

สถาบันที่เกี่ยวข้องและหลักเกณฑ์ที่ยึดถือสำหรับการหีบห่ออาหารในประเทศไทย

ในปัจจุบันเป็นที่ยอมรับว่า หีบห่ออาหารได้เข้ามามีบทบาทอย่างยิ่งยวดต่อชีวิตประจำวันของผู้บริโภคโดยทั่วไป การศึกษาและพัฒนาความรู้และเทคนิคต่าง ๆ ในเรื่องนี้ซึ่งถูกหยิบยกขึ้นพิจารณา และดำเนินการกันอย่างกว้างขวางในต่างประเทศ สำหรับประเทศไทยเป็นประเทศหนึ่งในบรรดาประเทศกำลังพัฒนาซึ่งเริ่มต้นตัวในเรื่องนี้ และพยายามที่จะปรับปรุงให้เจริญควบคู่ไปกับงานด้านอื่น ๆ ในอุตสาหกรรม เพราะแต่เดิมทั้งผู้ผลิตและผู้บริโภคต่างขาดความรู้ความชำนาญเกี่ยวกับเรื่องหีบห่อ และการให้ความสำคัญสำหรับงานด้านนี้ก็ยังมีอยู่น้อยมาก

ในประเทศไทยมีหน่วยงานที่รับผิดชอบและดำเนินการส่งเสริมงานด้านการหีบห่ออาหารนี้เพียงไม่กี่แห่ง แต่อย่างไรก็ตามก็มีแนวโน้มให้เห็นได้ว่า งานด้านนี้จะเจริญก้าวหน้าไปได้ โดยเฉพาะอย่างยิ่งรัฐบาลได้เริ่มให้ความสนใจมากขึ้นเกี่ยวกับการส่งเสริมให้มีการศึกษาถึงวิธีการหีบห่ออาหารที่ถูกวิธี โดยรัฐบาลได้เล็งเห็นถึงคุณประโยชน์ที่จะเกิดแก่หลายฝ่าย โดยเฉพาะอย่างยิ่งต่อตัวผู้บริโภค ดังนั้นการส่งเสริมของรัฐบาลจึงเริ่มด้วยการตั้งเป็นคณะกรรมการส่งเสริมการลงทุน เพื่ออุดหนุนให้ความช่วยเหลือแก่บรรดานักธุรกิจในการลงทุนประกอบกิจการ ขณะเดียวกันก็ให้ความช่วยเหลือทางด้านการให้คำแนะนำถึงวิธีการผลิตที่ถูกต้อง เพื่อผลประโยชน์ที่ทั้งผู้ผลิตเองและผู้บริโภคจะได้รับ แน่แน่นอนที่สุดว่าสำหรับเทคโนโลยีทางการหีบห่ออาหารที่ถูกวิธี จะถูกรวมไว้ด้วยกับงานด้านการส่งเสริมอุตสาหกรรมนี้ด้วย

ในงานด้านการหีบห่ออาหารดังที่ได้กล่าวมาแล้วนี้ สำหรับประเทศไทยเรายังมีปัญหาหลายประการที่จะต้องใช้เวลาในการแก้ไข ปัญหาที่หนึ่งเกิดขึ้นจากหลายสาเหตุและหลายฝ่าย และอาจกล่าวได้ว่าปัญหาที่กล่าวถึงนี้มีสาเหตุใหญ่มาจากความไม่พร้อมของทุกฝ่ายนั่นเอง ไม่ว่าจะเป็นผู้ผลิตหรือผู้บริโภค ตลอดจนภาวะการณและปัจจัยแวดล้อม

เรายังขาดผู้ชำนาญการ ตลอดจนความสามารถในการเผยแพร่ความรู้ไปยังผู้ผลิตและผู้บริโภค และแม้ในเรื่องของวัตถุดิบที่ใช้ในการหีบห่อก็ยังคงต้องสั่งจากต่างประเทศเป็นจำนวนมาก

แต่อย่างไรก็ตาม แม้ว่าจะมีปัญหามากมายหลายด้าน และแม้ว่าการดำเนินการส่งเสริมวิชาการด้านนี้ จะยังอยู่ในขั้นเริ่มต้นก็ตามสำหรับประเทศไทยเรา ก็ยังมีหน่วยงานบางหน่วยที่ดำเนินการส่งเสริมงานทางด้านนี้อยู่ ซึ่งหน่วยงานเหล่านี้จะเป็นผู้ทำหน้าที่ค้นคว้าข้อมูล เพื่อเผยแพร่ความรู้ ตลอดจนให้คำปรึกษาแก่บรรดาผู้สนใจ ไม่ว่าจะ เป็นผู้ผลิตหรือผู้บริโภคก็ตาม

หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับงานด้านการส่งเสริมการหีบห่ออาหารในประเทศไทย

ในปัจจุบันมีหน่วยงานหลายหน่วยที่มีงานเกี่ยวข้องกับการหีบห่ออาหาร แต่สำหรับการรับผิดชอบโดยตรง ในอันที่จะส่งเสริมการหีบห่ออาหารให้ได้อยู่ในระดับมาตรฐานสากล นั้นมีอยู่เพียงไม่กี่ราย หน่วยงานเหล่านี้ส่วนใหญ่จะเป็นของรัฐบาล ซึ่งในที่นี้จะนำมากล่าวถึงพอสังเขป เพื่อแสดงให้เห็นถึงบทบาทและการดำเนินงานในด้านการส่งเสริมมาตรฐานการหีบห่ออาหารของประเทศไทยให้เท่าเทียมกับมาตรฐานสากล

หน่วยงานดังกล่าวได้แก่

๑. งานเทคนิคการบรรจุผลิตภัณฑ์ กองบริการอุตสาหกรรม กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม (The Packaging Section of the Industrial Service Institute)
๒. สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์ประยุกต์แห่งประเทศไทย (The Applied Scientific Research Corporation of Thailand)
๓. สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กรมวิทยาศาสตร์ กระทรวงอุตสาหกรรม (The Standard Institute of Industrial Products)
๔. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (The Institute of Food Research and Product Development)

๕. สมาคมการบรรจุหีบห่อไทย (The Thai Packaging Association)

งานเทคนิคการบรรจุผลิตภัณฑ์ กองบริการอุตสาหกรรม (กบ.สอ.)

(The Packaging Section of the Industrial Service Institute)

งานเทคนิคการบรรจุผลิตภัณฑ์ นี้ เป็นหน่วยงานของรัฐบาลที่ขึ้นกับกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม ตั้งขึ้นเมื่อ พ.ศ. ๒๕๐๙ ด้วยความร่วมมือและความช่วยเหลือจากกองทุนพิเศษสหประชาชาติ ซึ่งได้ให้ความสนับสนุนในด้านเครื่องจักร อุปกรณ์ และผู้เชี่ยวชาญในสาขาต่าง ๆ มีหน้าที่ในด้านให้ความช่วยเหลือและให้คำปรึกษาแนะนำ ด้านเทคนิคและวิธีการ ตลอดจนให้บริการแก่ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมรวมทั้งผู้สนใจโดยทั่วไป วัตถุประสงค์ของการให้บริการก็เพื่อส่งเสริมให้มีการลงทุนในอุตสาหกรรม และยกระดับความรู้ทางวิชาการอุตสาหกรรม รวมทั้งมีมือทางเทคนิคให้ก้าวหน้าทัดเทียมกับมาตรฐานสากล

ในด้านของงานด้านการส่งเสริมการหีบห่อสินค้าประเภทอาหารนี้ กองบริการอุตสาหกรรมได้เป็นสมาชิกของสหพันธ์การบรรจุผลิตภัณฑ์แห่งเอเชีย (Asian Packaging Federation) และองค์การบรรจุผลิตภัณฑ์แห่งโลก (World Packaging Organization) ซึ่งได้จัดตั้งศูนย์สนเทศการบรรจุผลิตภัณฑ์แห่งเอเชีย (Asian Packaging Information Centre) ขึ้นที่ฮ่องกงเพื่อรวบรวมและเผยแพร่วิชาการทางเทคนิคการบรรจุผลิตภัณฑ์ระหว่างกลุ่มประเทศต่าง ๆ ในเอเชีย

สหพันธ์และองค์การบรรจุผลิตภัณฑ์ดังกล่าวข้างต้น ด้วยความร่วมมือของศูนย์วิจัยการพัฒนาระหว่างประเทศ (International Development Research Centre) ได้ให้ความร่วมมือในการจัดส่งเอกสารวิชาการอันมีประโยชน์อย่างยิ่งมาให้กองบริการอุตสาหกรรมเป็นประจำ เอกสารที่รวบรวมมาได้มีล้วนเป็นภาษาต่างประเทศ เจ้าหน้าที่งานเทคนิคการบรรจุผลิตภัณฑ์จึงต้องพิจารณาคัดเลือกออกเผยแพร่โดยย่อหรือแปล เป็นภาษาไทย หรือในบางกรณีก็เผยแพร่ในลักษณะเดียวกันกับต้นฉบับคือภาษาต่างประเทศ

สนเทศสารการบรรจุผลิตภัณฑ์เหล่านี้ กองบริการอุตสาหกรรมจะจัดส่งเผยแพร่ให้แก่มุสสนใจโดยไม่คิดมูลค่า และเพื่อให้ผู้ประกอบอุตสาหกรรมซึ่งสนใจในวิชาการ และงานด้านนี้ได้มีโอกาสรับประโยชน์อย่างเต็มที่ งานเทคนิคการบรรจุผลิตภัณฑ์ได้จัดทำรายชื่อบทความทั้งภาษาไทย และภาษาอังกฤษ ซึ่งน่าสนใจในแขนงวิชาใกล้เคียงกัน แนบไว้ท้ายสนเทศสารทุกฉบับ ทั้งนี้เพื่อให้ผู้สนใจได้มีโอกาสพิจารณาและติดต่อขอรับเอกสารที่เป็นประโยชน์ในการประกอบกิจกรรมอย่างทั่วถึง ขณะเดียวกันก็พยายามปรับปรุงการดำเนินงานให้ดีขึ้นเรื่อย ๆ โดยดูความต้องการของผู้รับบริการเป็นสิ่งสำคัญ

นอกจากนี้ เพื่อพัฒนาคนให้ก้าวหน้าในงานด้านนี้ กองบริการอุตสาหกรรมยังได้รับวารสารต่าง ๆ ที่มีประโยชน์เกี่ยวกับงานด้านการหีบห่อนี้ เพื่อใช้ประกอบการปฏิบัติงาน และเป็นข้อมูลแก่มุสสนใจ

หน้าที่ปัจจุบันของกองบริการอุตสาหกรรมในการให้ความช่วยเหลือต่อโรงงานอุตสาหกรรม
ในด้านการบรรจุผลิตภัณฑ์หรือการหีบห่ออาหาร

กองบริการอุตสาหกรรม มี "งานออกแบบหีบห่อ" (Packaging Section) ทำหน้าที่รับผิดชอบงานดังต่อไปนี้

๑. รวบรวมศึกษาและเผยแพร่เอกสารวิชาการ ตลอดจนข่าวความเคลื่อนไหวในอุตสาหกรรมการบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร ทั้งนี้โดยจัดชมรมศึกษา การสัมมนา ตลอดจนโสตทัศนูปกรณ์ต่าง ๆ ประกอบการเผยแพร่ในขอบเขตที่เจ้าหน้าที่สามารถดำเนินการได้
๒. ส่งเสริมกิจกรรมการบรรจุผลิตภัณฑ์ โดยการจัดนิทรรศการ, การแสดงตัวอย่างภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์ที่ดี ตลอดจนการประกวดผลงานในการออกแบบภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์ และวิธีการบรรจุผลิตภัณฑ์ (โปรดดูรายละเอียด การประกวดคัดเลือกผลงานการบรรจุผลิตภัณฑ์อาหารที่เด่น ประจำปี ๒๕๖๐ ในภาคผนวก หน้า ๑๖๖) ซึ่งในการจัดประกวด

เพื่อคัดเลือกหีบห่อที่บรรจุผลิตภัณฑ์เด่นดังกล่าวนี้นี้ ได้รวมหีบห่ออาหารไว้ด้วย นอกจากนี้ กองบริการอุตสาหกรรม ยังได้ส่งเสริมให้ผู้ผลิตเกิดความตื่นตัวโดยการส่งผลงานดีเด่นที่คัดเลือกได้ไปประกวดชิงรางวัลนานาชาติด้วย การจัดประกวดหีบห่อนี้ก็เพื่อส่งเสริมการคิดค้นลักษณะและวิธีการบรรจุผลิตภัณฑ์อันเป็นตัวอย่างที่ดี เป็นการสนับสนุนนักออกแบบผู้มีความสามารถ และบริษัทห้างร้านผู้ให้ความสำคัญแก่การออกแบบแขนงนี้ ซึ่งเป็นผลดีต่อการยกระดับมาตรฐานลักษณะการบรรจุผลิตภัณฑ์ของไทย และเป็นแนวทางให้สินค้าไทยเป็นที่นิยมแพร่หลายทั้งในและนอกประเทศ ในการนี้กองบริการได้จัดเอกสารชี้ให้เห็นเหตุผลในการคัดเลือก ชี้อคติ ข้อเสีย เผยแพร่ให้ผู้สนใจเพื่อใช้เป็นแนวทางในการปรับปรุงหีบห่อของตนในโอกาสต่อไปด้วย

ในการประกวดครั้งนี้ ได้มีผลิตภัณฑ์หีบห่อประเภทอำนวยการความสะดวกในการจำหน่ายและอุปโภคบริโภคประเภทหีบห่ออาหารที่ได้รับรางวัล คือ กล่องบรรจุไข่ไก่ของบริษัทกรุงเทพคัสตว์ จำกัด

๓. ทำหน้าที่เป็นสื่อกลางในการแสวงหาคำตอบเพื่อการแก้ปัญหาในการบรรจุผลิตภัณฑ์ โดยประสานงานกับสมาคมและองค์การต่าง ๆ ทั้งภายในและนอกประเทศ

๔. ให้คำปรึกษาแก่ผู้มีปัญหา ในการออกแบบภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์ในขอบเขตที่เจ้าหน้าที่ของงานสามารถให้คำแนะนำและสาธิตวิธีการออกแบบได้

แต่อย่างไรก็ตามจากที่ได้กล่าวมาแล้วว่า งานของกองบริการเป็นเพียงงานระยะเริ่มแรก ฉะนั้น การปฏิบัติงานจึงยังไม่อาจทำได้อย่างเต็มที่ เนื่องจากปัญหาสำคัญคือ กำลังคน และงบประมาณ

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์ประยุกต์แห่งประเทศไทย

(The Applied Scientific Research Corporation of Thailand)

ในปลายปี ๒๕๒๐ ได้มีการริเริ่มความคิดที่จะมีการปฏิบัติงานร่วมกัน ระหว่าง กองบริการอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม กับสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์ประยุกต์ฯ

โดยมีวัตถุประสงค์ที่จะร่วมประสานงานกันเพื่อให้บริการสนองความต้องการแก่อุตสาหกรรม การหีบห่อให้อยู่ในระดับมาตรฐาน ในการนี้ได้รวมถึงหีบห่อสินค้าประเภทอาหารด้วย

ในการปฏิบัติงานร่วมกันนี้ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์ประยุกต์ฯ จะเป็นผู้ให้การ สนับสนุนในด้านการวิจัย เทคนิคการหีบห่ออาหารรวมทั้งงานการให้คำแนะนำปรึกษาในเรื่อง ของเทคนิคการหีบห่ออาหาร การตรวจสอบคุณภาพของหีบห่ออาหาร และงานต่าง ๆ ใน ห้องวิจัย

ขอบข่ายของงานรับผิดชอบในด้านการหีบห่ออาหาร

๑. งานบริการการบรรจุหรือหีบห่ออาหาร เพื่อการขนส่ง
 - ๑.๑ เทคนิคการบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อการขนส่ง
 - ๑.๒ เทคนิคการผลิตหีบห่อ เพื่อการบรรจุอาหาร เพื่อการขนส่ง
 - ๑.๓ วัสดุในการหีบห่อที่เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร
 - ๑.๔ มาตรฐานสำหรับการหีบห่ออาหาร เพื่อการขนส่ง
 - ๑.๕ เทคนิคการออกแบบและผลิตภัณฑ์ตัวอย่าง
๒. งานบริการการหีบห่ออาหาร เพื่อการอุปโภคบริโภค
 - ๒.๑ เทคนิคการบรรจุหีบห่ออาหารสำหรับผู้บริโภค เช่น การใช้พลาสติก, กระดาษ, แก้ว, โลหะ ฯลฯ
 - ๒.๒ เครื่องจักรในการหีบห่ออาหาร
 - ๒.๓ มาตรฐานการหีบห่ออาหารสำหรับผู้บริโภค
 - ๒.๔ เทคนิคการออกแบบและผลิตภัณฑ์ตัวอย่าง
๓. งานให้บริการการทดลองและทดสอบหีบห่ออาหาร
 - ๓.๑ การทดสอบวัสดุหีบห่อและหีบห่ออาหารแต่ละชนิด
 - ๓.๒ ตอบคำถามเกี่ยวกับปัญหาทางเทคนิคของการหีบห่ออาหาร
 - ๓.๓ ประสานงานกับสถาบันอื่น เพื่อการทดสอบ

ในปัจจุบันนี้ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์ประยุกต์แห่งประเทศไทย ได้มีการประสานงานอย่างใกล้ชิดกับกองบริการอุตสาหกรรม ในการดำเนินการส่งเสริมงานด้านการหีบห่ออาหาร ซึ่งช่วยให้งานที่ดำเนินไปนี้มีประสิทธิภาพมากขึ้นกว่าเดิม เนื่องจากแต่เดิมนั้นกองบริการอุตสาหกรรมยังขาดแคลนความสามารถและกำลังงาน รวมทั้งเทคนิค และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทดสอบและวิจัยอยู่มาก เมื่อมีการประสานงานกันเช่นนี้ ก็ทำให้การดำเนินงานคล่องตัวและมีประสิทธิภาพดีกว่าที่ได้เคยปฏิบัติมา สำหรับการให้บริการต่าง ๆ ดังกล่าวนั้น มีทั้งที่ดำเนินการตามโครงการที่ได้วางไว้ตามความเหมาะสม และทั้งที่ให้บริการเมื่อมีผู้ร้องขอซึ่งในปัจจุบัน ได้มีการทดลองเกี่ยวกับภาชนะบรรจุอาหารหลายชนิด จนในที่สุดก็ค้นคว้าได้หีบห่ออาหารที่มีคุณสมบัติในการคุ้มครองป้องกัน ตลอดจนคุณสมบัติในการอำนวยความสะดวกด้านอื่นมากมายหลายชนิด

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กรมวิทยาศาสตร์ (สมอ.)

(The Standard Institute of Industrial Products)

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กรมวิทยาศาสตร์ สังกัดกระทรวงอุตสาหกรรม เป็นหน่วยงานที่ทำหน้าที่พิจารณาให้มาตรฐานสินค้าทุกชนิด เริ่มดำเนินงานด้านนี้นับแต่ได้มีประกาศใช้ "พระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. ๒๕๑๑" ทั้งนี้เนื่องมาจากได้มีการพิจารณาเห็นความจำเป็นว่าประเทศไทยสมควรจะมีการกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ให้เป็นหลัก เกณฑ์ยึดถือที่แน่นอน

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

การกำหนดมาตรฐานดังกล่าวรวมถึงสินค้าทุกประเภท โดยเฉพาะอย่างยิ่งสินค้าที่มีความสำคัญต่อการอุปโภคบริโภค ได้แก่ พวกร้านอาหาร และในการกำหนด "มาตรฐาน"^๑ ดังกล่าวนี้นี้ ได้ครอบคลุมไปถึงส่วนสำคัญต่าง ๆ อันจะประกอบขึ้นเป็นสินค้าชนิดนั้น ๆ รวมทั้งเรื่องของหีบห่อบรรจุอาหารด้วย

นอกจากการกำหนดมาตรฐานดังกล่าวแล้วยัง เป็นผู้ควบคุมเกี่ยวกับการอนุญาตให้ใช้เครื่องหมายรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ด้วย

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้ มีหน้าที่สำคัญอันเกี่ยวกับงานการส่งเสริมและควบคุมเกี่ยวกับหีบห่ออาหารคือ

๑. กำหนดมาตรฐานหีบห่ออาหารที่ถูกต้อง
๒. ตรวจสอบ^๒ การขอใช้เครื่องหมายมาตรฐาน สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารนั้น ๆ โดยการตรวจสอบครอบคลุมไปถึงรายละเอียดของหีบห่อด้วย

^๑คำว่า "มาตรฐาน" หมายความว่าข้อกำหนดรายการอย่างใดอย่างหนึ่ง หรือหลายอย่างอันเกี่ยวกับ

๑. จำนวน แบบ รูปร่าง มิติ การทำ เครื่องประกอบ คุณภาพ ชั้น ส่วนประกอบ ความสามารถ ความทนทาน และความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
๒. วิธีทำ วิธีออกแบบ วิธีเขียนรูป วิธีใช้ วัสดุที่นำมาทำผลิตภัณฑ์ และความปลอดภัยอันเกี่ยวกับการทำผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
๓. จำพวก แบบ รูปร่าง มิติของหีบห่อ หรือสิ่งบรรจุอื่น ๆ รวมถึงการทำหีบห่อหรือสิ่งบรรจุอื่น ๆ วิธีการหีบห่อ วัสดุที่ใช้ในการหีบห่อ
๔. วิธีทดลอง วิเคราะห์ เปรียบเทียบ ตรวจสอบ ฯลฯ
๕. คำเฉพาะ คำย่อ สัญลักษณ์ เครื่องหมาย สี หน่วยที่ใช้ทางวิชาการเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
๕. ข้อกำหนดอื่น ๆ

^๒ การตรวจสอบ ทำได้โดย

๑. ให้ผู้ผลิตส่งตัวอย่างสินค้า หีบห่อ มาที่สำนักงานมาตรฐานฯ
๒. ส่งเจ้าหน้าที่เข้าไปยังสถานที่ผลิตเพื่อตรวจดูกรรมวิธี อุปกรณ์
๓. เลือกเก็บผลิตภัณฑ์ หีบห่อ แล้วนำไปตรวจสอบ

๓. ตรวจสอบและควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด รวมทั้งการตรวจสอบให้มีการผลิตที่ปลอดภัยที่ถูกต้องแบบด้วย

ฯลฯ

ในการดำเนินการกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ จะดำเนินการในรูปของการตั้งคณะกรรมการ โดยรวบรวมผู้เชี่ยวชาญและผู้ทรงคุณวุฒิ เป็นกรรมการพิจารณาตั้งมาตรฐานสินค้าแต่ละชนิดไป ฉะนั้นคณะกรรมการพิจารณาวางมาตรฐาน ซึ่งมีทั้งเจ้าหน้าที่ของหน่วยราชการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง นักวิชาการ ผู้ชำนาญการในแขนงงานนั้น ๆ ผู้ประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นั้น ๆ ฯลฯ จะมาร่วมกันพิจารณาหลักเกณฑ์อย่างละเอียดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ เมื่อทำการพิจารณาได้หลักเกณฑ์ครบถ้วนแล้ว ก็จะประกาศออกเป็นมาตรฐาน เพื่อเป็นแนวทางในการปฏิบัติ รวมทั้งจัดพิมพ์เป็นเอกสารเผยแพร่ด้วย ซึ่งในเรื่องของผลิตภัณฑ์ประเภทหีบห่ออาหารก็มีกำหนดออกมาเช่นเดียวกัน (โปรดดูรายละเอียดตัวอย่างมาตรฐานผลิตภัณฑ์และรายชื่อผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการกำหนดมาตรฐานแล้ว ในภาคผนวก หน้า ๑๗๒, ๑๗๗, ๒๐๑)

สถาบันคั่นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

(The Institute of Food Research and Product Development)

สถาบันคั่นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารนี้ เป็นหน่วยงานที่ขึ้นอยู่กับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ งานที่ดำเนินงานคืองานคั่นคว้าทดลองเพื่อการผลิตอาหารที่มีประโยชน์และมีคุณค่า ในขณะที่เดียวก็ทำการปรับปรุงคุณภาพ ตลอดจนคั่นคว้าวิจัย เรื่องของหีบห่ออาหารด้วย ในบางกรณีสถาบันฯ ก็ปฏิบัติงานร่วมกับหน่วยงานอื่น ๆ ของรัฐฯ เช่น สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์ฯ

สถาบันคั่นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มีหน่วยงานปลีกย่อยที่ปฏิบัติงาน ด้านการคั่นคว้าพัฒนาอาหารและหีบห่ออาหารหลายหน่วย ทุกหน่วยงานปฏิบัติงานประสานกันเพื่อวัตถุประสงค์สำคัญ คือ การคั่นหาผลิตภัณฑ์อาหารและหีบห่ออาหารดังกล่าวทั้งสิ้น หน่วยงานเหล่านี้ประกอบด้วย

๑. ฝ่ายศึกษาค้นคว้า เป็นผู้ทดลองผลิตและให้คำแนะนำเกี่ยวกับหีบห่ออาหาร ที่ถูกต้อง และการเก็บรักษา ฯลฯ ให้แก่ทั้งผู้ผลิตและผู้บริโภค

๒. ฝ่ายค้นคว้าและวิจัย ทำหน้าที่วิจัยทางด้านงานเคมี และกายภาพ เพื่อ ศึกษาเกี่ยวกับภาชนะบรรจุอาหาร อันได้แก่

๒.๑ ศึกษาถึงชนิดและคุณสมบัติของภาชนะบรรจุอาหาร

๒.๒ ศึกษาและพิจารณา เลือกภาชนะที่บรรจุอาหารจากวัสดุชนิดต่าง ๆ

โดยดูความเหมาะสมพิจารณาประกอบกับอาหารแต่ละชนิด นอกจากนี้ยังศึกษาถึงการ เปลี่ยนแปลงอันอาจเกิดขึ้นกับคุณภาพของอาหาร และของภาชนะหรือหีบห่อ หลังจากเก็บรักษาไว้ ในช่วงระยะเวลาหนึ่ง พร้อมทั้งพิจารณาแก้ไขปัญหาดังกล่าว ๆ ที่เกิดขึ้น

๒.๓ ให้คำแนะนำแก่ผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูปในการ เลือกภาชนะบรรจุ

๓. ฝ่ายควบคุมคุณภาพ จัดกำหนดมาตรฐานตรวจสอบคุณภาพของอาหารและ หีบห่อบรรจุ รวมทั้งตรวจสอบหีบห่อบรรจุอาหารจากโรงงานอุตสาหกรรมต่าง ๆ

๔. ฝ่ายพัฒนาผลิตภัณฑ์ ดำเนินการพัฒนารกรรมวิธี และวัสดุในการหีบห่อ ค้นหา และพัฒนาวิธีการและวัสดุในการบรรจุและการหีบห่อ เพื่อให้มีหีบห่อบรรจุอาหารที่ดีมีประสิทธิ- ภายยิ่ง ๆ ขึ้นไป

๕. ฝ่ายผลิตทดลอง ทำการทดลองหาภาชนะหรือหีบห่ออาหารที่เหมาะสม ปลอดภัยสำหรับอาหารแต่ละชนิด โดยการจำแนกอาหารออกเป็นประเภท และทดลองหาหีบห่อ สำหรับอาหารแต่ละประเภทที่ดีที่สุด

สมาคมการบรรจุหีบห่อไทย (The Thai Packaging Association) (T.P.A.)

สมาคมฯ นี้เป็นหน่วยงานของเอกชน ที่มีสำนักงานตั้งอยู่ ณ. กองบริการ- อุตสาหกรรม สมาคมฯ ดำเนินการประสานงานกับหน่วยงานของรัฐบาล โดยเฉพาะ อย่างยิ่งกองบริการอุตสาหกรรม เพื่อที่จะให้บรรลุวัตถุประสงค์ คือ

๑. ส่งเสริมและสนับสนุนการประกอบวิสาหกิจอื่น เกี่ยวกับการหีบห่อทุกชนิด

๒. ส่งเสริมและเผยแพร่วิชาการ เกี่ยวข้องกับการหีบห่อทุกประเภท

๓. ส่งเสริมและคุ้มครองอาชีพการบรรจุหีบห่อผลิตภัณฑ์

๔. เป็นศูนย์กลางและตัวแทนของสมาชิก ในการแลกเปลี่ยนข้อคิดเห็น และความรู้ทางวิชาการเกี่ยวกับการหีบห่อ

๕. ติดต่อประสานงานเป็นสมาชิกกับสมาคมในประเทศและต่างประเทศที่เกี่ยวข้องกับการบรรจุหีบห่อ

๖. ส่งเสริมความสามัคคี และความเข้าใจอันดีระหว่างสมาชิกผู้เกี่ยวข้องกับงานด้านการหีบห่อ

จะเห็นได้ว่า งานหลักของสมาคมก็คือ การส่งเสริมความเจริญก้าวหน้าของการหีบห่อทุกประเภท ซึ่งรวมหีบห่ออาหารอยู่ด้วย ผลงานที่ผ่านมาได้แก่การจัดสัมมนาเพื่อเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับการหีบห่อ จัดวารสารเผยแพร่ ฯลฯ สมาคมมีนโยบายที่จะขยายการดำเนินงานให้เจริญก้าวหน้าไปกว่านี้ ซึ่งเป็นที่คาดหวังว่า สมาคมนี้จะช่วยให้วงการการบรรจุหีบห่อสินค้าประเภทต่าง ๆ รวมทั้งประเภทอาหารเจริญก้าวหน้ายิ่งขึ้นในอนาคต

มาตรฐานของต่างประเทศเกี่ยวกับหีบห่ออาหารที่หน่วยราชการฯ ยึดถือ

จากเหตุผลที่ว่า การส่งเสริมด้านการหีบห่ออาหารของประเทศไทยเรายังเพิ่งอยู่ในระยะเริ่มต้น ฉะนั้น หลักเกณฑ์หรือมาตรฐานการกำหนดในเรื่องของหีบห่ออาหารส่วนใหญ่ จึงยังต้องอาศัยจากของต่างประเทศ โดยที่สถาบันต่าง ๆ ในต่างประเทศได้ศึกษาค้นคว้าและกำหนดเป็นกฎเกณฑ์ไว้ และเป็นที่ยอมรับให้เป็นแนวทางปฏิบัติกันโดยทั่วไป สำหรับประเทศไทยเราก็ใช้กฎเกณฑ์หรือมาตรฐานเหล่านี้มาเป็นแนวทางการปฏิบัติเช่นกัน โดยพิจารณานำมาปรับให้เข้ากับสถานการณ์และปัจจัยแวดล้อมของประเทศไทย ตัวอย่างของสถาบันต่างประเทศที่หน่วยงานของไทยใช้เป็นแนวทางในเรื่องของมาตรฐานการหีบห่ออาหารได้แก่

๑. The International Organization for Standardization (I.O.S.)

๒. British Standard Institute (B.S.I.)

๓. Japan Industrial Standards Committee (J.I.S.C.)
๔. American National Standards Institute (A.N.S.I.)
๕. Indian Institute of Packaging
๖. World Packaging Organization
๗. Asian Packaging Information Centre (A.P.I.C.)

ฯลฯ

ข้อบังคับทางกฎหมายเกี่ยวกับหีบห่ออาหารในต่างประเทศที่ประเทศไทยยึดเป็น เกณฑ์พิจารณา

นอกจากมาตรฐานที่ยึดถือจากสถาบันหรือหน่วยงานที่มีชื่อในต่างประเทศดังกล่าว แล้ว ก็ยังมีการนำเอาข้อบังคับทางกฎหมายอื่น เกี่ยวกับการควบคุมหีบห่อสินค้าประเภทอาหาร ซึ่งกำหนดขึ้นใช้บังคับในต่างประเทศ ของบางประเทศที่น่าสนใจมาใช้ประกอบการพิจารณาคำเนินการปรับปรุง และวางนโยบายด้านการหีบห่ออาหารในประเทศไทยอีกด้วย ข้อบังคับทางกฎหมายเหล่านี้บางอย่างก็สามารถนำมาใช้ได้กับประเทศไทย แต่บางอย่างก็ยังไม่พร้อมที่จะนำมาใช้ แต่เนื่องจากวงการหีบห่ออาหารในประเทศไทยเราได้ อาศัยบางส่วน ของข้อกำหนดเหล่านี้มาใช้ในการดำเนินงาน จึงขอนำมากล่าวไว้ ณ. ที่นี้โดยสังเขปคือ

ข้อบังคับทางกฎหมายควบคุมลักษณะการออกแบบภาชนะบรรจุ (ต่างประเทศ)

ประวัติโดยย่อ

เริ่มเมื่อปีคริสต์ศักราช ๑๙๐๖ รัฐบาลของประเทศสหรัฐอเมริกา ได้ออกกฎหมายควบคุม การใช้ภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์ขึ้นเป็นครั้งแรก มีผลให้ผู้ผลิตต้องแจ้งระดับคุณภาพของ เนื้อสัตว์อันเป็นสินค้าไว้อย่างชัดเจนบนภาชนะบรรจุ และนับแต่นั้นเป็นต้นมาก็ได้มีประกาศใช้กฎข้อบังคับอื่น ๆ บังคับควบคุมการใช้ภาชนะบรรจุในลักษณะและเงื่อนไขต่าง ๆ กัน แล้วแต่ความเหมาะสมของสินค้าชนิดนั้น ๆ

ยิ่งการขยายตัวของ เศรษฐกิจอัน เป็นผลจากการพัฒนาของตลาด เป็นไปอย่างรวดเร็ว การส่งเสริมในด้านการควบคุมลักษณะภาชนะบรรจุก็ทวีขึ้น เป็นลำดับ ทั้งนี้เนื่อง

ของรัฐสภา และนำออกบังคับใช้ในปี ค.ศ. ๑๙๗๐ มีผลบังคับที่เน้นหนักพิเศษในผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับเด็ก

๒. ข้อบังคับควบคุมการปิดฉลากลดราคา หรือระบุว่า เป็นผลิตภัณฑ์ ขนาดประหยัด (Cents - Off and Economy Size) บังคับมิให้มีการโฆษณาชวนเชื่อว่าการลดราคาสามารถช่วยเศรษฐกิจผู้บริโภค เพราะอาจจะไม่ใช้การลดราคาที่แท้จริง ข้อบังคับนี้มีผลบังคับแล้วตั้งแต่ ค.ศ. ๑๙๗๐ และได้มีการแก้ไขให้รัดกุมยิ่งขึ้นในเวลาต่อมา

๓. ข้อบังคับควบคุมส่วนผสมในอาหาร (Food Additives) บังคับให้มีการตรวจสอบความเหมาะสมของวัสดุที่ใช้บรรจุ เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค เช่นเดียวกับการควบคุมคุณภาพวัสดุบรรจุยา และเครื่องสำอางค์ ทั้งนี้เนื่องจากภาชนะบรรจุอาจประกอบด้วยส่วนผสมทางเคมีต่าง ๆ เช่น สารที่ทำให้เหลวตัว หรือคงตัว สีผสม ตลอดจนหมึกพิมพ์ เป็นต้น ซึ่งอาจเป็นอันตรายเมื่อใกล้ชิดหรือสัมผัสกับอาหาร การทดลองใช้วัสดุใหม่ทุกชนิด จึงต้องผ่านการทดสอบเสียก่อน

๔. ข้อบังคับป้องกันสวัสดิภาพของเด็ก (Child Protection Act) บังคับการจำหน่ายเครื่องเล่น และของใช้เกี่ยวกับเด็ก อาหารเด็ก อันอาจมีอันตรายจำเป็นต้องปิดฉลากเตือนถึงอันตรายเหล่านั้นเสียก่อน

สหรัฐอเมริกาถือว่าเป็นประเทศที่เล็งเห็นความสำคัญและความปลอดภัยของผู้บริโภคบริโภค จึงได้จัดตั้งคณะกรรมการขึ้นถึง ๓ คณะ เพื่อดำเนินการและใช้อำนาจควบคุมการบรรจุภาชนะให้เป็นไปตามเงื่อนไขของ Federal Packaging Labeling Agencies (F.P.L.A.) คณะกรรมการเหล่านี้คือ

๑. คณะกรรมการฝ่ายอาหารและยา (The Food and Drug Administration) ควบคุมการปิดฉลากอาหาร ยา วัคซีน โรค เครื่องสำอางค์ ฯลฯ

๒. คณะกรรมการการค้า (The Federal Trade Commission) ควบคุมการปิดฉลากของสินค้าผู้บริโภคทุกประเภท รวมทั้งสินค้าที่จำหน่ายปลีกเพื่อใช้บริโภคแต่ละครัวเรือน แล้วแต่ประเภทใช้สอยของสินค้านั้น ๆ

๓. เลขานุการฝ่ายการค้า (The Secretary of Commerce)

มีสิทธิควบคุมขนาดของภาชนะบรรจุสินค้าให้เป็นไปตามเงื่อนไข Federal Packaging Labeling Agencies หรือ FPLA

ข้อบังคับการแจ้งรายละเอียดผลิตภัณฑ์บนภาชนะบรรจุ

ในข้อบังคับควบคุมการใช้ภาชนะบรรจุและการปิดฉลาก (Fair Packaging and Labeling Act) ซึ่งใช้บังคับเมื่อปี ค.ศ. ๑๙๖๖ ระบุให้แจ้งรายละเอียดผลิตภัณฑ์บนภาชนะบรรจุดังต่อไปนี้

๑. บังคับให้เนื้อที่ ๓๐% ของส่วนล่างของบริเวณนำแสดง (Principal Display Panel) แจ้งส่วนประกอบของสินค้าที่บรรจุอยู่ภายในให้รายการที่แสดงขนานกับแนวฐานของภาชนะบรรจุ และยังคงแยกข้อความอื่นออกต่างหากจากรายละเอียดข้างต้นนั้นพอสมควร

๒. ตัวอักษรและตัวเลขที่จะจัดให้มีขึ้นในฉลาก จะต้องมีความใหญ่ เล็ก สัมพันธ์กับบริเวณเนื้อที่แสดงหลัก (Principal Display Panel) ไม่ใช่เล็กตามขนาดของฉลาก

๓. ให้แจ้งปริมาณของผลิตภัณฑ์ที่บรรจุ เป็นจำนวนเต็มและจำนวนย่อย (Dual Statement) ของปริมาณสุทธิไว้บนฉลากปิดภาชนะบรรจุ เช่น

ภาชนะซึ่งบรรจุ ๑ ปอนด์ หรือมากกว่านั้น แต่น้อยกว่า ๔ ปอนด์ หรือบรรจุ ๑ ไพน์ท หรือมากกว่านั้น แต่น้อยกว่า ๑ แกลลอน จะต้องแสดงปริมาณสุทธิทั้งปริมาณและน้ำหนักไว้บนบริเวณนำแสดง (Principal Display Panel) ของฉลากโดยแจ้งเป็น

๑. ออนซ์เป็นจำนวนเต็ม

๒. ปอนด์ ควอต หรือ ไพน์ท หรือเศษส่วนของปอนด์ หรือ ทศนิยมของปอนด์ ควอต หรือ ไพน์ท

ตารางที่ ๓-๑

ขนาดของตัวอักษรแจ้งปริมาณผลิตภัณฑ์บนฉลากให้มีมาตรฐานดังนี้

มาตรฐานความสูงของตัวอักษรที่จะแสดงถึงปริมาณบนฉลากภายใต้การควบคุมของ FPLA		
พื้นที่ฉลาก เป็นตารางนิ้ว	ขนาดความสูงของตัวหนังสือ แบบธรรมดา	ขนาดความสูงของตัวหนังสือ ที่ออกแบบเป็นพิเศษ
๕ หรือน้อยกว่า	๑/๖ นิ้ว	๑/๘ นิ้ว
มากกว่า ๕ แต่น้อยกว่า ๒๕	๑/๘ นิ้ว	๓/๑๖ นิ้ว
มากกว่า ๒๕ แต่น้อยกว่า ๑๐๐	๓/๑๖ นิ้ว	๑/๔ นิ้ว
มากกว่า ๑๐๐ แต่น้อยกว่า ๔๐๐	๑/๔ นิ้ว	๕/๑๖ นิ้ว
มากกว่า ๔๐๐	๑/๒ นิ้ว	๙/๑๖ นิ้ว

นอกจากระเบียบดังกล่าวข้างต้นแล้ว F.D.A. ยังได้วางระเบียบเกี่ยวกับการมีข้อความเพิ่มเติมบนฉลากภาชนะบรรจุอาหาร เช่น การแจ้งส่วนผสมจำนวนผู้รับประทาน ตลอดจนข้อความอื่น ๆ อีกด้วย

แต่ F.D.A. ก็ได้มีข้อยกเว้นออกนอกเงื่อนไขสำหรับสินค้าบางประเภทไว้ เช่น

๑. อาหาร ยารักษาโรค และเครื่องสำอางที่บรรจุอยู่ในภาชนะรูปร่างผิดแปลกจากปกติ และมีพื้นที่พอเพียงที่จะแสดงข้อความได้ชัดเจน ให้วัดพื้นที่นั้นเป็นหลักในการกำหนดขนาดตัวอักษร

๒. ภาชนะขนาดเล็กที่ใช้บรรจุยารักษาโรค เครื่องสำอาง อาหาร เนื้อที่ฉลากเพียงเล็กน้อย เกินไปที่จะแสดงถึงสรรพคุณของสินค้า ก็ให้ชี้แจงสรรพคุณของนั้น บนป้ายหรือกระดาษห่อซึ่งจะมีติดไปพร้อม ๆ กับภาชนะนั้นเมื่อจำหน่าย

โดยทั่วไปแล้ว ข้อบังคับในการบรรจุและปิดฉลากยารักษาโรคและเครื่องสำอาง อาศัยหลักการเดียวกันกับการบรรจุและปิดฉลากอาหาร แต่ในกรณีของยารักษาโรคที่ต้องมีใบสั่งแพทย์ จำเป็นต้องแสดงส่วนประกอบของตัวยาลงบนฉลากให้ชัดเจน

ในหลายกรณี F.T.C. ได้วางหลักเกณฑ์ของข้อบัญญัติเกี่ยวกับโรคภัยที่ไปในแนวเดียวกับ F.D.A. ซึ่งแม้จะแตกต่างกันบ้างก็เพียงเล็กน้อย และในกรณีที่มีปัญหาเกี่ยวกับการปิดฉลากหรือต้องการข้อคิดเห็นเกี่ยวกับฉลากปิดภาชนะอาหาร ยา วัคซีนโรคร ฯลฯ ในประเทศสหรัฐอเมริกา นั้น ผู้สนใจสามารถสอบถามได้จากหน่วยงานของรัฐทั้งสิ้น

รายการการตรวจสอบลักษณะภาชนะบรรจุเพื่อให้ถูกต้องตามข้อบังคับควบคุมทางกฎหมาย

ในการตรวจสอบลักษณะภาชนะบรรจุอาหาร ให้เป็นไปตามกฎเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนดไว้ มีรายละเอียดปลีกย่อยหลายประการที่ต้องคำนึงถึง อันได้แก่

๑. แบบและโครงสร้าง (Design and Construction)

สิ่งที่ต้องตรวจสอบคือ

๑.๑ ได้หลีกเลี่ยงการออกแบบที่ลวงตาแล้วหรือไม่ เช่น ภาชนะที่ลวงตา ที่กั้นภายในผนังภาชนะหรือฝาที่กั้นเนื้อที่ แต่ลวงตาว่าสามารถบรรจุผลิตภัณฑ์ปริมาณมาก

๑.๒ ภาชนะนี้มีโครงสร้างลวงตาหรือมีเจตนาลวงลูกค้าหรือไม่ เช่น โดยการบรรจุวัสดุที่ไม่ได้ใช้เป็นประโยชน์ เพื่อลวงให้เสมือนสินค้าเต็มทึบหรือลวงด้วยการติดป้ายโฆษณาขนาดกล่องไว้ เช่น "ขนาดยักษ์" "ราคาพิเศษ" เป็นต้น

๑.๓ วัสดุส่วนใดของภาชนะบรรจุ หรือวัสดุห่อหุ้มซึ่งสัมผัสกับอาหาร เป็นวัสดุที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพหรือไม่ และจำเป็นต้องได้รับอนุญาตจากคณะกรรมการควบคุมอาหารและยา (Food & Drug Administration) ก่อนนำออกสู่ตลาดหรือไม่

๒. ชื่อผลิตภัณฑ์ (Product Name)

๒.๑ ชื่อผลิตภัณฑ์นั้น สมบูรณ์ถูกต้อง อ่านได้ชัดเจน และสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์นั้นถูกต้องหรือไม่

๒.๒ จะหลีกเลี่ยงการใช้ชื่อผลิตภัณฑ์ ที่ทำให้เกิดการเข้าใจผิดถึงสถานที่ผลิต และชนิดของผลิตภัณฑ์ได้หรือไม่

๒.๓ อักษรต่าง ๆ ในชื่อของผลิตภัณฑ์ เป็นอักษรขนาดเดียวกัน และสีเดียวกันหรือไม่ เขียนอยู่บนพื้นที่เดียวกัน และเห็นได้ชัดเจน เสมอกันหรือไม่ ทั้งนี้เพื่อความเข้าใจผิด

๒.๔ ชื่อนี้ถูกต้องตามข้อบังคับว่าด้วยการบรรจุกล่อง และปิดฉลากหรือไม่

๓. รายละเอียดที่จำเป็นต้องชี้แจง (Necessary Declarations)

มีรายละเอียดที่จะต้องแสดงไว้ เพื่อให้ผู้บริโภคทราบ อันได้แก่

๓.๑ ส่วนผสมของผลิตภัณฑ์ที่นำมาใช้มีแสดงไว้หรือไม่

๓.๒ ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิต ผู้บรรจุกล่อง และผู้จำหน่าย มีแจ้งไว้ตามข้อบังคับของคณะกรรมการควบคุมอาหารและยา (F.D.A.) คณะกรรมการควบคุมการค้า (Federal Trade Commission) ข้อบังคับของการตรวจสอบเนื้อสัตว์และข้อบังคับการตรวจสอบภาชนะใส่อาหารที่อาจเป็นอันตราย ตลอดจนข้อบังคับว่าด้วยการบรรจุกล่องและฉลาก หรือไม่

๓.๓ คำว่า "สิ่งเทียม" หรือ "ทำเทียม" มีแจ้งไว้ในกรณีที่เป็นไปตามนั้น และตามเงื่อนไขที่ได้รับอนุมัติหรือไม่

๓.๔ ในกรณีที่บรรยายชนิดที่จำเป็นต้องมีใบสั่งแพทย์ในการจำหน่ายได้แจ้งรายละเอียดครบถ้วนในเรื่องส่วนผสมตัวยา ปริมาณผลผลิต ตลอดจนแอลกอฮอล์ ฯลฯ ให้สอดคล้องกับข้อบังคับว่าด้วยอาหารและยา ฯลฯ หรือไม่ และได้พยายามหรือไม่ในการหลีกเลี่ยงการใช้ข้อความที่อาจทำให้เข้าใจคลาดเคลื่อน

๓.๕ ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์ประกอบด้วยส่วนประกอบที่เป็นยาเสพติดให้โทษหรืออาจทำให้มีอาการง่วงได้ มีคำเตือนแจ้งให้ "ระวังการเสพติด" หรือไม่

๓.๖ หากเป็นยาชนิดใหม่ หรืออาหารชนิดใหม่ ได้รับอนุมัติให้นำออกจำหน่ายได้แล้วหรือไม่ ภาชนะบรรจุมีฉลากซึ่งแจ้งถึงข้อควรระวัง และวิธีการใช้ต่าง ๆ ฯลฯ หรือไม่ ได้ปฏิบัติตามข้อบังคับว่าด้วยยาหรืออาหารชนิดใหม่หรือไม่

๓.๗ ในกรณีที่จำเป็น มีข้อความเตือนแจ้งไว้ในฉลากหรือไม่ โดยเฉพาะในกรณีที่ผลิตภัณฑ์นั้นจัดอยู่ในประเภทที่ต้องเป็นไปตามข้อบังคับเพื่อคุ้มครองสวัสดิภาพเด็ก

๓.๘ ในกรณีที่สินค้าบรรจุอาจก่อให้เกิดอันตราย ข้อความบรรยายแจ้งอันตรายและชนิดของสินค้าถูกต้องตามข้อบังคับ การขนส่งของกระทรวงคมนาคมหรือไม่

๓.๙ ใช้ฉลากเกินความจำเป็นหรือไม่ เพราะการใช้โดยฟุ่มเฟือยเกินความจำเป็นอาจทำให้เกิดความไม่สนใจขึ้นได้

๓.๑๐ พวกราชชนะบรรจุเครื่องใช้ในบ้านที่ทำให้เกิดอันตรายได้ มีคำเตือนให้ระวังพิมพ์ไว้ชัดเจนหรือไม่ และมีรายละเอียดชี้แจงตามข้อบังคับว่าด้วยสิ่งที่เป็นอันตรายปรากฏในฉลากหรือไม่

๓.๑๑ ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์นั้น เป็นยาปฏิชีวนะสาร เชื้อจุลินทรีย์ หรืออาหารที่ผสมกับลิที่รับประทานได้แล้ว ฉลากปิดบนภาชนะนั้นมีข้อความชี้แจงบังคับหรือไม่

๓.๑๒ ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์อาจเป็นอันตราย ตามที่ระบุไว้ในข้อบังคับว่าด้วยผลิตภัณฑ์อันตราย ได้มีการจดทะเบียนและแสดงฉลากตามข้อบังคับเหล่านี้แล้วหรือไม่

๓.๑๓ ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์อาหารนั้นอาจเสื่อมคุณภาพลงได้ ได้มีฉลากแจ้งเตือน ชี้แจงวิธีป้องกันและระบุระยะเวลาที่กำหนดที่ผลิตภัณฑ์จะคงคุณภาพอยู่หรือไม่

๔. การแจ้งปริมาณของผลิตภัณฑ์ไว้บนภาชนะ (Declarations of Quantity of Contents)

๔.๑ ได้แจ้งปริมาณของผลิตภัณฑ์ไว้ที่ฉลาก เป็นสองระดับตามข้อบังคับหรือไม่ และการแจ้งปริมาณนี้ได้วางไว้ในที่เด่นชัดที่สุดตามข้อบังคับหรือไม่ และได้ปฏิบัติตามข้อบังคับว่าด้วยชนิด ขนาด ตัวอักษรและตัวเลข ฯลฯ บนฉาชนะบรรจุหรือไม่

๔.๒ ได้ปฏิบัติตามข้อบังคับ ในการแจ้งปริมาณ น้ำหนัก เป็นออนซ์ ปอนด์หรือไม่ และในกรณีที่ เป็นของเหลวได้แจ้งเป็น แกลลอน ควอต ไพน์ท ออนซ์น้ำ หรือไม่ ที่เป็นของแข็งที่นับได้ได้แจ้งเป็นแบเรจ บุชเชิล เฟ็ค ควอตแห้ง ไพน์ทแห้งหรือไม่

๔.๓ ฉลากแจ้งน้ำหนักที่ถูกต้อง เป็นจริงหรือไม่ แม้ตลาดเคลื่อนก็อยู่ในขอบเขตที่อนุโลมได้หรือไม่

๔.๔ ได้ศึกษาขอบเขตการอนุโลมความคลาดเคลื่อนในการแจ้งปริมาณแล้วหรือไม่ และผลิตภัณฑ์ที่บรรจุได้รับการจัดอยู่ในการอนุโลมนั้นหรือไม่

เรื่องอื่น ๆ ที่ควรทราบเกี่ยวกับหีบห่อหรือภาชนะบรรจุในต่างประเทศ

๑. ขนาดและปริมาณบรรจุมาตรฐาน

ในต่างประเทศ เช่น สหรัฐอเมริกา รัฐบาลได้คำนึงถึงความสำคัญของการกำหนดมาตรฐาน ถึงกับได้ดำเนินการโดยความร่วมมือของสมาคมอุตสาหกรรมเพื่อวางมาตรฐานขนาด ตลอดจนปริมาณบรรจุของหีบห่อหรือภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์

๒. การบรรจุและขนส่งวัสดุอันตราย

ในการบรรจุและขนส่งวัสดุอันตราย จำเป็นต้องมีการปิดฉลากบรรจุและแจ้งให้ถูกต้องและชัดเจน ทั้งนี้เพื่อความปลอดภัยในการขนส่ง และป้องกันมิให้เกิดอุบัติเหตุหรือภัยต่อบุคคลและทรัพย์สิน

๓. ลิขสิทธิ์ (Copy right)

ในกรณีที่ผู้ผลิตต้องการสงวนสิทธิ์มิให้ผู้อื่นเลียนแบบ ต้องลอกข้อความภาพประกอบ ตลอดจนลักษณะอื่น ๆ บนหีบห่อ จำเป็นต้องแจ้งลิขสิทธิ์ไว้บนหีบห่อหรือฉลาก โดยความเห็นชอบของสำนักทะเบียนลิขสิทธิ์ผู้รับผิดชอบ

๔. เครื่องหมายการค้า (Trade Mark)

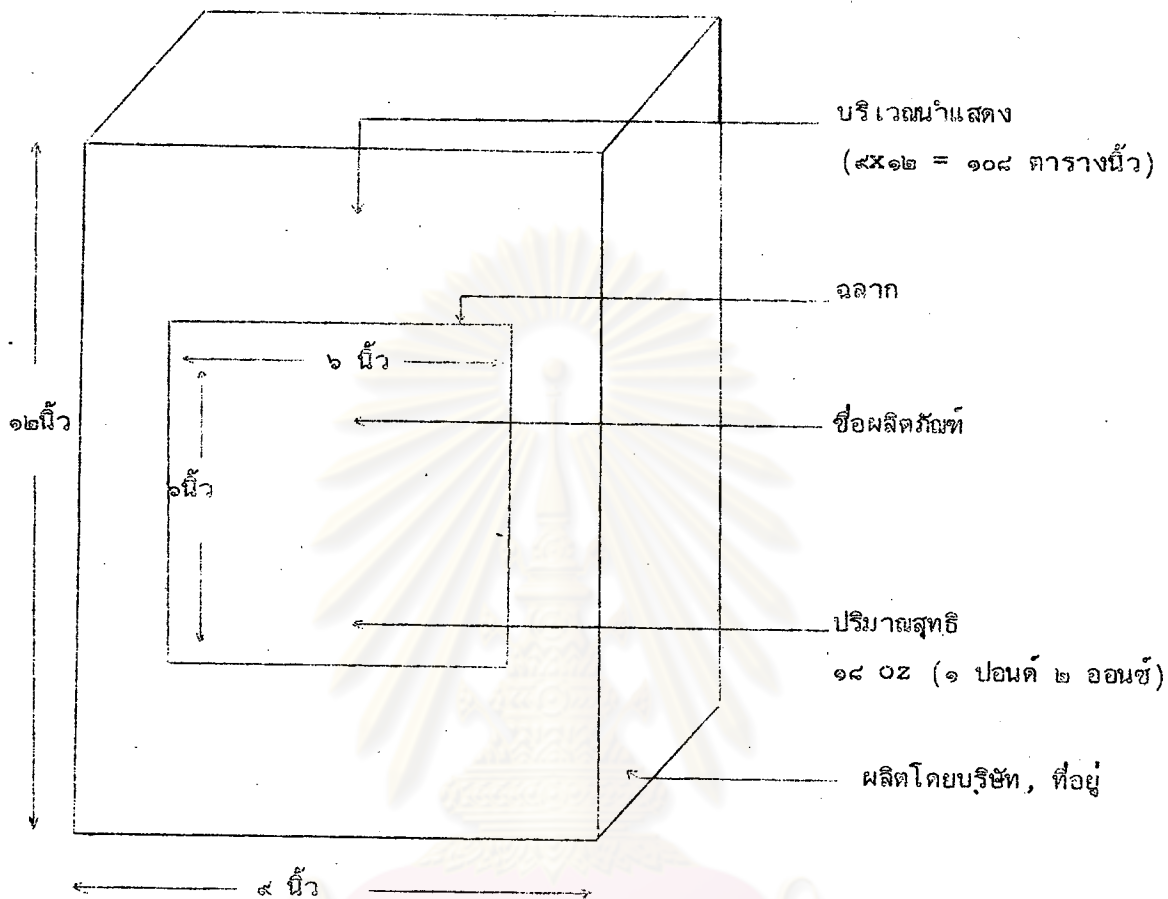
ผู้ผลิตสามารถสงวนสิทธิ์ในการใช้เครื่องหมายการค้าโดยได้รับอนุญาตจากสำนักทะเบียนผู้รับผิดชอบ

๕. กรรมสิทธิ์ในแบบ (Patent)

ผู้ผลิตสามารถมีกรรมสิทธิ์ในแบบโครงสร้างซึ่งประดิษฐ์ขึ้นใหม่ได้ โดยได้รับความเห็นชอบจากสำนักทะเบียนของรัฐบาลผู้รับผิดชอบ

การกำหนดมาตรฐานของหีบห่อหรือภาชนะบรรจุอาหารกึ่งดี หรือการสงวนสิทธิ์ในแบบของหีบห่อกึ่งดี เป็นเรื่องสมควรสนับสนุน ซึ่งสำหรับในต่างประเทศนั้นรัฐบาลได้ให้ความเอาใจใส่เป็นอันดี และส่งเสริมสนับสนุนให้การดำเนินงานเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพที่สุด

หลักเกณฑ์ ๔ ประการที่ต้องถือปฏิบัติในการปิดฉลากที่บ่อบรรจุอาหาร (๓-๑)



๑. บริเวณนำแสดง (Principal Display Panel)

บริเวณนำแสดงหมายถึง เนื้อที่บริเวณที่สามารถเห็นได้ชัดที่สุดของที่บ่อเมื่อวางแสดงหรือวางจำหน่ายให้ลูกค้า เป็นเนื้อที่ที่สะดวกต่อการแสดงรายละเอียด และคำชี้แจงเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ให้ชัดเจน ควรปิดฉลากในบริเวณนี้ และหากมีการเลือกบริเวณอื่นใดเพิ่มเติมในการแสดงรายละเอียดดังกล่าว ก็ให้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์โดยเคร่งครัดเช่นเดียวกัน

๒. ชื่อผลิตภัณฑ์ (Product Name)

ชื่อของผลิตภัณฑ์ไม่ว่าจะเป็นสามัญนาม หรือ วิสามัญนาม จะต้องให้ความเข้าใจที่ถูกต้องต่อลักษณะและคุณภาพของสินค้า ชื่อที่เขียนต้องขนานกับฐานหรืออยู่ในทิศและ

ตำแหน่งที่ชัดเจนและเหมาะสมกับทิศ และสภาพการวางแสดงหรือจำหน่าย ชื่อผลิตภัณฑ์ จะต้องเป็นส่วนสำคัญบนฉลาก มีขนาดพอดี อยู่ในที่ที่เหมาะสมง่ายแก่การอ่านและสร้างความเข้าใจที่ถูกต้อง

๓. การแจ้งปริมาณ (Quantity Statement)

๓.๑ การแจ้งปริมาณอาจปรากฏอยู่บนด้านหนึ่งด้านใด หรือบริเวณตอนกลางฉลาก แต่ต้องอยู่ภายในบริเวณเนื้อที่ ๓๐% ของส่วนล่างของฉลากที่ใช้

๓.๒ ข้อความแจ้งปริมาณ ต้องขนานกับฐานของภาชนะหรือหีบห่อที่บรรจุนั้น

๓.๓ ข้อความแจ้งปริมาณ ต้องอยู่แยกจากข้อความอื่น ๆ ตามระยะที่กำหนดอย่างน้อย เท่ากับขนาดของความสูงของตัวอักษรที่ใช้ และจะต้องอยู่เว้นห่างจากขอบซ้ายขวาของฉลาก เป็นระยะกว้าง ๒ เท่าของความกว้างของตัวอักษรต้นในการแจ้งปริมาณ (เช่นตัวอักษรต้นคือ "N" ในภาษาอังกฤษ)

๓.๔ อักษรแจ้งปริมาณต้องได้ขนาดตามกำหนด คือสัมพันธ์กับ เนื้อที่บริเวณนำแสดงของผลิตภัณฑ์หีบห่อ ยกตัวอย่างเช่น ขนาดตัวอักษรของหีบห่อผลิตภัณฑ์ในรูปตัวอย่างซึ่งมีบริเวณนำแสดง เท่ากับ ๑๐๘ ตารางนิ้ว จะต้องสูงอย่างน้อยที่สุด $\frac{2}{4}$ นิ้ว แม้จะใช้อักษรเล็กที่มีใช้ Capital Letter ในภาษาอังกฤษ

๓.๕ ในการแจ้งปริมาณ ให้แจ้งทั้งจำนวนออนซ์ และจำนวนทอนขึ้น มาตราสูงสุด ในกรณีที่บรรจุปริมาณตั้งแต่ ๑ ปอนด์ จนถึง ๔ ปอนด์ ยกตัวอย่างเช่น น้ำหนักสุทธิ ๑๘ ออนซ์ (๑ ปอนด์ ๒ ออนซ์) และในกรณีที่ เป็นของเหลว จูตั้งแต่ ๑ ไพน์ทถึง ๑ แกลลอน ยกตัวอย่างเช่น ๒๐ ฟลูอิด ออนซ์ (๑ ไพน์ท ๔ ออนซ์)

๓.๖ สำหรับการจัดเพื่อคำนวณหาพื้นที่บริเวณนำแสดง และขนาดตัวอักษร จะมีข้อบังคับวางไว้ ให้ศึกษาเป็นกรณี ๆ ไป

๓.๗ สำหรับภาชนะที่มีบริเวณนำแสดงน้อยมาก อนุโลมให้ยกเว้นเป็นพิเศษ ไม่ต้องปฏิบัติตามข้อบังคับ

๓.๘ มีข้อสังเกตว่า การกำหนดขนาดตัวอักษรจะสัมพันธ์กับขนาดบริเวณนำแสดง ไม่ใช่ขนาดของฉลาก

๔. ผู้ผลิตสินค้า ผู้บรรจุ หรือผู้จัดจำหน่าย (Manufacturer, Packer or Distributors)

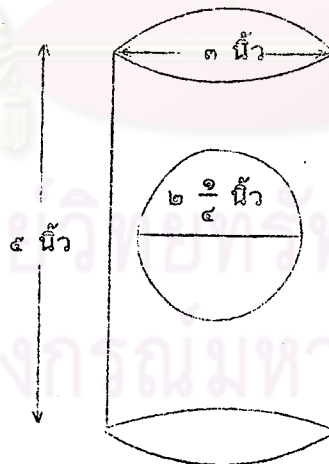
สำหรับชื่อ สถานที่ อาจปรากฏในส่วนใดส่วนหนึ่งของหีบห่อก็ได้ แต่ต้องเป็นชื่อที่เป็นที่รู้จักโดยทางการ และระบุว่าเป็นผู้ผลิต ผู้บรรจุ หรือผู้จัดจำหน่าย ตามข้อเท็จจริง เช่น "จัดจำหน่ายโดย....."

ชื่อถนนอาจยกเว้นไม่บอกได้ ในกรณีที่อยู่ในเขตนครหลวง หรือสามารถค้นหาได้จากสมุดโทรศัพท์ ชื่อจังหวัด และเขตไปรษณีย์ต้องแจ้งไว้ให้ชัดเจนด้วย

หลักการพิจารณา เลือกใช้ขนาดตัวอักษรแจ้งปริมาณผลิตภัณฑ์ (๓-๒)

หลักการพิจารณา เลือกใช้ขนาดตัวอักษรแจ้งปริมาณผลิตภัณฑ์ ให้พิจารณาจากเนื้อที่บริเวณหน้าแสดง (Principal Display Panel) ของภาชนะนั้น กล่าวคือ

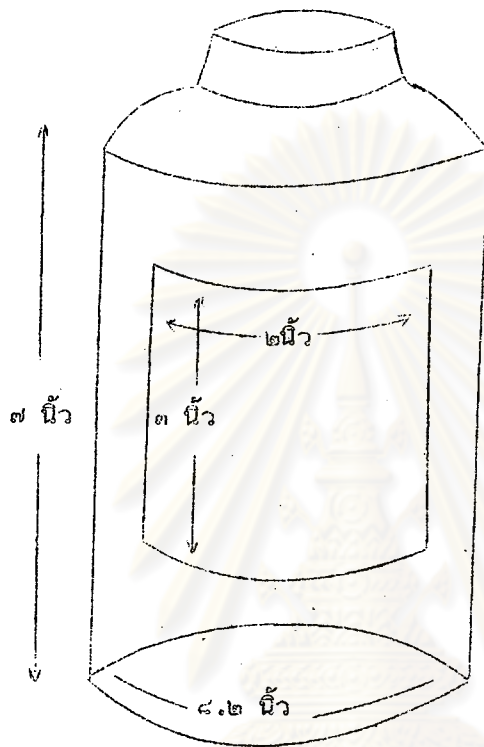
๑. ภาชนะหรือหีบห่อบรรจุทรงกระบอก (Cylindrical Can)



เนื้อที่บริเวณหน้าแสดง (Principal Display Panel) คิดเป็น ๔๐ เปอร์เซ็นต์ของความสูงภาชนะคูณด้วย เส้นรอบวงภาชนะ

$$\begin{aligned} \text{ตามภาพจะเป็น } ๔๐ \text{ เปอร์เซ็นต์ของ } & ๕ \text{ นิ้ว} \times ๔.๗๑ \text{ นิ้ว} \\ & = ๑๘.๘๔ \text{ ตารางนิ้ว} \end{aligned}$$

๔. ภาชนะแก้ว (Glass Bottle) (๓-๕)



เนื้อที่บริเวณหน้าแสดง (Principal Display Panel) คิดเป็น ๔๐ เปอร์เซ็นต์
 ของความสูงหีบห่อ คูณด้วยความยาวเส้นรอบวงหีบห่อ หรือ ๔๐ เปอร์เซ็นต์ของ ๗ นิ้ว x
 ๔.๒ นิ้ว = ๒๓ ตารางนิ้ว ดังภาพ

ดังนั้น เมื่อศึกษาจากตารางกำหนดตัวอักษรจะได้ผลดังต่อไปนี้

ในการแจ้งปริมาณสุทธิ ให้ใช้ตัวอักษรขนาดสูง อย่างน้อย $\frac{1}{8}$ นิ้ว (ขนาดของ
 ฉลากไม่มีความสัมพันธ์ต่อผลการพิจารณาแต่อย่างใด)

หลักเกณฑ์ และข้อกำหนดทั้งหมดที่กล่าวมาข้างต้น ได้ใช้ยึดถือปฏิบัติอย่างเคร่งครัด
 ในต่างประเทศ สำหรับหน่วยงานในประเทศของเรา ก็ได้ใช้เป็นแนวทางในการดำเนินงาน
 แต่อย่างไรก็ตามก็ยังไม่อาจใช้หลักเกณฑ์เหล่านี้ได้ทุกกรณี ทั้งนี้ เพราะยังอยู่ในระหว่างเริ่ม
 ดำเนินงาน และมีข้อจำกัดเกี่ยวกับปัจจัย และสิ่งแวดล้อมหลายประการ ดังจะได้กล่าวต่อไป

ข้อกำหนดบางประการเกี่ยวกับการผลิตและการหีบห่ออาหารในประเทศไทย

ได้มีพระราชบัญญัติชื่อว่า พระราชบัญญัติควบคุมอาหาร (พ.ศ. ๒๕๐๗) กำหนดความหมายของคำว่าอาหาร และข้อบังคับควบคุมเกี่ยวกับอาหาร คือ

"อาหาร" หมายความว่า

- (๑) วัตถุทุกชนิดที่คนกินหรือดื่ม แต่ไม่รวมถึงยาตามกฎหมายว่าด้วยการขายยา
- (๒) วัตถุที่คนใช้ เป็นของขบ เคี้ยวหรืออม เป็นอาหาร
- (๓) วัตถุที่ใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร รวมทั้งสีและ เครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

"อาหารที่ควบคุม" หมายความว่า อาหารที่รัฐมนตรีประกาศในราชกิจจานุเบกษา ให้เป็นอาหารที่ควบคุม

"ภาชนะบรรจุ" หมายความว่า วัตถุใด ๆ ที่ใช้ใส่หรือห่อหุ้มอาหารโดยตรง

"ฉลาก" หมายความว่า รวมถึงรูป รอยประดิษฐ์ หรือข้อความใด ๆ ที่แสดงไว้ที่อาหาร ภาชนะบรรจุ หรือหีบห่อ

"อาหารไม่บริสุทธิ์" หมายถึง

- (๑) อาหารที่มีสิ่งน่ารังเกียจหรือสิ่งที่น่าจะ เป็นอันตรายแก่สุขภาพ เจือปนอยู่ด้วย
- (๒) อาหารที่มีวัตถุ เจือปนอยู่ด้วย ยัง เป็นเหตุให้คุณภาพของอาหารนั้นเสื่อม ยกเว้นแต่การเจือปนนั้น จะเป็นการจำเป็นต่อกรรมวิธีการผลิตและได้รับอนุญาตจากพนักงานเจ้าหน้าที่แล้ว
- (๓) อาหารที่ได้ผสมหรือปรุงแต่งด้วยวิธีใด ๆ โดยประสงค์จะปกปิดซ่อนเร้นความชำรุดบกพร่องหรือคุณภาพทรามของอาหารนั้น
- (๔) อาหารที่ผลิต บรรจุ หรือเก็บรักษาไว้โดยไม่ถูกสุขลักษณะ
- (๕) อาหารที่ผลิตจากสัตว์ที่เป็นโรคอาจติดต่อถึงคนได้

(๖) อาหารที่มีภาชนะบรรจุประกอบด้วย วัตถุที่น่าจะเป็นอันตราย

แก่สุขภาพ

อาหาร ภาชนะบรรจุ หรือ หีบห่อที่พนักงานเจ้าหน้าที่ได้ยึดหรืออายัดไว้ เมื่อเจ้าหน้าที่ได้ทำการตรวจพิสูจน์แล้วเป็นที่แน่นอนว่าเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ เป็นอาหารปลอม หรือ เป็นภาชนะบรรจุและหีบห่อที่มีลักษณะไม่ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ และวิธีการควบคุมคุณภาพอาหาร ถ้ามิได้มีการฟ้องคดีต่อศาลพนักงานเจ้าหน้าที่โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการ อาจสั่งทำลายหรือปฏิบัติกรอย่างหนึ่งอย่างใดได้ตามที่เห็นสมควร แต่ถ้ามีอาหารภาชนะบรรจุ หรือหีบห่อบางส่วนที่พอจะจำหน่ายได้โดยไม่ขัดต่อบทบัญญัติของกฎหมายนี้ พนักงานเจ้าหน้าที่จะขายทอดตลาดส่วนที่กล่าวก็ได้ เงินที่ขายได้ตกเป็นของรัฐ

แต่ถ้าอาหารหรือภาชนะบรรจุอาหารที่เก็บมา ไม่ใช่อาหารหรือภาชนะบรรจุปลอม หรือไม่ถูกต้องดังกล่าว ให้พนักงานเจ้าหน้าที่คืนให้แก่ผู้ควรได้รับโดยเร็ว ถ้าเป็นของเสียหายหรือการเก็บไว้เสี่ยงต่อความเสียหายหรือค่าใช้จ่ายจะเกินส่วนของค่าของ ให้พนักงานเจ้าหน้าที่จัดการขายทอดตลาดเสีย และเมื่อคืนก็คืนให้ เป็นเงินแทน

นอกจากนี้หากในกรณีที่ทำกรฝ่าฝืน อาจมีการดำเนินการขึ้นสั่งพักใช้ใบอนุญาตดำเนินการได้ตามกำหนดเวลาที่เห็นสมควร และโทษฝ่าฝืนมีทั้งโทษจำคุกและปรับ

การขออนุญาตผลิตเพื่อจำหน่ายอาหารและหีบห่ออาหาร

การผลิตเพื่อจำหน่ายอาหาร หรือแม้การสั่งเข้ามาในราชอาณาจักร นั้น ผู้ประกอบการจะต้องขออนุญาตต่อทางราชการ โดยแสดงรายละเอียดตั้งแต่รายการเครื่องมือเครื่องใช้เท่าที่จำเป็น เพื่อประกอบการพิจารณาว่าสินค้าอาหารนั้นจะมีคุณภาพตามที่กำหนด รวมทั้งแสดงแผนผังสถานที่ ผลิต และรายละเอียดของสถานที่ และแม้กิจการที่ดำเนินการสั่งนำเข้าก็ต้องแสดงสถานที่ที่เก็บสินค้าด้วย โดยทั้งหมดนี้กำหนดให้ยื่นต่อพนักงานเจ้าหน้าที่ กองควบคุมอาหารและยา กรมส่งเสริมสาธารณสุข และผู้รับใบอนุญาตผลิตอาหารจะต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขหลายประการในรายละเอียดของการดำเนินการผลิต เช่น การควบคุมเครื่องมือเครื่องใช้ ภาชนะ หีบห่อบรรจุอาหาร ฯลฯ ให้เป็นไปตามที่กำหนด

"อาหารปลอม" คืออาหารที่มีลักษณะดังต่อไปนี้

- (๑) อาหารที่ไม่มีคุณภาพหรือมาตรฐานที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด
- (๒) อาหารที่ได้รับการสับเปลี่ยนวัตถุดิบแทนบางส่วน หรือคัดแยกวัตถุดิบที่มีคุณค่าออกเสียทั้งหมด หรือบางส่วน และจำหน่ายเป็นอาหารแต่อย่างนั้น หรือใช้ชื่ออาหารอย่างนั้น
- (๓) วัตถุหรืออาหารที่ผลิตขึ้นเทียมอาหารอย่างหนึ่งอย่างใด และจำหน่ายเป็นอาหารแต่อย่างนั้นหรือใช้ชื่ออาหารเท่านั้น
- (๔) อาหารที่มีฉลากเพื่อลวง หรือพยายามลวงผู้ซื้อให้เข้าใจผิดในเรื่องคุณภาพอาหาร ปริมาณ หรือลักษณะพิเศษอย่างอื่น หรือในเรื่องสถานที่ และประเทศที่ผลิต

อนึ่ง ห้ามมิให้ผู้ใดโฆษณาสรรพคุณของอาหารอัน เป็นเท็จหรือ เกินความเป็นจริง และเพื่อประโยชน์แก่การควบคุมคุณภาพอาหาร กับ เพื่อคุ้มครองอนามัยของผู้บริโภค ให้พนักงานเจ้าหน้าที่ โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการมีอำนาจออกคำสั่งเป็นหนังสือให้ผู้รับใบอนุญาตผลิตอาหารปฏิบัติการ เกี่ยวกับการดัดแปลงแก้ไขสถานที่ผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะ หีบห่อบรรจุที่ใช้ในการผลิตหรือวิธีการผลิต

การตรวจสอบ ในการปฏิบัติการตามหน้าที่ ให้พนักงานเจ้าหน้าที่มีอำนาจดังต่อไปนี้

- (๑) เข้าไปในสถานที่ผลิตหรือจำหน่ายอาหาร เพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหาร ภาชนะ หีบห่อบรรจุ หรืออื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมคุณภาพอาหาร ในระหว่างเวลาทำงานตามปกติ
- (๒) เก็บอาหารที่สงสัยว่าเป็นอาหาร ไม่บริสุทธิ์ หรืออาหารปลอม ในปริมาณพอสมควร มาเป็นตัวอย่าง เพื่อตรวจสอบ
- (๓) ยึดหรืออายัดภาชนะบรรจุหรือหีบห่ออาหารที่มีลักษณะไม่ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ และวิธีการควบคุมคุณภาพอาหาร อาหารไม่บริสุทธิ์หรืออาหารปลอม

ฉลากอาหารที่ควบคุมในประเทศไทย

อาหารที่ควบคุมทุกชนิด กระทรวงสาธารณสุข ได้กำหนดให้ต้องมีฉลากโดยข้อความในฉลากต้องเป็นภาษาไทย อ่านได้ชัดเจน และมีข้อความดังต่อไปนี้ คือ

๑. ชื่ออาหาร
๒. เลขทะเบียนอาหาร
๓. ชื่อและสถานที่ตั้งของผู้ผลิต
๔. น้ำหนักสุทธิหรือปริมาตรสุทธิ
๕. รายละเอียดอื่น ๆ ซึ่งต้องแสดงเพิ่มเติมแต่ละชนิดของอาหารที่

ควบคุม กล่าวคือ

๕.๑ อาหารกระป๋อง จะต้องแจ้งเพิ่มเติมว่า ผลิตเมื่อวันเดือนปี ะไร ซึ่งอาจจะแสดงในรูปรหัสที่จดทะเบียนไว้แล้วต่อกระทรวงสาธารณสุข และจะต้องบอกชนิดรวมทั้งปริมาณของวัตถุเจือปนในอาหาร (Food Additive) ที่ไม่ใช่ส่วนประกอบอันได้จากธรรมชาติของอาหารนั้น

๕.๒ ผงชูรสจะต้องแจ้งเพิ่มเติมว่าเป็น "ผงชูรสแท้" หรือ "ผงชูรสผสม" แล้วแต่กรณี และคำว่า "ไม่ควรใช้ผสมอาหารสำหรับทารกหรือหญิงมีครรภ์"

๕.๓ น้ำส้มสายชู จะต้องแจ้งเพิ่มเติมว่า เป็นน้ำส้มสายชูหมักหรือน้ำส้มสายชูกลั่น หรือน้ำส้มสายชูเทียม แล้วแต่กรณี (โดยมีขนาดตัวอักษรไม่เล็กกว่า ๕ มิลลิเมตร)

นอกจากนี้ สำหรับน้ำส้มสายชูกลั่น ที่ปีกรคน้ำส้มคิดเป็นปริมาณเกิน ๗ กรัม ต่อ ๑๐๐ มิลลิเมตร ที่ ๒๗ องศาเซนติเกรด จะต้องแสดงปริมาณของกรคน้ำส้มคิดเป็นกรดต่อ ๑๐๐ มิลลิเมตร ที่ ๒๗ องศาเซนติเกรด และวิธีทำให้เจือจางก่อนนำไปใช้บริโภค

๕.๔ สีสำหรับผสมอาหาร ต้องแจ้งเพิ่มเติมว่า "สีผสมอาหาร" และชื่อสามัญ รวมทั้ง เลขดัชนีสี (ถ้ามี) นอกจากนี้ยังต้องบอกชนิดของ พืช ผัก ผลไม้ หรือสัตว์ ที่เป็นต้นกำเนิดของสีด้วย

๕.๕ น้ำบริโภคและเครื่องดื่ม จะต้องแจ้งเพิ่มเติมว่า "ใช้วัตถุ
กันเสีย" ถ้ามีวัตถุกันเสีย และเครื่องดื่มที่ไม่มีน้ำผลไม้ผสมอยู่ต้องไม่ใช่ชื่อ รูป หรือชื่อ
ความอื่นใดอันอาจทำให้เข้าใจผิดว่า เครื่องดื่มนั้นทำมาจากน้ำผลไม้

๕.๖ น้ำมันและไขมันที่ใช้เป็นอาหาร จะต้องแจ้งเพิ่มเติมว่า น้ำ
มันหรือไขมันนั้น ผลได้จากพืชหรือสัตว์ชนิดใด ชนิดและปริมาณของน้ำมันหรือไขมันอื่นที่
ผสมอยู่ในน้ำมันหรือ ไขมันนั้น (ถ้ามี) ระบุ หรือ วัน เดือน ปี ที่ผลิต และชื่อ
ทางเคมีของวัตถุเจือปนในอาหารที่ใช้เป็นส่วนผสม (ถ้ามี)

๕.๗ น้ำมันโค หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากโค มีรายละเอียดเพิ่มเติม
เกี่ยวกับฉลากดังต่อไปนี้

๕.๗.๑ น้ำมันโค ต้องแจ้งเพิ่มเติมว่าเป็น "น้ำมันสด"
หรือ "น้ำมันพร่องมันเนย" หรือ "น้ำมันขาดมันเนย" แล้วแต่กรณี (มีขนาดตัวอักษรไม่
น้อยกว่า ๕ มิลลิเมตร) เป็นชนิดพาสเจอร์ไรส์ หรือ "สเตอริไลส์" และวัน เดือนปีที่หมด
อายุการใช้สำหรับน้ำมันพาสเจอร์ไรส์

๕.๗.๒ นมผงจะต้องแจ้งเพิ่มเติมว่าเป็น "นมผงธรรมดา"
หรือ "นมผงพร่องมันเนย" หรือ "นมผงขาดมันเนย" แล้วแต่กรณี (มีขนาดตัวอักษรไม่น้อย
กว่า ๕ มิลลิเมตร) และมีอักษรแสดงไว้ชัดเจน "อย่าใช้เลี้ยงทารก" สำหรับนมผงพร่อง
มันเนย หรือนมผงขาดมันเนยแล้วแต่กรณี

๕.๗.๓ น้ำมันขัน จะต้องแจ้งเพิ่มเติมว่าเป็น "น้ำมันขัน
ไม่หวาน" หรือ "น้ำมันขันหวาน" หรือ "น้ำมันขาดมันเนยไม่หวาน" หรือ "น้ำมันขาดมัน
เนยหวาน" แล้วแต่กรณี (มีขนาดตัวอักษรไม่น้อยกว่า ๕ มิลลิเมตร) และต้องมีอักษรสีแดง
แสดงไว้อย่างชัดเจนว่า "อย่าใช้เลี้ยงทารก" สำหรับน้ำมันขันหวาน หรือน้ำมันขันขาดมัน
เนยไม่หวาน หรือ น้ำมันขาดมันเนยหวาน แล้วแต่กรณี

๕.๗.๔ น้ำมันคินรูป ต้องแจ้งเพิ่มเติมว่าเป็น "น้ำมันขัน
ไม่หวานคินรูป" หรือ "น้ำมันขันหวานคินรูป" "น้ำมันขาดมันเนยไม่หวานคินรูป" หรือ
"น้ำมันขันขาดมันเนยหวานคินรูป" แล้วแต่กรณี (มีขนาดตัวอักษรไม่น้อยกว่า ๕ มิลลิเมตร)

๕.๗.๕ นมแปลงไขมัน จะต้องแจ้งเพิ่มเติมว่า เป็น "น้ำมัน
 ชันไม่หวานแปลงไขมัน" หรือ "น้ำมันชั้นหวานแปลงไขมัน" หรือ "นมผงแปลงไขมัน" แล้ว
 แต่กรณี (มีขนาดตัวอักษรไม่น้อยกว่า ๕ มิลลิเมตร) ชนิดและปริมาณของไขมันเป็นร้อยละ
 ของน้ำหนัก ปริมาณของส่วนผสมชนิดอื่นเป็นร้อยละของน้ำหนัก หรือเป็นหน่วยและต้องมี
 อักษรสีแดง แสดงไว้โดยชัดเจนว่า "อย่าใช้เลี้ยงทารก"

๕.๗.๖ นมผงดัดแปลงสำหรับทารก จะต้องแจ้งเพิ่มเติม
 ว่าเป็น "นมผงดัดแปลงสำหรับทารก" (มีขนาดตัวอักษรไม่น้อยกว่า ๕ มิลลิเมตร) ปริมาณ
 ของส่วนประกอบเป็นร้อยละของน้ำหนักหรือเป็นหน่วย และวิธีใช้เลี้ยงทารก

๕.๗.๗ น้ำนมเปรี้ยว จะต้องแจ้งเพิ่มเติมว่า เป็น "น้ำนม
 เปรี้ยว" ปริมาณส่วนผสมที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนัก และวัน เดือน ปี ที่หมดอายุการใช้

๕.๗.๘ ครีม จะต้องแจ้งเพิ่มเติมว่า เป็น "ครีมเหลว"
 หรือ "ครีมผง" แล้วแต่กรณี ปริมาณของมันเนยที่มีอยู่ เป็นร้อยละของน้ำหนัก และวัน
 เดือน ปี ที่ผลิต

๕.๗.๙ ไอศกรีม จะต้องแจ้งเพิ่มเติมว่า เป็น "ไอศกรีมนม"
 หรือ "ไอศกรีมดัดแปลง" หรือ "ไอศกรีมผสม" หรือ "ไอศกรีมหวานเย็น" แล้วแต่กรณี และ
 เครื่องหมายการค้าสำหรับไอศกรีมชนิดนั้น (ถ้ามี)

๕.๗.๑๐ อาหารนม จะต้องแจ้งเพิ่มเติมว่า เป็น "อาหารนม"
 เป็น "อาหารนมพาสเจอร์ไลส์" หรือ "อาหารนมสเตอริไลส์" ปริมาณส่วนผสมที่สำคัญเป็น
 ร้อยละของน้ำหนักหรือเป็นหน่วย และ วัน เดือน ปี ที่หมดอายุการใช้ สำหรับอาหารนม
 พาสเจอร์ไลส์

ตามรายละเอียดดังกล่าวข้างต้น จะต้องแสดงไว้ครบถ้วนถ้ามีคุณภาพดังกล่าว

อนึ่ง นอกจากข้อกำหนดบางประการที่ได้ยกมาให้ทราบโดยย่อดังกล่าวแล้วนี้
 มาตรฐานการหีบห่ออาหาร หรือมาตรฐานของวัสดุในการหีบห่ออาหาร ตลอดจนกรรมวิธี
 ต่าง ๆ ฯลฯ สำหรับประเทศไทย ยังสามารถพิจารณาได้อีกแห่งหนึ่ง คือ ดูจากมาตรฐาน
 ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ของสำนักงานมาตรฐานฯ กระทรวงอุตสาหกรรมซึ่งได้กล่าวไว้แล้ว
 แต่ต้น