บทที่ 3
กฎหมายที่เกี่ยวกับการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพบนฉลากผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพของประเทศไทยเปรียบเทียบกับต่างประเทศ

การอ่านข้อความบนฉลากผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มเสริมเพื่อสุขภาพบางชนิดที่มีการแสดงข้อความว่ามี "แคลเซียมสูง วิตามินสูง ไขมันต่ำ หรือเป็นแหล่งของโปรตีน" ในขณะที่ผลิตภัณฑ์บางชนิดที่มีลักษณะคล้ายกันกลับไม่มีการแสดงข้อความเหล่านั้น ด้วยเหตุดังกล่าวจึงจำต้องศึกษาถึงมาตรการในการคุ้มครองผู้บริโภคการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพบนฉลากผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพของประเทศไทยและต่างประเทศ

3.1 ประเภทของ "สารอาหาร" และ "การกล่าวอ้างทางโภชนาการ"

สารอาหารและข้อความกล่าวอ้างทางโภชนาการของสารอาหารที่ปรากฏอยู่บนฉลากอาหารเป็นสิ่งที่สำคัญในการชักจูงใจผู้บริโภคที่จะซื้อหามารับประทาน การโฆษณากล่าวอ้างถึงประโยชน์ของสารอาหารต่อร่างกายของผู้บริโภคนั้น อาจทำให้เข้าว่าถ้ารับประทานอาหารหรือเครื่องดื่มที่เติมสารอาหารเหล่านี้เข้าไปจะเป็นประโยชน์ต่อร่างกายอย่างมาก จึงควรทำการศึกษาถึงประเภทหรือชนิดของสารอาหาร รวมทั้งหลักเกณฑ์หรือเงื่อนไขของการกล่าวอ้างทางโภชนาการบนฉลากอาหารก่อนเลือกซื้อสินค้าเพื่อความปลอดภัยในการใช้สินค้าหรือบริการนั้น

3.1.1 การแบ่งประเภทของ "สารอาหาร"

ในทางโภชนาการอาหารเป็นพาหนะหรือตัวนำสารอาหารเข้าสู่ร่างกายทำให้เกิดผลในทางโภชนาการต่อร่างกาย สารอาหารทุกตัวล้วนเป็นสารเคมี มีสารอาหารมากมายหลายชนิดที่ร่างกายสร้างขึ้นเองไม่ได้จำเป็นต้องรับจากอาหารเท่านั้น สารเคมีที่รู้จักกันทั่วไปว่าเป็นสารอาหารที่จำเป็นต่อชีวิต (ร่างกายสร้างเองไม่ได้) มีประมาณ 40-50 ชนิด นอกจากนี้ยังมีสารอาหารอื่นที่ยังค้นไม่พบว่าให้ความสำคัญแก่ร่างกายอีกจำนวนหนึ่ง

สารอาหารนั้นมีโครงสร้างโมเลกุลเฉพาะตัว มองไม่เห็นด้วยตาเปล่า อาหารแต่ละชนิดประกอบด้วยโมเลกุลของสารอาหารหลายๆ ชนิด หากนำสารอาหารที่ร่างกายต้องการมาจัดกลุ่มเข้าด้วยกันจะพบว่ามี 6 กลุ่ม คือ

กลุ่มที่ 1 คาร์โบไฮเดรต (Carbohydrates) ทำหน้าที่เป็นสารตัวแรกที่ร่างกายจะนำไปใช้เป็นพลังงาน สารอาหารชนิดนี้เป็นแหล่งที่ดีที่สุดที่จะให้พลังงานแก่ร่างกาย หากร่างกายได้รับสารอาหารชนิดนี้ไม่เพียงพอ จะสลายสารไขมันมาใช้เป็นพลังงาน หากไขมันไม่พอจะสลายสารโปรตีนมาใช้เป็นพลังงาน แต่การที่ปฏิกิริยาทางเคมีจะสลายเอาโปรตีนภายในร่างกายมาใช้เป็นพลังงานได้ก็ต่อเมื่อร่างกายขาดสารอาหารจากคาร์โบไฮเดรตและไขมันอย่างรุนแรง ถ้ามีสารนี้มากเกินไปร่างกายจะเก็บสะสมไว้ในรูปของไขมัน

กลุ่มที่ 2 ไขมัน (Fats) สารอาหารชนิดนี้แม้จะให้พลังงานได้มากกว่าคาร์โบไฮเดรตและโปรตีนก็ตาม แต่ไม่ใช่หน้าที่เด่นเฉพาะตัว ร่างกายไม่ได้ใช้สารไขมันเป็นตัวแรกในการนำไปสร้างพลังงาน หน้าที่เด่นของไขมัน คือ ทำหน้าที่เป็นพาหะ หรือเคลื่อนย้าย หรือขนส่ง สารที่ละลายไขมันไปยังส่วนต่างๆ ของร่างกาย เช่น ขนส่งหรือเคลื่อนย้ายวิตามินเอ วิตามินอี และวิตามินเค ไปยังอวัยวะต่างๆ ซึ่งหากร่างกายไม่ได้รับไขมันวิตามินเหล่านี้ก็จะไม่ถูกขนส่ง ส่งผลให้เกิดโรคขาดวิตามินดังกล่าว นอกจากนี้ยังช่วยในการดูดซึมวิตามินดังกล่าวในระบบทางเดินอาหาร ไขมันทำให้เรารู้สึกอิ่มได้นาน สารอาหารไขมันจึงมีความสำคัญไม่น้อยกว่าสารอาหารตัวอื่นๆ และหากมีมากจะสะสมอยู่ในร่างกาย

กลุ่มที่ 3 โปรตีน (Proteins) มีหน้าที่เกี่ยวกับการสร้างเซลล์และเนื้อเยื่อเพื่อการเจริญเติบโตของร่างกาย หรือซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ หรือกล่าวง่ายๆ คือ เป็นสารตั้งต้นของการเสริมสร้างอวัยวะต่างๆ ภายในร่างกายไม่ว่าจะเป็นเนื้อเยื่อ กล้ามเนื้อ เลือด ฮอร์โมน น้ำย่อย สารอาหารโปรตีนจะเป็นตัวทำหน้าที่โดยตรงหรือเมื่อมีบาดแผลร่างกายจะใช้สารโปรตีนซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพเดิม หากร่างกายขาดสารอาหารโปรตีนร่างกายจะไม่สามารถใช้สารอาหารตัวอื่นๆ เข้ามาทำหน้าที่ทดแทนได้ สารอาหารโปรตีนจึงมีความสำคัญต่อวัยที่กำลังเจริญเติบโตและหญิงมีครรภ์ ส่วนวัยมีการเจริญเติบโตไปแล้ว ความต้องการโปรตีนของร่างกายจะลดลง แต่ร่างกายยังมีความต้องการเพื่อการซ่อมแซมเซลล์ต่างๆ ที่สึกหรอ

กลุ่มที่ 4 วิตามิน (Vitamins) สารวิตามินแบ่งเป็น 2 กลุ่มย่อย คือ สารอาหารวิตามินที่ละลายในน้ำ ได้แก่ วิตามินซี และกลุ่มวิตามินบีรวม (วิตามินบี 1 วิตามินบี 2 วิตามินบี 6 หรือ วิตามินบี 12) ส่วนอีกกลุ่ม คือ สารอาหารวิตามินที่ละลายในไขมัน ได้แก่ วิตามินเอ วิตามินดี และวิตามินเค หน้าที่เด่นเฉพาะของวิตามิน คือ ทำหน้าที่ร่วมกับน้ำย่อยหรือเอนไซม์ในกระบวนการใช้สารอาหารในร่างกายเพื่อให้เกิดปฏิกิริยาอย่างสมบูรณ์

สารอาหารวิตามินแต่ละตัวมีหน้าที่เด่นเฉพาะ เช่น วิตามินเอ วิตามินซี วิตามินอี ทำหน้าที่ป้องกันไม่ให้ภายในเซลล์เกิดการออกซิไดซ์จากอนุมูลอิสระ หรือกล่าวง่ายๆ คือ เป็นสารต้านอนุมูลอิสระ วิตามินเค จะหน้าที่เป็นสารช่วยในการแข็งตัวของเม็ดเลือดได้เร็วขึ้น ส่วนที่กล่าว

ว่าสารอาหารวิตามินทำหน้าที่ป้องกันโรคนั้นเป็นผลทางอ้อมไม่ใช่หน้าที่โดยตรง ดังจะเห็นได้จากการไม่กินอาหารที่มีวิตามินบี 1 เป็นระยะเวลานานจนกระทั่งร่างกายเกิดอาการของโรคเหน็บชา หรือในกรณีไม่กินอาหารที่มีวิตามินซีเป็นเวลานาน จนกระทั่งมีเลือดออกตามไรฟันนั่นคือผลของการขาดวิตามินซี ดังนั้นควรกินอาหารที่มีสารอาหารวิตามินอย่างเพียงพอต่อความต้องการ จึงจะไม่ปรากฏอาการของโรค ร่างกายมีความสามารถในการสะสมวิตามินที่ละลายในไขมันไว้ใช้ได้ในระยะหนึ่ง ส่วนวิตามินที่ละลายในน้ำหากร่างกายได้รับเกินความต้องการจะถูกขับออกมาพร้อมกับปัสสาวะ อย่างไรก็ตามหากร่างกายได้รับวิตามินมากเกินความต้องการจะเกิดผลเสียเช่นกัน เพราะร่างกายของคนเราต้องการสารอาหารวิตามินในปริมาณที่ค่อนข้างน้อย แต่ร่างกายไม่สามารถทำงานได้ถ้าปราศจากสารอาหารวิตามิน

กลุ่มที่ 5 เกลือแร่ (Minerals) ลักษณะหน้าที่เด่นเฉพาะของสารอาหารชนิดนี้คือ การทำหน้าที่เป็นตัวเสริม ทำหน้าที่เป็นตัวควบคุม และทำหน้าที่เป็นตัวเร่งให้เกิดการทำงานของปฏิกิริยาทางเคมีภายในเซลล์ ตัวอย่างเช่น เกลือแร่ แคลเซียม และฟอสฟอรัส เป็นสารที่ร่างกายต้องใช้สร้างกระดูกและฟัน เกลือแร่บางตัวทำให้เกิดความสมดุลของความเป็นกรดและด่างภายในร่างกาย บางตัวเกี่ยวข้องกับการสร้างเม็ดเลือด บางตัวก็มีส่วนสำคัญที่ร่างกายใช้ประกอบในการสังเคราะห์ฮอร์โมน

สารอาหารเกลือแร่มีอยู่ประมาณ 21 ชนิดที่สำคัญต่อร่างกาย เกลือแร่ร่างกายต้องการมาก คือ แคลเซียม ซึ่งแคลเซียมเป็นส่วนประกอบของกระดูก ฟัน กล้ามเนื้อ และในระบบเลือด เกลือแร่ประเภทอื่นที่ร่างกายต้องการนอกเหนือจากแคลเซียม ได้แก่ โซเดียม โพแทสเซียม แมกนีเซียม คลอไรท์ เหล็ก ไอโอดีน ทองแดง สังกะสี ฟลูออไรท์ เป็นต้น แต่ละชนิดจะมีหน้าที่ต่างกัน แต่ถ้าขาดก็จะมีผลเสียต่อร่างกาย ด้วยเหตุนี้ร่างกายจึงขาดเกลือแร่ไม่ได้

กลุ่มที่ 6 น้ำ (Water) น้ำแตกต่างจากสารอาหารตัวเมื่อ คือน้ำเป็นทั้งสารอาหารและอาหาร น้ำทำหน้าที่เด่นเฉพาะคือ เป็นตัวทำให้เกิดการละลายและนำสารต่างๆ ไหลเวียนไปทั่วร่างกาย และขณะเดียวกันของเสียบางส่วนในเซลล์ที่สามารถละลายในน้ำได้จะถูกทำละลายและขับออกมาพร้อมกับปัสสาวะ ในร่างกายมีน้ำประมาณ 2 ใน 3 ส่วนกระจายอยู่ในส่วนประกอบต่างๆ หากเมื่อใดก็ตามที่ร่างกายสูญเสียน้ำประมาณร้อยละ 10 ไตจะทำงานผิดปกติและถ้าสูญเสียน้ำไปประมาณร้อยละ 20 อาจจะทำให้ตายได้เนื่องจากสภาวะขาดน้ำ น้ำจึงเป็นสารอาหารและอาหารที่สำคัญ

สารอาหารที่มีความจำเป็นต่อชีวิตของมนุษย์มาก พอสรุปได้ดังนี้[1]

---

[1] วินัย ดะห์ลัน และ ศัลยา คงสมบูรณ์เวช. เล่มเดิม. หน้า 6.

1) สารอาหารที่มีอยู่ในอาหารมีความจำเป็นต่อการเจริญเติบโต ตลอดจนต่อสุขภาพและความอยู่รอดของชีวิต

2) การที่ร่างกายได้รับสารอาหารตัวใดตัวหนึ่ง กลุ่มใดกลุ่มหนึ่งหรือทั้งหมดในปริมาณที่ไม่เพียงพออาจนำไปสู่ปัญหาสุขภาพ ตั้งแต่เกิดความผิดปกติในการทำงานของบางอวัยวะ การเกิดโรคทางโภชนาการ โรคทางด้านอื่นๆ หากการขาดสารอาหารนั้นถึงขั้นรุนแรงอาจทำให้เสียชีวิตได้

3) ในการเกิดภาวการณ์ขาดสารอาหารตัวใดตัวหนึ่งกลุ่มใดกลุ่มหนึ่ง เป็นผลที่ทำให้เกิดความผิดปกติ เกิดโรค ซึ่งความผิดปกติและโรคที่เกิดขึ้นนั้นสามารถทำให้หายหรือบรรเทาไปได้เมื่อให้อาหารชนิดนั้นๆ หรือกลุ่มนั้นๆ ในการบำบัดแต่ไม่สามารถหายได้หากใช้สารอาหารชนิดอื่นหรือกลุ่มอื่น

4) การได้รับสารอาหารในปริมาณที่ต่ำกว่าที่ควรได้รับส่งผลทำให้เกิดความผิดปกติขึ้น เช่น การเจริญเติบโตลดลง กลไกการทำงานบางอย่างเปลี่ยนแปลงไป ระดับความผิดปกติมักจะมีความสัมพันธ์กับระดับการขาดสารอาหารนั้น

5) สารอาหาร คือ สารเคมีที่พบได้ในอาหารร่างกายสร้างขึ้นเองไม่ได้ทุกชนิดจึงมีความจำเป็นจะต้องได้รับจากการบริโภคอาหารตลอดชีวิต อาหารจึงมีความจำเป็นอย่างยิ่ง

6) สารอาหารบางชนิดหากร่างกายได้รับมากเกินไปก็อาจจะทำให้เกิดการสะสมสารนั้นในร่างกายจนก่อให้เกิดความผิดปกติต่อร่างกายได้เช่นกัน

อาหารมีความจำเป็นและมีความสำคัญต่อชีวิตเช่นนี้จึงทำให้นักโภชนาการพยายามแนะนำแนวทางที่ถูกต้องในการบริโภคอาหารให้เหมาะสมและถูกต้องในแต่ละวัน นอกจากนี้ยังส่งผลถึงความสมบูรณ์พูนสุขของชีวิตแล้วยังมีผลต่อเศรษฐกิจของประเทศในภาพรวม เนื่องจากการลดความเจ็บป่วยที่เกิดจากภาวะการขาดโภชนาการมีผลต่อแรงงานที่จำเป็นต้องใช้ในการพัฒนาสังคม

3.1.2 การแบ่งประเภทของ “การกล่าวอ้างทางโภชนาการ”

การกล่าวอ้างทางโภชนาการบนฉลากอาหารที่ถูกต้องตามข้อกำหนดของประเทศไทยนั้นปรากฏอยู่ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 182 พ.ศ. 2541 เรื่องฉลากโภชนาการ ซึ่งผู้ผลิตอาหารใช้เป็นหลักปฏิบัติในการระบุข้อความกล่าวอ้างบนฉลากอาหาร แสดงต่อผู้บริโภค โดยการกล่าวอ้างทางโภชนาการ แบ่งออกเป็น 3 ประเภท ได้แก่[2]

---

[2] มยุรา ปรารถนาเปลี่ยน. (2550, มกราคม-กุมภาพันธ์). “Nutrition Claim การกล่าวอ้างทางโภชนาการบนฉลากอาหาร.” **วารสารสถาบันอาหาร, 9, 75.** หน้า 73-75.

1) การกล่าวอ้างปริมาณสารอาหาร (Nutrient Content Claim) คือ การกล่าวอ้างถึงระดับ(Level) ของสารอาหารหรือพลังงานในนั้น เช่น เป็นแหล่งของแคลเซียม (Source of Calcium) มีปริมาณใยอาหารสูงและไขมันต่ำ (High in Fiber and Low in Fat) เป็นต้น อย่างไรก็ตาม ไม่อนุญาตให้การกล่าวอ้างที่ว่า "ปราศจาก" หรือ "ต่ำ" หากอาหารนั้นหรืออาหารชนิดนั้นโดยธรรมชาติทั่วไปเป็นไปเงื่อนไขอยู่แล้ว โดยมิได้มีการใช้กระบวนการผลิตพิเศษ มีกระบวนการปรับโดยเฉพาะหรือมีการปรับสูตรเพื่อให้อาหารนั้นมีปริมาณสารอาหารที่จะกล่าวอ้างลดลงจนเป็นไปตามเงื่อนไข เนื่องจากจะทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดว่าอาหารจากผู้ผลิตนั้นแต่เพียงผู้เดียวที่มีคุณสมบัตินี้ ตัวอย่างเช่น ไม่อนุญาตให้น้ำบริโภคแสดงข้อความ "ปราศจากพลังงาน" หรือ "ไขมันต่ำ" เนื่องจากน้ำบริโภคทั่วไปจากผู้ผลิตทุกรายก็มีคุณสมบัตินี้ด้วย ในทางกลับกันหากอาหารจากผู้ผลิตรายหนึ่งมีการปรับสูตรหรือใช้วัตถุดิบที่แตกต่างไปจากปกติทั่วไปจนสารอาหารที่จะกล่าวอ้างมีปริมาณที่เป็นไปตามเงื่อนไขแล้ว อาหารนั้นสามารถกล่าวอ้างว่า "ปราศจาก" หรือ "ต่ำ" ได้

2) การกล่าวอ้างปริมาณโดยเปรียบเทียบ (Comparative Claim) คือ เป็นการเปรียบเทียบปริมาณของสารอาหารหรือพลังงานที่มีในอาหารตั้งแต่สองอย่างขึ้นไป ตัวอย่างการกล่าวอ้าง ได้แก่ น้อยกว่า (Less than หรือ Fewer) มากกว่า (More than) ลดปริมาณลง (Reduced) พลังงานน้อย (Lite หรือ Light) เสริม (Added หรือ Fortified หรือ Enriched) เป็นต้น ในกรณีกล่าวอ้างปริมาณโดยเปรียบเทียบเช่นนี้อาหารที่ถูกเปรียบเทียบโดยอาหารที่มีการกล่าวอ้าง เรียกว่า "อาหารอ้างอิง" อาหารอ้างอิงสำหรับใช้เปรียบเทียบเพื่อแสดงข้อความกล่าวอ้าง โดยเปรียบเทียบอนุญาตได้เพียง 2 แบบ คือ อนุญาตให้เปรียบเทียบกับ (1) ผลิตภัณฑ์สูตรปกติของผู้ผลิตเอง และ (2) ผลิตภัณฑ์ชนิดเดียวกันทั่วๆ ไปที่เป็นตัวแทนของอาหารประเภทดังกล่าวที่มีจำหน่ายในประเทศ ทั้งนี้ ผลิตภัณฑ์ที่เปรียบเทียบจะต้องเป็นผลิตภัณฑ์ประเภทเดียวกันหรือคล้ายคลึงกันเท่านั้น เช่น ซอสปรุงรสกับซอสปรุงรส ที่สำคัญคือ ห้ามใช้ข้อกล่าวอ้างปริมาณโดยเปรียบเทียบหากอาหารอ้างอิงมีสารอาหารหรือพลังงานที่จะเปรียบเทียบนั้น อยู่ในปริมาณที่เป็นไปตามเงื่อนไขของ "ต่ำ" หรือ "น้อยมาก" อยู่แล้ว

การแสดงข้อความกล่าวอ้างโดยเปรียบเทียบจะต้องระบุชื่อชนิดของอาหารอ้างอิงและแสดงการเปรียบเทียบระดับของสารอาหารหรือพลังงานนั้นที่ลดลงหรือเพิ่มขึ้นเป็นเปอร์เซ็นต์หรือเศษส่วนเทียบกับปริมาณที่มีอยู่ในอาหารอ้างอิง และระบุปริมาณสารอาหารนั้นต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่ระบุที่ฉลากด้วย เช่น การกล่าวอ้าง "ลดโซเดียม" จะต้องกำกับด้วยข้อความว่า "ลดโซเดียมลงร้อยละ 50 เทียบกับซอสปรุงรสสูตรปกติ ซอสปรุงรสชนิดโซเดียมน้อยมีโซเดียม 200 มิลลิกรัม ต่อ 30 มิลลิกรัม ซอสปรุงรสสูตรปกติมีโซเดียม 400 มิลลิกรัม ต่อ 30 มิลลิกรัม"

3) การกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหาร (Nutrition Functional Claim) คือ การกล่าวถึงหน้าที่ของสารอาหารที่มีต่อร่างกาย ซึ่งผู้บริโภคจะได้รับความรู้ทางด้านโภชนาการว่า สารอาหารที่มีอยู่ในอาหารนั้นๆ ในปริมาณที่มากพอสมควรว่าสารอาหารมีหน้าที่อะไรในร่างกายคนเราบ้าง โดยปริมาณที่มากพอสมควรนั้นกล่าวคือ มีสารอาหารนั้นอยู่ในปริมาณร้อยละ10-19 ของปริมาณที่แนะนำให้บริโภคต่อวัน[3] และจะต้องเป็นสารอาหารที่มีการกำหนดในบัญชีประกาศของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) มีเงื่อนไขดังนี้

(1) สารอาหารที่มีการกล่าวอ้างต้องมีอยู่ในบัญชีสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคประจำวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI)

(2) ผลิตภัณฑ์ที่กล่าวอ้างต้องมีสารอาหารนั้นอยู่ในระดับที่จัดว่า "เป็นแหล่งของ" ของสารอาหารนั้นในปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง และปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลากสำหรับในกรณีที่ไม่มีการกำหนดค่าหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงไว้ และอาหารนั้นไม่มีลักษณะการบริโภคใกล้เคียงกับอาหารที่มีการกำหนดค่าหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงไว้ให้คำนวณต่อปริมาณผลิตภัณฑ์ 100 กรัม หรือ 100 มิลลิลิตร

(3) การกล่าวอ้างหน้าที่สารอาหารต้องเป็นการกล่าวอ้างถึงสารอาหารตาม (1) โดยไม่ใช่การกล่าวอ้างถึงตัวผลิตภัณฑ์เป็นการเฉพาะ

(4) การกล่าวอ้างดังกล่าวต้องมีหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ที่เชื่อถือได้

(5) การกล่าวอ้างจะต้องไม่มีข้อความระบุหรือมีความหมายให้เข้าใจว่าการบริโภคสารอาหารนั้นจะสามารถป้องกันหรือบำบัดรักษาโรคได้

ตัวอย่างการกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหาร ได้แก่ "แคลเซียมเป็นส่วนประกอบสำคัญของกระดูกและฟัน" "แคลเซียมช่วยในกระบวนการสร้างกระดูกและฟันที่แข็งแรง" "โฟเลตเป็นองค์ประกอบสำคัญในการสร้างเม็ดเลือดแดง" "วิตามินบี 1 และวิตามินบี 12 ช่วยในการทำงานของระบบประสาท"

โดยข้อความกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหารจะต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา(อย.) ก่อนนำไปใช้

สำหรับการกล่าวอ้างทางด้านสุขภาพนั้น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาของประเทศไทยยังไม่อนุญาตให้มีการกล่าวอ้างด้านสุขภาพ แต่ในต่างประเทศ เช่น ประเทศสหรัฐอเมริกามีการอนุญาตให้กล่าวอ้างด้านสุขภาพได้ แม้ว่าประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง

---

[3] ประไพศรี ศิริจักรวาล. (2542, เมษายน-พฤษภาคม). "ฉลากโภชนาการ การกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหาร." **วารสารฉลาดซื้อ, 5, 30.** หน้า 19.

สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ห้องสมุดงานวิจัย

"การกล่าวอ้างทางสุขภาพ" ยังไม่มีผลบังคับใช้ โดยให้ใช้เงื่อนไขของการกล่าวอ้างหน้าที่ของสารอาหารตามบัญชีแนบท้ายหมายเลข 4 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) เรื่อง ฉลากโภชนาการ และข้อความที่ใช้ในการกล่าวอ้างต้องได้รับอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเท่านั้น[4] หากมีการกล่าวอ้างลักษณะนี้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มก็ถือว่าไม่เป็นไปตามประกาศฯ ผู้บริโภคสามารถสอบถามจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้โดยตรง ส่วนใหญ่แล้วผลิตภัณฑ์ที่มีการขายตรงไม่ผ่านการตรวจสอบของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยามักจะมีการกล่าวอ้างสรรพคุณทางด้านสุขภาพในแง่การป้องกันหรือการบำบัดรักษาโรคต่างๆ

3.2 สาระสำคัญเกี่ยวกับเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

สุขภาพนั้นเป็นการเรียกขานถึงลักษณะของการไม่เป็นโรค อาจกล่าวได้ว่าสุขภาพเป็นความสมบูรณ์ของคนใน 4 มิติ คือ ร่างกาย จิตใจ สังคม และวิญญาณ (ปัญญา) ซึ่งหากมีความสมบูรณ์อย่างสมดุลแล้ว ก็จะเข้าสู่ภาวะที่เรียกว่า "สุขภาวะ"

3.2.1 ความหมายของคำว่า "สุขภาพ"

สมเด็จพระสัมมาสัมพุทธเจ้าได้ตรัสไว้เป็นพระพุทธภาษิตว่า "อโรคยา ปรมา ลาภา" ซึ่งแปลว่า "ความไม่มีโรคเป็นลาภอันประเสริฐ" พระพุทธภาษิตข้อนี้แม้แต่ชาวอารยประเทศทางตะวันตกก็ยังยอมรับนับถือกันและเห็นพ้องต้องกันว่า สุขภาพ คือ พรประเสริฐสุด นอกจากนี้ยังมีสุภาษิตของชาวอาหรับโบราณกล่าวไว้ว่า "คนที่มีสุขภาพดีคือคนที่มีความหวังและคนที่มีความหวังคือคนที่มีทุกสิ่งทุกอย่าง" ซึ่งนั่นก็หมายความว่าสุขภาพคือวิถีแห่งชีวิต โดยสุขภาพจะเป็นเสมือนหนึ่งวิถีทางหรือหนทางซึ่งจะนำบุคคลไปสู่ความสุขและความสำเร็จต่างๆ ได้ หรืออาจกล่าวได้ว่า "สุขภาพชีวิต"[5]

คำว่า "สุขภาพ (Health)" องค์การอนามัยโลก (World Health Organization: WHO) ได้ให้ความหมายของสุขภาพไว้ในธรรมนูญขององค์การอนามัยโลก เมื่อปี ค.ศ. 1948 ไว้ ดังนี้ "สุขภาพ" หมายถึง สภาวะแห่งความสมบูรณ์ของร่างกายและจิตใจ รวมถึงการดำรงชีวิตอยู่ใน

---

[4] สถาบันอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (ม.ป.ป.). การดำเนินการของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาในด้านการกล่าวอ้างเกี่ยวกับอาหาร. สืบค้นเมื่อ 26 มีนาคม 2553, จาก **htpp://www.newsser.fda.moph.go.th/food/file/benefit trader/benefit label.**

[5] สำนักงานปฏิรูประบบสุขภาพ (สปรส.). (ม.ป.ป.). ความสำคัญของสุขภาพ. สืบค้นเมื่อ 9 เมษายน 2553, จาก **htpp://www. culturelib.in.th**

สังคมได้อย่างเป็นปกติสุข[6] และมิได้หมายความเฉพาะเพียงแต่การปราศจากโรคและทุพพลภาพเท่านั้น ต่อมาในที่ประชุมสมัชชาองค์การอนามัยโลก เมื่อเดือนพฤษภาคม พ.ศ. 2541 ให้มีมติให้เพิ่มคำว่า "Spiritual well-being" หรือสุขภาวะทางจิตวิญญาณเข้าไปในคำจำกัดความของสุขภาพเพิ่มเติม

สรุปได้ว่าในความหมายของ "สุขภาพ" มีองค์ประกอบ 4 ส่วน กล่าวคือ

1) สุขภาพกาย หมายถึง สภาพที่ดีของร่างกาย นั่นคือ อวัยวะต่างๆ อยู่ในสภาพที่ดี มีความแข็งแรงสมบูรณ์ ทำงานได้ตามปกติ และมีความสัมพันธ์กับทุกส่วนเป็นอย่างดีและก่อให้เกิดประสิทธิภาพที่ดีในการทำงาน

2) สุขภาพจิต หมายถึง สภาพของจิตใจที่สามารถควบคุมอารมณ์ได้ มีจิตใจเบิกบานแจ่มใส มิให้เกิดความคับข้องใจหรือขัดแย้งในจิตใจ สามารถปรับตัวเข้ากับสังคมและสิ่งแวดล้อมได้อย่างมีความสุข

3) สุขภาพสังคม หมายถึง สภาวะที่ดีของปัญญาที่มีความรู้ทั่ว รู้เท่าทันและความเข้าใจอย่างแยกได้ในเหตุผลแห่งความดีความชั่ว ความมีประโยชน์และความมีโทษ ซึ่งนำไปสู่ความเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่

4) สุขภาพศีลธรรม หมายถึง บุคคลที่มีสภาวะทางกายและจิตใจที่สุขสมบูรณ์ สามารถปฏิสัมพันธ์และปรับตัวให้อยู่ในสังคมได้เป็นอย่างดีและมีความสุข

3.2.2 วัตถุประสงค์เพื่อสุขภาพ

เครื่องดื่มที่กล่าวอ้างว่ามีผลดีต่อสุขภาพมากน้อยเพียงใดเป็นคำถามที่หลายคนสงสัย แต่เมื่อพิจารณาโดยภาพรวมแล้วเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเหล่านี้ไม่มีอันตรายต่อสุขภาพ เพราะดื่มแล้วจะได้รับ "น้ำ" เข้าสู่ร่างกายเป็นหลัก ช่วยลดความกระหายและเพิ่มความชุ่มชื้นให้กับร่ายกาย โดยส่วนประกอบของเครื่องดื่มเหล่านี้จะประกอบด้วยส่วนผสมของน้ำผลไม้หรือน้ำนมถั่วเหลือง และมักมีการเติมวิตามินแร่ธาตุต่างๆ โดยเฉพาะที่มีคุณสมบัติในการต้านอนุมูลอิสระ เช่น วิตามินอี วิตามินซี เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีเครื่องดื่มหลายชนิดที่มีการเติมสารเฉพาะบางอย่างที่มีการกล่าวอ้างว่ามีผลดีต่อสุขภาพในด้านต่างๆ เช่น คอลลาเจน โคเอนไซด์คิวเทน แอลคาร์นีทีน กรดอะมิโน หรือเปปไทด์ เป็นต้น

---

[6] กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. ความหมายของคำว่า "สุขภาพ". สืบค้นเมื่อ 9 เมษายน 2553, จาก **htpp://www. anamai.go.th**

วัตถุประสงค์ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพหลายชนิดที่มีการเติมสารต่างๆ โดยกล่าวอ้างคุณสมบัติไว้บนฉลากผลิตภัณฑ์สามารถแบ่งกลุ่มหลักๆ ของสารอาหารที่ถูกนำมาผสมขึ้นเป็นเครื่องดื่มในแต่ละขวด ดังนี้[7]

1) เครื่องดื่มที่กล่าวอ้างว่าดื่มแล้วสวย การโฆษณาผลิตภัณฑ์ว่าดื่มแล้วสวย ทำให้เครื่องดื่มกลุ่มนี้จึงเป็นที่ถูกใจวัยรุ่นสาวๆ และผู้หญิงหลายคนเป็นอย่างมาก เนื่องจากทุกคนก็อยากจะเป็นคนสวยและดูดีกันทั้งนั้น เครื่องดื่มกลุ่มนี้มักมีคำว่า "บิวตี้ (Beauty)" หรืออาจมีคำว่า "สกินฟิต" ซึ่งสื่อให้เข้าใจว่ามีผิวหนังที่แข็งแรง โดยส่วนประกอบในเครื่องดื่มกลุ่มนี้พบว่ามีการเติม "คอลลาเจน" เพิ่มลงไปในปริมาณที่แตกต่างกัน ซึ่งมีเครื่องดื่มหลายชนิดที่มีการใช้คำว่า "คอลลาเจน" ในชื่อของผลิตภัณฑ์ด้วย เช่น เครื่องดื่มชื่อว่า "เซนต์ แอนนา คอลลาเจน" หรือ "สก๊อต คอลลาเจน-อี เป็นต้น

คอลลาเจนนั้นเป็นโปรตีนชนิดหนึ่งที่มีอยู่มากที่สุดในร่างกายคือประมาณ 1 ใน 3 ของโปรตีนทั้งหมดในร่างหาย มีลักษณะโครงสร้างที่เกาะเป็นเกลียว ทำหน้าที่เสริมความแข็งแรงให้กับเนื้อเยื่อต่างๆ ในร่างกาย ในส่วนของผิวหนังคอลลาเจนจะทำหน้าที่ช่วยให้ผิวหนังเรียบตึง และ เนียนเรียบ โดยทำหน้าที่ควบคู่โปรตีนอีกชนิดหนึ่งชื่อว่า อีลาสติน (Elastin) คอลลาเจนที่ผิวหนังนั้นเกิดจากการสร้างภายในร่างกายของเราเอง โดยสร้างจากกรดอะมิโนที่ได้จากการกินอาหารประเภทโปรตีนต่างๆ เช่น เนื้อสัตว์ ไข่ นม ถั่วเม็ดแห้ง และต้องอาศัยวิตามินซีเป็นผู้ช่วยให้เกิดคอลลาเจนที่สมบูรณ์ จากหน้าที่ของคอลลาเจนที่ผิวหนังดังกล่าว จึงทำให้ได้รับความสนใจนำมาใช้ในการชะลอริ้วรอย เสริมความงามต่างๆ

2) เครื่องดื่มที่มีการกล่าวอ้างว่าเพื่อช่วยในการเผาผลาญพลังงาน เครื่องดื่มกลุ่มนี้มักจะเติมสาร "แอลคาร์นีทีน (L-Carnitine)" ซึ่งเป็นสารที่ร่างกายสร้างได้เองภายในตับและไต ทำหน้าที่เปลี่ยนกรดไขมันให้เป็นพลังงาน เพื่อให้กล้ามเนื้อทั่วร่างกายนำไปใช้ ไม่ว่าจะเป็นแขน ขา กล้ามเนื้อหัวใจ สมอง นอกจากนี้ช่วยระบบเผาผลาญ ดังนั้น ข้อดีของแอลคาร์นีทีนที่นิยมยกมาเป็นจุดขายของผลิตภัณฑ์ คือ ให้พลังงานมากขึ้นจึงเหมาะสำหรับผู้รักการออกกำลังกาย หรือต้องการควบคุมน้ำหนัก พร้อมทั้งช่วยเผาผลาญไขมัน

โดยปกติร่างกายของคนเราจะมีสารแอลคาร์นีทีนอยู่มากพอ ยกเว้นผู้ที่มีปัญหาเกี่ยวกับระบบย่อยและดูดซึมอาหาร และผู้ที่รับประทานมังสวิรัติที่อาจพบว่ามีการขาดสารแอลคาร์นีทีนได้ โดยที่จริงแล้วคนที่รักสุขภาพทั่วไปไม่มีความจำเป็นต้องดื่มเครื่องดื่มที่มีการเติมสาร

---

[7] วันทนีย์ เกรียงสินยศ. (2553, มกราคม). "เครื่องดื่มที่กล่าวอ้างว่ามีผลดีต่อสุภาพ (Functional Drink)." **ฉลาดซื้อ, 16, 107.** หน้า 13-14.

แอลคาร์นีทีนนี้เพิ่ม หากว่ามีการกินอาหารที่เป็นแหล่งของแอลคาร์นีทีนเป็นประจำอยู่แล้ว ซึ่งพบมากในเนื้อแดง นม ผลิตภัณฑ์จากถั่วหมัก เด็กและสตรีมีครรภ์ก็ไม่ควรได้รับแอลคาร์นีทีนในรูปของผลิตภัณฑ์หรือเครื่องดื่มที่มีการเติมสารอาหารนี้ลงไปแต่ควรได้รับจากการรับประทานจากอาหารมากกว่า

3) เครื่องดื่มที่อ้างว่าเพื่อความขาวของผิวพรรณ เครื่องดื่มกลุ่มนี้มักจะเติมสารอาหารประเภท "แอลกลูตาไธโอน (L-Glutathione)" ซึ่งเป็นสารอีกชนิดหนึ่งที่พบว่ามีการเติมเพิ่มในเครื่องดื่มที่กล่าวอ้างทางสุขภาพ โดยเฉพาะเกี่ยวกับเรื่องความขาวของผิวพรรณ รวมทั้งอ้างว่าแก้อาการเมาค้างด้วย เช่น เครื่องดื่มยี่ห้อ เวคกี้ (Wakie) หรือ แฮงค์ (Hang) เป็นต้น

กลูตาไธโอนนั้นช่วยเสริมการทำงานของวิตามินซีและอี ในการทำลายอนุมูลอิสระ และยังมีหน้าที่สำคัญในการช่วยขจัดสารพิษหรือขับของเสียโดยเฉพาะอย่างยิ่งในตับ โดยทำหน้าที่เปลี่ยนสารพิษกลุ่มไม่ละลายน้ำ เช่น สารพิษในอาหารปิ้ง ย่าง รมควัน สารพิษจากเชื้อราต่างๆ หรือยาบางชนิดให้เป็นสารที่ละลายน้ำได้เพื่อให้ร่างกายกำจัดออกได้ง่ายขึ้น และยังช่วยป้องกันตับจากการถูกทำลายโดยแอลกอฮอล์และบุหรี่ ในประเด็นหลังนี้ผู้ผลิตเครื่องดื่มนิยมนำมาเป็นจุดขายให้กับผู้ที่นิยมการดื่มแอลกอฮอล์ที่ยังห่วงใยสุขภาพ โดยปกติร่างกายของคนเราผลิตสารกลูตาไธโอนได้เอง ยกเว้นคนที่เป็นโรคบางชนิด เช่น โรคตับ โรคเบาหวาน ความดันโลหิตสูง รวมถึงผู้สูบบุหรี่จัด กลูตาไธโอนสามารถรับประทานได้จากเนื้อสัตว์ ผลไม้ และผัก โดยเฉพาะหน่อไม้ฝรั่ง

4) เครื่องดื่มที่อ้างว่าเพื่อช่วยบำรุงสมอง เครื่องดื่มประเภทนี้มีจุดขายอ้างว่ามีสรรพคุณเสริมให้สมองทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ดื่มแล้วเฉลียวฉลาดขึ้นความจำดีขึ้นหรือดื่มแล้วช่วยบำรุงส่วนต่างๆ ของสมอง โดยสารอาหารเหล่านั้น ได้แก่ ซอยเปปไทด์ และวิตามินบี 12

ซอยเปปไทด์ ได้จากการนำน้ำนมถั่วเหลืองไปย่อยด้วยเอนไซม์ย่อยโปรตีนบางชนิดเพื่อให้ได้โปรตีนถั่วเหลืองที่มีโมเลกุลเล็กลง จะได้ถูกดูดซึมได้ง่ายขึ้นจากกระเพาะอาหาร โปรตีนจากถั่วเหลืองนับเป็นแหล่งอาหารเสริมที่สำคัญ นอกจากนั้นยังประกอบไปด้วยวิตามิน แร่ธาตุ และกรดไขมันชนิดไม่อิ่มตัวจำนวนมาก และยังพบว่าในน้ำนมถั่วเหลืองยังประกอบไปด้วยสารไฟโตร์เอสโตรเจน หรือฮอร์โมนเพศหญิงจากพืช ซึ่งสามารถทดแทนฮอร์โมนเอสโตรเจนที่ลดน้อยลงในหญิงวัยทอง (คือ วัยหมดประจำเดือนในอายุประมาณ 45-55 ปี โดยเฉลี่ยอายุ 50 ปี)[8] ได้ ดังนั้นการดื่มน้ำนมถั่วเหลืองเป็นประจำจะช่วยให้หญิงวัยทองมีผิวพรรณชุ่มชื้นขึ้น ไม่แห้งตึง แต่ไม่ได้มีผลต่อความเฉลียวฉลาดแต่อย่างใด

---

[8] สุรศักดิ์ อังสุวัฒนา. (ม.ป.ป.). วัยหมดประจำเดือน (ตอนที่ 1). สืบค้นเมื่อ 26 มีนาคม 2553, จาก **http://www.si.mahidol.ac.th/sidoctor/e-pl/articledetail.asp?id=166**

5) เครื่องดื่มที่อ้างว่ามีผลดีต่อการระบาย ส่วนใหญ่เครื่องดื่มในกลุ่มนี้ที่วางจำหน่ายอยู่มักมีการเติมใยอาหารในรูปแบบต่างๆ ทั้งที่ระบุชนิด เช่น อินนูบิน และไม่ระบุชนิดในปริมาณที่แตกต่างกัน โดยมักจะกล่าวอ้างคุณประโยชน์ที่ว่าช่วยเพิ่มกากใยในระบบทางเดินอาหารและกระตุ้นการขับถ่าย แต่อย่างไรก็ตามปริมาณใยอาหารที่เพิ่มขึ้นในเครื่องดื่มบางผลิตภัณฑ์นั้นก็อาจไม่มากพอที่จะช่วยกระตุ้นการขับถ่ายได้ เช่น ผลิตภัณฑ์บางยี่ห้อที่กล่าวอ้างบนฉลากว่ามีส่วนประกอบของใยอาหาร 0.25 เปอร์เซ็นต์ในขวดผลิตภัณฑ์บรรจุ 50 มิลลิลิตร จะได้รับใยอาหารเพียง 0.125 กรัมเท่านั้น หรือบางผลิตภัณฑ์ที่ระบุว่ามีส่วนประกอบของใยอาหารร้อยละ 2 ซึ่งคำนวณแล้วพบว่ามีปริมาณใยอาหารประมาณ 3.6 กรัมต่อขวด (180 มิลลิลิตร) ปริมาณที่เพิ่มขึ้นนี้ก็ยังไม่มากพอต่อความต้องการของร่างกายใน 1 วัน คือ 20-25 กรัม ต่อวัน

3.2.3 ประเภทของเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

ปัจจุบันเป็นยุคที่ผู้บริโภคต่างตื่นตัวในการดูแลสุขภาพของตนเองมากเป็นพิเศษ เนื่องด้วยวิถีการดำเนินชีวิตที่เร่งรีบ จึงทำให้เกิดความกลัวว่าจะดูแลตัวเองไม่เพียงพอ จึงเกิดเป็นช่องว่างให้ธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพและความสวยความงามเติบโตอย่างรวดเร็ว เป็นผลให้มีเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพทั้งหลายออกมาให้ผู้บริโภคได้เลือกสรรหากันตามชอบใจ โดยสามารถแบ่งประเภทเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ หรือที่เรียกว่าเครื่องดื่มฟังก์ชั่นนัล (Functional Drink) ที่กำลังนิยมกันในหมู่ผู้บริโภคได้ดังนี้

1) Sport Drink เป็นเครื่องดื่มชดเชยเกลือแร่และพลังงานให้กับร่างกาย เป็นที่นิยมสำหรับผู้ที่เสียเหงื่อจากการเล่นกีฬาหรือการออกกำลังกายหรือ เช่น เครื่องดื่มยี่ห้อสปอนเซอร์ เอ็มสปอร์ต เกเตอเรท เป็นต้น

2) Energy Drink เป็นเครื่องดื่มชูกำลังที่ผสมสารอาหาร เช่น กรดอะมิโน วิตามิน หรือแม้กระทั่งสูตรที่ผสมกาเฟอีนที่พัฒนาขึ้นเพื่อช่วยเสริมสร้างสมรรถภาพร่างกาย เช่น เครื่องดื่มยี่ห้อลิโพ กระทิงแดง คาราบาวแดง เป็นต้น

3) Smart Drink เป็นกลุ่มเครื่องดื่มที่ผู้ขายต้องการประชาสัมพันธ์ว่าดื่มแล้วจะเพิ่มความฉลาดและเก่งสำหรับวัยนักเรียนนักศึกษา เครื่องดื่มยี่ห้อดังในโทรทัศน์ซึ่งมีการโฆษณาว่าเป็นเปปไทด์มีต้นกำเนิดจากนมถั่วเหลือง (Original Soy Peptides) ความจริงก็คือน้ำนมถั่วเหลืองธรรมดานั่นเอง และให้คุณค่าของโปรตีนถั่วเหลืองที่กล่าวในข้างต้นไม่ใช่ดื่มแล้วทำให้นักเรียนนักศึกษามีไอคิวสูงขึ้น ท่องหนังสือได้มากขึ้นหรือเรียนเก่งขึ้น แต่เป็นเพียงการตลาดที่มุ่งหวังเจาะตลาดวัยนักเรียนนักศึกษาที่สังคมยุคใหม่เน้นให้ต้องสวย หล่อ และฉลาดเรียนเก่ง ซึ่งอาหารที่ที่ควรรับประทานเพื่อบำรุงสมองควรเน้นไปที่ปลาทะเล ซึ่งมีสารโอเมก้า 3 ที่ช่วยบำรุงเซลล์สมองโดยตรง หรือปลาทู เป็นต้น

4) Beauty Drink and Health Drink เครื่องดื่มที่ผู้ขายต้องการประชาสัมพันธ์ว่าช่วยให้สวยเร็วขึ้น บำรุงร่างกายได้รวดเร็วขึ้นทดแทนความเครียดและความวุ่นวายในหน้าที่การงานหรือการเรียนได้ ส่วนใหญ่สารอาหารที่เติมลงไปจะเน้นที่คอลลาเจนเปปไทด์ เจลลาตินเปปไทด์ และ/หรือมีส่วนผสมของวิตามินซี และวิตามินอี

5) Nutraceutical Drink เป็นเครื่องดื่มชนิดที่ควบคุมพิเศษ เช่น ช่วยลดระดับไขมันในหลอดเลือด หรือเครื่องดื่มสำหรับผู้ป่วยที่เป็นโรคเบาหวาน

3.2.4 สารอาหารในเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

การรับรู้เรื่องสารอาหารนับเป็นสิ่งสำคัญที่ผู้บริโภคจำเป็นต้องศึกษาและให้ความสำคัญมากกว่าที่ผ่านมา เนื่องจากเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพส่วนใหญ่มักเน้นในเรื่องคุณค่าของสารอาหารที่ให้ประโยชน์ต่อร่างกายรวมทั้งคุณประโยชน์เพื่อสุขภาพและความงาม บรรดาสารอาหารที่นิยมแต่งเติมลงไปในเครื่องดื่มที่คุ้มหูกันในขณะนี้ ได้แก่ โอเมก้า คอลลาเจนคิวเทน แอลคาร์นีทีน ดีเอชเอ รวมไปถึงวิตามินและแร่ธาตุต่างๆ ซึ่งผู้บริโภคส่วนมากไม่อาจทราบว่าสารอาหารเหล่านี้มีประโยชน์ต่อร่างกายอย่างไร จึงจำเป็นศึกษาหน้าที่ของสารอาหารเหล่านี้ว่ามีประโยชน์ด้านสุขภาพต่อร่างกายด้านใดบ้าง

สารอาหารสามารถแบ่งออกตามลักษณะของแหล่งที่มาได้ 3 ประเภทใหญ่ๆ ได้แก่ สารอาหารที่ได้จากสัตว์ แบคทีเรีย และพืชผักผลไม้[9]

1) สารอาหารที่ได้จากสัตว์ สารอาหารที่ได้รับความนิยมในการเติมลงในผลิตภัณฑ์ได้แก่

(1) โอเมก้า 3 และโอเมก้า 6 สารอาหารในกลุ่มนี้มักพบในผลิตภัณฑ์อาหารตลาดกลุ่มเด็ก วัยทำงานและผู้สูงอายุ เนื่องจากเป็นกลุ่มกรดไขมันจำเป็นที่ร่างกายต้องการ คือ กรดไลโนเลอิก (Linoleic Acid) เป็นกรดไขมันชนิดโอเมก้า 6 และกรดอัลฟ่าไลโนเลนิก (Alfa Linoleic acid) ซึ่งเป็นกรดไขมันชนิดโอเมก้า 3 ซึ่งกรดไขมันทั้ง 2 ชนิดเป็นสารตั้งต้นของสารกลุ่ม Eicosanoid ซึ่งมีหน้าที่สำคัญในการทำงานของระบบภูมิคุ้มกัน โดยกรดไขมันชนิดโอเมก้า 3 มีผลลการอักเสบเมื่อเทียบกับกรด ไขมันชนิดโอเมก้า 6 จึงอาจเป็นประโยชน์ต่อผู้ป่วยที่เป็นโรคที่เกี่ยวกับอักเสบต่างๆ เช่น โรคข้ออักเสบรูมาตอยด์ (Rheumatoid Arthritis) และกรดไขมันชนิดนี้ยังช่วยลดการหลั่งสารที่เกี่ยวข้องกับภูมิแพ้ด้วย นอกจากนี้กรดไขมันชนิดโอเมก้า 3 ที่พบ

---

[9] กองบรรณาธิการ. (2552,มิถุนายน). "สารอาหารแห่งอนาคต." **เฮลท์ทูเดย์ไทยแลนด์, 9, 99.** หน้า 42-45.

มากในปลาทะเล (Eicosapentaenoic Acid: EPA และ Docosahexaenoic Acid: DHA) ยังช่วยลดระดับไตรกลีเซอร์ไรด์ในเลือด เป็นการลดอัตราเสี่ยงต่อการเป็นโรคหัวใจและหลอดเลือด

(2) แคลเซียม เป็นสารอาหารที่คนส่วนใหญ่รู้จักอย่างดีเพราะช่วยในการสร้างเสริมกระดูกและฟันให้แข็งแรง ส่วนใหญ่ผลิตภัณฑ์อาหารหรือเครื่องดื่มที่มีแคลเซียมมักจะเสริมวิตามินดีและวิตามินเค เพื่อช่วยในการดูดซึมแคลเซียมและสร้างเนื้อเยื่อกระดูก ลดการเสี่ยงของการเกิดโรคกระดูกพรุน

(3) กลุ่มวิตามินบี ได้แก่ วิตามินบี 1 บี 2, ไนอาซิน บี 6 บี 12, แพนโธทีนิก และกรดโพลิค (Pholic) เป็นสารอาหารที่มีผลต่อสมาธิ ความคิด ความจำและความฉลาด อาหารในกลุ่มนี้ช่วยป้องกันสมองเสื่อม โดยเฉพาะกรดโพลิค วิตามินบี 6 บี 12 จะช่วยกันทำงานป้องกันการลดระดับของฮอร์โมนซีสเตอีนในเลือด ทำให้ความจำ การเรียนรู้ ไม่ล่าถอยลง มีในอาหารประเภทนม ผลิตภัณฑ์นม และอาหารทะเล

(4) กรดไลโนเลอิค และกรดไลโนเลนิค เป็นกรดไขมันจำเป็นที่ร่างกายได้จากอาหารเท่านั้น ร่างกายไม่สารสังเคราะห์ขึ้นเองได้ จึงต้องหามาจากอาหารซึ่งมีจำนวนน้อย นอกจากจะพบในพืชแล้วยังมีในปลาทะเล มีประโยชน์ในการควบคุมความดันโลหิต ควบคุมระดับไขมันในเลือด ระบบฮอร์โมนต่างๆ ลดการอักเสบที่เกิดจากการบาดเจ็บหรือติดเชื้อ ทางด้านสุขภาพจึงนำมาใช้ควบคุมด้านสุขภาพของระบบเส้นเลือดแล้วยังใช้ในสุขภาพผิวอีกด้วย ซึ่งกรดไขมันชนิดนี้จะทำให้ผิวสดชื่น ไม่แห้งหยาบ คัน หรือ ลดการเป็นจุดด่างดำ โดยเฉพาะสตรีที่มีอายุมากขึ้น

(5) กรดอะมิโนและโปรตีนเวย์ เป็นสารอาหารที่มีผลในการเสริมระบบภูมิคุ้มกัน เช่น โปรตีนจากนมในส่วนที่เรียกว่า โปรตีนเวย์ (Whey protein) ซึ่งประกอบไปด้วยกรดอะมิโนจำเป็น ช่วยในการสร้างกลูตาไธโอน (Glutathione) ซึ่งเป็นสารต้านอนุมูลอิสระธรรมชาติในร่างกายในน้ำนมแม่มีโปรตีนเวย์อยู่ในปริมาณสูง จึงอาจเป็นปัจจัยหนึ่งที่ทำให้ทารกที่กินนมแม่มักไม่ค่อยเจ็บป่วยง่าย กรดอะมิโนอาร์จินีน และกลูตามีน มีบทบาทต่อการทำงานของระบบภูมิคุ้มกันโดยกลูตามีนเป็นแหล่งพลังงานสำคัญของเซลล์ในระบบภูมิคุ้มกัน การให้กลูตามีนเสริมในผู้ป่วยหนักที่ต้องให้อาหารทางหลอดเลือดดำเป็นเวลานานพบว่าช่วยให้การทำงานของระบบภูมิคุ้มกันในทางเดินอาหารดีขึ้นและลดการติดเชื้อได้

2) แบคทีเรีย เป็นแบคทีเรียสุขภาพที่ดีพิสูจน์แล้วว่ามีประโยชน์ต่อระบบย่อยอาหารและขับถ่ายของมนุษย์ ช่วยบรรเทาอาการท้องผูก เนื่องจากผลของการเพิ่มน้ำหนักของอุจจาระและผลต่อการเคลื่อนไหวของลำไส้จึงช่วยให้ขับถ่ายง่ายขึ้น และยังช่วยดูดซึมแร่ธาตุบางชนิด ตัวอย่างเช่น

(1) พรีไบโอติก (Prebiotics) เมื่อส่วนของอาหารที่ไม่ถูกย่อยในทางเดินอาหาร ซึ่งมีผลทำให้กระตุ้นการเจริญของแบคทีเรียบองชนิดในลำไส้ใหญ่หรือโพรไบโอติก ซึ่งการหมักพรีไบโอติกนั้น จะได้กรดไขมันชนิดสายสั้น เช่น อินูลิน ฟรุกโตโอลิโกแซคคาไรด์ กาแลกโตโอลิ-โกแซกคาไรด์ มีส่วนช่วยในการปรับสมดุลการขับถ่ายและด้วยคุณสมบัติเหมือนใยอาหารนั่นเอง พรีไบโอติกจะช่วยบรรเทาอาการท้องผูก เนื่องจากผลของการเพิ่มน้ำหนักของอุจจาระและผลต่อการเคลื่อนไหวของลำไส้จึงช่วยให้ขับถ่ายง่ายขึ้น และยังช่วยดูซึมแร่ธาตุบางชนิดได้ เช่น แคลเซียม เหล็ก แมกนีเซียม และสังกะสี เป็นต้น

(2) โพรไบโอติก (Probiotics) เป็นกลุ่มจุลินทรีย์ที่มีชีวิตซึ่งเข้าไปอยู่ในระบบของร่างกายมนุษย์และสัตว์แล้วก่อให้เกิดประโยชน์ต่อสุขภาพร่างกายของสิ่งมีชีวิตนั้นๆ โดยจุลินทรีย์สุขภาพนั้นทำหน้าที่ช่วยปรับสมดุลของสภาพแวดล้อมในระบบลำไส้ เสริมสร้างภูมิคุ้มกันและช่วยปรับสมดุลของสภาพแวดล้อมในระบบลำไส้ ช่วยป้องกันไม่ให้จุลินทรีย์ชนิดก่อโรคมาเกาะติดผนังลำไส้ และหลั่งสารพิษที่มีผลทำให้เยื่อบุลำไส้อักเสบได้ เพิ่มความแข็งแรงของผนังลำไส้ ช่วยลดความรุนแรงของอาการท้องเสีย โดยลดระยะเวลาของโรคและเพิ่มระบบภูมิคุ้มกัน ช่วยบรรเทาอาการไม่ทนต่อแลคโตส เนื่องจากแลคโตสไม่สามารถถูกย่อย ดังนั้นหลายคนที่ดื่มนมแล้วจึงเกิดอาการท้องอืด ท้องเฟ้อ ปวดท้อง โพรไบโอติกในอาหารประเภทนมเปรี้ยวหรือโยเกิร์ตสามารถช่วยบรรเทาอาการนี้ได้ เนื่องจากโพรไบโอติกช่วยย่อยแลคโตสไปแล้วในระหว่างการหมัก จึงทำให้มีแลคโตสเหลือน้อยหรือไม่มีเลย

(3) แลคโตบาซิลลัส และเสต็ปโตคอกคัส เป็นแบคทีเรียที่ได้รับความนิยมในอาหารประเภทนมเปรี้ยวและโยเกิร์ตต่างๆ ซึ่งบางสายพันธุ์อาจช่วยให้ระบบลำไส้แข็งแรงขึ้น และลดความเสี่ยงโรคมะเร็งบางชนิด อีกทั้งยังช่วยลดระดับโคเลสเตอรอลในผู้บริโภคบางกลุ่ม แต่แลคโตบาซิลลัสและเสต็ปโตคอกคัสจะทำงานได้ดีขึ้นถ้าได้รับแคลเซียม วิตามินเอ วิตามินดี วิตามินบี 2 ฟอสฟอรัส และโพรไบโอติกร่วมด้วย

3) พืช ผัก และผลไม้ ได้แก่ กากใยอาหาร วิตามินและแร่ธาตุต่างๆ ที่คนเราต้องการในแต่ละวัน แม้จะต้องการปริมาณไม่มากแต่ก็ขาดไม่ได้และกลุ่มวิตามินป้องกันการเสื่อมสลายของเซลล์ เช่น วิตามินเอ วิตามินซี วิตามินอี ส่วนกลุ่มของแอนติออกซิแดนซ์ก็กำลังได้รับความนิยมอย่างสูงในขณะนี้ ได้แก่

(1) คอลลาเจน เป็นโปรตีนที่เป็นองค์ประกอบของผิวหนัง ทำหน้าที่ป้องกันอวัยวะภายในและเป็นตัวเชื่อมอวัยวะต่างๆ ในร่างกาย และช่วยให้ผิวพรรณชุ่มชื่น นุ่มนวล ยืดหยุ่นได้ดี ไม่เหี่ยวย่น จึงได้รับความสนใจในการใช้เสริมอาหารเพื่อสุขภาพผิว การได้รับเสริมในอาหารอาจจะช่วยกระตุ้นกระบวนการสังเคราะห์ คอลลาเจนในร่างกายจึงเป็นกระบวนการฟื้นฟูสภาพผิว

สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ห้องสมุดงานวิจัย

(2) โคเอนไซม์คิวเทน เป็นสารที่ทำหน้าที่กับสารตัวอื่นๆในการรักษาอาการผิดปกติมานานแล้วในวงการแพทย์ มีคุณสมบัติช่วยป้องกันโรคหลอดเลือดและหัวใจ ส่งเสริมภูมิต้านทาน ทำให้กระฉับกระเฉง ป้องกันโรคสมองเสื่อมและลดความดัน แต่ได้รับความสนใจมากเป็นพิเศษในเรื่องการยับยั้งการสร้างสารอนุมูลอิสระโดยร่างกายของคนเราสามารถรับสารตัวนี้ได้จากการรับประทานตับ เครื่องในสัตว์ อาหารทะเล เป็นต้น

(3) ฟลาโวนอยด์ เป็นสารที่ต้านอนุมูลอิสระ ช่วยลดความเสี่ยงต่อโรคหลอดเลือดหัวใจและอาจช่วยป้องกันมะเร็ง ลดการอักเสบของข้อ ช่วยชะลอภาวะการเสื่อมของสมอง

(4) ไลโคปีน เป็นสารอาหารที่พบมากในผักหรือผลไม้ที่มีสีสันเป็นสีแดง สีส้ม หรือผลไม้จำพวกที่ขึ้นต้นด้วยคำว่า "มะ" ทั้งหลาย เช่น มะเขือเทศ มะม่วง มะปราง มะละกอ มีส่วนช่วยในการป้องกันเซลล์ในระบบภูมิต้านทานจากการทำลายของอนุมูลอิสระ ป้องกันภาวะจอตาเสื่อม โรคหลอดเลือดหัวใจ โรคมะเร็งเป็นต้น

(5) คาเตชิน ช่วยป้องกันการเกิดโรคมะเร็ง มีส่วนช่วยลดโคเลสเตอรอล และช่วยลดการแข็งตัวของเลือด ช่วยเพิ่มการเผาผลาญไขมัน และช่วยควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด แต่ไม่ควรรับประทานเกินวันละ 200 มิลลิกรัม โดยสารอาหารชนิดนี้มักพบได้ในเครื่องดื่มประเภทชาหรือกาแฟ ข้อควรระวังคือ สตรีที่ให้นมบุตร ควรหลีกเลี่ยงการดื่มชาเขียว

(6) เพกติน เป็นสารอาหารที่มาจากใยอาหารชนิดละลายน้ำ ช่วยป้องกันหลอดเลือดจากการทำลายของโคเลสเตอรอลชนิดร้าย มีประโยชน์ต่อการรักษาโรคอุจจาระร่วงและโรคเบาหวาน

(7) ลูเตอินและซีแซนทิน เป็นสารอาหารที่จัดอยู่ในกลุ่มต้านอนุมูลอิสระเช่นกัน ได้มาจากผักและผลไม้ที่มีสีเหลือง สีส้มและสีเขียวสด ช่วยบำรุงสายตาและการมองเห็น

(8) กรดไฮยาลูโรนิค เป็นสารชนิดหนึ่งที่ร่างกายสังเคราะห์ได้ในชั้นหนังแท้ มีคุณสมบัติสำคัญ คือ สร้างความยืดหยุ่นและชุ่มชื้นแก่ผิวหนังเพราะสามารถดูดและอุ้มน้ำได้ดี โดยสารชนิดนี้เป็นส่วนประกอบที่นิยมเติมลงในผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง และปัจจุบันได้มีการนำมาเติมในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสร้างจุดขาย แต่ก็เป็นการเติมในสัดส่วนปริมาณที่น้อย จึงไม่สามารถหวังผลได้อย่างเต็มที่

แม้ว่าร่างกายของคนเราต้องการสารอาหารที่หลากหลาย แต่การรับประทานอาหารที่มีประโยชน์ให้ครบ 5 หมู่ในปริมาณที่เหมาะสมแก่ความต้องการของตนเองเป็นประจำอยู่แล้ว ก็ไม่จำเป็นต้องแสวงหาสารอาหารเหล่านั้นมารับประทานเพิ่มอีก หากไม่มีที่เวลาจะรับประทานอาหารให้ครบได้ แต่ก็ควรรับประทานอาหารหลักควบคู่กับอาหารหรือเครื่องดื่มที่มีการเติมสารอาหารนั้นร่วมด้วยก็ได้

3.3 หน่วยงานที่รับผิดชอบในการควบคุมดูแลผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

หน่วยงานที่รับผิดชอบในการคุ้มครองผู้บริโภคโดยภาครัฐ สามารถจำแนกออกเป็น 3 ด้าน ตามขอบเขต หน้าที่ และความรับผิดชอบได้ดังต่อไปนี้[10]

1) หน่วยงานในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านความปลอดภัย เป็นหน่วยงานที่ทำหน้าที่ในการดูแลคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้รับผลิตภัณฑ์และบริการที่มีคุณภาพ ปลอดภัย และสมประโยชน์ต่อการบริโภค ซึ่งอาจจำแนกงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านความปลอดภัยเป็น 2 ด้าน ได้แก่

(1) การคุ้มครองความปลอดภัยในการบริโภคผลิตภัณฑ์และบริการทางด้านสาธารณสุข ซึ่งส่วนใหญ่อยู่ในความดูแลรับผิดชอบของกระทรวงสาธารณสุข องค์กรที่ดำเนินงานเกี่ยวข้องกับการคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุขแบ่งออกเป็น 3 ประเภท กล่าวคือ หน่วยงานหลัก คือ องค์กรคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุข หน่วยงานสนับสนุนการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ และหน่วยงานร่วมประสาน เพื่อให้สามารถดำเนินมาตรการต่างๆ ทั้งด้านบริหาร บริการและวิชาการ

(2) การคุ้มครองผู้บริโภคความปลอดภัยในการบริโภคผลิตภัณฑ์และบริการด้านอื่น ได้แก่ การดูแลความปลอดภัยในการบริโภคผลิตภัณฑ์อุสาหกรรม เช่น มาตรฐานความปลอดภัยของอุปกรณ์ไฟฟ้าสิ่งก่อสร้างบางประเภท หน่วยงานที่รับผิดชอบก็คือ สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) สังกัดกระทรวงอุตสาหกรรม เป็นต้น

2) หน่วยงานในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านความเป็นธรรม นอกจากด้านความปลอดภัยแล้ว ในยุคแห่งระบบการแข่งขันและการค้าเสรีเช่นในยุคปัจจุบัน การคุ้มครองผู้บริโภคด้านความเป็นธรรมที่เกี่ยวกับการค้า การซื้อขายแลกเปลี่ยน การชั่ง ตวง วัด ก็นับเป็นสิ่งสำคัญและเป็นหน้าที่สำคัญที่รัฐจะต้องเข้ามาดูแล เช่น การกำหนดราคาสินค้าและป้องกันราคาผูกขาดในการประกอบกิจการค้า หน่วยงานที่รับผิดชอบก็คือ กระทรวงพาณิชย์ เป็นต้น

3) หน่วยงานที่มีวัตถุประสงค์พิทักษ์สิทธิประโยชน์ของผู้บริโภคโดยรวม ได้แก่ สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค (สคบ.) ซึ่งทำหน้าที่หลัก 2 ประการ กล่าวคือ เป็นหน่วยงานที่ประสานและกำกับดูแลการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคของหน่วยงานเฉพาะตามข้อ 1) และ ข้อ 2) ให้เป็นไปตามเจตนารมณ์ในการคุ้มครองผู้บริโภคในแต่ละด้าน และดำเนินการคุ้มครองผู้บริโภคในกรณีที่ไม่มีหน่วยงานและกฎหมายที่กำหนดไว้เป็นการเฉพาะ เพื่อดูแลรับผิดชอบในเรื่องนั้น โดยอาศัยอำนาจตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522

---

[10] สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค ก (2546). **สคบ.กับการคุ้มครองผู้บริโภค.** หน้า 7-9.

ดังนั้น การที่ผู้บริโภคจะได้รับทราบข้อเท็จจริงเกี่ยวกับสินค้าทางด้านคุณภาพหรือผลกระทบต่างๆ ที่เกิดขึ้นจากการบริโภคสินค้าหรือใช้บริการอย่างไม่ถูกต้อง เช่น การบริโภคในปริมาณที่มากเกินความจำเป็นของร่างกาย การที่สินค้ามีคุณภาพต่ำกว่ามาตรฐานหรือไม่ตรงตามที่โฆษณาอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภคนั้น ย่อมเป็นกรณีที่ทำให้เกิดความเสียหายต่อผู้บริโภคและสังคมโดยรวม เพื่อเป็นการปกป้องและเพื่อประโยชน์ของประชาชนผู้บริโภคจึงต้องมีหน่วยงานภาครัฐในการควบคุมกำกับและและกำหนดทิศทางการควบคุมผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

สำหรับหน่วยงานที่มีบทบาทสำคัญในการควบคุมกำกับดูแลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพในบทนี้ จะได้วิเคราะห์ถึงมาตรการของหน่วยงานภาครัฐ ได้แก่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค (สคบ.) และสถาบันอาหาร ดังต่อไปนี้

3.3.1 สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยามีบทบาทภารกิจในการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคทางด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ โดยควบคุมกำกับดูแล ตรวจสอบผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพในการดำรงชีวิตให้มีความปลอดภัยมีคุณภาพได้มาตรฐาน ได้แก่ อาหาร ยา เครื่องสำอางค์ วัตถุอันตราย (ประเภทที่ใช้ในบ้านเรือน) วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท ยาเสพติดให้โทษ และเครื่องมือแพทย์ โดยมีคณะกรรมการเฉพาะแต่ละผลิตภัณฑ์ รวม 8 ชุด คือ คณะกรรมการยา คณะกรรมการอาหาร คณะกรรมการเครื่องสำอาง คณะกรรมการเครื่องมือแพทย์ คณะกรรมการวัตถุอันตราย คณะกรรมการวัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท คณะกรรมการควบคุมยาเสพติดให้โทษ และคณะกรรมการป้องกันการใช้สารระเหย โดยมีหน้าที่ให้คำแนะนำ ข้อเสนอแนะและให้ความเห็นชอบต่อรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขและเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา โดยดำเนินการภายใต้พระราชบัญญัติ 7 ฉบับ และพระราชกำหนด 1 ฉบับ รวม 8 ฉบับ ดังนี้

1. พระราชบัญญัติยา พ.ศ. 2510 และแก้ไขเพิ่มเติมฉบับที่ 2 (พ.ศ. 2518) ฉบับที่ 3 (พ.ศ. 2552) ฉบับที่ 4 (พ.ศ. 2528) และฉบับที่ 5 (พ.ศ. 2530)

2. พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

3. พระราชบัญญัติเครื่องสำอาง พ.ศ. 2535 (เดิมพระราชบัญญัติเครื่องสำอาง พ.ศ. 2517)

4. พระราชบัญญัติวัตถุอันตราย พ.ศ. 2535 (เดิมพระราชบัญญัติวัตถุมีพิษ พ.ศ. 2510)

5. พระราชบัญญัติวัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท พ.ศ. 2518 และแก้ไขเพิ่มเติมฉบับที่ 2 (พ.ศ.2528) ฉบับที่ 3 (พ.ศ. 2535) ฉบับที่ 4 (พ.ศ. 2543)

6. พระราชบัญญัติยาเสพติดให้โทษ พ.ศ. 2522 และแก้ไขเพิ่มเติมฉบับที่ 2 (พ.ศ. 2528) และฉบับที่ 3 (พ.ศ. 2530) ฉบับที่ 4 (พ.ศ. 2543) และฉบับที่ 5 (พ.ศ. 2545)

7. พระราชบัญญัติเครื่องมือแพทย์ พ.ศ. 2531

8. พระราชกำหนดป้องกันการใช้สารระเหย พ.ศ. 2533 และแก้ไขเพิ่มเติมฉบับที่ 2 (พ.ศ. 2543)

นอกจากนี้มีอนุสัญญาและข้อตกลงระหว่างประเทศ 6 ฉบับ คือ

1. Single Convention on Narcotic Drugs 1961
2. Convention of Psychotropic Substances 1971
3. Code of Conduct on Distribution and Use of Pesticides
4. London Guideline for the exchange of Information on Chemical in International Trade
5. Convention on the Control of Trans boundary Movement of Hazardous waste
6. International Code of Marketing of Breast – milk Substitute 1981

3.3.1.1 วัตถุประสงค์ในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร มีดังนี้

1) สุขภาพอนามัย เพื่อคุ้มครองหรือป้องกันมิให้ผู้บริโภคได้รับอันตรายจากการบริโภคอาหาร โดยควบคุมให้อาหารนั้นไม่มีสิ่งที่น่าจะเป็นพิษหรือเป็นอันตรายต่อการบริโภค

2) สุขลักษณะอาหาร เพื่อควบคุมให้อาหารที่ผลิต หรือนำเข้า หรือจำหน่ายเป็นอาหารที่สะอาด ถูกสุขลักษณะตามหลักวิชาการ มีคุณภาพหรือมาตรฐาน มีคุณค่าทางโภชนาการตามความเหมาะสมที่จะนำไปใช้บริโภค

3) เศรษฐกิจ เพื่อป้องกันและคุ้มครองประโยชน์ของผู้บริโภคมิให้ถูกหลอกลวงในเรื่องต่างๆที่เกี่ยวข้องกับอาหาร เช่น ชนิดของอาหาร ส่วนประกอบของอาหาร ปริมาณของอาหาร ลักษณะพิเศษอย่างอื่นของอาหาร หรือในเรื่องสถานที่ผลิตหรือประเทศที่ผลิต เป็นต้น

ทั้งนี้ เพื่อให้ประชาชนได้รับอาหารที่ถูกสุขลักษณะ มีคุณค่าทางโภชนาการ ปราศจากความเป็นพิษ ปลอดภัยในการบริโภค ตลอดจนได้รับการคุ้มครองมิให้ถูกเอารัดเอาเปรียบโดยผู้ผลิตและผู้ประกอบธุรกิจเกี่ยวกับอาหาร

3.3.1.2 มาตรการดำเนินงานผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

ขั้นตอนการดำเนินของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยานั้นอยู่ภายใต้ตามพระราชบัญญัติทั้ง 8 ฉบับ โดยเจตนารมณ์ของกฎหมายเพื่อคุ้มครองความปลอดภัยของประชาชนในการบริโภคผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ มีการควบคุมคุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์ทั้งด้านการผลิต การนำหรือสั่งเข้ามาในราชอาณาจักร การขายหรือจำหน่าย การขึ้นทะเบียนตำรับ รวมทั้งการ

ควบคุมกำกับด้านโฆษณาและฉลากผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ โดยมีมาตรการควบคุมกำกับก่อนที่จะมีการนำผลิตภัณฑ์ออกสู่ตลาดและภายหลังออกสู่ตลาดแล้ว 2 ขั้นตอน ดังนี้[11]

1) การควบคุมก่อนนำผลิตภัณฑ์ออกสู่ท้องตลาด (Pre-Marketing Control) เป็นกระบวนการพิจารณากลั่นกรองคุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ให้มีความถูกต้อง เหมาะสมก่อนถึงมือผู้บริโภค โดยผู้ประกอบการต้องยื่นขออนุญาต 3 ประการ คือ

(1) สถานประกอบการ โดยผู้ผลิต นำสั่ง และขาย ต้องดำเนินการขออนุญาตตามที่กำหนดไว้ในกฎหมายแต่ละฉบับ ทั้งนี้เพื่อตรวจสอบคุณสมบัติ ความพร้อมของผู้ประกอบธุรกิจในด้านสถานที่และอุปกรณ์ที่ใช้ให้เป็นไปโดยถูกต้องตามหลักวิชาการ

(2) ผลิตภัณฑ์ ผู้ผลิตหรือนำสั่งผลิตภัณฑ์เข้ามาในราชอาณาจักร ต้องขออนุญาตหรือขอขึ้นทะเบียนตำรับผลิตภัณฑ์นั้น เพื่อพิจารณาทางด้านคุณภาพ ประสิทธิภาพ และความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์นั้นๆ ก่อนที่จะอนุญาตให้นำผลิตภัณฑ์ออกจำหน่ายสู่ท้องตลาดได้ รวมทั้งการควบคุมการแสดงฉลากผลิตภัณฑ์เพื่อมิให้มีการหลอกลวงหรือสร้างความไม่เป็นธรรมแก่ผู้บริโภค

(3) การโฆษณา โดยเฉพาะการโฆษณาผลิตภัณฑ์ประเภทที่เป็นอาหาร ยา และเครื่องมือแพทย์ จะต้องได้รับอนุญาตก่อน ซึ่งเจ้าหน้าที่จะพิจารณาตรวจสอบข้อความโฆษณาก่อนที่จะอนุญาตให้ออกเผยแพร่สู่ประชาชนผ่านสื่อทุกชนิดตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด

2) การควบคุมหลังผลิตภัณฑ์ออกสู่ท้องตลาด (Post-Marketing Control) เป็นการติดตามตรวจสอบเฝ้าระวัง (Monitoring) เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพและมาตรฐานอย่างสม่ำเสมอ ทั้งนี้จะทำการตรวจสอบการประกอบธุรกิจที่อยู่ภายใต้การควบคุมของกฎหมาย โดยมีพนักงานเจ้าหน้าที่ตรวจสอบ 3 ด้าน คือ

(1) ด้านสถานประกอบการ ให้ผู้ประกอบธุรกิจรักษาคุณภาพของสถานที่และอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตและจำหน่ายมีคุณภาพถูกต้องตามมาตรฐานอย่างสม่ำเสมอ ในกรณีที่ตรวจพบการกระทำที่ไม่ถูกต้อง จะให้คำแนะนำ ปรับปรุง แก้ไข หรือตักเตือน หรือถึงขั้นดำเนินคดีทางอาญากับผู้ฝ่าฝืนตามแต่กรณี

(2) ด้านผลิตภัณฑ์ ติดตามตรวจสอบในสถานที่ต่างๆ เช่น ศุลกากร โรงงานผลิต ร้านจำหน่าย และในท้องตลาดทั่วไป โดยสุ่มเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ส่งตรวจวิเคราะห์เพื่อตรวจสอบคุณภาพและมาตรฐานในผลิตภัณฑ์นั้นๆ

---

[11] เดือนเพ็ญ ภิญโญนิธิเกษม. (2546). **มาตรการควบคุมกำกับและการบังคับใช้กฎหมายด้านการโฆษณาผลิตภัณฑ์สุขภาพ.** หน้า 135-136.

(3) ด้านการโฆษณา ตรวจสอบการโฆษณาผลิตภัณฑ์ตามสื่อต่างๆ ว่ามีการโฆษณาภายใต้กรอบแนวทางที่กำหนดไว้ตามกฎหมายหรือไม่ หากไม่เป็นไปตามที่กำหนดหรือฝ่าฝืนกฎหมาย ก็ใช้มาตรการทางกฎหมายดำเนินการทางอาญาและทางบริหารโดยการออกคำสั่งให้ระงับการโฆษณาและดำเนินคดีทางอาญา

รวมทั้งการตรวจสอบคุณภาพมาตรฐานฉลากและภาชนะบรรจุอาหารตามข้อกำหนดในกฎหมาย ในกรณีที่มีการฝ่าฝืนจะมีการลงโทษตามมาตรการต่างๆ เช่น การประกาศผลการตรวจวิเคราะห์ให้ประชาชนทราบ การตักเตือน และการดำเนินการตามบทลงโทษทางกฎหมายตามแต่กรณี

3.3.1.3 คุ้มครองผู้บริโภคด้านฉลาก

การคุ้มครองผู้บริโภคด้านฉลากนั้นเป็นการดำเนินการคุ้มครองผู้บริโภคมาตรการหนึ่งในการรณรงค์เพื่อให้ผู้บริโภครู้จักระมัดระวังตนเอง แต่สิ่งหนึ่งที่จะทำให้ผู้บริโภคคุ้มครองของตนเองได้ง่ายที่สุด คือ การสนใจอ่านฉลากของผลิตภัณฑ์อาหารที่ต้องการซื้อว่ามีผลิตภัณฑ์ถูกต้องและเหมาะสมกับความต้องการของตนเองหรือไม่ ซึ่งปัจจุบันการควบคุมในเรื่องฉลากของอาหารจะเน้นความสำคัญ ได้แก่ กำหนดให้แสดงสาระสำคัญที่ผู้บริโภคทราบ อาทิ ชื่ออาหาร ปริมาณสุทธิ วันผลิต วันหมดอายุ ชื่อและที่ตั้งผู้ผลิต ตลอดจนคำเตือนสำหรับอาหารบางประเภท สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงได้มีมาตรการที่จะกำหนดให้มีการแสดงคุณค่าทางโภชนาการบนฉลากของอาหารและได้พิจารณาหลักเกณฑ์ไว้กว้างๆ กล่าวคือ

1) การแสดงชนิดและปริมาณของสารอาหาร เพื่อให้ผู้บริโภคได้ทราบว่าอาหารนั้นมีปริมาณสารอาหารอะไรบ้าง โดยจะแบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ ส่วนแรกเป็นรายการสารอาหารที่จำเป็นต้องแสดง (Mandatory Nutrient Declaration) ได้แก่ พลังงาน โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน ส่วนที่สองเป็นรายการสารอาหารที่มีการกล่าวอ้างถึงคุณค่า เช่น ชนิดของคาร์โบไฮเดรต ปริมาณวิตามิน และเกลือแร่ เป็นต้น นอกจากนี้ยังอาจต้องพิจารณาถึงข้อกำหนดอื่นที่เกี่ยวข้อง เป็นต้นว่าปริมารที่แนะนำให้บริโภค (Serving size)

2) การกำหนดลำดับของอาหารที่จะให้มีการแสดงคุณค่าทางโภชนาการโดยคำนึงถึงความจำเป็นและกลุ่มผู้บริโภคเป็นสำคัญ

3.3.1.4 คุ้มครองผู้บริโภคด้านโฆษณา

การตรวจสอบและควบคุมการโฆษณาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพภายใต้กฎเกณฑ์ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยานั้น ดำเนินการควบคุมมิให้มีการโฆษณาโอ้อวดเกินความจริงหรือเป็นเท็จ และพิจารณาคำขออนุญาตโฆษณา ข้อความ เสียง และภาพก่อนนำออกอากาศทางวิทยุโทรทัศน์ หรือเผยแพร่ในสื่อต่างๆ ซึ่งจะพิจารณาโดยคณะอนุกรรมการตรวจ

พิจารราคำขอโฆษณา ซึ่งประกอบด้วยกลุ่มบุคคลจากหน่วยงานต่างๆ ได้แก่ นักวิชาการจากสถาบันการศึกษา ผู้แทนจากกรมประชาสัมพันธ์ ผู้แทนจากสำนักงานคุ้มครองผู้บริโภค ผู้แทนจากสมาคมโฆษณาธรกิจแห่งประเทศไทย และผู้แทนจากสาขาต่างๆ

3.3.2 สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค (สคบ.)

3.3.2.1 อำนาจหน้าที่สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค มีดังนี้

1) รับเรื่องราวร้องทุกข์จากผู้บริโภคที่ได้รับความเดือดร้อนหรือเสียหายอันเนื่องมาจากการกระทำของผู้ประกอบธุรกิจ เพื่อเสนอต่อคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคพิจารณาดำเนินการ

2) ติดตามและสอดส่องพฤติการณ์ผู้ประกอบธุรกิจซึ่งกระทำการใดๆ อันมีลักษณะเป็นการละเมิดสิทธิของผู้บริโภค และจัดให้มีการทดสอบหรือพิสูจน์สินค้าหรือบริการใดๆ ตามที่สมควรและจำเป็นเพื่อคุ้มครองสิทธิของผู้บริโภค

3) สนับสนุนหรือทำการศึกษาและวิจัยปัญหาเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคร่วมกับกับสถาบันการศึกษาและหน่วยงานอื่น

4) ส่งเสริมและสนับสนุนให้มีการศึกษาแก่ผู้บริโภคเกี่ยวกับความปลอดภัยและอันตรายที่อาจได้รับจากสินค้าหรือบริการ เพื่อจะได้สามารถคุ้มครองตนเองในเบื้องต้นก่อนนอกเหนือจากความช่วยเหลือจากรัฐบาล

5) ดำเนินการเผยแพร่วิชาการและให้ความรู้และการศึกษาแก่ผู้บริโภคเพื่อสร้างนิสัยในการบริโภคที่เป็นการส่งเสริมพลานามัย ประหยัด และใช้ทรัพยากรของชาติให้เป็นประโยชน์มากที่สุด

6) ประสานงานกับส่วนราชการหรือหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจหน้าที่เกี่ยวกับการควบคุมส่งเสริมหรือกำหนดมาตรฐานของสินค้าหรือบริการ มีสายงานรับผิดชอบคือกองคุ้มครองผู้บริโภคด้านโฆษณา ด้านฉลาก และด้านสัญญา ทำงานประสานงานกับส่วนราชการหรือหน่วยงานอื่นในการคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้รับความปลอดภัย และเป็นธรรมจากการซื้อสินค้าหรือบริการ เช่น สินค้าที่เป็นอันตราย เป็นต้นว่า อาหารผสมสีย้อม อาหารไม่บริสุทธิ์หรือสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พืชผลไม้ซึ่งมียาป้องกันกำจัดศัตรูพืชตกค้างอยู่ จะประสานงานกับกระทรวงสาธารณสุข โดยเฉพาะสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ในการตรวจสอบข้อเท็จจริงและดำเนินการตามกฎหมาย

7) ปฏิบัติการอื่นๆตามที่คณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคหรือคณะกรรมการเฉพาะเรื่องมอบหมาย รวมทั้งดำเนินคดีแพ่งและคดีอาญาแก่ผู้กระทำการละเมิดสิทธิของผู้บริโภคตามที่คณะกรรมการมอบหมายและฟ้องเรียกทรัพย์สินหรือค่าเสียหายให้แก่ผู้บริโภคที่ร้องขอ

3.3.2.2 องค์กรคณะกรรมการและอนุกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค

พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 กำหนดให้จัดตั้งองค์กรในรูปของคณะกรรมการและอนุกรรมการ เพื่อทำหน้าที่กำกับดูแลคุ้มครองผู้บริโภค แก้ไขปัญหาความเดือดร้อนของผู้บริโภคที่ไม่ได้รับความเป็นธรรมจากผู้ประกอบธุรกิจ ได้แก่

1) คณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค มาจากการแต่งตั้งโดยคณะรัฐมนตรีอยู่ในตำแหน่งคราวละ 3 ปี ภารกิจหลัก คือ แก้ไขปัญหาให้แก่ผู้บริโภคป้องกันปัญหาด้านการคุ้มครองผู้บริโภคเร่งรัดให้พนักงานเจ้าหน้าที่และหน่วยงานให้ปฏิบัติตามกฎหมายและพิจารณาเสนอความเห็นต่อคณะรัฐมนตรีเกี่ยวกับนโยบายและมาตรการในการคุ้มครองผู้บริโภค ในการปฏิบัติหน้าที่คณะกรรมการจะมอบหมายให้สำนักงานคุ้มครองผู้บริโภคเป็นผู้ปฏิบัติหรือเตรียมข้อเสนอมายังคณะกรรมการเพื่อพิจารณาดำเนินการต่อไป

2) คณะกรรมการเฉพาะเรื่อง ได้แก่ คณะกรรมการว่าด้วยการโฆษณา คณะกรรมการว่าด้วยฉลาก คณะกรรมการว่าด้วยสัญญา

โดยคณะกรรมการเฉพาะเรื่องทั้งสามคณะถูกแต่งตั้งโดยคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค อยู่ในตำแหน่งคราวละ 2 ปี มีอำนาจหน้าที่ตามที่กำหนดไว้ในพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522

3) คณะอนุกรรมการซึ่งคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคและคณะกรรมการเฉพาะเรื่องแต่งตั้ง ได้แก่ คณะอนุกรรมการฝ่ายกฎหมาย คณะอนุกรรมการพิจารณากลั่นกรองร้องทุกข์จากผู้บริโภค คณะอนุกรรมการติดตามสอดส่องและวินิจฉัยการโฆษณา คณะอนุกรรมการป้องปราบการละเมิดสิทธิของผู้บริโภค

นอกจากนี้ในส่วนภูมิภาคแต่ละจังหวัดจะมีองค์กรที่แต่งตั้งโดยคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค เพื่อทำหน้าที่ในการคุ้มครองรวม 2 องค์กร ได้แก่ คณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคประจำจังหวัด และคณะกรรมการผู้มีอำนาจเปรียบเทียบความผิดที่เกิดขึ้นในจังหวัดอื่นนอกจากกรุงเทพมหานคร

3.3.2.3 การคุ้มครองผู้บริโภคด้านฉลาก

1) การกำหนดให้สินค้าเป็นสินค้าที่ควบคุมฉลาก

สินค้าที่กฎหมายกำหนดให้เป็นสินค้าที่ควบคุมฉลาก โดยคณะกรรมการว่าด้วยฉลากกำหนดให้สินค้าต้องควบคุมฉลากในปัจจุบันมี 49 ชนิด เช่น สมุด บอแรกซ์ ภาชนะพลาสติก เตารีดไฟฟ้า หลอดไฟฟ้า พัดลมไฟฟ้า ปากกาลูกลื่น กระดาษเช็ดหน้า เช็ดปาก เช็ดมือ และกระดาษชำระ สีทาสำเร็จรูป ทินเนอร์ เครื่องตัดวงจรไฟฟ้า บุหรี่ เป็นต้น

สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ห้องสมุดงานวิจัย

คณะกรรมการว่าด้วยฉลาก จะมีอำนาจหน้าที่ในการกำหนดประเภทสินค้าที่การควบคุมฉลาก พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 ได้บัญญัติให้สินค้าต้องควบคุมฉลาก ดังนี้ “ให้สินค้าที่ผลิตเพื่อขายโดยโรงงานตามกฎหมายว่าด้วยโรงงานและสินค้าที่สั่งหรือนำเข้ามาในราชอาณาจักรเพื่อขาย เป็นสินค้าที่ควบคุมฉลาก

ความในวรรคหนึ่งมิใช้บังคับกับสินค้า ที่คณะกรรมการว่าด้วยฉลากกำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา

ในกรณีที่ปรากฏว่ามีสินค้าที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ ร่างกาย หรือจิตใจ เนื่องในการใช้สินค้าหรือโดยสภาพของสินค้านั้น หรือมีสินค้าที่ประชาชนทั่วไปใช่เป็นประจำ ซึ่งการกำหนดฉลากของสินค้านั้นจะเป็นประโยชน์แก่ผู้บริโภค ในการที่จะทราบข้อเท็จจริงในสาระสำคัญเกี่ยวกับสินค้านั้น แต่สินค้าดังกล่าวไม่เป็นสินค้าที่ควบคุมฉลากตามวรรคหนึ่ง ในคณะกรรมการว่าด้วยฉลากมีอำนาจกำหนดให้สินค้านั้นเป็นสินค้าที่ควบคุมฉลากได้ โดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา”[12]

สินค้าที่จะควบคุมฉลาก ได้แก่

(1) สินค้าที่อาจจะก่อให้เกิดอันตรายแก่สุขภาพ ร่างกาย หรือจิตใจ ในการใช้สินค้านั้นหรือโดยสภาพของสินค้า

(2) สินค้าที่ประชาชนทั่วไปใช้เป็นประจำ ซึ่งการกำหนดฉลากของสินค้าจะเป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภคในการที่จะทราบข้อเท็จจริงในสาระสำคัญต่างๆ เกี่ยวกับสินค้านั้น

2) การกำหนดข้อความในฉลากสินค้าควบคุมฉลาก

พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 บัญญัติให้สินค้าที่ควบคุมฉลากจะต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้[13]

(1) ใช้ข้อความที่ตรงต่อความเป็นจริง และไม่มีข้อความที่อาจก่อให้เกิดความเข้าใจผิดในสาระสำคัญเกี่ยวกับสินค้า

(2) ต้องระบุข้อความอันจำเป็นซึ่งหากมิได้กล่าวเช่นนั้นจะทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดในสาระสำคัญเกี่ยวกับสินค้า

ทั้งนี้ตามหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และรายละเอียดที่คณะกรรมการว่าด้วยฉลากกำหนด

---

[12] พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522, มาตรา 30.

[13] พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522, มาตรา 31.

การกำหนดตามวรรคหนึ่งให้ประกาศในราชกิจจานุเบกษา โดยกำหนดกรณีหรือเงื่อนไขที่เป็นการยกเว้น ไม่อยู่ภายใต้บังคับตามความในวรรคหนึ่งด้วยก็ได้

นอกจากนี้ การกำหนดข้อความของฉลากตาม มาตรา 31 จะต้องไม่เป็นการบังคับให้ผู้ประกอบธุรกิจต้องเปิดเผยความลับทางการผลิต เว้นแต่ข้อความดังกล่าวจะเป็นสิ่งจำเป็นที่เกี่ยวกับสุขภาพอนามัยและความปลอดภัยของผู้บริโภค[14]

3) มาตรการทางกฎหมายในการควบคุมฉลาก

พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 มีบทบัญญัติที่กำหนดมาตรการทางกฎหมายในการควบคุมฉลาก ในกรณีที่ฉลากสินค้าใดๆไม่เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนดไว้ โดยเมื่อคณะกรรมการว่าด้วยฉลาก เห็นว่าฉลากใดไม่เป็นไปตามมาตรา 31 คณะกรรมการว่าด้วยฉลากมีอำนาจสั่งให้ผู้ประกอบธุรกิจ เลิกใช้ฉลากหรือดำเนินการแก้ไขฉลากนั้นให้ถูกต้อง[15]

พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภคมีบทบัญญัติเกี่ยวกับสินค้าที่อาจเป็นอันตรายไว้ ในส่วนที่ 3 เรื่องการคุ้มครองผู้บริโภคโดยประการอื่น ดังนี้

“เมื่อมีเหตุอันควรสงสัยว่าสินค้าใดอาจเป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค คณะกรรมการอาจสั่งให้ผู้ประกอบธุรกิจ ดำเนินการทดสอบหรือพิสูจน์นั้นได้ ถ้าผู้ประกอบธุรกิจไม่ดำเนินการทดสอบ หรือพิสูจน์สินค้า หรือดำเนินการล่าช้าโดยไม่มีเหตุผลอันสมควร คณะกรรมการจะจัดให้มีการพิสูจน์โดยผู้ประกอบธุรกิจเป็นผู้เสียค่าใช้จ่ายก็ได้

ถ้าผลจากการทดสอบ หรือพิสูจน์ปรากฏว่าสินค้านั้น อาจจะเป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค และในกรณีไม่อาจป้องกันอันตรายที่จะเกิดจากสินค้านั้นได้ โดยการกำหนดฉลากตามมาตรา 30 หรือตามกฎหมายอื่น ให้คณะกรรมการมีอำนาจสั่งห้ามขายสินค้าชนิดนั้น และถ้าเห็นสมควรจะสั่งให้ผู้ประกอบธุรกิจเปลี่ยนแปลงสินค้านั้น ภายใต้เงื่อนไขตามที่คณะกรรมการกำหนดก็ได้ ในกรณีที่สินค้านั้นไม่สามารถเปลี่ยนแปลงได้หรือเป็นที่สงสัยว่าผู้ประกอบธุรกิจจะเก็บสินค้านั้นไว้เพื่อขายต่อไป คณะกรรมการมีอำนาจสั่งให้ผู้ประกอบธุรกิจทำลายหรือจะจัดให้มีการทำลาย โดยผู้ประกอบธุรกิจเป็นผู้เสียค่าใช้จ่ายก็ได้

ในกรณีจำเป็นและเร่งด่วน ถ้าคณะกรรมการมีเหตุที่น่าเชื่อถือว่าสินค้าใดอาจจะเป็นอันตรายแก่ผู้บริโภคให้คณะกรรมการมีอำนาจสั่งห้ามขายสินค้านั้นเป็นการชั่วคราวจนกว่าจะได้มีการทดสอบหรือพิสูจน์สินค้าตามวรรคหนึ่งหรือวรรคสอง

---

[14] พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522, มาตรา 32.

[15] พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522, มาตรา 33.

การสั่งห้ามขายสินค้าตามวรรคสองและวรรคสาม ให้ประกาศในราชกิจจานุเบกษา" [16]

4) วิธีการป้องกันการใช้ฉลากที่ผิดกฎหมาย

พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 มีบทบัญญัติกำหนดวิธีการในการป้องกันการใช้ฉลากที่ผิดกฎหมายได้ โดยเปิดโอกาสให้ผู้ประกอบธุรกิจร้องขอให้คณะกรรมการพิจารณาให้ความเห็นก่อนการโฆษณาได้ ตามหลักเกณฑ์และวิธีการ ดังต่อไปนี้

(1) ผู้ประกอบธุรกิจที่สงสัยว่าฉลากของตน จะเป็นการฝ่าฝืนหรือไม่เป็นไปตาม มาตรา 31 ผู้ประกอบธุรกิจนั้นอาจขอให้คณะกรรมการว่าด้วยฉลาก พิจารณาให้ความเห็นในฉลากนั้นก่อนก็ได้ ในกรณีเช่นนี้ให้นำความในมาตรา 29 มาใช้บังคับโดยอนุโลม

(2) เพื่อประโยชน์ในการควบคุมและตรวจสอบ การประกอบธุรกิจเกี่ยวกับสินค้าที่ควบคุมฉลาก รัฐมนตรีมีอำนาจประกาศในราชกิจจานุเบกษา เพื่อกำหนดให้ผู้ประกอบธุรกิจในสินค้าดังกล่าว ต้องจัดทำและเก็บรักษาบัญชีเอกสารและหลักฐานเพื่อให้พนักงานเจ้าหน้าที่ทำการตรวจสอบได้

3.3.2.4 การคุ้มครองด้านโฆษณา

คณะกรรมการว่าด้วยการโฆษณามีอำนาจหน้าที่ตรวจติดตามดูแลการโฆษณาสินค้าหรือบริการทุกชนิดทุกประเภทในทุกสื่อโฆษณา ที่ไม่มีองค์กรหรือกฎหมายอื่นควบคุมกำกับไว้โดยเฉพาะ โดยดำเนินการภายใต้พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 จำแนกได้ 3 ประเภท ดังนี้

1) ควบคุมดูแลการโฆษณาสินค้าหรือบริการเกี่ยวกับข้อความโฆษณาและวิธีการที่ใช้ในการโฆษณา โดยการโฆษณาจะต้องไม่ใช้ข้อความที่ไม่เป็นธรรมต่อผู้บริโภค หรือใช้ข้อความที่อาจก่อให้เกิดผลเสียต่อสังคมเป็นส่วนรวม ทั้งนี้ไม่ว่าข้อความนั้น จะเป็นข้อความที่เกี่ยวกับแหล่งกำเนิด สภาพ คุณภาพ หรือลักษณะของสินค้าหรือบริการ ตลอดจนการส่งมอบการจัดหาหรือการใช้สินค้าหรือบริการ[17]

ข้อความที่ถือว่าเป็นข้อความที่ไม่เป็นธรรมต่อผู้บริโภค หรือเป็นข้อความที่อาจก่อให้เกิดผลเสียต่อสังคมเป็นส่วนรวม ได้แก่ ข้อความที่เป็นเท็จหรือเกินความจริง ข้อความที่จะก่อให้เกิดความเข้าใจผิดในสาระสำคัญเกี่ยวกับสินค้าหรือบริการไม่ว่าจะกระทำโดยใช้หรืออ้างอิงรายงานทางวิชาการ สถิติ หรือสิ่งใดสิ่งหนึ่งอันไม่เป็นความจริงหรือเกินความจริงหรือไม่ก็ตาม

---

[16] พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522, มาตรา 34.

[17] พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522, มาตรา 22.

ข้อความที่เป็นการสนับสนุนโดยตรงหรือโดยอ้อมให้มีการกระทำความผิดกฎหมายหรือศีลธรรม หรือนำไปสู่ความเสื่อมเสียวัฒนธรรมของชาติ ข้อความที่จะทำให้เกิดความแตกแยกหรือเสื่อมเสียความสามัคคีในหมู่ประชาชน และข้อความอื่นตามที่กำหนดในกฎกระทรวง

2) หน้าที่ในการป้องกันหรือระงับยับยั้งความเสียหายหรืออันตรายอันจะเกิดขึ้นแก่ผู้บริโภค เนื่องจากการโฆษณาสินค้าบางประเภทเป็นการล่วงหน้า โดยกำหนดเงื่อนไขเกี่ยวกับการโฆษณาสินค้าหรือบริการนั้น โดยออกประกาศให้ผู้ประกอบการทราบ เช่น ประกาศกรรมการว่าด้วยการโฆษณา เรื่อง การโฆษณาสินค้าหรือบริการโดยใช้ข้อความโฆษณาที่มีลักษณะเป็นการยืนยันข้อเท็จจริงข้อเท็จจริงอันยากแก่การพิสูจน์ ประกาศคณะกรรมการว่าด้วยการโฆษณาเรื่องแนวทางการพิสูจน์เพื่อแสดงความจริงเกี่ยวกับข้อความโฆษณา เป็นต้น

3) หน้าที่ในการตรวจข้อความโฆษณาที่ผู้ประกอบธุรกิจขอให้พิจารณาให้ความเห็นก่อนทำการโฆษณา โดยต้องให้ความเห็นและแจ้งให้ผู้ขอทราบภายใน 30 วัน นับแต่วันที่ได้รับคำขอ ถ้าไม่แจ้งภายในกำหนดระยะเวลาให้ถือว่าคณะกรรมการว่าด้วยการโฆษณาให้ความเห็นชอบแล้ว

นอกจากอำนาจหน้าที่โดยทั่วไป 3 ประการตามที่ได้กล่าวมาข้างต้น คณะกรรมการว่าด้วยการโฆษณา หากพิจาณาข้อความโฆษณาใดแล้วสงสัยว่าข้อความโฆษณานั้นจะเป็นการฝ่าฝืนต่อพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 คณะกรรมการฯ ต้องให้โอกาสชี้แจงข้อเท็จจริง หรือนำพิสูจน์แสดงความจริงว่าข้อความโฆษณาของตนมิได้มีลักษณะอันเป็นการฝ่าฝืนกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค แต่ถ้าคณะกรรมการฯ พิจารณาแล้วเห็นว่า ข้อความนั้นมีลักษณะอันเป็นการฝ่าฝืนต่อกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคแล้ว คณะกรรมการฯ มีอำนาจออกคำสั่งอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่าง

3.3.3 สถาบันอาหาร

สถาบันเกิดขึ้นโดยความร่วมมือระหว่างภาครัฐบาลและเอกชน เพื่อเป็นองค์กรหลักในการสนับสนุนทางด้านเทคนิควิชาการ เป็นหน่วยศึกษา และติดตามทิศทางความเคลื่อนไหวของมาตรฐานอาหารโลก เป็นเวทีในการประสานความร่วมมือระหว่างภาครัฐและเอกชน เพื่อการแก้ไขปัญหาและเสริมสร้างความสามารถทางการแข่งขันให้แก่ผู้ประกอบการ เป้าหมายทางภารกิจของสถาบันอาหาร เพื่อยกระดับมาตรฐานการผลิตของผู้ประกอบการสู่ระบบคุณภาพที่เป็นที่ยอมรับของสากล เช่น ระบบ GMP (Good Manufacturing Practice) ระบบ ISO 9000 และ ISO 17025/IEC เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีภารกิจหลักในด้านการวิจัยและพัฒนา และด้านการพัฒนาธุรกิจ ดังนี้

1) ด้านการวิจัยและพัฒนา โดยทำหน้าที่สนับสนุนและวางนโยบายแผนยุทธศาสตร์การวิจัยและการพัฒนาด้านนวัตกรรมอาหารของประเทศให้มีประสิทธิภาพในการสร้างศักยภาพการแข่งขัน แก่อุตสาหกรรมอาหารไทย ทั้งทางด้านการผลิต การแปรรูป และการจำหน่าย ในแต่ละขั้นตอนของห่วงโซ่อาหาร โดยร่วมมือกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง สถาบันวิจัย สถาบันการศึกษา รายละเอียดภารกิจและหน้าที่ที่สำคัญ มีดังนี้

(1) ส่งเสริมและสนับสนุนการวิจัย เพื่อให้เกิดผลิตภัณฑ์อาหารในรูปแบบเพิ่มมูลค่า ให้กับสินค้าเกษตรและอาหาร ที่ตรงกับความต้องการของตลาดโลก

(2) ส่งเสริมและสนับสนุนให้เกิดการวิจัยและพัฒนา การผลิตสินค้าเกษตร อาหาร ให้ได้คุณภาพ และมาตรฐานตามที่ตลาดโลกต้องการ

(3) สนับสนุนให้เกิดการวิจัยและพัฒนามาตรฐานด้านรสชาติ กลิ่น และรูปของผลิตภัณฑ์

(4) ให้คำปรึกษาวิจัยและพัฒนาการยืดอายุ และการถนอมผลิตภัณฑ์อาหาร

(5) ให้คำปรึกษาวิจัยและพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่ใช้กับอาหาร

2) ด้านการพัฒนาธุรกิจ โดยทำหน้าที่สนับสนุนสร้างความเข้มแข็งและพัฒนาตลาดอาหารครบวงจร ตั้งแต่ต้นน้ำหรือการผลิต (Supply) จนถึงปลายน้ำหรือผู้บริโภค (Demand) ให้เกิดการรวมกลุ่มก่อให้เกิดประสิทธิภาพ ทั้งด้านผู้ผลิต การกระจายสินค้า และการสนองตอบตามความต้องการของตลาด ทั้งที่มีอยู่ในปัจจุบันและตลาดใหม่ๆ ที่จะเกิดขึ้นในอนาคต (Matching Demand and Supply) รายละเอียดภารกิจและหน้าที่ที่สำคัญ มีดังนี้

(1) ด้านการผลิต (Supply) สนับสนุนและวางแนวทางให้ได้สินค้าที่มีปริมาณและคุณภาพ รวมถึงการมีระยะเวลาในการจัดส่งตรงตามความต้องการของตลาด อีกทั้งช่วยสร้าง branding ของไทยในระยะยาว

(2) ด้านการตลาด (Demand) สนับสนุนและวางแนวทางในการทำตลาด (Marketing Practice) ในตลาดที่สำคัญโดยเฉพาะการกระจายสินค้าไปสู่ Retail Outlet รวมทั้งช่วยเปิดตาลใหม่ที่มีลู่ทางและโอกาส

3.4 มาตรการคุ้มครองผู้บริโภคการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพบนฉลากของประเทศไทย

การคุ้มครองผู้บริโภคอันที่จะได้รับการคุ้มครองสิทธิตามกฎหมายทางด้านฉลากของอาหารและโภชนาการของอาหารนั้นก็เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับทราบข้อมูลที่ถูกต้องและความรู้ด้านคุณค่าทางโภชนาการของอาหารแก่ผู้บริโภค โดยจะได้ทำการศึกษาถึงมาตรการด้านฉลาก

โภชนาการที่เกี่ยวข้องกับการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพของประเทศไทยมีสาระสำคัญดังจะกล่าวต่อไปนี้

3.4.1 การกำหนดกลุ่มอาหารที่ต้องแสดงฉลาก

ผลิตภัณฑ์อาหารที่ต้องแสดงฉลากตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ. 2541 เรื่องฉลากโภชนาการ ซึ่งมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 8 ธันวาคม 2541 ได้แก่ อาหารที่ถือว่ามีการกล่าวอ้าง ดังต่อไปนี้

1) อาหารที่มีการกล่าวอ้างทางโภชนาการ หมายถึง อาหารที่แสดงข้อมูลทางโภชนาการบนฉลากเกี่ยวกับชนิดหรือปริมาณสารอาหาร ปริมาณสารอาหารโดยเปรียบเทียบ หรือหน้าที่ของสารอาหาร แต่ทั้งนี้ไม่รวมถึงอาหารที่มีการกล่าวอ้างทางโภชนาการเพื่อปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องนั้นๆ เช่น แคลเซียมสูงเสริมวิตามินซี ไขมันต่ำ ซึ่งการระบุได้ต้องมีปริมาณตามเกณฑ์ที่กำหนดในประกาศฯ และรวมถึงอาหารที่มีการแสดงเฉพาะกรอบข้อมูลโภชนาการด้วย หรือเป็นอาหารที่ระบุคุณประโยชน์ของสารอาหาร เช่น แคลเซียมเป็นส่วนประกอบที่สำคัญของกระดูกและฟัน เป็นต้น

2) อาหารที่มีการใช้คุณค่าในการส่งเสริมการขาย หมายถึง อาหารที่มีการนำข้อมูลเกี่ยวกับคุณประโยชน์หรือหน้าที่ของตัวผลิตภัณฑ์ ส่วนประกอบหรือสารอาหารอย่างหนึ่งอย่างใดของผลิตภัณฑ์ ส่วนประกอบหรือสารอาหารอย่างหนึ่งอย่างใดของผลิตภัณฑ์ที่มีต่อร่างกายหรือสุขภาพมาใช้เพื่อประโยชน์ในการส่งเสริมการขาย ได้แก่ คุณค่าทางอาหารหรือคุณค่าทางโภชนาการ เช่น บำรุงร่างกาย เพื่อสุขภาพ สดใสแข็งแรง บำรุงร่ายกาย เป็นต้น อนึ่งการระบุคุณค่าในลักษณะของการป้องกันหรือรักษาโรค เช่น ลดความอ้วน ป้องกันมะเร็ง จะไม่ได้รับอนุญาตให้แสดงบนฉลากอาหาร

3) อาหารที่มีการระบุเป้าหมายหรือกลุ่มผู้บริโภคในการส่งเสริมการขาย หมายถึง อาหารที่มุ่งจะใช้กับกลุ่มผู้บริโภคเฉพาะกลุ่ม เช่น กลุ่มวัยเรียน กลุ่มผู้สูงอายุ เป็นต้น แต่ทั้งนี้ไม่รวมถึงอาหารที่มีการระบุกลุ่มผู้บริโภคเพื่อปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องนั้นๆ ได้แก่ อาหารสำหรับผู้สูงอายุ อาหารสำหรับเด็ก หรือสำหรับบุคคลต่างๆ โดยทั่วไปในลักษณะเดียวกัน โดยมิใช้กลุ่มผู้ป่วย และไม่มีกระบวนการตรวจสอบทราบถึงความเหมาะสมเฉพาะที่อ้าง เนื่องจากอาจไม่มีการกำหนดค่าความต้องการทางโภชนาการเฉพาะไว้แน่ชัด หรือสาเหตุอื่นๆ การระบุกลุ่มนี้ทำให้ผู้บริโภคเข้าใจว่าอาหารนั้นมีคุณค่าทางโภชนาการพิเศษเฉพาะ

4) อาหารที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา อาจประกาศกำหนดให้ต้องแสดงฉลากโภชนาการ เนื่องจากพิจารณาแล้วว่าเป็นอาหารที่ก่อให้เกิดความเข้าใจผิดในด้านคุณค่าประโยชน์ทางโภชนาการอย่างแพร่หลาย

อนึ่ง การแสดงฉลากโภชนาการตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ. 2541 เรื่องฉลากโภชนาการ และ (ฉบับที่ 219) พ.ศ. 2544 เรื่องฉลากโภชนาการ (ฉบับที่ 2) จะไม่ใช้บังคับกับกลุ่มอาหาร ดังต่อไปนี้

(1) นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารอื่น ซึ่งได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดในส่วนที่เกี่ยวกับการแสดงสารอาหารบนฉลากไว้แล้วโดยเฉพาะ

(2) อาหารที่มิได้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค หรืออาหารที่มิได้ผลิตหรือนำสั่งเข้ามาเพื่อจำหน่ายในประเทศ

(3) อาหารที่บรรจุในภาชนะย่อยซึ่งมุ่งหมายจะจำหน่ายรวมกันในภาชนะบรรจุใหญ่

นอกจากกลุ่มของอาหารที่ต้องแสดงฉลากแล้ว ฉลากอาหารที่แสดงฉลากโภชนาการนั้นจะต้องมีความถูกต้องครบถ้วนทุกรายการ โดยต้องมีข้อมูลโภชนาการที่ต้องแสดงบนฉลาก ดังนี้[18]

(1) ข้อมูลที่บังคับ คือ ข้อมูลสารอาหารที่มีความสำคัญหลักสำหรับคนไทย ได้แก่ ปริมาณพลังงานทั้งหมดและปริมาณพลังงานที่ได้จากไขมัน โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ซึ่งเป็นสารอาหารที่ให้พลังงาน วิตามิน เกลือแร่ เช่น วิตามินเอ วิตามินบี 1 วิตามินบี 2 แคลเซียม เหล็ก และสารอาหารที่ต้องระวังไม่ให้กินมากเกินไป ได้แก่ โคเลสเตอรอล โซเดียม ไขมันอิ่มตัวและน้ำตาล รวมทั้งสารอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อระบบทางเดินอาหาร ได้แก่ ใยอาหาร นอกจากนั้นยังบังคับเพิ่มเติมในกรณีต่อไปนี้ คือ สารอาหารที่มีการเติมอาหาร เช่น หากระบุว่า "มีไอโอดีน" ไอโอดีนก็จะกลายเป็นสารอาหารที่บังคับให้แสดงในกรอบข้อมูลโภชนาการด้วย

(2) ข้อมูลที่ไม่บังคับ ซึ่งเป็นข้อมูลที่นอกเหนือจากที่กำหนดในข้อมูลบังคับนั้นก็สามารถใส่ในฉลากได้ เช่น วิตามินเกลือแร่อื่นๆ ก็สามารถใส่ในฉลากได้แต่ต้องระบุต่อท้ายจากเหล็กและเรียงจากมากไปหาน้อยด้วย

---

[18] หัทยา กองจันทึก. (2546). **ฉลากโภชนาการให้อะไรกับผู้บริโภค.** หน้า 6-7.

สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ห้องสมุดงานวิจัย

3.4.2 การแสดงสารอาหารและการกล่าวอ้างทางโภชนาการบนฉลาก

สารอาหารที่แสดงบนฉลาก แบ่งเป็นข้อมูลที่บังคับให้แสดงฉลาก และข้อมูลที่ไม่บังคับให้ต้องแสดงฉลาก สำหรับข้อมูลของสารอาหารที่บังคับให้ต้องมีการแสดงฉลากนั้นเป็นข้อมูลที่มีความสำคัญหลักของคนไทย คือ

1) พลังงานทั้งหมด พลังงานจากไขมัน

2) สารอาหารที่ให้พลังงาน ได้แก่ ไขมันทั้งหมด ไขมันอิ่มตัว โปรตีน และคาร์โบไฮเดรตทั้งหมดซึ่งประกอบด้วยใยอาหารและน้ำตาล

3) วิตามิน เกลือแร่ โดยเฉพาะที่สำคัญสำหรับภาวะโภชนาการของคนไทยปัจจุบัน คือ วิตามินเอ วิตามินบี 1 วิตามินบี 2 แคลเซียมและเหล็ก เป็นต้น

4) สารอาหารที่ต้องระวังไม่ให้กินมากเกินไป ได้แก่ โคเลสเตอรอล และโซเดียม

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ. 2541 เรื่องฉลากโภชนาการ ได้กำหนดมาตรฐานในการแสดงฉลากโภชนาการนั้นมีหลักสำคัญในการกำหนดเพื่อควบคุมการแสดงโภชนาการ ได้แก่[19]

1) การกล่าวอ้างนั้นต้องเป็นความจริง เช่น หากบอกว่ามีวิตามินเอแล้วก็ต้องมีจริง

2) ข้อมูลนั้นต้องให้ความรู้ทางโภชนาการที่ถูกต้องแก่ผู้บริโภค แต่ถ้ามีจริงแต่มีน้อยเกินไปก็จะกล่าวว่า “มี” ไม่ได้ เพราะน้อยเกินกว่าที่จะเป็นประโยชน์ทางโภชนาการต่อร่างกาย ดังนั้นจะกล่าวว่า “มี” ได้ก็ต้องมีอย่างน้อยร้อยละ 10 ของ Thai RDI ขึ้นไป และถ้าจะกล่าวว่า “สูง” ก็ต้องมีถึงร้อยละ 20

3) ไม่ทำให้เข้าใจผิด การให้ข้อมูลทั่วไปบนฉลากว่า “แคลเซียมเป็นส่วนประกอบสำคัญของกระดูกและฟัน”นั้น ผู้บริโภคเห็นแล้วก็อาจจะเข้าใจว่าอาหารที่ระบุข้อความนี้มีแคลเซียมอยู่มาก ดังนั้นจะระบุข้อความให้ความรู้เกี่ยวกับหน้าที่ของแคลเซียมเช่นนี้ได้ก็ต่อเมื่ออาหารนั้น “มี” แคลเซียมอย่างน้อยร้อยละ 10 ของ Thai RDI เท่านั้น

4) การกล่าวอ้างจะต้องไม่เป็นเครื่องมือที่ก่อให้เกิดความได้เปรียบทางการค้าอย่างไม่ยุติธรรม เช่น หากน้ำมันพืชชนิดหนึ่งระบุว่า “ปราศจากโคเลสเตอรอล” ผู้บริโภคจะเข้าใจว่าน้ำมันพืชชนิดอื่นที่ไม่ได้ระบุเช่นนั้นมีโคเลสเตอรอล ทั้งที่จริงแล้วน้ำมันพืชใดๆ ก็ไม่มีโคเลสเตอรอลทั้งสิ้น ดังนั้นจึงไม่อนุญาตให้ระบุว่า “ปราศจาก” หรือ “ต่ำ” หากอาหารเป็นอย่างนั้นอยู่แล้วเหมือนกันหมดไม่ว่าชนิดใด

---

[19] สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2542). **บันได 10 ขั้นสู่ฉลากโภชนาการ**. หน้า 5-6.

5) การกล่าวอ้างของอาหารต้องมีข้อมูลทางโภชนาการของอาหารนั้นประกอบอยู่ด้วย หากเป็นไปตามหลักเกณฑ์ และกล่าวว่า "มีวิตามินเอ" บนฉลากได้ ก็ต้องแสดงให้รู้ด้วยว่ามีโคเลสเตอรอลเท่าไร ระดับไขมันเป็นอย่างไร ฯลฯ โดยแสดงในรูปกรอบข้อมูลโภชนาการตามแบบที่กำหนดประกอบการกล่าวอ้างนั้น

หลักเกณฑ์การกล่าวอ้างปริมาณสารอาหารและการกล่าวอ้างปริมาณโดยเปรียบเทียบ มีการกำหนดเงื่อนไขการกล่าวอ้างทางโภชนาการไว้เป็น 2 ตาราง ได้แก่ ตามบัญชีหมายเลข 4 แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ. 2541 ซึ่งการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์ก่อนออกสู่ตลาด จะต้องพิจารณาเงื่อนไขเพิ่มเติมประกอบข้อกล่าวอ้างในตามด้วย และการพิจารณาเงื่อนไขเพิ่มเติมจะต้องพิจารณาจากหลักเกณฑ์ในการกล่าวอ้างทางโภชนาการบนฉลากอาหารตามบัญชีหมายเลข 4 แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ. 2541 ซึ่งในทางปฏิบัติจะต้องศึกษาและวิเคราะห์การกล่าวอ้างปริมาณสารอาหาร การกล่าวอ้างปริมาณโดยเปรียบเทียบ และเงื่อนไขการกล่าวอ้างทางโภชนาการประกอบพิจารณา

3.4.3 การขออนุญาต

หลักเกณฑ์การพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ เป็นขั้นตอนของการควบคุมก่อนผลิตภัณฑ์ออกสู่ท้องตลาดเป็นกระบวนการประเมินความเสี่ยงอันตรายและการแสดงประสิทธิภาพของการผลิตที่สามารถผลิตได้ถูกต้องตามกฎหมาย เพื่อป้องกันอันตรายและสิทธิประโยชน์ของผู้บริโภค ซึ่งจะมุ่งเน้นความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์และในการบริโภค รวมทั้งการแสดงข้อความต่างๆ บนฉลาก ดังหลักเกณฑ์การพิจาณาในรายละเอียด ดังนี้[20]

1) ข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบที่ใช้ทั้งในส่วนของความปลอดภัยการได้มาของวัตถุดิบ การนำมาใช้บริโภคเป็นอาหาร ผลข้างเคียงจากการบริโภค

2) ข้อมูลเกี่ยวกับกรรมวิธีการผลิต คุณภาพมาตรฐาน โดยเน้นความปลอดภัย

3) ข้อมูลที่แสดงบนฉลาก ได้แก่ จุดมุ่งหมายในการใช้ วิธีใช้ สูตรส่วนประกอบ ปริมาณการบริโภค ข้อแนะนำ คำเตือน คำกล่าวอ้างหรือโฆษณาต่างๆ ซึ่งจะต้องเป็นข้อมูลที่เป็นจริงและก่อให้เกิดความเข้าใจผิดในสาระสำคัญ เพื่อคุ้มครองความปลอดภัยและความเสี่ยงอันตรายต่างๆ จากการบริโภค

---

[20] ธาริณี อิสิชัยกุล. (2545). **แนวทางการพัฒนาระบบการควบคุมผลิตภัณฑ์เสริมอาหารในประเทศไทย.** หน้า 2.

4) การแสดงข้อแนะนำและคำเตือนตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เช่น "การได้รับสารอาหารต่างๆ นั้น ควรได้จากการบริโภคอาหารหลักที่ครบ 5 หมู่ และเป็นสัดส่วนที่พอเหมาะ" หรือ "การรับประทานติดต่อกันเป็นระยะเวลานานควรปรึกษาแพทย์" เป็นต้น

นอกจากนี้บรรดาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพทั้งอาหารและเครื่องดื่มนี้ มีหลักเกณฑ์การพิจารณาตัดสิน กล่าวคือ

1) มีส่วนประกอบที่เป็นวัตถุที่มีในตำราที่รัฐมนตรีประกาศตามพระราชบัญญัติอาหาร และโดยสภาพวัตถุนั้นเป็นได้ทั้งอาหารและยา เช่น วิตามิน เกลือแร่ เป็นต้น

2) มีข้อบ่งใช้

3) ปริมาณที่ใช้ถึงขนาดที่ใช้ในการป้องกันหรือบำบัดโรค

4) รูปแบบ วิธีใช้ และปริมาณการบริโภค

กรณีผลิตภัณฑ์ที่มีสูตรส่วนประกอบเป็นวิตามินและเกลือแร่ทั้งในรูปเดี่ยวและผสมให้มีปริมาณวิตามินและเกลือแร่แต่ละชนิดไม่เกินค่าปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคประจำวันสำหรับคนไทย อายุตั้งแต่ 6 ปี ขึ้นไป (Thai Recommended Daily Intake: Thai RDI) ตามบัญชีหมายเลข 3 แนบท้ายประกาศประทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ. 2541 สามารถแสดงได้โดยให้ระบุเป็นชนิดและปริมาณสารอาหารเป็นหน่วยน้ำหนักต่อขนาดบรรจุการบริโภคนอกกรอบข้อมูลโภชนาการ

3.4.4 การควบคุมดูแลและตรวจสอบผลิตภัณฑ์

การดำเนินการคุ้มครองผู้บริโภคตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 สามารถจำแนกการควบคุมได้ 2 ประเภท ดังนี้

3.4.4.1 หลักการควบคุมอาหาร

1) การควบคุมอาหารก่อนนำอาหารออกสู่ท้องตลาด (Pre-Marketing Control)

การควบคุมอาหารก่อนนำอาหารออกสู่ท้องตลาด เป็นการควบคุมสถานที่ผลิต สถานที่นำเข้า ซึ่งเป็นแหล่งระบายอาหารออกสู่ผู้บริโภค โดยให้มีการขออนุญาต ควบคุมในเรื่องส่วนประกอบ โดยกำหนดให้มีการขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร การแสดงฉลากอาหาร สถานที่นำเข้าหรือสถานที่จำหน่ายก่อนถึงมือผู้บริโภค โดยมีหลักการการพิจารณาอนุญาตดังต่อไปนี้[21]

(1) การควบคุมด้านการผลิต

กรณีสถานที่ผลิตเข้าข่ายเป็นโรงงานผลิตอาหาร ซึ่งปัจจุบันใช้เกณฑ์อ้างอิงตามพระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ. 2535 กล่าวคือ สถานที่ผลิตมีการใช้เครื่องจักรที่มีกำลังรวม

---

[21] แหล่งเดิม.

ตั้งแต่ 5 แรงม้า หรือเทียบเท่าตั้งแต่ 5 แรงม้าขึ้นไป หรือใช้คนงานตั้งแต่ 7 คนขึ้นไปโดยใช้เครื่องจักรหรือไม่ก็ตาม หากสถานที่ผลิตตั้งอยู่ในเขตกรุงเทพมหานครจะต้องยื่นขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร (แบบ อ.1) พร้อมหลักฐานและเอกสารต่างๆ พร้อมตั้งยื่นคำขอใช้ฉลาก (แบบ สบ.3) พร้อมหลักฐานและเอกสารต่างๆ ตามขั้นตอนการอนุญาตใช้ฉลาก เพื่อขอรับเลขสารบบอาหาร ณ กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาและในการอนุญาตสถานที่ผลิตอาหารพนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 จะทำการตรวจสอบสถานที่ผลิตโดยใช้หลักเกณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ซึ่งผู้ผลิตจะต้องจัดสถานที่ผลิตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับดังกล่าวอนุญาตได้

กรณีสถานที่ผลิตไม่เข้าข่ายเป็นโรงงานผลิตอาหาร กล่าวคือ ไม่เป็นไปตามที่กำหนดไว้ในพระราชบัญญัติโรงงานดังกล่าวข้างต้น ผู้ผลิตไม่ต้องยื่นคำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร แต่ต้องยื่นขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.1) พร้อมหลักฐานและเอกสารต่างๆ โดยสถานที่ผลิตจะต้องผ่านการตรวจสอบให้เป็นไปตามสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร และยื่นขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร (แบบ สบ.3) เท่านั้น หากผู้ใดฝ่าฝืนผลิตโดยไม่ได้รับอนุญาต ตามมาตรา 14 มีบทกำหนดโทษตามมาตรา 53 โดยจำคุกไม่เกิน 3 ปี หรือปรับไม่เกิน 3 หมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ และหากไม่ดำเนินการแสดงฉลากให้ถูกต้องครบถ้วนตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 194) พ.ศ.2543 เรื่องฉลาก เป็นการฝ่าฝืนตามมาตรา 6(10) อันมีบทลงโทษตามมาตรา 51 คือ ปรับไม่เกิน 3 หมื่นบาท

(2) การควบคุมด้านการนำเข้า

ผู้ใดมีความประสงค์นำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรเพื่อจำหน่ายทุกประเภทจะต้องยื่นขออนุญาตนำเข้า (แบบ อ.6) พร้อมหลักฐานและเอกสารต่างๆ และยื่นคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร (แบบ สบ.3) โดยหน่วยงานที่ยื่นขออนุญาตเช่นเดียวกับกรณีการขออนุญาตผลิต ต่อเมื่อได้รับใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรแล้ว จึงจะมีสิทธินำเข้าอาหารทั่วไปเพื่อจำหน่ายได้ เพียงแต่การแสดงฉลากของอาหารทั่วไปที่นำเข้ามานั้นต้องไปเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 194) พ.ศ. 2543 เรื่องฉลาก นอกจากนี้ผู้นำเข้าอาหารจะต้องมีใบรับรองสถานที่ผลิตของต่างประเทศที่ไม่ต่ำกว่าหลักเกณฑ์ กรรมวิธีการผลิตอาหารที่ดีที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศ กระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวมาแสดงในเวลายื่นขอรับใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรด้วย[22]

---

[22] ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543.

สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ห้องสมุดงานวิจัย

ใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรนี้ ผู้รับอนุญาตจะต้องแสดงไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ สถานที่นำเข้า และหากเกิดการสูญหายหรือถูกทำลายไป ผู้รับอนุญาตจะต้องยื่นคำร้องขอรับใบแทนใบอนุญาตนั้นภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้รับทราบถึงการสูญหายหรือถูกทำลายดังกล่าว โดยใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชาอาณาจักรนี้มีอายุการใช้ได้ 3 ปี นับแต่ปีที่ออกใบอนุญาต กล่าวคือให้ใช้ได้จนถึงวันที่ 31 ธันวาคม ของปีที่สามนับตั้งแต่ปีที่ออกใบอนุญาต และถ้าผู้รับอนุญาตประสงค์จะขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร เมื่อได้ยื่นคำร้องขอดังกล่าวแล้ว จะประกอบกิจการต่อไปได้จนกว่าผู้อนุญาตจะสั่งไม่ให้ต่ออายุในอนุญาตนั้น ซึ่งในกรณีนำเข้าแล้วส่วนใหญ่จะไม่มีปัญหาในการขอต่อใบอนุญาต

2) การควบคุมหลังนำอาหารออกสู่ท้องตลาด (Post-Marketing Control)[23]

อาหารที่วางจำหน่ายในท้องตลาดตามสถานที่ต่างๆ เช่น ห้างสรรพสินค้าหรือร้านค้าทั่วๆ ไปนั้น ไม่ว่าจะเป็นอาหารที่ผลิตหรือนำเข้าจากสถานที่ผลิตหรือสถานที่นำเข้าที่ผ่านกระบวนการควบคุมก่อนออกสู่ท้องตลาดมาแล้ว หรือเป็นอาหารที่ผลิตหรือนำเข้าจากสถานที่ที่ไม่ต้องดำเนินการตามกระบวนการควบคุมก่อนนำอาหารออกสู่ท้องตลาดหรือไม่ก็ตาม แต่ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนด

ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าจะต้องผลิตหรือนำเข้าอาหารให้เป็นไปตามคุณภาพหรือมาตรฐานหรือข้อกำหนดอื่นตามที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดในเรื่องนั้นๆ รวมถึงการแสดงข้อความในฉลากให้มีความถูกต้อง ซึ่งก็ขึ้นอยู่กับว่าอาหารดังกล่าวเป็นอาหารประเภทหรือชนิดใด และอาหารเหล่านั้นจะต้องมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภคด้วย หากนำอาหารที่ไม่มีคุณภาพหรือมาตรฐาน อาหารที่ไม่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค อาหารที่ไม่มีฉลากหรือลากไม่ถูกต้อง ผู้ผลิต ผู้นำเข้า และผู้จำหน่ายต้องรับผิดต่อผู้บริโภค

การควบคุมการผลิตเพื่อจำหน่าย การนำเข้า หรือสั่งเข้ามาในราชอาณาจักรเพื่อจำหน่าย การจำหน่ายหรือการส่งออกเพื่อจำหน่ายนั้น เพื่อประโยชน์แก่ผู้บริโภค พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 มาตรา 34 กำหนดให้มีพนักงานเจ้าหน้าที่ในการตรวจสอบติดตาม แนะนำ ป้องกันและปราบปราม โดยบัญญัติให้เจ้าหน้าที่มีอำนาจดังนี้

---

[23] มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. (2546). **เอกสารการสอนชุดวิชากฎหมายเกี่ยวกับสาธารณสุข** (ฉบับปรับปรุง). หน้า 340.

(1) เข้าไปในสถานที่ผลิตอาหาร สถานที่เก็บอาหาร สถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่ทำการของผู้ผลิต ผู้เก็บรักษา ผู้จำหน่าย รวมทั้งสถานที่ทำการของผู้จำหน่าย รวมทั้งสถานที่ทำการของผู้นำหรือสั่งเข้ามาในราชอาณาจักรซึ่งอาหาร ในระหว่างเวลาทำการเพื่อตรวจสอบควบคุมให้เป็นไปตามพระราชบัญญัตินี้

(2) ในกรณีมีเหตุอันสมควรสงสัยว่ามีการกระทำความผิดตามพระราชบัญญัตินี้อาจเข้าไปแก้ไขในสถานที่หรือยานพาหนะใดๆ เพื่อตรวจสอบอาหาร และอาจยึดหรืออายัดอาหารและเครื่องมือเครื่องใช้เกี่ยวข้องกับการกระทำความผิด ตลอดจนภาชนะบรรจุ หรือหีบห่อบรรจุอาหาร และเอกสารที่เกี่ยวข้องกับอาหารดังกล่าวได้

(3) การนำอาหารในปริมาณพอสมควรไปเป็นตัวอย่างเพื่อตรวจสอบหรือตรวจวิเคราะห์

(4) ยึดหรืออายัดอาหารหรือภาชนะบรรจุที่สงสัยว่าอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ หรือผิดอนามัยของประชาชนเพื่อตรวจพิสูจน์

(5) ยึดหรืออายัดอาหารไม่บริสุทธิ์ อาหารปลอม หรืออาหารผิดมาตรฐาน หรือภาชนะที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ หรือผิดอนามัยของประชาชน หรือมีลักษณะไม่ถูกต้องตามคุณภาพ หรือมาตรฐานที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด

3.4.4.2 หลักการควบคุมโฆษณา

การโฆษณาเป็นส่วนหนึ่งของการให้ข้อมูลผู้บริโภคเพื่อการเลือกซื้อ ข้อมูลเหล่านั้นต้องถูกต้องทั้งข้อเท็จจริงและวิชาการจึงจะเกิดประโยชน์ต่อผู้บริโภคอย่างแท้จริง การโฆษณาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพมีการหลากหลายรูปแบบ โดยพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 มาตรา 41 กำหนดให้ผู้ประสงค์จะโฆษณาอาหารต้องได้รับอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการและยาก่อน ดังนั้นผู้ทำการโฆษณายื่นคำขออนุญาตและเมื่อได้รับการพิจารณาอนุญาตตามแนวทางพิจารณาคำขอโฆษณาผลิตภัณฑ์แล้วจึงจะอนุญาตให้โฆษณาได้ ซึ่งก็เป็นขั้นตอนการตรวจพิจารณาก่อนข้อมูลการโฆษณาจะออกสู่ท้องตลาด และมีขั้นตอนการตรวจเฝ้าระวังการโฆษณานั้นๆ ภายหลังออกสู่ท้องตลาดแล้วเช่นกัน

ซึ่งการโฆษณาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพเหล่านี้ รัฐจึงได้มีกฎหมายควบคุมกำกับเป็นกรณีพิเศษ แบ่งเป็น 3 กลุ่ม คือ

กลุ่มที่ 1 กฎหมายกำหนดให้ต้องยื่นขออนุญาตก่อนทำการโฆษณา ได้แก่ ผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องมือแพทย์

กลุ่มที่ 2 กฎหมายมิได้กำหนดให้ต้องยื่นขออนุญาต แต่จะต้องโฆษณาอยู่ในกรอบของกฎหมาย ได้แก่ ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง และวัตถุอันตราย

กลุ่มที่ 3 กฎหมายห้ามโฆษณาเพื่อการค้าต่อประชาชนทั่วไป เว้นแต่เป็นการโฆษณาซึ่งกระทำโดยตรงต่อผู้ประกอบวิชาชีพเวชกรรม วิชาชีพทันตกรรม หรือวิชาชีพเภสัชกรรม หรือผู้ประกอบการบำบัดโรคสัตว์ชั้นหนึ่ง ได้แก่ ผลิตภัณฑ์วัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาทและยาเสพติดให้โทษ

การควบคุมการโฆษณาโดยองค์ภาครัฐนั้น รัฐมีบทบาทในการควบคุมให้การโฆษณาสินค้าและบริการอยู่ในกฎระเบียบเพื่อประโยชน์และความเป็นธรรมต่อผู้ที่เกี่ยวข้องทั้งผู้ประกอบธุรกิจ เจ้าของสินค้า และผู้บริโภค โดยใช้กฎหมายเป็นเครื่องมือกำหนดองค์กรของรัฐให้มีหน้าที่ควบคุมกำกับดูแลภายใต้กฎหมาย ซึ่งการควบคุมมี 2 ลักษณะ ได้แก่

1) กฎหมายกำหนดให้ขออนุญาตก่อนทำการโฆษณาต้องยื่นขออนุญาตก่อนทำการโฆษณา (Pre-Censor) การโฆษณาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพที่ต้องยื่นขออนุญาต ได้แก่ ยา อาหาร และเครื่องมือแพทย์ ซึ่งทั้งสามผลิตภัณฑ์นั้นอยู่ภายใต้ข้อกำหนดของพระราชบัญญัติยา พ.ศ. 2510 และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 และพระราชบัญญัติเครื่องมือแพทย์ พ.ศ. 2531 นอกจากนี้ผลิตภัณฑ์สุขภาพที่มีอันตรายต่อสุขภาพค่อนข้างสูง คือ วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท และยาเสพติดให้โทษ กฎหมายห้ามมิให้มีการโฆษณาเพื่อการค้าโดยเด็ดขาด แต่ให้โฆษณาได้โดยตรงต่อแพทย์ ทันตแพทย์ สัตวแพทย์ และเภสัชกรเท่านั้นตามที่กำหนดไว้ในพระราชบัญญัติวัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท พ.ศ. 2518 และพระราชบัญญัติยาเสพติดให้โทษ พ.ศ. 2522 ต่อมาได้มีการแก้ไขเพิ่มเติมพระราชบัญญัติยาเสพติดให้โทษ (ฉบับที่5) พ.ศ. 2545 เพิ่มหลักการในการโฆษณายาเสพติดให้โทษในประเภท 2 หรือประเภท 3 ที่ใช้ในทางการแพทย์ได้โฆษณาต่อแพทย์ ทันตแพทย์ สัตวแพทย์ หรือเภสัชกร หากโฆษณานั้นเป็นเอกสาร ภาพ ภาพยนตร์ หรือการบันทึกเสียงหรือภาพ แต่ต้องการโฆษณาที่นอกเหนือจากกรณีข้างต้นยังคงต้องห้ามโฆษณาตามหลักการเดิม ดังนั้นทางสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงเป็นองค์กรหลักที่ทำหน้าที่พิจารณาตรวจสอบควบคุมการอนุญาตโฆษณาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพของผู้ประกอบการ เจ้าของสินค้า ผู้ประกอบธุรกิจโฆษณา ขณะเดียวกันหากมีการโฆษณาเผยแพร่ทางสื่อวิทยุโทรทัศน์ รัฐก็เข้ามามีบทบาทควบคุมการโฆษณาทางสื่อวิทยุโทรทัศน์อีกชั้นหนึ่ง

2) กฎหมายมิได้กำหนดให้ยื่นขออนุญาตก่อนการโฆษณา (Post Censor) ผลิตภัณฑ์ที่กฎหมายมิได้กำหนดให้ยื่นขออนุญาตก่อนการโฆษณา ได้แก่ เครื่องสำอาง และวัตถุอันตราย โดยนำเอาบทบัญญัติของกฎหมายว่าด้วยการคุ้มครองผู้บริโภคในส่วนที่เกี่ยวกับการโฆษณามาอนุโลมใช้ แต่การโฆษณาต้องอยู่ภายใต้กรอบของกฎหมายกำหนดโดยรัฐเป็นผู้ตรวจติดตามเฝ้าระวังกำกับความถูกต้อง หรือที่เรียกว่าการตรวจสอบหลังการโฆษณา มีจุดกำหนดจากการประกาศใช้พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 โดยมีแรงผลักดันจากกระแสการพิทักษ์

คุ้มครองผู้บริโภคในหลายๆ ประเทศรวมทั้งในประเทศไทยด้วย ซึ่งการตราพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 มีวัตถุประสงค์ให้เป็นกฎหมายในการกำกับดูแลการโฆษณา โดยการจัดตั้งคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค คณะกรรมการว่าด้วยการโฆษณา คณะกรรมการว่าด้วยฉลาก และสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค (สคบ.) โดยให้ดำเนินการให้ความคุ้มครองผู้บริโภค ติดตามตรวจสอบพฤติกรรมของผู้ประกอบการและผู้ประกอบธุรกิจการโฆษณา ไม่ให้มีการโฆษณาที่ก่อให้เกิดความไม่เป็นธรรมต่อผู้บริโภค หรือก่อให้เกิดผลเสียต่อสังคมส่วนรวม

3.5 หลักการควบคุมอาหารที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้

การแพ้อาหารนั้นเป็นเรื่องเฉพาะบุคคล ไม่เกิดขึ้นกับทุกคนที่รับประทานอาหารชนิดเดียวกัน อาหารก่อให้เกิดภูมิแพ้อาจมีความแตกต่างกันในแต่ละประเทศ หรือแต่ละภูมิภาค ขึ้นอยู่กับลักษณะนิสัยของการบริโภคในแต่ละพื้นที่ หรืออาจมีสาเหตุจากความแตกต่างทางพันธุกรรมของมนุษย์ ข้อกำหนดของการแสดงฉลากอาหารก่อภูมิแพ้ (Allergic Labeling) จึงมีความแตกต่างกันตามความเสี่ยงและลักษณะของวัฒนธรรมการบริโภคของแต่ละประเทศ และยังกำหนดประเภทของอาหารที่ก่อให้เกิดอาการแพ้ (Food Allergens) ที่แตกต่างกันไปด้วย โดยจะการศึกษาหลักการข้อกำหนดของต่างประเทศ ดังนี้

3.5.1 มาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ หรือโคเด็กซ์ (Codex Alimentarius)

เนื่องจากมีประเภทของอาหารกว่า 160 ชนิดที่ระบุว่าอาจเป็นสาเหตุของการก่อภูมิแพ้ แต่กว่าร้อยละ 90 ของการเกิดภูมิแพ้จากอาหารนั้นมาจากอาหารเพียง 8 ชนิด นั่นคือ นม ไข่ ปลา สัตว์น้ำจำพวกมีเปลือก (Crustacean Shellfish) ถั่วลิสง ถั่วจากต้นไม้ (Tree Nuts) ข้าวสาลี และถั่วเหลือง ซึ่งอาจเป็นเพราะทั้งหมดนี้คือ กลุ่มวัตถุดิบหลักที่ใช้ในการผลิตของอุตสาหกรรมอาหารทั่วโลก

การแสดงฉลากอาหารที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้ของแต่ละประเทศนั้น จะมีเนื้อหาหลักการของกฎระเบียบเกือบทุกประเทศจะอ้างอิงมาจากระเบียบกลาง คือ Codex General Standard for The Labeling of Prepackaged Food แต่จะมีการเพิ่มเติมรายการอาหารบางชนิดลงไปตามแต่ความเสี่ยงของประชากรในประเทศนั้นๆ ตัวอย่างเช่น งา ถือว่าอยู่ในรายการของอาหารที่ก่อภูมิแพ้ในสหภาพยุโรป ประเทศออสเตรเลีย นิวซีแลนด์ และแคนาดา เป็นต้น

สำหรับเกณฑ์การแสดงฉลากอาหารก่อภูมิแพ้ มาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ หรือ Codex มีการระบุไว้ในข้อ 4.2.1 ของ Codex Stan 1985 Labeling of Prepackaged Food; General Standard for The Labeling of Prepackaged Food 8 กลุ่ม ดังนี้[24]

1) Cereal Containing Gluten; ie Wheat Rye Barley Oat Spelt or Their Hybridized Strains and Product of These

2) Crustacean and Products of These

3) Fish and Fish Products

4) Eggs and Egg Products

5) Peanuts Soybeans and Products of These

6) Milk and Milk Products of These (Lactose Included)

7) Tree Nuts and Nut Products

8) Sulfite in Concentrations of 10 mg/kg or More

สำหรับที่มีการกำหนดให้อาหารก่อภูมิแพ้ต้องแสดงรายละเอียดไว้ที่ฉลากอาหาร มีหลายลักษณะ กล่าวคือ เป็นลักษณะบังคับ หรือแนะนำให้แสดงโดยสมัครใจ หรืออยู่ในระหว่างการดำเนินการให้แสดงในลักษณะบังคับ

3.5.2 กลุ่มประเทศสหภาพยุโรป (The European Union)

กลุ่มสหภาพยุโรปถือได้ว่าเป็นกลุ่มที่มีการตื่นตัวต่อการระบุสารภูมิแพ้ต่ออาหารมากที่สุดภูมิภาคหนึ่งของโลก เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานของ Codex เกี่ยวกับเกณฑ์การแสดงฉลากอาหารก่อภูมิแพ้ ในระยะแรกกำหนดให้มีอาหารก่อภูมิแพ้ 9 กลุ่มที่ต้องติดฉลากระบุ ได้แก่ ธัญพืชที่มีกลูเตน (Gluten) และผลิตภัณฑ์ เช่น ข้าวสาลี ข้าวไรย์ ข้าวบาร์เลย์ ข้าวโอ๊ต รวมทั้งธัญพืชที่เป็นพันธุ์ลูกผสมจากสายพันธุ์เหล่านี้ด้วย สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำมีเปลือก นม ถั่ว เช่น อัลมอนต์ วอลนัท พีแคนนัท บราซิลนัท แมคคาเดเมีย ฮาเซลนัท ควีนแลนด์นัท ถั่วเหลืองและถั่วลิสง เป็นต้น คื่นช่าย และพืชในตระกูลเดียวกัน มัสตาร์ด งา และผลิตภัณฑ์ซัลเฟอร์ไดออกไซด์และซัลไฟต์ที่มีความเข้มข้นมากกว่า 10 ppm[25]

ลักษณะการติดฉลากให้ใช้เป็นเครื่องหมายการค้า รูปลักษณ์ที่ปรากฏบนสินค้า หีบห่อ เอกสาร ป้าย และใช้คำว่า "Contains" ตามด้วยชื่ออาหารก่อภูมิแพ้ เช่น Contains Peacan Nut ทั้งนี้

---

[24] Joint FAO/WHO Food Standards Programme Codex Alimentarius Commission Food Labeling Complete Texts Fouth Edition 2005.

[25] Council Directive 2000/13/EC.

สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ห้องสมุดบางเขน

สารใดๆ ที่มีการใช้ในกระบวนการผลิตและยังปรากฏอยู่ในผลผลิตขั้นสุดท้ายไม่ว่าจะในรูปแบบที่เปลี่ยนแปลงไปก็ตาม หากมาจากส่วนผสมที่ระบุไว้ทั้ง 9 กลุ่ม จะต้องระบุชื่อของส่วนผสมนั้นๆ ไว้อย่างชัดเจนในฉลาก แต่กรณีของเครื่องดื่มที่มีรายการของส่วนประกอบอาหาร (List of Ingredient) ระบุชื่อเฉพาะแล้วไม่ต้องระบุซ้ำในฉลากอีก[26]

ต่อมาเมื่อวันที่ 28 พฤศจิกายน 2550 คณะกรรมาธิการยุโรปได้ประกาศกฎระเบียบ Commission Directive 2007/68/EC of 27 November 2007 Amending Annex llla to Directive 2000/13/EC of The European Parliament and of The Council as Regards Certain Food Ingredients ใน EU Official Journal L 310 Volume 11 โดยกฎระเบียบใหม่นี้ได้ผ่านการพิจารณาเห็นชอบจากหน่วยงานความปลอดภัยด้านอาหารประจำสหภาพยุโรป (The European Food Safety Authority: EFSA) โดยเป็นกฎระเบียบกลางที่ว่าด้วยการแก้ไขกฎระเบียบในเรื่องของการติดฉลากสินค้าอาหาร ส่วนของภาคผนวกของ Directive 2000/13/EC ซึ่งเป็นส่วนที่กำหนดรายชื่อของส่วนประกอบที่จำต้องมีระบุในฉลาก จากเดิม 9 รายการล่าสุดแก้ไขเป็น 14 รายการ เนื่องจากเป็นส่วนประกอบที่ถือว่ามีความเสี่ยงที่ก่อให้เกิดอาการแพ้แก่ผู้บริโภค และมีส่วนประกอบย่อยที่ได้รับการยกเว้นไม่ต้องอยู่ภายใต้ข้อบังคับของบการติดฉลากสารก่อภูมิแพ้ โดยมีรายละเอียดของการแก้ไขส่วนประกอบ ดังนี้[27]

1) ธัญพืชที่มีส่วนประกอบของกลูเตน ยกเว้นการติดฉลากสำหรับ Wheat-based maltodextrins, Wheat-based glucose syrups including dextrose, Glucose syrups based on barley, Cereals used for making distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirit drink and other alcoholic beverages

2) อาหารทะเล ครอบคลุมถึงผลิตภัณฑ์ที่ทำจากอาหารทะเล

3) ไข่ ครอบคลุมถึงผลิตภัณฑ์ที่ทำจากไข่

4) ปลา ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากปลา ยกเว้นการติดฉลากสำหรับ Fish gelatin used as carrier for vitamin or carotenoid preparations, Fish gelatine or lsinglass used as fining agent in beer and wine

5) ถั่วลิสง ครอบคลุมถึงผลิตภัณฑ์ที่ทำจากถั่วลิสง

---

[26] สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. (ม.ป.ป.). การติดฉลากอาหารก่อภูมิแพ้ : สหภาพยุโรป (Food Allergen: EU). สืบค้นเมื่อ 9 เมษายน 2553, จาก **http://www.acfs.go.th/km/food_allergen_eu.php.**

[27] สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำสหภาพยุโรป. (2552). **EU แก้ไขกฎระเบียบในการติดฉลากสินค้าอาหารที่มีส่วนผสมที่มีความเสี่ยงก่อให้เกิดอาการแพ้.** หน้า 1-3.

6) ถั่วเหลือง ครอบคลุมถึงผลิตภัณฑ์ที่ทำจากถั่วเหลือง ยกเว้นการติดฉลากสำหรับ Fully refined soybean oil and fat, Natural mixed tocopherols (E306), Natural D-alpha tocopherol acetate, Natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources, Vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources, Plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources

7) นม ครอบคลุมถึงผลิตภัณฑ์ที่ทำจากนม ยกเว้นการติดฉลากสำหรับ Whey used for making distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirit for drinks and other alcoholic beverages, Lactitol

8) ถั่วเปลือกแข็งต่างๆ ครอบคลุมถึงผลิตภัณฑ์ที่ทำจากถั่วเปลือกแข็ง ยกเว้นสำหรับ Nuts used for making distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirit for drinks and other alcoholic beverages

9) ผักขึ้นฉ่าย ครอบคลุมถึงผลิตภัณฑ์ที่ทำจากผักขึ้นฉ่าย

10) มัสตาร์ด ครอบคลุมถึงผลิตภัณฑ์ที่ทำจากมัสตาร์ด

11) งา ครอบคลุมถึงผลิตภัณฑ์ที่ทำจากงา

12) ซัลไฟท์

13) ถั่ว Lupin ครอบคลุมถึงผลิตภัณฑ์ที่ทำจาก ถั่ว Lupin

14) สัตว์น้ำประเภทหอยและปลาหมึก ครบคลุมถึงผลิตภัณฑ์ที่ทำจากสัตว์ประเภทหอยและปลาหมึก

3.5.3 ประเทศสหรัฐอเมริกา

ตามพระราชบัญญัติอาหาร ยา และเครื่องสำอาง พ.ศ. 2481 (The Federal Food, Drug, and Cosmetic Act of 1983: FDCA) ที่กำหนดให้มีการระบุเรื่องการแสดงส่วนประกอบของอาหารบนฉลาก โดยให้โรงงานผู้ผลิตอาหารมีหน้าที่ที่จะต้องให้ข้อมูลที่เพียงพอเพื่อแจ้งเตือนถึงอันตรายต่างๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากผลิตภัณฑ์ให้แก่ผู้บริโภคได้รับทราบนั้น แต่ความคุ้มครองตามพระราชบัญญัติดังกล่าวก็ยังไม่เพียงพอและไม่ครอบคลุมไปถึงกลุ่มผู้บริโภคที่มีอาการของโรคภูมิแพ้ (Allergic Customers) ซึ่งมีความจำเป็นต้องการทราบข้อมูลเกี่ยวกับอันตรายอาจเกิดขึ้นจากการบริโภคอาหารก่อภูมิแพ้ แต่ผู้บริโภคกลุ่มนี้ทำได้เพียงหลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารที่เป็นสาเหตุของอาการของโรคภูมิแพ้เท่านั้น

จากการศึกษาพบว่าประชากรวัยผู้ใหญ่ประมาณร้อยละ 2 และวัยเด็กประมาณร้อยละ 5 ในสหรัฐอเมริกาเป็นโรคภูมิแพ้อาหารบางชนิด โดยในแต่ละปีมีผู้ป่วยที่เข้ารับการรักษากว่า 30,000 คน และผู้มีเสียชีวิตเนื่องจากอาการภูมิแพ้อาหารปีละประมาณ 150 คน ซึ่งปัจจุบันยังไม่มีวิธีการ

รักษาการแพ้อาหารได้ โดยผู้บริโภคที่เป็นโรคภูมิแพ้อาหารจะต้องหลีกเลี่ยงอาหารที่รับประทานเข้าไปแล้วเกิดอาหารภูมิแพ้เอง[28]

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาแห่งประเทศสหรัฐอเมริกา (U.S. Food and Drug Administration: USFDA) ได้ออกสำรวจตลาดพบว่าอาหารพร้อมรับประทานนั้นติดฉลากระบุส่วนประกอบของวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหารซึ่งเป็นต้นเหตุของการก่อภูมิแพ้ไม่ครบถ้วน เช่น ไม่ระบุถั่วลิสง หรือไข่ ทำให้ผู้บริโภคที่เป็นโรคภูมิแพ้อาหารต้องประสบกับปัญหาไม่สามารถเลือกซื้อสินค้าอาหารได้อย่างถูกต้องเนื่องจากขาดข้อมูลครบถ้วนบนฉลาก

กฎระเบียบเกี่ยวกับการฉลากอาหารก่อโรคภูมิแพ้ของสหรัฐอเมริกา ซึ่งออกโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาแห่งประเทศสหรัฐอเมริกา (USFDA) คือ Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004: FALCPA (Public Law 108-282) ซึ่งกำหนดให้โรงงานผู้ผลิตอาหารต้องแสดงชื่อสามัญของอาหาร่อโรคภูมิแพ้อาหารไว้บนฉลาก พระราชบัญญัติดังกล่าวกำหนดชนิด/กลุ่มอาหารก่อภูมิแพ้ 8 ชนิด ที่ต้องติดฉลากระบุ คือ[29]

1) นม (Milk)
2) ไข่ (Eggs)
3) ปลา (Fish)
4) สัตว์น้ำไม่มีกระดูกสันหลังที่มีเปลือก (Crustacean Shellfish) เช่น กุ้ง กั้ง ปู
5) เมล็ดถั่วประเภทพืชยืนต้น (Tree Nuts) เช่น ถั่วอัลมอนต์ พีแคนนัท หรือวอลนัท
6) ถั่วลิสง (Peanuts)
7) เมล็ดข้าวสาลี (Wheat)
8) ถั่วเหลือง (Soybean)

ข้อกำหนดการแสดงฉลากอาหารก่อโรคภูมิแพ้[30]

ภายใต้บทบัญญัติของพระราชบัญญัติเรื่อง การแสดงฉลากอาหารก่อโรคภูมิแพ้ และการคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2547 กำหนดให้ฉลากอาหารต้องระบุชนิดของอาหารก่อโรคภูมิแพ้หลักด้วยชื่อสามัญ โดยข้อกำหนดการแสดงฉลากอาหารก่อโรคภูมิแพ้นั้นกำหนดไว้ 2 วิธี คือ

---

[28] ศิรินทรา บุญสำเร็จ. (2549, กรกฎาคม). "การติดฉลากอาหารก่อภูมิแพ้." **ฟู้ดโฟกัส ไทยแลนด์, 1, 5.** หน้า 15.

[29] Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004 Title ll of Public Law 108-282.

[30] สถาบันอาหาร. (2548, พฤศจิกายน-ธันวาคม). "กฎระเบียบสหรัฐอเมริกา เรื่องฉลากอาหารก่อโรคภูมิแพ้ (Food Allergen Labeling)." **สถาบันอาหาร, 7, 44.** หน้า 15-19.

1) ให้ระบุคำว่า "Contains" อยู่หน้าชื่อชนิดของอาหารก่อภูมิแพ้ โดยใช้ชื่อสามัญ หรือชื่อหลักของอาหารก่อภูมิแพ้ที่ผู้บริโภคทั่วไปรู้จัก ตามหลังรายการแสดงส่วนประกอบของอาหารนั้นๆ โดยขนาดของตัวอักษรที่แสดงชื่อของ Food Allergen ต้องมีขนาดไม่เล็กกว่าชื่อของสินค้า คือให้ใช้ขนาดอักษรที่มีขนาดใหญ่อย่างน้อย 1/16 นิ้ว

2) ให้ระบุชื่อของส่วนประกอบตามด้วยชื่อสามัญ หรือชื่อหลักของอาหารก่อภูมิแพ้ที่ผู้บริโภครู้จัก (Common or Usual Name of Major Food Allergen) ในวงเล็บ ในกรณีที่มีชื่อของส่วนประกอบไม่ได้แสดงให้เห็นว่าเป็นอาหารก่อภูมิแพ้ ทั้งนี้ให้รวมถึงเครื่องเทศ สารให้กลิ่นรส สี ผสมอาหาร และวัตถุเจือปนอาหารที่มีส่วนผสมของอาหารก่อภูมิแพ้ด้วย หากมีส่วนผสมของอาหารก่อภูมิแพ้จะต้องฉลากข้อมูลไว้บนฉลากเช่นกัน

ในกรณีที่อาหารมีชื่อตรงกับชนิดของวัตถุดิบที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้ให้ระบุของอาหารอย่างละเอียด โดยเฉพาะอย่างยิ่งในกรณีของถั่วประเภท Tree Nuts ให้ระบุ Specific Type สัตว์น้ำและสัตว์น้ำชนิดมีเปลือก ให้ระบุ Species ยกเว้นน้ำมันแปรรูปขั้นสูง (Highly Refined Oil) ที่ทำมาจากจากอาหาร 8 ชนิด รวมถึงส่วนประกอบที่ได้มาจากน้ำมันนั้นๆ เป็นกลุ่มที่ได้รับการยกเว้นไม่ต้องติดฉลากอาหารก่อภูมิแพ้ เนื่องจากการวิจัยพบว่าน้ำมันที่ผ่านกรรมวิธีการทำให้บริสุทธิ์ขั้นสูงไม่มีส่วนผสมของโปรตีนหลงเหลืออยู่

ผู้ผลิตสินค้าที่ไม่ปฏิบัติตามระเบียบดังกล่าวถือว่ามีความผิดทั้งทางแพ่งและทางอาญา โดย FDA มีอำนาจร้องขอให้มีการกักกันสินค้าที่ปิดฉลากผิดระเบียบได้ รวมถึงการกำหนดให้มีการเรียกคืนผลิตภัณฑ์สินค้า (Recall) โดยผู้ผลิตหรือผู้จัดจำหน่ายแล้งแต่กรณีด้วย[31]

3.5.4 ประเทศญี่ปุ่น

กระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการญี่ปุ่น (Ministry of Health, Labour and Welfare: MHW) ได้ออกกฎระเบียบเรื่องอาหารก่อภูมิแพ้ในอาหาร โดยบังคับให้มีการติดฉลากอาหารในอาหารก่อภูมิแพ้ จำนวน 7 ชนิด (จากเดิม 5 ชนิด) และนำให้ติดฉลากอาหารจำนวน 18 ชนิด (จากเดิม 19 ชนิด)

การติดฉลากอาหารก่อภูมิแพ้ จำแนกได้ 2 กรณี[32]

1) อาหารก่อภูมิแพ้ซึ่งบังคับให้ติดฉลากมี 7 ชนิด ได้แก่

---

[31] สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงวอชิงตัน ดี.ซี. (2548-2549). **กฎระเบียบมาตรการ และระบบความปลอดภัยอาหารและการป้องกันการก่อการร้ายทางชีวภาพของสหรัฐอเมริกา.** หน้า 49.

[32] สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. (2549). **กฎระเบียบอาหารก่อภูมิแพ้ประเทศคู่ค้าของไทย.** หน้า 24-27.

(1) ข้าวสาลี (Wheat)

(2) โซบะ (Buckwheat)

(3) ไข่ (Egg)

(4) นม (Milk)

(5) ถั่วลิสง (Peanut)

(6) กุ้ง (Shrimp/Prawn/Lobster)

(7) ปู (Crab)

2) อาหารชนิดอื่นที่แนะนำให้ติดฉลากอาหารก่อให้เกิดภูมิแพ้มี 18 ชนิด ได้แก่

(1) ปลาหมึก (Squid)

(2) ไข่ปลาอิคูระ (Salmon roe)

(3) เนื้อวัว (Beef)

(4) ถั่วเหลือง (Soybeans)

(5) วอลนัท (Walnuts)

(6) วุ้นเจลาติน (Gelatin)

(7) ลูกพีช (Peaches)

(8) มันแกว (Yams)

(9) ส้ม (Orange)

(10) เนื้อหมู (Pork)

(11) เนื้อไก่ (Chicken)

(12) ปลาแซลมอน (Salmon)

(13) ปลาซาบะ (Mackeral)

(14) หอยเป๋าฮื้อ (Abalone)

(15) กีวี (Kiwi Fruit)

(16) แอปเปิ้ล (Apple)

(17) เห็ดโคนญี่ปุ่น (Masutake) และ

(18) กล้วย (Banana)

โดยอาหารก่อภูมิแพ้ที่บังคับให้ติดฉลากนี้พิจารณาจากหลักเกณฑ์ที่เป็นอาหารก่อภูมิแพ้ที่พบบ่อย หรืออาหารก่อภูมิแพ้ที่อาจไม่พบบ่อย แต่เมื่อเกิดอาหารภูมิแพ้แล้วมักจะมีอาการภูมิแพ้ที่รุนแรง โดยอาหารทั้ง 3 ชนิด ได้แก่ ข้าวสาลี ไข่ นม เป็นอาหารก่อภูมิแพ้ที่พบบ่อย ส่วนอีก

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ห้องสมุดงานวิจัย

2 ชนิด ได้แก่ โซบะ และถั่วลิสง เป็นอาหารที่พบอาการแพ้ที่รุนแรง จึงต้องติดฉลากไม่ว่าจะพบในปริมาณน้อยเพียงใดก็ตาม[33]

สำหรับประเทศไทยขณะนี้ตามกฎหมายที่ระบุไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 194) พ.ศ. 2543 เรื่องฉลาก ยังไม่ได้กำหนดให้ผู้ประกอบการแสดงฉลากเกี่ยวกับอาหารก่อภูมิแพ้ แต่ขณะนี้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา อยู่ในระหว่างการทบทวนปรับแก้ไขประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าว โดยใช้แนวทางของ Codex เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคที่มีการแพ้และเป็นการรองรับต่อพระราชบัญญัติความรับผิดต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551 ซึ่งมีผลบังคับใช้แล้ว

3.6 ความรับผิดในความเสียหายของผู้ประกอบการต่อผู้บริโภค

ปัจจุบันการผลิตหรือการนำเข้าสินค้ามีการเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม มีการนำเอาเทคโนโลยีขั้นสูงมาใช้ในการผลิตสินค้า ทำให้ขั้นตอนการผลิตที่มีความซับซ้อน ส่งผลให้การตรวจพิสูจน์ว่าสินค้าใดชำรุดบกพร่อง หรือเป็นสินค้าที่ไม่ปลอดภัยของผู้บริโภคทำให้ยากขึ้น เนื่องจากผู้บริโภคไม่ทราบถึงรายละเอียดขั้นตอนในการผลิตสินค้าดังกล่าว ดังนั้นเพื่อให้ผู้บริโภคได้รับความคุ้มครองในกรณีเกิดความเสียหายหรือความไม่ปลอดภัยของสินค้า จึงจำเป็นต้องศึกษากรณีความรับผิดของผู้ประกอบการที่มีต่อผู้บริโภคจากหลักกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ดังต่อไปนี้

3.6.1 ความรับผิดตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์

ตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ ได้วางหลักความรับผิดของผู้ประกอบการที่มีต่อผู้บริโภคเพื่อให้ได้รับความคุ้มครองในกรณีเกิดความเสียหายหรือความไม่ปลอดภัยของสินค้า โดยกฎเกณฑ์ความรับผิดดังกล่าวต้องอาศัยทฤษฎีทางกฎหมายที่ว่าด้วยความรับผิดทั้งในทางสัญญาและในทางละเมิด ซึ่งพอสรุปได้ดังนี้

3.6.1.1 ความรับผิดตามสัญญา

ความรับผิดทางสัญญา หลักที่ว่า ผู้ขายต้องรับผิดชอบในความชำรุดบกพร่องของทรัพย์สินขายเป็นหลักกฎหมายที่ยอมรับกันทั่วโลก และเป็นหลักกฎหมายที่มีความสำคัญต่อความคล่องตัวและความมั่นคงทางการค้าพาณิชย์ทั้งภายในประเทศและระหว่างประเทศ[34]

---

[33] Department of Food Sanitation, Pharmaceutical and Medical Safety Bureau. (2008). **FAQ on Labeling System for Foods Containing Allergens.** p. 1-2.

[34] กิตติศักดิ์ ปรกติ. (2542). **ความรับผิดเพื่อความชำรุดบกพร่องในสัญญาซื้อขาย.** หน้า 1.

ประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ของไทยวางหลักเกณฑ์ความรับผิดทางสัญญาซื้อขายไว้กว้างๆ ในมาตรา 472-474 โดยมาตรา 472 วางหลักไว้ว่า กรณีที่ทรัพย์สินซึ่งขายชำรุดบกพร่องผู้ขายต้องรับผิด และกำหนดข้อยกเว้นกรณีที่ผู้ขายไม่ต้องรับผิดไว้ในมาตรา 473 กับอายุความฟ้องร้องให้ผู้ขายต้องรับผิดตามมาตรา 474 แต่ประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์มิได้กำหนดว่าอย่างไรเป็นกรณีชำรุดบกพร่อง และผู้ขายต้องรับผิดอย่างไรนั้นกฎหมายไม่ได้บัญญัติไว้ ดังนั้นจึงอาจเกิดความสับสนในการใช้กฎหมายเพื่อปรับให้เข้ากับพฤติการณ์ได้

กรณีชำรุดบกพร่อง และผู้ขายต้องรับผิดอย่างไรนั้น การที่จะถือว่าทรัพย์นั้นชำรุดบกพร่อง คือการที่ทรัพย์นั้นมีสภาพต่างจากสภาพที่ควรจะเป็นตามความมุ่งหมายของสัญญาหรือไม่นั้นเป็นไปตามความมุ่งหมายที่จะให้ทรัพย์นั้นเป็นปกติ ดังนั้นการพิจารณาว่าสินค้านั้นไม่ได้มาตรฐานตามความมุ่งหมายของสัญญา กฎเกณฑ์ที่ใช้ในการพิจารณาจึงอยู่ที่ว่าสินค้านั้นมีความเสื่อมเสียในเนื้อหาหรือไม่ แต่อยู่ที่ว่าสินค้านั้นเหมาะสมแก่ประโยชน์ที่ความมุ่งหมายตามสัญญาหรือมุ่งหมายตามประโยชน์ที่จะใช้ทรัพย์นั้นตามปกติหรือไม่ต่างหาก

การซื้อขายที่มีข้อตกลงเกี่ยวกับคุณสมบัติของทรัพย์สินที่ขาย ผู้ขายต้องรับผิดเพื่อความชำรุดบกพร่อง ในกรณีทรัพย์ที่ขายนั้นขาดคุณสมบัติที่ตกลงกัน แม้ว่าทรัพย์นั้นจะปรากฏความเสื่อมเสียในเนื้อหา หรือแม้ว่าทรัพย์สินจะตรงตามคำพรรณนาก็ตาม แต่ถ้าทรัพย์นั้นขาดคุณสมบัติบางอย่างเป็นเหตุให้เสื่อมความเหมาะสมแก่ประโยชน์ที่มุ่งหมายแล้ว ผู้ขายย่อมต้องรับผิดเสมอ ซึ่งในกรณีความสำคัญผิดในคุณสมบัติ ถือได้ว่าเป็นเรื่องของความชำรุดบกพร่องอย่างหนึ่ง

โดยหลักความรับผิดในทางสัญญา คือ หลักความสัมพันธ์ตามสัญญา (Privity of Contract) ซึ่งคู่กรณีที่จะรียกร้องให้รับผิดต่อกันได้จะต้องมีความสัมพันธ์ในทางสัญญาต่อกัน มีผลทำให้ผู้โภคที่ได้รับความเสียหายเนื่องจากการผิดสัญญา หรือผิดคำรับประกันเกี่ยวกับสินค้า ซึ่งการจะดำเนินคดีต่อผู้ขายจะต้องมีความสัมพันธ์กันตามสัญญากับผู้ขายด้วย หรืออีกนัยหนึ่งต้องเป็นผู้ซื้อสินค้าจากผู้ขายโดยตรง แต่โดยปกติผู้บริโภคที่ได้รับความเสียหายจากสินค้าชำรุดบกพร่องหรือสินค้าไม่ปลอดภัยนั้น อาจไม่ใช่ตัวผู้เสียหายเอง แต่อาจเป็นคนในบ้าน ลูกจ้างเองที่เป็นผู้ใช้สินค้านั้นแทน จึงขาดความสัมพันธ์ในทางสัญญากับผู้ขายหรือผู้ผลิตทำให้ไม่สามารถที่จะเยียวยาความเสียหายตามหลักของสัญญาได้ เพราะผู้บริโภคที่ได้รับความเสียหายจากการใช้สินค้าไม่ใช่คู่สัญญากับผู้ขายหรือผู้ผลิตนั่นเอง

3.6.1.2 ความรับผิดทางละเมิด

ศาสตราจารย์จิตติ ติงศภัทิย์ ได้อธิบายว่าการกระทำที่เป็นการผิดสัญญาอาจเป็นละเมิดในตัวเองก็ได้ ถ้าการกระทำนั้นละเมิดสิทธิเด็ดขาดของผู้อื่นด้วย[35] ดังนั้น ผู้ซื้อสินค้าสามารถฟ้องร้องผู้ขายหรือผู้ผลิตได้ตามกฎหมายลักษณะละเมิด หากสินค้าที่ซื้อมานั้นมีความชำรุดบกพร่องหรือเป็นสินค้าที่ไม่ปลอดภัยและก่อให้เกิดอันตรายแก่ผู้ซื้อ

วัตถุประสงค์ของการบัญญัติกฎหมายละเมิด คือต้องการเยียวยาความเสียหายให้ได้รับการชดใช้เพื่อทดแทนเพื่อกลับคืนสู่สภาพเดิมให้มากที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้ เป็นการที่กฎหมายเมาช่วยจัดการยุติข้อโต้เถียงระหว่างเอกชนด้วยกันมิให้เกิดความรู้สึกต้องการแก้แค้นโต้ตอบการกระทำละเมิด การกระทำบางอย่างก็เป็นความรับผิดทางอาญาเพียงอย่างเดียว และในบางครั้งลักษณะของการกระทำอาจก่อให้เกิดความรับผิดได้ทั้งสองประการ คือ มีความรับผิดทั้งทางละเมิดและอาญาด้วย เช่น การกระทำความผิดเกี่ยวกับชีวิต ร่างกาย เสรีภาพ ชื่อเสียง หรือความรับผิดเกี่ยวกับทรัพย์ เป็นต้น ส่วนผลของความรับผิดคดีละเมิด คือ จำเลยต้องรับผิดในการชดใช้ค่าสินไหมทดแทนตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ มาตรา 420[36] และบทบัญญัติในหมวดค่าสินไหมทดแทน มาตรา 438 – 447

ละเมิดเป็นบ่อเกิดแห่งหนี้อย่างหนึ่ง ซึ่งเป็นกรณีที่กฎหมายกำหนดให้ผู้ทำละเมิดมีหน้าที่ต้องชดใช้ค่าสินไหมทดแทนให้แก่ผู้เสียหาย จึงเป็นหนี้ที่เกิดขึ้นโดยผลของกฎหมาย มิใช่เกิดจากข้อตกลงของคู่กรณี ต่างกับสัญญาซึ่งเป็นข้อตกลงของบุคคลสองคนเพื่อก่อความผูกพันระหว่างกันโดยเป็นหนี้ที่ต้องปฏิบัติหรืองดเว้นการอย่างหนึ่งอย่างใดซึ่งไม่ต้องห้ามตามกฎหมาย กฎหมายจึงรับรองว่าคู่กรณีมีอำนาจบังคับหนี้นั้นได้ เมื่อมีการล่วงสิทธิผิดหน้าที่ และเกิดความเสียหายขึ้นทำให้เกิดเป็นหนี้ ซึ่งจะต้องชดใช้ค่าสินไหมทดแทนแก่ผู้เสียหายหรือบุคคลอื่นที่กฎหมายกำหนดไว้[37]

หลักความรับผิดในทางละเมิดที่ถือเอาทฤษฎีความผิดเป็นหลักทำให้ความรับผิดในความเสียหายอันเกิดจากสินค้า (Product Liability) ในยุคแรกอิงหลักทฤษฎีรับภัยในทางละเมิดและทฤษฎีความผิดมาใช้ด้วย กล่าวคือ ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายจะต้องรับผิดในความผิดในเกิดจากการผลิต หรือการวางจำหน่ายสินค้าที่ชำรุดบกพร่องหรือสินค้าที่ไม่ปลอดภัยนั้น

---

[35] จิตติ ติงศภัทิย์. (2523). **ประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ว่าด้วยมูลแห่งหนี้.** หน้า 194.

[36] มาตรา 420 บัญญัติว่า "ผู้ใดจงใจหรือประมาทเลินล่อทำต่อบุคคลอื่นโดยผิดกฎหมายให้เขาเสียหายถึงแก่ชีวิตก็ดี แก่ร่างกายก็ดี อนามัยก็ดี เสรีภาพก็ดี ทรัพย์สินหรือสิทธิอย่างหนึ่งอย่างใดก็ดี ท่านว่าผู้นั้นทำละเมิดจำต้องใช้ค่าสินไหมทดแทนเพื่อการนั้น."

[37] สุษม ศุภนิตย์. (2532). **คำอธิบายประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ลักษณะละเมิด.** หน้า 4-5.

ในการดำเนินคดีละเมิด ถ้าผู้บริโภคจะฟ้องเรียกค่าเสียหายจากผู้ประกอบการนั้น จะต้องพิสูจน์ให้เห็นว่าผู้ประกอบการมิได้ใช้ความระมัดระวังในการออกแบบการผลิต กล่าวคือ มิได้ใช้ความระมัดระวังดังวิญญูชนพึงกระทำ แต่ถ้าผู้บริโภคฟ้องผู้ขายปลีกหรือผู้ซื้อช่วงให้รับผิดชอบจะฟ้องเรียกค่าเสียหายได้ก็ต่อเมื่อผู้บริโภคนำสืบให้เห็นว่า ผู้ขายปลีกหรือผู้ซื้อช่วงมีเหตุอันควรที่จะรู้ถึงอันตรายของสินค้านั้น แต่มิได้บอกกล่าวให้ผู้บริโภคทราบ แต่การพิสูจน์ถึงความประมาทเลินล่อในความเสียหายอันเกิดจากสินค้าที่ชำรุดบกพร่องหรือสินค้าที่ไม่ปลอดภัยเป็นสิ่งที่กระทำได้ยากมาก ทั้งนี้เพราะกระบวนการผลิตทั้งหมดอยู่ในความควบคุมของผู้ประกอบการเพียงฝ่ายเดียว โดยเฉพาะผู้บริโภคหรือผู้เสียหายซึ่งเป็นเพียงประชาชนธรรมดาไม่อาจรู้ได้ ดังนั้น การจะพิสูจน์ถึงความชำรุดบกพร่องว่าเกิดขึ้นในขั้นตอนใด ต้องอาศัยความรู้ของผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้านทำให้ผู้ซื้อหรือผู้บริโภคทั่วไปไม่สามารถพิสูจน์ได้ด้วยตนเองและการว่าจ้างผู้เชี่ยวชาญก็ใช้ค่าใช้จ่ายค่อนข้างสูงจึงทำให้ผู้บริโภคหรือผู้ที่ได้รับความเสียหายจากสินค้าไม่สามารถหาผู้เชี่ยวชาญมานำสืบพิสูจน์ได้ ซึ่งต่างจากผู้ประกอบการที่มีอำนาจในการต่อรองที่ดีกว่าสามารถจัดหาผู้เชี่ยวชาญมานำสืบพิสูจน์หักล้างได้ว่า ความเสียหายมิได้เกิดจากความผิดของผู้ประกอบการ ซึ่งเมื่อผู้บริโภคไม่สามารถพิสูจน์ให้ศาลเห็นได้ว่าความเสียหายเกิดจากผู้ประกอบการจริง ก็ไม่สามารถเอาผิดผู้ประกอบการตามหลักละเมิดได้ เมื่อภาระการพิสูจน์ดังกล่าวตกแก่ผู้บริโภค หลักการดังกล่าวจึงไม่อาจให้ความคุ้มครองและเยียวยาความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ชำรุดบกพร่องหรือสินค้าที่ไม่ปลอดภัยให้แก่ผู้บริโภคได้อย่างเต็มที่ กฎหมายในหลายประเทศต่างพัฒนานำเอาหลักความรับผิดในกรณีความเสียหายอันเกิดจากสินค้าชำรุดบกพร่อง คือ หลักความรับผิดเด็ดขาด (Strict Liability) ในทางละเมิดมาบังคับใช้กับคดีความเสียหายอันเกิดจากสินค้าด้วย

3.6.2 ความรับผิดในผลิตภัณฑ์ (Product Liability) ตามพระราชบัญญัติความรับผิดต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551

"สินค้าที่ไม่ปลอดภัย" หมายความว่า สินค้าที่ก่อหรืออาจก่อให้เกิดความเสียหายขึ้นได้ ไม่ว่าจะเป็นเพราะความบกพร่องในการผลิตหรือการออกแบบ หรือไม่ได้กำหนดวิธีใช้ วิธีเก็บรักษา คำเตือน หรือข้อมูลที่เกี่ยวกับสินค้า หรือกำหนดไว้แต่ไม่ถูกต้อง หรือไม่ชัดเจนตามสมควร ทั้งนี้คำนึงถึงสภาพของสินค้า รวมทั้งลักษณะการใช้งานและการเก็บรักษาตามปกติธรรมดาของสินค้าอันพึงคาดหมายได้[38]

พระราชบัญญัติความรับผิดต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551นั้น เป็นบทบัญญัติที่จะช่วยให้เกิดการเยียวยาผู้บริโภคที่ได้รับความเสียหายจากสินค้าที่

---

[38] พระราชบัญญัติความรับผิดต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551, มาตรา 4.

สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ห้องสมุดงานวิจัย

ไม่ปลอดภัย และเป็นนำหลักความรับผิดชอบมาใช้บังคับผู้ประกอบการให้ต้องรับผิดต่อผู้เสียหายให้ได้รับการชดเชยความเสียหายที่เกิดขึ้น โดยพระราชบัญญัติดังกล่าวมีสาระสำคัญ ดังนี้

1) การกำหนดให้ผู้ประกอบการต้องรับผิดต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ตนผลิต หรือนำเข้าเพื่อจำหน่าย ไม่ว่าความเสียหายนั้นจะเกิดความจงใจหรือประมาทเลินล่อหรือไม่ก็ตาม

2) กำหนดให้ผู้ประกอบการเป็นผู้พิสูจน์ว่าความเสียหายมิได้เกิดจากความบกพร่องของสินค้าของตน

3) กำหนดอายุความการใช้สิทธิเรียกร้องค่าเสียหายให้แตกต่างจากประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์

4) กำหนดให้การฟ้องคดีได้รับการยกเว้นค่าฤชาธรรมเนียมทั้งปวง และกำหนดให้คณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคและองค์กรเอกชนตามกฎหมายว่าด้วยการคุ้มครองผู้บริโภคเป็นผู้ฟ้องคดีแทนได้[39]

แนวคิดในการคุ้มครองแก่ผู้บริโภคจึงทำให้เกิดมาตรการทางกฎหมายขึ้น เพื่อใช้ในการคุ้มครองผู้บริโภคที่เรียกว่า กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค Consumer Protection Law ซึ่งครอบคลุมถึงการคุ้มครองป้องกันมิให้ผู้บริโภคเสียเปรียบในด้านต่างๆ ทำให้ผู้บริโภคได้รับความเป็นธรรมในการซื้อขายและการบริโภคสินค้า หรือในการติดต่อกับผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการ ไม่ว่าด้านราคา คุณภาพ หรือปริมาณของสินค้า การทำสัญญา หรือการรับบริการด้านต่างๆ จากผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการ การคุ้มครองเกี่ยวกับความปลอดภัยในการใช้หรือบริโภคสินค้า ตลอดจนคุ้มครองถึงผลสุดท้ายที่เกิดขึ้นจากการใช้หรือบริโภคสินค้านั้นๆ นั่นคือ ผู้บริโภคได้รับการเยียวยาและชดเชยความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าชำรุดบกพร่องหรือสินค้าที่ไม่ปลอดภัย ซึ่งคือหลักความรับผิดอันเกิดจากสินค้านั่นเอง

ความรับผิดที่เกิดจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัยนี้ มีลักษณะพิเศษตรงที่มีลักษณะของความรับผิดทางสัญญาและความรับผิดทางละเมิดอยู่ร่วมกัน โดยในแง่ความไม่ปลอดภัยของสินค้ามีพื้นฐานมาจากความคาดหวังของผู้บริโภค ซึ่งเป็นลักษณะความรับผิดทางสัญญา แต่โดยหลักแล้ว Product Liability เป็นความรับผิดทางละเมิด ทั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเยียวยาความเสียหายที่เกิดขึ้นต่อชีวิต ร่างกาย หรือทรัพย์สิน ของผู้บริโภคที่ได้รับความเสียหาย โดยคำนึงว่าบุคคลนั้นจะมีความสัมพันธ์

---

[39] วัชชีรา ตปนิยนันท์. (2552). **มาตรการคุ้มครองผู้บริโภคที่ได้รับอันตรายจากสินค้า ศึกษากรณีเรียกร้องค่าเสียหายและค่าสินไหมทดแทนจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย.** หน้า 7-8.

กันในทางสัญญาหรือไม่ ซึ่งในพระราชบัญญัติความรับผิดต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551 ได้ระบุถึงความเสียหายทางจิตใจรวมไว้ด้วย

โดยหลักความรับผิดในทางละเมิดถือเป็นทฤษฎีความรับผิดที่เป็นหลักความรับผิดในความเสียหายอันเกิดจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัยนี้ หลักที่ว่า ผู้ผลิตหรือผู้จำหน่ายจะต้องรับผิดในความผิดอันเกิดจากการผลิตหรือการจำหน่ายสินค้าที่ชำรุดบกพร่องหรือสินค้าที่ไม่ปลอดภัยนั้น นั่นคือ หลักความรับผิดเด็ดขาด (Strict Liability) มีลักษณะเป็นกฎหมายปิดปากมิให้ปฏิเสธความรับผิดอย่างที่เคยกระทำตามหลักเจตนาหรือประมาท ซึ่งหลักนี้ผู้เสียหายและผู้ผลิตไม่จำต้องมีนิติสัมพันธ์ต่อกัน ข้อยกเว้นความรับผิดที่ผู้ผลิตระบุไว้ในสินค้ากรณีสินค้าชำรุดบกพร่องหรือสินค้ามาปลอดภัย ไม่มีผลบังคับในหลักความรับผิดเด็ดขาด แต่ถ้าผู้ผลิตเตือนผู้บริโภคให้ทราบถึงความบกพร่องของสินค้าแล้ว ผู้บริโภคยังขืนใช้สินค้าที่บกพร่องนั้น แล้วเกิดอันตรายแก่ผู้บริโภค ผู้ผลิตก็ไม่ต้องรับผิด หรือสินค้านั้นไม่ได้เป็นสินค้าที่ไม่ปลอดภัย หรือผู้เสียหายรู้อยู่ก่อนแล้วว่าสินค้านั้นไม่ปลอดภัยหรือความเสียหายเกิดจากการใช้หรือการเก็บรักษาสินค้าไม่ถูกต้องตามวิธีซึ่งผู้ประกอบการได้ให้รายละเอียดและข้อมูลเกี่ยวกับสินค้าไว้อย่างถูกต้องชัดเจนแล้ว ผู้ประกอบการจึงไม่ต้องรับผิด ผู้ผลิตตามคำสั่งผู้ว่าจ้างไม่ต้องรับผิดหากพิสูจน์ได้ว่าความไม่ปลอดภัยของสินค้าเกิดจากการออกแบบหรือการทำตามคำสั่งของผู้ว่าจ้างให้ผลิต ซึ่งผู้ผลิตไม่ได้คาดเห็นและไม่ควรจะได้คาดเห็นของความไม่ปลอดภัย ผู้ผลิตส่วนประกอบของสินค้าไม่ต้องรับผิดหากพิสูจน์ได้ว่าปลอดภัย ผู้ผลิตส่วนประกอบของสินค้าไม่ต้องรับผิดหากพิสูจน์ได้ว่าความไม่ปลอดภัยของสินค้าเกิดจากการออกแบบหรือการกำหนดวิธีใช้ วิธีเก็บรักษา คำเตือน หรือการให้ข้อมูลเกี่ยวกับสินค้าของผู้ผลิตด้วย อนึ่ง ข้อตกลงระหว่างผู้บริโภคและผู้ประกอบการหรือประกาศของผู้ประกอบการที่กำหนดไว้ล่วงหน้า เพื่อยกเว้นความรับผิดหรือจำกัดความรับผิดนั้นไม่สามารถนำมากล่าวอ้างเพื่อปฏิเสธความรับผิดชอบได้

บุคคลที่ต้องรับผิดตามหลักความรับผิดเด็ดขาดมีหลายประเภท เช่น ผู้ขาย ผู้ขายปลีก ผู้จำหน่ายและผู้ผลิต เพราะบุคคลดังกล่าวนับเป็นผู้ที่เกี่ยวข้องที่สำคัญของระบบตลาด ฉะนั้นบุคคลดังกล่าวจึงต้องร่วมรับผิดร่วมกันในการเสี่ยงภัยทางธุรกิจ ส่วนบุคคลที่มีสิทธิอ้างหลักความรับผิดเด็ดขาด (Strict Liability) ในการฟ้องร้องได้ เช่น ผู้บริโภค รวมถึงบุคคลภายนอกที่ได้รับความเสียหายจากสินค้าชำรุกบกพร่องหรือสินค้าไม่ปลอดภัยนั้นด้วย

ในการพิสูจน์ถึงความไม่ปลอดภัยของสินค้านั้น กฎหมายของประเทศส่วนใหญ่ได้กำหนดให้ภาระการพิสูจน์ค่าเสียหายตกแก่ผู้เสียหาย ที่จะต้องแสดงถึงความเสียหาย ความไม่ปลอดภัยของสินค้า และความสัมพันธ์ระหว่างการกระทำ คือ ต้องพิสูจน์ว่าความเสียหายเกิดขึ้น

เป็นผลมาจากความไม่ปลอดภัยของสินค้า จะมีความแตกต่างกันที่ระดับของการพิสูจน์ตามหลักเกณฑ์ของแต่ละประเทศนั้นๆ ว่าจะต้องนำสืบหรือใช้พยานหลักฐานเพียงใด[40]

ตามพระราชบัญญัติความรับผิดต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551 มาตรา 6 ได้กำหนดให้ภาระการพิสูจน์ให้ผู้เสียหายหรือผู้มีสิทธิฟ้องคดีแทนต้องพิสูจน์ว่าผู้เสียหายได้รับความเสียหายจากสินค้าของผู้ประกอบการและการใช้หรือการเก็บรักษาสินค้านั้นเป็นไปตามปกติธรรมดา แต่ไม่ต้องพิสูจน์ว่าความเสียหายนั้นเกิดขึ้นจากการกระทำของผู้ประกอบการของผู้ประกอบการรายใด เท่ากับว่าผู้เสียหายไม่ต้องพิสูจน์ความเสียหายอันเกิดจากสินค้าที่กล่าวอ้างว่าเป็นสาเหตุให้ได้รับความเสียหาย ทั้งไม่ต้องพิสูจน์ถึงความสันพันธ์ระหว่างความเสียหายและความไม่ปลอดภัยของสินค้าตามหลักความเสียหาย เพียงแต่พิสูจน์ว่าความเสียหายเกิดจากสินค้าของผู้ประกอบการก็เพียงพอ ทั้งนี้ผู้ประกอบการมีหน้าที่ที่จะต้องพิสูจน์หรือยกข้อต่อสู้เรื่องความไม่ปลอดภัยของสินค้าขึ้นกล่าวอ้างตามมาตรา 7 และมีภาระการพิสูจน์ตามข้อต่อสู้นั้นเพื่อให้ตนหลุดพ้นความรับผิด ซึ่งนับว่าเป็นประโยชน์ต่อผู้เสียหายมากกว่ากฎหมายของต่างประเทศที่ให้ผู้เสียหายพิสูจน์ว่าสินค้านั้นชำรุดบกพร่อง พิสูจน์ความเสียหายที่เกิดขึ้น และพิสูจน์ว่าความเสียหายที่เกิดขึ้นเป็นผลมาจากความชำรุดบกพร่อง

3.7 มาตรการคุ้มครองผู้บริโภคในการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพบนฉลากของต่างประเทศ

การแสดงข้อความบนฉลากผลิตภัณฑ์เป็นช่องทางหลักในการสื่อสารให้ผู้บริโภคทราบถึงประโยชน์ของอาหารนั้นๆ แต่การกล่าวอ้างอาจทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิด หรือเกิดจากหลอกลวงขึ้นได้ ในต่างประเทศหลายๆ ประเทศจึงได้ออกกฎหมายเพื่อควบคุมการกล่าวอ้างขึ้นเพื่อความปลอดภัยต่อผู้บริโภค โดยจะได้ทำการศึกษากฎหมายเกี่ยวกับการกล่าวอ้างในประเทศที่สำคัญได้แก่ โครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex Alimentarius) กลุ่มประเทศสหภาพยุโรป ประเทศสหรัฐอเมริกา และประเทศญี่ปุ่น ดังนี้

3.7.1 มาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ หรือโคเด็กซ์ (Codex Alimentarius)

ปัจจุบันประเทศทั่วโลกได้กำหนดให้มีการแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารบนฉลาก เพื่อให้ข้อมูลในการเลือกอย่างเหมาะสมแก่ผู้บริโภค โดยในการประชุมสมัชชาระหว่างประเทศว่าด้วยโภชนาการ (International Conference on Nutrition: ICN) เมื่อเดือนธันวาคม 2535

---

[40] ศุภฤกษ์ ชลวีระวงศ์. (2550). **ความรับผิดต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย: ศึกษากรณีของผู้ให้แฟรนไชส์ที่ไม่ได้ผลิตหรือขายหรือนำเข้าสินค้า.** หน้า 65.

ประเทศต่างๆ ทั่วโลกได้ร่วมกันจัดทำปฏิญญาโลกว่าด้วยโภชนาการและแผนปฏิบัติการด้านโภชนาการโลก (World Declaration and Plan of Action for Nutrition) ซึ่งได้มีการกำหนดให้การจัดให้มีการแสดงคุณค่าทางโภชนาการบนฉลากอาหาร ซึ่งเป็นแผนในด้านของโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศของ FAO/WHO (Codex Alimentarius) หรือเรียกย่อๆ ว่า Codex

1) วัตถุประสงค์ของ Codex

โครงการมาตรฐานอาหารของ FAO/WHO เป็นความร่วมมือระหว่างองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติและองค์การอนามัยโลก ซึ่งคณะกรรมาธิการโครงการมาตรฐานอาหารมีหน้าที่กำหนดมาตรฐานอาหารให้เป็นมาตรฐานสากล โดยมีวัตถุประสงค์ดังนี้[41]

(1) คุ้มครองสุขภาพอนามัยของผู้บริโภคและเพื่อให้เกิดความเป็นธรรมในด้านการค้าระหว่างประเทศ โดยผูกพันกับข้อกำหนดขององค์การการค้าโลก (World Trade Organization: WTO) .

(2) ส่งเสริมการประสานงานด้านมาตรฐานอาหารทั้งหมด ซึ่งดำเนินการอยู่โดยองค์การระหว่างประเทศ หน่วยงานภาครัฐ และหน่วยงานที่ไม่ใช่ภาครัฐบาล

(3) จัดลำดับความสำคัญ ริเริ่ม และแนะนำในการจัดเตรียมร่างมาตรฐาน โดยความช่วยเหลือจากองค์กรที่เกี่ยวข้อง

(4) เมื่อมาตรฐานเสร็จเป็นขั้นสุดท้ายและมีการตอบรับจากประเทศสมาชิกแล้ว ให้จัดพิมพ์เป็นมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ รวมทั้งปรับปรุงแก้ไขมาตรฐานดังกล่าวให้ทันสมัยตลอดเวลา

การดำเนินงานของ Codex ต้องการให้มีความมั่นใจในระหว่างประเทศที่จะมีมาตรฐานเพื่อการคุ้มครองสุขอนามัยเศรษฐกิจของผู้บริโภค และเกิดความเป็นธรรมในทางการค้า มาตรฐานที่จัดทำขึ้นตั้งอยู่บนหลักการทางวิทยาศาสตร์ โดยใช้หลักการวิเคราะห์ความเสี่ยง และการควบคุมกระบวนการผลิตมีความยืดหยุ่น ไม่ให้เกิดความเข้มงวดเกินไปในการผลิตและการค้า ไม่ให้ผลประโยชน์แก่ฝ่ายใดฝ่ายหนึ่ง ไม่ว่าจะเป็นประเทศพัฒนาแล้วหรือประเทศกำลังพัฒนา

การจัดทำมาตรฐานนั้น Codex มีการปรึกษาและหารือกันในระหว่างประเทศสมาชิกและองค์กรที่เกี่ยวข้องทั้งหมด โดยใช้วิธีเห็นพ้องต้องกันในระหว่างประเทศสมาชิก ซึ่ง Codex ได้แบ่งงานกำหนดมาตรฐานเป็น 3 กลุ่มใหญ่ ได้แก่ มาตรฐานอาหารที่เกี่ยวกับเรื่องทั่วไป (General

---

[41] CODEX alimentarius. (n.d.). Retrieved April 9, 2010, from **http://www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp**

Subject Standards) มาตรฐานอาหารที่เกี่ยวกับสินค้าอาหาร (Commodity Standards) และมาตรฐานของกลุ่มภูมิภาค (Regional Standards)

2) คำจำกัดความเกี่ยวกับคำกล่าวอ้าง

สำหรับกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการกล่าวอ้าง โครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ หรือ Codex ได้ให้คำจำกัดความของคำกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพไว้ดังนี้[42]

(1) คำกล่าวทางโภชนาการ (Nutrition Claim) หมายถึง การแสดงใดๆ ที่บอกกล่าวชี้แนะ หรือบอกเป็นนัยว่าอาหารมีคุณสมบัติทางโภชนาการเฉพาะด้าน โดยคำกล่าวอ้างทางโภชนาการแบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ

1. คำกล่าวอ้างปริมาณสารอาหาร (Nutrition content Claim) เช่น วิตามินซีสูง ไม่มีโคเลสเตอรอล

2. คำกล่าวอ้างปริมาณโดยเปรียบเทียบ (Comparative Claim) เช่น โปรตีนสูงกว่า โซเดียมน้อยกว่า

(2) คำกล่าวอ้างทางสุขภาพ (Health Claim) หมายถึง การแสดงใดๆ ที่บอกกล่าวชี้แนะ หรือบอกเป็นนัยถึงความสัมพันธ์ระหว่างสุขภาพและอาหารชนิดหนึ่ง หรือส่วนประกอบของอาหารชนิดนั้น ซึ่งรวมถึง

1. คำกล่าวอ้างหน้าที่ของสารอาหาร (Nutrient Function Claims) อธิบายเกี่ยวกับบทบาทหน้าที่ทางกายภาพของสารอาหารในด้านการเติบโต พัฒนาการ และการทำงานปกติของร่างกาย เช่น แคลเซียมมีส่วนช่วยพัฒนากระดูกและฟันให้แข็งแรง เหล็กเป็นส่วนประกอบในการสร้างเซลล์เม็ดเลือดแดง

2. คำกล่าวอ้างการกระทำหน้าที่อื่นๆ (Other Function Claims) เป็นการอธิบายถึงคุณประโยชน์ที่มีผลเฉพาะเจาะจง (Specific Beneficial Effects) ต่อหน้าที่ทางกายให้ทำงานดียิ่งขึ้นเมื่อบริโภคส่วนประกอบอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งในการเสริมสุขภาพ

3. คำกล่าวอ้างการลดความเสี่ยงของการเกิดโรค (Reduction of Disease Risk Claims) ความสัมพันธ์ในการบริโภคอาหารหรือส่วนประกอบของอาหาร เพื่อลดความเสี่ยงในการพัฒนาสภาพที่ทำให้เกิดโรค หรือทำให้สุขภาพแย่ลง เช่น โปรตีนจากถั่วเหลืองลดความเสี่ยงพัฒนาการการเกิดโรคหัวใจ

3) หลักเกณฑ์ของ Codex สำหรับประเทศต่างๆ ที่ใช้ในการพิจารณากำหนดข้อบังคับการแสดงฉลากโภชนาการ กล่าวคือ[43]

---

[42] Asian Food Information Center. (n.d.). Retrieved April 9, 2010, from **http://www.afic.org.**

สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ห้องสมุดงานวิจัย

(1) ให้ประเทศต่างๆ กำหนดให้เหมาะสมกับสภาพปัญหาและภาวะทางโภชนาการของแต่ละประเทศ

(2) อาหารใดที่มีการกล่าวอ้างคุณค่า คุณประโยชน์ เช่น โปรตีนสูง ไขมันต่ำ ก็จะต้องแสดงฉลากโภชนาการประกอบข้อกล่าวอ้างด้วย

(3) สารที่อนุญาตให้ระบุจะต้องเป็นสารอาหารที่มีการกำหนดค่าความต้องการต่อวันไว้แล้วเท่านั้น คือ อนุญาตเฉพาะสารอาหารที่คุณค่า คุณประโยชน์ และที่จะต้องได้รับในปริมาณที่กำหนดในแต่ละวัน ได้รับการยอมรับแล้วในหมู่นักโภชนาการทั่วโลก โดยประเทศนั้นๆ ได้นำมาปรับกำหนดเป็นเกณฑ์เป็นแนวในการบริโภคที่เหมาะสมสำหรับประชาชนของตนแล้ว

ซึ่งหลักเกณฑ์แนวปฏิบัติสำหรับการใช้การกล่าวอ้างทางโภชนาการตาม Guidelines for Use of Nutrition Claim CAC/GL 23-1991 การกล่าวอ้างควรสอดคล้องกับนโยบายของแต่ละประเทศและการสนับสนุนนโยบายนั้น เฉพาะการกล่าวอ้างทางโภชนาการที่สนับสนุนนโยบายของประเทศเท่านั้นที่อนุญาตให้ใช้ได้ ซึ่งแนวปฏิบัติสำหรับการใช้การกล่าวอ้างทางโภชนาการนี้จะได้มีการส่งไปยังประเทศสมาชิกและสมาชิกของ FAO และ WHO เพื่อเป็นเอกสารอ้างอิง และเพื่อให้แต่ละประเทศตัดสินใจว่าต้องการใช้อะไรเป็นแนวทางในการปฏิบัติ

ขอบข่ายของหลักการกล่าวอ้างทางโภชนาการ มี 3 ประการ กล่าวคือ[44]

(1) แนวปฏิบัติเหล่านี้เกี่ยวข้องกับการใช้การกล่าวอ้างทางโภชนาการในฉลากอาหาร

(2) แนวปฏิบัตินี้ใช้กับอาหารทุกชนิด ซึ่งมีการจัดทำการกล่าวอ้างทางโภชนาการโดยไม่ขัดแย้งกับมาตรฐานเฉพาะของมาตรฐาน Codex หรือแนวปฏิบัติสำหรับการใช้อาหารพิเศษและอาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษทางการแพทย์

(3) แนวปฏิบัตินี้มีวัตถุประสงค์ที่เสริมแนวปฏิบัติทั่วไปของ Codex เรื่องการกล่าวอ้างและไม่ได้ใช้แทนข้อห้ามใดๆ ที่มีอยู่ในนั้น

การกล่าวอ้างเกี่ยวกับแนวทางการบริโภคอาหารหรืออาหารเพื่อสุขภาพ ให้ใช้ได้ตามหลักเกณฑ์เงื่อนไขดังนี้[45]

(1) เฉพาะการกล่าวอ้างที่เกี่ยวกับแบบแผนการบริโภคที่อยู่ในแนวทางการบริโภคอาหารซึ่งได้รับการยอมรับจากองค์กรที่มีอำนาจของรัฐ

---

[43] ตรีรัตน์ รุ่งโรจน์ชัยพร. (2548). **การพัฒนาการกำกับดูแลการแสดงโภชนาการ.** หน้า 2-3.

[44] สถาบันอาหาร. (2547). แนวปฏิบัติสำหรับการกล่าวอ้างทางโภชนาการ Codex General Guidelines on Nutrition Claims CAC/GL 23-1991. หน้า 1.

[45] แหล่งเดิม.

(2) การเปลี่ยนแปลงคำพูดของการกล่าวอ้างจะทำได้ในกรณีที่การกล่าวอ้างนั้นยังคงความเที่ยงตรงต่อหัวข้อแบบแผนการบริโภคที่ปรากฏอยู่ในแนวทางการบริโภค

(3) การกล่าวอ้างเกี่ยวกับอาหารเพื่อสุขภาพ หรือข้อความที่เหมือนกันหมายถึงการกล่าวอ้างที่เกี่ยวกับแบบแผนการบริโภค ซึ่งอยู่ในแนวทางการบริโภคและควรสอดคล้องกับแนวปฏิบัติ

(4) อาหารซึ่งถูกระบุว่าเป็นส่วนหนึ่งของอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารสุขภาพที่สมดุล ฯลฯ ไม่ควรพิจารณาเลือกเพียงลักษณะเดียวหรือบางลักษณะ แต่ควรเป็นไปตามหลักเกณฑ์ขั้นต่ำสำหรับอาหารส่วนใหญ่ที่เกี่ยวกับแนวทางการบริโภคอาหาร

(5) อาหารไม่ควรระบุว่า "ทำให้สุขภาพดี" หรือแสดงในลักษณะที่บอกเป็นนัยว่าอาหารและในตัวอาหารเองเป็นส่วนหนึ่งของสุขภาพ

(6) อาหารอาจระบุว่าเป็นส่วนของ "อาหารเพื่อสุขภาพ" หากว่าฉลากนั้นมีข้อความที่อาหารนั้นเกี่ยวข้องกับแบบแผนการบริโภคที่ระบุอยู่ในแนวทางการบริโภคอาหาร

การกล่าวอ้างที่ห้ามใช้มีดังนี้[46]

(1) การกล่าวอ้างว่าอาหารนั้นเป็นแหล่งที่ให้สารอาหารที่จำเป็นทุกชนิดอย่างเพียงพอ

(2) การกล่าวอ้างที่หมายถึงอาหารสมดุล หรืออาหารปกติที่ไม่สามารถให้ปริมาณสารอาหารทุกชนิดเพียงพอ

(3) การกล่าวอ้างที่ไม่มีหลักฐาน

(4) การกล่าวอ้างว่าอาหารนั้น เหมาะสมสำหรับใช้ในการป้องกัน บรรเทา การให้การรักษาโรค ความผิดปกติ หรือสภาวะเฉพาะทางสรีระ ยกเว้นอาหารนั้น

1. เป็นไปตามข้อกำหนดของมาตรฐาน Codex หรือแนวปฏิบัติสำหรับอาหารภายใต้อำนาจการควบคุมของคณะกรรมการสาขาอาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ และปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่ระบุไว้ในแนวปฏิบัตินี้

2. ในกรณีที่ไม่มีการใช้มาตรฐาน Codex หรือ แนวปฏิบัติ อนุญาตให้การกล่าวอ้างเป็นไปตามกฎหมายของประเทศ ซึ่งอาหารนั้นวางจำหน่าย

(5) การกล่าวอ้างซึ่งทำให้เกิดความสงสัยในเรื่องความปลอดภัยของอาหารที่คล้ายกัน หรือสามารถกระตุ้น หรือทำให้ผู้บริโภคเกิดความกลัว

---

[46] จิรภา เหลืองอรุณเลิศ. (2548, มกราคม-กุมภาพันธ์). "การกล่าวอ้างเกี่ยวกับสุขภาพบนฉลากบรรจุภัณฑ์อาหาร." **สถาบันอาหาร, 6, 39.** หน้า 11-12.

(6) การกล่าวอ้างซึ่งเน้นว่าไม่มี หรือไม่ได้เติมสารหนึ่งสารใดโดยเฉพาะในอาหาร อาจใช้ได้ หากการกล่าวอ้างนั้นไม่ทำให้เกิดความเข้าใจผิด และภายใต้เงื่อนไขว่า

1. สารนั้นไม่ได้เป็นไปตามข้อกำหนดเฉพาะของมาตรฐาน หรือแนวปฏิบัติของ Codex

2. สารนั้นไม่ใช่สารซึ่งผู้บริโภคคาดว่าปกติมีอยู่ในอาหารนั้น

3. สารนั้นไม่มีการแทนที่ด้วยสารอื่น เพื่อให้อาหารนั้นมีคุณลักษณะเทียบเท่า นอกจากลักษณะการมาแทนทีได้ถูกระบุอย่างชัดเจนว่า มีความเด่นเท่ากัน

4. สารนั้นเป็นสิ่งที่อนุญาตให้มีหรือเติมในอาหารได้

(7) การกล่าวอ้างซึ่งเน้นการไม่มี หรือการไม่ได้เติมสารอาหารอย่างเดียว หรือหลายอย่าง ควรเป็นไปตามการกล่าวอ้างทางโภชนาการ ดังนั้นการระบุสารอาหารควรถูกบังคับให้ปฏิบัติตามแนวปฏิบัติของ Codex ในเรื่องฉลากโภชนาการ

การกล่าวอ้างที่อนุญาตตามข้อกำหนดของ Codex มีดังนี้

(1) การบ่งชี้ว่าอาหารมีคุณค่าทางโภชนาการเพิ่มขึ้น หรือมีคุณค่าทางโภชนาการพิเศษ โดยการเติมสารอาหาร เช่น วิตามิน เกลือแร่ หากการเติมสารเหล่านั้นเป็นไปตามแนวปฏิบัติทั่วไปของ Codex เรื่องการเติมสารอาหารจำเป็นในอาหาร

(2) การบ่งชี้ว่าอาหารมีคุณสมบัติพิเศษทางโภชนาการ โดยการลดหรือนำสารอาหารออกควรได้รับการพิจารณาทางด้านโภชนาการ และเป็นไปตามกฎหมายของหน่วยงานที่รับผิดชอบ

(3) การใช้คำว่า “Natural” “Pure” “Fresh” “Homemade” “Organically Grown” “Biologically Grown” ควรเป็นไปตามระเบียบปฏิบัติของประเทศซึ่งอาหารนั้นวางจำหน่ายอยู่

(4) อาหารของศาสนา หรือเตรียมเพื่อใช้ทางศาสนา เช่น “Halal” “Kosher” อาจกล่าวอ้างได้ภายใต้เงื่อนไขว่า อาหารนั้นเป็นไปตามข้อกำหนด และความเหมาะสมของศาสนา

(5) การกล่าวอ้างว่าอาหารมีคุณลักษณะพิเศษ เมื่ออาหารเหล่านั้นมีคุณลักษณะเหมือนกับความจริงที่ปรากฏอยู่ในคำกล่าวอ้าง

3.7.2 กลุ่มประเทศสหภาพยุโรป (The European Union)

กฎหมายและระเบียบอาหารของกลุ่มประเทศสหภาพยุโรป มีแหล่งที่มาแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่[47]

1) ที่มาหลัก (Primary Source) เป็นกฎหมายที่มีลำดับศักดิ์สูง ซึ่งกฎหมายประเภทอื่นที่ขัดหรือแย้งกับกฎหมายที่มีที่มาจากกฎหมายหลักจะไม่มีผลบังคับใช้ แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ

(1) สนธิสัญญาที่มีผลเป็นการก่อตั้งสหภาพยุโรป (Founding Treaties) เช่น สนธิสัญญาประชาคมยุโรป (The European Community Treaty: EC) ความตกลงว่าด้วยตลาดเดียวแห่งยุโรป (The Single European Act: SEA) สนธิสัญญาสหภาพยุโรป (Treaty on European Union: TEU) สนธิสัญญาอัมสเตอร์ดัม (Treaty of Amsterdam) สนธิสัญญาประชาคมพลังงานปรมาณูแห่งยุโรป (The European Coal and Steel Community Treaty: ECSC) เป็นต้น

(2) ความตกลงระหว่างประเทศ (International Agreements) ได้แก่ สนธิสัญญาหรือความตกลงระหว่างประเทศไม่ว่าจะเรียกชื่อใดๆ ที่สหภาพยุโรปได้ตกลงกับประเทศอื่นๆ นอกสหภาพยุโรป หรือองค์การระหว่างประเทศ เช่น องค์การการค้าโลก (World Trade Organization: WTO) เช่น ความตกลงทั่วไปว่าด้วยภาษีศุลกากรและการค้า (The General Agreement on Tariff and Trade 1994: GATT) ความตกลงว่าด้วยการปรับใช้มาตรการทางด้านสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures: SPS) เป็นต้น

2) ที่มารอง (Secondary Source) จะเป็นกฎหมายที่กำหนดโดยองค์กรสหภาพยุโรปตามกระบวนการนิติบัญญัติของสหภาพยุโรป แบ่งออกเป็น 6 ระดับ ได้แก่

(1) ระเบียบ (Regulations) เป็นกฎหมายที่มีผลใช้บังคับเป็นการทั่วไปในรัฐสมาชิก ศาลของรัฐสมาชิกต้องบังคับใช้ระเบียบนี้เสมือนเป็นกฎหมายภายในของรัฐสมาชิกเอง หากไม่บังคับใช้ตามระเบียบดังกล่าวแล้ว ประชาชนหรือคู่ความสามารถนำคดีไปฟ้องร้องยังศาลยุติธรรมแห่งยุโรป (European Court of Justice)

(2) กฎเกณฑ์กลาง (Directives) กฎเกณฑ์กลางเป็นกฎหมายที่เป็นแนวทางในการตรากฎหมายภายในของรัฐสมาชิก โดยมีผลผูกพันรัฐสมาชิกในอันที่จะต้องตรากฎหมายอนุวัติการเพื่อให้บรรลุถึงเป้าหมายที่ประชาคมยุโรปได้วางไว้เท่านั้น กฎเกณฑ์กลางนี้จะยังไม่มีผลบังคับโดยตรงกับประชาชน ตราบใดที่รัฐสมาชิกยังไม่ออกกฎหมายอนุวัติการ โดยศาลยุติธรรมแห่งยุโรป

---

[47] Albertina Albors-Lloren. Introduction to EC Law. เอกสารประกอบการบรรยาย วิชากฎหมายมหาชน หลักสูตร Master of Law University of Combridge, Michalemas Term. 2000. (อ้างถึงในรายงานฉบับสมบูรณ์ โครงการศึกษากฎหมายต่างประเทศที่เกี่ยวกับมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร เล่มที่ 2, 2547. หน้า 9-25)

ได้สร้างบรรทัดฐานไว้หลายกรณีว่า สิทธิหน้าที่ตามที่กำหนดไว้ในกฎเกณฑ์กลางนั้น อาจมีผลบังคับใช้โดยตรงระหว่างประชาชนกับองค์กรของรัฐสมาชิก หากสิทธิหน้าที่ดังกล่าวได้ถูกกำหนดไว้อย่างชัดเจน ถูกต้องแน่นอน ปราศจากเงื่อนไข และได้พ้นระยะเวลาที่รัฐสมาชิกจะต้องตรากฎหมายอนุวัติการแล้ว แต่ยังมิได้มีการดำเนินการดังกล่าว

(3) คำสั่งหรือคำวินิจฉัย (Decisions) คำสั่งหรือคำวินิจฉัยนั้นเป็นกฎหมายที่มีผลผูกพันต่อบุคคลผู้รับคำสั่ง ไม่ว่าจะเป็นรัฐสมาชิก บริษัท องค์กรธุรกิจ หรือประชาชนทั่วไป

(4) ข้อเสนอแนะ (Recommendations)

(5) ความเห็น (Opinion)

(6) คำพิพากษาของศาลยุติธรรมแห่งยุโรป (Case Law) กรณีที่เกิดความขัดแย้งระหว่างกฎหมายของสหภาพยุโรปที่มีผลบังคับใช้โดยตรง เช่น สนธิสัญญา (Treaties) หรือระเบียบ (Regulations) กับกฎหมายภายในของรัฐสมาชิก กฎหมายของสหภาพยุโรปย่อมเป็นกฎหมายที่ใช้บังคับแก่กรณีนั้น และศาลของรัฐสมาชิกต้องบังคับตามกฎหมายของสหภาพยุโรป มิฉะนั้นคู่กรณีอาจนำคดีไปสู่ศาลยุติธรรมแห่งยุโรป ซึ่งศาลยุติธรรมแห่งยุโรปอาจมีคำพิพากษาเพิกถอนคำพิพากษาของศาลภายในรัฐสมาชิกได้ ทั้งนี้เป็นไปตามหลักที่เรียกว่า ความเป็นกฎหมายสูงสุดของกฎหมายสหภาพยุโรป (The Supremacy of EU Law)

สำหรับมาตรการทางกฎหมายเกี่ยวกับฉลากโภชนาการนั้น เป็นกฎหมายที่มีแหล่งที่มาจากแหล่งที่มารอง ซึ่งอยู่ในส่วนของกฎเกณฑ์กลางปรากฏตาม Council Directive 90/496/EEC of 24 September 1990 on Nutrition Labeling for Foodstuffs โดยระบุว่าการติดฉลากโภชนาการนั้นเป็นสิ่งที่เลือกกระทำได้ แต่หากมีการกล่าวอ้างถึงคุณค่าทางโภชนาการบนฉลาก การนำเสนอโฆษณาเมื่อใด ยกเว้นการโฆษณาทั่วไป การติดฉลากโภชนาการนั้นจะต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่ระบุไว้ในกฎเกณฑ์กลางนี้ทุกประการ[48] และรัฐสมาชิกจะต้องละเว้นที่จะกำหนดข้อกำหนดใดๆ ซึ่งมีรายละเอียดมากกว่าข้อมูลทางด้านโภชนาการที่กำหนดตามกฎเกณฑ์กลางนี้[49]

ข้อมูลโภชนาการที่ปรากฏบนฉลากจะต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้[50]

1) การกล่าวอ้างทางโภชนาการที่เกี่ยวข้องเรื่องพลังงาน จะระบุได้เฉพาะสารอาหารตามที่กล่าวข้างต้นแล้วเท่านั้น และสารซึ่งมีหรือเป็นองค์ประกอบของสารอาหารในกลุ่มนั้น หรือ

---

[48] Council Directive 90/496/EEC. Article 2.

[49] Ibid.

[50] สถาบันอาหาร. (2547). **ฉลากอาหาร และฉลากโภชนาการ.** หน้า 15.

สารอาหารต่างๆ โดยคุณค่าที่ระบุไว้นี้จะต้องเป็นคุณค่าเฉลี่ย (Average Value) ที่ได้วิเคราะห์ทางอาหารของผู้ผลิต การคำนวณจากข้อมูลที่มีหลักฐานแน่นอนและเป็นที่ยอมรับกันทั่วไป

2) รายละเอียดของข้อมูลโภชนาการ

(1) ในการระบุรายละเอียดของข้อมูลโภชนาการจะต้องแสดงตาม Group 1 และ Group 2 อย่างใดอย่างหนึ่งเท่านั้น ดังนี้

Group 1 ประกอบด้วย ค่าพลังงานและปริมาณโปรตีน คาร์โบไฮเดรต และไขมัน

Group 2 ประกอบด้วย ค่าพลังงานและปริมาณโปรตีน คาร์โบไฮเดรต น้ำตาล ไขมัน ไขมันอิ่มตัว ใยอาหาร และโซเดียม

ในกรณีที่ผู้ผลิตจะกล่าวอ้างถึง น้ำตาล ไขมันอิ่มตัว ใยอาหาร หรือโซเดียม ข้อมูลโภชนาการนั้นจะต้องแสดงตาม Group 2 เท่านั้น

(2) รายละเอียดของฉลากโภชนาการ อาจรวมถึงปริมาณของสารอย่างใดอย่างหนึ่งหรือมากกว่านั้น ดังต่อไปนี้ไม่ว่าจะเป็น แป้ง โพลิออล ไขมันไม่อิ่มตัว 1 ตำแหน่ง ไขมันไม่อิ่มตัวหลายตำแหน่ง โคเลสเตอรอล วิตามิน หรือเกลือแร่

(3) เมื่อมีการกล่าวอ้างทางโภชนาการ การแสดงค่าสารอาหารที่มีอยู่หรือที่เป็นองค์ประกอบของกลุ่มสารอาหารตาม (1) และ (2) จะต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในกฎเกณฑ์กลางนี้

3) ค่าพลังงาน ในการแสดงค่าพลังงาน จะต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ ดังนี้

(1) ตัวแปลงหน่วยที่ใช้ในการคำนวณ โดยการแสดงค่าต่างๆ อาจมีการแก้ไขหรือเพิ่มเติมได้โดยคณะกรรมการห่วงโซ่อาหารและสุขอนามัยสัตว์

(2) หน่วยที่ใช้ในการแสดงค่าพลังงานและสัดส่วนของสารอาหาร หรือส่วนประกอบของสารอาหาร จะต้องใช้หน่วยพลังงาน เช่น

- พลังงาน แสดงเป็น กิโลจูล และกิโลแคลอรี่
- โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน ใยอาหาร โซเดียม แสดงเป็น กรัม
- โคเลสเตอรอล แสดงเป็น มิลลิกรัม
- วิตามินและเกลือแร่ แสดงตามร้อยละของ (Recommended Daily Allowances: RDAs)

ปริมาณพลังงานและสัดส่วนของสารอาหาร หรือส่วนประกอบของสารอาหารที่แสดงไว้จะต้องเป็นปริมาณของอาหารตามรูปแบบที่จำหน่าย และในกรณีที่เหมาะสม ข้อมูลต่างๆ

เหล่านี้อาจเชื่อมโยงไปถึงอาหารที่ผ่านการเตรียมการแล้ว ทั้งนี้จะต้องให้รายละเอียดเกี่ยวกับวิธีการเตรียมและข้อมูลเกี่ยวกับการบริโภคที่เพียงพอ

4) ข้อมูลที่นำเสนอบนฉลากจะต้อง[51]

(1) นำเสนออยู่ในที่เดียวกัน ในรูปแบบตาราง (Tabular form) โดยมีหมายเลข (Numbers) อยู่ในแนวตั้งเดียวกัน (Aligned) หากมีเนื้อที่ว่างเพียงพอ แต่หากมีเนื้อที่ว่างจำกัดหรือไม่พอ อาจนำเสนอในแนวนอน (Linear form) ก็ได้

(2) พิมพ์ในลักษณะที่อ่านง่าย ลบไม่ได้ และอยู่ในตำแหน่งที่เห็นได้ชัด (Conspicuous place)

(3) ใช้ภาษาที่ผู้ซื้อเข้าใจง่าย แต่อาจใช้มาตรการอื่นใดก็ได้ หากมาตรการนั้นสามารถสร้างความมั่นใจได้ว่าผู้ซื้อจะได้รับข้อมูลอย่างถูกต้อง และข้อมูลนั้นอาจแสดงได้มากกว่าหนึ่งภาษา

ส่วนการกล่าวอ้างเกี่ยวกับสุขภาพนั้น หน่วยงานความปลอดภัยด้านอาหารประจำสหภาพยุโรป European Food Safety Authority: EFSA เป็นหน่วยงานอิสระในการดำเนินการด้านสุขอนามัยอาหารของสหภาพยุโรป ประกอบด้วยกลุ่มผู้เชี่ยวชาญในด้านต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหาร ซึ่งมีขอบเขตความรับผิดชอบ ดังนี้

1) รวบรวมข้อมูลด้านสุขอนามัยอาหารจากแหล่งข้อมูลที่ได้รับความเชื่อถือ (Information Gathering) ทั้งจากในและนอกประเทศสมาชิกยุโรป รวมทั้งจากองค์การระหว่างประเทศต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

2) ประเมินความเสี่ยงของความปลอดภัยจากการบริโภคอาหารของผู้บริโภค (Risk Assessment) และให้คำแนะนำด้านวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหาร

3) เผยแพร่ข้อมูลด้านสุขอนามัยอาหารสู่ผู้บริโภคโดยตรง (Risk Communication)

โดยหน่วยงานความปลอดภัยด้านอาหารประจำสหภาพยุโรป (EFSA) ได้ชี้แจงถึงการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพบนฉลาก การนำเสนอ และการโฆษณาอาหารในตลาดยุโรปว่าต้องเป็นที่ยอมรับตามเงื่อนไขของกฎหมายที่เกี่ยวกับการกล่าวเชิงสุขภาพนั้นก่อน การกล่าวอ้างเชิงสุขภาพทั้งหมดต้องผ่านเจ้าหน้าที่เพื่อได้รับอนุญาต ตลอดจนขั้นตอนการดำเนินการที่สิ้นเปลืองเวลามาก และค่าใช้จ่ายสูง โดยต้องมีการพิสูจน์ตามข้อมูลวิทยาศาสตร์ที่ยอมรับกันทั่วไปว่ามีหรือไม่มี หรือลดปริมาณของสารที่ต้องการทราบมากน้อยเพียงใด ซึ่งการกล่าวอ้างเหล่านี้ต้องเกี่ยวข้องกับประโยชน์ทางโภชนาการหรือทางสรีรวิทยา

---

[51] แหล่งเดิม.

สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ห้องสมุดงานวิจัย

ความหมายของการกล่าวอ้างเกี่ยวกับสุขภาพตามกฎหมายของสหภาพยุโรป หมายถึง การกล่าวอ้างใดๆ ที่เป็นการแนะนำ หรือบอกความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับสุขภาพ ซึ่งการกล่าวอ้างเกี่ยวกับสุขภาพที่มีผลใช้บังคับ แบ่งออกเป็น 5 กรณี ได้แก่[52]

1) การกล่าวอ้างถึงความสำคัญของสารอาหารที่เกี่ยวข้องกับการเจริญเติบโต การพัฒนา และหน้าที่ของส่วนต่างๆ ในร่างกาย เช่น วิตามินที่มีการกล่าวอ้างว่าเกี่ยวข้องกับการสร้างพลังงาน ควบคุมสมดุล และปฏิกิริยาต่างๆ ภายในร่างกาย การกล่าวอ้างเชิงสุขภาพนั้นไม่เพียงแต่จะกล่าวถึงสารอาหารเท่านั้น แต่ต้องแสดงถึงประโยชน์ทางด้านโภชนาการและสรีระวิทยาด้วย เช่น การกล่าวอ้างถึงใยอาหารพรีไบโอติก ต้องบอกคุณสมบัติในการป้องกันการเกิดมะเร็งด้วย

2) การกล่าวอ้างถึงหน้าที่เชิงกายภาพและพฤติกรรม เช่น ส่งเสริมด้านความจำและการเรียนรู้ แม้ว่าการกล่าวอ้างนี้จะได้รับการอนุมัติแล้ว แต่ยังมีข้อสงสัยที่เกี่ยวข้องกับสรรพคุณที่แท้จริงทางการแพทย์

3) การกล่าวอ้างถึงคุณสมบัติในการควบคุมน้ำหนัก หรือการทำให้มีรูปร่างดี และช่วยลดความหิว ทำให้รู้สึกอิ่มขึ้น หรือลดปริมาณพลังงานเนื่องจากการบริโภคอาหารนั้น ไม่สามารถกล่าวอ้างถึงระยะเวลาและปริมาณของน้ำหนักที่ลดลงได้ แม้จะมีพื้นฐานบนความเป็นจริง เช่น ลดได้ 1 กิโลกรัม ภายใน 12 วัน นอกจากนี้การทำการโฆษณาที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์เพื่อการควบคุมรูปร่างจะต้องผ่านการอนุมัติเสียก่อน

4) การกล่าวอ้างถึงการเจริญเติบโตและสุขภาพของเด็ก จากข้อมูลทางโภชนบำบัดคำจำกัดความสำหรับเด็ก ครอบคลุมถึงอายุระหว่าง 1 ปี จนถึงระยะเวลาที่หยุดการเจริญเติบโต โดยจะขึ้นอยู่กับเพศ ซึ่งในเด็กผู้หญิงจะหยุดการเจริญเติบโตในช่วงอายุ 12 ปี และเด็กผู้ชาย คือ 14 ปี

5) การกล่าวอ้างถึงการลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรค โดยการแนะนำ หรือแสดงให้เห็นถึงการบริโภคอาหารเฉพาะที่ช่วยลดปัจจัยเสี่ยงต่อการเกิดโรคในมนุษย์

ส่วนสิ่งที่ไม่อนุญาตให้มีการกล่าวอ้าง ได้แก่[53]

1) ประโยชน์ที่ได้รับเป็นปกติจากการรับประทานอาหารนั้น

2) การกล่าวอ้างที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรม หรือจิตวิทยา

3) การกล่าวอ้างในเรื่องการลด หรือ ควบคุมน้ำหนัก ซึ่งเป็นการลดความรู้สึกอยากอาหาร หรือเพิ่มความรู้สึกอิ่ม หรือลดพลังงานที่ได้รับจากสารอาหาร

---

[52] Alfred Hagen Meyer. (2010, February). "Current status in Europe on health claims on functional food and nutraceuticals." **Food Today No.4.** p.1.

[53] จิรภา เหลืองอรุณเลิศ. เล่มเดิม. หน้า 14 .

4) ข้อแนะนำจากแพทย์ หรือผู้เชี่ยวชาญด้านสุขภาพ หรือข้อแนะนำใดๆ ที่กล่าวถึงผลที่ได้จากการไปรับประทานอาหารนั้นๆ

แม้ว่ายังมีอีกหลายการกล่าวอ้างเกี่ยวกับสุขภาพมีความคลุมเครือยากต่อการประเมินโดย EFSA ซึ่งต้องการผลต่อสุขภาพที่สามารถกำหนดและวัดได้อย่างชัดเจน ซึ่งโดยทั่วไป EFSA จะพิจารณาการกล่าวอ้างเกี่ยวกับสุขภาพที่ไม่แสดงถึงปริมาณ สำหรับบางกรณีที่กล่าวอ้างถึงการปรับปรุงการทำงานของร่างกายนั้นไม่ชัดเจน แต่หากกล่าวถึงการเพิ่มขึ้น เช่น ระยะเวลาหรือจำนวนของการเกิดแบคทีเรียนั้นสามารถวัดได้ นอกจากการกล่าวอ้างถึงสุขภาพของอวัยวะหรือระบบภายในทั้งหมดแล้ว การกล่าวอ้างถึงผลอย่างเฉพาะเจาะจงก็สามารถระบุได้ ซึ่งนับว่าสำคัญอย่างยิ่งหากมีผลรับรองที่สามารถวัดได้ ซึ่งเชื่อมโยงกับสุขภาพของอวัยวะและระบบต่างๆ ภายในร่างกาย เช่น การกล่าวอ้างถึงผลต่อสุขภาพผิวนั้น ค่อนข้างที่จะกว้างเกินไป หากกล่าวอ้างว่า "ช่วยในการเพิ่มความชุ่มชื้นของผิว" จะสามารถวัดได้มากกว่า นอกจากนี้รายละเอียดของคำกล่าวอ้างเกี่ยวกับสุขภาพนั้น อาจจะปรับเปลี่ยนการเรียบเรียงคำเพื่อใช้ในการสื่อสารได้อย่างถูกต้องอีกด้วย

3.7.3 ประเทศสหรัฐอเมริกา

ประเทศสหรัฐอเมริกาได้มีการดำเนินการเรื่องฉลากอาหารและฉลากโภชนาการมาเป็นเวลานาน โดยเริ่มตั้งแต่ปี ค.ศ. 1906 เป็นต้นมา โดยรัฐบาลออกกฎหมาย 2 ฉบับ คือ The Federal Food and Drugs Act และ Federal Meat Inspection Act และกฎหมายอื่นๆ อีกหลายฉบับ ต่อมาในปี 1990 FDA ได้เสนอให้มีการเปลี่ยนแปลงเกี่ยวกับฉลากโภชนาการเป็นการใหญ่ ซึ่งจะเป็นข้อบังคับให้มีฉลากโภชนาการในอาหารส่วนใหญ่ ซึ่งจุดประสงค์หลักของการเปลี่ยนแปลง คือ เพื่อขจัดปัญหาความสับสนที่เกิดขึ้นในฉลากอาหารเดิมที่มีมาเป็นเวลาหลายปี เพื่อช่วยให้ผู้บริโภคเลือกซื้ออาหารที่ดีต่อสุขภาพ และเพื่อเป็นเครื่องจูงใจให้ผู้ผลิตปรับปรุงคุณภาพทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ให้ดีขึ้น ด้วยเหตุนี้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาของสหรัฐอเมริกา USFDA จึงได้ออกกฎหมาย The Nutrition Labeling and Education Act of 1990 (NLEA) กำหนดให้อาหารทุกชนิดต้องมีฉลากโภชนาการ โดยออกกฎหมายบังคับให้มีการกำหนดให้มีการแสดงปริมาณอาหาร(Serving size)[54]และการอวดอ้างถึงผลดีของอาหารและสารอาหารต่อสุขภาพ (Health Claim)

---

[54] Serving size คือ

1) ปริมาณอาหารชนิดนั้นๆ ที่ปกติ คนที่มีอายุ 4 ปี หรือมากกว่าบริโภคใน 1 ครั้ง

2) สำหรับอาหารทารก หมายถึง ปริมาณอาหารชนิดนั้นๆ ที่ปกติ ทารกที่มีอายุไม่เกิน 12 เดือนบริโภคใน 1 ครั้ง

3) สำหรับอาหารในเด็กที่โตกว่าทารก (Toddlers) หมายถึง ปริมาณอาหารชนิดนั้นๆ ที่ปกติ เด็กอายุ

ต่อมาในปี 1993 USFDA ได้ประกาศข้อกำหนดการจัดทำฉลากโภชนาการตามกฎหมาย NLEA ส่วนของกฎหมายที่เกี่ยวกับการอวดอ้างถึงผลดีต่อสุขภาพ (Health Claim) ซึ่งมีผลบังคับใช้วันที่ 8 พฤษภาคม 1993 ส่วนที่เกี่ยวกับฉลากโภชนาการและการอวดอ้างถึงปริมาณสารอาหารในอาหาร (Nutrient Claim) มีผลบังคับใช้วันที่ 8 สิงหาคม 1994 ต่อมาผ่อนผันให้จนถึงวันที่ 8 สิงหาคม 1994

ข้อกำหนดกำหนดการจัดทำฉลากโภชนาการที่สำคัญของ NLEA คือ[55]

1) ข้อมูลที่ต้องมีบนฉลากโภชนาการ

2) Define Terms ที่ใช้กับสารอาหารต่างๆ

3) การใช้ Health Claim อวดอ้างความสัมพันธ์ระหว่างสารอาหารกับโรคโภชนาการ

4) Standardized Serving Size

5) มี List of Ingredients

6) ต้องการ Declare % ของน้ำผลไม้ในเครื่องดื่มน้ำผลไม้

แม้ว่าได้มีการทำฉลากโภชนาการแล้วก็ตาม แต่กลับพบว่าคนอเมริกันค่อนข้างสับสนและไม่สามารถใช้ประโยชน์จากฉลากได้อย่างเต็มที่ โดยพบว่าประมาณร้อยละ 40 ของผู้บริโภคอ่านฉลากเข้าใจเป็นบางครั้งและสามารถนำข้อมูลไปใช้เป็นประโยชน์ได้ประมาณ ร้อยละ 35 ด้วยเหตุนี้ USFDA จึงได้มีการปรับปรุงข้อกำหนดของข้อมูลในฉลากโภชนาการ รวมทั้งชนิดของสารอาหาร โดยตัดให้เหลือเฉพาะที่เกี่ยวข้องกับปัญหาโภชนาการในปัจจุบัน และปรับปรุงรูปแบบการแสดงข้อมูลบนฉลากแสดงเป็น Nutrition Facts (Figure 1) โดยรายละเอียดข้อมูลใน Nutrition Facts ประกอบด้วย[56]

1) ขนาดของ 1 Serving (Serving Size ทั้ง Household measure และ Metric weight)

2) จำนวน Serving ต่อ 1 ภาชนะบรรจุ (Serving per container)

3) ปริมาณของสารอาหารแต่ละชนิด ต่อ 1 Serving (Amount per Serving of each Nutrient) ยกเว้น Vitamin A Vitamin C Calcium และ Iron

4) ปริมาณของสารอาหารแต่ละชนิด แสดงเป็นร้อยละ Daily Values (Amount of each Nutrient as a percent of the DVs based on a 2,000 Calorie Diet) ยกเว้น Sugar และ Protein

---

1-3 ปี บริโภคใน 1 ครั้ง

[55] พงศธร สังข์เผือก. (2537). **ฉลากโภชนาการของสหรัฐอเมริกา.** หน้า 23.

[56] Mermelstein N.H. (1993, February). "A New Era in Food Labeling." **Food Tech, 47, 2.** p.81-96.

5) ตอนสุดท้ายของฉลากแสดงค่าสารอาหารที่ควรได้รับ โดยคิดต่อ 2,000 และ 2,500 แคลอรี่ (A Foot Note with Reference Values for selected Nutrients based on 2,000 and 2,500 Calorie Diet)

6) ค่าที่ใช้ในการคำนวณ แคลอรี่ (Calorie Conversion Information)

จากข้อมูลปริมาณสารอาหารต่อ Serving และปริมาณสารอาหารที่คิดเป็นร้อยละความต้องการต่อวัน จึงทำให้ผู้ประกอบการสามารถนำข้อมูลเหล่านี้มาพิจารณาเพื่อทำ Nutrient Content Claim หรือ Health Claim ได้

นอกจากนี้ FDA ยังได้มีการกำหนดความหมายของคำที่ใช้ในการอ้างถึงปริมาณสารอาหาร เพื่อให้คำที่ใช้อธิบายความหมายและมาตรฐานเดียวกันสามารถเปรียบเทียบกันได้ ทั้งนี้เพื่อความเป็นธรรมแก่ผู้บริโภคและลดความสับสน FDA ไม่อนุญาตให้ผู้ประกอบการทำการอ้างถึงปริมาณสารอาหารไม่ว่าจะเป็นอย่างโจ่งแจ้งหรือแอบแฝง โดยใช้คำหรือคำอื่นที่ไม่ได้อยู่ในบังคับของ FDA นอกจากจะมีการอนุญาตและได้รับการยอมรับโดย FDA ซึ่งคำจำกัดความต่างๆ ที่กำหนดโดย FDA ตัวอย่างเช่น[57]

1) Free คือ ปริมาณสารอาหารที่ไม่มีความสำคัญทางด้านโภชนาการ และสามารถแสดงค่าเป็น "ศูนย์" ได้ การรับประทานอาหารที่มีสารอาหารใดระบุว่า "Free"ไม่น่าจะมีผลใดๆ ต่อสุขภาพที่เกี่ยวข้องกับสารอาหารนั้นๆ ถ้ามีเติมสารอาหารใดๆ ลงในอาหารในปริมาณที่ไม่มีความสำคัญต่อภาวะโภชนาการจะต้องมีข้อความระบุ เช่น Adds a Trivial Amount of Fat เป็นต้น โดยสารอาหารและปริมาณที่สามารถอ้างได้ว่า "Free" เช่น

- Sodium น้อยกว่า 5 มิลลิกรัม
- Calories น้อยกว่า 5 กิโลแคลอรี่
- Fat น้อยกว่า 0.5 กรัม
- Saturated Fat น้อยกว่า 0.5 กรัม
- Cholesterol น้อยกว่า 2 มิลลิกรัม และมี Saturated Fat ไม่เกิน 2 กรัม

2) Low คือ ปริมาณสารอาหารในอาหารที่แม้ว่าจะรับประทานบ่อยๆ ก็จะได้รับไม่เกิน Recommended Dietary Guideline โดยสารอาหารและปริมาณที่สามารถอ้างได้ว่า "Low" เช่น

- Sodium ไม่เกิน 140 มิลลิกรัม
- Calories ไม่เกิน 40 กิโลแคลอรี่

---

[57] FDA Department of Health and Human Services. (1993). **The New Food Label Summaries.** p.31.

- Fat ไม่เกิน 3 กรัม
- Saturated Fat ไม่เกิน 1 กรัม และมีพลังงาน จาก Saturated Fat ไม่เกินร้อยละ 15
- Cholesterol ไม่เกิน 20 มิลลิกรัม

3) High และ Good Source เป็นคำอธิบายที่ทำให้เกิดความสนใจในเชิงชี้ให้เป็นประโยชน์มากกว่าโทษของสารอาหารนั้น คำอธิบายนี้ขึ้นอยู่กับปริมาณสารอาหารต่อ Serving ว่าเป็นกี่เปอร์เซ็นต์ของ Daily Values (DVs)[58] คำว่า "High" ใช้กับสารอาหารที่มีปริมาณต่อ Serving คิดเป็นร้อยละ 20 ของ DV หรือมากกว่า "Good Source" คือ อาหารที่มีปริมาณต่อ Serving คิดเป็นร้อยละ 10–19 ของ DV เป็นต้น

4) More คือ อาหารนั้นมีปริมาณสารอาหารที่มีการอวดอ้างอย่างน้อยมากกว่าร้อยละ 10 ของ DVs โดยเปรียบเทียบกับอาหารมาตรฐาน

5) Less คือ ในอาหารนั้นมีปริมาณสารอาหารที่มีการอวดอ้างน้อยกว่าอย่างน้อยร้อยละ 25 เมื่อเทียบกับอาหารมาตรฐานในปริมาณมาตรฐาน โดยคำที่สามารถใช้แทนกันได้ คือ Fewer

6) Reduced คือ ในอาหารที่มีการปรับปรุงแล้วมีปริมาณสารอาหารที่มีการอวดอ้างน้อยกว่าอย่างน้อยร้อยละ 25 เทียบกับอาหารมาตรฐาน และจะอวดอ้างไม่ได้ว่า Reduced ในกรณีที่อาหารมาตรฐานเข้าข่ายคำจำกัดความ Low อยู่แล้ว

7) Light โดยสามารถใช้ได้ในกรณีดังต่อไปนี้ กล่าวคือ

- เทียบกับค่าเฉลี่ยของ Top three brands
- เทียบกับอาหารชนิดเดียวกัน
- ถ้ามีการอวดอ้างว่า "Light Sodium" อาหารนั้นจะต้องมีพลังงานและไขมันต่ำ

สำหรับการกล่าวอ้างถึงผลดีของอาหารและสารอาหารต่อสุขภาพ (Health Claim) เป็นการแสดงข้อความหรือคำรับรองหรือสัญลักษณ์ ซึ่งใช้อธิบายความสัมพันธ์ของอาหารและสารอาหารต่อโรคทางด้านโภชนาการหรือต่อสุขภาพ จากกรณีที่คนอเมริกันมีอัตราการเสียชีวิตจากโรคหัวใจและหลอดเลือดเป็นอันดับแรก โรคหัวใจนี้มีความสัมพันธ์กับการกินอาหารที่มีไขมันสูง โดยเฉพาะโคเลสเตอรอลและไขมันอิ่มตัวมาก หรืออาจเกิดจากความผิดปกติทางกรรมพันธุ์ สาคมแพทย์โรคหัวใจของสหรัฐอเมริกา (American Heart Association) ได้ศึกษาหาทางป้องกันและบรรเทาความรุนแรงของโรคนี้ และได้ออกคำแนะนำเกี่ยวกับการกินอาหาร คือให้จำกัดการกินไขมันไม่เกินร้อยละ 30 ของพลังงานทั้งหมดที่ได้รับ และไขมันที่ได้รับควรมีกรดไลโนเลอิคร้อยละ 10 ของพลังงานทั้งหมด สำหรับโคเลสเตอรอลควรได้รับน้อยกว่า 300 มิลลิกรัมต่อวัน นอกจาก

---

[58] Daily Values (DV) คือ ค่าอ้างอิงมาตรฐานปริมาณความต้องการสารอาหารต่อวัน

โรคหัวใจแล้วยังมีโรคที่มีอัตราการตายสูง ได้แก่ โรคมะเร็ง ซึ่งมีความเกี่ยวข้องกับปริมาณไขมันในอาหารและการได้รับใยอาหาร ซึ่งได้จากธัญพืช ผัก ผลไม้ และยังมีโรคที่เกี่ยวข้องกับสารอาหารพวกแร่ธาตุ เช่น โรคความดันโลหิตสูง (Hypertension) ซึ่งเกี่ยวข้องกับปริมาณโซเดียม โรคกระดูกพรุน (Osteoporosis) ซึ่งเกี่ยวข้องกับปริมาณแคลเซียม โรคโลหิตจาง (Anemia) ซึ่งเกี่ยวข้องกับการขาดเหล็ก และโรคภูมิแพ้ ซึ่งเกี่ยวข้องกับการแพ้อาหารบางชนิด เป็นต้น

โดยข้อบังคับของ FDA ได้อนุญาตให้ผู้ประกอบการใช้ข้อมูลคุณค่าทางอาหารในการกล่าวอ้างถึงผลดีต่อสุขภาพได้เพียง 8 ชนิดเท่านั้น ได้แก่

1) แคลเซียมกับโรคกระดูกพรุน (Calcium and Osteoporosis)

2) โซเดียมกับโรคความดันโลหิตสูง (Sodium and Hypertension)

3) ไขมันอิ่มตัวและโคเลสเตอรอลกับโรคหัวใจ (Saturated Fat and Cholesterol and Coronary Heart Disease)

4) ไขมันกับมะเร็ง (Fat and Cancer)

5) ผลิตภัณฑ์ธัญพืชที่มีใยอาหารสูง ผลไม้และผัก กับโรคมะเร็ง (Fiber Containing Grain Products, Fruits and Vegetables and Cancer)

6) ผลไม้ ผัก และธัญพืชที่มีใยอาหารสูงกับโรคหัวใจ (Fruits, Vegetables and Grain Products that Contain Fiber and Coronary Heart Disease)

7) ผัก ผลไม้ กับโรคมะเร็ง (Fruits and Vegetables and Cancer)

8) กรดโฟลิค กับโรคหลอดประสาทเปิด (Folic Acid and Neural Tube Defects)

ในการกล่าวอ้างถึงอาหารใดๆ ต่อสุขภาพอาหารชนิดนั้นจะต้องมีคุณสมบัติเฉพาะสำหรับการกล่าวอ้าง กล่าวคือ อาหารนั้นต้องมีสารอาหารที่ต้องการกล่าวอ้างอยู่ในระดับ “สูง” หรือ “ต่ำ” และมีคุณสมบัติอื่นประกอบด้วยตามกฎเกณฑ์ของ FDA กรณีถ้าอาหารนั้นมีไขมันสูงมากกว่า 13 กรัม มีไขมันอิ่มตัวมากกว่า 4 กรัม มีโคสเลสเตอรอล 60 มิลลิกรัม หรือโซเดียม 400 มิลลิกรัมต่อ Reference Amount หรือต่อ Serving Size หรือต่ออาหารที่มีขนาด serving เท่ากับ 30 กรัม หรือน้อยกว่า หรือต่อ 50 กรัม FDA จะไม่อนุญาตให้ทำการกล่าวอ้างถึงผลดีของอาหารนั้นต่อสุขภาพได้เลย ในการกล่าวอ้างถึงผลดีของอาหารและสารอาหารต่อสุขภาพในแต่ละเรื่อง FDA จะกำหนดข้อมูลเฉพาะที่จะต้องอธิบายร่วมไปกับข้อมูลที่อ้างถึงและข้อมูลที่ห้ามนำไปใช้ FDA ได้จัดทำตัวอย่างการกล่าวอ้างถึงผลดีของอาหารและสารอาหารต่อสุขภาพ เพื่อช่วยผู้ประกอบการให้ดำเนินการไปตามกฎเกณฑ์ที่วางไว้

ตัวอย่างการกล่าวอ้างผลดีของอาหารและสารอาหารต่อสุขภาพ เช่น “แคลเซียมกับโรคกระดูกพรุน: อาหารที่สามารถอวดอ้างว่ามีความสัมพันธ์ของแคลเซียมกับโรคกระดูกพรุนได้

จะต้องมีระดับแคลเซียมในอาหารนั้นหรือที่เติมลงไปในปริมาณ 20 เปอร์เซ็นต์ ของ RDI ซึ่งเท่ากับ 200 มิลลิกรัม หรือมากกว่าต่อ Serving หรือต่อปริมาณอาหารเสริมแคลเซียมที่แนะนำให้รับประทานต่อวัน และไม่มีสารอื่นในระดับที่ทำให้เพิ่มการเสี่ยงต่อโรคอื่นที่เกี่ยวข้องกับอาหารหรือสุขภาพ ยิ่งไปกว่านั้นคือ แคลเซียมจะต้องอยู่ในรูปแบบที่ร่างกายนำไปใช้ได้ กรณีที่มีการเติมแคลเซียมจะต้องอยู่ในรูปแบบที่แตกตัวและละลายได้ในเวลาพอสมควร เมื่อทดสอบภายใต้ภาวะที่เหมือนกับกระเพาะอาหารของคน เพื่อให้การกล่าวอ้างนี้มีผลอย่างสมบูรณ์ ควรต้องคำนึงถึงอัตราส่วนของแคลเซียมต่อฟอสฟอรัสด้วย อาหารนั้นจะต้องไม่มีฟอสฟอรัสมากกว่าแคลเซียม ถ้ามีแคลเซียมมากว่า 40 เปอร์เซ็นต์ ของ RDI (400 มิลลิกรัม)ต่อ Reference Amount ต่อวัน จะต้องมีข้อความในฉลากว่า "แคลเซียมที่ได้รับทั้งหมดมีมากกว่า 200 เปอร์เซ็นต์ ของ RDI (มากกว่า 2,000 มิลลิกรัม) ไม่ได้มีประโยชน์ต่อสุขภาพของกระดูกเพิ่มขึ้น"[59]

สำหรับข้อความที่ทาง FDA ให้ระบุสำหรับอาหารทั่วๆ ไปที่ต้องการกล่าวอ้าง คือ การออกกำลังกายอย่างเหมาะสม และรับประทานอาหารอย่างถูกต้องโดยมีแคลเซียมเพียงพอ จะช่วยให้วัยรุ่นและผู้ใหญ่ ทั้งที่เป็นผู้หญิงผิวขาวและคนเอเชียมีสุขภาพของกระดูกที่ดี และอาจช่วยลดอัตราการเสี่ยงต่อการเป็นโรคกระดูกพรุนในช่วงสูงอายุได้

3.7.4 ประเทศญี่ปุ่น

ในการดำเนินด้านความปลอดภัยอาหาร (Administration of Food Safety)นั้น อยู่ภายใต้ความรับผิดชอบของกรมความปลอดภัยอาหาร (Department of Food Safety) ในสังกัดสำนักงานความปลอดภัยด้านยาและอาหาร (Pharmaceutical and Food Safety Bureau) โดยดำเนินการงานด้านความปลอดภัยอาหารเป็นไปตามที่กำหนดในกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัยอาหารขั้นพื้นฐาน (The Food Safety Basic Law) และกฎหมายที่เกี่ยวข้องต่างๆ โดยได้นำเอาหลักวิเคราะห์ความเสี่ยงมาใช้ ซึ่งการประเมินความเสี่ยงต้องอยู่บนหลักการทางวิทยาศาสตร์ และการปรับปรุงพัฒนามาตรการที่จำเป็นต้องอยู่บนหลักการประเมินความเสี่ยง ทั้งนี้การวิเคราะห์ความเสี่ยง (Risk Analysis) ประกอบด้วย 3 ส่วน ได้แก่ การประเมินความเสี่ยง (Risk Assessment) ซึ่งต้องตั้งอยู่บนหลักการทางวิทยาศาสตร์ การบริหารความเสี่ยง (Risk Management) โดยการนำเอามาตรการที่จำเป็นซึ่งอยู่บนหลักการประเมินความเสี่ยงมาบังคับใช้ และการสื่อสารความเสี่ยง (Risk Communication) โดยการแลกเปลี่ยนข้อมูล รวมถึงความเห็นกับบุคคลที่เกี่ยวข้องและประชาชนทั่วไป รัฐบาล และการให้ความรู้เรื่องดังกล่าว ทั้งนี้การประเมินความเสี่ยงอยู่ภายใต้บังคับตาม

---

[59] ประภาศรี ภูวเสถียร. (2538, เมษายน–มิถุนายน). "การคุ้มครองผู้บริโภค ฉลากโภชนาการ." **วารสารอาหาร, 25, 2.** หน้า 85.

กฎหมายว่าด้วยความปลอดภัยอาหารขั้นพื้นฐาน ส่วนการบริหารความเสี่ยงอยู่ภายใต้บังคับตามกฎหมายว่าด้วยสุขอนามัยอาหารและกฎหมายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ทั้งนี้การดำเนินการประเมินความเสี่ยงนั้นดำเนินการโดยคณะกรรมการความปลอดภัยอาหาร (Food Safety Commission) ซึ่งตั้งขึ้นตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัยอาหารขั้นพื้นฐาน[60]

กฎหมายว่าด้วยความปลอดภัยอาหารขั้นพื้นฐาน (The Food Safety Basic Law) มีวัตถุประสงค์ ดังนี้[61]

1) เพื่อคุ้มครองชีวิตและสุขภาพของมนุษย์

2) เพื่อสร้างความเชื่อมั่นในความปลอดภัยอาหารในแต่ละขั้นตอนการผลิตทุกห่วงโซ่อาหาร

3) เพื่อกำหนดมาตรการความปลอดภัยด้านอาหารที่เหมาะสม ซึ่งอยู่บนหลักการทางวิทยาศาสตร์และเป็นมาตรการสากลเป็นที่ยอมรับของนานาประเทศ

สำหรับหลักเกณฑ์ความปลอดภัยด้านอาหารในส่วนของการกล่าวอ้างเกี่ยวกับสุขภาพนั้น เนื่องจากการที่ประเทศญี่ปุ่นเป็นหนึ่งในผู้นำการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ ซึ่งอาจจำแนกตามคุณประโยชน์ได้หลากหลายชนิด เช่น ผลิตภัณฑ์เพื่อช่วยในการย่อยอาหาร (Anti-Oxidation) ผลิตภัณฑ์สำหรับผู้เป็นโรคภูมิแพ้ (Anti-Allergy) ผลิตภัณฑ์บำรุงกระดูก (Bone & Joint Health) ผลิตภัณฑ์ควบคุมน้ำหนักและการเผาผลาญอาหารในร่างกาย (Diet & Metabolic Syndrome) ผลิตภัณฑ์บำรุงสมอง (Brain Function) และผลิตภัณฑ์บำรุงความงาม (Beauty) เป็นต้น ซึ่งกลุ่มอาหารเพื่อสุขภาพเหล่านี้มีแนวโน้มความต้องการเพิ่มมากขึ้น ทำให้กระทรวงสาธารณสุข แรงงาน และสวัสดิการของประเทศญี่ปุ่น (Ministry of Health, Labour and Welfare: MHW) จึงได้ออกระเบียบเพื่อเป็นหลักเกณฑ์สำหรับอาหารเพื่อสุขภาพ หรือ Food for Specified Health Use (FOSHU) เมื่อปี พ.ศ. 2534 และปรับปรุงแก้ไขในปี พ.ศ. 2550 โดยกฎหมายในส่วน FOSHU จะอยู่ภายใต้ Nutrition Improvement Law (Law No.248. July 31. 1952. Amended by Law No.101. May 24. 1995) ระบบการตรวจสอบจะทำโดยหน่วยงานที่ได้รับอนุญาตร่วมกับ Ministry of Health and Welfare (MHW) กฎหมายฉบับนี้เป็นกฎหมายที่ค่อนข้างเฉพาะเจาะจง คือจะมีการระบุชนิดของอาหารที่สามารถกล่าวอ้าง และกล่าวอ้างในเรื่องอะไรได้บ้าง การพิจารณาอนุญาตให้มีการกล่าวอ้าง

---

[60] Administration of Food Safety Act 2004. Structure and responsibilities of the Department of Food Safety. Retrieved 9 April, 2010, from **http://www.ffcr.or.jp/zaidan/FFCRHOME.nsf/pages/e_AFS03-C.**

[61] Food Safety Basic Law. (2003). Retrieved 9 April, 2010, from **http://www.fsc.go.jp/sonota/fsb_law160330.pdf.**

จะต้องกรอกเอกสารรายละเอียดต่างๆ และจะต้องมีเอกสารทางวิทยาศาสตร์ประกอบด้วย ในการขอรับรองจะต้องมีหลักฐานดังนี้[62]

1) หลักฐานทางวิทยาศาสตร์ที่มีประสิทธิภาพ และผลการทดสอบ

2) ปริมาณที่ปลอดภัยในการบริโภค

3) ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบของอาหาร

อาหารเพื่อสุขภาพ หรือ Food for Specified Health Use (FOSHU) หมายถึง ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีการเติมส่วนประกอบที่มีคุณประโยชน์ต่อร่างกายเพิ่มเติม เพื่อให้มีคุณสมบัติที่ดีต่อสุขภาพ หรือเพื่อให้ร่างกายสามารถควบคุมสภาวะบางอย่างที่ผิดปกติได้ โดยมุ่งเน้นผลในการป้องกันมิใช้รักษาโรค ผลิตภัณฑ์ที่สำคัญ เช่น ผลิตภัณฑ์เพื่อควบคุมระดับน้ำตาล ความดันโลหิต และโคเลสเตอรอลในเลือด ซึ่งผลิตภัณฑ์กลุ่มนี้จะต้องได้รับการประเมินความปลอดภัยของสารต่างๆ ที่เติมลงไปถึงคุณสมบัติและหน้าที่ในการป้องกันโรคตามที่ได้อ้างไว้จากกระทรวงสาธารณสุข แรงงาน และสวัสดิการ และสามารถแสดงสัญลักษณ์บนฉลากได้[63]

ข้อกำหนดสำหรับอาหารเพื่อสุขภาพ (FOSHU) คือ[64]

1) ให้คุณประโยชน์ต่อร่างกายอย่างชัดเจน

2) มีหลักฐานพิสูจน์ความปลอดภัย เช่น ผลการทดสอบในสัตว์ทดลอง ผลการทดสอบเมื่อบริโภคในปริมาณสูงเกินกำหนด หรือผลทดสอบอื่นๆ

3) ต้องมีส่วนผสมที่ให้คุณค่าทางอาหารต่อร่างกาย เช่น ไม่มีเกลือในปริมาณสูงเกิน

4) รับประกันความถูกต้องเหมาะสมของผลิตภัณฑ์ต่อระยะเวลาการบริโภคตามที่ได้ระบุไว้

5) มีการควบคุมคุณภาพที่เหมาะสม ไม่ว่าจะเป็นส่วนผสม กรรมวิธีการผลิต การแปรรูป และการทดสอบ

สำหรับมาตรฐานอาหารเพื่อสุขภาพ (FOSHU) ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

1) Qualified FOSHU เป็นอาหารที่มีประโยชน์หรือดีต่อสุขภาพ แต่ยังไม่มีหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ยืนยันว่าเป็นอาหารเพื่อสุขภาพหรือ FOSHU

---

[62] จิรภา เหลืองอรุณเลิศ. เล่มเดิม. หน้า 13 .

[63] FOSHU. (n.d.). Retrieved 9 April, 2010, from **http://www.foshu.com**

[64] สถาบันอาหาร. (2552, มิถุนายน). **กฎระเบียบและมาตรฐานอาหารต่างประเทศ: ญี่ปุ่น เรื่อง หลักเกณฑ์สำหรับอาหารเพื่อสุขภาพ Food for Specified Health Use (FOSHU).** หน้า 1-3.

2) Standardized FOSHU เป็นอาหารที่มีคุณสมบัติทางวิทยาศาสตร์เพียงพอต่อการเป็นอาหารเพื่อสุขภาพแต่ต้องได้รับการพิสูจน์ก่อน โดยสามารถยื่นขออนุญาตได้ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ โดยอาหารที่สามารถขออนุญาตเป็นผลิตภัณฑ์ FOSHU ได้แก่[65]

(1) อาหารที่ช่วยปรับการทำงานของระบบทางเดินอาหาร (Food to Modify Gastrointestinal Conditions)

(2) อาหารที่เกี่ยวข้องกับการลดระดับโคเลสเตอรอลในเลือด (Food Related to Blood Cholesterol Level)

(3) อาหารที่เกี่ยวข้องกับการลดระดับน้ำตาลในเลือด (Food Related to Blood Sugar Level)

(4) อาหารที่เกี่ยวข้องกับการลดระดับความดันโลหิต (Food Related to Blood Pressure)

(5) อาหารที่เกี่ยวข้องกับสุขอนามัยช่องปาก (Food Related to Dental Hygiene)

(6) อาหารที่ช่วยการทำงานของระบบทางเดินอาหาร โดยลดระดับโคเลสเตอรอลหรือเพิ่มการเผาผลาญพลังงาน (Cholesterol plus Gastrointestinal Conditions, Triacylglycerol plus Cholesterol)

(7) อาหารที่เกี่ยวข้องกับการดูดซึมแร่ธาตุ (Food Related to Mineral Absorption)

(8) อาหารที่เกี่ยวข้องกับการทำงานของกระดูก (Food Related to Osteogenesis)

(9) อาหารที่เกี่ยวข้องกับการให้พลังงาน (Food Related to Triacylglycerol)

3) Reduction of Disease Risk FOSHU เป็นอาหารที่ขออนุญาตอ้างผลในการลดความเสี่ยงในการเกิดโรคบางชนิดจากสารอาหารที่มีอยู่ในอาหารนั้น เช่น

(1) แคลเซียมกับโรคกระดูกพรุน (Calcium and Osteoporosis) เช่น อ้างว่า "หญิงวัยรุ่นที่ได้รับแคลเซียมในปริมาณที่เหมาะสมจากอาหารและออกกำลังกายเพียงพอจะช่วยให้กระดูกแข็งแรง และลดความเสี่ยงจากโรคกระดูกพรุนเมื่ออายุมากขึ้นได้"

(2) กรดโฟลิกกับความผิดปกติของท่อระบบประสาท (Folic Acid and Neural Tube Defect) เช่น อ้างว่า "หญิงตั้งครรภ์ที่ได้รับกรดโฟลิกจากอาหารอย่างเพียงพอจะช่วยให้ทารกในครรภ์ลดความเสี่ยงในการเกิดความผิดปกติของท่อระบบประสาท เช่น เกิดโรคสมองฝ่อ ขณะเป็นตัวอ่อนได้"

---

[65] Ministry of Health, Labour and welfare. (n.d.). Retrieved 9 April, 2010, from **http://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/fhc/02.html.**

โดยการแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ FOSHU ที่ได้รับอนุญาตแล้วนั้น ต้องแสดงรายละเอียดบนฉลากที่ประกอบด้วย

- ชื่อสินค้า
- รายการส่วนผสม
- ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต
- รายละเอียดการกล่าวอ้างทางสุขภาพที่ได้รับอนุญาต
- ค่าพลังงาน
- อายุการเก็บรักษา
- คำแนะนำหรือคำเตือนในการบริโภค
- ลักษณะการใช้ประโยชน์

สำหรับกฎเกณฑ์ของการใช้คำกล่าวอ้างทางโภชนาการและคุณค่าเพื่อสุขภาพในประเทศญี่ปุ่น อนุญาตให้มีการใช้คำกล่าวอ้างต่างๆ ได้แก่[66]

1) สถานะคำกล่าวอ้างทางโภชนาการ (Nutrition Claim) มีการอนุญาตเฉพาะคำกล่าวอ้างปริมาณสารอาหารเท่านั้น โดยมีรูปแบบคล้ายคลึงกับ Codex

2) สถานะคำกล่าวอ้างหน้าที่ของสารอาหาร (Nutrient Function Claims) มีการอนุญาต 17 คำกล่าวอ้าง คือ วิตามิน 12 ชนิด และเกลือแร่ 5 ชนิด

3) สถานะคำกล่าวอ้างการกระทำหน้าที่อื่นๆ (Other Function Claims) อนุญาตให้ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ หรือ FOSHU จำนวน 797 ชนิด และอาหารมีประโยชน์ต่อสุขภาพที่ใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร หรือ Qualified FOSHU ซึ่งยังไม่มีหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ยืนยัน ได้แก่ เส้นใยอาหารบางชนิด และโอลิโกแซคคาไรด์ย่อยยาก ไบฟีโดแบคทีเรีย กัวร์กัม ไคโตซาน โพลีฟีนนอลในชา แลคโตไตรเปปไทด์ แอล-อะราบิโนส พาลาติโนส มอลโทส เอริทรินอล ไอโซฟลาโวนส์ กรดไขมันสายโซ่ปานกลาง

4) สถานะคำกล่าวอ้างการลดความเสี่ยงของการเกิดโรค (Reduction of Disease Rink Claims) มีการอนุญาตเพียงแคลเซียม โรคกระดูกพรุน โฟเลต และความผิดปกติของท่อประสาท ซึ่งอยู่ในส่วนของระบบอาหารเพื่อสุขภาพ หรือ FOSHU

---

[66] E-siong Tee. (2010, February). "Nutrients and Bioactives: Nutrition and Health Claims Regulations in Asia." **Food Fasts Asia No.37.** p. 1-5.