



การเลือกซื้อวัตถุดิบมาประกอบอาหาร

1



เลือกซื้ออาหารที่มีสีธรรมชาติ
ไม่มีสีสังเคราะห์จนเกินไป

2



อ่านฉลากทุกครั้ง

3



ฉลากผลิตภัณฑ์ถูกต้อง
มีเครื่องหมาย อบ. และวันหมดอายุ

4



มีบรรจุภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ไม่ฉีกขาดชำรุด
และวัตถุดิบได้มาตรฐาน

5



มีวิธีการจัดเก็บอาหารที่ถูกต้อง
เช่น หากเป็นผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูปควรเก็บไว้ใน
ความเย็นตลอดการจำหน่าย
ที่อุณหภูมิ 0 - 4 องศาเซลเซียส

บนฉลากต้องแสดง
ข้อมูลอะไรบ้าง ???



7. ปริมาณสุทธิของอาหาร

3. เลขสารบบอาหาร (อย.)

*** ฉลากของอาหารทุกประเภทที่ขายในประเทศไทย ต้องแสดงข้อความเป็นภาษาไทย ***



8. วันหมดอายุ

อร่อย...รสชาติก็เยี่ยม

รสจืด

1. ส่วนประกอบที่สำคัญ

ฉลากตัวอย่าง

รสจืด

รสจืด

รสจืด

รสจืด

รสจืด

รสจืด

รสจืด

รสจืด



6. วัตถุดิบในอาหาร

5. ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร

4. ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต
ผู้แบ่งบรรจุ หรือ ผู้นำเข้า

อ้างอิง :

1. หลักการเลือกซื้ออาหาร. (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก: <https://old.elearning.yru.ac.th/course/view.php?id=2042>

2. บนฉลากอาหารต้องแสดงข้อมูลอะไรบ้าง. (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก: https://www.tcc.or.th/tcc_media/04092022_label_artwork/

<http://foodsantiation.bangkok.go.th/>



กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักงานฉะฉาน กรุงเทพมหานคร



FoodSanitation BMA

