

(ร่าง)
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ...) พ.ศ. ...
เรื่อง การแสดงข้อความ “พรีเมียม” บนฉลากอาหาร

เพื่อให้มีหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่เป็นแนวปฏิบัติเกี่ยวกับการแสดงข้อความว่า “พรีเมียม” บนฉลากอาหาร ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก และเป็นทางเลือกให้แก่ผู้บริโภค รวมทั้งเป็นการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่งและมาตรา ๖ (๓) (๔) (๗) และ(๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และ มาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญ แห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรี ว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ในประกาศนี้ “พรีเมียม (Premium)” หมายความว่า ข้อความที่แสดงคุณภาพหรือมาตรฐานหรือคุณลักษณะเด่นเป็นพิเศษกว่าอาหารนั้นๆโดยทั่วไป

ข้อ ๒ การแสดงข้อความ “พรีเมียม” หรือ “Premium” ต้องได้รับอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๓ อาหารที่แสดงข้อความ “พรีเมียม” บนฉลาก ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขดังนี้

(๑) มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารที่เกี่ยวข้อง

(๒) มีระบบการตรวจสอบรับรองกระบวนการผลิต ตามหลักการสากลหรือเทียบเท่า ตั้งแต่วัตถุดิบจนถึงผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป และมีระบบตามสอบสินค้า (Traceability)

(๓) ผลิตจากสถานที่ผลิตวัตถุดิบและสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร ดังนี้

(๓.๑) สถานที่ผลิตวัตถุดิบ

(๓.๑.๑) สถานที่ผลิตวัตถุดิบที่เป็นผลิตผลทางการเกษตร ต้องผ่านการตรวจประเมินการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agriculture Practice ; GAP) หรือ แนวปฏิบัติที่ว่าด้วยเรื่องการผลิต แปรรูป แสดงฉลาก และจัดจำหน่ายผลิตผลและผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์ (Guidelines for The Production, Processing, Labeling, and Marketing of Organically Food Produced Foods) หรือมาตรฐานอื่นที่ไม่ต่ำกว่านี้ จากหน่วยงานของรัฐ หรือหน่วยงานที่รัฐให้การยอมรับ

(๓.๑.๒) สถานที่ผลิตวัตถุดิบที่มีใช้ผลิตผลทางการเกษตร ต้องผ่านการตรวจประเมินตามหลักเกณฑ์ว่าด้วยสุขลักษณะที่ดี (Recommended Code of Practice General Principles of Food Hygiene) หรือ การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม Hazard Analysis and Critical Control Point ; HACCP) ตามมาตรฐานโคเด็กซ์ หรือ ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Management System ; ISO๒๒๐๐๐) หรือ มาตรฐานอื่นที่ไม่ต่ำกว่านี้ จากหน่วยงานของรัฐ หรือหน่วยงานที่รัฐให้การยอมรับ

(๓.๒) สถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร ต้องผ่านการตรวจประเมินตามหลักเกณฑ์ว่าด้วยสุขลักษณะที่ดี (Recommended Code of Practice General Principles of Food Hygiene) หรือ การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม Hazard Analysis and Critical Control Point ; HACCP)

ตามมาตรฐานโคเด็กซ์ หรือ ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Management System ; ISO๒๒๐๐๐) หรือ มาตรฐานอื่นที่ไม่ต่ำกว่านี้ จากหน่วยงานของรัฐ หรือหน่วยงานที่รัฐให้การยอมรับ

(๔) ผลิตภัณฑ์อาหารต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานหรือคุณลักษณะที่เด่นเป็นพิเศษตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงข้อความ “พรีเมียม” บนฉลากที่กำหนดไว้เป็นการเฉพาะสำหรับอาหารชนิดนั้นๆ เว้นแต่ไม่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้เป็นการเฉพาะให้ผลิตภัณฑ์อาหารต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานหรือคุณลักษณะเด่นเป็นพิเศษอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังนี้

(๔.๑) ผ่านการรับรองด้านเกษตรอินทรีย์ จากหน่วยงานของรัฐ หรือหน่วยงานที่รัฐให้การยอมรับ

(๔.๒) ได้รับการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (Geographical Indications ;GI) จากกระทรวงพาณิชย์

(๔.๓) ใช้วัตถุดิบหรือส่วนผสมที่สำคัญที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานที่เด่นเป็นพิเศษกว่าวัตถุดิบโดยทั่วไปที่ได้จากสถานที่ผลิตตาม (๓.๑.๑) หรือ (๓.๑.๒) แล้วแต่กรณี และผลิตภัณฑ์อาหารต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน หรือคุณลักษณะเด่นเป็นพิเศษกว่าอาหารนั้นๆโดยทั่วไป

(๔.๔) มีกระบวนการผลิตวิธีพิเศษที่ทำให้อาหารมีคุณภาพหรือมาตรฐานหรือคุณลักษณะที่เด่นเป็นพิเศษแตกต่างจากอาหารนั้นๆโดยทั่วไป

ข้อ ๔ ให้ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารที่แสดงข้อความว่า “พรีเมียม” บนฉลากอาหาร อยู่ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ ปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับ

ข้อ ๕ ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่