



ประกาศคณะกรรมการพัฒนาและส่งเสริมการใช้สัญลักษณ์โภชนาการอย่างง่าย
เรื่อง เกณฑ์สารอาหารหรือคุณค่าทางโภชนาการ
ที่ใช้ประกอบการพิจารณารับรองการแสดงสัญลักษณ์โภชนาการ"ทางเลือกสุขภาพ" ในอาหารแต่ละกลุ่ม (ฉบับที่ ๓)

เพื่อแก้ไขเพิ่มเติมเกณฑ์การพิจารณารับรองอาหารกลุ่มเครื่องดื่ม และกลุ่มผลิตภัณฑ์นม ที่ประกาศเรื่อง เกณฑ์สารอาหารหรือคุณค่าทางโภชนาการที่ใช้ประกอบการพิจารณารับรองการแสดงสัญลักษณ์โภชนาการ"ทางเลือกสุขภาพ" ในอาหารแต่ละกลุ่ม ลงวันที่ ๒๙ ธันวาคม ๒๕๕๙ ให้สอดคล้องกับรูปแบบการบริโภคยิ่งขึ้น และเพิ่มเติมเกณฑ์สำหรับอาหารกลุ่มเครื่องปรุงรส

คณะกรรมการพัฒนาและส่งเสริมการใช้สัญลักษณ์โภชนาการอย่างง่าย โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี ภายใต้คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ ในการประชุมครั้งที่ ๑/๒๕๖๑ เมื่อวันที่ ๑๗ สิงหาคม ๒๕๖๑ จึงออกประกาศกำหนดหลักเกณฑ์ทางวิชาการ เกณฑ์สารอาหารหรือคุณค่าทางโภชนาการที่ใช้ประกอบการพิจารณารับรองการแสดงสัญลักษณ์โภชนาการ"ทางเลือกสุขภาพ"เพิ่มเติม ดังต่อไปนี้

ลำดับที่	กลุ่มอาหาร*	ฐานคำนวณ	หลักเกณฑ์ เงื่อนไข และการพิจารณาให้สัญลักษณ์โภชนาการ
1	เครื่องดื่ม (BEVERAGE)	100 มิลลิลิตร	<u>เงื่อนไขการให้สัญลักษณ์โภชนาการเพิ่มเติม</u> เครื่องดื่มชนิดผง : พิจารณาการให้สัญลักษณ์โภชนาการเฉพาะสูตรที่มีวิธีการชงให้เติมน้ำเพียงอย่างเดียวเท่านั้น
2	ผลิตภัณฑ์นม (DAIRY PRODUCT)	100 มิลลิลิตร	<u>เงื่อนไขการให้สัญลักษณ์โภชนาการเพิ่มเติม</u> ผลิตภัณฑ์นมชนิดผง : พิจารณาการให้สัญลักษณ์โภชนาการเฉพาะสูตรที่มีวิธีการชงให้เติมน้ำเพียงอย่างเดียวเท่านั้น
3	เครื่องปรุงรส (SEASONING)	100 มิลลิลิตร 100 กรัม	ซีอิ๊วดำ : โซเดียม $\leq 5,000$ มิลลิกรัม ต่อ 100 มิลลิลิตร ซีอิ๊วหวาน : โซเดียม $\leq 2,000$ มิลลิกรัม ต่อ 100 กรัม น้ำตาล ≤ 40 กรัม ต่อ 100 กรัม น้ำจิ้มหวาน (เช่น น้ำจิ้มไก่ น้ำจิ้มบ๊วย เป็นต้น) : โซเดียม ≤ 900 มิลลิกรัม ต่อ 100 กรัม น้ำตาล ≤ 30 กรัม ต่อ 100 กรัม ซอสหอย : โซเดียม $\leq 2,000$ มิลลิกรัม ต่อ 100 กรัม น้ำตาล ≤ 11 กรัม ต่อ 100 กรัม

			<p>ซอสพริก : โซเดียม ≤ 750 มิลลิกรัม ต่อ 100 กรัม น้ำตาล ≤ 12 กรัม ต่อ 100 กรัม</p> <p>ซอสมะเขือเทศ : โซเดียม ≤ 750 มิลลิกรัม ต่อ 100 กรัม น้ำตาล ≤ 17 กรัม ต่อ 100 กรัม</p> <p>ซอสอื่นๆ สำหรับจิ้ม (เช่น ซอสเปรี้ยว น้ำจิ้มซีฟู้ด น้ำจิ้มแจ่ว น้ำจิ้มข้าวมันไก่ เป็นต้น) : โซเดียม $\leq 1,300$ มิลลิกรัม ต่อ 100 กรัม น้ำตาล ≤ 14 กรัม ต่อ 100 กรัม</p> <p>ซอสอื่นๆ สไตล์ตะวันตก (เช่น ซอสบาร์บีคิว ซอสมัสดาร์ด เป็นต้น) : โซเดียม ≤ 800 มิลลิกรัม ต่อ 100 กรัม น้ำตาล ≤ 16 กรัม ต่อ 100 กรัม</p>
--	--	--	--

* ขอบข่ายของกลุ่มอาหารแต่ละกลุ่มมิได้จำกัดเฉพาะประเภทหรือชนิดอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข แต่พิจารณาจากลักษณะและรูปแบบการบริโภคที่มีความคล้ายคลึงกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๖ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๖๑



(นางสาวทิพย์วรรณ ปริญญาศิริ)

ประธานคณะกรรมการ

พัฒนาและส่งเสริมการใช้สัญลักษณ์โภชนาการอย่างง่าย