

(สำเนา)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข
ว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (เพิ่มเติม)

ด้วยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๓) พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๒) กำหนดการแสดงข้อมูลวัตถุดิบอาหาร ดังนั้นสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงเห็นควรปรับปรุงประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ให้เหมาะสมยิ่งขึ้น ดังนี้

ให้ยกเลิกบัญชีหมายเลข ๓ แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ลงวันที่ ๑๗ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๐ และให้ใช้บัญชีแนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาฉบับนี้แทน

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่ สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๓ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๔ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๒

ธเรศ กรัษนัยรวิวงศ์

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

รับรองสำเนาถูกต้อง

จิรารัตน์ เทะศิริ

นักวิชาการและอาหารชำนาญการพิเศษ

บัญชีหมายเลข ๓

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงผลของอาหารในภาชนะบรรจุ

คำอธิบายการแสดงวัตถุเจือปนอาหาร

(๑) การแสดงข้อมูลวัตถุเจือปนอาหาร

ตามข้อ ๔ (๗) กำหนดให้ต้อง แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ หรือแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives ถ้ามีการใช้หรือมีวัตถุเจือปนอาหารติดมากับวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหาร เป็นส่วนประกอบของอาหารในปริมาณที่เกิดผลตามวัตถุประสงค์ของการใช้วัตถุเจือปนอาหาร-และกำหนดให้ต้องแสดงข้อความว่า “สีธรรมชาติ” หรือ “สีสังเคราะห์” ตามด้วยชื่อเฉพาะ หรือตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives แล้วแต่กรณี และแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ตามด้วยชื่อเฉพาะ สำหรับกรณีวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร และวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล

(๒) แนวทางการแสดงข้อความกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหาร สามารถอ้างอิงจากแนวทางตาม General Standard for Food Additive ของโคเด็กซ์ ซึ่งกำหนดไว้ในคู่มือข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามมาตรฐานทั่วไปสำหรับวัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์ (GSFA) และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔) และประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเรื่องข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร และประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาที่เกี่ยวข้องกับวัตถุเจือปนอาหารได้

ทั้งนี้ผู้ประกอบการที่ผลิตหรือนำเข้าวัตถุเจือปนอาหารจะต้องแสดงผลตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๓) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับ ๒) ซึ่งจะต้องปฏิบัติแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ร่วมกับชื่อเฉพาะหรือ INS Number ดังนั้นผู้ผลิตอาหารที่ใช้วัตถุเจือปนอาหารนั้นเป็นส่วนประกอบสามารถทราบได้ว่าวัตถุเจือปนอาหารดังกล่าวมีกลุ่มหน้าที่ และชื่อเฉพาะหรือ INS Number ไດ

(๓) การแสดงข้อมูลการใช้วัตถุเจือปนอาหารครบถ้วนตามข้อ ๔(๗) ของประกาศฯแล้ว ไม่ต้องแสดงข้อมูลการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ได้แก่ ข้อความว่า “ใช้.....เป็นวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล” หรือ “เจือสีธรรมชาติ” หรือ “เจือสีสังเคราะห์” หรือ “ใช้วัตถุกันเสีย” หรือ “ใช้...เป็นวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร” ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเฉพาะอีก เนื่องจากเป็นการแสดงข้อมูลวัตถุเจือปนอาหารที่ครอบคลุมถึงข้อความที่กำหนดให้แสดงไว้ตามประกาศเฉพาะไว้แล้ว

(๔) สารช่วยในการผลิต (Processing aid) ที่ไม่ต้องแสดงข้อมูลการใช้วัตถุเจือปนอาหารบนฉลากอาหารต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขดังนี้

(๔.๑) ต้องพิจารณาว่าเจ้านิยามของสารที่ช่วยในกระบวนการผลิตหรือไม่

“สารช่วยในการผลิต” หมายความว่า สารหรือวัตถุใดซึ่งมิได้ใช้บริโภคในลักษณะเป็นส่วนประกอบของอาหาร แต่ใช้ในกระบวนการผลิตวัตถุดิบหรือส่วนประกอบของอาหาร เพื่อให้เป็นไปตามเทคโนโลยีระหว่างการผลิตหรือการแปรรูป ทั้งนี้ต้องผ่านขั้นตอนหรือวิธีการกำจัดหรือลดปริมาณสารแต่อาจมีสารหรืออนุพันธ์ของสารนั้นเหลือตกค้างในผลิตภัณฑ์ได้โดยไม่ตั้งใจและไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ ทั้งนี้ไม่รวมถึงเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต

(๔.๒) พิจารณาเงื่อนไขหากเข้าข่ายกรณีนี้ไม่ต้องแสดงผลวัตถุเจือปนอาหาร ดังนี้

(๔.๒.๑) มีหน้าที่เป็น processing aid และถูกนำมาใช้ในระหว่างการผลิตวัตถุดิบส่วนประกอบ หรืออาหาร โดยสามารถตรวจสอบจาก the Inventory of Substances Used as Processing Aids (IPA) และ

(๔.๒.๒) มีขั้นตอนหรือวิธีการกำจัดหรือลดปริมาณสารหรือวัตถุหรืออนุพันธ์ของสารที่ตกค้างในผลิตภัณฑ์สุดท้ายหรือปริมาณของสารไม่ส่งผลต่อลักษณะหรือคุณภาพของผลิตภัณฑ์สุดท้ายนั้น โดยปริมาณตกค้างนั้นต้องไม่มีผลกระทบต่อสุขภาพ

(๕) การพิจารณาว่ามีวัตถุเจือปนอาหารติดมากับวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหาร เป็นส่วนประกอบของอาหารในปริมาณที่เกิดผลตามวัตถุประสงค์ของการใช้วัตถุเจือปนอาหารหรือไม่ และกรณีที่ไม่ต้องแสดงข้อมูลการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามข้อ ๔ (๗) ของประกาศฯ อาจพิจารณาได้ดังนี้

(๕.๑) ใช้นิยามของวัตถุเจือปนอาหารที่ตกค้างหรือติดมากับอาหาร (Carry Over of Food Additives into Foods) หรือไม่ โดยมีเงื่อนไข ดังนี้

(๕.๑.๑) เป็นวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบอื่นของอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร

(๕.๑.๒) เมื่อนำวัตถุดิบหรือส่วนประกอบตามข้อ (๕.๑.๑) มาใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารปริมาณของวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบของอาหาร ต้องไม่เกินค่าปริมาณการใช้สูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร ตามข้อ (๕.๒)

(๕.๑.๓) เมื่อนำวัตถุดิบหรือส่วนประกอบตามข้อ (๕.๑.๑) มาใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารปริมาณวัตถุเจือปนอาหารที่ตกค้างมาจากวัตถุดิบหรือส่วนประกอบของอาหาร จะต้องไม่เกินปริมาณการใช้สูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบนั้นๆ และเป็นไปตามหลักการของความเหมาะสมทางด้านเทคโนโลยีการผลิตและหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต รวมทั้งต้องสอดคล้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร

(๕.๒) กำหนดวิธีการคำนวณปริมาณวัตถุเจือปนอาหารที่ตกค้างมาจากวัตถุดิบหรือส่วนประกอบของอาหาร จะคำนวณตามสัดส่วนที่มีการใช้จริง และตรวจสอบปริมาณที่คำนวณได้เป็นไปตามเกณฑ์ในข้อ (๕.๑.๒) และต้องพิสูจน์ว่าปริมาณวัตถุเจือปนอาหารที่คำนวณจากสัดส่วนวัตถุดิบที่ใช้ไม่มีผลทางเทคโนโลยี หรือมีผลต่อคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์สุดท้าย โดยอาจพิจารณา ดังนี้

(๕.๒.๑) ปริมาณวัตถุเจือปนอาหารที่คำนวณต่ำกว่าปริมาณสูงสุดที่กฎหมายอนุญาตให้ใช้สารนั้น (ตัวเลขที่ได้ต้องไม่เกินปริมาณต่ำสุดของวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในอาหาร เช่น Benzoate อนุญาตให้ใช้ในอาหารหลายชนิด โดยกำหนดช่วงระหว่างไม่เกิน ๒๐๐ ppm ถึง ไม่เกิน ๕๐๐๐ ppm อาจสรุปได้ว่าปริมาณที่คำนวณได้ต่ำกว่า ๒๐๐ ppm แสดงว่าไม่มีผลทางด้านเทคโนโลยี) และ

(๕.๒.๒) มีข้อมูลทางวิชาการที่บ่งชี้ว่าปริมาณที่คำนวณได้ต่ำกว่าระดับที่ใช้ผลทางเทคโนโลยีในอาหารนั้น โดยอ้างอิงข้อมูลวิชาการเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหาร เช่น รายงานการวิจัย Text book วารสาร บทความทางวิชาการที่ศึกษาผลทางเทคโนโลยีของวัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้นๆ หรือผลทดสอบทางประสาทสัมผัส (sensory evaluation) กรณีวัตถุเจือปนอาหารที่มีผลต่อลักษณะทางกายภาพของอาหาร เช่น สี รสชาติ เป็นต้น

(๖) แนวทางการแสดงข้อความสีธรรมชาติ

“สีธรรมชาติ” หมายถึง สีที่ได้มาจากธรรมชาติ โดยความหมายของสีธรรมชาติหมายถึงสีที่ได้จากพืช สัตว์ แร่ธาตุ หรือจุลินทรีย์ ผ่านกระบวนการแบบดั้งเดิมหรือกรรมวิธีทางกายภาพหรือกระบวนการทางเคมี ซึ่งกระบวนการหรือกรรมวิธีดังกล่าวไม่เปลี่ยนแปลงคุณสมบัติทางเคมีของสีที่มีตามธรรมชาติ¹ ทั้งนี้ให้รวมถึงสีชนิดเดียวกันบางรายการที่ได้จากการสังเคราะห์ซึ่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเคยพิจารณาเป็นสีธรรมชาติ⁵

ตัวอย่างสีธรรมชาติตามนิยามข้างต้น

INS 100 (i)	Curcumin
INS 101 (iii)	Riboflavin from <i>Bacillus subtilis</i>
INS 101 (ii)	Riboflavin 5'-phosphate sodium
INS 120	Carmines
INS 140	Chlorophylls
INS 141 (i)	Chlorophylls, copper complexes
INS 141 (ii)	Chlorophyllin copper complexes, potassium and sodium salts
INS 150a	Caramel I-plain caramel

¹ที่มา: The Natural Food Colours Association: NATCOL (Category N1 และ N2)

⁵ที่มา: ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๑ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดสีผสมอาหารเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน การใช้ การผสม และฉลาก

INS 150b	Caramel II-sulfite caramel
INS 150c	Caramel III-Ammonia caramel
INS 150d	Caramel IV-Sulfite ammonia caramel
INS 160a (i)	beta-Carotenes, synthetic
INS 160a (ii)	beta-Carotenes, vegetable
INS 160a (iii)	beta-Carotene, <i>Blakeslea trispora</i>
INS 160e	Carotenal, beta-apo-8'-
INS 160f	Carotenoic acid, ethyl ester, beta-apo-8'-
INS 160b (i)	Annatto extracts, bixin based
INS 160b (ii)	Annatto extracts, norbixin based
INS 160c	Paprika oleoresin
INS 160d (ii)	Lycopene, Tomatoes
INS 160d (iii)	Lycopene, <i>Blakeslea trispora</i>
INS 161b(i)	Lutein from <i>Tagetes erecta</i>
INS 161b(iii)	Lutein esters from <i>Tagetes erecta</i>
INS 162	Beet Red
INS 163 (iii)	Grape skin extract

ตัวอย่างการแสดงวัตถุเจือปนอาหารบนฉลากอาหาร

แบบที่ ๑ แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ

- สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน (บิวทิล ไฮดรอกซี โทลูอิน) สีธรรมชาติ (INS ๑๖๐ a (ii))
- วัตถุเจือปนอาหาร (บิวทิล ไฮดรอกซี โทลูอิน) สีธรรมชาติ (INS ๑๖๐ a (ii))
- วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล (แอสปาแตม), สีธรรมชาติ (สารสกัดจากเปลือกองุ่น)
- วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร (โมโนโซเดียมกลูตาเมต, ไดโซเดียม ๕ ไบโบนิกลิโอไนด์)

แบบที่ ๒ แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives

- สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน (INS 321) สีธรรมชาติ (INS 160 a (ii))
- วัตถุเจือปนอาหาร (INS 321) สีธรรมชาติ (INS 160 a (ii))
- วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล (แอสปาแตม), สีธรรมชาติ (INS 163 (ii))

การแสดงวัตถุเจือปนอาหารในอาหารที่มีส่วนประกอบหลายชนิด อาจแสดงวัตถุเจือปนอาหารต่อท้ายจากส่วนประกอบแต่ละชนิดหรืออาจแสดงรวมไว้ท้ายสุดของส่วนประกอบทั้งหมด เช่น

- น้ำตาล 50 % ครีมเทียม 40 % (อิมัลซิไฟเออร์ (INS 322 (i) INS 340(ii) INS 451(i) INS452 (i) INS471) สารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (INS 551), ผงโกโก้ 10 % (อิมัลซิไฟเออร์ (INS 322 (i)) สารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (INS 552) สารกันเสีย (INS 280)

- น้ำตาล 50 % ครีมเทียม 40 % ผงโกโก้ 10 % (อิมัลซิไฟเออร์ (INS 322 (i), INS 340(ii), INS 451(i), INS452 (i), INS471), สารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (INS 551, INS 552), สารกันเสีย (INS 280))

- น้ำตาล 50 % ครีมเทียม 40 % (วัตถุเจือปนอาหาร (INS 322 (i) INS 340(ii) INS 451(i) INS452 (i) INS471 INS 551), ผงโกโก้ 10 % (วัตถุเจือปนอาหาร (INS 322 (i)) สารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (INS 552) สารกันเสีย (INS 280)

- น้ำตาล 50 % ครีมเทียม 40 % ผงโกโก้ 10 % (วัตถุเจือปนอาหาร (INS 322 (i), INS 340(ii), INS 451(i), INS452 (i), INS471, INS 551, INS 552), สารกันเสีย (INS 280))

การแบ่งกลุ่มวัตถุเจือปนอาหารตามหน้าที่ด้านเทคโนโลยี (Function of Food Additives)

กลุ่มตามหน้าที่	นิยามความหมาย	หน้าที่ด้านเทคโนโลยี
1. สารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulator)	เปลี่ยนหรือควบคุมความเป็นกรดหรือด่างของอาหาร	acidity regulator, acid, acidifier, alkali, base, buffer, buffering agent, pH adjusting agent
2. สารป้องกันการจับเป็นก้อน (Anticaking agent)	ลดการจับตัวเป็นก้อนของส่วนผสมของอาหาร	anticaking agent, anti-stick agent, drying agent, dusting agent
3. สารป้องกันการเกิดฟอง (Antifoaming agent)	ป้องกันหรือลดการเกิดฟอง	antifoaming agent, defoaming agent
4. สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน (Antioxidant)	ยืดอายุของอาหาร โดยป้องกันการเสื่อมเสียจากการออกซิเดชัน เช่น การหืนของไขมันและการเปลี่ยนสีของอาหาร	antioxidant, antioxidant synergist, antibrowning agent
5. สารฟอกสี (Bleaching agent)	วัตถุเจือปนอาหารที่ใช้สำหรับฟอกสีอาหารชนิดอื่น ๆ ยกเว้นแป้ง	bleaching agent
6. สารเพิ่มปริมาณ (Bulking agent)	สารซึ่งนอกเหนือจากอากาศหรือน้ำ ซึ่งช่วยเพิ่มปริมาณของอาหาร โดยไม่มีผลต่อค่าพลังงานของอาหาร อย่างมีนัยสำคัญ	bulking agent, filler
7. สารให้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (Carbonating agent)	วัตถุเจือปนอาหารที่เติมลงไปเพื่อให้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์	carbonating agent
8. สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา (Carrier)	วัตถุเจือปนอาหารที่ใช้สำหรับช่วยในการทำละลาย เจือจาง หรือทำให้เกิดการกระจายตัว มีผลต่อการปรับสภาพทางกายภาพของวัตถุเจือปนอาหาร หรือสารอาหารอื่นโดยไม่ก่อให้เกิดผลทางเทคโนโลยีแต่ใช้เพื่อช่วยในการเก็บรักษาหรือเสริมการใช้วัตถุเจือปนอาหารหรือสารอาหารอื่นๆ	carrier, carrier solvent, nutrient carrier, diluent for other food additives, encapsulating agent
9. สี (Colour)	เพิ่มหรือรักษาสีของอาหาร	colour, decorative pigment, surface colourant
10. สารคงสภาพของสี (Colour retention agent)	คงสภาพหรือรักษาหรือเพิ่มสีของอาหาร	colour retention agent, colour fixative, colour stabilizer, colour adjunct
11. อิมัลซิไฟเออร์ (Emulsifier)	รักษาสผสมของสารที่รวมตัวกัน เช่น น้ำและน้ำมันในอาหาร ให้มีความสม่ำเสมอ	emulsifier, plasticizer, dispersing agent, surface active agent, crystallization inhibitor, density adjustment agent (flavouring oils in beverages), suspension agent, clouding agent
12. เกลืออิมัลซิไฟอิงค์ (Emulsifying salt)	เพื่อป้องกันการแยกตัวของไขมันโดยจัดโปรตีนในเนยแข็งในการผลิตเนยแข็งเสียใหม่	emulsifying salt, emulsifying salt synergist, melding salt

กลุ่มตามหน้าที่	นิยามความหมาย	หน้าที่ด้านเทคโนโลยี
13. สารทำให้แน่น (Firming agent)	รักษาหรือทำให้เนื้อเยื่อของผลไม้หรือผักแน่นและกรอบ หรือทำปฏิกิริยากับสารให้เจล เพื่อทำให้เกิดเจลหรือให้เจลแข็ง	firming agent
14. สารเพิ่มรสชาติ หรือวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร (Flavour enhancer)	เพิ่มรสชาติหรือกลิ่นของอาหาร	flavour enhancer, flavour synergist
15. สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง (Flour treatment agent)	สารที่เติมไปในแป้งเพื่อเพิ่มคุณสมบัติในการอบและการเกิดสี	flour treatment agent, flour bleaching agent, flour improver, dough conditioner, dough strengthening agent
16. สารทำให้เกิดฟอง (Foaming agent)	ทำให้เกิดฟองหรือคงการกระจายตัวของอากาศในอาหารที่เป็นของเหลวหรือของแข็ง	foaming agent, whipping agent, aerating agent
17. สารทำให้เกิดเจล (Gelling agent)	ให้เนื้อสัมผัสของอาหารโดยการสร้างเจล	gelling agent
18. สารเคลือบผิว (Glazing agent)	สารซึ่งเมื่อใช้กับผิวภายนอกของอาหารแล้ว จะมีลักษณะปรากฏที่เป็นผิวมันหรือช่วยเคลือบผิวเพื่อป้องกัน	glazing agent, sealing agent, coating agent, surface-finishing agent, polishing agent, film-forming agent
19. สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant)	ป้องกันการแห้งของอาหาร เนื่องจากบรรยากาศที่มีความชื้นต่ำ	humectant, moisture-retention agent, wetting agent
20. ก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษาอาหาร (Packaging gas)	วัตถุเจือปนอาหารที่เป็นก๊าซใช้เติมลงไปในภาชนะบรรจุทั้งก่อน ระหว่างการบรรจุ และหลังการบรรจุเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาอาหาร โดยลดการเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชัน	packaging gas
21. สารกันเสีย หรือวัตถุกันเสีย (Preservative)	ยืดอายุของอาหารโดยการป้องกันการเสื่อมเสียจากจุลินทรีย์	preservative, antimicrobial preservative, antimycotic agent, bacteriophage control agent, fungistatic agent, antimould and antirope agent, antimicrobial synergist
22. ก๊าซที่ใช้ขับเคลื่อน (Propellant)	ก๊าซที่นอกเหนือจากอากาศ ซึ่งช่วยขับเคลื่อนอาหารออกจากภาชนะบรรจุ	propellant
23. สารช่วยให้ฟู (Raising agent)	สารหรือของผสมของอาหารที่ทำให้อากาศแยกตัวเป็นอิสระและเพิ่มปริมาณของแป้งทำขนมปัง	raising agent
24. สารช่วยจับอนุมูลโลหะ (Sequestrant)	วัตถุเจือปนอาหารที่ใช้จับกับสารที่มีประจุบวก เช่น โลหะหนัก เพื่อป้องกัน	sequestrant

กลุ่มตามหน้าที่	นิยามความหมาย	หน้าที่ด้านเทคโนโลยี
	การเกิดปฏิกิริยาของโลหะหนัก	
25. สารทำให้คงตัว (Stabilizer)	ทำให้การแขวนลอยของสารตั้งแต่ 2 ชนิด ที่ไม่รวมกันในอาหารมีความสม่ำเสมอ	stabilizer, foam stabilizer, colloidal stabilizer, emulsion stabilizer, stabilizer synergist, binder
26. สารให้ความหวาน หรือวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener)	สารที่ให้รสหวานอื่นๆ ที่ไม่ใช่ น้ำตาลโมเลกุลเดี่ยว (monosaccharide sugar) หรือน้ำตาลโมเลกุลคู่ (disaccharide sugar)	sweetener, intense sweetener, bulk sweetener
27. สารให้ความข้นเหนียว (Thickener)	ให้ความหนืดแก่อาหาร	thickener, bodying agent, binder, texturizing agent, thickener synergist

ทั้งนี้สามารถดาวน์โหลดข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหารเพื่อประกอบการจัดทำฉลากอาหารในส่วนของการแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่และชื่อเฉพาะได้ตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยเรื่องข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ได้ที่ URL ดังนี้

-ข้อมูลกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับวัตถุเจือปนอาหาร <http://food.fda.moph.go.th/FoodAdditives.php>