

สรุปผลการรับฟังความคิดเห็นต่อหลักการ
ร่างประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ..) พ.ศ.
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง สารแต่งกลิ่นรสและวัตถุแต่งกลิ่นรส

1. ความเป็นมา

ปัจจุบันการผลิตหรือนำเข้าวัตถุแต่งกลิ่นรสหรือผลิตภัณฑ์อาหารที่มีการใช้วัตถุแต่งกลิ่นรสจะต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 223) พ.ศ. 2544 เรื่อง วัตถุแต่งกลิ่นรส โดยมีรายละเอียดเกี่ยวกับการกำหนดนิยาม ประเภท และการแสดงฉลาก ซึ่งประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับดังกล่าวมีผลบังคับใช้มาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2544 โดยพบว่ามีปัญหาในทางปฏิบัติ

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงเห็นควรปรับปรุงแก้ไขประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุแต่งกลิ่นรส เพื่อให้เกิดความชัดเจนในทางปฏิบัติทั้งเจ้าหน้าที่และผู้ประกอบการ สอดคล้องกับผลิตภัณฑ์ที่มีการวางจำหน่ายในท้องตลาดและมีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามหลักการสากลที่เป็นปัจจุบัน อันจะเป็นการคุ้มครองความปลอดภัยและความสมประโยชน์ของผู้บริโภคในประเทศ

ในการนี้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงได้จัดทำเอกสารเพื่อขอรับฟังความคิดเห็นหลักการฉบับนี้ เพื่อรวบรวมและนำข้อคิดเห็นต่าง ๆ มาประกอบการพิจารณาปรับปรุงประกาศให้เหมาะสมต่อไป

คำอธิบายหลักการหรือประเด็นสำคัญของร่างกฎหมายหรือกฎหมายที่นำมารับฟังความคิดเห็น

1. ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 223) พ.ศ. 2544 เรื่อง วัตถุแต่งกลิ่นรส
2. ปรับสถานะทางกฎหมายของวัตถุแต่งกลิ่นรส
3. ปรับปรุงนิยามของวัตถุแต่งกลิ่นรสและเพิ่มเติมนิยามของสารแต่งกลิ่นรส
4. กำหนดประเภทของสารแต่งกลิ่นรสและวัตถุแต่งกลิ่นรส
5. กำหนดรายการสารแต่งกลิ่นรสและวัตถุแต่งกลิ่นรสที่อนุญาตให้ใช้
6. กำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารในวัตถุแต่งกลิ่นรส
7. กำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุแต่งกลิ่นรสในผลิตภัณฑ์อาหาร
8. กำหนดการควบคุมกรรมวิธีการผลิตวัตถุแต่งกลิ่นรส
9. กำหนดภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุวัตถุแต่งกลิ่นรส
10. ปรับปรุงแนวทางการแสดงฉลากวัตถุแต่งกลิ่นรส

2. วิธีการรับฟังความเห็น และกลุ่มเป้าหมายในการรับฟังความเห็น

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ได้ดำเนินการจัดให้มีการรับฟังความคิดเห็นต่อหลักการของร่างประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ..) พ.ศ. ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง สารแต่งกลิ่นรสและวัตถุแต่งกลิ่นรส เพื่อรวบรวมข้อคิดเห็นประกอบการพิจารณาทบทวนประกาศดังกล่าวโดยผ่านทางเว็บไซต์กองอาหาร ตั้งแต่วันที่ 25 มิถุนายน 2569 ถึง วันที่ 24 กรกฎาคม 2569 และผ่านทางระบบกลางทางกฎหมายตั้งแต่วันที่ 25 มิถุนายน 2569 ถึง วันที่ 24 กรกฎาคม 2569 ดังมีรายละเอียดการรับฟังความคิดเห็นปรากฏตามเอกสารแนบ 1

3. การนำความคิดเห็นและข้อสังเกตของผู้มีส่วนเกี่ยวข้องมาประกอบการพิจารณาจัดทำร่างกฎหมาย

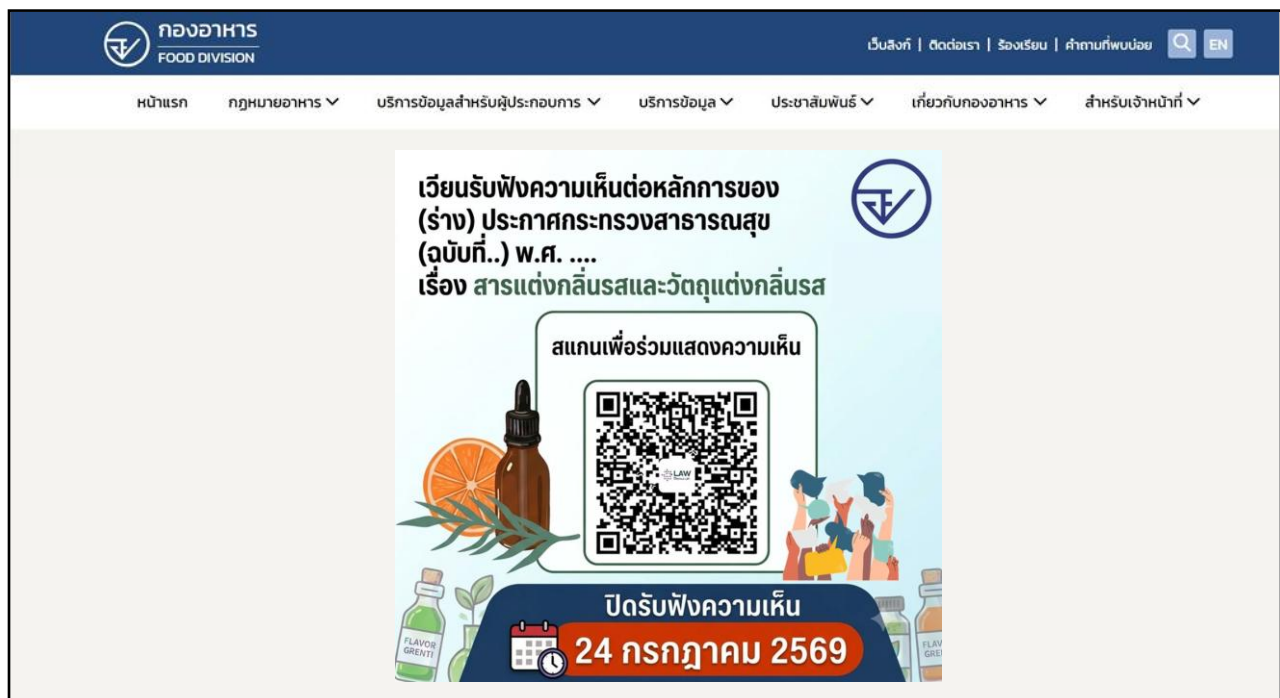
หลังหมดระยะเวลาการรับฟังความเห็นใน 2 ช่องทางดังกล่าว ปรากฏมีผู้ร่วมแสดงข้อคิดเห็นสรุปจากระบบ 68 ราย ซึ่งประกอบด้วยผู้แทนจากทั้งบริษัทฯ ผู้ประกอบการภาคเอกชน ภาครัฐและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง อย่างไรก็ตามเมื่อตรวจสอบแล้วพบว่าระบบมีการส่งคำตอบซ้ำเมื่อคัดกรองแล้ว มีผู้แสดงความคิดเห็นทั้งสิ้น 39 ราย ซึ่งส่วนใหญ่ร้อยละ 77 (30 ราย) ไม่เห็นด้วยกับหลักการของร่างประกาศฯ แต่มีข้อเสนอให้พิจารณาปรับแก้ไขตามข้อเสนอแนะและข้อสังเกต โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ได้พิจารณาความเห็นและข้อสังเกตของผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ประกอบการจัดทำร่างประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ..) พ.ศ. ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง สารแต่งกลิ่นรสและวัตถุแต่งกลิ่นรส โดยมีรายละเอียดผลการรับฟังความคิดเห็นปรากฏตามเอกสารแนบ 2

วิธีการรับฟังความคิดเห็น

- ระบบกลางทางกฎหมายตั้งแต่วันที่ 25 มิถุนายน 2569 ถึง วันที่ 24 กรกฎาคม 2569



- เว็บไซต์กองอาหาร ตั้งแต่วันที่ 25 มิถุนายน 2569 ถึง วันที่ 24 กรกฎาคม 2569



การพิจารณาผลการรับฟังความคิดเห็นต่อหลักการ ร่างประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ..) พ.ศ.
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง สารแต่งกลิ่นและวัตถุแต่งกลิ่นรส

ประเด็นที่ปรับแก้ไข	ข้อคิดเห็น	คำชี้แจง
1. ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 223) พ.ศ. 2544 เรื่อง วัตถุแต่งกลิ่นรส	- <u>ไม่เห็นด้วย</u> ที่จะดำเนินการปรับปรุงประกาศฯ เนื่องจากยังไม่มีความจำเป็นเร่งด่วนในตอนนี้ เพราะประเด็นนี้ไม่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของผู้บริโภค และการให้ข้อมูลเดิมก็เป็นไปตามข้อเท็จจริงอยู่แล้ว การแก้ไขฉลากอาหารจะมีผลต่อค่าใช้จ่ายของผู้ประกอบการในวงกว้าง และเป็นช่องทางให้ผู้ร้องเรียนมืออาชีพในการหาผลประโยชน์จากสินบนนำจับของฉลากอาหารที่แสดง "แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ" หลังจากหมดระยะการผ่อนผันใช้ฉลากเดิม และยั้งวางขายอยู่ในตลาด - <u>ไม่เห็นด้วยบางส่วน</u> ส่วนใหญ่เห็นด้วยกับหลักการในการปรับปรุงกฎหมายว่าด้วยสารแต่งกลิ่นรสและวัตถุแต่งกลิ่นรสให้มีความเหมาะสมและทันสมัย แต่ยังมีข้อกังวลและผลกระทบต่อผู้ผลิต ผู้นำเข้า และผู้ผลิตอาหารที่ใช้วัตถุแต่งกลิ่นรส	ยืนยันตามหลักการ โดยอาจมีการปรับแก้ไขในรายละเอียด เนื่องจากในการเวียนหลักการยังไม่ปรากฏรายละเอียดของร่างประกาศฯ ดังนั้นผู้ให้ความเห็นจึงยังไม่ทราบรายละเอียดและสาระสำคัญในการปรับปรุงแก้ไขประกาศฯ จึงมีข้อกังวลและผลกระทบที่อาจจะเกิดขึ้น ดังนั้นผู้ให้ความเห็นบางรายจึงเสนอให้ชะลอการแก้ไข โดยเสนอให้ปรับแก้ไขพร้อมกับการแก้ไขประกาศฯ เกี่ยวกับเรื่องฉลากฉบับอื่น ๆ ทั้งนี้ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจะจัดประชุมกลุ่มย่อยหรือผู้เกี่ยวข้อง (Focus group) เพื่อสร้างความเข้าใจในรายละเอียดและสาระสำคัญของประกาศฯ ก่อนนำความเห็นไปปรับปรุงแก้ไขร่างประกาศฯ หรือพิจารณาชะลอการปรับปรุงประกาศฯ ตามความเห็นส่วนใหญ่ต่อไป
2. ปรับสถานะทางกฎหมายของวัตถุแต่งกลิ่นรส	- <u>ไม่เห็นด้วย</u> ที่จะปรับสถานะ โดยขอให้คงการจัดประเภททางกฎหมายของวัตถุแต่งกลิ่นรสเป็นอาหารประเภทที่ 3 (อาหารที่ควบคุมฉลาก) ตามแนวทางปัจจุบัน เนื่องจากการจัดประเภทดังกล่าวสะท้อนลักษณะเฉพาะของวัตถุแต่งกลิ่นรสได้อย่างเหมาะสม และภาคอุตสาหกรรมได้ดำเนินการตามกรอบดังกล่าวอย่างมีประสิทธิภาพ - ขอความชัดเจนเกี่ยวกับการแก้ไขที่เสนอ และขอให้มีมาตรการเพื่อให้การดำเนินธุรกิจดำเนินต่อไปได้ โดยรวมถึง การยอมรับให้วัตถุแต่งกลิ่นรสที่ได้วางจำหน่ายในตลาดอย่างถูกต้อง	รับทราบข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะ ร่างประกาศฯ กำหนดให้สารแต่งกลิ่นรสและวัตถุแต่งกลิ่นรส เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ซึ่งจากเดิมเป็นอาหารที่ต้องแสดงฉลาก เพื่อให้เกิดความชัดเจนในการกำกับดูแลทั้งในส่วนของการแต่งกลิ่นรสและวัตถุแต่งกลิ่นรส ทั้งนี้ในส่วนของการยื่นขออนุญาตยังคงเป็นการยื่นใบจดทะเบียนอาหาร / แจ้งรายละเอียดอาหาร (แบบ สป.7) เช่นเดียวกับอาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานอื่น ๆ

ประเด็นที่ปรับแก้ไข	ข้อคิดเห็น	คำชี้แจง
	ตามกฎหมายภายใต้กฎระเบียบฉบับปัจจุบัน ยังคงสามารถจำหน่ายและใช้ต่อไปได้ในช่วงระยะเวลาเปลี่ยนผ่าน (transition period)	
3. การกำหนดประเภทของสารแต่งกลิ่นรสและวัตถุแต่งกลิ่นรส	<u>ไม่เห็นด้วย</u> การเปลี่ยนแปลงการจำแนกประเภทจะส่งผลกระทบต่อในวงกว้าง เสนอให้คงประเภทของสารแต่งกลิ่นรสและวัตถุแต่งกลิ่นรสไว้ 3 ชนิด ตามเดิม ได้แก่ • สารแต่งกลิ่นรสหรือวัตถุแต่งกลิ่นรสธรรมชาติ • สารแต่งกลิ่นรสหรือวัตถุแต่งกลิ่นรสเลียนธรรมชาติ • สารแต่งกลิ่นรสหรือวัตถุแต่งกลิ่นรสสังเคราะห์ เพื่อลดผลกระทบที่เกิดจากการเปลี่ยนแปลงประเภทของสารแต่งกลิ่นรสและวัตถุแต่งกลิ่นรสที่ระบุในเอกสารที่เกี่ยวข้อง เช่น ใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร ฉลากของวัตถุแต่งกลิ่นรสหรือผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป เป็นต้น ซึ่งกระทบกับทั้ง ผู้ผลิต ผู้นำเข้าและผู้ผลิตอาหารที่ใช้วัตถุแต่งกลิ่นรส จึงเห็นว่าควรมีการหารือร่วมกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกภาคส่วน รวมถึงสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย - มีข้อเสนอแนะว่า ควรยอมรับการใช้คำบ่งลักษณะ เช่น “ธรรมชาติ (natural)”, “เลียนธรรมชาติ (nature identical)” และ “สังเคราะห์ (artificial)” ตามที่กำหนดไว้ใน มาตรฐานทั่วไปสำหรับการแสดงฉลากอาหารสำเร็จรูป (General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods: GSLPF; CXS 1-1985) และ มาตรฐานทั่วไปสำหรับการแสดงฉลากวัตถุเจือปนอาหารที่จำหน่ายในลักษณะดังกล่าว (General Standard for the Labelling of Food Additives when Sold as Such; CXS 107-1981) เพื่อใช้ในการสื่อสารลักษณะของวัตถุแต่งกลิ่นรส ทั้งในการจำหน่ายให้ผู้บริโภคและผู้ประกอบการ โดยเห็นว่า	รับทราบข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะ เนื่องจากในการเวียนหลักการยังไม่ปรากฏรายละเอียดของร่างประกาศฯ ดังนั้นผู้ให้ความเห็นจึงยังไม่ทราบรายละเอียดและสาระสำคัญในการปรับปรุงแก้ไขประกาศฯ จึงมีข้อกังวลและผลกระทบที่อาจจะเกิดขึ้น ทั้งนี้ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจะจัดประชุมกลุ่มย่อยหรือผู้เกี่ยวข้อง (Focus group) เพื่อสร้างความเข้าใจในรายละเอียดและสาระสำคัญของประกาศฯ ก่อนนำความเห็นไปปรับปรุงแก้ไขร่างประกาศฯ อย่างไรก็ตามรายละเอียดตามร่างประกาศฯ อย. พิจารณากำหนดประเภทโดยโดยอ้างอิงแนวปฏิบัติการใช้วัตถุแต่งกลิ่นรสของโคเด็กซ์ (Guidelines for the Use of Flavourings; CXG 66-2008) ซึ่งเป็นมาตรฐานสากลโดย แบ่งวัตถุแต่งกลิ่นรสออกเป็น 2 กลุ่ม คือ วัตถุแต่งกลิ่นรสธรรมชาติ และวัตถุแต่งกลิ่นรสสังเคราะห์

ประเด็นที่ปรับแก้ไข	ข้อคิดเห็น	คำชี้แจง
	การระบุค่าบ่งลักษณะดังกล่าวควรเป็นทางเลือกให้ผู้ประกอบการสามารถเลือกใช้ได้ตามความเหมาะสมและความต้องการของตลาดในปัจจุบัน	
4. กำหนดรายการสารแต่งกลิ่นรสและวัตถุแต่งกลิ่นรสที่อนุญาตให้ใช้	<u>ไม่เห็นด้วย</u> ควรนำรายชื่อสารแต่งกลิ่นรสที่ผ่านการประเมินความปลอดภัยตามโครงการประเมินความปลอดภัยของสารแต่งกลิ่นรสที่ได้รับการยอมรับในระดับสากล JECFA flavoring/ FEMA GRAS / EFSA flavoring (รวมถึงบัญชีรายชื่ออ้างอิงสากลของ IOFI) มาประกอบในการจัดทำกรอบการกำกับดูแลของประเทศไทย เพื่อให้สามารถดำเนินการจัดหาและใช้วัตถุแต่งกลิ่นรสได้อย่างต่อเนื่อง และควรมีการรับฟังความคิดเห็นจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียเพิ่มเติม เพื่อพิจารณาประเด็นเชิงปฏิบัติของสารที่มีคุณสมบัติได้ทั้งเป็นวัตถุแต่งกลิ่นรสและวัตถุเจือปนอาหาร (Dual Functional Ingredients) - และสำหรับ FEMA GRAS เสนอให้ยอมรับสารตั้งแต่ทุกขั้นตอนของการเผยแพร่ (Interim, Final และตีพิมพ์ใน Food Technology) เนื่องจากทุกขั้นตอนได้ผ่านการประเมินความปลอดภัยโดย FEMA Expert Panel แล้ว	รับทราบข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะ เนื่องจากในการเวียนหลักการยังไม่ปรากฏรายละเอียดของร่างประกาศฯ ดังนั้นผู้ให้ความเห็นบางส่วนจึงยังไม่ทราบรายละเอียดและสาระสำคัญในการปรับปรุงแก้ไขประกาศฯ อย่างไรก็ตามความเห็นส่วนใหญ่สอดคล้องกับหลักการของร่างประกาศฯ ซึ่งจะอ้างอิงข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของสารแต่งกลิ่นรสและวัตถุแต่งกลิ่นรส จากฐานข้อมูลที่สามารถเข้าถึงได้ ดังต่อไปนี้ JECFA flavoring / FEMA/ EU flavouring List กรณีนอกเหนือจากนี้ต้องประเมินความปลอดภัย สำหรับเงื่อนไขการใช้วัตถุแต่งกลิ่นรสกำหนดให้ใช้ในปริมาณที่เหมาะสม เว้นแต่อาหารที่มีข้อกำหนดการใช้วัตถุแต่งกลิ่นรสไว้เป็นการเฉพาะจะต้องเป็นไปตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขเฉพาะเรื่อง เช่น ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยซ็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ซ็อกโกแลต

ประเด็นที่ปรับแก้ไข	ข้อคิดเห็น	คำชี้แจง
5. กำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารในวัตถุแต่งกลิ่นรส	1. ขอความชัดเจนเกี่ยวกับแนวทางการกำกับดูแลวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้เป็นส่วนประกอบของสารแต่งกลิ่นรส เช่น สารตัวพา (carriers) ตัวทำละลาย (solvents) สารต้านออกซิเดชัน (antioxidants) สารอิมัลซิไฟเออร์ (emulsifiers) และสารทำให้คงตัว (stabilizers) 2. เสนอให้ใช้หลักการการตกค้างของวัตถุเจือปนอาหาร (carry-over principle) ตาม ข้อ 4 ของมาตรฐานทั่วไปสำหรับวัตถุเจือปนอาหาร (GSFA; CXS 192-1995) เพื่อให้วัตถุเจือปนอาหารที่มีอยู่ เฉพาะในฐานองค์ประกอบของสารแต่งกลิ่นรส ได้รับการกำกับดูแลอย่างเหมาะสม โดยไม่ก่อให้เกิดภาระการปฏิบัติตามกฎหมายที่ซ้ำซ้อน และเงื่อนไขการใช้ที่อนุญาตของ <u>สารแต่งกลิ่นรสควรกำหนด บนพื้นฐานของความจำเป็นทางเทคโนโลยี และยอมรับการใช้ส่วนประกอบของอาหารที่ไม่ใช่สารให้กลิ่นรส</u> (non-flavouring food ingredients) ภายในสารแต่งกลิ่นรส โดยเห็นว่า ส่วนประกอบอาหารที่เหมาะสม เช่น น้ำตาล ไขมัน น้ำมัน หรือส่วนประกอบอาหารอื่น ๆ <u>รวมถึงวัตถุเจือปนอาหารที่อยู่ในบัญชีของ GSFA</u> ควรได้รับอนุญาตให้ใช้เป็นองค์ประกอบที่ไม่ใช่สารให้กลิ่นรส (non-flavouring components) ของสารแต่งกลิ่นรส 3. วัตถุเจือปนอาหารที่ใช้ในสารแต่งกลิ่นรสและมีวัตถุประสงค์เพื่อทำหน้าที่ทางเทคโนโลยีในผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูป เสนอแนะว่า วัตถุเจือปนอาหารที่ GSFA อนุญาตให้ใช้ตามหลัก GMP ควรได้รับอนุญาตให้ใช้ในสารแต่งกลิ่นรส ภายใต้หลัก GMP เช่นเดียวกัน ทั้งนี้ ตารางที่ 3 ของ GSFA ได้กำหนดรายชื่อวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในอาหารตามหลัก GMP และเห็นว่า	รับทราบข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะ เนื่องจากการเวียนหลักการยังไม่ปรากฏรายละเอียดของร่างประกาศฯ ดังนั้นผู้ให้ความเห็นบางส่วนจะยังไม่ทราบรายละเอียดในการปรับปรุงแก้ไข จึงมีข้อกังวลและผลกระทบ ทั้งนี้ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจะจัดประชุมกลุ่มย่อยหรือผู้เกี่ยวข้อง (Focus group) เพื่อสร้างความเข้าใจในรายละเอียดและสาระสำคัญของประกาศฯ ก่อนนำความเห็นไปปรับปรุงแก้ไขร่างประกาศฯ อย่างไรก็ตาม โดยหลักการสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณากำหนดรายการวัตถุเจือปนอาหารในวัตถุแต่งกลิ่นรส อ้างอิงตาม COMMISSION REGULATION (EU) No 1130/2011 amending Annex III to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council on food additives by establishing a Union list of food additives approved for use in food additives, food enzymes, food flavourings and nutrients ซึ่งรายการวัตถุเจือปนอาหารดังกล่าวมีความจำเพาะเจาะจงและความจำเป็นทางด้านเทคโนโลยีการผลิตสำหรับวัตถุแต่งกลิ่นรส

ประเด็นที่ปรับแก้ไข	ข้อคิดเห็น	คำชี้แจง
	ควรขยายความยืดหยุ่นดังกล่าวให้ครอบคลุมถึงการใช้วัตถุเจือปนอาหารเหล่านี้ในสารแต่งกลิ่นรสด้วย 4. การใช้วัตถุเจือปนอาหารในวัตถุแต่งกลิ่นรส ยังไม่ชัดเจน บริษัทฯ ต้องการข้อมูลทั้งหมดที่ทางหน่วยงานจะกำหนดขึ้นเพื่อประกอบการพิจารณา เนื่องจาก FA บางรายการมี spec ไม่สอดคล้องกันระหว่าง Food Additive และ Flavor (substance)	
6. กำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุแต่งกลิ่นรสในผลิตภัณฑ์อาหาร	- ควรอนุญาตให้ใช้สารแต่งกลิ่นรสตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practice: GMP) เว้นแต่จะมีหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ที่ชัดเจน ซึ่งสนับสนุนความจำเป็นในการกำหนด ค่าระดับการใช้เชิงปริมาณ (numerical limits) บนพื้นฐานของความจำเป็นทางเทคโนโลยี (technological justification) และสอดคล้องกับมาตรฐานที่ได้รับการยอมรับในระดับสากล แนวทางการประเมินของ JECFA, FEMA และ EFSA และยังคงคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค	รับทราบข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะ เนื่องจากในการเวียนหลักการยังไม่ปรากฏรายละเอียดของร่างประกาศฯ ดังนั้นผู้ให้ความเห็นบางส่วนจึงยังไม่ทราบรายละเอียดและสาระสำคัญในการปรับปรุงแก้ไขประกาศฯ อย่างไรก็ตามความเห็นส่วนใหญ่สอดคล้องกับหลักการของร่างประกาศฯ ซึ่งจะกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุแต่งกลิ่นรสในปริมาณที่เหมาะสม เว้นแต่อาหารที่มีข้อกำหนดการใช้วัตถุแต่งกลิ่นรสไว้เป็นการเฉพาะ จะต้องเป็นไปตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขเฉพาะเรื่อง เช่น ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย ซีอิ๊วโกแลตและผลิตภัณฑ์ซีอิ๊วโกแลต
7. ปรับปรุงแนวทางการแสดงฉลากวัตถุแต่งกลิ่นรส	- การแสดงฉลากให้สอดคล้องกับมาตรฐานทั่วไปสำหรับการแสดงฉลากอาหารสำเร็จรูป (General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods: GSLPF; CXS 1-1985) แนวปฏิบัติการใช้วัตถุแต่งกลิ่นรส (Guidelines for the Use of Flavours; CXG 66-2008) -สำหรับสารแต่งกลิ่นรสที่จำหน่ายระหว่างผู้ประกอบการ (Business-to-Business) เห็นว่า ข้อมูลที่เป็นความลับทางการค้า	รับทราบข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะ เนื่องจากในการเวียนหลักการยังไม่ปรากฏรายละเอียดของร่างประกาศฯ ดังนั้นผู้ให้ความเห็นบางส่วนจึงยังไม่ทราบรายละเอียดและสาระสำคัญในการปรับปรุงแก้ไขประกาศฯ อย่างไรก็ตามความเห็นส่วนใหญ่สอดคล้องกับหลักการของร่างประกาศฯ จะกำหนดการแสดงฉลากของสาร

ประเด็นที่ปรับแก้ไข	ข้อคิดเห็น	คำชี้แจง
	ควรได้รับการคุ้มครอง และข้อกำหนดด้านการแสดงฉลากควรสอดคล้องกับมาตรฐานทั่วไปสำหรับการแสดงฉลากภาชนะบรรจุอาหารที่ไม่ใช่เพื่อการค้าปลีก (General Standard for the Labelling of Non-Retail Containers of Foods; CXS 346-2021) -สนับสนุนให้ พิจารณาการใช้การแสดงฉลากในรูปแบบดิจิทัล (digital labelling) สำหรับข้อมูลที่ไม่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร (non-safety information) ในกรณีที่เหมาะสม โดยให้สอดคล้อง Guidelines on the Use of Technology to Provide Food Information in Food Labelling; CXS 347-2021	แต่งกลิ่นรสและวัตถุแต่งกลิ่นรสให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และให้แสดงข้อความเพิ่มเติม ดังนี้ 1) ชื่ออาหาร 2) รุ่นที่ผลิต 3) วิธีการใช้ โดยสอดคล้องกับแนวทางของโคเด็กซ์ Guidelines for the Use of Flavourings (CAC/GL 66-2008) ซึ่งกำหนดให้การแสดงฉลากวัตถุแต่งกลิ่นรสให้อ้างอิงตาม Codex General Standard for the Labelling of Food Additives when sold as such (CODEX STAN 107-1981) ทั้งที่จำหน่ายโดยตรงและจำหน่ายให้กับโรงงานอุตสาหกรรม สำหรับข้อมูลที่เป็นความลับทางการค้าที่จำเป็นจะต้องได้รับการคุ้มครอง รวมถึงการแสดงฉลากในรูปแบบดิจิทัล (digital labelling) ต้องนำมาพิจารณาในรายละเอียดอีกครั้ง
8. ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมอื่น ๆ	1. เสนอแนะให้ปรับถ้อยคำของนิยามให้สอดคล้องกับคำศัพท์และนิยามที่ได้รับการยอมรับในระดับสากล โดยเฉพาะ แนวปฏิบัติการใช้วัตถุแต่งกลิ่นรสของโคเด็กซ์ (Guidelines for the Use of Flavourings; CXG 66-2008) 2. ควรมีการชี้แจงเหตุผลของการแยก “สารแต่งกลิ่นรส (flavouring agents)” และ “สารวัตถุแต่งกลิ่นรส (flavouring substances)” รวมทั้งขอให้ชี้แจงว่าความแตกต่างของคำทั้งสองจะถูกนำไปใช้ในการปฏิบัติอย่างไร 3. ข้อกำหนดด้านบรรจุภัณฑ์ที่เสนอ มีเจตนาให้ใช้บังคับกับสารแต่งกลิ่นรสที่จำหน่ายทั้งสำหรับผู้บริโภคโดยตรง (Business-	รับทราบข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะ เนื่องจากในการเวียนหลักการยังไม่ปรากฏรายละเอียดของร่างประกาศฯ ดังนั้นผู้ให้ความเห็นบางส่วนจะยังไม่ทราบรายละเอียดในการปรับปรุงแก้ไข จึงมีข้อกังวลและผลกระทบ ทั้งนี้ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจะจัดประชุมกลุ่มย่อยหรือผู้เกี่ยวข้อง (Focus group) เพื่อสร้างความเข้าใจในรายละเอียดและสาระสำคัญของประกาศฯ ก่อนนำความเห็นไปปรับปรุงแก้ไขร่างประกาศฯ หรือพิจารณาชะลอการปรับปรุงประกาศฯ ตามความเห็นส่วนใหญ่ต่อไป ทั้งนี้รายละเอียดของร่าง

ประเด็นที่ปรับแก้ไข	ข้อคิดเห็น	คำชี้แจง
	to-Consumer) และสำหรับการซื้อขายระหว่างผู้ประกอบการ (Business-to-Business) หรือไม่ 4. ข้อกำหนดด้านการผลิตควรยอมรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารที่ได้รับการยอมรับในระดับสากล เช่น GMP HACCP ISO 22000 FSSC 22000 เป็นต้น 5. เสนอให้กำหนด ระยะเวลาเปลี่ยนผ่าน 36 เดือน นับจากวันที่ประกาศในราชกิจจานุเบกษา โดยให้การพิจารณาความสอดคล้องกับข้อกำหนดใหม่ ยึดตามวันที่ผลิตของผลิตภัณฑ์ เป็นเกณฑ์ ทั้งนี้ ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตก่อนสิ้นสุดระยะเวลาเปลี่ยนผ่าน ควรได้รับอนุญาตให้จำหน่ายในตลาดต่อไปได้จนกว่าจะสิ้นสุดอายุการเก็บรักษา (shelf life) ของผลิตภัณฑ์ แนวทางดังกล่าว จะช่วยให้การเปลี่ยนผ่านเป็นไปอย่างมีระบบ ลดการสูญเสียของผลิตภัณฑ์โดยไม่จำเป็น และลดผลกระทบต่อห่วงโซ่อุปทาน (supply chain disruption) ได้อย่างมีประสิทธิภาพ 6. เสนอให้จัดหารือ (Focus Group) กับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เกี่ยวข้อง เช่น สมาคมการค้าเฟลเวอร์ไทย สมาคมอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย และภาคอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง เพื่อร่วมพิจารณาหลักการของร่างประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง สารแต่งกลิ่นรสและวัตถุแต่งกลิ่นรส ให้มีความชัดเจนและสามารถปฏิบัติได้จริง	ประกาศฯ ที่เกี่ยวข้องกับข้อเสนอแนะเพิ่มเติมอื่น ๆ ของผู้ให้ความเห็นมีหลักการโดยสรุปดังนี้ 1. นิยามต่างๆ สอดคล้องตาม Guidelines for the Use of Flavourings (CAC/GL 66-2008) 2. ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุวัตถุแต่งกลิ่นรส ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยภาชนะบรรจุ ทั้งที่จำหน่ายโดยตรงและจำหน่ายให้กับโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร 3. ข้อกำหนดด้านการผลิตอ้างอิงตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ซึ่งยอมรับการเทียบเท่าของระบบการผลิตอาหารตามหลักสากล 4. ระยะเวลาการเปลี่ยนผ่าน หรือผ่อนผัน จะพิจารณา กำหนดตามความเห็นและความเหมาะสมในทางปฏิบัติ โดยยึดถือหลักอำนวยความสะดวกทางการค้า และยังคงคุ้มครองความปลอดภัยผู้บริโภค