



## กฎระเบียบการติดฉลากอาหารของประเทศญี่ปุ่น



**นางสาวรวินันท์ จำเริญ**

นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ

กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ



กลุ่มเอเชีย 1 กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร  
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ



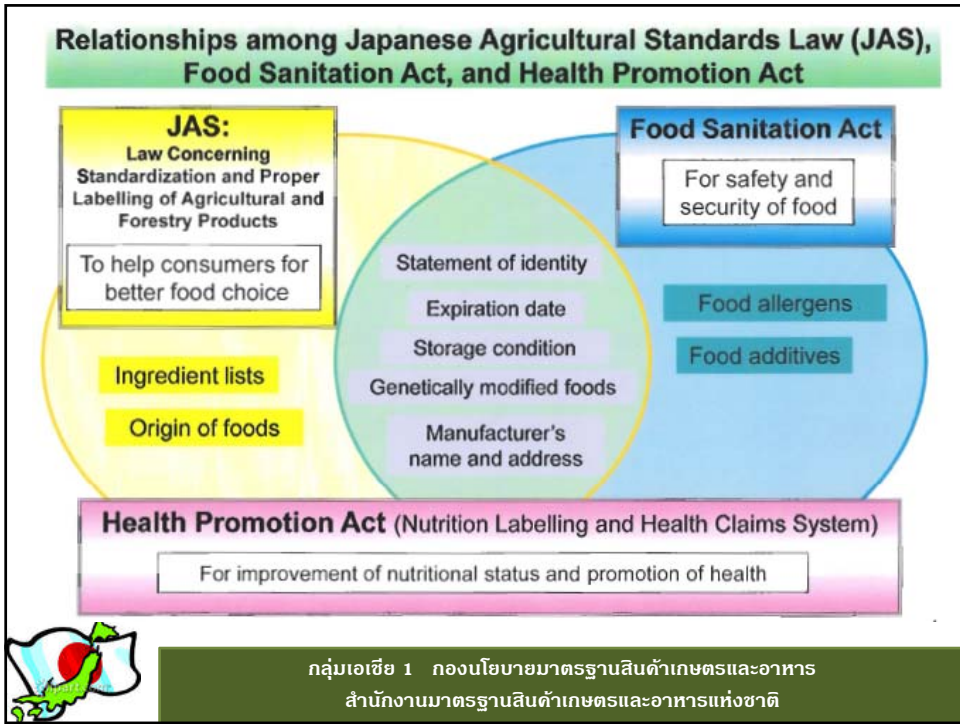

กลุ่มเอเชีย 1 กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร  
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กฎระเบียบหลักที่เกี่ยวข้องกับการติดฉลาก  
สินค้าเกษตรและอาหารในประเทศญี่ปุ่น



- Food Sanitation Act
- Japanese Agricultural Standards Law (JAS)
- Health Promotion Act

กลุ่มเอเชีย 1 กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร  
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ



ผลิตภัณฑ์ที่จะวางจำหน่ายในประเทศญี่ปุ่น  
ต้องติดฉลากผลิตภัณฑ์เป็น **ภาษาญี่ปุ่น !!**

กลุ่มเอเชีย 1 กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร  
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

## ข้อบังคับพื้นฐานของการติดฉลากอาหาร



1. ต้องแสดงฉลากเป็นภาษาญี่ปุ่น
2. แสดงชื่อผลิตภัณฑ์
3. วันหมดอายุ (use by date or use before date)
4. แหล่งที่มาของผลิตภัณฑ์ (ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิต ผู้นำเข้า ผู้จัดจำหน่าย)
5. รายการสารปรุงแต่งอาหารที่ใช้
6. วิธีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์



กลุ่มเอเชีย 1 กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร  
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ



|       |                                 |
|-------|---------------------------------|
| 名 称   | いちごジャム                          |
| 原材料名  | いちご、砂糖、ゲル化剤(ペクチン：リンゴ由来)、<br>酸味料 |
| 内 容 量 | 400g                            |
| 賞味期限  | 平成22年7月13日                      |
| 保存方法  | 直射日光を避け、常温で保存してください。            |
| 原産国名  | A国                              |
| 輸 入 者 | (株)〇〇貿易<br>△△都△△区△△町△△          |
| 販 売 者 | ☆☆食品(株)<br>▽▽県▽▽市▽▽町▽▽          |

お客様相談窓口：電話〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇



กลุ่มเอเชีย 1 กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร  
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

|                                                                                   |                                        |                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
|  | ชื่อผลิตภัณฑ์                          | แยมสตอร์เบอร์รี่                                                          |
|                                                                                   | วัตถุดิบ                               | สตอร์เบอร์รี่, น้ำตาล, ผลเชลล์,<br>(เพคติน: จากแอปเปิ้ล) สารแต่งรสเปรี้ยว |
|                                                                                   | ปริมาณ                                 | 400 กรัม                                                                  |
|                                                                                   | ควรบริโภคก่อน                          | 13 กรกฎาคม 2553                                                           |
|                                                                                   | วิธีเก็บรักษา                          | หลีกเลี่ยงบริเวณที่โดนแสงแดดโดยตรง                                        |
|                                                                                   | ประเทศผู้ผลิต                          | ประเทศ A                                                                  |
|                                                                                   | ผู้นำเข้า                              | บริษัท.....(ชื่อ).....<br>ที่อยู่.....                                    |
| ผู้จัดจำหน่าย                                                                     | บริษัท.....(ชื่อ).....<br>ที่อยู่..... |                                                                           |





กลุ่มเอเชีย 1 กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร  
 สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

## ข้อห้ามในการติดฉลาก

- ห้ามใช้คำว่า  
 “อาหารอาจจะประกอบด้วย.....” หรือ  
 “อาหารบางครั้งประกอบด้วย.....”
- ฉลากอาหารต้องไม่ทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิด เช่น ระบุว่า  
 “มีส่วนประกอบจากวัตถุดิบราคาแพงเช่น เป้าฮื้อ,  
 ไข่ปลาแซลมอน, เห็ด จำนวนมาก(เกินจริง)”





กลุ่มเอเชีย 1 กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร  
 สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

## ข้อห้ามในการติดฉลาก (ต่อ)



### 3. ห้ามใช้ถ้อยคำอ้างหรือโอ้อวดสรรพคุณอาหาร

โดยเฉพาะการอ้างสรรพคุณต่อสุขภาพหรืออ้างสรรพคุณทางโภชนาการซึ่งไม่ได้รับอนุญาตจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องของประเทศญี่ปุ่น



กลุ่มเอเชีย 1 กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร  
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

## ข้อกำหนดเฉพาะ



กำหนดสำหรับอาหารบางชนิด เช่น

- สารปรุงแต่งอาหาร (Food Additives)
- อาหารที่มีส่วนประกอบของสารก่อภูมิแพ้ (Food Allergens)
- อาหารเสริมสุขภาพ (Nutrition Labelling and Health Claims System)
- อาหารฉายรังสี
- อาหารอื่นๆ ที่ระบุไว้ในกฎหมาย



กลุ่มเอเชีย 1 กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร  
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ



# Food Allergen Labelling



กลุ่มเอเชีย 1 กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร  
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ



- 60% ของชาวญี่ปุ่นทุกวัยเกิดอาการภูมิแพ้ ต่อ ไข่ไก่ นมวัว และธัญพืช
- อาหารก่อภูมิแพ้อื่นๆ สำหรับชาวญี่ปุ่น คือ ปลา โซบะ กุ้ง ผลไม้ ถั่วลิสง และ ถั่วเหลือง
- สินค้าที่มีส่วนประกอบของอาหารก่อภูมิแพ้ จะต้องมีการระบุในฉลากทุกครั้ง



กลุ่มเอเชีย 1 กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร  
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ



## Food Allergen Labelling

### การติดฉลากอาหารที่มีส่วนประกอบของสารก่อภูมิแพ้

- MHLW ได้มีการประกาศให้มีการบังคับใช้กฎระเบียบฉบับปรับปรุงตั้งแต่วันที่ 3 มิถุนายน 2551

บังคับให้ติดฉลาก 7 รายการ ได้แก่

|            |            |
|------------|------------|
| ☆ ข้าวสาลี | ☆ ถั่วลิสง |
| ☆ บัควีท   | ☆ ถั่ว     |
| ☆ ไข่      | ☆ ปู       |
| ☆ นม       |            |

⊙ ต้องติดฉลากไม่ว่าจะพบปริมาณน้อยเพียงใดก็ตาม

กลุ่มเอเชีย 1 กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร  
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ





## Food Allergen Labelling

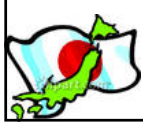
### การติดฉลากอาหารที่มีส่วนประกอบของสารก่อภูมิแพ้

แนะนำให้ติดฉลาก 18 รายการ ได้แก่

|                              |                            |              |
|------------------------------|----------------------------|--------------|
| ☆ ปลาหมึก                    | ☆ เนื้อไก่                 | ☆ วอลนัท     |
| ☆ ไข่ปลา (ikura)             | ☆ เนื้อวัว                 | ☆ ถั่วเหลือง |
| ☆ ปลาแซลมอน                  | ☆ ลูกพีช                   | ☆ ส้ม        |
| ☆ ปลาแมกเคอเรล               | ☆ กีวี                     | ☆ เจลาติน    |
| ☆ หอยเป๋าฮื้อ (abalone)      | ☆ กลัวย                    |              |
| ☆ เนื้อหมู                   | ☆ แอปเปิ้ล                 |              |
| ☆ เห็ดโคนญี่ปุ่น (matsutake) | ☆ มันภูเข yamanoimo (yams) |              |

⊙ อาหารแปรรูปและสารปรุงแต่งอาหารต้องติดฉลากเช่นกัน

กลุ่มเอเชีย 1 กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร  
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ





**ตัวอย่างการติดฉลากอาหาร**

**Food Allergen Labelling**



**Cream puff**

**Ingredients:** Flour paste (flour, cornstarch, sugar, **soybean oil**, Etc.), egg, milk, sugar, starch (**containing flour**), salt.

**Potato salad**

**Ingredients name of :** Potato, carrot, ham (**containing egg and pork**), mayonnaise (**containing egg and soybean oil**), protein hydrolyzate (**containing pork**), seasoning (amino acid, etc.), coupler (nitrous acid NA).



กลุ่มเอเชีย 1 กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร  
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

**ตัวอย่างการติดฉลากอาหาร**

**Food Allergen Labelling**



**Noodle broth**

**Ingredients :** Soy sauce, dried bonito, seaweed, hydrolyzed vegetable Protein, sugar, and salt (**Containing wheat in a part of the ingredients**)

**Lunch box with rice and a variety of side dishes**

**Ingredients :** Rice, deep fried vegetable, chicken fry without coating, boiled food (carrot, burdock, lotus root, etc.), burnt salmon, Spaghetti, fried prawns, potato salad, minced cutlet, sliced radish pickles, Garnish, (**additionally containing, wheat, egg, soybean, ingredients stemmed from beef**), seasoning (amino acid, etc.), pH regulator, glycogen, colorant (caramel, carotenoid, red102, red106, safflower yellow), spice, foaming agent, Sweeteners (licorice), preservative (sorbic acid K)



กลุ่มเอเชีย 1 กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร  
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ



# Food Additives Labelling



กลุ่มเอเชีย 1 กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร  
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ



กระทรวงสาธารณสุข แรงงาน และ  
สวัสดิการ ของประเทศญี่ปุ่น (MHLW) ได้ออก  
ประกาศเรื่องชนิดและปริมาณสารปรุงแต่ง  
อาหารที่อนุญาตให้ใช้

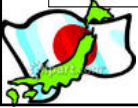


กลุ่มเอเชีย 1 กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร  
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ



**ประเภทของสารปรุงแต่งอาหาร (Food Additive)**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. สารปรับความเป็นกรด (Acidifiers)</li> <li>2. สารป้องกันการรวมตัวเป็นก้อน (Anti-caking)</li> <li>3. สารป้องกันการเกิดฟอง (Anti-foaming agent)</li> <li>4. สารต้านเชื้อรา (Anti-molding agent)</li> <li>5. สารป้องกันการหืน (Antioxidants)</li> <li>6. สารป้องกันการเกาะติด (Antisticking)</li> <li>7. สารฟอกสี (Bleaching agents)</li> <li>8. กัม (Chewing gum bases)</li> <li>9. สี (Color adjunct)</li> <li>10. สารเสริม (Dietary Supplement)</li> <li>11. อิมัลซิไฟเออร์ (Emulsifiers)</li> <li>12. ฟิล์ม-สารคงตัว (Film-forming agents)</li> <li>13. สารให้กลิ่นรส (Flavoring agents)</li> <li>14. สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง (Flour treatment agents)</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>15. สีสผสมอาหาร (Food colors)</li> <li>16. สารเพิ่มความชื้น (Humectant)</li> <li>17. ยาฆ่าแมลง (Insecticide)</li> <li>18. สารให้ความหวานซึ่งไม่ให้คุณค่าทางโภชนาการ (Non-Nutritive sweetener)</li> <li>19. สารกันเสีย (Preservative)</li> <li>20. สารช่วยให้คงรูป (Quality sustainer)</li> <li>21. สารช่วยทำให้ฟู (Raising agents)</li> <li>22. สารปรุงแต่ง (Seasonings)</li> <li>23. สารละลายหรือสารสกัด (Solvent or extract agents)</li> <li>24. สารฆ่าเชื้อ (Sterilizer)</li> <li>25. สารช่วยทำให้ข้นและคงตัว (Thickening agents or stabilizer)</li> <li>26. สารอื่นๆ (Miscellaneous Absorbent Fermentation regulator Filtration aid Processing agent Quality improver)</li> </ol> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



กลุ่มเอเชีย 1 กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร  
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ



**Food Additives Labelling**

สารปรุงแต่งอาหาร หรือ ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของ  
สารปรุงแต่งอาหารใด ๆ ต้องระบุสารปรุงแต่งในฉลาก  
เป็น**ภาษาญี่ปุ่น**



กลุ่มเอเชีย 1 กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร  
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

## Food Additives Labelling



### สำหรับผลิตภัณฑ์สารปรุงแต่งอาหาร ต้องติดฉลากดังนี้

- (1) ชื่อสารปรุงแต่ง เช่น Sodium Caseinate (Milk Origin)
- (2) ที่อยู่ผู้ผลิตและผู้นำเข้า
- (3) ส่วนประกอบและปริมาณของสารปรุงแต่งอาหารแต่ละชนิด
- (4) วิธีการใช้ซึ่งเป็นไปตามมาตรฐาน
- (5) วิธีการเก็บรักษาซึ่งเป็นไปตามมาตรฐาน



กลุ่มเอเชีย 1 กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร  
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

## Food Additives Labelling



### สำหรับผลิตภัณฑ์สารปรุงแต่งอาหาร (ต่อ)

- (6) ระบุคำว่า “food additive”
- (7) ระบุชื่อของสีที่จะปรากฏเมื่อนำไปใช้ในอาหาร
- (8) เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนักหรือปริมาณของสี (The percentage by weight or color value of the additive)
- (9) หากเป็นสารประกอบของวิตามินเอ ต้องระบุเปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
- (10) สำหรับสารให้ความหวาน Aspartame หรือสารประกอบที่มีกรดอะมิโนชนิด L-phenylalanine ต้องระบุว่ามีส่วนประกอบของ L-phenylalanine ด้วย



กลุ่มเอเชีย 1 กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร  
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ



## อาหารที่มีส่วนประกอบของสารปรุงแต่งอาหาร ตัวอย่างการติดฉลาก

### Food Additives Labelling

#### Lunch box with rice and a variety of side dishes

**Ingredients :** Rice, deep fried vegetable, chicken fry without coating, boiled food (carrot, burdock, lotus root, etc.), burnt salmon, Spaghetti, fried prawns, potato salad, minced cutlet, sliced radish pickles, Garnish, (additionally containing, wheat, egg, soybean, ingredients stemmed from beef), seasoning (amino acid, etc.), pH regulator, glycogen, colorant (caramel, carotenoid, red102, red106, safflower yellow), spice, Sweeteners (licorice), preservative (sorbic acid K)



กลุ่มเอเชีย 1 กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร  
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ



ชื่อผลิตภัณฑ์ : เครื่องแกงเผ็ดไทย

#### ส่วนประกอบ

- ผงกะทิ (มะพร้าว, dextran\*, Emulsifier, Silicon Dioxide)
  - พริกแกงเผ็ด (พริก ตะไคร้ กระเทียม เกลือ ข่า หอมหัวใหญ่ กะปิ)
  - น้ำปลา (ปลา เกลือ น้ำตาล) ไบเมะกรดแห้ง
- (มีส่วนผสมของนม)\*\*



\*Food Additives

\*\* Food Allergen



## ข้อกำหนดในการติดฉลากสำหรับผลิตภัณฑ์ที่ได้จาก การเกษตรและป่าไม้ (Japanese Agriculture Standards Law: JAS)



กลุ่มเอเชีย 1 กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร  
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

### JAS Law



ข้อกำหนดว่าด้วยมาตรฐานสินค้า และการติดฉลากสำหรับ  
ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการเกษตรและป่าไม้

การติดฉลากสินค้าเกษตรและป่าไม้ภายใต้ JAS law (Quality  
Labelling Standards) ครอบคลุมผลิตภัณฑ์

- อาหารสด (Fresh Food)
- อาหารแปรรูป (Processed Foods)
- อาหาร GMO

<http://www.maff.go.jp/e/jas/labeling/index.html>



กลุ่มเอเชีย 1 กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร  
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ



## Labeling Items for fresh foods

| Category                       | Items                                                                                                                                      |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Plant products other than rice | (1) name; and (2) place of origin                                                                                                          |
| Rice                           | (1) Name, (2) brown rice used as ingredient, (3) content weight (4) date of polishing; and (5) name, address & phone number of distributor |
| Animal products                | (1) Name, (2) place of origin                                                                                                              |
| Fishery products               | (1) Name, (2) place of origin                                                                                                              |
|                                | (3) mention of "defrosted" for frozen products<br>(4) mention of "cultured" for cultured products                                          |



กลุ่มเอเชีย 1 กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร  
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

## ตัวอย่างการติดฉลากสินค้าอาหารสด

ที่อยู่/ Website และเบอร์โทรศัพท์ของผู้ผลิต



พริกปาปริกา  
จากจังหวัดอิบารากิ







イ産アスパラガス

ASPARAGUS

シーオンのアスパラガス

私たちから心掛けて生産しています。  
生産者代表 パーン・ビン

生産履歴がわかる<http://seidon.info>  
カタログNo. 0019859

原産国: タイ  
輸入元: 株式会社シーオン  
[www.seidon.co.jp](http://www.seidon.co.jp)

4 940605 636807

自社管理ID: PPMV-102

หน่อไม้ฝรั่งจาก  
ประเทศไทย

Website แสดง  
ข้อมูลผลิตภัณฑ์

ประเทศผู้ผลิต: ไทย  
ผู้นำเข้า: บริษัท Seedon



กลุ่มเอเชีย 1 กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร  
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ



## ระบบมาตรฐานสินค้าเกษตร JAS Mark

เพื่อสร้างความมั่นใจแก่ผู้บริโภคในด้านต่างๆ

|                                                                                     |                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>1. JAS Mark</b></p> <p>สำหรับสินค้าอาหารที่ได้มาตรฐานทั่วไปของ JAS ในด้านคุณภาพ (รวมถึงสี กลิ่น วัตถุติด และ ส่วนประกอบ)</p>                                          |
|  | <p><b>2. Specific JAS Mark</b></p> <p>สำหรับสินค้าอาหารที่ได้มาตรฐานพิเศษของ JAS เช่น แหล่งผลิตและการแปรรูปอาหารที่พิเศษ รวมถึงคุณภาพที่สูงกว่าสินค้าชนิดเดียวกันทั่วไป</p> |



กลุ่มเอเชีย 1 กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร  
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ





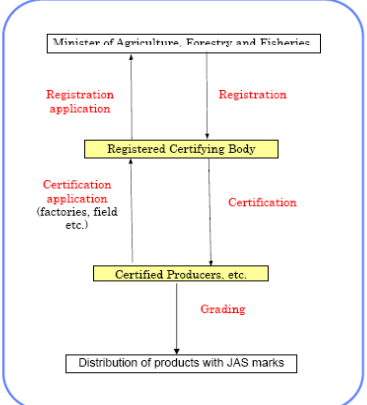
|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>3. Organic JAS Mark</b></p> <p>สำหรับสินค้าอาหารที่ได้มาตรฐาน Organic JAS<br/>เช่น การเพาะปลูกโดยไม่ใช้ยาฆ่าแมลงและปุ๋ยเคมี</p>                                                                                                               |
|  | <p><b>4. Production Information Disclosed JAS Mark</b></p> <p>สำหรับสินค้าเนื้อวัว/หมู และอื่นๆที่ข้อมูลการผลิต<br/>เช่น ชื่อและที่อยู่ของผู้เพาะเลี้ยง ที่ตั้งของฟาร์ม<br/>อาหารสัตว์ที่ใช้ และการใช้ยากับสัตว์ที่เลี้ยง ได้รับการ<br/>เปิดเผย</p> |



กลุ่มเอเชีย 1 กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร  
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ



ผลิตภัณฑ์ที่จะสามารถใช้ JAS Mark ได้ต้องผ่านกระบวนการ  
รับรองจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องของประเทศญี่ปุ่น



```

graph TD
    A[Minister of Agriculture, Forestry and Fisheries] -- "Registration application" --> B[Registered Certifying Body]
    B -- "Registration" --> A
    B -- "Certification application (factories, field etc.)" --> C[Certified Producers, etc.]
    C -- "Certification" --> B
    C -- "Grading" --> D[Distribution of products with JAS marks]
            
```



กลุ่มเอเชีย 1 กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร  
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ






ชื่อผลิตภัณฑ์

วัตถุดิบ

ขนาดบรรจุ

ควรบริโภคก่อน

วิธีเก็บรักษา

ประเทศผู้ผลิต

ผู้แทนจำหน่าย

**JAS Organic Mark**



กลุ่มเอเชีย 1 กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร  
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

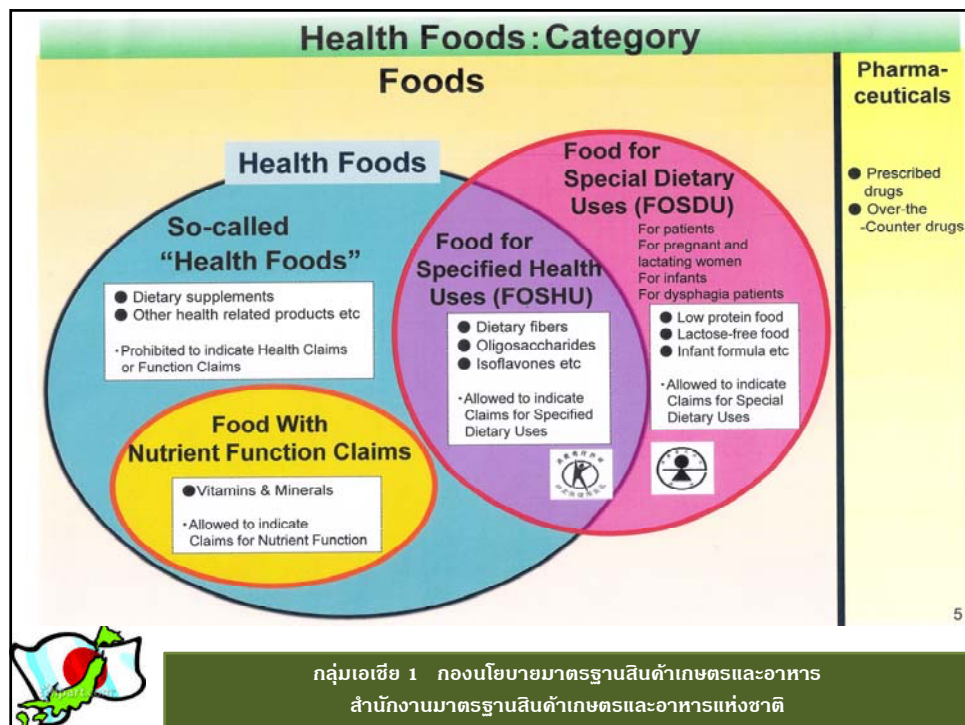


การติดฉลากสำหรับอาหารที่มีการกล่าวอ้าง  
คุณค่าทางโภชนาการหรือด้านสุขภาพ

Health Promotion Act  
(Nutrition Labelling and Health Claims System)



กลุ่มเอเชีย 1 กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร  
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ



**ประเภทของส่วนประกอบในอาหาร  
ที่อนุญาตให้ติดฉลากที่กล่าวอ้างคุณค่าทางโภชนาการ  
(Food with Nutrient Function Claims)**

**12 Vitamins :** Vitamin A, Vitamin D, Vitamin E, Vitamin C, Vitamin B1, Vitamin B2, Vitamin B3, Vitamin B6, Vitamin B12, Folic acid, Biotin and Panthothenic acid,

**5 Minerals:** Calcium, Magnesium, Iron, Zinc and Copper

กลุ่มเอเชีย 1 กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร  
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ



## ตัวอย่าง ข้อความในฉลากอาหารที่กล่าวอ้างคุณค่าทางโภชนาการ (Food with Nutrient Function Claims)

**Vitamin B1**

Vitamin B1 is a nutritional element that assists in the production of energy from carbohydrates and in maintaining the health of the skin and mucous membranes.

**Warning Indication :** Increased intake of this product will not result in curing diseases nor promoting health. Please comply with the advisable daily intake

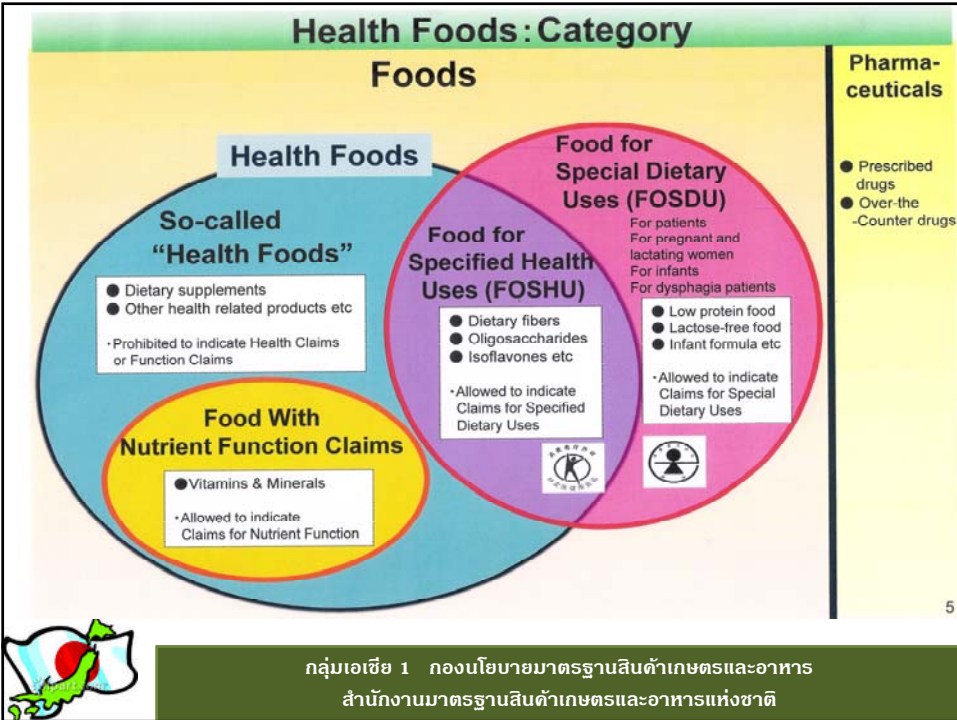
**Calcium**

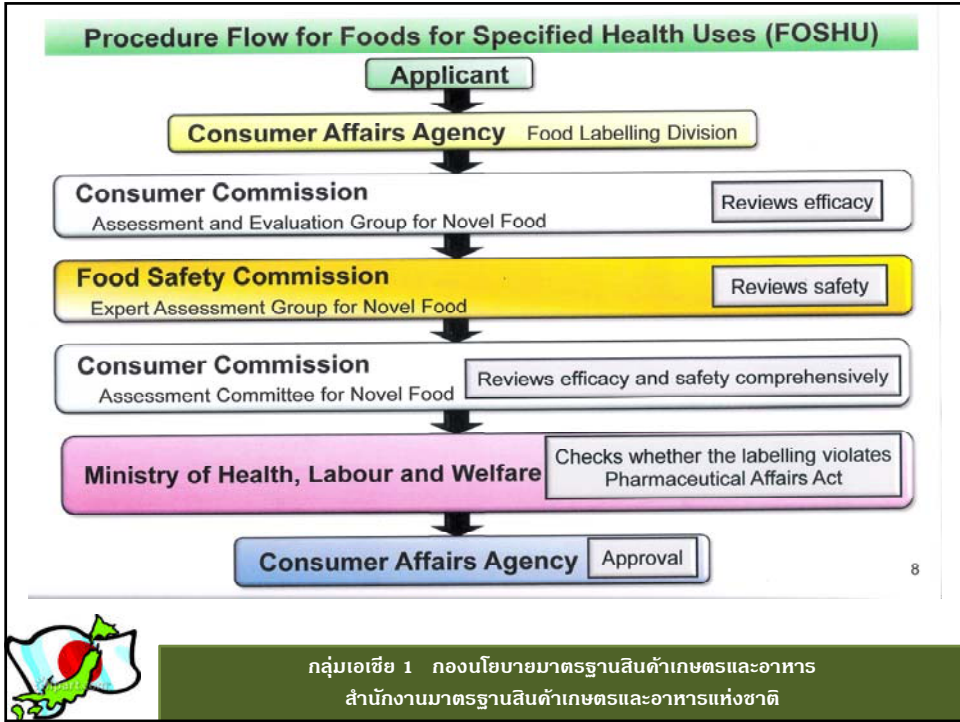
Calcium is a nutritional element necessary for bone and tooth formation.

**Warning :** Increased intake of this product will not result in curing diseases nor promoting health. Please comply with the advisable daily intake.



กลุ่มเอเชีย 1 กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร  
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ





**ตัวอย่าง ข้อความบนฉลากอาหาร**  
**ที่กล่าวอ้างคุณค่าเพื่อสุขภาพ (Food for Specified Health Use)**

| Health uses         | Food category                 | Ingredients (Example) | Model Claim, statements                                 |
|---------------------|-------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------|
| Cholesterol level   | Powered soft drink            | Chitosan              | Helps lower cholesterol level.                          |
| Blood pressure      | Instant power soup, candy     | Peptides              | For those with high blood pressure.                     |
| Bone                | Soft drink                    | Soy isoflavone        | -promotes calcium absorption.<br>-Supports bone health. |
| Teeth               | Chewing gum                   | Xylitol               | Helps maintain strong and healthy teeth                 |
| Blood glucose level | Soft drink, Instant miso soup | Indigestible dextrin  | For those concerned about blood glucose level.          |

กลุ่มเอเชีย 1 กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร  
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

**วิตามินซีสูง**  
(Health Promotion Act)

**คุณค่าทางโภชนาการ**  
(Health Promotion Act)

**ชื่อผลิตภัณฑ์.....**  
(JAS and Food Sanitation Law)

**Organic?? GMO?? (JAS law)**

**มีส่วนผสมของข้าวสาลี (Food Sanitation Law)**

**ปริมาณบรรจุ..... (JAS law)**

**ควรบริโภคก่อน....**

**หลีกเลี่ยงแสง / เก็บที่อุณหภูมิห้อง**  
**ผู้ผลิต.....**  
(JAS and Food Sanitation Law)

**กลุ่มเอเชีย 1 กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร**  
**สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ**

**ชื่อผลิตภัณฑ์.....**

**ส่วนประกอบ\*\*.....**

**ปริมาณบรรจุ.....**

**ควรบริโภคก่อน.....**

**วิธีเก็บรักษา.....**

**ประเทศผู้ผลิต.....**

**ผู้นำเข้าและผู้แทนจำหน่าย....**

**\*\* ระบุ Food Additives และ Food Allergen**



กลุ่มเอเชีย 1 กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร  
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

# 日本国内で食品を販売する方へ

For the attention of Sellers of Food Products in Japan  
일본국내에서 식품을 판매하시는 여러분에게  
为拟在日本国内销售食品人士之通告

日本国内で食品を販売する場合には、日本語による表示が義務づけられています。  
これは、日本国外で製造された食品を国内に輸入し販売を行う場合も同様です。  
これを守らないと、JAS法及び食品衛生法違反となります。

Please note that all food products being sold in Japan are required to be labelled in Japanese.  
This also applies to importers or sellers whose food products have been manufactured outside Japan.  
If you do not comply with these regulations, you will be in violation of the Japan Agricultural Standards Act (JAS) and the Food Sanitation Act.  
일본국내에서 식품을 판매할 경우에는 일본어 표시가 의무화되어 있습니다. 이것은 일본국외에서 제조된 식품을 국내로 수입하여 판매할 경우에도 마찬가지입니다. 이를 지키지 않으면 JAS법 및 식품위생법 위반이 됩니다.  
拟在日本国内销售食品时，有产品或其包装物上标识日文简介之义务。拟在日本国内销售进口食品时也有同样义务。不履行这义务，就构成违反JAS法以及食品卫生法。

กลุ่มเอเชีย 1 กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร  
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ



## รายละเอียดเพิ่มเติม

- Japanese agricultural standards and labelling (JAS System)  
<http://www.maff.go.jp/e/jas/index.html>
- Food additives labelling, food allergen labelling, food sanitation law, Food with Health Claims labelling, Food for Special Dietary Uses and Nutrition labelling  
<http://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/index.html>

- กลุ่มเอเชีย 1  
 กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร  
 สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ  
 02-5612277 ต่อ 1328, 1326



กลุ่มเอเชีย 1 กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร  
 สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ





# Thank You







กลุ่มเอเชีย 1 กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร  
 สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ