

### บทที่ 3

## มาตรการทางกฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารที่มีผลต่อการส่งออก อาหารของไทยศึกษากรณีอาหารพร้อมปรุงเปรียบเทียบกับมาตรการทาง กฎหมายเกี่ยวกับการนำเข้าอาหารพร้อมปรุงของต่างประเทศ

การให้ความสำคัญกับความปลอดภัยของอาหารพร้อมปรุงไม่จำกัดเพียงการได้รับการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยเท่านั้น แต่รวมถึงการตรวจพิสูจน์ การทดลองอย่างถูกวิธี และการสืบค้นแหล่งกำเนิดของวัตถุดิบอย่างเป็นระบบ โดยมีมาตรการบังคับใช้เป็นกฎหมาย นโยบาย หรือประกาศที่ชัดเจนเพื่อเป็นแนวทางปฏิบัติให้แก่ผู้ประกอบการ

### 3.1 มาตรการทางกฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารพร้อมปรุงที่มีผลต่อการส่งออกของ ไทยศึกษากรณีอาหารพร้อมปรุงเปรียบเทียบกับมาตรการทางกฎหมายเกี่ยวกับการนำเข้าอาหาร พร้อมปรุงของต่างประเทศ

สิทธิขั้นพื้นฐานของผู้บริโภคที่พึงจะได้รับคือความปลอดภัยตามกฎหมาย<sup>1</sup> ได้แก่ สิทธิที่จะได้รับข่าวสาร การมีสิทธิในการเลือกซื้อสินค้าและบริการ การมีสิทธิที่จะได้รับความปลอดภัยจากการใช้สินค้าหรือบริการ การมีสิทธิที่จะได้รับความเป็นธรรมในการทำสัญญา และการมีสิทธิที่จะได้รับการพิจารณาและชดเชยตามกฎหมาย

จากการศึกษาพบว่า การควบคุมความปลอดภัยความปลอดภัยของอาหารพร้อมปรุงโดยมาตรการบังคับทางกฎหมายจะเริ่มตั้งแต่กระบวนการผลิตหรือแหล่งกำเนิดของวัตถุดิบไปสู่กระบวนการแปรรูป การขนส่ง การจัดเก็บและจัดจำหน่ายทั้งในประเทศและส่งออกจำหน่ายยังต่างประเทศเพื่อให้ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย

#### 3.1.1 ผู้เกี่ยวข้องกับการทำธุรกิจส่งออกอาหารพร้อมปรุง

ธุรกิจ คือกระบวนการของกิจการทางเศรษฐกิจที่สัมพันธ์เป็นระบบและต่อเนื่อง ในด้านการผลิตมีการซื้อขายแลกเปลี่ยนเกี่ยวกับสินค้าโดยมีจุดมุ่งหมายที่จะได้กำไรหรือผลตอบแทนจากกิจกรรมนั้น โดยกระบวนการซื้อขายอาหารพร้อมปรุงนั้นจะมีผู้ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจตั้งแต่กระบวนการผลิต แปรรูป จนกระทั่งถึงมือผู้บริโภค

<sup>1</sup> (พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค, 2522, หน้า 4)

ธุรกิจอาหารพร้อมปรุงส่งออก หมายถึงกระบวนการผลิตอาหารพร้อมปรุงหลายๆ ขั้นตอนที่ทำขึ้นภายในประเทศและผลิตในปริมาณที่เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภคในประเทศและต่างประเทศ โดยผลผลิตอาหารที่เพียงพอ นั้นจะถูกกระจายไปจำหน่ายยังผู้บริโภคในประเทศและต่างประเทศ ซึ่งผู้ที่เกี่ยวข้องกับการทำธุรกิจอาหารพร้อมปรุงส่งออกมีดังนี้

“ผู้ผลิตวัตถุดิบ” หมายถึงผู้ผลิตปัจจัยขั้นพื้นฐานที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิต เช่น เกษตรกร ชาวสวน ชาวไร่ เป็นต้น โดยวัตถุดิบดังกล่าวแบ่งได้เป็น 2 ประเภทกล่าวคือ วัตถุดิบที่ได้จากธรรมชาติ วัตถุดิบประเภทนี้มีราคาแพงและผู้ขายมักได้เปรียบในการตั้งราคาขาย เช่น น้ำมันดิบ ก๊าซธรรมชาติ ถ่านหินและแร่ธาตุ และวัตถุดิบอีกประเภทหนึ่งคือวัตถุดิบที่ได้จากการเกษตร เช่น ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ เป็นต้น

“ผู้ประกอบการธุรกิจ” หมายถึงผู้ขาย ผู้ผลิตเพื่อขาย ผู้ส่งหรือนำเข้ามาเพื่อขายหรือผู้ซื้อเพื่อขายต่อซึ่งสินค้า ผู้ประกอบการโฆษณาด้วย รวมถึงผู้ประกอบการตามกฎหมายเกี่ยวกับความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้านั้น กล่าวคือ ผู้ผลิตหรือผู้ว่าจ้างให้ผลิต ผู้นำเข้า ผู้ขายสินค้าที่ไม่สามารถระบุตัวผู้ผลิต ผู้ว่าจ้างให้ผลิตหรือผู้นำเข้าได้ รวมถึงผู้ใช้ชื่อทางการค้า เครื่องหมายการค้า ข้อความใดๆ ที่ทำให้เข้าใจได้ว่าเป็นผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า โดยผู้ประกอบการเหล่านี้จะเป็นผู้รับซื้อวัตถุดิบจากผู้ผลิตวัตถุดิบมาเพื่อแปรรูปต่อไป

“ผู้รับอนุญาต” หมายถึงผู้ได้รับใบอนุญาตให้ผลิต นำเข้าอาหารเพื่อจำหน่ายตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 หรือกล่าวอีกนัยหนึ่งคือผู้ประกอบการซึ่งได้ขออนุญาตผลิตหรือนำเข้าอาหารเพื่อจำหน่ายอาหารพร้อมปรุง

“ผู้บริโภค” หมายถึงผู้ซื้อสินค้าหรือบริการจากผู้ประกอบการ รวมถึงผู้ใช้สินค้าหรือบริการจากผู้ประกอบการ ซึ่งผู้บริโภคนี้ถือเป็นหัวใจสำคัญในการให้ความคุ้มครองดูแลเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารที่บริโภค

“พนักงานเจ้าหน้าที่” หมายถึงเจ้าหน้าที่ของรัฐในสังกัดแต่ละกระทรวงซึ่งเป็นผู้มีหน้าที่ออกใบอนุญาตต่างๆ ตรวจสอบมาตรฐานการผลิต มาตรฐานความปลอดภัย รวมทั้งการพักใบอนุญาตหรือเพิกถอนใบอนุญาตตามที่กฎหมายให้อำนาจไว้

### 3.1.2 มาตรการทางกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการส่งออกอาหารพร้อมปรุง

กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมมาตรฐานอาหารของประเทศไทยมีด้วยกันหลายฉบับซึ่งแต่ละฉบับจะควบคุมดูแลต่างกันแบ่งแยกตามประเภทของสินค้า มีดังนี้ พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 พระราชบัญญัติการประมง พ.ศ. 2490 พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 พระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2525 พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2499 พระราชบัญญัติปศุสัตว์ พ.ศ. 2518 พระราชบัญญัติพันธุ์พืช

พ.ศ. 2518 พระราชบัญญัติคุ้มครองพันธุ์พืช พ.ศ. 2542 พระราชบัญญัติกักพืช พ.ศ. 2507 พระราชบัญญัติวัตถุอันตราย พ.ศ. 2535 พระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ. 2535 พระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าขาออก พ.ศ. 2503 พระราชบัญญัติการส่งออกและนำเข้าในราชอาณาจักรซึ่งสินค้า พ.ศ. 2522 พระราชบัญญัติสุขภาพแห่งชาติ พ.ศ. 2550 พระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. 2551 และพระราชบัญญัติการมาตรฐานแห่งชาติ พ.ศ. 2551

สำหรับการศึกษาเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารพร้อมปรุงนี้จะขอล่าวถึงเฉพาะกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหารพร้อมปรุงโดยตรงเท่านั้น เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ของการศึกษาอย่างแท้จริง โดยจะกล่าวถึงกฎหมายต่อไปนี้

#### 1) พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ได้มีการแก้ไขเปลี่ยนแปลงรายละเอียดให้มีความแตกต่างไปจากพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2507 หลายประการ เช่น การเพิ่มเติมคำนิยามศัพท์ การแก้ไขหลักการควบคุม กฎ ข้อบังคับ วิธีปฏิบัติเกี่ยวกับการขออนุญาต บทลงโทษผู้ฝ่าฝืน อัตราค่าธรรมเนียม อายุใบอนุญาต การโฆษณา และอื่นๆ ที่เหมาะสมในการควบคุมอาหาร เป็นต้น โดยมีบทบัญญัติบางมาตราที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร และที่สำคัญคือห้ามมิให้ผู้ใดผลิต นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่ายอาหารที่เป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ อาหารปลอม อาหารผิดมาตรฐาน และอาหารอื่นที่รัฐมนตรีกำหนด<sup>2</sup>

พระราชบัญญัตินี้ ได้กำหนดถึงวิธีการควบคุมอาหาร โดยกำหนดให้มีการขออนุญาตหรือออกใบอนุญาตในการประกอบการจำหน่ายอาหาร โดยกำหนดหลักเกณฑ์การขออนุญาตเอาไว้โดยการผลิตอาหารหรือนำเข้าซึ่งอาหารเฉพาะคราวจะต้องได้รับใบอนุญาตเป็นคราวๆ จากผู้อนุญาต รวมถึงการผลิตอาหารหรือนำเข้าหรือส่งออกซึ่งอาหารเพื่อเป็นตัวอย่าง สำหรับการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร โดยการออกใบอนุญาตสำหรับผู้ประกอบการซึ่งได้รับอนุญาตแล้ว ถ้าอาหารมีสิ่งปลอมปนหรือไม่ถูกหลักโภชนาการอันเกิดจากลูกจ้างหรือตัวแทนของผู้ได้รับอนุญาต ให้ถือว่าเป็นการกระทำของผู้ขอใบอนุญาตด้วย นอกจากนี้รัฐยังมีมาตรการในการควบคุมถึงคุณภาพของอาหารที่ได้รับอนุญาตออกไปแล้วว่าถูกต้องหรือไม่ตามที่ได้รับอนุญาต โดยกำหนดให้ใบอนุญาตนั้นมีอายุ 3 ปีนับแต่วันที่ได้รับอนุญาต ซึ่งเมื่อครบกำหนดแล้วหากผู้ประกอบการไม่ขอต่อใบอนุญาตให้ถือว่าใบอนุญาตเป็นอันสิ้นสุด

<sup>2</sup> พระราชบัญญัติอาหาร, 2522 . มาตรา 25

นอกจากนี้พระราชบัญญัติอาหารยังได้กำหนดวิธีการควบคุมอาหาร กล่าวคือ ห้ามนำเข้าเพื่อจำหน่ายหรือห้ามจำหน่ายอาหารที่ไม่บริสุทธิ์ อาหารปลอม อาหารที่ผิดมาตรฐาน โดยมีรายละเอียดดังนี้

อาหารที่ไม่บริสุทธิ์ คืออาหารที่มีสิ่งที่น่าจะเป็นอันตรายแก่สุขภาพเจ็บป่วย อาหารที่มีสารหรือวัตถุเคมีเจ็บป่วยในอัตราที่อาจเป็นเหตุให้คุณภาพของอาหารนั้นลดลง อาหารที่ได้ผลิตบรรจุหรือเก็บรักษาไว้โดยไม่ถูกสุขลักษณะ อาหารที่ผลิตจากสัตว์ที่เป็นโรคอันอาจติดต่อถึงคนได้ หรืออาหารที่มีภาชนะบรรจุประกอบด้วยวัตถุที่น่าจะเป็นอันตรายแก่สุขภาพ

อาหารปลอม คืออาหารที่ได้สับเปลี่ยนใช้วัตถุอื่นแทนบางส่วนหรือคัดแยกวัตถุที่มีคุณค่าออกเสียทั้งหมดหรือบางส่วนหรือใช้ชื่ออาหารแท้ วัตถุหรืออาหารที่ผลิตขึ้นเทียมอาหารอย่างหนึ่งอย่างใด อาหารที่ได้ผสมหรือปรุงแต่งด้วยวิธีใดๆ โดยประสงค์จะปกปิดซ่อนเร้นความชำรุดบกพร่องหรือความด้อยคุณภาพของอาหาร หรืออาหารที่มีฉลากเพื่อลวงหรือพยายามลวงผู้ซื้อให้เข้าใจผิดในเรื่องคุณภาพ ปริมาณ ประโยชน์ หรือลักษณะพิเศษอย่างอื่น หรือในเรื่องสถานที่และประเทศที่ผลิต

อาหารผิดมาตรฐาน ได้แก่อาหารที่ไม่ถูกต้องตามคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารเฉพาะตามชื่อ ประเภท ชนิด หรือลักษณะของอาหารนั้นๆ ที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย ตลอดจนหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการผลิตเพื่อจำหน่ายหรือนำเข้าเพื่อจำหน่าย

อาหารลักษณะที่ได้กล่าวมาข้างต้นถือเป็นอาหารที่ไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค และไม่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ดังนั้นพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 จึงได้กำหนดให้คณะกรรมการอาหารและยา มีอำนาจตามกฎหมายที่จะควบคุมอาหารให้ถูกสุขลักษณะเพื่อมิให้เกิดอันตรายจากการบริโภคอาหารกับผู้บริโภค

ผู้ประกอบการที่จะตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย<sup>3</sup> หรือผู้นำเข้าอาหารเพื่อจำหน่ายจะต้องได้รับอนุญาตให้ผลิตหรือนำเข้าอาหาร<sup>4</sup> (แล้วแต่กรณี) ซึ่งผู้ประกอบการต้องมีสถานที่ผลิตสถานที่นำเข้าหรือสถานที่เก็บอาหาร และปฏิบัติตามที่คณะกรรมการอาหารและยากำหนดสำหรับการขออนุญาตประกอบกิจการ

เมื่อได้รับอนุญาตแล้ว ผู้ประกอบการที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการจะต้องขึ้นทะเบียนตำรับอาหารก่อนจึงจะสามารถผลิตหรือนำเข้าได้<sup>5</sup> โดยการขอขึ้นทะเบียนต้อง

<sup>3</sup> พระราชบัญญัติอาหาร, 2522 . มาตรา 14

<sup>4</sup> พระราชบัญญัติอาหาร, 2522 . มาตรา 15

<sup>5</sup> พระราชบัญญัติอาหาร, 2522 . มาตรา 31

ประกอบด้วย ชื่ออาหาร ปริมาณของวัตถุดิบอันเป็นส่วนประกอบของอาหาร ขนาดบรรจุ ฉลาก ชื่อผู้ผลิตและสถานที่ผลิต ผลการตรวจวิเคราะห์อาหาร และรายการอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร<sup>6</sup> อย่างไรก็ตามหากผู้ประกอบการรายใดผลิตอาหารเพื่อการส่งออก ผู้ประกอบการรายนั้นซึ่งได้รับอนุญาตแล้วสามารถผลิตอาหารเฉพาะตามมาตรฐานของต่างประเทศได้ไม่ว่าจะต่ำกว่าหรือสูงกว่ามาตรฐานภายในประเทศ แต่ให้รายงานให้คณะกรรมการทราบ

นอกจากนี้ คณะกรรมการอาหารและยาสามารถควบคุมการโฆษณาอาหารเกี่ยวกับสรรพคุณ คุณประโยชน์ หรือคุณภาพเพื่อมิให้มีการโฆษณาอันเป็นเท็จหรือหลอกลวงให้หลงเชื่อโดยไม่สมควร<sup>7</sup> ดังนั้นก่อนโฆษณาสรรพคุณของอาหารผ่านทางวิทยุกระจายเสียง วิทยุโทรทัศน์ หนังสือโฆษณา หรือสิ่งพิมพ์อื่นๆ ต้องนำเสียง ภาพ คำโครงการ โฆษณามาให้ คณะกรรมการอาหารและยาตรวจพิจารณาจนกว่าจะสามารถโฆษณาได้<sup>8</sup> และหากมีโฆษณาใดที่โอ้อวดสรรพคุณเกินจริง ผู้บริโภคที่ได้รับความเสียหายหรือคณะกรรมการอาหารและยาสามารถสั่งให้ผู้ประกอบการรายนั้นๆ ขึ้นเอกสารหรือหลักฐานเพื่อพิสูจน์ว่าโฆษณาของตนไม่ได้โอ้อวดเกินจริงและมีสรรพคุณตามที่โฆษณาไว้ หากพิสูจน์ไม่ได้ คณะกรรมการอาหารและยามีอำนาจสั่งปรับและ/หรือสั่งให้หยุดหรือระงับการโฆษณานั้น รวมทั้งสั่งให้ระงับไม่ให้การผลิต นำเข้า และจำหน่ายอาหารชนิดนั้นๆ

## 2) พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522

สิทธิของผู้บริโภคขั้นพื้นฐานของผู้บริโภคในการได้รับความคุ้มครองจากการซื้อสินค้าและบริการ<sup>9</sup> มีดังนี้

สิทธิในการได้รับข่าวสารรวมทั้งคำพรรณานคุณภาพของสินค้าและบริการที่ถูกต้อง อิศระในการเลือกซื้อสินค้าและบริการ จากหลักการพื้นฐานที่ว่าผู้บริโภคต้องมีสิทธิที่เพียงพอในการได้รับข่าวสารเกี่ยวกับสินค้าเพื่อเป็นข้อมูลในการตัดสินใจซื้อสินค้าและบริการ โดยมีให้ผู้ประกอบการหลอกลวงผู้บริโภค และให้ผู้บริโภคได้รับสินค้าหรือบริการตรงตามที่ต้องการ ซึ่งสิทธิประเภทนี้มีผลกระทบต่อความปลอดภัยของสินค้าด้วย หากผู้ประกอบการไม่ได้ให้ข่าวสารคำพรรณานคุณภาพที่ถูกต้องและเพียงพอเกี่ยวกับสินค้านั้นแล้ว ผู้บริโภคที่ซื้อสินค้าอาจได้รับอันตราย

สิทธิที่จะได้รับความปลอดภัยจากการใช้สินค้าหรือบริการ เป็นสิทธิที่สำคัญประการหนึ่ง เนื่องจากผู้บริโภคมีสิทธิที่จะได้รับความปลอดภัยในร่างกาย ชีวิต และทรัพย์สินซึ่งผู้อื่นไม่

<sup>6</sup> พระราชบัญญัติอาหาร, 2522 . มาตรา 35

<sup>7</sup> พระราชบัญญัติอาหาร, 2522 . มาตรา 40

<sup>8</sup> พระราชบัญญัติอาหาร, 2522 . มาตรา 41

<sup>9</sup> พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค, 2522 . มาตรา 4

สามารถล่วงละเมิดหรือทำให้เกิดความเสียหายได้ ดังนั้น สินค้าจะต้องมีความปลอดภัยและมีมาตรฐานเหมาะสมแก่ผู้บริโภคไม่ก่อให้เกิดอันตรายแก่ชีวิต ร่างกาย และทรัพย์สินของผู้บริโภค

สิทธิที่จะได้รับความเป็นธรรมในการทำสัญญา เป็นสิทธิที่กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคที่มีข้อตกลงผูกพันกับผู้ประกอบการด้วยการเข้าทำสัญญาซึ่งผู้บริโภคมักเป็นผู้ด้อยโอกาสในการเจรจาต่อรอง กล่าวคือมีอำนาจในการเจรจาต่อรองน้อยกว่าผู้ประกอบการ หรือมีทางเลือกในการบริโภคน้อยจึงต้องตกลงเข้าทำสัญญา รวมถึงโอกาสในการแก้ไขสัญญา จึงทำให้เกิดปัญหาข้อสัญญาที่ไม่เป็นธรรมกับผู้บริโภค ดังนั้นผู้บริโภคที่เข้าทำสัญญาต่างๆ กับผู้ประกอบการจึงต้องได้รับความคุ้มครองให้ได้รับความเป็นธรรมไม่ถูกเอาเปรียบจากผู้ประกอบการด้วย

สิทธิที่จะได้รับการชดเชยความเสียหาย ภายใต้การควบคุมดูแลของสำนักงานคุ้มครองผู้บริโภค กล่าวคือ เมื่อผู้บริโภคได้รับความเสียหายตามหลักเกณฑ์การคุ้มครองดังกล่าวแล้ว ผู้บริโภคที่ได้รับความเสียหายนั้นย่อมได้รับความคุ้มครอง เพื่อให้ได้รับการเยียวยาความเสียหายชดเชยความเสียหายที่เกิดขึ้น จากผู้ประกอบการ ซึ่งผู้บริโภคสามารถดำเนินคดีเอาผิดกับผู้ประกอบการ โดยตรง หรือร้องเรียนผ่านคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคเพื่อให้ดำเนินคดีแทนได้

จากการศึกษามาตรฐานความปลอดภัยอาหารพร้อมปรุงตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค ภายใต้หมวดการคุ้มครองผู้บริโภคด้านฉลาก โดยกำหนดให้สินค้าที่ผลิตเพื่อขายหรือส่งเข้ามาในราชอาณาจักรเพื่อขายเป็นสินค้าที่ควบคุมฉลาก ฉลากดังกล่าวจะต้องใช้ข้อความที่ตรงต่อความจริงและไม่มีข้อความที่อาจก่อให้เกิดความเข้าใจผิด<sup>10</sup> ระบุข้อความเกี่ยวกับ ชื่อหรือเครื่องหมายการค้าของผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าเพื่อขาย สถานที่ผลิตหรือสถานที่ประกอบธุรกิจนำเข้า และระบุข้อความที่ให้เข้าใจว่าสินค้านั้นคืออะไร และระบุข้อความอันจำเป็น ได้แก่ ราคา ปริมาณ วิธีใช้ ข้อแนะนำ คำเตือน วัน เดือน ปีที่หมดอายุในกรณีเป็นสินค้าที่หมดอายุได้

ผู้ประกอบการซึ่งเป็นผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าเพื่อขายต้องเป็นผู้จัดทำฉลากก่อนขาย และฉลากต้องมีลักษณะตามประกาศของคณะกรรมการว่าด้วยฉลาก ดังนี้

การจัดทำฉลากสินค้าต้องใช้ข้อความภาษาไทยติดหรือปิดไว้ที่ตัวสินค้าหรือภาชนะบรรจุหรือหีบห่อบรรจุสินค้าให้ผู้บริโภคเห็นและอ่านได้ชัดเจน รวมถึงทำเอกสารหรือคู่มือสำหรับการใช้สินค้า ป้ายที่ติดตั้งหรือแสดงไว้ที่สินค้าหรือภาชนะบรรจุหรือหีบห่อบรรจุสินค้านั้น

การระบุฉลากของสินค้าต้องใช้ข้อความที่ตรงกับข้อเท็จจริงของสินค้า และไม่ก่อให้เกิดความเข้าใจผิดเกี่ยวกับคุณภาพและสภาพของสินค้า โดยมีข้อความดังนี้

- 1) ชื่อของสินค้า หากนำเข้ามาในราชอาณาจักรให้ระบุชื่อประเทศที่ผลิต

<sup>10</sup> พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค, 2522 . มาตรา 31

- 2) ชื่อหรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียนในประเทศไทยของผู้ผลิตเพื่อขาย
  - 3) ชื่อหรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียนในประเทศไทยของผู้ส่ง หรือนำเข้าในราชอาณาจักรเพื่อขาย
  - 4) สถานที่ตั้งของผู้ผลิตเพื่อขายหรือผู้ส่งหรือผู้นำเข้ามาในราชอาณาจักรเพื่อขาย
  - 5) แสดงปริมาณ หรือขนาด หรือปริมาตร หรือน้ำหนักของสินค้าแล้วแต่กรณี
  - 6) แสดงวิธีใช้เพื่อให้ผู้บริโภคเข้าใจว่าสินค้านั้นใช้เพื่อสิ่งใด เช่น ใช้ทำความสะอาดพื้นไม้หรือพื้นกระเบื้อง ภาชนะพลาสติก หรือภาชนะดินเผา ภาชนะเคลือบใช้ตั้งบนเตาไฟ ใช้เข้าไมโครเวฟ ใช้เก็บอาหารในตู้เย็น
  - 7) ข้อแนะนำในการใช้หรือห้ามใช้เพื่อการใช้ที่ถูกต้องในการใช้ที่ให้ประโยชน์แก่ผู้บริโภค เช่น ห้ามใช้ของมีคมกับการชะน้ำแข็งที่เกาะในตู้เย็น
  - 8) คำเตือน (ถ้ามี)
  - 9) วัน เดือน ปี ที่ผลิต หรือวัน เดือน ปี ที่หมดอายุการใช้หรือวัน เดือน ปี ที่ควรใช้ก่อนวัน เดือน ปี ที่ระบุนั้นเพื่อให้เข้าใจในประโยชน์ของคุณภาพหรือของคุณสมบัติของสินค้านั้น
  - 10) ราคา ระบุหน่วยเป็นบาท และจะระบุเป็นเงินสกุลอื่นด้วยก็ได้
- สำหรับสินค้าที่เป็นสินค้าควบคุมฉลาก ผลิตจากต่างประเทศ และจะนำมาขายในประเทศไทยต้องจัดทำฉลากเป็นข้อความภาษาไทยให้มีความหมายตรงกับข้อความในภาษาต่างประเทศ โดยระบุชื่อพร้อมสถานที่ประกอบการของผู้ได้รับอนุญาตให้นำเข้าสินค้านั้น และต้องมีรายละเอียดเกี่ยวกับสินค้าตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขคณะกรรมการว่าด้วยฉลากกำหนด โดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา นอกจากนี้ การจัดทำฉลากต้องไม่ใช่ข้อความ ควบตรา หรือเครื่องหมาย หรือสัญลักษณ์ที่ผู้ประกอบการไม่มีสิทธิใช้มาระบุที่ฉลากของสินค้าเนื่องจากอาจทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดเกี่ยวกับสินค้า
- จากการศึกษาสภาพการแข่งขันธุรกิจอาหารในปัจจุบัน ผู้ประกอบการจะต้องเตรียมการหรือวางแผนในการประกอบธุรกิจเพื่อให้บรรลุเป้าหมายในการประกอบธุรกิจ ดังนั้นการดำเนินการในกิจกรรมทางการตลาดให้กับธุรกิจใดๆ จะต้องหาวิธีการหรือแนวทางในการทำธุรกิจของตนให้เป็นที่รับรู้และยอมรับของประชาชน ซึ่งการแสดงผลออกให้เห็นถึงรายละเอียดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์คือการแสดงฉลากที่ถูกต้อง รวมถึงการโฆษณาประชาสัมพันธ์เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับทราบถึงคุณสมบัติและคุณภาพของสินค้าที่ถูกต้อง ดังนั้นผู้ประกอบการจึงควรเปิดเผยข้อมูลของสินค้า โดยระบุรายละเอียดให้ชัดเจนลงในฉลากของผลิตภัณฑ์ของตนเอง

3) พระราชบัญญัติความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ.

แนวคิดในการคุ้มครองแก่ผู้บริโภคทำให้เกิดมาตรการทางกฎหมายเพื่อใช้ในการคุ้มครองผู้บริโภคคือ กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค ซึ่งครอบคลุมถึงการคุ้มครองป้องกันมิให้ผู้บริโภคเสียเปรียบในด้านต่างๆ ทำให้ผู้บริโภคได้รับความเป็นธรรมในการซื้อขายและการบริโภคสินค้าหรือการติดต่อกับผู้ประกอบการ ไม่ว่าจะด้านราคา คุณภาพ หรือปริมาณของสินค้า รวมถึงการเยียวยาและชดเชยความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าชำรุดบกพร่องหรือสินค้าที่ไม่ปลอดภัย บนพื้นฐานของหลักความรับผิดชอบที่เกิดจากสินค้า นอกจากนี้ยังนำหลักความรับผิดอย่างเคร่งครัด (Strict Liability) มาใช้กับผู้ผลิตหรือนำเข้าสินค้าที่ไม่ปลอดภัย ซึ่งมีผลให้ผู้เสียหายไม่ต้องพิสูจน์ถึงความไม่ปลอดภัยของสินค้า กล่าวคือหน้าที่ภาระการพิสูจน์ความเสียหายที่เกิดขึ้นตกอยู่แก่ผู้ประกอบการ ซึ่งเป็นผู้มีข้อมูลเกี่ยวกับการผลิต ข้อมูลเทคโนโลยีมากกว่าผู้บริโภคที่ได้รับความเสียหาย ทั้งนี้เพื่อให้ผู้บริโภคที่ได้รับความเสียหายได้รับการชดเชยที่เป็นธรรม ภายใต้พระราชบัญญัตินี้ได้ให้ความหมายของสินค้าที่ไม่ปลอดภัย ว่าเป็นสินค้าที่ก่อหรืออาจก่อให้เกิดความเสียหาย ไม่ว่าจะเป็เพราะเหตุจากความบกพร่องในการผลิตหรือการออกแบบหรือไม่ได้กำหนดวิธีใช้ วิธีเก็บรักษา คำเตือน หรือข้อมูลเกี่ยวกับสินค้า หรือกำหนดไว้แต่ไม่ถูกต้องหรือไม่ชัดเจนตามสมควร โดยคำนึงถึงสภาพสินค้ารวมทั้งลักษณะการใช้งานและการเก็บรักษาตามปกติธรรมดาของสินค้า

ความรับผิดที่เกิดจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัยนี้มีลักษณะพิเศษ คือกำหนดให้ผู้ประกอบการรับผิดทางสัญญาและความรับผิดทางละเมิดร่วมกัน เนื่องจากความไม่ปลอดภัยของสินค้ามีพื้นฐานมาจากความคาดหวังของผู้บริโภค ที่จะได้รับอาหารที่ปลอดภัย หากมีความเสียหายเกิดขึ้นกฎหมายมีมาตรการเยียวยาความเสียหายที่เกิดขึ้นต่อชีวิต ร่างกาย หรือทรัพย์สินของผู้บริโภคที่ได้รับความเสียหาย โดยคำนึงว่าบุคคลนั้นจะมีความสัมพันธ์ในทางสัญญาหรือไม่ นอกจากนี้พระราชบัญญัตินี้ยังระบุถึงความเสียหายทางจิตใจด้วยอันเป็นผลมาจากการบริโภคสินค้าที่ไม่ปลอดภัยอีกด้วย พระราชบัญญัติความรับผิดต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551 มีสาระสำคัญดังนี้

สินค้าที่ไม่ปลอดภัย หมายความว่า สินค้าที่ก่อหรืออาจก่อให้เกิดความเสียหายขึ้นได้ ไม่ว่าจะเป็เพราะเหตุจากความบกพร่องในการผลิตหรือการออกแบบหรือไม่ได้กำหนดวิธีใช้วิธีเก็บรักษา คำเตือนหรือข้อมูลเกี่ยวกับสินค้า หรือกำหนดไว้แต่ไม่ถูกต้องหรือไม่ชัดเจนตามสมควร ทั้งนี้ โดยคำนึงถึงสภาพของสินค้ารวมทั้งลักษณะการใช้งานและการเก็บรักษาตามปกติธรรมดาของสินค้าพึงคาดหมายได้ โดย “สินค้า” หมายถึง สัตหาริมทรัพย์ทุกชนิดที่ผลิตหรือนำเข้าเพื่อขายรวมทั้งผลิตผลเกษตรกรรมและกระแสไฟฟ้า ยกเว้นสินค้าที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวง และ “การขาย” หมายถึง การจำหน่าย จ่าย แจก หรือแลกเปลี่ยนเพื่อประโยชน์ทางการค้า รวมถึงให้เช่า ให้เช่าซื้อ จัดหา ตลอดจนเสนอชักชวน หรือนำออกแสดงเพื่อการดังกล่าว

ความรับผิดชอบ หมายความว่า ผู้ประกอบการทุกคนต้องร่วมกันรับผิดชอบต่อผู้เสียหายใน ความเสียหายที่เกิดจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัยและสินค้านั้นได้มีการขายให้แก่ผู้บริโภคแล้ว ไม่ว่าจะ ความเสียหายนั้นจะเกิดจากการกระทำโดยจงใจหรือประมาทเลินเล่อของผู้ประกอบการหรือไม่ก็ตาม ซึ่ง ความเสียหายที่จะต้องรับผิดชอบตามพระราชบัญญัตินี้หมายถึง ความเสียหายที่เกิดจากสินค้าที่ไม่ ปลอดภัยไม่ว่าจะเป็นความเสียหายต่อชีวิต ร่างกาย สุขภาพ อนามัย จิตใจ หรือทรัพย์สิน ทั้งนี้ไม่ รวมถึงความเสียหายต่อตัวสินค้าที่ไม่ปลอดภัย

ผู้ต้องรับผิดชอบ คือผู้ประกอบการทุกคนต้องร่วมรับผิดชอบ โดย “ผู้ประกอบการ” หมายถึง ผู้ผลิตหรือว่าจ้างให้ผลิต ผู้นำเข้า ผู้ขายสินค้าที่ไม่สามารถระบุตัวผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าได้ และผู้ซึ่งใช้ ชื่อทางการค้า เครื่องหมายการค้า หรือข้อความใดๆ ที่ทำให้เข้าใจว่าเป็นผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า บุคคล ทั้งหมดดังกล่าวนี้ต้องรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดกับผู้บริโภค

การพิสูจน์ความรับผิดชอบ ผู้เสียหายมีภาระการพิสูจน์เพียงว่าผู้เสียหายได้รับความเสียหาย จากสินค้าของผู้ประกอบการ โดยได้ใช้หรือเก็บรักษาสินค้านั้นตามปกติธรรมดา ไม่ต้องพิสูจน์ว่า ความเสียหายเกิดจากการกระทำของผู้ประกอบการผู้ใด

ผู้ฟ้องคดีแทน คณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค สมาคมและมูลนิธิซึ่งคณะกรรมการ คุ้มครองผู้บริโภครับรองมีอำนาจฟ้องคดีเรียกค่าเสียหายแทนผู้เสียหายตามพระราชบัญญัตินี้ได้ โดย ไม่ต้องเสียค่าธรรมเนียม

อายุความ ผู้เสียหายต้องฟ้องเรียกค่าเสียหายภายใน 3 ปี นับแต่วันรู้ถึงความเสียหายและ รู้ตัวผู้ประกอบการที่ต้องรับผิดชอบ หรือภายใน 10 ปี นับแต่วันที่ได้มีการขายสินค้านั้น

จากการศึกษาพระราชบัญญัติความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ ปลอดภัย พ.ศ. 2551 ให้ความสำคัญต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค โดยสร้างมาตรฐานการปฏิบัติ และวิธีลงโทษผู้ประกอบการเพื่อป้องกันมิให้ผู้บริโภคถูกเอาเปรียบจากการบริโภคสินค้า

#### 4) พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551

พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตรฉบับนี้ถือเป็นกลไกสำคัญในการพัฒนาเพื่อ ยกกระดับสินค้าเกษตรไทยให้มีคุณภาพและได้มาตรฐานทั้งสินค้าพืช ปศุสัตว์ และสินค้าประมง ขณะเดียวกันก็เป็นเครื่องมือที่ใช้ควบคุมมาตรฐานสินค้าเกษตรและกิจกรรมต่อเนื่องที่ไม่มี กฎหมายอื่นบังคับใช้ ตั้งแต่ระดับฟาร์ม การแปรรูป และการขนส่งซึ่งจะช่วยให้ประเทศผู้นำเข้าเกิด ความเชื่อมั่นในมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารของไทยมากยิ่งขึ้น อีกทั้งจะช่วยป้องกัน ผลประโยชน์ในการส่งสินค้าเกษตรและอาหารในเวทีการค้าโลก

การกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรมีทั้งมาตรฐานบังคับและมาตรฐานทั่วไป โดยผู้ผลิต ผู้ส่งออก หรือผู้นำเข้าสินค้าเกษตรที่จะต้องได้รับการอนุญาตก่อน และต้องนำสินค้าขอรับการ

ตรวจสอบและได้ใบรับรองจากผู้ประกอบการตรวจสอบมาตรฐาน นอกจากนี้ยังต้องแสดงเครื่องหมายรับรองมาตรฐานบังคับสินค้าเกษตรที่เป็นมาตรฐานบังคับ ส่วนมาตรฐานทั่วไปเป็นมาตรฐานส่งเสริมให้ผู้ประกอบการสมัครใจที่จะปฏิบัติตามเพื่อแสดงสิทธิเครื่องหมายรับรองมาตรฐานทั่วไปเพื่อให้ผู้บริโภคเกิดความนิยมและเชื่อมั่นในสินค้าเกษตร

สินค้าเกษตรภายใต้พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 ได้แก่ผลผลิตหรือผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากการกสิกรรม การประมง การปศุสัตว์ หรือป่าไม้ และผลพลอยได้ของผลผลิตหรือผลิตภัณฑ์ดังกล่าวจะต้องมีมาตรฐานตามที่คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์กำหนดในกฎกระทรวง ซึ่งหากกฎกระทรวงบังคับมาตรฐานสำหรับสินค้าเกษตรใด ห้ามผู้ใดเป็นผู้ผลิต ผู้ส่งออก หรือผู้นำเข้าซึ่งสินค้านั้น เว้นแต่จะได้รับอนุญาตให้เป็นผู้ผลิต ผู้ส่งออก หรือผู้นำเข้า

พระราชบัญญัตินี้ได้กำหนดมาตรฐานบังคับสำหรับสินค้าเกษตร โดยห้ามผู้ใดเป็นผู้ผลิต ผู้ส่งออก หรือผู้นำเข้าสินค้าเกษตร เว้นแต่จะได้รับใบอนุญาตให้เป็นผู้ผลิต ผู้ส่งออก หรือผู้นำเข้า จากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตร

ประโยชน์ของพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 นี้จะช่วยให้เกษตรกรมีหลักเกณฑ์ที่ชัดเจนเพื่อใช้ปรับปรุงและพัฒนามาตรฐานการผลิตทำให้สินค้าเป็นที่ยอมรับของผู้ซื้อ ซึ่งจะช่วยให้มีรายได้เพิ่มขึ้น ส่วนผู้ประกอบการสามารถผลิตและจำหน่ายสินค้าอย่างมีมาตรฐาน ทั้งยังได้สินค้าเป็นที่ยอมรับและตรงตามความต้องการของผู้บริโภค ผลักดันให้มูลค่าเศรษฐกิจการค้าสูงขึ้น ขณะที่ผู้บริโภคเองก็จะเข้าถึงข้อมูลสินค้าซึ่งสามารถช่วยตัดสินใจในการเลือกซื้ออาหารได้อย่างถูกต้อง ปลอดภัย ลดความเสี่ยง ลดอัตราการเจ็บป่วย และช่วยลดปริมาณการใช้ทรัพยากรธรรมชาติของประเทศอีกด้วย

อย่างไรก็ดีข้อกำหนดในมาตรฐานแต่ละรายการเป็นไปตามหลักการกำหนดมาตรฐานที่อยู่บนพื้นฐานของเหตุผลและข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ โดยอ้างอิงให้สอดคล้องกับมาตรฐาน Codex และมาตรฐานต่างๆ ของประเทศคู่ค้า โดยต้องให้ความสำคัญที่เพียงพอแก่ผู้บริโภคและคำนึงถึงความสามารถในการปฏิบัติของผู้ผลิตในประเทศ รวมถึงความสามารถในการตรวจสอบของหน่วยงานภายในประเทศด้วย

##### 5) ระบบความปลอดภัยอาหารของไทย

ระบบความปลอดภัยของอาหารที่มีผลบังคับใช้เป็นกฎหมายภายใน ได้แก่<sup>11</sup> หลักเกณฑ์

<sup>11</sup> วิษุฒา นันทสงวนไทย. (2551). มาตรการทางกฎหมายในการควบคุมการใช้วัตถุเจือปนอาหาร. หน้า 68-72.

ขั้นต่ำในการดำเนินการสถานที่ผลิตอาหาร (Minimum Requirement) เป็นหลักเกณฑ์เดียวที่จัดทำขึ้น โดยการนำแนวทางข้อกำหนดขององค์การมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศมาปรับใช้ แต่มีการปรับรายละเอียดบางประเด็นให้ง่ายขึ้นเพื่อเหมาะสมกับศักยภาพของผู้ผลิตอาหารในประเทศและสามารถปฏิบัติได้จริง โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเป็นผู้จัดทำขึ้น มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้ผลิตจัดทำสถานที่ เครื่องจักรอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร และดำเนินการในหลักการขั้นต่ำเรื่องสุขาภิบาลและสุขลักษณะเบื้องต้น ทั้งนี้ ผู้ผลิตจะได้มีแนวทางในการดำเนินการที่ถูกต้อง นอกจากนี้ ปัจจุบันกระทรวงสาธารณสุขได้มีการพัฒนาการควบคุมสถานที่ผลิตและกระบวนการผลิตโดยใช้หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice: GMP) โดยกำหนดให้มาตรฐาน GMP เป็นระบบการจัดการควบคุมผู้ประกอบการและบังคับใช้เป็นกฎหมาย โดยกำหนดมาตรฐานของสถานประกอบการ สถานที่ผลิตอาหาร เครื่องมือภาชนะที่ใช้ในการผลิตอาหาร ระบบการจัดการสุขาภิบาล การรักษาความสะอาด ตั้งแต่การผลิต การแปรรูป การบรรจุลงในบรรจุภัณฑ์ รวมทั้งวิธีการสัมผัสอาหารที่ถูกสุขลักษณะเพื่อให้ขั้นตอนการผลิตอาหารมีความปลอดภัยตามมาตรฐาน

สืบเนื่องจากการพัฒนาด้านเศรษฐกิจและสังคม ทำให้ผู้บริโภคมีความรู้มากขึ้นและมีความต้องการบริโภคอาหารที่ปลอดภัย มีคุณภาพ ประโยชน์เพิ่มขึ้น กระแสความต้องการของผู้บริโภค ซึ่งผู้ประกอบการพยายามเปลี่ยนแปลงการจัดการคุณภาพของอาหาร ทำให้รัฐต้องปรับปรุงการควบคุมอาหารให้เป็นไปในลักษณะที่รัฐสามารถกำกับดูแลได้เพื่อรองรับปัญหาของความปลอดภัยอาหาร นอกจากนี้ การที่ประเทศไทยเข้าเป็นสมาชิกองค์การการค้าโลกทำให้ต้องยึดหลักสากลซึ่งองค์การการค้าโลกได้ให้ความสำคัญกับมาตรฐาน Codex และถือว่าเป็นมาตรฐานกลางที่ทุกประเทศเป็นสมาชิกต้องนำไปใช้ อีกทั้งความสำคัญของระบบประกันคุณภาพอาหารที่เน้นการกำกับดูแลสถานที่ผลิต กระบวนการผลิต ซึ่งต้องดูแลความปลอดภัยตลอดทั้งห่วงโซ่อาหาร และให้ความสำคัญของการตรวจสอบคุณภาพของอาหาร

ประเทศไทยจึงจำเป็นต้องปรับเปลี่ยนแนวทางในการคุ้มครองผู้บริโภคและการควบคุมขั้นตอนการผลิตอาหารของผู้ประกอบการเพื่อตอบสนองแนวคิดขององค์การการค้าโลก ดังนั้น กระทรวงสาธารณสุขโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงมีการจัดทำหลักเกณฑ์ GMP มาใช้บรรจุไว้ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 6 เป็นต้นมา ดังนั้นการนำหลักเกณฑ์ GMP มาเป็นข้อกำหนดขั้นพื้นฐานทางกฎหมายนี้เพื่อประโยชน์สำหรับผู้บริโภคอย่างแท้จริง ซึ่งปัจจุบันมีปัจจัยหลายประการที่ผลักดันให้รัฐจำเป็นต้องนำหลักเกณฑ์ GMP มาพิจารณาให้ความสำคัญต่อระบบการผลิตอาหารของประเทศและนำมาเป็นหลักเกณฑ์ทางกฎหมายเพื่อบังคับใช้กับผู้ประกอบการ

### 3.1.3 หน่วยงานควบคุมกำกับดูแลการส่งออกอาหารพร้อมปรุง

ปัจจุบันทุกประเทศได้ให้ความสำคัญกับความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety) รวมทั้งประเทศไทยเองก็ได้ตระหนักถึงความจำเป็นดังกล่าวและพยายามดำเนินการอย่างต่อเนื่องที่จะตรวจสอบคุณภาพของวัตถุดิบจากแหล่งธรรมชาติและแหล่งเพาะเลี้ยง การตรวจมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร เพื่อคุณภาพการส่งออกอาหารและสุขภาพของผู้บริโภคคนไทย โดยหน่วยงานต่างๆ จะพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตและการวิจัยเพื่อปรับปรุงกระบวนการผลิต เสริมสร้างคุณค่าและความปลอดภัยให้แก่อาหาร

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์เป็นหน่วยงานแรกที่ริเริ่มจัดทำแผนยุทธศาสตร์ด้านอาหารขึ้นเพื่อดำเนินงานด้านความปลอดภัยของอาหาร โดยกำหนดหน่วยงานกำกับดูแลดังต่อไปนี้

1) สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เป็นผู้ที่มีหน้าที่เป็นหน่วยงานกลางเกี่ยวกับการกำหนดมาตรฐานสินค้าอาหารเกษตร สินค้าเกษตรแปรรูป และอาหาร ตั้งแต่กระบวนการผลิตจนถึงมือผู้บริโภค รวมทั้งการเจรจาแก้ไขปัญหาเชิงเทคนิคเพื่อปรับปรุงและยกระดับคุณภาพสินค้าเกษตรและอาหารของไทย

นอกจากนี้สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารยังเป็นหน่วยงานที่ให้การรับรองความปลอดภัยของอาหารที่ได้มาตรฐานการผลิต และยังเป็นหน่วยงานที่สอดคล้องดูแล ประเมินผลการทำงานของผู้ประกอบการให้มีมาตรฐานการผลิตที่ปลอดภัย รวมถึงการให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการเกี่ยวกับความสำคัญของความปลอดภัยของอาหาร

2) กรมวิชาการเกษตร มีหน้าที่เกี่ยวกับพืช โดยการศึกษา วิจัย และพัฒนาพืช ให้ได้พืชพันธุ์ดีเพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตพืชสู่กลุ่มเป้าหมายทั้งภาครัฐ เอกชน และเกษตรกร ตลอดจนบริการวิเคราะห์ ทดสอบ ตรวจสอบ รับรอง และให้คำแนะนำเกี่ยวกับดิน น้ำ ปุ๋ย พืช วัสดุการเกษตร ผลผลิตและผลิตภัณฑ์พืช เพื่อให้บริการการส่งออกสินค้าเกษตรที่มีคุณภาพ

3) กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์เป็นหน่วยงานของรัฐที่ทำการศึกษา วิจัย ค้นคว้า สืบค้น วิเคราะห์ ทดลอง ด้านวิชาการทุกสาขาวิชาการของประมงตลอดจนการส่งเสริมสนับสนุนและพัฒนาอาชีพที่เกี่ยวกับการประมงของประเทศไทยให้ก้าวหน้าต่อไป รวมทั้งการดูแลความปลอดภัยของอาหารที่มาจากทะเล การปนเปื้อนของสารเคมีที่มาจกสัตว์น้ำ สถานะความเสี่ยงในการติดต่อเชื้อโรคของสัตว์น้ำ การกักสัตว์เพื่อตรวจหาเชื้อโรคก่อนนำจำหน่าย

4) กรมปศุสัตว์ มีหน้าที่ดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาดสัตว์ กฎหมายว่าด้วยการควบคุมการบำบัดโรคสัตว์ กฎหมายว่าด้วยการบำรุงพันธุ์สัตว์ กฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาลสัตว์ กฎหมายว่าด้วยโรคพิษสุนัขบ้า และกฎหมายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง โดยจะทำหน้าที่ควบคุมดูแลเกี่ยวกับการประกอบกิจการที่เกี่ยวข้องกับสัตว์ตั้งแต่กระบวนการเลี้ยงสัตว์ในฟาร์ม การขนส่ง

การฆ่าเพื่อประกอบอาหาร และการนำชิ้นเนื้อของสัตว์เหล่านั้นไปจำหน่าย เพื่อให้ปลอดภัยเชื้อโรค การติดเชื้อ การติดต่อเชื้อ รวมถึงการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกต่างๆ ในเนื้อสัตว์ที่แรมเนื้อแล้ว

5) สำนักงานคุ้มครองผู้บริโภคมีหน้าที่ให้ความคุ้มครองผู้บริโภคโดยทั่วไปเป็นสิทธิขั้นพื้นฐานที่ผู้บริโภคจะได้รับตามกฎหมาย ซึ่งหากผู้บริโภคหรือผู้เสียหายที่ได้รับความเสียหายสามารถร้องเรียนผ่านสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคเพื่อให้ดำเนินคดีแทนผู้เสียหายนั้น รวมทั้งเรียกค่าเสียหายเพื่อเยียวยาความเสียหายรวมทั้งเป็นการลงโทษผู้ประกอบการที่ละเลยไม่ปฏิบัติตามหน้าที่ตามกฎหมายอีกด้วย

6) คณะกรรมการอาหารและยา มีหน้าที่ให้ความคุ้มครองผู้บริโภคที่เกี่ยวข้องกับการบริโภคอาหาร ยา และเครื่องสำอาง โดยผู้บริโภคที่ได้รับความเสียหายจากการบริโภคอาหาร ยา หรือเครื่องสำอาง หรือได้รับความเสียหายจากการใช้ข้อความโฆษณาอาหาร ยา หรือเครื่องสำอาง เมื่อผู้เสียหายร้องเรียนต่อคณะกรรมการอาหารและยามีอำนาจดำเนินคดีกับผู้ประกอบการได้ รวมทั้งมีอำนาจสั่งให้ผู้ประกอบการเยียวยาความเสียหายนั้น

#### 3.1.4 อำนาจหน้าที่ของหน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมดูแลความปลอดภัยของอาหารพร้อมปรุงตามที่ได้กล่าวมาข้างต้นนี้มีอำนาจภายใต้กฎหมายดังต่อไปนี้

##### 1) สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

อำนาจหน้าที่ตามกฎหมายกระทรวงแบ่งส่วนราชการสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ พ.ศ. 2555 กำหนดให้เป็นหน่วยงานกลางด้านมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร โดยกำหนดให้ตรวจสอบ รับรอง ควบคุม และส่งเสริมมาตรฐานสินค้าเกษตรตั้งแต่การผลิตจนถึงผู้บริโภค รวมถึงการแก้ไขปัญหาทางการค้าเพื่อปรับปรุงมาตรฐานอาหารไทย โดยมีอำนาจดังนี้

(1) ดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยมาตรฐานสินค้าเกษตรและกฎหมายอื่นๆ

(2) เสนอแนะนโยบาย แนวทาง และมาตรการในการตรวจสอบ ปรับปรุง ส่งเสริมมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร เพื่อกำหนดยุทธศาสตร์ด้านความปลอดภัยของสินค้าเกษตรและอาหาร

(3) ประสานงานและเจรจาทางเทคนิคระหว่างประเทศ รวมถึงมาตรการที่มีใช้ภายในองค์การระหว่างประเทศว่าด้วยการมาตรฐานด้านความปลอดภัยของอาหาร

(4) รับรองการตรวจสอบมาตรฐานของผู้ประกอบการ รวมทั้งเป็นศูนย์บริการข้อมูล

(5) ปฏิบัติงานตามที่รัฐมนตรีกำหนด

##### 2) กรมวิชาการเกษตร

ภาระหน้าที่ของกรมวิชาการเกษตรเกี่ยวกับพืช โดยการศึกษา วิจัย และพัฒนาพืชให้ได้

พันธุ์ดี เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตพืชสู่กลุ่มเป้าหมาย ตลอดจนวิเคราะห์ ทดสอบ ตรวจสอบ รับรองและให้คำแนะนำเกี่ยวกับดิน น้ำ ปุ๋ย พืชและวัสดุการเกษตรเพื่อให้การส่งออกสินค้ามีคุณภาพ โดยมีอำนาจหน้าที่ดังนี้

(1) ศึกษา ค้นคว้า วิจัย ทดลองและพัฒนาวิชาการเกษตรด้านต่างๆ ที่เกี่ยวกับพืช

(2) ให้บริการด้านวิเคราะห์ ทดสอบ ตรวจสอบ รับรองและคำแนะนำ และถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรแก่เจ้าหน้าที่ส่วนราชการและเอกชน

(3) ดำเนินการอื่นตามที่รัฐมนตรีกำหนด

#### 3) กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ทำการศึกษา ค้นคว้า สืบค้น วิจัย วิเคราะห์ ทดลอง ด้านวิชาการทุกสาขาวิชาการประมง ตลอดจนทำการส่งเสริมสนับสนุนและพัฒนาอาชีพที่เกี่ยวกับการประมง โดยมีอำนาจดังนี้

(1) ปฏิบัติงานตามกฎหมายเกี่ยวกับการประมง การคุ้มครองสัตว์ป่า การส่งเสริม สิ่งแวดล้อม และวัตถุอันตราย

(2) ศึกษา ค้นคว้า วิจัย ทดลอง รวมทั้งส่งเสริมและพัฒนาอาชีพประมง

(3) สืบค้น วิเคราะห์ วิจัย แหล่งทำการประมงในน่านน้ำไทยและต่างประเทศ

(4) ปฏิบัติงานตามที่รัฐมนตรีกำหนด

#### 4) กรมปศุสัตว์

ดำเนินการเกี่ยวกับการจัดทำแผนปฏิบัติงานด้านสุขศาสตร์และสุขอนามัย ประเมินผล ให้คำปรึกษา แนะนำและควบคุมการดำเนินงานตามกฎหมาย โดยมีอำนาจดังนี้

(1) ศึกษา วิเคราะห์ วิจัย พัฒนา และถ่ายทอดเทคโนโลยีทางวิชาการ

(2) กำกับดูแล ให้คำปรึกษาและสนับสนุนการปฏิบัติงานของปศุสัตว์อำเภอ

(3) ปฏิบัติงานร่วมกับหน่วยงานอื่น

#### 5) สำนักงานคุ้มครองผู้บริโภค

อำนาจหน้าที่ของคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2541 ให้อำนาจ ดังนี้

(1) พิจารณาเรื่องราวร้องทุกข์จากผู้บริโภคที่ได้รับความเดือดร้อนหรือเสียหาย อันเนื่องมาจากการกระทำของผู้ประกอบธุรกิจเพื่อเสนอต่อคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคต่อไป

(2) ดำเนินการเกี่ยวกับสินค้าที่อาจเป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค

(3) แจ้งหรือโฆษณาข่าวสารเกี่ยวกับสินค้าหรือบริการที่อาจก่อให้เกิดความเสียหาย

หรือเสื่อมเสียแก่สิทธิของผู้บริโภค รวมทั้งติดตามสอดส่องพฤติกรรมผู้บริโภคและจัดให้มีการทดสอบหรือพิสูจน์สินค้าตามที่เห็นสมควรและจำเป็นเพื่อคุ้มครองสิทธิของผู้บริโภค

(4) สนับสนุนหรือทำการศึกษาและวิจัยปัญหาเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคร่วมกับสถาบันการศึกษาและหน่วยงานอื่นเพื่อที่จะได้ดำเนินการช่วยเหลือผู้บริโภคได้ตรงกับปัญหาและความต้องการ เช่น การศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการใช้ยาปราบศัตรูพืชและการสำรวจทัศนคติเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภค เป็นต้น

(5) ส่งเสริมและสนับสนุนให้มีการศึกษาแก่ผู้บริโภคทุกระดับการศึกษาเกี่ยวกับความปลอดภัยและอันตรายที่อาจเกิดจากสินค้าเพื่อให้ผู้บริโภคสามารถคุ้มครองตนเองในเบื้องต้น นอกเหนือจากความช่วยเหลือของรัฐบาล

(6) ดำเนินการเผยแพร่วิชาการและให้ความรู้ การศึกษาแก่ผู้บริโภคเพื่อสร้างนิสัยในการบริโภคที่เป็นการส่งเสริมพละนามัย ประหยัด และใช้ทรัพยากรของชาติให้เกิดประโยชน์

(7) ประสานงานกับส่วนราชการหรือหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจหน้าที่เกี่ยวกับการควบคุมส่งเสริมหรือกำหนดมาตรฐานของสินค้าหรือบริการ ได้แก่ สินค้าที่ไม่ได้คุณภาพมาตรฐานและบริการที่เสียประโยชน์แก่ผู้บริโภค

(8) ปฏิบัติการอื่นๆ ตามที่คณะกรรมการหรือคณะกรรมการเฉพาะเรื่องมอบหมายที่สำคัญและเป็นประโยชน์ กล่าวคือ การแจ้งหรือโฆษณาข่าวสารเกี่ยวกับสินค้าที่อาจก่อให้เกิดความเสียหายหรือเสื่อมสิทธิผู้บริโภค

#### 6) คณะกรรมการอาหารและยา

คณะกรรมการอาหารและยาเป็นองค์กรที่ทำหน้าที่ดูแลสอดส่องและคุ้มครองสุขภาพของประชาชนให้ปลอดภัยจากการบริโภคผลิตภัณฑ์สุขภาพโดยผลิตภัณฑ์ต้องมีคุณภาพมาตรฐานและมีความปลอดภัย นอกจากนี้คณะกรรมการอาหารและยายังมีการส่งเสริมพฤติกรรมผู้บริโภคที่ถูกต้องด้วยเพื่อให้ประชาชนได้บริโภคผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ปลอดภัยและสมประโยชน์ด้วยการเผยแพร่สื่อประชาสัมพันธ์ต่างๆ เช่น อินเทอร์เน็ต เอกสาร เป็นต้น โดยคณะกรรมการอาหารและยามีอำนาจหน้าที่ดังต่อไปนี้

ดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร ยา เครื่องสำอาง วัตถุอันตราย วัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท ยาเสพติดให้โทษ เครื่องมือแพทย์ การใช้สารระเหย และกฎหมายอื่น เช่น การรับเรื่องร้องเรียน การติดตามผล การสุ่มตรวจผู้ประกอบการเกี่ยวกับอาหารและยา เป็นต้น

ดำเนินการพัฒนาระบบและกลไกเพื่อให้มีการดำเนินการบังคับใช้กฎหมาย และเผยแพร่ความรู้และประชาสัมพันธ์ด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ ผ่านสื่อมวลชนและสื่อออนไลน์ต่างๆ เพื่อให้ผู้บริโภคตระหนักถึงการบริโภคผลิตภัณฑ์สุขภาพอย่างปลอดภัย

ดำเนินการกำกับดูแล ตรวจสอบคุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ การโฆษณา รวมทั้งผลอันไม่พึงประสงค์ของผลิตภัณฑ์

ดำเนินการศึกษา วิเคราะห์ วิจัยและพัฒนาเทคโนโลยี และระบบงานคุ้มครองผู้บริโภค รวมถึงส่งเสริมและพัฒนาความรู้ให้ผู้บริโภคมีความเข้าใจในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพที่ถูกต้อง เหมาะสม ปลอดภัย และคุ้มค่า รวมทั้งการร้องเรียนความเสียหายของผู้บริโภค

ดำเนินการพัฒนาและส่งเสริมการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ รวมถึงปฏิบัติการอื่นใดตามที่รัฐมนตรีกำหนด รวมทั้งการรณรงค์ให้ผู้บริโภคมีพฤติกรรมบริโภคผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ถูกต้องด้วยการจัดโครงการต่างๆ

### 3.1.5 มาตรการในการลงโทษ

กระบวนการผลิตอาหารตลอดห่วงโซ่อาหารถูกควบคุมโดยหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจ เพื่อให้ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัย รวมถึงได้รับความเป็นธรรมในการเยียวยาความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นจากการบริโภคอาหารที่ไม่ปลอดภัย ดังนั้นหากผู้ประกอบการรายใดฝ่าฝืนกฎหมายหรือกระทำการให้เกิดความเสียหายต่อผู้บริโภคจะได้รับการลงโทษ โดยมีมาตรการในการลงโทษดังนี้

#### 3.1.5.1 มาตรการทางแพ่ง

ความเสียหายอันเกิดจากการบริโภคสินค้าอาหารย่อมต้องได้รับความคุ้มครองและเยียวยาความเสียหายจากผู้ก่อให้เกิดความเสียหายนั้น กล่าวคือผู้ประกอบการนั่นเอง เพื่อเยียวยาการกระทำที่ขาดความระมัดระวังทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อนระหว่างการผลิตอาหาร การเก็บ หรือการขนส่งอาหาร ทั้งนี้เพื่อชดเชยเยียวยาผู้เสียหายนี้ ต้องพิจารณาว่าผู้ก่อให้เกิดความเสียหายจงใจหรือประมาทเลินเล่อหรือไม่ หากมิได้จงใจหรือประมาทเลินเล่อจะต้องพิสูจน์ให้ได้ว่าตนเองได้กระทำการพอสมควรแก่เหตุแล้ว โดยพิจารณาดังต่อไปนี้

1) ความรับผิดชอบตามสัญญา ตามหลักที่ว่าผู้ขายต้องรับผิดชอบในความชำรุดบกพร่องของทรัพย์สินที่ขาย ซึ่งตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ของไทยวางหลักเกณฑ์ความรับผิดชอบทางสัญญาซื้อขายไว้ในมาตรา 472-474 โดยมาตรา 472 ได้ว่าหลักว่า กรณีที่ทรัพย์สินซึ่งขายชำรุดบกพร่องผู้ขายต้องรับผิดชอบและกำหนดข้อยกเว้นกรณีที่ผู้ขายไม่ต้องรับผิดชอบไว้ในมาตรา 473 และอายุความฟ้องร้องไว้ในมาตรา 474 แต่อย่างไรก็ดีกฎหมายไม่ได้กำหนดวิธีการที่ต้องรับผิดชอบเอาไว้ ดังนั้นกรณีชำรุดบกพร่องและผู้ขายต้องรับผิดชอบอย่างไรนั้น จะต้องพิจารณาไปตามสภาพของทรัพย์สิน เพื่อให้เป็นไปตามความมุ่งหมายของสัญญา ซึ่งการซื้อขายย่อมต้องมีข้อตกลงเกี่ยวกับคุณสมบัติของทรัพย์สินที่จะซื้อขายอยู่แล้ว ดังนั้น หากทรัพย์สินนั้นขาดคุณสมบัติที่ตกลงกัน เสื่อมสภาพ หรือไม่ตรงตามคำพรรณาก็ตาม ผู้ขายย่อมต้องรับผิดชอบในความบกพร่องนั้น

ความรับผิดชอบละเมิด โดยผู้ซื้อสินค้าสามารถฟ้องร้องผู้ขายหรือผู้ผลิตได้ตามกฎหมาย ลักษณะละเมิด หากสินค้าที่ซื้อมามีความชำรุดบกพร่องหรือเป็นสินค้าที่ไม่ปลอดภัยและก่อให้เกิดอันตรายแก่ผู้ซื้อ ทั้งนี้เพื่อต้องการเยียวยาความเสียหายให้ได้รับการชดใช้เพื่อทดแทนให้กลับคืนสู่สภาพเดิม โดยมาตรา 420 กำหนดไว้ว่า ผู้ใดจงใจหรือประมาทเลินเล่อทำต่อบุคคลอื่นให้เสียหายแก่ชีวิต ร่างการ อนามัย เสรีภาพ ทรัพย์สิน หรือสิทธิอย่างใดอย่างหนึ่ง ผู้นั้นต้องชดใช้ค่าสินไหมทดแทน ดังนั้น ผู้ประกอบการรายใดที่กระทำการโดยประมาทหรือจงใจให้อาหารพร้อมปรุงของตนเองไม่สะอาดหรือปนเปื้อนสารเคมี และมีผู้บริโภคได้รับความเสียหายจากการบริโภคอาหารนั้น ผู้ประกอบการรายนั้นต้องชดใช้ค่าสินไหมทดแทนเพื่อความเสียหายนั้น

การละเมิดเป็นบ่อเกิดแห่งหนึ่งอย่างหนึ่งซึ่งเป็นกรณีที่กฎหมายกำหนดให้ผู้ทำละเมิดมีหน้าที่ต้องชดใช้ค่าสินไหมทดแทนให้แก่ผู้เสียหายซึ่งเป็นหนี้ที่เกิดขึ้นโดยผลของกฎหมาย มิใช่เกิดจากข้อตกลงของคู่กรณี ต่างกับสัญญาซึ่งเป็นข้อตกลงของบุคคลสองคนเพื่อก่อความผูกพันระหว่างกัน โดยเป็นหนี้ที่ต้องปฏิบัติหรืองดเว้นการกระทำอย่างใดอย่างหนึ่งที่ไม่ต้องห้ามตามกฎหมาย

ในการดำเนินคดีละเมิด ถ้าผู้บริโภคจะฟ้องเรียกค่าเสียหายจากผู้ประกอบการ ผู้บริโภคจะต้องพิสูจน์ให้เห็นว่าผู้ประกอบการมิได้ใช้ความระมัดระวังในการออกแบบการผลิต กล่าวคือ มิได้ใช้ความระมัดระวังเช่นวิญญูชนพึงกระทำ แต่ถ้าผู้บริโภคฟ้องผู้ขายปลีกหรือผู้ซื้อช่วงและมีเหตุอันควรที่จะรู้ถึงอันตรายของสินค้า แต่มิได้บอกกล่าวให้ผู้บริโภคทราบ การพิสูจน์ถึงความประมาทเลินเล่อในความเสียหายอันเกิดจากสินค้าที่ชำรุดนั้นกระทำได้ยาก เพราะขั้นตอนกระบวนการผลิตทั้งหมดอยู่ในความควบคุมดูแลของผู้ประกอบการเพียงฝ่ายเดียว ทำให้ผู้บริโภคซึ่งเป็นเพียงประชาชนธรรมดาไม่อาจรู้ได้ ดังนั้น การพิสูจน์ถึงความชำรุดบกพร่องว่าเกิดจากขั้นตอนใดจึงต้องอาศัยความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน ทำให้ผู้บริโภคไม่สามารถพิสูจน์ถึงความเสียหายได้ด้วยตนเอง และหากว่าจ้างผู้เชี่ยวชาญเข้ามาพิสูจน์ก็จะทำให้มีค่าใช้จ่ายสูงไม่เหมาะสมกับกับดำเนินคดีเพื่อเรียกค่าเสียหาย หลักการคุ้มครองผู้บริโภคตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ดังกล่าวจึงไม่สามารถให้ความคุ้มครองและเยียวยาผู้เสียหายที่เกิดจากสินค้าชำรุดบกพร่องได้จริง

2) พระราชบัญญัติวิธีพิจารณาคดีผู้บริโภค พ.ศ. 2551 กำหนดไว้ว่าคดีผู้บริโภค คือ คดีแพ่งระหว่างผู้บริโภคหรือผู้มีอำนาจฟ้องคดีแทนผู้บริโภคกับผู้ประกอบการซึ่งพิพาทกันเกี่ยวกับสิทธิหรือหน้าที่ตามกฎหมายอันเกี่ยวกับการบริโภคสินค้าหรือบริการ และมีความเสียหายจากสินค้านั้นเกิดขึ้น อนึ่ง สินค้าตามพระราชบัญญัตินี้หมายถึงสังหาริมทรัพย์ทุกชนิดที่ผลิตหรือนำเข้าเพื่อขาย รวมทั้งผลิตผลทางเกษตรกรรมด้วย โดยสินค้านี้ดังกล่าวต้องเป็นสินค้าที่ไม่ปลอดภัย กล่าวคือก่อให้เกิดความเสียหายอันเนื่องมาจากความบกพร่องในการผลิต การออกแบบ การเก็บรักษา ค่าเดือน หรือการให้ข้อมูลของสินค้าไม่ถูกต้องอันเป็นเหตุให้เกิดอันตรายต่อชีวิต ร่างกาย

สุขอนามัย ของผู้บริโภคร โดยผู้บริโภครที่ได้รับความเสียหายมีสิทธิเรียกร้องชดใช้ผู้ประกอบธุรกิจชดเชยค่าเสียหายเพื่อเยียวยาความเสียหายที่เกิดขึ้นจริง รวมถึงค่าเสียหายทางจิตใจ (ถ้ามี) ตามการพิจารณาของศาล นอกจากนี้ ผู้บริโภครยังสามารถดำเนินคดีกับผู้ประกอบการได้ด้วยตนเองหรือสามารถดำเนินคดีผ่านคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภครได้ และยังสามารถขวนขวายค่าธรรมเนียมศาลอีกด้วย

ในด้านการกำหนดค่าเสียหายเพื่อการลงโทษนั้น ศาลมีอำนาจกำหนดค่าเสียหายได้ไม่เกินสองเท่าของค่าเสียหายที่เกิดขึ้นจริง แต่ถ้าค่าเสียหายที่แท้จริงที่ศาลกำหนดมีจำนวนเงินไม่เกินห้าหมื่นบาทให้ศาลมีอำนาจกำหนดค่าเสียหายเพื่อการลงโทษได้ไม่เกินห้าเท่าของค่าเสียหายที่แท้จริงที่ศาลกำหนด การเพิ่มค่าเสียหายเชิงลงโทษดังกล่าว เป็นค่าเสียหายนอกเหนือจากค่าเสียหายในทางละเมิด เพราะจะประโยชน์แก่ผู้บริโภครส่วนมากและเป็นการลงโทษผู้ผลิตที่ไม่คำนึงความปลอดภัยแก่ผู้บริโภคร

3) พระราชบัญญัติความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551 เป็นบทบัญญัติที่เยียวยาผู้บริโภครที่ได้รับความเสียหายจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย กล่าวคือสินค้าที่ก่อหรืออาจก่อให้เกิดความเสียหายขึ้นไม่ว่าจะเป็นเพราะความบกพร่องในการผลิตหรือการออกแบบ หรือไม่ได้กำหนดวิธีใช้ วิธีเก็บรักษา คำเตือน หรือข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับสินค้า หรือกำหนดไว้แต่ไม่ถูกต้องหรือไม่ชัดเจน โดยพระราชบัญญัตินี้กำหนดให้ผู้ประกอบการต้องเยียวยาความเสียหายจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัยเพื่อชดเชยและเยียวยาความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าให้แก่ผู้บริโภคร หากพิสูจน์ไม่ได้ว่าสินค้านั้นปลอดภัย หรือผู้เสียหายรู้ว่าสินค้านั้นเป็นสินค้าที่ไม่ปลอดภัย หรือความเสียหายเกิดจากการใช้หรือเก็บไม่ถูกวิธี<sup>12</sup> นอกจากนี้ยังระบุให้ศาลมีอำนาจกำหนดค่าสินไหมทดแทนเพื่อความเสียหายที่เกิดขึ้น นอกจากค่าสินไหมเพื่อการละเมิด รวมถึงค่าเสียหายต่อจิตใจซึ่งถือเป็นค่าเสียหายเชิงลงโทษ (Punitive Damage) ซึ่งเป็นความเสียหายโดยพฤติการณ์ประเภหนึ่งและเป็นค่าเสียหายที่เพิ่มขึ้นจากค่าสินไหมทดแทนโดยทั่วไป เพื่อป้องกันไม่ให้ผู้ประกอบการกระทำผิดอีก และมีให้ผู้ประกอบการอื่นๆ กระทำตาม ทั้งนี้ ค่าเสียหายดังกล่าวจะต้องไม่เกินสองเท่าของค่าสินไหมทดแทนที่เกิดขึ้น<sup>13</sup>

<sup>12</sup> พระราชบัญญัติความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย, 2551 . มาตรา 5

<sup>13</sup> พระราชบัญญัติความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย, 2551 . มาตรา 11

### 3.1.5.2 มาตรการทางอาญา

ความผิดทางอาญา คือการกระทำที่เกี่ยวข้องกับเนื้อตัวร่างกายของผู้เสียหาย มีผลกระทบต่อความเรียบร้อยศีลธรรมอันดีของประชาชน รัฐจึงต้องลงโทษผู้กระทำผิด โดยมาตรการการลงโทษผู้ประกอบการทางอาญามีดังต่อไปนี้

1) มาตรการลงโทษทางอาญาตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 กำหนดอัตราโทษไว้ดังต่อไปนี้

โทษสำหรับผู้ประกอบการรายใดที่การผลิตหรือจำหน่ายอาหารที่กำหนดอัตราส่วนของวัตถุที่ใช้เป็นส่วนผสมอาหารไม่ถูกต้อง และฝ่าฝืนการตรวจค้นของพนักงานเจ้าหน้าที่ มีโทษปรับไม่เกินสองหมื่นบาท

หากมีการบรรจุอาหารลงในภาชนะบรรจุที่ไม่ได้มาตรฐานมีโทษจำคุกไม่เกินสองปีหรือปรับไม่เกินสองหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ หากเป็นการกระทำผิดเกี่ยวกับวิธีการผลิต ใช้เครื่องมือในการผลิต และเก็บรักษาอาหารไม่บริสุทธิ์มีโทษปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท และหากเป็นการฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์เรื่องฉลากมีโทษปรับไม่เกินสามหมื่นบาท

สำหรับผู้ใดประกอบกิจการผลิตอาหารหรือจำหน่ายอาหารรายใด ไม่ได้รับอนุญาตมีโทษปรับไม่เกินห้าพันบาท อย่างไรก็ตามหากผู้รับอนุญาตนำอาหารควบคุมเฉพาะที่ผลิตขึ้นเพื่อส่งออกไปจำหน่ายนอกราชอาณาจักรมาจำหน่ายในราชอาณาจักรต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามปี และปรับไม่เกินสามหมื่นบาท และหากผู้ประกอบการรายใดผลิตหรือจำหน่ายอาหารที่ไม่บริสุทธิ์มีโทษจำคุกไม่เกินสองปีหรือปรับไม่เกินสองหมื่นบาท หากเป็นอาหารปลอมมีโทษจำคุกตั้งแต่หกเดือนถึงสิบปีหรือปรับตั้งแต่ห้าพันถึงหนึ่งแสนบาท หากเป็นอาหารผิดมาตรฐานมีโทษปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท และสำหรับอาหารอื่นๆ ตามที่รัฐมนตรีกำหนดมีโทษจำคุกไม่เกินห้าปีหรือปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท<sup>14</sup> นอกจากนี้ ผู้รับอนุญาตให้ผลิตหรือนำเข้าไม่ขึ้นทะเบียนตำรับอาหารก่อนการผลิตหรือจำหน่ายมีโทษจำคุกไม่เกินสองปีหรือปรับไม่เกินสองหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ<sup>15</sup> และหากผู้รับอนุญาตให้ผลิตหรือนำเข้าจะต้องผลิตหรือนำเข้าไม่ตรงตามที่ได้ขึ้นทะเบียนไว้มีโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งปีหรือปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาทหรือทั้งจำทั้งปรับ<sup>16</sup>

สำหรับการแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหารจะกระทำไม่ได้หากปราศจากการรับอนุญาตจากเจ้าหน้าที่ หากฝ่าฝืนมีโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งปีหรือปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาทหรือทั้งจำ

<sup>14</sup> พระราชบัญญัติอาหาร, 2522 . 58 – 61

<sup>15</sup> พระราชบัญญัติอาหาร, 2522 . มาตรา 64

<sup>16</sup> พระราชบัญญัติอาหาร, 2522 . มาตรา 66

ทั้งปรับ<sup>17</sup> นอกจากนี้ผู้ที่โฆษณาคุณภาพหรือสรรพคุณของอาหารอันเป็นเท็จหรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อมีโทษจำคุกไม่เกินสามปีและปรับไม่เกินสามหมื่นบาทหรือทั้งจำทั้งปรับ<sup>18</sup>

2) มาตรการลงโทษตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522

(1) กำหนดไว้ว่าผู้ใดขัดขวางหรือไม่อำนวยความสะดวก ไม่ให้ถ้อยคำหรือไม่ส่งเอกสาร หรือหลักฐานแก่พนักงานเจ้าหน้าที่ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งเดือน หรือปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ บทบัญญัตินี้เป็นข้อกำหนดให้ผู้ประกอบการจะต้องให้ข้อมูลแก่พนักงานเจ้าหน้าที่หากมีการเรียกหรือร้องขอให้เปิดเผยข้อมูล และหากฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติตามจะมีโทษตามที่กฎหมายกำหนด ซึ่งหากไม่ปฏิบัติตามคำสั่งของคณะกรรมการเฉพาะเรื่อง ผู้นั้นมีโทษ

(2) หากผู้ใดเจตนาก่อให้เกิดความเข้าใจผิดเกี่ยวกับแหล่งกำเนิด สภาพ คุณภาพ ปริมาณ หรือสาระสำคัญประการอื่นอันเกี่ยวกับสินค้า โดยเฉพาะข้อความโฆษณาหรือฉลากที่มีข้อความเท็จ ผู้นั้นมีโทษจำคุกไม่เกินหกเดือน หรือปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ และหากกระทำซ้ำอีกจะมีโทษเพิ่มขึ้น<sup>19</sup>

(3) ผู้ใดที่โฆษณาโดยใช้ข้อความที่ต้องห้ามหรือฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติตามที่กฎหมายกำหนดต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามเดือนหรือปรับไม่เกินสามหมื่นบาทหรือทั้งจำทั้งปรับ<sup>20</sup>

(4) หากคณะกรรมการว่าด้วยการโฆษณามีคำสั่งแล้ว ผู้นั้นไม่ปฏิบัติตาม ผู้นั้นต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหกเดือนหรือปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ<sup>21</sup>

(5) หากเป็นการกระทำของผู้ประกอบการแล้วผู้นั้นจะต้องรับโทษเพิ่มขึ้น และหากยังกระทำต่อเนื่อง ผู้นั้นจะต้องรับโทษปรับรายวันวันละไม่เกินหนึ่งหมื่นบาทหรือไม่เกินสองเท่าของค่าใช้จ่ายสำหรับการโฆษณานั้น<sup>22</sup>

(6) สำหรับผู้ขายอาหารที่แสดงฉลากอาหารไม่ครบหรือมีฉลากแต่ฉลากนั้นไม่ถูกต้อง หรือขายสินค้าที่มีฉลากที่คณะกรรมการว่าด้วยการฉลากสั่ง โดยรู้หรือควรรู้อยู่แล้วว่าการไม่มีฉลากหรือแสดงฉลากไม่ถูกต้อง ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหกเดือนหรือปรับไม่เกินห้าหมื่นบาทหรือทั้งจำทั้งปรับ และหากเป็นการกระทำของผู้ประกอบการย่อมต้องได้รับโทษหนักขึ้น และหากผู้ประกอบการทุจริตใดไม่ปฏิบัติตามคำสั่งของคณะกรรมการว่าด้วยฉลากต้องระวางโทษจำคุกไม่

<sup>17</sup> พระราชบัญญัติอาหาร, 2522 . มาตรา 67

<sup>18</sup> พระราชบัญญัติอาหาร, 2522 . มาตรา 70

<sup>19</sup> พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค โภค, 2522 . มาตรา 47

<sup>20</sup> พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค โภค, 2522 . มาตรา 48

<sup>21</sup> พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค โภค, 2522 . มาตรา 49

<sup>22</sup> พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค โภค, 2522 . มาตรา 51

เกินหกเดือนหรือปรับไม่เกินห้าหมื่นบาทหรือทั้งจำทั้งปรับ และหากผู้ประกอบการผู้ใดขายสินค้าที่คณะกรรมการสั่งห้ามขายเพราะสินค้านั้นอาจเป็นอันตรายแก่ผู้บริโภคผู้นั้นต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหกเดือนหรือปรับไม่เกินห้าหมื่นบาทหรือทั้งจำทั้งปรับ และผู้ประกอบการรายใดที่ทำฉลากไม่ถูกต้อง โดยรู้หรือควรรู้ว่าฉลากดังกล่าวไม่ถูกต้อง ผู้นั้นมีโทษปรับไม่เกินสองหมื่นบาท<sup>23</sup>

3) มาตรการลงโทษทางอาญาตามพระราชบัญญัติสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 มีดังต่อไปนี้

(1) ผู้ใดที่ผลิตสินค้าเกษตรโดยไม่ได้รับอนุญาตมีโทษปรับไม่เกินสามแสนบาท<sup>24</sup>

(2) ผู้ใดผลิต ส่งออก หรือนำเข้าสินค้าเกษตร โดยไม่ได้รับการตรวจสอบมีโทษปรับไม่เกินห้าแสนบาท<sup>25</sup>

(3) ผู้ใดโฆษณา จำหน่าย หรือมีไว้ในครอบครองเพื่อจำหน่ายซึ่งสินค้าเกษตรโดยรู้ว่ามีเหตุอันควรรู้ว่าสินค้านั้นมิได้ผ่านการตรวจสอบและรับรองมาตรฐานต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามปี หรือปรับไม่เกินสามแสนบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ<sup>26</sup>

### 3.1.5.3 มาตรการทางปกครอง

ความรับผิดชอบทางปกครองหมายถึง การออกกฎ หรือคำสั่งทางปกครองโดยเจ้าหน้าที่ของรัฐตามอำนาจหน้าที่ที่กฎหมายกำหนดไว้ไม่ว่าจะเป็นชั่วคราว ถาวร หรือมีผลเป็นการเฉพาะหรือทั่วไป เพื่อให้ผู้ได้รับคำสั่งปฏิบัติตาม

การลงโทษตามมาตรการทางปกครองมีดังต่อไปนี้

1) มาตรการลงโทษทางปกครองตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ให้อำนาจพนักงานเจ้าหน้าที่เข้าไปตรวจในสถานที่ผลิตอาหาร สถานที่เก็บอาหาร สถานที่จำหน่ายอาหาร รวมทั้งสถานที่ทำการของผู้ได้รับใบอนุญาตให้ผลิตหรือนำเข้า (แล้วแต่กรณี) เพื่อตรวจสอบอาหารหากมีข้อสงสัยว่าอาหารนั้นไม่ปลอดภัยหรือไม่บริสุทธิ์ พนักงานเจ้าหน้าที่นั้นมิอำนาจยึดหรืออายัดอาหารรวมทั้งเครื่องมือการผลิตได้ หรืออายัดอาหารหรือภาชนะส่วนหนึ่งไปตรวจสอบความปลอดภัยได้ รวมทั้งการยึดหรืออายัดอาหารที่ไม่บริสุทธิ์ อาหารปลอมหรืออาหารผิดมาตรฐานได้<sup>27</sup>

หากผู้รับอนุญาตไม่ปฏิบัติตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 นี้ โดยผลิตอาหารไม่บริสุทธิ์ ผลิตอาหารปลอม ผลิตอาหารที่ผิดมาตรฐาน หรือบรรจุในภาชนะที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพหรือฝิดอนามัย คณะกรรมการอาหารและยาอาจมีคำสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ โดยมีกำหนด

<sup>23</sup> พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค, 2522 . มาตรา 51-54

<sup>24</sup> พระราชบัญญัติสินค้าเกษตร, 2551 . มาตรา 58

<sup>25</sup> พระราชบัญญัติสินค้าเกษตร, 2551 . มาตรา 60

<sup>26</sup> พระราชบัญญัติสินค้าเกษตร, 2551 . มาตรา 75

<sup>27</sup> พระราชบัญญัติอาหาร, 2522 . มาตรา 43

ครั้งละไม่เกินหนึ่งร้อยยี่สิบวัน หรือหากมีผู้บริโภคร้องผู้รับอนุญาตว่าได้กระทำผิดตามพระราชบัญญัตินี้ต่อศาลจนกระทั่งมีคำพิพากษาถึงที่สุด คณะกรรมการอาหารและยาอาจมีคำสั่งให้เพิกถอนใบอนุญาตได้<sup>28</sup> นอกจากนี้ อาหารใดที่ขึ้นทะเบียนตำรับอาหารไว้ หากปรากฏว่าอาหารนั้นมีรายละเอียดไม่ตรงตามตำรับอาหารที่ขึ้นทะเบียนหรือเป็นอาหารปลอม อาหารที่ไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภคซึ่งไม่อาจแก้ไขตำรับได้ คณะกรรมการอาหารและยาอาจเพิกถอนทะเบียนตำรับอาหารนั้นได้<sup>29</sup>

2) มาตรการทางปกครองตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 อำนาจตามพระราชบัญญัตินี้กระจายอำนาจการทำงานดังนี้

(1) อำนาจคณะกรรมการว่าด้วยการโฆษณา เมื่อเห็นว่าสินค้าอาจเป็นอันตรายกับผู้บริโภค โดยคณะกรรมการฯ มีอำนาจออกคำสั่งกำหนดให้การโฆษณาต้องมีคำแนะนำหรือตกเตือนเกี่ยวกับวิธีใช้หรืออันตราย หรือจำกัดการใช้สื่อโฆษณาสำหรับสินค้า หรือห้ามการโฆษณาสินค้านั้น โดยเด็ดขาด<sup>30</sup> และหากมีการฝ่าฝืนระเบียบว่าด้วยการโฆษณา คณะกรรมการฯ สามารถออกคำสั่งให้แก้ไข หรือห้ามการใช้ข้อความ หรือห้ามโฆษณา หรือให้โฆษณาเพื่อแก้ไขความเข้าใจผิดของผู้บริโภคได้

นอกจากนี้ หากคณะกรรมการว่าด้วยการโฆษณาเห็นว่า การโฆษณาเป็นเท็จหรือเกินความจริง คณะกรรมการฯ สามารถออกคำสั่งให้ผู้โฆษณาพิสูจน์ความจริงได้ สำหรับกรณีที่มีการอ้างอิงรายการทางวิชาการ ผลการวิจัย สถิติ การรับรองของสถาบัน ถ้าผู้กระทำการโฆษณาไม่สามารถพิสูจน์ได้ว่าข้อความที่โฆษณาเป็นความจริง คณะกรรมการฯ มีอำนาจออกคำสั่งตามให้แก้ไข หรือห้ามการใช้ข้อความ หรือห้ามโฆษณา หรือให้โฆษณาเพื่อแก้ไขความเข้าใจผิดของผู้บริโภคได้

(2) คณะกรรมการว่าด้วยฉลาก หากคณะกรรมการฯ เห็นว่าฉลากใดไม่เป็นไปตามระเบียบ คณะกรรมการฯ มีอำนาจสั่งให้ผู้ประกอบการแก้ไขฉลากนั้นให้ถูกต้องได้

(3) คณะกรรมการด้านสัญญา ในการประกอบธุรกิจที่ควบคุมสัญญา สัญญาที่จะทำกับผู้บริโภคต้องใช้ข้อสัญญาที่จำเป็นไม่ทำให้ผู้บริโภคเสียเปรียบ และห้ามใช้ข้อสัญญาที่ไม่เป็นธรรมต่อผู้บริโภค

<sup>28</sup> พระราชบัญญัติอาหาร, 2522 . มาตรา 46

<sup>29</sup> พระราชบัญญัติอาหาร, 2522 . มาตรา 39

<sup>30</sup> พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค, 2551 . มาตรา 24

นอกจากอำนาจของคณะกรรมการเฉพาะด้านแล้ว เมื่อมีเหตุอันควรสงสัยว่าสินค้าใด อาจเป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค คณะกรรมการอาจสั่งให้ผู้ประกอบการพิสูจน์ หากผู้ประกอบการไม่ ดำเนินการ คณะกรรมการอาจเป็นผู้พิสูจน์เอง โดยผู้ประกอบการเป็นผู้เสียค่าใช้จ่าย<sup>31</sup>

3) มาตรการทางปกครองตามพระราชบัญญัติสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 กำหนดให้ พนักงานเจ้าหน้าที่ที่มีอำนาจตรวจสอบมาตรฐานสินค้า สถานที่ผลิตหรือเก็บสินค้า หากพบว่าสินค้า ใดไม่ได้มาตรฐานตามที่รัฐมนตรีกำหนด โดยให้พนักงานเจ้าหน้าที่ที่มีอำนาจต่อไปนี้<sup>32</sup>

(1) เข้าไปในสถานที่ทำการหรือห้องปฏิบัติการของผู้ประกอบการตรวจสอบ มาตรฐานหรือสถานที่ทำการ สถานที่เก็บสินค้า หรือยานพาหนะของผู้ผลิต ผู้ส่งออก หรือผู้นำเข้า สินค้าเกษตร

(2) เข้าไปในสถานที่ทำการหรือห้องปฏิบัติการของผู้ประกอบการตรวจสอบ มาตรฐานไม่ว่าเวลาใด เมื่อมีเหตุอันควรสงสัยว่ามีการฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามพระราชบัญญัตินี้ เพื่อตรวจสอบการดำเนินงาน ตลอดจนเครื่องมือ อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้อง

(3) เข้าไปในสถานที่ทำการ สถานที่เก็บสินค้าเกษตรของผู้ผลิต ผู้ส่งออก ผู้นำเข้า ผู้จำหน่ายหรือมีไว้เพื่อครอบครองเพื่อจำหน่ายสินค้าเกษตรที่ได้รับใบรับรองมาตรฐาน เมื่อมีเหตุ อันควรสงสัยว่ามีการฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามกฎหมาย

(4) สุ่มตัวอย่างสินค้าเกษตรจากผู้ประกอบการเพื่อตรวจสอบมาตรฐาน

(5) สั่งให้ผู้ประกอบการตรวจสอบมาตรฐาน หรือให้เข้ามาชี้แจง ให้ถ้อยคำ หลักฐานในปริมาณที่สมควรเพื่อนำมาตรวจสอบ

(6) สั่งให้ผู้ประกอบการตรวจสอบมาตรฐาน หรือนำส่งหลักฐาน ข้อมูลที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งการแก้ไขข้อบกพร่องหรือข้อผิดพลาดที่ตรวจพบ

(7) ยึดหรืออายัดสินค้าเกษตร เอกสาร เครื่องมือ หรืออุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการ กระทำผิดหรือมีเหตุอันควรสงสัยว่ากระทำความผิด

ในกรณีที่ตรวจพบว่า สินค้าเกษตรไม่ปลอดภัยหรืออาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ อนามัยของประชาชน พืช หรือสัตว์ ให้คณะกรรมการมีอำนาจประกาศในหนังสือพิมพ์หรือเรียก เก็บสินค้าเกษตรหรือสั่งให้จัดเก็บสินค้าเกษตรภายในระยะเวลาที่กำหนด

หากผู้รับใบอนุญาตให้เป็นผู้ผลิต ผู้ส่งออก หรือผู้นำเข้า หรือผู้ประกอบการตรวจสอบ มาตรฐานฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามพระราชบัญญัตินี้ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรมีอำนาจสั่ง

<sup>31</sup> พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค, 2551 . มาตรา 35

<sup>32</sup> พระราชบัญญัติสินค้าเกษตร, 2551 . มาตรา 43

พักใช้ใบอนุญาตได้ครั้งละสามเดือน และผู้ถูกสั่งพักใบอนุญาตจะประกอบกิจการในระหว่างที่ถูกพักใบอนุญาตนั้นไม่ได้ นอกจากนี้สำนักงานมีหลักการพิจารณาเพิกถอนใบอนุญาต เมื่อมีเหตุดังต่อไปนี้<sup>33</sup>

- (1) ผู้รับใบอนุญาตเป็นผู้ผลิต ผู้ส่งออก หรือผู้นำเข้าขาดคุณสมบัติหรือมีลักษณะต้องห้าม
  - (2) ผู้รับใบอนุญาตเป็นผู้ผลิต ผู้ส่งออก หรือผู้นำเข้าหรือผู้ประกอบการตรวจสอบมาตรฐานเคยถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตแล้วกระทำความผิดซ้ำอีกภายในห้าปี
  - (3) ผู้รับใบอนุญาตเป็นผู้ผลิต ส่งออก หรือผู้นำเข้าหรือผู้ประกอบการตรวจสอบมาตรฐานได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัติซึ่งก่อให้เกิดความเสียหายร้ายแรงต่อเศรษฐกิจ
  - (4) ผู้รับใบอนุญาตเป็นผู้ผลิต ผู้ส่งออก หรือผู้นำเข้ากระทำความผิดตามที่กฎหมายกำหนดเกี่ยวกับมาตรฐานการผลิต
- ผู้ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาตดังกล่าวจะไม่สามารถขอรับใบอนุญาตใหม่อีกไม่ได้จนกว่าจะพ้นสองปีนับแต่วันที่ถูกเพิกถอน

### 3.2 มาตรการทางกฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารพร้อมปรุงที่มีผลต่อการนำเข้าของต่างประเทศ

การให้ความคุ้มครองดูแลสุขภาพของประชากรภายในประเทศด้วยการตรวจสอบสินค้าที่นำเข้ามาภายในประเทศของตนทั้งเรื่องดื่ม อาหาร สิ่งอุปโภค บริโภคต่างๆ ให้มีคุณภาพและมีความปลอดภัยด้วยการสร้างกฎเกณฑ์ มาตรฐานต่างๆ ขึ้นมาเพื่อเป็นการตรวจสอบเบื้องต้นก่อนที่สินค้านั้นจะถูกนำเข้ามาจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคภายในประเทศของตน

#### 3.2.1 ประเทศสหรัฐอเมริกา

สหรัฐอเมริกาคือประเทศที่มีขนาดใหญ่ แบ่งแยกตลาดอาหารออกเป็นตลาดย่อยๆ หลากหลายรูปแบบ โดยมีโครงสร้างตลาดในรูปแบบการกระจายสินค้า

##### 3.2.1.1 มาตรการทางกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้าอาหารพร้อมปรุง

กฎหมายที่เกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารของสหรัฐอเมริกามีจำนวนหลายฉบับที่บังคับใช้ในปัจจุบัน เช่น กฎหมายว่าด้วยอาหาร ยา และเครื่องสำอาง (The Federal Food, Drug and Cosmetic Act) กฎหมายว่าด้วยการตรวจสอบเนื้อสัตว์ (Meat Inspection Act) กฎหมายว่าด้วยการตรวจสอบผลิตภัณฑ์จากสัตว์ปีก (Poultry Product Inspection Act) กฎหมายว่าด้วยการตรวจสอบ

<sup>33</sup> พระราชบัญญัติสินค้าเกษตร, 2551 . มาตรา 50 และ 51

ผลิตภัณฑ์จากไข่ (The Egg Product Inspection Act) กฎหมายว่าด้วยการผลิตอาหารที่มีคุณภาพ (Food Quality Production Act) และกฎหมายว่าด้วยการบริหารสุขภาพสาธารณะ (Public Health Service Act) เป็นต้น ซึ่งการศึกษาวิจัยนี้จะกล่าวถึงเฉพาะแต่กฎหมายที่สำคัญเกี่ยวกับการกำหนดกฎระเบียบความปลอดภัยของอาหารเท่านั้น

มาตรการทางกฎหมายของสหรัฐอเมริกามีดังนี้

1) กฎหมายว่าด้วยอาหาร ยา และเครื่องสำอาง (The Federal Food, Drug and Cosmetic Act) ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดย FDA Food Safety Modernization Act (Food Safety Bill) กฎหมายทั้งสองฉบับดังกล่าวเป็นการกำหนดระเบียบว่าด้วยการปิดฉลากอาหาร (Food Labeling) และการเพิ่มอำนาจให้เจ้าหน้าที่ในการควบคุมดูแลความปลอดภัยของอาหาร โดยอาหารที่ได้รับการอนุญาตให้จำหน่ายในสหรัฐอเมริกจะต้องได้รับการปิดฉลากเพื่อแสดงข้อมูลบนสินค้าอย่างถูกต้องตามระเบียบเรื่องการปิดฉลากอาหาร กล่าวคือการปิดฉลากแสดงข้อมูลของผลิตภัณฑ์อย่างชัดเจน ผู้บริโภคสามารถอ่านและเข้าใจได้ง่ายตามที่กำหนดใน Section 403(f)\* โดยหน่วยงานที่มีอำนาจดูแลและบังคับใช้ระเบียบเรื่องการปิดฉลากอาหารได้แก่ FDA และ USDA

สำหรับข้อมูลบนฉลากอาหารสามารถแบ่งได้เป็น 2 ส่วน คือ ส่วนแสดงคุณค่าทางโภชนาการ (Nutrient) ซึ่งจะแสดงถึงระดับคุณค่าทางโภชนาการของสารอาหารที่อยู่ในอาหารและส่วน Health Claim ที่ใช้กล่าวอ้างหรือแสดงสรรพคุณของสารอาหารที่มีส่วนในการช่วยรักษาโรคหรือความเจ็บป่วยบางอย่างซึ่งจะปรากฏอยู่บนฉลากผลิตภัณฑ์อาหารเสริม (Dietary Supplement) และฉลากจะต้องระบุเป็นภาษาอังกฤษ ซึ่งจะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้

ข้อมูลทั่วไปที่ต้องแสดงบนฉลาก มีดังต่อไปนี้

ระบุชื่อผลิตภัณฑ์ (Product Identity Statement) การปิดฉลากอาหารจะต้องประกอบไปด้วยการแสดงความระบุลักษณะเฉพาะของสินค้าอาหารนั้นๆ ได้แก่ การแสดงชื่อสามัญหรือชื่อปกติของอาหารในบริเวณส่วนสำคัญ (Principal Display Panel) โดยมีตัวอักษรที่เน้นด้วยตัวหนาหรือขีดเส้นใต้ตัวอักษรนั้น รวมถึงการแสดงลักษณะเฉพาะของอาหารต่างๆ เช่น หันบาง สับละเอียด สี่เหลี่ยมลูกเต๋า หรือเป็นชิ้น ยกเว้นกรณีที่ห่อบรรจุภัณฑ์มีลักษณะที่ชัดเจนเข้าใจได้ ซึ่ง

---

A food shall be deemed to be misbranded-

(f) Prominence of information on label. If any word, statement, or other information required by or under authority of this Act to appear on the label or labeling is not prominently placed thereon with such conspicuousness (as compared with other words, statements, designs, or devices, in the labeling) and in such terms as to render it likely to be read and understood by the ordinary individual under customary conditions of purchase and use (FDA Food Safety Modernization Act, 2011 : 403)

หากมีมาตรฐานบางอย่างสำหรับอาหารบางชนิดจะต้องมีการแสดงชื่อเฉพาะเป็นพิเศษตามมาตรฐานนั้นๆ ด้วย เช่น การระบุคำว่า “Imitate” สำหรับสินค้าอาหารเทียม เป็นต้น

ระบุปริมาณสุทธิ (Net Content) ระบุด้วยข้อความแสดงปริมาณสุทธิที่ถูกต้องของอาหารบนบรรจุภัณฑ์ และหากบริเวณที่แสดงข้อความสำคัญมีพื้นที่ขนาดใหญ่กว่า 5 นิ้ว ข้อความแสดงปริมาณสุทธิจะต้องมีขนาดอย่างน้อยไม่ต่ำกว่าร้อยละ 30 ของพื้นที่บริเวณนั้น โดยขนาดของตัวอักษรต้องแยกจากข้อมูลส่วนอื่นๆ

ระบุชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิต ผู้จัดจำหน่าย หรือผู้บรรจุสินค้า (The Manufacturer’s Name and Address) โดยสามารถแสดงข้อมูลส่วนนี้ได้ทั้งในบริเวณที่แสดงส่วนสำคัญ (Principal Display Panel) หรือบริเวณแสดงข้อมูล (Information Display) ฉลากสินค้าอาหารนำเข้าไม่ต้องระบุรหัสไปรษณีย์ แต่ถ้าสินค้าไม่ได้รับการผลิตจากบุคคลหรือบริษัทที่มีชื่อปรากฏอยู่บนฉลากก็จะต้องมีการแสดงคำว่า ผลิตโดยหรือจัดจำหน่ายโดยหรือข้อความอื่นใดที่มีความหมายใกล้เคียงกัน

ระบุข้อความแสดงส่วนผสมในอาหาร (Ingredient List) ต้องแสดงชื่อสามัญและน้ำหนักข้อมูลส่วนผสมของอาหารแต่ละประเภท และในกรณีของอาหารที่ประกอบไปด้วยส่วนผสมมากกว่าสองชนิดขึ้นไปจะต้องมีการระบุชื่อสามัญหรือชื่อตามปกติของส่วนผสมย่อยแต่ละชนิดในวงเล็บ ยกเว้นเครื่องเทศ (Spices) สิ่งปรุงรส (Flavoring) หรือส่วนผสมอาหารต่างๆ ซึ่งไม่จำเป็นต้องระบุเป็นรายชนิดและส่วนผสมที่มีปริมาณต่ำกว่าร้อยละ 2 ของจำนวนอาหารทั้งหมด ทั้งนี้ส่วนผสมดังกล่าวไม่รวมถึงสารประกอบทางเคมี แต่รวมถึงส่วนประกอบของอาหารในอาหารผสม สารปรุงแต่งอาหารและส่วนผสมอาหาร ยกเว้นไม่ต้องแสดงการใช้สี คือ เนย ชีส และไอศกรีม

### ตารางที่ 3.1 วิธีการปิดฉลากอาหารที่ถูกต้องตามระเบียบฉลากอาหารทั่วไป

หัวข้อ	วิธีการและลักษณะการปิดฉลาก
1. วิธีการปิดฉลากอาหารบนบรรจุภัณฑ์	วิธีการปิดฉลากอาหารสามารถกระทำได้ 2 ลักษณะคือ 1. ปิดฉลากแสดงข้อความที่จำเป็น (Required Label Statement) บนบริเวณแสดงส่วนสำคัญ (The Principal Display Panel: PDP) หรือ 2. ปิดฉลากแสดงข้อความเฉพาะอย่าง (Specified Label Statement) บนบริเวณที่แสดงส่วนสำคัญและข้อความอื่นๆ บนบริเวณที่แสดงข้อมูล
2. บริเวณแสดงส่วนสำคัญและส่วนแทนบริเวณแสดงส่วนสำคัญ	บริเวณแสดงส่วนสำคัญ (Principal Display Panel: PDP) คือ บริเวณของฉลากภาษาขณะบรรจุบนส่วนที่ผู้บริโภคเห็นได้ชัดที่สุด ณ เวลาและสภาพการซื้อสินค้าตามปกตินอกจากนี้ ภาษาขณะบางประเภทยังได้รับการ

ตารางที่ 3.1 (ต่อ)

	ออกแบบให้มีพื้นผิวที่แตกต่างกันไปเพื่อให้เหมาะสมต่อการปิดฉลากแทนบริเวณแสดงส่วนสำคัญ (Alternate Principal Display Panel) ด้วย
3. ตำแหน่งและข้อมูลที่ต้องแสดงบนบริเวณแสดงส่วนสำคัญ	ระบุชื่อผลิตภัณฑ์และปริมาณสุทธิบริเวณแสดงส่วนสำคัญ
4. บริเวณแสดงข้อมูล (Information Panel)	บริเวณแสดงข้อมูลหมายถึง บริเวณส่วนของฉลากที่อยู่ถัดมาด้านขวามือของบริเวณแสดงส่วนสำคัญ ยกเว้นกรณีเนื้อที่ไม่เพียงพอหรือใช้พื้นที่ได้ให้ใช้บริเวณถัดไปแทน  การแสดงความบนบริเวณแสดงข้อมูล หมายถึง การระบุข้อมูลต่างๆ ที่ได้รับการกำหนดให้แสดงโดยไม่มีข้อความหรือรูปภาพอย่างอื่นที่ไม่จำเป็นแทรก โดยข้อมูลสำคัญที่จำเป็นต้องแสดงในส่วนนี้ ได้แก่ ข้อมูลทางด้านโภชนาการ ข้อความแสดงส่วนผสมในอาหาร ชื่อ ที่อยู่ของผู้ผลิต ผู้จัดจำหน่ายหรือผู้บรรจุน้ำ
5. วิธีแสดงข้อมูลบนส่วนแสดงข้อมูล	แสดงข้อมูลที่เด่นชัดและเห็นได้ง่าย ตัวอักษรหรือตัวเลขต้องมีขนาดความสูงไม่น้อยกว่า 1/16 นิ้ว เทียบจากความสูงของตัวอักษร "O" ในภาษาอังกฤษ มีขนาดกว้างเพียงพอและมีลักษณะแบ่งแยกออกจากพื้นอย่างเห็นได้ชัด และหากฉลากมีขนาดเล็กเกินไป ผู้ผลิตอาจขออนุญาตใช้ตัวอักษรขนาดเล็กกว่าที่กำหนดได้
6. การแสดงฉลากที่ผิดระเบียบ	ตัวอย่างการแสดงฉลากที่ผิดระเบียบ เนื่องจากมีการแสดงข้อความหรือรูปภาพแทรกอย่างอื่นที่ไม่จำเป็นบนฉลาก ดังนั้นจึงจำเป็นต้องตรวจสอบการติดฉลากให้ถูกระเบียบ
7. วิธีการแสดงข้อมูลเกี่ยวกับผู้ผลิตสินค้า	ข้อมูลที่ต้องแสดงในส่วนนี้ ได้แก่ ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิตสินค้า ยกเว้นกรณีที่สินค้าไม่ได้รับการผลิตจากผู้ที่ปรากฏชื่ออยู่บนฉลาก จะต้องมีข้อความว่า "ผลิตเพื่อ" (Manufactured for) หรือ "จัดจำหน่ายโดย" (Distributed by)

2) กฎหมายว่าด้วยการปิดฉลากแสดงข้อมูลโภชนาการ The Nutrition Labeling and Education Act 1990 (NLEA) และ The Dietary Supplement Act 1994 (DSHEA)

กฎหมายทั้งสองฉบับข้างต้น กำหนดให้ผู้ผลิต ผู้แปรรูป และผู้จำหน่ายสินค้าอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารเสริมที่มีส่วนผสมของ Trans Fat มากกว่า 0.5 กรัมขึ้นไปจะต้องระบุข้อมูลทางโภชนาการเกี่ยวกับ Tran Fat ไว้บนฉลากแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร โดยแสดงไว้แยกต่างหากใต้บรรทัดที่ระบุ Saturated Fat ในตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการและให้ระบุปริมาณโดยใช้หน่วยเป็นกรัมเพื่อนำมาระบุในข้อมูลทางโภชนาการได้ ทั้งนี้ ยกเว้น อาหารที่มีปริมาณไขมันทั้งหมดต่ำกว่า 0.5 กรัมต่อปริมาณการบริโภคต่อหนึ่งครั้ง และไม่มีการอ้างอิงถึงส่วนผสมที่เป็น Trans จะได้รับการยกเว้นไม่จำเป็นต้องระบุปริมาณ Trans Fat แต่ระบุหมายเหตุไว้ข้างล่างว่า “Not a Significant Source of Trans Fat”ให้นำมาใช้ในการปิดฉลากผลิตภัณฑ์อาหารเสริมบนฉลาก Supplemental Panel ด้วยหากประกอบไปด้วย Trans Fat มากกว่า 0.5 กรัม

Trans Fat คือ ไขมันแปรรูปชนิดหนึ่งซึ่งเกิดจากการนำไขมันไม่อิ่มตัวที่มีลักษณะเป็นของเหลวมาเติม Hydrogen เพื่อให้ไขมันแข็งตัว มีจุดหลอมเหลวสูงขึ้นเป็นไขมัน เช่น การแปรสภาพน้ำมันพืชเป็นเนยเทียม (Margarine) พบมากในอุตสาหกรรมการผลิตอาหารประเภทผักที่ถูกทำให้กรอบ เนยเทียม ขนมปัง คุกกี้ ขนมเค้ก มันฝรั่งทอด และอาหารอื่นๆ ที่ทอดโดยใช้น้ำมันพืชที่เติมไฮโดรเจน และเนื่องจากไขมันชนิดทรานส์ (Tran’s Fat acids) มีส่วนผสมของไขมันอิ่มตัวซึ่งมีอัตราการเสี่ยงของการเป็นโรคหัวใจมาก พบมากในอาหารสำเร็จรูปและอาหารจานด่วน เนื่องจากไขมันทรานส์จะช่วยยืดหยุ่นอายุการเก็บรักษาอาหารได้นานและมีรสชาติใกล้เคียงกับไขมันสัตว์ แต่ราคาถูกกว่า

กล่าวโดยสรุปแล้วฉลากแสดงคุณค่าทางโภชนาการอาหารจะต้องประกอบไปด้วยข้อความต่างๆ ต่อไปนี้

(1) ปริมาณการบริโภคต่อครั้ง (Serving Size) ได้แก่จำนวนของอาหารที่ได้รับการบริโภคในแต่ละครั้งซึ่งอาจมีความแตกต่างกันได้แม้ว่าจะเป็นผลิตภัณฑ์ประเภทเดียวกันขึ้นอยู่กับปริมาณการบริโภคต่อครั้ง ซึ่งกำหนดโดย FDA เช่น ถ้วย ซ่อน โຕะ ชัน เป็นต้น

(2) จำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ (The Number of Serving Per Container)

(3) ปริมาณสารอาหารต่อหนึ่งหน่วยบริโภค (The Nutrition Content of the Food Per Serving)

(4) ปริมาณสารอาหารที่จำเป็น (Nutrients) ระบุไว้ 15 ชนิด ได้แก่ แคลอรี (Calories) แคลอรีจากไขมัน (Calories from fat) ไขมันทั้งหมด (Total Fat) ไขมันอิ่มตัว (Saturated Fat) ไขมันชนิดทรานส์ (Tran Fat) โซเดียม (Sodium) น้ำตาล คลอเรสเตอรอล คาร์โบไฮเดรต โปรตีน วิตามิน เอ วิตามินซี และธาตุเหล็ก โดยแสดงเป็นร้อยละของปริมาณที่ร่างกายได้รับต่อวัน (% Daily Value)

ยกเว้น สารอาหารบางชนิดซึ่งมีส่วนประกอบอยู่ในอาหารน้อยมากจนไม่สามารถแสดงระบุ ปริมาณคุณค่าทางโภชนาการได้

นอกจากนี้ยังมี ระเบียบการปิดฉลากอาหารก่อภูมิแพ้ (Food Allergen Labeling) ตาม กฎหมาย The Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act โดยจะกำหนดให้การปิด ฉลากสินค้าอาหารที่ประกอบไปด้วยส่วนผสมของโปรตีนซึ่งได้มาจากกลุ่มอาหารซึ่งถือเป็นต้นเหตุ หลักของโรคภูมิแพ้จำนวน 8 ชนิด ได้แก่ นม ไข่ สัตว์น้ำ สัตว์น้ำประเภทมีเปลือกหุ้มแข็ง เมล็ดถั่ว ประเภท Tree nuts แป้งสาลี และถั่วเหลือง อาหารเหล่านี้จะต้องแสดงข้อมูลเกี่ยวกับส่วนผสม ดังกล่าวเพื่อเป็นการให้ข้อมูลที่ถูกต้องแก่ผู้บริโภค โดยมีรายละเอียดเกี่ยวกับการแปรรูปของอาหาร และมีส่วนผสมของกลุ่มอาหารก่อภูมิแพ้ดังกล่าวจะต้องติดฉลากคำว่า “Contains” อยู่หน้าชื่อชนิด ของชื่ออาหารก่อภูมิแพ้ (Food Allergen) นั้นๆ โดยให้ใช้ชื่อสามัญของอาหารนั้นๆ ที่ผู้บริโภค ทั่วไปรู้จัก โดยชื่อของอาหารก่อภูมิแพ้จะต้องพิมพ์ขนาดอักษรที่เล็กกว่าขนาดของส่วนผสม ทั้งนี้ ขนาดของส่วนผสมให้ใช้ขนาดตัวอักษรอย่างน้อย 1/16 นิ้ว นอกจากนี้ อาหารที่มีชื่อตรงกับชนิด ของชื่ออาหารก่อภูมิแพ้ให้ระบุชนิดของอาหารอย่างละเอียด โดยเฉพาะอย่างยิ่งในกรณีของสัตว์น้ำ ประเภทมีเปลือกหุ้มแข็งและเมล็ดถั่วประเภท Tree Nuts อาทิเช่น เมล็ดถั่วประเภท Tree Nuts ให้ ระบุชนิด เช่น ถั่วอัลมอนต์ ถั่วพีคาน หรือวอลนัท เป็นต้น หากเป็นสัตว์น้ำประเภทมีเปลือกหุ้มแข็ง ให้ระบุชนิด เช่น กุ้ง ปู กุ้ง และหากเป็นอาหารที่ได้สารปรุงแต่งที่มีส่วนมาจากสารก่อภูมิแพ้ให้ระบุ ไว้เช่นกัน

กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหารตามที่ได้กล่าวมาทั้งหมดข้างต้นเป็น กฎระเบียบที่นำมาบังคับใช้กับสินค้าอาหารที่ประกอบไปด้วยส่วนผสมของโปรตีนที่มาจากกลุ่ม อาหารอันเป็นต้นกำเนิดของโรคภูมิแพ้จำนวน 8 ชนิดที่ได้กล่าวมาแล้วนั้น ทั้งนี้ฉลากของอาหาร สด เช่น ผัก เนื้อสัตว์ รวมถึงอาหารพร้อมปรุงนั้น จะอยู่ในความดูแลของ FDA และ USDA

สำหรับการบรรจุสินค้าอาหารที่วางจำหน่ายทั้งที่นำเข้าและผลิตในประเทศจะต้องมีการ ปิดฉลากทุกชนิดตามที่กฎหมายกำหนดไว้ หากฝ่าฝืนผู้ผลิตถือว่ามีความผิด โดย FDA มีอำนาจร้อง ขอให้มีการกักกันสินค้าที่ปิดฉลากผิดระเบียบได้ รวมถึงการกำหนดให้มีการเรียกคืน (Recall) สินค้าเหล่านั้นๆ โดยผู้ผลิตหรือผู้จัดจำหน่ายแล้วแต่กรณี

3) กฎหมายเกี่ยวกับการปิดฉลากแสดงประเทศแหล่งกำเนิดสินค้า (Country of Origin) ภายใต้ The Farm Security and Rural Investment Act of 2002 (Farm Bill 2002)

กฎหมาย Farm Bill นั้นออกมาเพื่อแก้ไขเพิ่มเติมกฎหมาย The Agricultural Marketing Act of 1946 โดยกำหนดให้ผู้ค้าปลีกต้องให้ข้อมูลที่ถูกต้องแก่ผู้บริโภคเกี่ยวกับแหล่งกำเนิดของ สินค้าทุกประเภทที่เข้าข่ายเป็น สินค้าเกษตร/ปศุสัตว์ (เนื้อวัว เนื้อแกะ และเนื้อหมู) สินค้าประมง

(สัตว์น้ำ และสัตว์น้ำมีเปลือก) สินค้าเกษตรที่นำเข้าง่าย (ผัก และผลไม้) และถั่วลิสง ถั่วสด ถั่วอบเนย ถั่วคั่วเกลือ ถั่วปรุงรส และถั่วกระป๋อง ยกเว้น อาหารที่เปลี่ยนแปลงสภาพเนื่องจากกระบวนการแปรรูป เช่น การอบ ร่มควัน อบแห้ง เป็นต้น และผลิตภัณฑ์ที่บรรจุรวมกับผลิตภัณฑ์ชนิดอื่นหรือผสมรวมกับส่วนผสมที่เป็นอาหารชนิดอื่น ทำให้ผู้ค้าปลีกไม่ได้ขายผลิตภัณฑ์นั้นโดยตรงแก่ผู้บริโภค เช่น ถูงผักสดรวมกันหลายๆ ชนิด ถั่วลิสงเคลือบช็อกโกแลต และเนยถั่วลิสง

ผู้ที่มีหน้าที่แสดง ได้แก่ ผู้ค้าปลีกสินค้าอาหาร หรือสถานที่จำหน่าย เช่น ซูเปอร์มาร์เก็ต ซึ่งผู้ค้าปลีกเป็นผู้ที่ดำเนินธุรกิจเกี่ยวกับการซื้อขายสินค้าเกษตร/ปศุสัตว์ที่นำเข้าง่าย ยกเว้น สถานที่ให้บริการด้านอาหาร เช่น ร้านอาหาร ภัตตาคาร ชุมอาหาร บาร์ หรือสถานประกอบการอาหารที่มีลักษณะคล้ายคลึงหรือร้านขายปลีกขนาดเล็ก เช่น ร้านขายเนื้อหมู และร้านค้าเล็กๆ

สำหรับระเบียบการปิดฉลากแสดงประเทศแหล่งกำเนิดสินค้าให้ปิดฉลากดังนี้ หากประเทศแหล่งกำเนิดสินค้ามีที่มาจากหลายประเทศหรือประกอบด้วยวัตถุดิบที่มาจากหลายประเทศ ในกรณีที่สินค้าประกอบด้วยวัตถุดิบชนิดเดียวกันมาจากหลายประเทศ เช่น เนื้อบด ปลาแซลมอน จะต้องแสดงประเทศถิ่นกำเนิดเรียงลำดับประเภทสินค้าตามพหุชนะ และในกรณีที่ส่วนประกอบหลายประเทศแต่มีการแปรรูปอาหารและมีการเปลี่ยนลักษณะดั้งเดิมจะได้รับการยกเว้น ไม่ต้องปิดฉลาก และหากประเทศแหล่งกำเนิดสินค้ามีที่มาจากสหรัฐอเมริกาให้ปิดฉลากผลิตภัณฑ์แสดงแหล่งกำเนิดจากสหรัฐอเมริกา แต่บังคับเฉพาะสินค้าที่เลี้ยง ปลูก แปรรูปในสหรัฐอเมริกาเท่านั้น

### 3.2.1.2 หน่วยงานควบคุมกำกับดูแลการนำเข้าอาหารพร้อมปรุง

สหรัฐอเมริกามีกฎหมายและระเบียบในการคุ้มครองผู้บริโภคสินค้าหลายๆ ประเภทด้วยกัน โดยเฉพาะสินค้าเกษตรและอาหารที่มีปริมาณการนำเข้าและส่งออกสูงจึงมีการจัดตั้งองค์กรซึ่งมีหน้าที่ควบคุมดูแลกระบวนการผลิต แปรรูป และส่งออกไปจำหน่าย โดยควบคุมเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารและการให้ข้อมูลข่าวสารที่ถูกต้องและไม่หลอกลวงผู้บริโภค นอกจากนี้สหรัฐอเมริกายังได้ใช้บังคับหลักเกณฑ์ความปลอดภัยของอาหารระหว่างประเทศอีกด้วย หน่วยงานที่ทำหน้าที่ดูแล ออกกฎระเบียบ และบังคับใช้กฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารทั้งที่ผลิตภายในประเทศและการนำเข้ามาจากต่างประเทศ ได้แก่ คณะกรรมการอาหารและยาของสหรัฐอเมริกา (United State Food and Drug Administration: USFDA) เป็นหน่วยงานที่คุ้มครองผู้บริโภคมาช้านานที่สุด ทำหน้าที่สอดส่องดูแล การผลิต การนำเข้า การนำเข้า การขนส่ง การกักเก็บและการซื้อขายอาหาร ภายใต้การควบคุมของกระทรวงสาธารณสุข Department of Health and Human Service (DHHS) และ The Public Health Service (PHS) โดยคณะกรรมการอาหารและยา มีอำนาจควบคุมกำกับดูแลอาหารทุกชนิด ทั้งที่ผลิตภายในประเทศและการนำเข้ามาจากต่างประเทศ ยกเว้นเนื้อสัตว์และสินค้าปศุสัตว์จะอยู่ภายใต้อำนาจหน้าที่ของหน่วยความ

ปลอดภัยของอาหารและบริการตรวจสอบ (Food Safety and Inspection Service: FSIS) ซึ่งเป็นหน่วยงานหนึ่งของกระทรวงเกษตรของสหรัฐอเมริกา (United State Department of Agriculture: USDA)

หน่วยงานที่กำกับดูแลเรื่องความปลอดภัยของอาหารโดยตรง คือ Center for Food Safety and Applied Nutrition (CFSAN) เป็นหน่วยงานหนึ่งของ FDA มีหน้าที่หลักคือ ดูแลความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหาร และส่วนประกอบต่างๆ ที่พัฒนาขึ้นมาจากชีววิทยา เสนอระบบการจัดการเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพการผลิตอาหารเพื่อให้มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค รวมทั้งการควบคุมการแสดงฉลากอาหารและเครื่องสำอาง ควบคุมดูแลความปลอดภัยของอาหารเสริม

นอกจากนี้ กระทรวงพาณิชย์ กระทรวงเกษตร และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาของสหรัฐอเมริกา ยังเป็นหน่วยงานที่กำกับดูแลการส่งออกสินค้าอาหารและสินค้าเกษตรของสหรัฐอเมริกาซึ่งมีขั้นตอนในการส่งออกสินค้าของสหรัฐอเมริกามีหลักการที่แตกต่างสำหรับการจำหน่ายสินค้าในประเทศกับการจำหน่ายไปยังต่างประเทศ ตามขั้นตอนดังนี้

ขั้นตอนแรก ตรวจสอบข้อกำหนดในการนำเข้าที่ใช้บังคับกับสินค้าทั่วไปและสินค้าเฉพาะรายการที่กำหนดโดยสหรัฐอเมริกา

ขั้นตอนที่สอง ตรวจสอบว่าสินค้าที่ผลิตเป็นไปตามข้อกำหนดสินค้านำเข้า

ขั้นตอนที่สาม เมื่อได้รับใบอนุญาตอย่างถูกต้องแล้วสามารถนำสินค้าเข้าได้

เอกสารสำหรับการขนส่งต้องเป็นไปตามข้อกำหนดของสหรัฐอเมริกา ข้อกำหนดของประเทศคู่ค้าที่เป็นจุดหมายปลายทางตามความต้องการของประเทศ คู่ค้า เงื่อนไขของการสินค้า วิธีการชำระเงินและวิธีการในการขนส่ง ทั้งนี้ แม้ว่าประเทศคู่ค้าจะมีข้อกำหนดที่แตกต่างกันไปซึ่งบางประเทศกำหนดให้มีเอกสารต่างๆ เพิ่มขึ้นเพื่อการบริหารจัดการตามกฎหมายการนำเข้าสินค้า เช่น การประเมินทางด้านภาษี การป้องกันอันตรายจากโรคและศัตรูพืช ในบางประเทศกำหนดให้ต้องมีใบเรียกเก็บสินค้า ใบตราส่ง ใบรับรองสุขอนามัยสำหรับพืชและผลผลิตจากพืช ใบรับรองอนามัยสำหรับสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ รายการสินค้าที่บรรจุและใบรับรองแหล่งกำเนิดสินค้า โดยอาจมีข้อกำหนดในการขนส่งสินค้าอย่างอื่นได้ เช่น การบรรจุหีบห่อและการติดฉลากสินค้า และกฎหมายในการนำบรรจุภัณฑ์กลับมาใช้ใหม่

ข้อกำหนดในการนำเข้าสินค้าทั่วไปของสหรัฐอเมริกาคือ Shipper's Export Declaration เอกสารต่างๆ ไปตามที่กำหนดใน Bioterrorism Act of 2002 และเอกสารอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ส่วนข้อกำหนดในการนำเข้าสินค้าเกษตรและอาหารของสหรัฐอเมริกาคือไปตามข้อมูลข่าวสารสำหรับการส่งออกและข้อกำหนดของประเทศคู่ค้าซึ่งมีความหลากหลายซึ่งได้รวบรวมไว้โดย USDA และหน่วยงานอื่นๆ ของรัฐที่เกี่ยวข้อง

### 3.2.1.3 อำนาจหน้าที่ของหน่วยงานที่รับผิดชอบ

เมื่อสหรัฐอเมริกาประกาศใช้กฎหมาย Food Safety Modernization Act (FSMA) ในวันที่ 4 มกราคม พ.ศ. 2554 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อปฏิรูประบบการควบคุมความปลอดภัยของอาหารเพิ่มเติมจาก The Federal Food Drug, and the Cosmetic Act 1938 และยังเพิ่มอำนาจให้คณะกรรมการอาหารและยาเกี่ยวกับการบังคับใช้กฎระเบียบต่างๆ กับผู้ประกอบการและตรวจกระบวนการผลิตสินค้าให้เข้มงวดมากขึ้น เพื่อเน้นให้การควบคุมเป็นมาตรการเชิงป้องกัน (Preventive Measure) แทนการตอบโต้ภายหลังเกิดปัญหา

กฎหมาย FSMA ให้อำนาจแก่คณะกรรมการอาหารและยาของสหรัฐอเมริกา ต่อไปนี้มีอำนาจในการกำหนดและบังคับใช้มาตรฐานสินค้าผักผลไม้สด (Fresh Produce) และส่วนประกอบวัตถุดิบ (Raw Ingredient) ร่วมกับกระทรวงเกษตรของสหรัฐอเมริกา FSIS และยังมีอำนาจปรับปรุงข้อกำหนดความปลอดภัยด้านอาหาร มาตรฐาน HACCP รวมถึงการปรับปรุงระบบระเบียบการจดทะเบียนการค้า

มีอำนาจในการตรวจสอบและปฏิบัติตาม เช่น อำนาจในการเข้าถึงเอกสาร โดยสามารถเรียกตรวจเอกสารของผู้ประกอบการได้ รวมถึงผลวิเคราะห์จากห้องปฏิบัติการขนส่ง และหลักฐานการปฏิบัติตามมาตรฐาน HACCP ซึ่งผู้ประกอบการต้องรักษาเอกสารนั้นๆ ไม่น้อยกว่า 2 ปี นอกจากนี้ยังเพิ่มความรับผิดชอบของผู้นำเข้า ในการรับรองผู้จัดส่งสินค้าจากต่างประเทศว่า สินค้ามีความปลอดภัย มีการควบคุมเชิงป้องกัน อย่างเพียงพอ

มีอำนาจในการติดตามและตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารและฟาร์มในประเทศ รวมทั้งให้อำนาจตัดสินใจในการบังคับเรียกคืนสินค้าแทนผู้ผลิตและระงับทางทะเบียน

มีอำนาจในการทำงานร่วมกับหน่วยงานอื่น เช่น จัดทำความตกลง หรือแผนงานความร่วมมือด้านเทคนิคเพื่อแบ่งปันข้อมูลเชิงรุกกับประเทศคู่ค้า

สำหรับกระทรวงเกษตรของสหรัฐอเมริกาภายใต้กฎหมายว่าด้วยการตลาดผลผลิตการเกษตร Agricultural Marketing Act ซึ่งกฎหมายให้อำนาจ USDA หลายประการ ได้แก่ การกำหนดระบบเกรด ระบบตรวจสอบ และระบบให้ใบรับรองคุณภาพของสินค้าเกษตร เช่น ระบบเกรดของอาหาร AMS-562 (ค.ศ. 1975) หลักการให้เกรดจะพิจารณาแยกต่างหากจากตัวสินค้านั้นๆ ทั้งนี้ การปฏิบัติตามระบบเกรดไม่มีลักษณะบังคับแต่เป็นความสมัครใจ และปัจจุบัน USDA ได้มีระบบเกรดในอาหารจำพวกนมเนย ผลไม้ ไข่ สัตว์ปีก เนื้อสัตว์ ฝ้ายและยาสูบ เป็นต้น

นอกจากนี้ เมื่อวันที่ 4 มกราคม พ.ศ. 2554 สหรัฐอเมริกาได้ประกาศใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร Food Safety Modernization Act หรือ Food Safety Bill ขึ้นเพื่อแก้ไขเพิ่มเติมกฎหมาย Federal Food, Drug and Cosmetic Act ด้านความปลอดภัยของอุปทาน

อาหารของสหรัฐอเมริกา โดยมีสาระสำคัญต่อไปนี้

1) มาตรการด้านการควบคุมป้องกัน

(1) กฎหมาย FSMA กำหนดให้เจ้าของ ผู้ดำเนินการ หรือตัวแทนของโรงงานผลิตอาหารทั้งในสหรัฐอเมริกา และต่างประเทศที่ส่งออกสินค้าสู่สหรัฐอเมริกา ต่ออายุการจดทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าทุกๆสองปี แทนการจดทะเบียนครั้งแรกเพียงครั้งเดียว หากโรงงานหรือผู้ส่งออกไม่ได้จดทะเบียนในช่วงเวลาดังกล่าว สินค้าจะถูกปฏิเสธการนำเข้าจากสหรัฐอเมริกา

(2) ภายหลังจากจดทะเบียนหากมีเหตุให้เชื่อได้ว่าสินค้านั้นจะก่อให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภคในสหรัฐอเมริกา คณะกรรมการอาหารและยาสามารถเพิกถอนใบทะเบียนของโรงงานผลิตอาหารนั้นได้

(3) คณะกรรมการอาหารและยาสามารถกำหนดให้ผู้ผลิตอาหารระบุและประเมินค่าความอันตรายที่อาจเกิดขึ้นในสถานประกอบการ รวมไปถึงการวางระบบและการควบคุมที่มีประสิทธิภาพเพื่อป้องกันการปนเปื้อนในกระบวนการผลิต ทั้งนี้ โรงงานผลิตอาหารจะต้องมีแผนงานในการแก้ไขปัญหาที่อาจเกิดขึ้น โดยแผนดังกล่าวจะต้องมีขั้นตอนปฏิบัติที่แสดงให้เห็นว่าสามารถที่จะป้องกัน หรือลดปัญหาที่จะเกิดขึ้นให้มีความเป็นไปได้น้อยที่สุด

(4) FSMA กำหนดให้คณะกรรมการอาหารและยากำหนดมาตรฐานขั้นต่ำสุดที่ใช้วิทยาศาสตร์เป็นพื้นฐานเพื่อการผลิตที่ปลอดภัยของผลิตผลทางการเกษตร โดยมาตรฐานเหล่านั้นจะต้องคำนึงถึงความเสียหายหรืออันตรายที่เกิดจากมนุษย์ และความเสี่ยงที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติด้วย เช่น ปัญหาจากดิน สัตว์ และน้ำในบริเวณเพาะปลูก

(5) คณะกรรมการอาหารและยาสามารถเก็บค่าธรรมเนียมจากผู้ผลิตหรือผู้ส่งออกอาหารได้ เช่น ในกรณีเกิดการ Recall หรือ Re-Inspection

2) มาตรการด้านการตรวจสอบและปฏิบัติตามข้อกำหนด กล่าวคือ กฎหมาย FSMA จะเน้นการตรวจสอบเป็นเครื่องมือที่สำคัญและ โรงงานผู้ผลิตจะต้องมีความรับผิดชอบในการผลิตสินค้าที่ปลอดภัย ทั้งนี้ คณะกรรมการอาหารและยาจะดำเนินการให้บรรลุเป้าหมายโดย

- (1) ใช้ทรัพยากรด้านการตรวจสอบให้เหมาะสมกับลักษณะของความเสี่ยง
- (2) ใช้วิธีการตรวจสอบใหม่ๆให้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผลมากที่สุด

(3) เพิ่มความถี่ในการตรวจสอบโรงงานตามที่กฎหมายให้อำนาจ ภายใต้กฎหมาย FSMA โรงงานผลิตอาหารในประเทศที่มีความเสี่ยงสูงจะต้องได้รับการตรวจสอบไม่น้อยกว่า 1 ครั้ง ภายในระยะเวลา 5 ปี ต่อจากนั้น

(4) คณะกรรมการอาหารและยาสามารถปฏิเสธการนำเข้าอาหาร ถ้าโรงงานผลิตในต่างประเทศไม่อนุญาตให้ USFDA ทำการตรวจสอบ

### 3) มาตรการด้านความปลอดภัยอาหารนำเข้า

(1) กฎหมายฉบับใหม่นี้ ได้เพิ่มขีดความสามารถของคณะกรรมการอาหารและยา ให้สามารถควบคุมดูแลการนำเข้าอาหารจำนวนมากที่ส่งเข้ามายังสหรัฐอเมริกาจากหลายๆประเทศ ในแต่ละปี ประมาณ 15 เปอร์เซ็นต์ของแหล่งอาหารในสหรัฐอเมริกาได้มาจากการนำเข้า

(2) กำหนดให้ผู้นำเข้าของสหรัฐอเมริกาเป็นผู้รับรองและยืนยันว่า อาหารที่นำเข้ามา มีความปลอดภัย (ไม่มีสิ่งปลอมปนหรือเป็นของปลอม) และได้มาตรฐาน

(3) ผู้นำเข้าต้องรับผิดชอบตามแผนงานโครงการ (Foreign Supplier Verification Program: FSVP) ซึ่งอาหารที่ไม่อยู่ใน FSVP จะถูกห้ามการนำเข้า

(4) คณะกรรมการอาหารและยา สามารถกำหนดการรับรองโดยใช้เกณฑ์ความเสี่ยง เป็นพื้นฐานว่าอาหารนำเข้านั้นเป็นไปตามกฎข้อบังคับความปลอดภัยด้านอาหาร

(5) คณะกรรมการอาหารและยา มีอำนาจในการแต่งตั้งให้เจ้าหน้าที่ ทั้งโดยตรงหรือโดยอ้อม (ผ่านทางกรรับรอง) ของบุคคลที่สาม เพื่อให้การรับรองความปลอดภัยด้านอาหาร

### 4) มาตรการด้านการตอบสนองต่อความปลอดภัยอาหาร

(1) USFDA จะกำหนดชนิดอาหารที่มีความเสี่ยงสูงภายใน 1 ปี นับจากวันที่กฎหมาย FSMA มีผลบังคับใช้

(2) USFDA สามารถเรียกคืนสินค้าอาหารได้ (Recall)

(3) USFDA สามารถสั่งให้กักกันสินค้าอาหารที่มีฉลากไม่ถูกต้องได้

(4) USFDA สามารถห้ามไม่ให้โรงผลิตอาหารที่ถูกระงับใบทะเบียนกระจายสินค้า

### 5) มาตรการด้านความร่วมมือระหว่างหน่วยงานผู้เป็นหุ้นส่วน

(1) กฎหมายฉบับใหม่เน้นความสำคัญในการความร่วมมือที่มีอยู่ระหว่างหน่วยงานด้านความปลอดภัยของอาหารในสหรัฐอเมริกามีความเข้มแข็งขึ้น และผลักดันให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง อาทิ รัฐบาลกลาง รัฐบาลกลาง รัฐบาลท้องถิ่น ชนเผ่า และต่างประเทศ บรรลุเป้าหมายร่วมกันด้านความปลอดภัยต่อสุขภาพ

(2) เสริมสร้างความสามารถในแผนการความปลอดภัยของอาหารในสหรัฐอเมริกา และเกิดการพัฒนาการฝึกอบรมเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร และอำนาจในการให้เงินช่วยเหลือสำหรับการ อบรม ควบคุม ตรวจสอบ และการสร้างขีดความสามารถของห้องทดลอง และแผนงานด้านความปลอดภัยของอาหารอื่นๆ ด้วย

#### 3.2.1.6 มาตรการในการลงโทษ

กฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารพร้อมปรุงของสหรัฐอเมริกาได้กำหนดให้ ผู้ประกอบการ ผู้ผลิต ผู้แปรรูป และผู้นำเข้าสินค้าอาหารต้องปิดฉลากอาหารบนสินค้าให้ถูกต้อง

ตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร ยา และเครื่องสำอาง (The Federal Food, Drug and Cosmetic Act) และกฎหมายว่าด้วยการปิดฉลากแสดงข้อมูลโภชนาการ The Nutrition Labeling and Education Act 1990 และ The Dietary Supplement Act 1994 กำหนด นอกจากนี้ยังมี ระเบียบการปิดฉลากอาหารก่อภูมิแพ้ (Food Allergen Labeling) ตามกฎหมาย The Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act โดยจะกำหนดให้การปิดฉลากสินค้าอาหารที่ประกอบไปด้วยส่วนผสมของโปรตีนซึ่งได้มาจากกลุ่มอาหารซึ่งถือเป็นต้นเหตุหลักของโรคภูมิแพ้จำนวน 8 ชนิด ได้แก่ นม ไข่ สัตว์น้ำ สัตว์น้ำประเภทมีเปลือกหุ้มแข็ง เมล็ดถั่วประเภท Tree nuts แป้งสาลี และถั่วเหลือง อาหารเหล่านี้จะต้องแสดงข้อมูลเกี่ยวกับส่วนผสมดังกล่าวเพื่อเป็นการให้ข้อมูลที่ถูกต้องแก่ผู้บริโภค โดยมีรายละเอียดเกี่ยวกับการแปรรูปของอาหารและมีส่วนผสมของกลุ่มอาหารก่อภูมิแพื่อดังกล่าวจะต้องติดฉลากคำว่า “Contains” อยู่หน้าชื่อชนิดของชื่ออาหารก่อภูมิแพ้ (Food allergen) นั้นๆ

ต่อมาได้มีการประกาศใช้กฎหมายเกี่ยวกับการปิดฉลากแสดงประเทศแหล่งกำเนิดสินค้า (Country of Origin) ภายใต้ The Farm Security and Rural Investment Act of 2002 (Farm Bill 2002) กำหนดให้ผู้ค้าปลีกต้องให้ข้อมูลที่ถูกต้องแก่ผู้บริโภคเกี่ยวกับแหล่งกำเนิดของสินค้าทุกประเภทที่เข้าขายเป็น สินค้าเกษตร/ปศุสัตว์ (เนื้อวัว เนื้อแกะ และเนื้อหมู) สินค้าประมง (สัตว์น้ำ และสัตว์น้ำมีเปลือก) สินค้าเกษตรที่เน่าเสียง่าย (ผัก และผลไม้) และถั่วลิสง ถั่วสด ถั่วอบเนย ถั่วลูกเกลือ ถั่วปรุงรส และถั่วกระป๋อง ยกเว้น อาหารที่เปลี่ยนแปลงสภาพเนื่องจากกระบวนการแปรรูป เช่น การอบ ร่มควัน อบแห้ง เป็นต้น และผลิตภัณฑ์ที่บรรจุรวมกับผลิตภัณฑ์ชนิดอื่นหรือผสมรวมกับส่วนผสมที่เป็นอาหารชนิดอื่น กฎหมายดังกล่าวของสหรัฐอเมริกาส่งผลให้ผู้ประกอบการ ผู้ผลิต ผู้แปรรูป และผู้ค้าปลีกมีหน้าที่ต้องตรวจสอบแหล่งที่มาของสินค้า และนำเสนอข้อมูลที่ถูกต้องลงบนฉลากสินค้าอาหาร ซึ่งหากฝ่าฝืนเจ้าหน้าที่จากกระทรวงเกษตร และคณะกรรมการอาหารและยา มีอำนาจยึดหรืออายัดสินค้าอาหารนั้นเพื่อนำไปตรวจสอบ หากพบว่าอาหารนั้นไม่ปลอดภัยมีการปนเปื้อนของสารเคมีหรือเชื้อโรคก็จะถูกสั่งห้ามไม่ให้ผลิตหรือนำเข้า

### 3.2.2 ประเทศญี่ปุ่น

ประเทศญี่ปุ่นเป็นประเทศที่ให้ความสำคัญกับคุณภาพอาหารเป็นอย่างมาก โดยเล็งเห็นถึงคุณภาพชีวิตของประชากรในประเทศเป็นหลัก การให้ความสำคัญและเป็นธรรมกับผู้บริโภค

#### 3.2.2.1 มาตรการทางกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้าอาหารพร้อมปรุง

กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคด้านความปลอดภัยของอาหารของญี่ปุ่น ได้แก่<sup>34</sup>

<sup>34</sup> ศิรินุช คุุเจริญไพบูลย์. (2552). การคุ้มครองผู้บริโภคของประเทศญี่ปุ่นด้านความปลอดภัยของอาหาร. หน้า 31-37.

1) กฎหมายสุขอนามัยอาหาร (Food Sanitation Law) ตราขึ้นโดยกระทรวงสาธารณสุข แรงงานและสวัสดิการของญี่ปุ่นเมื่อปี ค.ศ. 1947 เพื่อบรรเทาและแก้ไขปัญหาด้านความปลอดภัยของอาหารที่เกิดขึ้นอย่างต่อเนื่องในช่วงหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 กำหนดให้ห้ามผลิต ขยาย นำเข้าอาหารรวมไปถึงสินค้าประเภทสารปรุงแต่ง เครื่องใช้กับอาหาร หีบห่อ บรรจุภัณฑ์และของเล่นสำหรับเด็กเล็กที่เป็นอันตราย ครอบคลุมทั้งผลิตภัณฑ์ภายในประเทศและผลิตภัณฑ์นำเข้าโดยผลิตภัณฑ์ในประเทศจะต้องได้รับการตรวจสอบจากหน่วยงานด้านความปลอดภัยของอาหารของท้องถิ่นก่อนจำหน่าย ส่วนสินค้านำเข้านั้นจะต้องผ่านการตรวจสอบด้านสุขอนามัยอาหาร หน่วยงานกักกันที่สนามบินหรือท่าเรือ

ปัญหาด้านความปลอดภัยของอาหารเกิดขึ้นอย่างต่อเนื่องและมีแนวโน้มที่จะรุนแรงมากยิ่งขึ้นประกอบกับสภาพเศรษฐกิจและสังคมที่เปลี่ยนแปลงไปทั้งความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี การค้าเสรี การเกิดโรคชนิดใหม่โดยเฉพาะอย่างยิ่งการระบาดของเชื้อโรคทำให้ผู้บริโภคมีความเสี่ยงที่จะได้รับอันตรายและเกิดความกังวลใจอย่างมากในการบริโภคอาหารที่ผลิตขึ้นท่ามกลางสภาพแวดล้อมที่ไม่ปลอดภัย รัฐบาลญี่ปุ่นได้พิจารณาปรับปรุงกฎหมายสุขอนามัยอาหาร โดยได้นำหลักการวิเคราะห์ความเสี่ยง (Risk Analysis) หลักการเปิดเผยข้อมูล การป้องกันอันตรายจากการบริโภคอาหารตามแพชชั่น การส่งเสริมให้ผู้ประกอบการเข้าร่วมในมาตรการตามความสมัครใจ และร่วมมือกับภาครัฐในด้านต่างๆ มาใช้ นอกจากนี้กระทรวงสาธารณสุข แรงงานและสวัสดิการของญี่ปุ่นได้มีการปรับเปลี่ยนระบบในการตรวจสอบและความคุมสารเคมีซึ่งมีการกำหนดปริมาณและชนิดของสารเคมีให้เข้มงวดมากขึ้น

2) กฎหมายมาตรฐานคุณภาพสินค้าเกษตรของญี่ปุ่น (Japanese Agricultural Standard: JAS) มาตรฐานคุณภาพสินค้าเกษตรของญี่ปุ่นจัดทำขึ้นตั้งแต่ปี ค.ศ. 1950 เพื่อกำหนดระบบมาตรฐานสินค้าเกษตรทั้งในด้านคุณภาพ กระบวนการผลิตและวัตถุดิบที่ใช้ โดยครอบคลุมถึงสินค้าประเภทเครื่องดื่ม อาหาร ป่าไม้ ปศุสัตว์และประมง ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่เข้าข่ายบังคับใช้ระบบ JAS จะถูกกำหนดโดยรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตร ป่าไม้และประมง ตัวแทนผู้ประกอบการ ผู้บริโภคและผู้เชี่ยวชาญในสาขาต่างๆ และในปี ค.ศ. 1970 มีการเพิ่มเติมระบบการติดฉลากแสดงคุณภาพสินค้าเกษตรขึ้นใช้อีกระบบเพื่อกำหนดมาตรฐานการแสดงคุณภาพสินค้า โดยผู้ผลิตระบุชื่อและแหล่งที่มาของสินค้า รวมไปถึงที่อยู่สำหรับติดต่อผู้จำหน่ายสินค้า กฎหมายนี้มีการแก้ไขปรับปรุงอีกหลายครั้งเพื่อให้มีความทันสมัยและเกิดประโยชน์ต่อผู้บริโภคสูงสุด นอกจากนี้ยังมีการปรับโทษของผู้ฝ่าฝืนระเบียบการติดฉลากหรือแสดงฉลากเท็จให้รุนแรงมากขึ้น ซึ่งปัญหาด้านความปลอดภัยของอาหารที่พบหลายๆ ครั้งนั้นมีสาเหตุจากการแสดงฉลากเท็จหรือฉลากหลอกลวง ผู้บริโภคของผู้ประกอบการจึงได้มีการแก้ไขกฎหมายให้เข้มงวดขึ้น แต่อย่างไรก็ตามก็ยังคงพบว่ามี

ผู้ประกอบการจำนวนมากที่ยังฝ่าฝืนกฎหมายนั้น ซึ่งส่วนหนึ่งเป็นผลมาจากการหละหลวมจากการทำงานของเจ้าหน้าที่ ดังนั้นจึงได้มีการแก้ไขกฎหมายให้เข้มงวดกับเจ้าหน้าที่รัฐมากขึ้น

3) กฎหมายป้องกันโรคระบาดในสัตว์และกฎหมายป้องกันโรคพืช (The Domestic Animal Infections Disease Control, Plant Protection Law) กฎหมายทั้งสองฉบับบังคับใช้โดยกระทรวงเกษตร ป่าไม้และประมงเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโรคพืช แมลงศัตรูพืช และโรคระบาดจากสัตว์ซึ่งอาจเกิดขึ้นจากการนำเข้าสินค้าเกษตรและสินค้าปศุสัตว์จากต่างประเทศ โดยห้ามนำเข้าสินค้าบางชนิด เช่น สินค้าจากประเทศที่มีโรคติดต่อในสัตว์อย่างรุนแรงหรือเกิดการระบาดของแมลงศัตรูพืช กำหนดให้สินค้าทั้งแปรรูปและสดต้องถูกตรวจสอบ ณ ด่านกักกันพืชและด่านกักกันโรคสัตว์ โดยสินค้าที่จะเข้าสู่กระบวนการตรวจสอบ ณ ด่านกักกันได้นั้นจะต้องมีเอกสารรับรองด้านสุขอนามัยจากหน่วยงานของประเทศผู้ส่งออกประกอบมิเช่นนั้นจะไม่สามารถเข้าสู่การตรวจสอบดังกล่าวได้ และภายหลังจากการตรวจสอบดังกล่าวแล้วสินค้าสินค้าทั้งหมดต้องถูกตรวจสอบความปลอดภัยด้านสุขอนามัยตามกฎหมายสุขอนามัยอาหารอีกครั้งจึงจะได้รับอนุญาตให้นำเข้าประเทศญี่ปุ่นได้ สำหรับสินค้าที่ไม่ผ่านการตรวจสอบนั้นบางส่วนอาจสามารถนำไปผ่านกระบวนการที่กำหนดไว้อีกครั้งแล้วจึงทำการตรวจสอบอีกครั้งได้แต่ถ้าไม่สามารถทำได้หรือมีความเสี่ยงก็จะถูกส่งกลับประเทศต้นทางหรือทำลายหรือทิ้ง

4) กฎหมายความรับผิดในผลิตภัณฑ์ (Product Liability Law: PL Law) กฎหมายความรับผิดในผลิตภัณฑ์ถูกพัฒนาขึ้นโดยกลุ่มประเทศอุตสาหกรรมในยุโรปตะวันตกตั้งแต่ปี ค.ศ. 1972 เนื่องจากเกิดปัญหาด้านความปลอดภัยและคุณภาพของสินค้าที่ผลิตขึ้นเป็นจำนวนมากในช่วงการปฏิวัติอุตสาหกรรม รัฐบาลมีการพิจารณากฎหมาย โดยเน้นการให้ความคุ้มครองผู้บริโภคให้สอดคล้องกับความเปลี่ยนแปลงของเศรษฐกิจและสังคมซึ่งมีต้นแบบจากสหรัฐอเมริกาและกลุ่มสหภาพยุโรป หลักการพื้นฐานของกฎหมายว่าด้วยความรับผิดในผลิตภัณฑ์ของญี่ปุ่น คือ ต้องการให้ผู้บริโภคมีฐานะในระบบตลาดเท่าเทียมกับผู้ประกอบการ และให้ผู้ประกอบการธุรกิจเป็นผู้รับผิดชอบภาระในการนำสืบเมื่อเกิดความเสียหายแก่ชีวิตและทรัพย์สินของผู้บริโภค โดยกำหนดให้ผู้ผลิตสินค้าต้องชดเชยค่าเสียหายที่เกิดขึ้นจากความบกพร่อง แม้ความบกพร่องดังกล่าวจะเกิดจากความรู้เท่าไม่ถึงการณ์ของผู้ผลิตก็ตาม

5) กฎหมายพื้นฐานด้านความปลอดภัยของอาหาร (The Basic Food Safety Law) การเปลี่ยนแปลงของปัจจัยต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสินค้าอาหาร เช่น การพัฒนาทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการผลิต การเกิดโรจนชนิดใหม่ การค้าที่ขยายตัว เป็นต้น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างความปลอดภัยและลดความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นจากการบริโภคอาหารที่ไม่ปลอดภัย ปรับปรุงแก้ไขระเบียบด้านความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับมาตรฐานสากล โดยมุ่งเน้นการนำ

เทคโนโลยีสมัยใหม่และหลักการวิเคราะห์ความเสี่ยงใช้ในการตรวจสอบ ค้นคว้าวิจัย โดยอ้างอิง ข้อมูลในระดับนานาชาติ จัดตั้งคณะกรรมการความปลอดภัยของอาหารเพื่อทำหน้าที่ประเมิน ความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหารให้คำปรึกษาพร้อมทั้งแลกเปลี่ยนข้อมูลด้านความ ปลอดภัยของอาหารกับหน่วยงานต่างๆ ผู้ประกอบการและผู้บริโภค รวมถึงเตรียมการรับมือกับ ปัญหาเฉพาะหน้าต่างๆ ที่เกิดขึ้น โดยเร่งด่วน นอกจากนี้ยังกำหนดให้ผู้บริโภคจะต้องรักษา ผลประโยชน์ของตนเองด้วย

6) กฎหมายสืบแหล่งที่มาของผลิตภัณฑ์ (Food Traceability Law) กฎหมายการสืบ ย้อนกลับแหล่งที่มาของผลิตภัณฑ์ทำให้ผู้บริโภคสามารถตรวจสอบถึงแหล่งที่มาของอาหารนั้นๆ ได้ก่อนการเลือกซื้อหรือบริโภคซึ่งเป็นการลดความเสี่ยงได้อย่างมากอีกทางหนึ่ง ซึ่งระยะแรกเป็น การตรวจย้อนของเนื้อสัตว์ต่อมาจึงมีการปรับใช้กับสินค้าเกษตร สินค้าประมง

### 3.2.2.2 หน่วยงานควบคุมกำกับดูแลการนำเข้าอาหารพร้อมปรุง

แนวทางการคุ้มครองผู้บริโภคของประเทศญี่ปุ่นอยู่บนพื้นฐานแนวคิดหน้าที่ในการดูแล ประชาชนให้มีคุณภาพชีวิตที่ดีให้ได้รับความปลอดภัยและความเป็นธรรมจากการบริโภคสินค้า และบริการต่างๆ โดยใช้มาตรการด้านกฎหมายของรัฐเป็นกฎหมาย เช่น พระราชบัญญัติคุ้มครอง ผู้บริโภคพื้นฐาน (The Consumer Protection Fundamental Law) ที่ได้กำหนดให้รัฐมีหน้าที่กำหนด กฎหมาย นโยบายและมาตรการต่างๆ เพื่อใช้คุ้มครองผู้บริโภคให้ได้รับความปลอดภัย

ประเทศญี่ปุ่นใช้ระบบการคุ้มครองผู้บริโภคด้านความปลอดภัยของอาหารแบบระบบ บูรณาการ (Integrated System) ตามที่สำนักงานอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติกำหนด (Food and Agriculture Organization of the United Nations: FAO) ที่ได้แบ่งลักษณะหน่วยงานการ คุ้มครองผู้บริโภคด้านสินค้าเกษตรและสินค้าอาหารไว้ 3 รูปแบบ เพื่อสร้างความเข้มแข็งในการ ควบคุมและตรวจสอบความปลอดภัยของสินค้าเกษตรและอาหาร ได้แก่ ระบบหลายหน่วยงาน (Multiple Agency System) ระบบหน่วยงานเดียว (Single Agency System) และระบบบูรณาการ (Integrated System) ซึ่งเป็นระบบที่เน้นการบรรลุประสิทธิผลโดยมีการร่วมมือและประสานงาน กันระหว่างหน่วยงานตลอดห่วงโซ่ผลิตอาหาร แบ่งการดำเนินงานเป็น 4 ระดับได้แก่ 1) การ กำหนดนโยบายและมาตรฐาน 2) การประสานงานในการควบคุม ติดตามและตรวจสอบ 3) การ ตรวจสอบและการบังคับใช้ และการบังคับใช้ และ 4) การสื่อสารให้ความรู้ที่ศึกษาฝึกอบรม

### 3.2.2.3 อำนาจหน้าที่ของหน่วยงานที่รับผิดชอบ

ประเทศญี่ปุ่นเป็นประเทศที่ให้ความสำคัญต่อสุขภาพของประชากรภายในประเทศของ ตนเองมากที่สุดประเทศหนึ่ง โดยเฉพาะการคุ้มครองผู้บริโภคเกี่ยวกับการบริโภคสินค้าและบริการ สำหรับความปลอดภัยของอาหารก็เช่นเดียวกัน ประเทศญี่ปุ่นจึงนำเทคโนโลยีที่ทันสมัยของตนเอง

มาใช้ในการตรวจสอบกับสินค้าอาหาร โดยมีหน่วยงานต่างๆ รับผิดชอบหลายหน่วยงานและมีอำนาจหน้าที่แตกต่างกัน ดังนี้

กระทรวงสาธารณสุข แรงงานและสวัสดิการ (Ministry of Health, Labor and Welfare) เป็นหน่วยงานที่ดูแลด้านความปลอดภัยของอาหารโดยตรง โดยจะออกกฎเกณฑ์กำหนดและประกาศบังคับใช้กฎหมายหรือมาตรฐานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

กระทรวงเกษตร ป่าไม้ และประมง (Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan: MAFF) ดูแลการนำเข้าพืช สัตว์และผลิตภัณฑ์ กำหนดมาตรฐานควบคุมคุณภาพและฉลากของผลิตภัณฑ์ กำหนดมาตรฐานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

คณะกรรมการด้านความปลอดภัยอาหาร (Food Safety Council: FSC) เป็นองค์กรอิสระทำหน้าที่ประเมินความเสี่ยง สืบหาข้อมูล กำหนดมาตรการชั่วคราวหากอาหารมีอันตราย มีผลกระทบต่อสุขภาพประชาชน และทำหน้าที่แลกเปลี่ยนข้อมูลด้านความเสี่ยงระหว่างหน่วยงานหลักดังกล่าว รวมทั้งวางนโยบายที่เกี่ยวข้องและนำไปปฏิบัติ

#### 3.2.2.4 มาตรการในการลงโทษ

ความปลอดภัยของอาหารพร้อมปรุงของญี่ปุ่นอยู่ภายใต้กฎหมาย ดังนี้กฎหมายสุขอนามัยอาหาร (Food Sanitation Law) ซึ่งกำหนดให้ห้ามผลิต ขาย นำเข้าอาหารรวมถึงสารปรุงแต่งที่ใช้กับอาหาร หีบห่อ บรรจุภัณฑ์และของเล่นสำหรับเด็กที่เป็นอันตราย ทั้งที่ผลิตภายในประเทศและนำเข้า โดยสินค้าเหล่านั้นจะต้องได้รับการตรวจสอบจากหน่วยงานด้านความปลอดภัยของอาหารของท้องถิ่นก่อนจำหน่าย ส่วนสินค้านำเข้านั้นจะต้องผ่านการตรวจสอบด้านสุขอนามัยอาหาร ณ หน่วยกักกันที่สนามบินหรือท่าเรือ นอกจากนี้ยังมีกฎหมายมาตรฐานคุณภาพสินค้าเกษตรของญี่ปุ่น (Japanese Agricultural Standard: JAS) กำหนดระบบมาตรฐานสินค้าเกษตรทั้งในด้านคุณภาพ กระบวนการผลิตและวัตถุดิบที่ใช้ผลิตอาหาร และเพิ่มระบบการติดตามแสดงคุณภาพสินค้าให้ระบุชื่อ แหล่งที่มาของสินค้า และที่อยู่สำหรับติดต่อผู้จำหน่ายสินค้า รวมทั้งการให้ผู้บริโภคสามารถสืบค้นแหล่งที่มาของอาหารได้ตามกฎหมายสืบแหล่งที่มาของผลิตภัณฑ์ (Food Traceability Law)

สำหรับกฎหมายป้องกันโรคระบาดในสัตว์และกฎหมายป้องกันโรคพืช (The Domestic Animal Infections Disease Control, Plant Protection Law) กฎหมายพื้นฐานเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร (The Basic Food Safety Law) ที่ใช้ควบคุมสำหรับการนำเข้าสินค้าประเภทปศุสัตว์จากต่างประเทศ หากผู้ประกอบการที่นำเข้าสินค้าประเภทปศุสัตว์เพื่อแปรรูปเป็นอาหารพร้อมปรุงจะต้องอยู่ภายใต้บังคับกฎหมายฉบับนี้ และจากการศึกษาระบบตลาดพบว่า ผู้บริโภคมีความต้องการบริโภคสินค้าประเภทปศุสัตว์เท่าเทียมกับความต้องการของผู้ประกอบการ ซึ่งทำให้

ผู้ประกอบการธุรกิจเป็นผู้มีความรับผิดชอบภาระในการนำสืบเมื่อเกิดความเสียหายแก่ชีวิตและทรัพย์สินของผู้บริโภค ส่งผลให้ประเทศญี่ปุ่นมีการประกาศใช้กฎหมายความรับผิดในผลิตภัณฑ์ (Product Liability Law) เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคที่ได้รับความเสียหาย

### 3.2.3 สหภาพยุโรป

สหภาพยุโรป (European Union: EU) เป็นการรวมกลุ่มประเทศสมาชิกต่างๆ ประกอบไปด้วยชาติสมาชิกทั้งสิ้น 27 ประเทศได้แก่ ออสเตรีย เบลเยียม บัลแกเรีย สาธารณรัฐเช็ก เดนมาร์ก เอสโตเนีย ฟินแลนด์ ฝรั่งเศส สหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมนี กรีซ ฮังการี ไอร์แลนด์ อิตาลี ลัตเวีย ลิทัวเนีย ลักเซมเบิร์ก มอลตา เนเธอร์แลนด์ โปแลนด์ โปรตุเกส โรมาเนีย สโลวาเกีย สโลวีเนีย สเปน สวีเดน และสหราชอาณาจักร โดยเศรษฐกิจของสหภาพยุโรปมีลักษณะเป็นตลาดเดียวซึ่งประเทศสมาชิกทั้งหมดต้องเคารพและปฏิบัติตามหลักการอย่างเคร่งครัด

#### 3.2.3.1 มาตรการทางกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้าอาหารพร้อมปรุง

จากวิกฤตการณ์ด้านความปลอดภัยอาหารที่สร้างความเดือดร้อนและมีความรุนแรงที่สุดในรอบ 10 ปีทุกประเทศทั่วโลก ตั้งแต่วิกฤตซีนามิที่ประเทศญี่ปุ่น แผ่นดินถล่มที่มาเลเซีย พายุไต้ฝุ่นและพายุหิมะในประเทศแถบยุโรป รวมถึงอุทกภัยในประเทศไทย ทำให้เกิดปัญหาต่างๆ ตามมา ไม่ว่าจะเป็นการปนเปื้อนของสารเคมีทั้งในพืชผักและเนื้อสัตว์ รวมถึงการตัดแปลงทางพันธุกรรม (Genetically Modified Organisms: GMOs) ของส่วนประกอบอาหารซึ่งอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อการบริโภคหรือมีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม คณะกรรมาธิการยุโรปจึงได้ดำเนินการสรุปภาพรวมสถานะความปลอดภัยอาหารภายในสหภาพยุโรป รวมทั้งวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างกฎระเบียบเกี่ยวกับสุขอนามัยอาหารกับภาวะความปลอดภัยอาหารในสหภาพยุโรปเพื่อดำเนินการปรับปรุงและสร้างระบบที่สามารถรับประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภคได้อย่างมีประสิทธิภาพและชัดเจนเพื่อนำไปใช้เป็นหลักปฏิบัติที่เป็นมาตรฐานกลางสำหรับประชาชาติ

#### 1) หลักการเบื้องต้นเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร

(1) The Farm to Table เป็นกฎระเบียบที่ควบคุมดูแลภาคเกษตรและผู้ประกอบการอาหารขั้นสุดท้ายก่อนถึงผู้บริโภค

(2) Primary Responsibility of Food Producer ความรับผิดชอบขั้นต้นของผู้ผลิตอาหาร โดยใช้ระบบตรวจสอบอาหารที่มีประสิทธิภาพและทันสมัย ซึ่งอาจจะมีการบังคับให้ใช้ระบบ Hazard Analysis Critical and Control Point (HACCP) สำหรับการผลิตอาหารซึ่งแผนงานการตรวจสอบระบบนี้ได้มีการนำมาใช้ในภาคอุตสาหกรรมอาหารขนาดใหญ่ แต่ยังไม่มีการบังคับใช้ในบางกรณี เช่น ในโรงฆ่าสัตว์ ทั้งนี้ ระบบดังกล่าวจะควบคุมการทำงานทุกขั้นตอนโดยจะมีการ

ตรวจเช็คคุณภาพอาหาร สำหรับเกษตรกรได้มีการเสนอให้ใช้รหัสสินค้า (Code of Goods Conduct) เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

(3) Traceability ระบบการสืบค้นแหล่งที่มาสำหรับอาหารและส่วนผสมอาหาร เพื่อให้การสืบค้นแหล่งที่มาของอาหารเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพจะต้องใช้ระบบสืบค้นแหล่งที่มาในทุกขั้นตอนของการผลิตอาหารซึ่งหมายเลขที่ระบุในตัวสินค้าสามารถสืบค้นถึงบริษัทผู้ผลิตได้ ในทางกลับกันผู้ผลิตสามารถถอนสินค้ากลับคืนจากตลาดได้เมื่อพบว่าสินค้าของตนเป็นอันตรายต่อสุขภาพผู้บริโภค

(4) การเพิ่มเติมกฎหมายสำหรับอาหารที่มาจากสัตว์ซึ่งเป็นกรณีกำหนดกฎหมายสุขอนามัยอาหารเฉพาะด้าน เช่น เนื้อหรือการผลิตสินค้าประเภทเนื้อ สินค้าประเภทปลา สินค้าประเภทนมต่างๆ ซึ่งเป็นจุดประสงค์ระยะยาว ทั้งนี้ เมื่อมีการกำหนดกรอบการทำงานของระบบ HACCP จะทำให้การดำเนินงานปรับใช้ได้ดีมากยิ่งขึ้น ในขณะที่เดียวกันกฎระเบียบใหม่จะทำให้ลดการติดเชื้อหรือปนเปื้อนจากซากสัตว์หรือจากการฆ่าสัตว์ให้น้อยลง

(5) การควบคุมทางด้านสัตว์ที่มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น โดยการเสนอการรวมกฎข้อบังคับในเรื่องดังกล่าวกำหนดความรับผิดชอบโดยใช้หลัก Farm to Fork เป็นพื้นฐานสำคัญ ทั้งนี้ จะทำให้ระบบการตรวจสอบขั้นตอนในการควบคุมต่างๆ ให้ทันสมัยมากยิ่งขึ้นทั้งก่อนและหลังการฆ่าสัตว์ตามที่ได้มีการเสนอใน White Paper

(6) การปรับปรุงและทำให้มาตรฐานสุขภาพของสัตว์ดีขึ้น โดยจะมีการรวบรวมกฎเกณฑ์กลางเป็นเรื่องเดียวกัน

## 2) มาตรการ SPS ของสหภาพยุโรป

มาตรการ SPS หมายถึงมาตรการด้านความปลอดภัยในสินค้าเกษตรและอาหารที่บังคับใช้ภายใต้กฎหมาย กฎระเบียบ ประกาศ คำสั่งต่างๆ เพื่อปกป้องอันตรายและความเสี่ยงที่จะเกิดขึ้นต่อชีวิต หรือสุขอนามัยของคนสัตว์ (รวมทั้งสัตว์น้ำ) หรือพืช มาตรการ SPS ของสหภาพยุโรปนั้นเป็นไปตามหลักเกณฑ์ขององค์การการค้าโลก (World Trade Organisation –WTO) ว่าด้วยความตกลงด้านสุขอนามัย (Sanitary and Phytosanitary Agreement – APSA) ปี 1994 ในเจรจาการค้ารอบ Uruguay Round ซึ่งอนุญาตให้ประเทศสมาชิก WTO สามารถออกมาตรการ SPS ที่จำเป็นในการควบคุมการนำเข้าสินค้าเกษตรและอาหารโดยวัตถุประสงค์เพื่อป้องกันความเสี่ยงหรืออันตรายที่จะเกิดขึ้นกับคน สัตว์ หรือพืชในประเทศของตนเองได้ มาตรการ SPS ของสหภาพยุโรป แบ่งได้เป็น 2 ส่วนหลัก

(1) สุขอนามัย (Sanitary) ได้แก่ มาตรการที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety) และสุขอนามัยของอาหาร (Food Hygiene)

ความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety) สหภาพยุโรปได้กำหนดกรอบแผนปฏิบัติการใหญ่ว่าด้วยเรื่องความปลอดภัยของอาหาร เมื่อเดือนมกราคม พ.ศ. 2545 (ค.ศ. 2002) ภายใต้ชื่อสมุดปกขาวว่าด้วยความปลอดภัยของอาหาร (White Paper on Food Safety) ซึ่งถือได้ว่าเป็นธรรมนูญที่ใหญ่ที่สุดเกี่ยวกับเรื่องความปลอดภัยอาหารของสหภาพยุโรป และเป็นจุดเปลี่ยนแปลงครั้งสำคัญในการปฏิรูปนโยบาย มาตรการ และกฎระเบียบเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารของสหภาพยุโรป สมุดปกขาวกำหนดแผนงานต่างๆ ไว้มากกว่า 80 แผนงาน ซึ่งครอบคลุมประเด็นเรื่องอาหารสัตว์ สุขภาพสัตว์ สวัสดิภาพสัตว์ สุขอนามัยอาหาร สารตกค้างและการปนเปื้อนอาหารแบบใหม่ สารเสริม สิ่งปรุงแต่งรสหรือกลิ่น บรรจุภัณฑ์ และการฉลากที่สำคัญประการ หนึ่งในสมุดปกขาวคือการเสนอให้มีการออกกฎระเบียบทั่วไปว่าด้วยอาหาร (General Food Law) ของสหภาพยุโรป ซึ่งได้ออกเป็นกฎระเบียบเรียบร้อยแล้วคือ Regulation (EC) No 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety (ข้อมูลจาก สำนักงานที่ปรึกษาเกษตร ประจำสหภาพยุโรป) นอกจากนี้ กฎระเบียบทั่วไปว่าด้วยอาหาร (General Food Law) ยังได้เสนอให้มีการจัดตั้ง European Food Safety Authority (EFSA) ขึ้นเพื่อให้คำปรึกษาทางด้านวิทยาศาสตร์และด้านเทคนิค ในกรณีเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหาร ทั้งนี้กฎระเบียบนี้ยังได้กล่าวถึงภาวะฉุกเฉินและการจัดการในภาวะวิกฤติที่เกิดขึ้นกับสินค้าอาหาร โดยหากพบว่ามีสินค้าอาหารใดในตลาดของสหภาพยุโรป หรือมีสินค้าอาหารใดที่นำเข้ามาจากประเทศที่สามได้เกิดให้เกิดหรืออาจจะก่อให้เกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพมนุษย์ ประชากรในสหภาพยุโรป คณะกรรมาธิการยุโรปสามารถที่จะกำหนดมาตรการเร่งด่วนในทันที เพื่อดำเนินการป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นนั้นได้ หรือกำหนดขึ้นจากการร้องขอของประเทศสมาชิกประเทศใดประเทศหนึ่ง เนื่องจากประเทศสมาชิกที่ได้รับความเสียหายเพียงประเทศเดียวจะไม่สามารถจัดการภาวะฉุกเฉินนั้นได้โดยลำพังจึงต้องอาศัยความร่วมมือของประเทศสมาชิกทั้งหมด ทั้งนี้ หากสินค้าดังกล่าวผลิตขึ้นในสหภาพยุโรปจะต้องถูกห้ามวางจำหน่ายในท้องตลาดหรือห้ามใช้สินค้านี้ดังกล่าว และต้องมีมาตรการชั่วคราวขึ้นมารองรับทันที หากสินค้านี้ดังกล่าวนำเข้ามาจากประเทศที่สามจะต้องถูกสั่งระงับการนำเข้าและต้องมีมาตรการชั่วคราวขึ้นมารองรับทันทีเช่นกัน (ข้อมูลจาก สำนักงานที่ปรึกษาเกษตร ประจำสหภาพยุโรป) เช่นกรณีในการระบาดของไข้หวัดนกในสัตว์ปีกในเอเชีย เมื่อปี พ.ศ. 2547 คณะกรรมาธิการยุโรปได้ออกประกาศการห้ามนำเข้าไก่สดแช่แข็งจากไทย และประเทศในแถบภูมิภาคเอเชียที่มีการระบาดของโรคไข้หวัดนก ผ่านกฎระเบียบ Decision 2004/122/EC ซึ่งได้มีการขยายเวลาการห้ามนำเข้าดังกล่าวจนถึงปัจจุบัน (มีนาคม พ.ศ. 2550) ใน

ด้านกฎระเบียบด้านสุขอนามัย (Hygiene Package) เป็นการประมวลกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับเรื่องสุขอนามัยอาหาร (Food Hygiene) ซึ่งแต่เดิมเคยกระจายอยู่ในกฎระเบียบต่างๆ ให้มาอยู่เป็นหมวดหมู่ในอนุกรมเดียวกัน เป็นที่รู้จักกันในนาม Hygiene Package ซึ่งอาจมีความเกี่ยวข้องกับการส่งออกสินค้าเกษตรและอาหารของประเทศที่สามได้

(2) สุขอนามัยพืช (Phytosanitary) ได้แก่ Plant Health, Plant Quarantine

การป้องกันสุขอนามัยของพืชในสหภาพยุโรปจากโรคพืช (Plant Health) และจากพืชที่มีการปนเปื้อนของเชื้อโรคต่างๆ (Plant Quarantine) เป็นส่วนสำคัญอีกส่วนหนึ่งของมาตรการ SPS สหภาพยุโรปได้ออกกฎระเบียบเพื่อควบคุมการนำเข้าพืชจากประเทศที่สามที่เคร่งครัด ซึ่งก่อนที่พืช (ซึ่งหมายถึงผักและผลไม้ด้วย) จะได้รับการอนุญาตให้นำเข้ามายังสหภาพยุโรปจำเป็นต้องมีการตรวจสอบและเป็นต้องมี Phytosanitary Certificate หรือ Plant Passport ที่ออกให้หน่วยงานผู้รับผิดชอบ (Competent Authority) ของประเทศผู้ส่งออก ในส่วนของประเทศไทย คือ กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ตามหลักเกณฑ์ของ International Plant Protection Convention ก่อน นอกจากนี้ สหภาพยุโรปยังเฝ้าระวังการซื้อขายและการใช้ยาปราบศัตรูพืชอย่างเข้มงวด อาทิได้ออกกฎระเบียบเกี่ยวกับการกำหนดค่าตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Levels : MRLs) ของยาปราบศัตรูพืชบางรายการในพืช

(3) กฎระเบียบควบคุมการติดฉลากสินค้าอาหารภายในสหภาพยุโรป มีหลักเกณฑ์บังคับให้ผู้ประกอบการปฏิบัติดังนี้

กำหนดให้มีการบังคับติดฉลากแสดงประเทศแหล่งกำเนิด (Country of Origin) บนเนื้อสัตว์ ปลา สัตว์ปีก ผลิตภัณฑ์จากนม ผัก ผลไม้สด ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบเพียงชนิดเดียว (Single-Ingredient Product) และอาหารแปรรูปที่มีส่วนประกอบมาจากเนื้อสัตว์ สัตว์ปีกหรือปลา

กำหนดให้เปลี่ยนแปลงกฎระเบียบเดิมเพียงเล็กน้อยในส่วนที่เกี่ยวข้องกับ “ข้อมูลบนฉลากอาหารที่บังคับใช้กับฉลากอาหารทุกชนิด” (Mandatory Nutrition Information) เช่น ชื่อสินค้า รายชื่อส่วนประกอบ วันที่ควรบริโภคก่อน และวิธีการใช้ โดยกำหนดให้ข้อมูลเหล่านี้ต้องถูกแสดงไว้ด้านหน้าบรรจุภัณฑ์

บังคับเพิ่มเติมให้มีการแสดง “ข้อมูลทางโภชนาการที่สำคัญ” (Key Nutrition Information) บนฉลากสินค้าอาหารทุกชนิด ได้แก่ ปริมาณพลังงาน ไขมันทั้งหมด ไขมันอิ่มตัว คาร์โบไฮเดรต น้ำตาลและเกลือ (โดยเฉพาะปริมาณพลังงานซึ่งถือเป็นข้อมูลทางโภชนาการที่มีความสำคัญที่สุด ทาง MEPs จึงกำหนดข้อบังคับเพิ่มเติมว่าต้องแสดงให้เห็นอย่างชัดเจน) สำหรับการแสดงข้อมูลทางโภชนาการอื่นๆ ขึ้นอยู่กับความสมัครใจ เช่น โปรตีน ไฟเบอร์ ไขมันแปรรูปที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติหรือจากการสังเคราะห์

กำหนดข้อกำหนดการนำระบบสีจราจรมาใช้บนฉลากอาหาร (Traffic Light Label) เพื่อบ่งบอกระดับของไขมัน ไขมันอิ่มตัว น้ำตาลและเกลือในอาหารมีความเหมาะสมต่อการบริโภคหรือไม่ เนื่องจากระบบดังกล่าวไม่มีหลักฐานทางวิทยาศาสตร์มารองรับและอาจทำให้ผู้บริโภคเกิดความสับสน

กำหนดให้ระบุส่วนประกอบบนฉลากสินค้าอาหารไว้อย่างชัดเจน เพื่อหลีกเลี่ยงการเข้าใจผิดของผู้บริโภคจากข้อมูลบนผลิตภัณฑ์ หรือป้องกันการเข้าใจผิดว่าเป็นอาหารอีกชนิดหนึ่ง

การคัดค้านข้อบังคับที่กำหนดว่า ตัวอักษรที่แสดงข้อมูลบนฉลากสินค้าอาหารต้องมีขนาดไม่ต่ำกว่า 3 มิลลิเมตร แต่ MEPs เสนอว่าการแสดงข้อมูลบนฉลากควรจะต้องอ่านง่าย (Legibility) และเสนอให้คณะกรรมการยุโรปร่างแนวทางในการแสดงข้อมูลบนฉลากให้อ่านได้ง่าย สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ประกอบด้วยวัสดุนาโนควรแสดงข้อมูลดังกล่าวไว้บนฉลากอย่างชัดเจน

3) กฎระเบียบควบคุมการติดฉลากสินค้าอาหารในการระบุส่วนผสมที่มีความเสี่ยงก่อให้เกิดอาการแพ้ เมื่อวันที่ 28 พฤศจิกายน พ.ศ. 2550 คณะกรรมาธิการยุโรปได้ตีพิมพ์ประกาศกฎระเบียบ Commission Directive 2007/68/ EC of 27 November 2007 amending Annex IIIa 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 เพื่อตราใช้เป็นกฎหมายแล้วอย่างเป็นทางการ ซึ่งกฎระเบียบใหม่นี้เป็นกฎระเบียบกลางว่าด้วยการแก้ไขกฎระเบียบเดิม (Commission Directive 2005/26/ EC ในเรื่องของการติดฉลากสินค้าอาหาร ในส่วนของภาคผนวก ที่ 3 a (Annex IIIa) ของ Directive 2000/13/ EC

การแก้ไขกฎระเบียบเป็นการแก้ไขในส่วนของภาคผนวก ที่ 3 a (Annex IIIa) ของ Directive 2000/13/ EC ซึ่งเป็นส่วนที่กำหนดรายชื่อของส่วนประกอบที่จำเป็นต้องมีการระบุในฉลาก เนื่องจากเป็นส่วนประกอบที่ถือว่ามีความเสี่ยงที่ก่อให้เกิดอาการแพ้ (Allergic Reactions) แก่ผู้บริโภค และมีส่วนประกอบย่อยที่ได้รับการยกเว้นไม่ต้องอยู่ภายใต้ข้อบังคับของการติดฉลากสารก่อภูมิแพ้ โดยมีรายละเอียดของการแก้ไขส่วนประกอบ ดังนี้

(1) วัสดุพืชที่มีส่วนผสมของกลูเตน ยกเว้นการติดฉลากสำหรับ wheat-based glucose syrups including dextrose, wheat-based maltodextrins, glucose syrups based on barley, cereals used for making distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirit drinks and other alcoholic beverages

(2) อาหารทะเล ครอบคลุมถึงผลิตภัณฑ์ที่ทำจากอาหารทะเล

(3) ไข่ ครอบคลุมถึงผลิตภัณฑ์ที่ทำจากไข่

(4) ปลา ครอบคลุมถึงผลิตภัณฑ์ที่ทำจากปลา ยกเว้นการติดฉลากสำหรับ fish gelatine

used as carrier for vitamin or carotenoid preparations และ fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine

(5) ถั่วลิสง ครอบคลุมถึงผลิตภัณฑ์ที่ทำจากถั่วลิสง

(6) ถั่วเหลือง ครอบคลุมถึงผลิตภัณฑ์ที่ทำจากถั่วเหลือง ยกเว้นการติดฉลากสำหรับ fully refined soybean oil and fat, natural mixed tocopherols (E 306), natural D-alpha tocopherol, 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 why used for making distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirit drinks and other alcoholic beverages, lactitol

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

(9) ผักขึ้นฉ่าย ครอบคลุมถึงผลิตภัณฑ์ที่ทำจากผักขึ้นฉ่าย

(10) มัสตาด ครอบคลุมถึงผลิตภัณฑ์ที่ทำจากมัสตาด

(11) งา ครอบคลุมถึงผลิตภัณฑ์ที่ทำจากงา

(12) ซัลไฟท์

(13) ถั่ว Lupin ครอบคลุมถึงผลิตภัณฑ์ที่ทำจากถั่ว Lupin

(14) สัตว์น้ำประเภทหอยและปลาหมึกครอบคลุมถึงผลิตภัณฑ์ที่ทำจากสัตว์นั้นด้วย

### 3.2.3.2 หน่วยงานควบคุมกำกับดูแลอาหารส่งออกพร้อมปรุง

หน่วยงานที่มีบทบาทในการบังคับใช้และติดตามการประสานงานเพื่อให้มี การคุ้มครองผู้บริโภค (Directorate – General on Health and Consumer Protection), สำนักงานอาหารและอนามัยสัตว์ (Food and Veterinary Office : FVO) และหน่วยงานที่สำคัญภายใต้ White Paper ซึ่งมีสถานะเป็นนิติบุคคลเพื่อทำหน้าที่เป็นผู้ดูแลรับผิดชอบในด้านประเมินความเสี่ยง คือ องค์การความปลอดภัยของอาหารแห่งยุโรป (European Food Safety Authority) ซึ่งถือเป็นหน่วยงานที่มีลักษณะโดดเด่นเป็นเอกภาพทำให้มีการบริหารและควบคุมสินค้าเกษตรและอาหารเป็น ไปอย่างมีประสิทธิภาพ เนื่องจากขอบเขตอำนาจความรับผิดชอบทั้งการบริหารความเสี่ยง การประเมินความเสี่ยง ตลอดจนการดำเนินการอื่นที่เกี่ยวข้องจะยังคงอยู่ภายใต้การตัดสินใจของคณะกรรมการอาหารยุโรป คณะมนตรีและรัฐสภายุโรปเป็นหลักซึ่งประเทศสมาชิกทั้งหมดจะต้องยึดถือและปฏิบัติตาม

เครื่องครัด และสำหรับระบบบูรณาการ (Integrated System) ที่ประเทศต่างๆ ให้ความสำคัญต่อการปรับปรุงองค์การบริหารและควบคุมเพื่อให้เกิดความปลอดภัยต่อผู้บริโภคนั้น จะพบว่าการปรับปรุงหน่วยงานต่างๆ ที่สำคัญของแต่ละประเทศจะมุ่งเน้นในการเพิ่มบทบาทของหน่วยงานให้มีลักษณะของความเป็นองค์กรเบ็ดเสร็จหรือกึ่งเบ็ดเสร็จที่มีการบริหารงานที่ให้อิสระของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งด้านการควบคุมและตรวจสอบ การให้การรับรอง หรือการประเมินความเสี่ยงทำให้สามารถดำเนินการจัดการบริหารและควบคุมสินค้าเกษตรและอาหารได้อย่างครบวงจรและลดภาระในการแก้ปัญหา โดยเน้นป้องกันการปนเปื้อนอาหาร ณ แหล่งผลิตตั้งแต่ไร่นา และป้องกันการเจือปนของวัตถุเจือปนอาหารซึ่งเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

### 3.2.3.3 อำนาจหน้าที่ของหน่วยงานที่รับผิดชอบ

European Food Safety Authority จึงเป็นหน่วยงานอิสระที่มีความโปร่งใสและมีประสิทธิภาพ ประกอบไปด้วยผู้เชี่ยวชาญด้านต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร โดยทำหน้าที่รวบรวมข้อมูลด้านสุขอนามัยอาหารจากแหล่งข้อมูลที่ได้รับเชื่อถือทั้งจากในและนอกประเทศสมาชิกสหภาพยุโรป รวมทั้งจากองค์การระหว่างประเทศต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง และทำหน้าที่ประเมินความเสี่ยงของความปลอดภัยจากการบริโภคอาหารของผู้บริโภค (Risk Assessment) และให้คำแนะนำด้านวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหาร และเผยแพร่ข้อมูลด้านสุขอนามัยอาหารสู่ผู้บริโภคโดยตรง

### 3.2.2.4 มาตรการในการลงโทษ

ความปลอดภัยของอาหารพร้อมปรุงของสหภาพยุโรปอยู่ภายใต้ระเบียบของสมุดปกขาว (White Paper) ว่าด้วยความปลอดภัยของสหภาพยุโรป ซึ่งมีการกำหนดมาตรการ SPS กล่าวคือมาตรการด้านความปลอดภัยในสินค้าเกษตรและอาหารที่บังคับใช้ภายใต้กฎหมายกฎระเบียบ ประกาศ คำสั่งต่างๆ เพื่อปกป้องอันตรายและความเสี่ยงที่จะเกิดขึ้นต่อชีวิต หรือสุขอนามัยของคนสัตว์ นอกจากนี้ยังมี กฎระเบียบทั่วไปว่าด้วยอาหาร (General Food Law) ที่มีการจัดตั้ง European Food Safety Authority (EFSA) ขึ้นเพื่อให้คำปรึกษาทางด้านวิทยาศาสตร์และด้านเทคนิค ในกรณีเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหาร และกำหนดภาวะฉุกเฉินและการจัดการภาวะวิกฤติ โดยหากพบว่าสินค้าอาหารในสหภาพยุโรป หรือที่นำเข้ามาจากประเทศที่สามได้เกิดหรือจะก่อให้เกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพมนุษย์ คณะกรรมาธิการยุโรปสามารถที่จะกำหนดมาตรการเร่งด่วนทันทีเพื่อป้องกันอันตรายนั้น หรือกำหนดขึ้นจากการร้องขอของประเทศสมาชิกหนึ่ง และหากสินค้าดังกล่าวผลิตขึ้นในสหภาพยุโรปจะต้องถูกห้ามวางจำหน่ายในท้องตลาดหรือห้ามใช้สินค้าดังกล่าว ซึ่งจะมีมาตรการชั่วคราวขึ้นมารองรับทันที หากสินค้าดังกล่าวนำเข้ามาจากประเทศที่สาม จะต้องถูกตั้งระงับการนำเข้าและต้องมีมาตรการชั่วคราวขึ้นมารองรับทันทีเช่นกัน