meat product or fish product, if any;
- (iv) the name and designation number of the processing establishment in which, and the date on which, the meat product or fish product was processed, if applicable;
- (v) in the case of a meat product, the name and designation number of the slaughter-house in which the animals used in the production of such meat product were slaughtered and the date of the slaughter;
- (vi) the name and designation number of the establishment in which, and the date on which, the meat product or fish product was packed;
- (vii) the batch number and, where the meat product or fish product is canned, the canning code; and
- (viii) the net weight of the meat product or fish product as contained in each basic packaging unit and outer carton thereof.

1. คำอธิบายลักษณะของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์
2. ประเทศ/ภูมิภาคแหล่งกำเนิดของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์
3. ชื่อแบรนด์ของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (ถ้ามี)
4. ชื่อและหมายเลข (designation number) ของสถานประกอบการแปรรูป (ถ้ามี)
5. วันที่ที่ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ได้รับการแปรรูป โดยฉลากของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูปทุกชนิด จะต้องระบุชื่อและหมายเลขกำหนดของโรงฆ่าสัตว์ที่เป็นแหล่งที่มาของเนื้อสัตว์ที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์นั้น รวมถึงวันที่ทำการฆ่าสัตว์
6. ชื่อและหมายเลขกำหนดของสถานประกอบการที่ทำการบรรจุผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ และวันที่ทำการบรรจุ
7. หมายเลขล็อต (batch number) สถานที่ผลิต และรหัสการบรรจุกระป๋อง (canning code) ของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์กระป๋อง
8. น้ำหนักสุทธิของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ในแต่ละหน่วยบรรจุพื้นฐาน และในกล่องบรรจุภายนอก

Wholesome Meat and Fish (Import, Export and Transhipment) Rules

<https://sso.agc.gov.sg/SL/WMFA1999-R2#pr7->

ผู้พลายเออร์หรือผู้ส่งออกของท่านต้องทราบและดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดด้านการแสดงฉลากของ Singapore Food Agency (SFA)

ปฏิบัติตามข้อกำหนดการนำเข้าสำหรับไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่

ไข่สด และไข่สดที่ผ่านการพาสเจอร์ไรส์: การแสดงฉลากสำหรับไข่เปลือกและไข่เปลือกที่ผ่านการพาสเจอร์ไรส์ เป็นไปตามเงื่อนไขด้านสัตวแพทย์ของ Singapore Food Agency (SFA) ตามรายการต่อไปนี้:

**VETERINARY CONDITIONS FOR IMPORTATION OF SHELL EGGS**

Singapore Food Agency (SFA)

SHELL EGGS

a) Infection with high pathogenicity avian influenza (HPAI) viruses is a notifiable disease in the country of export.

b) The country has been free from high pathogenicity avian influenza (HPAI) for the past twelve (12) months prior to export¹.

¹ For SFA-accredited countries with HPAI outbreak(s), for resumption of trade, the following condition must be met: the country has been free from HPAI for past 28 days following a stamping out policy in accordance with Article 10.4.6 of OIE Terrestrial Animal Health Code.

c) The eggs are unfertilized and derived from layer flocks kept in a farm accredited for the import of eggs by SFA.

d) The farm where the eggs originate has been tested and found to be free from *Salmonella* Enteritidis, and no case of velogenic Newcastle disease has been diagnosed on the farm for the last three (3) months prior to export.

e) The eggs have a fully developed shell and were clean, fresh and fit for human consumption.

f) The eggs have been handled and packed in appropriately sanitised packaging materials and containers in a hygienic manner.

g) Additives and/or colouring matters injurious to health have not been added.

h) Eggs exported from each farm shall be accompanied by a veterinary certificate dated within seven days of export.

i) If eggs are transported in reefer containers, the temperature must be maintained throughout such that the products would arrive in sanitary and fresh condition.

j) The eggs must be labelled with a unique identifier code, issued by the country's competent authority or SFA, to identify the producing farm.

It is recommended that suppliers and importers also put in place a cold chain management for shell eggs.

20 December 2021

Page 1 of 1

ไข่จะต้องมีการแสดงฉลากโดยระบุรหัสประจำตัวเฉพาะ (**unique identifier code**) ซึ่งออกโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศผู้ส่งออก หรือ โดย Singapore Food Agency (SFA) เพื่อใช้ในการ**ระบุฟาร์มผู้ผลิต**

ไข่จะต้องมีการแสดงฉลากโดยระบุรหัสประจำตัวเฉพาะ (**unique identifier code**) ซึ่งออกโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศผู้ส่งออก หรือ โดย Singapore Food Agency (SFA) เพื่อใช้ในการ**ระบุไข่ที่ผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรส์ และฟาร์มผู้ผลิตไข่**

**VETERINARY CONDITIONS FOR IMPORTATION OF PASTEURISED SHELL EGGS**

Singapore Food Agency (SFA)

PASTEURISED SHELL EGGS

a) Infection with high pathogenicity avian influenza (HPAI) viruses is a notifiable disease in the country of export.

b) The country has been free from high pathogenicity avian influenza (HPAI) for the past twelve (12) months prior to export¹.

¹ For SFA-accredited countries with HPAI outbreak(s), for resumption of trade, the following condition must be met: the country has been free from HPAI for past 28 days following a stamping out policy in accordance with Article 10.4.6 of OIE Terrestrial Animal Health Code.

OR

The products have been subjected to heat treatment that is sufficient for inactivation of Avian Influenza virus in accordance with OIE guidelines.

c) The eggs used for processing have been sourced from layer flocks kept in a farm accredited by SFA.

d) The eggs used for pasteurisation have a fully developed shell and were clean, fresh and fit for human consumption.

e) The products have been subjected to heat treatment and have been free of pathogenic micro-organisms, especially *Salmonella*.

f) Additives and/or colouring matters injurious to health have not been added.

g) The eggs have been handled and packed in appropriately sanitised packaging materials and containers in a hygienic manner.

h) Traceability of eggs from its producing farm to processing through a reliable system is in place.

i) During transportation of eggs, the temperature must be maintained throughout such that the products would arrive in sanitary and fresh condition.

j) The eggs must be labelled with a unique identifier code, issued by the country's competent authority or SFA, to identify eggs which have undergone pasteurisation and its producing farm.

It is recommended that suppliers and importers also put in place a cold chain management for pasteurised shell eggs.

สำหรับผลิตภัณฑ์ไข่แปรรูป: ชีพพลายเออร์ปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านการแสดงฉลากสำหรับไข่แปรรูป Labelling Requirements for Food

การแก้ไขข้อกำหนดการแสดงฉลากสำหรับอาหารบรรจุหีบห่อ (Prepacked Food)

กฎหมายอาหาร (ฉบับแก้ไข) พ.ศ. 2025 (Food (Amendment) Regulations 2025)

เป็นการแก้ไขกฎกระทรวงภายใต้กฎหมายอาหาร เพื่อปรับปรุงและเพิ่มข้อกำหนดใหม่ด้านการแสดงฉลากสำหรับอาหารบรรจุหีบห่อ มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 30 มกราคม 2569

การเปลี่ยนแปลงสำคัญ ได้แก่

- การปรับปรุงข้อกำหนดทั่วไปด้านการแสดงฉลาก (กฎข้อ 5 และบัญชีแนบท้ายฉบับที่ 1)
- การยกเว้นข้อกำหนดการแสดงฉลากบางประการ สำหรับอาหารบรรจุหีบห่อขนาดเล็ก และผลไม้-ผักสดบรรจุหีบห่อ (กฎข้อ 6)
- การเพิ่มประเภทข้อความกล่าวอ้างที่ห้ามใช้ (กฎข้อ 9(2))
- การกำหนดมาตรฐานใหม่สำหรับอาหารปลอดกลูเตน และอาหารลดกลูเตน รวมถึงข้อความกล่าวอ้างที่เกี่ยวข้อง (กฎข้อ 250B)

sso.agc.gov.sg/SL/SFA1973-RG1?Provids=P1III-#pr5- <https://sso.agc.gov.sg/SL/SFA1973-RG1>

A Singapore Government Agency Website [How to identify](#)

Singapore Statutes Online Food Regulations FAQs | Feedback A- A+

Home Browse What's New Help About Us My Collections Search

Food Regulations x

Status: Current version as at 29 Jan 2026

Food Regulations

Table of Contents

Food Regulations

Part I PRELIMINARY

☐ 1 Citation

☐ 2 Definitions

Part II ADMINISTRATION

☐ 3 Fees

☐ 4 Analyst's certificates for perishable foods

Part III GENERAL PROVISIONS

☒ 5 General requirements for labelling

☐ 6 Exemptions from regulation 5

☐ 7 Containers to be labelled

☐ 8 Hampers to be labelled

☐ 8A Nutrition information panel

☐ 9 Prohibition on false or misleading statements,

Reset Get Provisions Whole Document

Timeline Authorising Act ☒ Amendment Annotation Actions

PART III

GENERAL PROVISIONS

General requirements for labelling

5.—(1) No person shall import, advertise, manufacture, sell, consign or deliver any prepacked food if the package of prepacked food does not bear a label containing all the particulars required by these Regulations.

(2) Every package of prepacked food shall, unless otherwise provided in these Regulations, bear a label, marked on or securely attached in a prominent and conspicuous position to the package, containing such particulars, statements, information and words in English as are required by the Act and these Regulations.

(3) The particulars, statements, information and words referred to in paragraph (2) shall appear conspicuously and in a prominent position on the label and shall be clearly legible.

(4) The particulars referred to in paragraph (3) shall include —

(a) the common name, or a description (in the case where a suitable common name is not available) sufficient to indicate the true nature of the food;

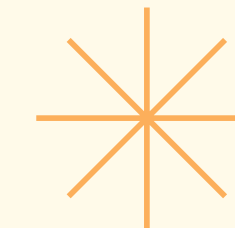
(b) the appropriate designation of each ingredient in the case of food consisting of two or more ingredients and unless the quantity or proportion of each ingredient is specified, the ingredients shall be specified in descending order of the proportions by weight in which they are present.

For the purpose of this sub-paragraph —

Source: Singapore Food Agency (SFA), Labelling Amendments to the Food Regulations

การปรับปรุงข้อกำหนดทั่วไปด้านการแสดงฉลาก

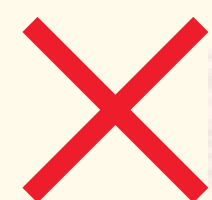
1. ต้องมีหัวข้อ/ชื่อเรื่องสำหรับรายการส่วนประกอบ



ตามกฎข้อ 5(4)(iii)

รายการส่วนประกอบของอาหารต้องมี หัวข้อหรือชื่อเรื่องนำหน้า
เพื่อระบุให้ชัดเจนว่าเป็น

“รายการส่วนประกอบ”



Rolled Oats (25.1%), Candied Fruit and Nut (24%) (Candied Cranberry (15%), Almonds (9%)), Sugar, Oat Flour (10.7%), Edible Vegetable Oil (Palmolein), Rice (4.2%), Whole Wheat (3.9%), Rice Flour (2.7%), Liquid Glucose, Corn Flour (1.8%), Honey, Cereal Extract, Wheat Bran (0.6%), Refined Wheat Flour (Maida) (0.5%), Iodized Salt, Dextrose, Barley Flour (0.1%), Vitamins, Raising Agent (INS 500ii), Minerals, Antioxidant (INS 320)

CONTAINS ADDED FLAVOURS (NATURE IDENTICAL AND ARTIFICIAL CREAM FLAVOUR)
CONTAINS GLUTEN, ALMONDS. MAY CONTAIN TRACES OF SOY AND MILK.



INGREDIENTS: Granola (Whole Rolled Oats, Sugar, Rice Flour, Canola and/or Soybean Oil, Molasses, Sodium Bicarbonate, Soy Lecithin - an Emulsifier, Calcium Carbonate, Salt), Corn Syrup, Semisweet Chocolate Chips (Chocolate Liquor, Sugar, Milk Powder, Soy Lecithin - an Emulsifier, Vanilla Extract), Crisp Rice [Rice Flour, Sugar, Dry Malt Extract (Contains Corn Solids), Salt, Calcium Carbonate], Fructose, Sugar, Canola and/or Soybean Oil, Glycerin, Liquid Invert Sugar, Dried Unsweetened Coconut, Soy Lecithin - an Emulsifier, Honey, Salt, Wheat Flakes (Contain Salt, Malt Extract), Ascorbic Acid, Citric Acid, Rosemary Extract, Natural Flavor.

Source: Singapore Food Agency (SFA), Labelling Amendments to the Food Regulations

การปรับปรุงข้อกำหนดทั่วไปด้านการแสดงฉลาก

2. การแสดงรายการส่วนประกอบ

ใช้กับอาหารที่มีส่วนประกอบตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป ต้องแสดงข้อมูลด้วยวิธีใดวิธีหนึ่ง ดังนี้

- ระบุปริมาณหรือสัดส่วนของส่วนประกอบแต่ละชนิด หรือ
- เรียงรายการส่วนประกอบตามลำดับน้ำหนัก ณ เวลาที่ผลิต จากมากไปน้อย

หมายความว่า

- ส่วนประกอบที่มีน้ำหนักมากที่สุดต้องแสดงเป็นลำดับแรก
- ส่วนประกอบที่มีน้ำหนักน้อยที่สุดต้องแสดงเป็นลำดับสุดท้าย

Ingredients: Chicken Broth, Rice, Carrots, Cooked White Chicken Meat, Celery, Potatoes, Tomatoes, Modified Food Starch. Contains less than 1% of: Corn Protein (hydrolyzed), Water, Salt, Potassium Chloride, Carrot Puree, Onion Powder, Sugar, Tomato Extract, Soy Protein Isolate, Garlic Powder, Sodium Phosphate, Dried Parsley, Calcium Chloride, Spice, Maltodextrin, Citric Acid, Natural Flavor, Egg Yolk, Beta Carotene (color), Flavoring.

CONTAINS SOY AND EGG INGREDIENTS.

การปรับปรุงข้อกำหนดทั่วไปด้านการแสดงฉลาก

3. ต้องแสดงการเติมน้ำที่ใช้ในการผลิต (Added water)



น้ำที่เติมเข้าไป ต้องแสดงไว้ในรายการส่วนประกอบ เว้นแต่จะเข้าข่ายอย่างน้อยหนึ่งกรณีที่ระบุไว้ในระเบียบข้อ 5(4)(iv) ดังนี้:

“ไม่จำเป็นต้องระบุว่าอาหารมีน้ำเป็นส่วนประกอบ ในกรณีที่

(A) อาหารประกอบด้วยส่วนประกอบตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป

โดยหนึ่งในนั้นคือ น้ำเกลือ (brine) น้ำเชื่อม (syrup) หรือซุพ/น้ำซุพ (broth) และ —

(AA) น้ำเป็นส่วนหนึ่งของน้ำเกลือ น้ำเชื่อม ซุพ หรือส่วนประกอบที่มีลักษณะเดียวกัน และ

(AB) น้ำเกลือ น้ำเชื่อม ซุพ หรือส่วนประกอบที่มีลักษณะเดียวกันนั้น ได้ถูกแสดงไว้ในรายการส่วนประกอบ

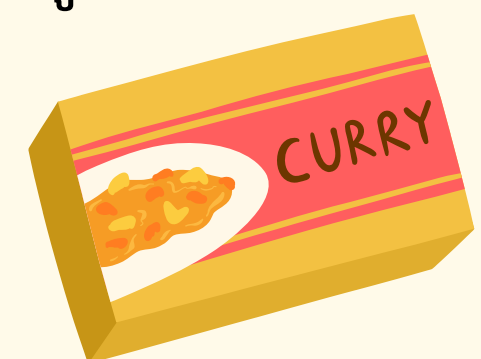
พร้อมทั้งแสดงส่วนประกอบของน้ำเกลือ น้ำเชื่อม หรือซุพ (ยกเว้นน้ำ)

(B) น้ำระเหยออกไปในระหว่างกระบวนการผลิต

(C) น้ำมีส่วนน้อยกว่า 5% ของผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป โดยพิจารณาตามปริมาตร (สำหรับอาหารเหลว)

หรือพิจารณาตามน้ำหนัก (สำหรับอาหารที่มีความหนืด)

(D) น้ำถูกใช้เพื่อคืนสภาพของส่วนประกอบที่ผ่านการทำให้แห้ง โดยปริมาณน้ำที่เติมเข้าไปมีค่าเท่ากับปริมาณน้ำที่ถูกกำจัดออกไป
ในกระบวนการทำให้ส่วนประกอบนั้นแห้ง”



การปรับปรุงข้อกำหนดทั่วไปด้านการแสดงฉลาก

4. ต้องแสดงหมายเลขหรือเครื่องหมายระบุตัวตนการผลิต

ต้องแสดงหมายเลขหรือเครื่องหมายระบุตัวตน (Identification number or mark) ที่สามารถระบุ**โรงงานผู้ผลิต**และ**รุ่นการผลิต** (production lot) ของอาหารได้ เช่น หมายเลขล็อต (lot number) หมายเลขแบตช์ (batch number) หรือหมายเลขลำดับ (serial number)

- SFA ไม่กำหนดรูปแบบเฉพาะของการแสดงหมายเลขหรือเครื่องหมายดังกล่าว เนื่องจากผู้ประกอบการอาหารอาจมีระบบระบุรุ่นการผลิตของตนเอง
 - การระบุล็อตอาจอยู่ในรูปของรหัส หรือเครื่องหมายวันที่ เช่น วันหมดอายุ หรือวันที่ผลิต
 - ไม่ว่าจะใช้รูปแบบใด ระบบการระบุล็อตที่ผู้ประกอบการอาหารนำมาใช้ ต้องสามารถช่วยให้สามารถระบุและติดตามล็อตที่เกี่ยวข้องได้
- ในกรณีที่เกิดเหตุด้านความปลอดภัยอาหาร หรือการเรียกคืนสินค้า
- มีข้อมูลไว้สำหรับฝึกและผลไม้สดทั้งผลที่บรรจุหีบห่อ



การปรับปรุงข้อกำหนดทั่วไปด้านการแสดงฉลาก

5. ต้องแสดงคำแนะนำในการใช้หรือการจัดการอาหาร

- ต้องแสดงคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้หรือการจัดการอาหารในกรณีที่ใช้งานหรือการจัดการอาหารอย่างไม่ถูกต้อง อาจทำให้อาหารไม่ปลอดภัยหรือไม่เหมาะสมต่อการบริโภค



การปรับปรุงข้อกำหนดทั่วไปด้านการแสดงฉลาก

6. ต้องแสดงประเทศแหล่งกำเนิด (Country of origin)

ประเทศแหล่งกำเนิด เป็นข้อมูลบังคับที่ต้องแสดงบนฉลากของอาหารบรรจุหีบห่อ เพื่ออำนวยความสะดวกในการตรวจสอบย้อนกลับ (traceability)

- หมายถึง สถานที่ที่มีการจัดการอาหารครั้งสุดท้าย
- เช่น สถานที่ที่มีการบรรจุอาหารลงในบรรจุภัณฑ์ชั้นใน (primary packaging)

ภายใต้ข้อกำหนดเดิม อาหารบรรจุหีบห่อที่นำเข้าต้องแสดงประเทศแหล่งกำเนิด

- ตั้งแต่วันที่ 30 มกราคม 2026 เป็นต้นไป อาหารบรรจุหีบห่อที่ผลิตหรือแปรรูปในสิงคโปร์
- ก็ต้องแสดงประเทศแหล่งกำเนิดเช่นเดียวกัน

การปรับปรุงข้อกำหนดทั่วไปด้านการแสดงฉลาก

6. ต้องแสดงประเทศแหล่งกำเนิด (Country of origin)

“(iii) ชื่อของประเทศแหล่งกำเนิดของอาหาร **ต้องมีข้อความกำกับเพื่อระบุ**ว่า ประเทศที่ระบุนั้น เป็นประเทศแหล่งกำเนิดของอาหาร หรือมีข้อความที่มีความหมายในลักษณะเดียวกัน”

SFA ไม่กำหนดถ้อยคำตายตัว สามารถใช้คำว่า

“Country of origin”, “Product of”, “Produced in”, “Manufactured in” เป็นต้น

การใช้คำว่า “Product of Singapore” หรือ “Made in Singapore”

ต้องมีการเปลี่ยนแปลงลักษณะของอาหารในสถานประกอบการที่ได้รับอนุญาตจาก SFA

กรณีนำเข้าอาหารจำนวนมากมาแบ่งบรรจุใหม่โดยไม่มีการเปลี่ยนแปลงลักษณะอาหารให้ระบุเป็น

“Product of Country A. Packed in Country B” หรือ “Packed in Country B”

การปรับปรุงข้อกำหนดทั่วไปด้านการแสดงฉลาก

6. ต้องแสดงประเทศแหล่งกำเนิด (Country of origin)

- “(iii) ชื่อของประเทศแหล่งกำเนิดของอาหาร **ต้องมีข้อความกำกับเพื่อระบุ**ว่า ประเทศที่ระบุนั้น เป็นประเทศแหล่งกำเนิดของอาหาร หรือมีข้อความที่มีความหมายในลักษณะเดียวกัน”
- SFA ไม่กำหนดถ้อยคำตายตัว สามารถใช้คำว่า “Country of origin”, “Product of”, “Produced in”, “Manufactured in” เป็นต้น
- การใช้คำว่า “Product of Singapore” หรือ “Made in Singapore” ต้องมีการเปลี่ยนแปลงลักษณะของอาหารในสถานประกอบการที่ได้รับอนุญาตจาก SFA
- กรณีนำเข้าอาหารจำนวนมากมาแบ่งบรรจุใหม่โดยไม่มีการเปลี่ยนแปลงลักษณะอาหารให้ระบุเป็น “Product of Country A. Packed in Country B” หรือ “Packed in Country B”

"การเปลี่ยนแปลงลักษณะของอาหาร (change the nature of the food)" หมายความว่าอย่างไร

ตัวอย่าง

- บ้าง บด และผสมเครื่องเทศ → ถือว่าเปลี่ยนลักษณะ
- คั้นน้ำผลไม้ → ถือว่าเปลี่ยนลักษณะ
- หมักและตากแห้งเนื้อหมู → ถือว่าเปลี่ยนลักษณะ

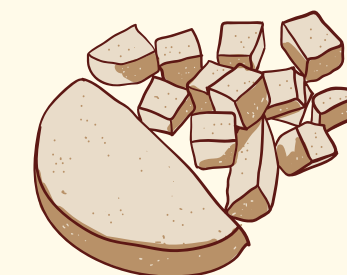
กระบวนการที่เพียงเปลี่ยนรูปทรงหรือรูปลักษณ์ของอาหาร "ไม่ถือว่าเป็นการเปลี่ยนแปลงลักษณะของอาหาร"
เช่น การนึ่ง การลั้บ การทอด

Source: Singapore Food Agency (SFA), Labelling Amendments to the Food Regulations

การปรับปรุงข้อกำหนดทั่วไปด้านการแสดงฉลาก

7. การแสดงวัตถุดิบอาหาร

- วัตถุดิบอาหารที่ถูกถ่ายโอน (carried over) มายังอาหารสำเร็จรูป และไม่ได้ทำหน้าที่ทางเทคโนโลยีในอาหารสำเร็จรูป ไม่จำเป็นต้องแสดงไว้ในรายการส่วนประกอบ
- ตัวอย่าง:
 - มีการเติมสารป้องกันการจับตัวเป็นก้อนที่ได้รับอนุญาต ลงในชีสขูด ซึ่งถูกนำไปใช้เป็นส่วนประกอบในการทำมัพฟิน สารป้องกันการจับตัวเป็นก้อนดังกล่าว ไม่จำเป็นต้องแสดงในรายการส่วนประกอบของมัพฟิน เนื่องจากไม่ได้ทำหน้าที่ทางเทคโนโลยีใด ๆ ในมัพฟิน
- อย่างไรก็ตาม หากวัตถุดิบอาหารนั้นเป็นหนึ่งในอาหารหรือส่วนประกอบที่ทราบกันว่าก่อให้เกิดภาวะไวเกิน (hypersensitivity) จะต้องแสดงไว้เสมอ



INS 220–228

Sorbates (INS 200–203)

tartrazine (INS 102)

(MSG) – INS 621

การปรับปรุงข้อกำหนดทั่วไปด้านการแสดงฉลาก

8. การแสดงสารช่วยในกระบวนการผลิต (Processing aids)

- สารช่วยในกระบวนการผลิต หมายถึง สารหรือวัสดุใด ๆ ที่ใช้เพื่อทำหน้าที่ทางเทคโนโลยีในการจัดการหรือแปรรูปอาหาร ซึ่งอาจส่งผลให้มีสารตกค้างหรืออนุพันธ์ของสารนั้นปรากฏอยู่ในอาหารสำเร็จรูปโดยไม่ได้ตั้งใจแต่ไม่สามารถหลีกเลี่ยงได้โดยไม่รวมถึง:
 - เครื่องมือหรืออุปกรณ์
 - ส่วนประกอบที่บริโภคได้โดยตัวมันเอง
 - อาหารหรือส่วนประกอบที่ทราบกันว่าก่อให้เกิดภาวะไวเกินในบุคคล
- สารช่วยในกระบวนการผลิต ไม่จำเป็นต้องแสดงไว้ในรายการส่วนประกอบ
- ตัวอย่าง ได้แก่ เอนไซม์ที่ใช้ในขั้นตอนต่าง ๆ ของกระบวนการผลิตส่วนประกอบที่นำมาใช้ในอาหาร



การปรับปรุงข้อกำหนดทั่วไปด้านการแสดงฉลาก

9. สารก่อภูมิแพ้ใด ๆ ที่ได้มาจากการใช้เทคโนโลยีชีวภาพ

- สารก่อภูมิแพ้ใด ๆ ที่ระบุไว้ในระเบียบข้อ 5(4)(ea) และได้มาจากการใช้เทคโนโลยีชีวภาพ ต้องแสดงไว้บนฉลากผลิตภัณฑ์
- ตัวอย่าง:
 - มีการใช้เทคโนโลยีชีวภาพในการผลิตเมล็ดข้าว และในระหว่างกระบวนการนั้น มีการถ่ายโอนโปรตีนจากถั่วเหลือง ซึ่งเป็นอาหารหรือส่วนประกอบที่ทราบกันว่าก่อให้เกิดภาวะไวเกินเข้าสู่เมล็ดข้าว
 - สามารถแสดงการมีอยู่ของถั่วเหลืองได้ดังนี้:
“Contains soya bean”
(มีถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบ)

การปรับปรุงข้อกำหนดทั่วไปด้านการแสดงฉลาก

10. สารก่อภูมิแพ้ที่ถูกถ่ายโอนจากส่วนประกอบไปยังอาหารสำเร็จรูป

• หากมีอาหารหรือส่วนประกอบใด ที่ทราบกันว่าก่อให้เกิดภาวะไวเกิน ถูกถ่ายโอนจากส่วนประกอบไปยังอาหารสำเร็จรูป **ต้องระบุชื่อเฉพาะของอาหาร หรือส่วนประกอบนั้นอย่างชัดเจน** และไม่สามารถใช้คำเรียกทั่วไปที่ได้รับอนุญาตแทนได้

- ตัวอย่าง: น้ำมันถั่วลิสงเป็นส่วนประกอบของน้ำสลัด ซึ่งน้ำสลัดนั้นเป็นส่วนประกอบของอาหารสำเร็จรูป คือ สลัดไก่แซ่เย็นบรรจุหีบห่อ
- น้ำมันถั่วลิสงไม่ได้ถูกเติมลงในสลัดไก่โดยตรง แต่ถูกถ่ายโอนมายังสลัดไก่ผ่านน้ำสลัดซึ่งเป็นส่วนประกอบของสลัดไก่ น้ำมันถั่วลิสงต้องแสดงเป็น

ห้ามใช้คำเรียกทั่วไป ในการแสดงอาหารหรือส่วนประกอบที่ทราบกันว่าก่อให้เกิดภาวะไวเกิน (สารก่อภูมิแพ้)

“peanut oil” หรือ “vegetable oil (peanut)”
หรือถ้อยคำในลักษณะเดียวกันในรายการส่วนประกอบ
และไม่สามารถใช้เพียงคำเรียกทั่วไปว่า “vegetable oil” ได้

รายการส่วนประกอบของ**สลัดไก่แซ่เย็นบรรจุหีบห่อ** ได้แก่:
อกไก่ปรุงสุก (อกไก่ น้ำ เกลือ), ผักกาดโรเมน, แครอทขูดฝอย,
น้ำสลัด (ซีอิ๊ว (น้ำ ถั่วเหลือง ข้าวสาลี เกลือ), น้ำส้มสายชู, น้ำตาล,
น้ำมันถั่วลิสง, น้ำมันงา, ขิง, กระเทียม, carob gum), เมล็ดงา

การยกเว้นจากข้อกำหนดการแสดงฉลากบางประการ

1. อาหารที่บรรจุในหน่วยขนาดเล็ก

- ข้อมูลต่อไปนี้ ไม่จำเป็นต้องแสดงบนฉลาก สำหรับอาหารที่บรรจุในหน่วยขนาดเล็ก ซึ่งด้านของบรรจุภัณฑ์ที่มีพื้นที่ผิวมากที่สุดมีขนาดน้อยกว่า 10 ตารางเซนติเมตร:
 - รายการส่วนประกอบ
 - การแสดงสีผสมอาหาร tartrazine (หากมีการเติม)
 - หมายเลขหรือเครื่องหมายระบุล็อต
 - การแสดงการมีอยู่ของอาหารหรือส่วนประกอบที่ทราบกันว่าก่อให้เกิดภาวะไวเกิน
 - การแสดงการมีอยู่ของสารก่อภูมิแพ้ที่ถูกถ่ายโอนมายังอาหารซึ่งได้มาจากเทคโนโลยีชีวภาพ
 - ข้อความ (หรือข้อความที่มีผลในลักษณะเดียวกัน):
 - “Phenylketonurics: contains Phenylalanine” สำหรับอาหารที่มีสาร aspartame
 - คำแนะนำในการใช้หรือการจัดการอาหาร

อย่างไรก็ตาม ข้อมูลดังกล่าวข้างต้น ต้องจัดให้มีการแสดงแก่ผู้บริโภค ผ่านเอกสารทางกายภาพ เว็บไซต์ หรือ บันทึกรอิเล็กทรอนิกส์อื่น ๆ

1. อาหารที่บรรจุในหน่วยขนาดเล็ก

1. Food packed in small units

Information that must be on the label	Information that must be provided via physical document (e.g. leaflet) or website or other electronic record (such as scanning of QR codes)
a) Name or description of the food b) Net quantity of the food c) Name and address of the local food business operator d) Name of the country of origin  (c) & (d) (b) (a)	• Statement of ingredients • Declaration of the colouring matter, tartrazine, if added • Lot identification number or mark • Presence of foods and ingredients known to cause hypersensitivity • Presence of allergens transferred into a food which is obtained through biotechnology • The following words (or words of similar effect) : “Phenylketonurics: contains Phenylalanine” for food containing aspartame • Directions on the use or handling of the food

Source: Singapore Food Agency (SFA), Labelling Amendments to the Food Regulations

2. การยกเว้นการแสดงหมายเลขล็อต สำหรับผักและผลไม้สดทั้งผลที่บรรจุหีบห่อ

- ผักและผลไม้ที่บรรจุรวมอยู่ในบรรจุภัณฑ์เดียวกัน อาจมาจากหลายแหล่งผลิต จึงไม่สามารถแสดงรหัสหลายรายการเพื่อเชื่อมโยงย้อนกลับไปยังแหล่งที่มาต่าง ๆ ได้
- สิงคโปร์เป็นตลาดขนาดเล็ก ไม่สามารถปรับบรรจุภัณฑ์ เพื่อเพิ่มการแสดงผลหมายเลขล็อต เฉพาะสำหรับตลาดสิงคโปร์ในกรณีที่ประเทศผู้ผลิตไม่มีข้อกำหนดดังกล่าว
- การติดสติ๊กเกอร์หมายเลขล็อตในประเทศ ไม่คุ้มค่าทางเศรษฐกิจ และในทางปฏิบัติ การกำจัดสินค้าทั้งหมดมีความคุ้มค่าและรวดเร็วกว่า การติดตามล็อตหรือแบตช์ที่เกี่ยวข้อง
- ด้วยเหตุผลดังกล่าว ผักและผลไม้สดทั้งผลที่บรรจุหีบห่อ จึงได้รับการยกเว้น จากข้อกำหนดการแสดงผลหมายเลขล็อต

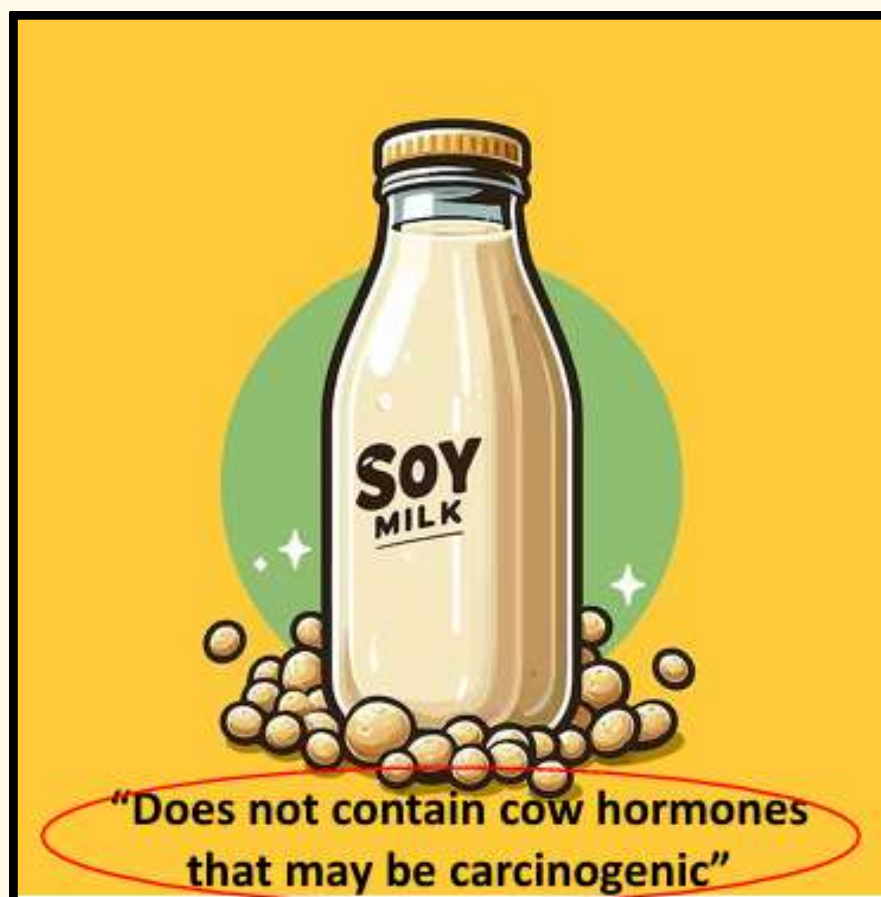


ข้อกำหนดนี้ใช้กับทั้ง
ฉลากและโฆษณา

ประเภทเพิ่มเติมของข้อความกล่าวอ้างที่ห้ามใช้

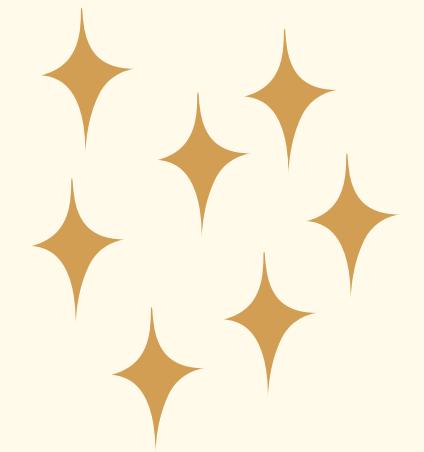
ข้อความกล่าวอ้างหรือการสื่อความหมายต่ออาหารต่อไปนี้ ถือว่าเป็น**ข้อความที่ห้ามใช้**:

- การกล่าวอ้างว่าอาหารชนิดอื่นไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค
- การกล่าวอ้างว่าส่วนประกอบใด ๆ ที่ได้รับอนุญาตตามกฎหมายอาหาร เป็นสิ่งที่ไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค
- การกล่าวอ้างว่าอาหารไม่มีวัตถุเจือปนอาหาร ที่ไม่ได้รับอนุญาตตามกฎหมายอาหาร
- การกล่าวอ้างว่าอาหารไม่มีสารใด ๆ ที่เป็นสารต้องห้ามในอาหาร



Source: Singapore Food Agency (SFA), Labelling Amendments to the Food Regulations

มาตรฐานใหม่สำหรับอาหารปลอดกลูเตนและ อาหารลดกลูเตน รวมถึงข้อความกล่าวอ้างที่เกี่ยวข้อง



ตามระเบียบข้อ 250B



มาตรฐานใหม่สำหรับอาหารปลอดกลูเตนและ อาหารลดกลูเตน รวมถึงข้อความกล่าวอ้างที่เกี่ยวข้อง



- ธัญพืชที่มีกลูเตน ถูกระบุเป็นหนึ่งในอาหารหรือส่วนประกอบที่ทราบกันว่าก่อให้เกิดภาวะไวเกินในบุคคล และต้องแสดงไว้ในรายการส่วนประกอบ ตามระเบียบข้อ 5(4)(ea)
- เพื่อช่วยสนับสนุนการจัดการด้านโภชนาการ สำหรับผู้บริโภคที่มีภาวะไวต่อกลูเตน SFA จึงได้นำ**คำนิยามและเกณฑ์**ต่อไปนี้มาใช้ สำหรับ**ข้อความกล่าวอ้างที่เกี่ยวข้องกับกลูเตน**



“กลูเตน” หมายถึง
ส่วนของโปรตีนที่ได้จากธัญพืช ซึ่งบุคคลบางรายมี
ภาวะไวเกินต่อสารดังกล่าว
และไม่ละลายในน้ำหรือสารละลายโซเดียมคลอไรด์
0.5 โมลาร์

**“Naturally gluten-free food”
(อาหารที่ปลอดกลูเตนโดยธรรมชาติ)**
หมายถึง อาหารที่ไม่ใช้หรือไม่ประกอบด้วยธัญพืช
และมีปริมาณกลูเตนไม่เกิน 20 มก.ต่อ กก.
โดยน้ำหนักของอาหาร ณ สภาพที่จำหน่ายให้ผู้ซื้อ

**“Gluten-free food”
(อาหารปลอดกลูเตน)**
หมายถึง อาหารที่:
(a) ไม่ใช้ หรือไม่ประกอบด้วยธัญพืช
และมีปริมาณกลูเตน**ไม่เกิน 20 มก.ต่อ กก.**
โดยน้ำหนักของอาหาร ณ สภาพที่จำหน่าย
ให้ผู้ซื้อ หรือ
(b) เป็นหรือประกอบด้วยธัญพืช
แต่ได้ผ่านกระบวนการผลิตแล้ว
จนมีปริมาณกลูเตนไม่เกิน 20 มก.ต่อ กก.
โดยน้ำหนักของอาหาร ณ สภาพที่จำหน่าย
ให้ผู้ซื้อ

**“Reduced gluten food”
(อาหารที่มีกลูเตนลดลง)**
หมายถึง อาหารที่เป็นหรือประกอบด้วยธัญพืช
แต่ได้ผ่านกระบวนการผลิตแล้ว
จนมีปริมาณกลูเตน**มากกว่า 20 มก.ต่อ กก.**
แต่ไม่เกิน 100 มก.ต่อ กก. โดยน้ำหนักของ
อาหาร ณ สภาพที่จำหน่ายให้ผู้ซื้อ

มาตรฐานใหม่สำหรับอาหารปลอดกลูเตนและ อาหารลดกลูเตน รวมถึงข้อความกล่าวอ้างที่เกี่ยวข้อง

(a) กรณีบรรจุกัณฑ์มีเฉพาะอาหารปลอดกลูเตน / อาหารปลอดกลูเตนโดยธรรมชาติ / อาหารที่มีกลูเตนลดลง

- ไม่มีข้อจำกัดเกี่ยวกับตำแหน่งการแสดงคำว่า “gluten-free” / “naturally gluten-free” / “reduced gluten” บนฉลาก
- ผู้ประกอบการอาหารต้องมั่นใจว่าอาหารนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดในระเบียบข้อ 250B ใหม่



มาตรฐานใหม่สำหรับอาหารปลอดกลูเตนและ อาหารลดกลูเตน รวมถึงข้อความกล่าวอ้างที่เกี่ยวข้อง

(b) กรณีบรรจุภัณฑ์ประกอบด้วย

อาหารปลอดกลูเตน / อาหารปลอดกลูเตนโดยธรรมชาติ / อาหารที่มีกลูเตนลดลง ร่วมกับอาหารอื่น

• ตัวอย่าง:

บรรจุภัณฑ์ประกอบด้วยมันฝรั่งทอด ที่มีเครื่องปรุงรสจากข้าวสาลี

มันฝรั่งทอดเป็นอาหารปลอดกลูเตนโดยธรรมชาติ แต่เครื่องปรุงไม่ใช่อาหารปลอดกลูเตน

ดังนั้น หากมีการใช้คำว่า “naturally gluten-free” บนฉลาก

ต้องแสดงคำดังกล่าวไว้ก่อนหรือหลังชื่อ “potato chips” โดยทันที เพื่อป้องกันไม่ให้ผู้บริโภคเข้าใจผิด ว่าอาหารทั้งผลิตภัณฑ์เป็นอาหารปลอดกลูเตนโดยธรรมชาติ



มาตรฐานใหม่สำหรับอาหารปลอดกลูเตนและ อาหารลดกลูเตน รวมถึงข้อความกล่าวอ้างที่เกี่ยวข้อง

- อาหารที่ติดฉลากว่า “gluten-free” ยังต้องแสดงสัญลักษณ์ที่มี gluten เป็นสารก่อภูมิแพ้ในรายการส่วนประกอบ หากมีการใช้หรือมีส่วนประกอบจาก
- ข้าวสาลี (wheat), ข้าวไรย์ (rye), ข้าวบาร์เลย์ (barley), ข้าวโอ๊ต (oats) หรือผลิตภัณฑ์จากธัญพืชดังกล่าว
- เป็นไปตามข้อกำหนดการแสดงสารก่อภูมิแพ้ Regulation 5(4)(ea) และ Regulation 5(4)(vii) ซึ่งกำหนดให้ต้องประกาศการมีอยู่ของธัญพืชที่มี gluten เสมอ ไม่ว่าผลิตภัณฑ์จะมีการกล่าวอ้างว่าเป็น “gluten-free” หรือไม่
- การกล่าวอ้างว่า “gluten-free” หมายถึงอาหารมีปริมาณ gluten ไม่เกิน 20 mg/kg ของอาหาร ณ สภาพที่จำหน่าย ไม่ใช้การปลอด gluten อย่างสมบูรณ์

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

 Food Regulations (Cap. 283, Rg 1) รวมการแก้ไขเพิ่มเติมตาม Food (Amendment) Regulations 2025
<https://sso.agc.gov.sg/SL/SFA1973-RG1>

 Food (Amendment) Regulations 2025 (ประกาศใน e-Gazette)
<https://sso.agc.gov.sg/SL-Supp/S92-2025/Published/20250131?DocDate=20250131>

 เอกสารนำเสนอของ Singapore Food Agency (SFA) เรื่อง
“Amendments to Labelling Requirements for Prepacked Food”
<https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/food-manufacturing-and-storage/labelling-amendments-to-the-food-regulations.pdf>

 A Guide to Food Labelling and Advertisements
<https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/food-information/labelling-and-packaging-information/a-guide-to-food-labelling-and-advertisements.pdf>

 Wholesome Meat and Fish (Import, Export and Transhipment) Rules – Section on Labelling of meat products and fish products
<https://sso.agc.gov.sg/SL/WMFA1999-R2#pr7->

The image features a central text 'THANK YOU' in a bold, green, sans-serif font. The text is surrounded by a variety of colorful, stylized food illustrations. At the top left, there's a pizza slice with toppings like mushrooms and onions. Next to it is a burger with a sesame seed bun. To the right, there's a fried chicken drumstick. Below the pizza, there's a burger with lettuce, tomato, and onion. To the right of that, there's a bottle of ketchup. Below the burger, there's a bowl of spaghetti with meat sauce and a red napkin. To the right of the spaghetti, there's a fried chicken patty. Below the spaghetti, there's a chocolate donut with colorful sprinkles. To the right of the donut, there's a pile of french fries. At the bottom right, there's a purple ice cream cone. The background is a light blue gradient.

THANK YOU