

## การจัดประเภทอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

นิยาม	อาหารทั่วไป		อาหารพร้อมปรุง		อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที	
	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP
<p>● วัตถุดิบผ่านกระบวนการแปรรูปเบื้องต้น เช่น หมักดอง ตากแห้ง คั่ว แช่น้ำมัน/น้ำเกลือ</p> <p>● และต้องนำไปปรุงโดยผ่านความร้อนหรือผ่านกรรมวิธีอื่นก่อนรับประทาน เช่น การปรุงรสชาติ</p> <p>● รวมถึงพืช ผัก ผลไม้ ที่สามารถบริโภคได้โดยไม่ผ่านกรรมวิธีการให้ความร้อน หรือกรรมวิธีอื่นๆ ก่อนรับประทาน</p>			<p>● อาหารที่มีการจัดเตรียมไว้ในภาชนะบรรจุเพื่อนำไปทำอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งโดยจะต้องผ่านความร้อนก่อนบริโภค</p> <p>● ไม่รวมถึงส่วนประกอบที่ใช้ในการถนอมอาหาร เช่น การแช่ในน้ำมัน/น้ำเกลือ</p>		<p>● อาหารที่ผ่านกระบวนการแปรรูป เช่น การทำให้สุก หมักดอง ตากแห้ง และพร้อมบริโภค</p> <p>● รวมถึงอาหารที่ผ่านการปรุงสุกแล้ว และต้องนำมาอุ่นก่อนบริโภค</p>	
<p>1. สัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์</p> <p>1.1 สัตว์ทั้งตัว</p> <p>1.2 ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สัตว์บก</li> <li>- สัตว์ปีก</li> <li>- สัตว์น้ำ</li> </ul> <p>และอื่นๆ</p> <p>1.3 แผลง</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แขนงเยือกแข็ง</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เนื้อสัตว์ อาหารทะเล:แห้ง/ดอง</li> <li>- ปลา กุ้ง: จ่อม/ต้ม</li> <li>- ปลา หมู เนื้อ: เค็ม</li> <li>- ปลาแห้ง/แดดเดียว</li> <li>- กุ้งต้ม</li> <li>- กะปิ</li> <li>- ปลาหูช้าง</li> <li>- ปลาร้าไม่ปรุงรส : ดิบ/ผง/ครีม/ก้อน</li> <li>- หอยดอง</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แขนงเยือกแข็ง</li> <li>- มีส่วนประกอบแยกจากกันเป็นส่วนๆ เช่น ชุดแกงส้มกุ้ง, ชุดยำรวมมิตรทะเล</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เนื้อสัตว์ดิบปรุงรสที่ไม่สามารถแยกส่วนประกอบจากกันได้ เช่น</li> <li>- หมูบดปรุงรส</li> <li>- ทอดมันกุ้ง/ปลา</li> <li>- หอยจืด</li> <li>- สดtekเนื้อสัตว์ชนิดต่างๆ</li> <li>- ปลาต้ม</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แขนงเยือกแข็ง</li> <li>- หมู ปลา : ทูบ/หยอง/สวรรค์/แผ่น</li> <li>- ปลากรอบปรุงรส</li> <li>- หมึกปรุงรส</li> <li>- หอยจืด ทอด/นึ่ง</li> <li>- ปูอัด (เนื้อปลา)</li> <li>- เบคอนปรุงสุก</li> <li>- ทอดมันปลา/กุ้ง</li> <li>- หมึกหยองปรุงรส</li> <li>- กุ้ง ปลา ไก่ หมู เนื้อ : ทอด/อบ</li> <li>- กุ้งเสียบ</li> <li>- ปลาร้าทรงเครื่องชนิดผง</li> <li>- กุ้งแห้งปรุงรสพริก</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำพริกกุ้งแห้ง</li> <li>- แผลงอบ/ทอด</li> <li>- น้ำยาขนมจีน</li> </ul>

นิยาม	อาหารทั่วไป		อาหารพร้อมปรุง		อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที	
กลุ่มผลิตภัณฑ์	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP
1.4 ชิ้นส่วนอื่นของสัตว์ ไช้และผลิตภัณฑ์จาก ไช้	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แช่เยือกแข็ง</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เครื่องในสัตว์ หนังสัตว์ หรือส่วนอื่น เช่น                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- รังนก</li> <li>- เลือดหมู</li> <li>- ไส้หมู</li> <li>- หูดลาม</li> <li>- ไส้เทียม</li> <li>- ไช้เค็ม (ดิบ)</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แช่เยือกแข็ง</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เครื่องในสัตว์ปรุงรส</li> <li>- ไส้กรอกอีสาน</li> <li>- ไส้จืด</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แช่เยือกแข็ง</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แคบหมู</li> <li>- หูหมู: ต้ม/นึ่ง</li> <li>- ไส้กรอกอีสาน ไส้จืด หมู: ย่าง/ทอด/อบ</li> <li>- หนังปลาทอด</li> <li>- เครื่องในสัตว์ปรุงรส อบ/ทอดกรอบ</li> <li>- ก้างปลาปรุงรสทอด/อบ</li> <li>- มันกุ้งเสวย</li> <li>- ไช้ต้ม/ไช้เค็ม(สุก)</li> </ul>
2. พืชและผลิตภัณฑ์ 2.1 พืชผักผลไม้ 2.2 ธัญพืช 2.3 ถั่วและนัต	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แช่เยือกแข็ง</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ผักผลไม้ตัดแต่ง/แห้ง/ดอง</li> <li>- ผักดอง เช่น ผักกาดดองเปรี้ยว</li> <li>- ธัญพืชและข้าวชนิดต่างๆ คั่ว/แห้ง ที่เก็บในสภาพปกติหรือแช่เย็น เช่น                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- ข้าวคั่ว</li> <li>- ถั่ว/นัตกระเทาะเปลือก</li> <li>- งา</li> <li>- ข้าวโอ๊ต</li> <li>- ข้าวโพด</li> <li>- ถั่วเน่า</li> </ul> </li> <li>- สาหร่ายแห้งสำหรับทำแกงจืด</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แช่เยือกแข็ง</li> <li>- พืชผักจัดชุดที่มี ส่วนประกอบแยกจากกัน เป็นส่วนๆ อาจมีเนื้อสัตว์ รวมด้วยเช่นชุดยำรวมมิตร</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ทอดมันข้าวโพด(ดิบ)</li> <li>- ข้าวโพดดิบปรุงรส</li> <li>- ข้าวสารผสมส่วนประกอบอื่น เช่น เห็ด ซีส ผัก (เติมน้ำนำไป หุงเหมือนหุงข้าว)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แช่เยือกแข็ง</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ผลไม้ดอง/แช่อิ่ม/เชื่อม / กวน/แห้ง เช่น</li> <li>- อินทผลัม</li> <li>- ลูกเกด</li> <li>- ลูกพลับแห้ง</li> <li>- พืชผักดองปรุงรส เช่น                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- แตงกวาดอง</li> <li>- กะหล่ำปลีดอง</li> <li>- กิมจิ</li> <li>- เกี่ยมฉ่าย</li> <li>- ชิงดอง</li> </ul> </li> </ul>

นิยาม	อาหารทั่วไป		อาหารพร้อมปรุง		อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• วัตถุดิบผ่านกระบวนการแปรรูปเบื้องต้น เช่น หมักดอง ตากแห้ง คั่ว แขน้ำมัน/น้ำเกลือ</li> <li>• และต้องนำไปปรุงโดยผ่านความร้อนหรือผ่านกรรมวิธีอื่นก่อนรับประทาน เช่น การปรุงรสชาติ</li> <li>• รวมถึงพืช ผัก ผลไม้ ที่สามารถบริโภคได้โดยไม่ผ่านกรรมวิธีการให้ความร้อน หรือกรรมวิธีอื่นๆ ก่อนรับประทาน</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• อาหารที่มีการจัดเตรียมไว้ในภาชนะบรรจุเพื่อนำไปทำอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งโดยจะต้องผ่านความร้อนก่อนบริโภค</li> <li>• ไม่รวมถึงส่วนประกอบที่ใช้ในการถนอมอาหาร เช่น การแช่ในน้ำมัน/น้ำเกลือ</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• อาหารที่ผ่านกระบวนการแปรรูป เช่น การทำให้สุก หมักดอง ตากแห้ง และพร้อมบริโภค</li> <li>• รวมถึงอาหารที่ผ่านการปรุงสุกแล้ว และต้องนำมาอุ่นก่อนบริโภค</li> </ul>	
กลุ่มผลิตภัณฑ์	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP
<b>2. พืชและผลิตภัณฑ์ (ต่อ)</b> 2.1 พืชผักผลไม้ 2.2 ธัญพืช 2.3 ถั่วและนัต						- ผักกาดดองเค็ม/หวาน - หัวไชโป๊ - กระเทียมดอง - ถั่ว นัต เมล็ดธัญพืช : คั่ว/ อบ/ ทอดกรอบ - ทอดมันข้าวโพดทอด - จมูกข้าว - หนำเลียบ - ถั่วเน่า/นัตโตะ - สาหร่ายโรยหน้าอาหาร/ ห่อข้าว - อัลมอนต์กวน - ฟินท์บัดเตอร์
2.4 ผลิตภัณฑ์จากพืช	- แขน้เยือกแข็ง	- กะทิ - ฟองเต้าหู้ - เต้าซี่ - พืชผักผลไม้ ชนิดผง ที่ไม่มี วัตถุประสงค์เพื่อการขงตี๋ม	- พืชผักจัดชุดมี ส่วนประกอบแยกจากกัน เป็นส่วนๆ ที่มีเครื่องแกง/ ซุป	-	-	- ชุดส้มตำ/ สลัดผัก พร้อมน้ำสลัด - เต้าหู้ยี้ - เต้าหู้

นิยาม  กลุ่มผลิตภัณฑ์	อาหารทั่วไป		อาหารพร้อมปรุง		อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>วัตถุดิบผ่านกระบวนการแปรรูปเบื้องต้น เช่น หมักดอง ตากแห้ง คั่ว แขน้ำมัน/น้ำเกลือ</li> <li>และต้องนำไปปรุงโดยผ่านความร้อนหรือผ่านกรรมวิธีอื่นก่อนรับประทาน เช่น การปรุงรสชาติ</li> <li>รวมถึงพืช ผัก ผลไม้ ที่สามารถบริโภคได้โดยไม่ผ่านกรรมวิธีการให้ความร้อน หรือกรรมวิธีอื่นๆ ก่อนรับประทาน</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>อาหารที่มีการจัดเตรียมไว้ในภาชนะบรรจุเพื่อนำไปทำอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งโดยจะต้องผ่านความร้อนก่อนบริโภค</li> <li>ไม่รวมถึงส่วนประกอบที่ใช้ในการถนอมอาหาร เช่น การแช่ในน้ำมัน/น้ำเกลือ</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>อาหารที่ผ่านกระบวนการแปรรูป เช่น การทำให้สุก หมักดอง ตากแห้ง และพร้อมบริโภค</li> <li>รวมถึงอาหารที่ผ่านการปรุงสุกแล้ว และต้องนำมาอุ่นก่อนบริโภค</li> </ul>	
	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP
3. แป้งและผลิตภัณฑ์	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แขน้เยือกแข็ง</li> <li>- ก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่ที่ทำจากแป้งข้าวจ้าว</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แป้งชนิดต่างๆ</li> <li>- แป้งประกอบอาหาร (ที่ต้องเติมส่วนประกอบอื่น)</li> <li>- วัณเส้น</li> <li>- สပါเก็ตตี้</li> <li>- มักริโรนี</li> <li>- ขนมปังป่น</li> <li>- บะหมี่</li> <li>- เส้นบะหมี่: สด/แห้ง/อบ</li> <li>- เกี๊ยมอี</li> <li>- ขนมจีน</li> <li>- ข้าวสุก</li> <li>- อุดัง</li> <li>- แผ่นแป้งโรตีส</li> <li>- แผ่นแป้ง (บริโภคกับแฮมมเนียง)</li> <li>- แป้งพิซซา (ดิบ)</li> <li>- ผลิตภัณฑ์ที่ทำจาก wheat gluten เช่น เนื้อเทียม</li> <li>- โปรตีนเกษตร</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แขน้เยือกแข็ง</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ข้าวเกรียบดิบ</li> <li>- แป้งผสมสำหรับทำอาหารชนิดใดชนิดหนึ่ง อาจเติมน้ำแล้วนำไปผ่านความร้อน</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แขน้เยือกแข็ง</li> <li>- ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่ทำจากแป้งเป็นองค์ประกอบหลัก(ตามระบบการจัดหมวดอาหาร (Food Category System) ของโคเด็กซ์หมวด 07.0 เช่น</li> <li>- โดนัท</li> <li>- เค้ก</li> <li>- เพสตรี</li> <li>- คุกกี้</li> <li>- ขนมปังกรอบ</li> <li>- แครกเกอร์</li> <li>- บิสกิต</li> <li>- ขนมปังที่แต่งหน้า/ใส่ไส้</li> <li>- ขนมเปียะ/โมจิ/เต้าส้อ/ลูกเต้า</li> <li>- ซาลาเปา/หมั่นโถ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ขนมขบเคี้ยว</li> <li>- ข้าวเกรียบทอด/อบ</li> <li>- ขนมไทย</li> <li>- ขนมตาล</li> <li>- ขนมถ้วยฟู</li> <li>- นางเล็ด/ข้าวแต๋น</li> <li>- ข้าวหมาก</li> <li>- ข้าวหลาม</li> <li>- บีชะง่าง</li> <li>- คอร์นเฟลค</li> <li>- โรตีสายไหม</li> </ul>

นิยาม	อาหารทั่วไป		อาหารพร้อมปรุง		อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• วัตถุดิบผ่านกระบวนการแปรรูปเบื้องต้น เช่น หมักดอง ตากแห้ง คั่ว แขน้ำมัน/น้ำเกลือ</li> <li>• และต้องนำไปปรุงโดยผ่านความร้อนหรือผ่านกรรมวิธีอื่นก่อนรับประทาน เช่น การปรุงรสชาติ</li> <li>• รวมถึงพืช ผัก ผลไม้ ที่สามารถบริโภคได้โดยไม่ผ่านกรรมวิธีการให้ความร้อน หรือกรรมวิธีอื่นๆ ก่อนรับประทาน</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• อาหารที่มีการจัดเตรียมไว้ในภาชนะบรรจุเพื่อนำไปทำอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งโดยจะต้องผ่านความร้อนก่อนบริโภค</li> <li>• ไม่รวมถึงส่วนประกอบที่ใช้ในการถนอมอาหาร เช่น การแช่ในน้ำมัน/น้ำเกลือ</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• อาหารที่ผ่านกระบวนการแปรรูป เช่น การทำให้สุก หมักดอง ตากแห้ง และพร้อมบริโภค</li> <li>• รวมถึงอาหารที่ผ่านการปรุงสุกแล้ว และต้องนำมาอุ่นก่อนบริโภค</li> </ul>	
กลุ่มผลิตภัณฑ์	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP
4. เครื่องปรุงรส	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มะขามเปียก</li> <li>- น้ำกระเทียมดอง</li> <li>- น้ำส้มพริกดอง</li> <li>- เครื่องแกงที่บดผสมแล้วไม่ผ่านความร้อน</li> <li>- น้ำมันเจียวหอม</li> <li>- กระเทียมเจียว</li> <li>- พริกเกลือ/ ผงบ๊วยผสม (จิ้มผลไม้)</li> <li>- ไตปลา</li> <li>- บูด</li> <li>- น้ำปลาร้า (ไม่ปรุงรส)</li> </ul>	-	-	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำพริกต่างๆ คลุกข้าว</li> <li>- น้ำสลัดต่างๆ</li> <li>- น้ำพริกเผา</li> <li>- สังขยา</li> <li>- มายองเนส</li> <li>- ผงโรยข้าวผสมปลาและส่วนประกอบอื่นๆ</li> </ul>
5. เครื่องเทศ	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มัสตาร์ด</li> <li>- วาซาบิ</li> <li>- พริกไทย</li> <li>- พริกป่น</li> <li>- เมล็ดผักชี</li> </ul>	-	-	-	-

นิยาม	อาหารทั่วไป		อาหารพร้อมปรุง		อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>วัตถุดิบผ่านกระบวนการแปรรูปเบื้องต้น เช่น หมักดอง ตากแห้ง คั่ว แขน้ำมัน/น้ำเกลือ</li> <li>และต้องนำไปปรุงโดยผ่านความร้อนหรือผ่านกรรมวิธีอื่นก่อนรับประทาน เช่น การปรุงรสชาติ</li> <li>รวมถึงพืช ผัก ผลไม้ ที่สามารถบริโภคได้โดยไม่ผ่านกรรมวิธีการให้ความร้อน หรือกรรมวิธีอื่นๆ ก่อนรับประทาน</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>อาหารที่มีการจัดเตรียมไว้ในภาชนะบรรจุเพื่อนำไปทำอาหาร ชนิดใดชนิดหนึ่งโดยจะต้องผ่านความร้อนก่อนบริโภค</li> <li>ไม่รวมถึงส่วนประกอบที่ใช้ในการถนอมอาหาร เช่น การแช่ในน้ำมัน/น้ำเกลือ</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>อาหารที่ผ่านกระบวนการแปรรูป เช่น การทำให้สุก หมักดอง ตากแห้ง และพร้อมบริโภค</li> <li>รวมถึงอาหารที่ผ่านการปรุงสุกแล้ว และต้องนำมาอุ่นก่อนบริโภค</li> </ul>	
กลุ่มผลิตภัณฑ์	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP
6. น้ำตาล	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำตาลทุกชนิด</li> <li>- น้ำเชื่อม</li> <li>- น้ำอ้อยก้อน</li> </ul>	-	-	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ชนมตั้งเม</li> <li>- น้ำเชื่อมแต่งกลิ่นรส</li> </ul>

### หมายเหตุ

- กรณีอาหารข้างต้นบรรจุในภาชนะที่เข้าข่ายอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 355) พ.ศ.2535 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท, ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 349) พ.ศ.2556 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด
- กรณีเครื่องปรุงรสมีการใช้วัตถุเจือปนในกลุ่ม (วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร) ตั้งแต่ 10% ขึ้นไปจัดเป็นวัตถุเจือปนอาหาร
- เครื่องแกงที่บดผสมและมีการผ่านความร้อน เพื่อเป็นส่วนประกอบของการทำแกงชนิดต่างๆ จัดเป็นอาหารกึ่งสำเร็จรูป
- กรณีอาหารข้างต้นมีวิธีรับประทาน เช่น ชง ต้ม จัดเป็น เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิท ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 356) พ.ศ. 2556 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิท