



ฉลากอาหารใหม่สังเกตอย่างไร

จากการที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้มีการปรับระบบงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร ทำให้การแสดงฉลากของอาหารเปลี่ยนไป โดยเฉพาะการเปลี่ยนมาใช้เลขสารบบอาหาร ในกรอบเครื่องหมาย ออย. แทนเลขทะเบียนตำรับอาหารแบบเดิม เราในฐานะผู้บริโภคจึงควรต้องมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องการแสดงฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อเป็นข้อมูลประกอบการตัดสินใจซื้อ เช่น ผลิตภัณฑ์นั้นผลิตที่ไหน ใครเป็นผู้ผลิต และได้รับอนุญาตหรือยัง เป็นต้น ซึ่งวิธีสังเกตฉลากอาหาร และเลขสารบบอาหาร สามารถอ่านรายละเอียดได้ดังต่อไปนี้

ผลิตภัณฑ์อาหารใดบ้างต้องมีฉลาก

ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 194 พ.ศ. 2543 เรื่อง ฉลาก กำหนดให้อาหารควบคุมเฉพาะอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน อาหารที่รัฐมนตรีประกาศให้เป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก และอาหารอื่นที่นอกเหนือจากอาหารกลุ่มดังกล่าวข้างต้น เป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก โดยผลิตภัณฑ์อาหารแต่ละกลุ่มนั้นจะประกอบด้วยอาหารดังต่อไปนี้

กลุ่มที่ 1 อาหารควบคุมเฉพาะมี 17 ชนิด ได้แก่

1.นมดัดแปลงสำหรับทารก และนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	10.น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
2.อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก	11. เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
3.อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	12. น้ำแข็ง
4.นมโค	13. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก
5.นมปรุงแต่ง	14. สีสผสมอาหาร

6.นมเปรี้ยว	15. วัตถุที่ใช้ปรุงแต่งรสอาหาร
7.ไอศกรีม	16. วัตถุเจือปนอาหาร
8.อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	17. โซเดียมซัยคลาเมตและอาหารที่มีโซเดียมซัยคลาเมต
9.ผลิตภัณฑ์ของนม	

กลุ่มที่ 2 อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานมี 31 ชนิด ได้แก่

1. น้ำมันและไขมัน	17. เครื่องดื่มเกลือแร่
2. น้ำมันถั่วลิสง	18. รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่
3. เนย	19. น้ำผึ้ง
4. เนยเทียม	20. น้ำแร่จากธรรมชาติ
5. กี้	21. เนยแข็ง
6. อาหารกึ่งสำเร็จรูป	22. ซอสบางชนิด
7. น้ำมันเนย	23. น้ำที่เหลือจากผลิตภัณฑ์โมโนโซเดียมกลูตาเมต
8. น้ำปลา	24. ไข่เยี่ยวม้า
9. น้ำส้มสายชู	25. ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง
10. ครีม	26. ข้าวเต็มวิตามิน
11. น้ำมันปาล์ม	27. ซีอิ๊วโกแลต
12. น้ำมันมะพร้าว	28. เกลือบริโภค
13. ชา	29. อาหารที่มีสารพิษตกค้าง
14. น้านมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	30. อาหารที่มีสารปนเปื้อน
15. กาแฟ	31. อาหารที่มีกัมมันตรังสี
16. แยม เยลลี่ มาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	

กลุ่มที่ 3 อาหารที่รัฐมนตรีประกาศให้ต้องมีฉลากมี 14 ชนิด ได้แก่

1.ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	9. ผลิตภัณฑ์กระเทียม
2. แป้งข้าวกล้อง	10. วัตถุแต่งกลิ่นรส
3. น้ำเกลือปรุงอาหาร	11. อาหารที่มีวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพ หรือมาตรฐานของอาหารรวมอยู่ในภาชนะบรรจุ
4. ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	12. อาหารที่มีส่วนผสมของวานหางจระเข้
5. ขนมปัง	13. อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ
6. หมากฝรั่งและลูกอม	14. การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
7. วัสดุสำเร็จรูปและขนมเยลลี่	
8. กำหนดกรรมวิธีการผลิตอาหารซึ่งมีการใช้กรรมวิธีการ ฉายรังสี	

การสังเกตข้อความที่แสดงในฉลาก

การแสดงฉลากอาหารที่จำหน่ายต่อผู้บริโภคโดยตรง ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ สำหรับอาหารกลุ่มที่ 1 - 3 ซึ่งกล่าวข้างต้น ฉลากต้องแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้ เว้นแต่จะได้รับการยกเว้นไม่ต้องระบุข้อความหนึ่งข้อความใด

1. ชื่ออาหาร
2. เลขสารบบอาหาร
3. ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต หรือผู้แบ่งบรรจุ สำหรับอาหารที่ผลิตในประเทศ โดยอาจจะแสดงชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่ ของผู้ผลิต หรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้ หากเป็นอาหารที่นำเข้าต้องมีชื่อ และที่ตั้งของผู้นำเข้า และประเทศผู้ผลิต
4. ปริมาณอาหารแสดงเป็นระบบเมตริก โดยแสดงเป็นน้ำหนักสุทธิ หรือ ปริมาตรสุทธิ
5. ส่วนประกอบที่สำคัญ เป็นร้อยละของน้ำหนัก
6. ข้อความว่า "ใช้วัตถุกันเสีย" ถ้ามีการใช้
7. ข้อความว่า "เจือสีธรรมชาติ" หรือ "เจือสีสังเคราะห์" ถ้ามีการใช้แล้วแต่กรณี
8. ข้อความว่า "ใช้.....เป็นวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร" (ที่เว้นไว้คือชื่อของวัตถุปรุงแต่ง

รสอาหารที่ใช้)

9. ข้อความว่า "ใช้.....เป็นวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล" (ที่เว้นไว้คือชื่อของวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ใช้)

10. ข้อความว่า "แต่งกลิ่นธรรมชาติ" "แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ" "แต่งกลิ่นสังเคราะห์" "แต่งรสธรรมชาติ" หรือ "แต่งรสเลียน ธรรมชาติ" ถ้ามีการใช้แล้วแต่กรณี

11. วันเดือนและปีที่ผลิต เดือนและปีที่ผลิต วันเดือนและปีที่หมดอายุ หรือวันเดือนและปีที่อาหารยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานดี โดยมีข้อความว่า "ผลิต" "หมดอายุ" หรือ "ควรบริโภคก่อน" กำกับไว้ด้วยแล้วแต่กรณี ดังนี้

- อาหารที่เก็บไว้ได้ไม่เกิน 90 วัน ให้แสดงวันเดือนและปีที่หมดอายุ

- อาหารที่เก็บไว้ได้เกิน 90 วัน ให้แสดง เดือนและปีที่ผลิต หรือ วันเดือนและปีที่หมดอายุ

- อาหารบางชนิดสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจะกำหนดให้แสดงทั้งวันเดือนและปีที่ผลิต และวันเดือนและปีที่หมดอายุ บนฉลาก

12. คำแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี)

13. วิธีปรุงเพื่อรับประทาน (ถ้ามี)

หมายเหตุ สำหรับอาหารอื่น ๆ ที่นอกเหนือจากอาหารกลุ่มที่ 1- 3 นั้น อย่างน้อยต้องแสดง

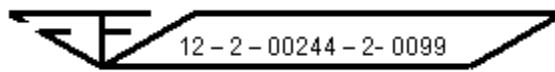
ข้อความตาม ข้อ 1,3,4 และ 11 ระบุบนฉลากอาหาร

ความหมายของเลขสารบบอาหารในเครื่องหมาย อย.

เลขสารบบอาหาร คือ เลขประจำตัวผลิตภัณฑ์อาหาร **จะเป็นตัวเลข 13 หลักแสดงอยู่ภายในกรอบเครื่องหมาย อย.** ถูกนำมาใช้แทนตัวอักษรและตัวเลขซึ่งอยู่ในกรอบเครื่องหมาย อย. แบบเดิม ซึ่งเลขสารบบอาหารนี้จะระบุข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับสถานที่ และข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหารครบถ้วนมากกว่าในอดีต ช่วยให้เจ้าหน้าที่ติดตามตรวจสอบง่ายขึ้น โดยส่วนใหญ่เลขสารบบอาหารจะปรากฏอยู่บนฉลากของอาหารควบคุมเฉพาะ / อาหารกลุ่มที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน และ อาหารกลุ่มที่ต้องมีฉลาก แต่ก็จะมีอาหารบางชนิดที่อยู่ในกลุ่มดังกล่าว อาทิ เกลือบริโภค ฯลฯ และ

อาหารกลุ่มที่มีระดับความเสี่ยงต่ำมาก ได้แก่ อาหารอื่นที่อยู่นอกเหนือจากกลุ่มข้างต้นเช่น น้ำตาลทราย เครื่องเทศฯ ที่ฉลากไม่ต้องแสดงเลขสารบบอาหาร เพียงแค่ผู้ผลิตปฏิบัติ ส่วนอื่นให้ถูกต้องตามที่กฎหมายกำหนดเท่านั้น สำหรับรายละเอียดของเลขสารบบอาหาร 13

หลักนี้ จะแบ่งออกเป็น 5 กลุ่ม ดังนี้



โดย

กลุ่มที่ 1 ประกอบด้วยเลข สองหลัก หมายถึง จังหวัดที่ตั้งของสถานที่ผลิตอาหารหรือนำเข้าอาหาร โดยใช้ตัวเลขแทนอักษรย่อของจังหวัด เช่น 12 หมายถึง จังหวัดนนทบุรี (ตัวเลขที่ใช้แทนชื่อจังหวัด ตามเอกสารแนบท้าย)

กลุ่มที่ 2 ประกอบด้วยเลข หนึ่งหลัก หมายถึง สถานะของสถานที่ผลิตอาหารหรือนำเข้าอาหาร และหน่วยงานที่เป็นผู้อนุญาต ดังนี้

หมายเลข 1 หมายถึง สถานที่ผลิตอาหารที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เป็นผู้อนุญาต

หมายเลข 3 หมายถึง สถานที่นำเข้าอาหารที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เป็นผู้อนุญาต

หมายเลข 2 หมายถึง สถานที่ผลิตอาหารที่ จังหวัดเป็นผู้อนุญาต

หมายเลข 4 หมายถึง สถานที่นำเข้าอาหารที่ จังหวัดเป็นผู้อนุญาต

กลุ่มที่ 3 ประกอบด้วยเลข ห้าหลัก หมายถึง เลขสถานที่ผลิตอาหารหรือเลขสถานที่นำเข้าอาหาร ที่ได้รับอนุญาต และปี พ.ศ.ที่อนุญาต โดยตัวเลขสามหลักแรก คือ เลขสถานที่ผลิตหรือนำเข้าอาหารแล้ว แต่กรณี ส่วนตัวเลขสองหลักสุดท้าย คือ ตัวเลขสองหลักสุดท้ายของปี พ.ศ. ที่ได้รับอนุญาต เช่น

00244 แทน เลขสถานที่ผลิตหรือนำเข้าอาหาร ซึ่งได้รับอนุญาตเลขที่ 2 และอนุญาตในปี พ.ศ. 2544

กลุ่มที่ 4 ประกอบด้วยเลข หนึ่งหลัก หมายถึง หน่วยงานที่ออกเลขสารบบอาหาร ดังนี้

1 หมายถึง อาหารที่ได้รับเลขสารบบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

2 หมายถึง อาหารที่ได้รับเลขสารบบจากจังหวัด

กลุ่มที่ 5 ประกอบด้วยเลข สี่หลัก หมายถึง ลำดับที่ของอาหารที่ผลิต หรือนำเข้า ของสถานที่แต่ละแห่ง แยกตามหน่วยงานที่เป็นผู้อนุญาต เช่น 0002 แทนลำดับที่ 2 หรือ 0099 แทนลำดับที่ 99 เป็นต้น นอกจากนี้การแสดงผลเลขสารบบอาหารในเครื่องหมาย ออย. ยังกำหนดให้ใช้ตัวเลขที่มีสีติดกับสีพื้นของกรอบ มีขนาดไม่เล็กกว่า 2 มิลลิเมตร และสีของกรอบติดกับสีพื้นของฉลาก ทั้งนี้ผู้บริโภคมบางท่าน อาจพบผลิตภัณฑ์อาหารบางยี่ห้อแสดงเครื่องหมาย ออย. แบบเดิมที่มีตัวอักษรและตัวเลขปรากฏอยู่ แทนที่จะเป็นเลขสารบบอาหารอยู่ในเครื่องหมาย ออย. เนื่องจากอาหารบางประเภท มีอายุการเก็บ

รักษานานฉลากเก่าจึงยังคงเหลืออยู่ ดังนั้น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงผ่อนผันให้ อาหารที่วางจำหน่ายอยู่ก่อนวันที่ 24 กรกฎาคม 2546 สามารถใช้ฉลากเดิมจำหน่ายต่อไปได้ตามอายุ การบริโภคของอาหารนั้น หรือในระยะเวลาที่อาหารนั้น ๆ ยังมีคุณภาพและมาตรฐานปลอดภัยต่อการ บริโภค แต่อาหารที่ผลิตหรือนำเข้าหลังจากวันที่ 24 กรกฎาคม 2546 ฉลากจะต้องแสดงเลข สารบบอาหารเท่านั้น

จากข้อมูลที่กล่าวข้างต้น จะเห็นว่ากฎหมายให้ความสำคัญต่อการให้ผู้ผลิตแสดง ข้อมูลซึ่งผู้บริโภค ควรต้องทราบระบุบนฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อเป็นข้อมูลประกอบการตัดสินใจเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ อาหารที่ปลอดภัย คุ่มค่า และสมประโยชน์ที่สุด ดังนั้นผู้บริโภคทุกคนจึงควรให้ความสนใจต่อการอ่าน และใช้ประโยชน์จากข้อมูลที่ระบุบนฉลาก สำหรับผู้บริโภคที่เคยพิจารณา เลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร โดยพิจารณาเฉพาะเครื่องหมาย อย. ก็ควรหันมาใส่ใจอ่านข้อมูลอื่นบนฉลากประกอบการตัดสินใจซื้อ ด้วย เพราะจะทำให้มั่นใจในผลิตภัณฑ์อาหารนั้นมากขึ้น สำหรับผู้บริโภคที่พบเห็นผลิตภัณฑ์อาหาร แสดงฉลากไม่ถูกต้อง สามารถแจ้งข้อมูลมาได้ที่หมายเลขโทรศัพท์ 0 2590 7354-5 หรือ สายด่วนผู้ บริโภคกับ อย.หมายเลขโทรศัพท์ 1556

ปรับปรุงครั้งที่ 1 (พฤศจิกายน 2546)

บรรณานุกรม

"ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 194) พ.ศ. 2544 เรื่องฉลาก ." ราชกิจจานุเบกษาฉบับ ประกาศทั่วไป , เล่ม 118 ตอนพิเศษ 6 ง วันที่ 24 มกราคม 2544 .

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา . กองควบคุมอาหาร . การปรับเปลี่ยนระบบงานคุ้มครองผู้ บริโภคด้านอาหาร .

กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย , 2543 .

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา . กองควบคุมอาหาร . หนังสือราชการ เรื่อง "การจำหน่าย อาหารที่ฉลากไม่แสดงเลขสารบบอาหาร ." (โรเนียว) , 2546 .

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา . กองเผยแพร่และควบคุมการโฆษณา . เอกสารเผยแพร่ เรื่อง "ฉลากอาหารใหม่ สังเกตอย่างไร ." (โรเนียว) , 2544 .