

นิยาม ความมั่นคงด้านอาหาร ความปลอดภัยด้านอาหาร คุณภาพอาหาร และอาหารศึกษา ตามพระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๑

ความมั่นคงด้านอาหาร หมายถึง การเข้าถึงอาหารที่มีอย่างเพียงพอสำหรับการบริโภคของประชาชนในประเทศ อาหารมีความปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการเหมาะสมตามความต้องการตามวัยเพื่อการมีสุขภาพที่ดี รวมทั้งการมีระบบการผลิตที่เกื้อหนุน รักษาความสมดุลของระบบนิเวศวิทยาและความคงอยู่ของฐานทรัพยากรอาหารทางธรรมชาติของประเทศ ทั้งในภาวะปกติหรือเกิดภัยพิบัติสาธารณภัยหรือการก่อการร้ายอันเกี่ยวเนื่องจากอาหาร

ความปลอดภัยด้านอาหาร หมายถึง การจัดการให้อาหารและสินค้าเกษตรที่นำมาเป็นอาหารบริโภคสำหรับมนุษย์มีความปลอดภัย โดยไม่มีลักษณะเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร และตามกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งอาหารที่มีลักษณะอย่างใดอย่างหนึ่งดังต่อไปนี้ด้วย

- ๑) อาหารที่มีจุลินทรีย์ก่อโรคหรือสิ่งทีอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพเจือปนอยู่
- ๒) อาหารที่มีสารหรือวัตถุเคมีเจือปนอยู่ตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องในปริมาณที่อาจเป็นเหตุให้เกิดอันตรายหรือสามารถสะสมในร่างกายทีก่อให้เกิดโรค หรือผลกระทบต่อสุขภาพ
- ๓) อาหารทีได้ผลิต ปรง ประกอบ บรรจุ ขนส่ง หรือมีการเก็บรักษาไว้โดยไม่ถูกสุขลักษณะ
- ๔) อาหารทีผลิตจากสัตว์ หรือผลผลิตจากสัตว์ทีเป็นโรคอันอาจติดต่อถึงคนได้
- ๕) อาหารทีผลิต ปรง ประกอบจากสัตว์และพืช หรือผลผลิตจากสัตว์และพืชทีมีสารเคมีอันตราย เกสซ์เคมีภัณฑ์ หรือยาปฏิชีวนะตกค้างในปริมาณทีอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- ๖) อาหารทีมีภาชนะบรรจุประกอบด้วยวัตถุทีอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

คุณภาพอาหาร หมายถึง อาหารทีมีคุณลักษณะทางกายภาพและส่วนประกอบทีพึงจะมี รวมถึงมีคุณค่าทางโภชนาการทีเหมาะสม

อาหารศึกษา หมายถึง กระบวนการส่งเสริม พัฒนา และวิจัยเพื่อให้ความรู้ ความตระหนัก และพฤติกรรมทีถูกต้องในห่วงโซ่อาหารและในการบริโภคด้านอาหาร