

ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : อภิธานศัพท์ด้านอาหาร

เล่ม ๑ : คุณภาพ ความปลอดภัย และการแสดงฉลาก

ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑

ด้วยคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร เห็นสมควรกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง อภิธานศัพท์ด้านอาหาร เล่ม ๑ : คุณภาพ ความปลอดภัย และการแสดงฉลาก เป็นมาตรฐานทั่วไป ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ เพื่อใช้อ้างอิงและสร้างความเข้าใจ เกี่ยวกับมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร รวมถึงการแลกเปลี่ยนข้อมูลที่เป็นทางการได้อย่างเข้าใจ และมีประสิทธิภาพ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ มาตรา ๑๕ วรรคสอง และมาตรา ๑๖ แห่งพระราชบัญญัติ มาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ ประกอบมติคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร ในการประชุม ครั้งที่ ๒/๒๕๖๖ เมื่อวันที่ ๒๑ มิถุนายน ๒๕๖๖ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ จึงออกประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : อภิธานศัพท์ด้านอาหาร เล่ม ๑ : คุณภาพ ความปลอดภัย และการแสดงฉลาก มาตรฐานเลขที่ มกษ. 9067-2566 ไว้เป็นมาตรฐานทั่วไป ดังมีรายละเอียด แนบท้ายประกาศนี้

ทั้งนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๒ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

ประภัตร โพธสุธน

รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ปฏิบัติราชการแทน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

มาตรฐานสินค้าเกษตร อภิศัพท์ด้านอาหาร

เล่ม 1: คุณภาพ ความปลอดภัย และการแสดงฉลาก

บทนำ

การจัดทำมาตรฐานสินค้าเกษตรนี้เป็นการรวบรวมคำศัพท์และนิยามที่กำหนดโดยคณะกรรมการอาหาร
โครงการมาตรฐานอาหารร่วม เอฟเอโอ/ดับเบิลยูเอชไอ (Codex Alimentarius Commission,
Joint FAO/WHO Food Standards Programme) หรือที่เรียกว่า โคเด็กซ์ (Codex) รวมทั้งคำศัพท์
และนิยามที่กำหนดโดยองค์การระหว่างประเทศอื่นที่เกี่ยวข้อง โดยมีวัตถุประสงค์ ดังนี้

- 1) เป็นข้อมูลทางวิชาการสำหรับการกำหนดคำศัพท์และนิยามในมาตรฐานสินค้าเกษตร
ให้สอดคล้องกัน^{1/}
- 2) ให้ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องหรือสนใจสามารถนำไปใช้อ้างอิงได้

การนำเสนอคำศัพท์และนิยามในมาตรฐานนี้ มีดังนี้

- 1) คำศัพท์ นิยามภาษาอังกฤษและแหล่งอ้างอิงแสดงในกรอบสี่เหลี่ยม
- 2) กรณีคำศัพท์บางคำที่มีคำนิยามจากหลายแหล่งได้แสดงไว้ใน “ข้อมูลเพิ่มเติม”
ของคำศัพท์นั้น
- 3) คำศัพท์ที่กำหนดนิยามไว้แล้ว เมื่อกล่าวซ้ำในนิยามของคำศัพท์อื่นจะแสดงเป็นตัวหนาไว้
- 4) ดัชนีคำศัพท์เรียงตามลำดับอักษรภาษาอังกฤษและอักษรภาษาไทยแสดงไว้ท้ายเล่ม

1. ขอบข่าย

มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ครอบคลุมคำศัพท์และนิยามด้านคุณภาพ ความปลอดภัยด้านอาหาร
และการแสดงฉลาก

^{1/} กรณีที่มีความจำเป็น คณะกรรมการวิชาการสามารถปรับแก้ไขรายละเอียดบางส่วนของนิยามให้มีความเฉพาะเจาะจง
กับมาตรฐานนั้น ๆ ได้ แต่ไม่ควรกำหนดนิยามที่มีความหมายขัดแย้งทางวิชาการกับที่กำหนดไว้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรนี้

2. คำศัพท์และนิยาม

คำศัพท์และนิยามในมาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ มีดังนี้

2.1 Acceptable Daily Intake (ADI) (ปริมาณที่บริโภคได้ต่อวัน)

ADI ของสารเคมี คือ ปริมาณสารที่บริโภคทุกวันตลอดชีวิตแล้วไม่พบความเสี่ยงต่อสุขภาพของผู้บริโภคโดยอยู่บนพื้นฐานของข้อเท็จจริงที่ทราบทั้งหมด ณ เวลาที่ประเมินสารนั้น โดย Joint FAO/WHO Meeting on Pesticide Residues ค่า ADI แสดงเป็น mg ของสารเคมี ต่อน้ำหนักตัว 1 kg

Acceptable Daily Intake (ADI)

"ADI" of a chemical is the daily intake which, during an entire lifetime, appears to be without appreciable risk to the health of the consumer on the basis of all the known facts at the time of the evaluation of the chemical by the Joint FAO/WHO Meeting on Pesticide Residues. It is expressed in milligrams of the chemical per kilogram of body weight.

source: Codex Glossary of Terms used in Pesticide Database. สืบค้นจาก <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/glossary/en/> (accessed in 2022).

2.2 acceptable level (ระดับที่ยอมรับได้)

ระดับของอันตรายในอาหารที่เท่ากับหรือต่ำกว่าที่อาหารได้รับการพิจารณาว่าจะปลอดภัยตามเจตนาของการใช้อาหารนั้น

acceptable level

a level of hazard in a food at or below which the food is considered to be safe according to its intended use.

source: CXC 1-1969, rev. 2020. General Principles of Food Hygiene.

2.3 acid food (อาหารที่มีความเป็นกรด)

อาหารที่มีค่าพีเอชตามธรรมชาติที่ 4.6 หรือต่ำกว่า

acid food

a food that has a natural pH of 4.6 or below.

source: CXC 23-1979, rev. 1993. Code of Hygienic Practice for Low-Acid and Acidified Low-Acid Canned Foods.

2.4 acidified low-acid food (อาหารที่มีความเป็นกรดต่ำชนิดที่ปรับกรด)

อาหารที่ได้มีการปรับค่าพีเอชจนได้ค่าพีเอชสมดุลที่ 4.6 หรือต่ำกว่า หลังผ่านกระบวนการให้ความร้อน

acidified low-acid food

a food which has been treated so as to attain an equilibrium pH of 4.6 or lower after heat processing.

source: CXC 23-1979, rev. 1993. Code of Hygienic Practice for Low-Acid and Acidified Low-Acid Canned Foods.

2.5 adverse health effect (ผลเสียต่อสุขภาพ)

ผลลัพธ์ที่ไม่พึงประสงค์หรือไม่ต้องการให้เกิดในมนุษย์

adverse health effect

an undesirable or unwanted outcome in humans.

source: CXG 77-2011. Guidelines for Risk Analysis of Foodborne Antimicrobial Resistance.

ข้อมูลเพิ่มเติม

Codex Alimentarius Commission-Procedural Manual, twenty-seventh edition ได้กำหนดนิยามของคำว่า “ผลเสียต่อสุขภาพ” ไว้ดังนี้

การเปลี่ยนแปลงในสัณฐานวิทยา สรีรวิทยา การเจริญเติบโต พัฒนาการ การสืบพันธุ์หรืออายุขัยของสิ่งมีชีวิต ระบบ หรือประชากร (กลุ่มย่อย) ที่ส่งผลให้เกิดการสูญเสียหรือลดความสามารถในการทำงาน ลดความสามารถในการชดเชยความเครียดที่เพิ่มเติมหรือเพิ่มความไวต่ออิทธิพลอื่นๆ

adverse health effect

a change in the morphology, physiology, growth, development, reproduction or life span of an organism, system, or (sub)population that results in an impairment of functional capacity, an impairment of the capacity to compensate for additional stress, or an increase in susceptibility to other influences.

source: Codex Alimentarius Commission-Procedural Manual, twenty-seventh edition

2.6 allergen (สารก่อภูมิแพ้)

สารที่โดยทั่วไปไม่เป็นอันตราย ซึ่งสามารถกระตุ้นการตอบสนองที่เริ่มต้นในระบบภูมิคุ้มกัน และส่งผลให้เกิดปฏิกิริยาแพ้ในบางคน ในกรณีของอาหาร โปรตีนที่พบในอาหารสามารถกระตุ้นการตอบสนองนี้ในคนที่ไวต่อโปรตีนนั้น

allergen

an otherwise harmless substance capable of triggering a response that starts in the immune system and results in an allergic reaction in certain individuals. In the case

of foods, it is a protein which is found in food capable of triggering a response in individuals sensitised to it.

source: CXC 80-2020. Code of Practice on Food Allergen Management for Food Business Operators.

2.7 allergen cross-contact (การสัมผัสข้ามของสารก่อภูมิแพ้)

การไม่ตั้งใจทำให้มีอาหารหรือส่วนประกอบที่ก่อภูมิแพ้เข้าไปอยู่ในอาหารอื่น ซึ่งอาหารนั้นไม่ได้เจตนาจะให้มีอาหารหรือส่วนประกอบที่ก่อภูมิแพ้นั้นอยู่

allergen cross-contact

the unintentional incorporation of an allergenic food, or ingredient, into another food that is not intended to contain that allergenic food or ingredient.

source: CXC 1-1969, rev. 2020. General Principles of Food Hygiene.

2.8 allergen profile (รูปแบบสารก่อภูมิแพ้)

สารก่อภูมิแพ้ที่มีอยู่ในอาหารจากการเติมโดยเจตนาและไม่เจตนา (หรือปราศจากสารก่อภูมิแพ้ใดๆ)

allergen profile

the food allergens present via intentional addition as well as those inadvertently present (or the absence of any allergens) in a food.

source: CXC 80-2020. Code of Practice on Food Allergen Management for Food Business Operators.

2.9 antimicrobial resistance (AMR) (การดื้อสารต้านจุลชีพ)

ความสามารถของจุลินทรีย์ในการเพิ่มจำนวนหรือมีชีวิตอยู่ในสภาวะที่มีสารต้านจุลชีพในระดับความเข้มข้นที่สูงกว่าที่ใช้กับจุลินทรีย์คู่แข่งที่ไวรับในสปีชีส์เดียวกัน

antimicrobial resistance (AMR)

the ability of a microorganism to multiply or persist in the presence of an increased level of an antimicrobial agent relative to the susceptible counterpart of the same species.

source: CXC 61-2005, rev. 2021. Code of Practice to Minimize and Contain Foodborne Antimicrobial Resistance.

2.10 appropriate level of protection (ALOP) (ระดับที่เหมาะสมของการคุ้มครองสุขอนามัย)

ระดับของการคุ้มครองซึ่งถือว่าเหมาะสมโดยประเทศ ที่กำหนดตามมาตรการสุขอนามัยเพื่อคุ้มครองชีวิตหรือสุขภาพมนุษย์ ภายในอาณาเขตตน (หรืออาจเรียกแนวคิดนี้ว่า "ระดับความเสี่ยงที่ยอมรับได้")

appropriate level of protection (ALOP)

the level of protection deemed appropriate by the country establishing a sanitary measure to protect human life or health within its territory. (This concept may otherwise be referred to as the “acceptable level of risk”.)

source: CXG 47-2003, rev. 2006. Guidelines for Food Import Control Systems.

- 2.11 best before date or best quality before date (วันที่ควรบริโภคก่อน หรือวันที่ยังมีคุณภาพ)**
วันที่สิ้นสุดระยะเวลาที่อาหารยังคงคุณภาพภายใต้เงื่อนไขการเก็บรักษาที่แสดงไว้และยังไม่เปิดใช้ หลังจากวันที่ระบุ อาหารอาจยังคงบริโภคได้ แต่คุณภาพหรือคุณลักษณะเฉพาะบางประการของอาหารอาจไม่เป็นไปตามที่ได้ระบุไว้

best before date or best quality before date

the date which signifies the end of the period, under any stated storage conditions, during which the unopened product will remain fully marketable and will retain any specific qualities for which implied or express claims have been made. However, beyond the date the food may still be acceptable for consumption.

source: CXS 1-1985, rev. 2018. General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods.

- 2.12 bioavailability (ชีวประสิทธิผล)**
สัดส่วนของสารอาหารหรือสารที่เกี่ยวข้องซึ่งสิ่งมีชีวิตบริโภคแล้วร่างกายสามารถดูดซึมและนำไปใช้ผ่านวิถีเมแทบอลิซึมปกติ ปัจจัยจากอาหารที่มีอิทธิพลต่อชีวประสิทธิผล เช่น รูปแบบโครงสร้างทางเคมี ปฏิสัมพันธ์กับสารอาหารและส่วนประกอบของอาหารอื่น ๆ การจัดเตรียมหรือการแปรรูปอาหาร และปัจจัยจากระบบการย่อยและระบบที่เกี่ยวข้องในร่างกาย

bioavailability

The proportion of the ingested nutrient or related substance that is absorbed and utilised through normal metabolic pathways. Bioavailability is influenced by dietary factors such as chemical form, interactions with other nutrients and food components, and food processing/preparation; and host-related intestinal and systemic factors.

source: Codex Alimentarius Commission- Procedural Manual, twenty-seventh edition.

- 2.13 biocide (สารชีวฆาต)**
สารเคมีหรือจุลินทรีย์ที่มุ่งหมายเพื่อทำลาย ยับยั้ง ลดอันตรายหรือมีผลในการควบคุมสิ่งมีชีวิตที่เป็นอันตรายใด ๆ ด้วยวิธีทางเคมีหรือชีวภาพ

biocide

a chemical substance or micro-organism intended to destroy, deter, render harmless or exert a controlling effect on any harmful organism by chemical or biological means.

source: CXC 53-2003, rev. 2017. Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables.

2.14 biotoxin in fish and fishery products (ชีวพิษในสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ)

สารที่เป็นพิษซึ่งเกิดขึ้นตามธรรมชาติพบในสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ หรือเกิดจากการสะสมโดยสัตว์น้ำที่กินสาหร่ายซึ่งผลิตสารพิษ หรือสะสมจากการอยู่ในน้ำที่มีสารพิษที่สร้างขึ้นโดยสิ่งมีชีวิต

biotoxin

poisonous substances naturally present in fish and fishery products or accumulated by the animals feeding on toxin-producing algae or in water containing toxins produced by such organisms.

source: CXC 52-2003, rev. 2016. Code of Practices for Fish and Fishery Products.

2.15 bottled/package drinking water (น้ำดื่มบรรจุขวดหรือน้ำดื่มในภาชนะบรรจุ)

น้ำที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ซึ่งภาชนะบรรจุนั้นมีส่วนประกอบ รูปแบบและความจุหลากหลาย ที่มีความปลอดภัยและเหมาะสมต่อการบริโภคโดยตรง โดยไม่จำเป็นต้องผ่านกระบวนการเพิ่มเติม น้ำดื่มบรรจุขวดอาจถือว่าเป็นอาหาร ทั้งนี้อาจใช้คำว่า “น้ำดื่ม” หรือ “น้ำที่ใช้ดื่มได้” ทดแทนกันได้

bottled/package drinking water

water filled into hermetically sealed containers of various compositions, forms, and capacities that is safe and suitable for direct consumption without necessary further treatment. Bottled drinking water is considered a food. The terms “drinking” and “potable” are used interchangeably in relation to water.

source: CXC 48-2001. Code of Hygienic Practice for Bottled/Package Drinking Waters (Other than Natural Mineral Waters)

2.16 bulk (บัลก์)

อาหารที่ไม่ได้บรรจุหีบห่อ และอาหารนั้นสัมผัสโดยตรงกับพื้นผิวสัมผัสของหน่วยที่ใช้ในการขนส่งอาหาร และบรรยากาศ (ตัวอย่างเช่น อาหารในรูปผง เม็ด หรือของเหลว)

bulk

unpacked food in direct contact with the contact surface of the food transportation unit and the atmosphere (for example, powdered, granulated or liquid form).

source: CXC 47-2001. Code of Hygienic Practice for the Transport of Food in Bulk and Semi-Packed Food.

2.17 catering (การบริการจัดทำอาหาร)

การจัดเตรียม การเก็บรักษา และอาจรวมถึงการส่งอาหารตามความเหมาะสม ณ สถานที่จัดเตรียมหรือหน่วยในเครือข่าย สำหรับการบริโภค

catering

the preparation, storage and, where appropriate, delivery of food for consumption by the consumer at the place of preparation or at a satellite unit.

source: CXC 39-1993. Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering.

2.18 catering establishment (สถานประกอบการสำหรับบริการจัดทำอาหาร)

ห้องครัวที่ใช้เตรียมหรืออุ่นอาหารเพื่อการบริการจัดทำอาหาร

catering establishment

a kitchen where food is prepared or reheated for catering.

source: CXC 39-1993. Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering.

2.19 chilled food (อาหารแช่เย็น)

ผลิตภัณฑ์ที่เจตนาให้คงอุณหภูมิในส่วนใดๆ ของผลิตภัณฑ์ให้ไม่เกิน 4°C และเก็บรักษาได้ไม่เกิน 5 วัน

chilled food

product intended to be maintained at temperatures not exceeding 4°C in any part of the product and stored for no longer than five days.

source: CXC 39-1993. Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering.

2.20 claim (การกล่าวอ้าง)

การแสดงใด ๆ ที่ระบุ แนะนำ หรือ บอกเป็นนัยว่าอาหารมีคุณภาพเฉพาะ เกี่ยวกับถิ่นกำเนิด คุณสมบัติทางโภชนาการ ลักษณะ การแปรรูป องค์ประกอบ หรือคุณภาพอื่นใดของอาหาร

claim

any representation which states, suggests or implies that a food has particular qualities relating to its origin, nutritional properties, nature, processing, composition or any other quality.

source: CXS 1-1985, rev. 2018. General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods.

2.21 clean water (น้ำสะอาด)

น้ำที่ไม่ทำให้ความปลอดภัยด้านอาหารลดลงในสถานการณ์ที่ใช้น้ำนั้น

clean water

water that does not compromise food safety in the circumstances of its use.

source: CXC 53-2003, rev. 2017. Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables.

ข้อมูลเพิ่มเติม 1

Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Pathogenic *Vibrio* Species in Seafood (CXG 73-2010) ได้กำหนดนิยามของคำว่า “น้ำสะอาด” ไว้ดังนี้

น้ำจากแหล่งใด ๆ ที่ไม่มีการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ที่เป็นอันตราย สารใด ๆ และแพลงก์ตอนที่มิพิชหรืออย่างใดอย่างหนึ่งในปริมาณที่อาจมีผลต่อความปลอดภัยของสัตว์น้ำ หอย และผลิตภัณฑ์ที่มุ่งหมายเพื่อการบริโภคของมนุษย์

clean water

water from any source where harmful microbiological contamination, substances and/or toxic plankton are not present in such quantities that may affect the safety of fish, shellfish and their products intended for human consumption.

source: CXG 73-2010

ข้อมูลเพิ่มเติม 2

Regional Guidelines for the Design of Control Measures for Street-Vended Foods (Africa) (CXG 22R-1997, rev 1999) ได้กำหนดนิยามของคำว่า “น้ำสะอาด” ไว้ดังนี้

น้ำใสจากแหล่งธรรมชาติใด ๆ ที่ปราศจากจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค สารปนเปื้อน และสิ่งอื่นใดที่ไม่พึงประสงค์ ในปริมาณที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพมนุษย์ และอาจต้องการการบำบัดขั้นต่ำเพื่อทำให้น้ำปลอดภัยสำหรับการดื่ม

clean water

clear water from any natural source free from pathogens, contaminants and any other objectionable matter, in an amount not harmful to human health, and may require minimum treatment to make it safe for drinking

source: CXG 22R-1997, rev 1999

2.22 cleaning (การทำความสะอาด)

การกำจัดดิน เศษอาหาร สิ่งสกปรก คราบไขมันหรือน้ำมัน หรือ สิ่งไม่พึงประสงค์อื่น ๆ

cleaning

the removal of soil, food residue, dirt, grease or other objectionable matter

source: CXC 1-1969, rev. 2020. General Principles of Food Hygiene.

2.23 Codex guideline level (GL) (ระดับปริมาณที่ให้ไว้เป็นแนวทางโดยโคเด็กซ์)

ระดับสูงสุดของสารหนึ่งในอาหารหรืออาหารสัตว์ที่แนะนำโดยโคเด็กซ์ เพื่อใช้ยอมรับสินค้าในการค้าระหว่างประเทศ กรณีที่พบเกินระดับ GL ภาครัฐควรตัดสินใจว่าควรกระจายอาหารนั้นในอาณาเขตหรือในเขตอำนาจของตนหรือไม่ และภายใต้เงื่อนไขใด

Codex guideline level (GL)

the maximum level of a substance in a food or feed commodity which is recommended by the Codex Alimentarius Commission to be acceptable for commodities moving in international trade. When the GL is exceeded, governments should decide whether and under what circumstances the food should be distributed within their territory or jurisdiction.

source: CXS 193-1995, amended in 2019. General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed.

2.24 Codex maximum level for a contaminant in a food or feed commodity (ระดับปริมาณ

สูงสุดสำหรับสารปนเปื้อนในอาหารหรืออาหารสัตว์ที่แนะนำโดยโคเด็กซ์)

ความเข้มข้นสูงสุดของสารใด ๆ ที่ให้พบได้ในสินค้าที่แนะนำโดยโคเด็กซ์ เพื่อใช้สำหรับการอนุญาตตามกฎหมาย

Codex maximum level for a contaminant in a food or feed commodity

the maximum concentration of that substance recommended by the Codex Alimentarius Commission to be legally permitted in that commodity.

source: Codex Alimentarius Commission-Procedural Manual, twenty-seventh edition

2.25 Codex maximum limit for pesticide residues (MRL) (ปริมาณสูงสุดสำหรับสารพิษตกค้างที่แนะนำโดยโคเด็กซ์)

ความเข้มข้นสูงสุดของสารพิษตกค้าง (แสดงเป็น mg/kg) ที่ให้พบได้ในหรือบนสินค้าอาหารและอาหารสัตว์ที่แนะนำโดยโคเด็กซ์ เพื่อใช้สำหรับการอนุญาตตามกฎหมาย

MRL อยู่บนพื้นฐานของข้อมูลการปฏิบัติที่ดีที่สุดสำหรับการใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตร และอาหารที่ได้จากสินค้าที่เป็นไปตาม MRL นั้น มีจุดมุ่งหมายเพื่อให้ยอมรับได้ทางพิษวิทยา

MRL ของโคเด็กซ์มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อใช้ในการค้าระหว่างประเทศ ได้จากการประมาณโดย JMPR^{2/} ดังนี้:

- 1) การประเมินด้านพิษวิทยาของวัตถุอันตรายทางการเกษตรและสารตกค้างของวัตถุอันตรายทางการเกษตรนั้น และ
- 2) การทบทวนข้อมูลการตกค้างจากการทดลองภายใต้การกำกับดูแล และจากการใช้ภายใต้การกำกับดูแล รวมถึงข้อมูลจากการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีของประเทศ ข้อมูลที่ใช้ทบทวนนี้รวมถึงข้อมูลที่ได้จากการทดลองภายใต้การกำกับดูแลที่ใช้ในระดับสูงสุดที่ได้ขึ้นทะเบียน หรือได้รับอนุญาต หรือที่ประเทศได้แนะนำไว้ การกำหนด MRL ของโคเด็กซ์ได้พิจารณาใช้ค่าที่สูงจากการทดลองดังกล่าวเป็นตัวแทนของการปฏิบัติในการควบคุมศัตรูพืชที่มีประสิทธิภาพ เพื่อให้สามารถรองรับข้อกำหนดที่แตกต่างกันของแต่ละประเทศในการควบคุมศัตรูพืช

การพิจารณาการประมาณการบริโภคสารตกค้างในอาหารที่หลากหลายและพิจารณาข้อมูลทั้งในระดับประเทศและระหว่างประเทศ เปรียบเทียบกับค่า ADI ควรแสดงว่าอาหารที่พบการตกค้างที่เป็นไปตาม MRL ของโคเด็กซ์นั้น ปลอดภัยสำหรับการบริโภคของมนุษย์

Codex Maximum Limit for Pesticide Residues (MRL)

the maximum concentration of a pesticide residue (expressed as mg/kg), recommended by the Codex Alimentarius Commission to be legally permitted in or on food commodities and animal feeds. MRLs are based on GAP data and foods derived from commodities that comply with the respective MRLs are intended to be toxicologically acceptable.

Codex MRLs, which are primarily intended to apply in international trade, are derived from estimations made by the JMPR^{2/} following:

- (a) toxicological assessment of the pesticide and its residue; and
- (b) review of residue data from supervised trials and supervised uses including those reflecting national good agricultural practices. Data from supervised trials conducted at the highest nationally recommended, authorized or registered uses are included in the review. In order to accommodate variations in national pest control requirements,

^{2/} Joint Meetings of the FAO Panel of Experts on Pesticide Residues in Food and the Environment and the WHO Core Assessment Group on Pesticide Residues

Codex MRLs take into account the higher levels shown to arise in such supervised trials, which are considered to represent effective pest control practices.

Consideration of the various dietary residue intake estimates and determinations both at the national and international level in comparison with the ADI, should indicate that foods complying with Codex MRLs are safe for human consumption.

source: Codex Alimentarius Commission-Procedural Manual, twenty-seventh edition

2.26 Codex maximum limit for residues of veterinary drugs (MRL) (ปริมาณสูงสุดสำหรับสารตกค้างจากยาสัตว์ที่แนะนำโดยโคเด็กซ์)

ความเข้มข้นสูงสุดของสารตกค้างที่เกิดจากการใช้ยาสัตว์ (แสดงเป็น mg/kg หรือ µg/kg ของน้ำหนักสด) ที่แนะนำโดยโคเด็กซ์ เพื่อใช้สำหรับการอนุญาตตามกฎหมายหรือยอมรับให้พบในหรือบนอาหาร

MRL อยู่บนพื้นฐานของชนิดและปริมาณสารตกค้างที่พิจารณาแล้วไม่มีอันตรายด้านพิษวิทยาต่อสุขภาพมนุษย์ตามที่แสดงโดย ADI หรือ อยู่บนพื้นฐานของ ADI ชั่วคราวที่ใช้เป็นปัจจัยความปลอดภัยเพิ่มเติม นอกจากนี้ MRL พิจารณาถึงความเสี่ยงของสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องอื่นและประเด็นด้านเทคนิคของอาหาร

เมื่อกำหนด MRL ให้พิจารณาสารตกค้างที่เกิดขึ้นในอาหารที่ได้จากพืช หรือสิ่งแวดล้อมอย่างหนึ่งอย่างใด อีกทั้ง MRL อาจลดลงได้เพื่อให้สอดคล้องกับการปฏิบัติที่ดีในการใช้ยาสัตว์และเท่าที่มีวิธีวิเคราะห์ที่ปฏิบัติได้

Codex maximum limit for residues of veterinary drugs (MRL)

the maximum concentration of residue resulting from the use of a veterinary drug (expressed in mg/kg or µg/kg on a fresh weight basis) that is recommended by the Codex Alimentarius Commission to be legally permitted or recognized as acceptable in or on a food.

It is based on the type and amount of residue considered to be without any toxicological hazard for human health as expressed by the Acceptable Daily Intake (ADI), or on the basis of a temporary ADI that utilizes an additional safety factor. It also takes into account other relevant public health risks as well as food technological aspects.

When establishing an MRL, consideration is also given to residues that occur in food of plant origin and/or the environment. Furthermore, the MRL may be reduced to be consistent with good practices in the use of veterinary drugs and to the extent that practical analytical methods are available.

source: Codex Alimentarius Commission-Procedural Manual, twenty-seventh edition

2.27 Codex maximum use level of an additive (ML) (ระดับปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารสูงสุดที่แนะนำโดยโคเด็กซ์)

ความเข้มข้นสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารที่พิจารณาแล้วว่ามีผลตามหน้าที่ที่ให้อาหารหรือกลุ่มอาหาร และได้รับความเห็นชอบว่าปลอดภัยโดยโคเด็กซ์ โดยทั่วไปแสดงเป็นมิลลิกรัมของวัตถุเจือปนอาหารต่อกิโลกรัมของอาหาร (mg/kg)

Codex maximum use level of an additive (ML)

the highest concentration of the additive determined to be functionally effective in a food or food category and agreed to be safe by the Codex Alimentarius Commission. It is generally expressed as mg additive/kg of food.

source: CXS 192-1995, rev. 2019. General Standard for Food Additives.

2.28 consumer (ผู้บริโภค)

ผู้ซื้อหรือผู้รับอาหาร เพื่อความต้องการส่วนบุคคล

consumer

persons and families purchasing and receiving food in order to meet their personal needs.

source: CXS 1-1985, rev. 2018. General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods.

2.29 container (ภาชนะบรรจุ)

หีบห่อของอาหารสำหรับการส่งมอบให้ผู้บริโภคเป็นชิ้นเดียว ไม่ว่าจะปิดสนิทหรือไม่ก็ตาม และรวมถึงสิ่งห่อหุ้มด้วย โดยภายในอาจรวมหีบห่อหลายชิ้นหรือหลายประเภทไว้ได้

container

any packaging of food for delivery as a single item, whether by completely or partially enclosing the food and includes wrappers. A container may enclose several units or types of packages when such is offered to the consumer.

source: CXS 1-1985, rev. 2018. General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods.

2.30 contaminant (สารปนเปื้อน)

สารใดๆ ที่ไม่ได้ตั้งใจเติมเข้าไปในอาหารหรืออาหารสัตว์ที่ใช้เลี้ยงสัตว์ที่ผลิตอาหาร ซึ่งพบในอาหารหรืออาหารสัตว์นั้นอันเป็นผลมาจากการผลิต (รวมถึงการดำเนินการใดๆ ในระหว่างการเพาะปลูก การเลี้ยงสัตว์ และการใช้ยาสัตว์) การผลิตเชิงอุตสาหกรรม การแปรรูป การจัดเตรียม การปฏิบัติใดๆ การบรรจุ การบรรจุหีบห่อ การขนส่งหรือการแพ็คเกจอาหารหรืออาหารสัตว์นั้น หรือเป็นผลมาจากการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม ทั้งนี้ สารปนเปื้อน ไม่รวมชิ้นส่วนแมลง ขนของสัตว์กัดแทะ และสิ่งแปลกปลอมจากภายนอกอื่น

contaminant

any substance not intentionally added to food or feed for food producing animals, which is present in such food or feed as a result of the production (including operations carried out in crop husbandry, animal husbandry and veterinary medicine), manufacture, processing, preparation, treatment, packing, packaging, transport or holding of such food or feed, or as a result of environmental contamination. The term does not include insect fragments, rodent hairs and other extraneous matter.

source: Codex Alimentarius Commission-Procedural Manual, twenty-seventh edition.

2.31 contaminant (สิ่งปนเปื้อน)

สารชีวภาพ สารเคมี หรือสิ่งทางกายภาพ หรือสิ่งแปลกปลอม หรือสารอื่นใด ๆ ที่ไม่ได้ตั้งใจเติมเข้าไปในอาหารที่อาจลดความปลอดภัยด้านอาหารหรือความเหมาะสมของอาหาร

contaminant

any biological, chemical or physical agent, foreign matter or other substances not intentionally added to food that may compromise food safety or suitability.

source: CXC 1-1969, rev. 2020. General Principles of Food Hygiene.

2.32 contamination (การปนเปื้อน)

การนำสิ่งปนเปื้อนเข้าสู่อาหารหรือสิ่งแวดล้อมของอาหาร หรือการเกิดสิ่งปนเปื้อนในอาหาร หรือสภาพแวดล้อมของอาหาร

contamination

the introduction or occurrence of a contaminant in food or food environment.

source: CXC 1-1969, rev. 2020. General Principles of Food Hygiene.

2.33 control (ควบคุม)

- เมื่อใช้เป็นคำนาม: การควบคุม หมายถึง สภาวะที่ได้มีการปฏิบัติตามขั้นตอนการดำเนินการที่ถูกต้องและเป็นไปตามเกณฑ์ใด ๆ ที่กำหนดไว้
- เมื่อใช้เป็นคำกริยา: ควบคุม หมายถึง ดำเนินกิจกรรมทั้งหมดที่จำเป็นเพื่อให้เกิดความมั่นใจและคงรักษาความเป็นไปตามเกณฑ์และขั้นตอนการดำเนินการที่กำหนดไว้

control

- when used as a noun: the state wherein correct procedures are being followed and any established criteria are being met.
- when used a verb: to take all necessary actions to ensure and maintain compliance with established criteria and procedures

source: CXC 1-1969, rev. 2020. General Principles of Food Hygiene.

2.34 control measure (มาตรการควบคุม)

การปฏิบัติหรือกิจกรรมใดๆ ที่สามารถใช้ป้องกันหรือขจัดอันตราย หรือลดอันตรายลงมาสู่ระดับที่ยอมรับได้

control measure

any action or activity that can be used to prevent or eliminate a hazard or reduce it to an acceptable level.

source: CXC 1-1969, rev. 2020. General Principles of Food Hygiene.

2.35 controlled wet cleaning (การทำความสะอาดแบบเปียกที่ควบคุม)

การกำจัดดิน รวมถึงเศษอาหาร สิ่งสกปรก คราบไขมันหรือน้ำมัน หรือสิ่งที่ไม่พึงประสงค์อื่น ๆ โดยใช้น้ำและสารทำความสะอาดในปริมาณจำกัดและมีการควบคุมการกระจายของน้ำที่ใช้

controlled wet cleaning

the removal of soil, including food residues, dirt, grease or other objectionable matter using a limited amount of water and detergents and controlling the spread of the water used.

source: CXC 75-2015, amended in 2018. Code of Hygienic Practice for Low-Moisture Foods.

2.36 cooked food (อาหารปรุงสุก)

อาหารที่ปรุงสุกและเก็บร้อน หรืออาหารอุ่นร้อนและเก็บร้อน เพื่อเสิร์ฟแก่ผู้บริโภค

cooked food

foods cooked and kept hot or reheated and kept hot for serving to the consumer.

source: CXC 39-1993. Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering.

2.37 corrective action (การปฏิบัติการแก้ไข)

การปฏิบัติใดๆ ที่ดำเนินการเมื่อเกิดการเบี่ยงเบน เพื่อให้มีการกำหนดการควบคุมใหม่ แยกออก และพิจารณาการจัดการผลิตภัณฑ์ที่ได้รับผลกระทบ (ถ้ามี) และป้องกันหรือลดการเกิดการเบี่ยงเบนดังกล่าวซ้ำ

corrective action

any action taken when a deviation occurs in order to re-establish control, segregate and determine the disposition of the affected product if any and prevent or minimize reoccurrence of the deviation.

source: CXC 1-1969, rev. 2020. General Principles of Food Hygiene.

- 2.38 critical control point (CCP) (จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม)**
 ขั้นตอนที่น่ามาตรการควบคุมหนึ่งหรือหลายมาตรการมาใช้ในระบบ HACCP ซึ่งจำเป็นในการควบคุมอันตรายที่สำคัญ

critical control point (CCP)

a step at which a control measure or control measures, essential to control a significant hazard, is/are applied in a HACCP system.

source: CXC 1-1969, rev. 2020. General Principles of Food Hygiene.

- 2.39 critical limit (ค่าวิกฤต)**
 เกณฑ์ที่สังเกตได้หรือวัดได้ซึ่งเกี่ยวข้องกับมาตรการควบคุมที่ CCP ซึ่งใช้แยกการยอมรับออกจากการไม่ยอมรับของอาหาร

critical limit

a criterion, observable or measurable, relating to a control measure at a CCP which separates acceptability from unacceptability of the food.

source: CXC 1-1969, rev. 2020. General Principles of Food Hygiene.

- 2.40 cross-contamination (การปนเปื้อนข้าม)**
 การเคลื่อนย้ายของจุลินทรีย์หรือสารอันตรายอื่นจากอาหารหนึ่ง (โดยทั่วไปเป็นอาหารดิบ) ไปสู่อาหารอื่น โดยอาจเกิดจากการสัมผัสโดยตรงหรือจากผูปฏิบัติต่ออาหาร หรือผ่านผิวสัมผัส หรือผ่านอากาศ การปนเปื้อนข้ามอาจเกิดเมื่อสัมผัสกับอาหารดิบหรือของเหลวจากอาหารดิบหยดลงสู่อาหารปรุงสุกหรืออาหารพร้อมบริโภค

cross-contamination

transfer of micro-organisms or other harmful substances from one food (usually raw) to another food either by direct contact or by food handlers or through contact surfaces or through air. Cross contamination can also occur when raw food touches or drips on to cooked or ready-to-eat foods.

source: CXC 76R-2017. Regional Code of Hygienic Practice for Street-Vended Foods in Asia.

ข้อมูลเพิ่มเติม

Guidance for Governments on Prioritizing Hazards in Feed (CXG 81-2013) ได้กำหนดนิยามของคำว่า “การปนเปื้อนข้าม” ไว้ดังนี้

การปนเปื้อนของวัสดุหรือผลิตภัณฑ์ด้วยวัสดุหรือผลิตภัณฑ์อื่น ซึ่งรวมถึงการปนเปื้อนที่เกิดจากเครื่องมือหรืออุปกรณ์ที่มีการใช้มาก่อนหน้านั้น

cross-contamination

contamination of a material or product with another material or product, including contamination originating from the previous use of equipment

source: CXG 81-2013

2.41 cyst (ซิสต์)

ระยะแพร่เชื้อของปรสิตที่สามารถก่อให้เกิดการติดเชื้อได้หลังจากการบริโภค ซิสต์ที่อยู่ในสิ่งแวดล้อมจะทนทานต่อสภาวะภายนอกและสามารถติดไปกับดิน ผุ่นและน้ำไปสู่อาหารได้ ทิชชูซิสต์จะอยู่ภายในเนื้อเยื่อของสัตว์

cyst

a transmission stage of a parasite that can cause infection when consumed. Environmental cysts are resistant to outside conditions and can be transferred with soil, dust, and water to food. Tissue cysts are located within animal tissues.

source: CXG 88-2016. Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Foodborne Parasites.

2.42 date of manufacture (วันที่ผลิต)

วันที่อาหารผ่านกระบวนการต่างๆ จนเป็นผลิตภัณฑ์ตามที่ได้ระบุไว้ที่ฉลาก วันที่ผลิตนี้ไม่ใช่การระบุการคงสภาพของผลิตภัณฑ์

date of Manufacture

the date on which the food becomes the product as described. This is not an indication of the durability of the product.

source: CXS 1-1985, rev. 2018. General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods.

2.43 date of packaging (วันที่บรรจุหีบห่อ)

วันที่บรรจุอาหารในภาชนะบรรจุที่พร้อมจำหน่าย วันที่บรรจุหีบห่อนี้ไม่ใช่การระบุการคงสภาพของผลิตภัณฑ์

date of packaging

the date on which the food is placed in the immediate container in which it will be ultimately sold. This is not an indication of the durability of the product.

source: CXS 1-1985, rev. 2018. General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods.

2.44 decision tree (แผนภูมิการตัดสินใจ)

ลำดับขั้นของคำถามที่ใช้กับแต่ละขั้นตอนของกระบวนการพร้อมอันตรายที่ระบุไว้ เพื่อชี้บ่งว่าขั้นตอนกระบวนการใดเป็นจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม

decision tree

a sequence of questions applied to each process step with an identified hazard to identify which process steps are CCPs.

source: CXC 52-2003, rev. 2016. Code of Practice for Fish and Fishery Products.

2.45 defect (ข้อบกพร่อง)

ข้อบกพร่อง (ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด) เกิดขึ้นภายในสิ่งของ เมื่อลักษณะทางคุณภาพหนึ่งลักษณะหรือมากกว่าไม่เป็นไปตามข้อกำหนดเฉพาะเชิงคุณภาพที่กำหนดไว้

defect

a defect (nonconformity) occurs within an item when one or more quality characteristic does not meet its established quality specification

source: CXG 50-2004. General Guidelines on Sampling.

2.46 defect action point (DAP) (จุดดำเนินการควบคุมข้อบกพร่อง)

ขั้นตอนที่สามารถนำการควบคุมมาใช้และสามารถป้องกัน กำจัด หรือลดการเกิดข้อบกพร่องเชิงคุณภาพ (ไม่ใช่ด้านความปลอดภัย) ลงมาสู่ระดับที่ยอมรับได้ หรือกำจัดความเสี่ยงจากการปลอมแปลง

defect action point (DAP)

a step at which control can be applied and a quality (non-safety) defect can be prevented, eliminated or reduced to an acceptable level, or a fraud risk eliminated

source: CXC 52-2003, rev. 2016. Code of Practice for Fish and Fishery Products.

2.47 deviation (การเบี่ยงเบน)

ความล้มเหลวที่จะเป็นไปตามคำวิกฤต หรือที่จะปฏิบัติตามขั้นตอนการดำเนินการของการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี

deviation

failure to meet a critical limit or to follow a GHP procedure

source: CXC 1-1969, rev. 2020. General Principles of Food Hygiene.

2.48 dietary fibre (ใยอาหาร)

คาร์โบไฮเดรตพอลิเมอร์^{1/} ที่ประกอบด้วยมอนอเมอร์ 10 หน่วยหรือมากกว่า^{2/} ซึ่งไม่สามารถย่อยสลายโดยเอนไซม์ภายในลำไส้เล็กของมนุษย์ และแบ่งประเภทได้ดังนี้

- คาร์โบไฮเดรตพอลิเมอร์บริโภคนได้ที่เกิดขึ้นโดยธรรมชาติในอาหารที่บริโภค
- คาร์โบไฮเดรตพอลิเมอร์ที่ได้รับจากวัตถุดิบอาหารโดยวิธีทางกายภาพ เอนไซม์ หรือเคมี และแสดงให้เห็นว่ามีผลทางสรีรวิทยาที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ ตามที่มีหลักฐานวิทยาศาสตร์ที่ยอมรับทั่วไปโดยหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่
- คาร์โบไฮเดรตพอลิเมอร์ที่สร้างขึ้น ซึ่งแสดงให้เห็นว่ามีผลทางสรีรวิทยาที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ ตามที่มีหลักฐานวิทยาศาสตร์ที่ยอมรับทั่วไปโดยหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่

^{1/} เมื่อได้มาจากแหล่งที่เป็นพืช ใยอาหารอาจรวมถึงส่วนของลิกนิน และ/หรือ สารประกอบอื่นที่เกี่ยวข้องกับพอลิแซ็กคาไรด์ในผนังเซลล์ของพืช สารประกอบนี้อาจวัดได้จากวิธีวิเคราะห์บางวิธีสำหรับใยอาหาร อย่างไรก็ตาม สารประกอบนั้นไม่รวมถึงนิยามของใยอาหารที่สกัดออกมาและนำเข้าไปในอาหารอีกครั้ง

^{2/} การรวมคาร์โบไฮเดรตที่มีมอนอเมอร์ 3 หน่วย ถึง 9 หน่วยหรือไม่ ให้เป็นการตัดสินใจของหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ระดับประเทศ

dietary fibre

carbohydrate polymers¹ with ten or more monomeric units², which are not hydrolysed by the endogenous enzymes in the small intestine of humans and belong to the following categories:

- edible carbohydrate polymers naturally occurring in the food as consumed,
- carbohydrate polymers, which have been obtained from food raw material by physical, enzymatic or chemical means and which have been shown to have a physiological effect of benefit to health as demonstrated by generally accepted scientific evidence to competent authorities,
- synthetic carbohydrate polymers which have been shown to have a physiological effect of benefit to health as demonstrated by generally accepted scientific evidence to competent authorities.

^{1/} When derived from a plant origin, dietary fibre may include fractions of lignin and/or other compounds associated with polysaccharides in the plant cell walls.

These compounds also may be measured by certain analytical method(s) for

dietary fibre. However, such compounds are not included in the definition of dietary fibre if extracted and re-introduced into a food

^{2/} Decision on whether to include carbohydrates from 3 to 9 monomeric units should be left to national authorities

source: CXG 2-1985, rev. 2017. Guidelines on Nutrition Labelling.

2.49 disinfection (การฆ่าเชื้อ)

การลดจำนวนจุลินทรีย์ที่มีชีวิตบนพื้นผิว ในน้ำ หรืออากาศ ให้อยู่ในระดับที่ไม่ทำให้ความปลอดภัยด้านอาหารหรือความเหมาะสมของอาหารลดลง โดยการใช้สารชีวภาพ หรือสารเคมี หรือวิธีทางกายภาพ

disinfection

reduction by means of biological or chemical agents and/or physical methods in the number of viable microorganisms on surfaces, in water or air to a level that does not compromise food safety and/or suitability.

source: CXC 1-1969, rev. 2020. General Principles of Food Hygiene.

2.50 dose-response assessment (การประเมินการตอบสนองต่อขนาดที่ให้)

การหาความสัมพันธ์ระหว่างขนาดของการได้รับสัมผัส (ขนาดที่ให้) สารเคมี สารชีวภาพ หรือสิ่งทางกายภาพ กับความรุนแรง และความถี่ หรืออย่างใดอย่างหนึ่ง ที่เกี่ยวข้องกับผลเสียต่อสุขภาพ (การตอบสนอง)

dose-response assessment

the determination of the relationship between the magnitude of exposure (dose) to a chemical, biological or physical agent and the severity and/or frequency of associated adverse health effects (response).

source: Codex Alimentarius Commission-Procedural Manual, twenty-seventh edition

2.51 drinking water systems (ระบบน้ำดื่ม)

ระบบภาครัฐหรือเอกชนที่จัดหาประปาที่ปลอดภัยและเหมาะสมให้แก่ผู้บริโภค สำหรับการบริโภคโดยตรง

drinking water systems

public or private systems providing the consumer with tap water safe and suitable for direct consumption.

source: CXC 48-2001. Code of Hygienic Practice for Bottled/Packaged Drinking Waters (Other than Natural Mineral Waters).

2.52 dry cleaning (การทำความสะอาดแบบแห้ง)

การกำจัดดิน รวมถึงเศษอาหาร สิ่งสกปรก คราบไขมันหรือน้ำมัน หรือสิ่งที่ไม่พึงประสงค์อื่น ๆ โดยการกระทำ เช่น เช็ด กวาด แปรง ขูด ดูดฝุ่นหรือสิ่งตกค้าง โดยไม่ใช้น้ำและสารทำความสะอาด

dry cleaning

the removal of soil, including food residues, dirt, grease or other objectionable matter by actions such as wiping, sweeping, brushing, scraping, or vacuuming the residues without the use of water and detergents.

source: CXC 75- 2015, amended in 2018. Code of Hygienic Practice for Low-Moisture Foods.

2.53 end product (ผลิตภัณฑ์สุดท้าย)

ผลิตภัณฑ์ที่จะไม่นำไปผ่านกระบวนการแปรรูปหรือการแปรสภาพใดๆ ต่อ โดยหน่วยงานนั้น หมายเหตุ ผลิตภัณฑ์ที่จะนำไปผ่านกระบวนการแปรรูปหรือการแปรสภาพต่อ โดยหน่วยงานอื่น จัดว่าเป็นผลิตภัณฑ์สุดท้ายในบริบทของหน่วยงานแรก และเป็นวัตถุดิบหรือส่วนประกอบ ในบริบทของหน่วยงานที่สอง

end product

product that will undergo no further processing or transformation by the organization

Note: A product that undergoes further processing or transformation by another organization is an end product in the context of the first organization and a raw material or an ingredient in the context of the second organization

source: ISO 22000: 2018. Food Safety Management Systems – Requirements for any Organization in the Food Chain.

2.54 equilibrium pH (พีเอชสมดุล)

พีเอชของผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่ผ่านกระบวนการให้ความร้อนแล้ว

equilibrium pH

the pH of the macerated heat processed food product.

source: CXC 23- 1979, rev. 1993. Code of Hygienic Practice for Low-Acid and Acidified Low-Acid Canned Foods.

2.55 establishment (สถานประกอบการ)

อาคารหรือพื้นที่ใดๆ ในที่ซึ่งมีการปฏิบัติต่ออาหาร และบริเวณโดยรอบ ภายใต้การควบคุมของการจัดการเดียวกัน

establishment

any building or area in which food is handled and the surroundings under the control of the same management.

source: CXC 1-1969, rev. 2003. General Principles of Food Hygiene.

2.56 exposure assessment (การประเมินการได้รับสัมผัส)

การประเมินผลในเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณ หรืออย่างใดอย่างหนึ่ง ของการเป็นไปได้ที่จะได้รับสารชีวภาพ สารเคมี และสิ่งทางกายภาพ ผ่านอาหาร ตลอดจนการได้รับสัมผัสจากแหล่งอื่นๆ ถ้าเกี่ยวข้อง

exposure assessment

the qualitative and/or quantitative evaluation of the likely intake of biological, chemical, and physical agents via food as well as exposures from other sources if relevant.

source: Codex Alimentarius Commission-Procedural Manual, twenty-seventh edition

2.57 extraneous material/matter (สิ่งแปลกปลอมจากภายนอก)

สิ่งแปลกปลอมใดๆ ในผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับสภาวะหรือการปฏิบัติที่ไม่พึงประสงค์ในการผลิต เก็บรักษา หรือการกระจายสินค้า รวมถึงฟิลท์ วัสดุที่สลายตัว (เนื้อเยื่อที่เสื่อมลงที่มีสาเหตุจากปรสิตรหรือไม่ใช่ปรสิตร) และสิ่งอื่นๆ เช่น ทราาย ดิน เศษแก้ว สนิม หรือสารแปลกปลอมอื่น ทั้งนี้ไม่รวมถึงการนับจำนวนแบคทีเรีย

extraneous material/matter

any foreign matter in product associated with objectionable conditions or practices in production, storage or distribution; included are various classes of filth, decomposed material (decayed tissues due to parasitic or nonparasitic causes), and miscellaneous matter such as sand and soil, glass, rust, or other foreign substances. Bacterial counts are not included.

source: modified from AOAC Official Method 945.75-1999. (2010) Extraneous Materials (Foreign Matter) in Products.

2.58 extraneous vegetable material (สิ่งแปลกปลอมจากภายนอกที่มาจากพืช)

ส่วนใดๆ ของพืช (เช่น ใบหรือส่วนของใบ ก้านหรือส่วนของก้าน) ที่ไม่มีอันตราย แต่มีแนวโน้มที่จะทำให้เสียรูปลักษณะของผลิตภัณฑ์

extraneous vegetable material

any vegetable substance (such as, but not limited to, a leaf or portion thereof or a stem or portion thereof) that is harmless but which tends to detract from the appearance of the product.

source: CXS 319-2015, amended 2018. Standard for Certain Canned Fruits.

2.59 feed (อาหารสัตว์)

วัสดุชนิดเดียวหรือหลายชนิด ไม่ว่าจะผ่านกระบวนการแปรรูปมาแล้ว กึ่งแปรรูป หรือยังไม่ผ่านกระบวนการใด ๆ ซึ่งมีจุดมุ่งหมายเพื่อใช้เลี้ยงสัตว์ที่ผลิตอาหารโดยตรงได้

feed (feedingstuff)

any single or multiple materials, whether processed, semi-processed or raw, which is intended to be fed directly to food producing animals.

source: CXC 54-2004, rev. 2008. Code of Practice on Good Animal Feeding.

2.60 filth (ฟิลท์)

สิ่งที่ไม่พึงประสงค์ใด ๆ ที่เกิดขึ้นโดยการปนเปื้อนจากสัตว์ เช่น สัตว์ฟันแทะ แมลง นก หรือสิ่งที่ไม่พึงประสงค์ที่เกิดจากสภาวะที่ไม่ถูกสุขอนามัย

ชนิดของฟิลท์ แบ่งได้เป็น 3 ประเภท ดังนี้

1) ฟิลท์ชนิดหนัก (heavy filth)

ฟิลท์ที่แยกจากผลิตภัณฑ์โดยการตกตะกอนขึ้นกับความหนาแน่นที่ต่างกันของ ฟิลท์ ขึ้นอาหาร และชนิดของเหลวที่ใช้ในการตกตะกอน เช่น คลอโรฟอร์ม (CHCl_3) ตัวอย่างของฟิลท์ชนิดหนัก ได้แก่ แมลง ก้อนและเศษมูลสัตว์ฟันแทะ ทราายและดิน

2) ฟิลท์ชนิดเบา (light filth)

ชั้นส่วนที่กระจายตัวหรือแขวนลอยได้ในน้ำมัน และแยกออกจากผลิตภัณฑ์ได้ด้วยการลอยในของเหลวที่เป็นสารผสมน้ำมันและน้ำ ตัวอย่างฟิลท์ชนิดเบา ได้แก่ เศษชั้นส่วนของแมลง แมลงทั้งตัว ขนของสัตว์ฟันแทะ และกิ่งขนย่อยของขนนก

3) ฟิลท์ชนิดแยกด้วยการร่อน (sieved filth)

ชั้นส่วนของฟิลท์ที่มีช่วงขนาดจำเพาะ ซึ่งสามารถแยกปริมาณของชั้นส่วนออกจากผลิตภัณฑ์ได้โดยการเลือกใช้ขนาดตะแกรกร่อน

filth

any objectionable matter contributed by animal contamination such as rodent, insect, bird matter, or any other objectionable matter contributed by unsanitary conditions.

Filth can be divided into 3 types as follows:

<p>1) heavy filth</p> <p>filth material separated from product by sedimentation based on different densities of filth, food particles, and immersion liquids such as CHCl_3, etc. Examples of such filth are insect and rodent excreta pellets and pellet fragments, sand, and soil.</p> <p>2) light filth</p> <p>particles that are oleophilic and are separated from product by floating them in an oil-aqueous liquid mixture. Examples are insect fragments, whole insects, rodent hairs, and feather barbules.</p> <p>3) sieved filth</p> <p>filth particles of specific size ranges separated quantitatively from product by use of selected sieve mesh sizes.</p> <p>source: AOAC Official Method 970.66-1970. Light and Heavy Filth-General</p>

ข้อมูลเพิ่มเติม

Standard for Rice (CXS 198-1995, amended in 2019) ได้กำหนดนิยามของคำว่า “ฟิลท์” ไว้ดังนี้

สารไม่บริสุทธิ์ที่เกิดจากสัตว์ (รวมถึงซากแมลง)

<p>filth</p> <p>impurities of animal origin (including dead insects).</p> <p>source: CXS 198-1995, amended in 2019.</p>
--

2.61 flow diagram (แผนภูมิกระบวนการผลิต)

การแสดงผลลำดับขั้นตอนที่ใช้ในการผลิตหรือการผลิตเชิงอุตสาหกรรมของอาหารอย่างเป็นระบบ

<p>flow diagram</p> <p>a systematic representation of the sequence of steps used in the production or manufacture of food.</p> <p>source: CXC 1-1969, rev. 2020. General Principles of Food Hygiene.</p>

2.62 food (อาหาร)

สารใดๆ ไม่ว่าจะผ่านกระบวนการแปรรูปมาแล้ว กึ่งแปรรูป หรือยังไม่ผ่านกระบวนการใดๆ ซึ่งมีจุดมุ่งหมายเพื่อการบริโภคของมนุษย์ และให้รวมถึงเครื่องดื่ม หมากฝรั่ง และสารใดๆ ที่นำมาใช้ในการผลิตเชิงอุตสาหกรรม การจัดเตรียม หรือการปฏิบัติ ต่ออาหาร แต่ไม่รวมถึงเครื่องสำอาง หรือยาสูบ หรือสารต่างๆ ที่ใช้เพื่อเป็นยาเท่านั้น

food

any substance, whether processed, semi-processed or raw, which is intended for human consumption, and includes drink, chewing gum and any substance which has been used in the manufacture, preparation or treatment of “food” but does not include cosmetics or tobacco or substances used only as drugs.

source: Codex Alimentarius Commission-Procedural Manual, twenty-seventh edition.

ข้อมูลเพิ่มเติม

Code of Practice for the Prevention and Reduction of Dioxins, Dioxin-Like PCBs and Non-Dioxin-Like PCBs in Food and Feed (CXC 62-2006, rev. 2018) ได้กำหนดนิยามของคำว่า “อาหาร” ไว้ดังนี้

สารใด ๆ ไม่ว่าจะผ่านกระบวนการแปรรูปมาแล้ว กึ่งแปรรูป หรือยังไม่ผ่านกระบวนการใด ๆ ซึ่งมีจุดมุ่งหมายเพื่อการบริโภคของมนุษย์ และให้รวมถึงเครื่องดื่ม หมากฝรั่ง และสารใด ๆ ที่นำมาใช้ในการผลิตเชิงอุตสาหกรรม การจัดเตรียม หรือการปฏิบัติต่ออาหาร แต่ไม่รวมถึง เครื่องสำอาง ยาสูบ ผลิตภัณฑ์ยา สารเสพติดหรือสารออกฤทธิ์ต่อจิตประสาท สารตกค้างและสารปนเปื้อน

food

any substance, whether processed, semi-processed or raw which is intended for direct human consumption, and includes drink, chewing gum and any substance which has been used in the manufacture, preparation or treatment of “food” but does not include cosmetics, tobacco, medicinal products, narcotic or psychotropic substances, residues and contaminants.

source: CXC 62-2006, rev. 2018

2.63 food additive (วัตถุเจือปนอาหาร)

สารใด ๆ ที่โดยปกติไม่ได้นำสารนั้นมาใช้บริโภคเป็นอาหาร และโดยปกติไม่ได้นำมาใช้เป็น ส่วนประกอบทั่วไปของอาหาร ไม่ว่าจะสารนั้นจะมีคุณค่าทางโภชนาการหรือไม่ การตั้งใจเติม วัตถุเจือปนอาหารในอาหารมีจุดมุ่งหมายทางเทคโนโลยี (รวมถึงทางประสาทสัมผัส) ในการผลิตเชิงอุตสาหกรรม การแปรรูป การจัดเตรียม การปฏิบัติใด ๆ การบรรจุ การบรรจุหีบห่อ การขนส่ง หรือการพักรอ เพื่อให้เกิดหรือคัดอย่างสมเหตุสมผลว่าจะเกิดผล (ทางตรงหรือทางอ้อม) กับอาหารนั้น หรือผลพลอยได้ของอาหารนั้นที่จะกลายเป็นองค์ประกอบของอาหาร หรือมีผล ต่อลักษณะเฉพาะของอาหารนั้น ทั้งนี้ วัตถุเจือปนอาหารไม่รวมถึงสารปนเปื้อนหรือสารที่เติม ในอาหารเพื่อคงไว้หรือปรับปรุงคุณภาพด้านโภชนาการ

food additive

any substance not normally consumed as a food by itself and not normally used as a typical ingredient of the food, whether or not it has nutritive value, the intentional addition of which to food for a technological (including organoleptic) purpose in the manufacture, processing, preparation, treatment, packing, packaging, transport or holding of such food results, or may be reasonably expected to result, (directly or indirectly) in it or its by-products becoming a component of or otherwise affecting the characteristics of such foods. The term does not include “contaminants” or substances added to food for maintaining or improving nutritional qualities.

source: Codex Alimentarius Commission–Procedural Manual, twenty-seventh edition

2.64 food business operator (FBO) (ผู้ประกอบการอาหาร)

บุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลที่รับผิดชอบในการดำเนินธุรกิจไม่ว่าจะอยู่ในขั้นตอนใดในโซ่อาหาร

food business operator (FBO)

the entity responsible for operating a business at any step in the food chain.

source: CXC 1-1969, rev. 2020. General Principles of Food Hygiene.

2.65 food chain (โซ่อาหาร)

ความต่อเนื่องตั้งแต่การผลิตจนถึงการบริโภค รวมถึงการผลิตขั้นต้น (สัตว์ที่ผลิตอาหาร พืชหรือพืชผล อาหารสัตว์) การเก็บเกี่ยวหรือการฆ่าสัตว์ การบรรจุ การแปรรูป การเก็บรักษา การขนส่ง และการกระจายสินค้าจนถึงการบริโภค

food chain

production to consumption continuum including, primary production (food-producing animals, plants/ crops, feed) , harvest/ slaughter, packing, processing, storage, transport, and distribution to the point of consumption.

source: CXG 94- 2021. Guidelines on Integrated Monitoring and Surveillance of Foodborne Antimicrobial Resistance.

Food Safety Management Systems – Requirements for any Organization in the Food Chain (ISO 22000: 2018) ได้กำหนดนิยามของคำว่า “โซ่อาหาร” ไว้ดังนี้
 ชั้นต่าง ๆ ที่เกี่ยวเนื่องกันตามลำดับในการผลิต การแปรรูป การกระจายสินค้า การเก็บรักษา และการปฏิบัติต่ออาหารและส่วนประกอบของอาหารนั้น ตั้งแต่การผลิตขั้นต้นจนถึงการบริโภคขั้นสุดท้าย

ทั้งนี้ โซ่อุปทานในที่นี้ รวมถึงการผลิตอาหารสัตว์ การผลิตวัสดุที่มีเจตนาให้สัมผัสกับอาหาร หรือวัตถุดิบ และผู้ให้บริการ

food chain

sequence of the stages in the production, processing, distribution, storage and handling of a food and its ingredients, from primary production to final consumption.

Note 1 to entry: This includes the production of feed

Note 2 to entry: The food chain also includes the production of materials intended to come into contact with food or raw materials

Note 3 to entry: the food chain also includes service providers

source: modified from ISO 22000: 2018. Food Safety Management Systems – Requirements for any Organization in the Food Chain.

- 2.66 **food for catering purposes (อาหารเพื่อวัตถุประสงค์ในการบริการจัดทำอาหาร)**
อาหารสำหรับใช้ในร้านอาหาร โรงอาหาร โรงเรียน โรงพยาบาล และสถานที่คล้ายกันนี้ เพื่อให้บริโภคได้ทันที

foods for catering purposes

those foods for use in restaurants, canteens, schools, hospitals and similar institutions where food is offered for immediate consumption.

source: CXS 1-1985, rev. 2018. General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods.

- 2.67 **food handler (ผู้ปฏิบัติต่ออาหาร)**
บุคคลใดๆ ที่ปฏิบัติงานโดยตรงกับอาหารที่บรรจุหีบห่อแล้วหรือยังไม่ได้บรรจุหีบห่อ อุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้ที่ใช้สำหรับอาหาร หรือผิวของสิ่งที่จะสัมผัสกับอาหาร ดังนั้น จึงคาดหวังให้ผู้ปฏิบัติต่ออาหารต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดสุขลักษณะอาหาร

food handler

any person who directly handles packaged or unpackaged food, equipment and utensils used for food, or surfaces that come into contact with food and that is expected, therefore, to comply with food hygiene requirements.

source: CXC 1-1969, rev. 2020. General Principles of Food Hygiene.

- 2.68 **food handling (การปฏิบัติต่ออาหาร)**
กระบวนการใดๆ ในการจัดเตรียม การแปรรูป การปรุงสุก การบรรจุหีบห่อ การเก็บรักษา การขนส่ง การกระจาย และการบริการอาหาร

food handling

any operation in the preparation, processing, cooking, packaging, storage, transport, distribution and service of food.

source: CXC 39-1993. Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering.

2.69 food hygiene (สุขลักษณะอาหาร)

ประกอบด้วยสภาวะและมาตรการต่างๆ ที่จำเป็น สำหรับการผลิต การแปรรูป การเก็บรักษา และการกระจายอาหาร ที่ออกแบบมาให้เกิดความมั่นใจว่าผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัย อยู่ในสภาพดี เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ เหมาะสำหรับการบริโภคของมนุษย์

food hygiene

comprises conditions and measures necessary for the production, processing, storage and distribution of food designed to ensure a safe, sound, wholesome product fit for human consumption.

source: Codex Alimentarius Commission-Procedural Manual, 27th twenty-seventh edition

ข้อมูลเพิ่มเติม

General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969, rev. 2020) ได้กำหนดนิยามของคำว่า “สุขลักษณะอาหาร” ไว้ดังนี้

สภาวะและมาตรการที่จำเป็นทั้งหมด เพื่อให้มั่นใจในความปลอดภัยด้านอาหารและความเหมาะสมของอาหารในทุกชั้นของโซ่อาหาร

food hygiene

all conditions and measures necessary to ensure the safety and suitability of food at all stages of the food chain.

source: CXC 1-1969, rev. 2020

2.70 food hygiene system (ระบบสุขลักษณะอาหาร)

โปรแกรมพื้นฐาน เสริมด้วยมาตรการควบคุมที่ CCPs ตามความเหมาะสม ที่เมื่อนำมาดำเนินการทั้งหมดโดยรวมแล้ว ทำให้มั่นใจว่าอาหารปลอดภัยและเหมาะสมตามเจตนาของการใช้อาหารนั้น

food hygiene system

prerequisite programmes, supplemented with control measures at CCPs, as appropriate, that when taken as a whole, ensures that food is safe and suitable for its intended use.

source: CXC 1-1969, rev. 2020. General Principles of Food Hygiene.

2.71 food producing animals (สัตว์ที่ผลิตอาหาร)

สัตว์ที่เลี้ยงไว้เพื่อวัตถุประสงค์เพื่อให้หรือเป็นอาหารของมนุษย์

food producing animals

animals raised for the purpose of providing food to humans.

source: CXG 77-2011. Guidelines for Risk Analysis of Foodborne Antimicrobial Resistance.

2.72 food safety (ความปลอดภัยด้านอาหาร)

ความมั่นใจว่าอาหารจะไม่เป็นสาเหตุทำให้เกิดผลเสียต่อสุขภาพผู้บริโภค เมื่อนำอาหารไปเตรียม และบริโภค หรืออย่างใดอย่างหนึ่ง ตามเจตนาของการใช้อาหารนั้น

food safety

assurance that food will not cause adverse health effects to the consumer when it is prepared and/or eaten according to its intended use.

source: CXC 1-1969, rev. 2020. General Principles of Food Hygiene.

2.73 food safety control system (ระบบการควบคุมความปลอดภัยด้านอาหาร)

มาตรการควบคุมหลายมาตรการ ซึ่งเมื่อนำมาดำเนินการร่วมกันแล้ว จะทำให้มั่นใจได้ว่าอาหารนั้นปลอดภัยตามความมุ่งหมายของการใช้

food safety control system

the combination of control measures that, when taken as whole, ensures that food is safe for its intended use.

source: CXG 69-2008. Guidelines for the Validation of Food Safety Control Measures.

2.74 food safety emergency (เหตุการณ์ฉุกเฉินความปลอดภัยด้านอาหาร)

สถานการณ์ ไม่ว่าจะโดยบังเอิญหรือเจตนา ที่หน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ระบุว่าจะก่อให้เกิดความเสี่ยงจากอาหารอย่างร้ายแรงและยังควบคุมไม่ได้ มีผลกระทบต่อสาธารณสุข ซึ่งต้องดำเนินการอย่างเร่งด่วน

food safety emergency

a situation, whether accidental or intentional, that is identified by a competent authority as constituting a serious and as yet uncontrolled foodborne risk to public health that requires urgent action.

source: CXG 19-1995, rev. 2016. Principles and Guidelines for the Exchange of Information in Food Safety Emergency Situations.

2.75 food safety emergency response (การตอบสนองต่อเหตุการณ์ฉุกเฉินความปลอดภัยด้านอาหาร)

กระบวนการประเมินความเสี่ยง การตัดสินใจในการจัดการความเสี่ยง และการสื่อสารความเสี่ยงที่เผชิญกับข้อจำกัดด้านเวลา และอาจมีข้อมูลและความรู้ที่ไม่สมบูรณ์

food safety emergency response

a process of assessing the risk, making risk management decisions, and communicating risks in the face of time constraints, and possible incomplete data and knowledge.

source: CXG 19-1995, rev. 2016. Principles and Guidelines for the Exchange of Information in Food Safety Emergency Situations.

2.76 food safety objective (FSO) (วัตถุประสงค์ความปลอดภัยด้านอาหาร)

ความถี่สูงสุด และ/หรือ ความเข้มข้นสูงสุดของอันตรายในอาหาร ณ ช่วงเวลาของการบริโภคที่ทำให้ได้หรือนำไปสู่ระดับความเสี่ยงที่ยอมรับได้

food safety objective (FSO)

the maximum frequency and/or concentration of a hazard in a food at the time of consumption that provides or contributes to the appropriate level of protection (ALOP).

source: Codex Alimentarius Commission-Procedural Manual, twenty-seventh edition

2.77 food service (ผู้ให้บริการอาหาร)

ธุรกิจอาหารหรือองค์กรซึ่งผลิต จัดเตรียม และเสิร์ฟอาหารสำหรับการบริโภคโดยตรง

food service

a food business or institution that produces, prepares and serves food for direct consumption.

source: CXC 80-2020. Code of Practice on Food Allergen Management for Food Business Operators.

2.78 food suitability (ความเหมาะสมของอาหาร)

ความมั่นใจว่าอาหารเป็นที่ยอมรับได้สำหรับการบริโภคของมนุษย์ตามเจตนาของการใช้อาหารนั้น

food suitability

assurance that food is acceptable for human consumption according to its intended use.

source: CXC 1-1969, rev. 2020. General Principles of Food Hygiene.

2.79 food transportation unit (หน่วยที่ใช้ในการขนส่งอาหาร)

พาหนะขนส่งหรือสิ่งรองรับที่สัมผัสกับอาหาร (เช่น ภาชนะบรรจุ กล่อง ถัง แท็งก์บัลก์) บนพาหนะ เครื่องบิน รถไฟ รถพ่วงและเรือ และสิ่งรองรับอื่นใดที่ใช้ขนส่งอาหาร

food transportation unit

food transport vehicles or contact receptacles (such as containers, boxes, bins, bulk tanks) in vehicles, aircraft, railcars, trailers and ships and any other transport receptacles in which food is transported.

source: CXC 47-2001. Code of Hygienic Practice for the Transport of Food in Bulk and Semi-Packed Food.

2.80 foodborne parasite (ปรสิตที่ก่อให้เกิดโรคจากอาหาร)

ปรสิตใดๆ ที่สามารถเข้าสู่มนุษย์ผ่านทางกรกินอาหาร

foodborne parasite

any parasite that can be transmitted to humans by ingesting food.

source: CXG 88-2016. Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Foodborne Parasites.

2.81 foodborne pathogen (จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคจากอาหาร)

จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคที่มีอยู่ในอาหาร ซึ่งอาจทำให้เกิดโรคหรือการเจ็บป่วยในมนุษย์ โดยการบริโภคอาหารที่ปนเปื้อนจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค และ/หรือผลิตภัณฑ์ชีวภาพที่ผลิตโดยจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

foodborne pathogen

a pathogen presents in food, which may cause human disease(s) or illness through consumption of food contaminated with the pathogen and / or the biological products produced by the pathogen.

source: CXG 77-2011. Guidelines for Risk Analysis of Foodborne Antimicrobial Resistance.

2.82 foods for special dietary uses (อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ)

อาหารที่ผลิตโดยมีกรรมวิธีเฉพาะ หรือสูตรเฉพาะ เพื่อใช้ตามความต้องการพิเศษอันเนื่องมาจากสภาวะทางกายภาพ หรือสรีรวิทยา หรือความเจ็บป่วย หรือความผิดปกติของร่างกาย (ซึ่งรวมถึงอาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก) โดยองค์ประกอบ (ลักษณะ รูปร่าง หรือชนิดและปริมาณของส่วนประกอบ) ของอาหารเหล่านั้น แตกต่างไปจากอาหารชนิดเดียวกันที่ใช้โดยปกติอย่างเห็นได้ชัด

foods for special dietary uses

those foods which are specially processed or formulated to satisfy particular dietary requirements which exist because of a particular physical or physiological condition and/or specific diseases and disorders and which are presented as such (including foods for infants and young children). The composition of these foodstuffs must differ significantly from the composition of ordinary foods of comparable nature, if such ordinary foods exist.

source: CXS 146-1985, amended in 2009. General Standard for the Labelling of and Claims for Prepackaged Foods for Special Dietary Uses.

2.83 foreign matter (สิ่งแปลกปลอม)

สิ่งหรือวัสดุใดๆ ที่มองเห็นได้หรือที่ปรากฏชัด ซึ่งโดยปกติไม่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์และอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค

ทั้งนี้ ไม่รวมถึงสิ่งแปลกปลอมจากภายนอกที่มาจากพืช และฟิลท์

foreign matter

any visible and/or apparent matter or material not usually associated with the product and may be harmful to consumers.

Note: this term should not include Extraneous Vegetable Material (EVM) and filth

source: CXS 327-2017. Standard for Cumin.

2.84 frozen food (อาหารแช่แข็ง)

ผลิตภัณฑ์ที่คงอุณหภูมิไว้ที่ -18°C หรือต่ำกว่า ในส่วนใด ๆ ของผลิตภัณฑ์

frozen food

product maintained at a temperature equal to or below -18°C in any part of the product.

source: CXC 39-1993. Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering.

2.85 good agricultural practice in the use of pesticides (GAP) (การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีในการใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตร)

การใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตรอย่างปลอดภัยที่ได้รับอนุญาตระดับประเทศ ภายใต้เงื่อนไขจริงที่จำเป็นต่อการควบคุมศัตรูพืชซึ่งน่าเชื่อถือและมีประสิทธิผล GAP ครอบคลุมการใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตรในระดับต่างๆ รวมถึงระดับสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ ซึ่งใช้ในลักษณะที่คงเหลือสารตกค้างที่น้อยที่สุดเท่าที่ปฏิบัติได้

การใช้อย่างปลอดภัยที่ได้รับอนุญาตมีการพิจารณาในระดับประเทศและรวมอยู่ในการขึ้นทะเบียนหรือคำแนะนำการใช้ของประเทศ ซึ่งคำนึงถึงสุขภาพของประชาชน อาชีวอนามัย และการพิจารณาด้านความปลอดภัยของสิ่งแวดล้อม

เงื่อนไขจริงรวมขั้นตอนใด ๆ ในการผลิต การเก็บรักษา การขนส่ง การกระจายและการแปรรูปสินค้าอาหารและอาหารสัตว์

good agricultural practice in the use of pesticides (GAP)

the nationally authorized safe uses of pesticides under actual conditions necessary for effective and reliable pest control. It encompasses a range of levels of pesticide applications up to the highest authorised use, applied in a manner which leaves a residue which is the smallest amount practicable.

Authorized safe uses are determined at the national level and include nationally registered or recommended uses, which take into account public and occupational health and environmental safety considerations.

Actual conditions include any stage in the production, storage, transport, distribution and processing of food commodities and animal feed.

source: Codex Alimentarius Commission-Procedural Manual, twenty-seventh edition

2.86 good hygiene practices (GHP) (การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี)

มาตรการและเงื่อนไขพื้นฐานต่าง ๆ ที่นำไปปฏิบัติในขั้นตอนใด ๆ ภายในโซ่อาหารเพื่อให้อาหารปลอดภัยและเหมาะสม

good hygiene practices (GHP)

fundamental measures and conditions applied at any step within the food chain to provide safe and suitable food.

source: CXC 1-1969, rev. 2020. General Principles of Food Hygiene.

2.87 good manufacturing practice in the use of food additives (การปฏิบัติทางการผลิตที่ดีในการใช้วัตถุเจือปนอาหาร)

- ปริมาณของวัตถุเจือปนที่เติมในอาหารไม่เกินปริมาณที่ต้องการอย่างสมเหตุสมผลเพื่อบรรลุผลด้านกายภาพ โภชนาการ หรือด้านเทคนิคอื่นที่เจตนาให้เกิดในอาหาร
- ปริมาณของวัตถุเจือปนที่กลายเป็นส่วนหนึ่งของอาหารจากการใช้ในการผลิต การแปรรูป หรือการบรรจุอาหาร และไม่ได้เจตนาเพื่อบรรลุผลด้านกายภาพหรือด้านเทคนิคอื่น ๆ ในอาหารด้วยสารนั้นเอง ต้องลดปริมาณให้เหลือน้อยที่สุดเท่าที่เป็นไปได้อย่างสมเหตุสมผล

- วัตถุเจือปนต้องมีชั้นคุณภาพที่เหมาะสมในการใช้กับอาหาร และมีการจัดเตรียมและปฏิบัติ เช่นเดียวกับส่วนประกอบอาหาร การมีชั้นคุณภาพที่เหมาะสมในการใช้กับอาหารได้นั้น ต้องเป็นไปตามข้อกำหนดคุณภาพมาตรฐานทั้งหมด ไม่เฉพาะเกณฑ์ใดเกณฑ์หนึ่งที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยเท่านั้น

good manufacturing practice in the use of food additives

- the quantity of the additive added to food does not exceed the amount reasonably required to accomplish its intended physical, nutritional or other technical effect in food;
- the quantity of the additive that becomes a component of food as a result of its use in the manufacturing, processing or packaging of a food and which is not intended to accomplish any physical, or other technological effect in the food itself, is reduced to the extent reasonably possible;
- the additive is of appropriate food grade quality and is prepared and handled in the same way as a food ingredient. Food grade quality is achieved by compliance with the specifications as a whole and not merely with individual criteria in terms of safety.

source: Codex Alimentarius Commission-Procedural Manual, twenty-seventh edition

2.88 good practice in the use of veterinary drugs (การปฏิบัติที่ดีในการใช้ยาสัตว์)

การใช้ที่แนะนำหรืออนุญาตอย่างเป็นทางการ รวมถึงระยะเวลาการหยุดยาสัตว์ภายใต้เงื่อนไขที่ปฏิบัติได้ ซึ่งอนุญาตโดยหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ของประเทศ

good practice in the use of veterinary drugs

the official recommended or authorized usage including withdrawal periods, approved by national authorities, of veterinary drugs under practical conditions.

source: Codex Alimentarius Commission-Procedural Manual, twenty-seventh edition

2.89 growth promotion (การเร่งการเจริญเติบโต)

การให้สารต้านจุลชีพเพียงเพื่อเพิ่มอัตราการเพิ่มน้ำหนักหรือประสิทธิภาพของการใช้อาหารสัตว์ในสัตว์ หรือทั้งสองอย่าง ทั้งนี้ คำว่าการเร่งการเจริญเติบโตไม่ใช้กับการใช้สารต้านจุลชีพสำหรับวัตถุประสงค์เฉพาะในการรักษา ควบคุม หรือป้องกันโรคติดเชื้อ

growth promotion

administration of antimicrobial agents to only increase the rate of weight gain and/ or the efficiency of feed utilization in animals. The term does not apply to the use of antimicrobials for the specific purpose of treating, controlling, or preventing infectious diseases.

source: CXC 61- 2005, rev 2021. Code of Practice to Minimize and Contain Foodborne Antimicrobial Resistance.

2.90 harbourage site (ที่อาศัยหลบซ่อน)

บริเวณของสภาพแวดล้อมหรือตำแหน่งบนเครื่องมือ (เช่น รอยแยก รู หรือจุดเชื่อม) ที่อาจทำให้เกิดการสะสมของเศษตกค้าง (เช่น เศษอาหาร ฝุ่น และน้ำ) ซึ่งมีโอกาสทำให้อุจลินทรีย์ เช่น *แซลโมเนลลา* เจริญเติบโตหรืออยู่รอดได้

harbourage site

a site in the environment or on equipment (e.g. cracks, holes, junctions) that enables the accumulation of residues (e.g. food debris, dust, and water) potentially permitting the growth and/or survival of microorganisms such as *Salmonella*.

source: CXC 75-2015, amended in 2018. Code of Hygienic Practice for Low-Moisture Foods.

2.91 harmonisation (การทำให้สอดคล้องกัน)

การจัดทำ การยอมรับ และการใช้ มาตรการกลางด้านสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช โดยประเทศสมาชิกที่แตกต่างกัน

harmonisation

the establishment, recognition and application of common sanitary and phytosanitary measures by different Members.

source: World Trade Organisation (1994) Agreement of the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures.

2.92 hazard (อันตราย)

สารชีวภาพ สารเคมี หรือสิ่งทางกายภาพในอาหาร หรือสภาวะของอาหารที่มีโอกาสก่อให้เกิดผลเสียต่อสุขภาพ

hazard

a biological, chemical or physical agent in, or condition of, food with the potential to cause an adverse health effect.

source: Codex Alimentarius Commission-Procedural Manual, twenty-seventh edition.

ข้อมูลเพิ่มเติม

General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969, rev. 2020) ได้กำหนดนิยามของคำว่า “อันตราย” ไว้ดังนี้

สารชีวภาพ สารเคมี หรือสิ่งทางกายภาพในอาหาร ที่มีโอกาสก่อให้เกิดผลเสียต่อสุขภาพ

hazard

a biological, chemical or physical agent in food with the potential to cause an adverse health effect.

source: CXC 1-1969, rev. 2020

2.93 hazard analysis (การวิเคราะห์อันตราย)

กระบวนการเก็บรวบรวมและประเมินข้อมูลเกี่ยวกับอันตรายที่ระบุในวัตถุดิบและส่วนประกอบอื่น สิ่งแวดล้อม ในกระบวนการผลิตหรือในอาหาร และสถานะที่จะนำไปสู่การมีอันตรายอยู่ในอาหาร เพื่อตัดสินว่าอันตรายนั้นเป็นอันตรายที่มีนัยสำคัญหรือไม่

hazard analysis

the process of collecting and evaluating information on hazards identified in raw materials and other ingredients, the environment, in the process or in the food, and conditions leading to their presence to decide whether or not these are significant hazards.

source: CXC 1-1969, rev. 2020. General Principles of Food Hygiene.

2.94 hazard analysis and critical control point plan (HACCP Plan) (แผนการวิเคราะห์อันตราย และจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม)

เอกสารหรือชุดเอกสารที่จัดเตรียมขึ้นโดยเป็นไปตามหลักการของการวิเคราะห์อันตราย และจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม เพื่อสร้างความเชื่อมั่นในการควบคุมอันตรายที่มีนัยสำคัญต่อธุรกิจอาหารนั้น

hazard analysis and critical control point plan (HACCP Plan)

documentation or set of documents, prepared in accordance with the principles of HACCP to ensure control of significant hazards in the food business

source: CXC 1-1969, rev. 2020. General Principles of Food Hygiene.

2.95 hazard analysis and critical control point system (HACCP system) (ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม)

การจัดทำแผนการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและการนำขั้นตอนการดำเนินการตามแผนนั้นไปปฏิบัติ

hazard analysis and critical control point system (HACCP system)

the development of a HACCP plan and the implementation of the procedures in accordance with that plan.

source: CXC 1-1969, rev. 2020. General Principles of Food Hygiene.

ข้อมูลเพิ่มเติม

Code of Practice for the Reduction of Contamination of Food with Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAH) from Smoking and Direct Drying Processes (CXC 68- 2009) ได้กำหนดนิยามของคำว่า “การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม” ไว้ดังนี้ ระบบที่บ่งชี้ ประเมิน และควบคุมอันตรายต่างๆ ที่สำคัญต่อความปลอดภัยด้านอาหาร

HACCP

a system which identifies, evaluates, and controls hazards which are significant for food safety.
source: CXC 68-2009

2.96 hazard characterisation (การแสดงผลลักษณะเฉพาะของอันตราย)

การประเมินผลในเชิงคุณภาพหรือเชิงปริมาณของลักษณะของผลเสียต่อสุขภาพที่เกี่ยวข้องกับสารชีวภาพ สารเคมี และสิ่งทางกายภาพ ที่อาจมีในอาหาร

hazard characterisation

the qualitative and/or quantitative evaluation of the nature of the adverse health effects associated with biological, chemical and physical agents which may be present in food.
source: Codex Alimentarius Commission-Procedural Manual, twenty-seventh edition

2.97 hazard identification (การระบุอันตราย)

การระบุสารชีวภาพ สารเคมี และสิ่งทางกายภาพ ที่สามารถก่อให้เกิดผลเสียต่อสุขภาพ และอาจมีอยู่ในอาหารเฉพาะอย่างหรือกลุ่มอาหาร

hazard identification

the identification of biological, chemical, and physical agents capable of causing adverse health effects and which may be present in a particular food or group of foods.
source: Codex Alimentarius Commission-Procedural Manual, 27th twenty-seventh edition

2.98 health claim (การกล่าวอ้างทางสุขภาพ)

การแสดงใดๆ ที่ระบุ แนะนำ หรือบอกเป็นนัยถึงความสัมพันธ์ระหว่างอาหารหรือองค์ประกอบของอาหาร กับสุขภาพ การกล่าวอ้างทางสุขภาพรวมถึงการกล่าวอ้างหน้าที่ของสารอาหาร การกล่าวอ้างหน้าที่อื่น และการกล่าวอ้างการลดความเสี่ยงของการเกิดโรค

health claim

any representation that states, suggests, or implies that a relationship exists between a food or a constituent of that food and health. Health claims include nutrient function claims, other function claims, and reduction of disease risk claims.
source: CXG 23-1997, amended in 2017. Guidelines for Use of Nutrition and Health Claims.

2.99 high risk area (พื้นที่ความเสี่ยงสูง)

พื้นที่ซึ่งต้องมีสุขลักษณะในระดับสูง มีการจัดการในการปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับบุคลากร วัสดุ อุปกรณ์ และสิ่งแวดล้อม เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรค และควรมีการกำหนดและแยกพื้นที่ ซึ่งตามแนวทางของ HACCP ทำให้ระบุได้ว่าเมื่อใดจำเป็นต้องมีการใช้พื้นที่ความเสี่ยงสูง

high risk area

an area that requires a high level of hygiene, where the practices concerning personnel, materials, equipment and the environment are managed so as to prevent contamination by pathogenic microorganisms and should be designated and segregated. The HACCP approach will allow the identification of when the use of a high risk area is necessary. source: CXC 46-1999. Code of Hygienic Practice for Refrigerated Packaged Foods with Extended Shelf Life.

- 2.100 **highest observed intake (ปริมาณการบริโภคสูงสุดที่ไม่ก่อให้เกิดผลเสียต่อสุขภาพ)**
ระดับสูงสุดของการบริโภคที่สังเกตได้หรือที่ให้ตามรายงานการศึกษาที่มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับได้
ระดับสูงสุดนี้กำหนดได้ต่อเมื่อไม่พบว่ามีผลเสียต่อสุขภาพ

Highest observed intake

the highest level of intake observed or administered as reported within a study(ies) of acceptable quality. It is derived only when no adverse health effects have been identified. source: Codex Alimentarius Commission-Procedural Manual, twenty-seventh edition

- 2.101 **homeostatic mechanism (กลไกรักษาสสมดุล)**
กลไกที่ได้รับผลกระทบผ่านระบบการควบคุมที่ได้รับการกระตุ้นจากการตอบสนองกลับทางลบ
เพื่อให้ร่างกายยังคงทำงานได้ปกติในสภาพที่มีโภชนาการที่แปรปรวน

homeostatic mechanism

A mechanism effected through a system of controls activated by negative feedback that allow the maintenance of normal body functions in the presence of a variable nutrition environment.

source: Codex Alimentarius Commission-Procedural Manual, twenty-seventh edition

- 2.102 **host (ตัวถูกเบียนหรือตัวให้อาศัย)**
สิ่งมีชีวิตที่มีปรสิตอาศัยอยู่

host

an organism which harbours the parasite.

source: CXG 88-2016. Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Foodborne Parasites.

2.103 human enteric virus (ไวรัสในลำไส้ของมนุษย์)

ไวรัสที่เพิ่มจำนวนในระบบทางเดินอาหารหรือในตับ และถูกขับออกมาทั้งอุจจาระหรืออาเจียนจากมนุษย์ ส่วนใหญ่ติดต่อโดยเส้นทางการปนเปื้อนจากอุจจาระไปสู่ช่องปากและเกิดการติดเชื้อในมนุษย์

human enteric virus

a virus that replicates in the gastro-intestinal tract or in the liver and is excreted in faeces and/or vomitus from humans. It is transmitted mainly by the faecal-oral route and is infectious to humans.

source: CXG 79-2012. Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Viruses in Food.

2.104 hurdle (เฮอรัลด์)

ปัจจัยในการจำกัด การชะลอ หรือการป้องกันการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์

hurdle

microbial growth limiting, retarding or preventative factor

source: CXC 46-1999. Code of Hygienic Practice for Refrigerated Packaged Foods with Extended Shelf Life.

2.105 hurdle technology (เทคโนโลยีเฮอรัลด์)

การใช้ปัจจัยต่างๆ ผสมผสานกันเพื่อให้เกิดผลต่อการควบคุมการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์

hurdle technology

the use of a combination of factors to effect control of microbial growth.

source: CXC 46-1999. Code of Hygienic Practice for Refrigerated Packaged Foods with Extended Shelf Life.

2.106 ingredient (ส่วนประกอบ)

วัตถุดิบและสารใดๆ ก็ตาม รวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร ที่ใช้ในการจัดเตรียมอาหาร และยังปรากฏอยู่ในผลิตภัณฑ์สุดท้ายแต่อาจเปลี่ยนรูปไปแล้ว

ingredient

any substance, including a food additive, used in the manufacture or preparation of a food and present in the final product although possibly in a modified form.

source: CXS 1-1985, rev. 2018. General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods.

2.107 label (ฉลาก)

ป้าย ตรา สิ่งที่เป็นรูปภาพหรือการอธิบายอื่นๆ ซึ่งเขียน พิมพ์ ฉลุ ทำเครื่องหมาย ทำลายนูน หรือประทับตราบนภาชนะบรรจุอาหาร หรือติดกับภาชนะบรรจุอาหาร หรือติดบนอาหาร

label

any tag, brand, mark, pictorial or other descriptive matter, written, printed, stencilled, marked, embossed or impressed on, or attached to, a container of food.

source: CXS 1-1985, rev. 2018. General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods.

2.108 labelling (การแสดงฉลาก)

สิ่งที่เขียน พิมพ์ หรือกราฟิกที่ปรากฏบนฉลาก หรือกำกับอาหาร หรือแสดงไว้ใกล้อาหาร รวมถึงเพื่อวัตถุประสงค์ในการส่งเสริมการขาย หรือเพื่อการจัดการกับสินค้า

labelling

any written, printed or graphic matter that is present on the label, accompanies the food, or is displayed near the food, including that for the purpose of promoting its sale or disposal.

source: CXS 1-1985, rev. 2018. General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods.

2.109 laboratory (ห้องปฏิบัติการ)

หน่วยงานที่ดำเนินกิจกรรมหนึ่งกิจกรรมหรือมากกว่า ดังต่อไปนี้

- การทดสอบ
- การสอบเทียบ
- การชักตัวอย่างที่ตามด้วยการทดสอบหรือการสอบเทียบที่เกี่ยวข้อง

laboratory

body that performs one or more of the following activities:

- testing;
- calibration;
- sampling, associated with subsequent testing or calibration

source: modified from ISO/IEC 17025: 2017. General Requirements for the Competence of Texting and Calibration Laboratories.

2.110 larvae (ตัวอ่อน)

หนอนพยาธิที่ยังไม่เจริญเต็มวัย ก่อนพัฒนาสู่ระยะเต็มวัย ตัวอ่อนอาจทำให้ติดเชื้อหรือไม่ก็ได้

larvae

immature form of helminths, before the development of the mature stage. Larvae can be infective or not.

source: CXG 88-2016. Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Foodborne Parasites.

2.111 lot (รุ่น)

ปริมาณที่แน่นอนของสินค้าที่ผลิตแบบอุตสาหกรรม หรือผลิตภายใต้เงื่อนไขต่าง ๆ ที่สันนิษฐานว่ากระบวนการผลิตมีความสม่ำเสมอ

lot

a definitive quantity of some commodity manufactured or produced under conditions, which are presumed uniform.

source: CXG 50-2004. General Guidelines on Sampling.

2.112 low-acid food (อาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ)

อาหารใดๆ ที่ส่วนประกอบใดๆ มีค่าพีเอชมากกว่า 4.6 และค่าวอเตอร์แอคทิวิตีมากกว่า 0.85 ทั้งนี้ไม่รวมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์

low-acid food

any food, other than alcoholic beverages, where any component has a pH value greater than 4.6 and a water activity greater than 0.85.

source: CXC 23-1979, rev. 1993. Code of Hygienic Practice for Low-Acid and Acidified Low-Acid Canned Foods.

ข้อมูลเพิ่มเติม

Title 21 ใน Code of Federal Regulations Chapter I, Subchapter B, part 114-Acidified Foods, Subpart A-General Provisions, §114.3 Definitions ของ U.S. Food and Drug Administration ได้กำหนดนิยามของคำว่า “อาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ” ไว้ดังนี้

อาหารใดๆ ที่มีค่าพีเอชสูงสุดท้ายมากกว่า 4.6 และค่าวอเตอร์แอคทิวิตีมากกว่า 0.85 ทั้งนี้ไม่รวมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์

สำหรับมะเขือเทศและผลิตภัณฑ์มะเขือเทศที่มีค่าพีเอชสูงสุดท้ายน้อยกว่า 4.7 ไม่ถือว่าเป็นอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ

low-acid food

any food, other than alcoholic beverages, with a finished equilibrium pH greater than 4.6 and a water activity (a_w) greater than 0.85. Tomatoes and tomato products having a finished equilibrium pH less than 4.7 are not classed as low-acid foods.

source: USFDA (1996) Code of Federal Regulations Title 21, Chapter I, Subchapter B, part 114-Acidified Foods, Subpart A-General Provisions, §114.3 Definitions.

2.113 low-moisture food (อาหารความชื้นต่ำ)

อาหารที่มีค่าวอเตอร์แอกทิวิตี 0.85 หรือต่ำกว่า

low-moisture food

foods that have a water activity (a_w) of 0.85 or below.

source: CXC 75-2015, amended in 2018. Code of Hygienic Practice for Low-Moisture Foods.

2.114 mass catering (การบริการจัดทำอาหารสำหรับคนจำนวนมาก)

การจัดเตรียม การเก็บรักษา และการเสิร์ฟอาหารให้กับคนจำนวนมาก อาจมีการส่งด้วยหรือไม่ก็ได้

mass catering

the preparation, storage and/or delivery and serving of food to a large number of people.

source: CXC 39-1993. Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering.

2.115 meal assembly (การจัดชุดอาหาร)

การประกอบหรือจัดวางอาหารในภาชนะบรรจุที่เหมาะสมสำหรับหนึ่งคน ซึ่งจะเก็บในลักษณะนั้นจนกว่าจะส่งถึงผู้บริโภค

meal assembly

composing or placing food for one person in or on a suitable container, where it will be kept until delivery to the consumer.

source: CXC 39-1993. Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering.

2.116 microbiological criterion (เกณฑ์ทางจุลชีววิทยา)

เกณฑ์ที่ใช้วัดการจัดการความเสี่ยง ซึ่งบ่งชี้การยอมรับของอาหาร หรือ สมรรถนะของกระบวนการหรือระบบการควบคุมความปลอดภัยด้านอาหาร ซึ่งเป็นผลลัพธ์ของการชักตัวอย่างและการทดสอบหาจุลินทรีย์ สารพิษหรือเมแทบอไลต์ของจุลินทรีย์ หรือตัวบ่งชี้ที่เกี่ยวข้องกับความสามารถก่อโรค หรือลักษณะที่ถ่ายทอดทางพันธุกรรมอื่นๆ ของจุลินทรีย์ที่จุดที่ระบุของโซ่อาหาร

microbiological criterion

a risk management metric which indicates the acceptability of a food, or the performance of either a process or a food safety control system following the outcome of sampling and testing for microorganisms, their toxins/metabolites or markers associated with pathogenicity or other traits at a specified point of the food chain
source: CXG 21-1997, rev. 2013. Principles and Guidelines for the Establishment and Application of Microbiological Criteria related to Foods.

2.117 mineral impurities (สารแปลกปนจากแร่)

สารที่ภายหลังการเผาเป็นเถ้าแล้ว จะคงเหลือส่วนที่ไม่สามารถละลายได้ในกรดไฮโดรคลอริก

mineral impurities

those substances which, after ashing, remain as insoluble residues in hydrochloric acid.
source: CXS 39-1981. Standard for Dried Edible Fungi.

2.118 minimise (ทำให้ลดลง)

การลดความเป็นไปได้ของการเกิดหรือผลมาจากสถานการณ์ที่ไม่สามารถหลีกเลี่ยงได้ เช่น การเจริญเติบโตของจุลินทรีย์

minimise

reduction of the likelihood of occurrence or the consequence of an unavoidable situation such as microbiological growth.
source: CXC 57-2004, amended in 2009. Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products.

2.119 modified atmosphere (บรรยากาศดัดแปร)

บรรยากาศในผลิตภัณฑ์ที่บรรจุหีบห่อ (สุญญากาศหรือบรรจุก๊าซ) ที่แตกต่างจากบรรยากาศปกติ

modified atmosphere

atmosphere in a packaged product (vacuum or gas) that differs from the ambient atmosphere.
source: CXC 46-1999. Code of Hygienic Practice for Refrigerated Packaged Foods with Extended Shelf Life.

2.120 monitor (ตรวจเฝ้าระวัง)

การกระทำของการดำเนินการ สังเกต หรือการตรวจวัดค่าพารามิเตอร์ต่างๆ ของการควบคุมตามลำดับขั้นที่ได้วางแผนไว้ เพื่อประเมินว่ามาตรการควบคุมนั้นๆ อยู่ภายใต้การควบคุม

monitor

the act of conducting a planned sequence of observations or measurements of control parameters to assess whether a control measure is under control.
source: CXC 1-1969, rev. 2020. General Principles of Food Hygiene.

2.121 mycotoxin (สารพิษจากรา)

สารพิษที่เกิดขึ้นโดยธรรมชาติ ซึ่งรวมถึงเมแทบอไลต์ที่เป็นพิษของราบางชนิดที่ไม่ได้เจตนาเติมลงไปในการอาหารหรืออาหารสัตว์

mycotoxin

naturally occurring toxicants including toxic metabolites of certain microfungi that are not intentionally added to food and feed
source: CXS 193-1995, amended in 2019. General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed.

2.122 non-addition claim (การกล่าวอ้างว่าไม่มีการเติม)

การกล่าวอ้างใดๆ ที่ระบุว่าไม่มีการเติมส่วนประกอบในอาหาร ไม่ว่าจะผ่านทางตรงหรือทางอ้อม โดยส่วนประกอบนั้นได้รับอนุญาตให้มีหรือให้เติมในอาหารแล้ว และโดยทั่วไปผู้บริโภคคาดหวังว่าจะพบส่วนประกอบนั้นในอาหาร

non-addition claim

any claim that an ingredient has not been added to a food, either directly or indirectly. The ingredient is one whose presence or addition is permitted in the food and which consumers would normally expect to find in the food.
source: CXG 23-1997, rev. 2013. Guidelines for Use of Nutrition and Health Claims.

- 2.123 **non-retail container (ภาชนะบรรจุที่ไม่ได้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค)**
ภาชนะบรรจุใดๆ ที่มีได้มุ่งหมายให้จำหน่ายโดยตรงให้กับผู้บริโภค แต่อาหารในภาชนะบรรจุนั้น
สำหรับการดำเนินกิจกรรมทางธุรกิจต่อไป ก่อนจะนำเสนอให้ผู้บริโภค

non-retail container

any container that is not intended to be offered for direct sale to the consumer. The food in the non-retail containers is for further food business activities before being offered to the consumer.

source: CXS 346-2021. General Standard for the Labelling of Non-retail Containers of Foods.

- 2.124 **nontyphoidal *Salmonella* (แซลโมเนลลาที่ไม่ก่อให้เกิดโรคไทฟอยด์)**
ซีโรวาของแบคทีเรียในสปีชีส์แซลโมเนลลา เอนเทอริกา ยกเว้นซีโรวาที่ก่อให้เกิดโรคไทฟอยด์ของ
สปีชีส์ย่อยเอนเทอริกา ได้แก่ ซีโรวาไทฟี ซีโรวาพาราไทฟี (พันธุ์เอ บี และซี) และซีโรวาเซนได

nontyphoidal *Salmonella*

serovars belonging to the species *Salmonella enterica* excluding the typhoidal serovars of subspecies enterica: serovar Typhi, serovar Paratyphi var. A, B and C, and serovar Sendai.

source: CXG 87-2016. Guidelines for the Control of Nontyphoidal *Salmonella* spp. in Beef and Pork Meat.

- 2.125 **nutrient (สารอาหาร)**
สารใดๆ ที่โดยทั่วไปบริโภคโดยเป็นส่วนหนึ่งของอาหาร ซึ่ง:
ก) ให้พลังงาน หรือ
ข) จำเป็นสำหรับการเจริญเติบโต พัฒนาการ และการคงไว้ซึ่งสุขภาพที่ดี หรือ
ค) การขาดสารอาหารจะทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงลักษณะทางชีวเคมีหรือสรีรวิทยา

nutrient

any substance normally consumed as a constituent of food: (a) which provides energy; or (b) which is needed for growth, development and maintenance of life; or (c) a deficit of which will cause characteristic bio-chemical or physiological changes to occur

source: CXG 2-1985, rev. 2017. Guidelines on Nutrition Labelling.

- 2.126 **nutrient comparative claim (การกล่าวอ้างปริมาณสารอาหารโดยเปรียบเทียบ)**
การกล่าวอ้างที่เปรียบเทียบปริมาณสารอาหาร และ/หรือ ค่าพลังงานของอาหารสองชนิด
หรือมากกว่าสองชนิด (เช่น “ลด”, “น้อยกว่า”, “น้อยลง”, “เพิ่มขึ้น”, “มากกว่า”)

nutrient comparative claim

a claim that compares the nutrient levels and/or energy value of two or more foods. (examples: “reduced”; “less than”; “fewer”; “increased”; “more than”.)
source: CXG 23-1997, rev. 2014. Guidelines for Use of Nutrition and Health Claims.

2.127 nutrient content claim (การกล่าวอ้างปริมาณสารอาหาร)

การกล่าวอ้างทางโภชนาการที่อธิบายระดับของสารอาหารที่มีในอาหาร (เช่น “แหล่งของแคลเซียม”, “ใยอาหารสูงและไขมันต่ำ”)

nutrient content claim

a nutrition claim that describes the level of a nutrient contained in a food. (Examples: “source of calcium”; “high in fibre and low in fat”)
source: CXG 23-1997, rev. 2014. Guidelines for Use of Nutrition and Health Claims.

2.128 nutrient declaration (การแสดงสารอาหาร)

ข้อความที่มีรูปแบบมาตรฐานหรือรายการปริมาณสารอาหารของอาหาร

nutrient declaration

a standardised statement or listing of the nutrient content of a food
source: CXG 2-1985, rev. 2017. Guidelines on Nutrition Labelling.

2.129 nutrient function claims (การกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหาร)

การกล่าวอ้างทางโภชนาการที่อธิบายบทบาทของสารอาหารที่มีผลต่อสรีรวิทยา ด้านการเจริญเติบโต พัฒนาการ หรือการทำหน้าที่ตามปกติของร่างกาย

nutrient function claims

a nutrition claim that describes the physiological role of the nutrient in growth, development and normal functions of the body.
source: CXG 23-1997, rev. 2014. Guidelines for Use of Nutrition and Health Claims.

2.130 Nutrient Reference Values (NRVs) (ค่าอ้างอิงสารอาหาร)

ชุดข้อมูลตัวเลขที่อยู่บนพื้นฐานของข้อมูลวิทยาศาสตร์เพื่อวัตถุประสงค์ในการแสดงฉลากโภชนาการและการกล่าวอ้างที่เกี่ยวข้อง

nutrient reference values (NRVs)

a set of numerical values that are based on scientific data for purposes of nutrition labelling and relevant claims.
source: CXG 2-1985, rev. 2017. Guidelines on Nutrition Labelling.

2.131 Nutrient Reference Values–Non-Communicable Disease (NRVs–NCD) (ค่าอ้างอิงสารอาหาร–โรคไม่ติดต่อเรื้อรัง)

ค่า NRVs ที่อยู่บนพื้นฐานของระดับของสารอาหารที่เกี่ยวข้องกับการลดความเสี่ยงของโรคไม่ติดต่อเรื้อรังที่เกิดจากบริโภคอาหาร ทั้งนี้ ไม่รวมถึงโรคขาดสารอาหารหรือ ความผิดปกติที่เกิดจากการขาดสารอาหาร

nutrient reference values–non-communicable disease (NRVs–NCD)

NRVs that are based on levels of nutrients associated with the reduction in the risk of diet-related noncommunicable diseases not including nutrient deficiency diseases or disorders.

source: CXG 2–1985, rev. 2017. Guidelines on Nutrition Labelling.

2.132 Nutrient Reference Values–Requirements (NRVs–R) (ค่าอ้างอิงสารอาหาร–ความต้องการ)

ค่า NRVs ที่อยู่บนพื้นฐานของระดับของสารอาหารที่เกี่ยวข้องกับความต้องการสารอาหาร

nutrient reference values – requirements (NRVs–R)

NRVs that are based on levels of nutrients associated with nutrient requirements.

source: CXG 2–1985, rev. 2017. Guidelines on Nutrition Labelling.

2.133 nutrient-related hazard (อันตรายที่เกี่ยวข้องกับสารอาหาร)

สารอาหารหรือสารที่เกี่ยวข้องในอาหาร ซึ่งมีโอกาสก่อให้เกิดผลเสียต่อสุขภาพ ขึ้นอยู่กับระดับการบริโภคที่ไม่เพียงพอหรือมากเกินไป

nutrient-related hazard

a nutrient or related substance in food that has the potential to cause an adverse health effect depending on inadequate or excessive level of intake.

source: Codex Alimentarius Commission–Procedural Manual, twenty–seventh edition

2.134 nutrient-related hazard characterisation (การแสดงลักษณะเฉพาะของอันตรายที่เกี่ยวข้องกับสารอาหาร)

การประเมินผลในเชิงคุณภาพหรือเชิงปริมาณของลักษณะของผลเสียต่อสุขภาพที่เกี่ยวข้องกับอันตรายที่เกี่ยวข้องกับสารอาหาร

nutrient-related hazard characterisation

the qualitative and/or quantitative evaluation of the nature of the adverse health effects associated with a nutrient-related hazard.

source: Codex Alimentarius Commission–Procedural Manual, twenty–seventh edition

- 2.135 **nutrient-related hazard identification (การระบุอันตรายที่เกี่ยวข้องกับสารอาหาร)**
การระบุของอันตรายที่เกี่ยวข้องกับสารอาหารหนึ่งในอาหารเฉพาะอย่างหรือกลุ่มอาหาร

nutrient-related hazard identification

the identification of a nutrient related hazard in a particular food or group of foods.

source: Codex Alimentarius Commission-Procedural Manual, twenty-seventh edition

- 2.136 **nutrient-related risk characterisation (การแสดงลักษณะเฉพาะของความเสี่ยงที่เกี่ยวข้องกับสารอาหาร)**

การประมาณความน่าจะเป็นของการเกิดและความรุนแรงของผลเสียต่อสุขภาพที่ทราบหรือที่มีโอกาสเกิด ในประชากรที่กำหนด ทั้งในเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณ หรืออย่างใดอย่างหนึ่ง ที่รวมถึงความไม่แน่นอนที่มีอยู่อื่น ๆ บนพื้นฐานของการระบุอันตรายที่เกี่ยวข้องกับสารอาหาร การแสดงลักษณะของอันตรายที่เกี่ยวข้องกับสารอาหาร และการประเมินการได้รับสัมผัส

nutrient-related risk characterisation

The qualitative and/or quantitative estimation, including attendant uncertainties, of the probability of occurrence and severity of known or potential adverse health effects in a given population based on nutrient-related hazard identification, nutrient-related hazard characterization and intake assessment.

source: Codex Alimentarius Commission-Procedural Manual, twenty-seventh edition

- 2.137 **nutrition claim (การกล่าวอ้างทางโภชนาการ)**

การแสดงใดๆ ที่ระบุ แนะนำ หรือบอกเป็นนัยว่าอาหารมีคุณสมบัติเฉพาะทางโภชนาการ ซึ่งรวมถึงแต่ไม่จำกัด ค่าพลังงานและปริมาณโปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต ตลอดจนวิตามินและเกลือแร่

ทั้งนี้ การกล่าวอ้างทางโภชนาการ ไม่รวมถึง:

- ก) การกล่าวถึงสารใดๆ ในรายการส่วนประกอบ
- ข) การกล่าวถึงสารอาหารซึ่งเป็นภาคบังคับของการแสดงฉลากโภชนาการ
- ค) การแสดงสารอาหารหรือส่วนประกอบบางชนิดในเชิงปริมาณหรือเชิงคุณภาพบนฉลากตามที่กฎหมายของประเทศกำหนดไว้

nutrition claim

any representation which states, suggests or implies that a food has particular nutritional properties including but not limited to the energy value and to the content of protein, fat and carbohydrates, as well as the content of vitamins and minerals.

The following do not constitute nutrition claims: (a) the mention of substances in the

list of ingredients; (b) the mention of nutrients as a mandatory part of nutrition labelling; (c) quantitative or qualitative declaration of certain nutrients or ingredients on the label if required by national legislation.

source: CXG 2-1985, rev. 2017. Guidelines on Nutrition Labelling.

2.138 nutrition labelling (การแสดงผลากโภชนาการ)

คำอธิบายที่เจตนาแจ้งให้ผู้บริโภคทราบถึงคุณสมบัติทางโภชนาการของอาหาร โดยการแสดงผลากโภชนาการมีส่วนประกอบ 2 ส่วน ได้แก่ การแสดงสารอาหาร และ ข้อมูลโภชนาการเพิ่มเติม

nutrition labelling

a description intended to inform the consumer of nutritional properties of a food. Nutrition labelling consists of two components: (a) nutrient declaration; (b) supplementary nutrition information

source: CXG 2-1985, rev. 2017. Guidelines on Nutrition Labelling.

2.139 nutritional risk (ความเสี่ยงด้านโภชนาการ)

ฟังก์ชันของความน่าจะเป็นของการเกิดผลเสียต่อสุขภาพที่เกี่ยวข้องกับการได้บริโภคสารอาหารหรือสารที่เกี่ยวข้องไม่เพียงพอหรือมากเกินไป และความรุนแรงของผลเสียอันเนื่องมาจากอันตรายด้านสารอาหาร (หนึ่งหรือหลายอันตราย) ในอาหาร

nutritional risk

A function of the probability of an adverse health effect associated with inadequate or excessive intake of a nutrient or related substance and the severity of that effect, consequential to a nutrient related hazard(s) in food.

source: Codex Alimentarius Commission- Procedural Manual, twenty-seventh edition

2.140 off odour (กลิ่นผิดปกติ)

ลักษณะที่ไม่ปกติซึ่งมักเกี่ยวข้องกับการเสื่อมสภาพหรือการเปลี่ยนแปลงกลิ่นรสของผลิตภัณฑ์

off odour

Atypical characteristics often associated with deterioration or transformation of a flavor product

source: CXG 31-1999. Guidelines for the Sensory Evaluation of Fish and Shellfish in Laboratories.

2.141 one health approach (แนวทางสุขภาพหนึ่งเดียว)

แนวทางการทำงานร่วมกันแบบหลากหลายภาคส่วนและแบบสหวิทยาการ เพื่อบรรลุเป้าหมายของสุขภาพที่ดีที่สุด โดยตระหนักถึงความเชื่อมโยงระหว่างมนุษย์ สัตว์ พืช/พืชผล และสิ่งแวดล้อมที่ใช้ร่วมกัน

one health approach

a collaborative, multisectoral, and trans-disciplinary approach working with the goal of achieving optimal health outcomes recognising the interconnection between humans, animals, plants/crops, and their shared environment.

source: CXC 61-2005, rev 2021. Code of Practice to Minimize and Contain Foodborne Antimicrobial Resistance.

2.142 oocyst (โอโอซิสต์)

ระยะการพัฒนากของปรสิตกลุ่มคอกซิเดียในสิ่งแวดล้อม โอโอซิสต์เกิดจากการสืบพันธุ์แบบมีเพศในตัวถูกเบียนหลัก โอโอซิสต์ที่เกิดขึ้นหรือถูกปล่อยออกมาอาจทำให้ติดเชื้อหรือไม่ก็ได้

oocyst

the environmental, developmental stage of coccidian parasites, produced through sexual reproduction in the definitive host. Oocysts can be infective or not when produced or shed.

source: CXG 88-2016. Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Foodborne Parasites.

2.143 other function claim (การกล่าวอ้างหน้าที่อื่น)

การแสดงสรรพคุณหรือคุณประโยชน์ที่เฉพาะเจาะจงของการบริโภคอาหารหรือส่วนประกอบของอาหารเพื่อให้ร่างกายทำหน้าที่ หรือมีกิจกรรมทางชีวภาพเป็นไปตามปกติการกล่าวอ้างในลักษณะนี้เกี่ยวข้องกับผลต่อสุขภาพในเชิงบวก หรือเพื่อให้การทำหน้าที่ของร่างกายดีขึ้น หรือเพื่อปรับเปลี่ยน หรือคงสภาวะทางสุขภาพ

other function claim

these claims concern specific beneficial effects of the consumption of foods or their constituents, in the context of the total diet on normal functions or biological activities of the body. Such claims relate to a positive contribution to health or to the improvement of a function or to modifying or preserving health.

source: CXG 23-1997, rev. 2014. Guidelines for Use of Nutrition and Health Claims.

2.144 packaging (การบรรจุหีบห่อ)

การดำเนินการใดๆ ที่ประกอบด้วยการจัดวางอาหารในภาชนะบรรจุ (ได้แก่ การบรรจุหีบห่อขั้นต้น) หรือจัดวางภาชนะบรรจุอาหารในบรรจุภัณฑ์อื่นต่อไป

packaging

any operation consisting of placing the food in containers (i.e., primary packaging) or placing the food containers in further packaging material.

source: CXC 46-1999. Code of Hygienic Practice for Refrigerated Packaged Foods with Extended Shelf Life.

2.145 pathogen (จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคหรือจุลินทรีย์ก่อโรค)

จุลินทรีย์ที่สามารถก่อให้เกิดการติดเชื้อ การเจ็บป่วยหรือโรค

pathogen

a microorganism that can cause infection, illness or disease.

source: CXG 77-2011. Guidelines for Risk Analysis of Foodborne Antimicrobial Resistance.

2.146 performance criterion (PC) (เกณฑ์เชิงสมรรถนะ)

ผลในรูปความถี่และความเข้มข้นหรืออย่างใดอย่างหนึ่งของอันตรายในอาหาร ที่ต้องทำให้บรรลุโดยการใช้มาตรการควบคุมหนึ่งหรือหลายมาตรการ เพื่อให้ได้หรือนำไปสู่วัตถุประสงค์เชิงสมรรถนะหรือวัตถุประสงค์ความปลอดภัยด้านอาหาร

performance criterion (PC)

the effect in frequency and/or concentration of a hazard in a food that must be achieved by the application of one or more control measures to provide or contribute to a PO or an FSO.

source: Codex Alimentarius Commission-Procedural Manual, 27th twenty-seventh edition

2.147 performance objective (PO) (วัตถุประสงค์เชิงสมรรถนะ)

ความถี่สูงสุดและความเข้มข้นสูงสุดหรืออย่างใดอย่างหนึ่งของอันตรายในอาหาร ณ ขั้นตอนที่กำหนดในโซ่อาหารก่อนการบริโภค ที่ทำให้ได้หรือนำไปสู่วัตถุประสงค์ความปลอดภัยด้านอาหาร หรือระดับความเสี่ยงที่ยอมรับได้ แล้วแต่กรณี

performance objective (PO)

the maximum frequency and/or concentration of a hazard in a food at a specified step in the food chain before the time of consumption that provides or contributes to an FSO or ALOP, as applicable.

source: Codex Alimentarius Commission-Procedural Manual, 27th twenty-seventh edition

2.148 perishable food (อาหารเน่าเสียง่าย)

อาหารที่เมื่อไม่เก็บตามเงื่อนไขการเก็บรักษาที่กำหนด จะทำให้เกิดการเสื่อมสภาพ เสีย หรือ ทำให้จุลินทรีย์ทั้งที่สร้างหรือไม่สร้างสารพิษหรือเมแทบอลิต์เจริญเติบโตได้อย่างรวดเร็ว (เช่น นมและผลิตภัณฑ์จากนม ไข่ เนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ปีก ปลา)

perishable food

food that, when not kept under the required storage conditions, is subject to rapid decay, spoilage and/or growth of micro-organisms with or without the production of toxins or metabolites (e.g., milk and milk products, eggs, meat, poultry, fish).

source: CXC 76R-2017. Regional Code of Hygienic Practice for Street-Vended Foods in Asia.

2.149 pest (สัตว์พาหะนำเชื้อ)

แมลง นก สัตว์ฟันแทะ และสัตว์อื่นใด ๆ ที่สามารถทำให้เกิดการปนเปื้อนในอาหารได้ โดยทางตรงหรือทางอ้อม

pest

insects, birds, rodents and any other animal capable of directly or indirectly contaminating food.

source: CXC 39-1993. Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering.

2.150 pest (ศัตรูพืช)

สัตว์ หรือสปอร์ หรือสายพันธุ์ หรือต้นแบบชีวภาพของจุลินทรีย์ใด ๆ ที่การปรากฏอยู่ หรือการทำปฏิกิริยาทำลายคุณภาพของผักและผลไม้ การรักษาคุณภาพหรือการเก็บรักษา และความปลอดภัย

pest

any animal or micro-organisms species, strain or bio type whose presence or actions are detrimental to fresh fruits and vegetables quality, keeping quality/storage and/or safety.

source: Codex Information Documents. 2022. Definition of Terms for Application in the Layout for Codex Standards for Fresh Fruits and Vegetables

2.151 pesticide (วัตถุอันตรายทางการเกษตร)

สารใด ๆ ที่ตั้งใจใช้เพื่อป้องกัน ทำลาย ดึงดูด ขัดไล่ หรือควบคุมศัตรูพืชใด ๆ รวมถึงพืชและ สัตว์ชนิดที่ไม่พึงประสงค์ ระหว่างการผลิต การเก็บรักษา การขนส่ง การกระจายสินค้า และการแปรรูป อาหาร สินค้าเกษตร หรืออาหารสัตว์ หรือเป็นสารที่ใช้กับสัตว์เพื่อควบคุม ปริมาณนอก และให้หมายความรวมถึงสารควบคุมการเจริญเติบโตของพืช สารทำให้ใบร่วง

สารที่ทำให้พืชแห้งตาย สารปลิดผล หรือสารยับยั้งการแตกยอดอ่อน และสารที่ใช้กับพืช ก่อนหรือหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อป้องกันการเสื่อมสภาพระหว่างการเก็บรักษาและการขนส่ง ทั้งนี้ โดยปกติแล้วคำว่าวัตถุอันตรายทางการเกษตรไม่รวมปุ๋ย สารอาหารของพืชและสัตว์ วัตถุเจือปนอาหาร และยาสำหรับสัตว์

pesticide

any substance intended for preventing, destroying, attracting, repelling, or controlling any pest including unwanted species of plants or animals during the production, storage, transport, distribution and processing of food, agricultural commodities, or animal feeds or which may be administered to animals for the control of ectoparasites. The term includes substances intended for use as a plant growth regulator, defoliant, desiccant, fruit thinning agent, or sprouting inhibitor and substances applied to crops either before or after harvest to protect the commodity from deterioration during storage and transport. The term normally excludes fertilizers, plant and animal nutrients, food additives, and animal drugs.
source: Codex Alimentarius Commission-Procedural Manual, twenty-seventh edition

2.152 pesticide residue (สารพิษตกค้างหรือสารตกค้างจากวัตถุอันตรายทางการเกษตร)

สารใด ๆ ที่ถูกระบุว่าตกค้างในอาหาร สินค้าเกษตรหรืออาหารสัตว์ ซึ่งเป็นผลจากการใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตร คำว่าสารพิษตกค้างรวมถึงสารอนุพันธ์ใดๆ ของวัตถุอันตรายทางการเกษตร เช่น สารที่เกิดจากกระบวนการเปลี่ยนแปลง กระบวนการสร้างและสลาย การทำปฏิกิริยา และสารไม่บริสุทธิ์ที่มีในวัตถุอันตรายทางการเกษตรที่มีความเป็นพิษอย่างมีนัยสำคัญ

pesticide residue

any specified substance in food, agricultural commodities, or animal feed resulting from the use of a pesticide. The term includes any derivatives of a pesticide, such as conversion products, metabolites, reaction products, and impurities considered to be of toxicological significance.
source: Codex Alimentarius Commission-Procedural Manual, twenty-seventh edition.

2.153 phycotoxins (สารพิษจากสาหร่าย)

สารพิษที่ผลิตโดยสาหร่ายและอาจสะสมในสัตว์น้ำที่บริโภคได้ เช่น หอย

phycotoxins

toxins that are produced by algae and that may be accumulated in edible aquatic organisms such as shellfish
source: modified from CXS 193-1995, amended in 2019. General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed.

2.154 phytotoxin (ชีวพิษจากพืช)

สารพิษที่เกิดขึ้นภายในพืชตามธรรมชาติในพืชบางสกุล สปีชีส์ หรือสายพันธุ์ ซึ่งปกติผลิตเมแทบอไลต์ที่เป็นพิษในระดับที่เป็นอันตราย เช่น สารโซเลนินในมันฝรั่ง

phytotoxin

endogenous natural toxicants in plant, such as solanine in potatoes, resulting from a genus, species or strain ordinarily producing hazardous levels of a toxic metabolite(s)
source: modified from CXS 193-1995, amended in 2019. General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed.

2.155 polyunsaturated fatty acids (กรดไขมันไม่อิ่มตัวหลายพันธะคู่)

กรดไขมันที่มีพันธะคู่แบบซิสมากกว่า 1 ตำแหน่ง โดยมีหมู่เมทิลีน (-CH₂-) คั่นกลางระหว่างพันธะคู่ที่อยู่ติดกัน

polyunsaturated fatty acids

fatty acids with cis-cis methylene interrupted double bonds.
source: CXG 2-1985, rev. 2017. Guidelines on Nutrition Labelling.

2.156 portioning (การแบ่งส่วน)

การแบ่งอาหารก่อนหรือหลังปรุงสุกให้เป็นหนึ่งส่วนหรือหลายส่วน

portioning

division of food before or after cooking into single or multiple portions.
source: CXC 39-1993. Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering.

2.157 potable water (น้ำที่ดื่มได้)

น้ำที่เป็นไปตามมาตรฐานคุณภาพของน้ำดื่ม เช่น ตามที่อธิบายไว้ใน World Health Organization (WHO) Guidelines for Drinking-water Quality

potable water

water which meets the quality standards of drinking water such as described in the World Health Organization (WHO) Guidelines for Drinking-water Quality.
source: CXC 53-2003, rev. 2017. Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables.

2.158 potentially hazardous food (อาหารที่อาจเป็นอันตราย)

อาหารที่สามารถสนับสนุนการเจริญอย่างรวดเร็วและต่อเนื่องของจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคหรือสร้างสารพิษ

potentially hazardous food

food capable of supporting rapid and progressive growth of infectious or toxigenic microorganisms.

source: CXC 39-1993. Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering.

2.159 prepackaged (บรรจุหีบห่อแล้ว)

การบรรจุหรือจัดเตรียมอาหารไว้ในภาชนะบรรจุล่วงหน้า พร้อมสำหรับการเสนอให้กับผู้บริโภค

prepackaged

packaged or made up in advance in a container, ready for offer to the consumer, or for catering purposes.

source: CXS 1-1985, rev. 2018. General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods.

2.160 prerequisite programme (โปรแกรมพื้นฐาน)

โปรแกรมต่างๆ รวมถึงการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี การปฏิบัติที่ดีในการผลิต ตลอดจนการปฏิบัติอื่น ๆ และขั้นตอนการดำเนินการต่างๆ เช่น การอบรม และการตามสอบได้ ที่สร้างสภาวะแวดล้อม และการดำเนินงานที่จำเป็น ซึ่งเป็นพื้นฐานของการนำระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมไปใช้

prerequisite programme

programmes including good hygiene practices, good agricultural practices and good manufacturing practices, as well as other practices and procedures such as training and traceability, that establish the basic environmental and operating conditions that set the foundation for implementation of a HACCP system.

source: CXC 1-1969, rev. 2020. General Principles of Food Hygiene.

2.161 primary production (การผลิตขั้นต้น)

ขั้นตอนต่างๆ ในโซ่อาหาร รวมถึงการเก็บรักษา สิ่งที่ได้ผลิตได้จากการทำฟาร์ม และบางกรณีที่เหมาะสมให้รวมถึงการขนส่ง การผลิตขั้นต้นนี้รวมถึงการปลูกพืช การเลี้ยงสัตว์น้ำและสัตว์ และการเก็บเกี่ยวพืช สัตว์หรือผลิตภัณฑ์สัตว์ จากฟาร์มหรือถิ่นที่อยู่ตามธรรมชาติของพืชหรือสัตว์เหล่านั้น

primary production

those steps in the food chain up to and including storage and, where appropriate, transport of outputs of farming. This would include growing crops, raising fish and animals, and the harvesting of plants, animals or animal products from a farm or their natural habitat.

source: CXC 1-1969, rev. 2020. General Principles of Food Hygiene.

2.162 procedure (ขั้นตอนการดำเนินการ)

แนวทางที่ระบุไว้ในการดำเนินกิจกรรมหรือกระบวนการ

procedure

specified way to carry out an activity or a process

source: ISO/IEC 17000:2004. Conformity Assessment–Vocabulary and General Principles.

2.163 process control (การควบคุมกระบวนการ)

สภาวะและมาตรการทั้งหมดที่ใช้ในระหว่างกระบวนการผลิต ที่จำเป็นในการบรรลุซึ่งความปลอดภัยด้านอาหารและความเหมาะสมของอาหาร

process control

all conditions and measures applied during the production process that are necessary to achieve safety and suitability of food

source: CXC 58-2005. Code of Hygienic Practice for Meat.

2.164 processing aid (สารช่วยในการผลิต)

สารหรือวัสดุใดๆ (ไม่รวมอุปกรณ์หรือภาชนะเครื่องมือเครื่องใช้ และไม่ได้นำมาบริโภคในลักษณะของส่วนประกอบอาหาร) ที่ตั้งใจใช้ในการแปรรูปวัตถุดิบ อาหาร หรือส่วนประกอบของอาหารนั้น เพื่อให้บรรลุบางจุดมุ่งหมายทางเทคโนโลยี ระหว่างการปฏิบัติใดๆ หรือการแปรรูป และอาจส่งผลให้มีสารตกค้างหรืออนุพันธ์ของสารเหล่านี้ในผลิตภัณฑ์สุดท้ายโดยไม่ได้ตั้งใจแต่หลีกเลี่ยงไม่ได้

processing aid

any substance or material, not including apparatus or utensils, and not consumed as a food ingredient by itself, intentionally used in the processing of raw materials, foods or its ingredients, to fulfill a certain technological purpose during treatment or processing and which may result in the non-intentional but unavoidable presence of residues or derivatives in the final product.

source: Codex Alimentarius Commission–Procedural Manual, twenty-seventh edition

- 2.165 qualitative risk assessment (การประเมินความเสี่ยงเชิงคุณภาพ)**
การประเมินความเสี่ยงบนพื้นฐานข้อมูลที่มีข้อมูลในการประมาณความเสี่ยงในเชิงตัวเลข ไม่เพียงพอ อย่างไรก็ตาม สามารถจัดลำดับความเสี่ยงหรือแยกความเสี่ยงเป็นประเภทเชิงพรรณนาได้ โดยอาศัยความรู้ของผู้เชี่ยวชาญและการชั่งความไม่แน่นอนที่มี

qualitative risk assessment

a risk assessment based on data which, while forming an inadequate basis for numerical risk estimations, nonetheless, when conditioned by prior expert knowledge and identification of attendant uncertainties permits risk ranking or separation into descriptive categories of risk.

source: CXG 30-1999. Principles and Guidelines for the Conduct of Microbiological Risk Assessment.

- 2.166 quantitative risk assessment (การประเมินความเสี่ยงเชิงปริมาณ)**
การประเมินความเสี่ยงที่แสดงผลความเสี่ยงในเชิงตัวเลข และระบุถึงความไม่แน่นอนที่มี

quantitative risk assessment

a risk assessment that provides numerical expressions of risk and indication of the attendant uncertainties.

source: CXG 30-1999, amended in 2014. Principles and Guidelines for the Conduct of Microbiological Risk Assessment.

- 2.167 ready-to-eat (RTE) food (อาหารพร้อมบริโภค)**
อาหารที่เจตนาให้บริโภคโดยไม่ต้องผ่านขั้นตอนใดๆ เพิ่มเติมเพื่อกำจัดสิ่งมีชีวิต

ready-to-eat (RTE) food

food that are intended to be consumed without any further biocidal steps.

source: CXC 58-2005. Code of Hygienic Practice for Meat.

ข้อมูลเพิ่มเติม

Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Viruses in Food (CXG 79-2012) ได้กำหนดนิยามของคำว่า “อาหารพร้อมบริโภค” ไว้ดังนี้
อาหารใดๆ ที่โดยทั่วไปใช้บริโภคดิบหรืออาหารใดๆ ที่มีการจัดเตรียม แปรรูป ผสมปรุงสุกหรือเตรียมในรูปแบบที่โดยทั่วไปนำไปบริโภคโดยไม่ต้องผ่านขั้นตอนอื่นๆ เพิ่มเติมเพื่อกำจัดไวรัสหรือกำจัดการติดเชื้อ

ready-to-eat (RTE) food

any food that is normally eaten in its raw state or any food handled, processed, mixed, cooked, or otherwise prepared into a form, that is normally eaten without further steps, which could remove viruses or eliminate their infectivity.

source: CXG 79-2012

2.168 reduction of disease risk claims (การกล่าวอ้างการลดความเสี่ยงของการเกิดโรค)

การกล่าวอ้างที่เกี่ยวข้องกับการบริโภคอาหารหรือองค์ประกอบของอาหาร ในบริบทของการบริโภคอาหารรวมทั้งหมด ที่มีต่อการลดความเสี่ยงในการเกิดโรคหรือสภาวะที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพ การลดความเสี่ยง หมายถึง การเปลี่ยนแปลงอย่างมีนัยสำคัญของปัจจัยเสี่ยงหลักสำหรับโรคหรือสภาวะที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพ โรคแต่ละโรคมักมีปัจจัยเสี่ยงหลายปัจจัย และการเปลี่ยนแปลงหนึ่งในปัจจัยเสี่ยงเหล่านี้ อาจเกิดผลประโยชน์หรือไม่ก็ได้ การแสดงการกล่าวอ้างการลดความเสี่ยงนี้ ต้องทำให้มั่นใจว่ามีการใช้ภาษาที่เหมาะสม และอ้างอิงถึงปัจจัยความเสี่ยงอื่นๆ เป็นต้น เพื่อให้ผู้บริโภคไม่ตีความว่าเป็นการกล่าวอ้างเชิงป้องกัน

reduction of disease risk claims

claims relating the consumption of a food or food constituent, in the context of the total diet, to the reduced risk of developing a disease or health-related condition. Risk reduction means significantly altering a major risk factor(s) for a disease or health-related condition. Diseases have multiple risk factors and altering one of these risk factors may or may not have a beneficial effect. The presentation of risk reduction claims must ensure, for example, by use of appropriate language and reference to other risk factors, that consumers do not interpret them as prevention claims.

source: CXG 23-1997, rev. 2014. Guidelines for Use of Nutrition and Health Claims.

2.169 requirement (ข้อกำหนด)

เกณฑ์ต่างๆ ที่กำหนดขึ้นโดยหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ ที่เกี่ยวข้องกับการค้าสินค้าอาหาร ซึ่งครอบคลุมการคุ้มครองด้านสาธารณสุข การคุ้มครองผู้บริโภค และเงื่อนไขการค้าที่เป็นธรรม

requirement

the criteria set down by the competent authorities relating to trade in foodstuffs covering the protection of public health, the protection of consumers and conditions of fair trading.

source: CXG 26-1997, rev. 2010. Guidelines for the Design, Operation, Assessment and Accreditation of Food Import and Export Inspection and Certification Systems.

2.170 residues of veterinary drugs (สารตกค้างจากยาสัตว์)

สารตกค้างของสารประกอบตั้งต้นและเมแทบอลไลต์ของสารนั้นๆ หรืออย่างใดอย่างหนึ่ง ในส่วนที่กินได้ของผลิตภัณฑ์จากสัตว์ และรวมถึงสารตกค้างของสารไม่บริสุทธิ์ที่มีอยู่ใน ยาสัตว์ที่เกี่ยวข้อง

residues of veterinary drugs

the parent compounds and/or their metabolites in any edible portion of the animal product, and include residues of associated impurities of the veterinary drug concerned.

source: Codex Alimentarius Commission-Procedural Manual, twenty-seventh edition.

2.171 retail (ค้าปลีก)

ธุรกิจอาหารที่เกี่ยวข้องกับการขายอาหารบรรจุหีบห่อหรือไม่บรรจุหีบห่อโดยตรงแก่ผู้บริโภค เป็นหลัก สำหรับการบริโภคนอกสถานที่หรือนำไปบริโภคในภายหลัง

retail

a food business primarily involved in selling prepackaged or non-prepackaged food directly to consumers for off-site or future consumption.

source: CXC 80-2020. Code of Practice on Food Allergen Management for Food Business Operators.

2.172 risk (ความเสี่ยง)

ฟังก์ชันของความน่าจะเป็นของการเกิดผลเสียต่อสุขภาพและความรุนแรงของผลเสียนั้น อันเนื่องมาจากอันตราย (หนึ่งหรือหลายอันตราย) ในอาหาร

risk

a function of the probability of an adverse health effect and the severity of that effect, consequential to a hazard(s) in food.

source: Codex Alimentarius Commission-Procedural Manual, twenty-seventh edition

2.173 risk analysis (การวิเคราะห์ความเสี่ยง)

กระบวนการที่ประกอบด้วย 3 องค์ประกอบ: การประเมินความเสี่ยง การจัดการความเสี่ยง และการสื่อสารความเสี่ยง

risk analysis

a process consisting of three components: risk assessment, risk management and risk communication.

source: Codex Alimentarius Commission-Procedural Manual, twenty-seventh edition.

2.174 risk assessment (การประเมินความเสี่ยง)

กระบวนการบนพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ที่ประกอบด้วย ขั้นตอนต่าง ๆ ดังต่อไปนี้: 1) การระบุอันตราย 2) การแสดงลักษณะเฉพาะของอันตราย 3) การประเมินการได้รับสัมผัส และ 4) การแสดงลักษณะเฉพาะของความเสี่ยง

risk assessment

a scientifically based process consisting of the following steps: (i) hazard identification, (ii) hazard characterization, (iii) exposure assessment, and (iv) risk characterization.

source: Codex Alimentarius Commission-Procedural Manual, twenty-seventh edition

2.175 risk assessment policy (นโยบายการประเมินความเสี่ยง)

แนวทางปฏิบัติที่จัดทำในรูปเอกสาร เกี่ยวกับทางเลือกต่าง ๆ และการตัดสินใจที่เกี่ยวข้อง เพื่อนำไปใช้ที่จุดตัดสินใจต่าง ๆ ที่เหมาะสมในการประเมินความเสี่ยง โดยยังคงความถูกต้องและครบถ้วนทางด้านวิทยาศาสตร์ของกระบวนการประเมินความเสี่ยงไว้

risk assessment policy

documented guidelines on the choice of options and associated judgments for their application at appropriate decision points in the risk assessment such that the scientific integrity of the process is maintained.

source: Codex Alimentarius Commission-Procedural Manual, twenty-seventh edition.

2.176 risk characterisation (การแสดงผลลักษณะเฉพาะของความเสี่ยง)

การประมาณความน่าจะเป็นของการเกิดและความรุนแรงของผลเสียต่อสุขภาพที่ทราบหรือที่มีโอกาสเกิด ในประชากรที่กำหนด ทั้งในเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณ หรืออย่างใดอย่างหนึ่ง ที่รวมถึงความไม่แน่นอนที่มีอยู่อื่น ๆ บนพื้นฐานของการระบุอันตราย การแสดงผลลักษณะของอันตราย และการประเมินการได้รับสัมผัส

risk characterisation

the qualitative and/or quantitative estimation, including attendant uncertainties, of the probability of occurrence and severity of known or potential adverse health effects in a given population based on hazard identification, hazard characterization and exposure assessment.

source: Codex Alimentarius Commission-Procedural Manual, twenty-seventh edition.

2.177 risk communication (การสื่อสารความเสี่ยง)

การแลกเปลี่ยนข้อมูลและความคิดเห็นเชิงโต้ตอบ ตลอดกระบวนการวิเคราะห์ความเสี่ยงที่เกี่ยวข้องกับความเสี่ยง ปัจจัยต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับความเสี่ยงและการรับรู้ความเสี่ยงระหว่างผู้ประเมินความเสี่ยง ผู้จัดการความเสี่ยง ผู้บริโภค ภาคอุตสาหกรรม ภาคการศึกษา และภาคส่วนอื่นที่สนใจ รวมถึงการอธิบายผลหรือสิ่งที่พบ จากการประเมินความเสี่ยง และพื้นฐานที่ใช้ในการตัดสินใจในการจัดการความเสี่ยงนั้น

risk communication

the interactive exchange of information and opinions throughout the risk analysis process concerning risk, risk-related factors and risk perceptions, among risk assessors, risk managers, consumers, industry, the academic community and other interested parties, including the explanation of risk assessment findings and the basis of risk management decisions.

source: Codex Alimentarius Commission-Procedural Manual, twenty-seventh edition.

2.178 risk estimate (การประมาณความเสี่ยง)

การประมาณในเชิงคุณภาพ และเชิงปริมาณ หรืออย่างใดอย่างหนึ่ง ของความเสี่ยงซึ่งเป็นผลจากการแสดงลักษณะเฉพาะของความเสี่ยง

risk estimate

the qualitative and/or quantitative estimation of risk resulting from risk characterization.

source: Codex Alimentarius Commission-Procedural Manual, twenty-seventh edition.

2.179 risk management (การจัดการความเสี่ยง)

กระบวนการ (ที่แยกอย่างชัดเจนจากการประเมินความเสี่ยง) ของการชั่งน้ำหนักทางเลือกด้านนโยบายที่มีการปรึกษาร่วมกับทุกภาคส่วนที่สนใจ โดยพิจารณาจากการประเมินความเสี่ยงและปัจจัยอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องสำหรับการคุ้มครองสุขภาพ และการส่งเสริมการปฏิบัติทางการค้าที่เป็นธรรม และถ้าจำเป็น ให้เลือกทางเลือกในการป้องกันและการควบคุมที่เหมาะสม

risk management

the process, distinct from risk assessment, of weighing policy alternatives, in consultation with all interested parties, considering risk assessment and other factors relevant for the health protection and for the promotion of fair trade practices, and if needed, selecting appropriate prevention and control options

source: Codex Alimentarius Commission-Procedural Manual, twenty-seventh edition.

- 2.180 **risk profile** (ข้อมูลแสดงลักษณะเฉพาะของความเสียหายหรือโพรไฟล์ของความเสียหาย)
การอธิบายปัญหาความปลอดภัยด้านอาหารและบริบทของปัญหานั้น

risk profile

the description of the food safety problem and its context.

source: Codex Alimentarius Commission-Procedural Manual, twenty-seventh edition

- 2.181 **risk-based** (บนพื้นฐานความเสี่ยง)

ประกอบด้วยวัตถุประสงค์เชิงสมรรถนะ เกณฑ์เชิงสมรรถนะ หรือเกณฑ์เชิงกระบวนการใด ๆ ที่จัดทำขึ้นตามหลักการวิเคราะห์ความเสี่ยง

risk-based

Containing any performance objective, performance criterion or process criterion developed according to risk analysis principles.

source: CXC 58-2005. Code of Hygienic Practice for Meat.

- 2.182 **semi-packed food** (อาหารที่บรรจุแบบไม่ปิดสนิท)

อาหารที่อาจสัมผัสตรงกับหน่วยที่ใช้ในการขนส่งอาหารหรือบรรยากาศ (เช่น ผักและอาหารในลังและถุง)

semi-packed food

a food which might come in direct contact with the food transportation unit or the atmosphere (e.g., vegetables and food in crates and bags).

source: CXC 47-2001. Code of Hygienic Practice for the Transport of Food in Bulk and Semi-Packed Food.

- 2.183 **shelf life** (อายุการเก็บรักษา)

ช่วงระยะเวลาที่ผลิตภัณฑ์ยังคงความปลอดภัยด้านจุลินทรีย์และเคมี และยังคงคุณภาพทางประสาทสัมผัส ณ อุณหภูมิเฉพาะที่เก็บรักษา อายุการเก็บขึ้นอยู่กับอันตรายที่ระบุไว้สำหรับผลิตภัณฑ์ วิธีการให้ความร้อนหรือการถนอมอาหารอื่น วิธีการบรรจุหีบห่อ และเซอร์เคิลหรือปัจจัยยับยั้งอื่น ๆ ที่ใช้

shelf life

the period during which the product maintains its microbiological and chemical safety and sensory qualities at a specific storage temperature. It is based on identified hazards for the product, heat or other preservation treatments, packaging method and other hurdles or inhibiting factors that may be used

source: CXC 52-2003, rev. 2016. Code of Practice for Fish and Fishery Products.

2.184 significant hazard (อันตรายที่มีนัยสำคัญ)

อันตรายที่ระบุโดยการวิเคราะห์อันตราย ที่มีเหตุการณ์รองรับว่าเป็นไปได้ที่เกิดขึ้นในระดับที่ไม่สามารถยอมรับได้หากไม่มีการควบคุม และซึ่งการควบคุมเป็นสิ่งจำเป็นตามเจตนาของการใช้อาหารนั้น

significant hazard

a hazard identified by a hazard analysis, as reasonably likely to occur at an unacceptable level in the absence of control, and for which control is essential given the intended use of the food.

source: CXC 1-1969, rev. 2020. General Principles of Food Hygiene.

2.185 step (ขั้นตอน)

จุด ขั้นตอนการดำเนินการ การปฏิบัติ หรือขั้นในโซ่อาหาร รวมถึงวัตถุดิบ ตั้งแต่การผลิตขั้นต้นจนถึงการบริโภคขั้นสุดท้าย

step

a point, procedure, operation or stage in the food chain including raw materials, from primary production to final consumption.

source: CXC 1-1969, rev. 2020. General Principles of Food Hygiene.

2.186 sugar (น้ำตาล)

น้ำตาลโมเลกุลเดี่ยว (มอโนแซ็กคาไรด์) และน้ำตาลโมเลกุลคู่ (ไดแซ็กคาไรด์) ทั้งหมดที่มีอยู่ในอาหาร

sugar

all mono-saccharides and di-saccharides present in food

source: CXG 2-1985, rev. 2017. Guidelines on Nutrition Labelling.

2.187 trace elements (ธาตุที่ต้องการในปริมาณน้อย)

ธาตุเคมีที่จำเป็นสำหรับโภชนาการของพืช สัตว์ หรือมนุษย์ในปริมาณน้อย

trace elements

chemical elements essential for plant, animal and/or human nutrition in small amounts

source: CXC 62-2006. Code of Practice for the Prevention and Reduction of Dioxin and Dioxin-like PCB Contamination in Food and Feed.

- 2.188 traceability/product tracing (การตามสอบได้หรือการตามสอบผลิตภัณฑ์)**
 ความสามารถในการติดตามการเคลื่อนย้ายของอาหารผ่านขั้นตอนตามที่ระบุไว้ (หนึ่งหรือหลายขั้นตอน) ในการผลิต การแปรรูป และการกระจายสินค้า

traceability/product tracing

the ability to follow the movement of a food through specified stage(s) of production, processing and distribution.

source: Codex Alimentarius Commission-Procedural Manual, twenty-seventh edition.

- 2.189 trans fatty acids (กรดไขมันชนิดทรานส์)**
 ไอโซเมอร์เชิงเรขาคณิตที่มีพันธะคู่ของคาร์บอนอยู่ในรูปทรานส์ทั้งหมดของกรดไขมันไม่อิ่มตัวหนึ่งพันธะคู่ และกรดไขมันไม่อิ่มตัวหลายพันธะคู่ ซึ่งมีพันธะคู่แบบไม่คอนจูเกตที่คั่นด้วยกลุ่มเมทิลีนอย่างน้อยหนึ่งกลุ่ม

trans fatty acids

all the geometrical isomers of monounsaturated and polyunsaturated fatty acids having non-conjugated, interrupted by at least one methylene group, carbon-carbon double bonds in the trans configuration

source: CXG 2-1985, rev. 2017. Guidelines on Nutrition Labelling.

- 2.190 transparent (โปร่งใส)**
 ลักษณะของกระบวนการพิจารณาที่มีการระบุประเด็นต่างๆ (ได้แก่ เหตุผล ตรรกะของการพัฒนา เงื่อนไขบังคับ สมมุติฐาน ค่าที่ใช้ในการตัดสินใจ การตัดสินใจ ข้อจำกัด และความไม่แน่นอน) อย่างครบถ้วน เป็นระบบ เป็นลายลักษณ์อักษร และสามารถนำมาทบทวนได้

transparent

characteristics of a process where the rationale, the logic of development, constraints, assumptions, value judgements, decisions, limitations and uncertainties of the expressed determination are fully and systematically stated, documented, and accessible for review.

source: CXG 30-1999. Principles and Guidelines for the Conduct of Microbiological Risk Assessment.

- 2.191 upper level of intake (ปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้)**
 ปริมาณสูงสุดของสารอาหารหรือสารที่เกี่ยวข้อง ซึ่งได้จากทุกแหล่งอาหารในการบริโภคปกติที่ไม่ก่อให้เกิดผลเสียต่อสุขภาพมนุษย์

Upper level of intake

the maximum level of habitual intake from all sources of a nutrient or related substance judged to be unlikely to lead to adverse health effects in humans.

source: Codex Alimentarius Commission-Procedural Manual, twenty-seventh edition

2.192 use-by date or expiration date (ใช้ภายในวันที่หรือวันหมดอายุ)

วันที่สิ้นสุดของระยะเวลาที่อาหารยังปลอดภัยและมีคุณภาพภายใต้เงื่อนไขการเก็บรักษาที่แสดงไว้ โดยหลังจากวันนี้ห้ามนำอาหารนั้นไปวางจำหน่าย หรือไม่ควรนำไปบริโภค เนื่องจากเหตุผลด้านความปลอดภัยและคุณภาพ

use-by date or expiration date

the date which signifies the end of the period under any stated storage conditions, after which the product should not be sold or consumed due to safety and quality reasons.

source: CXS 1-1985, rev. 2018. General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods.

2.193 validation of control measures (การพิสูจน์ยืนยันความใช้ได้ของมาตรการควบคุม)

การได้มาซึ่งหลักฐานที่แสดงว่ามาตรการควบคุมหนึ่งมาตรการหรือการรวมกันของมาตรการหลายมาตรการ หากนำไปปฏิบัติอย่างถูกต้องเหมาะสม สามารถควบคุมอันตรายเพื่อให้เป็นไปตามผลลัพธ์ที่ระบุไว้

validation of control measures

obtaining evidence that a control measure or combination of control measures, if properly implemented, is capable of controlling the hazard to a specified outcome.

source: CXC 1-1969, rev. 2020. General Principles of Food Hygiene.

2.194 verification (การทวนสอบ)

การใช้วิธีการ ขั้นตอนการดำเนินการ การทดสอบ และการประเมินผลอื่นๆ เพิ่มเติมจากการตรวจเฝ้าระวัง เพื่อพิจารณาว่าได้มีการนำมาตรการควบคุมไปปฏิบัติตามที่มุ่งหวังหรือไม่

verification

the application of methods, procedures, tests and other evaluations, in addition to monitoring, to determine whether a control measure is or has been operating as intended.

source: CXC 1-1969, rev. 2020. General Principles of Food Hygiene.

2.195 veterinary drug (ยาสัตว์)

สารใดๆ ที่ให้แก่สัตว์ที่ผลิตอาหาร เช่น สัตว์ที่ผลิตเนื้อสัตว์หรือน้ำนม สัตว์ปีก สัตว์น้ำ หรือผึ้ง ไม่ว่าจะใช้เพื่อจุดมุ่งหมายในการบำบัด การป้องกัน หรือการวินิจฉัยโรค หรือเพื่อการเปลี่ยนแปลงหน้าที่ทางสรีรวิทยา หรือพฤติกรรมของสัตว์

veterinary drug

any substance applied or administered to any food-producing animal, such as meat or milk producing animals, poultry, fish or bees, whether used for therapeutic, prophylactic, or diagnostic purposes, or for modification of physiological functions or behavior

source: CXA 5-1993, amended in 2003. Codex Glossary of Terms and Definitions (Residues of Veterinary Drugs in Foods).

2.196 water activity (วอเตอร์แอกทิวิตี)

อัตราส่วนของความดันไอน้ำของผลิตภัณฑ์ต่อความดันไอน้ำของน้ำบริสุทธิ์ที่อุณหภูมิเดียวกัน

water activity (a_w)

the ratio of the water vapour pressure of the product to the vapour pressure of pure water at the same temperature.

source: CXC 23-1979, rev. 1993. Code of Hygienic Practice for Low-Acid and Acidified Low-Acid Canned Foods.

ข้อมูลเพิ่มเติม

Code of Practice for the Prevention and Reduction of Aflatoxin Contamination in Peanuts (CXC 55-2004) ได้กำหนดนิยามของคำว่า “วอเตอร์แอกทิวิตี” ไว้ดังนี้ การวัดค่าความชื้นอิสระในผลิตภัณฑ์ และคือค่าความดันไอน้ำของ สารหารด้วยความดันไอน้ำของน้ำบริสุทธิ์ที่อุณหภูมิเดียวกัน

ทั้งนี้ กรณีอันตรายจากแอฟลาท็อกซิน ค่าวอเตอร์แอกทิวิตีสูงกว่า 0.70 ที่อุณหภูมิ 25°C (77°F) ถือว่าไม่ปลอดภัย เนื่องจาก *Aspergillus flavus* and *Aspergillus parasiticus* สามารถเจริญเติบโตและเป็นไปได้ที่จะผลิตแอฟลาท็อกซิน

water activity

a measure of free moisture in a product and is the water vapour pressure of the substance divided by the vapour pressure of pure water at the same temperature. Water activity above 0.70 at 25 degrees Celsius (77 ° Fahrenheit) are ‘unsafe’ as far as growth of *Aspergillus flavus* and *Aspergillus parasiticus* and possible aflatoxin production are concerned.

source: CXC 55-2004

2.197 wet cleaning (การทำทำความสะอาดแบบเปียก)

การกำจัดดิน รวมถึงเศษอาหาร สิ่งสกปรก คราบไขมันหรือน้ำมัน หรือสิ่งที่ไม่พึงประสงค์อื่น ๆ โดยใช้[้]น้ำและสารทำความสะอาด

wet cleaning

the removal of soil, including food residues, dirt, grease or other objectionable matter using water and detergents.

source: CXC 75-2015, amended in 2018. Code of Hygienic Practice for Low-Moisture Foods.

ดัชนีคำศัพท์เรียงตามลำดับอักษรภาษาอังกฤษ

คำศัพท์ภาษาอังกฤษ	คำศัพท์ภาษาไทย	หน้า
Acceptable Daily Intake (ADI)	ปริมาณที่บริโภคได้ต่อวัน	2
acceptable level	ระดับที่ยอมรับได้	2
acid food	อาหารที่มีความเป็นกรด	2
acidified low-acid food	อาหารที่มีความเป็นกรดต่ำชนิดที่ปรับกรด	2
adverse health effect	ผลเสียต่อสุขภาพ	3
allergen	สารก่อภูมิแพ้	3
allergen cross-contact	การสัมผัสข้ามของสารก่อภูมิแพ้	4
allergen profile	รูปแบบสารก่อภูมิแพ้	4
antimicrobial resistance (AMR)	การดื้อสารต้านจุลชีพ	4
appropriate level of protection (ALOP)	ระดับที่เหมาะสมของการคุ้มครอง สุขอนามัย	4
best before date or best quality before date	วันที่ควรบริโภคก่อน หรือวันที่ยังมีคุณภาพ	5
bioavailability	ชีวประสิทธิผล	5
biocide	สารชีวฆาต	5
biotoxin in fish and fishery products	ชีวพิษในสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ	6
bottled/package drinking water	น้ำดื่มบรรจุขวด/น้ำดื่มในภาชนะบรรจุ	6
bulk	บัลก์	6
catering	การบริการจัดทำอาหาร	7
catering establishment	สถานประกอบการสำหรับบริการ จัดทำอาหาร	7
chilled food	อาหารแช่เย็น	7
claim	การกล่าวอ้าง	8
clean water	น้ำสะอาด	8
cleaning	การทำความสะอาด	9
Codex guideline level (GL)	ระดับปริมาณที่ให้อ้างอิงเป็นแนวทางโดยโคเด็กซ์	9
Codex maximum level for a contaminant in a food or feed commodity	ระดับปริมาณสูงสุดสำหรับสารปนเปื้อนใน อาหารหรืออาหารสัตว์ที่แนะนำโดยโคเด็กซ์	9

คำศัพท์ภาษาอังกฤษ	คำศัพท์ภาษาไทย	หน้า
Codex maximum limit for pesticide residues (MRL)	ปริมาณสูงสุดสำหรับสารพิษตกค้างที่แนะนำโดยโคเด็กซ์	10
Codex maximum limit for residues of veterinary drugs (MRL)	ปริมาณสูงสุดสำหรับสารตกค้างจากยาสัตว์ที่แนะนำโดยโคเด็กซ์	11
Codex maximum use level of an additive (ML)	ระดับปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารสูงสุดที่แนะนำโดยโคเด็กซ์	12
consumer	ผู้บริโภค	12
container	ภาชนะบรรจุ	12
contaminant	สารปนเปื้อน	12
contaminant	สิ่งปนเปื้อน	13
contamination	การปนเปื้อน	13
control	ควบคุม	13
control measure	มาตรการควบคุม	14
controlled wet cleaning	การทำความสะอาดแบบเปียกที่ควบคุม	14
cooked food	อาหารปรุงสุก	14
corrective action	การปฏิบัติการแก้ไข	14
critical control point (CCP)	จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม	15
critical limit	ค่าวิกฤต	15
cross-contamination	การปนเปื้อนข้าม	15
cyst	ซิสต์	16
date of manufacture	วันที่ผลิต	16
date of packaging	วันที่บรรจุหีบห่อ	16
decision tree	แผนภูมิการตัดสินใจ	17
defect	ข้อบกพร่อง	17
defect action point (DAP)	จุดดำเนินการควบคุมข้อบกพร่อง	17
deviation	การเบี่ยงเบน	17
dietary fibre	ใยอาหาร	18
disinfection	การฆ่าเชื้อ	19
dose-response assessment	การประเมินการตอบสนองต่อขนาดที่ให้	19
drinking water systems	ระบบน้ำดื่ม	19
dry cleaning	การทำความสะอาดแบบแห้ง	20

คำศัพท์ภาษาอังกฤษ	คำศัพท์ภาษาไทย	หน้า
end product	ผลิตภัณฑ์สุดท้าย	20
equilibrium pH	พีเอชสมดุล	20
establishment	สถานประกอบการ	20
exposure assessment	การประเมินการได้รับสัมผัส	21
extraneous material/matter	สิ่งแปลกปลอมจากภายนอก	21
extraneous vegetable material	สิ่งแปลกปลอมจากภายนอกที่มาจากพืช	21
feed	อาหารสัตว์	22
filth	ฟิลท์	22
flow diagram	แผนภูมิกระบวนการผลิต	23
food	อาหาร	23
food additive	วัตถุเจือปนอาหาร	24
food business operator (FBO)	ผู้ประกอบการอาหาร	25
food chain	โซ่อาหาร	25
food for catering purposes	อาหารเพื่อวัตถุประสงค์ในการบริการ จัดทำอาหาร	26
food handler	ผู้ปฏิบัติต่ออาหาร	26
food handling	การปฏิบัติต่ออาหาร	26
food hygiene	สุขลักษณะอาหาร	27
food hygiene system	ระบบสุขลักษณะอาหาร	27
food producing animal	สัตว์ที่ผลิตอาหาร	28
food safety	ความปลอดภัยด้านอาหาร	28
food safety control system	ระบบการควบคุมความปลอดภัยด้านอาหาร	28
food safety emergency	เหตุการณ์ฉุกเฉินความปลอดภัยด้านอาหาร	28
food safety emergency response	การตอบสนองต่อเหตุการณ์ฉุกเฉิน ความปลอดภัยด้านอาหาร	29
food safety objective (FSO)	วัตถุประสงค์ความปลอดภัยด้านอาหาร	29
food service	ผู้ให้บริการอาหาร	29
food suitability	ความเหมาะสมของอาหาร	29
food transportation unit	หน่วยที่ใช้ในการขนส่งอาหาร	30
foodborne parasite	ปรสิตที่ก่อให้เกิดโรคในอาหาร	30

คำศัพท์ภาษาอังกฤษ	คำศัพท์ภาษาไทย	หน้า
foodborne pathogen	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคจากอาหาร	30
foods for special dietary uses	อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ	30
foreign matter	สิ่งแปลกปลอม	31
frozen food	อาหารแช่แข็ง	31
good agricultural practice in the use of pesticides (GAP)	การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีในการใช้ วัตถุอันตรายทางการเกษตร	31
good hygiene practices (GHP)	การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี	32
good manufacturing practice in the use of food additives	การปฏิบัติทางการผลิตที่ดีในการใช้ วัตถุเจือปนอาหาร	32
good practice in the use of veterinary drugs	การปฏิบัติที่ดีในการใช้ยาสัตว์	33
growth promotion	การเร่งการเจริญเติบโต	33
harbourage site	ที่อาศัยหลบซ่อน	34
harmonisation	การทำให้เกิดความสอดคล้องกัน	34
hazard	อันตราย	34
hazard analysis	การวิเคราะห์อันตราย	35
hazard analysis and critical control point plan	แผนการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤต ที่ต้องควบคุม	35
hazard analysis and critical control point system	ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤต ที่ต้องควบคุม	35
hazard characterisation	การแสดงลักษณะเฉพาะของอันตราย	36
hazard identification	การระบุอันตราย	36
health claim	การกล่าวอ้างทางสุขภาพ	36
high risk area	พื้นที่ความเสี่ยงสูง	36
highest observed intake	ปริมาณการบริโภคสูงสุดที่ไม่ก่อให้เกิด ผลเสียต่อสุขภาพ	37
homeostatic mechanism	กลไกรักษาสสมดุล	37
host	ตัวถูกเบียนหรือตัวให้อาศัย	37
human enteric virus	ไวรัสในลำไส้ของมนุษย์	38
hurdle	เฮอรัลเดิล	38
hurdle technology	เทคโนโลยีเฮอรัลเดิล	38
ingredient	ส่วนประกอบ	38

คำศัพท์ภาษาอังกฤษ	คำศัพท์ภาษาไทย	หน้า
label	ฉลาก	39
labelling	การแสดงฉลาก	39
laboratory	ห้องปฏิบัติการ	39
larvae	ตัวอ่อน	40
lot	รุ่น	40
low-acid food	อาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ	40
low-moisture foods	อาหารความชื้นต่ำ	41
mass catering	การบริการจัดทำอาหารสำหรับคนจำนวนมาก	41
meal assembly	การจัดชุดอาหาร	41
microbiological criterion	เกณฑ์ทางจุลชีววิทยา	42
mineral impurities	สารแปลกปนจากแร่	42
minimise	ทำให้ลดลง	42
modified atmosphere	บรรยากาศดัดแปร	42
monitor	ตรวจเฝ้าระวัง	43
mycotoxin	สารพิษจากรา	43
non-addition claim	การกล่าวอ้างว่าไม่มีการเติม	43
non-retail container	ภาชนะบรรจุที่ไม่ได้จำหน่ายโดยตรง ต่อผู้บริโภค	44
nontyphoidal <i>Salmonella</i>	แซลโมเนลลาที่ไม่ก่อให้เกิดโรคไทฟอยด์	44
nutrient	สารอาหาร	44
nutrient comparative claim	การกล่าวอ้างปริมาณสารอาหารโดย เปรียบเทียบ	44
nutrient content claim	การกล่าวอ้างปริมาณสารอาหาร	45
nutrient declaration	การแสดงสารอาหาร	45
nutrient function claims	การกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหาร	45
Nutrient Reference Values (NRVs)	ปริมาณสารอาหารอ้างอิง	45
Nutrient Reference Values – Non-communicable Disease (NRVs-NCD)	ปริมาณสารอาหารอ้างอิง – โรคไม่ติดต่อ เรื้อรัง	46
Nutrient Reference Values – Requirements (NRVs-NCD)	ปริมาณสารอาหารอ้างอิง – ความต้องการ	46

คำศัพท์ภาษาอังกฤษ	คำศัพท์ภาษาไทย	หน้า
nutrient-related hazard	อันตรายที่เกี่ยวข้องกับสารอาหาร	46
nutrient-related hazard characterisation	การแสดงลักษณะเฉพาะของอันตรายที่เกี่ยวข้องกับสารอาหาร	46
nutrient-related hazard identification	การระบุอันตรายที่เกี่ยวข้องกับสารอาหาร	47
nutrient-related risk characterisation	การแสดงลักษณะเฉพาะของความเสี่ยงที่เกี่ยวข้องกับสารอาหาร	47
nutrition claim	การกล่าวอ้างทางโภชนาการ	47
nutrition labelling	การแสดงผลากโภชนาการ	48
nutritional risk	ความเสี่ยงด้านโภชนาการ	48
off odour	กลิ่นผิดปกติ	48
one health approach	แนวทางสุขภาพหนึ่งเดียว	48
oocyst	โอโอซิสต์	49
other function claim	การกล่าวอ้างหน้าที่อื่น	49
packaging	การบรรจุหีบห่อ	49
pathogen	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคหรือจุลินทรีย์ก่อโรค	50
performance criterion (PC)	เกณฑ์เชิงสมรรถนะ	50
performance objective (PO)	วัตถุประสงค์เชิงสมรรถนะ	50
perishable food	อาหารเน่าเสียง่าย	51
pest	สัตว์พาหะนำเชื้อ	51
pest	ศัตรูพืช	51
pesticide	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	51
pesticide residue	สารพิษตกค้าง	52
phycotoxins	สารพิษจากสาหร่าย	52
phytotoxin	ชีวพิษจากพืช	53
polyunsaturated fatty acids	กรดไขมันไม่อิ่มตัวหลายพันธะคู่	53
portioning	การแบ่งส่วน	53
potable water	น้ำที่ดื่มได้	53
potentially hazardous food	อาหารที่อาจเป็นอันตราย	53
prepackaged	บรรจุหีบห่อแล้ว	54
prerequisite programme	โปรแกรมพื้นฐาน	54

คำศัพท์ภาษาอังกฤษ	คำศัพท์ภาษาไทย	หน้า
primary production	การผลิตขั้นต้น	54
procedure	ขั้นตอนการดำเนินการ	55
process control	การควบคุมกระบวนการ	55
processing aid	สารช่วยในการผลิต	55
qualitative risk assessment	การประเมินความเสี่ยงเชิงคุณภาพ	56
quantitative risk assessment	การประเมินความเสี่ยงเชิงปริมาณ	56
ready-to-eat (RTE) food	อาหารพร้อมบริโภค	56
reduction of disease risk claims	การกล่าวอ้างการลดความเสี่ยงของการเกิดโรค	57
requirement	ข้อกำหนด	57
residues of veterinary drugs	สารตกค้างจากยาสัตว์	58
retail	ค้าปลีก	58
risk	ความเสี่ยง	58
risk analysis	การวิเคราะห์ความเสี่ยง	58
risk assessment	การประเมินความเสี่ยง	59
risk assessment policy	นโยบายการประเมินความเสี่ยง	59
risk characterisation	การแสดงลักษณะเฉพาะของความเสี่ยง	59
risk communication	การสื่อสารความเสี่ยง	60
risk estimate	การประมาณความเสี่ยง	60
risk management	การจัดการความเสี่ยง	60
risk profile	ข้อมูลแสดงลักษณะเฉพาะของความเสี่ยง หรือโพรไฟล์ของความเสี่ยง	61
risk-based	บนพื้นฐานความเสี่ยง	61
semi-packed food	อาหารที่บรรจุแบบไม่ปิดสนิท	61
shelf life	อายุการเก็บรักษา	61
significant hazard	อันตรายที่มีนัยสำคัญ	62
step	ขั้นตอน	62
sugar	น้ำตาล	62
trace elements	แร่ธาตุที่ต้องการในปริมาณน้อย	62
traceability/product tracing	การตามสอบได้หรือการตามสอบผลิตภัณฑ์	63
trans fatty acids	กรดไขมันชนิดทรานส์	63

คำศัพท์ภาษาอังกฤษ	คำศัพท์ภาษาไทย	หน้า
transparent	ความโปร่งใส	63
upper level of intake	ปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้	63
use-by date or expiration date	วันหมดอายุ หรือ ใช้ภายในวันที่	64
validation of control measures	การพิสูจน์ยืนยันความใช้ได้ของมาตรการควบคุม	64
verification	การทวนสอบ	64
veterinary drug	ยาสัตว์	65
water activity	วอเตอร์แอกทิวิตี	65
wet cleaning	การทำความสะอาดแบบเปียก	66

ดัชนีคำศัพท์เรียงตามตัวอักษรภาษาไทย

คำศัพท์ภาษาไทย	คำศัพท์ภาษาอังกฤษ	หน้า
กรดไขมันชนิดทรานส์	trans fatty acids	63
กรดไขมันไม่อิ่มตัวหลายพันธะคู่	polyunsaturated fatty acids	53
กลไกรักษาสมดุล	homeostatic mechanism	37
กลิ่นผิดปกติ	off odour	48
การกล่าวอ้าง	claim	8
การกล่าวอ้างการลดความเสี่ยงของการเกิดโรค	reduction of disease risk claims	57
การกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหาร	nutrient function claims	45
การกล่าวอ้างทางโภชนาการ	nutrition claim	47
การกล่าวอ้างทางสุขภาพ	health claim	36
การกล่าวอ้างปริมาณสารอาหาร	nutrient content claim	45
การกล่าวอ้างปริมาณสารอาหารโดยเปรียบเทียบ	nutrient comparative claim	44
การกล่าวอ้างว่าไม่มีการเติม	non-addition claim	43
การกล่าวอ้างหน้าที่อื่น	other function claim	49
การควบคุมกระบวนการ	process control	55
การฆ่าเชื้อ	disinfection	19
การจัดการความเสี่ยง	risk management	60
การจัดชุดอาหาร	meal assembly	41
การดื้อสารต้านจุลชีพ	antimicrobial resistance (AMR)	4
การตอบสนองต่อเหตุการณ์ฉุกเฉิน ความปลอดภัยด้านอาหาร	food safety emergency response	29
การตามสอบได้หรือการตามสอบ ผลิตภัณฑ์	traceability/product tracing	63
การทวนสอบ	verification	64
การทำความสะอาด	cleaning	9
การทำความสะอาดแบบเปียก	wet cleaning	66
การทำความสะอาดแบบเปียกที่ควบคุม	controlled wet cleaning	14
การทำความสะอาดแบบแห้ง	dry cleaning	20

คำศัพท์ภาษาไทย	คำศัพท์ภาษาอังกฤษ	หน้า
การทำให้เกิดความสอดคล้องกัน	harmonisation	34
การบรรจุหีบห่อ	packaging	49
การบริการจัดทำอาหาร	catering	7
การบริการจัดทำอาหารสำหรับคนจำนวนมาก	mass catering	41
การเบี่ยงเบน	deviation	17
การแบ่งส่วน	portioning	53
การปฏิบัติการแก้ไข	corrective action	14
การปฏิบัติต่ออาหาร	food handling	26
การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีในการใช้วัตถุ อันตรายทางการเกษตร	good agricultural practice in the use of pesticides (GAP)	31
การปฏิบัติทางการผลิตที่ดีในการใช้วัตถุ เจือปนอาหาร	good manufacturing practice in the use of food additives	32
การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี	good hygiene practices (GHP)	32
การปฏิบัติที่ดีในการใช้ยาสัตว์	good practice in the use of veterinary drugs	33
การปนเปื้อน	contamination	13
การปนเปื้อนข้าม	cross-contamination	15
การประมาณความเสี่ยง	risk estimate	60
การประเมินการได้รับสัมผัส	exposure assessment	21
การประเมินการตอบสนองต่อขนาดที่ให้	dose-response assessment	19
การประเมินความเสี่ยง	risk assessment	59
การประเมินความเสี่ยงเชิงคุณภาพ	qualitative risk assessment	56
การประเมินความเสี่ยงเชิงปริมาณ	quantitative risk assessment	56
การผลิตขั้นต้น	primary production	54
การพิสูจน์ยืนยันความใช้ได้ของมาตรการ ควบคุม	validation of control measures	64
การระบุอันตราย	hazard identification	36
การระบุอันตรายที่เกี่ยวข้องกับสารอาหาร	nutrient-related hazard identification	47
การเร่งการเจริญเติบโต	growth promotion	33
การวิเคราะห์ความเสี่ยง	risk analysis	58
การวิเคราะห์อันตราย	hazard analysis	35

คำศัพท์ภาษาไทย	คำศัพท์ภาษาอังกฤษ	หน้า
การสัมผัสข้ามของสารก่อภูมิแพ้	allergen cross-contact	4
การสื่อสารความเสี่ยง	risk communication	60
การแสดงฉลาก	labelling	39
การแสดงฉลากโภชนาการ	nutrition labelling	48
การแสดงลักษณะเฉพาะของความเสี่ยง	risk characterisation	59
การแสดงลักษณะเฉพาะของความเสี่ยงที่เกี่ยวข้องกับสารอาหาร	nutrient-related risk characterisation	47
การแสดงลักษณะเฉพาะของอันตราย	hazard characterisation	36
การแสดงลักษณะเฉพาะของอันตรายที่เกี่ยวข้องกับสารอาหาร	nutrient-related hazard characterisation	46
การแสดงสารอาหาร	nutrient declaration	45
เกณฑ์เชิงสมรรถนะ	performance criterion (PC)	50
เกณฑ์ทางจุลชีววิทยา	microbiological criterion	42
ข้อกำหนด	requirement	57
ข้อบกพร่อง	defect	17
ข้อมูลแสดงลักษณะเฉพาะของความเสี่ยงหรือโพรไฟล์ของความเสี่ยง	risk profile	61
ขั้นตอน	step	62
ขั้นตอนการดำเนินการ	procedure	55
ควบคุม	control	13
ความปลอดภัยด้านอาหาร	food safety	28
ความโปร่งใส	transparent	63
ความเสี่ยง	risk	58
ความเสี่ยงด้านโภชนาการ	nutritional risk	48
ความเหมาะสมของอาหาร	food suitability	29
ค้าปลีก	retail	58
ค่าวิกฤต	critical limit	15
จุดดำเนินการควบคุมข้อบกพร่อง	defect action point (DAP)	17
จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม	critical control point (CCP)	15
จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคจากอาหาร	foodborne pathogen	30

คำศัพท์ภาษาไทย	คำศัพท์ภาษาอังกฤษ	หน้า
จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคหรือจุลินทรีย์ก่อโรค	pathogen	50
ฉลาก	label	39
ชีวประสิทธิผล	bioavailability	5
ชีวพิษจากพืช	phytotoxin	53
ชีวพิษในสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ	biotoxin in fish and fishery products	6
ซิสต์	cyst	16
แซลโมเนลลาที่ไม่ก่อให้เกิดโรคไทฟอยด์	nontyphoidal <i>Salmonella</i>	44
โซ่อาหาร	food chain	25
ตรวจเฝ้าระวัง	monitor	43
ตัวถูกเบียนหรือตัวให้อาศัย	host	37
ตัวอ่อน	larvae	40
ทำให้ลดลง	minimise	42
ที่อาศัยหลบซ่อน	harbourage site	34
เทคโนโลยีเฮอรัเดิล	hurdle technology	38
นโยบายการประเมินความเสี่ยง	risk assessment policy	59
น้ำดื่มบรรจุขวด/น้ำดื่มในภาชนะบรรจุ	bottled/packageged drinking water	6
น้ำตาล	sugar	62
น้ำที่ดื่มได้	potable water	53
น้ำสะอาด	clean water	8
แนวทางสุขภาพหนึ่งเดียว	one health approach	48
บนพื้นฐานความเสี่ยง	risk-based	61
บรรจุหีบห่อแล้ว	prepackaged	54
บรรยากาศดัดแปร	modified atmosphere	42
บัลก์	bulk	6
ปรสิตที่ก่อให้เกิดโรคในอาหาร	foodborne parasite	30
ปริมาณการบริโภคสูงสุดที่ไม่ก่อให้เกิดผลเสียต่อสุขภาพ	highest observed intake	37
ปริมาณที่บริโภคได้ต่อวัน	Acceptable Daily Intake (ADI)	2
ปริมาณสารอาหารอ้างอิง	Nutrient Reference Values (NRVs)	45

คำศัพท์ภาษาไทย	คำศัพท์ภาษาอังกฤษ	หน้า
ปริมาณสารอาหารอ้างอิง – ความต้องการ	Nutrient Reference Values – Requirements (NRVs–NCD)	46
ปริมาณสารอาหารอ้างอิง – โรคไม่ติดต่อเรื้อรัง	Nutrient Reference Values – Non-communicable Disease (NRVs–NCD)	46
ปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้	upper level of intake	63
ปริมาณสูงสุดสำหรับสารตกค้างจากยาสัตว์ที่แนะนำโดยโคเด็กซ์	Codex maximum limit for residues of veterinary drugs (MRL)	11
ปริมาณสูงสุดสำหรับสารพิษตกค้างที่แนะนำโดยโคเด็กซ์	Codex maximum limit for pesticide residues (MRL)	10
โปรแกรมพื้นฐาน	prerequisite programme	54
ผลเสียต่อสุขภาพ	adverse health effect	3
ผลิตภัณฑ์สุดท้าย	end product	20
ผู้บริโภค	consumer	12
ผู้ปฏิบัติต่ออาหาร	food handler	26
ผู้ประกอบการอาหาร	food business operator (FBO)	25
ผู้ให้บริการอาหาร	food service	29
แผนการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม	hazard analysis and critical control point plan	35
แผนภูมิกระบวนการผลิต	flow diagram	23
แผนภูมิการตัดสินใจ	decision tree	17
พีเอชสมดุล	equilibrium pH	20
พื้นที่ความเสี่ยงสูง	high risk area	36
ฟิลท์	filth	22
ภาชนะบรรจุ	container	12
ภาชนะบรรจุที่ไม่ได้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	non-retail container	44
มาตรการควบคุม	control measure	14
ยาสัตว์	veterinary drug	65
ใยอาหาร	dietary fibre	18
ระดับที่ยอมรับได้	acceptable level	2

คำศัพท์ภาษาไทย	คำศัพท์ภาษาอังกฤษ	หน้า
ระดับที่เหมาะสมของการคุ้มครอง สุขอนามัย	appropriate level of protection (ALOP)	4
ระดับปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหาร สูงสุดที่แนะนำโดยโคเด็กซ์	Codex maximum use level of an additive (ML)	12
ระดับปริมาณที่ให้ไว้เป็นแนวทางโดยโคเด็กซ์	Codex guideline level (GL)	9
ระดับปริมาณสูงสุดสำหรับสารปนเปื้อนใน อาหารหรืออาหารสัตว์ที่แนะนำโดยโค เด็กซ์	Codex maximum level for a contaminant in a food or feed commodity	9
ระบบการควบคุมความปลอดภัยด้าน อาหาร	food safety control system	28
ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ ต้องควบคุม	hazard analysis and critical control point system	35
ระบบน้ำดื่ม	drinking water systems	19
ระบบสุขลักษณะอาหาร	food hygiene system	27
รุ่น	lot	40
รูปแบบสารก่อภูมิแพ้	allergen profile	4
แร่ธาตุที่ต้องการในปริมาณน้อย	trace elements	62
วอเตอร์แอกทิวิตี	water activity	65
วัตถุเจือปนอาหาร	food additive	24
วัตถุประสงค์ความปลอดภัยด้านอาหาร	food safety objective	29
วัตถุประสงค์เชิงสมรรถนะ	performance objective (PO)	50
วัตถุอันตรายทางการเกษตร	pesticide	51
วันที่ควรบริโภคก่อน หรือวันที่ยังมี คุณภาพ	best before date or best quality before date	5
วันที่บรรจุหีบห่อ	date of packaging	16
วันที่ผลิต	date of manufacture	16
วันหมดอายุ หรือ ใช้ภายในวันที่	use-by date or expiration date	64
ไวรัสในลำไส้ของมนุษย์	human enteric virus	38
ศัตรูพืช	pest	51
สถานประกอบการ	establishment	20

คำศัพท์ภาษาไทย	คำศัพท์ภาษาอังกฤษ	หน้า
สถานประกอบการสำหรับบริการจัด ทำอาหาร	catering establishment	7
ส่วนประกอบ	ingredient	38
สัตว์ที่ผลิตอาหาร	food producing animal	28
สัตว์พาหะนำเชื้อ	pest	51
สารก่อภูมิแพ้	allergen	3
สารช่วยในการผลิต	processing aid	55
สารชีวฆาต	biocide	5
สารตกค้างจากยาสัตว์	residues of veterinary drugs	58
สารปนเปื้อน	contaminant	12
สารแปลกปนจากแร่	mineral impurities	42
สารพิษจากรา	mycotoxin	43
สารพิษจากสาหร่าย	phycotoxins	52
สารพิษตกค้าง	pesticide residue	52
สารอาหาร	nutrient	44
สิ่งปนเปื้อน	contaminant	13
สิ่งแปลกปลอม	foreign matter	31
สิ่งแปลกปลอมจากภายนอก	extraneous material/matter	21
สิ่งแปลกปลอมจากภายนอกที่มาจากพืช	extraneous vegetable material	21
สุขลักษณะอาหาร	food hygiene	27
หน่วยที่ใช้ในการขนส่งอาหาร	food transportation unit	30
ห้องปฏิบัติการ	laboratory	39
เหตุการณ์ฉุกเฉินความปลอดภัย ด้านอาหาร	food safety emergency	28
อันตราย	hazard	34
อันตรายที่เกี่ยวข้องกับสารอาหาร	nutrient-related hazard	46
อันตรายที่มีนัยสำคัญ	significant hazard	62
อายุการเก็บรักษา	shelf life	61
อาหาร	food	23
อาหารความชื้นต่ำ	low-moisture foods	41

คำศัพท์ภาษาไทย	คำศัพท์ภาษาอังกฤษ	หน้า
อาหารแช่แข็ง	frozen food	31
อาหารแช่เย็น	chilled food	7
อาหารที่บรรจุแบบไม่ปิดสนิท	semi-packed food	61
อาหารที่มีความเป็นกรด	acid food	2
อาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ	low-acid food	40
อาหารที่มีความเป็นกรดต่ำชนิดที่ปรับกรด	acidified low-acid food	2
อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ	foods for special dietary uses	30
อาหารที่อาจเป็นอันตราย	potentially hazardous food	53
อาหารเน่าเสียง่าย	perishable food	51
อาหารปรุงสุก	cooked food	14
อาหารพร้อมบริโภค	ready-to-eat (RTE) food	56
อาหารเพื่อวัตถุประสงค์ในการบริการ จัดทำอาหาร	food for catering purposes	26
อาหารสัตว์	feed	22
โอโอซิสต์	oocyst	49
เฮอรัเดิล	hurdle	38