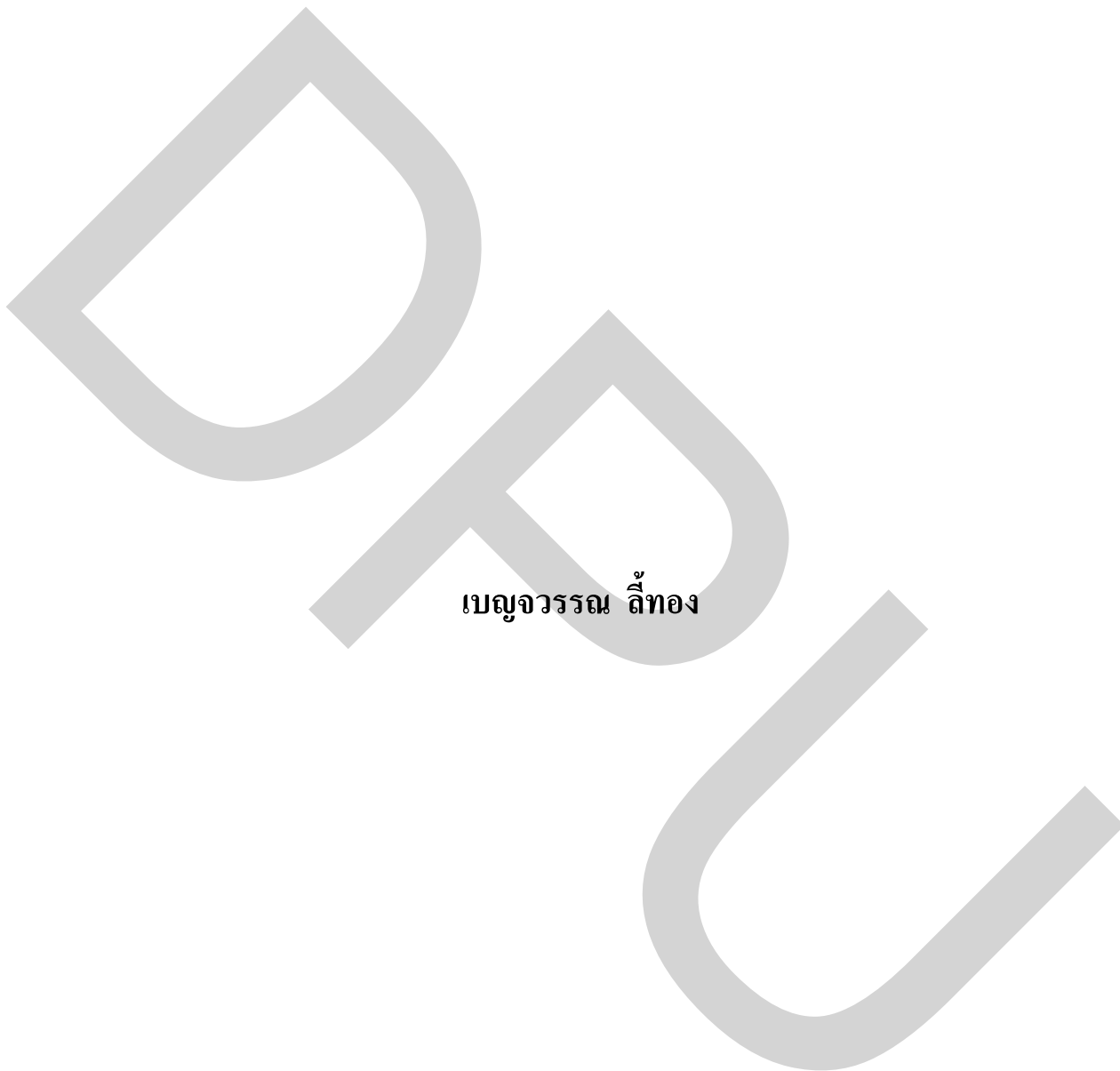


ปัญหาทางกฎหมายในการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพบนฉลากผลิตภัณฑ์:

ศึกษากรณีเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ (Functional Drinks)



เบญจวรรณ ลิทอง

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรนิติศาสตรมหาบัณฑิต

สาขานิติศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต

พ.ศ. 2554

The Legal Problems In Nutrition and Health Claims on Product Label:

A Case Study of Functional Drinks



BENJAWAN LEETHONG

A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements

for the Degree of Master of Laws

Department of Law

Graduate School, Dhurakij Pundit University

2011

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จได้เป็นอย่างดี ด้วยเพราะได้รับความกรุณาจากคณาจารย์ ซึ่งขอกล่าวนามเพื่อเป็นประกาศเกียรติคุณดังนี้ ผู้เขียนขอขอบพระคุณ ศาสตราจารย์ ดร. ชีระ ศรีธรรมรักษ์ ประธานกรรมการวิทยานิพนธ์ รองศาสตราจารย์ ดร. กัลยา ตันศิริ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ รองศาสตราจารย์ ดร. ภูมิ โชคเหมาะ และรองศาสตราจารย์พินิจ ทิพย์มณี กรรมการวิทยานิพนธ์ ที่ได้กรุณาสละเวลาให้คำแนะนำและข้อเสนอแนะอันเป็นประโยชน์อย่างยิ่งจนวิทยานิพนธ์เล่มนี้ สมบูรณ์และสำเร็จในที่สุด

ผู้เขียนขอขอบพระคุณ บิดามารดาของข้าพเจ้าผู้มีพระคุณสูงสุด คุณป้าอรอนงค์ อมาตยกุล ที่มอบโอกาสให้ได้มีการศึกษาในระดับมหาบัณฑิตนี้ และบุคคลในครอบครัวทุกคนที่สนับสนุนเป็นกำลังใจที่สำคัญที่สุดให้แก่ผู้เขียนในการศึกษาจนสำเร็จลุล่วง และขอขอบคุณพี่ๆ น้องๆ หน่วยงาน สำนักงานตรีมิตรนายความทุกท่าน ที่ให้ความช่วยเหลือและมอบสิ่งที่ดีให้ตลอดมา

หากวิทยานิพนธ์ฉบับนี้สามารถก่อให้เกิดความรู้และข้อคิดที่มีประโยชน์อันควรแก่การศึกษาหรือปฏิบัติ ขอมอบความดีบูชาแด่บิดามารดา คณาจารย์ที่ได้ประสิทธิ์ประสาทความรู้ให้แก่ผู้เขียน และผู้มีพระคุณทุกท่าน หากมีความผิดพลาดหรือข้อบกพร่องเกิดขึ้นแก่วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ผู้เขียนขอน้อมรับไว้แต่เพียงผู้เดียว

เบญจวรรณ ลีทอง

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ฅ
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
กิตติกรรมประกาศ	ช
บทที่	
1. บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา	7
1.3 สมมติฐานของการศึกษา	8
1.4 ขอบเขตของการศึกษา	8
1.5 วิธีดำเนินการศึกษา	9
1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	9
1.7 นิยามศัพท์เฉพาะ	9
2. ความหมาย แนวความคิด และทฤษฎีแห่งลัทธิของผู้บริโภคด้านฉลากและ ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ.....	11
2.1 ความหมาย แนวคิด ทฤษฎีเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภค	11
2.1.1 ความหมายของคำว่า “ผู้บริโภค”	11
2.1.2 แนวคิดเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภค	12
2.1.2.1 แนวคิดการคุ้มครองผู้บริโภคในประเทศไทย.....	13
2.1.2.2 แนวคิดการคุ้มครองผู้บริโภคในต่างประเทศ	15
2.1.3 ทฤษฎีเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภค	16
2.1.4 สิทธิขั้นพื้นฐานของผู้บริโภค	18
2.2 ความหมาย และแนวคิดเกี่ยวกับการแสดงฉลากโภชนาการ	20
2.2.1 ความหมายเกี่ยวกับการแสดงฉลาก.....	20
2.2.2 แนวคิดเกี่ยวกับการแสดงฉลาก	23
2.2.2.1 แนวคิดนโยบายความปลอดภัยด้านอาหาร	23
2.2.2.2 แนวคิดมาตรการกีดกันทางการค้าด้านสุขอนามัย	23
2.2.2.3 แนวคิดความรับผิดชอบในทางละเมิด	24

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
2.3 ความหมาย ประเภท และรูปแบบธุรกิจเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ.....	25
2.3.1 ความหมายของคำว่า “เครื่องดื่ม”.....	26
2.3.2 ประเภทของเครื่องดื่ม	26
2.3.3 รูปแบบธุรกิจ และผู้ประกอบการเครื่องดื่มในประเทศไทย	28
2.3.3.1 ความหมายของคำว่า “ผู้ประกอบการ”	28
2.3.3.2 สภาวะทางการตลาดเครื่องดื่มในประเทศไทย	28
1) ตลาดเครื่องดื่มประเภททั่วไป	28
2) ตลาดเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพประเภท Functional Drink	30
3. กฎหมายที่เกี่ยวกับการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพบนฉลากผลิตภัณฑ์	
 เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพของประเทศไทยเปรียบเทียบกับต่างประเทศ.....	33
3.1 ประเภทของ “สารอาหาร” และ “การกล่าวอ้างทางโภชนาการ”	33
3.1.1 การแบ่งประเภทของ “สารอาหาร”	33
3.1.2 การแบ่งประเภทของ “การกล่าวอ้างทางโภชนาการ”	36
3.2 สารสำคัญเกี่ยวกับเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ.....	39
3.2.1 ความหมายของคำว่า “สุขภาพ”.....	39
3.2.2 วัตถุประสงค์เพื่อสุขภาพ.....	40
3.2.3 ประเภทของเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ.....	43
3.2.4 สารอาหารในเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ	44
3.3 หน่วยงานที่รับผิดชอบในการควบคุมดูแลผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ.....	48
3.3.1 สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	49
3.3.2 สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค.....	53
3.3.3 สถาบันอาหาร	58
3.4 มาตรการคุ้มครองผู้บริโภคการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพบนฉลากของ	
ประเทศไทย	59
3.4.1 การกำหนดกลุ่มอาหารที่ต้องแสดงฉลาก.....	60
3.4.2 การแสดงสารอาหารและการกล่าวอ้างทางโภชนาการบนฉลาก.....	62
3.4.3 การขออนุญาต	63

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
3.4.4 การควบคุมดูแลและตรวจสอบผลิตภัณฑ์.....	64
3.5 หลักการควบคุมอาหารที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้	69
3.5.1 มาตรฐานอาหารระหว่างประเทศหรือโคเด็กซ์ (Codex Alimentarius)	69
3.5.2 กลุ่มประเทศสหภาพยุโรป (The European Union).....	70
3.5.3 ประเทศสหรัฐอเมริกา.....	72
3.5.4 ประเทศญี่ปุ่น	74
3.6 ความรับผิดชอบในความเสียหายของผู้ประกอบการต่อผู้บริโภค	76
3.6.1 ความรับผิดชอบตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์	76
3.6.1.1 ความรับผิดชอบตามสัญญา	76
3.6.1.2 ความรับผิดชอบทางละเมิด.....	78
3.6.2 ความรับผิดในผลิตภัณฑ์ (Product Liability) ตามพระราชบัญญัติความ รับผิดต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551	79
3.7 มาตรการคุ้มครองผู้บริโภคในการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพบน ฉลากของต่างประเทศ	82
3.7.1 มาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ หรือโคเด็กซ์ (Codex Alimentarius)	82
3.7.2 กลุ่มประเทศสหภาพยุโรป (The European Union).....	88
3.7.3 ประเทศสหรัฐอเมริกา.....	93
3.7.4 ประเทศญี่ปุ่น	98
4. ปัญหาและวิเคราะห์ปัญหาทางกฎหมายเกี่ยวกับการกล่าวอ้างทางโภชนาการและ สุขภาพบนฉลากผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ.....	103
4.1 ปัญหาการกำหนดชนิดของสารอาหารที่ต้องแสดงข้อความบนฉลาก ผลิตภัณฑ์.....	103
4.2 ปัญหาการควบคุมดูแลผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ	105
4.3 ปัญหาการบังคับใช้กฎหมายเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคจากการกล่าวอ้างทาง โภชนาการและสุขภาพ	107
4.4 ปัญหาความจำเป็นในการนำฉลากอาหารที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้มาบังคับใช้ใน ประเทศไทย	109

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
4.5 ปัญหาความรับผิดชอบในความเสียหายของผู้ประกอบธุรกิจต่อผู้บริโภค	111
5. บทสรุปและข้อเสนอแนะ	113
5.1 บทสรุป	113
5.2 ข้อเสนอแนะ	118
บรรณานุกรม	120
ภาคผนวก	127
ก. สำเนาประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	
เรื่อง การแสดงข้อความกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหาร	128
ข. บัญชีแสดงข้อความกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหารแนบท้ายประกาศ	
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	
เรื่อง การแสดงข้อความกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหาร	130
ค. ตัวอย่างผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ (Functional Drink).....	133
ฅ. ตัวอย่างรูปแบบการกล่าวอ้างแบบป้ายคล้อยขวด	135
ง. ตัวอย่างข้อความที่กล่าวอ้างบนป้ายคล้อยขวด	137
ประวัติผู้เขียน	140

หัวข้อวิทยานิพนธ์	ปัญหาทางกฎหมายในการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพบนฉลากผลิตภัณฑ์: ศึกษากรณีเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ (Functional Drinks)
ชื่อผู้เขียน	เบญจวรรณ ลีทอง
อาจารย์ที่ปรึกษา	รองศาสตราจารย์ ดร.กัลยา ตันศิริ
สาขาวิชา	นิติศาสตร์
ปีการศึกษา	2553

บทคัดย่อ

ปัจจุบันประชากรมีแนวโน้มอายุขัยยืนยาวมากขึ้นแต่กลับไม่มีคุณภาพชีวิตที่ดี เนื่องด้วยวิถีชีวิตที่เปลี่ยนแปลงไปทำให้เกิดโรคต่างๆ เช่น โรคหัวใจ โรคเมเร็ง เป็นต้น การเลือกบริโภคอาหารที่ดีต่อสุขภาพจึงนับเป็นช่องทางหนึ่งเพื่อป้องกันก่อนการเกิดโรค และด้วยความปรารถนาที่จะดูแลสุขภาพของตนเองนั้นจึงได้เพิ่มความต้องการและกระตุ้นให้เกิดความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์การอาหารขนานใหญ่จนนำไปสู่การพัฒนาของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ จึงทำให้นวนิยมความต้องการของการบริโภคผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพมีเพิ่มมากขึ้น จนเกิดเป็นกระแสบริโภคนิยม ส่งผลให้ตลาดเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเติบโตขึ้นเรื่อยๆ โดยการสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยการเติมสารอาหารต่างๆ เข้าไปเพื่อสร้างจุดขาย เช่น ด้านการดูแลสุขภาพ หรือเพื่อบำรุงสุขภาพ บำรุงสมอง เป็นต้น ประกอบกับการให้ข้อมูลแก่ผู้บริโภคว่าสารอาหารนั้นมีแร่ธาตุที่สำคัญเฉพาะส่วนที่ชัดเจน จึงทำให้ผู้บริโภคสามารถเลือกซื้อได้ตรงตามความต้องการของตนเองได้

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้มีวัตถุประสงค์ในการศึกษาถึงปัญหาทางกฎหมายในการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพบนฉลากผลิตภัณฑ์: ศึกษากรณีเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ (Functional Drinks) และการคุ้มครองผู้บริโภคในการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพบนฉลากผลิตภัณฑ์ในต่างประเทศ ได้แก่ หลักมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex) กลุ่มประเทศสหภาพยุโรป ประเทศสหรัฐอเมริกา และประเทศญี่ปุ่น ที่ต่างมีข้อกำหนดของกรอบกฎเกณฑ์ในการใช้คำกล่าวอ้างทางโภชนาการที่ชัดเจนและมีการอนุญาตให้การอ้างถึงข้อมูลด้านสุขภาพซึ่งจะทำได้เมื่อมีหลักฐานที่ผ่านการพิสูจน์ทางวิทยาศาสตร์และหน่วยงานของรัฐที่เกี่ยวข้องแต่ละประเทศต้องให้การยอมรับ รวมทั้งมีการปรับปรุงชนิดของสารอาหารและการกล่าวอ้างข้อมูลด้านสุขภาพเป็นระยะๆ จากคำร้องขอของผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้านั้น

จากการศึกษาพบว่าประสิทธิภาพของการสื่อสารข้อมูลด้านโภชนาการไปสู่ผู้บริโภคในประเทศไทย มีแนวโน้มเกิดความไม่เข้าใจหรือใช้คำกล่าวอ้างในทางที่ผิดมากขึ้น แม้จะมีพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 และประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับต่างๆ ที่กำหนดมาตรการในการกล่าวอ้างทางโภชนาการบนฉลากผลิตภัณฑ์ แต่มาตรการดังกล่าวล้มเหลวไม่ทันสมัยและยังไม่ชัดเจนเพียงพอต่อการคุ้มครองผู้บริโภคเมื่อเปรียบเทียบกับต่างประเทศ

เมื่อการสื่อสารให้ผู้บริโภคทราบถึงคุณประโยชน์ของสารอาหารผ่านช่องทางหลักในการสื่อสาร คือการแสดงความบนฉลากผลิตภัณฑ์ ผู้เขียนจึงเสนอให้มีการแก้ไขและเพิ่มเติมกฎหมายเกี่ยวกับการควบคุมการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพให้มีมาตรการที่มีความชัดเจนและครอบคลุมมากยิ่งขึ้น โดยนำหลักกฎหมายของต่างประเทศมาปรับใช้เพื่อพัฒนากฎหมายของประเทศไทยอันเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้รับความปลอดภัยในการบริโภคสินค้า รวมถึงการเยียวยาผู้บริโภคหรือผู้ที่ได้รับความเสียหายที่เกิดจากสินค้าไม่ปลอดภัย ทั้งนี้เพื่อเป็นกลไกให้การกล่าวอ้างนั้นสร้างความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค และในขณะเดียวกันก็ไม่ขัดขวางการสร้างนวัตกรรมใหม่ทางด้านวิทยาศาสตร์การอาหารอีกด้วย

Thesis Title	The Legal Problems In Nutrition and Health Claims on Product Label: A Case Study of Functional Drinks
Author	Benjawan Leethong
Thesis Advisor	Associate Professor Dr. Kanlaya Tansiri
Department	Law
Academic Year	2010

ABSTRACT

Presently, the population life span tends to be extended but the quality of life is another issue as changing lifestyle has brought about many kinds of diseases e.g. coronary heart disease, cancer etc. Selection of fine food for consumption is therefore regarded as one of the means to disease prevention. With growing health concern, it has resulted in the increasing demand and drastic progress in food sciences one of which is the development in health drink products. The demand for health drink product has been dramatically increasing to the extent it has become a trend resulting in remarkable growth of health drink market. The products have been value added by adding certain ingredient to for promote their selling point e.g. skin care, health care or brain care etc. The consumers are provided with information about certain significant ingredient that matches their need.

This thesis is aimed at investigating legal problems in nutrition and health claims on product label: a case study of functional drinks and consumer protection issue concerning such nutrition and health claim on product label by referring to Codex Alimentarius, The European Union , USA and Japan; all of which have set out clear standards for nutritional claim as well as relatively well-established criteria for permission to health claim that only when scientific evidence is able to be provided and relevant authority in each country has approved such claim while the recipe and such claim is subject to review on regular basis based on the request from the enterprise in the market of such product.

Findings from the study indicated that the information communicated to the consumer in Thailand with respect to nutritional issue has led the more misunderstanding or wrongful claim although it is subject to the provisions of Food Act B.E. 2522 and the notifications of the Ministry

of Public Health setting out measures for nutritional claim on product label but such measures were obsolete and not adequately clear for consumer protection purpose as opposed to those of other jurisdictions.

As the main communication channel to the consumer to realize nutritional benefit of any food is through a product label, the author therefore proposes that the legislation amendment should be taken into account in relation to the control of nutrition and health claim on product label that provide clear and complete measures by adopting certain legal principles of other jurisdictions to develop the law of Thailand in order to optimize consumer protection in terms of the food safety aspect and adequate remedy for the consumer or injured person suffered from unsafe product. The said measures will be a mechanism for establishing safety for the consumer but at the same time not hindering the innovation in food sciences.

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

การดำเนินชีวิตของมนุษย์ในปัจจุบันสังคมและสิ่งแวดล้อมเปลี่ยนแปลงไปจากเดิมเกิดการขยายตัวทั้งทางเศรษฐกิจ สังคม และเทคโนโลยีวิทยาการต่างๆ ก็ก้าวหน้าไปมาก จนเป็นยุคหนึ่งที่ว่ามีการแข่งขันกันทางเศรษฐกิจกันสูง ประชาชนในเมืองหลวงต้องเผชิญกับความเร่งรีบในการดำเนินชีวิต อีกทั้งมีมลพิษอยู่รอบๆ ภายจากแหล่งต่างๆ เช่น อุตสาหกรรม การคมนาคม การเกษตรกรรมอันเกิดจากกิจกรรมของมนุษย์เองทั้งสิ้น สิ่งเหล่านี้ล้วนส่งผลต่อสุขภาพทั้งทางร่างกายและจิตใจ แม้แต่การเลือกรับประทานอาหารก็เปลี่ยนไป สังเกตได้ว่าอาหารส่วนใหญ่เต็มไปด้วยแป้ง มีน้ำตาล ไขมันเป็นส่วนประกอบมากขึ้น แต่ขาดอาหารที่ให้วิตามิน แร่ธาตุ อาหารที่มีเส้นใย ทำให้ความสมดุลของการเผาผลาญอาหารผิดปกติไปเกิดภาวะไม่สมดุลในร่างกาย ประชาชนในยุคนี้จึงหันมาให้ความสำคัญกับสุขภาพ โดยการเลือกบริโภคอาหารรวมทั้งเครื่องดื่มที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพกันมากขึ้น

แต่เดิมเราให้ความสนใจในเรื่องของการรับประทานอาหารให้ครบ 5 หมู่ และการได้รับสารอาหารที่ครบถ้วน ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่ การได้รับปริมาณอาหารและพลังงานเพียงพอแก่ความต้องการของร่างกาย แต่ปัจจุบันกระแสของความใส่ใจในเรื่องสุขภาพมีมากขึ้น อีกทั้งมีหลักฐานการศึกษาทางวิทยาศาสตร์ที่ระบุว่าอาหารหรือสารอาหารบางชนิดมีผลต่อระบบการทำงานของร่างกาย ทำให้ผู้บริโภคมีความตื่นตัวกับการรับประทานอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกายกับการรับประทานอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย จึงทำให้มีการเติมแต่งสารอาหารต่างๆ ที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพลงในผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มเป็นจำนวนมาก หรือที่เรียกกันว่า Functional Foods

ประเทศไทยได้ให้คำนิยามของ Functional foods ไว้ว่า หมายถึง อาหารที่ให้ประโยชน์ต่อสุขภาพร่างกายมากกว่าอาหารปกติ โดยการเติมสารที่เป็นประโยชน์ลงไปหรือลดสารที่เป็นประโยชน์น้อยออกไป¹ จากข้อมูลของสถาบันอาหารของไทยระบุว่าตลาดอาหารเพื่อสุขภาพของ

¹ สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม. (2552). รายงานการสำรวจและจัดเก็บข้อมูลตลาดอาหารเพื่อสุขภาพกลุ่ม Functional Food ณ ประเทศเกาหลีใต้. หน้า 2.

โลกจะเติบโตถึง 2 เท่าในช่วงปี พ.ศ. 2549–2556 นอกจากนี้ปัจจัยที่ทำให้สินค้าอาหารประเภทนี้เติบโต ได้แก่ 1) กระแสการรักสุขภาพ 2) โครงสร้างประชากรโลกเป็นผู้สูงอายุมากขึ้นประกอบค่าใช้จ่ายในการรักษาพยาบาลเพิ่มสูงขึ้น 3) พฤติกรรมการบริโภคอาหารมากขึ้นความต้องการของร่างกายและอาหารอร่อยที่มักจะไม่ได้ดีต่อสุขภาพของผู้บริโภค 4) ชีวิตที่เร่งรีบทำให้ต้องการอาหารที่สะดวกต่อการบริโภค 5) ร่างกายมนุษย์ได้รับสารพิษมากขึ้นเนื่องจากภาวะสิ่งแวดล้อมเป็นพิษที่รุนแรงมากขึ้น และ 6) ความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์พบว่าอาหารสามารถป้องกันโรคและลดความเสี่ยงจากการเป็นโรคได้² สำหรับในตลาดต่างประเทศจากการคาดการณ์ของหน่วยงานทางด้านอาหารของสหรัฐอเมริกาพบว่า ตลาดผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพโลกจะมีมูลค่าเพิ่มขึ้นเป็น 167 พันล้านเหรียญสหรัฐอเมริกายภายในปี พ.ศ. 2553 หรือมีอัตราการเติบโตเฉลี่ยที่ร้อยละ 14 ต่อปี ประเทศที่มีมูลค่าตลาดสูงสุดประมาณร้อยละ 33 ของตลาดโลก คือ ญี่ปุ่น รองลงมาคือออสเตรเลียจะมีมูลค่าตลาดคิดเป็นร้อยละ 1 ของตลาดโลก³ เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่มีการเพิ่มมูลค่าจึงสามารถขายได้ในราคาที่สูงกว่าผลิตภัณฑ์อาหารประเภทอื่นๆ ทั่วไป

เมื่ออาหารหลายชนิดต่างก็มีสารอาหารที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพตามธรรมชาติอยู่แล้ว ได้แก่ ถั่วเหลือง ผัก ผลไม้ เป็นต้น จากแนวคิดของผู้บริโภคที่ตระหนักในการรับประทานอาหารและเครื่องดื่มเพื่อรักษาสุขภาพจึงทำให้มีการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มหลากหลายมากขึ้น ในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มโดยการเติมสารอาหารต่างๆ ที่ระบุว่าจะส่งผลต่อการทำงานของร่างกาย เช่น การเติมวิตามิน เกลือแร่ โยอาหาร (Dietary Fiber) ลงในอาหารและเครื่องดื่มหลายชนิด โดยสารอาหารที่จัดอยู่ในกลุ่มเพื่อสุขภาพที่พบบ่อย ได้แก่ โยอาหารที่ให้ผลช่วยลดความเสี่ยงของมะเร็งลำไส้ใหญ่ ลดคอเลสเตอรอล กรดบางชนิดช่วยเสริมสร้างกระดูกและฟัน โคลีนช่วยการทำงานของสมอง เปปไทด์และโปรตีนช่วยการดูดซึมเกลือแร่ ลดการสูญเสียแคลเซียมจากกระดูก ช่วยทำให้กระปี้กระเป่า กรดไขมันไม่อิ่มตัวสูง ช่วยลดความเสี่ยงจากโรคหัวใจและลดคอเลสเตอรอล โอมEGAสามช่วยลดไตรกลีเซอไรด์ และความดันโลหิต เป็นต้น

เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพนับเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาและปรับปรุง โดยการแต่งเติมสีกลิ่นและรสชาติ โดยการนำมาชง แซ่ หมัก กั่น ผสม เติมแต่งหลากหลายวิธีตามรสนิยมของผู้บริโภคในแต่ละกลุ่มแต่ละวัย การพิจารณาส่วนประกอบของเครื่องดื่มเหล่านี้ที่แสดงอยู่ที่ภาชนะบรรจุจะเห็นได้ว่าส่วนใหญ่จะประกอบด้วยส่วนผสมของน้ำผลไม้ และมักมีการเติมวิตามินแร่ธาตุ

² สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม. (2552, พฤศจิกายน). “Functional Food สินค้าตัวนี้มีมูลค่าแสนล้านโอกาสใหม่ของไทยในตลาดโลก.” เอสเอ็มอี ทูเดย์, 7, 85. หน้า 38-50.

³ ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ. สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม. สืบค้นเมื่อ 18 มีนาคม 2553, จาก http://www.sme.go.th/cms/c/portal/layout?p_1_id=25.720.

ต่างๆ โดยเฉพาะที่มีคุณสมบัติในการต้านอนุมูลอิสระ เช่น วิตามินอี วิตามินซี เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีเครื่องดื่มน้ำอีกหลายชนิดที่มีการเติมสารเฉพาะบางอย่างที่มีการกล่าวอ้างว่ามีผลต่อสุขภาพในด้านต่างๆ เช่น คอลลาเจน โคเอนไซม์คิวเทน แอลคาร์นิทีน ดีเอชเอ กรดอะมิโน หรือเปปไทด์ เป็นต้น สารอาหารเหล่านี้มักปรากฏในผลิตภัณฑ์ประเภทถั่วเหลือง ชา น้ำผลไม้แบบเข้มข้นและส่วนประกอบอื่นๆ ตัวอย่างเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพในประเทศไทย ได้แก่ “อะมิโน โอเค” ที่ชูให้เห็นถึงความสำคัญของกรดอะมิโนว่าเป็นสารตั้งต้นในการสร้างเซลล์ต่างๆ ที่ร่างกายไม่สามารถผลิตขึ้นเองได้ แต่เมื่อร่างกายได้รับสารตั้งต้นที่ครบถ้วนในปริมาณที่สมบูรณ์ก็จะทำให้ร่างกายแข็งแรงสามารถทำงานได้อย่างเต็มประสิทธิภาพ หรือ “บีอิ่ง” เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพแนวใหม่ที่มุ่งเจาะกลุ่มผู้รักสุขภาพ โดยมีทั้งบีอิ่งบูสท์(สีฟ้า) ช่วยเร่งพลังกล้ามเนื้อในผู้ออกกำลังกาย ซึ่งมีส่วนผสมของกรดอะมิโนและสารแอลคาร์นิทีน บีอิ่งรีแล็กซ์ (สีเขียว) ที่ช่วยทำให้สมองสดชื่น ความคิดดี เพราะมีแมกนีเซียมสูง บีอิ่งไฟน์(สีแดง) ช่วยทำให้หน้าใส ผิวสวย เพราะมีวิตามินซี อี และไนอะซิน และ บีอิ่งคอมฟอร์ท(สีส้ม) ช่วยให้หุ่นดี ไม่มีหน้าท้อง เพราะมีไฟเบอร์สูง หรือล่าสุด “เปปทีน” เป็นเครื่องดื่มที่มาจากโปรตีนถั่วเหลืองที่ได้รับความนิยมอยู่ในขณะนี้

แต่การเติมสารอาหารต่างๆ ลงไปในอาหารโดยไม่ได้คำนึงว่าสารประกอบอาหารเหล่านี้จะมีผลต่อการป้องกัน ลดความเสี่ยง หรือชะลอการเกิดโรคอันตรายต่างๆ เช่น โรคหัวใจ หรือโรคมะเร็ง หรือไม่เพียงแต่เป็นอาหารที่ดีต่อสุขภาพ หรือการเติมโซเดียมหรือเกลือแร่ต่างๆ แต่อาจก่อให้เกิดผู้บริโภคได้รับแคลอรี หรือคุณค่าทางอาหารไม่เหมาะสม เช่น ปริมาณโซเดียมหรือเกลือแร่ไม่เหมาะสม อีกทั้งยังโฆษณาเกินจริงถึงคุณสมบัติของสารอาหารที่เติมลงไป โดยปราศจากเอกสารอ้างอิงทางวิชาการ นอกจากนี้สารอาหารบางชนิดที่มีการใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร ผู้ผลิตมีการกล่าวอ้างว่าเมื่อได้รับประทานอาหารที่เติมสารอาหารชนิดนั้นๆ แล้วสามารถช่วยให้ระบบการทำงานของร่างกายดีขึ้น ทั้งที่อาจจะยังไม่มีหลักฐานทางวิทยาศาสตร์สนับสนุนก็ได้ เช่น บริษัทผู้ผลิตอาหารได้วางตลาดผลิตภัณฑ์ที่ลดปริมาณไขมัน คอเลสเตอรอล และการกล่าวอ้างถึงประโยชน์ของอาหารที่มีปริมาณคอเลสเตอรอลต่ำ แต่ทั้งนี้ในทางวิทยาศาสตร์เองก็ยังไม่มีความชัดเจนถึงประโยชน์ของอาหารเหล่านั้น ซึ่งในตลาดของประเทศไทยมีเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพวางจำหน่ายอยู่มากมายหลายผลิตภัณฑ์ แต่อย่างไรก็ตามสารอาหารเหล่านี้มิได้ถูกระบุคุณประโยชน์ทางด้านสุขภาพไว้บนฉลาก หรือระบุสารอาหารโดยที่ไม่ได้รับอนุญาต

ในต่างประเทศ เช่น ประเทศญี่ปุ่น โดยกระทรวงสาธารณสุขและสวัสดิการ (The Ministry of Health and Welfare) จึงกำหนดให้มีการแยกความแตกต่างระหว่าง Functional Foods ในท้องตลาดและอาหารที่มีการเสริมอาหารที่มีผลดีต่อสุขภาพหรือลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรค

ร้ายแรง ในคำใหม่เรียกว่า FOSHU ซึ่งมาจากคำว่า “Food for specified health use”⁴ เพื่อให้แตกต่างจากอาหารประเภท Functional Foods โดยอาหารที่ระบุว่าเป็น FOSHU ที่ฉลากจะต้องได้รับการรับรองจากกระทรวงสาธารณสุขและสวัสดิการของญี่ปุ่นเท่านั้น โดยต้องมีหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ที่ยืนยันได้ว่าสารอาหารที่เติมลงไปในการนั้นที่มีผลต่อสุขภาพหรือลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคตามที่ระบุจริง ส่วนประเทศสหรัฐอเมริกาให้มีการกล่าวอ้างว่าผลิตภัณฑ์อาหารนั้นลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคได้ แต่ต้องได้รับการรับรองจากองค์การอาหารและยาของสหรัฐอเมริกา หรือ USDA โดยต้องมีหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ประกอบการขออ้างอิงนั้น และสหภาพยุโรปให้การสนับสนุนการพัฒนาที่เกี่ยวข้องกับ Functional Foods ที่กล่าวอ้างด้านสุขภาพมี 2 รูปแบบ ได้แก่ Type A คือ ผลิตภัณฑ์ที่กล่าวอ้างว่ามีผลในการเพิ่มหรือเสริมหน้าที่การทำงาน และ Type B คือ ผลิตภัณฑ์ที่กล่าวอ้างว่าสามารถลดความเสี่ยงของโรคได้ เป็นต้น⁵

เนื่องจากการสื่อสารให้ผู้บริโภครับรู้ถึงคุณสมบัติต่างๆ ของสารอาหารที่แต่งเติมลงไป ในเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ยังคงมีข้อจำกัดในกฎระเบียบข้อห้ามเกี่ยวกับการโฆษณาของสำนักงานอาหารและยา จึงทำให้ผู้ประกอบการไม่สามารถบ่งบอกคุณสมบัติ หรือสรรพคุณของสินค้าเพื่อสื่อสารกับผู้บริโภคได้เท่าที่ควรจึงเกิดการแข่งขันสื่อสารกันบนฉลากผลิตภัณฑ์ ซึ่งนับได้ว่าเป็นปัญหาที่สำคัญเพราะปัจจุบันผู้บริโภคมีนิสัยพฤติกรรมการบริโภคที่เปลี่ยนแปลงไปในลักษณะที่สะดวกรวดเร็วในการเลือกซื้ออาหารเพื่อบริโภค ทำให้ผู้บริโภคมักไม่คำนึงถึงความปลอดภัย เนื่องจากผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเหล่านี้ก็ไม่ได้แสดงคุณสมบัติที่แท้จริงให้แก่ผู้บริโภคทราบ ส่งผลให้ผู้บริโภคไม่ได้รับทราบข้อมูลที่เพียงพอสำหรับประกอบการตัดสินใจในการเลือกซื้อ ดังนั้น เมื่อฉลากเป็นสิ่งที่ผู้ประกอบการใช้สื่อสารข้อมูลทางด้านโภชนาการให้แก่ผู้บริโภคโดยตรง ดังนั้นหน่วยงานของรัฐจึงต้องเข้ามาควบคุมเพื่อให้เกิดความเป็นธรรมต่อสิทธิของผู้บริโภคเพื่อให้ได้รับข้อมูลที่เป็นจริงและเหมาะสมเพื่อประกอบการตัดสินใจตามสิทธิที่พึงมีของผู้บริโภค

ในประเทศไทยการกล่าวอ้างทางด้านโภชนาการและสุขภาพบนฉลากผลิตภัณฑ์นั้น อยู่ภายใต้การควบคุมของกระทรวงสาธารณสุขโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ซึ่งเป็นหน่วยงานที่มีหน้าที่กำกับดูแลด้านอาหาร โดยพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 กำหนดประเภทและชนิดอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่ายซึ่งจะต้องมีฉลาก ข้อความใน

⁴ สุวรรณ ไซวรุตม์. (2544, ธันวาคม). “Functional Foods อีกเครื่องมือของการตลาด.” มาร์เก็ตทีย์ร์, 2, 22. หน้า 142-144.

⁵ Backgrounder on Functional Foods. (Dec, 2005). Retrieved March 18, 2010, from http://www.eufic.org/en/quickfacts/Functional_Foods.htm.

ฉลาก เงื่อนไขและวิธีการแสดงฉลากโภชนาการ ตลอดจนหลักเกณฑ์และวิธีการโฆษณาในฉลาก โภชนาการ อันเป็นที่มาของหลักกฎหมายการแสดงฉลากอาหาร นอกจากนี้กระทรวงสาธารณสุขยังได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ. 2541 เรื่องฉลากโภชนาการ ซึ่งระบุถึง ปริมาณสารอาหารที่จะได้รับการรับประทานจริงและเปรียบเทียบให้เห็นสัดส่วนต่อปริมาณ สารอาหารที่ร่างกายควรได้รับในแต่ละวัน เมื่อผู้บริโภคได้อ่านฉลากโภชนาการจะช่วยให้สามารถ ตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารที่เหมาะสมได้ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 194) พ.ศ. 2543 เรื่องฉลาก โดยมีการกำหนดให้มีอาหารควบคุมเฉพาะ อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือ มาตรฐานอาหารที่รัฐมนตรีประกาศให้เป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก และอาหารอื่นๆ นอกจากนี้ที่กล่าวมา ต้องมีฉลาก โดยฉลากของอาหารที่จำหน่ายต่อผู้บริโภคนั้นต้องมีข้อความภาษาไทย แต่จะมี ภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้

เมื่อศึกษาถึงกฎหมายและประกาศต่างๆ ของประเทศไทยแล้ว ก็พบว่ายังมีปัญหาและ มาตรการทางกฎหมายที่ยังไม่แน่นอนชัดเจนที่จะบังคับใช้และกำหนดให้ผู้ประกอบธุรกิจประเภท ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเสริมเพื่อสุขภาพที่เกี่ยวกับการกล่าวอ้างข้อมูลที่เหมาะสมเป็นจริงบนฉลาก ผลิตภัณฑ์ จึงมีประเด็นปัญหาที่ต้องการศึกษาดังนี้

1) ปัญหาการกำหนดชนิดของสารอาหารที่ต้องแสดงข้อความบนฉลากผลิตภัณฑ์ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ. 2541 เรื่องฉลากโภชนาการ เป็นการ กำหนดให้ใช้บังคับในอาหารบางประเภทว่าต้องมีการแสดงฉลากโภชนาการ รวมทั้งมีการ กำหนดให้ผู้ประกอบการผลิตอาหารต้องแสดงข้อความกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหารที่ เป็นส่วนผสมของผลิตภัณฑ์ จำนวน 29 ชนิด ซึ่งตามประกาศฉบับนี้กำหนดให้การแสดงฉลาก โภชนาการเป็นไปโดยใจสมัครไม่ได้บังคับให้อาหารในทุกประเภทต้องแสดงข้อมูลโภชนาการบน ฉลากอาหาร อีกทั้งชนิดของสารอาหารที่อนุญาตให้กล่าวอ้างบนฉลากนั้นมีเพียงบางชนิดเท่านั้น ซึ่งในความเป็นจริงแล้วบรรดาเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพกลับมีการกล่าวอ้างถึงสารอาหารอื่นๆ นอกจาก ที่ได้รับอนุญาตให้กล่าวอ้างอยู่อีกมาก ดังนั้น จึงเห็นว่าประกาศของกระทรวงสาธารณสุขฉบับ ดังกล่าวจึงเป็นเพียงการวางหลักให้มีลักษณะเป็นการครอบคลุมกว้างๆ ไว้ก่อน จึงขาดมาตรการที่ ชัดเจนและไม่มีมาตรการที่จะนำมาบังคับใช้ได้จริง อันเป็นการเอื้อประโยชน์ต่อผู้ประกอบ ธุรกิจชนิดนี้ในการที่จะไม่ต้องรับภาระในการเพิ่มต้นทุนในการผลิตและวิจัยข้อมูลโภชนาการหรือ หน้าที่ของสาร เป็นการแสดงให้เห็นว่ากฎหมายไม่ได้ให้ความสำคัญต่อสิทธิของผู้บริโภคที่จะ ได้รับข่าวสารรวมทั้งคำพรรณนาคุณภาพที่ถูกต้องและเพียงพอเกี่ยวกับข้อมูลของอาหาร อันเป็น สิทธิที่ผู้บริโภคพึงจะได้รับตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522

2) ปัญหาในการควบคุมตรวจสอบและคุณภาพผลิตภัณฑ์ อาหารที่มีการเติมสารประกอบอาหารที่เป็นประโยชน์ต่างๆ ลงไปนั้น มีการโฆษณาถึงคุณสมบัติของสารประกอบอาหารที่เติมลงไปว่ามีผลช่วยในการป้องกัน ลดความเสี่ยง หรือชะลอการเกิดโรค หรือลดปริมาณไขมัน หรือมีปริมาณคอเลสเตอรอลต่ำนั้น โดยปราศจากเอกสารอ้างอิงทางวิชาการ หรือในทางวิทยาศาสตร์เองก็ยังไม่มีความรู้ถึงประโยชน์ของอาหารเหล่านั้น ดังนั้น เพื่อเป็นการปกป้องผู้บริโภคจากการกล่าวอ้างสรรพคุณที่เกินจริงของเครื่องดื่ມเพื่อสุขภาพเหล่านี้ จึงจำเป็นต้องมีการตรวจสอบและรับรองคุณภาพของผลิตภัณฑ์เพื่อให้เกิดความปลอดภัยในของผลิตภัณฑ์ดังกล่าว โดยเห็นว่าควรมีหน่วยงานเฉพาะหรือผู้ที่มีความรู้ทางด้านอาหาร โภชนาการ มีการควบคุมก่อนและหลังจากที่วางจำหน่ายแล้ว รวมทั้งควรให้มีบทบาทในการให้ข้อกำหนดและแนะนำปริมาณการบริโภคเครื่องดื่ມเพื่อสุขภาพนี้ให้เหมาะสมต่อสุขภาพ นอกจากนี้ควรมีการนำความรู้และผลการวิจัยมาเผยแพร่แก่ผู้บริโภคด้วย

3) ปัญหาการบังคับใช้กฎหมายเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคจากการกล่าวอ้างข้อมูลทางด้านโภชนาการและสุขภาพ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 182 พ.ศ. 2541 เรื่องฉลากโภชนาการ โดยการกล่าวอ้างโภชนาการบนฉลากอาหารจะต้องมีการแสดงฉลากโภชนาการด้วย ทั้งนี้เพื่อคุ้มครองสิทธิของผู้บริโภคในการที่จะรับทราบข้อมูลเกี่ยวกับคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร แต่เนื่องจากปัจจุบันการโฆษณาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ມสุขภาพมีการแข่งขันกันสูง จึงทำให้มีการกล่าวอ้างข้อมูลทางด้านโภชนาการและสุขภาพ โดยไม่เหมาะสม กล่าวอ้างเกินความเป็นจริงเพื่อเป็นการส่งเสริมการขาย เช่น กล่าวอ้างว่าสารที่เติมลงไปในการดื่ມและเครื่องดื่ມนั้นมีคุณสมบัติในการบำรุงร่างกาย สามารถสร้างเซลล์ที่เสื่อมทำให้จดจำได้มากขึ้น หรือมีการนำตัวบุคคลผู้มีความสามารถด้านโภชนาการมากกล่าวอ้าง ทำให้น่าเชื่อว่าสารอาหารนั้นมีคุณสมบัติตามที่ได้โฆษณาชวนเชื่อ แต่สารอาหารบางชนิดกลับไม่ได้ปรากฏอยู่บนฉลากโภชนาการ หรือกล่าวอ้างถึงสารอาหารนอกเหนือไปจากที่คณะกรรมการอาหารและยานั้นอนุญาต แสดงว่ามาตรการทางกฎหมายยังไม่สามารถบังคับใช้ได้จริงในการควบคุมการแสดงฉลากโภชนาการ

4) ปัญหาความจำเป็นในการนำฉลากอาหารก่อภูมิแพ้มาบังคับใช้ในประเทศไทย ในสหภาพยุโรปได้กำหนดให้ประเทศผู้ส่งออกต้องติดฉลากอาหารก่อภูมิแพ้ให้ละเอียด เพื่อเป็นข้อมูลให้แก่ผู้บริโภคในการหลีกเลี่ยงอาหารที่ก่อภูมิแพ้ต่างๆ เช่น นม เนย ไข่ ถั่วลิสง แป้งสาลี เป็นต้น ซึ่งจะต้องบอกปริมาณให้ชัดเจนและห้ามมีปริมาณน้อยกว่าความเป็นจริง ในขณะที่ประเทศไทยยังไม่มีความเข้มงวดให้ต้องมีการแสดงข้อมูลอาหารก่อภูมิแพ้บนฉลาก ซึ่งในอาหารเพื่อสุขภาพบางชนิดอาจมีส่วนประกอบของสารก่อภูมิแพ้ในปริมาณที่มากเกินไปที่กำหนด เนื่องจากส่วนประกอบของอาหารและเครื่องดื่ມเพื่อสุขภาพส่วนใหญ่จะมีส่วนประกอบ

ทางธรรมชาติจำพวกพืชต่างๆ ข้าวสาลี ข้าวไรย์ ข้าวบาร์เลย์ ข้าวโอ๊ต ผลิตภัณฑ์ประเภทนม หรือผลิตภัณฑ์ประเภทถั่ว เป็นต้น ซึ่งปัจจุบันยังไม่มีสินค้าหรือผลิตภัณฑ์อาหารชนิดใดที่วางจำหน่ายในประเทศไทยคิดผลลาอาหารก่อภูมิแพ้เพื่อให้ผู้บริโภคทราบ เพื่อที่จะได้เกิดความรู้ ระวังในการเลือกซื้อและบริโภค จึงเห็นสมควรต้องมีมาตรการดังกล่าวเพื่อเป็นการเคารพ สิทธิของผู้บริโภคที่จะได้รับความปลอดภัยจากการใช้และบริโภคสินค้าอาหาร ส่วนผู้บริโภคจะ ทราบหรือจะอ่านข้อมูลนี้หรือไม่ก็เป็นหน้าที่ของหน่วยงานรัฐในการเผยแพร่ข้อมูลเกี่ยวกับการ อ่านและสังเกตผลลาอาหารดังกล่าว

5) ปัญหาความรับผิดชอบในความเสียหายของผู้ประกอบการต่อผู้บริโภค สิทธิของผู้บริโภคตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 เป็นบทบัญญัติเพื่อการคุ้มครองสิทธิของผู้บริโภคในการที่จะได้รับทราบข้อมูลข่าวสารรวมทั้งคำพรรณนาที่ถูกต้องและเพียงพอเกี่ยวกับ สินค้า และสิทธิที่จะได้รับความปลอดภัยจากการบริโภคอาหาร แต่ในกรณีที่ผู้บริโภคได้รับ อันตรายอันเกิดจากการบริโภคอาหารที่ไม่คุณค่าทางโภชนาการ ซึ่งแสดงข้อความกล่าวอ้างทางด้าน โภชนาการและสุขภาพที่ไม่ได้รับอนุญาตหรือข้อความแตกต่างไปจากที่คณะกรรมการอาหารและ ยา กำหนด มีบทลงโทษสำหรับผู้ประกอบการที่กระทำฝ่าฝืน เป็นเพียงโทษปรับไม่เกิน 30,000 บาท เท่านั้น ซึ่งถือว่าเป็นจำนวนเงินต่ำเมื่อเทียบกับผลกำไรจำนวนมากที่ผู้ประกอบการได้รับ นอกจากนี้ ยังไม่มีมาตรการที่ชัดเจนเพื่อกำหนดหน้าที่และความรับผิดชอบของผู้ประกอบการ เพื่อการเยียวยาความเสียหายแก่ผู้บริโภคที่ได้รับอันตรายจากการบริโภคอาหารที่มีได้รับคุณค่าทางโภชนาการที่กล่าว อ้างบนฉลาก

ด้วยเหตุนี้ ผู้เขียนจึงจะได้ทำการศึกษาวิเคราะห์ปัญหาด้านฉลากโภชนาการการกล่าว อ้างด้าน โภชนาการและสุขภาพของประเทศไทยเปรียบเทียบกับกฎหมายต่างประเทศ เพื่อนำมาใช้ บังคับและปรับปรุงมาตรการทางกฎหมายด้านฉลากโภชนาการในประเทศไทย ทั้งนี้เพื่อเป็นการ คุ้มครองสิทธิของผู้บริโภคต่อไป

1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1.2.1 เพื่อศึกษาความหมาย แนวคิด และทฤษฎีของกฎหมายที่เกี่ยวกับการคุ้มครอง ผู้บริโภคด้านฉลากและผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

1.2.2 เพื่อศึกษากฎหมายเกี่ยวกับการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพบนฉลาก ผลิตภัณฑ์ รวมทั้งความหมาย ประเภท และรูปแบบธุรกิจเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพของประเทศไทย เปรียบเทียบกับต่างประเทศ

1.2.3 เพื่อศึกษาวิเคราะห์ปัญหาทางกฎหมายเกี่ยวกับการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพบนฉลากผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางค์เพื่อสุขภาพ

1.2.4 เพื่อศึกษาแนวทางแก้ไขปัญหาลักษณะการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพบนฉลากผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางค์เพื่อสุขภาพ ทั้งนี้เพื่อเป็นการคุ้มครองสิทธิของผู้บริโภค และเพื่อให้มีมาตรการทางกฎหมายที่เหมาะสมและบังคับใช้ได้โดยมีประสิทธิภาพ

1.3 สมมติฐานของการศึกษา

จากการที่ผู้บริโภคได้ให้ความสำคัญเกี่ยวกับประโยชน์ของอาหาร โดยคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการที่ร่างกายจะได้รับมากขึ้น จึงทำให้ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางค์เพื่อสุขภาพได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ซึ่งเครื่องสำอางค์เพื่อสุขภาพนั้นถูกผู้ผลิตแต่งเติมสารอาหารลงไปในผลิตภัณฑ์แล้วกล่าวอ้างว่ามีผลดีต่อสุขภาพในด้านต่างๆ เพื่อจูงใจผู้บริโภคให้มาซื้อหารับประทาน แต่การกำหนดชนิดของสารอาหารที่ต้องแสดงข้อความบนฉลากผลิตภัณฑ์ การควบคุมดูแลผลิตภัณฑ์ ความจำเป็นในการนำฉลากอาหารก่อให้เกิดภูมิแพ้มาบังคับใช้ และการกำหนดความรับผิดชอบผู้ประกอบการต่อผู้บริโภคของกฎหมายที่เกี่ยวข้องนั้นยังขาดความชัดเจนอยู่มาก ดังนั้นจึงจำเป็นต้องมีการปรับปรุงแก้ไขบทบัญญัติของกฎหมายที่เกี่ยวข้องให้เหมาะสมและทันกับยุคสมัยของความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์การอาหาร เพื่อก่อให้เกิดความเป็นธรรมแก่ผู้บริโภคให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

1.4 ขอบเขตของการศึกษา

การศึกษาวิทยานิพนธ์ฉบับนี้มุ่งศึกษาถึงปัญหาทางกฎหมายเกี่ยวกับการกล่าวอ้างโภชนาการและสุขภาพผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางค์เพื่อสุขภาพ ว่ามาตรการทางกฎหมายที่ใช้บังคับอยู่สามารถให้ความปลอดภัยจากการบริโภคสินค้าและบริการหรือไม่เพียงใด รวมทั้งการให้ความสำคัญต่อสิทธิของผู้บริโภคที่จะได้รับข้อมูลข่าวสาร รวมทั้งคำพรรณนาคุณสมบัติที่ถูกต้องและเพียงพอเกี่ยวกับข้อมูลหรือหน้าที่ของสารอาหาร อันเป็นสิทธิที่ผู้บริโภคพึงจะได้รับตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 ทั้งนี้จะได้ศึกษาวิเคราะห์บทบัญญัติกฎหมาย ระเบียบข้อบังคับ รวมถึงประกาศต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง ในการนำมาใช้บังคับว่ามีความเหมาะสมและสอดคล้องกับสภาพปัญหาหรือไม่ หรือต้องมีการปรับปรุงแก้ไขอย่างไร เพื่อให้การคุ้มครองผู้บริโภคเกิดประสิทธิภาพสูงสุด

1.5 วิธีการดำเนินการศึกษา

การดำเนินการศึกษาโดยใช้วิธีการวิจัยเอกสาร (Documentary Research) โดยการค้นคว้าจากเอกสารทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศในรูปแบบของตำรากฎหมาย บทความวารสารทางวิชาการ ระเบียบ ข้อบังคับ รวมทั้งประกาศที่เกี่ยวข้อง รายงานการวิจัยจากห้องสมุดหรือสถาบันต่างๆ รวมถึงข้อมูลในเว็บไซต์เพื่อนำมาวิเคราะห์เพื่อหาข้อสรุปและนำมาแก้ไขปัญหากฎหมายที่มุ่งศึกษา

1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.6.1 ทำให้ทราบถึงความหมาย แนวคิด และทฤษฎีของกฎหมายที่เกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคด้านฉลากและผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางค์เพื่อสุขภาพ

1.6.2 ทำให้ทราบถึงกฎหมายเกี่ยวกับการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพบนฉลากผลิตภัณฑ์ รวมทั้งความหมาย ประเภท และรูปแบบธุรกิจเครื่องสำอางค์เพื่อสุขภาพของประเทศไทยเปรียบเทียบกับต่างประเทศ

1.6.3 ทำให้ทราบถึงการวิเคราะห์ปัญหาทางกฎหมายเกี่ยวกับการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพบนฉลากผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางค์เพื่อสุขภาพ

1.6.4 ทำให้ทราบแนวทางแก้ไขปัญหาเกี่ยวกับการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพบนฉลากผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางค์เพื่อสุขภาพ ทั้งนี้เพื่อเป็นการคุ้มครองสิทธิของผู้บริโภค และเพื่อให้มีมาตรการทางกฎหมายที่เหมาะสมและบังคับใช้ได้มีประสิทธิภาพ

1.7 นิยามศัพท์เฉพาะ

1.7.1 โภชนาการ (Nutrition) หมายถึง การที่ร่างกายสามารถนำสารอาหารไปใช้ประโยชน์ได้ เพื่อให้ร่างกายสามารถทำหน้าที่ต่างๆ มีความจำเป็นต่อการสร้างอวัยวะ การเจริญเติบโต ซ่อมแซมบำรุงรักษาส่วนต่างๆ ของร่างกายและการทำงานของทุกระบบในร่างกายของมนุษย์ โภชนาการจะพิจารณาตั้งแต่การย่อย การดูดซึมเข้าสู่ร่างกาย การใช้ประโยชน์ การเก็บสะสม การเมตาบอลิซึม⁶ และการขับส่วนที่เหลือออกจากร่างกาย⁷

⁶ เมตาบอลิซึม (Metabolism) คือ ผลรวมของปฏิกิริยาต่างๆ ที่เกิดขึ้นในร่างกายเพื่อทำให้ชีวิตดำเนินไปได้ เป็นทั้งกระบวนการสร้างและสลาย โดยกระบวนการสร้าง เรียกว่า อะนาบอลิซึม (Anabolism) ส่วนกระบวนการสลาย เรียกว่า คะตะบอลิซึม (Catabolism) ปฏิกิริยาทั้งที่เป็นกระบวนการสร้างและการสลายรวมเป็นเมตาบอลิซึมเหล่านี้มีมากนับเป็นจำนวนแสน ทำให้ร่างกายกลายเป็นที่รวมปฏิกิริยาต่างๆ ไว้ด้วยกัน

⁷ ทรงศักดิ์ ศรีอนุชาติ และคณะ. (2538). รายงานวิจัย เรื่องฉลากโภชนาการ. หน้า 1.

1.7.2 การกล่าวอ้างทางโภชนาการ (Nutrition Claim) หมายถึง การแสดงข้อความหรือข้อมูลใดๆ ที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการของอาหารนั้นๆ เช่น การระบุถึงปริมาณของพลังงาน โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต ตลอดจนวิตามินและเกลือแร่ต่างๆ⁸

1.7.3 สารอาหาร หรือเรียกอีกชื่อหนึ่งว่า โภชนาสาร (Nutrient) หมายถึง สารเคมีที่พบในอาหารเป็นสารที่มีความสำคัญต่อกระบวนการของชีวิต สารอาหารนั้นเป็นองค์ประกอบชนิดต่างๆ ของอาหาร ชนิดที่มีความสำคัญและรู้จักกันเป็นอย่างดีเป็นสารอาหารหลัก คือ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่⁹

1.7.4 เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ (Functional Drink) หมายถึง เครื่องดื่มที่มีคุณประโยชน์ที่จับต้องได้และเป็นเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ หรือเป็นเครื่องดื่มที่มีการบ่งบอกชัดเจนถึงคุณประโยชน์เฉพาะเจาะจง เช่น เครื่องดื่มธัญพืชที่กล่าวอ้างว่าช่วยให้สุขภาพผิวดีขึ้น หรือเครื่องดื่มที่กล่าวอ้างว่าช่วยลดความอ้วนที่สกัดจากชาหรือสารอาหารธรรมชาติ ชาเขียวผสมคอลลาเจน นมถั่วเหลืองผสมคอลลาเจน น้ำผักผลไม้ผสมแอลคาร์นิทีน เป็นต้น¹⁰

⁸ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ. 2541.

⁹ วินัย คะหัลัน และศัลยา คงสมบูรณ์เวช. (2544). *นิยาม ความหมาย ข้อกำหนด และข้อเสนอแนะทางโภชนาการ*. หน้า 2.

¹⁰ กาญจนา บุญนาที. (2551). *พฤติกรรมกรรมการบริโภคเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพประเภท Functional Drink ของสตรีวัยทำงานในกรุงเทพมหานคร*. หน้า 6.

บทที่ 2

ความหมาย แนวคิดและทฤษฎีแห่งสิทธิของผู้บริโภคด้านฉลาก และผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

เมื่อความเจริญทางวิทยาศาสตร์และอุตสาหกรรมอาหารมี การพัฒนาไปอย่างรวดเร็ว ในปัจจุบันพบว่าอาหารและเครื่องดื่มมีองค์ประกอบของสารอาหารที่เกิดขึ้นในธรรมชาติ รวมทั้ง องค์ประกอบอื่นๆ อีกมากมาย การผลิตสินค้ามีกระบวนการที่สลับซับซ้อน และทันสมัยเกินกว่าที่ ผู้บริโภคจะสามารถรับรู้และตรวจสอบได้ ซึ่งอาจทำให้ผู้บริโภคไม่สามารถปรับตัวให้ทันกับ เทคโนโลยีได้ ดังนั้นเพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภค จึงต้องทำการศึกษาถึงความหมาย แนวคิดและ ทฤษฎีแห่งสิทธิของผู้บริโภคด้านฉลากและผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

2.1 ความหมาย แนวคิด ทฤษฎีเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภค

การผลิตสินค้าและบริการกับการบริโภคสินค้าและบริการ ในปัจจุบันได้มีวิวัฒนาการ และมีการเปลี่ยนแปลงไปจากอดีตเป็นอันมาก ทั้ง ในด้านการผลิต การจำหน่าย โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ความสัมพันธ์ระหว่างผู้ผลิตกับผู้บริโภค ดังนั้น ขอบเขตของผู้บริโภคในปัจจุบันจึงมีลักษณะที่ กว้างออกไปมาก จึงจำต้องศึกษาทำความเข้าใจความหมายของผู้บริโภค ดังมีประเด็นจะกล่าว ต่อไปนี้

2.1.1 ความหมายของคำว่า “ผู้บริโภค”

ตามพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542 ได้ให้ความหมายของ คำว่า “ผู้บริโภค” ว่าหมายถึง ผู้ซื้อ หรือ ได้รับบริการจากผู้ประกอบธุรกิจ และหมายความรวมถึงผู้ซึ่ง ได้รับการเสนอหรือชักชวนจากผู้ประกอบธุรกิจเพื่อให้ซื้อสินค้าหรือรับ บริการด้วย ผู้เข้าทำสัญญา ในฐานะผู้ซื้อ ผู้เช่า ผู้เช่าซื้อ ผู้กู้ ผู้เอาประกันภัย หรือเข้าทำสัญญาอื่นใดเพื่อให้ได้มาซึ่งทรัพย์สิน บริการ หรือประโยชน์อื่นใดโดยมีค่าตอบแทน ทั้งนี้การทำสัญญานั้นต้องเป็นไปโดยมิใช่เพื่อ ประโยชน์เพื่อการค้า ทรัพย์สินหรือบริการหรือประโยชน์อื่นใดนั้น และหมายความรวมถึงผู้เข้าทำ สัญญาในฐานะผู้ค้าประกันของบุคคลดังกล่าวซึ่งมิได้กระทำเพื่อการค้าด้วย¹

¹ ราชบัณฑิตยสถาน พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542. หน้า 739.

ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 แก้ไขเพิ่มเติม พ.ศ. 2541 ได้ให้ความหมายไว้ว่า “ผู้บริโภค” หมายถึง ผู้ซื้อ หรือผู้ได้รับบริการจากผู้ประกอบธุรกิจ หรือผู้ซึ่งได้รับการเสนอหรือชักชวนจากผู้ประกอบธุรกิจ เพื่อให้ซื้อสินค้าหรือรับบริการ และหมายความรวมถึงผู้ใช้สินค้า หรือผู้ได้รับบริการจากผู้ประกอบธุรกิจโดยชอบแม้มิได้เป็นผู้เสียค่าตอบแทน²

องค์ประกอบของ คำว่า “ผู้บริโภค” ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 แก้ไขเพิ่มเติม พ.ศ. 2541 มีดังนี้

- 1) เป็นผู้ซื้อ ผู้เช่า ผู้เช่าซื้อ หรือที่ได้มาซึ่งสินค้าหรือบริการ โดยเสียค่าตอบแทนเป็นเงินหรือผลประโยชน์อื่นหรือถูกชักชวนให้ซื้อสินค้าหรือบริการ
- 2) ต้องซื้อ เช่า เช่าซื้อ หรือได้มาซึ่งสินค้าหรือบริการ หรือ ถูกชักชวนให้ซื้อสินค้าหรือรับบริการจากผู้ประกอบธุรกิจ
- 3) ผู้ที่ประกอบธุรกิจต้องเป็นผู้ขาย ผลิตเพื่อขาย ส่งหรือนำเข้าเพื่อขายหรือซื้อมาเพื่อขายต่อ
- 4) ผู้บริโภคและผู้ประกอบธุรกิจต้องเป็นคู่สัญญากัน มิฉะนั้นผู้บริโภคจะไม่อยู่ภายใต้ความคุ้มครองของกฎหมาย ทั้งนี้เพราะบทบัญญัติของกฎหมายมุ่งหมายเช่นนั้น
- 5) ในกรณีที่ชักชวนให้ซื้อสินค้าหรือรับบริการอาจไม่มีนิติสัมพันธ์กัน แต่ก็หมายถึงการได้รับการชักชวนเพื่อให้ซื้อสินค้าหรือรับบริการในแง่ของการโฆษณาเท่านั้น ซึ่งการเรียกร้องให้มีการชดเชยความเสียหายนี้จะเรียก ร้องกันตามหลักสัญญาไม่ได้เพราะยังไม่แน่ใจว่าจะเกิดเป็นหนี้ผูกพันผู้โฆษณาแล้วหรือไม่โดยจะต้องพิจารณาเป็นกรณีๆ ไป³

จากคำนิยามดังกล่าวเมื่อพิจารณาแล้วจึงทำให้ สรุปได้ว่า “ผู้บริโภค” หมายถึง ผู้ซื้อ รวมทั้งผู้เช่า ผู้เช่าซื้อ หรือการได้มาซึ่งสินค้าหรือบริการ โดยเสียค่าตอบแทนที่เป็นเงินหรือผลประโยชน์อื่นให้แก่ผู้ประกอบธุรกิจ หมายถึง ผู้ขาย ผู้ให้เช่า ผู้ให้เช่าซื้อ ผู้ให้บริการ โดยจะเรียกค่าตอบแทนที่เป็นเงินหรือที่เป็นประโยชน์อื่น และยังรวมถึงผู้ที่ถูกเสนอหรือถูกชักชวนให้ซื้อสินค้าหรือบริการจากผู้ประกอบธุรกิจด้วย

2.1.2 แนวคิดเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภค

ในการศึกษากฎหมายที่เกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภค นั้น จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องทราบถึงแนวคิดอันเป็นที่มาเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภค เพื่อเป็นแนวทางในการวิเคราะห์ถึงปัญหาของมาตรการทางกฎหมายในการคุ้มครองผู้บริโภคที่ได้รับความเสียหายจากการเลือกซื้ออาหาร ในเรื่องของแนวคิดในการคุ้มครองผู้บริโภคนั้นมีประเด็นที่จะได้ทำการศึกษา ดังต่อไปนี้

² พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 (แก้ไขเพิ่มเติม พ.ศ. 2541), มาตรา 4.

³ สุขุม สุนทรชัย. (2530). รายงานวิจัยเรื่องกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคในประเทศไทย. หน้า 68.

2.1.2.1 แนวคิดการคุ้มครองผู้บริโภคในประเทศไทย

แนวคิดและนโยบายในการคุ้มครองผู้บริโภคของไทย เริ่มต้นจากแนวคิดที่เชื่อว่าภาครัฐมีหน้าที่ในการคุ้มครองให้เกิดความปลอดภัยแก่ประชาชน ซึ่งแนวคิดนี้ยังคงดำรงอยู่จนปัจจุบัน ในแง่ที่รัฐเป็นฝ่ายมีหน้าที่แต่เพียงลำพังในการคุ้มครองให้เกิดความปลอดภัยในการบริโภค และเกิดความเป็นธรรมทางการค้ามาตรการและกลไกทางกฎหมายจึงเป็นเครื่องมือสำคัญของรัฐในการดำเนินการตามหน้าที่ให้เกิดผลทั่วโลก กฎหมายที่เกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคจึงมีอยู่มากมาย และกระจัดกระจายอยู่ตามองค์กรของรัฐซึ่งแยกกันทำหน้าที่ ดังนั้น การคุ้มครองผู้บริโภคจากการประกอบกิจการผลิตและการซื้อขายสินค้าหรือบริการ โดยใช้หลักกฎหมายที่ว่า “ผู้ซื้อต้องระวัง” (Caveat Emptor) ไม่สามารถใช้ได้อีกต่อไป ต่อมาเมื่อมีการพัฒนาประเทศมากขึ้น สภาพความเป็นอยู่ของประชาชนเริ่มมีการเปลี่ยนแปลงไปจากสังคมชนบทไปสู่สังคมเมือง โดยในอดีตประเทศไทยเริ่มใช้ประมวลกฎหมายที่มีแบบอย่างจากรายประเทศในการคุ้มครองผู้บริโภคก่อนที่จะมีการบังคับใช้ พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 เช่น ประมวลกฎหมายอาญา หรือประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ ทั้งนี้เพื่อป้องกันและปราบปรามการกระทำผิดต่อสังคมหรือเพื่อการเยียวยาผู้ใช้ความเสียหายต่อผู้ที่ถูกละเมิดเท่านั้น โดยยังไม่ได้ คิดที่จะวางระบบให้มีการรับรอง “สิทธิทั่วไปของผู้บริโภค” (General Right of The Consumers)

การพยายามให้มีกฎหมายรับรองคุ้มครองสิทธิของผู้บริโภค เริ่มเด่นชัดขึ้นเมื่อสภาสตรีแห่งประเทศไทยได้ตระหนักถึงความจำเป็นในการแก้ไขปัญหาเกี่ยวกับการบริโภคเพื่อให้เกิดความเป็นธรรม ความปลอดภัย และประหยัด ในขั้นต้นจึงได้มีการจัดตั้งกรมการศึกษาและส่งเสริมผู้บริโภคขึ้นเพื่อศึกษาปัญหาต่างๆ ของผู้บริโภค ซึ่งในสมัยรัฐบาลของ ม .ร.ว. คึกฤทธิ์ ปราโมช ได้จัดตั้งคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคขึ้นคณะหนึ่งแต่ก็ไม่ประสบความสำเร็จเป็นรูปธรรมจึงสลายตัวไปตามวิถีทางการเมือง ต่อมาเมื่อเปลี่ยนรัฐบาลเข้าสู่สมัย นายธานินทร์ กรัยวิเชียร ก็ได้มอบหมายให้กระทรวงพาณิชย์รับเรื่องนี้ไปดำเนินการแต่ก็ยังอยู่ในระหว่างขั้นตอนการดำเนินงาน

ต่อมากระทั่ง ภายใต้รัฐบาลของ พลเอกเกรียงศักดิ์ ชมะนันทน์ ได้เล็งเห็นความสำคัญของการคุ้มครองผู้บริโภค จึงได้มีคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค เมื่อวันที่ 8 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2521 และได้มีการตรา พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค เมื่อวันที่ 30 เมษายน พ.ศ. 2522 ประกาศในราชกิจจานุเบกษา หลังจากนั้นประมาณ 2 เดือน จึงได้มีการจัดตั้งสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคขึ้นในวันที่ 2 กรกฎาคม พ.ศ. 2522 ให้เป็นหน่วยงานสังกัดสำนักงานนายกรัฐมนตรี พระราชบัญญัติดังกล่าวได้กำหนดสิทธิของผู้บริโภคไว้ 4 ประการ ได้แก่ มาตรา 4 กล่าวถึง สิทธิที่จะได้รับข้อมูลข่าวสาร รวมทั้งคำพรรณนาคุณภาพที่ถูกต้องและเพียงพอ

เกี่ยวกับสินค้าหรือบริการ สิทธิที่จะมีอิสระในการเลือกหาสินค้าหรือบริการ สิทธิที่จะได้รับความปลอดภัยจากการใช้สินค้าหรือบริการ และสิทธิที่จะได้รับการพิจารณาและชดเชยความเสียหาย พร้อมทั้งกำหนดองค์กรของรัฐให้มีอำนาจดำเนินการเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคขึ้น โดยเฉพาะ เรียกว่า คณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค ต่อมาได้มีการแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2541 มาตรา 4 ได้บัญญัติสิทธิของผู้บริโภคที่จะได้รับการคุ้มครองตามกฎหมายไว้ 5 ประการ⁴ กล่าวคือ

1) สิทธิที่จะได้รับข่าวสาร รวมทั้งคำพรรณนาคุณภาพที่ถูกต้องและเพียงพอเกี่ยวกับสินค้าหรือบริการ (The right to receive correct and sufficient information and description as to the quality of goods or services) ได้แก่ สิทธิที่จะได้รับการโฆษณาหรือการแสดงฉลากตามความเป็นจริงและปราศจากพิษภัยแก่ผู้บริโภค รวมถึงตลอดถึงสิทธิที่จะได้รับทราบข้อมูลเกี่ยวกับสินค้าหรือบริการอย่างถูกต้องและเพียงพอที่จะไม่หลงผิดในการซื้อสินค้าหรือรับบริการโดยไม่เป็นธรรม

2) สิทธิที่จะมีอิสระในการเลือกหาสินค้าหรือบริการ (The right to enjoy freedom in the of goods or services) ได้แก่ สิทธิที่จะเลือกซื้อหรือรับบริการโดยความสมัครใจของผู้บริโภคและปราศจากการชักจูงอันไม่เป็นธรรม

3) สิทธิที่จะได้รับความปลอดภัยจากการใช้สินค้าหรือบริการ (The right to expect safety in the use of goods or services) ได้แก่ สิทธิที่จะได้รับสินค้าหรือบริการที่ปลอดภัย มีสภาพและคุณภาพได้มาตรฐานเหมาะสมแก่การใช้ไม่ก่อให้เกิดอันตรายแก่ชีวิต ร่างกาย หรือทรัพย์สิน ในกรณีใช้ตามคำแนะนำหรือระมัดระวังตามสภาพของสินค้าหรือบริการนั้นแล้ว

4) สิทธิที่จะได้รับความเป็นธรรมในการทำสัญญา (The right to receive a fair contract) ได้แก่ สิทธิที่จะได้รับข้อสัญญาโดยไม่ถูกเอาเปรียบจากผู้ประกอบธุรกิจ กล่าวคือ

5) สิทธิที่จะได้รับการพิจารณาและชดเชยความเสียหาย (The right to have the injury considered and compensated in accordance with the laws on such matters or with the provision of this Act) ได้แก่ สิทธิที่จะได้รับการคุ้มครองและชดเชยค่าเสียหาย เมื่อมีการละเมิดสิทธิของผู้บริโภคตามข้อ (1) (2) (3) และ (4) ดังกล่าวข้างต้น

⁴ สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค ก (2546). สคบ. กับการคุ้มครองผู้บริโภค. หน้า 5.

2.1.2.2 แนวคิดการคุ้มครองผู้บริโภคในต่างประเทศ

ในศตวรรษที่ 18-19 เมื่อมีการปฏิวัติอุตสาหกรรมเกิดขึ้นผลจากการปฏิวัติ อุตสาหกรรมจึงทำให้มีการนำเอาวิทยาการต่างๆ มาใช้ในกระบวนการผลิต ส่งผลทำให้เกิดความ เจริญก้าวหน้าทางเศรษฐกิจเป็นอย่างมาก ทำให้เกิดแนวคิดใหม่ที่ว่ารัฐควรปล่อยให้เอกชนแต่ละราย สามารถประกอบธุรกิจได้อย่างอิสระแทนการที่รัฐจะเป็นผู้ดำเนินการทางธุรกิจเป็นส่วนใหญ่ตาม แนวคิดพาณิชย์นิยม (Mercantilism)⁵ ซึ่งจะทำให้เกิดการแข่งขันกันในการค้าและมีผลทำให้เกิด ความเจริญก้าวหน้าทางด้านเศรษฐกิจดีขึ้นกว่าเดิม และตรงกับความต้องการของประชาชนมาก ที่สุด แนวคิดดังกล่าวเป็นที่มาของระบบเศรษฐกิจแบบเสรี (Laissez-faire) เกิดขึ้นด้วย โดยมี สมมติฐานที่ว่ามนุษย์ทุกคนมีความสามารถในการตัดสินใจการเลือกบริโภคสินค้าหรือบริการ เท่ากัน รัฐจะไม่เข้าแทรกแซงเสรีภาพในการตกลงของเอกชน จึงเกิดหลักกฎหมายที่ว่า “ผู้ซื้อต้อง ระวัง” หลักนี้ตามภาษาโรมัน เรียกว่า Caveat Emptor หรือ Let the Buyer beware⁶ กล่าวคือ ถ้าผู้ซื้อ ไม่ระมัดระวังตรวจสอบสินค้าตามสมควรในขณะที่รับมอบ หากปรากฏภายหลังว่ามีข้อบกพร่องใด ผู้ซื้อ ก็ต้องรับความเสียหายไป โดยเรียกร้องออกจากผู้ขายไม่ได้ ซึ่งกฎหมายเห็นว่าทั้งผู้บริโภค และผู้ ประกอบธุรกิจมีฐานะและความรู้ความสามารถเท่ากัน การเสี่ยงภัยจากการบริโภคสินค้า เป็นเรื่องที่ ผู้บริโภคจะต้องระมัดระวังเอาเอง

เมื่อความระมัดระวังในระดับธรรมดาไม่อาจช่วยให้ผู้ซื้อหรือผู้บริโภคได้รับ ผลตอบแทนคุ้มค่ากับเงินที่เสียไป นอกจากนี้ยังอาจทำให้เกิดอันตรายจากการบริโภคสินค้าที่ซื้อ มาได้โดยคาดไม่ถึงด้วย ทำให้ประเทศต่างๆ หันมาพิจารณา ถึงสิทธิของผู้บริโภคในอันที่จะได้รับ ความคุ้มครองและรักษาผลประโยชน์เป็นการเฉพาะนอกเหนือจากสิทธิที่จะได้รับค่าเสียหายตาม สัญญา หรือสิทธิฟ้องเรียกค่าเสียหายในคดีละเมิดตามกฎหมายเดิม รัฐจึงเริ่มเข้ามาคุ้มครองผู้บริโภค มากขึ้น เพราะเล็งเห็นถึงความเสียหายเปรียบของผู้ บริโภค และหันมาพิจารณาถึงสิทธิของผู้บริโภคใน อันที่จะได้รับความคุ้มครองและปกป้องรักษาผลประโยชน์ อันเป็นการเฉพาะนอกเหนือจากสิทธิที่ จะได้รับค่าเสียหายตามธรรมดา⁷

ซึ่งในกรณีนี้จอห์น เอฟ. เคนเนดี ประธานาธิบดีสหรัฐอเมริกา ได้ให้คว มสำคัญ เกี่ยวกับเรื่องผู้บริโภค ดังที่ได้กล่าวสุนทรพจน์ต่อรัฐสภาอเมริกัน เมื่อ วันที่ 15 มีนาคม 1962 (พ.ศ. 2502) ซึ่งได้กำหนดให้เป็นวันผู้บริโภคสากล เมื่อปี 1983 (พ.ศ. 2526) โดยสุนทรพจน์ที่กล่าว

⁵ นิโรธ เจริญประกอบ. (2541). การบังคับใช้กฎหมายกับการคุ้มครองผู้บริโภคในด้านฉลาก ตาม พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522. หน้า 54.

⁶ ชัยวัฒน์ วงศ์วัฒน์สานต์. (2543). กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค. หน้า 18.

⁷ สุขุม สุภนิษฐ์. (2540). คำอธิบายกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค. หน้า 3.

ในวันนั้นมีข้อความสำคัญ คือ ผู้บริโภคเป็นกลุ่มเศรษฐกิจที่ใหญ่ที่สุดในระบบเศรษฐกิจที่ใหญ่ที่สุดในระบบเศรษฐกิจ การตัดสินใจทางเศรษฐกิจไม่ว่ารัฐหรือเอกชนขึ้นอยู่กับผู้บริโภคและจะมีผลกระทบต่อผู้บริโภคด้วย อีกทั้งสหพันธ์ผู้บริโภค (Organization of Consumer Union--IOCU) เป็นองค์กรอิสระ ก่อตั้งขึ้นเมื่อ พ.ศ. 2503 ณ กรุงเฮก ในการประชุม พ.ศ. 2538 เปลี่ยนชื่อเป็น Consumer International--CI ยังให้ความสำคัญในการคุ้มครองสิทธิของผู้บริโภค โดยกำหนดเพิ่มสิทธิของผู้บริโภคไว้โดย กำหนดให้ผู้บริโภค มีสิทธิดังต่อไปนี้ กล่าวคือ สิทธิ ที่จะได้รับความปลอดภัย สิทธิที่จะได้รับข้อมูลข่าวสาร สิทธิที่จะซื้อเครื่องอุปโภคบริโภค ในราคายุติธรรม สิทธิที่จะเรียกร้องเพื่อความเป็นธรรม สิทธิที่จะได้รับชดใช้ความเสียหาย สิทธิที่จะได้รับบริโภคศึกษา สิทธิที่จะได้รับความจำเป็นขั้นพื้นฐาน และสิทธิที่จะได้อยู่ในสิ่งแวดล้อมที่สะอาด⁸ ซึ่งจะเห็นได้ว่า ผู้บริโภคนั้นมีความสอดคล้องตรงกันกับสิทธิผู้บริโภคในพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภคของไทย ที่กำหนดให้ผู้บริโภคมีสิทธิที่จะได้รับความปลอดภัย สิทธิที่จะได้รับความปลอดภัย สิทธิที่จะได้รับข้อมูลข่าวสาร สิทธิที่จะร้องเรียนเพื่อความเป็นธรรม และสิทธิที่จะได้รับชดใช้ความเสียหายนั้น

นอกจากนี้ประเทศสหรัฐอเมริกา เมื่อประมาณ ปี ค.ศ. 1960 จนถึง ปี ค.ศ. 1962 ถือได้ว่าเป็นปีแห่งการเริ่มต้นของการคุ้มครองผู้บริโภคอย่างเป็นทางการ เนื่องจากได้มีการประกาศสิทธิขั้นพื้นฐานของผู้บริโภค (Consumer bill of right) ขึ้น โดยประธานาธิบดี จอห์น เอฟ. เคนเนดี สิทธิพื้นฐานของผู้บริโภค 4 ประการ คือ⁹

- 1) สิทธิที่จะได้รับความปลอดภัย (The right to safety)
- 2) สิทธิที่จะได้รับข่าวสาร (The right to information)
- 3) สิทธิที่จะเลือกซื้อสินค้าและบริการ (The right to choose) และ
- 4) สิทธิที่จะได้รับฟังการร้องเรียน (The right to be heard)

2.1.3 ทฤษฎีเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภค

เมื่อผู้บริโภคได้ใช้สินค้าหรือบริการนั้น ควรย่อมได้รับการคุ้มครองเพื่อให้ได้รับความเป็นธรรมและได้รับความปลอดภัยในการใช้สินค้าหรือบริการนั้น จึงมีการพัฒนาการคุ้มครองผู้บริโภคจากทฤษฎีกฎหมายต่างๆ ดังนี้

1) การไม่ให้ความสำคัญกับความศักดิ์สิทธิ์ของเจตนา (Freedom of Will) หรือ เสรีภาพในการทำสัญญาด้วยเหตุที่แนวคิดทฤษฎีดังกล่าวเหมาะสมในสภาพสังคมที่เท่าเทียมกันในอำนาจต่อรองและมีระบบการค้าที่แข่งขันกันค่อนข้างสมบูรณ์ ทฤษฎีความรับผิดชอบเฉพาะคู่กรณีในสัญญา (Privity of Contract) ที่เป็นผลสืบเนื่องจากการ มีเสรีภาพในการทำสัญญานั้นก็เหมาะสมกับ

⁸ ศศิ พรไพรัช. (2546). มาตรการทางกฎหมายในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านโฆษณา. หน้า 48.

⁹ สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค ข (2545). คู่มือการคุ้มครองผู้บริโภค. หน้า 2-3.

กรณีที่อยู่คู่สัญญาที่มีความสามารถในการต่อรองเท่าๆ กัน แต่ในการคุ้มครองผู้บริโภคนั้น โดยเหตุที่ผู้บริโภคไม่จำเป็นต้องบริโภคสินค้าหรือบริโภคโดยอาศัยความสัมพันธ์ในทางสัญญาเสมอไป เนื่องจากการบริโภคเป็นปรากฏการณ์ธรรมชาติของมนุษย์ ซึ่งมีได้ขึ้นอยู่กับเงื่อนไขในสถานะทางสังคม (Status Quo) ความสามารถของบุคคล (Capability) หรือข้อตกลงในทางนิติกรรมสัญญา เพราะฉะนั้นหลักเกณฑ์หรือทฤษฎีความรับผิดชอบในความเสียหายที่ต้องอาศัยความผูกพันทางสัญญาที่กฎหมายรับรอง จึงเป็นอุปสรรคใหญ่หลวงในการคุ้มครองผู้บริโภคที่มีใช้คู่กรณีในสัญญา ทฤษฎีกฎหมายที่ก่อตั้งสิทธิในการได้รับการเยียวยาชดใช้เมื่อความเสียหายเกิดขึ้นจากการบริโภคจึงไม่คำนึงถึงหลักความสัมพันธ์ทางสัญญา (Privity Rule) แต่อย่างใด

ดังนั้น การกำหนดว่า ผู้บริโภคคือใคร จึงไม่กำหนดโดยอาศัยหลักความสัมพันธ์ทางสัญญา แนวคิดเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคก่อให้เกิดการปฏิเสธทฤษฎีเสรีภาพในการทำสัญญา และหลักความรับผิดชอบเฉพาะคู่กรณีโดยสิ้นเชิง การกำหนดกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคจึงออกมาในรูปของการขยายความรับผิดชอบของผู้ขายไปสู่บุคคลอื่น ๆ ที่มีผู้ใช้ซื้อ เช่น ให้รับผิดชอบในความชำรุดบกพร่องของสินค้าที่เกิดอันตรายต่อบุคคลในครอบครัวของผู้ซื้อ เป็นต้น

2) ทฤษฎีความรับผิดในทางละเมิดซึ่งใช้บทสันนิษฐานความผิด (Presumption of Fault) หลักความรับผิดชอบในทางละเมิดนั้น มีทฤษฎีความรับผิดชอบที่เป็นที่ยอมรับกันโดยทั่วไปอยู่ 2 หลัก กล่าวคือ

(1) มีความรับผิดชอบเมื่อมีความผิด กล่าวคือ ผู้กระทำละเมิด จงใจ หรือประมาท เลินเล่อก่อให้เกิดความเสียหาย และหลักความรับผิดโดยกฎหมายสันนิษฐานว่ามีความผิดแม้มิได้จงใจหรือประมาทเลินเล่อ บางกรณีก็เป็นการสันนิษฐานเด็ดขาดไม่มีข้อยกเว้นในการนำสืบหักล้าง (Absolute Liability) บางกรณีก็มีข้อยกเว้นให้มีการนำสืบหักล้างบทสันนิษฐานที่กฎหมายบัญญัติไว้ได้ และ

(2) หลักความรับผิดเด็ดขาด (Strict Liability) ซึ่งหลักความรับผิดเด็ดขาดนี้ได้รับการยอมรับมากยิ่งขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งในกรณีที่มีความเสียหายเกิดจากผลิตภัณฑ์ ซึ่งมีความลึกลับซ่อนในการผลิต ผู้ใช้ได้รับความเสียหายไม่อาจพิสูจน์ถึงเหตุแห่งความเสียหายได้ว่าเป็นความผิดพลาดของผู้ใด

เหตุผลของการนำเอาทฤษฎีความรับผิดเด็ดขาดในทางละเมิดมาปรับใช้กับคดีฟ้องชดใช้ความเสียหายที่เกิดจากการบริโภค ก็เพราะความเสียหายที่เกิดขึ้นจากการบริโภคนั้นเป็นเรื่องที่ยากจะพิสูจน์ได้ว่าเกิดขึ้นจากความผิดของฝ่ายใด เมื่อกระบวนการของการบริโภคนั้นประกอบด้วย ผู้ผลิต ผู้ขายส่ง ผู้ขายปลีก ผู้บริโภคนั้น เป็นกระบวนการที่กว้างและยากแก่การเริ่มพิสูจน์ความบกพร่องจะเกิดขึ้นในช่วงใด และความเสียหายที่เกิดขึ้นแก่ผู้บริโภคคนสุดท้ายที่

บริโภคนผลิตภัณฑ์นั้นเกิดเนื่องจากเหตุแห่งความบกพร่องใดในขณะนั้น ในกรณีการผลิตที่มีเทคนิค สลับซับซ้อน การพิสูจน์ว่ามีความบกพร่องในการผลิตยังไม่อยู่ในวิสัยที่ผู้บริโภคจะพิสูจน์ได้ง่ายว่า ผู้ผลิตสินค้านั้นกระทำโดยประมาทเลินเล่อ เป็นเหตุให้เกิดความชำรุดบกพร่องในผลิตภัณฑ์ การ กำหนดให้ผู้ผลิตหรือผู้ขายในบางกรณี ต้องรับผิดชอบโดยปราศจากการกระทำโดยจงใจหรือ ประมาทเลินเล่อจึงเป็นการเหมาะสม ทั้งนี้ภายใต้เงื่อนไขว่า ผู้ผลิตหรือผู้ที่กฎหมายกำหนดให้ต้อง รับผิดชอบต่อนี้ อาจพิสูจน์เพื่อฟื้นความรับผิดชอบได้

2.1.4 สิทธิขั้นพื้นฐานของผู้บริโภค

ในส่วนที่เกี่ยวกับเรื่องสิทธิของผู้บริโภคนั้น เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับการปฏิบัติที่ถูกต้อง และเป็นธรรมต่อการที่จะได้รับข่าวสารข้อมูลต่างๆ รวมถึงสิทธิและหน้าที่ของแต่ละฝ่ายทั้งผู้ผลิต และผู้บริโภค ผู้บริโภคจึงควรรู้ถึงสิทธิและหน้าที่ของตนที่ผู้บริโภคได้รับและควรปฏิบัติ โดยจะ ได้ทราบถึงรายละเอียดที่ประชาชนควรทราบ

คำว่า “สิทธิ” คือ อำนาจที่จะกระทำการใดๆ ได้อย่างอิสระ โดยได้รับการรับรองจาก กฎหมาย¹⁰ คำว่าสิทธินั้น มีการให้ความหมายที่แตกต่างกันไป กล่าวคือ “สิทธิ” ในความหมายของ ประเทศตะวันตกโดยเฉพาะสหรัฐอเมริกา นั้น หมายถึงการได้รับความคุ้มครองโดยการปกป้องและ การเคารพในสิทธิดังกล่าวจากรัฐและผู้อื่น ทั้งนี้โดยรัฐและผู้อื่นซึ่งหมายถึงประชาชนทั่วไปมีหน้าที่ ต้องเคารพสิทธิดังกล่าว โดยไม่ล่วงเกินหรือทำให้เสียหายต่อสิทธินั้น และการคุ้มครองสิทธิของ บุคคลมิใช่เป็นภาระของรัฐแต่อย่างใด แต่ประชาชนทุกคนต้องคุ้มครองสิทธิของตนเองด้วย สำหรับประเทศตะวันออก นั้นก็มีความหมายไม่แตกต่างกันนัก แต่หลักที่สำคัญคือภาระหน้าที่ใน การคุ้มครองสิทธิตกอยู่กับรัฐ ประชาชน ส่วนใหญ่จะพึ่งพาอาศัยอำนาจรัฐโดยไม่ปกป้องสิทธิของ ตนเองเมื่อตนถูกละเมิด แต่จะรอคอยให้รัฐใช้ อำนาจจัดการ ดังนั้น การรวมตัวของประชาชน ผู้บริโภคเพื่อคุ้มครองสิทธิของตนจึงไม่เกิดขึ้นหรือเกิดขึ้นแต่น้อย และแม้จะมีการรวมตัวกันบ้างแต่ ก็ไม่มีบทบาทที่โดดเด่นจึงทำให้ไม่มีพลังเพียงพอที่จะก่อให้เกิดสิทธิของผู้บริโภคนั้นขึ้นได้

การวางหลักเกี่ยวกับสิทธิของผู้บริโภค ในประเทศไทย จึง ต้องวางหลักครอบคลุม ขอบเขตการคุ้มครองผู้บริโภคให้ครบถ้วน และต่อมาจึงได้มีการขยายสิทธิต่างๆ เพิ่มขึ้น เพื่อให้ สอดคล้องกับสภาพสังคมปัจจุบัน ซึ่งพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 ซึ่งถือว่าเป็น กฎหมายกลางในการคุ้มครองผู้บริโภค โดยได้มีการแก้ไขเพิ่มเติมใหม่ ในปี พ.ศ. 2541 กล่าวถึงการ

¹⁰ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (ม.ป.ป.). สิทธิของผู้บริโภค. สืบค้นเมื่อ 19 มิถุนายน 2553, จาก <http://www.fda.moph.go.th/fda-net/html/product/other/kbs3/right.htm>.

เพิ่มสิทธิของผู้บริโภคจากเดิมที่บัญญัติไว้ในมาตรา 4 แห่งพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 จำนวน 4 ประการ¹¹ ได้บัญญัติเพิ่มสิทธิผู้บริโภคขึ้นอีก รวมเป็น 5 ประการ ดังนี้

1) สิทธิได้รับข่าวสาร (Right to be Inform) การได้รับข่าวสารเป็นการเพิ่มพูนความรู้แก่ผู้บริโภค และผู้บริโภคจะมีพื้นฐานทางข้อมูลไว้ตัดสินใจ ในการเลือกสินค้า และบริการที่ตนต้องการ การได้รับข้อมูลข่าวสารที่ไม่ถูกต้องหรือไม่เพียงพอ อาจทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิด และตัดสินใจผิดพลาดในการเลือกสินค้าและบริการ สิทธิได้รับข่าวสารจึงเป็นการช่วยชดเชยความเสียหายเปรียบ ในแง่ความรู้ที่ผู้บริโภคจะมีต่อผู้ประกอบการ กฎหมายจึงเข้ามาควบคุมการโฆษณาฉ้อฉล และการให้ข่าวสารรูปแบบต่างๆ แก่ผู้บริโภค นอกจากนี้เมื่อการได้รับข่าวสารเกี่ยวกับการบริโภคเป็นสิทธิของผู้บริโภคก็ควรสนับสนุนให้องค์กรของรัฐ และสมาคมผู้บริโภคให้ข่าวสารแก่ผู้บริโภคด้วย

2) สิทธิที่จะมีอิสระในการเลือกสินค้าหรือบริการ (Right to Choose) อิสระในการเลือกสินค้าเป็นสิ่ง ที่สำคัญที่สุดของผู้บริโภค ในระบบ เศรษฐกิจแบบเสรีนิยมที่ยึดการแข่งขันเป็นพื้นฐานในการพัฒนาคุณภาพของสินค้า หากผู้บริโภคขาดอิสระในการเลือกซื้อสินค้า ย่อมแสดงให้เห็นถึงความบกพร่องที่ไม่เป็นไปตามระบบ การไม่มีอิสระในการเลือกซื้อสินค้าอาจจะมีสาเหตุมาจากหลายสาเหตุ เช่น การได้รับข้อมูลที่ผิดพลาดจึงทำให้เลือกซื้อสินค้าโดยไม่มีอิสระ

3) สิทธิที่จะได้รับความปลอดภัย (Right to Safety) สินค้าต่างๆ ที่ผลิตขึ้นมาขายแก่ผู้บริโภคถือว่าผู้ประกอบการได้ศึกษาและพัฒนาสินค้านั้น โดยเห็นว่าเหมาะสมแก่สภาพการใช้งานแล้ว จึงนำมาออกจำหน่ายตามความเหมาะสมของสินค้าที่จำหน่ายได้ ซึ่งจะครอบคลุมทั้งประสิทธิภาพและความปลอดภัยเพราะสินค้าที่อาจเกิดอันตรายได้ ย่อมไม่มีผู้ใดซื้อไปใช้ ความปลอดภัยของสินค้าแต่เดิมจะพิจารณาด้านกายภาพเป็นหลัก แต่การคุ้มครองผู้บริโภคในปัจจุบัน หมายรวมถึงความไม่บกพร่องของสินค้าหรือบริการต่างๆ ด้วย ดังนั้น หลักในปัจจุบันคือสินค้าและบริการต้องจัดให้มีขึ้นโดยไม่มี ความบกพร่อง โดยต้องมีมาตรฐานเพียงพอแก่การใช้งานหรือ

¹¹ พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 มาตรา 4 ผู้บริโภคมีสิทธิได้รับความคุ้มครองดังต่อไปนี้

(1) สิทธิที่จะได้รับข่าวสารรวมทั้งคำพรรณนาคุณภาพที่ถูกต้องและเพียงพอเกี่ยวกับสินค้าหรือบริการ

(2) สิทธิที่จะมีอิสระในการเลือกสินค้าหรือบริการ

(3) สิทธิที่จะได้รับความปลอดภัยจากการใช้สินค้าหรือบริการ

(4) สิทธิที่จะได้รับการพิจารณาและชดเชยความเสียหาย

ทั้งนี้ ตามที่กฎหมายว่าด้วยการนั้นๆ หรือพระราชบัญญัตินี้บัญญัติไว้

ให้บริการ หากจำเป็นก็ต้องมีกฎหมาย ควบคุมมาตรฐานในการจัดให้มีสินค้าและบริการ โดยสิทธิในข้อนี้อาจเรียกว่าสิทธิในสินค้าหรือบริการที่ได้มาตรฐาน

4) สิทธิได้รับความเป็นธรรมในการทำสัญญา (Right to Fair Contract) สัญญาซึ่งเป็นการกำหนดคุณภาพของบริการ และสัญญาที่คิดจะต้องไม่ผูกมัดการซื้อสินค้า อื่น ซึ่งจะเกี่ยวข้องกับอิสระในการเลือกสินค้าด้วย

5) สิทธิจะได้รับการพิจารณาและชดเชยความเสียหาย (Right to be Leads) ถ้าสินค้าหรือบริการใดก่อให้เกิดความเสียหายแก่ผู้บริโภค ผู้บริโภคจะต้องได้รับการเยียวยาความเสียหายนั้นเสมอ จึงจะเป็นการคุ้มครองที่สมบูรณ์ ซึ่งกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคจึงมุ่งที่จะพัฒนาในส่วนนี้ เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับความเป็นธรรมมากที่สุด

2.2 ความหมายและแนวคิดเกี่ยวกับการแสดงฉลากโภชนาการ

ฉลากเป็นสิ่งสำคัญต่อผู้บริโภคที่ทำให้ทราบว่าอาหารนั้นจะมีคุณประโยชน์เพียงพอต่อความต้องการของร่างกายหรือไม่ การคุ้มครองผู้บริโภค ด้านฉลากโภชนาการ นอกจากที่จะต้องควบคุมดูแลในด้านการผลิตอาหาร การควบคุมคุณภาพมาตรฐานของอาหาร เพื่อให้เกิดความปลอดภัยและมีคุณค่าเหมาะสมต่อการบริโภค แล้ว การแสดงข้อมูลที่เป็นส่วนสำคัญขององค์ประกอบของอาหาร การกล่าวอ้างข้อความบนฉลากผลิตภัณฑ์ เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับข้อเท็จจริงที่ถูกต้องและเหมาะสม เพื่อไม่ให้ถูกเอารัดเอาเปรียบนั้น ก็เป็นเรื่องสำคัญเช่นกัน กรณี จึงจำเป็นต้องศึกษาให้เข้าใจถึงความหมาย และแนวคิดเกี่ยวกับการแสดงฉลาก

2.2.1 ความหมายเกี่ยวกับการแสดงฉลาก

ฉลากเป็นสื่อชนิดหนึ่งที่ผู้ประกอบการ ผู้ผลิต หรือผู้จัดจำหน่ายใช้ส่งข้อมูลสื่อสารถึงผู้บริโภคโดยตรง เป็นสื่อที่บอกความหมายให้รู้เฉพาะ แก่ผู้บริโภคที่สนใจโดยตรงเพื่อใช้ประกอบการตัดสินใจในการเลือกบริโภคอย่างเหมาะสมกับความต้องการทางโภชนาการของตนเอง

2.2.1.1 ความหมายของคำว่า “ฉลาก”

คำว่า “ฉลาก” หมายความว่า รูป รอยประดิษฐ์ กระดาษ หรือสิ่งอื่นใดที่ทำให้ปรากฏข้อความเกี่ยวกับสินค้า¹² โดยแสดงไว้ที่สินค้าหรือภาชนะบรรจุหรือหีบห่อบรรจุสินค้า หรือสอดแทรก หรือรวมไว้กับสินค้าหรือภาชนะบรรจุหรือหีบห่อบรรจุสินค้า และหมายความรวมถึงเอกสาร หรือคู่มือสำหรับใช้ประกอบสินค้า ป้ายที่ติดตั้ง หรือแสดงไว้ที่สินค้า หรือภาชนะบรรจุหรือหีบห่อบรรจุสินค้านั้น ดังนั้น การติด ฉลากสินค้า และการระบุรายละเอียดของสินค้าที่มี

¹² พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522, มาตรา 3.

ความชัดเจน ถือได้ว่าเป็นการปฏิบัติเพื่อให้ผู้บริโภคได้รับความคุ้มครองตามสิทธิของตนในการที่จะได้รับข่าวสาร รวมทั้งคำพรรณนาคุณภาพที่ถูกต้องและเพียงพอเกี่ยวกับสินค้าหรือบริการ ซึ่งหมายถึงสิทธิที่จะได้รับ การโฆษณาหรือการแสดงผลตามความเป็นจริง และปราศจากพิษภัยแก่ผู้บริโภค รวมตลอดถึงสิทธิที่จะได้รับทราบข้อมูลเกี่ยวกับสินค้าอย่างถูกต้องและเพียงพอที่จะไม่หลงผิดในการซื้อสินค้าโดยไม่เป็นธรรม¹³

คำว่า “ฉลากอาหาร” หมายถึง ฉลากสินค้าหรือผลิตภัณฑ์อาหาร ที่ปรากฏบนภาชนะอาหาร โดยทั่วไปของฉลากอาหารมีข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับส่วนประกอบของอาหารและคุณค่าทางโภชนาการ เพื่อช่วยให้ผู้บริโภคเลือกซื้อได้อย่างมั่นใจว่าเป็นอาหารที่เหมาะสม ตรงตามความต้องการและคุ้มราคา รวมทั้งไม่มีสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ซึ่งอาหารที่ได้มาตรฐานจะมี ฉลากที่ได้รับอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) กระทรวงสาธารณสุข โดยข้อมูลที่แสดงบนฉลากอาหารนั้น ประกอบด้วยเครื่องหมายทะเบียน หรือเลขอนุญาตใช้ฉลากอาหาร น้ำหนัก หรือปริมาณสุทธิ วัน เดือน ปี ที่ผลิต หรือหมดอายุ ชื่ออาหาร ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิต หรือผู้บรรจุ คำแนะนำในการเก็บรักษา คำแนะนำในการเตรียมเพื่อบริโภค¹⁴

คำว่า “ฉลากโภชนาการ” นั้น เป็นฉลากที่แสดงให้เห็นว่าอาหารที่จะบริโภคนั้นมีสารอาหารหรือสารเคมีใดเป็นสารประกอบมากน้อยเพียงใด เมื่อบริโภคแล้วจะเปลี่ยนแปลงไปอย่างไรบ้างก่อนเข้าสู่ร่างกาย เพื่อให้ร่างกายนำไปใช้ประโยชน์ และร่างกายจะนำสารอาหารต่างๆ ที่เข้าสู่ร่างกายนั้นไปส่งเสริมบำรุงอวัยวะทุกส่วนของร่างกาย เรียกว่าเป็นระบบการเปลี่ยนแปลงของสารอาหารทั้งในทางฟิสิกส์หรือเคมีที่เกิดขึ้นในร่างกาย ตลอดจนการพัฒนาของร่างกายอันเกิดจากกระบวนการที่สารอาหาร ไปหล่อเลี้ยงเซลล์เนื้อเยื่อและควบคุมการทำงานของอวัยวะต่างๆ ของร่างกาย¹⁵

นอกจากนี้ฉลากโภชนาการยังครอบคลุมเกี่ยวกับการปรุงแต่งอาหารให้เหมาะสมกับความ ต้องการของร่างกายในสภาพและวัยต่าง ๆ ซึ่งโภชนาการจึงเป็นเรื่องของสารอาหารต่างๆ ที่มีความจำเป็นต่อร่างกาย ดังนั้น สารอาหารจึงเป็นสารประกอบทางเคมีในอาหารต่างๆ จำแนกได้เป็นหมวดหมู่ ดังนี้ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน แร่ธาตุ วิตามินและน้ำ ในเรื่องเกี่ยวกับโภชนาการถือได้ว่าเป็นสิ่งที่สำคัญจึงควรจัดให้มีการแสดงข้อมูลเกี่ยวกับโภชนาการ โดยแสดงเป็นฉลากด้วย ดังนั้น “ฉลากโภชนาการ” จึงหมายความว่า กรอบข้อมูลโภชนาการอาหารที่

¹³ สุขุม สุกนิษฐ์. (2544). องค์การเอกชนเพื่อคุ้มครองผู้บริโภค. หน้า 27.

¹⁴ แหล่งเดิม.

¹⁵ หัตยา กองจันทิก และคณะ. (2539). คู่มือหลักเกณฑ์การแสดงผลฉลากโภชนาการของประเทศไทย. หน้า 68.

เป็นข้อมูลเพิ่มขึ้นจากข้อมูลต่างๆ ของฉลากอาหารปกติทั่วไป เช่น ชื่อ ที่อยู่ผู้ผลิต วันผลิต น้ำหนักสุทธิ ฯลฯ ที่มีอยู่แล้วและฉลากนี้มีการแสดงข้อมูลโภชนาการของอาหารนั้นในรูปแบบของชนิดและปริมาณของ สารอาหาร โดยอยู่ภายในกรอบที่มีรูปแบบเดียวกันซึ่งเรียกว่า กรอบข้อมูลโภชนาการ นอกจากนั้นยังรวมถึงการใช้ข้อความกล่าวอ้างทางโภชนาการ เช่น โปรตีนสูงเสริมวิตามินซี เป็นต้น ซึ่งนอกจากจะแสดงปริมาณของสารอาหารแล้ว ยังรวมถึงการสื่อความหมายในการอวดอ้างที่เกี่ยวกับปริมาณอีกด้วย ได้แก่ “มาก” “เป็นแหล่งของ” หรือ “ปราศจาก” เป็นต้น หรือการอวดอ้างคุณประโยชน์ที่เกี่ยวกับโภชนาการหรือร่างกายอีกด้วย

2.2.1.2 ความหมายของคำว่า “ข้อมูลโภชนาการ”

บนฉลากที่ปรากฏ กรอบสี่เหลี่ยมที่แสดงข้อมูลคุณค่าของอาหารนั้น เรียกว่า “ข้อมูลโภชนาการ ” (Nutrition Facts หรือ Nutrition Information) ซึ่งข้อมูลดังกล่าวจะช่วยให้ผู้บริโภคสามารถเทียบเคียงคุณค่าทางโภชนาการที่จะได้รับและเลือกบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการที่ดีกว่า เพื่อให้ได้รับสารอาหารอย่างเหมาะสมไม่มากหรือน้อยเกินไป โดยหลักเกณฑ์เกี่ยวกับฉลากโภชนาการอยู่ภายใต้บังคับแห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 182 มีหลักเกณฑ์ว่า ในฉลากโภชนาการจะต้องประกอบด้วย หน่วยบริโภค (Serving Size) จำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ (Serving per container) คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 หน่วยบริโภค (Amount of nutrient per container) ร้อยละปริมาณที่แนะนำต่อวัน (Amount of nutrient per serving as percent (% Thai RDI)) ข้อมูลโภชนาการอื่นบนฉลากอาหาร

2.2.2 แนวคิดเกี่ยวกับการแสดงฉลาก

แนวคิดต่างๆ ที่เกี่ยวกับการควบคุมการแสดงข้อมูลบนฉลากอาหาร ข้อมูลโภชนาการ และเพื่อการคุ้มครองผู้บริโภค นั้น ถือได้ว่ามีความสำคัญในการที่จะทำให้เกิดแนวทางในการที่จะมีการแก้ไขปรับปรุงกฎหมาย และทำให้ทราบถึงแนวโน้มว่าการเปลี่ยนแปลงนั้นจะเป็นไปในทิศทางใด จึงจะได้กล่าวถึงแนวคิดที่สำคัญๆ ดังต่อไปนี้¹⁶

2.2.2.1 แนวคิดนโยบายความปลอดภัยด้านอาหาร

ปัจจุบันความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety) มีการกล่าวถึงอย่างกว้างขวาง ซึ่งแสดงให้เห็นถึงการเอาใจใส่ด้านสุขภาพของประชาชนมากขึ้น นอกจากนี้ยังมีการนำเรื่องด้านความปลอดภัยของอาหารเข้าไปเป็นหัวข้อเป็นประเด็นในการค้าระหว่างประเทศ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในประเทศที่พัฒนาแล้ว เช่น สหภาพยุโรป สหรัฐอเมริกา และได้ใช้เป็นข้อต่อรองทางการค้าด้วย เช่น เรื่องคุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัยจากสารเคมีที่ตกค้าง กระบวนการผลิตที่เป็นมิตรกับ

¹⁶ นฤมล คำทอง. (2549). ปัญหาทางกฎหมายเกี่ยวกับการแสดงโภชนาการและการใช้ข้อมูลกล่าวอ้าง. หน้า 34-37.

สิ่งแวดล้อม กระบวนการศรัทธาผลผลิตหลังเก็บเกี่ยว ฯลฯ และผลักดันการเปิดเสรีการค้าภายใต้การเจรจาต่างๆ จนมีผลทำให้การแข่งขันทางการค้าทวีความรุนแรงยิ่งขึ้น ดังนั้น การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่ง โดยเฉพาะในเรื่องความปลอดภัยของอาหารนั้นต้องมีระบบการควบคุมตรวจสอบคุณภาพ ความปลอดภัยอาหารที่ผลิตทุกขั้นตอน

นโยบายความปลอดภัยด้านอาหารของสหภาพยุโรป เป็นนโยบายหนึ่งภายใต้กรอบนโยบายแม่บทของนโยบายแห่งชาติด้านอาหาร ซึ่งมีการกำหนดขึ้นโดยคณะกรรมการแห่งชาติด้านอาหาร นโยบายนี้มีเป้าหมายในอาหารที่ผลิต แปรรูป กระจาย จำหน่าย ไปจนถึงจัดเตรียมขึ้นโต๊ะ จะต้องเป็นอาหารที่บริโภคได้อย่างปลอดภัย ซึ่งต้องได้รับการควบคุมดูแลตั้งแต่ขั้นตอนการเพาะปลูกพืช การแปรรูป การขนส่ง การจำหน่าย การปรุงผสม จนถึงผู้บริโภค ทั้งนี้เพื่อให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย จึงต้องมีระบบการดูแล ควบคุมตรวจสอบคุณภาพ ความปลอดภัยอาหารที่ผลิตทุกขั้นตอนตลอดห่วงโซ่อาหาร (Food chain) ตั้งแต่วัตถุดิบ ใต้แก่การเพาะปลูก การผลิตการแปรรูป และการจัดจำหน่าย จนถึงผู้บริโภคอาหาร ตามหลักจากฟาร์มสู่โต๊ะอาหาร (from farm to table) หรือจากฟาร์มสู่ช้อน (from farm to fork) ทั้งนี้มาตรฐานที่ใช้ในการควบคุมต้องมีความเทียบเท่ากับมาตรฐานสากล เช่น การใช้มาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (Sanitary and Phytosanitary หรือ SPS) โดยประเทศไทยได้กำหนดยุทธศาสตร์ด้านความปลอดภัยของอาหาร เพื่อเป็นนโยบายใช้เป็นแนวทางเพื่อการดำเนินการควบคุมตรวจสอบคุณภาพ ความปลอดภัยอาหาร

2.2.2.2 แนวคิดของมาตรการกีดกันทางการค้าด้านสุขอนามัย

กลุ่มประเทศสหภาพ ยุโรปซึ่งเป็นตลาดสินค้าอาหารที่สำคัญและเป็นรายใหญ่ในอันดับต้นๆ ของโลกนั้น นำหลักการความตกลงว่าด้วยการใช้มาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช โดยกำหนดหลักเกณฑ์ในการดำเนินการเพื่อความจำเป็นในการปกป้องสุขภาพและชีวิตมนุษย์ สัตว์ และพืช โดยอยู่บนพื้นฐานของ หลักการวิทยาศาสตร์และการไม่เลือกปฏิบัติมาใช้สาเหตุสืบเนื่องมาจากวิกฤตการณ์โรควัวบ้าที่เกิดขึ้นในประเทศอังกฤษได้แพร่ระบาดในสหภาพยุโรป เมื่อปี ค.ศ. 1990 หรือปัญหาการปนเปื้อนของสารไดออกซินในอาหารในประเทศเบลเยียม และรวมทั้งความวิตกกังวลของผู้บริโภคในเรื่อง ความปลอดภัยของอาหาร GMOs ที่ทำให้สหภาพยุโรปเริ่มทบทวนข้อกำหนด กฎระเบียบต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร อีกทั้งยังมีการกำหนดมาตรการการตรวจสอบสินค้าอาหารที่นำเข้า จากประเทศที่สามอย่างเข้มงวด โดยเฉพาะสินค้าเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และอาหารทะเล โดยกำหนดให้มีมาตรการและกฎระเบียบต่างๆ ที่สำคัญ เช่น EU Paper on Food Safety หรือสรุปกล่าวได้ว่าด้วยความปลอดภัยของอาหารแห่งสหภาพยุโรป ซึ่งได้ระบุให้ดำเนินการแก้ไขคำสั่งและระเบียบที่เกี่ยวกับสุขอนามัยของอาหารที่

ครอบคลุมตั้งแต่วัตถุดิบที่นำมาผลิตอาหารจนกระทั่งเป็นอาหารที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภคและสิ่งแวดล้อม จึงทำให้สหภาพยุโรปได้นำมาตรการเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารดังกล่าวมาใช้เป็นมาตรการในการกีดกันทางการค้าด้านสุขอนามัย

ในส่วนประเทศสหรัฐอเมริกาได้มีการกำหนดมาตรการเพื่อควบคุมความปลอดภัยของอาหารที่นำเข้าจากประเทศคู่ค้าที่แตกต่างไปจากบรรทัดฐานของการค้าระหว่างประเทศ อันมีลักษณะเป็นการกีดกันทางการค้า เช่น ข้อกำหนดเกี่ยวกับการติดฉลากสินค้า มาตรการด้านสิ่งแวดล้อม รวมทั้งมาตรการด้านสุขอนามัยด้วย

การที่ประเทศต่าง ๆ ทั้งสหภาพยุโรปและประเทศคู่ค้าของไทยได้ เริ่มหันมาให้ความสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัยของผู้บริโภคในการบริโภค คลื่นค้าภายในประเทศ ประกอบกับปัจจุบันสถานการณ์การค้าของอาหารของโลกได้ปรับเปลี่ยนเป็นการค้าเสรีมากยิ่งขึ้น จึงมีการกำหนดมาตรการทางด้านสุขอนามัยขึ้นมาเพื่อใช้เป็นมาตรการในการควบคุมการนำเข้าสินค้า จากประเทศคู่ค้า และถูกนำมาใช้เป็นข้อกีดกันทางการค้าในสินค้าเกษตรและอาหารเป็นอย่างมาก ซึ่งถือได้ว่าเป็นมาตรการอันเกิดมาจากแนวคิดเกี่ยวกับการกีดกันทางการค้าด้านสุขอนามัย โดยไม่ใช้วิธีกีดกันทางภาษี (Non-Tariff Barriers) มาใช้ในการทำการค้าระหว่างประเทศเพื่อไม่ให้ขัดกับความตกลงขององค์การการค้าโลก ซึ่งตามข้อตกลง WTO ห้ามประเทศสมาชิกใช้มาตรการทางภาษีมายกีดกันทางการค้า

2.2.2.3 แนวคิดความรับผิดในทางละเมิด

แนวคิดเกี่ยวกับความรับผิดในทางละเมิดในระบบ กฎหมายจารีตประเพณี (Common Law) มี 2 แนวทาง กล่าวคือ แนวคิดก่อนคริสต์ศตวรรษที่ 19 ถือว่าเมื่อมีความเสียหาย ต้องมีการชดเชยเยียวยา แนวคิดดังกล่าวมีพื้นฐานมาจากหลักการคุ้มครองสิทธิของบุคคลในอันที่จะไม่ถูกทำให้เสียหาย จะเห็นได้ว่าแนวคิดดังกล่าวมีพื้นฐานมาจากหลักการคุ้มครองสิทธิของบุคคลในอันที่จะไม่ถูกทำให้เสียหาย จะแนวคิดดังกล่าวมุ่งตรงต่อการชดเชยความเสียหายที่เกิดขึ้นจากการกระทำของบุคคล ไม่ว่าบุคคลนั้นจะจงใจกระทำหรือมิได้ใช้ความระมัดระวัง ซึ่งบุคคลในภาวะเช่นนั้นพึงมีและอาจใช้ความระมัดระวังได้หรือไม่ก็ตาม หากมีการกระทำอันก่อให้เกิดความเสียหายแล้ว จะต้องมีการชดเชยเยียวยาแนวคิดนี้ต่อมาพัฒนา เป็นทฤษฎีความรับผิดเด็ดขาด (Strict Liability) ซึ่งมีหลักว่า บุคคลต้องรับผิดไม่ว่าจะจงใจหรือประมาทเลินเล่อหรือไม่

แนวคิดอีกด้านหนึ่งถือว่า ความเสียหายนี้จะมีผู้รับผิดชอบชดเชยเยียวยาให้ได้นั้น ต้องเกิดจากการกระทำของบุคคลซึ่งจงใจกระทำ หรือกระทำลงโดยขาดความระมัดระวังเท่านั้น ทั้งนี้เพราะแนวคิดนี้มีพื้นฐานจากหลักการคุ้มครองเสรีภาพของบุคคลผู้กระทำมากกว่ามุ่งคุ้มครองสิทธิของผู้เสียหาย การชดเชยเยียวยาตามแนวคิดนี้ต้องพิจารณาด้วยว่าผู้ก่อให้เกิดความเสียหายหรือ

ผู้กระทำนั้น ได้ตั้งใจหรือประมาทเลินเล่อที่จะก่อให้เกิดความเสียหายแก่บุคคลอื่นหรือไม่ หากมีได้
จงใจหรือประมาทเลินเล่อแล้วก็ไม่จำเป็นต้องชดใช้เยียวยาให้แก่ผู้เสียหาย แนวคิดดังกล่าวนี้ก่อให้เกิด
ทฤษฎีกฎหมายที่ว่าต้องมีความผิดจึงจะมีความรับผิดชอบได้ (No Liability without Fault หรือ Fault
Theory)¹⁷

แต่เนื่องจากการพิสูจน์ความจงใจหรือประมาทเลินเล่อของผู้กระทำละเมิดนั้น
เป็นเรื่องยากโดยเฉพาะอย่างยิ่งในกรณีที่ความเสียหายนั้นเกิดจากเทคโนโลยีที่สลับซับซ้อน หรือ
กระบวนการในระบบอุตสาหกรรม ด้วยเหตุที่ระบบการค้าแบบเสรีได้มีการพัฒนาในด้านการผลิต
นำเอาเทคโนโลยีสมัยใหม่เข้ามาช่วยในการผลิต อันเป็นการลดต้นทุนและทำให้ผู้ประกอบการ
สามารถอยู่ในตลาดได้ ดังนั้นเมื่อเกิดความเสียหายกับผู้บริโภคสินค้าหรือบริการแล้ว ผู้บริโภคควร
ได้รับการชดใช้เยียวยาความเสียหาย ซึ่งผู้บริโภคเองจำเป็นต้องพิสูจน์ให้ได้ว่าเกิดความบกพร่องใน
ตัวสินค้าหรือบริการอย่างไร แต่ก็เรียก ว่าเป็นไปไม่ได้ที่ผู้บริโภคจะสามารถพบว่าผู้ผลิตหรือผู้
ประกอบการนั้นบกพร่องส่วนใด จึงทำให้ การพิสูจน์ความเสียหายดังกล่าวไม่ อยู่ในวิสัยที่
ผู้บริโภคพึงกระทำได้เอง ดังนั้น ในการคุ้มครองผู้บริโภคจึงนำเอาทฤษฎีความรับผิดเด็ดขาด (Strict
Liability) มาบังคับใช้เพื่อกำหนดให้ผู้บริโภค แต่อย่างไรก็ตามการนำเอาทฤษฎีความรับผิด
เด็ดขาด (Strict Liability) มาบังคับใช้ ควรต้องให้โอกาสแก่ผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการพิสูจน์ความ
รับผิดดังกล่าวด้วย หากผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการพิสูจน์ได้ว่าความเสียหายที่เกิดขึ้นเกิดจากความ
ประมาทเลินเล่อ หรือเป็นการบริโภคสินค้า ที่ผิดปกติธรรมดาของผู้บริโภคนั้นเอง ซึ่งผู้ผลิตหรือ
ผู้ประกอบการหาจำเป็นต้องรับผิดชอบด้วยไม่

2.3 ความหมาย ประเภท และรูปแบบธุรกิจเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

อาหารนับเป็นหนึ่งในปัจจัย 4 สำคัญ ที่มนุษย์ต้อง การได้รับอาหารที่มีประโยชน์ต่อ
ร่างกาย ในทางวิชาการ “อาหาร” คือ สิ่งที่มีมนุษย์นำมาบริโภคได้ โดยไม่ก่อให้เกิดพิษหรืออันตราย
ต่อร่างกายเมื่อบริโภคเข้าไปแล้วจะก่อให้เกิดประโยชน์ต่อร่างกายและเพื่อการมีชีวิตอยู่

ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 มาตรา 4 “อาหาร” หมายถึง ของกินหรือเครื่อง
สำอางค์ สิ่งใดที่เป็นของกินอย่างหนึ่ง หรือเครื่องสำอางค์อีกอย่างหนึ่งย่อมจัดว่าเป็นอาหาร
ตามพระราชบัญญัตินี้จะเห็นว่าอาหารเป็นวัตถุชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกาย
ไม่ว่าด้วยวิธีใดๆ

ดังนั้น อาหาร (Food) จึงหมายถึง สิ่งใดๆ ก็ตามที่มีมนุษย์กิน ดื่ม หรือรับเข้าสู่ร่างกาย
แล้วก่อให้เกิดประโยชน์ ช่วยในการเจริญเติบโต ซ่อมแซมเนื้อเยื่อและอวัยวะต่างๆ ของร่างกาย

¹⁷ สุขุม สุภนิษฐ์. (2550). คำอธิบายประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ลักษณะละเมิด. หน้า 7-8.

เพื่อให้ชีวิตดำรงอยู่ได้อย่างปกติ ไม่ว่าจะอาหารนั้นจะเป็นของแข็ง ของเหลว หรือก๊าซก็ตาม เช่น อากาศที่เราหายใจเข้าไป เลือด น้ำเกลือ หรือยาฉีดที่แพทย์ฉีดให้แก่ผู้ที่มีร่างกายที่มีอยู่ในภาวะไม่ปกติก็นับเป็นอาหารด้วย¹⁸

2.3.1 ความหมายของคำว่า “เครื่องดื่ม”

คำว่า “เครื่องดื่ม” (Beverage) โดยทั่วไปแล้วจะมีความหมายถึงเครื่องดื่มทุกชนิด ทั้ง ร้อน (Hot) และเย็น (Cold) ทั้งที่มีแอลกอฮอล์ (Alcoholic Beverages or Hard Drinks) และไม่มี แอลกอฮอล์ (Non-Alcoholic Beverage or Soft Drinks)

คำว่า “เครื่องดื่ม” ตามพระราชบัญญัติภาษีสรรพสามิต พ.ศ. 2527 ได้ให้ความหมายไว้ว่า สิ่งก็ตามปกติใช้เป็นเครื่องดื่มได้โดยไม่ต้องเจือปนและไม่มีแอลกอฮอล์ โดยจะมีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์อยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม อันบรรจุไว้ในภาชนะและผนึกไว้ เช่น น้ำแร่ น้ำหวาน น้ำผลไม้ น้ำพีช และน้ำโซดา เป็นต้น และให้หมายความรวมถึงเครื่องดื่มที่ทำหรือบรรจุหรือได้จาก เครื่องขายเครื่องดื่ม ไม่ว่าจะขายด้วยวิธีใดแม้จะไม่ได้บรรจุภาชนะหรือผนึกไว้แต่ไม่รวมถึง

- 1) น้ำหรือน้ำแร่ตามธรรมชาติ
- 2) น้ำกลั่นหรือน้ำกรองสำหรับดื่มโดยไม่ได้ปรุงแต่ง
- 3) เครื่องดื่มซึ่งผู้ผลิตได้ ผลิตขึ้นเพื่อขายปลีกเองโดยเฉพาะ โดยไม่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์อยู่ด้วยทั้งมิได้สงวนคุณภาพด้วยเครื่องหมาย
- 4) นํ้านมจืด นํ้านมอื่นๆไม่ว่าจะปรุงแต่งหรือไม่ ทั้งนี้ต้องมีอัตราส่วนผสมตามมาตรฐานที่กำหนดไว้ใน

คำว่า “เครื่องดื่ม” ตามความหมายของโครงการหนึ่งผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบล (OTOP) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ประเภทเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ เช่น สุราแช่ สุรากลั่น เป็นต้น และไม่มีแอลกอฮอล์ รวมถึงผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มที่พร้อมดื่ม ผลิตภัณฑ์ประเภทขงละลาย จึงผงสำเร็จรูป และผลิตภัณฑ์ประเภทขง เช่น น้ำผลไม้ น้ำสมุนไพร ชาใบหม่อน ชาจีน เป็นต้น

2.3.2 ประเภทของเครื่องดื่ม

การแบ่งประเภทของเครื่องดื่ม จัดแบ่งกลุ่มได้หลายวิธี ได้แก่

2.3.2.1 การจัดแบ่งเครื่องดื่มตามวิธีการผลิต

1) ประเภทหมัก (Fermented Beverages) เครื่องดื่มชนิดนี้จะนำน้ำผลไม้หรือน้ำตาลจากเมล็ดธัญพืช ทับทิม มันสำปะหลัง ต้นกระบองเพชร น้ำอ้อย ฯลฯ เป็นต้น เช่น เบียร์และไวน์ ก็เป็นเครื่องดื่มชนิดหมักนี้เหมือนกัน ต่างกันเพียงวัตถุดิบที่นำมาหมัก กล่าวคือเบียร์หมักจากเมล็ดธัญพืช ส่วนไวน์หมักจากน้ำองุ่นหรือน้ำผลไม้อื่นๆ หรือกล่าวอีกนัยหนึ่ง การหมัก

¹⁸ ศรีสมร คงพันธุ์. (2546). หลักการทำอาหารและสุขภาพ. หน้า 23.

(Fermentation) นั่นคือ การเอาวัสดุมาผสมกันกับวัตถุดิบที่จะทำเครื่องดื่มชนิดนั้นให้เปลี่ยนน้ำตาล เป็นแอลกอฮอล์ ซึ่งส่วนใหญ่แล้วเครื่องดื่มชนิดนี้มักจะมีแอลกอฮอล์ต่ำ

2) ประเภทกลั่น (Distilled Spirits) เครื่องดื่มชนิดกลั่นนี้จะเป็นการนำเครื่องดื่มที่มีการหมัก จนได้เป็นเบียร์ หรือ ไวน์แล้วนำมากลั่นอีกครั้งหนึ่ง โดยต้มไว้ในภาชนะที่ปิดสนิท จนร้อนถึง 173 องศาฟาเรนไฮต์ (78.5 องศาเซลเซียส) ซึ่งเราก็จะได้เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ชนิด กลั่นที่เรียกว่าเหล้า (Liquor) หรือ (Distilled Spirit)

2.3.2.2 การจัดแบ่งเครื่องดื่มตามการรับประทานอาหาร (เฉพาะเครื่องดื่มที่มี แอลกอฮอล์)

1) Before Meal ส่วนใหญ่จะเป็นพวก Cocktail หรือประเภท Vermoth Bitter Anice หรือ Eaux-de-vie เป็นต้น ช่วยการเจริญอาหารและยังเป็นการช่วยเรียกน้ำย่อย กระตุ้นให้ เกิด ความอยากในการรับประทานอาหาร ดังนั้น จึงมักนิยมดื่มน้ำก่อนมีอาหารเสียเป็นส่วนใหญ่

2) With Meal เครื่องดื่มประเภทนี้นิยมที่จะเสิร์ฟกันในระหว่างรับประทานอาหาร เพื่อเป็นการเสริมรสชาติให้กับอาหาร รวมทั้งเครื่องดื่มนั้นเสีเองอีกด้วย เช่นเบียร์ หรือไวน์ต่างๆ

3) After Meal เป็นเหล้าที่มักจะเสิร์ฟกันหลังอาหารเพื่อช่วยในการย่อยอาหาร (Digestive) ส่วนมากจะมีรสแรง เช่น Fernet Branca หรือพวก Liqueur ต่างๆ เป็นต้น

2.3.2.3 การจัดเครื่องดื่มแบ่งตามลักษณะของส่วนผสมและสารที่มีอยู่ในเครื่องดื่ม

- 1) เครื่องดื่มที่ไม่มีอะไรผสมอยู่ เช่น น้ำกลั่น น้ำฝน
- 2) เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ผสมอยู่ เช่น เหล้าและเบียร์ต่างๆ
- 3) เครื่องดื่มที่มีแก๊สทั้งที่มีแอลกอฮอล์ เช่น สปากลิ่ง ไวน์และไม่มีแอลกอฮอล์ เช่น น้ำอัดลม โซดา

- 4) เครื่องดื่มที่มีแร่ธาตุต่างๆ เช่น น้ำแร่
- 5) เครื่องดื่มที่มีสารเสพติดผสมอยู่ เช่น ชา กาแฟ
- 6) เครื่องดื่มที่มีส่วนผสมอื่นๆ เช่น สี หรือน้ำหวาน
- 7) เครื่องดื่มที่ได้จากผลไม้ เช่น น้ำส้มคั้น น้ำมะนาว

2.3.2.4 การจัดเครื่องดื่มแบ่งตามกลุ่มของเครื่องดื่ม

- 1) เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ แบ่งออกได้เป็น 3 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มเบียร์ กลุ่มไวน์ และกลุ่มสุรา
- 2) เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ แบ่งได้เป็น 5 กลุ่ม ได้แก่ น้ำอัดลม น้ำดื่มบรรจุขวด น้ำผักผลไม้ ชา กาแฟพร้อมดื่ม และ เครื่องดื่มประเภทอื่นๆ เช่น Functional Drinks หรือ Smoothies เป็นต้น

2.3.3 รูปแบบธุรกิจ และผู้ประกอบการเครื่องดื่มน้ำในประเทศไทย

2.3.3.1 ความหมายของคำว่า “ผู้ประกอบการธุรกิจ”

คำว่า “ผู้ประกอบการธุรกิจ ” หมายถึง บุคคลซึ่งขายสินค้าหรือให้บริการในทางธุรกิจหรือวิชาชีพ ไม่ว่าจะการกระทำดังกล่าวจะได้รับประโยชน์หรือได้รับค่าตอบแทนหรือไม่ และไม่ว่าจะได้จดทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่มแล้วหรือไม่¹⁹

“ผู้ประกอบการ ” หมายถึง ผู้ขาย ผู้ผลิตเพื่อขาย ผู้ส่งหรือนำเข้ามาในราชอาณาจักรเพื่อขาย หรือผู้ซื้อเพื่อขายต่อซึ่งสินค้าหรือผู้ให้บริการ และหมายความถึงผู้ประกอบการโฆษณาด้วย²⁰

“ผลิต” หมายความว่า ทำ ผสม ประสาน และหมายความรวมถึงแบ่งบรรจุด้วย

“จำหน่าย” หมายความว่า ขาย จ่าย แจก หรือแลกเปลี่ยน ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ในทางการค้า หรือมีไว้เพื่อจำหน่ายด้วย

“นำเข้า” หมายความว่า นำหรือส่งเข้ามาในราชอาณาจักร

“ส่งออก” หมายความว่า นำหรือส่งออกนอกราชอาณาจักร

“โรงงาน” หมายความว่า โรงงานตามกฎหมายว่าด้วยโรงงานที่สร้างขึ้นเพื่อผลิตอาหาร

“ผู้รับอนุญาต” หมายความว่า ผู้ได้รับใบอนุญาตตามพระราชบัญญัตินี้ในกรณีที่นิติบุคคลเป็นผู้ได้รับใบอนุญาตให้หมายความรวมถึงผู้ซึ่งนิติบุคคลแต่งตั้งให้ดำเนินกิจการด้วย

จากความหมายของคำนิยามดังกล่าว ข้างต้น ย่อมแสดงให้เห็นว่าหากผู้ใดเป็นผู้ผลิต ผู้จำหน่าย ผู้นำเข้า ผู้ส่งออก หรือเป็นโรงงานผลิตอาหาร และได้รับอนุญาตตามกฎหมายในการผลิตอาหารย่อมถือได้ว่าเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารตามความหมายที่พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 นี้กำหนดไว้ ดังนั้น ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารจำเป็นต้องปฏิบัติตามกฎหมายนี้ ทั้งมาตรการเกี่ยวกับความรับผิดชอบต่อคุณภาพของอาหาร กระบวนการผลิตอาหาร การคิดและแสดงข้อมูลบนฉลากอาหาร รวมทั้งความรับผิดชอบต่อการคุ้มครองผู้บริโภคในการบริโภคอาหารนั้น

2.3.3.2 สถานะทางการตลาดธุรกิจเครื่องดื่มน้ำในประเทศไทย

1) ตลาดเครื่องดื่มน้ำประเภททั่วไป

เครื่องดื่มน้ำในตลาดโลกในปี พ.ศ. 2550 แบ่งเป็นเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ร้อยละ 73 และเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ร้อยละ 27 โดยเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์นั้น เครื่องดื่มประเภทเบียร์เป็นเครื่องดื่มที่มีการบริโภคมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 49.5 โดยไวน์และสุรามีสัดส่วน

¹⁹ ราชบัณฑิตยสถาน. พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542. หน้า 739.

²⁰ พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522, มาตรา 3.

การบริโภค ร้อยละ 27.8 และร้อยละ 22.8 ตามลำดับ และเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ น้ำอัดลมเป็น เครื่องดื่มที่มีการบริโภคมากที่สุด คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 46.7 รองลงมาคือน้ำดื่มบรรจุขวด น้ำผัก และผลไม้มีสัดส่วนร้อยละ 19.4 และ 17.4 ตามลำดับ

สำหรับเครื่องดื่มในประเทศไทย น้ำผักผลไม้เป็นอุตสาหกรรมการเกษตร แปรรูปประเภทหนึ่งที่มีความสำคัญต่อประเทศโดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงที่ผลผลิตผลไม้สดมี ปริมาณมากเกินความต้องการของตลาด ความต้องการน้ำผักผลไม้ในระยะยาวยังคงมีแนวโน้มที่ สดใ้ทั้งตลาดในประเทศและตลาดส่งออก ทั้งนี้เป็นไปตามกระแสของการห่วงใยในการรักษา สุขภาพมากขึ้น วัตถุดิบสำคัญ ได้แก่ ผักและผลไม้

ในช่วงระยะเวลา 2-3 ปีที่ผ่านมา ความต้องการบริโภคน้ำผักผลไม้ของตลาด ภายในประเทศได้ขยายตัวอย่างต่อเนื่องปีละไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 จากกระแสความใส่ใจแล ะ ห่วงใยในสุขภาพของผู้บริโภคที่มีมากขึ้น ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญที่ผลักดันตลาดน้ำผักผลไม้ในประเทศ ไทยให้ขยายตัวเติบโต และสามารถชิงส่วนแบ่งตลาดจากน้ำอัดลมและเครื่องดื่มอื่นๆ มาได้ บางส่วน ประกอบกับการส่งเสริมจากทางภาครัฐ การจัดกิจกรรมส่งเสริมการตลาดของ ผู้ประกอบการล้วนเป็นปัจจัยในการกระตุ้นผู้บริโภคให้หันมาดื่มน้ำผักผลไม้เพิ่มขึ้น

ในปี พ.ศ. 2550 ตลาดน้ำผักผลไม้ไทยมีมูลค่าประมาณ 5,400 ล้านบาท แบ่งเป็นตลาดระดับบน (Premium Market) หรือตลาดน้ำผักผลไม้ 100 เปอร์เซ็นต์ มีมูลค่าตลาด ประมาณ 2,900 ล้านบาท มีส่วนแบ่งตลาดร้อยละ 53.7 ของมูลค่าตลาด โดยมีทิปโก้เป็นผู้นำตลาด ครอบครองส่วนแบ่งตลาดสูงสุดถึงร้อยละ 27 ของมูลค่าทั้งหมดในตลาดน้ำผลไม้ 100 เปอร์เซ็นต์ พฤติกรรมของผู้บริโภคน้ำผลไม้ 100 เปอร์เซ็นต์ คือ ความใส่ใจในสุขภาพ ราคาขายปลีกของสินค้า Premium อยู่ที่ระดับ 60-80 บาทต่อ 1 ลิตร ส่วนตลาดระดับกลาง (Medium Market) หรือตลาดน้ำ ผลไม้ 40เปอร์เซ็นต์ ที่ผู้บริโภคเน้นความสดชื่น มีมูลค่าตลาดประมาณ 500 ล้านบาท มีส่วนแบ่ง ตลาดร้อยละ 9.3 ของมูลค่าตลาดน้ำผักผลไม้ทั้งหมด มีแบรนด์ยูนิฟเป็นผู้นำตลาด ซึ่งครองส่วน แบ่งตลาดสูงสุดถึงร้อยละ 36 ของมูลค่าตลาดรวมน้ำผลไม้ 40 เปอร์เซ็นต์ ราคาขายปลีกจะอยู่ใน ราว 40-50 บาทต่อ 1 ลิตร สำหรับตลาดระดับล่าง (Economy Market) หรือตลาดน้ำผลไม้ 25 เปอร์เซ็นต์ มีมูลค่าตลาดประมาณ 2,000 ล้านบาท มีส่วนแบ่งตลาดร้อยละ 37.0 ของมูลค่าตลาด น้ำผักผลไม้ทั้งหมดโดยผู้นำตลาด ได้แก่ เซกิและทรอปิคานา ผู้บริโภคในกลุ่มนี้มักเป็นผู้ทดลองดื่มน้ำ มิกำลังซื้อต่ำกว่าแต่มีแนวโน้มในการเลือกซื้อน้ำผลไม้ที่มีความเข้มข้นสูงขึ้นในอนาคต ราคาขาย ปลีกของน้ำผลไม้ระดับ Economy จะอยู่ที่ประมาณ 20-25 บาทต่อ 1 ลิตร

ภาวะ การแข่งขันในตลาดน้ำผักผลไม้ไม่มีแนวโน้มที่ความรุนแรงมากขึ้น ผู้ผลิตรายใหญ่ในตลาดมีความพยายามนำกลยุทธ์ทางการตลาดมาใช้เพื่อรักษา ช่วงชิงส่วนแบ่งตลาด หรือเพื่อขยายฐานผู้บริโภคให้กว้างมากขึ้น เช่น

(1) การจัดกิจกรรมทางการตลาดให้ตราสินค้าเข้าไปอยู่ในใจและความทรงจำของผู้บริโภคเพื่อก่อให้เกิดความภักดีต่อตราสินค้าและเกิดการซื้อซ้ำอย่างต่อเนื่อง เช่น การให้การสนับสนุนด้านการกีฬา การประชาสัมพันธ์ การนำเสนอสื่อโฆษณาชุดใหม่ๆ

(2) การปรับเปลี่ยนรูปแบบการบรรจุภัณฑ์ (Packaging) ที่นอกจากจะดึงดูดความสนใจของผู้บริโภคและเพิ่มความสะดวกในการบริโภคแล้ว ยังคำนึงถึงความสด สะอาดถูกหลักอนามัยของผลิตภัณฑ์เป็นสิ่งสำคัญ

(3) การสร้างความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ โดยการเพิ่มรสชาติใหม่ๆ ด้วยการนำน้ำผลไม้หลากหลายชนิดมาผสมรวมกันเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่มีพฤติกรรมในการเอาใจใส่ดูแลสุขภาพต่างกัน ทั้งกลุ่มวัยรุ่น นักศึกษา และกลุ่มคนทำงาน ตลอดจนผู้สูงอายุ ซึ่งเป็นทางเลือกให้กับผู้บริโภคในการทดลองคัมน้ำผลไม้ชนิดใหม่ที่มีคุณค่าหรือสารอาหารที่เหมาะสมกับตน

(4) การเพิ่มช่องทางการจำหน่ายให้มากขึ้น ได้แก่ ร้านสะดวกซื้อ ไคเร็กซ์มาร์เก็ตติ้ง และร้านค้าย่อยทั่วประเทศ เพิ่มช่องทางการจำหน่ายตามสถาบันการศึกษา ร้านอาหาร และสถานที่ออกกำลังกาย เช่น ฟิตเนส และสนามกอล์ฟ เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถเข้าถึงเครื่องดื่มน้ำผักผลไม้ได้อย่างแพร่หลายมากขึ้น

(5) การจัดรายการส่งเสริมการตลาด โดยการจัดแคมเปญรายการชิงโชค การแจกแถมของรางวัล การแจกสินค้าทดลอง การจัดรายการลดราคาร่วมกับห้างสรรพสินค้า เพื่อสร้างแรงจูงใจให้ผู้บริโภคหันมาคัมน้ำผักผลไม้มากขึ้น

2) ตลาดเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพประเภท Functional Drink

ตลาดเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพประเภท Functional Drink ถือเป็นเครื่องดื่มไร้แอลกอฮอล์กลุ่มใหม่ที่คนไทยนิยมเป็นอย่างมากในปัจจุบัน แม้ว่าตลาดในประเทศไทยยังไม่ใหญ่มากนักและยังถือเป็นเรื่องใหม่สำหรับคนไทย ผู้ประกอบการจำเป็นต้องมีการให้ข้อมูลแก่ผู้บริโภคอีกมาก แต่ก็ถือเป็นกลุ่มเครื่องมือที่มีโอกาสเติบโตอย่างมากในอนาคต เพราะนอกจากการเติบโตของตลาดจะมาจากที่ผู้บริโภคใส่ใจในเรื่องสุขภาพแล้ว ยังมาจากการที่ผู้ประกอบการหลายรายเริ่มหันมาสร้างตลาดกลุ่มนี้ขึ้นอีกด้วย

โดยตลาดเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพประเภท Functional Drink ของประเทศไทยสามารถแบ่งออกเป็น 2 ประเภทใหญ่ คือ

(1) Real Functional Drink หมายถึง เครื่องดื่มที่มีการใส่สารสำคัญในปริมาณที่มากพอที่จะทำให้เกิดผลดีต่อสุขภาพได้ กล่าวคือ เมื่อผู้บริโภครับประทานแล้ว รู้สึกว่าได้ประโยชน์จากเครื่องดื่มนั้นตามที่กล่าวอ้างจริงๆ เช่น ผลึกภัณฑ์บำรุงสมอง ผลึกภัณฑ์เพื่อความงามและบำรุงผิว ผลึกภัณฑ์เพื่อสุขภาพ เป็นต้น

(2) Emotional Functional Drink หมายถึง เครื่องดื่มที่สร้างมูลค่าเพิ่มด้วยการเติมสารอาหารเข้าไปโดยใส่ในปริมาณที่ต่ำกว่าที่ร่างกายต้องการ ซึ่งกลุ่มนี้ส่วนมากจะเป็นเครื่องดื่มที่เน้นความสดชื่นและดับกระหาย มากกว่าที่จะเน้นในเรื่องการให้คุณค่าของสารอาหารเฉพาะด้านต่อผู้บริโภคอย่างแท้จริง แต่มีการใส่สารอาหารลงไปเล็กน้อยเพื่อเกาะกระแสของตลาดเพื่อสุขภาพ เช่น น้ำผลไม้ที่เสริมวิตามิน หรือกรดอะมิโนลงไปเพียงเล็กน้อย เป็นต้น

ปัจจุบันเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพประเภท Functional Drink ของประเทศไทยมีการพัฒนาไปมาก จากเดิมที่ผู้ประกอบการเริ่มทำการตลาดโดยเน้นคุณประโยชน์ผ่านการเติมคุณค่าจากสารต่างๆ เข้าไปในเครื่องดื่มเพื่อเป็นเพียงสีส้ม ซึ่งผู้บริโภคอาจไม่เห็นถึงความแตกต่างกับเครื่องดื่มในกลุ่มอื่นๆ มากนัก เช่น น้ำผลไม้ หรือชาเขียว เป็นต้น แต่ปัจจุบันผู้ประกอบการได้มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์โดยเน้นเติมสารลงไปเพื่อให้เห็นผลได้จริงมากขึ้น และจากการปรับเปลี่ยนผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการทำให้ในปีที่ผ่านมา ผู้บริโภคหันมาให้ความสนใจกันเป็นอย่างมาก

ปัจจัยสำคัญที่ทำให้ตลาดเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพประเภท Functional Drink ยังคงแนวโน้มเติบโตกว่าเท่าตัว และผู้ประกอบการต่างๆ ได้หันมาลงทุนในตลาดดังกล่าวนี้มากขึ้น เป็นเพราะกระแสรักสุขภาพ ปัจจุบันกระแสการรักสุขภาพของผู้บริโภคยังมีเพิ่มสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง ไม่ว่าจะเป็นเรื่องของการป้องกันโรค การมีสุขภาพที่ดี ความสวยความงาม หรือแม้แต่การควบคุมน้ำหนัก ทำให้ผู้บริโภคมีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการเลือกซื้อสินค้า โดยหันมารับประทานอาหารและเครื่องดื่มที่ให้ประโยชน์กับร่างกายและคุ้มค่ากับเงินที่ได้ใช้จ่ายไป จึงทำให้เป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่กำลังมาแรงในขณะนี้ ประกอบกับวิถีชีวิตที่เร่งรีบเน้นความสะดวกสบายและรวดเร็วมากขึ้น ทำให้ผู้บริโภคไม่ค่อยมีโอกาสดูแลสุขภาพหรือรับประทานอาหารให้ครบตามความต้องการของร่างกาย จึงต้องมองหาอาหารที่สามารถชดเชยสารอาหารที่ขาดไปและสังคมนี้อีกให้ความสำคัญกับรูปลักษณ์ภายนอกมากขึ้น ส่งผลให้ปัจจุบันผู้บริโภคได้คัดสรรสิ่งดีๆ ให้กับตัวเองเนื่องจาก ต้องการให้มีภาพลักษณ์ที่ดีเป็นที่ยอมรับของสังคม ทำให้ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวเป็นที่ต้องการมากขึ้น จึงทำให้ตลาดเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพประเภท Functional Drink จึงน่าจับตามองเป็นอย่างมาก แต่ปัจจัยที่ผู้ประกอบการควรตระหนักหรือต้องพึงระวัง คือ มาตรฐานและความปลอดภัย เป็นเรื่องที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญมากขึ้นในปัจจุบัน ซึ่งจะต้องไม่มีผลข้างเคียงที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภคในอนาคต

ในขณะที่ผู้ประกอบการเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพประเภท Functional Drink มีทั้งที่เป็นบริษัทคนไทยและบริษัทจากต่างชาติหรือบริษัทคนไทยที่ร่วมกับบริษัทต่างชาติ และส่วนมากเป็นผู้ประกอบการรายใหญ่ที่มาจากอุตสาหกรรมเครื่องดื่ม ซึ่งผู้ประกอบการเหล่านี้จะมีความได้เปรียบผู้ประกอบการรายอื่นๆ เพราะมีประสบการณ์ในการตลาดสูงและเข้าใจพฤติกรรมรักสุขภาพของผู้บริโภคได้มากกว่า อีกทั้งเทคโนโลยีที่ใช้ในการผลิตก็มีลักษณะที่ใกล้เคียงกันทำให้ไม่ต้องใช้เงินลงทุนจำนวนมาก ทั้งนี้ศูนย์วิจัยกสิกรไทยคาดว่ามูลค่าตลาด เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพประเภท Functional Drink ของไทยในปี พ.ศ. 2553 จะมีมูลค่าประมาณ 4,000 ล้านบาท เพิ่มขึ้นกว่าเท่าตัว เมื่อเทียบกับปี พ.ศ. 2552 ที่ผ่านมา โดยส่วนหนึ่งมาจากการส่งเสริมการขายต่างๆ ที่ผู้ประกอบการต่างช่วยกันกระตุ้นตลาดอย่างต่อเนื่อง อีกทั้งยังมีผู้ประกอบการรายใหม่ๆ ที่เข้ามาลงทุนในตลาดนี้เพิ่มขึ้น โดยสำหรับปี พ.ศ. 2553 นี้ ศูนย์วิจัยกสิกรไทยยังคาดอีกว่าผู้ประกอบการรายใหม่ๆ เริ่มเข้าสู่ตลาดน้อยลงจะเหลือเพียงรายใหญ่ๆ และส่วนใหญ่จะอยู่ในอุตสาหกรรมเครื่องดื่มที่หันมาขยายตลาดสินค้าประเภทนี้ในตลาด

โดยกลยุทธ์ที่ผู้ประกอบการนำมาใช้ในการแข่งขันนั้นคือ การให้ความรู้ความเข้าใจกับผู้บริโภค โดยเฉพาะการอธิบายให้เห็นถึงคุณประโยชน์ของสินค้าและส่วนผสมที่ใส่ลงไปนั้นมีสรรพคุณเพียงใด อาจเป็นการสื่อสารผ่านสื่อต่างๆ เช่น สื่อโทรทัศน์ การนำเสนอหรือจัดโรดโชว์ไปให้ความรู้ตามสถานที่ต่างๆ เป็นต้น นอกจากนี้การพัฒนารสชาติ ก็นับว่าเป็นสิ่งสำคัญเช่นเดียวกันที่ผู้บริโภคใช้ในการตัดสินใจเลือกซื้อ ผู้ประกอบการจึงต้องออกผลิตภัณฑ์สูตรใหม่ๆ ที่มีความแตกต่างจากสินค้าที่วางจำหน่าย เพราะปัจจุบันผู้บริโภคจำนวนไม่น้อยมีความคาดหวังสูงจากผลิตภัณฑ์ ประกอบกับสารอาหารที่เติมลงไปในตัวสินค้าน่าจะเป็นปัจจัยที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญในลำดับต้นๆ และต้องเป็นสารอาหารที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค เช่น คอลลาเจน วิตามินอี เพื่อเน้นความสวยงาม เป็นต้น

บทที่ 3

กฎหมายที่เกี่ยวกับการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพบนฉลากผลิตภัณฑ์ เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพของประเทศไทยเปรียบเทียบกับต่างประเทศ

การอ่านข้อความบนฉลากผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มเสริมเพื่อสุขภาพบางชนิดที่มีการแสดงข้อความว่ามี “แคลเซียมสูง วิตามินสูง ไขมันต่ำ หรือเป็นแหล่งของโปรตีน” ในขณะที่ผลิตภัณฑ์บางชนิดที่มีลักษณะคล้ายกันกลับไม่มีการแสดงข้อความเหล่านั้น ด้วยเหตุดังกล่าวจึงจำเป็นต้องศึกษาถึงมาตรการในการคุ้มครองผู้บริโภค การกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพบนฉลากผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพของประเทศไทยและต่างประเทศ

3.1 ประเภทของ “สารอาหาร” และ “การกล่าวอ้างทางโภชนาการ”

สารอาหารและข้อความกล่าวอ้างทางโภชนาการของสารอาหารที่ปรากฏอยู่บนฉลากอาหารเป็นสิ่งสำคัญในการชักจูงใจผู้บริโภคที่จะซื้อหารับประทาน การโฆษณากล่าวอ้างถึงประโยชน์ของสารอาหารต่อร่างกายของผู้บริโภคนั้น อาจทำให้เข้าใจว่าถ้ารับประทานหรือเครื่องดื่มที่เติมสารอาหารเหล่านี้เข้าไปจะเป็นประโยชน์ต่อร่างกายอย่างมาก จึงควรทำการศึกษาถึงประเภทหรือชนิดของสารอาหาร รวมทั้งหลักเกณฑ์หรือเงื่อนไขของการกล่าวอ้างทางโภชนาการบนฉลากอาหารก่อนเลือกซื้อสินค้าเพื่อความปลอดภัยในการใช้สินค้าหรือบริการนั้น

3.1.1 การแบ่งประเภทของ “สารอาหาร”

ในทางโภชนาการอาหารเป็นพาหะหรือตัวนำสารอาหารเข้าสู่ร่างกายทำให้เกิดผลในทางโภชนาการต่อร่างกาย สารอาหารทุกตัวล้วนเป็นสารเคมี มีสารอาหารมากมายหลายชนิดที่ร่างกายสร้างขึ้นมาไม่ได้จำเป็นต้องรับจากอาหารเท่านั้น สารเคมีที่รู้จักกันทั่วไปว่าเป็นสารอาหารที่จำเป็นต่อชีวิต (ร่างกายสร้างเองไม่ได้) มีประมาณ 40-50 ชนิด นอกจากนี้ยังมีสารอาหารอื่นที่ยังค้นไม่พบว่าให้มีความสำคัญแก่ร่างกายอีกจำนวนหนึ่ง

สารอาหารนั้นมีโครงสร้างโมเลกุลเฉพาะตัว มองไม่เห็นด้วยตาเปล่า อาหารแต่ละชนิดประกอบด้วยโมเลกุลของสารอาหารหลายๆ ชนิด หากนำสารอาหารที่ร่างกายต้องการมาจัดกลุ่มเข้าด้วยกันจะพบว่า มี 6 กลุ่ม คือ

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

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

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

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

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

ว่าสารอาหารวิตามินทำหน้าที่ป้องกันโรคนั้นเป็นผลทางอ้อมไม่ใช่หน้าที่โดยตรง ดังจะเห็นได้จากการไม่กินอาหารที่มีวิตามินบี 1 เป็นระยะเวลานานจนกระทั่งร่างกายเกิดอาการของโรคเหน็บชาหรือในกรณีไม่กินอาหารที่มีวิตามินซีเป็นเวลานาน จนกระทั่งมีเลือดออกตามไรฟันนั้นคือผลของการขาดวิตามินซี ดังนั้นควรกินอาหารที่มีสารอาหารวิตามินอย่างเพียงพอต่อความต้องการ จึงจะไม่ปรากฏอาการของโรค ร่างกายมีความสามารถในการสะสมวิตามินที่ละลายในไขมันไว้ใช้ได้ในระยะหนึ่ง ส่วนวิตามินที่ละลายในน้ำหากร่างกายได้รับเกินความต้องการจะถูกขับออกมาพร้อมกับปัสสาวะ อย่างไรก็ตามหากร่างกายได้รับวิตามินมากเกินไปเกินความต้องการจะเกิดผลเสียเช่นกัน เพราะร่างกายของเราต้องการสารอาหารวิตามินในปริมาณที่ค่อนข้างน้อย แต่ร่างกายไม่สามารถทำงานได้ถ้าปราศจากสารอาหารวิตามิน

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

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

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

สารอาหารที่มีความจำเป็นต่อชีวิตของมนุษย์มาก พอสรุปได้ดังนี้¹

¹ วินัย ะห์สัน และ ศัลยา กงสมบุญเวช. เล่มเดิม. หน้า 6.

1) สารอาหารที่มีอยู่ในอาหารมีความจำเป็นต่อการเจริญเติบโต ตลอดจนต่อสุขภาพ และความอยู่รอดของชีวิต

2) การที่ร่างกายได้รับสารอาหารตัวใดตัวหนึ่ง กลุ่มใดกลุ่มหนึ่งหรือทั้งหมดในปริมาณที่ไม่เพียงพออาจนำไปสู่ปัญหาสุขภาพ ตั้งแต่เกิดความผิดปกติในการทำงานของบางอวัยวะ การเกิดโรคทางโภชนาการ โรคทางด้านอื่นๆ หากการขาดสารอาหารนั้นถึงขั้นรุนแรงอาจทำให้เสียชีวิตได้

3) ในการเกิดภาวะการขาดสารอาหารตัวใดตัวหนึ่งกลุ่มใดกลุ่มหนึ่ง เป็นผลที่ทำให้เกิดความผิดปกติ เกิดโรค ซึ่งความผิดปกติและโรคที่เกิดขึ้นนั้นสามารถทำให้หายหรือบรรเทาไปได้เมื่อให้อาหารชนิดนั้นๆ หรือกลุ่มนั้นๆ ในการบำบัดแต่ไม่สามารถหายได้หากใช้สารอาหารชนิดอื่นหรือกลุ่มอื่น

4) การได้รับสารอาหารในปริมาณที่ต่ำกว่าที่ควรได้รับส่งผลทำให้เกิดความผิดปกติขึ้น เช่น การเจริญเติบโตลดลง กลไกการทำงานบางอย่างเปลี่ยนแปลงไป ระดับความผิดปกติมักจะมีความสัมพันธ์กับระดับการขาดสารอาหารนั้น

5) สารอาหาร คือ สารเคมีที่พบได้ในอาหารร่างกายสร้างขึ้นเองไม่ได้ทุกชนิดจึงมีความจำเป็นจะต้องได้รับจากการบริโภคอาหารตลอดชีวิต อาหารจึงมีความจำเป็นอย่างยิ่ง

6) สารอาหารบางชนิดหากร่างกายได้รับมากเกินไปก็อาจจะทำให้เกิดการสะสมสารนั้นในร่างกายจนก่อให้เกิดความผิดปกติต่อร่างกายได้เช่นกัน

อาหารมีความจำเป็นและมีความสำคัญต่อชีวิตเช่นนี้จึงทำให้นักโภชนาการพยายามแนะนำแนวทางที่ถูกต้องในการบริโภคอาหารให้เหมาะสมและถูกต้องในแต่ละวัน นอกจากนี้ยังส่งผลถึงความสมบูรณ์พูนสุขของชีวิตแล้วยังมีผลต่อเศรษฐกิจของประเทศในภาพรวม เนื่องจากการลดความเจ็บป่วยที่เกิดจากภาวะการขาดโภชนาการมีผลต่อแรงงานที่จำเป็นต้องใช้ในการพัฒนาสังคม

3.1.2 การแบ่งประเภทของ “การกล่าวอ้างทางโภชนาการ”

การกล่าวอ้างทางโภชนาการบนฉลากอาหารที่ถูกต้องตามข้อกำหนดของประเทศไทยนั้นปรากฏอยู่ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 182 พ.ศ. 2541 เรื่องฉลากโภชนาการ ซึ่งผู้ผลิตอาหารใช้เป็นหลักปฏิบัติในการระบุข้อความกล่าวอ้างบนฉลากอาหาร แสดงต่อผู้บริโภค โดยการกล่าวอ้างทางโภชนาการ แบ่งออกเป็น 3 ประเภท ได้แก่²

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

1) การกล่าวอ้างปริมาณสารอาหาร (Nutrient Content Claim) คือ การกล่าวอ้างถึงระดับ(Level) ของสารอาหารหรือพลังงานในนั้น เช่น เป็นแหล่งของแคลเซียม (Source of Calcium) มีปริมาณใยอาหารสูงและไขมันต่ำ (High in Fiber and Low in Fat) เป็นต้น อย่างไรก็ตาม ใ้ไม่อนุญาตให้การกล่าวอ้างที่ว่า “ปราศจาก” หรือ “ต่ำ” หากอาหารนั้นหรืออาหารชนิดนั้นโดยธรรมชาติทั่วไปเป็นไปเองอยู่แล้ว โดยมีได้มีการใช้กระบวนการผลิตพิเศษ มีกระบวนการปรับ โดยเฉพาะหรือมีการปรับสูตรเพื่อให้อาหารนั้นมีปริมาณสารอาหารที่จะกล่าวอ้างลดลงจนเป็นไปตามเงื่อนไข เนื่องจากจะทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดว่าอาหารจากผู้ผลิตนั้นแต่เพียงผู้เดียวที่มีคุณสมบัตินี้ ตัวอย่างเช่น “ไม่อนุญาตให้น้ำบริโภคแสดงข้อความ “ปราศจากพลังงาน” หรือ “ไขมันต่ำ” เนื่องจากน้ำบริโภคทั่วไปจากผู้ผลิตทุกรายก็มีคุณสมบัตินี้ด้วย ในทางกลับกันหากอาหารจากผู้ผลิตรายหนึ่งมีการปรับสูตรหรือใช้วัตถุดิบที่แตกต่างไปจากปกติทั่วไปจนสารอาหารที่จะกล่าวอ้างมีปริมาณที่เป็นไปตามเงื่อนไขแล้ว อาหารนั้นสามารถกล่าวอ้างว่า “ปราศจาก” หรือ “ต่ำ” ได้

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

การแสดงความกล่าวอ้างโดยเปรียบเทียบจะต้องระบุชื่อชนิดของอาหารอ้างอิงและแสดงการเปรียบเทียบระดับของสารอาหารหรือพลังงานนั้นที่ลดลงหรือเพิ่มขึ้นเป็นเปอร์เซ็นต์หรือเศษส่วนเทียบกับปริมาณที่มีอยู่ในอาหารอ้างอิง และระบุปริมาณสารอาหารนั้นต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่ระบุที่ฉลากด้วย เช่น การกล่าวอ้าง “ลดโซเดียม” จะต้องกำกับด้วยข้อความว่า “ลดโซเดียมลงร้อยละ 50 เทียบกับซอสปรุงรสสูตรปกติ ซอสปรุงรสชนิดโซเดียมน้อยมีโซเดียม 200 มิลลิกรัม ต่อ 30 มิลลิกรัม ซอสปรุงรสสูตรปกติมีโซเดียม 400 มิลลิกรัม ต่อ 30 มิลลิกรัม”

3) การกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหาร (Nutrition Functional Claim) คือ การกล่าวถึงหน้าที่ของสารอาหารที่มีต่อร่างกาย ซึ่งผู้บริโภคจะได้รับความรู้ทางด้านโภชนาการว่า สารอาหารที่มีอยู่ในอาหารนั้นๆ ในปริมาณที่มากพอสมควรว่าสารอาหารมีหน้าที่อะไรในร่างกาย คนเราบ้าง โดยปริมาณที่มากพอสมควรนั้นกล่าวคือ มีสารอาหารนั้นอยู่ในปริมาณร้อยละ 10-19 ของปริมาณที่แนะนำให้บริโภคต่อวัน³ และจะต้องเป็นสารอาหารที่มีการกำหนดในบัญชีประกาศ ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) มีเงื่อนไขดังนี้

(1) สารอาหารที่มีการกล่าวอ้างต้องมีอยู่ในบัญชีสารอาหารที่แนะนำให้บริโภค ประจำวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI)

(2) ผลิตภัณฑ์ที่กล่าวอ้างต้องมีสารอาหารนั้นอยู่ในระดับที่จัดว่า “เป็นแหล่งของ” ของสารอาหารนั้นในปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง และปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบน ฉลากสำหรับในกรณีที่ไม่มีการกำหนดค่าหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงไว้ และอาหารนั้นไม่มีลักษณะ การบริโภคใกล้เคียงกับอาหารที่มีการกำหนดค่าหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงไว้ให้คำนวณต่อปริมาณ ผลิตภัณฑ์ 100 กรัม หรือ 100 มิลลิลิตร

(3) การกล่าวอ้างหน้าที่สารอาหารต้องเป็นการกล่าวอ้างถึงสารอาหารตาม (1) โดย ไม่ใช่การกล่าวอ้างถึงตัวผลิตภัณฑ์เป็นการเฉพาะ

(4) การกล่าวอ้างดังกล่าวต้องมีหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ที่เชื่อถือได้

(5) การกล่าวอ้างจะต้องไม่มีข้อความระบุหรือมีความหมายให้เข้าใจว่าการบริโภค สารอาหารนั้นจะสามารถป้องกันหรือบำบัดรักษาโรคได้

ตัวอย่างการกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหาร ได้แก่ “แคลเซียมเป็นส่วนประกอบสำคัญของกระดูกและฟัน” “แคลเซียมช่วยในกระบวนการสร้างกระดูกและฟันที่ แข็งแรง” “โฟเลตเป็นองค์ประกอบสำคัญในการสร้างเม็ดเลือดแดง” “วิตามินบี 1 และวิตามินบี 12 ช่วยในการทำงานของระบบประสาท”

โดยข้อความกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหารจะต้องได้รับความเห็นชอบจาก สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา(อย.) ก่อนนำไปใช้

สำหรับการกล่าวอ้างทางด้านสุขภาพนั้น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาของ ประเทศไทยยังไม่อนุญาตให้มีการกล่าวอ้างด้านสุขภาพ แต่ในต่างประเทศ เช่น ประเทศ สหรัฐอเมริกามีการอนุญาตให้กล่าวอ้างด้านสุขภาพได้ แม้ว่าประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง

³ ประไพศรี สิริจักรวาล. (2542, เมษายน-พฤษภาคม). “ฉลากโภชนาการ การกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ ของสารอาหาร.” วารสารฉลาดซื้อ, 5, 30. หน้า 19.

“การกล่าวอ้างทางสุขภาพ” ยังไม่มีผลบังคับใช้ โดยให้ใช้เงื่อนไขของการกล่าวอ้างหน้าที่ของสารอาหารตามบัญชีแนบท้ายหมายเลข 4 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) เรื่องฉลากโภชนาการ และข้อความที่ใช้ในการกล่าวอ้างต้องได้รับอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเท่านั้น⁴ หากมีการกล่าวอ้างลักษณะนี้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มก็ถือว่าไม่เป็นไปตามประกาศฯ ผู้บริโภคสามารถสอบถามจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้โดยตรง ส่วนใหญ่แล้วผลิตภัณฑ์ที่มีการขายตรงไม่ผ่านการตรวจสอบของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยามักจะมีการกล่าวอ้างสรรพคุณทางด้านสุขภาพในแง่การป้องกันหรือการบำบัดรักษาโรคต่างๆ

3.2 สารสำคัญเกี่ยวกับเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

สุขภาพนั้นเป็นการเรียกขานถึงลักษณะของการไม่เป็นโรค อาจกล่าวได้ว่าสุขภาพเป็นความสมบูรณ์ของคนใน 4 มิติ คือ ร่างกาย จิตใจ สังคม และวิญญาณ (ปัญญา) ซึ่งหากมีความสมบูรณ์อย่างสมดุลแล้ว ก็จะเข้าสู่ภาวะที่เรียกว่า “สุขภาพะ”

3.2.1 ความหมายของคำว่า “สุขภาพ”

สมเด็จพระสัมมาสัมพุทธเจ้าได้ตรัสไว้เป็นพระพุทธานุญาตว่า “อโรคยา ปรมา ลาภา” ซึ่งแปลว่า “ความไม่มีโรคเป็นลาภอันประเสริฐ” พระพุทธานุญาตข้อนี้แม้แต่ชาวอารยประเทศทางตะวันตกก็ยังยอมรับนับถือกันและเห็นพ้องต้องกันว่า สุขภาพ คือ พรประเสริฐสุด นอกจากนี้ยังมีสุภาษิตของชาวอาหรับโบราณกล่าวไว้ว่า “คนที่มีสุขภาพดีคือคนที่มีความหวังและคนที่มีความหวังคือคนที่มีทุกสิ่งทุกอย่าง” ซึ่งนั่นก็หมายความว่าสุขภาพคือวิถีแห่งชีวิต โดยสุขภาพจะเป็นเสมือนหนึ่งวิถีทางหรือหนทางซึ่งจะนำบุคคลไปสู่ความสุขและความสำเร็จต่างๆ ได้ หรืออาจกล่าวได้ว่า “สุขภาพชีวิต”⁵

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

⁴ สถาบันอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (ม.ป.ป.). การดำเนินการของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาในด้านการกล่าวอ้างเกี่ยวกับอาหาร. สืบค้นเมื่อ 26 มีนาคม 2553, จาก [http://www.newsser.fda.moph.go.th/food/file/benefit trader/benefit label](http://www.newsser.fda.moph.go.th/food/file/benefit%20trader/benefit%20label).

⁵ สำนักงานปฏิรูประบบสุขภาพ (สปรส.). (ม.ป.ป.). ความสำคัญของสุขภาพ. สืบค้นเมื่อ 9 เมษายน 2553, จาก <http://www.culturelib.in.th>

สังคมได้อย่างเป็นปกติสุข⁶ และมีได้หมายความว่าเฉพาะเพียงแต่การปราศจากโรคและทิวพลาภาพเท่านั้น ต่อมาในที่ประชุมสมัชชาองค์การอนามัยโลก เมื่อเดือนพฤษภาคม พ.ศ. 2541 ให้มีมติให้เพิ่มคำว่า “Spiritual well-being” หรือสุขภาวะทางจิตวิญญาณเข้าไปในคำจำกัดความของสุขภาพเพิ่มเติม

สรุปได้ว่าในความหมายของ “สุขภาพ” มีองค์ประกอบ 4 ส่วน กล่าวคือ

1) สุขภาพกาย หมายถึง สภาพที่ดีของร่างกาย นั่นคือ อวัยวะต่างๆ อยู่ในสภาพที่ดี มีความแข็งแรงสมบูรณ์ ทำงานได้ตามปกติ และมีความสัมพันธ์กับทุกส่วนเป็นอย่างดีและก่อให้เกิดประสิทธิภาพที่ดีในการทำงาน

2) สุขภาพจิต หมายถึง สภาพของจิตใจที่สามารถควบคุมอารมณ์ได้ มีจิตใจเบิกบานแจ่มใส มิให้เกิดความคับข้องใจหรือขัดแย้งในจิตใจ สามารถปรับตัวเข้ากับสังคมและสิ่งแวดล้อมได้อย่างมีความสุข

3) สุขภาพสังคม หมายถึง สภาพที่ดีของปัญญาที่มีความรู้ทั่ว รู้เท่าทันและความเข้าใจอย่างแยกได้ในเหตุผลแห่งความดีความชั่ว ความมีประโยชน์และความมีโทษ ซึ่งนำไปสู่ความเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่

4) สุขภาพศีลธรรม หมายถึง บุคคลที่มีสภาวะทางกายและจิตใจที่สุขสมบูรณ์ สามารถปฏิสัมพันธ์และปรับตัวให้อยู่ในสังคมได้เป็นอย่างดีและมีความสุข

3.2.2 วัตถุประสงค์เพื่อสุขภาพ

เครื่องดื่มที่กล่าวอ้างว่ามีผลดีต่อสุขภาพมากน้อยเพียงใดเป็นคำถามที่หลายคนสงสัย แต่เมื่อพิจารณาโดยภาพรวมแล้วเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเหล่านี้ไม่มีอันตรายต่อสุขภาพ เพราะดื่มแล้วจะได้รับ “น้ำ” เข้าสู่ร่างกายเป็นหลัก ช่วยลดความกระหายและเพิ่มความชุ่มชื้นให้กับร่างกาย โดยส่วนประกอบของเครื่องดื่มเหล่านี้จะประกอบด้วยส่วนผสมของน้ำผลไม้หรือน้ำนมถั่วเหลือง และมักมีการเติมวิตามินแร่ธาตุต่างๆ โดยเฉพาะที่มีคุณสมบัติในการต้านอนุมูลอิสระ เช่น วิตามินอี วิตามินซี เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีเครื่องดื่มหลายชนิดที่มีการเติมสารเฉพาะบางอย่างที่มีการกล่าวอ้างว่ามีผลดีต่อสุขภาพในด้านต่างๆ เช่น คอลลาเจน โคลีน ไชด์คิวเทน แอลคาร์นิทีน กรดอะมิโน หรือเปปไทด์ เป็นต้น

⁶ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. ความหมายของคำว่า “สุขภาพ”. สืบค้นเมื่อ 9 เมษายน 2553, จาก <http://www.anamai.go.th>

วัตถุประสงค์ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพหลายชนิดที่มีการเติมสารต่างๆ โดยกล่าวอ้างคุณสมบัติไว้บนฉลากผลิตภัณฑ์สามารถแบ่งกลุ่มหลักๆ ของสารอาหารที่ถูกนำมาผสมขึ้นเป็นเครื่องดื่มในแต่ละขวด ดังนี้⁷

1) เครื่องดื่มที่กล่าวอ้างว่าดื่มแล้วสวย การโฆษณาผลิตภัณฑ์ว่าดื่มแล้วสวย ทำให้เครื่องดื่มกลุ่มนี้จึงเป็นที่ถูกใจวัยรุ่นสาว ๆ และผู้หญิงหลายคนเป็นอย่างมาก เนื่องจากทุกคนก็อยากจะเป็นคนสวยและดูดีกันทั้งนั้น เครื่องดื่มกลุ่มนี้มักมีคำว่า “บิวตี้ (Beauty)” หรืออาจมีคำว่า “สกินฟิต” ซึ่งสื่อให้เข้าใจว่ามีผิวหน้าที่แข็งแรง โดยส่วนประกอบในเครื่องดื่มกลุ่มนี้พบว่าการเติม “คอลลาเจน” เพิ่มลงไปในปริมาณที่แตกต่างกัน ซึ่งมีเครื่องดื่มหลายชนิดที่มีการใช้คำว่า “คอลลาเจน” ในชื่อของผลิตภัณฑ์ด้วย เช่น เครื่องดื่มชื่อว่า “เซนต์ แอนนา คอลลาเจน” หรือ “สก็อต คอลลาเจน-อี เป็นต้น

คอลลาเจนนั้นเป็นโปรตีนชนิดหนึ่งที่มีอยู่มากที่สุดในร่างกายคือประมาณ 1 ใน 3 ของโปรตีนทั้งหมดในร่างกาย มีลักษณะ โครงสร้างที่เกาะเป็นเกลียว ทำหน้าที่เสริมความแข็งแรงให้กับเนื้อเยื่อต่างๆ ในร่างกาย ในส่วนของผิวหน้าคอลลาเจนจะทำหน้าที่ช่วยให้ผิวหน้าเรียบตึง และ เนียนเรียบ โดยทำหน้าที่ควบคุมโปรตีนอีกชนิดหนึ่งชื่อว่า อีลาสติน (Elastin) คอลลาเจนที่ผิวหน้านั้นเกิดจากการสร้างภายในร่างกายของเราเอง โดยสร้างจากกรดอะมิโนที่ได้จากการกินอาหารประเภทโปรตีนต่างๆ เช่น เนื้อสัตว์ ไข่ นม ถั่วเมล็ดแห้ง และต้องอาศัยวิตามินซีเป็นผู้ช่วยให้เกิดคอลลาเจนที่สมบูรณ์ จากหน้าที่ของคอลลาเจนที่ผิวหน้าดังกล่าว จึงทำให้ได้รับความสนใจนำมาใช้ในการชะลอริ้วรอย เสริมความงามต่างๆ

2) เครื่องดื่มที่มีการกล่าวอ้างว่าเพื่อช่วยในการเผาผลาญพลังงาน เครื่องดื่มกลุ่มนี้มักจะเติมสาร “แอลคาร์นิทีน (L-Carnitine)” ซึ่งเป็นสารที่ร่างกายสร้างได้เองภายในตับและไต ทำหน้าที่เปลี่ยนกรดไขมันให้เป็นพลังงาน เพื่อให้กล้ามเนื้อทั่วร่างกายนำไปใช้ ไม่ว่าจะเป็นแขน ขา กล้ามเนื้อหัวใจ สมอง นอกจากนี้ช่วยระบบเผาผลาญ ดังนั้น ข้อดีของแอลคาร์นิทีนที่นิยมมาเป็นจุดขายของผลิตภัณฑ์ คือ ให้พลังงานมากขึ้นจึงเหมาะสำหรับผู้รักการออกกำลังกาย หรือต้องการควบคุมน้ำหนัก พร้อมทั้งช่วยเผาผลาญไขมัน

โดยปกติร่างกายของคนเราจะมีสารแอลคาร์นิทีนอยู่มากพอ ยกเว้นผู้ที่มีปัญหาเกี่ยวกับระบบย่อยและดูดซึมอาหาร และผู้ที่รับประทานมังสวิรัตที่อาจพบว่าการขาดสารแอลคาร์นิทีนได้ โดยที่จริงแล้วคนที่รักสุขภาพทั่วไปไม่มีความจำเป็นต้องดื่มเครื่องดื่มที่มีการเติมสาร

⁷ วันทนีย์ เกรียงสินยศ. (2553, มกราคม). “เครื่องดื่มที่กล่าวอ้างว่ามีผลดีต่อสุขภาพ (Functional Drink).” *ฉลาดซื้อ*, 16, 107. หน้า 13-14.

แอลคาร์นิทีนนี้เพิ่ม หากว่ามีการกินอาหารที่เป็นแหล่งของแอลคาร์นิทีนเป็นประจำอยู่แล้ว ซึ่งพบมากในเนื้อแดง นม ผลิตภัณฑ์จากถั่วหมัก เด็กและสตรีมีครรภ์ก็ไม่ควรได้รับแอลคาร์นิทีนในรูปของผลิตภัณฑ์หรือเครื่องดื่มที่มีการเติมสารอาหารนี้ลงไปแต่ควรได้รับจากการรับประทานจากอาหารมากกว่า

3) เครื่องดื่มที่อ้างว่าเพื่อความขาวของผิวพรรณ เครื่องดื่มกลุ่มนี้มักจะเติมสารอาหารประเภท “แอลกลูตาไธโอน (L-Glutathione)” ซึ่งเป็นสารอีกชนิดหนึ่งที่พบว่ามีการเติมเพิ่มในเครื่องดื่มที่กล่าวอ้างทางสุขภาพ โดยเฉพาะเกี่ยวกับเรื่องความขาวของผิวพรรณ รวมทั้งอ้างว่าแก้อาการเมาก้างด้วย เช่น เครื่องดื่มยี่ห้อ เวคกี้ (Wakie) หรือ แฮงค์ (Hang) เป็นต้น

กลูตาไธโอนนั้นช่วยเสริมการทำงานของวิตามินซีและอี ในการทำลายอนุมูลอิสระ และยังมีหน้าที่สำคัญในการช่วยขจัดสารพิษหรือขับของเสียโดยเฉพาะอย่างยิ่งในตับ โดยทำหน้าที่เปลี่ยนสารพิษกลุ่มไม่ละลายน้ำ เช่น สารพิษในอาหารปิ้งย่าง ร่มควัน สารพิษจากเชื้อราต่างๆ หรือยาบางชนิดให้เป็นสารที่ละลายน้ำได้เพื่อให้ร่างกายกำจัดออกได้ง่ายขึ้น และยังช่วยป้องกันตับจากการถูกทำลายโดยแอลกอฮอล์และบุหรี่ ในประเด็นหลังนี้ผู้ผลิตเครื่องดื่มนิยมนำมาเป็นจุดขายให้กับผู้ที่นิยมการดื่มแอลกอฮอล์ที่ยังห่วงใยสุขภาพ โดยปกร่างกายของคนเราผลิตสารกลูตาไธโอนได้เอง ยกเว้นคนที่ เป็นโรคบางชนิด เช่น โรคตับ โรคเบาหวาน ความดันโลหิตสูง รวมถึงผู้สูบบุหรี่จัด กลูตาไธโอนสามารถรับประทานได้จากเนื้อสัตว์ ผลไม้ และผัก โดยเฉพาะหน่อไม้ฝรั่ง

4) เครื่องดื่มที่อ้างว่าเพื่อช่วยบำรุงสมอง เครื่องดื่มประเภทนี้มีจุดขายอ้างว่ามีสรรพคุณเสริมให้สมองทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ดื่มแล้วเจตียวฉลาดขึ้นความจำดีขึ้นหรือดื่มแล้วช่วยบำรุงส่วนต่างๆ ของสมอง โดยสารอาหารเหล่านั้น ได้แก่ ซอยเปปไทด์ และวิตามินบี 12

ซอยเปปไทด์ ได้จากการนำน้ำนมถั่วเหลืองไปย่อยด้วยเอนไซม์ย่อยโปรตีนบางชนิดเพื่อให้ได้โปรตีนถั่วเหลืองที่มีโมเลกุลเล็กลง จะได้ถูกดูดซึมได้ง่ายขึ้นจากกระเพาะอาหาร โปรตีนจากถั่วเหลืองนับเป็นแหล่งอาหารเสริมที่สำคัญ นอกจากนั้นยังประกอบไปด้วยวิตามิน แร่ธาตุ และกรดไขมันชนิดไม่อิ่มตัวจำนวนมาก และยังพบว่าในน้ำนมถั่วเหลืองยังประกอบไปด้วยสารไฟโตรเอสโตรเจน หรือฮอร์โมนเพศหญิงจากพืช ซึ่งสามารถทดแทนฮอร์โมนเอสโตรเจนที่ลดน้อยลงในหญิงวัยทอง (คือ วัยหมดประจำเดือนในอายุประมาณ 45-55 ปี โดยเฉลี่ยอายุ 50 ปี)⁸ ได้ ดังนั้นการดื่มน้ำนมถั่วเหลืองเป็นประจำจะช่วยให้หญิงวัยทองมีผิวพรรณชุ่มชื้นขึ้น ไม่แห้งตึง แต่ไม่ได้มีผลต่อความเจตียวฉลาดแต่อย่างใด

⁸ สุรศักดิ์ อังสุวัฒนา. (ม.ป.ป.). วัยหมดประจำเดือน (ตอนที่ 1). สืบค้นเมื่อ 26 มีนาคม 2553, จาก

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

3.2.3 ประเภทของเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

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

1) Sport Drink เป็นเครื่องดื่มชดเชยเกลือแร่และพลังงานให้กับร่างกาย เป็นที่นิยมสำหรับผู้ที่เสียเหงื่อจากการเล่นกีฬาหรือการออกกำลังกายหรือ เช่น เครื่องดื่มยี่ห้อสปอนเซอร์ เอ็มสปอร์ต เกเตอเรท เป็นต้น

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

3) Smart Drink เป็นกลุ่มเครื่องดื่มที่ผู้ขายต้องการประชาสัมพันธ์ว่าดื่มแล้วจะเพิ่มความฉลาดและเก่งสำหรับวัยนักเรียนนักศึกษา เครื่องดื่มยี่ห้อดังในโทรทัศน์ซึ่งมีการโฆษณาว่าเป็นเปปไทด์มีต้นกำเนิดจากนมถั่วเหลือง (Original Soy Peptides) ความจริงก็คือนมถั่วเหลืองธรรมดา นั่นเอง และให้คุณค่าของโปรตีนถั่วเหลืองที่กล่าวในข้างต้นไม่ใช่ดื่มแล้วทำให้นักเรียนนักศึกษามีไอคิวสูงขึ้น ท่องหนังสือได้มากขึ้นหรือเรียนเก่งขึ้น แต่เป็นเพียงการตลาดที่มุ่งหวังจะตลาดวัยนักเรียนนักศึกษาที่สังคมยุคใหม่เน้นให้ต้องสวย หล่อ และฉลาดเรียนเก่ง ซึ่งอาหารที่ควรรับประทานเพื่อบำรุงสมองควรเน้นไปที่ปลาทะเล ซึ่งมีสาร โอเมก้า 3 ที่ช่วยบำรุงเซลล์สมองโดยตรง หรือปลาหู เป็นต้น

4) Beauty Drink and Health Drink เครื่องดื่มที่ผู้ขายต้องการประชาสัมพันธ์ว่าช่วยให้สวยเร็วขึ้น บำรุงร่างกายได้รวดเร็วจนทดแทนความเครียดและความวุ่นวายในหน้าที่การงานหรือการเรียนได้ ส่วนใหญ่สารอาหารที่เติมลงไปจะเน้นที่คอลลาเจนเปปไทด์ เจลาตินเปปไทด์ และ/หรือมีส่วนผสมของวิตามินซี และวิตามินอี

5) Nutraceutical Drink เป็นเครื่องดื่มชนิดที่ควบคุมพิเศษ เช่น ช่วยลดระดับไขมันในหลอดเลือด หรือเครื่องดื่มสำหรับผู้ป่วยที่เป็นโรคเบาหวาน

3.2.4 สารอาหารในเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

การรับรู้เรื่องสารอาหารนับเป็นสิ่งสำคัญที่ผู้บริโภคจำเป็นต้องศึกษาและให้ความสำคัญมากกว่าที่ผ่านมา เนื่องจากเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพส่วนใหญ่มักเน้นในเรื่องคุณค่าของสารอาหารที่ให้ประโยชน์ต่อร่างกายรวมทั้งคุณประโยชน์เพื่อสุขภาพและความงาม บรรดาสารอาหารที่นิยมเติมลงไปเครื่องดื่มที่คึกคักกันขณะนี้ ได้แก่ โอเมก้า คอลลาเจนคิวเทน แอลคาร์นิทีน ดีเอชเอ รวมไปถึงวิตามินและแร่ธาตุต่างๆ ซึ่งผู้บริโภคส่วนมากไม่อาจทราบว่สารอาหารเหล่านี้มีประโยชน์ต่อร่างกายอย่างไร จึงจำเป็นต้องศึกษาหน้าที่ของสารอาหารเหล่านี้ว่ามีประโยชน์ด้านสุขภาพต่อร่างกายด้านใดบ้าง

สารอาหารสามารถแบ่งออกตามลักษณะของแหล่งที่มาได้ 3 ประเภทใหญ่ๆ ได้แก่ สารอาหารที่ได้จากสัตว์ แบคทีเรีย และพืชผักผลไม้⁹

1) สารอาหารที่ได้จากสัตว์ สารอาหารที่ได้รับความนิยมในการเติมลงในผลิตภัณฑ์ ได้แก่

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

⁹ กองบรรณาธิการ. (2552,มิถุนายน). “สารอาหารแห่งอนาคต.” *เฮลท์ยูเดย์ไทยแลนด์*, 9, 99. หน้า 42-45.

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

(2) แคลเซียม เป็นสารอาหารที่คนส่วนใหญ่รู้จักอย่างดีเพราะช่วยในการสร้างเสริมกระดูกและฟันให้แข็งแรง ส่วนใหญ่ผลิตภัณฑ์อาหารหรือเครื่องดื่มที่มีแคลเซียมมักจะเสริมวิตามินดีและวิตามินเค เพื่อช่วยในการดูดซึมแคลเซียมและสร้างเนื้อเยื่อกระดูก ลดการเสี่ยงของการเกิดโรคกระดูกพรุน

(3) กลุ่มวิตามินบี ได้แก่ วิตามินบี 1 บี 2, ไนอาซิน บี 6 บี 12, แพนโททีนิก และกรดโฟลิก (Folic) เป็นสารอาหารที่มีผลต่อสมาธิ ความคิด ความจำและความฉลาด อาหารในกลุ่มนี้ช่วยป้องกันสมองเสื่อม โดยเฉพาะกรดโฟลิก วิตามินบี 6 บี 12 จะช่วยกันทำงานป้องกันการลดระดับของฮอร์โมนซิสเตอีนในเลือด ทำให้ความจำ การเรียนรู้ ไม่ล่าถอยลง มีในอาหารประเภทนม ผลิตภัณฑ์นม และอาหารทะเล

(4) กรดไลโนเลอิก และกรดไลโนเลนิก เป็นกรดไขมันจำเป็นที่ร่างกายได้จากอาหารเท่านั้น ร่างกายไม่สามารถสังเคราะห์ขึ้นเองได้ จึงต้องหามาจากอาหารซึ่งมีจำนวนน้อย นอกจากจะพบในพืชแล้วยังมีในปลาทะเล มีประโยชน์ในการควบคุมความดันโลหิต ควบคุมระดับไขมันในเลือด ระบบฮอร์โมนต่างๆ ลดการอักเสบที่เกิดจากการบาดเจ็บหรือติดเชื้อ ทางด้านสุขภาพจึงนำมาใช้ควบคุมด้านสุขภาพของระบบเส้นเลือดแล้วยังใช้ในสุขภาพผิวอีกด้วย ซึ่งกรดไขมันชนิดนี้จะทำให้ผิวสดชื่น ไม่แห้งหยาบ คัน หรือ ลดการเป็นจุดด่างดำ โดยเฉพาะสตรีที่มีอายุมากขึ้น

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

2) แบคทีเรีย เป็นแบคทีเรียสุขภาพที่ดีพิสูจน์แล้วว่ามีความสัมพันธ์กับระบบย่อยอาหารและขับถ่ายของมนุษย์ ช่วยบรรเทาอาการท้องผูก เนื่องจากผลของการเพิ่มน้ำหนักของอุจจาระและผลต่อการเคลื่อนไหวน้ำของลำไส้จึงช่วยให้ขับถ่ายง่ายขึ้น และยังช่วยดูดซึมแร่ธาตุบางชนิด ตัวอย่างเช่น

(1) โพรไบโอติก (Prebiotics) เมื่อส่วนของอาหารที่ไม่ถูกย่อยในทางเดินอาหาร ซึ่งมีผลทำให้กระตุ้นการเจริญของแบคทีเรียของชนิดในลำไส้ใหญ่หรือโพรไบโอติก ซึ่งการหมักโพรไบโอติกนั้น จะได้กรดไขมันชนิดสายสั้น เช่น อินูลิน ฟรุกโตโอลิโกแซคคาไรด์ กาแลกโตโอลิโกแซคคาไรด์ มีส่วนช่วยในการปรับสมดุลการขับถ่ายและด้วยคุณสมบัติเหมือนใยอาหารนั่นเอง โพรไบโอติกจะช่วยบรรเทาอาการท้องผูก เนื่องจากผลของการเพิ่มน้ำหนักของอุจจาระและผลต่อการเคลื่อนไหวของลำไส้จึงช่วยให้ขับถ่ายง่ายขึ้น และยังช่วยดูซึมแร่ธาตุบางชนิดได้ เช่น แคลเซียม เหล็ก แมกนีเซียม และสังกะสี เป็นต้น

(2) โพรไบโอติก (Probiotics) เป็นกลุ่มจุลินทรีย์ที่มีชีวิตซึ่งเข้าไปอยู่ในระบบของร่างกายมนุษย์และสัตว์แล้วก่อให้เกิดประโยชน์ต่อสุขภาพร่างกายของสิ่งมีชีวิตนั้นๆ โดยจุลินทรีย์สุขภาพนั้นทำหน้าที่ช่วยปรับสมดุลของสภาพแวดล้อมในระบบลำไส้ เสริมสร้างภูมิคุ้มกันและช่วยปรับสมดุลของสภาพแวดล้อมในระบบลำไส้ ช่วยป้องกันไม่ให้จุลินทรีย์ชนิดก่อโรคมาระบาดติดผนังลำไส้ และหลังสารพิษที่มีผลทำให้เยื่อลำไส้อักเสบได้ เพิ่มความแข็งแรงของผนังลำไส้ ช่วยลดความรุนแรงของอาการท้องเสีย โดยลดระยะเวลาของโรคและเพิ่มระบบภูมิคุ้มกัน ช่วยบรรเทาอาการไม่ทนต่อแลคโตส เนื่องจากแลคโตสไม่สามารถถูกย่อย ดังนั้นหลายคนที่ยึดมั่นแล้วจึงเกิดอาการท้องอืด ท้องเฟ้อ ปวดท้อง โพรไบโอติกในอาหารประเภทนมเปรี้ยวหรือโยเกิร์ตสามารถช่วยบรรเทาอาการนี้ได้ เนื่องจากโพรไบโอติกช่วยย่อยแลคโตสไปแล้วในระหว่างการหมัก จึงทำให้มีแลคโตสเหลือน้อยหรือไม่มีเลย

(3) แลคโตบาซิลลัส และเสตีปโตคอกคัส เป็นแบคทีเรียที่ได้รับความนิยมในอาหารประเภทนมเปรี้ยวและโยเกิร์ตต่างๆ ซึ่งบางสายพันธุ์อาจช่วยให้ระบบลำไส้แข็งแรงขึ้น และลดความเสี่ยงโรคมะเร็งบางชนิด อีกทั้งยังช่วยลดระดับโคเลสเตอรอลในผู้บริโภครายกลุ่ม แต่แลคโตบาซิลลัสและเสตีปโตคอกคัสจะทำงานได้ดีขึ้นถ้าได้รับแคลเซียม วิตามินเอ วิตามินดี วิตามินบี 2 ฟอสฟอรัส และโพรไบโอติกไปด้วย

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

(1) คอลลาเจน เป็นโปรตีนที่เป็นองค์ประกอบของผิวหนัง ทำหน้าที่ป้องกันอวัยวะภายในและเป็นตัวเชื่อมอวัยวะต่างๆ ในร่างกาย และช่วยให้ผิวพรรณชุ่มชื้น นุ่มนวล ยืดหยุ่นได้ดี ไม่เหี่ยวแห้ง จึงได้รับความสนใจในการใช้เสริมอาหารเพื่อสุขภาพผิว การได้รับเสริมในอาหารอาจจะช่วยกระตุ้นกระบวนการสังเคราะห์ คอลลาเจนในร่างกายจึงเป็นกระบวนการฟื้นฟูสภาพผิว

(2) โคเอนไซม์คิวเทน เป็นสารที่ทำหน้าที่กับสารตัวอื่นๆในการรักษาอาการ ผิดปกติมานานแล้วในวงการแพทย์ มีคุณสมบัติช่วยป้องกันโรคหลอดเลือดและหัวใจ ส่งเสริมภูมิคุ้มกันต้านทาน ทำให้กระชับกระเฉง ป้องกันโรคสมองเสื่อมและลดความดัน แต่ได้รับความสนใจมากเป็นพิเศษในเรื่องการยับยั้งการสร้างสารอนุมูลอิสระ โดยร่างกายของคนเราสามารถรับสารตัวนี้ได้จากการรับประทานตับ เครื่องในสัตว์ อาหารทะเล เป็นต้น

(3) ฟลาโวนอยด์ เป็นสารที่ต้านอนุมูลอิสระ ช่วยลดความเสี่ยงต่อโรคหลอดเลือดหัวใจและอาจช่วยป้องกันมะเร็ง ลดการอักเสบของข้อ ช่วยชะลอภาวะการเสื่อมของสมอง

(4) โไลโคปีน เป็นสารอาหารที่พบมากในผักหรือผลไม้ที่มีสีส้มเป็นสีแดง สีส้มหรือผลไม้จำพวกที่ขึ้นต้นด้วยคำว่า “มะ” ทั้งหลาย เช่น มะเขือเทศ มะม่วง มะปราง มะละกอ มีส่วนช่วยในการป้องกันเซลล์ในระบบภูมิคุ้มกันต้านทานจากการทำลายของอนุมูลอิสระ ป้องกันภาวะจอตาเสื่อม โรคหลอดเลือดหัวใจ โรคมะเร็ง เป็นต้น

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

(6) เพกติน เป็นสารอาหารที่มาจากใยอาหารชนิดละลายน้ำ ช่วยป้องกันหลอดเลือดจากการทำลายของโคเลสเตอรอลชนิดร้าย มีประโยชน์ต่อการรักษาโรคอุจจาระร่วงและโรคเบาหวาน

(7) ลูทีนและซีแซนทีน เป็นสารอาหารที่จัดอยู่ในกลุ่มต้านอนุมูลอิสระเช่นกัน ได้มาจากผักและผลไม้ที่มีสีเหลือง สีส้มและสีเขียวสด ช่วยบำรุงสายตาและการมองเห็น

(8) กรดไฮยาลูโรนิก เป็นสารชนิดหนึ่งที่ร่างกายสังเคราะห์ได้ในชั้นหนังแท้ มีคุณสมบัติสำคัญ คือ สร้างความยืดหยุ่นและชุ่มชื้นแก่ผิวหนังเพราะสามารถดูดและอุ้มน้ำได้ดี โดยสารชนิดนี้เป็นส่วนประกอบที่นิยมเติมลงในผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง และปัจจุบันได้มีการนำมาเติมในผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางเพื่อสร้างจุดขาย แต่ก็เป็นการเติมในสัดส่วนปริมาณที่น้อย จึงไม่สามารถหวังผลได้อย่างเต็มที่

แม้ว่าร่างกายของคนเราต้องการสารอาหารที่หลากหลาย แต่การรับประทานอาหารที่มีประโยชน์ให้ครบ 5 หมู่ในปริมาณที่เหมาะสมแก่ความต้องการของตนเองเป็นประจำอยู่แล้วก็ไม่จำเป็นต้องแสวงหาสารอาหารเหล่านั้นมารับประทานเพิ่มอีก หากไม่มีที่เวลาจะรับประทานอาหารให้ครบได้ แต่ก็ควรรับประทานอาหารหลักควบคู่กับอาหารหรือเครื่องดื่มที่มีการเติมสารอาหารนั้นร่วมด้วยก็ได้

3.3 หน่วยงานที่รับผิดชอบในการควบคุมดูแลผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

หน่วยงานที่รับผิดชอบในการคุ้มครองผู้บริโภคโดยภาครัฐ สามารถจำแนกออกเป็น 3 ด้าน ตามขอบเขต หน้าที่ และความรับผิดชอบได้ดังต่อไปนี้¹⁰

1) หน่วยงานในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านความปลอดภัย เป็นหน่วยงานที่ทำหน้าที่ในการดูแลคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้รับผลิตภัณฑ์และบริการที่มีคุณภาพ ปลอดภัย และสมประโยชน์ต่อการบริโภค ซึ่งอาจจำแนกงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านความปลอดภัยเป็น 2 ด้าน ได้แก่

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

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

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

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

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

ดังนั้น การที่ผู้บริโภคจะได้รับทราบข้อเท็จจริงเกี่ยวกับสินค้าทางด้านคุณภาพหรือผลกระทบต่างๆ ที่เกิดขึ้นจากการบริโภคสินค้าหรือใช้บริการอย่างไม่ถูกต้อง เช่น การบริโภคในปริมาณที่มากเกินไปจนความจำเป็นของร่างกาย การที่สินค้ามีคุณภาพต่ำกว่ามาตรฐานหรือไม่ตรงตามที่โฆษณาอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภคนั้น ย่อมเป็นกรณีที่ทำให้เกิดความเสียหายต่อผู้บริโภคและสังคมโดยรวม เพื่อเป็นการปกป้องและเพื่อประโยชน์ของประชาชนผู้บริโภคจึงต้องมีหน่วยงานภาครัฐในการควบคุมกำกับและกำหนดทิศทางในการควบคุมผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

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

3.3.1 สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)

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

1. พระราชบัญญัติยา พ.ศ. 2510 และแก้ไขเพิ่มเติมฉบับที่ 2 (พ.ศ. 2518) ฉบับที่ 3 (พ.ศ. 2528) ฉบับที่ 4 (พ.ศ. 2528) และฉบับที่ 5 (พ.ศ. 2530)
2. พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
3. พระราชบัญญัติเครื่องสำอาง พ.ศ. 2535 (เดิมพระราชบัญญัติเครื่องสำอาง พ.ศ. 2517)
4. พระราชบัญญัติวัตถุอันตราย พ.ศ. 2535 (เดิมพระราชบัญญัติวัตถุมีพิษ พ.ศ. 2510)
5. พระราชบัญญัติวัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท พ.ศ. 2518 และแก้ไขเพิ่มเติมฉบับที่ 2 (พ.ศ. 2528) ฉบับที่ 3 (พ.ศ. 2535) ฉบับที่ 4 (พ.ศ. 2543)

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

7. พระราชบัญญัติเครื่องมือแพทย์ พ.ศ. 2531

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

นอกจากนี้ มีอนุสัญญาและข้อตกลงระหว่างประเทศ 6 ฉบับ คือ

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

3.3.1.1 วัตถุประสงค์ในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร มีดังนี้

1) สุขภาพอนามัย เพื่อคุ้มครองหรือป้องกันมิให้ผู้บริโภคได้รับอันตรายจากการบริโภคอาหาร โดยควบคุมให้อาหารนั้นไม่มีสิ่งที่น่าจะเป็นพิษหรือเป็นอันตรายต่อการบริโภค

2) สุขลักษณะอาหาร เพื่อควบคุมให้อาหารที่ผลิต หรือนำเข้า หรือจำหน่ายเป็นอาหารที่สะอาด ถูกสุขลักษณะตามหลักวิชาการ มีคุณภาพหรือมาตรฐาน มีคุณค่าทางโภชนาการ ตามความเหมาะสมที่จะนำไปใช้บริโภค

3) เศรษฐกิจ เพื่อป้องกันและคุ้มครองประโยชน์ของผู้บริโภคมิให้ถูกหลอกลวงในเรื่องต่างๆที่เกี่ยวข้องกับอาหาร เช่น ชนิดของอาหาร ส่วนประกอบของอาหาร ปริมาณของอาหาร ลักษณะพิเศษอย่างอื่นของอาหาร หรือในเรื่องสถานที่ผลิตหรือประเทศที่ผลิต เป็นต้น

ทั้งนี้ เพื่อให้ประชาชนได้รับอาหารที่ถูกสุขลักษณะ มีคุณค่าทางโภชนาการ ปราศจากความเป็นพิษ ปลอดภัยในการบริโภค ตลอดจนได้รับการคุ้มครองมิให้ถูกเอารัดเอาเปรียบโดยผู้ผลิตและผู้ประกอบธุรกิจเกี่ยวกับอาหาร

3.3.1.2 มาตรการดำเนินงานผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

ขั้นตอนการดำเนินงานของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยานั้นอยู่ภายใต้ตามพระราชบัญญัติทั้ง 8 ฉบับ โดยเจตนารมณ์ของกฎหมายเพื่อคุ้มครองความปลอดภัยของประชาชนในการบริโภคผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ มีการควบคุมคุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์ทั้งด้านการผลิต การนำเข้าหรือสั่งเข้ามาในราชอาณาจักร การขายหรือจำหน่าย การขึ้นทะเบียนตำรับ รวมทั้งการ

ควบคุมกำกับด้านโฆษณาและฉลากผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ โดยมีมาตรการควบคุมกำกับก่อนที่จะมีการนำผลิตภัณฑ์ออกสู่ตลาดและภายหลังออกสู่ตลาดแล้ว 2 ขั้นตอน ดังนี้¹¹

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

(1) สถานประกอบการ โดยผู้ผลิต นำส่ง และขาย ต้องดำเนินการขออนุญาตตามที่กำหนดไว้ในกฎหมายแต่ละฉบับ ทั้งนี้เพื่อตรวจสอบคุณสมบัติ ความพร้อมของผู้ประกอบการธุรกิจในด้านสถานที่และอุปกรณ์ที่ใช้ให้เป็นไปตามข้อกำหนดหลักวิชาการ

(2) ผลิตภัณฑ์ ผู้ผลิตหรือนำส่งผลิตภัณฑ์เข้ามาในราชอาณาจักร ต้องขออนุญาตหรือขอขึ้นทะเบียนตำรับผลิตภัณฑ์นั้น เพื่อพิจารณาทางด้านคุณภาพ ประสิทธิภาพ และความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์นั้นๆ ก่อนที่จะอนุญาตให้นำผลิตภัณฑ์ออกจำหน่ายสู่ท้องตลาดได้ รวมทั้งการควบคุมการแสดงฉลากผลิตภัณฑ์เพื่อมิให้มีการหลอกลวงหรือสร้างความไม่เป็นธรรมแก่ผู้บริโภค

(3) การโฆษณา โดยเฉพาะการโฆษณาผลิตภัณฑ์ประเภทที่เป็นอาหาร ยา และเครื่องมือแพทย์ จะต้องได้รับอนุญาตก่อน ซึ่งเจ้าหน้าที่จะพิจารณาตรวจสอบข้อความโฆษณา ก่อนที่จะอนุญาตให้ออกเผยแพร่สู่ประชาชนผ่านสื่อทุกชนิดตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด

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

(1) ด้านสถานประกอบการ ให้ผู้ประกอบการ ให้อำนาจหน้าที่ผู้ประกอบธุรกิจรักษาคุณภาพของสถานที่และอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตและจำหน่ายมีคุณภาพถูกต้องตามมาตรฐานอย่างสม่ำเสมอ ในกรณีที่ตรวจพบการกระทำที่ไม่ถูกต้อง จะให้คำแนะนำ ปรับปรุง แก้ไข หรือตัดเดือนหรือถึงขั้นดำเนินคดีทางอาญากับผู้ฝ่าฝืนตามแต่กรณี

(2) ด้านผลิตภัณฑ์ ติดตามตรวจสอบในสถานที่ต่างๆ เช่น สุลดการ โรงงานผลิต ร้านจำหน่าย และในท้องตลาดทั่วไป โดยสุ่มเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ส่งตรวจวิเคราะห์เพื่อตรวจสอบคุณภาพและมาตรฐานในผลิตภัณฑ์นั้นๆ

¹¹ เดือนเพ็ญ ภิญ โณนิธิเกษม. (2546). มาตรการควบคุมกำกับและการบังคับใช้กฎหมายด้านการโฆษณาผลิตภัณฑ์สุขภาพ. หน้า 135-136.

(3) ด้านการโฆษณา ตรวจสอบการโฆษณาผลิตภัณฑ์ตามสื่อต่างๆ ว่ามีการโฆษณาภายใต้กรอบแนวทางที่กำหนดไว้ตามกฎหมายหรือไม่ หากไม่เป็นไปตามที่กำหนดหรือฝ่าฝืนกฎหมาย ก็ใช้มาตรการทางกฎหมายดำเนินการทางอาญาและทางบริหาร โดยการออกคำสั่งให้ระงับการโฆษณาและดำเนินคดีทางอาญา

รวมทั้งการตรวจสอบคุณภาพมาตรฐานฉลากและภาชนะบรรจุอาหารตามข้อกำหนดในกฎหมาย ในกรณีที่มีการฝ่าฝืนจะมีการลงโทษตามมาตรการต่างๆ เช่น การประกาศผลการตรวจวิเคราะห์ให้ประชาชนทราบ การดักเตือน และการดำเนินการตามบทลงโทษทางกฎหมายตามแต่กรณี

3.3.1.3 กลุ่มครองผู้บริโภคด้านฉลาก

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

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

2) การกำหนดลำดับของอาหารที่จะให้มีการแสดงคุณค่าทางโภชนาการ โดยคำนึงถึงความจำเป็นและกลุ่มผู้บริโภคเป็นสำคัญ

3.3.1.4 กลุ่มครองผู้บริโภคด้านโฆษณา

การตรวจสอบและควบคุมการโฆษณาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพภายใต้กฎเกณฑ์ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยานั้น ดำเนินการควบคุมมิให้มีการโฆษณาโอ้อวดเกินความจริงหรือเป็นเท็จ และพิจารณาคำขออนุญาตโฆษณา ข้อความ เสี่ยง และภาพก่อนนำออกอากาศทางวิทยุโทรทัศน์ หรือเผยแพร่ในสื่อต่างๆ ซึ่งจะพิจารณาโดยคณะกรรมการตรวจ

พิจารราคำขอโฆษณา ซึ่งประกอบด้วยกลุ่มบุคคลจากหน่วยงานต่างๆ ได้แก่ นักวิชาการจากสถาบันการศึกษา ผู้แทนจากกรมประชาสัมพันธ์ ผู้แทนจากสำนักงานคุ้มครองผู้บริโภค ผู้แทนจากสมาคมโฆษณารกิจแห่งประเทศไทย และผู้แทนจากสาขาต่างๆ

3.3.2 สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค (สคบ.)

3.3.2.1 อำนาจหน้าที่สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค มีดังนี้

- 1) รับเรื่องราวร้องทุกข์จากผู้บริโภคที่ได้รับความเดือดร้อนหรือเสียหายอันเนื่องมาจากการกระทำของผู้ประกอบธุรกิจ เพื่อเสนอต่อคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคพิจารณาดำเนินการ
- 2) ติดตามและสอดส่องพฤติการณ์ผู้ประกอบธุรกิจซึ่งกระทำการใดๆ อันมีลักษณะเป็นการละเมิดสิทธิของผู้บริโภค และจัดให้มีการทดสอบหรือพิสูจน์สินค้าหรือบริการใดๆ ตามที่สมควรและจำเป็นเพื่อคุ้มครองสิทธิของผู้บริโภค
- 3) สนับสนุนหรือทำการศึกษาและวิจัยปัญหาเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภค ร่วมกับกับสถาบันการศึกษาและหน่วยงานอื่น
- 4) ส่งเสริมและสนับสนุนให้มีการศึกษาแก่ผู้บริโภคเกี่ยวกับความปลอดภัยและอันตรายที่อาจได้รับจากสินค้าหรือบริการ เพื่อจะได้สามารถคุ้มครองตนเองในเบื้องต้นก่อน นอกเหนือจากความช่วยเหลือจากรัฐบาล
- 5) ดำเนินการเผยแพร่วิชาการและให้ความรู้และการศึกษาแก่ผู้บริโภคเพื่อสร้างนิสัยในการบริโภคที่เป็นการส่งเสริมพละทานามัย ประหยัด และใช้ทรัพยากรของชาติให้เป็นประโยชน์มากที่สุด
- 6) ประสานงานกับส่วนราชการหรือหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจหน้าที่เกี่ยวกับการควบคุมส่งเสริมหรือกำหนดมาตรฐานของสินค้าหรือบริการ มีสายงานรับผิดชอบคือ กองคุ้มครองผู้บริโภคด้านโฆษณา ด้านฉลาก และด้านสัญญา ทำงานประสานงานกับส่วนราชการหรือหน่วยงานอื่นในการคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้รับความปลอดภัย และเป็นธรรมจากการซื้อสินค้าหรือบริการ เช่น สินค้าที่เป็นอันตราย เป็นต้นว่า อาหารผสมสีข้อม อาหารไม่บริสุทธิ์หรือสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พืชผลไม้ซึ่งมียาป้องกันกำจัดศัตรูพืชตกค้างอยู่ จะประสานงานกับกระทรวงสาธารณสุข โดยเฉพาะสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ในการตรวจสอบข้อเท็จจริงและดำเนินการตามกฎหมาย
- 7) ปฏิบัติการอื่นๆตามที่คณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคหรือคณะกรรมการเฉพาะเรื่องมอบหมาย รวมทั้งดำเนินคดีแพ่งและคดีอาญาแก่ผู้กระทำการละเมิดสิทธิของผู้บริโภคตามที่คณะกรรมการมอบหมายและฟ้องเรียกทรัพย์สินหรือค่าเสียหายให้แก่ผู้บริโภคที่ร้องขอ

3.3.2.2 องค์กรคณะกรรมการและอนุกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค

พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 กำหนดให้จัดตั้งองค์กรในรูปของ คณะกรรมการและอนุกรรมการ เพื่อทำหน้าที่กำกับดูแลคุ้มครองผู้บริโภค แก้ไขปัญหาความเดือดร้อนของผู้บริโภคที่ไม่ได้รับความเป็นธรรมจากผู้ประกอบธุรกิจ ได้แก่

1) คณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค มาจากการแต่งตั้งโดยคณะรัฐมนตรีอยู่ในตำแหน่งคราวละ 3 ปี ภารกิจหลัก คือ แก้ไขปัญหาให้แก่ผู้บริโภคป้องกันปัญหาด้านการคุ้มครองผู้บริโภคเร่งรัดให้พนักงานเจ้าหน้าที่และหน่วยงานให้ปฏิบัติตามกฎหมายและพิจารณาเสนอความเห็นต่อคณะรัฐมนตรีเกี่ยวกับนโยบายและมาตรการในการคุ้มครองผู้บริโภค ในการปฏิบัติหน้าที่คณะกรรมการจะมอบหมายให้สำนักงานคุ้มครองผู้บริโภคเป็นผู้ปฏิบัติหรือเตรียมข้อเสนอมายังคณะกรรมการเพื่อพิจารณาดำเนินการต่อไป

2) คณะกรรมการเฉพาะเรื่อง ได้แก่ คณะกรรมการว่าด้วยการโฆษณา คณะกรรมการว่าด้วยฉลาก คณะกรรมการว่าด้วยสัญญา

โดยคณะกรรมการเฉพาะเรื่องทั้งสามคณะถูกแต่งตั้งโดยคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค อยู่ในตำแหน่งคราวละ 2 ปี มีอำนาจหน้าที่ตามที่กำหนดไว้ในพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522

3) คณะอนุกรรมการซึ่งคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคและคณะกรรมการเฉพาะเรื่องแต่งตั้ง ได้แก่ คณะอนุกรรมการฝ่ายกฎหมาย คณะอนุกรรมการพิจารณากลับกรองร้องทุกข์จากผู้บริโภค คณะอนุกรรมการติดตามสอดส่องและวินิจฉัยการโฆษณา คณะอนุกรรมการป้องปราบการละเมิดสิทธิของผู้บริโภค

นอกจากนี้ในส่วนภูมิภาคแต่ละจังหวัดจะมีองค์กรที่แต่งตั้งโดยคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค เพื่อทำหน้าที่ในการคุ้มครองรวม 2 องค์กร ได้แก่ คณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคประจำจังหวัด และคณะกรรมการผู้มีอำนาจเปรียบเทียบความผิดที่เกิดขึ้นในจังหวัดอื่นนอกจากกรุงเทพมหานคร

3.3.2.3 การคุ้มครองผู้บริโภคด้านฉลาก

1) การกำหนดให้สินค้าเป็นสินค้าที่ควบคุมฉลาก

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

คณะกรรมการว่าด้วยฉลาก จะมีอำนาจหน้าที่ในการกำหนดประเภทสินค้าที่ การควบคุมฉลาก พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 ได้บัญญัติให้สินค้าต้องควบคุม ฉลาก ดังนี้ “ให้สินค้าที่ผลิตเพื่อขาย โดยโรงงานตามกฎหมายว่าด้วยโรงงานและสินค้าที่สั่งหรือ นำเข้ามาในราชอาณาจักรเพื่อขาย เป็นสินค้าที่ควบคุมฉลาก

ความในวรรคหนึ่งมิใช่บังคับกับสินค้า ที่คณะกรรมการว่าด้วยฉลากกำหนด โดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา

ในกรณีที่ปรากฏว่ามีสินค้าที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ ร่างกาย หรือ จิตใจ เนื่องในการใช้สินค้าหรือโดยสภาพของสินค้านั้น หรือมีสินค้าที่ประชาชนทั่วไปใช้เป็น ประจำ ซึ่งการกำหนดฉลากของสินค้านั้นจะเป็นประโยชน์แก่ผู้บริโภค ในการที่จะทราบข้อเท็จจริง ในสาระสำคัญเกี่ยวกับสินค้านั้น แต่สินค้านั้นไม่ใช่ว่าเป็นสินค้าที่ควบคุมฉลากตามวรรคหนึ่ง ในคณะกรรมการว่าด้วยฉลากมีอำนาจกำหนดให้สินค้านั้นเป็นสินค้าที่ควบคุมฉลากได้ โดย ประกาศในราชกิจจานุเบกษา”¹²

สินค้าที่จะควบคุมฉลาก ได้แก่

(1) สินค้าที่อาจก่อให้เกิดอันตรายแก่สุขภาพ ร่างกาย หรือจิตใจ ในการใช้ สินค้านั้นหรือโดยสภาพของสินค้า

(2) สินค้าที่ประชาชนทั่วไปใช้เป็นประจำ ซึ่งการกำหนดฉลากของสินค้าจะ เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภคในการที่จะทราบข้อเท็จจริงในสาระสำคัญต่างๆ เกี่ยวกับสินค้านั้น

2) การกำหนดข้อความในฉลากสินค้าควบคุมฉลาก

พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 บัญญัติให้สินค้าที่ควบคุมฉลาก จะต้องมียกยัดดังต่อไปนี้¹³

(1) ใช้ข้อความที่ตรงต่อความเป็นจริง และไม่มีข้อความที่อาจก่อให้เกิด ความเข้าใจผิดในสาระสำคัญเกี่ยวกับสินค้า

(2) ต้องระบุข้อความอันจำเป็นซึ่งหากมิได้กล่าวเช่นนั้นจะทำให้ผู้บริโภค เข้าใจผิดในสาระสำคัญเกี่ยวกับสินค้า

ทั้งนี้ตามหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และรายละเอียดที่คณะกรรมการว่าด้วยฉลาก กำหนด

¹² พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522, มาตรา 30.

¹³ พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522, มาตรา 31.

การกำหนดตามวรรคหนึ่งให้ประกาศในราชกิจจานุเบกษา โดยกำหนดกรณี หรือเงื่อนไขที่เป็นการยกเว้น ไม่อยู่ภายใต้บังคับตามความในวรรคหนึ่งด้วยก็ได้

นอกจากนี้ การกำหนดข้อความของฉลากตาม มาตรา 31 จะต้องไม่เป็นการ บังคับให้ผู้ประกอบธุรกิจต้องเปิดเผยความลับทางการผลิต เว้นแต่ข้อความดังกล่าวจะเป็นสิ่งจำเป็น ที่เกี่ยวกับสุขภาพอนามัยและความปลอดภัยของผู้บริโภค¹⁴

3) มาตรการทางกฎหมายในการควบคุมฉลาก

พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 มีบทบัญญัติที่กำหนดมาตรการ ทางกฎหมายในการควบคุมฉลาก ในกรณีที่ฉลากสินค้าใดๆไม่เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนดไว้ โดยเมื่อคณะกรรมการว่าด้วยฉลาก เห็นว่าฉลากใดไม่เป็นไปตามมาตรา 31 คณะกรรมการว่าด้วย ฉลากมีอำนาจสั่งให้ผู้ประกอบธุรกิจ เลิกใช้ฉลากหรือดำเนินการแก้ไขฉลากนั้นให้ถูกต้อง¹⁵

พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภคมีบทบัญญัติเกี่ยวกับสินค้าที่อาจเป็น อันตรายไว้ ในส่วนที่ 3 เรื่องการคุ้มครองผู้บริโภคโดยประการอื่น ดังนี้

“เมื่อมีเหตุอันควรสงสัยว่าสินค้าใดอาจเป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค คณะกรรมการอาจสั่งให้ผู้ประกอบธุรกิจ ดำเนินการทดสอบหรือพิสูจน์นั้นได้ ถ้าผู้ประกอบธุรกิจ ไม่ดำเนินการทดสอบ หรือพิสูจน์สินค้า หรือดำเนินการล่าช้าโดยไม่มีเหตุผลอันสมควร คณะกรรมการจะจัดให้มีการพิสูจน์โดยผู้ประกอบธุรกิจเป็นผู้เสียค่าใช้จ่ายก็ได้

ถ้าผลการทดสอบ หรือพิสูจน์ปรากฏว่าสินค้านั้น อาจจะเป็นอันตรายแก่ ผู้บริโภค และในกรณีไม่อาจป้องกันอันตรายที่จะเกิดจากสินค้านั้นได้ โดยการกำหนดฉลากตาม มาตรา 30 หรือตามกฎหมายอื่น ให้คณะกรรมการมีอำนาจสั่งห้ามขายสินค้านั้น และถ้า เห็นสมควรจะสั่งให้ผู้ประกอบธุรกิจเปลี่ยนแปลงสินค้านั้น ภายใต้งื่อนไขตามที่คณะกรรมการ กำหนดก็ได้ ในกรณีที่สินค้านั้นไม่สามารถเปลี่ยนแปลงได้หรือเป็นที่สงสัยว่าผู้ประกอบธุรกิจจะ เก็บสินค้านั้นไว้เพื่อขายต่อไป คณะกรรมการมีอำนาจสั่งให้ผู้ประกอบธุรกิจทำลายหรือจะจัดให้มีการทำลาย โดยผู้ประกอบธุรกิจเป็นผู้เสียค่าใช้จ่ายก็ได้

ในกรณีจำเป็นและเร่งด่วน ถ้าคณะกรรมการมีเหตุที่น่าเชื่อถือว่าสินค้าใด อาจจะเป็นอันตรายแก่ผู้บริโภคให้คณะกรรมการมีอำนาจสั่งห้ามขายสินค้านั้นเป็นการชั่วคราว จนกว่าจะได้มีการทดสอบหรือพิสูจน์สินค้าตามวรรคหนึ่งหรือวรรคสอง

¹⁴ พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522, มาตรา 32.

¹⁵ พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522, มาตรา 33.

การสั่งห้ามขายสินค้าตามวรรคสองและวรรคสาม ให้ประกาศในราชกิจจานุเบกษา”¹⁶

4) วิธีการป้องกันการใช้ฉลากที่ผิดกฎหมาย

พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 มีบทบัญญัติกำหนดวิธีการในการป้องกันการใช้ฉลากที่ผิดกฎหมายได้ โดยเปิดโอกาสให้ผู้ประกอบธุรกิจร้องขอให้คณะกรรมการพิจารณาให้ความเห็นก่อนการโฆษณาได้ ตามหลักเกณฑ์และวิธีการ ดังต่อไปนี้

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

(2) เพื่อประโยชน์ในการควบคุมและตรวจสอบ การประกอบธุรกิจเกี่ยวกับสินค้าที่ควบคุมฉลาก รัฐมนตรีมีอำนาจประกาศในราชกิจจานุเบกษา เพื่อกำหนดให้ผู้ประกอบธุรกิจสินค้าดังกล่าว ต้องจัดทำและเก็บรักษาบัญชีเอกสารและหลักฐานเพื่อให้พนักงานเจ้าหน้าที่ทำการตรวจสอบได้

3.3.2.4 การคุ้มครองด้านโฆษณา

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

1) ควบคุมดูแลการโฆษณาสินค้าหรือบริการเกี่ยวกับข้อความโฆษณาและวิธีการที่ใช้ในการโฆษณา โดยการโฆษณาจะต้องไม่ใช่ข้อความที่ไม่เป็นธรรมต่อผู้บริโภค หรือใช้ข้อความที่อาจก่อให้เกิดผลเสียต่อสังคมเป็นส่วนรวม ทั้งนี้ไม่ว่าข้อความนั้น จะเป็นข้อความที่เกี่ยวข้องกับแหล่งกำเนิด สภาพ คุณภาพ หรือลักษณะของสินค้าหรือบริการ ตลอดจนการส่งเสริมการจัดหาหรือการใช้สินค้าหรือบริการ¹⁷

ข้อความที่ถือว่าเป็นข้อความที่ไม่เป็นธรรมต่อผู้บริโภค หรือเป็นข้อความที่อาจก่อให้เกิดผลเสียต่อสังคมเป็นส่วนรวม ได้แก่ ข้อความที่เป็นเท็จหรือเกินความจริง ข้อความที่จะก่อให้เกิดความเข้าใจผิดในสาระสำคัญเกี่ยวกับสินค้าหรือบริการไม่ว่าจะกระทำโดยใช้หรืออ้างอิงรายงานทางวิชาการ สถิติ หรือสิ่งใดสิ่งหนึ่งอันไม่เป็นความจริงหรือเกินความจริงหรือไม่ก็ตาม

¹⁶ พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522, มาตรา 34.

¹⁷ พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522, มาตรา 22.

ข้อความที่เป็นการสนับสนุนโดยตรงหรือโดยอ้อมให้มีการกระทำความผิดกฎหมายหรือศีลธรรม หรือนำไปสู่ความเสื่อมเสียวัฒนธรรมของชาติ ข้อความที่จะทำให้เกิดความแตกแยกหรือเสื่อมเสีย ความสามัคคีในหมู่ประชาชน และข้อความอื่นตามที่กำหนดในกฎกระทรวง

2) หน้าที่ในการป้องกันหรือระงับยับยั้งความเสียหายหรืออันตรายอันจะเกิดขึ้น แก่ผู้บริโภค เนื่องจากการโฆษณาสินค้าบางประเภทเป็นการลวงหน้า โดยกำหนดเงื่อนไขเกี่ยวกับการโฆษณาสินค้าหรือบริการนั้น โดยออกประกาศให้ผู้ประกอบการทราบ เช่น ประกาศกรมการ ว่าด้วยการโฆษณา เรื่อง การโฆษณาสินค้าหรือบริการโดยใช้ข้อความโฆษณาที่มีลักษณะเป็นการ ยืนยันข้อเท็จจริงข้อเท็จจริงอันยากแก่การพิสูจน์ ประกาศคณะกรรมการว่าด้วยการโฆษณาเรื่อง แนวทางการพิสูจน์เพื่อแสดงความจริงเกี่ยวกับข้อความโฆษณา เป็นต้น

3) หน้าที่ในการตรวจข้อความโฆษณาที่ผู้ประกอบการธุรกิจขอให้พิจารณาให้ ความเห็นก่อนทำการโฆษณา โดยต้องให้ความเห็นและแจ้งให้ผู้ขอทราบภายใน 30 วัน นับแต่วันที่ ได้รับคำขอ ถ้าไม่แจ้งภายในกำหนดระยะเวลาให้ถือว่าคณะกรรมการว่าด้วยการโฆษณาให้ความ เห็นชอบแล้ว

นอกจากอำนาจหน้าที่โดยทั่วไป 3 ประการตามที่ได้กล่าวมาข้างต้น คณะกรรมการว่าด้วยการโฆษณา หากพิจารณาข้อความโฆษณาใดแล้วสงสัยว่าข้อความโฆษณานั้น จะเป็นการฝ่าฝืนต่อพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 คณะกรรมการฯ ต้องให้โอกาส ชี้แจงข้อเท็จจริง หรือนำพิสูจน์แสดงความจริงว่าข้อความโฆษณาของตนมิได้มีลักษณะอันเป็นการ ฝ่าฝืนกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค แต่ถ้าคณะกรรมการฯ พิจารณาแล้วเห็นว่า ข้อความนั้นมีลักษณะ อันเป็นการฝ่าฝืนต่อกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคแล้ว คณะกรรมการฯ มีอำนาจออกคำสั่งอย่างใด อย่างหนึ่งหรือหลายอย่าง

3.3.3 สถาบันอาหาร

สถาบันเกิดขึ้นโดยความร่วมมือระหว่างภาครัฐบาลและเอกชน เพื่อเป็นองค์กรหลักใน การสนับสนุนทางด้านเทคนิควิชาการ เป็นหน่วยศึกษา และติดตามทิศทางการเคลื่อนไหวของ มาตรฐานอาหารโลก เป็นเวทีในการประสานความร่วมมือระหว่างภาครัฐและเอกชน เพื่อการแก้ไข ปัญหาและเสริมสร้างความสามารถทางการแข่งขันให้แก่ผู้ประกอบการ เป้าหมายทางการกิจของ สถาบันอาหาร เพื่อยกระดับมาตรฐานการผลิตของผู้ประกอบการสู่ระบบคุณภาพที่เป็นที่ยอมรับ ของสากล เช่น ระบบ GMP (Good Manufacturing Practice) ระบบ ISO 9000 และ ISO 17025/IEC เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีการกิจหลักในด้านการวิจัยและพัฒนา และด้านการพัฒนาธุรกิจ ดังนี้

1) ด้านการวิจัยและพัฒนา โดยทำหน้าที่สนับสนุนและวางนโยบายแผนยุทธศาสตร์ การวิจัยและการพัฒนาด้านนวัตกรรมอาหารของประเทศให้มีประสิทธิภาพในการสร้างศักยภาพ การแข่งขัน แก่อุตสาหกรรมอาหารไทย ทั้งทางด้านการผลิต การแปรรูป และการจำหน่าย ในแต่ละ ขั้นตอนของห่วงโซ่อาหาร โดยร่วมมือกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง สถาบันวิจัย สถาบันการศึกษา รายละเอียดภารกิจและหน้าที่ที่สำคัญ มีดังนี้

(1) ส่งเสริมและสนับสนุนการวิจัย เพื่อให้เกิดผลิตภัณฑ์อาหารในรูปแบบ เพิ่มมูลค่า ให้กับสินค้าเกษตรและอาหาร ที่ตรงกับความต้องการของตลาดโลก

(2) ส่งเสริมและสนับสนุนให้เกิดการวิจัยและพัฒนา การผลิตสินค้าเกษตร อาหาร ให้ได้คุณภาพ และมาตรฐานตามที่ตลาดโลกต้องการ

(3) สนับสนุนให้เกิดการวิจัยและพัฒนามาตรฐานด้านรสชาติ กลิ่น และรูปของ ผลิตภัณฑ์

(4) ให้คำปรึกษาวิจัยและพัฒนาการยืดอายุ และการถนอมผลิตภัณฑ์อาหาร

(5) ให้คำปรึกษาวิจัยและพัฒนาแบบบรรจุภัณฑ์ที่ใช้กับอาหาร

2) ด้านการพัฒนาธุรกิจ โดยทำหน้าที่สนับสนุนสร้างความเข้มแข็งและพัฒนาตลาด อาหารครบวงจร ตั้งแต่ต้นน้ำหรือการผลิต (Supply) จนถึงปลายน้ำหรือผู้บริโภค (Demand) ให้เกิด การรวมกลุ่มก่อให้เกิดประสิทธิภาพ ทั้งด้านผู้ผลิต การกระจายสินค้า และการสนองตอบตามความ ต้องการของตลาด ทั้งที่มีอยู่ในปัจจุบันและตลาดใหม่ๆ ที่จะเกิดขึ้นในอนาคต (Matching Demand and Supply) รายละเอียดภารกิจและหน้าที่ที่สำคัญ มีดังนี้

(1) ด้านการผลิต (Supply) สนับสนุนและวางแนวทางให้ได้สินค้าที่มีปริมาณและ คุณภาพ รวมถึงการมีระยะเวลาในการจัดส่งตรงตามความต้องการของตลาด อีกทั้งช่วยสร้าง branding ของไทยในระยะยาว

(2) ด้านการตลาด (Demand) สนับสนุนและวางแนวทางในการทำตลาด (Marketing Practice) ในตลาดที่สำคัญโดยเฉพาะการกระจายสินค้าไปสู่ Retail Outlet รวมทั้งช่วย เปิดตลาดใหม่ที่มีช่องทางและโอกาส

3.4 มาตรการคุ้มครองผู้บริโภคการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพบนฉลากของประเทศไทย

การคุ้มครองผู้บริโภคอันที่จะได้รับการคุ้มครองสิทธิตามกฎหมายทางด้านฉลากของ อาหารและโภชนาการของอาหารนั้นก็เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับทราบข้อมูลที่ถูกต้องและความรู้ด้าน คุณค่าทางโภชนาการของอาหารแก่ผู้บริโภค โดยจะได้ทำการศึกษาถึงมาตรการด้านฉลาก

โภชนาการที่เกี่ยวข้องกับการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพของประเทศไทยมีสาระสำคัญ ดังจะกล่าวต่อไปนี้

3.4.1 การกำหนดกลุ่มอาหารที่ต้องแสดงฉลาก

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

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

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

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

4) อาหารที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา อาจประกาศกำหนดให้ต้องแสดงฉลากโภชนาการ เนื่องจากพิจารณาแล้วว่าเป็นอาหารที่ก่อให้เกิดความเข้าใจผิดในด้านคุณค่าประโยชน์ทางโภชนาการอย่างแพร่หลาย

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

(1) นมคัดแปลงสำหรับทารกและนมคัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารอื่น ซึ่งได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดในส่วนที่เกี่ยวกับการแสดงสารอาหารบนฉลากไว้แล้วโดยเฉพาะ

(2) อาหารที่มีได้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค หรืออาหารที่มีได้ผลิตหรือนำส่งเข้ามาเพื่อจำหน่ายในประเทศ

(3) อาหารที่บรรจุในภาชนะย่อยซึ่งมุ่งหมายจะจำหน่ายรวมกันในภาชนะบรรจุใหญ่

นอกจากกลุ่มของอาหารที่ต้องแสดงฉลากแล้ว ฉลากอาหารที่แสดงฉลากโภชนาการนั้นจะต้องมีความถูกต้องครบถ้วนทุกรายการ โดยต้องมีข้อมูลโภชนาการที่ต้องแสดงบนฉลาก ดังนี้¹⁸

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

(2) ข้อมูลที่ไม่บังคับ ซึ่งเป็นข้อมูลที่นอกเหนือจากที่กำหนดในข้อมูลบังคับนั้นก็ สามารถใส่ในฉลากได้ เช่น วิตามินเกลือแร่อื่นๆ ก็สามารถใส่ในฉลากได้แต่ต้องระบุต่อท้ายจากเหล็กและเรียงจากมากไปหาน้อยด้วย

¹⁸ หทัยา กองจันทิก. (2546). ฉลากโภชนาการให้อะไรกับผู้บริโภค. หน้า 6-7.

3.4.2 การแสดงสารอาหารและการกล่าวอ้างทางโภชนาการบนฉลาก

สารอาหารที่แสดงบนฉลาก แบ่งเป็นข้อมูลที่ต้องบังคับให้แสดงฉลาก และข้อมูลที่ไม่บังคับให้ต้องแสดงฉลาก สำหรับข้อมูลของสารอาหารที่บังคับให้ต้องมีการแสดงฉลากนั้นเป็นข้อมูลที่มีความสำคัญหลักของคนไทย คือ

- 1) พลังงานทั้งหมด พลังงานจากไขมัน
 - 2) สารอาหารที่ให้พลังงาน ได้แก่ ไขมันทั้งหมด ไขมันอิ่มตัว โปรตีน และคาร์โบไฮเดรตทั้งหมดซึ่งประกอบด้วยใยอาหารและน้ำตาล
 - 3) วิตามิน เกือบแรม โดยเฉพาะที่สำคัญสำหรับภาวะโภชนาการของคนไทยปัจจุบัน คือ วิตามินเอ วิตามินบี 1 วิตามินบี 2 แคลเซียมและเหล็ก เป็นต้น
 - 4) สารอาหารที่ต้องระวังไม่ให้กินมากเกินไป ได้แก่ โคลเลสเตอรอล และโซเดียม
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ. 2541 เรื่องฉลากโภชนาการ ได้กำหนดมาตรฐานในการแสดงฉลากโภชนาการนั้นมีหลักสำคัญในการกำหนดเพื่อควบคุมการแสดงโภชนาการ ได้แก่¹⁹

- 1) การกล่าวอ้างนั้นต้องเป็นความจริง เช่น หากบอกว่ามีวิตามินเอแล้วก็ต้องมีจริง
- 2) ข้อมูลนั้นต้องให้ความรู้ทางโภชนาการที่ถูกต้องแก่ผู้บริโภค แต่ถ้ามีจริงแต่น้อยเกินไปก็จะกล่าวว่า “มี” ไม่ได้ เพราะน้อยเกินกว่าที่จะเป็นประโยชน์ทางโภชนาการต่อร่างกาย ดังนั้นจะกล่าวว่า “มี” ได้ก็ต้องมีอย่างน้อยร้อยละ 10 ของ Thai RDI ขึ้นไป และถ้าจะกล่าวว่า “สูง” ก็ต้องมีถึงร้อยละ 20
- 3) ไม่ทำให้เข้าใจผิด การให้ข้อมูลทั่วไปบนฉลากว่า “แคลเซียมเป็นส่วนประกอบสำคัญของกระดูกและฟัน” นั้น ผู้บริโภคเห็นแล้วก็จะเข้าใจว่าอาหารที่ระบุชื่อความนี้มีแคลเซียมอยู่มาก ดังนั้นจะระบุข้อความให้ความรู้เกี่ยวกับหน้าที่ของแคลเซียมเช่นนี้ได้ก็ต่อเมื่ออาหารนั้น “มี” แคลเซียมอย่างน้อยร้อยละ 10 ของ Thai RDI เท่านั้น
- 4) การกล่าวอ้างจะต้องไม่เป็นเครื่องมือที่ก่อให้เกิดความได้เปรียบทางการค้าอย่างไม่ยุติธรรม เช่น หากน้ำมันพืชชนิดหนึ่งระบุว่า “ปราศจากโคเลสเตอรอล” ผู้บริโภคจะเข้าใจว่าน้ำมันพืชชนิดอื่นที่ไม่ได้ระบุเช่นนั้นก็มีโคเลสเตอรอล ทั้งที่จริงแล้วน้ำมันพืชใดๆ ก็ไม่มีโคเลสเตอรอลทั้งสิ้น ดังนั้นจึงไม่อนุญาตให้ระบุว่า “ปราศจาก” หรือ “ต่ำ” หากอาหารเป็นอย่างนั้นอยู่แล้วเหมือนกันหมดไม่ว่าชนิดใด

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

5) การกล่าวอ้างของอาหารต้องมีข้อมูลทางโภชนาการของอาหารนั้นประกอบอยู่ด้วย หากเป็นไปตามหลักเกณฑ์ และกล่าวว่า “มีวิตามินเอ” บนฉลากได้ ก็ต้องแสดงให้เห็นด้วยว่ามี โคลเลสเตอรอลเท่าไร ระดับไขมันเป็นอย่างไร ฯลฯ โดยแสดงในรูปกรอบข้อมูลโภชนาการ ตามแบบที่กำหนดประกอบการกล่าวอ้างนั้น

หลักเกณฑ์การกล่าวอ้างปริมาณสารอาหารและการกล่าวอ้างปริมาณ โดยเปรียบเทียบ มีการกำหนดเงื่อนไขการกล่าวอ้างทางโภชนาการไว้เป็น 2 ตาราง ได้แก่ ตามบัญชีหมายเลข 4 แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ. 2541 ซึ่งการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์ก่อนออกสู่ตลาด จะต้องพิจารณาเงื่อนไขเพิ่มเติมประกอบข้อกล่าวอ้างในตามด้วย และการพิจารณาเงื่อนไขเพิ่มเติมจะต้องพิจารณาจากหลักเกณฑ์ในการกล่าวอ้างทางโภชนาการบนฉลากอาหาร ตามบัญชีหมายเลข 4 แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ. 2541 ซึ่งในทางปฏิบัติจะต้องศึกษาและวิเคราะห์การกล่าวอ้างปริมาณสารอาหาร การกล่าวอ้างปริมาณ โดยเปรียบเทียบ และเงื่อนไขการกล่าวอ้างทางโภชนาการประกอบพิจารณา

3.4.3 การขออนุญาต

หลักเกณฑ์การพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ เป็นขั้นตอนของการควบคุมก่อนผลิตภัณฑ์ออกสู่ท้องตลาดเป็นกระบวนการประเมินความเสี่ยงอันตรายและการแสดงประสิทธิภาพของการผลิตที่สามารถผลิตได้ถูกต้องตามกฎหมาย เพื่อป้องกันอันตรายและสิทธิประโยชน์ของผู้บริโภค ซึ่งจะมุ่งเน้นความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์และในการบริโภค รวมทั้งการแสดงความแตกต่าง บนฉลาก ดังหลักเกณฑ์การพิจารณาในรายละเอียด ดังนี้²⁰

- 1) ข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบที่ใช้ทั้งในส่วนของคุณภาพความปลอดภัยที่ได้มาของวัตถุดิบ การนำมาใช้บริโภคเป็นอาหาร ผลข้างเคียงจากการบริโภค
- 2) ข้อมูลเกี่ยวกับกรรมวิธีการผลิต คุณภาพมาตรฐาน โดยเน้นความปลอดภัย
- 3) ข้อมูลที่แสดงบนฉลาก ได้แก่ จุดมุ่งหมายในการใช้ วิธีใช้ สูตรส่วนประกอบ ปริมาณการบริโภค ข้อเสนอ คำเตือน คำกล่าวอ้างหรือโฆษณาต่างๆ ซึ่งจะต้องเป็นข้อมูลที่เป็นจริงและก่อให้เกิดความเข้าใจผิดในสาระสำคัญ เพื่อคุ้มครองความปลอดภัยและความเสี่ยงอันตรายต่างๆ จากการบริโภค

²⁰ ธาริณี อธิชัยกุล. (2545). แนวทางการพัฒนาระบบการควบคุมผลิตภัณฑ์เสริมอาหารในประเทศไทย. หน้า 2.

4) การแสดงข้อแนะนำและคำเตือนตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เช่น “การได้รับสารอาหารต่างๆ นั้น ควรได้จากอาหารหลักที่ครบ 5 หมู่ และเป็นสัดส่วนที่พอเหมาะ” หรือ “การรับประทานติดต่อกันเป็นเวลานานควรปรึกษาแพทย์” เป็นต้น นอกจากนี้บรรดาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพทั้งอาหารและเครื่องดื่มนี้ มีหลักเกณฑ์การพิจารณาตัดสิน กล่าวคือ

1) มีส่วนประกอบที่เป็นวัตถุที่มีในตำราที่รัฐมนตรีประกาศตามพระราชบัญญัติอาหารและโดยสภาพวัตถุนั้นเป็นได้ทั้งอาหารและยา เช่น วิตามิน เกลือแร่ เป็นต้น

2) มีข้อบ่งชี้

3) ปริมาณที่ใช้ถึงขนาดที่ใช้ในการป้องกันหรือบำบัดโรค

4) รูปแบบ วิธีใช้ และปริมาณการบริโภค

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

3.4.4 การควบคุมดูแลและตรวจสอบผลิตภัณฑ์

การดำเนินการคุ้มครองผู้บริโภคตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 สามารถจำแนกการควบคุมได้ 2 ประเภท ดังนี้

3.4.4.1 หลักการควบคุมอาหาร

1) การควบคุมอาหารก่อนนำอาหารออกสู่ท้องตลาด (Pre-Marketing Control)

การควบคุมอาหารก่อนนำอาหารออกสู่ท้องตลาด เป็นการควบคุมสถานที่ผลิต สถานที่นำเข้า ซึ่งเป็นแหล่งระบายอาหารออกสู่ผู้บริโภค โดยให้มีการขออนุญาต ควบคุมในเรื่องส่วนประกอบ โดยกำหนดให้มีการขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร การแสดงฉลากอาหาร สถานที่นำเข้าหรือสถานที่จำหน่ายก่อนถึงมือผู้บริโภค โดยมีหลักการการพิจารณาอนุญาตดังต่อไปนี้²¹

(1) การควบคุมด้านการผลิต

กรณีสถานที่ผลิตเข้าข่ายเป็น โรงงานผลิตอาหาร ซึ่งปัจจุบันใช้เกณฑ์อ้างอิงตามพระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ. 2535 กล่าวคือ สถานที่ผลิตมีการใช้เครื่องจักรที่มีกำลังรวม

²¹ แหล่งเดิม.

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

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

(2) การควบคุมด้านการนำเข้า

ผู้ใดมีความประสงค์นำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรเพื่อจำหน่ายทุกประเภทจะต้องยื่นขออนุญาตนำเข้า (แบบ อ.6) พร้อมหลักฐานและเอกสารต่างๆ และยื่นคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร (แบบ สบ.3) โดยหน่วยงานที่ยื่นขออนุญาตเช่นเดียวกับกรณีการขออนุญาตผลิต ต่อเมื่อได้รับใบอนุญาตนำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรแล้ว จึงจะมีสิทธินำเข้าอาหารทั่วไปเพื่อจำหน่ายได้ เพียงแต่การแสดงฉลากของอาหารทั่วไปที่นำเข้ามานั้นต้องไปเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 194) พ.ศ. 2543 เรื่องฉลาก นอกจากนี้ผู้นำเข้าอาหารจะต้องมีใบรับรองสถานที่ผลิตของต่างประเทศที่ไม่ต่ำกว่าหลักเกณฑ์ กรรมวิธีการผลิตอาหารที่ดีที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศ กระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวมาแสดงในเวลายื่นขอรับใบอนุญาตนำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรด้วย²²

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

ใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรนี้ ผู้รับอนุญาตจะต้องแสดงไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ สถานที่นำเข้า และหากเกิดการสูญหายหรือถูกทำลายไป ผู้รับอนุญาตจะต้องยื่นคำร้องขอรับใบแทนใบอนุญาตนั้นภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้รับทราบถึงการสูญหายหรือถูกทำลายดังกล่าว โดยใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรนี้มีอายุการใช้ได้ 3 ปี นับแต่ปีที่ออกใบอนุญาต กล่าวคือให้ใช้ได้จนถึงวันที่ 31 ธันวาคม ของปีที่สาม นับตั้งแต่วันที่ออกใบอนุญาต และถ้าผู้รับอนุญาตประสงค์จะขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร เมื่อได้ยื่นคำร้องขอดังกล่าวแล้ว จะประกอบกิจการต่อไปได้จนกว่าผู้อนุญาตจะสั่งไม่ให้ต่ออายุใบอนุญาตนั้น ซึ่งในกรณีนำเข้าแล้วส่วนใหญ่จะไม่มีปัญหาในการขอต่อใบอนุญาต

2) การควบคุมหลังนำอาหารออกสู่ท้องตลาด (Post-Marketing Control)²³

อาหารที่วางจำหน่ายในท้องตลาดตามสถานที่ต่างๆ เช่น ห้างสรรพสินค้า หรือร้านค้าต่างๆ ไปนั้น ไม่ว่าจะเป็อาหารที่ผลิตหรือนำเข้าจากสถานที่ผลิตหรือสถานที่นำเข้าที่ผ่านกระบวนการควบคุมก่อนออกสู่ท้องตลาดมาแล้ว หรือเป็นอาหารที่ผลิตหรือนำเข้าจากสถานที่ที่ไม่ต้องดำเนินการตามกระบวนการควบคุมก่อนนำอาหารออกสู่ท้องตลาดหรือไม่ก็ตาม แต่ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนด

ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าจะต้องผลิตหรือนำเข้าอาหารให้เป็นไปตามคุณภาพหรือมาตรฐานหรือข้อกำหนดอื่นตามที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดในเรื่องนั้นๆ รวมถึงการแสดงความในฉลากให้มีความถูกต้อง ซึ่งก็ขึ้นอยู่กับว่าอาหารดังกล่าวเป็นอาหารประเภทหรือชนิดใด และอาหารเหล่านั้นจะต้องมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภคด้วย หากนำอาหารที่ไม่มีคุณภาพหรือมาตรฐาน อาหารที่ไม่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค อาหารที่ไม่มีฉลากหรือฉลากไม่ถูกต้อง ผู้ผลิต ผู้นำเข้า และผู้จำหน่ายต้องรับผิดชอบต่อผู้บริโภค

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

²³ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. (2546). เอกสารการสอนชุดวิชากฎหมายเกี่ยวกับสาธารณสุข (ฉบับปรับปรุง). หน้า 340.

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

(2) ในกรณีมีเหตุอันสมควรสงสัยว่ามีการกระทำความผิดตามพระราชบัญญัตินี้ อาจเข้าไปแก้ไขในสถานที่หรือยานพาหนะใดๆ เพื่อตรวจสอบอาหาร และอาจยึดหรืออายัดอาหารและเครื่องมือเครื่องใช้ที่เกี่ยวข้องกับการกระทำความผิด ตลอดจนภาชนะบรรจุ หรือหีบห่อบรรจุอาหาร และเอกสารที่เกี่ยวข้องกับอาหารดังกล่าวได้

(3) การนำอาหารในปริมาณพอสมควรไปเป็นตัวอย่างเพื่อตรวจสอบหรือตรวจวิเคราะห์

(4) ยึดหรืออายัดอาหารหรือภาชนะบรรจุที่สงสัยว่าอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ หรือผิคนามัยของประชาชนเพื่อตรวจพิสูจน์

(5) ยึดหรืออายัดอาหารไม่บริสุทธิ์ อาหารปลอม หรืออาหารผิดมาตรฐาน หรือภาชนะที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ หรือผิคนามัยของประชาชน หรือมีลักษณะไม่ถูกต้องตามคุณภาพ หรือมาตรฐานที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด

3.4.4.2 หลักการควบคุมโฆษณา

การโฆษณาเป็นส่วนหนึ่งของการให้ข้อมูลผู้บริโภคเพื่อการเลือกซื้อ ข้อมูลเหล่านั้นต้องถูกต้องทั้งข้อเท็จจริงและวิชาการจึงจะเกิดประโยชน์ต่อผู้บริโภคอย่างแท้จริง การโฆษณาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพมีการหลากหลายรูปแบบ โดยพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 มาตรา 41 กำหนดให้ผู้ประสงค์จะโฆษณาอาหารต้องได้รับอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการและยา ก่อน ดังนั้นผู้ทำการโฆษณายื่นคำขออนุญาตและเมื่อได้รับการพิจารณาอนุญาตตามแนวทางพิจารณาคำขอ โฆษณาผลิตภัณฑ์แล้วจึงจะอนุญาตให้โฆษณาได้ ซึ่งก็เป็นขั้นตอนการตรวจพิจารณาคำขอข้อมูลการโฆษณาจะออกสู่ท้องตลาด และมีขั้นตอนการตรวจพิจารณาการโฆษณานั้นๆ ภายหลังจากออกสู่ท้องตลาดแล้วเช่นกัน

ซึ่งการโฆษณาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพเหล่านี้ รัฐจึงได้มีกฎหมายควบคุมกำกับเป็นกรณีพิเศษ แบ่งเป็น 3 กลุ่ม คือ

กลุ่มที่ 1 กฎหมายกำหนดให้ต้องยื่นขออนุญาตก่อนทำการโฆษณา ได้แก่ ผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องมือแพทย์

กลุ่มที่ 2 กฎหมายมิได้กำหนดให้ต้องยื่นขออนุญาต แต่จะต้องโฆษณาอยู่ในกรอบของกฎหมาย ได้แก่ ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง และวัตถุอันตราย

กลุ่มที่ 3 กฎหมายห้ามโฆษณาเพื่อการค้าต่อประชาชนทั่วไป เว้นแต่เป็นการโฆษณาซึ่งกระทำโดยตรงต่อผู้ประกอบการวิชาชีพเวชกรรม วิชาชีพทันตกรรม หรือวิชาชีพเภสัชกรรม หรือผู้ประกอบการบำบัดโรคสัตว์ชั้นหนึ่ง ได้แก่ ผลิตภัณฑ์วัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาทและยาเสพติดให้โทษ

การควบคุมการโฆษณาโดยองค์การรัฐนั้น รัฐมีบทบาทในการควบคุมให้การโฆษณาสินค้าและบริการอยู่ในกฎระเบียบเพื่อประโยชน์และความเป็นธรรมต่อผู้ที่เกี่ยวข้อง ทั้งผู้ประกอบการ เจ้าของสินค้า และผู้บริโภค โดยใช้กฎหมายเป็นเครื่องมือกำหนดองค์กรของรัฐให้มีหน้าที่ควบคุมกำกับดูแลภายใต้กฎหมาย ซึ่งการควบคุมมี 2 ลักษณะ ได้แก่

1) กฎหมายกำหนดให้ขออนุญาตก่อนทำการโฆษณาต้องยื่นขออนุญาตก่อนทำการโฆษณา (Pre-Censor) การโฆษณาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพที่ต้องยื่นขออนุญาต ได้แก่ ยา อาหาร และเครื่องมือแพทย์ ซึ่งทั้งสามผลิตภัณฑ์นั้นอยู่ภายใต้ข้อกำหนดของพระราชบัญญัติยา พ.ศ. 2510 และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 และพระราชบัญญัติเครื่องมือแพทย์ พ.ศ. 2531 นอกจากนี้ผลิตภัณฑ์สุขภาพที่อันตรายต่อสุขภาพค่อนข้างสูง คือ วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท และยาเสพติดให้โทษ กฎหมายห้ามมิให้มีการโฆษณาเพื่อการค้าโดยเด็ดขาด แต่ให้โฆษณาได้โดยตรงต่อแพทย์ ทันตแพทย์ สัตวแพทย์ และเภสัชกรเท่านั้นตามที่กำหนดไว้ในพระราชบัญญัติวัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท พ.ศ. 2518 และพระราชบัญญัติยาเสพติดให้โทษ พ.ศ. 2522 ต่อมาได้มีการแก้ไขเพิ่มเติมพระราชบัญญัติยาเสพติดให้โทษ (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 เพิ่มหลักการในการโฆษณายาเสพติดให้โทษในประเภท 2 หรือประเภท 3 ที่ใช้ในทางการแพทย์ได้โฆษณาต่อแพทย์ ทันตแพทย์ สัตวแพทย์ หรือเภสัชกร หากโฆษณานั้นเป็นเอกสาร ภาพ ภาพยนตร์ หรือการบันทึกเสียงหรือภาพ แต่ต้องการโฆษณาที่นอกเหนือจากกรณีข้างต้นยังคงต้องห้ามโฆษณาตามหลักการเดิม ดังนั้นทางสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงเป็นองค์กรหลักที่ทำหน้าที่พิจารณาตรวจสอบควบคุมการอนุญาตโฆษณาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพของผู้ประกอบการ เจ้าของสินค้า ผู้ประกอบการโฆษณา ขณะเดียวกันหากมีการโฆษณาเผยแพร่ทางสื่อวิทยุโทรทัศน์ รัฐก็เข้ามามีบทบาทควบคุมการโฆษณาทางสื่อวิทยุโทรทัศน์อีกชั้นหนึ่ง

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

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

3.5 หลักการควบคุมอาหารที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้

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

3.5.1 มาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ หรือโคเด็กซ์ (Codex Alimentarius)

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

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

สำหรับเกณฑ์การแสดงผลอาหารก่อภูมิแพ้ มาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ หรือ Codex มีการระบุไว้ในข้อ 4.2.1 ของ Codex Stan 1985 Labeling of Prepackaged Food; General Standard for The Labeling of Prepackaged Food 8 กลุ่ม ดังนี้²⁴

- 1) Cereal Containing Gluten; ie Wheat Rye Barley Oat Spelt or Their Hybridized Strains and Product of These
- 2) Crustacean and Products of These
- 3) Fish and Fish Products
- 4) Eggs and Egg Products
- 5) Peanuts Soybeans and Products of These
- 6) Milk and Milk Products of These (Lactose Included)
- 7) Tree Nuts and Nut Products
- 8) Sulfite in Concentrations of 10 mg/kg or More

สำหรับที่มีการกำหนดให้อาหารก่อภูมิแพ้ต้องแสดงรายละเอียดไว้ที่ฉลากอาหาร มีหลายลักษณะ กล่าวคือ เป็นลักษณะบังคับ หรือแนะนำให้แสดงโดยสมัครใจ หรืออยู่ในระหว่างการดำเนินการให้แสดงในลักษณะบังคับ

3.5.2 กลุ่มประเทศสหภาพยุโรป (The European Union)

กลุ่มสหภาพยุโรปถือได้ว่าเป็นกลุ่มที่มีการตื่นตัวต่อการระบุสารภูมิแพ้ต่ออาหารมากที่สุดภูมิภาคหนึ่งของโลก เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานของ Codex เกี่ยวกับเกณฑ์การแสดงผลอาหารก่อภูมิแพ้ ในระยะแรกกำหนดให้อาหารก่อภูมิแพ้ 9 กลุ่มที่ต้องติดฉลากระบุ ได้แก่ ธัญพืชที่มีกลูเตน (Gluten) และผลิตภัณฑ์ เช่น ข้าวสาลี ข้าวไรย์ ข้าวบาร์เลย์ ข้าวโอ๊ต รวมทั้งธัญพืชที่เป็นพันธุ์ลูกผสมจากสายพันธุ์เหล่านี้ด้วย สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำมีเปลือก นม ถั่ว เช่น อัลมอนต์ วอลนัท พีแคนัท บราซิลนัท แมคคาเดเมีย ฮาเซลนัท คินแลนดน์ถั่ว ถั่วเหลืองและถั่วลิสง เป็นต้น คีนซาย และพืชในตระกูลเดียวกัน มัสตาร์ด งา และผลิตภัณฑ์ซัลเฟอร์ไดออกไซด์และซัลไฟต์ที่มีความเข้มข้นมากกว่า 10 ppm²⁵

ลักษณะการติดฉลากให้ใช้เป็นเครื่องหมายการค้า รูปสัญลักษณ์ที่ปรากฏบนสินค้า หีบห่อ เอกสาร ป้าย และใช้คำว่า “Contains” ตามด้วยชื่ออาหารก่อภูมิแพ้ เช่น Contains Peacan Nut ทั้งนี้

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

²⁵ Council Directive 2000/13/EC.

สารใดๆ ที่มีการใช้ในกระบวนการผลิตและยังปรากฏอยู่ในผลผลิตขั้นสุดท้ายไม่ว่าจะในรูปแบบที่เปลี่ยนแปลงไปก็ตาม หากมาจากส่วนผสมที่ระบุไว้ทั้ง 9 กลุ่ม จะต้องระบุชื่อของส่วนผสมนั้นๆ ไว้อย่างชัดเจนในฉลาก แต่กรณีของเครื่องดื่มน้ำที่มีรายการของส่วนประกอบอาหาร (List of Ingredient) ระบุชื่อเฉพาะแล้วไม่ต้องระบุซ้ำในฉลากอีก²⁶

ต่อมาเมื่อวันที่ 28 พฤศจิกายน 2550 คณะกรรมาธิการยุโรปได้ประกาศกฎระเบียบ 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 โดยกฎระเบียบใหม่นี้ได้ผ่านการพิจารณาเห็นชอบจากหน่วยงานความปลอดภัยด้านอาหารประจำสหภาพยุโรป (The European Food Safety Authority: EFSA) โดยเป็นกฎระเบียบกลางที่ว่าด้วยการแก้ไขกฎระเบียบในเรื่องของการติดฉลากสินค้าอาหาร ส่วนของภาคผนวกของ Directive 2000/13/EC ซึ่งเป็นส่วนที่กำหนดรายชื่อของส่วนประกอบที่จำต้องมีระบุในฉลาก จากเดิม 9 รายการล่าสุดแก้ไขเป็น 14 รายการ เนื่องจากเป็นส่วนประกอบที่ถือว่ามีความเสี่ยงที่ก่อให้เกิดอาการแพ้แก่ผู้บริโภค และมีส่วนประกอบย่อยที่ได้รับการยกเว้นไม่ต้องอยู่ภายใต้ข้อบังคับของการติดฉลากสารก่อภูมิแพ้ โดยมีรายละเอียดของการแก้ไขส่วนประกอบ ดังนี้²⁷

- 1) ธัญพืชที่มีส่วนประกอบของกลูเตน ยกเว้นการติดฉลากสำหรับ Wheat-based maltodextrins, Wheat-based glucose syrups including dextrose, Glucose syrups based on barley, Cereals used for making distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirit drink and other alcoholic beverages
- 2) อาหารทะเล ครอบคลุมถึงผลิตภัณฑ์ที่ทำจากอาหารทะเล
- 3) ไข่ ครอบคลุมถึงผลิตภัณฑ์ที่ทำจากไข่
- 4) ปลา ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากปลา ยกเว้นการติดฉลากสำหรับ Fish gelatin used as carrier for vitamin or carotenoid preparations, Fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine
- 5) ถั่วลิสง ครอบคลุมถึงผลิตภัณฑ์ที่ทำจากถั่วลิสง

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

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

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

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

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

9) ผักขึ้นฉ่าย ครอบคลุมถึงผลิตภัณฑ์ที่ทำจากผักขึ้นฉ่าย

10) มัสตาร์ด ครอบคลุมถึงผลิตภัณฑ์ที่ทำจากมัสตาร์ด

11) งา ครอบคลุมถึงผลิตภัณฑ์ที่ทำจากงา

12) ซัลไฟต์

13) ถั่ว Lupin ครอบคลุมถึงผลิตภัณฑ์ที่ทำจาก ถั่ว Lupin

14) สัตว์น้ำประเภทหอยและปลาหมึก ครอบคลุมถึงผลิตภัณฑ์ที่ทำจากสัตว์ประเภทหอยและปลาหมึก

3.5.3 ประเทศสหรัฐอเมริกา

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

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

รักษาการแพ้อาหารได้ โดยผู้บริโภคที่เป็นโรคภูมิแพ้อาหารจะต้องหลีกเลี่ยงอาหารที่รับประทานเข้าไปแล้วเกิดอาการภูมิแพ้เอง²⁸

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

กฎระเบียบเกี่ยวกับการฉลากอาหารก่อโรคภูมิแพ้ของสหรัฐอเมริกา ซึ่งออกโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาแห่งประเทศสหรัฐอเมริกา (USFDA) คือ Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004: FALCPA (Public Law 108-282) ซึ่งกำหนดให้โรงงานผู้ผลิตอาหารต้องแสดงชื่อสามัญของอาหารก่อโรคภูมิแพ้ 8 ชนิด ที่ต้องติดฉลากระบุไว้บนฉลาก พระราชบัญญัติดังกล่าวกำหนดชนิด/กลุ่มอาหารก่อภูมิแพ้ 8 ชนิด ที่ต้องติดฉลากระบุ คือ²⁹

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

ข้อกำหนดการแสดงผลฉลากอาหารก่อโรคภูมิแพ้³⁰

ภายใต้บทบัญญัติของพระราชบัญญัติเรื่อง การแสดงผลฉลากอาหารก่อโรคภูมิแพ้ และการคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2547 กำหนดให้ฉลากอาหารต้องระบุชนิดของอาหารก่อโรคภูมิแพ้หลักด้วยชื่อสามัญ โดยข้อกำหนดการแสดงผลฉลากอาหารก่อโรคภูมิแพ้นั้นกำหนดไว้ 2 วิธี คือ

²⁸ สิรินทรา บุญสำเร็จ. (2549, กรกฎาคม). “การติดฉลากอาหารก่อภูมิแพ้.” *ฟู้ดโฟกัส ไทยแลนด์*, 1, 5. หน้า 15.

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

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

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

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

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

ผู้ผลิตสินค้าที่ไม่ปฏิบัติตามระเบียบดังกล่าวถือว่ามีความผิดทั้งทางแพ่งและทางอาญา โดย FDA มีอำนาจร้องขอให้มีการกักกันสินค้าที่ปิดฉลากผิดระเบียบได้ รวมถึงการกำหนดให้มีการเรียกคืนผลิตภัณฑ์สินค้า (Recall) โดยผู้ผลิตหรือผู้จัดจำหน่ายแล้วแต่กรณีด้วย³¹

3.5.4 ประเทศญี่ปุ่น

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

การติดฉลากอาหารก่อภูมิแพ้ จำแนกได้ 2 กรณี³²

1) อาหารก่อภูมิแพ้ซึ่งบังคับให้ติดฉลากมี 7 ชนิด ได้แก่

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

³² สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. (2549). กฎระเบียบอาหารก่อภูมิแพ้ประเทศไทย. หน้า 24-27.

- (1) ข้าวสาลี (Wheat)
 - (2) โขบะ (Buckwheat)
 - (3) ไข่ (Egg)
 - (4) นม (Milk)
 - (5) ถั่วลิสง (Peanut)
 - (6) กุ้ง (Shrimp/Prawn/Lobster)
 - (7) ปู (Crab)
- 2) อาหารชนิดอื่นที่แนะนำให้ติดฉลากอาหารก่อให้เกิดภูมิแพ้มี 18 ชนิด ได้แก่
- (1) ปลาหมึก (Squid)
 - (2) ไข่ปลาอิคุระ (Salmon roe)
 - (3) เนื้อวัว (Beef)
 - (4) ถั่วเหลือง (Soybeans)
 - (5) วอลนัท (Walnuts)
 - (6) วุ้นเจลาติน (Gelatin)
 - (7) ลูกพีช (Peaches)
 - (8) มันแกว (Yams)
 - (9) ส้ม (Orange)
 - (10) เนื้อหมู (Pork)
 - (11) เนื้อไก่ (Chicken)
 - (12) ปลาแซลมอน (Salmon)
 - (13) ปลาซาบะ (Mackerel)
 - (14) หอยเป๋าฮื้อ (Abalone)
 - (15) กีวี (Kiwi Fruit)
 - (16) แอปเปิ้ล (Apple)
 - (17) เห็ดโคนญี่ปุ่น (Masutake) และ
 - (18)กล้วย (Banana)

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

2 ชนิด ได้แก่ โซบะ และถั่วลันเตา เป็นอาหารที่พบอาการแพ้ที่รุนแรง จึงต้องติดฉลากไม่ว่าจะพบในปริมาณน้อยเพียงใดก็ตาม³³

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

3.6 ความรับผิดชอบในความเสียหายของผู้ประกอบการต่อผู้บริโภค

ปัจจุบันการผลิตหรือการนำเข้าสินค้ามีการเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม มีการนำเอาเทคโนโลยีขั้นสูงมาใช้ในการผลิตสินค้า ทำให้ขั้นตอนการผลิตที่มีความซับซ้อน ส่งผลให้การตรวจพิสูจน์ว่าสินค้าใดชำรุดบกพร่อง หรือเป็นสินค้าที่ไม่ปลอดภัยของผู้บริโภคทำให้ยากขึ้น เนื่องจากผู้บริโภคไม่ทราบถึงรายละเอียดขั้นตอนในการผลิตสินค้านั้นๆ ดังนั้นเพื่อให้ผู้บริโภคได้รับความคุ้มครองในกรณีเกิดความเสียหายหรือความไม่ปลอดภัยของสินค้า จึงจำเป็นต้องศึกษากรณีความรับผิดชอบของผู้ประกอบการที่มีต่อผู้บริโภคจากหลักกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ดังต่อไปนี้

3.6.1 ความรับผิดชอบประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์

ตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ ได้วางหลักความรับผิดชอบของผู้ประกอบการที่มีต่อผู้บริโภคเพื่อให้ได้รับความคุ้มครองในกรณีเกิดความเสียหายหรือความไม่ปลอดภัยของสินค้า โดยกฎเกณฑ์ความรับผิดชอบดังกล่าวต้องอาศัยทฤษฎีทางกฎหมายที่ว่าด้วยความรับผิดชอบทั้งในทางสัญญาและในทางละเมิด ซึ่งพอสรุปได้ดังนี้

3.6.1.1 ความรับผิดชอบสัญญา

ความรับผิดชอบทางสัญญา หลักที่ว่า ผู้ขายต้องรับผิดชอบในความชำรุดบกพร่องของทรัพย์สินขายเป็นหลักกฎหมายที่ยอมรับกันทั่วโลก และเป็นหลักกฎหมายที่มีความสำคัญต่อความปลอดภัยและความมั่นคงทางการค้าพาณิชย์ทั้งภายในประเทศและระหว่างประเทศ³⁴

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

³⁴ กิตติศักดิ์ ปรีกิติ. (2542). ความรับผิดชอบเพื่อความชำรุดบกพร่องในสัญญาซื้อขาย. หน้า 1.

ประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ของไทยวางหลักเกณฑ์ความรับผิดชอบ สัญญาซื้อขายไว้กว้างๆ ในมาตรา 472-474 โดยมาตรา 472 วางหลักไว้ว่า กรณีที่ทรัพย์สินซึ่งขาย ชำรุดบกพร่องผู้ขายต้องรับผิดชอบ และกำหนดข้อยกเว้นกรณีที่ผู้ขายไม่ต้องรับผิดชอบไว้ในมาตรา 473 กับอายุความฟ้องร้องให้ผู้ขายต้องรับผิดชอบตามมาตรา 474 แต่ประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ไม่ได้ กำหนดว่าอย่างไรเป็นกรณีชำรุดบกพร่อง และผู้ขายต้องรับผิดชอบอย่างไรนั้นกฎหมายไม่ได้บัญญัติไว้ ดังนั้นจึงอาจเกิดความสับสนในการใช้กฎหมายเพื่อปรับให้เข้ากับพฤติการณ์ได้

กรณีชำรุดบกพร่อง และผู้ขายต้องรับผิดชอบอย่างไรนั้น การที่จะถือว่าทรัพย์สินนั้น ชำรุดบกพร่อง คือการที่ทรัพย์สินนั้นมีสภาพต่างจากสภาพที่ควรจะเป็นตามความมุ่งหมายของสัญญา หรือไม่นั้นเป็นไปตามความมุ่งหมายที่จะให้ทรัพย์สินนั้นเป็นปกติ ดังนั้นการพิจารณาว่าสินค้านั้น ไม่ได้มาตรฐานตามความมุ่งหมายของสัญญา กฎเกณฑ์ที่ใช้ในการพิจารณาจึงอยู่ที่ว่าสินค้านั้นมีความเสื่อมเสียในเนื้อหาหรือไม่ แต่อยู่ที่ว่าสินค้านั้นเหมาะสมแก่ประโยชน์ที่ความมุ่งหมายตาม สัญญาหรือมุ่งหมายตามประโยชน์ที่จะใช้ทรัพย์สินนั้นตามปกติหรือไม่ต่างหาก

การซื้อขายที่มีข้อตกลงเกี่ยวกับคุณสมบัติของทรัพย์สินที่ขาย ผู้ขายต้องรับผิดชอบ เพื่อความชำรุดบกพร่อง ในกรณีทรัพย์สินที่ขายนั้นขาดคุณสมบัติที่ตกลงกัน แม้ว่าทรัพย์สินนั้นจะปรากฏ ความเสื่อมเสียในเนื้อหา หรือแม้ว่าทรัพย์สินจะตรงตามคำพรรณนาก็ตาม แต่ถ้าทรัพย์สินนั้นขาด คุณสมบัติบางอย่างเป็นเหตุให้เสื่อมความเหมาะสมแก่ประโยชน์ที่มุ่งหมายแล้ว ผู้ขายย่อมต้องรับ รับผิดชอบ ซึ่งในกรณีความสำคัญผิดในคุณสมบัติ ถือได้ว่าเป็นเรื่องของความชำรุดบกพร่องอย่าง หนึ่ง

โดยหลักความรับผิดชอบในทางสัญญา คือ หลักความสัมพันธ์ตามสัญญา (Privity of Contract) ซึ่งคู่กรณีที่จะเรียกร้องให้รับผิดชอบต่อกันได้จะต้องมีความสัมพันธ์ในทางสัญญาต่อกัน มีผล ทำให้ผู้ใดที่ได้รับความเสียหายเนื่องจากการผิดสัญญา หรือผิดคำรับประกันเกี่ยวกับสินค้า ซึ่งการ จะดำเนินคดีต่อผู้ขายจะต้องมีความสัมพันธ์กันตามสัญญากับผู้ขายด้วย หรืออีกนัยหนึ่งต้องเป็นผู้ ซื้อสินค้าจากผู้ขายโดยตรง แต่โดยปกติผู้บริโภคที่ได้รับความเสียหายจากสินค้าชำรุดบกพร่องหรือ สินค้าไม่ปลอดภัยนั้น อาจไม่ใช่ตัวผู้เสียหายเอง แต่อาจเป็นคนในบ้าน ลูกจ้างเองที่เป็นผู้ใช้สินค้านั้น แทน จึงขาดความสัมพันธ์ในทางสัญญากับผู้ขายหรือผู้ผลิตทำให้ไม่สามารถที่จะเยียวยาความเสียหายตามหลักของสัญญาได้ เพราะผู้บริโภคที่ได้รับความเสียหายจากการใช้สินค้าไม่ใช่คู่สัญญา กับผู้ขายหรือผู้ผลิตนั่นเอง

3.6.1.2 ความรับผิดชอบทางละเมิด

ศาสตราจารย์จิดติ ดิงสท์ทีย์ ได้อธิบายว่าการกระทำที่เป็นการผิดสัญญาอาจเป็นละเมิดในตัวเองก็ได้ ถ้าการกระทำนั้นละเมิดสิทธิเด็ดขาดของผู้อื่นด้วย³⁵ ดังนั้น ผู้ซื้อสินค้าสามารถฟ้องร้องผู้ขายหรือผู้ผลิตได้ตามกฎหมายลักษณะละเมิด หากสินค้าที่ซื้อมานั้นมีความชำรุดบกพร่องหรือเป็นสินค้าที่ไม่ปลอดภัยและก่อให้เกิดอันตรายแก่ผู้ซื้อ

วัตถุประสงค์ของการบัญญัติกฎหมายละเมิด คือต้องการเยียวยาความเสียหายให้ได้รับการชดใช้เพื่อทดแทนเพื่อกลับคืนสู่สภาพเดิมให้มากที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้ เป็นการที่กฎหมายมาช่วยจัดการยุติข้อโต้แย้งระหว่างเอกชนด้วยกันมิให้เกิดความรู้สึกต้องการแก้แค้นโต้ตอบการกระทำละเมิด การกระทำบางอย่างก็เป็นความรับผิดชอบทางอาญาเพียงอย่างเดียว และในบางครั้งลักษณะของการกระทำอาจก่อให้เกิดความรับผิดได้ทั้งสองประการ คือ มีความรับผิดทั้งทางละเมิดและอาญาด้วย เช่น การกระทำความผิดเกี่ยวกับชีวิต ร่างกาย เสรีภาพ ชื่อเสียง หรือความรับผิดเกี่ยวกับทรัพย์สิน เป็นต้น ส่วนผลของความรับผิดละเมิด คือ จำเลยต้องรับผิดในการชดใช้ค่าสินไหมทดแทนตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ มาตรา 420³⁶ และบทบัญญัติในหมวดค่าสินไหมทดแทน มาตรา 438 – 447

ละเมิดเป็นบ่อเกิดแห่งหนึ่งอย่างหนึ่ง ซึ่งเป็นกรณีที่กฎหมายกำหนดให้ผู้ทำละเมิดมีหน้าที่ต้องชดใช้ค่าสินไหมทดแทนให้แก่ผู้เสียหาย จึงเป็นหน้าที่เกิดขึ้นโดยผลของกฎหมาย มิใช่เกิดจากข้อตกลงของคู่กรณี ต่างกับสัญญาซึ่งเป็นข้อตกลงของบุคคลสองคนเพื่อก่อความผูกพันระหว่างกันโดยเป็นหน้าที่ต้องปฏิบัติหรืองดเว้นการอย่างหนึ่งอย่างใดซึ่งไม่ต้องห้ามตามกฎหมาย กฎหมายจึงรับรองว่าคู่กรณีมีอำนาจบังคับหนึ่งนั้นได้ เมื่อมีการล่วงสิทธิผิดหน้าที่ และเกิดความเสียหายขึ้นทำให้เกิดเป็นหนี้ ซึ่งจะต้องชดใช้ค่าสินไหมทดแทนแก่ผู้เสียหายหรือบุคคลอื่นที่กฎหมายกำหนดไว้³⁷

หลักความรับผิดในทางละเมิดที่ถือเอาทฤษฎีความผิดเป็นหลักทำให้ความรับผิดในความเสียหายอันเกิดจากสินค้า (Product Liability) ในยุคแรกอิงหลักทฤษฎีรับภัยในทางละเมิด และทฤษฎีความผิดมาใช้ด้วย กล่าวคือ ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายจะต้องรับผิดในความผิดในเกิดจากการผลิต หรือการวางจำหน่ายสินค้าที่ชำรุดบกพร่องหรือสินค้าที่ไม่ปลอดภัยนั้น

³⁵ จิดติ ดิงสท์ทีย์. (2523). *ประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ว่าด้วยมูลแห่งหนี้*. หน้า 194.

³⁶ มาตรา 420 บัญญัติว่า “ผู้ใดจงใจหรือประมาทเลินเล่อทำต่อบุคคลอื่นโดยผิดกฎหมายให้เขาเสียหายถึงแก่ชีวิตก็ดี แก่ร่างกายก็ดี อนามัยก็ดี เสรีภาพก็ดี ทรัพย์สินหรือสิทธิอย่างหนึ่งอย่างใดก็ดี ท่านว่าผู้นั้นทำละเมิดจำต้องใช้ค่าสินไหมทดแทนเพื่อการนั้น.”

³⁷ สุขุม สุภนิคย์. (2532). *คำอธิบายประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ลักษณะละเมิด*. หน้า 4-5.

ในการดำเนินคดีละเมิด ถ้าผู้บริโภคมองฟ้องเรียกค่าเสียหายจากผู้ประกอบการนั้น จะต้องพิสูจน์ให้เห็นว่าผู้ประกอบการมิได้ใช้ความระมัดระวังในการออกแบบการผลิต กล่าวคือ มิได้ใช้ความระมัดระวังดังวิญญูชนพึงกระทำ แต่ถ้าผู้บริโภคมองฟ้องผู้ขายปลีกหรือผู้ซื้อช่วงให้ รับผิดชอบจะฟ้องเรียกค่าเสียหายได้ก็ต่อเมื่อผู้บริโภคนำสืบให้เห็นว่า ผู้ขายปลีกหรือผู้ซื้อช่วงมีเหตุ อันควรที่จะรู้ถึงอันตรายของสินค้านั้น แต่มิได้บอกกล่าวให้ผู้บริโภคทราบ แต่การพิสูจน์ถึงความ ประมาทเลินเล่อในความเสียหายอันเกิดจากสินค้าที่ชำรุดบกพร่องหรือสินค้าที่ไม่ปลอดภัยเป็นสิ่ง ที่กระทำได้ยากมาก ทั้งนี้เพราะกระบวนการผลิตทั้งหมดอยู่ในความควบคุมของผู้ประกอบการเพียง ฝ่ายเดียว โดยเฉพาะผู้บริโภคมองฟ้องผู้เสียหายซึ่งเป็นเพียงประชาชนธรรมดาไม่อาจรู้ได้ ดังนั้น การจะ พิสูจน์ถึงความชำรุดบกพร่องว่าเกิดขึ้นในขั้นตอนใด ต้องอาศัยความรู้ของผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้านทำ ให้ผู้ซื้อหรือผู้บริโภคทั่วไปไม่สามารถพิสูจน์ได้ด้วยตนเองและการว่าจ้างผู้เชี่ยวชาญก็ใช้ค่าใช้จ่าย ค่อนข้างสูงจึงทำให้ผู้บริโภคหรือผู้ที่ได้รับความเสียหายจากสินค้าไม่สามารถหาผู้เชี่ยวชาญมานำ สืบพิสูจน์ได้ ซึ่งต่างจากผู้ประกอบการที่มีอำนาจในการต่อรองที่ดีกว่าสามารถจัดหาผู้เชี่ยวชาญมา นำสืบพิสูจน์หักล้างได้ว่า ความเสียหายมิได้เกิดจากความผิดของผู้ประกอบการ ซึ่งเมื่อผู้บริโภคไม่ สามารถพิสูจน์ให้ศาลเห็นได้ว่าความเสียหายเกิดจากผู้ประกอบการจริง ก็ไม่สามารถเอาผิด ผู้ประกอบการตามหลักละเมิดได้ เมื่อภาระการพิสูจน์ดังกล่าวตกแก่ผู้บริโภค หลักการดังกล่าวจึง ไม่อาจให้ความคุ้มครองและเยียวยาความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ชำรุดบกพร่องหรือสินค้าที่ไม่ ปลอดภัยให้แก่ผู้บริโภคได้อย่างเต็มที่ กฎหมายในหลายประเทศต่างพัฒนานำเอาหลักความรับผิด ในกรณีความเสียหายอันเกิดจากสินค้าชำรุดบกพร่อง คือ หลักความรับผิดเด็ดขาด (Strict Liability) ในทางละเมิดมาบังคับใช้กับคดีความเสียหายอันเกิดจากสินค้าด้วย

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

“สินค้าที่ไม่ปลอดภัย” หมายความว่า สินค้าที่ก่อหรืออาจก่อให้เกิดความเสียหายขึ้นได้ ไม่ว่าจะ เป็นเพราะความบกพร่องในการผลิตหรือการออกแบบ หรือไม่ได้กำหนดวิธีใช้ วิธีเก็บ รักษา คำเตือน หรือข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับสินค้า หรือกำหนดไว้แต่ไม่ถูกต้อง หรือไม่ชัดเจนตามสมควร ทั้งนี้คำนึงถึงสภาพของสินค้า รวมทั้งลักษณะการใช้งานและการเก็บรักษาตามปกติธรรมดาของ สินค้าอันพึงคาดหมายได้³⁸

พระราชบัญญัติความรับผิดต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551 นั้น เป็นบทบัญญัติที่จะช่วยให้เกิดการเยียวยาผู้บริโภคที่ได้รับความเสียหายจากสินค้าที่

³⁸ พระราชบัญญัติความรับผิดต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551, มาตรา 4.

ไม่ปลอดภัย และเป็นนำหลักความรับผิดชอบมาใช้บังคับผู้ประกอบการให้ต้องรับผิดชอบต่อผู้เสียหาย ให้ได้รับการชดเชยความเสียหายที่เกิดขึ้น โดยพระราชบัญญัติดังกล่าวมีสาระสำคัญ ดังนี้

- 1) การกำหนดให้ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ตนผลิต หรือนำเข้าเพื่อจำหน่าย ไม่ว่าความเสียหายนั้นจะเกิดความจงใจหรือประมาทเลินเล่อหรือไม่ก็ตาม
- 2) กำหนดให้ผู้ประกอบการเป็นผู้พิสูจน์ว่าความเสียหายมิได้เกิดจากความบกพร่องของสินค้าของตน
- 3) กำหนดอายุความการใช้สิทธิเรียกร้องค่าเสียหายให้แตกต่างจากประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์
- 4) กำหนดให้การฟ้องคดีได้รับการยกเว้นค่าฤชาธรรมเนียมทั้งปวง และกำหนดให้คณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคและองค์กรเอกชนตามกฎหมายว่าด้วยการคุ้มครองผู้บริโภคเป็นผู้ฟ้องคดีแทนได้³⁹

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

ความรับผิดชอบที่เกิดจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัยนี้ มีลักษณะพิเศษตรงที่มีลักษณะของความรับผิดชอบทางสัญญาและความรับผิดชอบทางละเมิดอยู่ร่วมกัน โดยในแง่ความไม่ปลอดภัยของสินค้ามีพื้นฐานมาจากความคาดหวังของผู้บริโภค ซึ่งเป็นลักษณะความรับผิดชอบทางสัญญา แต่โดยหลักแล้ว Product Liability เป็นความรับผิดชอบทางละเมิด ทั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเยียวยาความเสียหายที่เกิดขึ้นต่อชีวิต ร่างกาย หรือทรัพย์สิน ของผู้บริโภคที่ได้รับความเสียหาย โดยค่านึงว่าบุคคลนั้นจะมีความสัมพันธ์

³⁹ วัชชีรา ตปนียนันท์. (2552). มาตรการคุ้มครองผู้บริโภคที่ได้รับอันตรายจากสินค้า ศึกษากรณีเรียกร้องค่าเสียหายและค่าสินไหมทดแทนจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย. หน้า 7-8.

กัน ในทางสัญญาหรือไม่ ซึ่งในพระราชบัญญัติความรับผิดต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551 ได้ระบุถึงความเสียหายทางจิตใจรวมไว้ด้วย

โดยหลักความรับผิดในทางละเมิดถือเป็นทฤษฎีความรับผิดที่เป็นหลักความรับผิดในความเสียหายอันเกิดจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัยนี้ หลักที่ว่า ผู้ผลิตหรือผู้จำหน่ายจะต้องรับผิดในความผิดอันเกิดจากการผลิตหรือการจำหน่ายสินค้าที่ชำรุดบกพร่องหรือสินค้าที่ไม่ปลอดภัยนั้น นั่นคือ หลักความรับผิดเด็ดขาด (Strict Liability) มีลักษณะเป็นกฎหมายปิดปากมิให้ปฏิเสธความรับผิดอย่างที่เคยกระทำตามหลักเจตนาหรือประมาท ซึ่งหลักนี้ผู้เสียหายและผู้ผลิตไม่จำเป็นต้องมีนิติสัมพันธ์ต่อกัน ข้อยกเว้นความรับผิดที่ผู้ผลิตระบุไว้ในสินค้ากรณีสินค้าชำรุดบกพร่องหรือสินค้ามาปลอดภัย ไม่มีผลบังคับในหลักความรับผิดเด็ดขาด แต่ถ้าผู้ผลิตเตือนผู้บริโภคให้ทราบถึงความบกพร่องของสินค้าแล้ว ผู้บริโภคยังซื้อใช้สินค้าที่บกพร่องนั้น แล้วเกิดอันตรายแก่ผู้บริโภค ผู้ผลิตก็ไม่ต้องรับผิด หรือสินค้านั้นไม่ได้เป็นสินค้าที่ไม่ปลอดภัย หรือผู้เสียหายรู้อยู่ก่อนแล้วว่าสินค้านั้นไม่ปลอดภัยหรือความเสียหายเกิดจากการใช้หรือการเก็บรักษาสินค้าไม่ถูกต้องตามวิธีซึ่งผู้ประกอบการได้ให้รายละเอียดและข้อมูลเกี่ยวกับสินค้าไว้อย่างถูกต้องชัดเจนแล้ว ผู้ประกอบการจึงไม่ต้องรับผิด ผู้ผลิตตามคำสั่งผู้ว่าจ้างไม่ต้องรับผิดหากพิสูจน์ได้ว่าความไม่ปลอดภัยของสินค้าเกิดจากการออกแบบหรือการทำตามคำสั่งของผู้ว่าจ้างให้ผลิต ซึ่งผู้ผลิตไม่ได้คาดเห็นและไม่ควรจะได้คาดเห็นของความไม่ปลอดภัย ผู้ผลิตส่วนประกอบของสินค้าไม่ต้องรับผิดหากพิสูจน์ได้ว่าปลอดภัย ผู้ผลิตส่วนประกอบของสินค้าไม่ต้องรับผิดหากพิสูจน์ได้ว่าความไม่ปลอดภัยของสินค้าเกิดจากการออกแบบหรือการกำหนดวิธีใช้ วิธีเก็บรักษา คำเตือน หรือการให้ข้อมูลเกี่ยวกับสินค้าของผู้ผลิตด้วย อนึ่ง ข้อตกลงระหว่างผู้บริโภคและผู้ประกอบการหรือประกาศของผู้ประกอบการที่กำหนดไว้ล่วงหน้า เพื่อยกเว้นความรับผิดหรือจำกัดความรับผิดนั้น ไม่สามารถนำมาอ้างเพื่อปฏิเสธความรับผิดชอบได้

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

ในการพิสูจน์ถึงความไม่ปลอดภัยของสินค้านั้น กฎหมายของประเทศส่วนใหญ่ได้กำหนดให้ภาระการพิสูจน์ค่าเสียหายตกแก่ผู้เสียหาย ที่จะต้องแสดงถึงความเสียหาย ความไม่ปลอดภัยของสินค้า และความสัมพันธ์ระหว่างการกระทำ คือ ต้องพิสูจน์ว่าความเสียหายเกิดขึ้น

เป็นผลมาจากความไม่ปลอดภัยของสินค้า จะมีความแตกต่างกันที่ระดับของการพิสูจน์ตามหลักเกณฑ์ของแต่ละประเทศนั้นๆ ว่าจะต้องนำสืบหรือใช้พยานหลักฐานเพียงใด⁴⁰

ตามพระราชบัญญัติความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551 มาตรา 6 ได้กำหนดให้ภาระการพิสูจน์ให้ผู้เสียหายหรือผู้มีสิทธิฟ้องคดีแทนต้องพิสูจน์ว่าผู้เสียหายได้รับความเสียหายจากสินค้าของผู้ประกอบการและการใช้หรือการเก็บรักษาสินค้านั้นเป็นไปตามปกติธรรมดา แต่ไม่ต้องพิสูจน์ว่าความเสียหายนั้นเกิดขึ้นจากการกระทำของผู้ประกอบการของผู้ประกอบการรายใด เท่ากับว่าผู้เสียหายไม่ต้องพิสูจน์ความเสียหายอันเกิดจากสินค้าที่กล่าวอ้างว่าเป็นสาเหตุให้ได้รับความเสียหาย ทั้งนี้ไม่ต้องพิสูจน์ถึงความสัมพันธ์ระหว่างความเสียหายและความไม่ปลอดภัยของสินค้าตามหลักความเสียหาย เพียงแต่พิสูจน์ว่าความเสียหายเกิดจากสินค้าของผู้ประกอบการก็เพียงพอ ทั้งนี้ผู้ประกอบการมีหน้าที่ที่จะต้องพิสูจน์หรือยกข้อต่อสู้เรื่องความไม่ปลอดภัยของสินค้าขึ้นกล่าวอ้างตามมาตรา 7 และมีภาระการพิสูจน์ตามข้อต่อสู้ นั้นเพื่อให้ตนหลุดพ้นความรับผิด ซึ่งนับว่าเป็นประโยชน์ต่อผู้เสียหายมากกว่ากฎหมายของต่างประเทศที่ให้ผู้เสียหายพิสูจน์ว่าสินค้านั้นชำรุดบกพร่อง พิสูจน์ความเสียหายที่เกิดขึ้น และพิสูจน์ว่าความเสียหายที่เกิดขึ้นเป็นผลมาจากความชำรุดบกพร่อง

3.7 มาตรการคุ้มครองผู้บริโภคในการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพบนฉลากของต่างประเทศ

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

3.7.1 มาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ หรือโคเด็กซ์ (Codex Alimentarius)

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

⁴⁰ ศุภฤกษ์ ชลวีระวงศ์. (2550). ความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย: ศึกษากรณีของผู้ให้แฟรนไชส์ที่ไม่ได้ผลิตหรือขายหรือนำเข้าสินค้า. หน้า 65.

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

1) วัตถุประสงค์ของ Codex

โครงการมาตรฐานอาหารของ FAO/WHO เป็นความร่วมมือระหว่างองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติและองค์การอนามัยโลก ซึ่งคณะกรรมการโครงการมาตรฐานอาหารมีหน้าที่กำหนดมาตรฐานอาหารให้เป็นมาตรฐานสากล โดยมีวัตถุประสงค์ดังนี้⁴¹

(1) ค้ำครองสุขภาพอนามัยของผู้บริโภคและเพื่อให้เกิดความเป็นธรรมในด้านการค้าระหว่างประเทศ โดยผูกพันกับข้อกำหนดขององค์การการค้าโลก (World Trade Organization: WTO)

(2) ส่งเสริมการประสานงานด้านมาตรฐานอาหารทั้งหมด ซึ่งดำเนินการอยู่โดยองค์การระหว่างประเทศ หน่วยงานภาครัฐ และหน่วยงานที่ไม่ใช่ภาครัฐบาล

(3) จัดลำดับความสำคัญ ริเริ่ม และแนะนำในการจัดเตรียมร่างมาตรฐาน โดยความช่วยเหลือจากองค์กรที่เกี่ยวข้อง

(4) เมื่อมาตรฐานเสร็จเป็นขั้นสุดท้ายและมีการตอบรับจากประเทศสมาชิกแล้ว ให้จัดพิมพ์เป็นมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ รวมทั้งปรับปรุงแก้ไขมาตรฐานดังกล่าวให้ทันสมัยตลอดเวลา

การดำเนินงานของ Codex ต้องการให้มีความมั่นใจในระหว่างประเทศที่จะมีมาตรฐานเพื่อการคุ้มครองสุขภาพเศรษฐกิจของผู้บริโภค และเกิดความเป็นธรรมในทางการค้า มาตรฐานที่จัดทำขึ้นตั้งอยู่บนหลักการทางวิทยาศาสตร์ โดยใช้หลักการวิเคราะห์ความเสี่ยง และการควบคุมกระบวนการผลิตมีความยืดหยุ่น ไม่ให้เกิดความเข้มงวดเกินไปในการผลิตและการค้า ไม่ให้ผลประโยชน์แก่ฝ่ายใดฝ่ายหนึ่ง ไม่ว่าจะประเทศพัฒนาแล้วหรือประเทศกำลังพัฒนา

การจัดทำมาตรฐานนั้น Codex มีการปรึกษาหารือกันในระหว่างประเทศสมาชิก และองค์กรที่เกี่ยวข้องทั้งหมด โดยใช้วิธีเห็นพ้องต้องกันระหว่างประเทศสมาชิก ซึ่ง Codex ได้แบ่งงานกำหนดมาตรฐานเป็น 3 กลุ่มใหญ่ ได้แก่ มาตรฐานอาหารที่เกี่ยวกับเรื่องทั่วไป (General

⁴¹ CODEX alimentarius. (n.d.). Retrieved April 9, 2010, from

Subject Standards) มาตรฐานอาหารที่เกี่ยวข้องกับสินค้าอาหาร (Commodity Standards) และมาตรฐานของกลุ่มภูมิภาค (Regional Standards)

2) คำจำกัดความเกี่ยวกับคำกล่าวอ้าง

สำหรับกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการกล่าวอ้าง โครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ หรือ Codex ได้ให้คำจำกัดความของคำกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพไว้ดังนี้⁴²

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

1. คำกล่าวอ้างปริมาณสารอาหาร (Nutrition content Claim) เช่น วิตามินซีสูง ไม่มีโคเลสเตอรอล
2. คำกล่าวอ้างปริมาณโดยเปรียบเทียบ (Comparative Claim) เช่น โปรตีนสูงกว่า โซเดียมน้อยกว่า

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

1. คำกล่าวอ้างหน้าที่ของสารอาหาร (Nutrient Function Claims) อธิบายเกี่ยวกับบทบาทหน้าที่ทางกายภาพของสารอาหารในด้านการเติบโต พัฒนาการ และการทำงานปกติของร่างกาย เช่น แคลเซียมมีส่วนช่วยพัฒนากระดูกและฟันให้แข็งแรง เหล็กเป็นส่วนประกอบในการสร้างเซลล์เม็ดเลือดแดง
2. คำกล่าวอ้างการกระทำหน้าที่อื่นๆ (Other Function Claims) เป็นการอธิบายถึงคุณประโยชน์ที่มีผลเฉพาะเจาะจง (Specific Beneficial Effects) ต่อหน้าที่ทางกายให้ทำงานดียิ่งขึ้นเมื่อบริโภคส่วนประกอบอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งในการเสริมสุขภาพ
3. คำกล่าวอ้างการลดความเสี่ยงของการเกิดโรค (Reduction of Disease Risk Claims) ความสัมพันธ์ในการบริโภคอาหารหรือส่วนประกอบของอาหาร เพื่อลดความเสี่ยงในการพัฒนาสภาพที่ทำให้เกิดโรค หรือทำให้สุขภาพแย่ลง เช่น โปรตีนจากถั่วเหลืองลดความเสี่ยงพัฒนาการการเกิดโรคหัวใจ

3) หลักเกณฑ์ของ Codex สำหรับประเทศต่างๆ ที่ใช้ในการพิจารณากำหนดข้อบังคับการแสดงผลการโภชนาการ กล่าวคือ⁴³

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

(1) ให้ประเทศต่างๆ กำหนดให้เหมาะสมกับสภาพปัญหาและภาวะทางโภชนาการของแต่ละประเทศ

(2) อาหารใดที่มีการกล่าวอ้างคุณค่า คุณประโยชน์ เช่น โปรตีนสูง ไขมันต่ำ ก็จะต้องแสดงฉลากโภชนาการประกอบข้อความดังกล่าวด้วย

(3) สารที่อนุญาตให้ระบุจะต้องเป็นสารอาหารที่มีการกำหนดค่าความต้องการต่อวันไว้แล้วเท่านั้น คือ อนุญาตเฉพาะสารอาหารที่คุณค่า คุณประโยชน์ และที่จะต้องได้รับในปริมาณที่กำหนดในแต่ละวัน ได้รับการยอมรับแล้วในหมู่นักโภชนาการทั่วโลก โดยประเทศนั้นๆ ได้นำมาปรับกำหนดเป็นเกณฑ์เป็นแนวในการบริโภคที่เหมาะสมสำหรับประชาชนของตนแล้ว

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

ขอบข่ายของหลักการกล่าวอ้างทางโภชนาการ มี 3 ประการ กล่าวคือ⁴⁴

(1) แนวปฏิบัติเหล่านี้เกี่ยวข้องกับการใช้การกล่าวอ้างทางโภชนาการในฉลากอาหาร

(2) แนวปฏิบัตินี้ใช้กับอาหารทุกชนิด ซึ่งมีการจัดทำการกล่าวอ้างทางโภชนาการโดยไม่ขัดแย้งกับมาตรฐานเฉพาะของมาตรฐาน Codex หรือแนวปฏิบัติสำหรับการใช้อาหารพิเศษและอาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษทางการแพทย์

(3) แนวปฏิบัตินี้มีวัตถุประสงค์ที่เสริมแนวปฏิบัติทั่วไปของ Codex เรื่องการกล่าวอ้างและไม่ได้ใช้แทนข้อห้ามใดๆ ที่มีอยู่ในนั้น

การกล่าวอ้างเกี่ยวกับแนวทางการบริโภคอาหารหรืออาหารเพื่อสุขภาพ ให้ใช้ได้ตามหลักเกณฑ์เงื่อนไขดังนี้⁴⁵

(1) เฉพาะการกล่าวอ้างที่เกี่ยวกับแบบแผนการบริโภคที่อยู่ในแนวทางการบริโภคอาหารซึ่งได้รับการยอมรับจากองค์กรที่มีอำนาจของรัฐ

⁴³ ตริรัตน์ รุ่งโรจน์ชัยพร. (2548). การพัฒนาการกำกับดูแลการแสดงโภชนาการ. หน้า 2-3.

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

⁴⁵ แหล่งเดิม.

(2) การเปลี่ยนแปลงคำพูดของการกล่าวอ้างจะทำได้ในกรณีที่การกล่าวอ้างนั้นยังคงความเที่ยงตรงต่อหัวข้อแบบแผนการบริโภคที่ปรากฏอยู่ในแนวทางการบริโภค

(3) การกล่าวอ้างเกี่ยวกับอาหารเพื่อสุขภาพ หรือข้อความที่เหมือนกันหมายถึงการกล่าวอ้างที่เกี่ยวกับแบบแผนการบริโภค ซึ่งอยู่ในแนวทางการบริโภคและควรสอดคล้องกับแนวปฏิบัติ

(4) อาหารซึ่งถูกระบุว่าเป็นส่วนหนึ่งของอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารสุขภาพที่สมดุล ฯลฯ ไม่ควรพิจารณาเลือกเพียงลักษณะเดียวหรือบางลักษณะ แต่ควรเป็นไปตามหลักเกณฑ์ขั้นต่ำสำหรับอาหารส่วนใหญ่ที่เกี่ยวกับแนวทางการบริโภคอาหาร

(5) อาหารไม่ควรระบุว่า “ทำให้สุขภาพดี” หรือแสดงในลักษณะที่บอกเป็นนัยว่าอาหารและในตัวอาหารเองเป็นส่วนหนึ่งของสุขภาพ

(6) อาหารอาจจะระบุเป็นส่วนของ “อาหารเพื่อสุขภาพ” หากว่าฉลากนั้นมีข้อความที่อาหารนั้นเกี่ยวข้องกับแบบแผนการบริโภคที่ระบุอยู่ในแนวทางการบริโภคอาหาร

การกล่าวอ้างที่ห้ามใช้มีดังนี้⁴⁶

(1) การกล่าวอ้างว่าอาหารนั้นเป็นแหล่งที่ให้สารอาหารที่จำเป็นทุกชนิดอย่างเพียงพอ

(2) การกล่าวอ้างที่หมายถึงอาหารสมดุล หรืออาหารปกติที่ไม่สามารถให้ปริมาณสารอาหารทุกชนิดเพียงพอ

(3) การกล่าวอ้างที่ไม่มีหลักฐาน

(4) การกล่าวอ้างว่าอาหารนั้น เหมาะสมสำหรับใช้ในการป้องกัน บรรเทา การให้การรักษาโรค ความผิดปกติ หรือสภาวะเฉพาะทางสรีระ ยกเว้นอาหารนั้น

1. เป็นไปตามข้อกำหนดของมาตรฐาน Codex หรือแนวปฏิบัติสำหรับอาหารภายใต้อำนาจการควบคุมของคณะกรรมการสาขาอาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ และปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่ระบุไว้ในแนวปฏิบัตินี้

2. ในกรณีที่ไม่มีการใช้มาตรฐาน Codex หรือ แนวปฏิบัติ อนุญาตให้การกล่าวอ้างเป็นไปตามกฎหมายของประเทศ ซึ่งอาหารนั้นวางจำหน่าย

(5) การกล่าวอ้างซึ่งทำให้เกิดความสงสัยในเรื่องความปลอดภัยของอาหารที่คล้ายกัน หรือสามารถกระตุ้น หรือทำให้ผู้บริโภคเกิดความกลัว

⁴⁶ จีรภา เหลืองอรุณเลิศ. (2548, มกราคม-กุมภาพันธ์). “การกล่าวอ้างเกี่ยวกับสุขภาพบนฉลากบรรจุภัณฑ์อาหาร.” สถาบันอาหาร, 6, 39. หน้า 11-12.

(6) การกล่าวอ้างซึ่งเน้นว่าไม่มี หรือไม่ได้เติมสารหนึ่งสารใดโดยเฉพาะในอาหาร อาจใช้ได้ หากการกล่าวอ้างนั้นไม่ทำให้เกิดความเข้าใจผิด และภายใต้เงื่อนไขว่า

1. สารนั้นไม่ได้เป็นไปตามข้อกำหนดเฉพาะของมาตรฐาน หรือแนวปฏิบัติของ Codex

2. สารนั้นไม่ใช่สารซึ่งผู้บริโภคคาดว่าปกติมีอยู่ในอาหารนั้น

3. สารนั้นไม่มีการแทนที่ด้วยสารอื่น เพื่อให้อาหารนั้นมีคุณลักษณะเทียบเท่า นอกจากลักษณะการมาแทนที่ได้ถูกระบุอย่างชัดเจนว่า มีความเด่นเท่ากัน

4. สารนั้นเป็นสิ่งที่อนุญาตให้มีหรือเติมในอาหารได้

(7) การกล่าวอ้างซึ่งเน้นการไม่มี หรือการไม่ได้เติมสารอาหารอย่างเดี่ยว หรือหลายอย่าง ควรเป็นไปตามการกล่าวอ้างทางโภชนาการ ดังนั้นการระบุสารอาหารควรถูกบังคับให้ปฏิบัติตามแนวปฏิบัติของ Codex ในเรื่องฉลากโภชนาการ

การกล่าวอ้างที่อนุญาตตามข้อกำหนดของ Codex มีดังนี้

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

(2) การบ่งชี้ว่าอาหารมีคุณสมบัติพิเศษทางโภชนาการ โดยการลดหรือนำสารอาหารออกควรได้รับการพิจารณาทางด้านโภชนาการ และเป็นไปตามกฎหมายของหน่วยงานที่รับผิดชอบ

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

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

(5) การกล่าวอ้างว่าอาหารมีคุณลักษณะพิเศษ เมื่ออาหารเหล่านั้นมีคุณลักษณะเหมือนกับความจริงที่ปรากฏอยู่ในคำกล่าวอ้าง

3.7.2 กลุ่มประเทศสหภาพยุโรป (The European Union)

กฎหมายและระเบียบอาหารของกลุ่มประเทศสหภาพยุโรป มีแหล่งที่มาแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่⁴⁷

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

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

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

2) ที่มารอง (Secondary Source) จะเป็นกฎหมายที่กำหนดโดยองค์กรสหภาพยุโรป ตามกระบวนการนิติบัญญัติของสหภาพยุโรป แบ่งออกเป็น 6 ระดับ ได้แก่

(1) ระเบียบ (Regulations) เป็นกฎหมายที่มีผลใช้บังคับเป็นการทั่วไปในรัฐสมาชิกศาลของรัฐสมาชิกต้องบังคับใช้ระเบียบนี้เสมือนเป็นกฎหมายภายในของรัฐสมาชิกเอง หากไม่บังคับใช้ตามระเบียบดังกล่าวแล้ว ประชาชนหรือคู่ความสามารถนำไปฟ้องร้องยังศาลยุติธรรมแห่งยุโรป (European Court of Justice)

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

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

ได้สร้างบรรทัดฐานไว้หลายกรณีว่า สิทธิหน้าที่ตามที่กำหนดไว้ในกฎเกณฑ์กลางนั้น อาจมีผลบังคับใช้โดยตรงระหว่างประชาชนกับองค์กรของรัฐสมาชิก หากสิทธิหน้าที่ดังกล่าวได้ถูกกำหนดไว้อย่างชัดเจน ถูกต้องแน่นอน ปราศจากเงื่อนไข และได้ผ่านระยะเวลาที่รัฐสมาชิกจะต้องตรากฎหมายอนุวัติการแล้ว แต่ยังมีได้มีการดำเนินการดังกล่าว

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

(4) ข้อเสนอแนะ (Recommendations)

(5) ความเห็น (Opinion)

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

สำหรับมาตรการทางกฎหมายเกี่ยวกับฉลากโภชนาการนั้น เป็นกฎหมายที่มีแหล่งที่มาจากแหล่งที่มารอง ซึ่งอยู่ในส่วนของกฎเกณฑ์กลางปรากฏตาม Council Directive 90/496/EEC of 24 September 1990 on Nutrition Labeling for Foodstuffs โดยระบุว่า การติดฉลากโภชนาการนั้นเป็นสิ่งที่เลือกกระทำได้ แต่หากมีการกล่าวอ้างถึงคุณค่าทางโภชนาการบนฉลาก การนำเสนอโฆษณาเมื่อใด ยกเว้นการโฆษณาทั่วไป การติดฉลากโภชนาการนั้นจะต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่ระบุไว้ในกฎเกณฑ์กลางนี้ทุกประการ⁴⁸ และรัฐสมาชิกจะต้องละเว้นที่จะกำหนดข้อกำหนดใดๆ ซึ่งมีรายละเอียดมากกว่าข้อมูลทางด้านโภชนาการที่กำหนดตามกฎเกณฑ์กลางนี้⁴⁹

ข้อมูลโภชนาการที่ปรากฏบนฉลากจะต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้⁵⁰

1) การกล่าวอ้างทางโภชนาการที่เกี่ยวข้องเรื่องพลังงาน จะระบุได้เฉพาะสารอาหารตามที่กล่าวข้างต้นแล้วเท่านั้น และสารซึ่งมีหรือเป็นองค์ประกอบของสารอาหารในกลุ่มนั้น หรือ

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

⁴⁹ Ibid.

⁵⁰ สถาบันอาหาร. (2547). ฉลากอาหาร และฉลากโภชนาการ. หน้า 15.

สารอาหารต่างๆ โดยคุณค่าที่ระบุไว้จะต้องเป็นคุณค่าเฉลี่ย (Average Value) ที่ได้วิเคราะห์ทางอาหารของผู้ผลิต การคำนวณจากข้อมูลที่มีหลักฐานแน่นอนและเป็นที่ยอมรับกันทั่วไป

2) รายละเอียดของข้อมูลโภชนาการ

(1) ในการระบุรายละเอียดของข้อมูลโภชนาการจะต้องแสดงตาม Group 1 และ Group 2 อย่างใดอย่างหนึ่งเท่านั้น ดังนี้

Group 1 ประกอบด้วย ค่าพลังงานและปริมาณโปรตีน คาร์โบไฮเดรต และไขมัน

Group 2 ประกอบด้วย ค่าพลังงานและปริมาณโปรตีน คาร์โบไฮเดรต น้ำตาล ไขมัน ไขมันอิ่มตัว โยอาหาร และโซเดียม

ในกรณีที่ผู้ผลิตจะกล่าวอ้างถึง น้ำตาล ไขมันอิ่มตัว โยอาหาร หรือโซเดียม ข้อมูลโภชนาการนั้นจะต้องแสดงตาม Group 2 เท่านั้น

(2) รายละเอียดของฉลากโภชนาการ อาจรวมถึงปริมาณของสารอย่างใดอย่างหนึ่งหรือมากกว่านั้น ดังต่อไปนี้ไม่ว่าจะเป็น แป้ง โพลีออล ไขมันไม่อิ่มตัว 1 ตำแหน่ง ไขมันไม่อิ่มตัวหลายตำแหน่ง โคลเลสเตอรอล วิตามิน หรือเกลือแร่

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

3) ค่าพลังงาน ในการแสดงค่าพลังงาน จะต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ ดังนี้

(1) ตัวแปลงหน่วยที่ใช้ในการคำนวณ โดยการแสดงค่าต่างๆ อาจมีการแก้ไขหรือเพิ่มเติมได้โดยคณะกรรมการห่วงโซ่อาหารและสุขอนามัยสัตว์

(2) หน่วยที่ใช้ในการแสดงค่าพลังงานและสัดส่วนของสารอาหาร หรือส่วนประกอบของสารอาหาร จะต้องใช้หน่วยพลังงาน เช่น

- พลังงาน แสดงเป็น กิโลจูล และกิโลแคลอรี
- โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน โยอาหาร โซเดียม แสดงเป็น กรัม
- โคลเลสเตอรอล แสดงเป็น มิลลิกรัม
- วิตามินและเกลือแร่ แสดงตามร้อยละของ (Recommended Daily Allowances: RDAs)

ปริมาณพลังงานและสัดส่วนของสารอาหาร หรือส่วนประกอบของสารอาหารที่แสดงไว้จะต้องเป็นปริมาณของอาหารตามรูปแบบที่จำหน่าย และในกรณีที่เหมาะสม ข้อมูลต่างๆ

เหล่านี้ อาจเชื่อมโยงไปถึงอาหารที่ผ่านการเตรียมการแล้ว ทั้งนี้จะต้องให้รายละเอียดเกี่ยวกับวิธีการเตรียมและข้อมูลเกี่ยวกับการบริโภคที่เพียงพอ

4) ข้อมูลที่นำเสนอบนฉลากจะต้อง⁵¹

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

(2) พิมพ์ในลักษณะที่อ่านง่าย ลบไม่ได้ และอยู่ในตำแหน่งที่เห็นได้ชัด (Conspicuous place)

(3) ใช้ภาษาที่ผู้ซื้อเข้าใจง่าย แต่อาจใช้มาตรการอื่นใดก็ได้ หากมาตรการนั้นสามารถสร้างความมั่นใจได้ว่าผู้ซื้อจะได้รับข้อมูลอย่างถูกต้อง และข้อมูลนั้นอาจแสดงได้มากกว่าหนึ่งภาษา

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

1) รวบรวมข้อมูลด้านสุขอนามัยอาหารจากแหล่งข้อมูลที่ได้รับความสะดวก (Information Gathering) ทั้งจากในและนอกประเทศสมาชิกยุโรป รวมทั้งจากองค์การระหว่างประเทศต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

2) ประเมินความเสี่ยงของความปลอดภัยจากการบริโภคอาหารของผู้บริโภค (Risk Assessment) และให้คำแนะนำด้านวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหาร

3) เผยแพร่ข้อมูลด้านสุขอนามัยอาหารสู่ผู้บริโภคโดยตรง (Risk Communication)

โดยหน่วยงานความปลอดภัยด้านอาหารประจำสหภาพยุโรป (EFSA) ได้ชี้แจงถึงการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพบนฉลาก การนำเสนอ และการโฆษณาอาหารในตลาดยุโรปว่า ต้องเป็นที่ยอมรับตามเงื่อนไขของกฎหมายที่เกี่ยวกับการกล่าวอ้างสุขภาพนั้นก่อน การกล่าวอ้างเชิงสุขภาพทั้งหมดต้องผ่านเจ้าหน้าที่เพื่อได้รับอนุญาต ตลอดจนขั้นตอนการดำเนินการที่สิ้นเปลืองเวลามาก และค่าใช้จ่ายสูง โดยต้องมีการพิสูจน์ตามข้อมูลวิทยาศาสตร์ที่ยอมรับกันทั่วไปว่ามีหรือไม่มี หรือลดปริมาณของสารที่ต้องการทราบมาน้อยเพียงใด ซึ่งการกล่าวอ้างเหล่านี้ต้องเกี่ยวข้องกับประโยชน์ทางโภชนาการหรือทางสรีรวิทยา

⁵¹ แหล่งเดิม.

ความหมายของการกล่าวอ้างเกี่ยวกับสุขภาพตามกฎหมายของสหภาพยุโรป หมายถึง การกล่าวอ้างใดๆ ที่เป็นการแนะนำ หรือบอกความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับสุขภาพ ซึ่งการกล่าวอ้างเกี่ยวกับสุขภาพที่มีผลใช้บังคับ แบ่งออกเป็น 5 กรณี ได้แก่⁵²

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

2) การกล่าวอ้างถึงหน้าที่เชิงกายภาพและพฤติกรรม เช่น ส่งเสริมด้านความจำและการเรียนรู้ แม้ว่าการกล่าวอ้างนี้จะได้รับการอนุมัติแล้ว แต่ยังมีข้อสงสัยที่เกี่ยวข้องกับสรรพคุณที่แท้จริงทางการแพทย์

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

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

5) การกล่าวอ้างถึงการลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรค โดยการแนะนำ หรือแสดงให้เห็นถึงการบริโภคอาหารเฉพาะที่ช่วยลดปัจจัยเสี่ยงต่อการเกิดโรคในมนุษย์

ส่วนสิ่งที่ไม่อนุญาตให้มีการกล่าวอ้าง ได้แก่⁵³

- 1) ประโยชน์ที่ได้รับเป็นปกติจากการรับประทานอาหารนั้น
- 2) การกล่าวอ้างที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรม หรือจิตวิทยา
- 3) การกล่าวอ้างในเรื่องการลด หรือ ควบคุมน้ำหนัก ซึ่งเป็นการลดความรู้สึกลอยจากอาหาร หรือเพิ่มความรู้สึกริ่ม หรือลดพลังงานที่ได้รับจากสารอาหาร

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

⁵³ จิรภา เหลืองอรุณเลิศ. เล่มเดิม. หน้า 14.

4) ข้อเสนอแนะจากแพทย์ หรือผู้เชี่ยวชาญด้านสุขภาพ หรือข้อเสนอแนะใดๆ ที่กล่าวถึงผลที่ได้จากการไปรับประทานอาหารนั้นๆ

แม้ว่ายังมีอีกหลายการกล่าวอ้างเกี่ยวกับสุขภาพที่มีความคลุมเครืออยากต่อการประเมินโดย EFSA ซึ่งต้องการผลต่อสุขภาพที่สามารถกำหนดและวัดได้อย่างชัดเจน ซึ่งโดยทั่วไป EFSA จะพิจารณาการกล่าวอ้างเกี่ยวกับสุขภาพที่ไม่แสดงถึงปริมาณ สำหรับบางกรณีที่กล่าวอ้างถึงการปรับปรุงการทำงานของร่างกายนั้นไม่ชัดเจน แต่หากกล่าวถึงการเพิ่มขึ้น เช่น ระยะเวลาหรือจำนวนของการเกิดแบคทีเรียที่สามารถวัดได้ นอกจากการกล่าวอ้างถึงสุขภาพของอวัยวะหรือระบบภายในทั้งหมดแล้ว การกล่าวอ้างถึงผลอย่างเฉพาะเจาะจงก็สามารถระบุได้ ซึ่งนับว่าสำคัญอย่างยิ่งหากมีผลรับรองที่สามารถวัดได้ ซึ่งเชื่อมโยงกับสุขภาพของอวัยวะและระบบต่างๆ ภายในร่างกาย เช่น การกล่าวอ้างถึงผลต่อสุขภาพผิวหนัง ก่อนข้างที่จะกว้างเกินไป หากกล่าวอ้างว่า “ช่วยในการเพิ่มความชุ่มชื้นของผิว” จะสามารถวัดได้มากกว่า นอกจากนี้รายละเอียดของคำกล่าวอ้างเกี่ยวกับสุขภาพนั้น อาจปรับเปลี่ยนการเรียบเรียงคำเพื่อใช้ในการสื่อสารได้อย่างถูกต้องอีกด้วย

3.7.3 ประเทศสหรัฐอเมริกา

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

⁵⁴ Serving size คือ

- 1) ปริมาณอาหารชนิดนั้นๆ ที่ปกติ คนที่มีอายุ 4 ปี หรือมากกว่าบริโภคใน 1 ครั้ง
- 2) สำหรับอาหารทารก หมายถึง ปริมาณอาหารชนิดนั้นๆ ที่ปกติ ทารกที่มีอายุไม่เกิน 12 เดือนบริโภคใน 1 ครั้ง
- 3) สำหรับอาหารในเด็กที่โตกว่าทารก (Toddlers) หมายถึง ปริมาณอาหารชนิดนั้นๆ ที่ปกติ เด็กอายุ

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

ข้อกำหนดกำหนดการจัดทำฉลากโภชนาการที่สำคัญของ NLEA คือ⁵⁵

- 1) ข้อมูลที่ต้องมีบนฉลากโภชนาการ
- 2) Define Terms ที่ใช้กับสารอาหารต่างๆ
- 3) การใช้ Health Claim อ้างถึงความสัมพันธ์ระหว่างสารอาหารกับโรคโภชนาการ
- 4) Standardized Serving Size
- 5) มี List of Ingredients
- 6) ต้องการ Declare % ของน้ำผลไม้ในเครื่องดื่มน้ำผลไม้

แม้ว่าได้มีการทำฉลากโภชนาการแล้วก็ตาม แต่กลับพบว่าคนอเมริกันค่อนข้างสับสนและไม่สามารถใช้ประโยชน์จากฉลากได้อย่างเต็มที่ โดยพบว่าประมาณร้อยละ 40 ของผู้บริโภคอ่านฉลากเข้าใจเป็นบางครั้งและสามารถนำข้อมูลไปใช้เป็นประโยชน์ได้ประมาณ ร้อยละ 35 ด้วยเหตุนี้ USFDA จึงได้มีการปรับปรุงข้อกำหนดของข้อมูลในฉลากโภชนาการ รวมทั้งชนิดของสารอาหาร โดยตัดให้เหลือเฉพาะที่เกี่ยวข้องกับปัญหาโภชนาการในปัจจุบัน และปรับปรุงรูปแบบการแสดงผลบนฉลากแสดงเป็น Nutrition Facts (Figure 1) โดยรายละเอียดข้อมูลใน Nutrition Facts ประกอบด้วย⁵⁶

- 1) ขนาดของ 1 Serving (Serving Size ทั้ง Household measure และ Metric weight)
- 2) จำนวน Serving ต่อ 1 ภาชนะบรรจุ (Serving per container)
- 3) ปริมาณของสารอาหารแต่ละชนิด ต่อ 1 Serving (Amount per Serving of each Nutrient) ยกเว้น Vitamin A Vitamin C Calcium และ Iron
- 4) ปริมาณของสารอาหารแต่ละชนิด แสดงเป็นร้อยละ Daily Values (Amount of each Nutrient as a percent of the DVs based on a 2,000 Calorie Diet) ยกเว้น Sugar และ Protein

1-3 ปี บริโภคใน 1 ครั้ง

⁵⁵ พงศธร สังข์เผือก. (2537). ฉลากโภชนาการของสหรัฐอเมริกา. หน้า 23.

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

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

6) ค่าที่ใช้ในการคำนวณ แคลอรี (Calorie Conversion Information)

จากข้อมูลปริมาณสารอาหารต่อ Serving และปริมาณสารอาหารที่คิดเป็นร้อยละความต้องการต่อวัน จึงทำให้ผู้ประกอบการสามารถนำข้อมูลเหล่านี้มาพิจารณาเพื่อทำ Nutrient Content Claim หรือ Health Claim ได้

นอกจากนี้ FDA ยังได้มีการกำหนดความหมายของค่าที่ใช้ในการอ้างถึงปริมาณสารอาหาร เพื่อให้คำที่ใช้อธิบายความหมายและมาตรฐานเดียวกันสามารถเปรียบเทียบกันได้ ทั้งนี้เพื่อความเป็นธรรมแก่ผู้บริโภคและลดความสับสน FDA ไม่อนุญาตให้ผู้ประกอบการทำการอ้างถึงปริมาณสารอาหารไม่ว่าจะเป็นอย่างโจ่งแจ้งหรือแอบแฝง โดยใช้คำหรือคำอื่นที่ไม่ได้อยู่ในบังคับของ FDA นอกจากนี้จะมีการอนุญาตและได้รับการยอมรับโดย FDA ซึ่งคำจำกัดความต่างๆ ที่กำหนดโดย FDA ตัวอย่างเช่น⁵⁷

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

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

2) Low คือ ปริมาณสารอาหารในอาหารที่แม้ว่าจะรับประทานบ่อยๆ ก็จะได้รับไม่เกิน Recommended Dietary Guideline โดยสารอาหารและปริมาณที่สามารถอ้างได้ว่า “Low” เช่น

- Sodium ไม่เกิน 140 มิลลิกรัม
- Calories ไม่เกิน 40 กิโลแคลอรี

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

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

3) High และ Good Source เป็นคำอธิบายที่ทำให้เกิดความสนใจในเชิงซีให้ประโยชน์มากกว่าโทษของสารอาหารนั้น คำอธิบายนี้ขึ้นอยู่กับปริมาณสารอาหารต่อ Serving ว่าเป็นกี่เปอร์เซ็นต์ของ Daily Values (DVs)⁵⁸ คำว่า “High” ใช้กับสารอาหารที่มีปริมาณต่อ Serving คิดเป็นร้อยละ 20 ของ DV หรือมากกว่า “Good Source” คือ อาหารที่มีปริมาณต่อ Serving คิดเป็นร้อยละ 10–19 ของ DV เป็นต้น

4) More คือ อาหารนั้นมีปริมาณสารอาหารที่มีการอวดอ้างอย่างน้อยมากกว่าร้อยละ 10 ของ DVs โดยเปรียบเทียบกับอาหารมาตรฐาน

5) Less คือ ในอาหารนั้นมีปริมาณสารอาหารที่มีการอวดอ้างน้อยกว่าอย่างน้อยร้อยละ 25 เมื่อเทียบกับอาหารมาตรฐานในปริมาณมาตรฐาน โดยคำที่สามารถใช้แทนกันได้ คือ Fewer

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

7) Light โดยสามารถใช้ได้ในกรณีดังต่อไปนี้ กล่าวคือ

- เทียบกับค่าเฉลี่ยของ Top three brands
- เทียบกับอาหารชนิดเดียวกัน
- ถ้ามีการอวดอ้างว่า “Light Sodium” อาหารนั้นจะต้องมีพลังงานและไขมันต่ำ

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

⁵⁸ Daily Values (DV) คือ ค่าอ้างอิงมาตรฐานปริมาณความต้องการสารอาหารต่อวัน

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

โดยข้อบังคับของ FDA ได้อนุญาตให้ผู้ประกอบการใช้ข้อมูลคุณค่าทางอาหารในการกล่าวอ้างถึงผลดีต่อสุขภาพได้เพียง 8 ชนิดเท่านั้น ได้แก่

- 1) แคลเซียมกับโรคกระดูกพรุน (Calcium and Osteoporosis)
- 2) โซเดียมกับโรคความดันโลหิตสูง (Sodium and Hypertension)
- 3) ไขมันอิ่มตัวและโคเลสเตอรอลกับโรคหัวใจ (Saturated Fat and Cholesterol and Coronary Heart Disease)
- 4) ไขมันกับมะเร็ง (Fat and Cancer)
- 5) ผลิตภัณฑ์ธัญพืชที่มีใยอาหารสูง ผลไม้และผัก กับโรคมะเร็ง (Fiber Containing Grain Products, Fruits and Vegetables and Cancer)
- 6) ผลไม้ ผัก และธัญพืชที่มีใยอาหารสูงกับโรคหัวใจ (Fruits, Vegetables and Grain Products that Contain Fiber and Coronary Heart Disease)
- 7) ผัก ผลไม้ กับโรคมะเร็ง (Fruits and Vegetables and Cancer)
- 8) กรดโฟลิก กับโรคหลอดประสาทเปิด (Folic Acid and Neural Tube Defects)

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

ตัวอย่างการกล่าวอ้างผลดีของอาหารและสารอาหารต่อสุขภาพ เช่น “แคลเซียมกับโรคกระดูกพรุน: อาหารที่สามารถวัดอ้างว่ามีความสัมพันธ์ของแคลเซียมกับโรคกระดูกพรุนได้

จะต้องมีระดับแคลเซียมในอาหารนั้นหรือที่เติมลงไป ปริมาณ 20 เปอร์เซ็นต์ ของ RDI ซึ่งเท่ากับ 200 มิลลิกรัม หรือมากกว่าต่อ Serving หรือต่อปริมาณอาหารเสริมแคลเซียมที่แนะนำให้รับประทานต่อวัน และไม่มีสารอื่นในระดับที่ทำให้เพิ่มความเสี่ยงต่อโรคอื่นที่เกี่ยวข้องกับอาหารหรือสุขภาพ ยิ่งไปกว่านั้นคือ แคลเซียมจะต้องอยู่ในรูปแบบที่ร่างกายนำไปใช้ได้ กรณีที่มีการเติมแคลเซียมจะต้องอยู่ในรูปแบบที่แตกตัวและละลายได้ในเวลาพอสมควร เมื่อทดสอบภายใต้ภาวะที่เหมือนกับกระเพาะอาหารของคน เพื่อให้การกล่าวอ้างนี้มีผลอย่างสมบูรณ์ ควรต้องคำนึงถึงอัตราส่วนของแคลเซียมต่อฟอสฟอรัสด้วย อาหารนั้นจะต้องไม่มีฟอสฟอรัสมากกว่าแคลเซียม ถ้ามีแคลเซียมมากกว่า 40 เปอร์เซ็นต์ ของ RDI (400 มิลลิกรัม) ต่อ Reference Amount ต่อวัน จะต้องมีข้อความในฉลากว่า “แคลเซียมที่ได้รับทั้งหมดมีมากกว่า 200 เปอร์เซ็นต์ ของ RDI (มากกว่า 2,000 มิลลิกรัม) ไม่ได้มีประโยชน์ต่อสุขภาพของคุณเพิ่มขึ้น”⁵⁹

สำหรับข้อความที่ทาง FDA ให้ระบุสำหรับอาหารต่างๆ ไปที่ที่ต้องการกล่าวอ้าง คือ การออกกำลังกายอย่างเหมาะสม และรับประทานอาหารอย่างถูกต้อง โดยมีแคลเซียมเพียงพอ จะช่วยให้วัยรุ่นและผู้ใหญ่ ทั้งที่เป็นผู้หญิงผิวขาวและคนเอเชียมีสุขภาพของกระดูกที่ดี และอาจช่วยลดอัตราการเสี่ยงต่อการเป็นโรคกระดูกพรุนในช่วงสูงอายุได้

3.7.4 ประเทศญี่ปุ่น

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

⁵⁹ ประภาศรี ภูเสถียร. (2538, เมษายน-มิถุนายน). “การคุ้มครองผู้บริโภค ฉลากโภชนาการ.” วารสารอาหาร, 25, 2. หน้า 85.

กฎหมายว่าด้วยความปลอดภัยอาหารขั้นพื้นฐาน ส่วนการบริหารความเสี่ยงอยู่ภายใต้บังคับตามกฎหมายว่าด้วยสุขอนามัยอาหารและกฎหมายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ทั้งนี้การดำเนินการประเมินความเสี่ยงนั้นดำเนินการโดยคณะกรรมการความปลอดภัยอาหาร (Food Safety Commission) ซึ่งตั้งขึ้นตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัยอาหารขั้นพื้นฐาน⁶⁰

กฎหมายว่าด้วยความปลอดภัยอาหารขั้นพื้นฐาน (The Food Safety Basic Law) มีวัตถุประสงค์ ดังนี้⁶¹

- 1) เพื่อคุ้มครองชีวิตและสุขภาพของมนุษย์
- 2) เพื่อสร้างความเชื่อมั่นในความปลอดภัยอาหารในแต่ละขั้นตอนการผลิตทุกห่วงโซ่อาหาร
- 3) เพื่อกำหนดมาตรการความปลอดภัยด้านอาหารที่เหมาะสม ซึ่งอยู่บนหลักการทางวิทยาศาสตร์และเป็นมาตรการสากลเป็นที่ยอมรับของนานาชาติ

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

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

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

จะต้องกรอกเอกสารรายละเอียดต่างๆ และจะต้องมีเอกสารทางวิทยาศาสตร์ประกอบด้วย ในการขอรับรองจะต้องมีหลักฐานดังนี้⁶²

- 1) หลักฐานทางวิทยาศาสตร์ที่มีประสิทธิภาพ และผลการทดสอบ
- 2) ปริมาณที่ปลอดภัยในการบริโภค
- 3) ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบของอาหาร

อาหารเพื่อสุขภาพ หรือ Food for Specified Health Use (FOSHU) หมายถึง ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีการเติมส่วนประกอบที่มีคุณประโยชน์ต่อร่างกายเพิ่มเติม เพื่อให้มีคุณสมบัติที่ดีต่อสุขภาพ หรือเพื่อให้ร่างกายสามารถควบคุมสภาวะบางอย่างที่ผิดปกติได้ โดยมุ่งเน้นผลในการป้องกันมิใช้รักษาโรค ผลิตภัณฑ์ที่สำคัญ เช่น ผลิตภัณฑ์เพื่อควบคุมระดับน้ำตาล ความดันโลหิต และโคเลสเตอรอลในเลือด ซึ่งผลิตภัณฑ์กลุ่มนี้จะต้องได้รับการประเมินความปลอดภัยของสารต่างๆ ที่เติมลงไปถึงคุณสมบัติและหน้าที่ในการป้องกันโรคตามที่ได้อ้างไว้จากกระทรวงสาธารณสุข แรงงาน และสวัสดิการ และสามารถแสดงสัญลักษณ์บนฉลากได้⁶³

ข้อกำหนดสำหรับอาหารเพื่อสุขภาพ (FOSHU) คือ⁶⁴

- 1) ให้คุณประโยชน์ต่อร่างกายอย่างชัดเจน
- 2) มีหลักฐานพิสูจน์ความปลอดภัย เช่น ผลการทดสอบในสัตว์ทดลอง ผลการทดสอบเมื่อบริโภคในปริมาณสูงเกินกำหนด หรือผลทดสอบอื่นๆ
- 3) ต้องมีส่วนผสมที่ให้คุณค่าทางอาหารต่อร่างกาย เช่น ไม่มีเกลือในปริมาณสูงเกิน
- 4) รับประทานความถูกต้องเหมาะสมของผลิตภัณฑ์ต่อระยะเวลาการบริโภคตามที่ได้ระบุไว้
- 5) มีการควบคุมคุณภาพที่เหมาะสม ไม่ว่าจะเป็นส่วนผสม กรรมวิธีการผลิต การแปรรูป และการทดสอบ

สำหรับมาตรฐานอาหารเพื่อสุขภาพ (FOSHU) ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

- 1) Qualified FOSHU เป็นอาหารที่มีประโยชน์หรือดีต่อสุขภาพ แต่ยังไม่มีความรู้ทางวิทยาศาสตร์ยืนยันว่าเป็นอาหารเพื่อสุขภาพหรือ FOSHU

⁶² จิรภา เหลืองอรุณเลิศ. เล่มเดิม. หน้า 13 .

⁶³ FOSHU. (n.d.). Retrieved 9 April, 2010, from <http://www.foshu.com>

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

2) Standardized FOSHU เป็นอาหารที่มีคุณสมบัติทางวิทยาศาสตร์เพียงพอต่อการเป็นอาหารเพื่อสุขภาพแต่ต้องได้รับการพิสูจน์ก่อน โดยสามารถยื่นขออนุญาตได้ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ โดยอาหารที่สามารถขออนุญาตเป็นผลิตภัณฑ์ FOSHU ได้แก่⁶⁵

(1) อาหารที่ช่วยปรับการทำงานของระบบทางเดินอาหาร (Food to Modify Gastrointestinal Conditions)

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

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

(4) อาหารที่เกี่ยวข้องกับการลดระดับความดันโลหิต (Food Related to Blood Pressure)

(5) อาหารที่เกี่ยวข้องกับสุขอนามัยช่องปาก (Food Related to Dental Hygiene)

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

(7) อาหารที่เกี่ยวข้องกับการดูดซึมแร่ธาตุ (Food Related to Mineral Absorption)

(8) อาหารที่เกี่ยวข้องกับการทำงานของกระดูก (Food Related to Osteogenesis)

(9) อาหารที่เกี่ยวข้องกับการให้พลังงาน (Food Related to Triacylglycerol)

3) Reduction of Disease Risk FOSHU เป็นอาหารที่ขออนุญาตอ้างผลในการลดความเสี่ยงในการเกิดโรคบางชนิดจากสารอาหารที่มีอยู่ในอาหารนั้น เช่น

(1) แคลเซียมกับโรคกระดูกพรุน (Calcium and Osteoporosis) เช่น อ้างว่า “หญิงวัยรุ่นที่ได้รับแคลเซียมในปริมาณที่เหมาะสมจากอาหารและออกกำลังกายเพียงพอจะช่วยให้กระดูกแข็งแรง และลดความเสี่ยงจากโรคกระดูกพรุนเมื่ออายุมากขึ้นได้”

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

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

โดยการแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ FOSHU ที่ได้รับอนุญาตแล้วนั้น ต้องแสดงรายละเอียดบนฉลากที่ประกอบด้วย

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

สำหรับกฎเกณฑ์ของการใช้คำกล่าวอ้างทางโภชนาการและคุณค่าเพื่อสุขภาพในประเทศญี่ปุ่น อนุญาตให้มีการใช้คำกล่าวอ้างต่างๆ ได้แก่⁶⁶

1) สถานะคำกล่าวอ้างทางโภชนาการ (Nutrition Claim) มีการอนุญาตเฉพาะคำกล่าวอ้างปริมาณสารอาหารเท่านั้น โดยมีรูปแบบคล้ายคลึงกับ Codex

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

3) สถานะคำกล่าวอ้างการกระทำหน้าที่อื่นๆ (Other Function Claims) อนุญาตให้ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ หรือ FOSHU จำนวน 797 ชนิด และอาหารมีประโยชน์ต่อสุขภาพที่ใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร หรือ Qualified FOSHU ซึ่งยังไม่มีหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ยืนยัน ได้แก่ เส้นใยอาหารบางชนิด และโอลิโกแซคคาไรด์ย่อยยาก ไบโอฟิโดแบคทีเรีย กัวร์กัม ไคโตซาน โพลีฟีนอลในชา แลคโตไทรเปปไทด์ แอล-อะราบิโนส พาลาติโนส มอลโทส เอริทริทอล ไอโซฟลาโวนส์ กรดไขมันสายโซ่ปานกลาง

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

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

บทที่ 4

ปัญหาและวิเคราะห์ปัญหาทางกฎหมายเกี่ยวกับการกล่าวอ้างทางโภชนาการ และสุขภาพบนฉลากผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

ด้วยความเจริญก้าวหน้าด้านวิทยาศาสตร์และอุตสาหกรรมทางอาหาร ทำให้ระบบเศรษฐกิจการค้าขายหรือบริการต่างๆ เปลี่ยนแปลงไปมีกระบวนการผลิตที่สลับซับซ้อนมากขึ้น การผลิตสินค้าใช้วัตถุดิบที่ทันสมัยเกินกว่าความรู้ธรรมดาของผู้บริโภคจะตามทันได้ จึงทำให้เกิดปัญหาการฉ้อโกงที่ผู้บริโภคต้องตกเป็นเหยื่อในการบริโภคสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ดังกล่าว เนื่องจากบรรดาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพมักมีการกล่าวอ้างสรรพคุณเกินความเป็นจริงเพื่อส่งเสริมการขาย จนทำให้น่าเชื่อว่าสารอาหารนั้นมีคุณสมบัติตามที่ได้โฆษณาชวนเชื่อ แต่สารอาหารบางชนิดกลับไม่ได้ปรากฏอยู่บนฉลากโภชนาการหรือกล่าวอ้างถึงสารอาหารนอกเหนือไปจากที่คณะกรรมการอาหารและยาคำแนะนำอนุญาต เมื่อพิจารณามาตรการทางกฎหมายเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่กล่าวมาในบทก่อนหน้านี้ จึงจำเป็นต้องวิเคราะห์ถึงปัญหาในด้านต่างๆ เพื่อเป็นการรักษาสิทธิประโยชน์ของผู้บริโภค ดังนี้

4.1 ปัญหาการกำหนดชนิดของสารอาหารที่ต้องแสดงข้อความบนฉลากผลิตภัณฑ์

ปัจจุบันมีการนำเทคโนโลยีไปใช้กับอุตสาหกรรมอาหารมากขึ้น ผู้ผลิตพยายามเพิ่มหรือเติมสารอาหารที่สังเคราะห์มาจากวัตถุดิบทางธรรมชาติลงไปในการผลิตหรือเครื่องดื่มธรรมดา เพื่อตอบสนองต่อความต้องการของผู้ซื้อตามกระแสนิยมของการรักสุขภาพ หรืออยากลดความเสี่ยงของการเกิดโรคต่างๆ ซึ่งอาจสังเกตเห็นความเปลี่ยนแปลงของอาหารและเครื่องดื่มที่มีการโฆษณาว่าใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติ ให้สารอาหารที่ดีต่อสุขภาพ มีประโยชน์ต่อร่างกาย ประกอบด้วย ดีไซน์บรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม พกพาสะดวก เช่น อุดมไปด้วยวิตามิน กากใยอาหาร ฯลฯ

กลุ่มของสารอาหารที่นิยมเติมลงในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ได้แก่ กลุ่มบำรุงสมอง เช่น เครื่องดื่มที่มีการเติมสารสกัดเปปไทด์จากถั่วเหลือง (Soy Peptide) โอมิگا 3 หรือกลุ่มชะลอวัย เช่น เครื่องดื่มที่มีการเติมสารโคเอนไซม์คิวเทน (Q 10) คอลลาเจน (Collagen) หรือกลุ่มสวยงาม บำรุงสุขภาพ เช่น แอลคาร์นิทีน (L-Carnitine) กลูต้าไธโอน (Glutathione) เป็นต้น

สำหรับสารอาหารที่ถูกนำมาผสมขึ้นเป็นเครื่องดื่มแต่ละขวดบนฉลากโภชนาการต้องมีการใช้ข้อความกล่าวอ้างด้วย ซึ่งข้อความที่กล่าวอ้างนั้นเป็นการกล่าวอ้างที่บอกปริมาณสารอาหาร เช่น มีแคลเซียม ไขมันต่ำ วิตามินบี 1 สูง ที่เรียกว่า Nutrient Content Claim นอกจากนี้บนฉลากยังต้องมีการแสดงข้อความกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหารอีกด้วย ซึ่งประกาศเกี่ยวกับการแสดงข้อความเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหาร ปรากฏตามบัญชีแสดงข้อความกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหาร แนบท้ายหมายเลข 4 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ. 2541 เรื่องฉลากโภชนาการ

โดยบัญชีแสดงข้อความกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหารนั้น กำหนดให้ผู้ประกอบการผลิตอาหารต้องแสดงข้อความกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหารที่เป็นส่วนผสมของผลิตภัณฑ์ มีสาระสำคัญ ดังต่อไปนี้¹

1) สารอาหารที่กล่าวอ้างได้ มีจำนวน 29 ชนิด ได้แก่ โปรตีน ใยอาหาร วิตามินเอ วิตามินบีหนึ่ง วิตามินบีสอง ไนอะซิน วิตามินบีหก ไบโอดีน กรดโฟลิก/โฟเลต กรดแพนโททีนิก วิตามินบีสิบสอง วิตามินซี วิตามินดี วิตามินอี วิตามินเค แคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็ก ไอโอดีน แมกนีเซียม สังกะสี ทองแดง โพแทสเซียม แมงกานีส ซีลีเนียม ฟลูออไรด์ โมลิบดีนัม โครเมียม และคลอไรด์

2) สำหรับข้อความที่กล่าวอ้างหน้าที่ของสารอาหารต้องเป็นไปตามที่กำหนดในบัญชีนั้น โดยให้แสดงชื่อสารอาหารที่กล่าวอ้างกำกับด้วยข้อความที่กล่าวอ้างนั้น เช่น “โปรตีน จำเป็นต่อการเจริญเติบโตและช่วยซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอของร่างกาย” หรือ “ใยอาหาร ช่วยเพิ่มกากในระบบทางเดินอาหาร ช่วยกระตุ้นการขับถ่าย” เป็นต้น

กรณีข้อความกล่าวอ้างสารอาหารมีหลายข้อความ อาจเลือกแสดงข้อความใดข้อความหนึ่งก็ได้ ทั้งนี้การแสดงข้อความดังกล่าวจะต้องต่อเนื่องกัน

3) ต้องแสดงข้อความ “ควรกินอาหารหลากหลาย ครบ 5 หมู่ ในสัดส่วนที่เหมาะสมเป็นประจำ” กำกับการกล่าวอ้างหน้าที่ของสารอาหารด้วยตัวอักษรที่ชัดเจน

ซึ่งการกล่าวอ้างปริมาณและการแสดงหน้าที่ของสารอาหารจะต้องใช้คำต่างๆ ที่กำหนดให้ ก็เพื่อให้ผู้บริโภคมีความเข้าใจที่ตรงกัน

เมื่อวิเคราะห์หลักเรื่องการแสดงฉลากแล้วเห็นว่ามาตรการทางกฎหมายนั้นบังคับให้แสดงหน้าที่ของสารอาหาร โดยบังคับใช้เฉพาะแต่สารอาหารที่เป็นส่วนผสมของผลิตภัณฑ์จำนวน

¹ ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่องการแสดงข้อความกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหาร. (2551, สิงหาคม). ราชกิจจานุเบกษา, เล่ม 125 ตอนพิเศษ 136 ง.

29 ชนิด ซึ่งหมายความว่าสารอาหารทุกประเภทนั้นไม่จำเป็นต้องแสดงข้อความกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหารบนฉลากผลิตภัณฑ์ เนื่องจากหลักกฎหมายเรื่องการแสดงฉลากโภชนาการตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ. 2541 เรื่องฉลากโภชนาการ เป็นการกำหนดมาตรการแบบสมัครใจในการแสดงข้อมูลฉลากโภชนาการสำหรับสารอาหารที่มีได้มีการกำหนดบังคับ ซึ่งในความเป็นจริงนั้นปัจจุบันสารอาหารที่ถูกเติมลงในเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพมีอยู่อีกหลากหลายชนิดนอกเหนือไปจาก 29 ชนิดดังกล่าวข้างต้น และสารอาหารทั้ง 29 ชนิดที่ถูกกำหนดให้ต้องแสดงบนฉลากก็ล้วนแต่เป็นสารอาหารที่สามารถพบได้อยู่ในบรรดาอาหารชนิดนั้นๆ เป็นธรรมชาติอยู่แล้ว แต่สารอาหารที่ผู้ผลิตนิยมเติมลงในเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ เช่น คอลลาเจน โคลีน ไชด์คิวเทน แอลคาร์นิทีน กรดอะมิโน หรือเปปไทด์ กลับไม่ใช่สารอาหารที่อยู่ภายใต้บังคับของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ. 2541 เรื่องฉลากโภชนาการ ที่ต้องแสดงหน้าที่ของสารอาหารตามที่กำหนดไว้แต่อย่างใด

อนึ่งแม้ว่าสารอาหารต่างๆ จะมีความสัมพันธ์อย่างใกล้ชิดกับสภาวะทางสรีระของร่างกาย แต่ปัจจัยในการก่อให้เกิดโรคต่างๆ นั้นยังขึ้นอยู่กับกรรมพันธุ์ เพศ อายุ และสภาวะอื่นๆ อีกมากซึ่งแตกต่างกันในแต่ละบุคคล ดังนั้น การอวดอ้างโดยชี้เสมือนว่าอาหารหรือสารอาหารนั้นๆ เป็นปัจจัยเพียงประการเดียวซึ่งเมื่อบริโภคลดลงหรือเพิ่มขึ้นแล้วจะมีผลอย่างแน่นอนกับการเกิดหรือไม่เกิดของโรค จึงเป็นการหลอกลวงให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดอย่างไม่เหมาะสม ผู้เขียนจึงมีความเห็นว่าหลักกฎหมายดังกล่าวที่มีอยู่ยังไม่เข้าสมัยในยุคที่อาหารมีการพัฒนานำเทคโนโลยีมาใช้กับอุตสาหกรรมการผลิตอาหารและเครื่องดื่มต่างๆ เพื่อเป็นการเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค หลักกฎหมายดังกล่าวจึงเป็นการวางหลักครอบคลุมเพียงกว้างๆ ไว้ก่อนเพื่อการตีความ จึงทำให้กฎหมายไม่มีความเคร่งครัดในการบังคับให้ผู้ประกอบการต้องแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับฉลาก ถือได้ว่ากฎหมายดังกล่าวถูกตราขึ้นเพื่อเป็นการรองรับเพื่อแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าเท่านั้น แสดงให้เห็นว่ารัฐไม่ได้ให้ความสำคัญต่อการรับรองและคุ้มครองสิทธิของผู้บริโภคอย่างจริงจัง

4.2 ปัญหาการควบคุมดูแลผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจัดเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผู้บริโภคมักใช้รับประทานนอกเหนือจากการรับประทานอาหารหลัก มีการเติมสารอาหารที่กล่าวอ้างว่าจะก่อให้เกิดประโยชน์ต่อร่างกาย โดยมีมุ่งหมายใช้สำหรับบุคคลต่างๆ ไปที่มีสุขภาพร่างกายแข็งแรงปกติ ซึ่งปัจจุบันเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเหล่านี้มีการขยายตัวเพิ่มมากขึ้น และสามารถซื้อหาผู้บริโภคได้ง่ายตามร้านสะดวกซื้อทั่วไปโดยไม่จำกัดปริมาณในการรับประทาน ประกอบกับเมื่อผู้บริโภคเห็นว่าผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มส่วนใหญ่มี

ส่วนประกอบของน้ำผลไม้ หรือนมถั่วเหลืองเป็นหลัก ซึ่งทำให้เข้าใจว่าผลิตภัณฑ์หรือสารอาหารนั้นได้มาจากธรรมชาติน่าจะมีความปลอดภัยและไม่มีผลข้างเคียงใดๆ

การที่ผู้ผลิตใช้เทคโนโลยีการผลิตโดยการเติมสารอาหารที่นอกเหนือจากที่ได้รับจากธรรมชาติของอาหารแต่ละชนิด หรือใช้กลยุทธ์การโฆษณากล่าวอ้างสรรพคุณในเรื่องของการรักษาหรือป้องกันโรค เพื่อส่งเสริมการขายผลิตภัณฑ์ของตนเอง จนทำให้เกิดความหลงเชื่อในหมู่ของผู้บริโภค ทั้งที่สารอาหารบางชนิดที่ถูกเติมลงในเครื่องดื่มดังกล่าวร่างกายสามารถสร้างขึ้นได้เอง หรือเติมสารอาหารลงในเครื่องดื่มเล็กน้อยจนไม่อาจก่อให้เกิดประโยชน์แก่ร่างกายได้ จึงทำให้เกิดปัจจัยที่จะต้องพึงระมัดระวัง นั่นคือ ด้านมาตรฐานและความปลอดภัยจากการบริโภค ซึ่งเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเหล่านี้จะต้องไม่มีผลข้างเคียงที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภคในอนาคต

แม้ว่าผลิตภัณฑ์อาหารที่ต้องแสดงฉลากนั้นเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนดขึ้น แต่เนื่องจากยังไม่มีกฎหมายในเรื่องการกำหนดคุณภาพมาตรฐานไว้โดยเฉพาะอย่างชัดเจน กล่าวคือ กระบวนการของกฎหมายที่ใช้บังคับอยู่สำหรับการควบคุมดูแล ตรวจสอบคุณภาพ หรือผลข้างเคียงของผลิตภัณฑ์ก่อนการวางจำหน่าย ซึ่งการตรวจสอบเป็นเพียงการตรวจสอบรายละเอียดของสูตรให้ตรงกับที่ได้กล่าวอ้างบนฉลากเท่านั้น แต่ไม่ได้มีการติดตามหรือตรวจสอบว่าสูตรของผลิตภัณฑ์นั้นจะมีคุณสมบัติที่แท้จริงตามที่โฆษณาไว้บนฉลากหรือไม่ หรือสูตรนั้นหากผู้บริโภครับประทานเข้าไปมากๆ แล้วสารอาหารที่ได้รับจากการบริโภคผลิตภัณฑ์นั้น จะทำให้ไปสะสมในร่างกายแล้วอาจเกิดความไม่ปลอดภัยอย่างไร นอกจากนี้การควบคุมคุณภาพนี้ก็ยังไม่มีการแสดงรายละเอียด ข้อกำหนดบ่งชี้ชัดเกี่ยวกับการพิสูจน์ในด้านความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์จากหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ กล่าวคือ ไม่มีการเน้นในเรื่องทางวิชาการด้านวิทยาศาสตร์ที่สามารถยืนยันว่าสารอาหารที่บรรดาผู้ผลิตกระหน่ำใส่ลงไป ในเครื่องดื่มเพื่อหวังเกาะกระแสรักสุขภาพนั้น จะช่วยทำให้สมองจดจำได้มากขึ้นจริง ช่วยให้ผิวพรรณนุ่มชุ่มชื้น หรือทำให้ขาวขึ้นจริง หากได้ดื่มเครื่องดื่มนั้นตามที่โฆษณาสรรพคุณไว้บนฉลาก ซึ่งการรับรู้ข้อมูลข่าวสารลักษณะนี้ ทำให้เกิดความต้องการให้คำกล่าวอ้างนั้นควรต้องได้รับการพิสูจน์ยืนยันทางวิทยาศาสตร์ก่อนได้รับการอนุญาตออกวางจำหน่ายได้

ดังนั้น เมื่อกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหารมักจะไม่ได้เน้นในเรื่องทางวิชาการด้านวิทยาศาสตร์เหล่านี้ จึงทำให้เกิดปัญหาในการควบคุมดูแลผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่จะให้เกิดความปลอดภัยในกระบวนการผลิตทั้งก่อนหลังการวางจำหน่ายดังกล่าว ซึ่งปัญหาเหล่านี้จำเป็นต้องอาศัยการวิเคราะห์ข้อมูลและกำลังของบุคลากรเจ้าหน้าที่ในการตรวจสอบทางด้านวิทยาศาสตร์ เนื่องจากมีกรรมวิธีเฉพาะและใช้เทคโนโลยีทันสมัยซึ่งอาจต้องใช้เวลาในการตรวจสอบ อีกทั้งมีหน่วยงานของรัฐไม่กี่แห่งที่สามารถวิเคราะห์และประเมินสารอาหารเพื่อจัดทำ

ฉลากโภชนาการ ได้ จึงทำให้เกิดค่าซ้ำของผลการวิเคราะห์ กรณีจึงนับว่าเป็นการเสี่ยงที่ผู้บริโภค อาจจะได้รับความสะดวกสบายจากผลิตภัณฑ์นั้น ฉะนั้นหากจะทำให้เกิดความชัดเจนในเรื่องของการ สนับสนุนที่จะให้มีหน่วยงานเฉพาะด้านเพื่อการตรวจสอบทางด้านวิทยาศาสตร์ได้อย่างรวดเร็ว และมีประสิทธิภาพแล้วจำเป็นต้องมีการออกกฎหมายเพื่อการควบคุมดูแลผลิตภัณฑ์เหล่านี้ โดยเฉพาะ

ส่วนการตรวจสอบเฝ้าระวังการแสดงฉลากโภชนาการหลังออกสู่ตลาด ไม่ว่าจะเป็น การติดตามรายงานอาการไม่พึงประสงค์ การทบทวนเอกสารข้อมูลของผลิตภัณฑ์รวมถึงฉลาก การสุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจสอบคุณภาพ และการตรวจตราโรงงานผู้ผลิต ภายใต้กลไกการจำหน่าย สินค้าที่มีการแข่งขันอย่างรุนแรงในปัจจุบันนั้น ยังไม่ปรากฏว่ามีการตรวจสอบเฝ้าระวังฉลาก อาหารหลังออกสู่ตลาดแล้ว เพื่อใช้เป็นข้อมูลวางแผนการดำเนินงานเฝ้าระวังอย่างมีทิศทางและ ประสิทธิภาพให้ทันต่อสถานการณ์แต่อย่างใด ทั้งนี้เนื่องจากอาจมีข้อจำกัดต่างๆทั้งในเรื่องของ บุคลากรเจ้าหน้าที่ที่มีไม่เพียงพอ และขาดทักษะความรู้ของการบังคับใช้กฎหมาย จึงทำให้รัฐไม่ สามารถตรวจสอบข้อมูลย้อนกลับของสถานการณ์ของการแสดงฉลากโภชนาการหลังออกสู่ตลาด แล้ว เพื่อจะได้นำมาวิเคราะห์ กำหนดทิศทาง และนำสู่การปฏิบัติที่เหมาะสมให้สอดคล้องกับแนว ททางการคุ้มครองผู้บริโภคในปัจจุบัน

4.3 ปัญหาการบังคับใช้กฎหมายเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคจากการกล่าวอ้างข้อมูลทางโภชนาการและ สุขภาพ

มาตรการที่กำหนดให้อาหารประเภทใดเป็นอาหารที่ต้องติดฉลากนั้น ตามประกาศ กระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ. 2541 เรื่องฉลากโภชนาการ เป็นมาตรการที่กำหนดให้ ประเภทของอาหารอยู่ภายใต้หลักเกณฑ์การกล่าวอ้างคุณค่าทางโภชนาการ และตามพระราชบัญญัติ คุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 มาตรา 4 เป็นมาตรการที่กำหนดให้ผู้บริโภคมีสิทธิได้รับความ คุ้มครองในการซื้อสินค้า เพื่อที่จะได้รับทราบข้อมูลเกี่ยวกับสินค้าอย่างถูกต้องและเพียงพอ และ เพื่อประกอบการตัดสินใจ แต่หากได้รับข้อมูลข่าวสารนั้นไม่ถูกต้องหรือไม่เพียงพอ จนอาจทำให้ ผู้บริโภคเข้าใจผิดในการเลือกซื้อสินค้านั้น กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคในส่วนนี้จึงถูกพัฒนาขึ้น โดยเฉพาะเพื่อให้ผู้บริโภคได้รับความคุ้มครองจากการโฆษณาและการกล่าวอ้างที่ไม่เป็นธรรม

โดยหลักการควบคุมโฆษณาตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 มาตรา 4 หลักสำคัญของการควบคุมการโฆษณานั้นจะต้องพิจารณาว่าข้อความโฆษณาใดเป็นข้อความที่ไม่ เป็นธรรมต่อผู้บริโภค อาจมีการใช้ข้อความที่เป็นเท็จหรือเกินความจริง มีลักษณะเป็นข้อความ โฆษณาที่ไม่มีความจริง ไม่สามารถนำสืบพิสูจน์ความเป็นจริงได้ หรือข้อความใดที่มีลักษณะเกิน

ความจริง โดยที่มิการใช้ข้อความที่มีอยู่จริงแต่ก็มีความไม่จริงปนอยู่ด้วย หรือการใช้ข้อความที่จะก่อให้เกิดความเข้าใจผิดในสาระสำคัญเกี่ยวกับอาหารไม่ว่าการกระทำโดยใช้หรืออ้างอิงรายงานทางวิชาการ สถิติ หรือสิ่งใดสิ่งหนึ่งอันไม่เป็นความจริงหรือเกินความจริงหรือไม่ก็ตาม ซึ่งอาจทำให้ผู้บริโภคหลงเชื่อ

การโฆษณาเครื่องดื่ມเพื่อสุขภาพนั้นล้วนแต่มีวัตถุประสงค์เพื่อประโยชน์ทางการค้าเพื่อขายสินค้าและบริการให้ได้มากขึ้น มีเจตนาจะเชิญชวนให้ผู้บริโภคสนใจตัวสินค้าและหันมาซื้อสินค้าเพิ่มมากขึ้น ซึ่งการโฆษณาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ມเพื่อสุขภาพมีการแข่งขันกันสูง มักมีการกล่าวอ้างเกินความเป็นจริงเพื่อเป็นการส่งเสริมการขาย ซึ่งเป็นคุณค่าทางอาหารหรือโภชนาการเพื่อสุขภาพสดใสแข็งแรง จนทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดว่ามีคุณค่าทางโภชนาการเหล่านั้น หรือผู้บริโภคไม่อาจที่จะหยั่งรู้ข้อมูลโภชนาการที่เป็นจริงและถูกต้องได้ เช่น กล่าวอ้างว่ามีคุณประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยทำให้ผิวพรรณขาวสวย สดใส หรือช่วยสร้างเซลล์สมองที่เสื่อมให้สมองจดจำได้มากขึ้น และหรือมีการนำตัวบุคคลผู้มีความสามารถเฉพาะด้านโภชนาการ รวมทั้งสถาบันทดลองทางวิทยาศาสตร์ที่มีชื่อเสียงกล่าวอ้าง ทำให้น่าเชื่อว่าอาหารหรือเครื่องดื่ມเหล่านั้นมีคุณสมบัติตามที่กล่าวอ้างมาจริง

ปัญหาที่เกิดขึ้นกับผู้บริโภคเกี่ยวกับการสื่อสารข้อมูลด้านโภชนาการนั้น เพราะเกิดจากความไม่เข้าใจหรือเข้าใจผิดกล่าวอ้างในทางที่ผิด เนื่องจากการโฆษณาสินค้าเป็นช่องทางที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจของผู้บริโภคสูง ใช้วิธีการโฆษณาและบริการที่มีลักษณะกระตุ้นให้ผู้บริโภคซื้อสินค้านั้นๆ ทำให้ผู้บริโภคได้รับข้อมูลที่โอ้อวดเกินความเป็นจริงหรือเป็นเท็จ ซึ่งผู้บริโภคจะได้รับข้อมูลแต่เฉพาะข้อดีของสินค้าโดยไม่มีโอกาสพิจารณาข้อมูลอื่นๆ โดยส่วนใหญ่จะเป็นการโฆษณาว่าเครื่องดื่ມเพื่อสุขภาพนั้นมีสรรพคุณอย่างไร และมีสารอะไรเป็นจุดเด่นเพื่อโน้มน้าวใจผู้ซื้อ นอกจากนี้ยังมีอีกหลายผลิตภัณฑ์ที่มีป้ายพิเศษเพิ่มคลั่งไว้ที่ขวด ซึ่งป้ายให้ข้อมูลเพิ่มเติมนี้ บางข้อความหมิ่นเหม่เข้าข่ายสรรพคุณเกินจริง เช่น ข้อความที่ว่า “หุ่นดีไม่มีหน้าท้อง หุ่นสวยเพริชวได้้อย่างใจเพราะไฟเบอร์สูงช่วยระบบขับถ่าย อยากหุ่นดีไม่มีหน้าท้องไขมัน” “ช่วยให้ผิวขาวขึ้น คุณกระจ่างใสอย่างเป็นธรรมชาติ” เป็นต้น จากการโฆษณาโดยการกล่าวอ้างคุณค่าทางโภชนาการดังกล่าวข้างต้น มีลักษณะที่ไม่เป็นธรรมต่อผู้บริโภค เป็นข้อความโฆษณาที่เกินความจริง และไม่สามารถนำสืบพิสูจน์ความเป็นจริงได้ หรือการใช้ข้อความที่ก่อให้เกิดความเข้าใจผิดในสาระสำคัญเกี่ยวกับเครื่องดื่ມนั้น

จากปัญหาดังกล่าวเมื่อพิจารณามาตรการเกี่ยวกับการกล่าวอ้างของต่างประเทศแล้ว ซึ่งระบุว่า การติดฉลากโภชนาการนั้นเป็นสิ่งที่เลือกกระทำได้ แต่หากมีการกล่าวอ้างถึงคุณค่าทางโภชนาการบนฉลาก การนำเสนอการโฆษณาเมื่อใด ยกเว้นการโฆษณาทั่วๆ ไป การติดฉลาก

โภชนาการนั้นจะต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่ระบุไว้ในกฎเกณฑ์กลางนี้ทุกประการ ซึ่งเมื่อเปรียบเทียบกับประเทศไทยแล้ว พบว่ามาตรการกฎหมายของประเทศไทยยังไม่มีประสิทธิภาพเพียงพอในการนำไปบังคับใช้กับปัญหาที่เกิดขึ้นได้จริง เนื่องจากยังพบว่ามีการโฆษณาที่ไม่เป็นธรรมต่อผู้บริโภค โดยลักษณะของข้อความที่เป็นการโฆษณาอาจทำให้ผู้บริโภคหลงเชื่อว่าเป็นผู้บริโภคเข้าไปแล้วจะทำให้ร่างกายได้รับสารอาหารตามที่โฆษณากล่าวอ้างไว้ เพราะหลงเชื่อตามข้อมูลที่ปรากฏบนฉลากหรือตามสื่อโฆษณา ซึ่งข้อความอาจไม่ใช่ข้อความจริงแต่เป็นเพียงข้อความชวนเชื่อเท่านั้น

4.4 ปัญหาความจำเป็นในการนำฉลากอาหารที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้มาใช้บังคับในประเทศไทย

ปัจจุบันอาหารก่อภูมิแพ้มีความสำคัญสำหรับผู้บริโภคมากขึ้นทุกที เนื่องจากส่วนผสมที่มีความหลากหลายของบรรดาอาหารและเครื่องดื่มนำมาเพื่อจำหน่ายมีมากขึ้น เกิดผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มนวัตกรรมใหม่ๆ มากมาย และส่วนผสมในเครื่องดื่มเหล่านั้นอาจมีผลกระทบต่อผู้บริโภคโดยที่ไม่อาจรู้ได้ว่าสูตรส่วนผสม หรือส่วนผสมชนิดใดที่อาจมีผลกระทบต่อสุขภาพของตนเอง

การแพ้อาหารเป็นเรื่องเฉพาะบุคคล จะไม่เกิดขึ้นกับทุกคนที่รับประทานอาหารชนิดเดียวกัน อาหารก่อภูมิแพ้อาจมีความแตกต่างกันไปในแต่ละประเทศหรือแต่ละภูมิภาคขึ้นอยู่กับลักษณะนิสัยการบริโภคในแต่ละพื้นที่ หรืออาจมีสาเหตุจากความแตกต่างกันทางพันธุกรรมของมนุษย์

ความรุนแรงของการแพ้อาหารพอสรุปได้ดังนี้

- 1) อาการแพ้ฉับพลัน จะหายใจไม่ออกและช็อก อาจตายได้
- 2) อาการแพ้ลมวิ่ว พบในเด็กทารก มีลักษณะเป็นผื่นขึ้นตามตัว เป็นลมพิษ ตัวแดง และท้องเสียเรื้อรัง
- 3) การแพ้แบบ Multiple Food Allergen จะมีอาการตัวบวมและมีการรั่วของโปรตีนทางปัสสาวะและลำไส้ อาจจะเป็นเลือดและช็อก
- 4) การแพ้อาหารทะเล จะมีอาการตาบวม ปากบวม และหายใจไม่ออก

กรณีอาหารก่อภูมิแพ้ที่พบในประเทศไทย จากผลสำรวจประชากรทั่วประเทศพบว่า ประชากรเด็กในกรุงเทพมหานครแพ้อาหารมากที่สุด 10 เปอร์เซ็นต์ สำหรับเด็กในช่วงอายุ 5-11 ปี และ 12-18 ปี โดยอาหารที่แพ้มากที่สุด คือ อาหารทะเล นมวัว ไข่ แป้งสาลี และจากการสำรวจประชากรทั่วโลกพบว่า การแพ้ลมและไข่ สูงเป็นอันดับต้นๆของประชากรทุกประเทศ นอกจากนั้น

จะเป็นการแพ้อาหารเฉพาะกลุ่มในประเทศนั้นๆ ที่นิยมรับประทาน เช่น การแพ้สตาร์คใน ประเทศฝรั่งเศส ข้าวสาลีและข้าวเจ้าในประเทศญี่ปุ่น ถั่วลิสงในประเทศสหรัฐอเมริกา เป็นต้น²

เนื่องจากเครื่องดื่มน้ำเพื่อสุขภาพที่วางขายอยู่ตามท้องตลาด และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค นั้น ส่วนใหญ่มีสูตรส่วนประกอบทางธรรมชาติเป็นหลัก ได้แก่ น้ำผักและผลไม้ น้ำนมวัว นมถั่วเหลือง และธัญพืชต่างๆ เช่น ข้าวสาลี (Wheat) ข้าวไรย์ (Rye) ข้าวโอ๊ต (Oat) ข้าวบาร์เลย์ (Barley) เป็นต้น ซึ่งปัจจุบันยังไม่มีสินค้าหรือผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มชนิดใดที่วางจำหน่ายในประเทศไทย คิดผลจากอาหารก่อภูมิแพ้เพื่อให้ผู้บริโภคทราบ แต่บรรดาประเทศในสหภาพยุโรป สหรัฐอเมริกา หรือในแถบเอเชีย คือ ประเทศญี่ปุ่น ให้ความสำคัญในด้านการกำหนดกฎระเบียบขึ้นสำหรับให้ ข้อมูลผู้บริโภคในการเลือกซื้อ หรือเลือกรับประทานอาหารที่ไม่ก่อให้เกิดอาการแพ้ต่อสุขภาพของ ตนเอง จึงมีการกำหนดให้อาหารก่อภูมิแพ้ต้องแสดงรายละเอียดไว้ที่ฉลากอาหาร เพื่อเป็นข้อมูล ให้แก่ผู้บริโภคในการหลีกเลี่ยงอาหารที่ก่อภูมิแพ้ต่างๆ เช่น ประเทศสหรัฐอเมริกา กำหนดชนิด อาหารก่อภูมิแพ้ 8 ชนิด ที่จะต้องติดฉลากอาหารก่อภูมิแพ้ ได้แก่ นม ไข่ ปลา สัตว์น้ำไม่มีกระดูก สันหลังที่มีเปลือก เช่น กุ้ง กุ้ง ปู เมล็ดถั่วประเภทพืชยืนต้น เช่น ถั่วอัลมอนต์ พีแคนนัท หรือ วอลนัท ถั่วลิสง เมล็ดข้าวสาลี ถั่วเหลือง ส่วนประเทศญี่ปุ่น กำหนดอาหารก่อภูมิแพ้ซึ่งบังคับให้ติด ฉลากมี 5 ชนิด ได้แก่ ข้าวสาลี โซบะ ไข่ นม และถั่วลิสง และอาหารชนิดอื่นที่แนะนำว่าอาจ ก่อให้เกิดภูมิแพ้ 19 ชนิด เป็นต้น โดยการติดฉลากนั้นมีหลายลักษณะ คือ เป็นลักษณะบังคับ หรือ แนะนำให้แสดงโดยสมัครใจ หรืออยู่ในระหว่างการดำเนินการให้แสดงในลักษณะบังคับ แต่สำหรับประเทศไทยตามกฎหมายที่ระบุไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 194) พ.ศ. 2543 เรื่องฉลาก ยังไม่ได้มีการกำหนดให้ผู้ประกอบการแสดงฉลากเกี่ยวกับอาหารก่อภูมิแพ้ แต่ขณะนี้อยู่ในระหว่างทบทวนปรับปรุงแก้ไขของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ดังนั้น การออกกฎหมายเกี่ยวกับการแสดงฉลากของอาหารก่อภูมิแพ้เป็นสิ่งที่สำคัญ และจำเป็นอย่างยิ่ง ทั้งยังเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคให้สามารถเลือกซื้อหรือหลีกเลี่ยงการบริโภค ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มที่มีส่วนผสมที่อาจก่อให้เกิดการแพ้ต่อสุขภาพได้อย่างถูกต้องเหมาะสม ซึ่งนับว่ามีประโยชน์ต่อผู้บริโภคอย่างมาก อีกทั้งยังนำไปสู่การแสดงฉลากในส่วนที่เกี่ยวข้องกับ อาหารก่อภูมิแพ้ให้เป็นไปอย่างถูกต้องตามกฎหมายสำหรับประเทศคู่ค้าได้อีกทางหนึ่งด้วย

² ดารณี หมูขจรพันธ์. (2552, ตุลาคม). “กฎระเบียบอาหารก่อภูมิแพ้ (Food Allergen) ที่ต้องรู้.” *ฟอร์คลอติ*, 16, 144. หน้า 70.

4.5 ปัญหาความรับผิดในความเสียหายของผู้ประกอบธุรกิจต่อผู้บริโภค

กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคให้การคุ้มครองสิทธิของผู้บริโภคไว้หากเกิดกรณีที่ผู้ประกอบธุรกิจจำหน่ายไม่แสดงฉลากโภชนาการ หรือแสดงฉลากโภชนาการไม่ถูกต้อง ซึ่งหน้าที่และความรับผิดชอบของผู้ประกอบธุรกิจอาหารนั้นที่มีหน้าที่ต้องแสดงฉลากอาหาร โดยตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 มีการกำหนดมาตรการในการลงโทษผู้ที่ฝ่าฝืนมาตรการเรื่องการแสดงฉลากมีเพียงโทษปรับตามมาตรา 51 ได้กำหนดบทลงโทษซึ่งออกตามมาตรา 6 (10) หมายถึง มาตรการในการควบคุม เรื่องฉลากอาหาร ให้ต้องระวางโทษปรับไม่เกิน 30,000 บาทเท่านั้น จากบทลงโทษที่ปรับจำนวนเงินค่อนข้างต่ำ จึงถือได้ว่าเป็นโทษที่ต่ำมากเมื่อเทียบกับผลกำไรจำนวนมากที่ผู้ประกอบการได้รับ ส่งผลให้ผู้ประกอบธุรกิจไม่เกรงกลัวต่อการถูกลงโทษตามกฎหมายดังกล่าว เมื่อวิเคราะห์จากหลักกฎหมายแล้วพบว่า กฎหมายที่อยู่มียังขาดความเหมาะสมที่สอดคล้องกับสถานะความเป็นไปของตลาดธุรกิจประเภทเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพในปัจจุบันที่ได้รับผลกำไรจากการประกอบธุรกิจจำนวนมาก จึงไม่สามารถที่จะให้การคุ้มครองสิทธิของผู้บริโภคที่ได้รับความเสียหายจากการละเว้นกระทำการหรือการกระทำความผิดซ้ำของผู้ประกอบธุรกิจได้

สำหรับปัญหากรณีที่ผู้บริโภคได้รับความเดือดร้อนเสียหายที่ได้รับความเสียหายจากการบริโภคอาหารที่ทำให้เกิดโรคอ้วน โรคความดัน โรคเบาหวาน หรือโรคหัวใจ อันเกิดขึ้นภายหลังจากการที่บริโภคอาหารนั้นเป็นเวลานานจนเกิดการสะสมและเกิดโรคต่างๆ ซึ่งเกิดจากการบริโภคอาหารที่ไม่ถูกหลักโภชนาการ เพราะฉลากมีการแสดงข้อความที่ไม่ถูกต้องตรงกับความเป็นจริง ใช้ข้อความเป็นเท็จหรือเกินความจริง จนทำให้ผู้บริโภคหลงเชื่อ นั้นย่อมได้รับความคุ้มครองตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 แต่แม้ว่าผู้บริโภคที่ได้รับความเสียหายจะสามารถร้องเรียนหรือเรียกร้องค่าเสียหายได้ แต่ปัญหาการพิสูจน์ในการแสดงความจริงเกี่ยวกับการใช้ข้อความในฉลากสินค้าจะตกอยู่กับผู้เสียหายนั้นคือ ผู้บริโภค ซึ่งหากคณะกรรมการว่าด้วยฉลากเห็นว่ามิเหตุอันควรสงสัยว่าฉลากที่แสดงนั้นไม่ตรงกับความเป็นจริง หรือใช้ฉลากที่มีข้อความอันเท็จแล้ว พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 ไม่มีบทบัญญัติในการให้ผู้ประกอบธุรกิจมีหน้าที่ในการพิสูจน์แสดงความจริง ซึ่งตามบทบัญญัติในเรื่องการคุ้มครองผู้บริโภคในด้าน โฆษณาก็เช่นเดียวกัน เพราะฉะนั้นการพิสูจน์ความเสียหายจึงตกอยู่กับผู้บริโภคที่เป็นผู้เสียหายที่ต้องพิสูจน์ว่าความเสียหายที่เกิดขึ้นเป็นผลมาจากความไม่ปลอดภัยของสินค้า ซึ่งเมื่อทำการวิเคราะห์หลักกฎหมายดังกล่าวแล้ว เห็นได้ว่ากฎหมายไม่สามารถคุ้มครองผู้บริโภคจากความเสียหายจากการแสดงฉลากที่ไม่ตรงความเป็นจริง หรือใช้ฉลากที่มีข้อความอันเป็นเท็จได้อย่างแท้จริง แต่หากสามารถแก้ไขเพิ่มเติมพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 ในเรื่องการพิสูจน์ โดยกำหนดให้ผู้เสียหายต้องพิสูจน์ว่าผู้เสียหายนั้นได้รับความเสียหายจากสินค้าของ

ผู้ประกอบการ และการใช้หรือเก็บรักษาสินค้านั้นเป็นไปตามปกติธรรมดา แต่ไม่ต้องพิสูจน์ว่า ความเสียหายอันเกิดจากสินค้าที่กล่าวอ้างว่าเป็นสาเหตุให้ได้รับความเสียหายทั้งไม่ต้องพิสูจน์ถึงความสัมพันธ์ระหว่างความเสียหายและความไม่ปลอดภัยของสินค้าตามหลักความเสียหาย เพียงแต่ พิสูจน์ว่าความเสียหายเกิดจากสินค้าของผู้ประกอบการก็เพียงพอแล้ว โดยให้ผู้ประกอบการมี ภาระหน้าที่ที่จะต้องพิสูจน์หรือยกข้อต่อสู้เรื่องความไม่ปลอดภัยของสินค้าขึ้นกล่าวอ้าง เพื่อให้ตน หลุดพ้นจากความรับผิด กรณีดังกล่าวนี้นับว่าเป็นประโยชน์ต่อผู้เสียหายมากกว่าที่จะให้ผู้เสียหาย พิสูจน์ความเสียหายที่เกิดขึ้นเป็นผลมาจากการบริโภคสินค้าดังกล่าว ทั้งนี้ควรบัญญัติเกี่ยวกับ ข้อยกเว้นความรับผิดของผู้ประกอบการไว้ให้ชัดเจนด้วย ทั้งนี้เพื่อประโยชน์แห่งความยุติธรรมทั้ง ของฝ่ายผู้บริโภคและฝ่ายผู้ประกอบการ

บทที่ 5

บทสรุปและข้อเสนอแนะ

5.1 บทสรุป

ชีวิตที่อยู่ในสังคมเมืองท่ามกลางสิ่งแวดล้อมในปัจจุบันที่ปนเปื้อนไปด้วยสารพิษ คาร์บอนไดออกไซด์ สารเคมี และของเสียจากโรงงาน แม้กระทั่งอาหารที่เราผู้บริโภคอยู่ทุกวัน อาจไม่สะอาด มีจุลินทรีย์ เชื้อโรค หรือสารพิษ ซึ่งอาจทำให้เกิดอันตรายหรือโรคร้ายแรงแก่ร่างกายได้ ดังนั้นผลกระทบที่เกิดขึ้นกับสุขภาพร่างกายจากสภาวะแวดล้อมที่เต็มไปด้วยมลภาวะก็อาจก่อให้เกิดความไม่สมดุลขึ้น ทำให้ภาวะร่างกายเกิดการเจ็บป่วยต่างๆ ผู้บริโภคจึงหันมาให้ความสำคัญกับสุขภาพโดยเลือกบริโภคอาหารที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพมากขึ้น จึงทำให้เกิดกระแสของการตื่นตัวในเรื่องสุขภาพร่างกาย ประกอบกับความก้าวหน้าในด้านความรู้ทางวิทยาศาสตร์การอาหารที่เกี่ยวข้องกับสารอาหารใหม่ๆ และการป้องกันโรค จากการศึกษาพบว่าในประเทศที่พัฒนาแล้ว เช่น ประเทศในแถบทวีปยุโรป สหรัฐอเมริกา ประเทศญี่ปุ่น ประชากรเริ่มมีอายุขัยยาวนานกว่าเดิม จึงทำให้เกิดแนวคิดเกี่ยวกับการพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชากรว่านอกจากทำให้ประชากรมีอายุยืนยาวแล้วประชากรสูงอายุนั้นจะต้องแข็งแรงด้วย โดยการพัฒนาคุณภาพอาหารซึ่งทุกคนต้องรับประทานในชีวิตประจำวันอยู่แล้วให้มีคุณสมบัติในการป้องกันรักษาโรคหรือเพื่อใช้อาหารแทนยานั่นเอง

การบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ คือ การบริโภคอาหารให้ครบ 5 หมู่อย่างหลากหลายที่มีไขมันและโคเลสเตอรอลต่ำ มีเส้นใยอาหารสูง ที่สำคัญเป็นอาหารที่เหมาะสมต่อความต้องการในแต่ละวันและแต่ละวัย ปัจจุบันเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ (Functional Drink) ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในหมู่ของนักเรียน นักศึกษา กลุ่มวัยทำงาน และกลุ่มผู้รักสุขภาพที่ต้องการให้ร่างกายได้รับสารอาหารจากการบริโภคเครื่องดื่มนั้น ทั้งยังสามารถรับประทานได้ไม่ยากเพราะมีจำหน่ายอยู่ทั่วไป โดยผู้ผลิตต่างแข่งขันกันปรับเปลี่ยนรสชาติและหน้าตาให้น่ารับประทาน ขณะเดียวกันก็มีการเติมสารอาหารที่ให้ประโยชน์ต่อสุขภาพลงในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม

เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ (Functional Drink) นับว่าเป็นสินค้าที่กำลังได้รับความนิยมของตลาดเครื่องดื่มในช่วงหลายปีที่ผ่านมา ซึ่งปัจจัยที่ทำให้เครื่องดื่มกลุ่มนี้ประสบความสำเร็จนั้นคือกระแสของการรักสุขภาพ โดยปัจจัยที่ผลักดันให้เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพนี้เติบโตอย่างรวดเร็ว คือ

- 1) กระแสสุขภาพ (Health Conscious)
- 2) โครงสร้างประชากรโลกเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุ รวมถึงค่าใช้จ่ายในการรักษาพยาบาลที่เพิ่มสูงขึ้น
- 3) พฤติกรรมการบริโภคที่มากเกินไปเกินความต้องการของร่างกาย และอาหารที่อร่อยแต่ไม่ดีต่อสุขภาพ
- 4) วิถีชีวิตที่เป็นไปด้วยความเร่งรีบ ทำให้ต้องการอาหารสะดวกแก่การบริโภค และชีวิตที่เร่งรีบนั้นก่อให้เกิดความเครียด และมีเวลาออกกำลังกายน้อยลง
- 5) มลภาวะจากสิ่งแวดล้อม ซึ่งนับวันจะทวีความรุนแรงส่งผลให้ร่างกายมนุษย์ได้รับสารพิษมากขึ้น
- 6) ความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์ ทำให้ค้นพบว่าอาหารสามารถป้องกันโรค และลดความเสี่ยงจากการเกิดโรคได้

โดยสารประกอบในเครื่องดื่มที่ให้ประโยชน์ต่อสุขภาพนั้น เป็นสารอาหารที่นอกเหนือไปจากคุณค่าทางโภชนาการและสารอาหารจากอาหารหลัก 5 หมู่ที่ได้รับตามปกติซึ่งอาจเป็นสารอาหารจากธรรมชาติหรือไม่ก็ได้ โดยสารอาหารเหล่านั้นมีส่วนช่วยส่งเสริมการทำงานของระบบต่างๆ ของร่างกาย และเป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ เช่น ถั่วเหลือง นอกจากเป็นแหล่งโปรตีนตามธรรมชาติที่ได้จากพืชที่ดีแล้ว ยังมีสารไอโซฟลาโวนส์ ซึ่งมีรายงานว่าป้องกันโรคกระดูกพรุนลดโคเลสเตอรอล หรือสารลิกแนนในงา ที่มีรายงานว่าเป็นสารที่มีบทบาทสำคัญในการป้องกันโรคหัวใจและมะเร็ง และมีอนุมูลอิสระ หรือสารอาหารที่ไม่ได้จากธรรมชาติโดยตรง เช่น อินนูลิน และ โอลิโกฟรุคโตส¹ เป็นต้น ด้วยเหตุนี้จึงทำให้ผู้ประกอบการต่างนำเอาสารอาหารเหล่านั้นมาประยุกต์ใช้กับผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มให้มีรูปแบบหลากหลายมากขึ้นไม่ว่าจะเป็นน้ำผักผลไม้ น้ำนมวัว นำนมถั่วเหลือง และยังมีการพัฒนาสูตรใหม่ๆ ทั้งในเชิงเทคนิคและคุณค่าทางโภชนาการ จึงทำให้กลายเป็นเรื่องที่ไม่ยุ่งยากอีกต่อไป จึงทำให้ผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้นเป็นที่น่าเชื่อถือในหมู่ผู้นิยมบริโภค ซึ่งเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพนี้ไม่เพียงแต่นำมารับประทานเท่านั้น แต่รสชาติยังถูกปาก ทั้งยังมีประโยชน์ต่อสุขภาพร่างกายอีกด้วย และในบางประเทศที่มีการอนุญาตกล่าวอ้างประโยชน์เกี่ยวกับสุขภาพบนฉลากจึงเป็นการสร้างความแตกต่าง ทั้งยังเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์อีกทางหนึ่งด้วย

¹ อินนูลิน และ โอลิโกฟรุคโตส เป็นใยอาหารที่มีคุณสมบัติพรีไบโอติก ช่วยให้เกิดสมดุลของแบคทีเรียในระบบทางเดินอาหาร เสริมการดูดซึมแคลเซียมและแมกนีเซียม รวมทั้งเพิ่มความหนาแน่นของแร่ธาตุมวลกระดูก

การแสดงข้อมูลโภชนาการบนฉลากอาหารนั้นย่อมส่งผลดีต่อผู้บริโภค เพราะข้อมูลดังกล่าวจะช่วยให้ผู้บริโภคสามารถเทียบเคียงคุณค่าทางโภชนาการที่จะได้รับและเลือกการบริโภคผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าทางโภชนาการที่ดีกว่า เพื่อให้ได้รับสารอาหารอย่างเหมาะสมไม่มากหรือน้อยจนเกินไป อันเป็นการรับรองสิทธิของผู้บริโภคที่สามารถได้รับการรับรองและคุ้มครองโดยกฎหมาย ซึ่งการกล่าวอ้างดังกล่าวจะกระทำได้ภายใต้กรอบของกฎหมายเท่านั้น ทั้งนี้เพื่อให้ประชาชนได้รับทราบข้อมูลที่ถูกต้องและมีมาตรฐานในการเลือกซื้อ รวมทั้งบริโภคอาหารได้อย่างถูกต้อง โภชนาการและเป็นประโยชน์ต่อสุขภาพของตนเอง

การคุ้มครองสิทธิของผู้บริโภคตามกฎหมายทางด้านฉลากอาหารและโภชนาการนั้น ประเทศไทยได้มีการออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ. 2541 เรื่องฉลากโภชนาการ กำหนดให้อาหารดังต่อไปนี้เป็นอาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ คือ อาหารที่มีการกล่าวอ้างทางโภชนาการ อาหารที่มีการใช้คุณค่าในการส่งเสริมการขาย อาหารที่ระบุกลุ่มผู้บริโภคในการส่งเสริมการขาย และอาหารอื่นตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด โดยการแสดงฉลากโภชนาการบนฉลากจะต้องเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ รายละเอียดบนฉลากนั้นจะต้องบ่งบอกถึงชนิด และปริมาณสารอาหาร โดยอยู่ภายในกรอบที่เรียกว่า กรอบข้อมูลโภชนาการ อีกทั้งยังรวมถึงการใช้ข้อความกล่าวอ้างทางโภชนาการ เช่น โปรตีนสูง เสริมวิตามินซี เป็นต้น โดยอาจมีข้อความอ้าง เช่น แคลเซียมสูง เสริมไอโอดีนด้วยหรือไม่ก็ได้ ทั้งนี้ตามรูปแบบเงื่อนไขที่กฎหมายกำหนด

ถึงแม้ว่าจะมีหลักกฎหมายที่กำหนดมาตรการให้มีการกล่าวอ้างโภชนาการของอาหาร อันเป็นการแสดงให้เห็นถึงความสำคัญในการที่จะให้ผู้ประกอบการ ผู้ผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายมีหน้าที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการบนสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถที่จะทราบข้อมูลเกี่ยวกับคุณค่าและโภชนาการของอาหารนั้นๆ ก่อนที่จะเลือกซื้อและนำไปเพื่อการตัดสินใจในการเลือกซื้ออาหารมาบริโภค แต่เมื่อพิจารณาหลักกฎหมายแล้วยังพบปัญหาในการกำหนดชนิดของสารอาหารที่ต้องแสดงข้อความบนฉลากผลิตภัณฑ์ เนื่องจากเครื่องดื่มน้ำเพื่อการแข่งขันกันระหว่างผู้ประกอบการ โดยการเติมสารอาหารหลากหลายชนิดลงในเครื่องดื่ม แล้วมีโฆษณาการกล่าวอ้างว่าเป็นสารอาหารอุดมไปด้วยวิตามินที่ให้ผลดีต่อสุขภาพและมีประโยชน์ต่อร่างกาย แต่ตามบัญชีหมายเลข 4 แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ. 2541 กำหนดให้ผู้ประกอบการต้องแสดงข้อความกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหารที่เป็นส่วนผสมของผลิตภัณฑ์ จำนวน 29 ชนิด² ซึ่งชนิดของสารอาหารที่กำหนดไว้ก็สามารถพบได้อยู่แล้วตามปกติในธรรมชาติของอาหารชนิดนั้นๆ แต่สารอาหารที่ผู้ประกอบการเติมลงในเครื่องดื่ม เช่น

² ราชกิจจานุเบกษา. เล่ม 125 ตอนพิเศษ 139 ง.

แอลคาร์นิทีน โคเอนไซม์คิวเทน คอลลาเจน กลูต้าไธโอน สารอาหารเหล่านี้ไม่ได้อยู่ภายใต้บังคับของประกาศบังคับดังกล่าว หลักกฎหมายที่บังคับใช้จึงไม่ชัดเจน และไม่ครอบคลุมถึงชนิดของสารอาหารที่ใช้กล่าวอ้างอยู่ในปัจจุบัน

กรณีจึงทำให้เกิดปัญหาประการต่อมาว่าสารอาหารที่ผู้ประกอบการพยายามคิดค้นหา มาเติมลงในเครื่องดื่มนั้น หากดื่มแล้วจะเป็นประโยชน์และให้ผลดีต่อสุขภาพจริงหรือไม่ หรือหากดื่มเป็นประจำแล้วจะเกิดจากสะสมของสารอาหารในร่างกายหรือไม่ เพราะเครื่องดื่มนั้นซื้อหารับประทานง่าย ทั้งฉลากของเครื่องดื่มนั้นก็ไม่ได้มีการระบุถึง ปริมาณที่ปลอดภัยในการบริโภคต่อวัน ซึ่งทำให้เห็นถึงปัญหาของการตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ในประเทศไทยนั้น ที่ไม่เน้นเรื่องทางวิชาการหรือผลทางวิทยาศาสตร์เท่าที่ควร เพื่อแสดงให้ผู้บริโภคแน่ใจว่าเมื่อรับประทานแล้วจะได้รับคุณประโยชน์ตามที่กล่าวอ้างไว้บนฉลากหรือ ตามที่ได้โฆษณาจริงและเพื่อรับรองความปลอดภัยจากการบริโภค แต่การตรวจสอบนั้นเป็นเพียง การตรวจสอบในส่วนรายละเอียดของสูตรให้ตรงกับที่ต้องแสดงบนฉลากเท่านั้น กรณีนี้แตกต่าง กับกฎหมายของประเทศกลุ่มสหภาพยุโรป สหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่น ที่นอกจากจะกำหนดให้ต้องมีการ แสดงหน้าที่ของสารอาหารแล้ว ยังมีการกำหนดการกล่าวอ้างเกี่ยวกับสุขภาพบนฉลากอีกด้วย เพื่อเป็นการเจาะจงให้มีการระบุชนิดของสารอาหารที่จะต้องกล่าวอ้าง และกล่าวอ้างในเรื่อง อะไรบ้าง การพิจารณาอนุญาตให้มีการกล่าวอ้างถึงสรรพคุณด้านสุขภาพนี้ จะต้องกรอกเอกสาร รายละเอียดต่างๆ และต้องมีเอกสารทางวิทยาศาสตร์ประกอบผลการวิเคราะห์ห้องปฏิบัติการของ อาหาร นับเป็นข้อกำหนดที่ชัดเจนและครอบคลุม ทั้งให้ความคุ้มครองแก่ผู้บริโภคได้มากกว่าการ กล่าวอ้างหน้าที่ของสารอาหารเพียงอย่างเดียว กรณีเรื่องการกล่าวอ้างทางสุขภาพนี้ทางสำนักงาน คณะกรรมการอาหารและยาของประเทศไทยยังไม่อนุญาตให้มีการกล่าวอ้างด้านสุขภาพในลักษณะ นี้ แต่ให้ใช้เงื่อนไขของการกล่าวอ้างหน้าที่ของสารอาหารแทน จึงเป็นการเสี่ยงที่ผู้บริโภคอาจจะ ได้รับความเสียหายจากการบริโภคได้

จากการที่เครื่องดื่มนั้นเพื่อสุขภาพมีลักษณะของการกล่าวอ้างที่เกินจริงเพื่อเป็นการ ส่งเสริมการขาย จนทำให้ผู้บริโภคเข้าใจว่ามีคุณสมบัติตามที่โฆษณากล่าวอ้างไว้ ไม่ว่าจะเป็นการ กล่าวอ้างบนฉลากผลิตภัณฑ์และยังมีป้ายคล่องขวดเพื่อระบุรายละเอียดของข้อมูลทางโภชนาการ เพิ่มเติมว่ามีคุณประโยชน์ต่อร่างกายอย่างไร การโฆษณาผ่านช่องทางสื่อสารต่างๆ เช่น โทรทัศน์ วิทยุ หนังสือพิมพ์ หรือการโฆษณาโดยการนำตัวบุคคลผู้มีความรู้ความสามารถเฉพาะ ด้านโภชนาการ ซึ่งการให้ข้อมูลข่าวสารในรูปแบบต่างๆ แก่ผู้บริโภค พบว่ายังมีการโฆษณาใช้ ข้อความที่มีลักษณะการกล่าวอ้างเกินจริง โดยเป็นการให้ข้อมูลที่มีความจริงอยู่แต่ก็มีความไม่จริงปนอยู่ด้วย จนทำให้ผู้บริโภคเกิดความเข้าใจผิดในสาระสำคัญเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ จึงทำให้เห็นว่าแม้

กฎหมายที่ใช้บังคับในส่วนนี้อยู่แล้วก็ตามแต่ก็ยังคงเกิดปัญหาในประเด็นนี้อยู่ แสดงว่าการบังคับใช้หลักกฎหมายไม่มีประสิทธิภาพเพียงพอกับปัญหาที่เกิดขึ้น

ความไม่ปลอดภัยจากการบริโภคสินค้าประเภทเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่อาจขึ้นได้กับผู้บริโภคอีกประการหนึ่งที่สำคัญ นั่นคือเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพส่วนใหญ่มีสูตรส่วนประกอบทางธรรมชาติเป็นหลัก ได้แก่ น้ำผักผลไม้ น้ำนมวัว นำนมถั่วเหลือง และธัญพืชต่างๆ เช่น ข้าวสาลี (Wheat) ข้าวไรย์ (Rye) ข้าวโอ๊ต (Oat) ข้าวบาร์เลย์ (Barley) ฯลฯ ซึ่งล้วนแต่เป็นสารอาหารที่เมื่อรับประทานเข้าไปแล้วอาจเกิดความเสี่ยงต่อการแพ้ได้ เนื่องจากความรุนแรงของการแพ้ของแต่ละคนแตกต่างกัน บางรายอาการแพ้อาจเพียงเกิดเป็นผดผื่น แต่บางรายก็อาจมีอาการแพ้รุนแรงจนถึงขั้นช็อกหมดสติได้ โดยในประเทศต่างๆ ได้แก่ ประเทศกลุ่มสหภาพยุโรป สหรัฐอเมริกา ประเทศญี่ปุ่น ต่างเล็งเห็นความสำคัญในการคุ้มครองผู้บริโภคในประเด็นนี้ จึงมีการออกข้อกำหนดให้อาหารก่อภูมิแพ้ที่ต้องแสดงรายละเอียดไว้บนฉลากเพื่อเป็นข้อมูลให้แก่ผู้บริโภค ซึ่งปัจจุบันประเทศไทยยังไม่มีแนวคิดในการออกข้อกำหนดให้มีการติดฉลากอาหารก่อภูมิแพ้นี้มาบังคับใช้แต่อย่างใด เพราะฉะนั้นเพื่อเป็นการลดอัตราความเสี่ยงในการบริโภคเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ รัฐควรเร่งออกมาตรการข้อกำหนดเกี่ยวกับการแสดงอาหารก่อภูมิแพ้

เมื่อการบริโภคสินค้าหรือผลิตภัณฑ์เป็นสาเหตุทำให้ผู้บริโภคได้รับความเสียหายและความไม่ปลอดภัยแล้ว ซึ่งปัญหาเกี่ยวกับหน้าที่ความรับผิดชอบในความเสียหายของผู้ประกอบการที่มีต่อผู้บริโภค ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ผู้ประกอบการมีเพียงหน้าที่ที่จะต้องแสดงฉลากอาหารเท่านั้น หากไม่ปฏิบัติตามมาตรการลงโทษก็มีเพียงโทษปรับ 30,000 บาทเท่านั้น ส่วนความรับผิดชอบด้านความเสียหายจากการไม่แสดงโภชนาการ หรือฉลากที่แสดงนั้นไม่ตรงกับความเป็นจริง หรือใช้ฉลากที่มีข้อความอันเท็จ ในส่วนนี้ยังไม่มีมาตรการในการคุ้มครองให้ผู้บริโภคได้รับการชดเชยเยียวยาความเสียหาย รวมทั้งขาดหลักเกณฑ์การเยียวยาชดเชยค่าเสียหาย ที่สมควรกำหนดให้มีหลักที่ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบ โดยเด็ดขาดต่อความรับผิดชอบในสินค้าหรืออาหารต่อผู้บริโภค สำหรับเรื่องความรับผิดชอบเกี่ยวกับสินค้านี้ ต้องนำหลักจากพระราชบัญญัติว่าด้วยความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551 มาปรับใช้ ซึ่งพระราชบัญญัตินี้ผู้ประกอบการทุกคนต้องร่วมรับผิดชอบผู้เสียหายในความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัยและสินค้านั้นได้ขายให้แก่ผู้บริโภคแล้ว ไม่ว่าจะความเสียหายนั้นจะเกิดจากการกระทำโดยจงใจหรือประมาทเลินเล่อของผู้ประกอบการหรือไม่ก็ตาม ดังนั้นผู้ที่ได้รับความเสียหายจากสินค้าไม่ปลอดภัยถือว่าเป็นผู้เสียหายที่ได้รับความคุ้มครองตามพระราชบัญญัตินี้ ไม่ว่าจะบุคคลนั้นจะเป็นผู้ซื้อหรือใช้สินค้านั้นหรือไม่

5.2 ข้อเสนอแนะ

1) ควรพิจารณามาตรการทางกฎหมายในการควบคุมการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพ โดยการกำหนดชนิดของสารอาหารที่อนุญาตให้กล่าวอ้างได้ให้ชัดเจนและครอบคลุมถึงชนิดสารอาหารที่ผู้ประกอบการกำลังนิยมเติมลงในเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพด้วย แต่หากต้องการควบคุมสารอาหารชนิดใดที่อาจเกิดความเสี่ยงต่อร่างกายของผู้บริโภคเป็นการเฉพาะแล้ว ก็ให้กำหนดเป็นมาตรการที่เข้มงวดขึ้นอีกเพิ่มเติมที่เคร่งครัดกว่า และควรกำหนดบทลงโทษที่เคร่งครัดสำหรับกรณีที่มีโฆษณาการกล่าวอ้างแต่กลับไม่แสดงบนฉลากผลิตภัณฑ์ด้วย

2) การควบคุมดูแลผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพนั้น ควรจัดตั้งหน่วยงานรับผิดชอบไว้โดยเฉพาะให้มีหน้าที่กำกับดูแล และเฝ้าระวังติดตามตรวจสอบผลิตภัณฑ์ เพื่อให้มีการควบคุมก่อนและหลังจากที่วางจำหน่ายอย่างมีประสิทธิภาพในการคุ้มครองผู้บริโภค โดยช่วงก่อนออกสู่ตลาดต้องมั่นใจ ทั้งในแง่ความปลอดภัยและสรรพคุณที่กล่าวอ้าง ส่วนภายหลังออกสู่ตลาดแล้วต้องมีการติดตามผลในระยะยาวในแง่ความปลอดภัยและผลต่อคุณภาพด้วย ทั้งนี้เพื่อสร้างมาตรการทางกฎหมายในการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ นอกจากนี้ควรมีการออกเครื่องหมายรับรองเพื่อใช้แสดงว่าการกล่าวอ้างข้อมูลบนฉลากโภชนาการนั้นถูกต้องเป็นจริงและสามารถพิสูจน์คุณสมบัติของสารอาหารนั้นได้ พร้อมกับเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่ได้รับการพิจารณาคุณประโยชน์ และความปลอดภัยในการบริโภค โดยข้อมูลต่างๆ ที่ได้นั้นควรจัดทำเป็นสื่อเผยแพร่แก่ผู้บริโภคด้วย

3) ควรเร่งดำเนินการแก้ไขเพิ่มเติมกฎหมายเกี่ยวกับการกำหนดมาตรการในการกล่าวอ้างทางโภชนาการ กรณีที่มีการนำข้อมูลเกี่ยวกับคุณประโยชน์ หรือหน้าที่ของตัวผลิตภัณฑ์ ส่วนประกอบ หรือสารอาหารอย่างใดอย่างหนึ่งของผลิตภัณฑ์ที่มีการกล่าวอ้างว่ามีผลดีต่อร่างกาย หรือสุขภาพมาใช้เพื่อประโยชน์ในการโฆษณา ทำให้มาตรการทางกฎหมายมีสภาพใช้บังคับกับผู้ประกอบการที่ต้องแสดงข้อมูลบนฉลากได้จริงและเคร่งครัด และเร่งออกมาตรการทางกฎหมายในการกล่าวอ้างด้านสุขภาพ โดยเฉพาะ เพื่อให้เกิดความชัดเจนมากขึ้นในการควบคุมสำหรับผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพที่อาจควบคุมการใช้ข้อมูลกล่าวอ้างด้านสุขภาพจากมาตรการทางกฎหมายในการกล่าวอ้างด้านสุขภาพ

4) การนำฉลากอาหารก่อนมีแพ้มายังบังคับใช้ในประเทศไทยนั้น เห็นสมควรเร่งออกมาตรการทางกฎหมายเกี่ยวกับการแสดงฉลากอาหารที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้ ให้มีเนื้อหาสำหรับการให้ข้อมูลผู้บริโภคให้ครอบคลุมและสอดคล้องกับมาตรฐานสากล เนื่องจากการให้ข้อมูลแก่ผู้บริโภคในการเลือกซื้อหรือเลือกรับประทานอาหารที่ไม่ก่อให้เกิดอาการแพ้ต่อสุขภาพตนเองนับว่าเป็นสิ่งสำคัญ ซึ่งการแสดงฉลากอาหารที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้สามารถช่วยให้ผู้บริโภคเลือกซื้ออาหารได้

อย่างปลอดภัยมากขึ้น อีกทั้งยังนำไปสู่การแสดงผลากในส่วนที่เกี่ยวข้องกับอาหารก่อภูมิแพ้ให้ เป็นไปอย่างถูกต้องตามกฎหมายสำหรับประเทศคู่ค้าได้อีกทางหนึ่งด้วย เพื่อที่จะได้ไม่มีปัญหาเรื่อง อาหารที่ถูกส่งคืนจากประเทศนำเข้า และควรมีการกำหนดให้แสดงชนิดและส่วนประกอบของ สารอาหารที่เป็นสาเหตุของการแพ้ หรือภาวะอาหารไม่พึงประสงค์ไว้บนฉลากด้วยตัวอักษรที่อ่าน เห็นชัดเจนทั้งนี้เพื่อความปลอดภัยแก่ผู้บริโภคที่มีอาการแพ้

5) ควรแก้ไขเพิ่มเติมบทลงโทษสำหรับผู้ประกอบการที่ฝ่าฝืนกฎหมาย หากละเว้นไม่มีการ แสดงฉลากโภชนาการ หรือกล่าวอ้างข้อมูลทางโภชนาการและสุขภาพที่เป็นเท็จ หรือเกินกว่าความ เป็นจริง จนก่อให้เกิดผลกระทบต่อผู้บริโภคที่ได้รับจากการบริโภคผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ โดยกำหนดโทษปรับขั้นต่ำให้มีจำนวนเงินสูงขึ้นไปกว่าเดิมที่กำหนดไว้เพียง 30,000 บาท³ และควร กำหนดมาตรการให้ผู้บริโภคสามารถเรียกร้องค่าเสียหายกรณีผู้บริโภคผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อ สุขภาพ โดยอาศัยหลักความรับผิดในผลิตภัณฑ์ (Product Liability) เช่น กรณีที่ผู้บริโภคได้รับ อันตรายจากสารอาหารที่เติมลงในผลิตภัณฑ์จากการที่สะสมในร่างกายมากเกินไป โดยไม่แจ้ง เตือนในฉลากให้ผู้บริโภคทราบ หรือการบริโภคผลิตภัณฑ์แล้วเกิดอาการแพ้หรือเป็นอันตรายต่อ ร่างกาย

³ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522, มาตรา 51.

กรม
การ
การ
การ

บรรณานุกรม

บรรณานุกรม

ภาษาไทย

หนังสือ

กิตติศักดิ์ ปรกติ. (2542). ความรับผิดชอบเพื่อความซำรุดบพร่องในสัญญาซื้อขาย. กรุงเทพฯ: คณะนิติศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

จิตติ ดิงศภัทย์. (2523). ประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ว่าด้วยมูลแห่งหนี้. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

ชัยวัฒน์ วงศ์วัฒนสานต์. (2543). กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค. กรุงเทพฯ: วิญญูชน.

ธาริณี อธิชัยกุล. (2545). แนวทางพัฒนาระบบการควบคุมผลิตภัณฑ์เสริมอาหารในประเทศไทย. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา.

พงศธร สังข์เผือก. (2537). ฉลากโภชนาการของสหรัฐอเมริกา. นครปฐม: สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล.

วินัย ตะหัลัน และศัลยา คงสมบูรณ์เวช. (2549). นิยาม ความหมาย ข้อกำหนด และข้อแนะนำทางโภชนาการ. กรุงเทพฯ: คณะสหเวชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ศรีสมร คงพันธุ์. (2546). หลักการทำอาหารและสุขภาพ. กรุงเทพฯ: แสงแดด

สุขุม ศุภนิศย์. (2540). คำอธิบายกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

_____. (2544). องค์การเอกชนเพื่อคุ้มครองผู้บริโภค. กรุงเทพฯ: เดือนตุลา.

หัทธยา กองจันทิก และคณะ. (2539). คู่มือหลักเกณฑ์การแสดงฉลากโภชนาการของประเทศไทย. กรุงเทพฯ: สำนักคณะกรรมการอาหารและยา.

หัทธยา กองจันทิก. (2546). ฉลากโภชนาการให้อะไรกับผู้บริโภค. กรุงเทพฯ: สำนักคณะกรรมการอาหารและยา.

บทความ

กองบรรณาธิการ. (2552, มิถุนายน). “สารอาหารแห่งอนาคต.” *เฮลท์ทูเดย์ไทยแลนด์*, 9, 99. หน้า 42-45.

- จิรภา เหลืองอรุณเลิศ. (2548, มกราคม-กุมภาพันธ์). “การกล่าวอ้างเกี่ยวกับสุขภาพบนฉลากบรรจุภัณฑ์อาหาร.” วารสารสถาบันอาหาร, 6, 39. หน้า 11-14.
- ดารณี หมู่จรรยาพันธ์. (2552, ตุลาคม). “กฎระเบียบอาหารก่อภูมิแพ้ (Food Allergen) ที่ต้องรู้.” วารสารฟอร์คลอติ, 16, 144. หน้า 69-71.
- ประภาศรี ภูวเสถียร. (2538, เมษายน-มิถุนายน). “การคุ้มครองผู้บริโภค ฉลากโภชนาการ.” วารสารอาหาร, 25, 2. หน้า 75-88.
- ประไพศรี สิริจักรวาล. (2542, เมษายน-พฤษภาคม). “ฉลากโภชนาการ การกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหาร.” วารสารฉลาดซื้อ, 5, 30. หน้า 19.
- มยุรา ประรณนาเปลี่ยน. (2550, มกราคม-กุมภาพันธ์). “Nutrition claim การกล่าวอ้างทางโภชนาการบนฉลากอาหาร.” วารสารสถาบันอาหาร, 9, 75. หน้า 73-75.
- วันทนี เกียงสินยศ. (2553, มกราคม). “เครื่องดื่มที่กล่าวอ้างว่ามีผลดีต่อสุขภาพ.” วารสารฉลาดซื้อ, 16, 107. หน้า 11-15.
- ศิรินทรา บุญสำเร็จ. (2549, กรกฎาคม). “การติดฉลากอาหารก่อภูมิแพ้.” ฟู๊ดโฟกัส ไทยแลนด์, 1, 4. หน้า 15.
- สถาบันอาหาร. (2548, พฤศจิกายน-ธันวาคม). “กฎระเบียบสหรัฐอเมริกา เรื่องฉลากอาหารก่อภูมิแพ้ (Food Allergen Labeling.” วารสารสถาบันอาหาร, 7, 44. หน้า 15-19.
- สุวรรณณี ไชยวรุฒม์. (2544, ธันวาคม). “Functional Foods อีกเครื่องมือของการตลาด.” มาร์เก็ตเทียร์, 5, 22. หน้า 2-3.
- สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม. (2552, พฤศจิกายน). “Functional Food สินค้าตัวนี้มีมูลค่าแสนล้าน โอกาสใหม่ของไทยในตลาดโลก.” เอสเอ็มอี ทูเดย์, 7, 85. หน้า 38-50.

วิทยานิพนธ์

- กาญจนา บุญนาที. (2551). พฤติกรรมการบริโภคเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพประเภท Functional Drink ของสตรีวัยทำงานในกรุงเทพมหานคร. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต สาขาวิชาบริหารธุรกิจ. ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี.
- เดือนเพ็ญ ภิญ โยนิธิเกษม. (2546). มาตรการควบคุมกำกับและการบังคับใช้กฎหมายด้านการโฆษณาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต สาขาวิชานิติศาสตร์. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยรามคำแหง.

นฤมล คำก้อง. (2549). **ปัญหากฎหมายเกี่ยวกับการแสดงฉลากโภชนาการและการใช้ข้อมูล
กล่าวอ้าง**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต สาขาวิชานิติศาสตร์. กรุงเทพฯ:
มหาวิทยาลัยรามคำแหง.

นิโรธ เจริญประกอบ (2541). **การบังคับใช้กฎหมายกับการคุ้มครองผู้บริโภคในด้านฉลาก ตาม
พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต
สาขาวิชานิติศาสตร์. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยรามคำแหง.

ศศิ พรไพรัช. (2546). **มาตรการทางกฎหมายในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านโฆษณา**. การศึกษาอิสระ
ปริญญาโทมหาบัณฑิต สาขาวิชานิติศาสตร์. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยรามคำแหง.

ศุภฤกษ์ ชลวีระวงศ์. (2550). **ความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย ศึกษา
กรณีของผู้ให้แฟรนไชส์ที่ไม่ได้ผลิตหรือขายหรือนำเข้าสินค้า**. วิทยานิพนธ์ปริญญา
โทมหาบัณฑิต สาขาวิชานิติศาสตร์. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

วิชชีรา ตปนิยพันธ์. (2552). **มาตรการคุ้มครองผู้บริโภคที่ได้รับอันตรายจากสินค้า ศึกษากรณี
เรียกร้องค่าเสียหายและค่าสินไหมทดแทนจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย**. วิทยานิพนธ์ปริญญา
โทมหาบัณฑิต สาขาวิชานิติศาสตร์. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต.

เอกสารอื่นๆ

ตรีรัตน์ รุ่งโรจน์ชัยพร. (2548). **การพัฒนาการกำกับดูแลการแสดงฉลากโภชนาการ**. กรุงเทพฯ:
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข.

ตลาดอาหารเพื่อสุขภาพกลุ่ม Functional Food. (2552). **รายงานการสำรวจและจัดเก็บข้อมูลตลาด
อาหารเพื่อสุขภาพกลุ่ม Functional Food ณ ประเทศเกาหลีใต้**. กรุงเทพฯ: สำนักงาน
เศรษฐกิจอุตสาหกรรม.

ทรงศักดิ์ ศรีอนุชาติ และคณะ. (2538). **ฉลากโภชนาการ (รายงานวิจัย)**. นครปฐม: สถาบันวิจัย
โภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล.

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. (2531). **เอกสารการสอนชุดวิชากฎหมายเกี่ยวกับสาธารณสุข
ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2546**. นนทบุรี: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.

สถาบันอาหาร. (2547). **แนวทางปฏิบัติสำหรับการกล่าวอ้างทางโภชนาการ Codex General
Guidelines on Nutrition Claims CAC/GL 23-1991**. กรุงเทพฯ: สถาบันอาหาร.

_____. (2547). **ฉลากอาหาร และฉลากโภชนาการ**. กรุงเทพฯ: สถาบันอาหาร.

- _____. (2552). **กฎระเบียบและมาตรฐานอาหารต่างประเทศ: ญี่ปุ่น เรื่องหลักเกณฑ์สำหรับอาหารเพื่อสุขภาพ**. กรุงเทพฯ: สถาบันอาหาร.
- สุขุม ศุภนิคย์. (2530). **กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคในประเทศไทย (รายงานวิจัย)**. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ.
- สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค. (2545). **คู่มือการคุ้มครองผู้บริโภค**. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค.
- _____. (2546). **สคบ.กับการคุ้มครองผู้บริโภค**. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค.
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2542). **บันได 10 ขั้นสู่ฉลากโภชนาการ**. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา.
- สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงวอชิงตัน ดี.ซี. (2548-2549). **กฎระเบียบมาตรการ และระบบความปลอดภัยอาหารและการป้องกันการก่อการร้ายทางชีวภาพของสหรัฐอเมริกา**. กรุงเทพฯ: กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำสหภาพยุโรป. (2552). **EU แก้ไขกฎระเบียบในการติดฉลากสินค้าอาหารที่มีส่วนผสมที่มีความเสี่ยงก่อให้เกิดอาหารแพ้**. กรุงเทพฯ: กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. (2549). **กฎระเบียบอาหารก่อกุมิแพ้ประเทศคู่ค้าของไทย**. กรุงเทพฯ: กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

กฎหมาย

- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ. 2541 เรื่องฉลากโภชนาการ.
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 194) พ.ศ. 2543 เรื่องฉลาก.
- พระราชบัญญัติความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2541.
- พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522.
- พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 แก้ไขเพิ่มเติม พ.ศ. 2541.
- พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522.
- ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 125 ตอนพิเศษ 136 ง.

เอกสารอื่นๆ

Albertina Albors-Lloren. Introduction to EC Law. เอกสารประกอบการบรรยาย วิชากฎหมาย
มหาชน หลักสูตร Master of Law University of Combridge, Michalemas Term 2000.
อ้างถึงในรายงานฉบับสมบูรณ์ โครงการศึกษากฎหมายต่างประเทศที่เกี่ยวกับมาตรฐาน
สินค้าเกษตรและอาหาร เล่มที่ 2, 2547. หน้า 9-25.

สารสนเทศจากสื่ออิเล็กทรอนิกส์

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. ความหมายของคำว่า “สุขภาพ”. สืบค้นเมื่อ 9 เมษายน 2553,
จาก <http://www.anamai.go.th>.

สถาบันอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. การดำเนินการของสำนักงานคณะกรรมการ
อาหารและยาในด้านกรกล่าวอ้างเกี่ยวกับอาหาร. สืบค้นเมื่อ 26 มีนาคม 2553, จาก
http://www.newsser.fda.moph.go.th/food/file/benefit_trader/benefit_label.

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. สิทธิของผู้บริโภค. สืบค้นเมื่อ 19 มิถุนายน 2553, จาก
<http://www.fda.moph.go.th/fda-net/html/product/other/kbs3/right.htm>.

สำนักงานปฏิรูประบบสุขภาพ (สปรส.). ความสำคัญของสุขภาพ. สืบค้นเมื่อ 9 เมษายน 2553,
จาก <http://www.culturelib.in.th>.

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

สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม. ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ. สืบค้นเมื่อ
18 มีนาคม 2553, จาก http://www.sme.go.th/cms/c/portal/layout?p_1_id=25.720.

ภาษาต่างประเทศ

BOOKS

Department of Food Sanitation, Pharmaceutical and Medical Safety Bureau. (2008). **FAQ on Labeling System for Foods Containing Allergens**. Ministry of Health, Labour and Welfare. Tokyo.

FDA Department of Health and Human Services. (1993). **The New Food Label Summaries**.
Washington DC.

ARTICLES

- Alfred Hagen Meyer. (2010, February). Current status in Europe on health claims on functional food and nutraceuticals. **Food Today Magazine No.4**. p. 1.
- E-siong Tee. (2010, February). Nutrients and Bioactives: Nutrition and Health Claims Regulations in Asia. **Food Facts Asia No. 37**. p. 1-5.
- Mermelstein N.H. (1993, February). "A New Era in Food Labeling". **Food Tech, 47, 2**. p. 81-96.

ELECTRONIC SOURCES

- Administration of Food Safety Act 2004. Structure and responsibilities of the Department of Food Safety. Retrieved 9 April, 2010, from http://www.ffcr.or.jp/zaidan/FFCRHOME.nsf/pages/e_AFS03-C.
- Asian Food Information Center. (n.d.). Retrieved April 9, 2010, from <http://www.afic.org>
- Backgrounder on Functional Food. (2005). Retrieved April 9, 2010, from http://www.eufic.org/en/quickfacts/Functional_Foods.htm .
- CODEX alimentarius. (n.d.). Retrieved April 9, 2010, from http://www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp
- Food Safety Basic Law. (2003). from http://www.fsc.go.jp/sonota/fsb_law160330.pdf.
- FOSHU. (n.d.). Retrieved 9 April, 2010, from <http://www.foshu.com>
- Ministry of Health, Labour and welfare. (n.d.). Retrieved 9 April, 2010, from <http://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/fhc/02.html>.

ด
ร
ค
น
ว
ก

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก.

สำเนาประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
เรื่อง การแสดงข้อความกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหาร

(สำเนา)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
เรื่อง การแสดงข้อความกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหาร

เพื่อให้การแสดงข้อความกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหารเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ.2541 เรื่อง ฉลากโภชนาการ ลงวันที่ 20 มีนาคม พ.ศ.2541 ในบัญชีหมายเลข 4 ข้อ 1.3 ที่กำหนดให้ข้อความกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหาร ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 การแสดงข้อความกล่าวอ้างหน้าที่ของสารอาหารที่เป็นไปตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้ ถือว่าได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

1.1 สารอาหารที่กล่าวอ้างต้องเป็นไปตามข้อ 1.3 ในบัญชีหมายเลข 4 แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ.2541 เรื่อง ฉลากโภชนาการ ลงวันที่ 20 มีนาคม พ.ศ.2541

1.2 ข้อความที่กล่าวอ้างต้องเป็นไปตามที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้ โดยให้แสดงชื่อสารอาหารที่กล่าวอ้างกำกับข้อความที่กล่าวอ้างนั้นด้วย

กรณีข้อความกล่าวอ้างสารอาหารมีหลายข้อความ อาจเลือกแสดงข้อความใดข้อความหนึ่ง หรือหลายข้อความก็ได้ ทั้งนี้การแสดงข้อความดังกล่าวจะต้องต่อเนื่องกัน

1.3 แสดงข้อความ "ควรกินอาหารหลากหลาย ครบ 5 หมู่ ในสัดส่วนที่เหมาะสมเป็นประจำ" กำกับกับการกล่าวอ้างหน้าที่ของสารอาหารด้วยตัวอักษรที่ชัดเจน

ข้อ 2 ฉลากของอาหารที่ได้รับความเห็นชอบไว้แล้วก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไป จนกว่าจะหมด แต่ต้องไม่เกินหนึ่งปีนับตั้งแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และเมื่อพ้นกำหนดเวลาดังกล่าว การแสดงข้อความกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหาร และข้อความกำกับการกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหารต้องเป็นไปตามประกาศนี้ หรือได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา แล้วแต่กรณี

ข้อ 3 ประกาศนี้ให้ใช้บังคับ ตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 27 มิถุนายน พ.ศ.2551

มานิตย์ อรุณากูร

(นายมานิตย์ อรุณากูร)

รองเลขาธิการ ปฏิบัติราชการแทน

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 125 ตอนพิเศษ 136 ง ลงวันที่ 11 สิงหาคม พ.ศ.2551)

รับรองสำเนาถูกต้อง

(นางสาววารุณี เสนสุภา)

นักวิชาการอาหารและยา 8 ว.

ภาคผนวก ข.
บัญชีแสดงข้อความกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหารแนบท้ายประกาศ
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
เรื่อง การแสดงข้อความกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหาร

บัญชีแสดงข้อความกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหารแนบท้ายประกาศสำนักคณะกรรมการอาหารและยา
เรื่อง การแสดงข้อความกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหาร

อันดับ	สารอาหาร	ข้อความ
1	โปรตีน	1.1 จำเป็นต่อการเจริญเติบโตและช่วยซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอของร่างกาย 1.2 ให้กรดอะมิโนที่จำเป็นต่อการสร้างโปรตีนชนิดต่าง ๆ ในร่างกาย
2	ใยอาหาร	2.1 เพิ่มกากในระบบทางเดินอาหาร ช่วยกระตุ้นการขับถ่าย
3	วิตามินเอ	3.1 มีส่วนช่วยในการเจริญเติบโตของร่างกาย 3.2 ช่วยในการมองเห็น 3.3 ช่วยเสริมสร้างเยื่อต่าง ๆ ของร่างกาย หมายเหตุ : เบต้า-แคโรทีน ให้ระบุได้เพียงว่า "เบต้า-แคโรทีน เป็นสารตั้งต้นของวิตามินเอ" เท่านั้น
4	วิตามินบี1	4.1 ช่วยให้ร่างกายได้พลังงานจากคาร์โบไฮเดรต 4.2 มีส่วนช่วยในการทำงานของระบบประสาทและกล้ามเนื้อ
5	วิตามินบี2	5.1 วิตามินบี2ช่วยให้ร่างกายได้พลังงานจากคาร์โบไฮเดรต โปรตีน และไขมัน
6	ไนอะซิน	6.1 ช่วยให้เยื่อทางเดินอาหารและผิวหนังอยู่ในสภาพปกติ 6.2 ช่วยให้ร่างกายได้พลังงานจากคาร์โบไฮเดรต โปรตีน และไขมัน
7	วิตามินบี6	7.1 มีส่วนช่วยในการสร้างเม็ดเลือดแดงให้สมบูรณ์ 7.2 มีส่วนช่วยสร้างสารที่จำเป็นในการทำงานของระบบประสาท
8	กรดโฟลิก / โฟเลต	8.1 มีส่วนสำคัญในการสร้างเม็ดเลือดแดง
9	ไบโอติน	9.1 เป็นองค์ประกอบสำคัญเกี่ยวกับการใช้ประโยชน์ (เมตาบอลิซึม) ของไขมันและคาร์โบไฮเดรต 9.2 เป็นองค์ประกอบสำคัญเกี่ยวกับการใช้ประโยชน์ของไขมันและคาร์โบไฮเดรต 9.3 เป็นองค์ประกอบสำคัญเกี่ยวกับเมตาบอลิซึมของไขมันและคาร์โบไฮเดรต
10	กรดแพนโทธิค	10.1 ช่วยในการใช้ประโยชน์ (เมตาบอลิซึม) ของไขมัน และคาร์โบไฮเดรต 10.2 ช่วยในการใช้ประโยชน์ของไขมันและคาร์โบไฮเดรต 10.3 ช่วยในการเมตาบอลิซึมของไขมันและคาร์โบไฮเดรต
11	วิตามินบี12	11.1 มีส่วนช่วยสร้างสารที่จำเป็นในการสร้างเซลล์เม็ดเลือดแดง 11.2 มีส่วนช่วยในการทำงานของระบบประสาทและสมอง
12	วิตามินซี	12.1 ช่วยให้หลอดเลือดแข็งแรง 12.2 มีส่วนช่วยในกระบวนการต่อต้านอนุมูลอิสระ 12.3 มีส่วนช่วยในการสร้างเนื้อเยื่อคอลลาเจน และเนื้อเยื่อของเอ็นกระดูกอ่อน
13	วิตามินดี	13.1 ช่วยดูดซึมแคลเซียมและฟอสฟอรัส

อันดับ	สารอาหาร	ข้อความ
14	วิตามินอี	14.1 มีส่วนช่วยในกระบวนการต่อต้านอนุมูลอิสระ
15	วิตามินเค	15.1 ช่วยสร้างสารที่ทำให้เกิดการแข็งตัวของเลือด 15.2 ช่วยลดการสลายแคลเซียม ทำให้กระดูกแข็งแรง
16	แคลเซียม	16.1 เป็นส่วนประกอบสำคัญของกระดูกและฟัน 16.2 มีส่วนช่วยในการแข็งตัวของเลือด 16.3 มีส่วนช่วยในกระบวนการสร้างกระดูกและฟันที่แข็งแรง
17	ฟอสฟอรัส	17.1 เป็นส่วนประกอบสำคัญของกระดูกและฟัน 17.2 มีส่วนช่วยในกระบวนการสร้างกระดูกและฟันที่แข็งแรง
18	เหล็ก	18.1 เป็นส่วนประกอบสำคัญของฮีโมโกลบินในเม็ดเลือดแดง
19	ไอโอดีน	19.1 เป็นส่วนประกอบที่สำคัญของฮอร์โมนไทรอยด์ ซึ่งมีหน้าที่ควบคุมการเจริญเติบโตและการพัฒนาของร่างกายและสมอง
20	แมกนีเซียม	20.1 เป็นส่วนประกอบของกระดูกและฟัน 20.2 ช่วยในการทำงานของระบบประสาทและกล้ามเนื้อ
21	สังกะสี	21.1 ช่วยในการเจริญเติบโตของร่างกาย
22	ทองแดง	22.1 มีส่วนช่วยในการสร้างฮีโมโกลบิน
23	โพแทสเซียม	23.1 ทำงานร่วมกับโซเดียมในการรักษาสสมดุลของ กรด ด่าง และอีเล็กโตรไลต์ของร่างกาย คำเตือน : ถ้าร่างกายได้รับโพแทสเซียมมาก อาจทำให้หัวใจเต้นผิดปกติได้
24	แมงกานีส	24.1 มีส่วนร่วมในการทำงานของเอนไซม์หลายกลุ่มในร่างกาย
25	ซีลีเนียม	25.1 มีส่วนช่วยในกระบวนการต่อต้านอนุมูลอิสระ
26	ฟลูออไรด์	26.1 มีส่วนช่วยเสริมสร้างความแข็งแรงให้กระดูก และฟัน
27	โมลิบดีนัม	27.1 ช่วยในการทำงานของเอนไซม์บางชนิดในร่างกาย
28	โครเมียม	28.1 ร่วมกับอินซูลินในการนำกลูโคสเข้าเซลล์
29	คลอไรด์	29.1 ร่วมกับสารอื่นในการรักษาสสมดุลของกรด - ด่างในร่างกาย

ภาคผนวก ค.

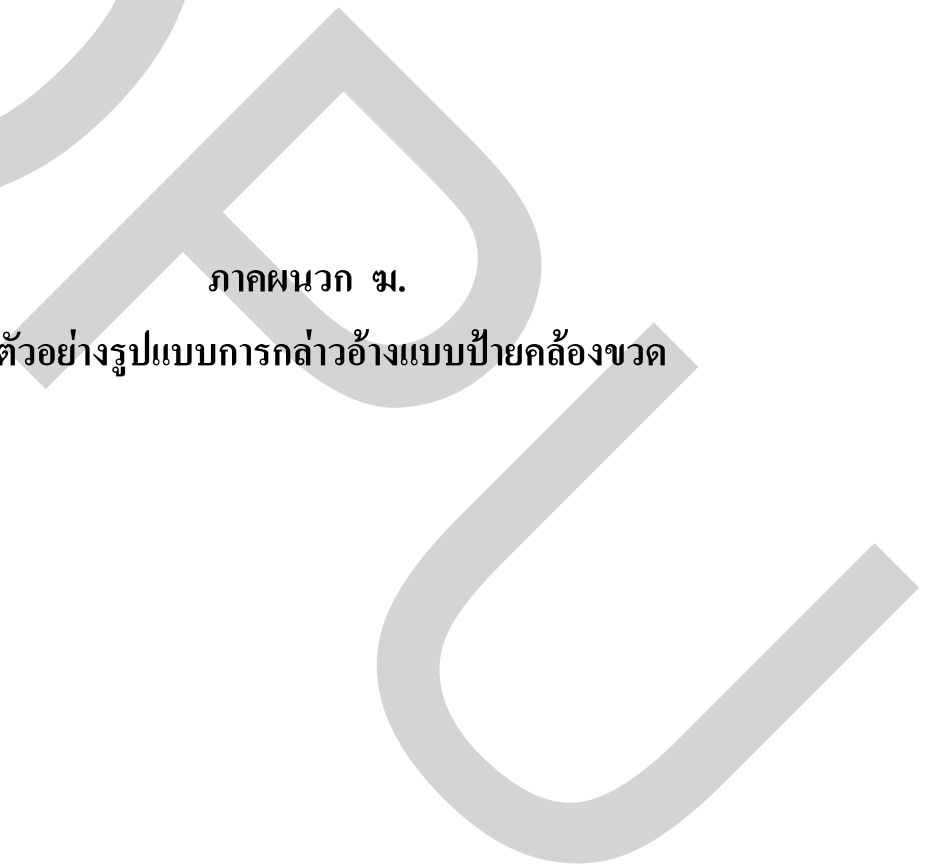
ตัวอย่างผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ (Functional Drink)



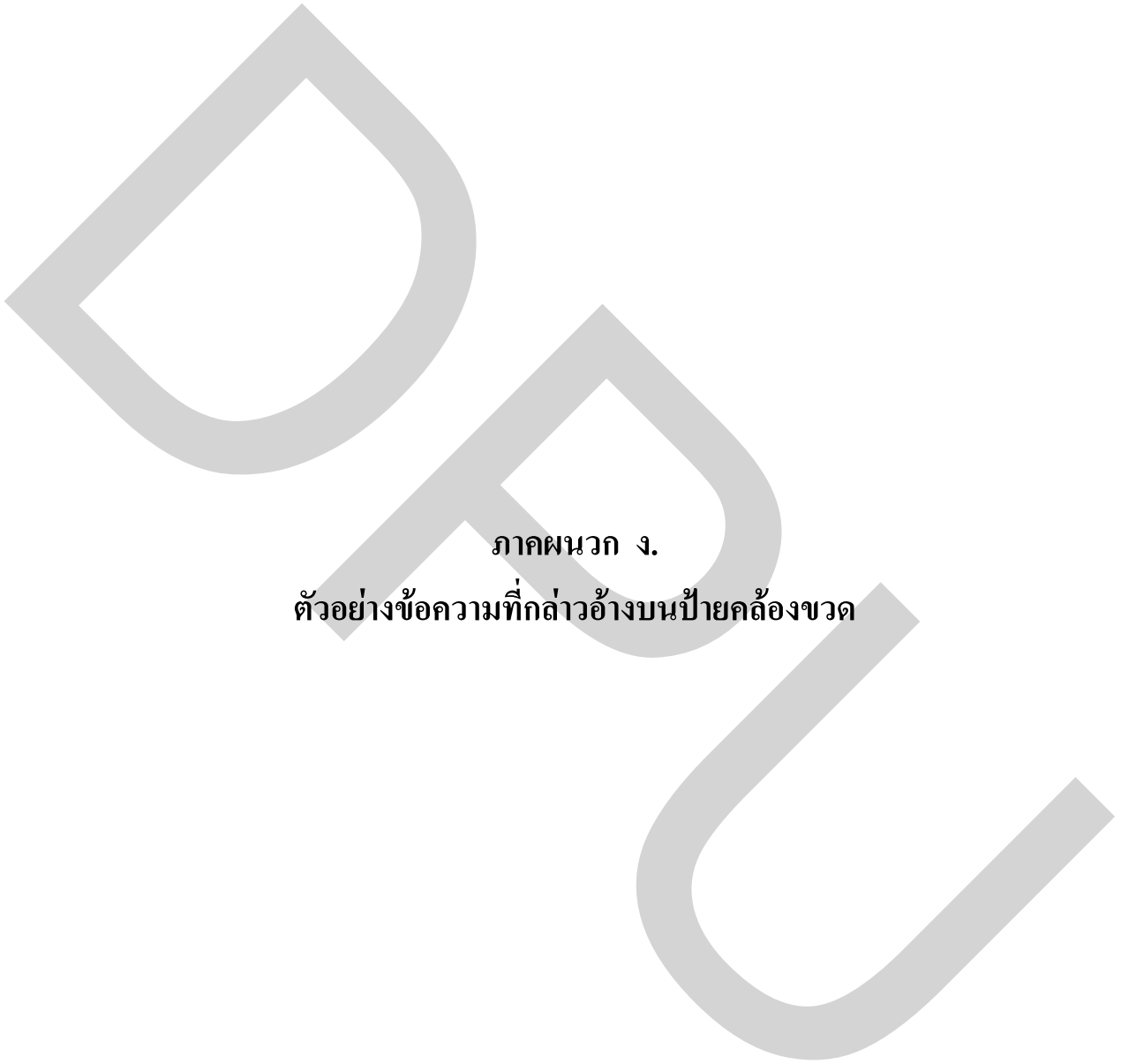


ภาคผนวก ข.

ตัวอย่างรูปแบบการกล่าวอ้างแบบปิดล้อมขด







ภาคผนวก ง.

ตัวอย่างข้อความที่กล่าวอ้างบนป้ายค້องขวด



10000
BCSBCS
HEMI ะย

ส่งเลยวันนี้!

ไม่ต้องเสียค่าจัดส่ง

สินค้า
มีวดี ดรีมส์

รวม
ตลอด
ชาติ!

รับทองคำมูลค่ารวม
30,000,000บาท

ไวท์
 ช่วยให้อฟันขาวขึ้น
 ดูกระจ่างใสอย่างเป็นธรรมชาติ

คุณประโยชน์มากกว่า

สุขภาพช่องปากที่ดี

75% 1-1- 75%
คัมโป
 plus

burnk
 กระตุ้น
 การขับถ่าย!

พลัสประโยชน์มากกว่า
 1 ซวด = ทานมะละกอสุก 2 กก.

พลัส

ใยอาหาร 10,100 มก.
 แอล-คาร์นิทีน 140 มก.
 กรดอะมิโนจำเป็น 7 ชนิด 350 มก.

ไม่ใส่วัตถุกันเสีย

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-นามสกุล

นางสาวเบญจวรรณ ลีทอง

วุฒิการศึกษา

นิติศาสตรบัณฑิต มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย
ปีการศึกษา 2544

ตำแหน่งและสถานที่ทำงานปัจจุบัน

ประกาศนียบัตรหลักสูตรวิชาว่าความของ
สำนักฝึกอบรมวิชาว่าความแห่งสภาทนายความ รุ่นที่ 19สำนักงานตรีมิตรทนายความ
ตำแหน่งทนายความ ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2548 ถึงปัจจุบัน