

Thailand Date Labeling Regulations: PPP in Practice

Nopawan Charlongpuntarat
Charoen Pokphand Foods (CPF)
Public Company Limited, Thailand

June 2025

Outline

01

Thailand's
Regulations on Date
Labeling

02

Public-Private Partnership
on Regulatory Affairs (RA)

03

CPF Sustainable Packaging

04

Takeaways

01 Thailand's Regulations on Date Labeling

Thailand's Regulations on Date Labeling



สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
Food and Drug Administration

- **Notification of the Ministry of Public Health (No. 450) B.E. 2567 (2024)
Issued by virtue of the Food Act B.E. 2522**



- **Labeling of Prepackaged Foods**

(Unofficial)

Notification of the Ministry of Public Health

(No. 450) B.E. 2567 (2024)

Issued by virtue of the Food Act B.E. 2522

Re: Labeling of Prepackaged Foods

It deems appropriate to amend the notification of the Ministry of Public Health, Re: Labels.

By the virtue of provisions of Section 5 in the first phrase, and 6 (10) of the Food Act B.E. 2522 (1979), the Minister of Public Health hereby issues the notification as follows:

Clause 1. The following Notifications shall be repealed

(1) The notification of the Ministry of Public Health (No. 367) B.E. 2557 (2014), Re: Labeling of Prepackaged Foods, dated 8th May B.E. 2543 (2014),

(2) The notification of the Ministry of Public Health (No. 383) B.E. 2560 (2017), Re: Labeling of Prepackaged Foods (No. 2), dated 27th February B.E. 2560 (2017),

(3) The notification of the Ministry of Public Health (No. 401) B.E. 2562 (2019), Re: Labeling of Prepackaged Foods (No. 3), dated 25th April B.E. 2562 (2019),

(4) The notification of the Ministry of Public Health (No. 410) B.E. 2562 (2019), Re: Labeling of Prepackaged Foods (No. 4), dated 14th August B.E. 2562 (2019),

Clause 2. In this Notification

Notification of the Ministry of Public Health (No. 450)

Definition of Expiration Date and Best Before or Best Before End

“Expiration Date” means the date which signifies the end of quality of food under any stated storage conditions, after this date the food cannot be marketable.

“Best Before or Best Before End” means the date which signifies the end of the period of food to have the best quality under any stated storage conditions indicating on the label. Beyond this date, the quality of the food may change, after this date the food cannot be marketable.

Thailand's Regulations on Date Labeling

Example: Shelf-Life Indication of Food Sold in Thailand

Food indicating “Expiry Date/EXP”

อาหารที่ระบุ “วันหมดอายุ/EXP”



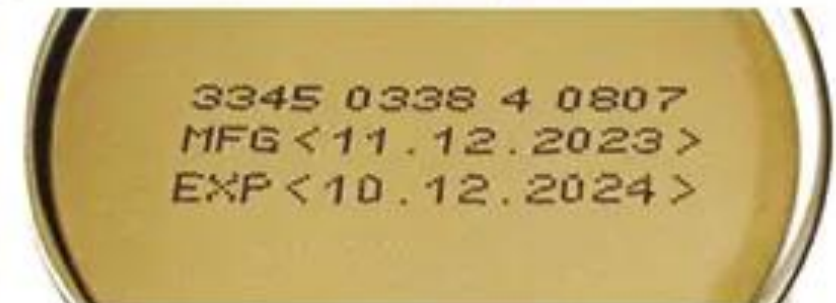
EXP: 19 12 2024
2509 S9 15:45



MFG 29/03/24
EXP 29/09/24



วันหมดอายุ 18/04/24
รพท 46 มท 10613.



Thailand's Regulations on Date Labeling

Example: Shelf-Life Indication of Food Sold in Thailand

Food indicating “Best Before or Best Before End”

อาหารที่ระบุ “ควรบริโภคก่อน/BB, BBE”



PROD 23-01-2024
BBE 23-04-2025
1941TBR1240/0172 TH



ควรบริโภคก่อน (BEST BEFORE)
16 08 2024 M17:47



วันผลิต
MFG. Date 07. 11. 2022 N1
生产日期 07. 07. 2023
ควรบริโภคก่อน
Best Before
此日期前最佳



ควรบริโภคก่อน
Best Before
06/03/25
044648 B202
(ว.ค.บ.) DD/MMYY



วันที่ผลิต 24.09.2021
ควรบริโภคก่อน 23.09.2022



ผลิตวันที่
Manufacture Date 260922
ควรบริโภคก่อน
Best Before 260323

Example: Shelf-Life Indication of Food Sold in Thailand with Storage Instruction





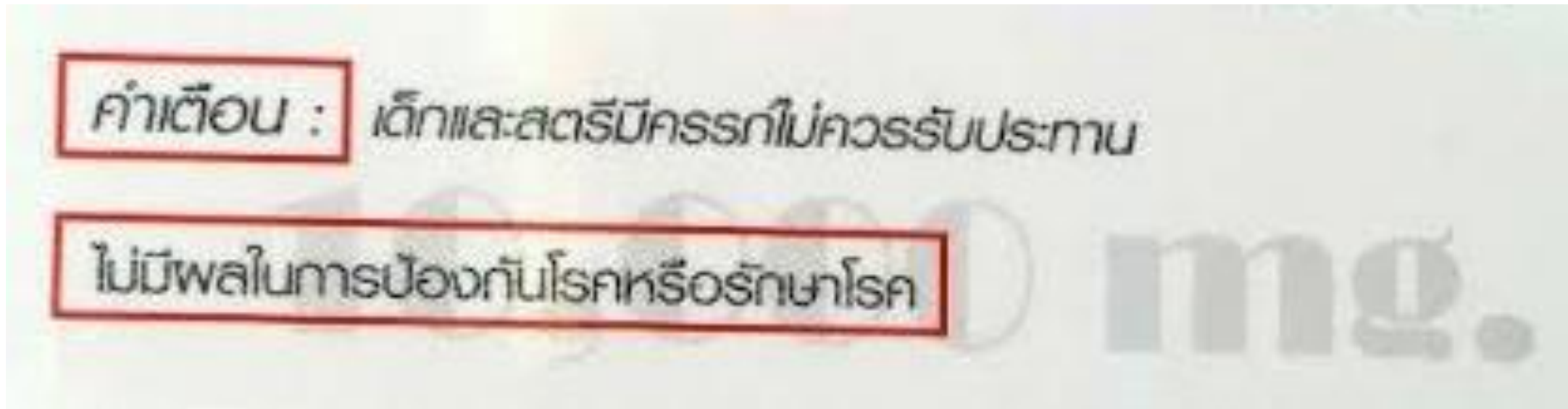




Frozen Food

Chilled Food

Example: Warning Statement



Translation:

Warning: Children and pregnant women should not consume.
This product is not intended to treat or prevent any disease.

- Example: Cooperation/Campaign on Consumer Education

อย. เผย ไม่แนะนำให้บริโภคอาหารหลังวันหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน

6 ธันวาคม 2564



อย. แนะนำผู้บริโภค สังเกตวัน "ควรบริโภคก่อน" (BB/BBE) และ "หมดอายุ" (EXP) บนฉลากอาหาร หาก

<https://food.fda.moph.go.th/faqs/prosecute-02>

การใช้วันหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน ต่างกันอย่างไร

24 พฤศจิกายน 2566

ตอบ "หมดอายุ" หมายความว่า วันที่ซึ่งแสดงการสิ้นสุดของคุณภาพของอาหารภายใต้เงื่อนไข การเก็บรักษาที่ระบุไว้

"ควรบริโภคก่อน" หมายความว่า วันที่ซึ่งแสดงการสิ้นสุดของช่วงเวลาที่ยังคงคุณภาพดี ภายใต้เงื่อนไขการเก็บรักษาที่ระบุไว้

วันที่ควรบริโภคก่อนแตกต่างจากวันที่หมดอายุคือ ควรบริโภคก่อนวันที่สิ้นสุดของช่วงเวลาที่ยังคงคุณภาพดี โดยอาหารบางชนิดอาจยังสามารถบริโภคได้ ตัวอย่างเช่น สีของอาหารอาจลงแต่คุณภาพของอาหารยังไม่เปลี่ยนแปลง เป็นต้น ทั้งนี้หลังจากวันที่หมดอายุหรือควรบริโภคก่อนที่ระบุบนฉลากอาหารไว้แล้ว อาหารนั้นวางจำหน่ายไม่ได้

🔗 ทำฉลากอาหารอย่างไรไม่ให้ถูกดำเนินคดี

<https://dis.fda.moph.go.th/detail-newsUpdate?id=2179>

- Example: Cooperation/Campaign on Consumer Education

วิธีดูวันหมดอายุอาหาร วันที่ควรบริโภคก่อน

ก่อนจะซื้อสินค้า หรือผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ การสังเกตและดูวันที่ผลิต วันหมดอายุด้วย หรือวันที่ควรบริโภคก่อนเป็นสิ่งสำคัญอย่างมาก ไปดูกันว่าวิธีดูอย่างไรกันบ้าง

- รูปแบบวันที่ นิยมใช้เป็น วัน/เดือน/ปี (DD/MM/YYYY) หรือเดือน/วัน/ปี (MM/DD/YYYY) ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประเทศผู้ผลิตใช้รูปแบบวันที่แบบใด เพื่อป้องกันการเกิดความสับสน
- ถ้าเห็นวันที่ผลิต วันหมดอายุ และควรบริโภคก่อน ส่วนใหญ่จะอยู่บริเวณบนบรรจุภัณฑ์ ฝาขวด หรือด้านหลังของอาหาร และใช้ตัวย่อดังนี้ EXP, BBE, MFG

อายุของอาหารแต่ละประเภท

เพราะคุณภาพที่ดีที่สุดของอาหารแต่ละประเภท จะมีระยะเวลาบริโภคที่แตกต่างกันไป เช่นเดียว กับกับวิธีเก็บรักษาที่เหมาะสม เพื่อให้สินค้าหรือผลิตภัณฑ์คงสภาพอย่างดีที่สุด

- เนื้อสัตว์** หากแช่เย็นในตู้เย็นจะอยู่ได้ 1-2 วัน และหากแช่แข็งอยู่ได้ 3-6 เดือน
- ขนมและผลิตภัณฑ์จากนม** จะสามารถยืดอายุได้นานขึ้นหากอยู่ในอุณหภูมิต่ำกว่า 2 องศา
- ขนมปังและเบเกอรี่** ขนมปังอยู่ได้ 2-3 วัน ในอุณหภูมิห้อง และหากแช่แข็งจะอยู่ได้นานกว่า 7 วัน
- อาหารกระป๋อง** อยู่ได้ 1-2 ปีนับจากวันที่ผลิต
- ไข่ไก่** อยู่ได้นานประมาณ 3-5 สัปดาห์ หากอยู่ในอุณหภูมิแห้งและเย็น

ถึงวันหมดอายุแล้ว กินต่อได้ไหม? (EXP&BBE)

EXP
EXP/EXD
(Expiry Date/Expiration Date)
คือ วันที่หมดอายุ
ไม่ควรทานต่อ เพราะหลังวันที่ระบุไว้ อาหารจะเริ่มบูดเสีย

BBE
BB/BBE
(Best before end...)
คือ ควรบริโภคก่อน
ไม่ควรทานต่อ เพราะหลังวันที่กำหนด รสชาติและคุณภาพ อาหารจะเปลี่ยนแปลง

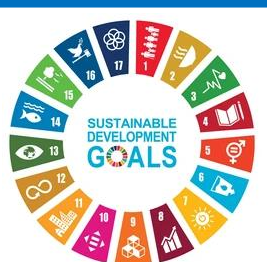
หากต้องการทานอาหารหลังวันที่ควรบริโภคก่อน ให้พิจารณาลักษณะ กลิ่น สี และรสชาติ ถ้าพบว่า มีลักษณะไม่พึงประสงค์ ไม่ควรบริโภคครับ

FDA: Policy related to Sustainability in Food System / Food Waste

FDA has implemented policies related to sustainability food system and food waste reduction, such as:



Promote the use of digital labels: The FDA has drafted a notification on drinking water without plastic labels, switching to digital labels instead. This helps reduce problem of plastic waste and promotes easier recycling of plastic bottles.



Support Circular Economy: The FDA's policy aims to reduce food waste and promote efficient resource use, which is in line with the Sustainable Development Goals (SDGs).

02 Public-Private Partnership on Regulatory Affairs (RA)

Public-Private Partnership on Regulatory Affairs (RA)



Organize a meeting of the RA group members to attend twice a month to discuss on issues that private sector must comply with the new regulations issued by the FDA.

Participate in providing opinions and suggestions on new notifications and regulations from the FDA.



Arrange a special lecture by inviting experts from the FDA to be speakers, allowing for questions in a non-aggressive atmosphere.

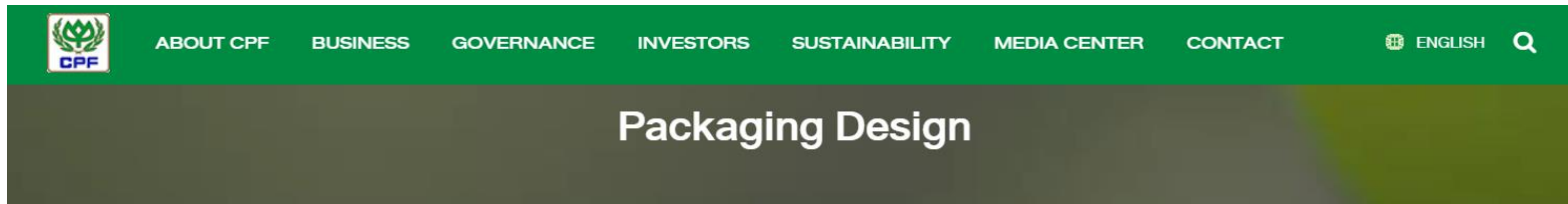
Cooperate with the FDA and relevant government agencies on various occasions, such as campaigns to educate consumers.



03 CPF Sustainable Packaging

SUSTAINABLE PACKAGING POLICY AND PRINCIPLE

Charoen Pokphand Foods Public Company Limited and Subsidiaries



Packaging

The Company recognizes the importance of packaging that helps protect and maintain the quality and safety of products, while considering the environmental impact resulting from the resources used in the production of packaging through to the transition into waste. The Company is committed to the R&D of sustainable packaging design and management practices based on circular economy concepts throughout the value chain, to maximize resource utilization in packaging production, reduce packaging waste issues, and promote the use of materials that help mitigate environmental impacts under the Company's [Sustainable Packaging Policy and Principle](https://www.cpfworldwide.com/en/sustainability/7focus/climate_action/circular/packaging).



CPF's principle to optimize our packaging to ensure sustainable packaging development and management:



Promote the use of materials from sustainably managed renewable resources



Support initiatives - take-back system to recycle or recover energy from used packaging



Increase recycled material content where appropriate, without compromising food safety & quality



Develop to move from single-use towards reuse models for packaging used in production line or transportation as relevant

AMBITION

By 2030 the Company commits to:

- 100% of the Company's plastic food packaging to be reusable or recyclable or upcyclable or compostable
- Eliminate problematic or unnecessary plastic packaging



Innovative Material

Select packaging innovations that are suitable for products and reduce environmental impacts.

- Thailand operations collaborate with PTTGC, a packaging manufacturer to develop transparent bio-plastic trays made from Polylactic Acid (PLA), derived from corn, which are be biologically compostable. These trays have been used for packaging fresh pork and chicken sold in supermarkets since 2015.



Consumption

Elimination of Single-Use Plastics

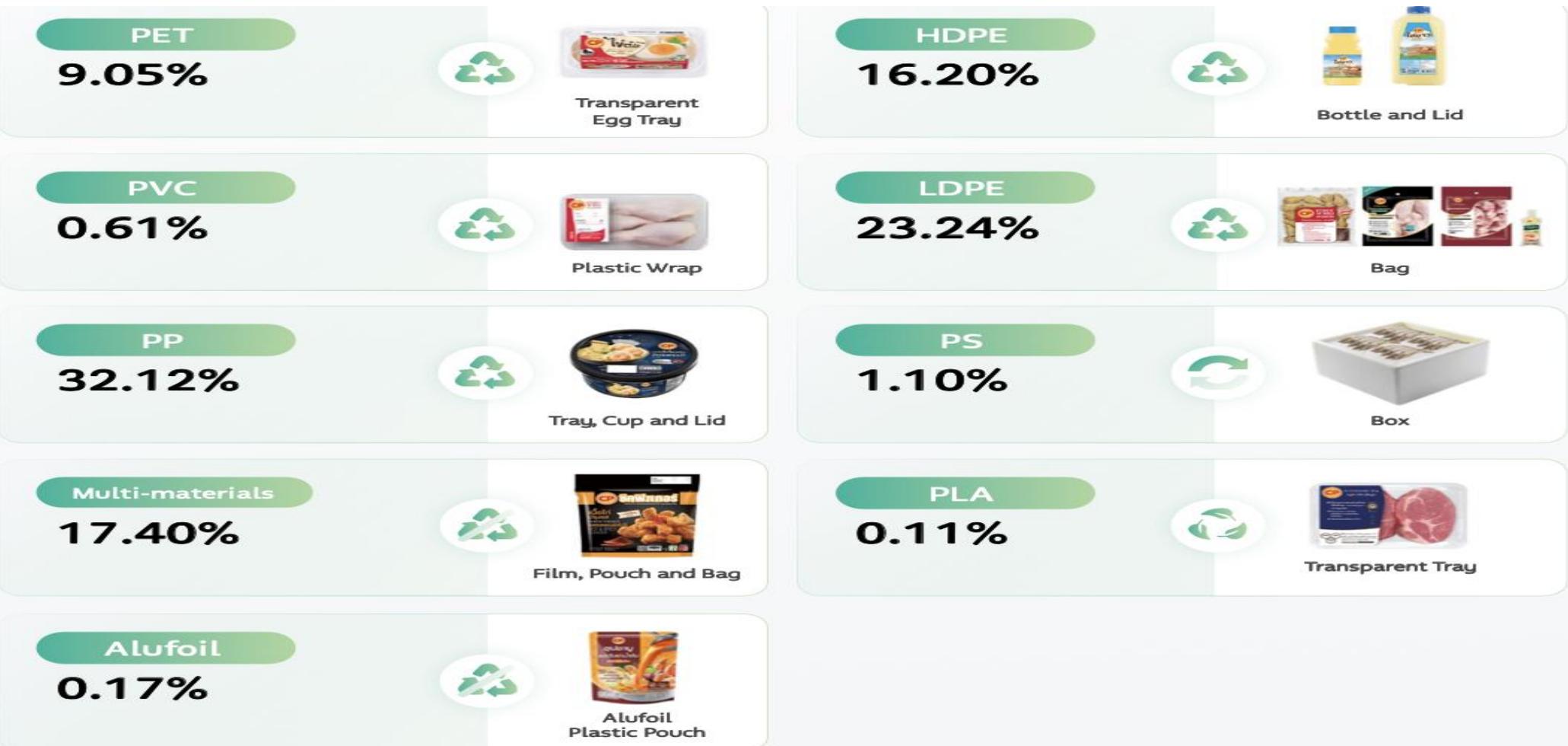


Chester's restaurants use melamine plates, stainless steel cutlery, and glasses without using single-use plastics in over 200 branches nationwide.



Five Star restaurants in Thailand, Cambodia, Vietnam, and Laos operations use paper bags for fried chicken instead of plastic bags. In Thailand, we are the first Thai franchise brand to switch from plastic bucket lids to FSC-certified paper lids.

Plastic Content



Volume of Plastic in Food Packaging



Total plastic volume 27,106 tons



Reusable
0.12%



Recyclableⁱ
82.20%



Compostable
0.11%



Hard-to-Recycle
17.57%

Remark:

ⁱ The percentage of recyclable, reusable or compostable plastic packaging for food products excludes multi-material plastics, and alufoil. The reported figures covers Thailand, Vietnam, Russia, the Philippines, Malaysia, Türkiye, Laos, and Belgium operations.

04 Takeaways



In Thailand, regulations related to best before and best before dates are relatively new. Regulations issued by Regulators must adapt to the fast-paced food production world, focusing on participation from private sector, consumer protection agencies and other related parties.



Thai consumers in certain parts of Thailand may not have proper intelligence on date labeling scheme, campaigns to disseminate such information are important and must be carried out continuously.



While it is important for us to reduce food waste, it is equally important that consumers must be well informed of date labeling scheme.

Thank You