

ปัญหากฎหมายเกี่ยวกับการควบคุมธุรกิจการผลิตน้ำแข็งเพื่อการบริโภค

ณัฐฐา วีรวรรณ สิงห์ทอง

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรนิติศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชานิติศาสตร์ คณะนิติศาสตร์ปริธี พนมยงค์

มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์

พ.ศ. 2557

**Legal Problems Concerning Controlling Consumable Ice Manufacturing  
Businesses**



**Natthaweerawan Singthong**

**A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements  
for the Degree of Master of Laws**

**Department of Law**

**Pridi Banomyong Faculty of Law, Dhurakij Pundit University**

**2014**

หัวข้อวิทยานิพนธ์	ปัญหากฎหมายเกี่ยวกับการควบคุมธุรกิจการผลิตน้ำแข็งเพื่อการบริโภค
ชื่อผู้เขียน	ณัฐฐาวิรวรรณ สิงห์ทอง
อาจารย์ที่ปรึกษา	รองศาสตราจารย์ พินิจ ทิพย์มณี
สาขาวิชา	นิติศาสตร์
ปีการศึกษา	2556

### บทคัดย่อ

เนื่องจากประเทศไทยเป็นประเทศที่มีอากาศร้อน น้ำแข็งจึงเป็นที่นิยมในการบริโภคของประชาชนเป็นอย่างมาก แต่ในปัจจุบันยังไม่มีกฎหมายเฉพาะที่เข้ามาควบคุมธุรกิจการผลิตน้ำแข็งเพื่อการบริโภค จึงยังคงพบปัญหาของน้ำแข็งสำหรับบริโภคที่ไม่ถูกสุขลักษณะ จำเป็นจะต้องมีการปรับปรุงแก้ไขกฎหมายในส่วนที่เกี่ยวกับการควบคุมการผลิต การบรรจุภัณฑ์ การขนส่ง หน่วยงานที่รับผิดชอบ การเยียวยา และมาตรการในการลงโทษ ซึ่งจะก่อให้เกิดความเป็นธรรมต่อทุกฝ่ายและมีความปลอดภัยในการบริโภคน้ำแข็ง

จากการศึกษากฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมธุรกิจการผลิตน้ำแข็งเพื่อการบริโภคในปัจจุบัน ถึงแม้ว่าจะมีบทบัญญัติที่กำหนดให้ผู้ผลิตต้องดำเนินการผลิตให้เป็นไปตามกฎหมาย เพื่อให้ความคุ้มครองผู้บริโภค แต่ยังคงพบปัญหาคุณภาพและความสะอาดของน้ำแข็งซึ่งทำให้เกิดความเสียหายและเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคในสังคม ทั้งนี้ผู้เขียนได้ทำการศึกษากฎหมายไทยเปรียบเทียบกับกฎหมายต่างประเทศว่าด้วยเรื่องอาหารที่เกี่ยวข้องกับน้ำแข็งเพื่อการบริโภค ได้แก่ ประเทศญี่ปุ่นและประเทศสาธารณรัฐสิงคโปร์ ตลอดจนสัมภาษณ์ผู้ซึ่งเกี่ยวข้องกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค ไม่ว่าจะเป็นผู้บริโภค ร้านค้าปลีก ร้านค้าส่ง ผู้ผลิตและหน่วยงานที่เข้ามากำกับดูแล เพื่อใช้เป็นแนวทางในการปรับปรุงแก้ไขกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการคุ้มครองผู้บริโภคในเรื่องการควบคุมธุรกิจการผลิตน้ำแข็งเพื่อการบริโภค ให้เกิดประสิทธิภาพและเหมาะสมกับสถานการณ์ที่เกิดขึ้นในปัจจุบัน และยังผลให้เกิดความเป็นธรรมต่อทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง

จากการศึกษาถึงปัญหาดังกล่าว ผู้เขียนจึงขอเสนอแนะแนวทางในการแก้ไขปัญหาดังกล่าว เกี่ยวกับการควบคุมการผลิตน้ำแข็งเพื่อการบริโภคดังต่อไปนี้ (1) เห็นควรให้มีการแก้ไขเพิ่มเติมแก้ไขประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยนำมาตรฐานความปลอดภัยทางอาหาร (Good Manufacturing Practice, G.M.P.) มาใช้ปรับปรุงในเรื่องอาคารสถานที่ในการผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต มาตรฐานน้ำที่ใช้ในการผลิต รวมถึงสุขลักษณะผู้ปฏิบัติ (2) ควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขในเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

เกี่ยวกับมาตรการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างการผลิตโดยบังคับให้จัดเก็บน้ำแข็งในภาชนะ  
ที่เป็นผู้จัดเก็บน้ำแข็งหรือมีข้อจำกัดของพื้นที่ทุกรายรวมทั้งขอให้แยกพื้นที่ที่ทำการขนส่งเป็น  
สัดส่วน และทำความสะอาดฆ่าเชื้อพื้นอย่างสม่ำเสมอ (3) ควรกำหนดหลักเกณฑ์เพื่อการควบคุม  
มาตรฐานบรรจุภัณฑ์น้ำแข็งเป็นการเฉพาะโดยแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข  
ฉบับที่ 295 เรื่องกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก เช่น กรณีน้ำแข็ง  
หลอดห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุน้ำแข็งที่เคยผ่านการบรรจุอาหารทุกประเภทหรือวัตถุที่อาจเป็น  
อันตรายต่อสุขภาพเพื่อนำกลับมาเป็นภาชนะบรรจุน้ำแข็ง หรือกรณีน้ำแข็งซองหรือน้ำแข็งก้อน  
ควรมีการทำบรรจุภัณฑ์สำหรับบรรจุหรือห่อหุ้มน้ำแข็งโดยทำเป็นขนาดบรรจุ 1 ก้อนสำหรับ  
ขายปลีก เพื่อหลีกเลี่ยงการใช้มีดหรือขวานที่เป็นสนิมมาใช้ตัดหรือสัมผัสน้ำแข็ง เป็นต้น  
(4) ควรเพิ่มความถี่ในการดำเนินการสุ่มการตรวจสอบโลหะหนักที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ  
ของสำนักงานสาธารณสุขในเขตท้องที่ของผู้ประกอบการอย่างต่อเนื่องเพื่อควบคุมในด้านคุณภาพ  
การผลิตสินค้า รวมทั้งควรออกกฎหมายให้มีการกำหนดราคากลางอย่างเป็นระบบและเป็นธรรม  
ต่อผู้บริโภคเพื่อให้สอดคล้องกับเจตนารมณ์ตามพระราชบัญญัติกำหนดราคาสินค้าและป้องกันการ  
ผูกขาด พ.ศ. 2522 เพื่อการควบคุมคุณภาพจำหน่าย (5) ควรเพิ่มบทลงโทษเช่น โทษปรับตาม  
พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ในเรื่องการผลิต นำเข้าเพื่อจำหน่ายอาหารไม่บริสุทธิ์  
อาหารปลอม อาหารผิดมาตรฐาน อาหารอื่นที่รัฐมนตรีกำหนด โดยการคำนวณโทษปรับให้นำ  
ระบบอัตราคำนวณจากรายได้ หรือมีการปรับโดยกำหนดตามวันและรายได้ (Day Fine) ประกอบ  
กับรายได้แต่ละวันของผู้ประกอบการเพื่อเป็นการป้องปรามผู้ประกอบการมิให้กล้ากระทำผิดซ้ำ  
หรือกรณีผู้ผลิตและผู้จำหน่ายสินค้าหรือบริการเดียวกันหลายรายที่มีส่วนจำหน่ายสินค้า  
หรือบริการแล้วก่อให้เกิดความเสียหายแก่ผู้บริโภคควรนำหลักส่วนแบ่งความรับผิดชอบไปตามส่วน  
แบ่งการตลาด (Market Share) มาเป็นเกณฑ์พิจารณา

Thesis Title	Legal Problems Concerning Controlling Consumable Ice Manufacturing Businesses
Author	Natthaweerawan Singthong
Thesis Advisor	Associate Professor Pinit Tipmanee
Department	Law
Academic Year	2013

### ABSTRACT

Since Thailand is a country with hot climate, ice is widely and popularly consumed by its people. However, since there are currently no laws that specifically control the business of consumable ice production, problems of unsanitary consumable ice have been found frequently. It is important and necessary to amend existing laws regarding control on production, packaging, and transporting processes of consumable ice. For this purpose, the study have examined responsible organizations, remedy acts, and relevant punishment measures. The study results are expected to lead to justice of all stakeholders, and bring safety to people when they consume ice.

From studying some laws regarding control on the consumable ice production industry at present, it was found that there are some regulations specifying that the manufacturers must produce ice by following the laws concerning consumer protection. However, we still frequently hear about problems regarding quality and cleanness of ice, which can be harmful to health of consumers in Thai society. In order to provide some guidelines for improving Thai laws regarding consumable ice production, the author conducted this study by comparing food laws, with an emphasis on consumable ice, of Thailand and other countries namely Japan and Singapore. In addition, interviews were conducted with persons relevant to consumable ice such as consumers, retail shop owners, wholesale show owners, ice producers, and authorities in charge. The findings are expected to be useful for guiding amendment of consumer protection laws regarding consumable ice production businesses, so that the laws are more efficient and more appropriate to the current situation. Moreover, such amendment of the laws should ensure justice to all relevant parties.

From studying the problems with the afore-mentioned approach, the author would like to make recommendations for solving problems regarding control of consumable ice production as follow. (1) There should be an amendment on the Ministry of Public Health (MOPH)'s announcement by adopting the standards of Good Manufacturing Practice (G.M.P.), so that ice manufacturers follow the standards in controlling their buildings, tools, machines, and equipments used for producing consumable ice. Quality of water for ice production and sanitary of workers must also be controlled with such these standards. (2) There should be an amendment on the MOPH's Announcement on Production methods, Production equipment, and Food preservation regarding measures for preventing contamination during transportation by specifying that ice must be kept in containers designed specifically for keeping ice within a separate area for ice storage on the transport truck. Additionally, the floor must be disinfected regularly. (3) There should be special regulations for controlling quality of ice containers by revising the MOPH's Announcement No. 295 entitling "Specifications of Quality and Standards of Plastic Containers". Such revision may include a prohibition on reuse of containers used for storing other kinds of food or poisonous materials for storing ice cubes. In case of ice blocks to be sold at retail shops, each block shall be packaged in order to prevent the seller from using dirty or rusty knives for cutting it. (4) Local Public Health officers should randomly check harmful heavy metals contaminating ice of entrepreneurs more frequently in order to control quality of their production. A law specifying a systematic approach for determining a middle price that is fair for consumers should also be issued. This will correspond to intention of the Price Fixing and Anti-Monopoly Act B.E. 2522 regarding quality control of goods. (5) More punishments should be added, such as fines according to the Food Act B.E. 2522 regarding production and importation of contaminated, fake, and nonstandard food. Fines should be calculated as Day Fines, which are based on daily income of entrepreneurs. This approach will be effective in warning entrepreneurs not to commit that illegal action again. Another approach to be considered in calculating a fine is to rely on the damage cost occurring to customers as caused by the manufacture and distributors of a same product. Fines for the damage cost should be determined by sharing responsibility of the stakeholders based on their market shares.

## กิตติกรรมประกาศ

ความสำเร็จของวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ทั้งหมด เกิดจากความเมตตากรุณาสนับสนุนองค์ความรู้และคำแนะนำทางวิชาการจากอาจารย์ทุกท่าน โดยขอกล่าวานามเพื่อเป็นการประกาศเกียรติคุณ ดังนี้ ศาสตราจารย์ ดร.ธีระ ศรีธรรมรักษ์ ซึ่งได้ให้ความกรุณารับเป็นประธานกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ รองศาสตราจารย์ ดร.ภูมิ โชคเหมาะ ซึ่งได้ให้ความกรุณาร่วมแนะนำให้คำปรึกษาเพื่อความถูกต้องและสมบูรณ์ของเนื้อหาวิทยานิพนธ์นี้ ขอกราบขอบพระคุณท่านอาจารย์ทุกท่าน ณ โอกาสนี้

ผู้เขียนขอกราบขอบพระคุณรองศาสตราจารย์พินิจ ทิพย์มณี และรองศาสตราจารย์ ดร.กัลยา ตันศิริ ที่ท่านให้ความเมตตาและกรุณารับเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ โดยท่านได้เอาใจใส่และกรุณาตลอดเวลาชี้แนะ สอบถาม ให้แนวคิดต่างๆ สำหรับการศึกษาวิทยานิพนธ์อย่างใกล้ชิด ทำให้วิทยานิพนธ์นี้มีความสมบูรณ์มากยิ่งขึ้น

ผู้เขียนขอกราบขอบพระคุณมารดาและครอบครัว ซึ่งได้ให้การสนับสนุนช่วยเหลือในทุก ๆ ด้าน รวมทั้งให้กำลังใจผู้เขียนตลอดมาจนวิทยานิพนธ์นี้เสร็จสมบูรณ์

สุดท้ายนี้ ผู้เขียนขอขอบพระคุณเพื่อนนักศึกษาปริญญาโทรุ่น 52 และ 53 รวมทั้งเจ้าหน้าที่ ที่อนุเคราะห์ให้ความสนับสนุนช่วยเหลือจนวิทยานิพนธ์นี้เสร็จสมบูรณ์

หากวิทยานิพนธ์ฉบับนี้สามารถให้ความรู้และข้อคิดที่เป็นประโยชน์แก่การศึกษาหรือภาคปฏิบัติ ขอมอบความดีเหล่านี้ด้วยความระลึกถึงแด่พระคุณครูอาจารย์ทุกท่าน ตลอดจนผู้แต่งตำรา หนังสือ และข้อมูลจากทุกท่านที่ผู้เขียนได้ใช้อ้างอิงในวิทยานิพนธ์นี้ รวมทั้งผู้มีพระคุณของผู้เขียนทุกท่าน แต่หากมีข้อผิดพลาดหรือข้อบกพร่องของวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ผู้เขียนขอน้อมรับไว้แต่เพียงผู้เดียว

ณัฐฐาวิวรรณ สิงห์ทอง

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย .....	๗
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ .....	๖
กิตติกรรมประกาศ.....	๗
บทที่	
1. บทนำ.....	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา.....	4
1.3 สมมติฐานของการศึกษา.....	4
1.4 ขอบเขตของการศึกษา.....	4
1.5 วิธีดำเนินการศึกษา .....	5
1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	5
2. ความหมาย ความเป็นมา แนวคิด ทฤษฎีเกี่ยวกับการควบคุมธุรกิจการผลิตน้ำแข็ง.....	6
2.1 ความหมายและความเป็นมาของการควบคุมคุณภาพการควบคุมการผลิตน้ำแข็ง....	6
2.2 แนวคิดและขั้นตอนการวางกฎเกณฑ์การควบคุมการผลิตน้ำแข็ง.....	12
2.3 แนวคิดการทำธุรกิจ .....	18
2.4 แนวคิดเรื่องสิทธิและเสรีภาพเกี่ยวกับการทำธุรกิจ.....	21
2.5 แนวคิดเกี่ยวกับการลงโทษผู้ประกอบการโรงงานผลิตน้ำแข็ง .....	22
2.6 แนวคิดการลงโทษเพื่อปกป้องคุ้มครองสังคม .....	24
2.7 ทฤษฎีบทบาทและอำนาจของรัฐในการคุ้มครองผู้บริโภค.....	25
2.7.1 การคุ้มครองคุณภาพชีวิตของประชาชนตามกฎหมายรัฐธรรมนูญ.....	26
2.7.2 แนวคิดการคุ้มครองคุณภาพชีวิตของประชาชนตามกฎหมายคุ้มครอง ผู้บริโภค .....	31
2.7.3 การคุ้มครองคุณภาพชีวิตของประชาชนตามกฎหมายอาญา .....	35
2.7.4 การคุ้มครองคุณภาพชีวิตของประชาชนตามกฎหมายปกครอง .....	36
2.8 ทฤษฎีการคุ้มครองในคุณภาพชีวิตสิ่งแวดล้อม.....	37
2.9 ทฤษฎีการเรียกร้องค่าเสียหาย.....	39



สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
3. มาตรการทางกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมธุรกิจการผลิตน้ำแข็งเพื่อการ บริโภคของไทยเปรียบเทียบกับต่างประเทศ .....	45
3.1 มาตรการทางกฎหมายของประเทศไทยที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมการผลิตน้ำแข็ง .....	45
3.1.1 ประเภทของน้ำแข็ง .....	45
3.1.2 องค์การที่เกี่ยวข้องกับการคุ้มครองคุณภาพน้ำแข็ง .....	47
3.1.3 บุคคลที่เกี่ยวข้องกับการทำธุรกิจการผลิตน้ำแข็ง .....	49
3.1.4 หลักการคุ้มครองผู้บริโภคเกี่ยวกับการควบคุมการผลิตน้ำแข็ง .....	53
3.1.5 หน่วยงานที่ควบคุมกำกับดูแลการคุ้มครองคุณภาพ .....	61
3.1.6 มาตรการในการลงโทษผู้ประกอบการ .....	69
3.1.7 มาตรการเรียกร้องค่าเสียหายจากการบริโภค .....	74
3.2 มาตรการทางกฎหมายของต่างประเทศที่เกี่ยวกับการควบคุมการผลิตน้ำแข็ง .....	78
3.2.1 ประเทศญี่ปุ่น .....	79
3.2.2 ประเทศสาธารณรัฐสิงคโปร์ .....	93
3.3 บทสัมภาษณ์เจาะลึก ผู้ผลิต ผู้บริโภค และหน่วยงานที่มีหน้าที่ควบคุมธุรกิจ การผลิตน้ำแข็ง .....	106
4. ปัญหาและวิเคราะห์ปัญหาที่เกี่ยวกับการควบคุมการผลิตน้ำแข็งเพื่อการบริโภค .....	109
4.1 ปัญหาที่เกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพการผลิตน้ำแข็ง .....	109
4.2 ปัญหาที่เกี่ยวกับการควบคุมการขนส่งน้ำแข็ง .....	122
4.3 ปัญหาที่เกี่ยวกับการควบคุมบรรจุภัณฑ์น้ำแข็ง .....	125
4.4 ปัญหาเกี่ยวกับหน่วยงานหรือผู้รับผิดชอบในการตรวจสอบการผลิตน้ำแข็ง .....	129
4.5 ปัญหาเกี่ยวกับมาตรการลงโทษและชดเชยผู้บริโภคซึ่งได้รับความเสียหาย .....	139
5. บทสรุปและข้อเสนอแนะ .....	149
5.1 บทสรุป .....	149
5.2 ข้อเสนอแนะ .....	153
บรรณานุกรม .....	162
ภาคผนวก .....	168
ประวัติผู้เขียน .....	208

# บทที่ 1

## บทนำ

### 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ปัจจุบันความก้าวหน้าทางด้านเทคโนโลยีมีมากขึ้น เศรษฐกิจและสังคมมีการเปลี่ยนแปลงไปทำให้วิถีชีวิตของประชาชนผู้บริโภคได้เปลี่ยนไปจากเดิม การบริโภคในสมัยก่อนมักจะเป็นการพึ่งพาตนเองเป็นการหากินทำอยู่ด้วยตนเองประชาชนมีการปรับเปลี่ยนไปตามยุคสมัย การพึ่งพาผลิตภัณฑ์ที่มีจำหน่ายในท้องตลาดมีมากขึ้น ประกอบกับประเทศไทยเป็นประเทศที่มีอากาศร้อน ทำให้เครื่องดื่มเป็นสิ่งสำคัญเพื่อช่วยดับกระหายให้กับผู้บริโภคได้เป็นอย่างดีเมื่อบริโภคเครื่องดื่ม น้ำแข็งจึงถือเป็นสิ่งจำเป็นที่ต้องใส่ในเครื่องดื่มเพื่อให้เกิดความเย็น จึงปฏิเสธไม่ได้ว่าน้ำแข็งก็เป็นอาหารอีกประเภทที่มีความสำคัญสำหรับผู้บริโภค น้ำแข็งที่บริโภคกันโดยส่วนใหญ่ผลิตมาจากโรงงานผลิตน้ำแข็งและน้ำแข็งที่ผลิตจากเครื่องทำน้ำแข็งอัตโนมัติ รวมทั้งที่แช่ทำเองในตู้เย็นตามบ้านเรือน ซึ่งน้ำแข็งที่ว่านี้ส่วนใหญ่ที่เราควรระมัดระวังกันก็คือ เชื้อโรคหรือจุลินทรีย์ในกลุ่มที่ก่อให้เกิดโรคที่ปะปนมาจากการผลิตและการขนส่งซึ่งเป็นภัยร้ายที่มองไม่เห็น หากเคยติดตามข่าวสารของคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) หรือจากกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข อาจเคยได้พบกับการตรวจพบจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคในน้ำแข็งมีเกินมาตรฐาน เช่น กรณีการพบโรงงานน้ำแข็งหลอดย่านบางเขน ซึ่งปรับที่พักเป็นโรงงานผลิต เมื่อ อย. เข้าตรวจและนำตัวอย่างส่งตรวจ พบการปนเปื้อนเชื้อโรคเป็นจำนวนมาก โดยเฉพาะ อี.โค.ไล. จุลินทรีย์ซาลโมเนลล่า ตัวการ โรคท้องร่วง ผู้ประกอบการบางรายละเลยไม่คำนึงถึงผลกระทบต่อผู้บริโภค ขาดความรับผิดชอบ มีการผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มาตรฐาน มีสารเคมีหรือเชื้อโรคปนเปื้อน ทำให้ผู้บริโภคได้รับอันตรายจากผลิตภัณฑ์ดังกล่าว นอกจากนี้รัฐธรรมนูญฉบับปัจจุบันได้กำหนดให้การคุ้มครองผู้บริโภคเป็นสิทธิขั้นพื้นฐานที่รัฐจะต้องดำเนินการเพื่อให้ประชาชนได้รับการคุ้มครองให้ได้บริโภคผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณภาพ มีความปลอดภัยคุ้มค่าและสมประโยชน์ ได้รับข้อมูลข่าวสารที่เป็นประโยชน์และเป็นจริงรวมทั้งได้รับความเป็นธรรม

ทั้งนี้ “น้ำแข็ง” จึงเป็นผลิตภัณฑ์หนึ่งที่มีบทบาทสำคัญในชีวิตประจำวันของทุกคน เพราะน้ำแข็งจะช่วยบรรเทาให้คลายร้อนจึงเป็นที่นิยมกันอย่างแพร่หลาย นอกจากจะนำน้ำแข็งมารับประทานโดยตรงแล้ว ยังมีการนำน้ำแข็งมาใช้ประโยชน์ได้หลายทาง เช่น ผสมเครื่องดื่ม ใส่ใน

ขนมหวานบางชนิดใช้แช่อาหารสดเพื่อถนอมอาหาร รักษาสภาพของอาหาร และใช้ในอุตสาหกรรมประมง เป็นต้น หากน้ำแข็งที่ใช้รับประทานโดยตรงไม่สะอาดพอก็อาจทำให้เกิดอันตรายได้ น้ำแข็งที่เราควรระวังมากที่สุด คือ น้ำแข็งโม้ หรือน้ำแข็งบด โดยเฉพาะน้ำแข็งที่ผลิตจากโรงงานที่ไม่ได้มาตรฐาน ในน้ำแข็งพวกนี้พบว่า มีการปนเปื้อนของเชื้อโรคตั้งแต่แหล่งน้ำที่ใช้ในการผลิตน้ำแข็ง กระบวนการตัดก้อนน้ำแข็งให้มีขนาดเล็กลงจากการใช้ใบมีดที่เป็นเหล็กและมีสนิม ที่พบเห็นอยู่เป็นประจำ คือพนักงานไม่สวมเสื้อทำงาน ใส่เพียงกางเกงขาสั้น และรองเท้าบูทเดินบนลานน้ำแข็ง ส่วนบรรจุภัณฑ์ก็มักใช้เป็นกระสอบเก่าใบสีขาว ที่เคยใส่อาหารประเภทอื่น หรืออาจมีการเอากระสอบสารเคมีมาใช้ มีกระบวนการในการล้างทำความสะอาดกระสอบที่เวียนกลับมาใช้ที่ไม่เพียงพอ โดยมีสิ่งเจือปนเช่นจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคปนเปื้อนอยู่ ก็อาจเป็นสาเหตุที่ก่อให้เกิดอาการป่วยจากโรคติดเชื้อในระบบทางเดินอาหาร ดังนั้นเพื่อความปลอดภัยในการบริโภคน้ำแข็ง สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงควบคุมการผลิตโดยการกำหนดคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 78 (พ.ศ. 2527) และฉบับที่ 137 (พ.ศ. 2534) เรื่องน้ำแข็งเพื่อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน กรรมวิธีการผลิต การใช้น้ำในการผลิต สถานที่เก็บรักษาน้ำแข็ง การใช้ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง ตลอดจนการแสดงฉลาก

ปัญหาในเรื่องการผลิตน้ำแข็งให้สะอาดปลอดภัย ผู้ผลิตต้องคำนึงถึงการปนเปื้อนจากอันตรายที่อาจเกิดขึ้นจากทุกขั้นตอนในกระบวนการผลิต ซึ่งปัญหาที่นำมาศึกษาเกี่ยวกับการผลิตน้ำแข็งคือ โรงงานผลิตน้ำแข็งเพื่อการบริโภค รวมทั้งปัญหาความสะอาดของน้ำ เครื่องจักรในการผลิต การขนส่ง บรรจุภัณฑ์ อันอาจส่งผลกระทบต่อทำให้น้ำแข็งที่ผลิต เกิดความไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภคได้ ซึ่งตามข้อกำหนดสุขลักษณะทั่วไป โดยผู้ประกอบการสำเร็จรูปเองควรตระหนักถึงหลักการนี้ด้วยเช่นกัน ตั้งแต่กระบวนการเลือกเหมาวัตถุดิบจากแหล่งที่เชื่อถือได้ สำหรับการวัดคุณภาพน้ำแข็งที่สถาบันวิจัยโภชนาการทำวิจัยร่วมกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ซึ่งให้เห็นถึงปัญหาว่า ผู้ผลิตน้ำแข็งยังมีความเชื่อว่าถ้าทำให้เย็นแล้วเชื้อโรคจะตายไปเอง ดังนั้นจึงใช้น้ำที่คุณภาพต่ำหรือไม่ได้คุณภาพมาผลิตเป็นน้ำแข็ง ซึ่งเป็นสิ่งที่ไม่ถูกต้องหรือเปลี่ยนมารับประทานน้ำแข็งหลอดแทนและส่วนผู้บริโภคควรเลือกบริโภคน้ำแข็งจากแหล่งที่มีเลขสารบบอาหารจาก อย. หรือมีฉลากเพื่อความปลอดภัยตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 และฉบับแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 (ฉบับที่ 2) และคำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาที่ 204/2550 เรื่องการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารได้กำหนดไว้ 6 หัวข้อ ที่ควรปฏิบัติ ดังนี้

1) สถานที่ตั้งและอาคารผลิต สภาพภายในและภายนอกอาณาเขตสถานที่ผลิตสะอาด

2) เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ในการผลิต ทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน รอยต่อเรียบ ทำความสะอาดง่าย และติดตั้งเป็นไปตามสายงานการผลิตที่มีคุณภาพมากที่สุด

3) การควบคุมกระบวนการผลิต น้ำที่ใช้เป็นวัตถุดิบต้องมีการคัดเลือกและปรับสภาพอย่างเหมาะสม ภาชนะบรรจุสะอาดเพียงพอ น้ำแข็งมีการจัดเก็บและขนส่งอย่างเหมาะสมและต้องมีการตรวจวิเคราะห์ตามประกาศ เรื่องน้ำแข็ง อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง รวมทั้งมีบันทึกแสดงชนิดและปริมาณการผลิตประจำวัน

4) การสุขาภิบาล สถานที่ผลิตควรจัดสิ่งอำนวยความสะดวกและมาตรการเพื่อให้ดำเนินงานได้ตามหลักสุขาภิบาลที่ดี

5) การบำรุงรักษาและการทำความสะอาดอุปกรณ์การผลิต

6) ผู้ประกอบการต้องอบรมให้ความรู้ และควบคุมบุคลากรที่มีหน้าที่สัมผัสอาหาร ให้ปฏิบัติงานได้ถูกต้องตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคล

ดังนั้นจะเห็นได้ว่าปัญหาการกำหนดมาตรการเพื่อควบคุมกำกับดูแลการผลิตน้ำแข็งของหน่วยงานราชการของสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคและกระทรวงอุตสาหกรรม ยังไม่มีความชัดเจนเพียงพอในหลายประการ กล่าวคือ

- 1) ปัญหาเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพการผลิตน้ำแข็ง
- 2) ปัญหาเกี่ยวกับการควบคุมการขนส่งน้ำแข็ง
- 3) ปัญหาเกี่ยวกับการควบคุมบรรจุภัณฑ์น้ำแข็ง
- 4) ปัญหาเกี่ยวกับหน่วยงานหรือผู้รับผิดชอบในการตรวจสอบการผลิตน้ำแข็ง
- 5) ปัญหาเกี่ยวกับมาตรการลงโทษและชดเชยผู้บริโภคที่ได้รับความเสียหาย

ในขณะที่ต่างประเทศไม่ว่าจะเป็นประเทศญี่ปุ่น ประเทศสาธารณรัฐสิงคโปร์ มีมาตรการในการควบคุมกำกับดูแลการผลิตอาหารและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องอย่างเป็นระบบ โดยกฎหมายห้ามมีสิ่งเจือปนในอาหารหรือรวมไปถึงบรรจุภัณฑ์ เพื่อให้มีคุณภาพและความปลอดภัยต่อผู้บริโภคด้วย

ดังนั้นผู้ศึกษาจึงต้องการเปรียบเทียบมาตรการทางกฎหมายของไทยและต่างประเทศในเรื่องปัญหาเกี่ยวกับการควบคุมธุรกิจการผลิตน้ำแข็งเพื่อการบริโภค จะทำให้ได้แนวทางในการกำหนดมาตรการทางกฎหมายในการควบคุมกำกับสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ไม่ให้มีสารเจือปนเพื่อที่ผู้บริโภคจะได้รับประทานน้ำแข็งให้ปลอดภัยที่สุด

## 1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษาแนวคิดและทฤษฎีปัญหาเกี่ยวกับการควบคุมธุรกิจการผลิตน้ำแข็งเพื่อการบริโภค
2. เพื่อศึกษามาตรการทางกฎหมายไทยและต่างประเทศเกี่ยวกับการควบคุมธุรกิจการผลิตน้ำแข็งเพื่อการบริโภค
3. เพื่อศึกษาปัญหาและวิเคราะห์ปัญหาเกี่ยวกับการควบคุมธุรกิจการผลิตน้ำแข็งเพื่อการบริโภค
4. เพื่อเสนอแนะแนวทางในการแก้ไขปัญหาเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพการผลิตน้ำแข็ง การขนส่งน้ำแข็ง บรรจุก๊าซน้ำแข็ง หน่วยงานหรือผู้รับผิดชอบในการตรวจสอบการผลิตน้ำแข็ง และมาตรการลงโทษและชดเชยผู้บริโภคที่ได้รับความเสียหาย

## 1.3 สมมติฐานของการศึกษา

ในปัจจุบันน้ำแข็งเป็นที่นิยมในการบริโภคของประชาชนเป็นอย่างมากแต่ยังไม่มี การควบคุมธุรกิจการผลิตน้ำแข็งเพื่อการบริโภค ซึ่งทำให้ผู้บริโภคได้รับความเสียหายทั้งทางร่างกาย ทรัพย์สินและจิตใจ จำเป็นต้องมีการปรับปรุงแก้ไขกฎหมายในส่วนที่เกี่ยวกับการควบคุมการผลิต บรรจุก๊าซ การขนส่ง หน่วยงานที่รับผิดชอบ การเยียวยา และมาตรการในการลงโทษ ซึ่งจะก่อให้เกิดความเป็นธรรมต่อทุกฝ่ายและปลอดภัยในการบริโภคน้ำแข็ง

## 1.4 ขอบเขตของการศึกษา

เป็นการศึกษาปัญหาเกี่ยวกับการควบคุมธุรกิจการผลิตน้ำแข็งเพื่อการบริโภค ซึ่งเป็นมาตรการทางกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการคุ้มครองสิทธิของประชาชน อันพึงได้รับความคุ้มครองตามกฎหมายที่ใช้บังคับในปัจจุบัน อาทิ รัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราช 2550 พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 และบทบัญญัติของกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง โดยศึกษาวิเคราะห์เปรียบเทียบกับกฎหมายต่างประเทศว่าด้วยอาหารที่เกี่ยวข้องกับน้ำแข็งสำหรับบริโภคได้แก่ประเทศญี่ปุ่นและประเทศสาธารณรัฐสิงคโปร์ ตลอดจนศึกษาถึงคำวินิจฉัยและคำพิพากษาของศาลที่เกี่ยวข้องและสัมภาษณ์ผู้ซึ่งเกี่ยวข้องกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค ไม่ว่าจะเป็น ผู้บริโภคผู้ผลิตและหน่วยงานที่เข้ามากำกับดูแลเพื่อใช้เป็นแนวทางในการปรับปรุงแก้ไขกฎหมาย ที่เกี่ยวข้องกับการคุ้มครองผู้บริโภคเกี่ยวกับปัญหาการควบคุมธุรกิจการผลิตน้ำแข็งเพื่อการบริโภค เพื่อให้มีความสอดคล้องกับสภาพสังคมในปัจจุบัน และก่อให้เกิดความเป็นธรรมต่อทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง

## 1.5 วิธีดำเนินการศึกษา

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้จะทำการศึกษาค้นคว้าและวิจัยแบบการวิจัยเชิงเอกสาร (Documentary Research) โดยค้นคว้าและวิเคราะห์ข้อมูลจากหนังสือ บทความ ข่าวสารและตัวบทกฎหมายของไทยและของต่างประเทศ รวมทั้งสื่อประเภทอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งได้ทำการวิจัยภาคสนามด้วยการทำการสัมภาษณ์เจาะลึก (In-depth Interview) ผู้ผลิต ผู้บริโภค และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมการผลิตน้ำแข็ง และนำมาวิเคราะห์ร่วมกับการวิจัยเอกสารข้างต้น

## 1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบถึงแนวคิดและทฤษฎีปัญหาเกี่ยวกับการควบคุมธุรกิจการผลิตน้ำแข็งเพื่อการบริโภค
2. ทำให้ทราบถึงมาตรการทางกฎหมายไทยและต่างประเทศที่เกี่ยวข้องกับปัญหาเกี่ยวกับการควบคุมธุรกิจการผลิตน้ำแข็งเพื่อการบริโภค
3. ทำให้ทราบถึงปัญหาและวิเคราะห์ปัญหาเกี่ยวกับการควบคุมธุรกิจการผลิตน้ำแข็งเพื่อการบริโภค
4. ทำให้ทราบถึงแนวทางในการแก้ไขปัญหาเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพการผลิตน้ำแข็ง การขนส่งน้ำแข็ง บรรจุภัณฑ์น้ำแข็ง หน่วยงานหรือผู้รับผิดชอบในการตรวจสอบการผลิตน้ำแข็ง และมาตรการลงโทษและชดเชยผู้บริโภคที่ได้รับความเสียหาย

## บทที่ 2

### ความหมาย ความเป็นมา แนวคิด ทฤษฎีเกี่ยวกับการควบคุม ธุรกิจการผลิตน้ำแข็ง

ภัยที่นำผลจากน้ำแข็งนี้มาจากกระบวนการผลิตและการขนส่งของโรงงานที่ไม่ได้มาตรฐาน ไม่มีจิตสำนึกที่ดีในการผลิตอาหารให้ปลอดภัย ตั้งแต่มาตรฐานน้ำที่จะนำมาผลิตน้ำแข็งเพื่อการบริโภค ก็ควรต้องเป็นน้ำมาตรฐานสำหรับบริโภค และผู้เขียนเองมั่นใจว่า โรงงานน้ำแข็งที่ผลิตภายใต้สุขลักษณะที่ดีและผ่านการตรวจสอบคุณภาพและการประเมินโรงงานตามกระทรวงสาธารณสุขนั้นมีน้อยมาก ผู้เขียนจึงได้ทำการศึกษาแนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้องดังต่อไปนี้

#### 2.1 ความหมายและความเป็นมาของการควบคุมคุณภาพการควบคุมการผลิตน้ำแข็ง

ในบทบทวนวรรณกรรมนี้ จะทำการศึกษาความหมายและความเป็นมาที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมคุณภาพการควบคุมการผลิตน้ำแข็ง เพื่อเป็นพื้นฐานในการทำความเข้าใจและวิเคราะห์ปัญหาเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพการควบคุมการผลิตน้ำแข็ง ตามที่ได้กล่าวไว้ข้างต้น

##### 2.1.1 ความเป็นมาและความหมายของน้ำแข็ง

ชาวจีนชื่อ ไชซิง เปิดเผยเรื่องราวของการทำความเย็นว่ามีมาตั้งแต่ 1000 ปีก่อนคริสต์ศักราช และได้กล่าวถึงการเก็บน้ำแข็งไว้ในห้อง ชาวกรีกและชาวโรมันได้รู้จักการนำหิมะมาอัดให้แน่นและหุ้มฉนวนที่ทำจากหญ้า ดิน และมูลสัตว์ ไขมันและเอลเดอร์ ยังได้พูดถึงการเจ็บป่วยเมื่อได้ดื่มน้ำเย็นและจักรพรรดิอีนโร ได้กล่าวถึงการทำเครื่องดื่มแช่เย็น ชาวอียิปต์ และเอสโทเนียย่นรู้จักการทำน้ำแข็ง โดยใช้น้ำใส่ภาชนะแล้วนำไปวางไว้กลางแจ้งในคืนที่อากาศเย็น และห้องฟ้าแจ่มใส น้ำในภาชนะจะคายความร้อนโดยการแผ่รังสีไปยังบริเวณรอบ ๆ จนอุณหภูมิ น้ำต่ำลงถึงจุดเยือกแข็ง<sup>1</sup>

คริสต์ศักราช 1806 ชาวอเมริกันชื่อ เฟรเดอริกทรูเดอว์ (Frederik Trudeau) ได้มีการบรรทุกน้ำแข็งที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติลงเรือจำนวน 130 ต้นเพื่อส่งขายยังหมู่เกาะอินเดียตะวันตก แต่น้ำแข็งได้ละลายเป็นจำนวนมาก เพราะที่ไม่รู้จักวิธีการเก็บน้ำแข็ง เมื่อไปถึงหมู่บ้านที่

<sup>1</sup> ความเป็นมาของน้ำแข็ง. (2550, 15 มกราคม). สืบค้นเมื่อ 10 เมษายน 2556, จาก

เกาะอินเดียตะวันตก ทูรคอร์ได้ทำไอศกรีมขาย ทำให้เป็นที่แตกตื่นกันมาก แต่ว่าทูรคอร์ก็ประสบกับการขาดทุนไปเป็นจำนวนมากเพราะว่าเขายังไม่รู้จักรับน้ำแข็งนั่นเอง

ต่อมาคริสต์ศักราช 1849 ทูรคอร์ได้ขยายอุตสาหกรรมการผลิตน้ำแข็ง โดยส่งน้ำแข็งออกขายยังหลายประเทศ เช่น อเมริกาใต้ เปอร์เซีย หมู่เกาะอินเดีย เป็นต้น เขาได้สร้างที่เก็บน้ำแข็งโดยขี้เถ้าของต้นสนหุ้มท่อน้ำให้ น้ำแข็งละลาย ทำให้เขามีกำไรเป็นจำนวนมาก เขาส่งน้ำแข็งขายถึง 150,000 ตัน และปี ค.ศ. 1864 เขาได้ส่งน้ำแข็งไปขายรวมทั้งสิ้น 53 ประเทศ เขาได้ล้มเลิกกิจการไปเมื่อมีการจัดตั้งโรงงานอุตสาหกรรมน้ำแข็งขึ้น

ค.ศ. 1790 โทมัส ฮาวิส (Thomas Harris) และจอห์น ลอง (John Long) ได้มีการจดทะเบียนเครื่องทำความเย็นเป็นเครื่องแรกของโลกที่ประเทศอังกฤษและอีก 3 ปีต่อมา จอคอม เปรอร์กิน ชาวอเมริกันได้ประดิษฐ์เครื่องทำความเย็นชนิดอัดไอเป็นเครื่องแรกโดยที่ตัวเครื่องอัด (Compressor) ใช้มือโยก ใช้น้ำหล่อเย็นที่เครื่องควบแน่น และใช้ลินแบบถ่วงน้ำหนักเป็นตัวควบคุมการไหลของสารทำความเย็น และใช้สารทำความเย็นชนิดอีเทอร์

ค.ศ. 1851 ดร.จอห์น กอริ (John Gorrie) ได้มีการจดทะเบียนเครื่องทำน้ำแข็งโดยมีการใช้อากาศเป็นสารทำความเย็น แต่ก็ประสบปัญหาหามายและที่อุณหภูมิสูงยังได้เกิดระเบิดอีกด้วย ศาสตราจารย์ เอซี ทวินนิง (Prof. AC Twinning) ชาวอเมริกันได้มีการปรับปรุงโดยใช้ซิลฟูริกอีเทอร์และประสบความสำเร็จเมื่อ ค.ศ. 1853 โดย ดร. เจม ฮาวิสตัน (Jame Harrison) ชาวออสเตรเลียเมื่อปี 1860 ได้คิดตั้งเครื่องทำความเย็นขนาดใหญ่ที่สุดเป็นเครื่องแรกของโลก

น้ำแข็ง หมายถึงสถานะของแข็งของน้ำซึ่งมักอยู่ในรูปของผลึกของน้ำ ซึ่งโดยปกติจะมีลักษณะใสหรือมีสีฟ้าขาวใสปนอยู่ด้วย ขึ้นอยู่กับการมีสิ่งเจือปนในน้ำแข็งนั้น โดยสถานะปกติ น้ำแข็งจะเกิดขึ้นเมื่อน้ำในรูปของเหลวมีอุณหภูมิต่ำกว่า 0 องศาเซลเซียส (32 องศาฟาเรนไฮต์ หรือ 273.15 เคลวิน) ที่ความดันปกติและสามารถแข็งตัวจากสถานะก๊าซ โดยไม่ผ่านสถานะของเหลวเลยก็ได้ เช่น ปรากฏการณ์น้ำค้างแข็ง หรือแม่คะนิง น้ำแข็งในธรรมชาติอยู่ในแหล่งต่าง ๆ เช่น เกล็ดหิมะ ลูกเห็บ น้ำแข็งย้อย ธารน้ำแข็ง ภูเขาน้ำแข็ง และน้ำแข็งขั้วโลก ซึ่งน้ำแข็งเป็นส่วนสำคัญของสมดุลภูมิอากาศของโลก โดยเฉพาะวัฏจักรของน้ำ นอกจากนี้ยังเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมต่าง ๆ อีกด้วย ตั้งแต่การใส่น้ำแข็งในน้ำดื่ม กีฬาฤดูหนาว จนไปถึงประติมากรรมน้ำแข็ง<sup>2</sup>

คุณลักษณะในฐานะเป็นธรรมชาติที่เกิดขึ้นเป็นผลึกอนินทรีย์ที่เป็นของแข็งที่มีโครงสร้างเป็นระเบียบ น้ำแข็งถือเป็นแร่ชนิดหนึ่งประกอบด้วย โครงสร้างผลึก ซึ่งปกติขึ้นอยู่กับโมเลกุลของน้ำ ซึ่งประกอบด้วยอะตอมออกซิเจนอะตอมเดียวที่ถูกยึดเหนี่ยวไว้ด้วยพันธะโควาเลนต์ถึงสองอะตอม ไฮโดรเจน หรือ H-O-H อย่างไรก็ตามคุณสมบัติทางกายภาพหลายอย่างของน้ำ

<sup>2</sup> แหล่งเดิม.



และน้ำแข็งจะถูกควบคุมโดยการก่อตัวของพันธะไฮโดรเจนระหว่างอะตอมออกซิเจนและอะตอมไฮโดรเจนที่อยู่ติดกัน เป็นพันธะที่อ่อนแอแต่เป็นสิ่งสำคัญในการควบคุมโครงสร้างของทั้งน้ำและน้ำแข็ง คุณสมบัติที่ผิดปกติของน้ำแข็งแช่แข็งที่ความดันบรรยากาศที่เป็นของแข็งจะอยู่ที่ประมาณ 9% ที่ความหนาแน่นน้อยกว่าน้ำ ความหนาแน่นของน้ำแข็งคือ  $0.9167 \text{ g/cm}^3$  ที่  $0^\circ \text{C}$  ในขณะที่น้ำมีความหนาแน่นที่  $0.9998 \text{ g/cm}^3$  ที่อุณหภูมิเดียวกัน

น้ำเป็นของเหลวที่มีความหนาแน่นมากที่สุดเป็นหลักคือ  $1.00 \text{ g/cm}^3$  ที่  $4^\circ \text{C}$  และจะกลายเป็นความหนาแน่นน้อยก็ต่อเมื่อโมเลกุลของน้ำเริ่มกลายเป็นผลึกรูปทรงหกเหลี่ยมของน้ำแข็งเมื่อถึงจุดเยือกแข็ง ทั้งนี้เนื่องจากพันธะไฮโดรเจนมีอำนาจเหนือกว่าแรงระหว่างโมเลกุล ซึ่งส่งผลให้มีการบรรจุของโมเลกุลขนาดกะทัดรัดกว่าไว้ในของแข็ง ความหนาแน่นของน้ำแข็งจะเพิ่มขึ้นเล็กน้อยด้วยการลดอุณหภูมิลงและมีค่า  $0.9340 \text{ g/cm}^3$  ที่  $-180^\circ \text{C}$  ( $93 \text{ K}$ ) ผลของการขยายตัวระหว่างการแช่แข็งสามารถทำให้เกิดสิ่งอันตรายและเป็นสาเหตุพื้นฐานของการแข็งตัว-ละลาย (Freeze - Thaw) ของการสุกก่อนของหินในธรรมชาติ

### 2.1.2 การควบคุมคุณภาพการผลิตน้ำแข็ง

ในการผลิตน้ำแข็งไม่ว่าจะเป็นน้ำแข็งซองหรือน้ำแข็งหลอดจำเป็นต้องเริ่มต้นจากสถานที่การผลิตที่ถูกสุขลักษณะ การควบคุมการผลิตที่ถูกต้อง รวมทั้งการควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต หรือ จี.เอ็ม.พี. (GMP: Good Manufacturing Practice) ซึ่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารรวมทั้งการควบคุมคุณภาพ ตามหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยสุขลักษณะทั่วไปของการผลิตน้ำแข็งซองและน้ำแข็งหลอดประกอบด้วยขั้นตอนหลัก ๆ ดังนี้<sup>3</sup>

1) กระบวนการปรับปรุงคุณภาพน้ำ เป็นกระบวนการปรับปรุงน้ำดิบ ให้มีคุณภาพเทียบเท่าน้ำบริโภค ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 61 (พ.ศ. 2524) และฉบับที่ 135 (พ.ศ. 2534) เรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

2) กระบวนการแช่แข็งน้ำ มี 2 ลักษณะ คือ

(1) น้ำแข็งซอง เป็นกระบวนการแช่แข็งน้ำให้แข็งในบ่อน้ำเกลือซึ่งมีสารทำความเย็นหล่อหน้าเกลือให้เย็นและกระจายความเย็นไปยังของน้ำแข็ง ทำให้น้ำในซองแข็งตัวจนเต็มทั้งซอง จึงยกขึ้นถอดของน้ำแข็งออก

<sup>3</sup> จาก คู่มือการตรวจสอบสถานที่ผลิตน้ำแข็งตาม หลักเกณฑ์ GMP สุขลักษณะทั่วไป, โดย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, กองควบคุมอาหาร, 2546, กรุงเทพฯ: ชุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย.

(2) น้ำแข็งหลอด เป็นกระบวนการทำให้น้ำเป็นน้ำแข็งภายในเครื่องผลิตน้ำแข็ง หลอดระบบปิด

3) กระบวนการบรรจุและขนส่ง

(1) น้ำแข็งซอง ไม่มีการบรรจุ เพียงฉีบน้ำล้างทำความสะอาดภายนอก ตัดเป็นก้อน แล้วนำขึ้นรถขนส่ง บางครั้งจะมีการบด บรรจุกระสอบแล้วนำขึ้นรถขนส่ง

(2) น้ำแข็งหลอด มีการบรรจุในถุงพลาสติก ขนาดบรรจุ 1.4-1.5 กิโลกรัม และบรรจุในกระสอบ ขนาดบรรจุ 20 กิโลกรัม หลังจากนั้นจัดเก็บแล้วนำขึ้นรถขนส่งเพื่อจำหน่ายต่อไป

นอกจากนั้นการผลิตน้ำแข็งเพื่อจำหน่ายที่มีวัตถุประสงค์ให้ใช้รับประทานนั้นจะต้องใช้น้ำสะอาดและได้มาตรฐานตามที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 78 (พ.ศ. 2527) และฉบับที่ 137 (พ.ศ. 2534) เรื่อง น้ำแข็ง ดังต่อไปนี้

1) คุณสมบัติทางฟิสิกส์ น้ำที่นำมาผลิตน้ำแข็งจะต้องไม่มีสี ไม่มีกลิ่น แต่จะไม่รวมถึงกลิ่นคลอรีน ความขุ่นจะต้องไม่เกิน 5.0 ซิลิกาอสเกล และค่าความเป็นกรด-ด่าง ต้องอยู่ระหว่าง 6.5 ถึง 8.5

2) คุณสมบัติทางเคมี น้ำที่นำมาผลิตน้ำแข็งจะต้องมีคุณสมบัติทางเคมี เช่น ปริมาณสารทั้งหมด (Total Solid) ไม่เกิน 500.0 มิลลิกรัมต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร ความกระด้างทั้งหมด โดยคำนวณเป็นแคลเซียมคาร์บอเนตไม่เกิน 100.0 มิลลิกรัมต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร แคลเซียมไม่เกิน 0.005 มิลลิกรัมต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร และเหล็กไม่เกิน 0.3 มิลลิกรัมต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร เป็นต้น

3) คุณสมบัติเกี่ยวกับจุลินทรีย์ น้ำที่นำมาผลิตน้ำแข็งจะต้องไม่มีแบคทีเรียชนิด อี.โค.ไล. (Escherichia Coli) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคและตรวจพบแบคทีเรียชนิด โคลิฟอร์มน้อยกว่า 2.2 ต่อน้ำสะอาด 100 มิลลิลิตร โดยวิธี เอ็ม.พี.เอ็น. (Most Probable Number)

ในการจำหน่ายน้ำแข็ง จำเป็นต้องมีวิธีเก็บรักษา สถานที่เก็บรักษาและภาชนะบรรจุ ที่ถูกต้องเพื่อความปลอดภัยในการบริโภคน้ำแข็ง โดยมีรายละเอียดดังนี้

1) ในการเก็บรักษาน้ำแข็ง ห้ามมิให้ใช้เกลบ จีเลื่อย กระสอบ กาบมะพร้าว เสื่อหรือวัสดุอย่างอื่นในทำนองเดียวกันปกคลุมหรือห่อหุ้มน้ำแข็ง

2) สถานที่เก็บรักษาน้ำแข็งเพื่อจำหน่ายหรือที่จำหน่ายน้ำแข็งที่มีวัตถุประสงค์ให้รับประทานจะต้องมีคุณสมบัติดังนี้

(1) สะอาดและมีระดับสูงกว่าทางเดินภายในบริเวณสถานที่เก็บรักษาน้ำแข็ง

(2) ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษและเป็นวัสดุพื้นผิวเรียบ รักษาความสะอาดได้ง่าย

(3) มีลักษณะที่ง่ายต่อการทำความสะอาดและมีลักษณะปกปิดที่ป้องกันมิให้สิ่งหนึ่งสิ่งใดจากภายนอกปนเปื้อนน้ำแข็งได้

3) ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุน้ำแข็งเพื่อจำหน่ายหรือที่จำหน่ายน้ำแข็งที่มีวัตถุประสงค์ใช้รับประทานจะต้องมีคุณสมบัติดังนี้

(1) ภาชนะต้องสะอาด ไม่มีโลหะหนัก หรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับน้ำแข็งในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(2) ต้องไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค และไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร

ก. ต้องไม่เคยใช้บรรจุหรือหุ้มห่อปุ๋ย วัตถุพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข. ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษและเป็นวัสดุพื้นผิวเรียบรักษาความสะอาดได้ง่าย

ค. ต้องง่ายต่อการทำความสะอาด และมีลักษณะปกปิดป้องกันมิให้สิ่งหนึ่งสิ่งใดจากภายนอกปนเปื้อนน้ำแข็งได้

ง. ต้องไม่เคยบรรจุผลิตภัณฑ์อื่นนอกจากน้ำแข็งและไม่มีรูรอยประดิษฐ์หรือข้อความใดที่แสดงว่าเป็นภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุสิ่งของอื่น

จ. ภาชนะบรรจุพลาสติกที่เป็นแผ่นหรือถาดจะต้องไม่มีสีหรือไม่ทำขึ้นจากพลาสติกที่ใช้แล้ว ยกเว้นกรณีพลาสติกลามิเนต (Laminate) เฉพาะชั้นที่ไม่สัมผัสโดยตรงกับอาหาร

ทั้งนี้เพื่อให้ น้ำแข็งที่จำหน่ายหรือบริโภคสะอาดปลอดภัยไม่มีสิ่งปนเปื้อน โดยเฉพาะเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรค ผู้ผลิต ผู้จำหน่าย ผู้ขนส่ง และผู้บริโภคควรจะต้องปฏิบัติดังนี้

1) ผู้ผลิต ผู้จำหน่าย และผู้ขนส่ง วิธีการที่จะช่วยลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ได้คือ ขณะทำการขนส่งน้ำแข็งควรมีภาชนะรองรับ ไม่วางกับพื้นโดยตรง หากจำเป็นหรือมีข้อจำกัดของพื้นที่ขอให้แยกพื้นที่ทำการขนส่งเป็นสัดส่วน และทำความสะอาดฆ่าเชื้อพื้นอย่างสม่ำเสมอ โดยเฉพาะก่อนทำการขนส่ง นอกจากนี้ผู้ปฏิบัติงาน ณ บริเวณขนส่งควรแต่งกายด้วยเสื้อผ้าที่สะอาด ล้างมือทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน สวมรองเท้าที่สะอาด และควรเป็นรองเท้าคนละคู่กับรองเท้าที่ปนเปื้อนจากนอกบริเวณขนส่ง ไม่สูบบุหรี่หรือมีพฤติกรรมอื่น ๆ ที่น่ารังเกียจขณะทำการขนส่งและที่สำคัญห้ามใช้เท้าสัมผัสน้ำแข็ง ในส่วนของรถขนส่งนั้นต้องเป็นรถที่สะอาด โดยเฉพาะพื้นรถที่วางน้ำแข็งต้องมีการล้างฆ่าเชื้อก่อนทำการขนส่ง และมีมาตรการควบคุมอุณหภูมิน้ำแข็งให้สม่ำเสมอ

2) ผู้บริโภคก่อนจะซื้อน้ำแข็งควรจะต้องเลือกซื้ออย่างระมัดระวัง สำหรับน้ำแข็งหลอดที่บรรจุถุงผู้บริโภคควรจะต้องสังเกตรายละเอียดบนฉลาก ฉลากต้องมีข้อความภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้<sup>4</sup>

- (1) ชื่ออาหาร (ถ้ามี)
- (2) เลขสารบบอาหาร ในเครื่องหมาย อย. เช่น ข้อความว่า “น้ำแข็งใช้รับประทานได้” ด้วยตัวอักษรสีน้ำเงิน
- (3) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต
- (4) น้ำหนักสุทธิเป็นระบบเมตริก

นอกจากนี้ น้ำแข็งหลอดที่ตัดแบ่งจำหน่ายตามร้านค้าทั่วไป หรือตามร้านอาหารจะเป็นน้ำแข็งที่จำหน่ายโดยไม่ต้องมีฉลาก ดังนั้นเพื่อความปลอดภัยในการบริโภคน้ำแข็งดังกล่าว ผู้บริโภคควรสังเกตน้ำแข็ง สถานที่เก็บรักษา ภาชนะที่บรรจุต้องสะอาดไม่มีการปนเปื้อน หากเป็นน้ำแข็งซองควรซื้อมาบริโภคทั้งก้อน โดยนำมาล้างน้ำให้สะอาดก่อนทูปหรือบด และเมื่อทูปหรือบดแล้วก็ควรใส่ไว้ในภาชนะบรรจุที่สะอาดด้วย

จะเห็นได้ว่าการผลิตน้ำแข็งบริโภคนั้น จะต้องผ่านกระบวนการหลายอย่างกว่าจะถึงมือผู้บริโภค ถ้าหากผู้ผลิตไม่มีความระมัดระวังตั้งแต่ต้น เริ่มจากคุณภาพของน้ำที่นำมาผลิต การเก็บ การขนส่ง รวมถึงภาชนะที่ใช้บรรจุน้ำแข็ง หากไม่สะอาดพอก็อาจก่อให้เกิดปัญหาการปนเปื้อนมีเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคได้ ดังนั้น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงได้ควบคุมผู้ผลิตน้ำแข็งเพื่อจำหน่ายในเรื่องของคุณภาพมาตรฐานต่าง ๆ เช่น ต้องมีวิธีการผลิตที่ถูกสุขลักษณะ ต้องมีการควบคุมกระบวนการผลิตให้สอดคล้องกับข้อกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต หรือ จี.เอ็ม.พี. เพื่อลดปัญหาการปนเปื้อนดังกล่าวหากฝ่าฝืน ไม่ปฏิบัติตามจะมีโทษปรับไม่เกิน 10,000 บาท ส่วนในด้านผู้บริโภค ก่อนที่จะซื้อน้ำแข็งก็ควรระมัดระวังในการเลือกซื้อมาบริโภค โดยการสังเกตฉลากน้ำแข็ง สถานที่เก็บรักษา และภาชนะบรรจุต้องสะอาดเพื่อความปลอดภัยในการบริโภคด้วย

<sup>4</sup> จาก อย.นะ ผู้ผลิตน้ำแข็งระบบขนส่งที่ดีช่วยให้อาหารปลอดภัย (โรเนียว), โดย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค, 2546, กรุงเทพฯ: ผู้แต่ง.

## 2.2 แนวคิดและขั้นตอนการวางกฎเกณฑ์การควบคุมการผลิตน้ำแข็ง<sup>5</sup>

การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ประเภทน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทและน้ำแข็งตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practice: GMP) และกฎหมายกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการตรวจสอบสถานประกอบการผลิตอาหาร มีหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

### 2.2.1 การควบคุมคุณภาพโดยรัฐ

วิธีการที่ดีในการผลิตน้ำแข็ง การผลิตน้ำแข็งให้สะอาดปลอดภัย ผู้ผลิตต้องคำนึงถึงการปนเปื้อนจากอันตรายที่อาจเกิดขึ้นทุกขั้นตอนในกระบวนการผลิต อันอาจส่งผลกระทบต่อผู้บริโภคน้ำแข็งที่ผลิต เกิดความไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภคได้ ซึ่งตามข้อกำหนด GMP สุขลักษณะทั่วไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 และฉบับแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 (ฉบับที่ 2) และคำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาที่ 204/2550 เรื่องการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ได้กำหนดไว้ 6 หัวข้อที่ควรปฏิบัติ ดังนี้

1) สถานที่ตั้งและอาคารผลิต สภาพภายในและภายนอกอาคารสถานที่ผลิตสะอาดได้แก่

- (1) บริเวณภายนอกอาคารผลิตไม่สะสมสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว และพื้นไม่มีน้ำขัง
- (2) แยกบริเวณผลิตออกเป็นสัดส่วนและเป็นไปตามสายการผลิต
- (3) พื้น ผนัง เพดาน คงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย
- (4) มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากสัตว์และแมลง

2) เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ในการผลิต ได้แก่

(1) ทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน รอยต่อเรียบ ทำความสะอาดง่าย และติดตั้งเป็นไปตามสายงานการผลิต

(2) การติดตั้งเครื่องจักรที่ใช้ในการปรับคุณภาพน้ำในการผลิตอาจพิจารณาตามความเหมาะสมโดยคำนึงถึงคุณภาพแหล่งน้ำดิบเป็นสำคัญ ทั้งนี้อุปกรณ์ที่ติดตั้งต้องมีประสิทธิภาพเพียงพอสำหรับการกำจัดสิ่งปนเปื้อนทางกายภาพ เคมี จุลินทรีย์ ให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัยสอดคล้องกับมาตรฐานที่กฎหมายกำหนด

(3) พื้นผิว หรือโต๊ะปฏิบัติงานที่สัมผัสอาหารเช่นกรณี เป็น โต๊ะปฏิบัติงานสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. กรณียกพื้นสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 20 ซม.

<sup>5</sup> คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ. (2555). *กรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย*. สืบค้นเมื่อ 15 ธันวาคม 2556, จาก <http://newsser.fda.moph.go.th/TNFC/>

3) การควบคุมกระบวนการผลิต น้ำที่ใช้เป็นวัตถุดิบต้องมีการคัดเลือกและปรับสภาพอย่างเหมาะสม ภาชนะบรรจุสะอาดเพียงพอ น้ำแข็งมีการจัดเก็บและขนส่งอย่างเหมาะสมและต้องมีผลการตรวจวิเคราะห์ตามประกาศ เรื่องน้ำแข็ง อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง รวมทั้งมีบันทึกแสดงชนิดและปริมาณการผลิตประจำวัน

4) การสุขาภิบาล สถานที่ผลิตควรจัดสิ่งอำนวยความสะดวกและมาตรการเพื่อให้ดำเนินงานได้ตามหลักสุขาภิบาลที่ดี ได้แก่

- (1) น้ำที่ใช้ภายในอาคารเป็นน้ำที่สะอาด
- (2) มีภาชนะสำหรับใส่ขยะพร้อมฝาปิดและตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสม
- (3) มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่หรือยาฆ่าเชื้อโรค ในสภาพที่พร้อมใช้งาน
- (4) ห้องส้วมแยกจากบริเวณการผลิต มีอ่างล้างมือหน้าห้องส้วมพร้อมสบู่และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง

(5) มีมาตรการป้องกันและกำจัด สัตว์หรือแมลงมิให้เข้าสู่บริเวณการผลิต

5) การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด ได้แก่

(1) อาคารผลิตมีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ และเครื่องมือ เครื่องจักรมีการทำความสะอาดก่อนและหลังการผลิต

(2) เก็บอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดแล้วให้เป็นสัดส่วนและเหมาะสม

(3) มีการตรวจสภาพเครื่องทำความเย็นเพื่อป้องกันการรั่วซึมของน้ำยา/สารเคมี

(4) เครื่องบด/เครื่องตัดน้ำแข็ง มีการตรวจสอบไม่ให้มีสนิม

6) ผู้ประกอบการต้องอบรมให้ความรู้ และควบคุมบุคคลากรที่มีหน้าที่สัมผัสอาหาร ให้ปฏิบัติงานได้ถูกต้องตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคล เช่น

(1) ไม่มีบาดแผลและไม่เป็นโรคหรือพาหะนำโรค เช่น โรคผิวหนัง โรคเท้าช้างหรือเป็นหวัด ไอ จาม

(2) สวมหมวก สวมเสื้อคลุมหรือผ้ากันเปื้อนที่สะอาด

(3) ไม่สวมเครื่องประดับ

(4) มือและเล็บต้องสะอาด และล้างมือทุกครั้งก่อนเริ่มงาน

(5) มีมาตรการจัดการรองเท้าที่ใช้ในบริเวณอย่างเหมาะสม เช่น คนทำงานบนลานน้ำแข็งและทำการบรรจุต้องมีรองเท้าอีกคู่หนึ่ง ควรเป็นรองเท้าบูทที่มีการล้างฆ่าเชื้อแล้วก่อนไปทำการบรรจุ เป็นต้น

### 2.2.2 การควบคุมคุณภาพโดยเอกชน

ในชุมชนที่มีความเจริญ และมีประชากรหนาแน่นมากขึ้น ซึ่งมักเรียกว่า “ชุมชนเมือง” สภาวะทางเศรษฐกิจก็จะเจริญตามไปด้วย ธุรกิจพาณิชย์ และการประกอบกิจการประเภทต่าง ๆ ก็จะงอกเงยตามมาด้วย ในเขตชุมชนเมืองนั้น เขตองค์การบริหารส่วนตำบล (อบต.) โดยทั่วไปคงเป็นที่ยอมรับกันว่ายังคงมีลักษณะชุมชนชนบทเป็นส่วนใหญ่จะมีบ้างที่อยู่ในเขตเมืองหรือเป็น อบต. ชั้น 1 (ซึ่งต้องมีรายได้ไม่น้อยกว่า 20 ล้านบาทต่อปี) ก็จะมีสถานประกอบการประเภทต่าง ๆ มากกว่าที่อื่น ๆ และในบางเขต อบต. ที่อยู่ในพื้นที่การอุตสาหกรรม ก็จะมีโรงงานอุตสาหกรรม ทั้งขนาดเล็ก ปานกลาง และขนาดใหญ่ ตั้งอยู่ในพื้นที่ อบต. มากเช่นกัน

สถานประกอบการที่ผลิตน้ำแข็งหรือโรงงานต่าง ๆ โดยทั่วไป ล้วนแต่เป็นกิจการ ที่ทำการผลิต ประกอบ ประดิษฐ์ ตกแต่ง ให้เป็นสิ่งของหรือสินค้า ซึ่งเป็นปัจจัยที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิตของประชาชน เช่น โรงงานผลิตที่ผลิตน้ำแข็ง อาหาร เครื่องนุ่งห่ม หรือเครื่องดื่ม เป็นต้น ซึ่งล้วนแต่เป็นกิจการเพื่อส่งเสริมความสะดวกสบาย สำหรับการดำรงชีวิตของประชาชนนั่นเอง

แต่เนื่องจากในกระบวนการผลิตหรือให้บริการของกิจการต่าง ๆ นั้นจำเป็นต้องใช้ทรัพยากรธรรมชาติเพื่อที่เป็นวัตถุดิบ (Raw Material) ในกระบวนการผลิตไม่ว่าจะเป็น หิน ดิน ทราย น้ำ ป่าไม้ อากาศ เชื้อเพลิง และอื่น ๆ และในขั้นตอนการผลิตก็ต้องใช้กรรมวิธี (Process) ซึ่งจะสลับซับซ้อนมากขึ้นเรื่อยๆ ขึ้นอยู่กับประเภทของผลิตภัณฑ์ ซึ่งในกระบวนการผลิตทุกประเภท นอกจากจะได้ผลิตภัณฑ์ (Product) หรือสินค้าที่เป็นประโยชน์แล้ว ยังมีสิ่งที่ทำให้เกิดโรค หรือมลพิษ (Pollutant) ซึ่งเป็นผลพลอยได้ที่ไม่พึงประสงค์อีกด้วยเสมอ ซึ่งเป็นสาเหตุของปัญหา ด้านสิ่งแวดล้อม ที่มีผลกระทบต่อสุขภาพอนามัย ของประชาชนโดยตรง

โดยที่รัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราช 2550 มีหลักว่า “บุคคลย่อมมีเสรีภาพในการประกอบกิจการ หรือประกอบอาชีพ และการแข่งขัน โดยเสรีอย่างเป็นธรรม การจำกัดเสรีภาพ จะกระทำมิได้ เว้นแต่ โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมายเฉพาะ เพื่อประโยชน์ในการรักษาความมั่นคงของรัฐ หรือเศรษฐกิจของประเทศ การคุ้มครองประชาชน ในด้านสาธารณสุข ปลอดภัย การรักษาความสงบเรียบร้อย หรือศีลธรรมอันดีของประชาชน การจัดระเบียบการประกอบอาชีพ การคุ้มครองผู้บริโภค การผังเมือง การรักษาทรัพยากรธรรมชาติหรือ สิ่งแวดล้อม สวัสดิภาพของประชาชน หรือเพื่อป้องกันการผูกขาด หรือขจัดความไม่เป็นธรรม ในการแข่งขัน

ดังนั้นประชาชนโดยทั่วไปจึงมีสิทธิเสรีภาพในการประกอบกิจการ ทั้งนี้ต้องไม่ขัดต่อ บทบัญญัติแห่งกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เพื่อประโยชน์และการคุ้มครองประชาชนและสาธารณะนั่นเอง

ด้วยเหตุนี้ สถานประกอบการหรือโรงงานที่ผลิตน้ำแข็งที่มีอยู่ในชุมชน ซึ่งเป็นสิ่งที่จำเป็นสำหรับชุมชนแต่ก็จำเป็นต้องมีการควบคุมดูแลให้มีการใช้กรรมวิธีการผลิตที่สะอาด (Clean Technology) และใช้เทคโนโลยีที่จะป้องกัน หรือควบคุมมลพิษที่เกิดขึ้นจากการผลิต หรือการประกอบกิจการอย่างเพียงพอเพื่อมิให้ประชาชนในเขตชุมชนนั้นต้องได้รับผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยและการดำรงชีพโดยปกติสุข จากการประกอบกิจการดังกล่าวหรืออีกนัยหนึ่งก็คือ การประกอบกิจการใด ๆ จำเป็นต้องดำเนินการให้ต้องด้วยลักษณะหรือปฏิบัติให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์มาตรฐานทางวิชาการด้านสิ่งแวดล้อมเพื่อคุ้มครองคุณภาพสิ่งแวดล้อมและมีให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของประชาชนนั่นเอง

การควบคุมดูแลการประกอบกิจการที่ผลิตน้ำแข็งในเขตท้องถิ่น ตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย จึงเป็นภารกิจหนึ่งที่ราชการส่วนท้องถิ่นจำเป็นต้องดำเนินการปฏิบัติเกี่ยวกับการดูแลสภาพหรือสุขลักษณะของสถานที่ที่ใช้ดำเนินการและมาตรการป้องกันอันตรายต่อสุขภาพในการควบคุมด้วยมาตรการ การอนุญาตแล้ว กฎหมายยังให้อำนาจแก่ อบต. ในการกำหนดหลักเกณฑ์ และเงื่อนไขทั่วไปให้ผู้ประกอบกิจการที่ได้รับอนุญาตแล้วต้องปฏิบัติตามเพื่อกำกับดูแลมิให้ผู้ประกอบกิจการดำเนินการโดยไม่ต้องด้วยสุขลักษณะ อันอาจเป็นเหตุให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ หรือเหตุเดือดร้อนรำคาญแก่ชุมชนข้างเคียงได้ หลักเกณฑ์และเงื่อนไขทั่วไปนี้อาจแยกได้เป็น 2 ส่วน คือ

1) การดูแลสภาพหรือสุขลักษณะของสถานที่ที่ใช้ดำเนินการ ซึ่งหมายถึง สภาวะการณ์สุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมของสถานประกอบการ ทั้งในด้านการดูแลรักษาความสะอาด ความเป็นระเบียบของโครงสร้างอาคาร การรักษาสภาพการใช้งานของเครื่องมือ อุปกรณ์ ระบบระบายอากาศ ระบบการกำจัดสิ่งปฏิกูลมูลฝอย เป็นต้น ให้อยู่ในสภาพที่ใช้การได้ดี

2) มาตรการป้องกันอันตรายต่อสุขภาพซึ่งหมายถึง ระบบการป้องกันอุบัติเหตุ อัคคีภัย ระบบการกำจัดน้ำเสีย ระบบการป้องกันการปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์อาหาร รวมทั้งระบบการป้องกันตนเองของผู้ปฏิบัติในสถานประกอบการนั้น ๆ ด้วย ทั้งนี้เพื่อป้องกันปัญหาด้านมลพิษ ที่อาจจะมีผลกระทบต่อสุขภาพของแรงงาน ชุมชนข้างเคียงและประชาชนทั่วไป

ทั้งนี้การกำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขดังกล่าวข้างต้น ราชการส่วนท้องถิ่นจำเป็นต้องอาศัยความรู้ทางด้านวิชาการของนักวิชาการสาขาสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม สาธารณสุข สาขานามัยสิ่งแวดล้อม สาขาวิทยาศาสตร์และอื่น ๆ เพื่อร่วมกันกำหนดโดยพิจารณาถึงความเป็นไปได้ในทางปฏิบัติและสภาวะทางสังคมของสังคมไทย ดังนั้น จึงขอเสนอให้ อบต. ดำเนินการเรื่องนี้โดยการจัดตั้งเป็นคณะทำงานร่วมกันระหว่างราชการส่วนท้องถิ่นกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ศูนย์อนามัยสิ่งแวดล้อมเขต กองวิชาการที่เกี่ยวข้องและสถาบันการศึกษาต่าง ๆ และควรจะ



เปิดโอกาสให้ฝ่ายผู้ประกอบกิจการที่เกี่ยวข้องได้มีส่วนร่วมในการพิจารณาหรือให้ความเห็นด้วยเป็นต้น

### 2.2.3 ทฤษฎีเกี่ยวกับการตรวจสอบดำเนินการ

ในการบริหารงานของทุกองค์กรไม่ว่าจะเป็นองค์กรภาครัฐหรือเอกชนมีเรื่องต้องบริหารมากมาย อาทิเช่น การบริหารบุคลากร งบประมาณ ลูกค้า ผลิตภัณฑ์ขององค์กร สภาพแวดล้อม โครงสร้าง ความรับผิดชอบ การกระจายอำนาจการบริหารงาน โครงการ เป็นต้น และต่างก็ตระหนักดีว่าทุกกระบวนการของการบริหารงานย่อมมีความเสี่ยงแฝงอยู่มากบ้างน้อยบ้างแล้วแต่ลักษณะของงานและการบริหารความเสี่ยงในองค์กร โดยที่ผลกระทบของความเสี่ยงย่อมส่งผลต่อภาพลักษณ์ ชื่อเสียง และความเชื่อมั่นขององค์กร ปัจจุบันทุกองค์กรจึงให้ความสำคัญกับการบริหารจัดการที่ครอบคลุมถึงการบริหารความเสี่ยงและการตรวจสอบซึ่งไม่ว่าจะเป็นการตรวจสอบจากภายในหรือภายนอก ล้วนแต่เป็นเครื่องมือหรือกลไกช่วยให้เกิดการบริหารจัดการที่ดีในองค์กร การตรวจสอบการดำเนินการเป็นทางเลือกหนึ่งในการวางแผนการตรวจสอบประจำปีของผู้ตรวจสอบ เนื่องจากในการบริหารงานขององค์กรประกอบด้วยปัจจัยและองค์ประกอบต่าง ๆ มากมาย ย่อมอาจเกิดความบกพร่องหรือข้อผิดพลาดในการบริหารงานขึ้นได้โดยที่ไม่เจตนา ดังนั้นการใช้กลไกทางการตรวจสอบจะช่วยให้ผู้บริหารขององค์กรพบข้อบกพร่องต่าง ๆ เหล่านั้นก่อนและสามารถแก้ไขได้อย่างทันที่<sup>6</sup>

ทั้งนี้แนวคิดการตรวจสอบดำเนินการเป็นการตรวจสอบการงานด้านต่าง ๆ ขององค์กรว่ามีระบบการบริหารจัดการเกี่ยวกับการวางแผน การควบคุม การประเมินผลเกี่ยวกับงบประมาณ การเงิน การพัสดุและทรัพย์สิน รวมทั้งการบริหารงานด้านต่าง ๆ ว่าเป็นไปอย่างเหมาะสมและสอดคล้องกับภารกิจขององค์กร รวมทั้งเป็นไปตามหลักการบริหารงานและหลักการกำกับดูแลที่ดี (Good Governance) ในเรื่องความน่าเชื่อถือ ความรับผิดชอบ ความเป็นธรรม ความโปร่งใส และยังคงกล่าวได้อีกว่าการตรวจสอบการบริหารเป็นการตรวจสอบระบบการควบคุมด้านการบริหาร (Management Control) รวมถึงการตรวจสอบประสิทธิภาพของการบริหารงานที่เกี่ยวข้องกับการวางแผน การบริหารงบประมาณ การกำกับดูแล การสอบทาน และการควบคุมงาน โดยอาจถือได้ว่าเป็นการตรวจสอบเพื่อประเมินฝ่ายบริหารในการหาข้อสรุปหรือวัดผลการบริหารงานและการตัดสินใจทางการบริหารของผู้บริหาร

<sup>6</sup> ขงยุทธ วงศ์ภิรมย์ศานต์. (2547). *โครงการการวิจัย และพัฒนาการเรียนรู้เพื่อคุณภาพการศึกษา* (รายงานผลการวิจัย). สืบค้นเมื่อ 5 ธันวาคม 2556, จาก

ซึ่งการตรวจสอบที่มุ่งเน้นให้เห็นถึงประสิทธิภาพและประสิทธิผลการบริหารงานภายในองค์กรของตน นอกเหนือจากการตรวจสอบในด้านการเงินหรือการปฏิบัติตามกฎระเบียบ แล้วทั้งนี้การตรวจสอบการบริหารจะเป็นกลไกอย่างหนึ่งที่จะช่วยผู้บริหารระดับสูงหรือเจ้าของกิจการ ได้ทราบในเรื่องของการปฏิบัติงานที่ไม่สามารถทำกำไร หรือเพิ่มมูลค่าให้กับองค์กรได้ จุดที่ไม่สามารถปรับปรุงหรือเพิ่มผลผลิต (ผลงาน) แล้วปัญหาที่อาจนำไปสู่การเสียชีวิตกำลังใจ อันจะนำไปสู่การลาออกจางานที่สูงขึ้น การเสริมสร้างความสามารถในการทำกำไรหรือผลผลิตให้กับองค์กรข้อมูลที่เป็นแก่ฝ่ายบริหารขององค์กรตามความต้องการและตามลำดับความสำคัญ เป็นต้น

นอกจากนี้จะเน้นการตรวจสอบประสิทธิภาพและประสิทธิผลในการบริหารงานภายใต้การประเมินประสิทธิผลและความเหมาะสมของการควบคุมภายใต้กฎระเบียบ ข้อบังคับ ขั้นตอนการดำเนินงานและวิธีการปฏิบัติงาน ดังนั้นอาจกล่าวได้ว่าการตรวจสอบการบริหารก็คือการตรวจสอบการปฏิบัติงานให้เป็นไปตามกฎระเบียบ ข้อบังคับ รวมถึงการวิเคราะห์สาเหตุและผลกระทบ (Cause and Effect Analysis) ที่เกิดขึ้นในการบริหารงาน ซึ่งจะเป็นประโยชน์อย่างมากต่อการประเมินผลการบริหารและการปฏิบัติงาน อันจะทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงการดำเนินงานในองค์กร แต่ไม่ว่าจะเป็นการตรวจสอบการปฏิบัติตามกฎระเบียบ ข้อบังคับ หรือการตรวจสอบการบริหารก็ตาม ผู้ตรวจสอบจะต้องคำนึงถึงพื้นฐานของการตรวจสอบ 4 ประการ คือ

- 1) การตรวจสอบต้องตอบสนองความต้องการขององค์กร
- 2) การตรวจสอบต้องใช้บุคลากรที่มีคุณภาพ
- 3) การตรวจสอบต้องวัดผลการดำเนินงานเปรียบเทียบกับหลักเกณฑ์ตามที่ได้มีการตกลงไว้ในองค์กร

- 4) การตรวจสอบต้องมีพื้นฐานจากข้อเท็จจริงที่เกิดขึ้น

ดังนั้น การตรวจสอบดำเนินการจึงสามารถช่วยให้ทราบถึงความเหมาะสมของแผนงานและแนวทางการดำเนินงานต่าง ๆ ในองค์กร หากเกิดความไม่เหมาะสมผู้ตรวจสอบจะต้องให้ข้อคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะเพื่อให้มีการพัฒนาหรือปรับปรุงที่ดีขึ้น ทั้งนี้หากไม่มีการดำเนินการพัฒนาหรือปรับปรุงตามข้อคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะก็อาจจะเกิดผลเสียต่อองค์กร ซึ่งการตรวจสอบการบริหารจะทำให้ผู้ปฏิบัติงานและผู้บริหารเริ่มมองเห็นว่าการตรวจสอบจะเป็นส่วนช่วยให้เกิดการพัฒนาหรือการปรับปรุง และผู้ตรวจสอบก็เป็นส่วนหนึ่งในการร่วมเพิ่มผลผลิตให้กับองค์กรและทำให้องค์กรมีประสิทธิภาพมากขึ้น

## 2.3 แนวคิดการทำธุรกิจ<sup>7</sup>

ธุรกิจเกี่ยวข้องกับชีวิตประจำวันของทุกคน ส่งผลทำให้มาตรฐานของชีวิตดีขึ้น มีโอกาสได้ใช้สินค้าหรือบริการ ไม่ว่าจะเป็นสินค้าอุปโภคหรือสินค้าบริโภคก็ตาม การดำเนินงานของผลธุรกิจส่งผลดีต่อทั้งประชาชน อุตสาหกรรม และประชาชาติทำให้ระบบเศรษฐกิจและสังคมของประเทศนั้น ๆ มีการพัฒนาที่ดีขึ้นในทุก ๆ ด้านการดำเนินงานของธุรกิจในปัจจุบันอยู่ในสภาวะการณ์ที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วตลอดเวลา ไม่ว่าจะเป็นสภาพแวดล้อมภายในประเทศหรือสภาพแวดล้อมระหว่างประเทศ เช่น การเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยีระบบข้อมูลข่าวสารที่รวดเร็ว พฤติกรรมผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงไป การขยายตัวทางการค้าระหว่างประเทศ การแข่งขันที่รุนแรงมากขึ้น ล้วนส่งผลกระทบต่อการทำงานของธุรกิจที่จะต้องมีการปรับตัวเปลี่ยนแปลงตามสภาพแวดล้อมดังกล่าวได้อย่างทันทั่วทั้งที่ ดังนั้นผู้บริหารของธุรกิจจำเป็นต้องมีการวางแผนเชิงกลยุทธ์ไว้ล่วงหน้า เพื่อให้กิจการมีความสามารถทางการแข่งขัน มีการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมของกิจการอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง สามารถดำเนินงานเกิดการเจริญเติบโตก้าวหน้าอย่างยั่งยืนต่อไปอย่างมีประสิทธิภาพ

### 2.3.1 ความหมายของธุรกิจ (Business Meaning)

นักวิชาการต่าง ๆ ได้ให้ความหมายของธุรกิจ (Business) ไว้ดังนี้

ริกกี คับเบิ้ลยู กริฟฟริน และ โรนัลด์ เจ เอ็บเบิร์ต (Ricky W. Griffin & Ronald J. Ebert) ได้ให้ความหมายของธุรกิจไว้ว่ากิจการที่ทำการผลิตสินค้าขึ้นมาเพื่อการจำหน่ายสินค้าหรือให้บริการโดยหวังผลกำไร

โจเซฟ ที สตราบ และ เรมอนด์ เอฟ แอ็ดเนอร์ (Joseph T. Straub and Raymond F. Attnet) ได้ให้ความหมายของธุรกิจไว้ว่า องค์การที่ดำเนินงานในการผลิตสินค้าและให้บริการโดยหวังผลกำไร

ดังนั้นจึงสรุปได้ว่า ธุรกิจ หมายถึงกระบวนการของธุรกิจนับตั้งแต่การผลิต การจำหน่ายสินค้าและบริการตามความต้องการของผู้บริโภค โดยได้รับกำไรเป็นผลตอบแทนจากความหมายดังกล่าวธุรกิจ จึงมีส่วนประกอบสำคัญ ดังนี้

<sup>7</sup> จาก คู่มือการเขียนแผนธุรกิจ-ธุรกิจบริการ (น. 4-5), โดย ส่วนบริการปรึกษาการเงินและการร่วมลงทุน ฝ่ายประสานและบริการ SMEs สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (สสว.), 2550 (20 สิงหาคม), กรุงเทพฯ: ผู้แต่ง.

1) การผลิต (Productions) หมายถึง การดำเนินกิจกรรมการผลิตวัตถุดิบและสินค้าสำเร็จรูป ซึ่งรวมถึงผลิตผลทางการเกษตรทุกชนิด เช่น พืชไร่ ป่าไม้ เหมืองแร่ เป็นต้น

2) การจัดจำหน่าย (Distributions) หมายถึง การดำเนินกิจกรรมเกี่ยวกับการขายสินค้าทั้งสินค้าสำเร็จรูปจากผู้ผลิตให้ผู้บริโภค หรือสินค้ากึ่งสำเร็จรูปให้แก่ธุรกิจที่ทำการผลิตสินค้าสำเร็จรูป

3) การบริการ (Services) หมายถึง การดำเนินธุรกิจเกี่ยวกับการให้บริการ เช่น ธุรกิจโรงแรม กิจการขนส่ง หรือการประกันภัย เป็นต้น

4) กำไร (Profit) หมายถึง ผลตอบแทนที่ผู้ประกอบการจะได้รับการดำเนินงานเป็นผลแตกต่างระหว่างรายได้ของธุรกิจและค่าใช้จ่าย ซึ่งเป็นปัจจัยจูงใจให้ผู้ประกอบการสนใจดำเนินธุรกิจแต่อย่างไรก็ตามผู้ประกอบการย่อมต้องยอมรับความเสี่ยงจากการลงทุนด้วย

ส่วนการประกอบธุรกิจนั้น หมายถึง การดำเนินกิจกรรมทางธุรกิจเกี่ยวกับการผลิตสินค้าและบริการ ตลอดจนการนำสินค้าและบริการนั้น ๆ จัดจำหน่ายให้กับผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมายให้ได้อย่างทั่วถึง

### 2.3.2 เป้าหมายของธุรกิจ (Business Goal)

ทั้งนี้เนื่องจากปัจจุบันการดำเนินธุรกิจมีการใช้ฐานข้อมูลในการดำเนินงาน ผู้ประกอบการธุรกิจมีวัตถุประสงค์ที่สำคัญพอสรุปได้ คือ

1) เพื่อมุ่งหวังผลกำไร กำไรจะเป็นผลตอบแทนกลับคืนให้กับเจ้าของกิจการที่ได้ลงทุนในการดำเนินธุรกิจในการผลิตสินค้าและบริการต่าง ๆ เพื่อสนองความต้องการของผู้บริโภค

2) เพื่อมุ่งหวังที่จะทำให้กิจการอยู่รอด เจ้าของกิจการเมื่อได้ลงทุนดำเนินการต่างมุ่งหวังให้กิจการดำเนินงานต่อไปอย่างต่อเนื่องไม่หยุดชะงัก หรือปิดกิจการ แต่สามารถผลิตสินค้าและบริการต่าง ๆ ให้กับผู้บริโภคได้อย่างต่อเนื่อง

3) เพื่อมุ่งหวังความเจริญเติบโต นอกเหนือจากการบริหารงานให้กิจการอยู่รอดแล้ว ยังต้องการความเจริญก้าวหน้า มีการเพิ่มขยายขอบเขตการดำเนินงาน มีการผลิตสินค้าใหม่ ๆ ออกสู่ตลาด ขยายสาขา เพิ่มการลงทุนในธุรกิจใหม่ ทำให้กิจการมีฐานะและสินทรัพย์ของกิจการมีจำนวนเพิ่มมากขึ้น

4) เพื่อมุ่งหวังสนองความรับผิดชอบต่อสังคม การประกอบธุรกิจผู้ประกอบการจะต้องมีความรับผิดชอบต่อสังคม ทั้งสังคมภายในและสังคมภายนอกกิจการ เช่น มีความรับผิดชอบต่อผู้ถือหุ้น พนักงาน ลูกค้า สิ่งแวดล้อมต่าง ๆ แหล่งชุมชน ฯลฯ ไม่เอารัดเอาเปรียบ หรือสร้างปัญหาให้กับสังคมดังกล่าว

กล่าวโดยสรุป ในการดำเนินงานของธุรกิจนั้นมุ่งหวังที่จะจำหน่ายสินค้าและบริการแก่ผู้บริโภคโดยมีผลกำไรอยู่ในระดับที่พึงพอใจ และสามารถทำให้กิจการอยู่รอดและมีความเจริญเติบโต โดยมีการคำนึงถึงความรับผิดชอบต่อสังคม

### 2.3.3 ประเภทของธุรกิจ (Types of Business)<sup>8</sup>

ประเภทของธุรกิจ สามารถจัดแบ่งได้ตามลักษณะของการดำเนินงานได้ 3 รูปแบบใหม่ ๆ คือ

1) การพาณิชย์ (Commerce) หมายถึง การดำเนินการด้านการซื้อขายแลกเปลี่ยนรวมทั้งกิจการขายปลีก (Retail) การขายส่ง (Wholesale) กิจการคลังสินค้า (Warehousing) ขนส่ง (Transporting) การประกันภัย (Insurancing) การธนาคาร (Banking)

2) การอุตสาหกรรม (Industry) หมายถึง การดำเนินการผลิตสินค้า (Goods and Service) สินค้าและบริการที่คิดมีการผลิตขึ้นได้แก่ สินค้าอุปโภคบริโภค (Consumer's Goods) คือ สินค้าที่ผู้นำไปใช้ในการอุปโภคบริโภคได้ทันที สินค้าอีกรูปแบบหนึ่ง คือสินค้ากึ่งสำเร็จรูป คือ สินค้าที่จะนำไปอุปโภคทันทียังไม่ได้ แต่จะต้องถูกนำไปใช้ในการผลิตสินค้าและบริการชนิดอื่นทั้งนี้การดำเนินธุรกิจการอุตสาหกรรม อาจแบ่งแยกออกเป็นประเภทต่าง ๆ ได้ คือ

(1) Genetic Industry หมายถึงธุรกิจประกอบการเกษตร การเพาะปลูก การเลี้ยงสัตว์

(2) Extratic Industry หมายถึงธุรกิจที่นำเอาทรัพยากรธรรมชาติมาใช้ เช่น การทำเหมืองแร่ การประมง การป่าไม้

(3) Manufacturing Industry หมายถึง ธุรกิจที่นำเอาวัตถุดิบต่าง ๆ (Raw Material) มาประกอบกันเป็นสินค้าสำเร็จรูป (Finished Goods)

(4) Construction Industry หมายถึง ธุรกิจที่ดำเนินการก่อสร้างอาคารบ้านเรือน ถนน

(5) Analytical Industry หมายถึง อุตสาหกรรมที่นำเอาวัตถุดิบอย่างเดียวมาใช้เพื่อผลิตสินค้าหลายประเภท ตัวอย่างเช่น อุตสาหกรรมกลั่นน้ำมัน

(6) Synthetic Industry หมายถึง อุตสาหกรรมที่ผลิตสินค้า ซึ่งต้องใช้วัตถุดิบและวัสดุหลาย ๆ อย่างมาใช้ประกอบกัน เช่น อุตสาหกรรมทอผ้า

3) การบริการ (Service) หมายถึง การดำเนินการด้านการให้บริการแก่ผู้ซื้อได้แก่ กิจการโรงแรม โรงพยาบาล การท่องเที่ยว ธนาคาร การขนส่ง เป็นต้น

<sup>8</sup> แหล่งเดิม.

## 2.4 แนวคิดเรื่องสิทธิและเสรีภาพเกี่ยวกับการทำธุรกิจ<sup>9</sup>

ประชาชนชาวไทยทุกคนย่อมมีศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์ มีความเสมอภาคและมีสิทธิและเสรีภาพขั้นพื้นฐานตามที่บัญญัติรับรองไว้ในรัฐธรรมนูญ แห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราช 2550 ที่ถือได้ว่าเป็นหลักประกันความมั่นคงของประชาชนซึ่งไม่อาจถูกล่วงละเมิด อาทิ สิทธิและเสรีภาพส่วนบุคคลในชีวิตและร่างกาย สิทธิในทรัพย์สิน สิทธิและเสรีภาพในการศึกษาและสิทธิและเสรีภาพในการประกอบอาชีพ เป็นต้น

อย่างไรก็ดีการใช้สิทธิและเสรีภาพที่ตนมีอยู่นั้นต้องอยู่ภายใต้กรอบที่กฎหมายกำหนด คือมีสิทธิใช้ได้เท่าที่ไม่ละเมิดสิทธิและเสรีภาพของบุคคลอื่นไม่เป็นปฏิปักษ์ต่อรัฐธรรมนูญ หรือไม่ขัดต่อศีลธรรมอันดีของประชาชน

จากหลักการที่ว่าสิทธิและเสรีภาพถือเป็นหลักประกันความมั่นคงของประชาชนภายใต้รัฐธรรมนูญ การจำกัดสิทธิและเสรีภาพจึงไม่อาจกระทำได้ เว้นแต่โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย เฉพาะเพื่อการที่รัฐธรรมนูญนี้กำหนดไว้และเท่าที่จำเป็น และจะกระทบกระเทือนต่อสาระสำคัญแห่งสิทธิและเสรีภาพนั้นมิได้

ทั้งนี้การตรากฎหมายนั้นต้องระบุบทบัญญัติแห่งรัฐธรรมนูญที่ให้อำนาจในการตรากฎหมายและมีผลใช้บังคับเป็นการทั่วไป และไม่มุ่งหมายให้ใช้บังคับแก่กรณีใดกรณีหนึ่งหรือแก่บุคคลใดบุคคลหนึ่งซึ่งเป็นการเจาะจงสิทธิและเสรีภาพในการประกอบอาชีพ ซึ่งก็เป็นหนึ่งในสิทธิและเสรีภาพที่รัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราช 2550 ได้รับรองไว้ โดยสอดคล้องกับหลักสากลที่รัฐธรรมนูญที่ใช้ในประเทศในระบอบเศรษฐกิจเสรีนิยมยึดถือเป็นหลักสำคัญ ตามหลักการในรัฐธรรมนูญนั้น บุคคลย่อมมีเสรีภาพในการประกอบกิจการหรือประกอบอาชีพและการแข่งขันโดยเสรีอย่างเป็นธรรมการจำกัดเสรีภาพจะกระทำมิได้ เว้นแต่โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย เฉพาะเพื่อประโยชน์ในการรักษาความมั่นคงของรัฐหรือเศรษฐกิจของประเทศ การคุ้มครองประชาชนในด้านสาธารณสุขโลก การรักษาความสงบเรียบร้อยหรือศีลธรรมอันดีของประชาชน การจัดระเบียบการประกอบอาชีพ การคุ้มครองผู้บริโภค การผังเมือง การรักษาทรัพยากรธรรมชาติหรือสิ่งแวดล้อม สวัสดิภาพของประชาชน หรือเพื่อป้องกันการผูกขาดหรือจัดความไม่เป็นธรรมในการแข่งขัน

จากบทบัญญัติของกฎหมายรัฐธรรมนูญจะเห็นได้ว่าประชาชนมีเสรีภาพในการประกอบกิจการหรือการประกอบอาชีพและการแข่งขันโดยเสรีอย่างเป็นธรรม ครอบคลุมที่เป็นการประกอบอาชีพโดยสุจริตและไม่ขัดต่อประโยชน์มหาชนโดยรวม การบังคับใช้กฎหมาย

<sup>9</sup> จาก หลักพื้นฐานของสิทธิ เสรีภาพ และศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์ ตามรัฐธรรมนูญใหม่ (น. 40), โดยบรรเจิด สิงคะเนติ, 2543, กรุงเทพฯ: วิทยุชน.

โดยหน่วยงานของรัฐหรือเจ้าหน้าที่ของรัฐที่มีลักษณะเป็นการจำกัดสิทธิเสรีภาพขั้นพื้นฐานของบุคคลตามที่รัฐธรรมนูญรับรองไว้จะกระทำได้อีกต่อเมื่อมีบทบัญญัติแห่งกฎหมายตามที่กำหนดไว้ในรัฐธรรมนูญให้กระทำได้นั้นและต้องกระทำเท่าที่จำเป็นไม่ให้กระทบกระเทือนต่อสาระสำคัญของสิทธิและเสรีภาพในการประกอบอาชีพของประชาชน ในขณะที่เดียวกันระหว่างเอกชนด้วยกันเอง นอกจากความคุ้มครองภายใต้รัฐธรรมนูญแล้วยังมีบทบัญญัติที่เกี่ยวกับการคุ้มครองสิทธิหรือเสรีภาพในการประกอบอาชีพการงานปรากฏในมาตรา 5 แห่งพระราชบัญญัติว่าด้วยข้อสัญญาที่ไม่เป็นธรรม พ.ศ. 2540 ที่กำหนดให้ข้อตกลงจำกัดสิทธิหรือเสรีภาพในการประกอบอาชีพการงานหรือการทำนิติกรรมที่เกี่ยวกับการประกอบธุรกิจการค้าหรือวิชาชีพซึ่งไม่เป็น โฆษะ แต่มีผลทำให้ผู้ถูกจำกัดสิทธิหรือเสรีภาพต้องรับภาระมากกว่าที่จะพึงคาดหมายได้ตามปกติ ให้มีผลบังคับได้เพียงเท่าที่เป็นธรรมและพอสมควรแก่กรณีเท่านั้น เช่นสัญญาจ้างแรงงานมีข้อตกลงว่าถ้าลูกจ้างออกจากงานแล้วจะไปทำงานลักษณะเดียวกับนายจ้างไม่ได้ภายใน 5 ปีนับแต่ออกจากงาน เป็นต้น

ดังนั้น สิทธิหรือเสรีภาพในการประกอบอาชีพการงานของประชาชน จึงเป็นสิทธิขั้นพื้นฐานที่ได้รับการรับรองตามหลักสากลในประเทศที่ใช้ระบอบเศรษฐกิจเสรีนิยม และได้มีการบัญญัติคุ้มครองไว้อย่างชัดเจนในรัฐธรรมนูญ และกฎหมายระดับพระราชบัญญัติ การจำกัดสิทธิหรือเสรีภาพในการประกอบอาชีพการงานจะกระทำได้ที่ภายใต้กรอบของกฎหมายโดยต้องสอดคล้องกับสภาพการณ์ตลอดจนวิถีการดำเนินชีวิตของประชาชนในปัจจุบัน ศาลจึงมีบทบาทสำคัญในการตรวจสอบการจำกัดสิทธิหรือเสรีภาพดังกล่าว เป็นต้น

## 2.5 แนวคิดเกี่ยวกับการลงโทษผู้ประกอบการโรงงานผลิตน้ำแข็ง<sup>10</sup>

โดยหลักผู้ผลิตหรือดำเนินการประกอบธุรกิจการผลิตน้ำแข็ง ซึ่งเป็นอาหารที่ต้องมีความปลอดภัย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ในฐานะหน่วยงานหลักที่รับผิดชอบในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร ได้ดำเนินการตรวจสอบและผลักดันสถานที่ผลิตอาหารทั้งที่เข้าข่ายโรงงานและไม่เข้าข่ายโรงงานให้ได้มาตรฐานตามเกณฑ์ จี.เอ็ม.พี มาอย่างต่อเนื่อง ตั้งแต่กฎหมาย จี.เอ็ม.พี. มีผลบังคับใช้เมื่อ 24 กรกฎาคม 2546 ที่ผ่านมาโดยเฉพาะอย่างยิ่ง อย. มุ่งเน้นตรวจสอบสถานที่ผลิตน้ำแข็งซึ่งเป็นอาหารกลุ่มที่มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ ให้

<sup>10</sup> จาก *บทวิเคราะห์ธุรกิจผู้ผลิตน้ำแข็ง ปี 2553* (โครงการกิจกรรมเผยแพร่ผลวิเคราะห์ระบบเตือนภัยและระบบฐานข้อมูลแก่สาธารณะ) (น. 9-35), โดย สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (สสว.) สำนักงานพัฒนาหน่วยบริการอุตสาหกรรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรมจัดดำเนินการ, 2553, ธันวาคม, กรุงเทพฯ: สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น).

พัฒนาการผลิตน้ำแข็งตามหลักเกณฑ์ จี.เอ็ม.พี. (Good Manufacturing Practice: GMP) เพื่อให้ได้ น้ำแข็งที่สะอาด ได้มาตรฐานและปลอดภัยต่อการบริโภค ซึ่งช่วงหน้าร้อนจะมีผู้นิยมบริโภคน้ำแข็ง เป็นจำนวนมาก ทั้งนี้จากข้อมูลการเฝ้าระวังทางระบาดวิทยาของกระทรวงสาธารณสุข มักพบปัญหาโรคอุจจาระร่วงในฤดูร้อน การเกิดโรคอุจจาระร่วงอาจมีสาเหตุประการหนึ่งจากการ บริโภคน้ำแข็งที่ไม่สะอาด มีปัญหาความรุนแรงของเชื้อจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์น้ำแข็งกับ โรคอุจจาระร่วง และให้ความรู้เกี่ยวกับสถานที่ผลิตน้ำแข็งตามเกณฑ์ จี.เอ็ม.พี. สุขลักษณะทั่วไป โดยเน้นถึงขั้นตอนการผลิตที่ต้องเข้มงวดเป็นพิเศษ ได้แก่ ขั้นตอนการปรับคุณภาพน้ำ การบรรจุ ตลอดจนการขนส่งถึงจุดจำหน่ายสู่ผู้บริโภค โดยเฉพาะขั้นตอนที่มีคนงานหรือผู้ปฏิบัติงาน เกี่ยวข้อง ผู้ผลิตน้ำแข็งต้องให้ความระมัดระวังด้านความสะอาดเป็นพิเศษ ณ จุดดำเนินการนั้น ๆ เพื่อมิให้เชื้อโรคต่าง ๆ ปนเปื้อนได้ นอกจากนี้แม้ว่าหลักเกณฑ์ จี.เอ็ม.พี. ยังไม่ครอบคลุมถึงเรื่อง ของการขนส่งและการจำหน่าย แต่หากตรวจพบมีการปนเปื้อนในระหว่างการขนส่ง หรือการ จำหน่าย ณ แหล่งใดก็ตาม ถือว่ามีความผิดตามกฎหมาย โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ในส่วนของผู้ผลิตตามกฎหมายกำหนดนั้น ในกรณีที่เข้าข่ายโรงงาน คือมีเครื่องจักรตั้งแต่ 5 แรงม้า ขึ้นไปหรือคนงานตั้งแต่ 7 คนขึ้นไป จะต้องมีใบอนุญาตผลิตอาหาร ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับ อาหาร แต่ถ้าเป็นร้านค้าไม่เข้าข่ายโรงงานจะต้องขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร โดยผู้ผลิตน้ำแข็ง ทุกรายจะต้องมาขออนุญาตผลิตอาหาร หรือใช้ฉลากอาหาร กับทางสำนักงานคณะกรรมการอาหาร และยา (อย.) หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ในท้องที่ของผู้ผลิตก่อน หากฝ่าฝืนขายอาหาร ควบคุมเฉพาะโดยไม่มีฉลากอาหารจะมีโทษ หรือถ้าน้ำแข็งที่ผลิตเพื่อจำหน่ายไม่มีคุณภาพ มาตรฐานเพียงพอ ก็จะจัดเป็นอาหารผิดมาตรฐาน ผู้ผลิตจะต้องได้รับโทษถูกปรับ<sup>11</sup>

ทั้งนี้ผู้ประกอบการน้ำแข็งทุกรายควรรักษามาตรฐานการผลิต และระมัดระวังใน ทุกขั้นตอนการผลิต เพื่อมิให้เชื้อโรคปนเปื้อนลงไปในผลิตภัณฑ์น้ำแข็ง ซึ่งอาจก่อให้เกิดอันตราย ต่อผู้บริโภคได้ สำหรับผู้บริโภคควรเอาใจใส่ในเรื่องอาหารการกินให้มากขึ้น หากเลือกซื้อน้ำแข็ง หลอดที่บรรจุถุง ควรสังเกตรายละเอียดบนฉลากให้ครบถ้วน เช่น เครื่องหมาย อย. พร้อมเลข 13 หลัก ข้อความว่า “น้ำแข็งใช้รับประทานได้” ด้วยตัวอักษรสีน้ำเงิน ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตเป็นต้น นอกจากนี้น้ำแข็งหลอดที่ดักแบ่งขายตามร้านค้า ร้านอาหารทั่วไปจะเป็นน้ำแข็งที่จำหน่ายโดยไม่ ต้องมีฉลาก ผู้บริโภคควรสังเกตสถานที่เก็บและภาชนะที่บรรจุน้ำแข็งต้องถูกสุขลักษณะไม่มีการ ใส่น้ำแข็งปนกับอาหารสดประเภทอื่น ในส่วนของก้อนน้ำแข็งเมื่อสังเกตด้วยตาเปล่าต้องมีความใส สะอาด ปราศจากเศษฝุ่นละอองปนเปื้อน หากเป็นน้ำแข็งซองควรซื้อมาบริโภคทั้งก้อนโดยนำมา ล้างน้ำก่อนทูปหรือบด แล้วนำไปใส่ในภาชนะบรรจุที่สะอาดเพื่อความปลอดภัยในการบริโภคเป็นต้น

<sup>11</sup> แหล่งเดิม.



## 2.6 แนวคิดการลงโทษเพื่อปกป้องคุ้มครองสังคม

ทฤษฎีการลงโทษเพื่อปกป้องคุ้มครองสังคม (Social Protection Theory)

ปัจจุบันนักอาชญาวิทยาของสำนักป้องกันสังคมให้ความสนใจในสิ่งสำคัญคือบุคลิกภาพของผู้กระทำผิด กฎหมายอาญาและการควบคุมสิ่งแวดล้อมเพื่อทำให้สังคมดีขึ้นและเพื่อป้องกันอาชญากรรม ซึ่งหลักการดังกล่าวนี้ได้พัฒนาเป็นแนวคิดพื้นฐานของทฤษฎีการลงโทษเพื่อปกป้องคุ้มครองสังคมโดยมีหลักการที่สำคัญคือ<sup>12</sup>

1) ควรจะมีการมองวิธีดำเนินการกับผู้กระทำผิดอย่างเป็นระบบ โดยมุ่งคุ้มครองสังคมจากอาชญากรรมมากกว่าการลงโทษผู้กระทำผิดเป็นรายบุคคล

2) การลงโทษผู้กระทำผิดไม่อาจใช้หลักกฎหมายเพียงอย่างเดียวได้ จำเป็นจะต้องศึกษาพฤติกรรมของผู้กระทำผิดเป็นรายบุคคลและสถานการณ์ของอาชญากรรมเพื่อนำมาประกอบการพิจารณาด้วยกันด้วย

ทั้งนี้ทฤษฎีการลงโทษเพื่อปกป้องคุ้มครองสังคม (Social Protection Theory) คุ้มครองสังคมให้ปลอดภัยจากอาชญากรรมโดยการฟื้นฟูแก้ไขผู้กระทำผิดและอบรมบ่มนิสัยมากกว่าการลงโทษ มุ่งคุ้มครองมากกว่าลงโทษ มุ่งเป็นรายบุคคล มุ่งคุ้มครองสิทธิผู้ถูกลงโทษหรือศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์ แยกผู้กระทำผิดออกจากสังคม หรือให้การศึกษาใหม่ เน้นการฟื้นฟู อบรมบ่มนิสัย หรือการแก้ไขใหม่ นำไปสู่การคุ้มครองสังคมเป็นหลัก ในปัจจุบันวัตถุประสงค์ในการลงโทษทางอาญานั้นการให้โอกาสต่อผู้กระทำผิดเป็นสิ่งสำคัญ เพื่อให้สามารถกลับเข้าสู่สังคมและโดยเฉพาะบุคลากรที่มีความจำเป็นและเป็นประโยชน์ต่อสังคมในภาวะขาดแคลนบุคลากรดังกล่าว นอกจากเรื่องการไกล่เกลี่ยเชิงสมานฉันท์ การบรรเทาโทษ การลดโทษ และการรอกการลงโทษหรือรอกกำหนดโทษแล้ว อัตรโทษทางอาญาก็เป็นอีกเรื่องหนึ่งที่ต้องคำนึงถึงให้บุคลากรที่ขาดแคลนได้มีโอกาสกลับมาปฏิบัติหน้าที่ที่เป็นประโยชน์ต่อสังคมได้เร็วขึ้น

กล่าวโดยสรุป ทฤษฎีการลงโทษเพื่อป้องกันสังคมมีวัตถุประสงค์ในการลงโทษเพื่อคุ้มครองสังคมให้ปลอดภัย โดยวิธีแยกผู้กระทำผิดออกจากสังคมเพื่อตัดโอกาสไม่ให้ผู้กระทำผิดได้กระทำผิดขึ้นอีก สำหรับการลงโทษเพื่อคุ้มครองสังคมนั้น มีหลักการสำคัญคือ การแก้ไขฟื้นฟูผู้กระทำผิดและอบรมบ่มนิสัยมากกว่าการลงโทษ โดยเน้นการคุ้มครองสังคมให้ปลอดภัยจากอาชญากรรม ส่วนการลงโทษจะเน้นให้เหมาะสมกับผู้กระทำผิดเป็นรายบุคคลเพื่อให้มีการปรับปรุงแก้ไขฟื้นฟูผู้กระทำผิดให้เป็นคนดี โดยบัญญัติหลักเกณฑ์ในการป้องกันควบคุมและ

<sup>12</sup> จาก กฎหมายอาญา 1 ภาคบทบัญญัติทั่วไป (น. 509-511), โดย สุพจน์ สุโรจน์ และคณะ, 2535, นนทบุรี: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาราช.

การปรับปรุงแก้ไขผู้กระทำผิดไว้ในกฎหมายอาญาด้วย เช่น หลักเกณฑ์การนำวิธีการเพื่อความปลอดภัยมาใช้กับผู้กระทำผิดเป็นต้น วัตถุประสงค์ในการลงโทษเพื่อคุ้มครองสังคมจึงเป็นมาตรการเสริมที่สำคัญ อันจะนำมาใช้ในการแก้ไขปรับปรุงผู้กระทำผิดให้กลับตัวเป็นคนดี เป็นต้น

## 2.7 ทฤษฎีบทบาทและอำนาจของรัฐในการคุ้มครองผู้บริโภค<sup>13</sup>

ในส่วนผู้บริโภคเกิดปัญหาหรือไม่ได้รับความเป็นธรรมจากการใช้ผลิตภัณฑ์สุขภาพ บริการด้านสุขภาพ และสิทธิด้านสุขภาพ ผู้บริโภคสามารถเรียกร้องความเป็นธรรมได้โดยใช้กระบวนการทางกฎหมาย กล่าวคือบทบาทและอำนาจของรัฐในการคุ้มครองผู้บริโภคจะมีการดำเนินการตามบทบัญญัติของกฎหมายอาทิ เช่น การฟ้องทางคดีอาญา เมื่อผลที่เกิดขึ้นทำให้เกิดความเสียหายถึงชีวิต หรือเกิดอันตรายแก่ร่างกายหรือจิตใจอันเนื่องมาจากการบริโภคผลิตภัณฑ์สุขภาพหรือการรับบริการด้านสุขภาพ หรือถูกหลอกลวง ผู้เสียหายต้องร้องทุกข์ต่อพนักงานสอบสวน (ตำรวจ) และตำรวจจะส่งฟ้องคดีตามประมวลกฎหมายอาญาหากองค์ประกอบความผิดครบถ้วน โดยเฉพาะกรณีเจตนาถึงเห็นผลหรือประสงค์ต่อผลให้เป็นอย่างนั้น หรือประมาทผู้ที่กระทำผิดจะต้องได้รับโทษทางอาญา และผู้เสียหายสามารถนำผลจากการพิจารณาคดีอาญา ไปฟ้องต่อในทางแพ่งเพื่อเรียกร้องค่าเสียหายต่อไป หรือการฟ้องทางคดีแพ่งในกรณีที่เกิดขึ้นทำให้ผู้บริโภคเกิดความเสียหายกับชีวิต สุขภาพ หรือทรัพย์สิน เข้าข่ายการละเมิด หรือการกระทำที่เข้าข่ายการผิดสัญญา ตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ ผู้เสียหายสามารถฟ้องเรียกค่าเสียหายทางแพ่งได้ ปัจจุบันมีพระราชบัญญัติวิธีพิจารณาคดีคุ้มครองผู้บริโภคและพระราชบัญญัติความรับผิดชอบต่อสินค้าที่ไม่ปลอดภัย สามารถช่วยผู้บริโภคฟ้องคดีทางแพ่งได้มากเพราะสร้างสมดุลระหว่าง 2 ฝ่าย

ปัญหาคือกระบวนการเข้าถึงความยุติธรรมนั้นยุ่งยาก โดยเฉพาะอย่างยิ่งคดีอาญาซึ่งใช้ระบบกล่าวหา ผู้กล่าวหาต้องแสดงหลักฐานให้ครบมิภาระในการพิสูจน์ต่อศาลโดยปราศจากข้อสงสัยสำนวนคดีต้องสมบูรณ์ ต่างจากระบบไต่สวนที่ให้ศาลสามารถสืบความเองได้ ศาลจะช่วยแก้ไขข้อที่ไม่ถูกต้องได้ เช่น ศาลคดีผู้บริโภคหรือศาลแรงงาน ส่วนในกรณีของคดีทางแพ่ง ผู้บริโภคก็มีปัญหาเกี่ยวกับการเก็บหลักฐานหรือข้อมูลที่จำเป็นต้องใช้ในการพิทักษ์สิทธิ์ อย่างไรก็ตาม คดีผู้บริโภคสามารถขอความช่วยเหลือจากสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค (สคบ.) หรือองค์กรผู้บริโภค เช่น มูลนิธิเพื่อผู้บริโภค เพื่อช่วยดำเนินการให้เกิดความเป็นธรรมเพิ่มขึ้นได้

<sup>13</sup> สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานกฤษฎีกา. (2554, 10 กันยายน). *สคบ.กับการคุ้มครองผู้บริโภค*. สืบค้นเมื่อ 30 พฤศจิกายน 2556, จาก [www.ocpb.go.th](http://www.ocpb.go.th).2004.

นอกจากนี้ในกรณีที่ผู้กระทำผิดเป็นผู้ประกอบวิชาชีพ ผู้เสียหายสามารถร้องต่อสภาวิชาชีพเพื่อให้ลงโทษทางจรรยาบรรณวิชาชีพได้อีกทาง ซึ่งกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคที่หน่วยงานภาครัฐที่ทำหน้าที่ด้านการคุ้มครองผู้บริโภครับผิดชอบในการบังคับใช้เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคและให้เกิดความเป็นธรรมแก่ทั้งผู้บริโภคและผู้ผลิตสินค้าและบริการ ซึ่งผู้ผลิตสินค้าและบริการที่ฝ่าฝืนกฎหมายจะได้รับโทษทางอาญาหลายฉบับ เช่น พระราชบัญญัติยา พระราชบัญญัติอาหาร ฯลฯ โดยหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการคุ้มครองผู้บริโภคด้านสุขภาพ ตามกฎหมายภายใต้รัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราช 2550 ที่เกี่ยวข้องกับการคุ้มครองผู้บริโภค ได้แก่ พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 ที่รับผิดชอบโดยกระทรวงสาธารณสุข กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการคุ้มครองผู้บริโภคที่รับผิดชอบโดยกระทรวงพาณิชย์ รัฐธรรมนูญว่าด้วยระบบสุขภาพแห่งชาติ พ.ศ. 2552 หมวด 8 ในเรื่องของการคุ้มครองผู้บริโภค โดยมีหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการคุ้มครองผู้บริโภคด้านสุขภาพ ที่สำคัญมี 3 ด้านคือ

1) องค์กรคุ้มครองผู้บริโภคด้านความปลอดภัย หน่วยงานหลักคือ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย) กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ในส่วนภูมิภาคคือ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

2) องค์กรคุ้มครองผู้บริโภคด้านความเป็นธรรม ได้แก่ กระทรวงพาณิชย์ กระทรวงยุติธรรม

3) หน่วยงานที่มีวัตถุประสงค์พิทักษ์สิทธิประโยชน์ของผู้บริโภคโดยรวม ได้แก่ สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค (สคบ) สังกัดสำนักนายกรัฐมนตรี คณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค (คคบ) จังหวัดและท้องถิ่น คณะทำงานการสาธารณสุข พัฒนาคุณภาพชีวิต และคุ้มครองผู้บริโภค (สภาที่ปรึกษาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ) เป็นต้น

#### 2.7.1 การคุ้มครองคุณภาพชีวิตของประชาชนตามกฎหมายรัฐธรรมนูญ

โดยหลักรัฐธรรมนูญในฉบับปัจจุบันมีบทบัญญัติที่เกี่ยวข้องกับการจัดการคุณภาพสิ่งแวดล้อมหลายประการตั้งแต่การรับรองสิทธิของประชาชนในท้องถิ่น โดยถือเป็นหน้าที่และแนวนโยบายของรัฐในอันที่จะต้องจัดการให้ประชาชนและชุมชนได้เข้าถึงและใช้สิทธิเสรีภาพได้อย่างทั่วถึงและเป็นธรรม โดยรับรองสิทธิในการเข้าถึงข้อมูลข่าวสารสาธารณะ สิทธิการมีส่วนร่วมในการจัดการทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมโดยการทำประชาพิจารณ์ ตลอดจนสิทธิในการฟ้องหน่วยงานของรัฐที่ละเลยต่อการปฏิบัติหน้าที่ให้ดำเนินการเพื่อการคุ้มครองทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมได้อีกด้วย ทั้งนี้จำเป็นที่จะต้องมีการจัดทำหรือปรับปรุงแก้ไขกฎหมายลำดับรองที่เกี่ยวข้อง เพื่อดำเนินการให้เป็นไปตามสิทธิที่รัฐธรรมนูญได้รับรองไว้ โดยในที่นี้จะกล่าวเฉพาะการรับรองสิทธิในกฎหมายภายในประเทศ ซึ่งหมายถึงการให้การรับรอง

สิทธิไว้ในรัฐธรรมนูญของประเทศ ซึ่งเป็นผลให้สิทธิดังกล่าวถูกยกฐานะขึ้นเป็นสิทธิตามกฎหมาย ได้แก่สิทธิและเสรีภาพของประชาชนตามรัฐธรรมนูญ ซึ่งโดยทั่วไปมักกระทำโดยการกำหนดให้มีบทบัญญัติรับรองสิทธิและเสรีภาพของประชาชนไว้โดยเฉพาะเจาะจง ดังเช่นที่บัญญัติไว้ในรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราช 2550 หมวด 3 ว่าด้วยสิทธิและเสรีภาพของชนชาวไทย ทั้งนี้ในระบบของสังคมไทยก็ยังไม่ได้มีการวางหลักปรัชญาสิทธิของผู้บริโภคไว้อย่างชัดเจน แนวคิดดังกล่าวเกี่ยวกับสิทธิของผู้บริโภคได้เริ่มเด่นชัดขึ้นเมื่อมีการจัดตั้ง “กรรมการศึกษาและส่งเสริมผู้บริโภค” ขึ้น เพื่อศึกษาปัญหาต่าง ๆ ของผู้บริโภคในปี พ.ศ. 2514 และยกร่างกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคขึ้น หลังจากนั้นก็มีการบัญญัติเป็นพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 ซึ่งก็มีการบัญญัติถึงการให้ความคุ้มครองผู้บริโภค สิทธิผู้บริโภคและได้รับความสำคัญมากขึ้น โดยได้กำหนดไว้ในรัฐธรรมนูญ พ.ศ. 2540 และยังเป็นรัฐธรรมนูญฉบับแรกที่ทำให้ความสำคัญต่อการคุ้มครองผู้บริโภค โดยบัญญัติถึงสิทธิของผู้บริโภคไว้โดยกำหนดหลักเกณฑ์ของสิทธิบุคคล ซึ่งเป็นผู้บริโภทย่อมได้รับความคุ้มครองทั้งนี้ตามที่กฎหมายบัญญัติและปรากฏตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2541 ซึ่งเป็นฉบับแก้ไขเพิ่มเติมได้ระบุสิทธิของผู้บริโภคที่จะได้รับความคุ้มครองตามกฎหมายไว้ด้วย หลังจากนั้นก็ปรากฏในเนื้อหาตามกฎหมายฉบับต่าง ๆ มากมายและสิทธิผู้บริโภคยังได้ถูกให้ความสำคัญอีกครั้ง โดยได้รับการบัญญัติสาระเกี่ยวกับสิทธิผู้บริโภคลงในรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราช 2550 ซึ่งเป็นรัฐธรรมนูญฉบับใหม่ล่าสุดของประเทศไทยไว้อย่างชัดเจนว่า “สิทธิของบุคคลซึ่งเป็นผู้บริโภทย่อมได้รับความคุ้มครองในการได้รับข้อมูลที่เป็นความจริง และมีสิทธิร้องเรียนเพื่อให้ได้รับการแก้ไขเยียวยาความเสียหาย รวมทั้งมีสิทธิรวมตัวกันเพื่อพิทักษ์สิทธิของผู้บริโภค” ทั้งนี้ปรากฏตามรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราช 2550 และนอกจากนี้ในสิทธิของผู้บริโภคได้รับการคุ้มครองดังนี้คือ<sup>14</sup>

- 1) สิทธิที่จะได้รับข่าวสารรวมทั้งคำพรรณนาคุณภาพที่ถูกต้องและเพียงพอเกี่ยวกับสินค้าหรือบริการ ได้แก่สิทธิที่จะได้รับการโฆษณาหรือการแสดงฉลากตามความเป็นจริงและปราศจากพิษภัยแก่ผู้บริโภค รวมตลอดถึงสิทธิที่จะได้รับทราบข้อมูลเกี่ยวกับสินค้าหรือบริการอย่างถูกต้องและเพียงพอที่จะไม่หลงผิดในการซื้อสินค้าหรือรับบริการโดยไม่เป็นธรรม
- 2) สิทธิที่จะมีอิสระในการเลือกหาสินค้าหรือบริการ ได้แก่สิทธิที่จะเลือกซื้อสินค้าหรือรับบริการ โดยความสมัครใจของผู้บริโภค และปราศจากการชักจูงใจอันไม่เป็นธรรม

<sup>14</sup> จาก “สิทธิผู้บริโภค 5 ประการ ตามรัฐธรรมนูญ” พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) (น. 15-18), โดย สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค, 2545, กรุงเทพฯ: ผู้แต่ง.

3) สิทธิที่จะได้รับความปลอดภัยจากการใช้สินค้าหรือบริการ ได้แก่สิทธิที่จะได้รับสินค้าหรือบริการที่ปลอดภัย มีสภาพและคุณภาพได้มาตรฐานเหมาะสมแก่การใช้ ไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อชีวิต ร่างกายหรือทรัพย์สิน ในกรณีใช้ตามคำแนะนำหรือระมัดระวังตามสภาพของสินค้าหรือบริการนั้นแล้ว

4) สิทธิที่จะได้รับความเป็นธรรมในการทำสัญญา ได้แก่สิทธิที่จะได้รับข้อสัญญาโดยไม่ถูกเอาเปรียบจากผู้ประกอบธุรกิจ

5) สิทธิที่จะได้รับการพิจารณาและชดเชยความเสียหาย

สิทธิของบุคคลในการที่จะดำรงชีวิตอยู่ในสิ่งแวดล้อมที่ดีมีคุณภาพและมีส่วนร่วมในการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมคุณภาพชีวิตของประชากร หมายถึงมาตรฐานการดำรงชีวิตอันเหมาะสมของประชากรในสังคม การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์คือการทำให้นุชนมีประสิทธิภาพและมีคุณภาพในด้านการงานเพื่อพัฒนาตนเอง ครอบครัว สังคมและประเทศชาติ การมีส่วนร่วมในการพัฒนาหรือจัดการท้องถิ่นหรือบ้านเมือง ความปลอดภัยในชีวิต ทรัพย์สินและจิตใจในการอยู่ร่วมกันอย่างมีความสุข เพื่อเป็นเกณฑ์ในการประเมินสถานการณ์ปัญหา ตลอดจนแนวทางในการพัฒนาคุณภาพชีวิตซึ่งจำเป็นต้องได้รับความคุ้มครองดังนี้

1) รัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราช 2550 กำหนดให้มีการคุ้มครองทางด้านสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของประชาชน โดยหลักเพื่อมุ่งคุ้มครองและส่งเสริมสิทธิของชุมชนและประชาชน ในการมีส่วนร่วมรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมและจัดการทรัพยากรธรรมชาติอย่างยั่งยืนทุกพื้นที่ในประเทศ มีระบบการปกป้องและคุ้มครองสิทธิชุมชนรวมทั้งระบบการป้องกันผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อมและสุขภาพจากโครงการที่อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพ เหล่านี้ยังคงมีปัญหาที่ต้องปรับปรุงแก้ไขอีกหลายประการ จนนำมาสู่ความไม่ไว้วางใจกันในสังคมที่รุนแรงขึ้นเรื่อย ๆ จึงจำเป็นต้องมีกลไกเพิ่มขึ้นในกระบวนการตัดสินใจของรัฐ โดยเป็นองค์การอิสระตามรัฐธรรมนูญ ซึ่งมีความเป็นอิสระจากหน่วยงานของรัฐและผลประโยชน์ของเอกชน สำหรับให้ความเห็นประกอบในโครงการที่อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพ ทั้งความจำเป็นของโครงการ การป้องกันผลกระทบสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ และทางเลือกทางออกในการตัดสินใจในโครงการบนฐานผลประโยชน์ส่วนรวม ก่อนที่หน่วยงานผู้รับผิดชอบของรัฐจะตัดสินใจอนุญาตหรือไม่อนุญาตโครงการ ทั้งนี้เพื่อคุณภาพชีวิตของประชาชนนั่นเอง

มาตรา 67 “สิทธิของบุคคลที่จะมีส่วนร่วมกับรัฐและชุมชนในการอนุรักษ์ บำรุงรักษา และการได้ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติและหลากหลายทางชีวภาพ และในการคุ้มครองส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมเพื่อให้ดำรงชีวิตได้อย่างปกติในสิ่งแวดล้อมที่จะไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพอนามัย สวัสดิภาพ หรือคุณภาพชีวิตของตนย่อมได้รับความคุ้มครองตามความ

เหมาะสม การดำเนิน โครงการหรือกิจกรรมที่อาจก่อให้เกิดผลกระทบต่อชุมชนอย่างรุนแรง ทั้งทางด้านคุณภาพสิ่งแวดล้อม ทรัพยากรธรรมชาติและสุขภาพจะกระทำมิได้ เว้นแต่จะได้ศึกษา และประเมินผลกระทบต่อคุณภาพสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของประชาชนในชุมชน และจัดให้มี กระบวนการรับฟังความคิดเห็นของประชาชนและผู้มีส่วนได้เสียรวมทั้งได้ให้องค์กรอิสระ ซึ่งประกอบด้วยผู้แทนองค์การเอกชนด้านสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ และผู้แทนสถาบันอุดมศึกษา ที่จัดการการศึกษาด้านสิ่งแวดล้อมหรือทรัพยากรธรรมชาติหรือด้านสุขภาพ ให้ความเห็นประกอบ ก่อนมีการดำเนินการดังกล่าว

สิ่งที่สำคัญในหลักการของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราช 2550 ในมาตรา 67 วรรคแรกเป็นการให้สิทธิแก่ปัจเจกบุคคลโดยทั่วไปในอันที่จะดำรงชีวิตอยู่ใน สิ่งแวดล้อมที่ไม่ก่อให้เกิดอันตราย ไม่ว่าจะเป็นการใช้สารกำจัดศัตรูพืชที่มีผลกระทบต่อสุขภาพ อนามัย สวัสดิภาพ และการมีคุณภาพชีวิตที่ดี รวมทั้งสิทธิในการมีส่วนร่วมกับชุมชนและรัฐในการ บำรุงรักษาสิ่งแวดล้อมและพิทักษ์สิทธิดังกล่าวนี้ สิทธิในมาตรานี้มีพัฒนาการมาจากแนวความคิด ในเรื่องสิทธิในคุณภาพสิ่งแวดล้อมที่วามนุษย์นั้นมีสิทธิพื้นฐานในธรรมชาติที่ได้คุณภาพ ในแสงแดดแม่น้ำและอากาศที่บริสุทธิ์ในธรรมชาติป่าเขาที่สวยงามและหลากหลายซึ่งสิทธิใน คุณภาพสิ่งแวดล้อมนี้จึงมีความหมายจำกัดในสิ่งแวดล้อมตามธรรมชาติเท่านั้นไม่รวมถึง สิ่งแวดล้อมอื่น ๆ อาทิ สิ่งแวดล้อมทางสังคมหรือวัฒนธรรม ฯลฯ สิทธิของปัจเจกชนในการที่จะมี ส่วนร่วมกับรัฐและชุมชนในการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมตามมาตรานี้แบ่งออกได้ 3 ประการ ดังนี้

(1) สิทธิในการคุ้มครอง ส่งเสริม และรักษาคุณภาพในสิ่งแวดล้อมรวมทั้งการจัดการ สภาพสิ่งแวดล้อมเพื่อให้เหมาะสมในการดำรงชีวิต

(2) สิทธิในการได้ใช้ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติ และความหลากหลายทางชีวภาพ เพื่อให้ประชาชนได้ประโยชน์มากที่สุด

(3) สิทธิในการบำรุงรักษาทรัพยากรธรรมชาติ สิ่งแวดล้อมและความหลากหลายทางชีวภาพ

นอกจากจะได้ให้การรับรองสิทธิดังกล่าวข้างต้นแล้วมาตรานี้ยังให้หลักประกันว่า สิ่งแวดล้อมที่ดินนั้นจะไม่ถูกทำลายลงอันเป็นผลมาจากโครงการหรือกิจกรรมต่าง ๆ ที่มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมหรือการใช้สารกำจัดศัตรูพืชที่มีผลกระทบต่อคุณภาพชีวิตของประชาชน โดยได้ กำหนดให้เจ้าของโครงการหรือกิจกรรมที่อาจก่อให้เกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมมี หน้าที่ที่จะต้องทำการศึกษาและประเมินผลกระทบที่อาจเกิดขึ้นจากโครงการหรือกิจกรรมนั้น เสียก่อน และโครงการหรือกิจกรรมเหล่านั้นจะต้องผ่านการพิจารณาและให้ความเห็นประกอบ

โดยกระบวนการรับฟังความคิดเห็นจากผู้ที่เกี่ยวข้องจนมีข้อยุติเสียก่อน จึงจะสามารถดำเนินโครงการหรือกิจกรรมเหล่านั้นได้ บทบัญญัติในมาตรา 67 วรรค 2 ได้ระบุถึงขั้นตอนก่อนการดำเนินโครงการหรือกิจกรรมที่อาจก่อให้เกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมไว้ ดังนี้

(1) ทำการศึกษาและประเมินผลกระทบโครงการหรือกิจกรรมที่อาจมีผลกระทบต่อคุณภาพของสิ่งแวดล้อม

(2) ให้องค์กรอิสระ ซึ่งประกอบไปด้วยผู้แทนองค์กรเอกชนด้านสิ่งแวดล้อมและผู้แทนสถาบันอุดมศึกษาที่จัดการเรียนการสอนด้านสิ่งแวดล้อมให้ความเห็นประกอบการตัดสินใจ นอกจากนี้ในมาตรา 67 วรรค 3 ยังให้สิทธิแก่ชุมชนในการฟ้องร้องหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้องในกรณีที่น่าจะมีได้มีการปฏิบัติตามมาตรา 67 วรรค 1 และวรรค 2 ซึ่งได้แก่ หน่วยงานราชการ หน่วยงานของรัฐ รัฐวิสาหกิจ ราชการส่วนท้องถิ่น หรือองค์กรอื่นของรัฐ เพื่อให้ปฏิบัติหน้าที่ดังกล่าวได้ สิทธิในการฟ้องหน่วยงานราชการเป็นคดีความนี้มีพัฒนาการมาจากแนวความคิดที่ว่าคุณภาพสิ่งแวดล้อมเป็นสมบัติร่วมกันของชุมชนและประชาชนที่ได้มอบหมายให้รัฐเป็นผู้ดูแล หากรัฐปฏิเสธหรือไม่สามารถกระทำหน้าที่ดังกล่าวนี้ ชุมชนหรือประชาชนผู้เป็นเจ้าของสิ่งแวดล้อมนั้นย่อมมีสิทธิฟ้องคดีเพื่อให้รัฐทำหน้าที่ดังกล่าวให้ถูกต้องได้ อาทิการฟ้องเทศบาลเพื่อขอให้เพิกถอนใบอนุญาตก่อสร้างอาคารที่ขัดต่อกฎหมายซึ่งก่อให้เกิดมลพิษในบริเวณที่ก่อสร้างตามกฎหมายควบคุมอาคาร หรือการฟ้องหน่วยงานราชการที่ปฏิเสธสิทธิของประชาชนในการรับรู้ข้อมูลข่าวสาร เป็นต้น สิทธิในการฟ้องคดีตามมาตรานี้เป็นสิทธิของชุมชนที่ได้รับความเสียหายจากปัญหาคุณภาพสิ่งแวดล้อม ดังนั้นจึงเป็นหน้าที่ของผู้ฟ้องที่จะต้องพิสูจน์ให้เห็นถึงความเสียหายที่ตนได้รับจากปัญหาของสภาพสิ่งแวดล้อมดังกล่าวนี้

2) สิทธิของประชาชนในการเข้าถึงข้อมูลข่าวสารสาธารณะ<sup>15</sup>

มาตรา 56 บุคคลย่อมมีสิทธิได้รับทราบและเข้าถึงข้อมูลหรือข่าวสารสาธารณะในครอบครองของหน่วยงานราชการ หน่วยงานของรัฐ รัฐวิสาหกิจหรือราชการส่วนท้องถิ่น เว้นแต่การเปิดเผยข้อมูลนั้นจะกระทบต่อความมั่นคงของรัฐ ความปลอดภัยของประชาชนหรือส่วนได้เสียอันพึงได้รับความคุ้มครองของบุคคลอื่น ทั้งนี้ตามที่กฎหมายบัญญัติ

ในหลักการของรัฐธรรมนูญในมาตรา 57 การยอมรับสิทธิของประชาชนทั่วไปในการรับรู้ข้อมูลข่าวสาร อันเป็นสาธารณะมิได้จำกัดเพียงผู้ที่จะได้รับผลกระทบจากกิจกรรมหรือโครงการที่เกี่ยวข้อง ดังเช่นกรณีของสิทธิในประเภทอื่น ๆ สิทธิดังกล่าวมิได้พัฒนาการมาจากแนวความคิดที่ว่าประโยชน์สาธารณะเป็นของประชาชนทั่วไป รัฐเป็นเพียงผู้ได้รับมอบหมายให้

<sup>15</sup> จาก บทบาทของกฎหมายในการควบคุมและจัดระเบียบสิ่งแวดล้อม (เอกสารการสอนชุดวิชา กฎหมายสิ่งแวดล้อม) (น. 20), โดย พิเชษฐ เมลาณนท์, 2528, กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.

เป็นผู้ดูแลประโยชน์นั้น ประชาชนผู้เป็นเจ้าของยังมีสิทธิที่จะรับรู้และตรวจสอบได้เสมอ สิทธิที่ว่านี้ได้แก่ สิทธิในการรับรู้ข้อมูลข่าวสารสาธารณะ สิทธิตามมาตรานี้ หมายถึง สิทธิในการเข้าถึงข้อมูลหรือข่าวสารสาธารณะเท่านั้น ไม่รวมถึงข้อมูลหรือข่าวสารที่เป็นการภายในของหน่วยงานราชการหรือของรัฐ ในการจำแนกข้อมูลโดยทั่วไปอาจแบ่งออกได้เป็น 2 ประเภท คือ ข้อมูลภายในและข้อมูลสาธารณะ ดังนั้นข้อมูลใดหากมิใช่ข้อมูลภายในของหน่วยงานใดหน่วยงานหนึ่งแล้วย่อมจะต้องถือว่าเป็นข้อมูลสาธารณะได้ทั้งสิ้น จากหลักเกณฑ์ดังกล่าวข้างต้นจะเห็นได้ว่า ข้อมูลที่อยู่ในความครอบครองของหน่วยงานของรัฐที่จะถือว่าเป็นข้อมูลภายในนั้น หมายถึงข้อมูลที่เป็นเรื่องเฉพาะเจาะจงของแต่ละหน่วยงานรวมทั้งข้อมูลที่ยังอยู่ในกระบวนการวินิจฉัยสั่งการของหน่วยงานนั้น ๆ ส่วนผลของคำวินิจฉัยสั่งการ แนวนโยบาย บันทึกลง และสรุปสำนวนการสอบสวนซึ่งผ่านกระบวนการวินิจฉัยสั่งการดังกล่าวไปแล้วนั้น ข้อมูลเหล่านี้ถือได้ว่าเป็นข้อมูลสาธารณะซึ่งประชาชนโดยทั่วไปมีสิทธิเข้าถึงได้ทั้งสิ้น ตัวอย่างของข้อมูลข่าวสารสาธารณะที่เกี่ยวข้องกับสิ่งแวดล้อมที่ว่านี้ได้แก่ แผนการสร้างเขื่อนเพื่อการชลประทาน รายงานการวิเคราะห์ผลกระทบสิ่งแวดล้อม แผนการกำหนดเขตนิคมอุตสาหกรรม รวมทั้งรายงานการควบคุมมลพิษของโรงงานอุตสาหกรรมต่าง ๆ ทั้งนี้ตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เป็นต้น

ทั้งนี้รัฐธรรมนูญฉบับปัจจุบันนี้จัดทำขึ้นเพื่อขจัดปัญหาและอุปสรรคดังกล่าวโดยมีวัตถุประสงค์และหลักการที่สำคัญ โดยไม่ละเมิดสิทธิเสรีภาพของประชาชนและเพื่อให้ประชาชนและชุมชนท้องถิ่นเข้ามามีส่วนร่วมในการดำเนินการในเรื่องดังกล่าว รวมทั้งผู้มีส่วนได้เสียและประชาชนทั่วไปโดยให้สิทธิทั้งแก่ปัจเจกบุคคลและชุมชนได้แก่ สิทธิที่จะได้รับการคุ้มครองและชดเชยค่าเสียหาย เมื่อมีการละเมิดสิทธิของผู้บริโภคตามข้อ 1 2 3 และ 4 ดังกล่าวสำหรับการคุ้มครองของผู้บริโภคอย่างจริงจังคือ รัฐธรรมนูญ พ.ศ. 2540 ซึ่งนับเป็นรัฐธรรมนูญฉบับแรกที่ทำให้ความสำคัญของการคุ้มครองผู้บริโภคทั้งในส่วนการให้สิทธิเสรีภาพในการให้ความคุ้มครองแก่ผู้บริโภคอันเกิดความเสียหายในภาวะปัจจุบัน โดยให้สิทธิของบุคคลซึ่งเป็นผู้บริโภคย่อมได้รับความคุ้มครองทั้งนี้ตามที่กฎหมายได้กำหนดไว้

#### 2.7.2 แนวคิดการคุ้มครองคุณภาพชีวิตของประชาชนตามกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค<sup>16</sup>

จากการเปลี่ยนแปลงของสภาพสังคม เศรษฐกิจ การเมือง วัฒนธรรมและความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยี ข้อมูลข่าวสารที่ทันสมัยทำให้ประชาชนในปัจจุบันมีการปรับเปลี่ยนวิถีชีวิตของตนเองและบุคคลภายในครอบครัว แต่ละครอบครัวจะต้องต่อสู้กับชีวิตและความเป็นอยู่ภายในครอบครัวให้มีความเป็นอยู่ที่ดี แต่บางครอบครัวอาจขาดการดูแลเอาใจใส่ตนเองและบุคคล

<sup>16</sup> จาก มาตรการทางกฎหมายเชิงป้องกันในการคุ้มครองผู้บริโภคกรณีความรับผิดชอบในผลิตภัณฑ์ (น. 25-29), โดย มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, 2555, นนทบุรี: ผู้แต่ง.



ภายในครอบครัว เพราะเนื่องจากต้องออกหางานทำงานแข่งกับเวลาเพื่อหาเงินมาเลี้ยงบุคคลภายในครอบครัว ทำให้ไม่มีเวลาในการดูแลสุขภาพตนเอง ทำให้ตนเองมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่ไม่ถูกต้อง เช่น การบริโภคอาหารสำเร็จรูป การบริโภคอาหารไม่ครบ 5 หมู่ บริโภคอาหารมากเกินไปและไม่รับประทานอาหารเป็นเวลา ทำให้เกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคต่าง ๆ เช่น โรคกระเพาะอาหาร โรคขาดสารอาหาร โรคอ้วน โรคภาวะโภชนาการเกิน โรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง เป็นต้น

เดิมนั้นก่อนประกาศใช้พระราชบัญญัติความรับผิดต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551 ผู้ที่ได้รับความเสียหายอันเนื่องมาจากความชำรุดบกพร่องต้องอาศัยประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์และกฎหมายพิเศษบางฉบับที่เกี่ยวกับการฟ้องร้องเรียกค่าเสียหายจากผู้ผลิตหรือผู้ขาย ซึ่งอาจฟ้องร้องให้รับผิดชอบตามสัญญาหรือตามกฎหมายลักษณะละเมิด<sup>17</sup> อย่างไรก็ตาม ในปัจจุบันได้มีการคุ้มครองผู้บริโภคมากขึ้นโดยมีการกำหนดกฎหมายเกี่ยวกับความรับผิดในผลิตภัณฑ์โดยให้ผู้ผลิตต้องรับผิดชอบในความเสียหายอันเกิดจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัยและสินค้านั้นได้มีการขายให้ผู้บริโภคไปแล้ว ไม่ว่าความเสียหายนั้นจะเกิดจากการกระทำโดยจงใจหรือประมาทเลินเล่อของผู้ประกอบการหรือไม่ก็ตาม เมื่อต้องมีการดำเนินคดีตามกฎหมายกำหนดให้ภาระการพิสูจน์ข้อเท็จจริงเกี่ยวกับความเสียหายอันเกิดจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัยตกแก่ผู้ประกอบการเป็นผู้มีภาระการพิสูจน์ หากผู้ประกอบการพิสูจน์ได้ว่าสินค้านั้นมิได้เป็นสินค้าที่ไม่ปลอดภัย ผู้เสียหายได้รู้อยู่แล้วว่าสินค้านั้นเป็นสินค้าที่ไม่ปลอดภัย หรือความเสียหายที่เกิดขึ้นจากการใช้ หรือเก็บรักษาสินค้าไม่ถูกต้องตามวิธีใช้ วิธีเก็บรักษา คำเตือนหรือข้อมูลเกี่ยวกับสินค้าที่ผู้ประกอบการกำหนดไว้อย่างถูกต้องและชัดเจนตามสมควรแล้ว ผู้ประกอบการจะไม่ต้องรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย ซึ่งภาระการพิสูจน์ดังกล่าวนี้เรียกว่า “Exclusive Knowledge” หมายความว่า ถ้าสินค้าใดอยู่ในความรู้เห็นของกลุ่มความฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งโดยเฉพาะฝ่ายเดียว กลุ่มความฝ่ายนั้นจะต้องมีภาระการพิสูจน์ถึงข้อเท็จจริงดังกล่าว โดยไม่ต้องคำนึงว่าฝ่ายใดเป็นผู้กล่าวอ้างข้อเท็จจริงนั้น เนื่องจากจะให้ผู้ความฝ่ายอื่นนำสืบถึงข้อเท็จจริงที่อยู่ในความรู้เห็นของอีกฝ่ายหนึ่งโดยเฉพาะย่อมเป็นการยากเพราะพยานหลักฐานที่จะใช้ในการพิสูจน์มักจะอยู่ในความครอบครองของกลุ่มความฝ่ายที่รู้เห็นข้อเท็จจริงนั้น หลักเกณฑ์นี้เพ็งเป็นที่ยอมรับและถูกนำมาใช้กับการนำสืบถึงข้อเท็จจริงต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับสินค้าหรือบริการที่น่าจะอยู่ในความรู้เห็นของผู้ประกอบธุรกิจเพียงฝ่ายเดียวกัน ทั้งนี้ก็เพื่อให้เกิดความเป็นธรรมแก่ผู้บริโภค

<sup>17</sup> จาก กฎหมายว่าด้วยความรับผิดเพื่อความเสียหายอันเกิดจากสินค้าที่ขาดความปลอดภัย (น. 89), โดย อนันต์ จันทร์ โอภากร, 2547, กรุงเทพฯ: โครงการตำราและเอกสารประกอบการสอน คณะนิติศาสตร์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

เพราะพยานหลักฐานที่จะใช้ในการพิสูจน์ถึงข้อเท็จจริงดังกล่าวส่วนใหญ่อยู่ในความครอบครองของผู้ประกอบการ ซึ่งผู้บริโภคไม่สามารถเข้าถึงได้<sup>18</sup>

อาหารที่สะอาด ปราศจากเชื้อโรคและไม่มีสารเคมีปนเปื้อนนับเป็นสิ่งที่ผู้บริโภคทุกคนต้องการ ถึงแม้ระบบการบริโภคศึกษาของคนไทยได้มีการพัฒนาก้าวหน้าอย่างรวดเร็วในยุคใหม่ซึ่งเป็นยุคของสารสนเทศไร้พรมแดน ทำให้การเข้าถึงข้อมูล ข่าวสาร ตลอดจนความรู้เพื่อความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร มีความสะดวก รวดเร็ว ทันเหตุการณ์และมีความถูกต้องน่าเชื่อถือมากขึ้น แต่สิ่งที่ยังคงเป็นปัญหาและต้องมีการปรับปรุงพัฒนา คือ พฤติกรรมการบริโภคที่ยังไม่ถูกต้อง เช่น ขาดการเอาใจใส่ วิถีชีวิตที่รีบเร่ง การพึ่งพาอาหารนอกบ้านมากขึ้น เช่นอาหารพร้อมปรุง อาหารพร้อมบริโภค บรรจุในภาชนะต่าง ๆ เช่น กระจับปี่ ถุงพลาสติก กล่องโฟม การซื้ออาหารที่ผลิตจากโรงงานที่วางจำหน่ายในร้านค้าจึงควรพิจารณาคุณภาพอาหารทุกครั้ง บ่อยครั้งที่ผู้บริโภคต้องเสี่ยงกับโรคอาหารเป็นพิษ เกิดจากกระบวนการเตรียม การปรุง การเก็บรักษาไม่ถูกสุขลักษณะของผู้ประกอบการ ร้านค้า รถเร่ แผงลอย หรือตามบาทวิถี มีโอกาสการปนเปื้อนสิ่งที่เป็นอันตราย (Hazards) ซึ่งตามความหมายของคำว่า อาหาร หมายถึง ของกินหรือเครื่องสำอางชีวิตซึ่ง ได้แก่

1) วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใด ๆ หรือในรูปลักษณะใด ๆ แต่ไม่รวมถึงยา หรือวัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยกาะนั้น

2) วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร รวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

ทั้งนี้ในเรื่องของอาหารแบ่งออกตามลักษณะการควบคุมได้ 3 ประเภท ได้แก่

1) อาหารควบคุมเฉพาะ เป็นอาหารที่เราใช้กันบ่อยในชีวิตประจำวัน จึงมีความเสี่ยงต่อสุขภาพ หากผลิตออกมาไม่ได้คุณภาพ อาหารประเภทนี้จึงต้องมีเลขทะเบียน อย. เช่น น้ำดื่มบรรจุขวด น้ำมันและไขมัน น้ำแข็ง เป็นต้น

2) อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ต้องมีเลขทะเบียนเช่นกัน เช่น ซ็อกโกแลต ไข่เยี่ยวม้า ข้าวเสริมวิตามิน เป็นต้น

3) อาหารที่กำหนดให้แสดงฉลาก โดยกำหนดข้อความรายละเอียดที่ต้องแจ้งบนฉลากเพื่อเป็นข้อมูลแก่ผู้บริโภคในการเลือกซื้อ มี 2 กลุ่ม ได้แก่

<sup>18</sup> จาก คำอธิบายพระราชบัญญัติวิธีพิจารณาคดีผู้บริโภค พ.ศ. 2551 (น. 104), โดย ชาญณรงค์ ปรานีจิตต์, 2551, กรุงเทพฯ: สำนักงานศาลยุติธรรม.

(1) กลุ่มแรก อาหารที่ต้องส่งมอบผลึกให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา พิจารณานุญาตก่อนนำไปใช้ ต้องมีเลขทะเบียน อย. เช่น วัุ่นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ น้ำเกลือปรุงร อาหาร หมากฝรั่งและลูกอม

(2) กลุ่มที่สอง อาหารที่ไม่ต้องส่งมอบผลึกให้สำนักงานคณะกรรมการอาหาร และยาพิจารณา แต่ต้องแสดงข้อความตามที่ อย.กำหนด มี 3 ชนิด คือ

ก. ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ (ได้แก่ ลูกชิ้น ไส้กรอก แหนม หมูยอ กุนเชียง)

ข. อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที

ค. อาหารพร้อมปรุง

ดังนั้นสิทธิตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 ผู้บริโภคมีสิทธิได้รับความ คุ้มครองโดยรัฐธรรมนูญ พ.ศ. 2540 เป็นรัฐธรรมนูญฉบับแรกที่ทำให้ความสำคัญของการคุ้มครอง ผู้บริโภค โดยบัญญัติถึงสิทธิของผู้บริโภคไว้ว่า สิทธิของบุคคลซึ่งเป็นผู้บริโภคย่อมได้รับความ คุ้มครองตามที่กฎหมายบัญญัติ และพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติม โดย (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2541 ได้บัญญัติสิทธิของผู้บริโภคที่จะได้รับความคุ้มครองตามกฎหมาย 5 ประการ ดังนี้

1) สิทธิที่จะได้รับข่าวสารรวมทั้งคำพรรณนาคุณภาพที่ถูกต้องและเพียงพอเกี่ยวกับ สินค้าหรือบริการ ได้แก่ สิทธิที่จะได้รับการโฆษณาหรือการแสดงฉลากตามความเป็นจริง และปราศจากพิษภัยแก่ผู้บริโภค รวมตลอดถึงสิทธิที่จะได้รับทราบข้อมูลเกี่ยวกับสินค้าหรือบริการ อย่างถูกต้องและเพียงพอที่จะไม่หลงผิดในการซื้อสินค้าหรือรับบริการโดยไม่เป็นธรรม

2) สิทธิที่จะมีอิสระในการเลือกหาสินค้าหรือบริการ ได้แก่ สิทธิที่จะเลือกซื้อสินค้า หรือรับบริการด้วยความสมัครใจของผู้บริโภคและปราศจากการชักจูงใจอันไม่เป็นธรรม

3) สิทธิที่จะได้รับความปลอดภัยจากการใช้สินค้าหรือบริการ ได้แก่ สิทธิที่จะได้รับ สินค้าหรือบริการที่ปลอดภัยมีสภาพและคุณภาพได้มาตรฐานเหมาะสมแก่การใช้ ไม่ก่อให้เกิด อันตรายต่อชีวิตร่างกายหรือทรัพย์สิน ในกรณีใช้ตามคำแนะนำหรือระมัดระวังตามสภาพ ของสินค้าหรือบริการนั้นแล้ว

4) สิทธิที่จะได้รับความเป็นธรรมในการทำสัญญา ได้แก่ สิทธิที่จะได้รับข้อสัญญา โดยไม่ถูกเอาเปรียบจากผู้ประกอบธุรกิจ

5) สิทธิที่จะได้รับการพิจารณาและชดเชยความเสียหาย ได้แก่ สิทธิที่จะได้รับการ คุ้มครองและชดเชยค่าเสียหาย เมื่อมีการละเมิดสิทธิของผู้บริโภคตามข้อ 1 2 3 และ 4 ดังกล่าว

นอกจากนั้นการคุ้มครองผู้บริโภค “Consumer Protection” ยังเป็นการป้องกัน ปกป้อง ระวัง ดูแล พิทักษ์รักษา ให้การรักษา กันไว้ไม่ให้ผู้ที่ซื้อของมาใช้ ผู้กิน ผู้เสพ ผู้ใช้สอย ผู้นำมาใช้ให้เกิดประโยชน์เกิดภัยอันตราย บาดเจ็บหรือเกิดความเสียหาย

ในปัจจุบันคำว่า “การคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุข” ครอบคลุมถึง

- 1) การคุ้มครองผู้บริโภคด้านบริการสาธารณสุข
- 2) การคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ

นอกจากนั้นยังรวมไปถึงการคุ้มครองผู้บริโภคด้านบริการสาธารณสุขโดยการป้องกัน ปกป้อง ระวัง ดูแล พิทักษ์รักษา ให้การรักษา กันไว้ไม่ให้ ผู้ที่ซื้อของมาใช้ ผู้กิน ผู้เสพ ผู้ใช้สอย ผู้นำมาใช้ให้เกิดประโยชน์ไม่ให้เกิดภัยอันตราย บาดเจ็บ หรือเกิดความเสียหาย ในด้านสุขภาพอนามัยร่างกายและจิตใจของประชาชนทั่วไป ในการใช้บริการสาธารณสุข ซึ่งได้แก่ บริการในด้านการส่งเสริมสุขภาพ การป้องกันโรค การรักษาพยาบาล และการฟื้นฟูสุขภาพ เป็นต้น

### 2.7.3 การคุ้มครองคุณภาพชีวิตของประชาชนตามกฎหมายอาญา

หลักเกณฑ์การกำหนดความผิดซึ่งเป็นโทษทางอาญา ได้แก่ โทษจำคุก ปรับและ ริบทรัพย์สิน ตามที่บัญญัติในพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 ได้ให้ความคุ้มครอง ทางด้านอาญาเพื่อให้ความคุ้มครองผู้บริโภคอันเกิดจากการบริโภคสินค้าตามกฎหมายกล่าวคือ เมื่อ มีเหตุอันควรสงสัยว่าสินค้าใดอาจเป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค คณะกรรมการอาจสั่งให้ผู้ประกอบ ธุรกิจดำเนินการทดสอบหรือพิสูจน์สินค้านั้นได้ ถ้าผู้ประกอบธุรกิจไม่ดำเนินการทดสอบหรือ พิสูจน์สินค้าหรือดำเนินการล่าช้าโดยไม่มีเหตุผลอันสมควร คณะกรรมการจะจัดให้มีการพิสูจน์ โดยผู้ประกอบธุรกิจเป็นผู้เสียค่าใช้จ่ายก็ได้และในกรณีจำเป็นและเร่งด่วน ถ้าคณะกรรมการมีเหตุที่ น่าเชื่อว่าสินค้าใดอาจเป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค ให้คณะกรรมการมีอำนาจสั่งห้ามขายสินค้านั้น เป็นการชั่วคราวจนกว่าจะได้มีการทดสอบหรือพิสูจน์สินค้า

ทั้งนี้อาจจะมีความผิดตามกฎหมายซึ่งเป็นโทษทางอาญาเช่น ผู้ประกอบธุรกิจผู้ใด ขายสินค้าที่คณะกรรมการสั่งห้ามขายเพราะสินค้านั้นอาจเป็นอันตรายแก่ผู้บริโภคตามมาตรา 36 ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหกเดือนหรือปรับไม่เกินห้าหมื่นบาทหรือทั้งจำทั้งปรับ ถ้าผู้ประกอบ ธุรกิจนั้นเป็นผู้ผลิตเพื่อขายหรือเป็นผู้ส่งหรือนำเข้าในราชอาณาจักรเพื่อขาย ผู้กระทำความผิดต้องระวาง โทษจำคุกไม่เกินห้าปี หรือปรับไม่เกินห้าแสนบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ เป็นต้น

นอกจากนี้เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจึงได้ส่งเจ้าหน้าที่ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค ทำการตรวจสอบสถานที่ผลิตน้ำดื่มและน้ำแข็ง โดยใช้หลักเกณฑ์ วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (G.M.P) และเก็บตัวอย่าง ตรวจวิเคราะห์ให้เป็นที่ไปตามการ ตรวจสอบมาตรฐานโรงงานผลิตน้ำดื่มและน้ำแข็งให้ได้มาตรฐาน ซึ่งจะได้ดำเนินการตามขั้นตอน

ต่อไปตามกฎหมายและมีคำแนะนำให้ประชาชนผู้บริโภคเลือกซื้อน้ำดื่มและน้ำแข็ง โดยดูที่ภาชนะบรรจุต้องสะอาด ไม่มีรอยแคะหรือฉีกขาด สี กลิ่น รสชาติ หากมีความผิดปกติ น้ำมีตะกอนขุ่น สีไม่ใส ก็ไม่ควรจะซื้อไปบริโภค ถ้าผู้ประกอบการไม่ดำเนินการเพื่อให้มีการคุ้มครองผู้บริโภคแล้ว จะทำให้หน่วยงานที่มีอำนาจดำเนินการตามกฎหมาย เช่นกฎหมายอาญาหรือดำเนินการตามที่มีกฎหมายให้อำนาจไว้ นั่นเอง ยกตัวอย่างเช่น การคุ้มครองผู้บริโภคที่เป็นการคุ้มครองตามกฎหมายอาญาถ้าผู้บริโภคบริโภคน้ำแข็งเกิดการปนเปื้อนสารพิษหรือทำให้ผู้บริโภคได้รับความเสียหาย อาจมีความผิดตามประมวลกฎหมายอาญามาตรา 236 ผู้ใดปลอมปนอาหาร ยา หรือเครื่องอุปโภค บริโภคอื่นใด เพื่อบุคคลอื่นเสพหรือใช้ และการปลอมปนนั้นน่าจะเป็นเหตุให้เกิดอันตราย แก่สุขภาพ หรือจำหน่าย หรือเสนอขาย สิ่งเช่นว่านั้นเพื่อบุคคลเสพหรือใช้ ต้องระวางโทษจำคุก ไม่เกินสามปี หรือปรับไม่เกินหกพันบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ เป็นต้น

#### 2.7.4 การคุ้มครองคุณภาพชีวิตของประชาชนตามกฎหมายปกครอง

โดยหลัก “โทษทางปกครอง” หมายถึง โทษที่กฎหมายกำหนดให้ฝ่ายปกครองลง แก่ผู้กระทำการอันเป็นการฝ่าฝืนกฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ และคำสั่งทางปกครอง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้บริการสาธารณะสามารถดำเนินการต่อไปได้ โทษทางปกครองจึงมี ลักษณะสำคัญ 3 ประการ ดังนี้<sup>19</sup>

1) กฎหมายให้อำนาจแก่ฝ่ายปกครองที่จะมีคำสั่งลงโทษผู้กระทำการอันเป็นการฝ่าฝืน กฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ และคำสั่งทางปกครองอย่างชัดแจ้ง ซึ่งฝ่ายปกครองนั้นนอกจาก หมายถึงหน่วยงานของรัฐแล้ว ยังหมายรวมถึงองค์กรเอกชนที่ได้รับมอบหมายให้ใช้อำนาจมหาชน ในการจัดทำบริการสาธารณะด้วย เช่น องค์กรวิชาชีพ เป็นต้น

2) ฝ่ายปกครองมีอำนาจสั่งลงโทษได้เองโดยไม่ต้องฟ้องศาล

3) การลงโทษทางปกครองมีวัตถุประสงค์เพื่อให้บริการสาธารณะที่ฝ่ายปกครองดูแล รับผิดชอบสามารถดำเนินการต่อไปได้

โทษทางปกครองมีข้อดีกว่าโทษทางอาญาหลายประการดังนี้

1) โทษทางปกครองมีกระบวนการขั้นตอนที่เรียบง่าย รวดเร็วกว่ากระบวนการลงโทษ ทางอาญาที่ต้องใช้เวลาในการพิจารณาพิพากษาคดียาวนาน อีกทั้งโทษทางปกครองยังมีผลใช้บังคับ ทันที เว้นแต่จะมีการสั่งทุเลาการบังคับตามคำสั่งทางปกครอง

2) โทษทางปกครองมีความเหมาะสมสำหรับการปราบปรามการกระทำความผิด ที่แพร่หลายในวงกว้าง (Delinquance de Masse) เช่น การกระทำผิดเกี่ยวกับภาษีอากร การกระทำ

<sup>19</sup> จาก ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมายปกครอง: หลักการพื้นฐานของกฎหมายปกครองและการกระทำ ทางปกครอง (น. 18), โดย วรเจตน์ ภาคีรัตน์ ก, 2549, กรุงเทพฯ: วิญญูชน.

ผิดกฎจราจร เป็นต้น เนื่องจากการฟ้องคดีจำนวนมากจะเป็นภาระต่อศาล ทำให้ศาลต้องใช้เวลาในการพิจารณาพิพากษาลงโทษผู้กระทำความผิดซ้ำเกินสมควร ซึ่งจะมีผลทำให้การป้องกันและปราบปรามการกระทำผิดไม่บรรลุวัตถุประสงค์ในที่สุด

3) โทษทางปกครองไม่ก่อผลร้ายทางสังคมแก่ผู้ถูกลงโทษ เนื่องจากโทษทางปกครองไม่มีลักษณะเป็นการประณามให้เสื่อมเสียชื่อเสียงเกียรติยศ หรือทำให้เสียประวัติ ดังที่เกิดขึ้นกับผู้ถูกลงโทษทางอาญา

4) เจ้าหน้าที่หรือคณะกรรมการที่มีอำนาจลงโทษทางปกครองจะมีประสิทธิภาพ ความเชี่ยวชาญ และความรู้เกี่ยวกับสภาพปัญหาในเรื่องที่จะลงโทษอย่างแท้จริง ทำให้สามารถพิจารณาเลือกใช้โทษทางปกครองให้เหมาะสม ได้สัดส่วนกับการกระทำผิดในแต่ละกรณี ทั้งนี้จะเห็นได้ว่ากรณีที่เจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 จะใช้วิธีการใช้โทษทางปกครอง เช่นการดำเนินการออกคำสั่งทางปกครองตรวจสอบจะเกิดจากสารแอมโมเนียของโรงงานน้ำแข็ง 2 แห่งรัฐไหล<sup>20</sup> ลงแม่น้ำลำตะคองขณะซ่อมแซมเครื่องผลิต ส่วนที่มีการรั่วของน้ำมันผสมกับสารเคมีแอมโมเนียลงไปยังรางระบายน้ำเสียลงสู่ลำน้ำลำตะคอง ทำให้น้ำเน่าเสียหรืออาจทำให้ปลาตายโดยหน่วยงานที่รับผิดชอบมีอำนาจออกคำสั่งทางปกครอง ได้สั่งการห้ามปล่อยน้ำเสียลงรางระบายน้ำอย่างเด็ดขาดแล้ว พร้อมสั่งให้ปรับปรุงให้แล้วเสร็จจึงค่อยเปิดดำเนินการ ทั้งนี้เป็นการดำเนินการตามพระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม พ.ศ. 2535 เป็นต้น

## 2.8 ทฤษฎีการคุ้มครองในคุณภาพชีวิตสิ่งแวดล้อม

แนวความคิดเรื่อง “สิทธิในสิ่งแวดล้อม” ได้ปรากฏขึ้นพร้อมกับพัฒนาการด้านสิทธิมนุษยชนซึ่งมีวิวัฒนาการเมื่อไม่นานมานี้ อันเป็นผลมาจากความวิตกกังวลของมนุษยชาติต่อการเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อมว่าอาจจะต้องเสื่อมสลายลงไปเนื่องจากการกระทำของมนุษย์ ประกอบกับการที่โลกได้รับผลกระทบจากปัญหาสิ่งแวดล้อมที่เกิดขึ้นอย่างต่อเนื่อง ซึ่งได้สร้างความเสียหายให้กับมนุษย์และสิ่งแวดล้อมอย่างใหญ่หลวงประกอบกับแนวความคิดที่ว่า “สิ่งแวดล้อมถือเป็นสมบัติร่วมกันของมนุษยชาติ” (Common Heritage of Mankind) ดังนั้นจึงถือเป็นหน้าที่ของทุกคนที่จะต้องดูแลรักษาสิ่งแวดล้อมนี้ไว้ให้ดำรงอยู่กับมนุษย์ตลอดไป เพื่อที่มนุษย์จะได้สามารถดำรงชีวิตอยู่ในสิ่งแวดล้อมที่ดีและเหมาะสมทั้งในปัจจุบันและอนาคตได้อย่างยั่งยืน รัฐธรรมนูญของไทยได้มีบทบัญญัติรับรอง “สิทธิในสิ่งแวดล้อม” ของประชาชนไว้โดยได้มีการนำหลักการดังกล่าวมาบัญญัติไว้ในรัฐธรรมนูญ ตั้งแต่ฉบับปี พ.ศ. 2517 เป็นต้นมา โดยเฉพาะอย่างยิ่ง

<sup>20</sup> สปริงนิวส์. (2555, 17 กรกฎาคม). เจอต้นเหตุปลาตาย พบสารแอมโมเนียรั่วจาก โรงน้ำแข็งรัฐลงน้ำ. สืบค้นเมื่อ 1 ธันวาคม 2556, จาก <http://www.springnewstv.tv>

รัฐธรรมนูญฉบับปัจจุบันได้มีบทบัญญัติให้การรับรอง “สิทธิในสิ่งแวดล้อม” ไว้เช่นกัน นอกจากนี้ยังมีบทบัญญัติอีกหลายประการที่เป็นประโยชน์ต่อการจัดการด้านสิ่งแวดล้อมโดยมีหลักการใหม่ ๆ ที่ช่วยเสริมสร้างบทบาทของประชาชนและชุมชนท้องถิ่นในการอนุรักษ์และใช้ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน โดยได้กำหนดเป็นแนวนโยบายพื้นฐานของรัฐไว้ว่า ให้รัฐมีหน้าที่สนับสนุนในการดูแลรักษาทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมบนหลักการขั้นพื้นฐานดังนี้คือ การสงวน รักษาและใช้ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติและ ความหลากหลายทางชีวภาพอย่างยั่งยืน การควบคุมและจัดภาวะมลพิษสิ่งแวดล้อมที่มีผลต่อ สุขภาพ อนามัยและคุณภาพชีวิตของมนุษย์ โดยทั้งสองประการให้ยึดหลักการมีส่วนร่วมของประชาชนและชุมชนท้องถิ่นรวมทั้งกำหนดหน้าที่ของประชาชนกลุ่มต่าง ๆ ในการดูแลรักษา ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ซึ่งได้แก่ ชุมชนท้องถิ่นดั้งเดิม องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น องค์กรพัฒนาเอกชนด้านสิ่งแวดล้อมและประชาชนทั่วไป ซึ่งถือเป็นวิวัฒนาการใหม่ในสังคมไทย เป็นที่มาของการจัดทำกฎหมายในระดับนโยบายด้านสิ่งแวดล้อมที่สำคัญในเวลาต่อมา<sup>21</sup>

ปัญหาและอุปสรรคที่สำคัญในการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมที่ผ่านมา ในอดีต ได้แก่ แนวความคิดในเรื่องสิ่งแวดล้อมที่ไม่ตรงกันของผู้ที่เกี่ยวข้องและผู้ที่มีหน้าที่รับผิดชอบ ซึ่งได้แก่ รัฐ ประชาชน และชุมชนท้องถิ่น ทั้งนี้เนื่องจากสภาพของปัญหาที่แตกต่างกันของแต่ละพื้นที่ และโอกาสในการเข้าถึงข้อมูลข่าวสารและการมีส่วนร่วมของประชาชนที่ไม่เท่าเทียมกัน ดังนั้นจึงได้มีการจัดทำรัฐธรรมนูญฉบับปัจจุบันนี้ขึ้นเพื่อจัดปัญหาและอุปสรรคดังกล่าว โดยมีหลักการและวัตถุประสงค์ที่สำคัญ 3 ประการ คือ ประการแรก เพื่อควบคุมและแก้ไข ภาวะมลพิษของสิ่งแวดล้อมในด้านต่าง ๆ ที่มีผลต่อสุขภาพอนามัยและคุณภาพชีวิตของมนุษย์ ประการที่สอง เพื่อเป็นการสงวน ดูแลรักษา และใช้ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติและ ความหลากหลายทางชีวภาพตามหลักการพัฒนาอย่างยั่งยืน และในประการสุดท้าย เพื่อให้ประชาชนและ ชุมชนท้องถิ่นได้เข้ามามีส่วนร่วมในการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมร่วมกับรัฐ ซึ่งได้แก่ รัฐ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ชุมชนท้องถิ่นดั้งเดิม องค์กรพัฒนาเอกชนด้านสิ่งแวดล้อม รวมทั้งผู้มีส่วนได้เสียและประชาชนทั่วไป โดยให้สิทธิทั้งแก่ปัจเจกบุคคลและชุมชน รวมทั้ง ท้องถิ่นในการจัดการทรัพยากรดังกล่าวผ่านกระบวนการรับรู้และตัดสินใจของประชาชน หรือการทำประชาพิจารณ์ และการประเมินผลกระทบสิ่งแวดล้อมในโครงการหรือกิจกรรมที่อาจ ส่งผลกระทบต่อ สิ่งแวดล้อม รวมทั้งให้สิทธิแก่ประชาชนในการรับรู้ข้อมูลข่าวสารอันเป็น สาธารณะเพื่อตรวจสอบการทำงานของรัฐในการจัดการด้านสิ่งแวดล้อม นอกจากนี้ยังกำหนดให้

<sup>21</sup> บทบาทของกฎหมายในการควบคุมและจัดระเบียบสิ่งแวดล้อม (เอกสารการสอนชุดวิชากฎหมาย สิ่งแวดล้อม) (น. 406). เล่มเดิม.

เป็นหน้าที่ของรัฐและองค์กรปกครองท้องถิ่นในการส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชนมีส่วนร่วมในการใช้ประโยชน์และบำรุงรักษาทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืนรวมทั้งให้สิทธิแก่ประชาชนในการฟ้องหน่วยงานของรัฐที่เกี่ยวข้องทุกระดับให้ดำเนินการตามหน้าที่ในการคุ้มครองสิ่งแวดล้อม หากปรากฏว่ามีได้มีการปฏิบัติให้เป็นไปตามสิทธิดังกล่าวข้างต้น

## 2.9 ทฤษฎีการเรียกร้องค่าเสียหาย

หลักการสำคัญของผู้บริโภคที่ใช้สินค้าหรือบริการจากผู้ผลิตสินค้าและบริการต่าง ๆ หลังจากที่ผู้บริโภคต้องถูกเอาเปรียบจากผู้ผลิตหรือเจ้าของสินค้าและบริการมาตลอดระยะเวลาอย่างยาวนาน ผู้บริโภคได้รับการคุ้มครองอย่างเต็มที่ตามกระบวนการทางศาลสามารถเรียกร้องเพื่อให้ชดใช้ค่าสินไหมทดแทนอันก่อให้เกิดความเสียหายแก่ผู้บริโภคตาม พระราชบัญญัติความรับผิดต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551 นอกจากค่าสินไหมทดแทนเพื่อละเมิดตามที่กำหนดไว้ในประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ ศาลมีอำนาจกำหนดค่าสินไหมทดแทนเพื่อความเสียหายตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้ด้วย

1) ค่าเสียหายสำหรับความเสียหายต่อจิตใจอันเป็นผลเนื่องมาจากความเสียหายต่อร่างกาย สุขภาพหรืออนามัยของผู้เสียหายหากผู้เสียหายถึงแก่ความตาย สามีภรรยา บุพการี หรือผู้สืบสันดานของบุคคลนั้นชอบที่จะได้รับค่าเสียหายสำหรับความเสียหายต่อจิตใจ

2) หากข้อเท็จจริงปรากฏว่าผู้ประกอบการได้ผลิต นำเข้า หรือขายสินค้าโดยรู้อยู่แล้วว่าสินค้านั้นเป็นสินค้าที่ไม่ปลอดภัย หรือมิได้รู้เพราะความประมาทเลินเล่ออย่างร้ายแรงหรือเมื่อรู้ว่าสินค้าไม่ปลอดภัยภายหลังจากการผลิต นำเข้า หรือขายสินค้านั้นแล้วไม่ดำเนินการใด ๆ ตามสมควรเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดความเสียหาย ให้ศาลมีอำนาจสั่งให้ผู้ประกอบการจ่ายค่าสินไหมทดแทนเพื่อการลงโทษเพิ่มขึ้นจากจำนวนค่าสินไหมทดแทนที่ศาลกำหนดได้ตามที่ศาลเห็นสมควรแต่ไม่เกินสองเท่าของค่าสินไหมทดแทนที่แท้จริงนั้น

ทั้งนี้ โดยคำนึงถึงพฤติการณ์ต่าง ๆ เช่น ความร้ายแรงของความเสียหายที่ผู้เสียหายได้รับการที่ผู้ประกอบการรู้ถึงความไม่ปลอดภัยของสินค้า ระยะเวลาที่ผู้ประกอบการปกปิดความไม่ปลอดภัยของสินค้า การดำเนินการของผู้ประกอบการเมื่อทราบว่าสินค้านั้นเป็นสินค้าที่ไม่ปลอดภัย ผลประโยชน์ที่ผู้ประกอบการได้รับ สถานะทางการเงินของผู้ประกอบการที่ผู้ประกอบการได้บรรเทาความเสียหายที่เกิดขึ้น ตลอดจนการที่ผู้เสียหายมีส่วนในการก่อให้เกิดความเสียหายด้วย

นอกจากศาลจะสั่งให้ผู้ประกอบการรับผิดชอบต่อค่าสินไหมทดแทน ค่าเสียหายที่เกิดขึ้นกับผู้บริโภคตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ว่าด้วยเรื่องละเมิดแล้ว กฎหมายฉบับนี้



ศาลอาจจะกำหนดค่าสินไหมทดแทนหรือค่าเสียหายเพิ่มเติมให้มากขึ้นให้กับผู้บริโภคที่เสียหายได้อีก หากความเสียหายนั้นเป็นความเสียหายต่อจิตใจ อันเป็นผลเนื่องมาจากความเสียหายทางด้านร่างกาย สุขภาพอนามัย โดยเฉพาะอย่างยิ่งความเสียหายที่เกิดขึ้นกับจิตใจของผู้บริโภคนั้นไม่ว่าจะเป็นความเจ็บปวด ความทุกข์ทรมาน ความหวาดกลัว ความวิตกกังวล ความเศร้าโศกเสียใจ ความอับอายหรือความเสียหายต่อจิตใจอย่างอื่น ที่มีลักษณะทำนองเดียวกัน ความเสียหายทางจิตใจนี้ยังไม่เคยมีกฎหมายฉบับใดในอดีตที่จะกำหนดความเสียหายประเภทนี้โดยตรงเท่ากับกฎหมายฉบับนี้ เพราะผู้บัญญัติกฎหมายในอดีตอาจจะยังไม่แน่ใจว่าจะใช้มาตรวัดใดมากำหนดความเสียหายประเภทนี้ได้เพราะเป็นเรื่องของมโนคติหรือนามธรรมที่ไม่สามารถจับต้องได้ เมื่อกฎหมายฉบับนี้ได้กำหนดไว้เป็นลายลักษณ์อักษรก็จะเป็นเหตุที่จะทำให้ศาลต้องเร่งกำหนดมาตรฐานความเสียหายทางจิตใจโดยพลันต่อไป อีกไม่นานเราคงจะได้ข่าวการตัดสินเรื่องของการจ่ายค่าเสียหายหรือค่าสินไหมทดแทน กรณีที่เกี่ยวกับค่าเสียหายทางจิตใจจากการที่ใช้สินค้าที่ไม่ปลอดภัย โดยเฉพาะการใช้สารกำจัดศัตรูพืชที่ก่อให้เกิดความเสียหายต่อผู้บริโภค

ในส่วนระยะเวลาการเรียกร้องค่าเสียหาย<sup>22</sup> การพิจารณาถึงหลักกฎหมายในประเด็นความเสียหายและการเยียวยา ความเสียหายในข้อพิพาท ผู้เขียนขอยกตัวอย่างการละเมิดอันเกิดจากมลพิษเป็นผลสืบเนื่องมาจากมลพิษหรือความเสียหายที่ผู้บริโภคได้รับความเสียหายที่มีผลกระทบต่อบุคคล นับว่าเป็นประเด็นที่มีความสำคัญอย่างมาก เนื่องจากลักษณะของความเสียหายในคดีมลพิษ มีลักษณะและผลบางประการที่แตกต่างไปจากความเสียหายในคดีละเมิดทั่วไป กล่าวคือ ผลของความเสียหายจากคดีละเมิดทั่วไป มักปรากฏลักษณะหรือร่องรอยของความเสียหายอย่างชัดเจน ดังตัวอย่างการขับรถชนผู้อื่น การทำร้ายผู้อื่น จนได้รับบาดเจ็บต้องไปรักษาตัวกับแพทย์ ฯลฯ การพิจารณาถึงความเสียหายจึงสามารถทำได้โดยไม่ลำบาก แต่สำหรับความเสียหายจากมลพิษจะมีลักษณะที่แตกต่างออกไป กล่าวคือแม้ว่าส่วนหนึ่งของมลพิษอาจก่อให้เกิดความเสียหายที่ปรากฏขึ้นอย่างชัดเจน เช่น การสัมผัสหรือได้รับสารเคมี ทำให้เกิดอันตรายแก่ร่างกายหรือชีวิตโดยเฉียบพลัน แต่ยังมีผลกระทบบางประการที่อาจปรากฏขึ้นแก่ผู้ที่ได้รับสารเคมีหรือวัตถุอันตรายแต่ยังไม่ถึงระดับซึ่งจะแสดงผลออกมาอย่างชัดเจนหรืออาจต้องใช้ระยะเวลาที่ยาวนานจึงจะปรากฏผลกระทบด้านสุขภาพที่ชัดเจน ดังเช่นบุคคลที่ได้สัมผัสกับสารกัมมันตภาพรังสีซึ่งอาจเป็นสาเหตุให้เป็นโรคมะเร็ง เพียงแต่อาการของโรคนั้นยังไม่ปรากฏออกมาในเวลาปัจจุบัน

<sup>22</sup> จาก โครงการทบทวนองค์ความรู้ระบบชดเชยความเสียหายที่เกิดขึ้นจากมลพิษจากสิ่งแวดล้อม (น. 30-37), โดย สมชาย ปรีชาศิลป์กุล, 2546, กรุงเทพฯ: สาขาวิชานิติศาสตร์ คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) และมูลนิธิสาธารณสุขแห่งชาติ มสช.

ซึ่งขึ้นอยู่กับปริมาณรังสีที่ได้รับ ความแข็งแรงของบุคคลผู้สัมผัสกับรังสีและโรคมะเร็งอาจต้องการระยะเวลาเพื่อพักตัว ฯลฯ

กรณีเช่นนี้จึงเป็นปัญหาที่ยากต่อการพิจารณาว่าการกระทำของผู้ก่อมลพิษเป็นสาเหตุของความเสียหายในลักษณะใดบ้าง เพราะนอกจากผลกระทบจากการสัมผัสหรือได้รับมลพิษเข้าสู่ร่างกายจะไม่มีความแน่นอนชัดเจนแล้ว ในระหว่างที่ยังไม่ปรากฏโรคอันเป็นผลโดยตรงจากการสัมผัสหรือรับมลพิษดังกล่าว อาจสร้างความวิตกกังวลต่อผู้ได้รับผลกระทบว่าตนเองเป็นโรคร้ายแรงในอนาคต เช่น เกิดความหวาดกลัวว่าตนเองจะเป็นโรคมะเร็ง ก็เป็นสภาพการณ์ที่สร้างความยุ่งยากให้เพิ่มมากขึ้นว่าจะสามารถนับเอาความรู้สึกละอายใจหรือความวิตกกังวลของผู้ได้รับผลกระทบเป็นความเสียหายอย่างหนึ่งได้หรือไม่ หรือควรถูกพิจารณาว่าเป็นผลที่ไกลจากเหตุ และไม่อาจนับเป็นความเสียหายได้ ความยุ่งยากในการพิจารณาถึงลักษณะความเสียหายดังที่ยกตัวอย่างข้างต้น มีผลสืบเนื่องต่อมาถึงการเยียวยาความเสียหาย ที่ศาลจะกำหนดให้เพราะหากผลกระทบลักษณะต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นกับผู้ได้รับมลพิษไม่ได้รับการพิจารณาว่าเป็นความเสียหายก็ไม่จำเป็นที่จะต้องมีการเยียวยาแต่อย่างใด ในการพิจารณาถึงความเสียหายและการเยียวยาความเสียหายแก่ผู้ได้รับผลกระทบจากมลพิษ ตามระบบกฎหมายไทย กฎหมายลักษณะละเมิดจะเป็นกฎหมายพื้นฐานที่นำมาปรับใช้กับกรณีดังกล่าวทั้งในเรื่องภาระการพิสูจน์ ความเสียหายและการพิจารณาถึงการเยียวยาแม้ว่าจะมีการประกาศใช้บังคับพระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม พ.ศ. 2535 ที่ให้สิทธิในการเรียกร้องทางแพ่ง ตามมาตรา 96 แห่งกฏาเนนิคมมลพิษใดก่อให้เกิดหรือเป็นแหล่งกำเนิดของการรั่วไหลหรือแพร่กระจายของมลพิษอันเป็นเหตุให้ผู้อื่นได้รับอันตรายแก่ชีวิต ร่างกายหรือสุขภาพอนามัยหรือเป็นเหตุให้ทรัพย์สินของผู้อื่นหรือของรัฐเสียหายด้วยประการใด ๆ เจ้าของหรือผู้ครอบครองแหล่งกำเนิดมลพิษนั้น มีหน้าที่ต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายไหมทดแทนหรือค่าเสียหายเพื่อการนั้น ไม่ว่าการรั่วไหลหรือแพร่กระจายของมลพิษนั้นจะเกิดจากการกระทำโดยจงใจหรือประมาทเลินเล่อของเจ้าของหรือผู้ครอบครองแหล่งกำเนิดมลพิษหรือไม่ก็ตาม เว้นแต่ในกรณีที่พิสูจน์ได้ว่ามลพิษเช่นว่านั้นเกิดจาก

- 1) เหตุสุดวิสัยหรือการสงคราม
- 2) การกระทำตามคำสั่งของรัฐบาลหรือเจ้าพนักงานของรัฐ

3) การกระทำหรือละเว้นการกระทำของผู้ที่ได้รับอันตรายหรือความเสียหายเองหรือของบุคคลอื่น ซึ่งมีหน้าที่รับผิดชอบโดยตรงหรือโดยอ้อม ในการรั่วไหลหรือการแพร่กระจายของมลพิษนั้น ค่าสินไหมทดแทนหรือค่าเสียหาย ซึ่งเจ้าของหรือผู้ครอบครองแหล่งกำเนิดมลพิษมีหน้าที่ต้องรับผิดชอบตามวรรคหนึ่ง หมายความว่ารวมถึงค่าใช้จ่ายทั้งหมดที่ทางราชการต้องรับภาระจ่ายจริงในการขจัดมลพิษที่เกิดขึ้นนั้นด้วย แต่กฎหมายฉบับนี้ก็ได้มีบทบัญญัติที่แตกต่างไปจาก

กฎหมายลักษณะละเมิดในประเด็นความเสียหายและการเยียวยา คงมีเพียงการนำหลักความรับผิดโดยเคร่งครัดมาบังคับใช้ที่ทำให้ผู้ได้รับความเสียหายไม่จำเป็นต้องพิสูจน์ถึงความจงใจหรือประมาทเลินเล่อของผู้กระทำละเมิดเท่านั้น<sup>23</sup>

การกำหนดหลักการเกี่ยวกับอายุความในการใช้สิทธิเรียกร้องกรณีที่มีความเสียหายเกิดขึ้นโดยผลของการสะสมอยู่ในร่างกาย หรือต้องใช้เวลาในการแสดงอาการ นอกจากการนำหลักความรับผิดโดยเคร่งครัด (Strict Liability) มาใช้บังคับซึ่งแตกต่างจากกระบวนการทางศาลแพ่งอาญาทั่วไป กล่าวคือเมื่อผู้บริโภคเกิดความเสียหายอันเนื่องมาจากการใช้สินค้าที่ไม่ปลอดภัยเกิดขึ้นตามมาตรา 12 สิทธิเรียกร้องค่าเสียหายอันเกิดจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัยตามพระราชบัญญัตินี้เป็นอันขาดอายุความเมื่อพ้นสามปีนับแต่วันที่ผู้เสียหายรู้ถึงความเสียหายและรู้ตัวผู้ประกอบการที่ต้องรับผิด หรือเมื่อพ้นสิบปีนับแต่วันที่มีการขายสินค้านั้นในกรณีที่มีความเสียหายเกิดขึ้นต่อชีวิต ร่างกาย สุขภาพ หรืออนามัย โดยผลของสารที่สะสมอยู่ในร่างกายของผู้เสียหายหรือเป็นกรณีที่ต้องใช้เวลาในการแสดงอาการ ผู้เสียหายหรือผู้มีสิทธิฟ้องคดีแทนตามมาตรา 10 ต้องใช้สิทธิเรียกร้องภายในสามปีนับแต่วันที่รู้ถึงความเสียหายและรู้ตัวผู้ประกอบการที่ต้องรับผิด แต่ไม่เกินสิบปีนับแต่วันที่รู้ถึงความเสียหาย ด้านอายุความที่ผู้บริโภคจะใช้สิทธิฟ้องร้องได้นั้น ปกติการฟ้องร้องเรียกค่าเสียหายทางคดีแพ่งมักจะมีอายุความเพียง 1 ปี ซึ่งในการดำเนินคดีเพื่อเรียกร้องค่าเสียหายจากผู้ก่อมลพิษ กฎหมายพื้นฐานที่ใช้เป็นหลักในการดำเนินคดีได้แก่ หลักละเมิดตามมาตรา 420 แห่งประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ ซึ่งบัญญัติว่าผู้ใดจงใจหรือประมาทเลินเล่อทำต่อบุคคลอื่นโดยผิดกฎหมายให้เขาเสียหายถึงแก่ชีวิตก็ดี แก่ร่างกายก็ดี เสรีภาพก็ดี ทรัพย์สินหรือสิทธิอย่างหนึ่งอย่างใดก็ดี ท่านว่าผู้นั้นทำละเมิดจำต้องชดเชยค่าสินไหมทดแทนเพื่อการนั้น กฎหมายลักษณะละเมิดนี้มุ่งคุ้มครองบุคคลมิให้ถูกล่วงสิทธิผิคน้ำที่จากการกระทำของบุคคลอื่น ความรับผิดตามหลักละเมิดมีพื้นฐานอยู่บนความผิดที่เกิดจากความชั่วร้ายในใจ (Liability Based on Fault) ของผู้กระทำ ไม่ว่าจะกระทำโดยจงใจหรือประมาทเลินเล่อก็ตาม ตามประมวลกฎหมายวิธีพิจารณาความแพ่ง ได้กำหนดหลักในการนำสืบต่อศาลไว้ว่า “ผู้ใดกล่าวอ้าง ผู้นั้นต้องพิสูจน์” ดังนั้น

<sup>23</sup> จาก ความรับผิดทางแพ่งของผู้ก่อมลพิษในคดีสิ่งแวดล้อม (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ) (น. 50-55), โดย ปัญจพร โกศลกิตติวงศ์, 2541, กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, อ้างถึงใน *โครงการทบทวนองค์ความรู้ระบบชดเชยความเสียหายที่เกิดขึ้นจากมลพิษจากสิ่งแวดล้อม* (น. 30-35). เล่มเดิม.

การพิสูจน์ว่าจำเลยมีความรับผิดชอบ ตามกฎหมายลักษณะละเมิด จึงมีประเด็นที่ผู้เสียหายหรือโจทก์ต้องนำเสนอต่อศาลหรือพิสูจน์ให้เป็นที่ยอมรับแก่ศาล คือ<sup>24</sup>

- 1) จำเลยได้กระทำโดยจงใจหรือประมาทเลินเล่อหรือไม่
- 2) การกระทำของจำเลยเป็นเหตุให้เกิดความเสียหายแก่โจทก์หรือไม่
- 3) ความเสียหายที่โจทก์ได้รับมีมากเพียงใด
- 4) โจทก์ควรได้รับค่าเสียหายเพียงใด

หากโจทก์ไม่สามารถพิสูจน์ให้ศาลเห็นตามที่ตนกล่าวอ้างขึ้นมา ก็จะอยู่ในฐานะของผู้แพ้คดี ซึ่งหมายความว่าไม่สามารถเรียกร้องค่าเสียหายได้

ทั้งนี้พระราชบัญญัติความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551 กำหนดอายุความไว้ถึง 3 ปี นับแต่วันที่ผู้บริโภครู้ถึงความเสียหายที่เกิดขึ้นกับตนเอง แต่ต้องรู้ตัวผู้ประกอบการที่จะต้องรับผิดชอบต่อสินค้านั้นด้วย หรือภายใน 10 ปี นับแต่วันที่มีการขายสินค้านั้น แต่หากเป็นความเสียหายที่เกิดขึ้นกับชีวิต ร่างกาย หรือสุขภาพอนามัย โดยผลของสารพิษที่สะสมอยู่ในร่างกายของผู้เสียหาย หรือเป็นกรณีที่ต้องใช้ระยะเวลาในการแสดงอาการ ผู้เสียหายหรือผู้แทนสามารถใช้สิทธิเรียกร้องหรือฟ้องร้องได้ภายในระยะเวลา 3 ปี นับตั้งแต่วันที่รู้ถึงความเสียหายต่อตนเองและรู้ตัวผู้ประกอบการที่ต้องรับผิดชอบ ทั้งนี้ต้องไม่เกิน 10 ปี นับแต่วันที่รู้ถึงความเสียหายที่ปรากฏแก่ตนเอง ซึ่งทำให้เห็นว่าในการฟ้องร้องในระยะเวลาดังกล่าวย่อมมีระยะเวลาที่ยาวนานเช่นกัน ทั้งนี้ก็เพื่อปรากฏผลความเสียหายที่จำเป็นต้องใช้ระยะเวลายาวนานในการแสดงผลแห่งความเสียหายที่เกิดขึ้น ประเด็นที่น่าพิจารณาประการหนึ่งก็คือจำนวนค่าเสียหายที่ศาลจะกำหนดเพื่อเยียวยาความเสียหายอันมิใช่ตัวเงิน การกำหนดค่าเสียหายยังไม่ปรากฏหลักเกณฑ์ที่ชัดเจนเพียงพอจึงทำให้จำนวนค่าเสียหายอาจไม่มีความแน่นอน และหากเทียบกับผลกระทบที่ผู้เสียหายได้รับแล้วอาจมองได้ว่ายังไม่เหมาะสมกับความเสียหายที่ได้รับ

อย่างไรก็ตามหลักกฎหมายไทยโดยทั่วไปตั้งอยู่บนหลักการกำหนดค่าเสียหายตามที่เสียหายจริง (Compensatory Damages) กล่าวคือ ได้รับความเสียหายเท่าใดก็จะได้รับการเยียวยาเท่านั้น อย่างไรก็ตามยังมีหลักการกำหนดค่าเสียหายอีกลักษณะหนึ่ง คือค่าเสียหายเพื่อการลงโทษ (Punitive Damages) ซึ่งในระบบกฎหมายไทยได้มีการนำมาใช้บ้างแล้วในคดีบางลักษณะ อาทิ คดีผู้บริโภคและคดีเกี่ยวกับสินค้าที่ไม่ปลอดภัย (Product Liability) แต่ในหลาย ๆ ประเทศได้นำระบบค่าเสียหายเพื่อการลงโทษมาใช้ในคดีสิ่งแวดล้อมด้วย เพื่อเป็นมาตรการลงโทษผู้ที่ก่อให้เกิด

<sup>24</sup> จาก ความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย: ศึกษากรณีของผู้ให้แฟรนไชส์ที่ไม่ได้ผลิตหรือขายหรือนำเข้าสินค้า (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ) (น. 15-20), โดย สุภฤกษ์ ชลวีระวงศ์, 2550, กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

ความเสียหายและป้องปรามการกระทำผิดในอนาคต (Deterrent Effect) ซึ่งมักนำมาใช้กับการจูงใจก่อให้เกิดความเสียหายหรือการประมาทเลินเล่ออย่างร้ายแรง โดยค่าเสียหายที่กำหนดให้นี้อาจสูงกว่าความเสียหายที่เกิดขึ้นจริง แต่จะมากน้อยเพียงใดอาจมีการกำหนดไว้ในกฎหมายหรือให้เป็นดุลพินิจของศาลจะกำหนดตามความเหมาะสม มาตรการนี้ทำให้ผู้ที่มีสถานะทางการเงินดีจนกระทั่งไม่ให้ความสำคัญกับการดำเนินการด้วยความระมัดระวังจนก่อให้เกิดความเสียหายแก่ผู้อื่นให้ได้รับการลงโทษจ่ายค่าเสียหายในอัตราที่สูงกว่าปกติ อันจะช่วยยับยั้งมิให้มีการก่อให้เกิดความเสียหายเช่นนั้นอีกในอนาคตเป็นต้น

### บทที่ 3

## มาตรการทางกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมธุรกิจการผลิตน้ำแข็ง เพื่อการบริโภคของไทยเปรียบเทียบกับต่างประเทศ

กระบวนการผลิตน้ำแข็งจำเป็นต้องมีการผลิตที่มีคุณภาพมาตรฐานปลอดภัย ทำให้ผู้บริโภคเกิดความมั่นใจในการบริโภคน้ำแข็ง มุ่งเน้นการผลิตน้ำแข็งที่ลดการปนเปื้อน ตลอดจนป้องกันและลดปัญหาการเกิดโรค รวมทั้งตระหนักถึงความสำคัญในการผลิตน้ำแข็งตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต ดังนั้นผู้เขียนจึงได้ทำการศึกษากฎหมายที่เกี่ยวข้องดังต่อไปนี้

#### 3.1 มาตรการทางกฎหมายของประเทศไทยที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมการผลิตน้ำแข็ง

ตามกฎหมายของประเทศไทยที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมการผลิตน้ำแข็งเป็นการปรับปรุงระบบการควบคุมความปลอดภัยที่ผู้ผลิตอาหารจะต้องปฏิบัติตาม โดยจะต้องดำเนินการจัดเตรียมสภาพแวดล้อมในโรงงานผลิต การปฏิบัติให้เป็นไปตามหลักสุขาภิบาล หลักสุขอนามัย และความสะอาดทั้งในกระบวนการผลิต และบุคลากรในสายงานผลิตด้วย โดยให้ตระหนักถึงความสะอาด ปลอดภัย มีระเบียบวินัย เพื่อสร้างสุขลักษณะที่ดีในการผลิตเป็นสิ่งสำคัญ วิธีการผลิตอาหารจะต้องมีการกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร ซึ่งการดำเนินการต้องคำนึงถึงสิ่งต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

##### 3.1.1 ประเภทของน้ำแข็ง

การดำเนินธุรกิจการผลิต จำหน่าย และบริการจัดส่งน้ำแข็งที่เน้นคุณภาพของผลิตภัณฑ์ สินค้าและบริการที่เหนือกว่าคู่แข่ง มีแนวคิดนโยบายที่จะปรับปรุงกระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐานสากล โดยการจะนำเอามาตรฐานความปลอดภัยทางอาหารและหลักเกณฑ์ วิธีการที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practice: G.M.P.) มาใช้ในโรงงาน ทั้งนี้มีน้ำแข็งที่สามารถแบ่งแยกได้ดังนี้<sup>1</sup>

<sup>1</sup> จาก น้ำแข็ง แหล่งของจุลินทรีย์ก่อโรคในระบบทางเดินอาหาร (น. 1), โดย อนุเทพ ภาสุระ, 2546 (ตุลาคม), ชลบุรี: ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา.

### 3.1.1.1 น้ำแข็งบริโภคน้ำ

น้ำแข็งใช้รับประทานได้ จะต้องใช้น้ำที่ผ่านขั้นตอนการปรับคุณภาพแล้วนำไปผลิตเป็นน้ำแข็งก้อนใหญ่ จะมีขั้นตอนการเป่าลมเพื่อให้น้ำแข็งทั้งก้อนใสนอกจากนี้ น้ำแข็งหลอดที่ตัดแบ่งจำหน่ายตามร้านค้าทั่วไป ตามร้านอาหารจะเป็นน้ำแข็งที่จำหน่ายโดยไม่ต้องมีฉลาก ดังนั้น เพื่อความปลอดภัยในการบริโภคน้ำแข็งดังกล่าว ผู้บริโภคควรสังเกตน้ำแข็ง สถานที่เก็บรักษา ภาชนะที่บรรจุต้องสะอาดไม่มีการปนเปื้อน หากเป็นน้ำแข็งซองควรซื้อมารับประทานที่กiosk โดยนำมาล้างน้ำให้สะอาดก่อนทบทหรืออบ และเมื่อทบทหรืออบแล้วก็ควรใส่ไว้ในภาชนะบรรจุที่สะอาดด้วย จะเห็นได้ว่าการผลิตน้ำแข็งบริโภคนั้น จะต้องผ่านกระบวนการหลายอย่างกว่าจะถึงมือผู้บริโภค ถ้าหากผู้ผลิตไม่มีความระมัดระวังตั้งแต่ต้น เริ่มจากคุณภาพของน้ำที่นำมาผลิต การเก็บ การขนส่ง รวมถึงภาชนะที่ใช้บรรจุน้ำแข็ง หากมีความสะอาดไม่เพียงพอก็อาจก่อให้เกิดปัญหาการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคได้ ดังนั้น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงได้ควบคุมผู้ผลิตน้ำแข็งเพื่อจำหน่ายในเรื่องของคุณภาพมาตรฐานต่าง ๆ เช่น ต้องมีวิธีการผลิตที่ถูกสุขลักษณะ ต้องมีการควบคุมกระบวนการผลิตให้สอดคล้องกับข้อกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต หรือ จี.เอ็ม.พี. เพื่อลดปัญหาการปนเปื้อนดังกล่าว เป็นต้น

### 3.1.1.2 น้ำแข็งอุตสาหกรรม

น้ำแข็งใช้รับประทานไม่ได้นิยมใช้ในทางการประมงเพื่อแช่อาหารทะเล กรรมวิธีเช่นเดียวกับน้ำแข็งที่ใช้รับประทานได้เพียงแต่ไม่มีขั้นตอนการเป่าลม ทำให้กึ่งกลางก้อนน้ำแข็งไม่ใส มีสีขาวขุ่น ทั้งนี้มีการนำไปใช้ในการทำอุตสาหกรรมอาหารแช่แข็ง ซึ่งจำเป็นต้องใช้เครื่องทำความเย็นที่มีประสิทธิภาพสูง จึงจะทำให้คุณภาพของอาหารแช่แข็งมีมากที่สุด ขณะนี้อาหารแช่แข็งที่ทำเป็นอุตสาหกรรมและส่งขายต่างประเทศในแต่ละปี นำมาซึ่งเงินตราต่างประเทศเข้าเป็นจำนวนมาก คือ กุ้งเยือกแข็ง และไก่สดเยือกแข็งโดยใช้ความเย็นของน้ำแข็งที่ใช้ในการแช่อาหารจะทำให้อุณหภูมิของอาหารลดลงได้เร็วและถ้ามีปริมาณเพียงพอ จะทำให้อาหารนั้นเย็นลง จนมีอุณหภูมิใกล้เคียงกับ 0 องศาเซลเซียส เหมาะสำหรับการเก็บรักษาสัตว์น้ำโดยเฉพาะอย่างยิ่งปลาสด ซึ่งจะสามารถเก็บไว้ได้นานประมาณ 1 สัปดาห์ เป็นต้น

### 3.1.2 องค์การที่เกี่ยวข้องกับการคุ้มครองคุณภาพน้ำแข็ง<sup>2</sup>

ประเทศไทยมีกฎหมายหลายฉบับที่เข้ามาเกี่ยวข้องกับการควบคุมธุรกิจการผลิตน้ำแข็งเพื่อการบริโภค จึงมีองค์กรหรือหน่วยงานที่มีหน้าที่รับผิดชอบกำกับดูแลในด้านต่าง ๆ เช่น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำนักงานคุ้มครองผู้บริโภค มูลนิธิเพื่อผู้บริโภค เป็นต้น

<sup>2</sup> จาก อย. คุมเข้มผู้ผลิตน้ำแข็ง ต้องพัฒนาสถานที่ผลิตตามเกณฑ์จีเอ็มพี (น. 1-2), โดย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค, (2547, 20 กุมภาพันธ์), กรุงเทพฯ: ผู้แต่ง.

### 3.1.2.1 องค์กรภาครัฐ

1) สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เป็นหน่วยงานที่ให้การควบคุมกำกับการผลิต ผู้ผลิตจะต้องมาขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารกับทางสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เสียก่อนจึงจะผลิตและจำหน่ายได้ การผลิตน้ำแข็งสำหรับบริโภคถ้าหากผู้ผลิตไม่ระมัดระวังความสะอาดของน้ำที่นำมาผลิต หรือการเก็บ การขนส่ง รวมถึงภาชนะที่ใช้บรรจุหากไม่สะอาด ก็อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคได้ อีกทั้งน้ำแข็งจัดเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ มีการกำหนดคุณภาพ หรือมาตรฐานหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการผลิต มาตรฐานของภาชนะบรรจุ รวมทั้งการใช้วิธีเก็บรักษา และต้องมีฉลากอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง น้ำแข็ง ทั้งนี้การผลิตน้ำแข็งเพื่อจำหน่ายที่มีวัตถุประสงค์ให้ใช้รับประทานต้องใช้น้ำสะอาดที่มีมาตรฐาน อาทิ ต้องไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคเจือปน ไม่ว่าจะเป็นโรคท้องร่วง โรคอหิวาตกโรค โดยกรรมวิธีการผลิตในการทำน้ำให้สะอาดต้องมีขั้นตอนการจัดสิ่งเจือปนอย่างถูกต้องและเหมาะสม สถานที่ผลิตและวิธีการผลิตต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์การผลิตอาหารที่ดี ตลอดจนมีการบำรุงและรักษาทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องมืออย่างสม่ำเสมอในส่วนของผู้ผลิตตามกฎหมายกำหนดนั้น ในกรณีที่เข้าข่ายโรงงาน คือมีเครื่องจักรตั้งแต่ 5 แรงม้าขึ้นไปหรือคนงานตั้งแต่ 7 คนขึ้นไป จะต้องมีใบอนุญาตผลิตอาหาร ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร แต่ถ้าเป็นร้านค้าไม่เข้าข่ายโรงงานจะต้องขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร โดยผู้ผลิตน้ำแข็งทุกรายจะต้องมาขออนุญาตผลิตอาหารหรือใช้ฉลากอาหารกับทางสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ในท้องที่ของผู้ผลิตก่อน หากฝ่าฝืนขายอาหารควบคุมเฉพาะ โดยไม่มีฉลากอาหารจะมีโทษปรับไม่เกินสามหมื่นบาทหรือถ้าใช้น้ำแข็งที่ผลิตเพื่อจำหน่าย ไม่มีคุณภาพมาตรฐานเพียงพอ ก็จะจัดเป็นอาหารผิดมาตรฐาน ผู้ผลิตจะต้องได้รับโทษถูกปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท เป็นต้น

2) สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค หรือ สคบ. ทำหน้าที่ให้ความคุ้มครองผู้บริโภคไม่ให้ถูกเอารัดเอาเปรียบจากผู้ประกอบธุรกิจการค้า การโฆษณา ผลิตภัณฑ์สินค้า และการให้บริการ ภายใต้วิสัยทัศน์ที่เป็นองค์กรกลางคุ้มครองผู้บริโภคของชาติในระดับสากล สคบ.ได้ดำเนินงานทั้งการบังคับใช้กฎหมายอย่างเข้มงวด การพัฒนานโยบายและกฎหมายด้านการคุ้มครองผู้บริโภคอยู่เสมอให้ทันต่อสถานการณ์ การสร้างพันธมิตรและเครือข่ายผู้บริโภค พร้อมทั้งประสานความร่วมมือจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชน ตลอดจนการเผยแพร่ความรู้ ข้อมูลข่าวสารให้ผู้บริโภค รู้จักปกป้องและรักษาสิทธิของตนเอง โดยที่เห็นได้ว่าเป็นรูปธรรม คือ การมอบตราสัญลักษณ์ สคบ. ให้กับผู้ประกอบการธุรกิจขายตรง ธุรกิจท่องเที่ยว และธุรกิจกวดวิชา หรือการควบคุมข่าวสารที่บรรจุถุง ทั้งนี้มีการคุ้มครองสิทธิและหน้าที่ในการ



เป็นช่องทางการร้องเรียนให้กับประชาชน มีสิทธิตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 ซึ่งมีสิทธิได้รับความคุ้มครองดังต่อไปนี้<sup>3</sup>

(1) สิทธิที่จะได้รับข่าวสารรวมทั้งคำพรรณนาคุณภาพที่ถูกต้อง และเพียงพอเกี่ยวกับสินค้าหรือบริการ

(2) สิทธิที่จะมีอิสระในการเลือกหาสินค้าหรือบริการ

(3) สิทธิที่จะได้รับความปลอดภัยจากการใช้สินค้าหรือบริการ

(4) สิทธิที่จะได้รับการพิจารณาและชดเชยความเสียหาย

ทั้งนี้ ตามที่กฎหมายว่าด้วยกรณีนั้น ๆ หรือพระราชบัญญัตินี้บัญญัติไว้สำนักงาน คณะกรรมการอาหารและยา (มาตรา 4)

ทั้งนี้การคุ้มครองผู้บริโภคโดยประการอื่น เมื่อมีเหตุอันควรสงสัยว่าสินค้าใด อาจเป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค เช่นการบริโภคข้าวสารบรรจุถุงที่ไม่ปลอดภัยเป็นต้น คณะกรรมการ อาจสั่งให้ผู้ประกอบธุรกิจดำเนินการทดสอบหรือพิสูจน์สินค้านั้นได้ ถ้าผู้ประกอบธุรกิจ ไม่ดำเนินการทดสอบหรือพิสูจน์สินค้าหรือดำเนินการล่าช้าโดยไม่มีเหตุผลอันสมควร คณะกรรมการจะจัดให้มีการพิสูจน์โดยผู้ประกอบธุรกิจเป็นผู้เสียค่าใช้จ่ายถ้าผลการทดสอบ หรือพิสูจน์ปรากฏว่าสินค้านั้นอาจเป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค และกรณีไม่อาจป้องกันอันตราย ที่จะเกิดจากสินค้านั้นได้โดยการกำหนดฉลากตามมาตรา 30 หรือตามกฎหมายอื่น ให้คณะกรรมการมีอำนาจสั่งห้ามขายสินค้านั้นและถ้าเห็นสมควรจะสั่งให้ผู้ประกอบธุรกิจ เปลี่ยนแปลงสินค้านั้นภายใต้เงื่อนไขตามที่คณะกรรมการกำหนดก็ได้ในกรณีที่สินค้านั้น ไม่สามารถเปลี่ยนแปลงได้หรือเป็นที่สงสัยว่าผู้ประกอบธุรกิจจะเก็บสินค้านั้นไว้เพื่อขายต่อไป คณะกรรมการมีอำนาจสั่งให้ผู้ประกอบธุรกิจทำลายหรือจะจัดให้มีการทำลายโดยผู้ประกอบธุรกิจ เป็นผู้เสียค่าใช้จ่ายก็ได้ (มาตรา 36)

### 3.1.2.2 องค์กรภาคเอกชน

มูลนิธิเพื่อผู้บริโภค เป็นองค์กรพัฒนาเอกชนสาธารณประโยชน์ โดยเริ่มจากการทำงาน ตั้งแต่ ปี พ.ศ. 2526 ในนาม คณะกรรมการประสานงานองค์กรเอกชนเพื่อการพัฒนาสาธารณสุขมูลฐาน (คปอ.ส.) ซึ่งมีบทบาทต่อการพัฒนาสาธารณสุข ทั้งผลักดันนโยบายห้ามผสมสารคาเฟอีนในยาแก้ปวดลดไข้ การรณรงค์ให้ซื้อสามัญทางยาในฉลากเอกสารกำกับยา การรณรงค์ให้มีนโยบายลดใช้สารเคมีในการเกษตร ฯลฯ บทเรียนจากการทำงานของมูลนิธิคุ้มครองผู้บริโภคทำให้เกิดความ

<sup>3</sup> จาก แผนการจัดการเรียนรู้บูรณาการ เรื่องการคุ้มครองสิทธิผู้บริโภค ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 (น. 15), โดย สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค และสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน, 2547, กรุงเทพฯ: อรุณการพิมพ์.

ตระหนักถึงสุขภาพแบบองค์รวม ว่าต้องดูแลคุณภาพชีวิตของประชาชนหรือผู้บริโภคอย่างรอบด้าน ถึงจะนำมาสู่การมีสุขภาพที่ดีได้ จึงจดทะเบียนจัดตั้งมูลนิธิเพื่อผู้บริโภคขึ้นในปี พ.ศ. 2539 ทั้งนี้เพื่อให้ผู้บริโภคมีความฉลาดและเท่าทันต่อสถานการณ์ปัญหาในสังคมบริโภคนิยม จึงจำเป็นอย่างยิ่งต่อการคุ้มครองผู้บริโภค<sup>4</sup>

การดำเนินการจดทะเบียนจัดตั้งมูลนิธิเพื่อผู้บริโภคขึ้นในปี พ.ศ. 2539 โดยมีวัตถุประสงค์การส่งเสริมให้ผู้บริโภคได้รับการคุ้มครองตามสิทธิอันพึงมีพึงได้ สนับสนุนและส่งเสริมให้ผู้บริโภคและองค์กรผู้บริโภคต่าง ๆ ได้มีส่วนร่วมในการคุ้มครองผู้บริโภค และวัตถุประสงค์สำคัญอีกประการหนึ่งก็คือ ส่งเสริมการศึกษา วิจัยและเผยแพร่ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับการคุ้มครองผู้บริโภค เพราะการคุ้มครองผู้บริโภคที่มีประสิทธิภาพที่สุดก็คือ การที่ผู้บริโภคคุ้มครองดูแลตัวเองได้ ดังนั้นข้อมูล ความรู้ต่าง ๆ ที่จะช่วยให้ผู้บริโภค “ฉลาดและเท่าทันต่อสถานการณ์ปัญหาในสังคมบริโภคนิยม” จึงจำเป็นอย่างยิ่งต่อการคุ้มครองผู้บริโภค ทั้งนี้ในเรื่องการดำเนินการของมูลนิธิเพื่อผู้บริโภคมีการดำเนินการที่เกี่ยวข้อง โดยได้ออกประกาศแจ้งเตือน เรื่องการป้องกันโรคที่เกิดในฤดูร้อน โดยระบุการแจ้งเตือนให้ผู้ประกอบการ ผลิตและจำหน่ายน้ำแข็ง น้ำดื่ม ควรระมัดระวังนำน้ำที่ปราศจากเชื้อโรคมาผลิตรวมทั้งการขนย้าย เพื่อจำหน่ายต้องดำเนินการให้ถูกหลักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ในการป้องกันโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ อาทิ โรคอุจจาระร่วง โรคอาหารเป็นพิษ บิด อหิวาตกโรค นอกจากนี้ผู้ประกอบการบางราย ใช้น้ำประปาไม่ผ่านการกรองที่ดื่มทำเป็นน้ำแข็งขาย ขณะที่เครื่องมือที่ใช้ก็ไม่มีความมาตรฐานเน้นราคาถูก ส่วนการเคลื่อนย้ายสินค้าก็มีความสำคัญ คนงานบางคนเป็นโรคผิวหนัง ไม่ใส่ถุงมือทำงานมาจับน้ำแข็ง บางรายใช้ถุงปุ๋ยเก่ามาใส่สินค้า คนงานบางคนใช้เท้าถีบเพื่อเคลื่อนย้ายน้ำแข็ง ทั้งนี้การแจ้งเตือนดังกล่าวเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค เป็นต้น

### 3.1.3 บุคคลที่เกี่ยวข้องกับการทำธุรกิจการผลิตน้ำแข็ง

ในการผลิตน้ำแข็ง มีบุคคลหลายฝ่ายที่เข้ามาเกี่ยวข้องในกระบวนการดังกล่าวไม่ว่าจะเป็นผู้ผลิต ผู้จำหน่าย ผู้บริโภค ผู้ขนส่ง ซึ่งถือว่ามีความสำคัญเท่าเทียมกันในการขับเคลื่อนธุรกิจการผลิตน้ำแข็งเพื่อการบริโภคให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

#### 3.1.3.1 ผู้ผลิต

ผู้ผลิต หมายถึง ผู้ที่ทำหน้าที่นำทรัพยากรมาทำสิ่งใดสิ่งหนึ่งหรือผลิตสินค้าและบริการเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค ซึ่งในการผลิตน้ำแข็งไม่ว่าจะเป็นน้ำแข็งซองหรือน้ำแข็งหลอดจำเป็นต้องเริ่มต้นจากสถานที่การผลิตที่ถูกสุขลักษณะ การควบคุมการผลิตที่ถูกต้องรวมทั้ง

<sup>4</sup> มูลนิธิเพื่อผู้บริโภค. สืบค้นเมื่อ 15 พฤศจิกายน 2556, จาก <http://www.consumerthai.org>

การควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต หรือมาตรฐาน จี.เอ็ม.พี. (GMP : Good Manufacturing Practice) โดยประกอบกับพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 มาตรา 4 ผลิต หมายความว่า ทำ ผสม ปปรุงแต่งและหมายความรวมถึงแบ่งบรรจุด้วย กล่าวคือพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 “ผลิต” หมายความว่า ทำ ผสม ปปรุง ประกอบ ประดิษฐ์ หรือแปรสภาพและหมายความรวมถึงการเปลี่ยนรูป การตัดแปลง การคัดเลือกหรือการแบ่งบรรจุ” นอกจากนี้กระทรวงสาธารณสุขได้กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 285) พ.ศ. 2547 เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 4) ตามเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ตามหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยสุขลักษณะทั่วไป กล่าวคือ”ข้อ 2 ให้น้ำแข็งเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน” โดยกำหนดไว้ตาม ข้อ 2 “ให้ผู้ผลิตหรือนำเข้าน้ำแข็งที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 78 (พ.ศ. 2527) เรื่อง น้ำแข็ง ลงวันที่ 16 มกราคม พ.ศ. 2527 และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 137 (พ.ศ. 2534) เรื่องน้ำแข็ง (ฉบับที่ 2) ลงวันที่ 23 เมษายน พ.ศ. 2534 และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 254) พ.ศ. 2545 เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 3) ลงวันที่ 30 พฤษภาคม พ.ศ. 2545 ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ใช้เลขสารบบอาหารดังกล่าวต่อไปได้ โดยถือว่าได้จดทะเบียนรายละเอียดของอาหารตามประกาศฉบับนี้แล้ว

### 3.1.3.2 ผู้จำหน่าย

ผู้จำหน่าย คือ ผู้ที่จะสามารถส่งสินค้าและบริการที่ผลิตให้ถึงมือผู้บริโภค เป็นตัวเชื่อมระหว่างผู้ผลิตกับผู้บริโภคคนสุดท้ายหรือผู้ใช้ เป็นผู้ที่ถือว่าช่วยงานผู้บริหารการตลาด ผู้จัดจำหน่ายคือผู้ที่ซื้อสินค้ามาเพื่อขายต่อ จัดการเกี่ยวกับการบริการ การซ่อมแซม การส่งคืนสินค้า การเก็บรักษาสินค้า พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 มาตรา 3 “ผู้ประกอบการธุรกิจ” หมายความว่า ผู้ขาย ผู้ผลิตเพื่อขาย ผู้ตั้งหรือนำเข้ามาในราชอาณาจักรเพื่อขายหรือผู้ซื้อเพื่อขายต่อซึ่งสินค้าหรือผู้ให้บริการ และหมายความรวมถึงผู้ประกอบการโฆษณาด้วย และ “ขาย” หมายความว่า รวมถึง ให้เช่า ให้เช่าซื้อ หรือจัดหาให้ไม่ว่าด้วยประการใด ๆ โดยเรียกค่าตอบแทนเป็นเงินหรือผลประโยชน์อื่น ตลอดจนการเสนอหรือการชักชวนเพื่อการดังกล่าวด้วย

### 3.1.3.3 ผู้บริโภค

ตามบทบัญญัติตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 แก้ไขเพิ่มเติม พ.ศ. 2541 มาตรา 3 “ผู้บริโภค” หมายความว่า ผู้ซื้อหรือผู้ได้รับบริการจากผู้ประกอบการธุรกิจหรือผู้ซึ่งได้รับการเสนอหรือการชักชวนจากผู้ประกอบการธุรกิจเพื่อให้ซื้อสินค้าหรือรับบริการ และหมายความรวมถึงผู้ใช้สินค้าหรือผู้ได้รับบริการจากผู้ประกอบการธุรกิจโดยชอบ แม้มิได้เป็นผู้เสีย

คำตอบแทน ทั้งนี้ผู้บริโภครวมตามกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคที่มีอำนาจหน้าที่รวมทั้งสิทธิของผู้บริโภคโดยตรง คือ พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2541 ตามมาตรา 4<sup>5</sup> ได้กำหนดให้ผู้บริโภคมีสิทธิที่จะได้รับความคุ้มครองตามกฎหมาย 5 ประการดังนี้

1) สิทธิที่จะได้รับข่าวสารรวมทั้งคำพรรณนาคุณภาพที่ถูกต้องและเพียงพอเกี่ยวกับสินค้าหรือบริการ

2) สิทธิที่จะได้อิสระในการเลือกหาสินค้าหรือบริการ

3) สิทธิที่จะได้รับความปลอดภัยจากการใช้สินค้าหรือบริการ

4) สิทธิที่จะได้รับความเป็นธรรมในการทำสัญญา

5) สิทธิที่จะได้รับการพิจารณาและชดเชยความเสียหาย

ทั้งนี้ เป็นไปตามหลักทั่วไปของการบังคับใช้กฎหมาย คือ เมื่อมีกฎหมายฉบับใดให้อำนาจในการคุ้มครองผู้บริโภคไว้เป็นการเฉพาะแล้วก็ต้องบังคับตามกฎหมายฉบับนั้น ตัวอย่างเช่น กรณีที่ผู้บริโภคถูกละเมิดสิทธิเกี่ยวกับเรื่องอาหาร ผู้บริโภคสามารถไปร้องเรียนที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาซึ่งเป็นหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ซึ่งเป็นกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคเฉพาะเรื่องสินค้าอาหารเท่านั้น เป็นต้น

#### 3.1.3.4 ผู้ขนส่ง

ผู้ขนส่ง หมายถึง การขนและการส่ง หรือการนำไปและนำมา ได้แก่ การขนส่งสิ่งของหรือสัตว์ที่ไม่สามารถจะเคลื่อนตัวเองได้ จากจุดหนึ่งเพื่อส่งไปยังจุดหมายปลายทางที่ต้องการ ในขณะที่การนำไปและนำมา คือนำคน มนุษย์หรือผู้โดยสารที่สามารถเคลื่อนย้ายตัวเองได้ตามเครื่องหมายสากล ไปยังจุดหมายปลายทางได้ การขนส่งที่เราจะศึกษาต่อไปจะหมายถึง การเคลื่อนย้ายผู้โดยสารและสิ่งของเพื่อเพิ่มความพึงพอใจในการเปลี่ยนสถานที่องค์ประกอบที่สำคัญของการขนส่ง ได้แก่

1) เส้นทาง (Way) หมายถึงปัจจัยพื้นฐานที่จะรองรับพาหนะในการเคลื่อนที่จากจุดหนึ่งไปยังอีกจุดหนึ่ง แบ่งออกเป็น

(1) ทางธรรมชาติ เกิดขึ้นเอง ได้แก่ ลำน้ำ ทางเดินในป่า เขา ท้องฟ้า

(2) ทางธรรมชาติ ที่ได้รับการปรับปรุง ได้แก่ ลำน้ำธรรมชาติ ที่ต้องขุดลอกเนื่องจากเรือไม่สามารถจะผ่านไปได้

<sup>5</sup> พระราชบัญญัติคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2541, มาตรา 4.

(3) ทางมนุษย์สร้างขึ้น ได้แก่ ถนนลอยฟ้า ถนนใต้ดิน หรือการขุดอุโมงค์ผ่านภูเขา หรือใต้ช่องแคบ เพื่อให้รถหรือรถไฟผ่านไปมาได้

#### 2) สถานี (Terminal)

โดยหลักของผู้ขนส่งมีหน้าที่ เนื่องจากการขนส่งสินค้าหรือผู้โดยสารโดยพาหนะประเภทต่าง ๆ ไม่สามารถวิ่งไปโดยไม่มีจุดหมายได้ เช่น

(1) ให้บริการแก่พาหนะต่าง ๆ ตามความต้องการเฉพาะด้าน เช่น เติมน้ำมันเชื้อเพลิง เปลี่ยนสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ในพาหนะ เช่น ของใช้ในห้องสุขา จัดเสบียงอาหารที่จะต้องใช้ตลอดเส้นทาง การเดินทาง ตลอดจนการตรวจสอบสภาพของพาหนะและเครื่องขับเคลื่อน

(2) ให้มีการเปลี่ยนพาหนะตามเส้นทาง และเปลี่ยนชนิดของพาหนะ เช่น การเปลี่ยนรถเมล์ในกรุงเทพมหานคร ไปใช้รถบริษัทขนส่งจำกัด (บขส.) เพื่อเดินทางไปต่างจังหวัดหรือเครื่องบินระหว่างประเทศ เป็นเครื่องบินภายในประเทศ หรือเปลี่ยนจากเครื่องบินมาเป็นรถเมล์หรือรถแท็กซี่

(3) อำนวยความสะดวกแก่การจราจรทุก ๆ ด้าน เช่น การจัดที่จอดรถ เครื่องบิน เรือ เพื่อให้รับบริการอันพึงมี แล้วจัดระบบการรับส่ง ผู้โดยสารและสินค้า เพื่อให้เกิดกระแสไหลของพาหนะได้สะดวกรวดเร็วและปลอดภัย

#### 3) พาหนะ (Carrying Unit)

โดยหลักการขนส่งทางพาหนะจะมีการขนส่งดังนี้

(1) รถโดยสาร รถจักรยาน รถจักรยานยนต์ รถสามล้อเครื่อง รถเมล์สองแถว รถเมล์เล็ก รถเมล์ ขสมก./บขส. รถแวนส์ รถแท็กซี่ รถตู้ รถยนต์ รถเมล์เลขทะเบียน 10 หรือ 30 ฯลฯ ยานพาหนะทางบกนี้ ต่างออกแบบเพื่อใช้กับระยะทาง ปริมาณขนส่ง และความสะดวกสบายต่าง ๆ กัน

(2) รถบรรทุกสินค้า ได้แก่ รถกระบะ รถสิบล้อ รถสิบล้อพ่วง รถกึ่งพ่วง รถบรรทุกของเหลวต่าง ๆ รถบรรทุกปูนผสม ฯลฯ ต่างได้รับการออกแบบให้เหมาะกับสภาพถนนและน้ำหนักบรรทุก ในสภาพจราจรปัจจุบันรถบรรทุกสินค้าเหล่านี้ต้องเผชิญกับเวลาวิ่งเฉพาะบางช่วงเวลาเท่านั้น

(3) รถประเภทล้อเลื่อนอื่น ๆ ได้แก่ รถเข็นอาหาร น้ำ และรถสามล้อถีบที่ใช้ในการบรรทุกทั้งสินค้าและผู้โดยสาร

#### 4) เครื่องขับเคลื่อน (Motive Power)

ผู้ขนส่งมีการขนส่งอาหาร โดยการดำเนินการทางยานพาหนะทางอากาศ เครื่องบินเป็นตัวอย่างหนึ่งของอากาศยาน นอกจากนี้ยังมีเฮลิคอปเตอร์ ฯลฯ เครื่องบินมีข้อได้เปรียบกว่ายานพาหนะอื่น ๆ คือ บินได้เร็ว ทำให้เวลาในการเดินทางลดลง สามารถบินผ่านสถานที่ทุรกันดารที่เรือ

และรถเดินทางไปไม่ได้ และเนื่องจากท้องฟ้ามีอาณาเขตกว้างไกล ทำให้ความถี่ของเที่ยวบินสูง ทำให้มีโอกาสเลือกเวลาเดินทางได้ และในปัจจุบันต้นทุนต่อหน่วยผลิตลดลงมาก เมื่อขนาดบรรจุเพิ่มสูงขึ้น เช่น 500 คน ต่อลำ นอกจากนี้เครื่องบินยังเป็นพาหนะที่ปลอดภัยที่สุดและไว้ใจได้มากที่สุดด้วย เป็นต้น

### 3.1.4 หลักการคุ้มครองผู้บริโภคเกี่ยวกับการควบคุมการผลิตน้ำแข็ง

การกำหนดมาตรการและวิธีการควบคุมการผลิตน้ำแข็งเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคได้อย่างเหมาะสมเพื่อให้ผู้บริโภคได้บริโภคน้ำแข็งที่มีความสะอาดและปลอดภัย ทั้งยังเป็นหลักเกณฑ์เพื่อให้ผู้ประกอบการธุรกิจได้ปฏิบัติตามอย่างถูกต้อง

#### 3.1.4.1 การควบคุมคุณภาพการผลิต<sup>6</sup>

แม้ว่าในปัจจุบันยังไม่มีมาตรการกฎหมายในการให้ความคุ้มครองผู้บริโภคเกี่ยวกับผู้ผลิตน้ำแข็งอย่างชัดเจน แต่ก็สามารถพิจารณากฎหมายที่ให้ความคุ้มครองผู้บริโภคในการเกี่ยวข้องกับการผลิตน้ำแข็งก่อนจะถึงมือผู้บริโภค ให้มีความสะอาด ปลอดภัย และได้คุณภาพมาตรฐาน เป็นที่เชื่อมั่นของประชาชนผู้บริโภค ทั้งนี้จะต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 137 (พ.ศ. 2534) เรื่องน้ำแข็ง (ฉบับที่ 2) เช่น

ข้อ 1 ให้ยกเลิกความใน (จ) ของ (2) ในข้อ 3 แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 78 (พ.ศ. 2527) เรื่อง น้ำแข็ง ลงวันที่ 16 มกราคม พ.ศ. 2527 และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(จ) แคลเมียม ไม่เกิน 0.005 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร”

ข้อ 2 ให้ยกเลิกความใน (ฉ) และ (ญ) ของ (2) ในข้อ 3 แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 78 (พ.ศ. 2527) เรื่อง น้ำแข็ง ลงวันที่ 16 มกราคม พ.ศ. 2527 และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

(ฉ) เหล็ก ไม่เกิน 0.3 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร

(ญ) ตะกั่ว ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร

ข้อ 3 ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็น (ซ) (น) และ (บ) ของ (2) ในข้อ 3 แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 78 (พ.ศ. 2527) เรื่อง น้ำแข็ง ลงวันที่ 16 มกราคม พ.ศ. 2527

(ซ) อะลูมิเนียม ไม่เกิน 0.2 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร

(น) เอบีเอส (Alkylbenzene Sulfonate) ไม่เกิน 0.2 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร

(บ) ไซยาไนต์ ไม่เกิน 0.1 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร

<sup>6</sup> จาก การประยุกต์ใช้หลักการระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในกระบวนการผลิตน้ำแข็งหลอด (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ) (น. 82), โดย พรรณกร พิทักษ์สันตโยธิน, 2551, กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยมหิดล.

ทั้งนี้ผู้ผลิตต้องปฏิบัติตามกฎหมายโดยไม่มีสารโลหะหนักตามที่กฎหมายบัญญัติไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 137 (พ.ศ. 2534) เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 2) ที่กล่าวมาข้างต้น การผลิตน้ำแข็งเพื่อจำหน่ายที่มีวัตถุประสงค์ให้ใช้รับประทานนั้น จะต้องใช้น้ำสะอาดและได้มาตรฐานตามที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 78 (พ.ศ. 2527) เรื่องน้ำแข็งดังต่อไปนี้

ข้อ 2 น้ำแข็งต้องเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ 3 การผลิตน้ำแข็งเพื่อจำหน่ายที่มีวัตถุประสงค์ให้ใช้รับประทาน ต้องใช้น้ำสะอาดที่มีมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(1) คุณสมบัติทางฟิสิกส์ น้ำที่นำมาผลิตน้ำแข็งจะต้องไม่มีสี ไม่มีกลิ่นแต่จะไม่รวมถึงกลิ่นคลอรีน ความขุ่นจะต้องไม่เกิน 5.0 ซิลิกาสด และค่าความเป็นกรดต่าง ต้องอยู่ระหว่าง 6.5 ถึง 8.5

(2) คุณสมบัติทางเคมี น้ำที่นำมาผลิตน้ำแข็งจะต้องมีคุณสมบัติทางเคมี เช่น ปริมาณสาร ทั้งหมด (Total Solid) ไม่เกิน 500.0 มิลลิกรัมต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร ความกระด้างทั้งหมดโดยคำนวณเป็นแคลเซียมคาร์บอเนตไม่เกิน 100.0 มิลลิกรัมต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร แคลเมียมไม่เกิน 0.005 มิลลิกรัมต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร และเหล็กไม่เกิน 0.3 มิลลิกรัมต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร เป็นต้น

(3) คุณสมบัติเกี่ยวกับจุลินทรีย์ น้ำที่นำมาผลิตน้ำแข็งจะต้องไม่มีแบคทีเรียชนิด อี.โค.ไล (Escherichia Coli) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค และตรวจพบแบคทีเรียชนิด โคลิฟอร์มน้อยกว่า 2.2 ต่อน้ำสะอาด 100 มิลลิลิตร โดยวิธี เอ็ม.พี.เอ็น. (Most Probable Number)

ข้อ 4 น้ำแข็งตามข้อ 3 ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ตามมาตรฐานของน้ำสะอาดและไม่มีสิ่งหนึ่งสิ่งใดปนเปื้อนอยู่ในน้ำแข็งนั้น

ข้อ 5 กรรมวิธีการผลิตน้ำแข็งตามข้อ 3 ให้ใช้วิธีที่จะป้องกันมิให้สิ่งหนึ่งสิ่งใดที่อยู่ภายนอกเข้าไปปนเปื้อนกับน้ำสะอาดที่ใช้ในระหว่างที่ทำการผลิต

ข้อ 6 ท่อส่งน้ำ ชองน้ำแข็ง และเครื่องใช้ในการผลิตที่สัมผัสกับน้ำสะอาดหรือน้ำแข็งจะต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ ทนทาน และมีลักษณะที่ง่ายต่อการทำความสะอาด

ข้อ 7 พื้นผิวของท่อส่งน้ำ ชองน้ำแข็ง และเครื่องใช้ในการผลิตที่สัมผัสกับน้ำสะอาดหรือน้ำแข็งต้องสะอาด และไม่มีสิ่งหนึ่งสิ่งใดปนเปื้อนอยู่ในระหว่างที่ทำการผลิต

ข้อ 8 การผลิตน้ำแข็งเพื่อจำหน่ายที่มีวัตถุประสงค์ให้ใช้ประโยชน์อื่นนอกจากให้ใช้รับประทาน ต้องใช้น้ำสะอาดที่มีมาตรฐานตามข้อ 3 และจะเติมสารอื่นที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบด้วยก็ได้

การผลิตน้ำแข็งตามวรรคหนึ่ง จะทำตามกรรมวิธีการผลิตน้ำแข็งที่กำหนดไว้ในข้อ 5 หรือทำตามกรรมวิธีการผลิตอื่นก็ได้ แต่ท่อส่งน้ำ ของน้ำแข็ง และเครื่องใช้ในการผลิตที่สัมผัสกับน้ำสะอาดหรือน้ำแข็ง ต้องเป็นไปตามข้อ 6 และข้อ 7

ข้อ 9 น้ำที่ใช้ในการทำความสะดวกท่อส่งน้ำ ของน้ำแข็ง เครื่องใช้ในการผลิตที่สัมผัสกับน้ำสะอาดหรือน้ำแข็ง และภาชนะบรรจุต้องใช้น้ำที่มีมาตรฐานเช่นเดียวกับน้ำที่ใช้ผลิตน้ำแข็ง การถอดน้ำแข็งออกจากชองน้ำแข็งนั้นต้องใช้น้ำที่มีมาตรฐานเช่นเดียวกับน้ำที่ใช้ผลิตน้ำแข็ง

ข้อ 10 ในการเก็บรักษาน้ำแข็งห้ามมิให้ใช้เกลือ จี๊เกลือ กระจกอบ กาบมะพร้าว เสื่อ หรือวัสดุอย่างอื่นในทำนองเดียวกันปกคลุมหรือห่อหุ้มน้ำแข็ง

ข้อ 11 สถานที่เก็บรักษาน้ำแข็งตามข้อ 3 เพื่อจำหน่ายหรือที่จำหน่าย ต้อง

- (1) สะอาดและมีระดับสูงกว่าทางเดินภายในบริเวณสถานที่เก็บรักษาน้ำแข็ง
- (2) ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษและเป็นวัสดุพื้นผิวเรียบรักษาความสะดวกได้ง่าย
- (3) มีลักษณะที่ง่ายต่อการทำความสะอาด และมีลักษณะปกปิดที่ป้องกันให้

สิ่งหนึ่งสิ่งใดจากภายนอกปนเปื้อนน้ำแข็งได้

ข้อ 12 ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุน้ำแข็งตามข้อ 3 เพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ต้อง

- (1) สะอาดและไม่มีสารออกมาปนเปื้อนกับน้ำแข็งในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (2) ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษและเป็นวัสดุพื้นผิวเรียบรักษาความสะดวกได้ง่าย
- (3) มีลักษณะที่ง่ายต่อการทำความสะอาดและมีลักษณะปกปิดที่ป้องกันมิให้สิ่งหนึ่ง

สิ่งใดจากภายนอกปนเปื้อนน้ำแข็งได้

- (4) ไม่เคยใช้บรรจุผลิตภัณฑ์อื่นนอกจากน้ำแข็ง และไม่มีรูพรอยประคิษฐ์หรือข้อความใดที่แสดงว่าเป็นภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุสิ่งของอื่น

ในกรณีที่ใช้ยานพาหนะในลักษณะเป็นภาชนะบรรจุด้วย ยานพาหนะที่ใช้เป็นภาชนะบรรจุนั้นจะต้องเป็นไปตาม (1) (2) และ (3)

ข้อ 13 น้ำแข็ง ตามข้อ 3 และข้อ 8 ที่ผลิตเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ต้องมีฉลากเป็นภาษาไทย อ่านได้ชัดเจน ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า 5 มิลลิเมตร แสดงไว้ที่ภาชนะบรรจุและอย่างน้อยต้องมีข้อความ ดังต่อไปนี้

- (1) ชื่อ ที่ตั้ง ของโรงงานผลิตน้ำแข็ง
- (2) “น้ำแข็งใช้รับประทานได้” ด้วยตัวอักษรสีน้ำเงิน หรือ “น้ำแข็งใช้รับประทานไม่ได้” ด้วยตัวอักษรสีแดง แล้วแต่กรณี



ความในวรรคหนึ่ง มิให้ใช้บังคับแก่ภาชนะบรรจุที่ใช้ใส่น้ำแข็งเพื่อจำหน่ายโดยตรงแก่ผู้บริโภค

นอกจากนั้นต้องปฏิบัติตาม ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ. 2555 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ตามข้อ 2 ให้อาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายเป็นอาหารที่กำหนด วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ 3 ผู้ผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายตามข้อ 2 ต้องปฏิบัติตามวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายที่กำหนดไว้ หรือไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ดังกล่าว

ข้อ 4 ผู้นำเข้าอาหารเพื่อจำหน่ายตามข้อ 2 ต้องจัดให้มีใบรับรองวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายที่กำหนดไว้ หรือไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ดังกล่าว

ข้อ 5 ให้ผู้ที่ได้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร หรือได้รับเลขสถานที่ผลิตอาหารหรือได้รับใบอนุญาต นำเข้าอาหาร สำหรับอาหารตามข้อ 2 แล้วแต่กรณี อยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ บรรดาที่ปฏิบัติไม่เป็นไปตาม ข้อ 3 และ ข้อ 4 ทำการปรับปรุง แก้ไข หรือจัดให้มีใบรับรองแล้วแต่กรณีให้ถูกต้องตามประกาศนี้ ภายในสามปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เป็นต้น

ในการควบคุมสถานที่ผลิตต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 ปราบกฏตามบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยสุขลักษณะทั่วไป การผลิตอาหารจะต้องมีการกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ซึ่งการดำเนินการดังกล่าวนี้จะต้องคำนึงถึงสิ่งต่าง ๆ ดังนี้

1) สถานที่ตั้งและอาคารผลิต ข้อ 1.1-1.2.6 ซึ่งกฎหมายบังคับให้สถานที่การผลิตต้องอยู่ในที่ที่ไม่ทำให้อาหารที่ผลิตเกิดการปนเปื้อนได้ สถานที่ตั้งต้องไม่ปล่อยให้มีการสะสมสิ่งที่ไม่ใช่แล้ว หรือสิ่งปฏิกูลอันอาจเป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ และแมลง รวมทั้งเชื้อโรคต่าง ๆ อยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่นมากผิดปกติ ไม่อยู่ใกล้กับสถานที่น่ารังเกียจ บริเวณพื้นที่ตั้งตัวอาคารไม่มีน้ำขังและและสกปรก และมีท่อระบายน้ำเพื่อให้ไหลลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะ ในกรณีที่ตั้งตัวอาคาร ซึ่งใช้ผลิตอาหารอยู่ติดกับบริเวณที่มีสภาพไม่เหมาะสม ต้องมีกรรมวิธีที่มีประสิทธิภาพในการป้องกัน และกำจัดแมลงและสัตว์นำโรค ตลอดจนฝุ่นผงและสาเหตุของการปนเปื้อนอื่น ๆ นอกจากนี้อาคารผลิตต้องมีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้าง

ในลักษณะที่สะดวกต่อการซ่อมบำรุงและรักษาความสะอาด รวมทั้งสะดวกในการปฏิบัติงาน โดยพื้น ฝาผนัง และเพดานของอาคารสถานที่ผลิต ต้องก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาด และซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา ต้องแยกบริเวณผลิตอาหารออกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับที่อยู่อาศัย ต้องมีมาตรการป้องกันสัตว์ และแมลงไม่ให้เข้าไปในบริเวณอาคารผลิต มีพื้นที่เพียงพอที่จะติดตั้งเครื่องมือ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต และแบ่งแยกพื้นที่การผลิตเป็นสัดส่วน เพื่อป้องกันการปนเปื้อน จัดให้มีแสงสว่าง และการระบายอากาศที่เหมาะสมเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงานภายในอาคารผลิต

2) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิตข้อที่ 2.1-2.4 ได้กำหนดให้พื้นผิวสัมผัสกับอาหารต้องทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร อันอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ทำความสะอาดง่าย โดยมีความสูงเหมาะสมและมีเพียงพอในการปฏิบัติงาน การออกแบบติดตั้งเครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้เหมาะสม และคำนึงถึงการปนเปื้อนที่อาจเกิดขึ้น รวมทั้งสามารถทำความสะอาดตัวเครื่องมือ เครื่องจักร และบริเวณที่ติดตั้งได้ง่ายและทั่วถึง เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ต้องเพียงพอต่อการปฏิบัติงาน

3) การควบคุมกระบวนการข้อ 3.1 - 3.1.6 การจะต้องมีการควบคุมดำเนินงานทุกขั้นตอนตามหลักสุขาภิบาลที่ดีตั้งแต่การตรวจรับวัตถุดิบ และส่วนผสมในการผลิตอาหาร การขนย้าย การจัดเตรียมการผลิต การบรรจุ การเก็บรักษาอาหารและการขนส่ง วัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิตอาหาร ต้องมีการคัดเลือกให้อยู่ในสภาพที่สะอาด มีคุณภาพดี เหมาะสำหรับการใช้ในการผลิตอาหารสำหรับบริโภค ต้องล้างหรือทำความสะอาดตามความจำเป็นเพื่อขจัดสิ่งสกปรก หรือสิ่งปนเปื้อนที่อาจติดหรือปนมากับวัตถุดิบนั้น ๆ และต้องเก็บรักษาวัตถุดิบภายใต้สภาวะที่ป้องกันการปนเปื้อน มีการหมุนเวียนสต็อกของวัตถุดิบและส่วนผสมอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ ภาชนะบรรจุอาหาร และภาชนะที่ใช้ในการขนถ่ายวัตถุดิบ และส่วนผสมในการผลิตอาหาร น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตจะต้องมีคุณภาพมาตรฐาน ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ดำเนินการควบคุมกระบวนการผลิตทั้งหมดให้อยู่ภายใต้สภาวะที่เหมาะสม จัดทำบันทึกและรายงานผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ ชนิดและปริมาณการผลิตของผลิตภัณฑ์ และวันเดือนปีที่ผลิต โดยเก็บบันทึกและรายงานไว้อย่างน้อย 2 ปี

4) การสุขาภิบาล ข้อ 4.1 - 4.6 กำหนดให้น้ำที่ใช้ภายในโรงงานต้องเป็นน้ำสะอาด และจัดให้มีการปรับคุณภาพน้ำตามความจำเป็น จัดให้มีห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วมให้เพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงาน และถูกต้องตามสุขลักษณะ มีอุปกรณ์ในการล้างมืออย่างครบถ้วน และต้องแยกต่างหากจากบริเวณผลิต หรือ ไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง จัดให้มีอ่างล้างมือในบริเวณผลิตให้เพียงพอ และมีอุปกรณ์การล้างมืออย่างครบถ้วน มีวิธีการป้องกัน และกำจัดสัตว์และแมลง

จัดให้มีภาชนะรองรับขยะมูลฝอยที่มีฝาปิดในจำนวนที่เพียงพอ และมีระบบกำจัดขยะมูลฝอยที่เหมาะสม จัดให้มีทางระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกอย่างมีประสิทธิภาพเหมาะสม และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับเข้าสู่กระบวนการผลิตอาหาร

5) การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด ข้อ 5.1 - 5.5 กำหนดตัวอาคารที่ผลิตต้องทำความสะอาดและรักษาให้อยู่ในสภาพสะอาดถูกสุขลักษณะ โดยสม่ำเสมอ ต้องทำความสะอาดดูแลและเก็บรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิตให้อยู่ในสภาพที่สะอาดทั้งก่อนและหลังการผลิต สำหรับชิ้นส่วนของเครื่องมือเครื่องจักรต่าง ๆ ที่อาจจะเปื้อนหรือสกปรกหรือก่อให้เกิดการปนเปื้อนอาหาร สามารถทำความสะอาดด้วยวิธีที่เหมาะสมและเพียงพอ พื้นผิวของเครื่องมือและอุปกรณ์การผลิตที่สัมผัสกับอาหาร ต้องทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ในการผลิต ต้องมีการตรวจสอบและบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพใช้งานได้ อย่างมีประสิทธิภาพสม่ำเสมอ การใช้สารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาด ตลอดจนเคมีวัตถุที่ใช้เกี่ยวกับการผลิต อยู่ภายใต้เงื่อนไขที่ปลอดภัย และการเก็บรักษาวัตถุดังกล่าว จะต้องแยกเป็นส่วนและปลอดภัย

6) บุคลากรและสุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงาน ข้อ 6.1-6.4 ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตต้องไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคนำรังเกียจตามที่กำหนดโดยกฎกระทรวงหรือมีบาดแผลอันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์ พนักงานต้องสวมเสื้อผ้าที่สะอาดและเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน ล้างมือก่อนเริ่มปฏิบัติงานและหลังการปนเปื้อน ใช้ถุงมือที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์และสะอาดถูกสุขลักษณะ ทำด้วยวัสดุที่ไม่มีสารละลายหลุดออกมาปนเปื้อนอาหารและของเหลวซึมผ่านไม่ได้ กรณีไม่สวมถุงมือ ต้องมีมาตรการให้พนักงานล้างมือ เล็บ แขนให้สะอาด ไม่สวมใส่เครื่องประดับต่าง ๆ ขณะปฏิบัติงานและดูแลสุขลักษณะอนามัยของมือ และเล็บให้สะอาดอยู่เสมอ สวมหมวก หรือผ้าคลุมผม หรือตาข่าย มีการฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ ผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับสุขลักษณะทั่วไปและความรู้ทั่วไปในการผลิตอาหารตามความเหมาะสม

ดังนั้นการผลิตอาหารจึงต้องคำนึงถึงคุณภาพและความปลอดภัยไปพร้อมกัน การดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหารสามารถทำได้โดยปฏิบัติตามเกณฑ์ขั้นพื้นฐานที่จำเป็นต้องควบคุมในการผลิตเพื่อให้ถูกต้องตามสุขลักษณะโดยใช้หลัก G.M.P. รวมทั้งการป้องกัน ควบคุม และกำจัดอันตรายในอาหารโดยการจัดทำระบบ HACCP เพื่อให้สามารถผลิตอาหารได้อย่างปลอดภัย อันจะทำให้เกิดความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภค นำไปสู่การพัฒนาธุรกิจ และเพิ่มศักยภาพการแข่งขันทั้งในประเทศ รวมทั้งการยกระดับการผลิตเพื่อให้สามารถแข่งขันทางการค้ากับต่างประเทศโดยหลักมาตรฐานสากล

### 3.1.4.2 การควบคุมคุณภาพการจำหน่าย

โดยหลักการประกอบกิจการหรือการค้าเนินกิจกรรมทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับการขายสินค้าหรือบริการ ไปยังธุรกิจหรือองค์กรที่ซื้อสินค้าหรือบริการนั้น ไปเพื่อขายต่อ เพื่อผลิตต่อหรือเพื่อใช้ในการทำธุรกิจ หรือองค์กรที่เข้ามาเกี่ยวข้องกับกิจกรรมพื้นฐานในการค้าส่ง โดยผู้จำหน่ายน้ำแข็งจำเป็นต้องปฏิบัติตามกฎหมายพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 โดยมาตรา 3 “ผู้ประกอบการธุรกิจ” หมายความว่า ผู้ขาย ผู้ผลิตเพื่อขาย ผู้ส่งหรือนำเข้ามาในราชอาณาจักรเพื่อขาย หรือผู้ซื้อเพื่อขายต่อซึ่งสินค้า หรือผู้ให้บริการและหมายความรวมถึงผู้ประกอบการโฆษณาด้วย “และ “ขาย” หมายความว่ารวมถึง ให้เช่า ให้เช่าซื้อ หรือจัดหาให้ไม่ว่าด้วยประการใด ๆ โดยเรียกค่าตอบแทนเป็นเงินหรือผลประโยชน์อื่น ตลอดจนการเสนอหรือการชักชวนเพื่อการดังกล่าวด้วย”

ทั้งนี้เพื่อให้ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย สมควรให้มีมาตรการประกันคุณภาพของอาหารแปรรูปเพื่อลดการปนเปื้อน ทั้งทางด้านกายภาพ เคมีและชีวภาพ ตลอดจนยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหารแปรรูปเพื่อเตรียมความพร้อมเข้าสู่การเป็นประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน เป็นต้น

### 3.1.4.3 การควบคุมคุณภาพการขนส่ง

ผู้ขนส่ง โดยหลักแล้วสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ได้กำหนดให้น้ำแข็งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ต้องขออนุญาตกับ อย. ก่อนผลิต อีกทั้งขณะนี้ได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193 พ.ศ. 2543 และ (ฉบับที่ 239) พ.ศ. 2544 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร หรือที่เรียกว่า G.M.P. สุขลักษณะทั่วไป ซึ่งเป็นหลักเกณฑ์ หรือข้อกำหนดกฎหมายที่ให้ผู้ผลิตมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนตั้งแต่อาคารสถานที่ เครื่องจักร อุปกรณ์ กระบวนการผลิต การสุขาภิบาล และผู้ปฏิบัติงาน รวมถึงการขนส่งด้วย ซึ่งผู้ผลิตจะต้องมีการดำเนินการให้ถูกสุขลักษณะ แต่ในทางปฏิบัติพบว่ามีการปนเปื้อน โดยเฉพาะเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรค โดยเกิดจากกระบวนการขนส่งที่ไม่ถูกสุขลักษณะ ทั้งจากผู้ผลิตเองและส่วนหนึ่งจากผู้จัดจำหน่ายหรือผู้ซื้อขายที่เป็นผู้รับน้ำแข็ง ณ สถานที่ผลิต กล่าวต่อไปว่าวิธีการที่จะช่วยลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ได้ คือ ขณะที่ทำการขนส่งน้ำแข็งให้มีภาชนะรองรับไม่วางกับพื้นโดยตรง หากจำเป็นหรือมีข้อจำกัดของพื้นที่ ขอให้แยกพื้นที่ที่ทำการขนส่งเป็น สัดส่วนและทำความสะอาดฆ่าเชื้อพื้นสม่ำเสมอ โดยเฉพาะก่อนทำการขนส่ง นอกจากนี้ผู้ปฏิบัติงาน ณ บริเวณขนส่งควรแต่งกายด้วยเสื้อผ้าที่สะอาด ล้างมือทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน สวมรองเท้าที่สะอาด และควรเป็นรองเท้าคนละคู่กับรองเท้าที่ปนเปื้อนจากนอกบริเวณขนส่ง ไม่สูบบุหรี่หรือมีพฤติกรรมอื่น ๆ ที่น่ารังเกียจขณะทำการขนส่ง และที่สำคัญห้ามใช้เท้าสัมผัสน้ำแข็งในส่วน

รถขนส่งนั้น ต้องเป็นรถที่สะอาดโดยเฉพาะพื้นรถที่วางน้ำแข็ง ต้องมีการล้างฆ่าเชื้อก่อนทำการขน และมีมาตรการควบคุมอุณหภูมิน้ำแข็งให้สม่ำเสมอ ช้อแนะนำดังกล่าวเป็นสิ่งที่ผู้ผลิต ผู้จำหน่าย และผู้ขนส่งน้ำแข็งพึงปฏิบัติ เพื่อมิให้เกิดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค และเพื่อมิให้เป็นการกระทำผิดกฎหมายในเรื่องของ G.M.P. ที่มีผลใช้บังคับอย่างสมบูรณ์ตั้งแต่วันที่ 24 กรกฎาคม 2546 โดยจะมีโทษปรับไม่เกิน 10,000 บาท เป็นต้น

#### 3.1.4.4 การควบคุมคุณภาพบรรจุภัณฑ์<sup>7</sup>

การควบคุมคุณภาพบรรจุภัณฑ์มีหลักการที่สำคัญ 3 ประการ คือ ประการแรก ผู้ผลิตต้องมั่นใจว่าวัตถุดิบที่ส่งเข้ามาตรงตามคุณภาพที่ต้องการ เพราะหากวัตถุดิบที่ใช้ไม่ต้องตามคุณภาพที่ต้องการจะก่อให้เกิดความเสียหาย และทำให้ต้นทุนเพิ่มขึ้น ประการที่สองต้องมั่นใจว่าภาชนะบรรจุหรือบรรจุภัณฑ์ตรงตามคุณภาพที่ต้องการ ประการที่สาม มั่นใจว่าสินค้าสำเร็จรูปถูกต้องและผู้ใช้รวมถึงผู้บริโภคได้รับความพอใจสูงสุด กล่าวคือ สินค้าคุณภาพดีที่สุด แต่ราคาสูงเกินไปก็ไม่สามารถไปด้วยกันได้ แต่ในราคาต้นทุนที่เหมาะสมและได้คุณภาพสินค้าที่ดีที่สุดคุ้มกับต้นทุนนั้น เป็นเรื่องที่จะทำความพอใจให้ลูกค้ามากที่สุด ทั้งนี้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 295) พ.ศ. 2548 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 มาตรา 6 (6) และ (9) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา 29 ประกอบด้วยมาตรา 35 มาตรา 39 มาตรา 48 และมาตรา 50 ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราช 2550 บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมายรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ 3 ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังนี้

- (1) สะอาด
- (2) ไม่มีสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหาร ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (3) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- (4) ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร

ข้อ 4 ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ 3 แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามบัญชีท้ายประกาศนี้ด้วย

ข้อ 5 การตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานการแพร่กระจายของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกให้วิเคราะห์โดยวิธีตามที่กำหนดโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

<sup>7</sup> ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 295) พ.ศ. 2548 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก.

ข้อ 6 ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกซึ่งใช้บรรจุนมหรือผลิตภัณฑ์นมต้องเป็นพลาสติกชนิดพอลิเอทิลีน เอทิลีน 1-แอลคีน โคลพอลิเมอร์ไรซัดเรซิน พอลิพรอพิลีน พอลิสไตรีนหรือพอลิเอทิลีนเทรฟทาเลตผลิตภัณฑ์นมตามวรรคหนึ่ง ได้แก่ นมเปรี้ยว นมคัดแปลงสำหรับทารก นมปรุงแต่งและครีม แต่ไม่รวมถึงนมและผลิตภัณฑ์นมดังกล่าวที่อยู่ในลักษณะผงหรือแห้ง

ข้อ 7 ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่มีสีบรรจุอาหารยกเว้นในกรณีดังต่อไปนี้

- (1) พลาสติกชนิดลามิเนต (Laminate) เฉพาะชั้นที่ไม่สัมผัสโดยตรงกับอาหาร
- (2) พลาสติกที่ใช้บรรจุผลไม้ชนิดที่ไม่รับประทานเปลือก
- (3) กรณีอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ 8 ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำขึ้นจากพลาสติกที่ใช้แล้วบรรจุอาหาร เว้นแต่ใช้เพื่อบรรจุผลไม้ชนิดที่ไม่รับประทานเปลือก

ข้อ 9 ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่เคยใช้บรรจุหรือหุ้มห่อปุ๋ย วัตถุพิษหรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เป็นภาชนะบรรจุอาหาร

ข้อ 10 ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่ทำขึ้นเพื่อใช้บรรจุสิ่งของอย่างอื่นที่มีชื่ออาหารหรือมีรูป รอยประดิษฐ์หรือข้อความใดที่ทำให้เกิดความเข้าใจผิดในสาระสำคัญของอาหารที่บรรจุอยู่ในภาชนะนั้น เป็นภาชนะบรรจุอาหาร

ดังนั้นจะเห็นได้ว่าการใช้บรรจุภัณฑ์นั้นจะต้องมีการตั้งข้อกำหนดคุณลักษณะของบรรจุภัณฑ์ไว้ เพราะผู้ผลิตต้องสร้างความมั่นใจว่า บรรจุภัณฑ์นั้นสามารถเข้ากับผลิตภัณฑ์ที่บรรจุอยู่ภายในและใช้งานได้ดีกับเครื่องจักรบรรจุภัณฑ์ เพื่อหลีกเลี่ยงปัญหาความเข้าใจผิดทางด้านเทคนิคและการจัดส่งภายในองค์กรและภายนอกองค์กร เพื่อเป็นหลักฐานเมื่อมีการเรียกร้องในภายหลัง และเพื่ออำนวยความสะดวกให้แก่ผู้จัดซื้อในการเสาะหาผู้ผลิตและสามารถเปรียบเทียบข้อเสนอที่แตกต่างกัน เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคนั่นเอง

### 3.1.5 หน่วยงานที่ควบคุมกำกับดูแลการคุ้มครองคุณภาพ

ปัจจุบันการผลิตน้ำแข็งยังดำเนินการ โดยอิสระและส่วนใหญ่เป็นการผลิตในแบบอุตสาหกรรมครัวเรือน เนื่องจากการผลิตน้ำแข็งทำได้ง่ายจึงทำให้มีน้ำแข็งหลากหลายรูปแบบที่ผลิตขึ้นมาเพื่อจำหน่าย เช่น น้ำแข็งหลอด น้ำแข็งซองและน้ำแข็งบด เป็นต้น ดังนั้นคุณภาพของน้ำแข็งจึงมีความแตกต่างกันไปขึ้นกับปัจจัยหลายประการ ได้แก่ ความรู้ความเข้าใจของผู้ผลิต ต้นทุนในการผลิต คุณภาพน้ำที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิต ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภคอันจะนำไปสู่การเจ็บป่วยด้วยโรกระบบทางเดินอาหารได้

### 3.1.5.1 การควบคุมในด้านคุณภาพการผลิตสินค้า

จากการที่น้ำแข็งมีคุณภาพไม่คงที่และประชาชนส่วนมากนิยมบริโภคน้ำแข็งเป็นประจำ รวมทั้งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือ อย. ได้กำหนดให้น้ำแข็งเป็นอาหารควบคุมเฉพาะที่จะต้องได้มาตรฐานตามที่กำหนดไว้จึงจะสามารถผลิตและจำหน่ายได้ แต่จากความเป็นจริงน้ำแข็งที่ผลิตและจำหน่ายในท้องตลาดต่างมีคุณภาพต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐานที่ได้กำหนดไว้แทบทั้งสิ้น จากการตรวจสอบคุณภาพทางกายภาพ ทางเคมีและทางจุลชีววิทยาที่ดำเนินการโดยหน่วยงานของรัฐบาล โดยเฉพาะได้ตรวจสอบพบการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ที่ก่อโรคร้ายระบบทางเดินอาหารของมนุษย์อยู่เป็นประจำ ในการตรวจสอบคุณภาพมาตรฐานของน้ำแข็งทางจุลชีววิทยานั้นมักจะใช้การวิเคราะห์เพื่อหาจุลินทรีย์ที่บ่งบอกถึงสุขลักษณะของการผลิตคือ แบคทีเรียในกลุ่มโคลิฟอร์ม (Coliforms Bacteria) และแบคทีเรีย อี.โค.ไล. (E. coli) แบคทีเรียโคลิฟอร์มเป็นแบคทีเรียชนิดที่มีความสำคัญต่อการสุขาภิบาลอาหารมากที่สุด ซึ่งโอกาสในการปนเปื้อนของแบคทีเรียก่อโรคร้ายเหล่านี้มีแทบทุกขั้นตอนการผลิตตั้งแต่การใช้วัตถุดิบ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือ อย. จึงต้องมีการตรวจสอบและควบคุมการปนเปื้อนระหว่างการผลิต การจับสัมผัสของพนักงาน รวมถึงภาชนะที่ใช้บรรจุเนื่องจากเป็นภาชนะบรรจุที่นำกลับมาใช้ใหม่โดยไม่ได้ทำความสะอาดที่ดีพอ เช่น การบรรจุน้ำแข็งของส่วนใหญ่ใช้ถุงปุ๋ย การขนส่งโดยรถบรรทุกที่ไม่มีการปกปิดจึงทำให้เกิดการปนเปื้อนในระหว่างการขนส่ง ส่วนการตรวจพบเชื้อโรคอาหารเป็นพิษชนิดอื่น เช่น สแต็บไฟโลคอคคัส ออเรียส ซัลโมเนลลา และคลอสทริเดียมเพอร์ฟริงเจนันั้น แสดงให้เห็นว่ามีการปนเปื้อนจากอุจจาระของคนและสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม และผู้ประกอบการอาจจะมีบาดแผลหรือสุขอนามัยไม่ดีพอ โดยที่ไม่มีการล้างมือให้สะอาดก่อนการปฏิบัติงานและหลังออกจากห้องน้ำ รวมไปถึงไม่ได้ดูแลบริเวณการผลิตและบรรจุให้สะอาดอยู่เสมอ นอกจากนี้ยังอาจมีสาเหตุจากขั้นตอนการฆ่าเชื้อที่ไม่มีประสิทธิภาพดีพอระบบอุปกรณ์ส่งน้ำอาจเกิดความหมักหมมจนเป็นแหล่งแพร่กระจายของแบคทีเรียดังกล่าว

### 3.1.5.2 การควบคุมในด้านการโฆษณา

ในการควบคุมการโฆษณาของคณะกรรมการว่าด้วยการโฆษณาเป็นการใช้อำนาจทางปกครอง เพื่อให้อำนาจในการออกคำสั่งดำเนินการกับโฆษณาที่ใช้ข้อความที่ไม่เป็นธรรมต่อผู้บริโภคหรือใช้ข้อความที่อาจก่อให้เกิดผลเสียต่อสังคมเป็นส่วนรวม ตามบทบัญญัติในมาตรา 22 ถึงมาตรา 29 และมาตรา 36 แห่งพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 ที่ได้มีการกำหนดหลักเกณฑ์ทางกฎหมายเพื่อควบคุมการโฆษณาสินค้าและบริการ โดยมีวิธีการควบคุมการโฆษณาเมื่อคณะกรรมการว่าด้วยการโฆษณาหรือสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคได้รับการร้องเรียนหรือตรวจพบว่าโฆษณาใด อาจเป็นการฝ่าฝืนบทบัญญัติแห่งพระราชบัญญัติคุ้มครอง

ผู้บริโภคน พ.ศ. 2522 คณะอนุกรรมการวินิจฉัยการโฆษณาจะเป็นผู้พิจารณาในเบื้องต้น ก่อนนำเสนอคณะกรรมการว่าด้วยการโฆษณาเพื่อมีคำสั่งต่อไปในการวินิจฉัยของ คณะอนุกรรมการวินิจฉัยการโฆษณานั้น มีข้อพิจารณาดังนี้ตามความหมายของพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 แล้ว คณะอนุกรรมการวินิจฉัยโฆษณาจะพิจารณาต่อไปว่า โฆษณาดังกล่าวเป็นโฆษณาที่ต้องห้ามตามกฎหมายหรือไม่ กล่าวคือ เป็นโฆษณาที่ไม่เป็นธรรมต่อ ผู้บริโภค หรือเป็นข้อความที่อาจก่อให้เกิดผลเสียต่อสังคมโดยรวมข้อความในโฆษณา ที่มีลักษณะต้องห้ามตามกฎหมายดังกล่าวข้างต้น จะมีลักษณะดังนี้

1) ข้อความที่เป็นเท็จหรือเกินความจริงหรือโฆษณาหลง หมายถึง โฆษณาซึ่งแสดง ข้อความแตกต่างจากความจริงและผลแห่งการแสดงผลเช่นนั้น ทำให้พฤติกรรมผู้บริโภคหันเหไป ในทางที่ข้อความนั้นมุ่งหมาย ข้อความที่แสดงนั้นอาจเป็นเท็จหรือหลงอยู่ในตัวเองหรือแม้ไม่มีสิ่ง แสดงว่าน่าจะเป็นเท็จ แต่ความหมายที่ผู้รับรู้ข้อความนั้นเข้าใจอาจเป็นเท็จ ก็ถือว่าเป็นการหลงได้ ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 มาตรา 40 - 41

นอกจากการใช้ข้อความที่ไม่เป็นจริงดังกล่าวข้างต้นแล้ว การโฆษณาที่เป็นการอวดอ้าง ความเป็นยอดในคุณภาพสรรพคุณ โดยใช้ถ้อยคำที่แสดงถึงระดับแห่งคุณภาพ เช่น ที่สุด ดีกว่า แห่งแรกแห่งเดียว หรือการโฆษณาเปรียบเทียบ หากผู้โฆษณาไม่อาจพิสูจน์ได้ว่ามีสรรพคุณหรือ คุณสมบัติตามข้อความโฆษณา หรือไม่อาจพิสูจน์ได้ว่าสินค้าตนดีกว่าของผู้อื่น ก็ถือว่าเป็นการใช้ ข้อความอันเป็นเท็จด้วย<sup>8</sup>

2) ข้อความที่จะก่อให้เกิดความเข้าใจผิดสาระสำคัญเกี่ยวกับสินค้าหรือบริการ ไม่ว่าจะกระทำโดยใช้หรืออ้างอิงรายงานทางวิชาการ สถิติ หรือสิ่งใดสิ่งหนึ่งอันไม่เป็นความจริง หรือเกินความจริงหรือไม่ก็ตาม ลักษณะของข้อความที่ต้องห้ามตามอนุมาตรา (2) หมายถึง ข้อความในโฆษณานั้นจะทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดในสาระสำคัญของสินค้าหรือบริการ การใช้ข้อความโฆษณาในลักษณะเช่นนี้ ผู้โฆษณาอาจใช้วิธีอ้างอิงรายงานทางวิชาการ สถิติ หรือสิ่ง ใดสิ่งหนึ่งที่ไม่เป็นความจริง หรือเกินความจริง อย่างไรก็ตาม ข้อความที่ต้องห้ามในลักษณะนี้ ยังไม่ ถึงขนาดเป็นข้อความอันเป็นเท็จ หากผู้โฆษณาได้ทำการโฆษณาข้อความในลักษณะนี้ กฎหมาย กำหนดให้ผู้โฆษณามีโอกาสพิสูจน์ว่า เป็นความจริงให้ปรากฏแก่คณะกรรมการว่าด้วยโฆษณาได้ หากพิสูจน์ไม่ได้คณะกรรมการว่าด้วยการโฆษณาอาจใช้อำนาจตามมาตรา 27 ในการดำเนินการกับ ข้อความดังกล่าว

<sup>8</sup> จาก คำอธิบายกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค (น. 165-167), โดย สุขุม สุภนิษฐ์ ก, 2548, กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.



3) ข้อความที่เป็นการสนับสนุนโดยตรงหรือโดยอ้อมให้มีการกระทำผิดกฎหมายหรือศีลธรรมหรือนำไปสู่ความเสื่อมเสียในวัฒนธรรมของชาติ การวินิจฉัยว่าข้อความใดเป็นข้อความที่ต้องห้ามตามอนุมาตรา (3) นี้ค่อนข้างจะวินิจฉัยได้ยากในส่วนที่เป็นข้อความที่สนับสนุนให้มีการกระทำผิดกฎหมายอาจเห็นได้ชัดเจน เพราะอยู่ในการรู้เห็นของบุคคลทั่วไป แต่ข้อความที่เป็นการผิดศีลธรรมหรือนำไปสู่ความเสื่อมเสียในวัฒนธรรมนั้น คงจะต้องพิจารณาถึงระดับความรู้สึกของวิญญูชนทั่ว ๆ ไปว่าส่อไปในทางเป็นการทำลายศีลธรรมหรือวัฒนธรรมหรือไม่ นอกจากนี้ข้อความในการโฆษณาที่เป็นการแสดงถึงการขายบริการทางเพศหรือส่อไปในทางการขายบริการทางเพศ ก็เข้าข่ายต้องห้ามตามอนุมาตรานี้ด้วย

4) ข้อความที่จะทำให้เกิดความแตกแยกหรือเสื่อมเสียความสามัคคีในหมู่ประชาชนขณะนี้ยังไม่ปรากฏข้อความโฆษณาที่มีลักษณะเช่นนี้

5) ข้อความอย่างอื่น ตามที่กำหนดในกฎกระทรวง ปัจจุบันได้มีกฎกระทรวงที่กำหนดข้อความที่เข้าลักษณะต้องห้ามตามมาตรา 22 (5) แห่งพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 รวม 3 ฉบับ คือ กฎกระทรวง (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2526 ลงวันที่ 19 เมษายน พ.ศ. 2523 กฎกระทรวง (ฉบับที่ 4) พ.ศ. 2528 ลงวันที่ 31 มีนาคม พ.ศ. 2528 และกฎกระทรวง (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2534 ลงวันที่ 29 พฤษภาคม พ.ศ. 2534 ซึ่งกำหนดข้อความที่มีลักษณะต้องห้าม ได้แก่ ข้อความโฆษณาที่รวมอยู่กับข้อความถวายพระพร ข้อความโฆษณาที่ประกาศว่า จะจัดให้มีการแถมพกหรือรางวัลด้วยการเสี่ยงโชคให้ของแถม ข้อความโฆษณาขายห้องชุดในอาคารชุดทางสี่ต่าง ๆ ข้อความโฆษณาขายที่ดิน เป็นต้น

3) เมื่อปรากฏว่าข้อความที่โฆษณามีลักษณะต้องห้ามตามกฎหมายคณะกรรมการว่าด้วยการโฆษณาจะอาศัยอำนาจตามมาตรา 27 แห่งพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 ออกคำสั่งทางปกครองให้ผู้ทำการโฆษณาปฏิบัติตามหรือในกรณีที่มีเหตุอันควรสงสัยก็สามารถให้ผู้กระทำการโฆษณาพิสูจน์แสดงความจริงได้ หลังจากทีคณะกรรมการเฉพาะเรื่องมีคำสั่งเกี่ยวกับโฆษณานั้นอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างแล้ว หากผู้ได้รับคำสั่งไม่พอใจคำสั่งนั้นสามารถอุทธรณ์ต่อคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคภายใน 10 วันนับตั้งแต่วันที่ผู้อุทธรณ์ได้รับทราบคำสั่งของคณะกรรมการเฉพาะเรื่อง

ทั้งนี้การที่กฎหมายบัญญัติให้ผู้ได้รับคำสั่งของคณะกรรมการเฉพาะเรื่องสามารถอุทธรณ์ต่อคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคได้นั้น เป็นการให้มีการตรวจการใช้ดุลพินิจของคณะกรรมการเฉพาะเรื่องอีกครั้งหนึ่งว่า ได้ใช้ดุลพินิจในการออกคำสั่งทางปกครองเหมาะสมตามควรแก่กรณีหรือไม่ อย่างไรก็ดีในการตรวจสอบการใช้ดุลพินิจนี้ เป็นการตรวจสอบโดยองค์กร

ฝ่ายบริหารด้วยตนเองโดยไม่มีการตรวจสอบโดยองค์กรภายนอก ดังเช่นระบบการตรวจสอบซึ่งเป็นที่ยอมรับโดยทั่วไป

### 3.1.5.3 การควบคุมคุณภาพจำหน่าย

โดยที่กฎหมายว่าด้วยการควบคุมคุณภาพอาหารที่ใช้อยู่ในปัจจุบันมีบทบัญญัติที่ไม่เหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบันและยังไม่มีบทบัญญัติคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคที่รัดกุมเพียงพอ นอกจากนี้จะได้กล่าวถึงความเชื่อมโยงของกฎหมายอื่นที่มีความเกี่ยวข้องกับกฎหมายหลักที่ควรทราบ สำหรับในส่วนที่เกี่ยวข้องกับผลิตผลของเกษตรกรไม่ว่าจะเป็นอาหาร เช่น น้ำแข็งตลอดจนการควบคุมราคาและอื่น ๆ ตามพระราชบัญญัติอาหารพ.ศ. 2522 “จำหน่าย” หมายความว่ารวมถึง ขาย จ่าย แจก หรือแลกเปลี่ยนมาตรา 6 เพื่อประโยชน์แก่การควบคุมอาหาร ให้รัฐมนตรีมีอำนาจประกาศในราชกิจจานุเบกษา (10) กำหนดประเภทและชนิดอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ซึ่งจะต้องมีฉลาก ข้อความในฉลาก เงื่อนไขและวิธีการแสดงฉลาก ตลอดจนหลักเกณฑ์และวิธีการโฆษณาในฉลากซึ่งจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีการควบคุมการจำหน่ายการกำหนดราคาของการจำหน่ายน้ำแข็ง ประกอบกับพระราชบัญญัติกำหนดราคาสินค้าและป้องกันการผูกขาด พ.ศ. 2522 มาตรา 4 ในพระราชบัญญัตินี้

ผู้จำหน่าย หมายความว่า ผู้ขาย แลกเปลี่ยนหรือโอนสิทธิหรือการครอบครองสินค้าให้แก่บุคคลอื่นและหมายความว่ารวมถึงผู้นำสินค้าเข้ามาในราชอาณาจักร ผู้ส่งสินค้าออกนอกราชอาณาจักร ผู้ผลิตและผู้ซื้อสินค้ามาเพื่อผลิตหรือจำหน่ายด้วย

ราคา หมายความว่า ราคาสินค้า และหมายความว่ารวมถึงค่าบริการอันเป็นค่าตอบแทนสำหรับการใช้บริการด้วย

ทั้งนี้ประกอบกับมาตรา 23-24 พระราชบัญญัติดังกล่าวตาม มาตรา 23 เพื่อป้องกันการกำหนดราคาซื้อ ราคาขาย หรือการกำหนดเงื่อนไขและวิธีปฏิบัติทางการค้าอันไม่เป็นธรรม คณะกรรมการกลางด้วยความเห็นชอบของคณะรัฐมนตรี มีอำนาจประกาศกำหนดให้สินค้าใดเป็นสินค้าควบคุมได้

ประกาศของคณะกรรมการกลางตามวรรคหนึ่ง ให้ประกาศในราชกิจจานุเบกษา

มาตรา 24 เมื่อได้มีการประกาศกำหนดสินค้าควบคุมตามมาตรา 23 แล้วให้คณะกรรมการมีอำนาจ ดังต่อไปนี้

(1) กำหนดราคาซื้อหรือราคาขายสินค้าควบคุม ให้ผู้ซื้อซื้อในราคาไม่ต่ำกว่าราคาที่กำหนดหรือให้ผู้จำหน่ายจำหน่ายในราคาไม่สูงกว่าราคาที่กำหนด หรือตรึงราคาไว้ในราคาใดราคาหนึ่ง

(2) กำหนดอัตรากำไรสูงสุดต่อหน่วยของสินค้าควบคุมที่ผู้จำหน่ายจะได้รับจากการจำหน่ายสินค้าควบคุม หรือกำหนดอัตราส่วนแตกต่างระหว่างราคาซื้อกับราคาขายสินค้าควบคุมในแต่ละช่วงการค้า

(3) กำหนดให้ผู้ผลิตหรือผู้จำหน่ายสินค้าควบคุมแสดงราคาสินค้าควบคุม

(4) กำหนดหลักเกณฑ์ มาตรการและเงื่อนไขให้ผู้ผลิตหรือผู้จำหน่ายสินค้าควบคุมปฏิบัติเกี่ยวกับการผลิต การจ่ายแจก การนำเข้ามาในราชอาณาจักร การส่งออกนอกราชอาณาจักร การซื้อ การจำหน่ายหรือการเก็บรักษาสินค้าควบคุม

(5) กำหนดท้องที่ หรือกำหนดระยะเวลาในการใช้บังคับประกาศของคณะกรรมการ

(6) กำหนดให้แจ้งปริมาณ สถานที่เก็บ ต้นทุน ค่าใช้จ่ายกระบวนการผลิตและวิธีการจำหน่ายสินค้าควบคุมต่อพนักงานเจ้าหน้าที่

(7) กำหนดให้มีการเก็บหรือเพิ่มปริมาณการเก็บสำรองสินค้าควบคุมและกำหนดท้องที่และสถานที่ให้เก็บสำรองสินค้าควบคุม

(8) ห้ามหรืออนุญาตการส่งออกไปนอกหรือนำเข้ามาในท้องที่หนึ่งท้องที่ใดซึ่งสินค้าควบคุม

(9) สั่งให้ผู้ประกอบธุรกิจปรับปรุงประสิทธิภาพในการผลิต การซื้อ การจำหน่ายหรือการเก็บรักษาสินค้าควบคุม รวมทั้งให้ระงับหรือลดค่าใช้จ่ายใด ๆ ที่กำหนดไว้เกินสมควร

(10) จัดให้มีการปันส่วนในการซื้อและการจำหน่ายสินค้าควบคุมหรือกำหนดเงื่อนไขในการซื้อและการจำหน่ายสินค้าควบคุม

(11) บังคับให้ผู้จำหน่ายสินค้าควบคุมตามปริมาณและราคาที่กำหนด ตลอดจนบังคับให้ผู้จำหน่ายแก่ส่วนราชการหรือบุคคลใดซึ่งคณะกรรมการกำหนด

(12) ห้ามการจำหน่าย ให้ ใช้อง ยักย้าย หรือเปลี่ยนสภาพซึ่งสินค้าควบคุมเกินปริมาณที่กำหนด

(13) ให้เลขาธิการหรือพนักงานเจ้าหน้าที่เข้าดำเนินการเกี่ยวกับการผลิต การขนส่ง การซื้อ การจำหน่าย และการเก็บรักษาสินค้าควบคุม

(14) กำหนดมาตรการเพื่อป้องกันการกักตุนสินค้าควบคุม หรือครอบครองสินค้าควบคุมเกินปริมาณที่กำหนด

การใช้อำนาจตามวรรคหนึ่ง ให้คณะกรรมการกระทำเป็นประกาศโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา ทั้งนี้การใช้อำนาจให้คณะกรรมการพิจารณาทบทวนเป็นครั้งคราวให้สอดคล้องกับภาวะเศรษฐกิจ โดยคำนึงถึงต้นทุน ค่าใช้จ่ายในการจำหน่ายและอัตรากำไรที่เหมาะสม รวมทั้งผลกระทบต่อการลงทุนในการขยายกำลังการผลิตในระยะต่อไปด้วย เป็นต้น

### 3.1.5.4 การควบคุมในด้านฉลาก<sup>9</sup>

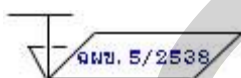
โดยหลักแล้วสำนักงานคุ้มครองผู้บริโภคมีหน้าที่ในการควบคุมฉลากอาหารตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 ทั้งนี้ก่อนจะซื้อน้ำแข็งควรจะต้องเลือกซื้ออย่างระมัดระวัง สำหรับน้ำแข็งหลอดที่บรรจุถุงผู้บริโภคควรจะต้องสังเกตรายละเอียดบนฉลาก ฉลากต้องมีข้อความภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้

- 1) ชื่ออาหาร (ถ้ามี)
- 2) เลขสารบบอาหาร ในเครื่องหมาย อย. เช่น
- 3) ข้อความว่า “น้ำแข็งใช้รับประทานได้” ด้วยตัวอักษรสีน้ำเงิน
- 4) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต
- 5) น้ำหนักสุทธิเป็นระบบเมตริก

ทั้งนี้ฉลากเพื่อให้อ่านได้ชัดเจน โดยมีข้อความโดยมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร หรือเลขที่อนุญาตใช้ฉลากอาหาร (ยกเว้นน้ำแข็งซอง ไม่ต้องแสดง) ในเครื่องหมาย อย. เช่น



หมายถึง เลขทะเบียนตำรับอาหาร สำหรับน้ำแข็งที่ผลิตในประเทศที่สถานที่ผลิตเข้าข่ายโรงงานโดยได้รับอนุญาตเป็นลำดับ 3 ในปี 2538



หมายถึง เลขที่อนุญาตใช้ฉลากอาหาร สำหรับน้ำแข็งที่ผลิตในประเทศที่สถานที่ผลิตไม่เข้าข่ายโรงงานโดยได้รับอนุญาตเป็นลำดับ 5 ในปี 2538 ถ้าเป็นการขออนุญาตในต่างจังหวัด ก็ให้เพิ่มอักษรย่อชื่อจังหวัดข้างหน้าอักษร ผข. หรือ ฉผข. เช่น



หมายถึง เลขทะเบียนตำรับอาหารของน้ำแข็งซึ่งพิจารณา อนุญาตโดยจังหวัดเชียงใหม่ เป็นลำดับ 5 ในปี 2538 เป็นต้น

<sup>9</sup> ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 254) พ.ศ. 2545 เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 3) โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำแข็ง.

นอกจากนี้ น้ำแข็งหลอดที่ตัดแบ่งจำหน่ายตามร้านค้าทั่วไป หรือตามร้านอาหารจะเป็น น้ำแข็งที่จำหน่ายโดยไม่ต้องมีฉลาก ดังนั้นเพื่อความปลอดภัยในการบริโภคน้ำแข็งดังกล่าว ผู้บริโภคควรสังเกตน้ำแข็ง สถานที่เก็บรักษา ภาชนะที่บรรจุต้องสะอาดไม่มีการปนเปื้อน หากเป็น น้ำแข็งของควรรซื้อมาบริโภคทั้งก้อน โดยนำมาล้างน้ำให้สะอาดก่อนทูปหรืออบ และเมื่อทูปหรืออบแล้วก็ควรใส่ไว้ในภาชนะบรรจุที่สะอาดด้วย ทั้งนี้ตาม ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 254) พ.ศ. 2545 เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 3) โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศ กระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำแข็ง ทั้งนี้อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6(10) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา 29 ประกอบ กับมาตรา 35 มาตรา 48 และมาตรา 50 ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราช 2550 บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตาม บทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้ยกเลิกความในข้อ 13 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 78 (พ.ศ. 2527) เรื่อง น้ำแข็ง ลงวันที่ 16 มกราคม พ.ศ. 2527 และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ 13 การแสดงฉลากของน้ำแข็ง ให้ปฏิบัติดังนี้

1) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก ยกเว้นข้อ 3 และข้อ 5 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 194) พ.ศ. 2543 เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ. 2543 ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 252) พ.ศ. 2545 เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ 2) ลงวันที่ 30 พฤษภาคม พ.ศ. 2545 ให้ปฏิบัติตามประกาศนี้

2) ฉลากของน้ำแข็งที่จำหน่ายต่อผู้บริโภค ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทยแต่จะมี ภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้

- (1) ชื่ออาหาร (ถ้ามี)
- (2) เลขสารบบอาหาร
- (3) ข้อความว่า “น้ำแข็งใช้รับประทานได้” ด้วยตัวอักษรสีน้ำเงิน
- (4) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุสำหรับน้ำแข็งที่ผลิตในประเทศ ชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าและประเทศผู้ผลิตสำหรับน้ำแข็งนำเข้า แล้วแต่กรณี ทั้งนี้สำหรับน้ำแข็งที่ผลิตในประเทศอาจแสดงชื่อและที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้
- (5) น้ำหนักสุทธิเป็นระบบเมตริก

3) ฉลากของน้ำแข็งที่มีได้จำหน่ายต่อผู้บริโภค ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย เว้นแต่น้ำแข็งที่นำเข้าอาจแสดงข้อความเป็นภาษาอังกฤษก็ได้ และอย่างน้อยต้องมีข้อความ ดังต่อไปนี้

- (1) ชื่ออาหาร (ถ้ามี)
- (2) ข้อความว่า “น้ำแข็งใช้รับประทานได้” ด้วยตัวอักษรสีน้ำเงิน หรือ “น้ำแข็งใช้รับประทานไม่ได้” ด้วยตัวอักษรสีแดง แล้วแต่กรณี
- (3) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุสำหรับน้ำแข็งที่ผลิตในประเทศ ชื่อและที่ตั้งของผู้ นำเข้าและประเทศผู้ผลิตสำหรับน้ำแข็งนำเข้า แล้วแต่กรณี ทั้งนี้สำหรับน้ำแข็งที่ผลิตในประเทศอาจแสดงชื่อและที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้”

จะเห็นได้ว่าการผลิตน้ำแข็งบริโภคนั้น จะต้องผ่านกระบวนการหลายอย่างกว่าจะถึงมือผู้บริโภค ถ้าหากผู้ผลิตไม่ระมัดระวังความสะอาดของน้ำที่นำมาผลิต หรือการเก็บ การขนส่งรวมถึงภาชนะที่ใช้บรรจุ หากไม่สะอาดก็อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคได้ ถึงแม้ว่าสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จะควบคุมผู้ผลิตน้ำแข็งเพื่อจำหน่ายในเรื่องของคุณภาพมาตรฐานต่าง ๆ แต่ในด้านผู้บริโภค ก่อนที่จะซื้อน้ำแข็งมาบริโภคก็ควรระวังระมัดระวังในหลาย ๆ ด้าน เช่น หากเป็นน้ำแข็งหลอดควรพิจารณาความสะอาดของภาชนะบรรจุน้ำแข็งว่าสะอาดหรือไม่ พิจารณาลากจะต้องมีชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตว่าเป็นไปตามกฎหมายที่บัญญัติไว้หรือไม่

### 3.1.6 มาตรการในการลงโทษผู้ประกอบการ

การปรับปรุงกระบวนการผลิตของกิจการน้ำแข็งใสสะอาด เพื่อให้ได้มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข ซึ่งจะส่งผลให้สามารถยกระดับคุณภาพสินค้าและขยายตลาดได้กว้างขวางขึ้น โดยเฉพาะโรงแรมขนาดใหญ่ เนื่องจากน้ำแข็งเป็นสินค้าที่ถูกควบคุมโดยกระทรวงสาธารณสุข กำหนดให้การผลิตต้องได้ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารที่เรียกว่า Good Manufacturing Practice (G.M.P.) ของกระทรวงสาธารณสุข อย่างไรก็ตามผู้ประกอบการธุรกิจน้ำแข็งหลายรายยังไม่ตื่นตัวด้านการปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อให้ได้ตามมาตรฐานที่กฎหมายกำหนด ดังนั้นจึงถือเป็นโอกาสที่ดีที่กิจการน้ำแข็งใสสะอาดจะพัฒนาธุรกิจเชิงรุก ด้วยการปรับปรุงกระบวนการผลิตน้ำแข็งของตนให้เป็นมาตรฐานสากลก่อนผู้ผลิตรายอื่น ๆ จำเป็นต้องมีมาตรการในการควบคุมกำกับผู้ประกอบการดังต่อไปนี้

#### 3.1.6.1 มาตรการลงโทษทางอาญา

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ได้ส่งเจ้าหน้าที่ออกตรวจสอบสถานที่ผลิตน้ำแข็งหลอดและเก็บตัวอย่าง ผลิตภัณฑ์ส่งตรวจวิเคราะห์ถึงคุณภาพมาตรฐานความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้ผู้ประกอบการปฏิบัติตามอย่างถูกต้อง เป็นการคุ้มครองความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค “อาหาร” หมายถึง ของกินหรือเครื่องสำอางชีวิต ซึ่ง ได้แก่

1) วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใด ๆ หรือในรูปลักษณะใด ๆ แต่ไม่รวมถึงยา หรือวัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยกรณีนั้น

2) วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร รวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส ดังนั้น ผู้ผลิตน้ำแข็งหลอดถ้ามีการผลิตน้ำแข็งไม่ได้มาตรฐานตาม มาตรา 25 ห้ามมิให้ผู้ใดผลิต นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่ายซึ่งอาหารดังต่อไปนี้

- (1) อาหารไม่บริสุทธิ์
- (2) อาหารปลอม
- (3) อาหารผิดมาตรฐาน
- (4) อาหารอื่นที่รัฐมนตรีกำหนด

ทั้งนี้ในเรื่องความผิดข้อหาผลิตเพื่อจำหน่ายอาหารผิดมาตรฐาน มีโทษปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท ตามมาตรา 60 ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 25 (3) ต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท และผลิตเพื่อจำหน่ายอาหารไม่บริสุทธิ์ มีโทษจำคุกไม่เกินสองปี หรือปรับไม่เกินสองหมื่นบาทหรือทั้งจำทั้งปรับ ตามมาตรา 58 ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 25 (1) ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสองปีหรือปรับไม่เกินสองหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ ทั้งนี้ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ได้ดำเนินคดีกับผู้ผลิตน้ำแข็งหลอดที่กระทำผิดกฎหมายดังกล่าวอย่างเข้มงวด นอกจากจะดำเนินคดีตามกฎหมายแล้ว ยังให้แจ้งการผลิตทันที จนกว่าจะปรับปรุงกรรมวิธีการผลิตให้ได้คุณภาพมาตรฐานตามกำหนด จึงจะดำเนินการผลิตเพื่อจำหน่ายได้ โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ได้ประกาศรายชื่อผู้ผลิตที่ปฏิบัติไม่ถูกต้องเผยแพร่ผ่านทางสื่อให้ประชาชนผู้บริโภคได้รับทราบในวงกว้างอีกด้วย

นอกจากนี้ยังมีมาตรการลงโทษทางอาญาตามประมวลกฎหมายอาญาในความผิดฐานปลอมปนอาหารเพื่อให้คนอื่นเสพหรือใช้ตามมาตรา 236 ซึ่งบัญญัติว่า “ผู้ใดปลอมปนอาหาร ยา หรือเครื่องอุปโภคบริโภคอื่นใด เพื่อบุคคลอื่นเสพหรือใช้ และการปลอมปนนั้น น่าจะเป็นเหตุให้เกิดอันตรายแก่สุขภาพ หรือจำหน่าย หรือเสนอขาย สิ่งเช่นนั้นเพื่อบุคคลเสพหรือใช้ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามปี หรือปรับไม่เกินหกพันบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ” นั้นจะเห็นได้ว่ามีความผิดแบ่งออกเป็น 2 ความผิด ได้แก่ความผิดในลักษณะการปลอมปน ซึ่งเป็นการทำให้ไม่บริสุทธิ์ โดยเอาของอื่นซึ่งแตกต่างกันหรือมีคุณภาพด้อยกว่าผสมลงไป ไม่จำเป็นต้องทำให้เข้าใจผิดคิดว่าเป็นของแท้ และสิ่งปลอมปนลงไปก็ไม่จำเป็นต้องเป็นพิษเพียงทำให้ น่าจะเป็นอันตรายก็เป็นความผิดแล้ว เช่น ปลอมเครื่องสำอางหรือจำเลยเอายาเบื่อหนูใส่ในโถงน้ำดื่มของผู้เสียหาย โดยมีเจตนาฆ่าผู้เสียหายแต่ผู้เสียหายทราบเสียก่อนจึงไม่ได้ดื่ม น้ำดังกล่าว การกระทำ

ของจำเลยเป็นการปลอมปนเครื่องอุปโภคบริโภคเพื่อบุคคลอื่นเสพหรือใช้ และการปลอมปนนั้นน่าจะเป็นเหตุให้เกิดอันตรายแก่สุขภาพ และความผิคลักษณ์ของการจำหน่ายสิ่งปลอมปนข้างต้น ทั้งนี้การกระทำความคิดทั้ง 2 ประการนั้นผู้กระทำความผิดต้องมีเจตนาปลอมปนโดยมีมูลเหตุชกจูงใจเพื่อให้ผู้อื่นเสพหรือใช้ด้วย<sup>10</sup>

### 3.1.6.2 มาตรการลงโทษทางแพ่ง

ผู้บริโภครคือผู้ที่ได้รับความเสียหายจากการบริโภคสินค้า การบริโภคน้ำแข็งหากได้รับความเสียหายย่อมเรียกร้องจากผู้ผลิตน้ำแข็งและสามารถฟ้องร้องเรียกค่าเสียหายได้ตามพระราชบัญญัติวิธีพิจารณาคดีผู้บริโภค พ.ศ. 2551 หลักการของพระราชบัญญัติวิธีพิจารณาคดีผู้บริโภค พ.ศ. 2551 หลักการที่สำคัญในส่วนของการฟ้องคดี กระบวนการพิจารณาคดีกับกับผู้ผลิตน้ำแข็ง และการพิพากษาคดีมีหลักการสรุปได้ดังต่อไปนี้ คือ<sup>11</sup>

1) กำหนดให้คณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค หรือสมาคมที่คณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภครับรอง มีอำนาจฟ้องเป็นคดีแพ่งและดำเนินคดีแทนผู้บริโภคได้

2) ผู้บริโภคสามารถฟ้องผู้ประกอบการเป็นคดีผู้บริโภค โดยยื่นฟ้องด้วยวาจาหรือเป็นหนังสือก็ได้ และในทางกลับกันหากผู้บริโภคถูกผู้ประกอบการฟ้องเป็นคดีผู้บริโภค ผู้บริโภคสามารถยื่นคำให้การเป็นหนังสือหรือจะให้การด้วยวาจาก็ได้

3) การฟ้องคดีของผู้บริโภค ให้ได้รับยกเว้นค่าฤชาธรรมเนียม

4) เพื่อให้การดำเนินกระบวนการพิจารณาคดีผู้บริโภคเป็นไปด้วยความสะดวก รวดเร็ว และเที่ยงธรรม จึงให้เจ้าพนักงานคดีให้คำแนะนำและให้ความช่วยเหลือแก่ผู้บริโภคตามสมควร ในการยื่นคำฟ้อง โดยเฉพาะการตรวจสอบสถานะความเป็นนิติบุคคลและภูมิฐานะของผู้ประกอบการ การตรวจหาข้อมูลและรายละเอียดต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องซึ่งจำเป็นแก่การฟ้องคดี

5) มีวิธีการดำเนินคดีที่รวดเร็ว จะเห็นได้จากที่กำหนดให้ศาลนัดพิจารณาโดยเร็วและออกหมายเรียกผู้ประกอบการให้มาศาลเพื่อกำหนดนัดเพื่อการไต่ถามถ้อยคำให้การ และสืบพยานในวันเดียวกัน โดยให้พิจารณาคดีต่อกันไม่เลื่อนคดี เว้นแต่จะมีเหตุจำเป็นอันมิอาจก้าวล่วงได้ แต่ให้เลื่อนได้ครั้งละไม่เกิน 15 วัน และสุดท้ายกำหนดให้การพิจารณาคดีผู้บริโภคเป็นที่สุดในชั้นอุทธรณ์

<sup>10</sup> จาก คำอธิบายกฎหมายอาญาภาคความผิดและลหุโทษ (น. 347-348), โดย ทวีเกียรติ มีนะกนิษฐ, 2549, กรุงเทพฯ: วิญญูชน.

<sup>11</sup> พระราชบัญญัติวิธีพิจารณาคดีผู้บริโภค 2551, มาตรา 3.



6) กระบวนการดำเนินคดี จะไม่เคร่งครัดมากนัก เช่น จะมุ่งเน้นให้มีการไกล่เกลี่ย และศาลมีอำนาจสั่งให้คู่ความทำการแก้ไขข้อพิพาทหรือพิคหลงได้ภายในระยะเวลาและเงื่อนไขที่ศาลเห็นสมควรได้

7) ในกรณีที่ต้องมีการพิสูจน์ข้อเท็จจริงเกี่ยวกับการผลิต การออกแบบหรือ การประกอบสินค้า หรือการให้บริการ ซึ่งศาลเห็นว่าอยู่ในความรู้เห็นของผู้ประกอบธุรกิจแต่เพียง ฝ่ายเดียว กำหนดให้ภาระการพิสูจน์ในประเด็นนั้นตกอยู่กับคู่ความฝ่ายผู้ประกอบธุรกิจนั้น

8) นอกจากนั้นในการทำคำพิพากษาหรือคำสั่งของศาลในคดีนี้ ศาลจะมีอำนาจ ดังนี้

(1) ให้ศาลมีอำนาจพิพากษาคดีเกินคำขอของโจทก์ที่ที่เป็นผู้บริโภคได้รับความเสียหายจากการบริโภคน้ำแข็ง หากปรากฏว่าจำนวนค่าเสียหายที่โจทก์เรียกร้องไม่ถูกต้องหรือ วิธีการบังคับตามคำขอของโจทก์ไม่เพียงพอต่อการเยียวยาความเสียหาย

(2) สงวนสิทธิในการแก้ไขคำพิพากษาในภายหลังได้ ถ้าเป็นกรณีที่เกี่ยวข้องกับความเสียหายต่อร่างกาย สุขภาพ หรืออนามัยซึ่งยากที่ศาลจะทราบจำนวนความเสียหายที่แท้จริง จากการบริโภคน้ำแข็งในขณะที่ทำการพิพากษาคดีได้ ภายในระยะเวลาที่ศาลกำหนด

(3) มีอำนาจสั่งให้ผู้ประกอบธุรกิจดำเนินการใด ๆ เพื่อประโยชน์แก่ผู้บริโภคได้ เช่น ในกรณีที่ผู้บริโภคฟ้องผู้ประกอบธุรกิจเกี่ยวกับความชำรุดบกพร่องของสินค้าและศาลเชื่อว่า ความชำรุดบกพร่องนั้นปรากฏอยู่ในขณะส่งมอบสินค้านั้น และไม่อาจแก้ไขปัญหานั้นหรืออาจเกิดอันตรายแก่ผู้บริโภคที่นำสินค้านั้นไปใช้ได้ ศาลมีอำนาจสั่งให้ผู้ประกอบธุรกิจเปลี่ยนสินค้าใหม่ ให้แก่ผู้บริโภคแทนการซ่อมแซมสินค้านั้นได้

9) และเมื่อศาลได้มีคำพิพากษาถึงที่สุดในคดีผู้บริโภคคดีหนึ่งแล้ว หากภายหลังมีการฟ้องผู้ประกอบธุรกิจรายเดียวกันเป็นคดีผู้บริโภคอีก โดยมีข้อเท็จจริงที่พิพาทกันเป็นอย่างเดียวกัน ในคดีก่อนที่ศาลได้วินิจฉัยไว้แล้วในคดีก่อนนั้น ศาลในคดีผู้บริโภคคดีหลังอาจมีคำสั่งให้ถือตาม ข้อเท็จจริงในคดีก่อนนั้น โดยไม่ต้องสืบพยานหลักฐานใด ๆ ก็ได้

ดังนั้นจะเห็นได้ว่าปัจจุบันกฎหมายให้ความคุ้มครองสิทธิของผู้บริโภคเกี่ยวกับการดำเนินคดีกับผู้ผลิตน้ำแข็ง ซึ่งโดยให้มีการเข้าถึงกระบวนการยุติธรรมได้สะดวก ง่ายและรวดเร็วกว่าแต่ก่อนมาก ผู้บริโภคทั้งหลายจึงควรใช้ประโยชน์จากกฎหมายฉบับนี้ให้สมตามเจตนารมณ์ที่ได้วางไว้แต่ต้น รวมทั้งผู้ประกอบธุรกิจก็ควรให้ความสำคัญแก่ผู้บริโภคมากยิ่งขึ้นด้วย เพื่อหลีกเลี่ยงมิให้มีการนำคดีขึ้นสู่ศาล

### 3.1.6.3 มาตรการลงโทษทางปกครอง

โดยหลักแล้วการลงโทษทางปกครอง หมายถึง โทษที่กฎหมายกำหนดให้ฝ่ายปกครองลงแก่ผู้กระทำการอันเป็นการฝ่าฝืนกฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับและคำสั่งทางปกครอง โดยโทษทางปกครองจึงมีลักษณะสำคัญ 3 ประการ ดังนี้<sup>12</sup>

1) กฎหมายให้อำนาจแก่ฝ่ายปกครองที่จะมีคำสั่งลงโทษผู้กระทำการอันเป็นการฝ่าฝืนกฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ และคำสั่งทางปกครองอย่างชัดแจ้ง ซึ่งฝ่ายปกครองนี้นอกจากหมายถึงหน่วยงานของรัฐแล้ว ยังหมายรวมถึงองค์กรเอกชนที่ได้รับมอบหมายให้ใช้อำนาจมหาชนในการจัดทำบริการสาธารณะด้วย เช่น องค์กรวิชาชีพ เป็นต้น

2) ฝ่ายปกครองมีอำนาจสั่งลงโทษได้เองโดยไม่ต้องฟ้องศาล

3) การลงโทษทางปกครองมีวัตถุประสงค์เพื่อให้บริการสาธารณะที่ฝ่ายปกครองดูแลรับผิดชอบสามารถดำเนินการต่อไปได้

ทั้งนี้เจ้าหน้าที่หรือหน่วยงานที่มีอำนาจลงโทษทางปกครองจะมีประสิทธิภาพ ความเชี่ยวชาญ และความรู้เกี่ยวกับสภาพปัญหาในเรื่องที่จะลงโทษอย่างแท้จริง ทำให้สามารถพิจารณาเลือกใช้โทษทางปกครองให้เหมาะสมได้สัดส่วนกับการกระทำผิดในแต่ละกรณี ทั้งนี้จะเห็นได้ว่าการที่เจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 จะใช้วิธีการใช้โทษทางปกครอง ทั้งนี้โดยได้ข้อสรุปว่าทางสำนักงานสาธารณสุข หรือโดยการดำเนินการของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือ ออย. จะดำเนินมาตรการในเรื่องความปลอดภัย เช่น กรณี<sup>13</sup> นพ.วิชัย ชัตติยวิทยากุล นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดบุรีรัมย์ กล่าวว่า ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ นครราชสีมา ได้แจ้งผลตรวจวิเคราะห์คุณภาพด้านจุลินทรีย์ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิท ในเขตพื้นที่จังหวัดบุรีรัมย์ ซึ่งมีอยู่ 77 ราย พบว่าผลิตภัณฑ์เหล่านี้ไม่ผ่านมาตรฐานด้านจุลินทรีย์จำนวนมาก คือ น้ำดื่มที่มีอยู่ 32 ราย ไม่ผ่านมาตรฐาน 12 ราย ส่วนน้ำแข็ง 13 ราย ไม่ผ่านมาตรฐาน 7 ราย ส่วนไอศกรีมผ่านมาตรฐานทั้งหมด โดยเชื่อที่ตรวจพบในน้ำดื่มและน้ำแข็งที่ไม่ผ่านมาตรฐานดังกล่าว ส่วนใหญ่เป็นเชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรีย เป็นเชื้อที่อยู่ในอุจจาระคนและสัตว์เลื้อยคืบ เชื้อสแตฟฟีโลคอคคัส ออเรียส เป็นเชื้อที่อยู่ในหนองและเชื้อคลอสทริเดียม เพอร์ฟรินเจนส์ ที่พบอยู่ในดิน ซึ่งเชื่อดังกล่าวมีอันตรายต่อผู้บริโภคและทำให้เกิดโรคนั่นได้

<sup>12</sup> จาก ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมายปกครอง: หลักการพื้นฐานของกฎหมายปกครองและการกระทำทางปกครอง (น. 18), โดย วรเจตน์ ภาศิริรัตน์ ข, 2547, กรุงเทพฯ: วิญญูชน.

<sup>13</sup> สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2553, มกราคม). การทำธุรกิจน้ำแข็ง. สืบค้นเมื่อ 10 พฤศจิกายน 2556, จาก <http://www.fda.moph.go.th/fda-net/html/product/other/kbs3/fdframe.htm>

ดังนั้น จึงต้องให้ผู้ประกอบการแก้ไขปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์โดยจะมีการนำมาตรการคุ้มครองผู้บริโภคตามแนวทางของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยามาใช้หากพบว่าผู้ประกอบการรายใดผลิตผลิตภัณฑ์ไม่ได้มาตรฐาน นอกจากจะดักเตือนแล้วก็จะมีการสั่งหยุดการผลิต สั่งปิดโรงงาน พร้อมทั้งเปรียบเทียบปรับและดำเนินคดีตามกฎหมายต่อไปด้วย

### 3.1.7 มาตรการเรียกร้องค่าเสียหายจากการบริโภค

ตามพระราชบัญญัติความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551 เป็นผลมาจากการคุ้มครองผู้บริโภคตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2541 มาตรา 4 บัญญัติว่า “ผู้เสียหาย” หมายความว่า ผู้ได้รับความเสียหายอันเกิดจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย และ “ความเสียหาย” หมายความว่า ความเสียหายที่เกิดจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย ไม่ว่าจะเป็นความเสียหายต่อชีวิต ร่างกาย สุขภาพ อนามัย จิตใจหรือทรัพย์สิน ทั้งนี้ไม่รวมถึงความเสียหายต่อตัวสินค้าที่ไม่ปลอดภัยนั้น

“ความเสียหายต่อจิตใจ” หมายความว่า ความเจ็บปวด ความทุกข์ทรมาน ความหวาดกลัว ความวิตกกังวล ความเศร้าโศกเสียใจ ความอับอาย หรือความเสียหายต่อจิตใจ อย่างอื่นที่มีลักษณะทำนองเดียวกัน

กล่าวคือ ผู้ประกอบการจะมีความรับผิดชอบในความเสียหายที่เกิดจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย โดยไม่คำนึงถึงว่าความเสียหายนั้นเกิดจากการกระทำโดยจงใจหรือประมาทเลินเล่อทำให้ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบต่อการพิสูจน์ความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้านั้น พระราชบัญญัตินี้เป็นกฎหมายที่ตราขึ้นมาเพื่อสร้างความเป็นธรรมหรือความเสมอภาคระหว่างผู้ประกอบการและผู้บริโภค ซึ่งบังคับใช้กับสินค้าสังหาริมทรัพย์ทุกชนิดที่ผลิตหรือนำ เข้าเพื่อขาย ซึ่งก็คือผู้ขายสินค้า ผู้ผลิต ผู้ว่าจ้างให้ผลิตหรือผู้นำเข้าสินค้า ต้องรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากการที่ผู้บริโภคใช้สินค้าที่ไม่ปลอดภัย เพื่อให้ทราบสิทธิและข้อเรียกร้องของผู้บริโภค ผู้ประกอบการทุกรายต้องร่วมกันรับผิดชอบต่อผู้เสียหายในความเสียหายที่เกิดจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย ไม่ว่าจะความเสียหายนั้นจะเกิดจากการกระทำโดยจงใจหรือประมาทเลินเล่อของผู้ประกอบการ เว้นเสียแต่ว่าสินค้านั้น ไม่ได้เป็นสินค้าที่ไม่ปลอดภัย หรือผู้เสียหายรู้มาก่อนแล้วว่าสินค้านั้นเป็นสินค้าที่ไม่ปลอดภัย หรือความเสียหายเกิดจากการใช้หรือการเก็บรักษาสินค้าไม่ถูกต้องตามวิธี ซึ่งผู้ประกอบการได้ให้รายละเอียดและข้อมูลเกี่ยวกับสินค้าไว้อย่างถูกต้องชัดเจนแล้ว ผู้ประกอบการจึงไม่ต้องรับผิดชอบ ผู้ผลิตตามคำสั่งผู้ว่าจ้างไม่ต้องรับผิดชอบหากพิสูจน์ได้ว่าความไม่ปลอดภัยของสินค้าเกิดจากการออกแบบหรือการทำตามคำสั่งของผู้ว่าจ้างให้ผลิต ซึ่งผู้ผลิตไม่ได้คาดเห็นและไม่ควรจะได้คาดเห็นของความไม่ปลอดภัย

ผู้เสียหาย และผู้มีสิทธิฟ้องคดีแทนผู้เสียหาย ผู้เสียหาย คือ ผู้ได้รับอันตรายจากการใช้สินค้าที่ไม่ปลอดภัย และมีสิทธิฟ้องเรียกค่าเสียหายที่เกิดขึ้น การฟ้องร้องดังกล่าวไม่ได้จำกัดอยู่ที่ตัวผู้เสียหายเพียงคนเดียวเท่านั้นเพราะพระราชบัญญัติฉบับนี้ให้สิทธิในการฟ้องคดีแทนผู้เสียหายแก่คณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค สมาคมและมูลนิธิ ซึ่งคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคให้การรับรองตามกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค ในการฟ้องคดีเรียกค่าเสียหายแทนผู้เสียหายได้ พร้อมทั้งได้รับการยกเว้นค่าฤชาธรรมเนียมในการเรียกค่าเสียหาย ผู้เสียหายเพียงพิสูจน์ว่าตนได้รับความเสียหายจากการใช้หรือการเก็บรักษาสินค้าตามปกติธรรมดา ไม่ต้องพิสูจน์ถึงขั้นว่าเป็นความเสียหายที่เกิดจากผู้ประกอบการผู้ใดซึ่งเป็นการลดภาระการพิสูจน์และอำนวยความสะดวกให้แก่ผู้บริโภค

### 3.1.7.1 ความเสียหายที่มีสิทธิเรียกร้อง

หลักการสำคัญที่ผู้บริโภคที่ใช้สินค้าหรือบริการจากผู้ผลิตสินค้าและบริการหลังจากที่ผู้บริโภคต้องถูกเอาเปรียบหรือเสียหายจากผู้ผลิตหรือเจ้าของสินค้าและบริการมาตลอดระยะเวลาอย่างยาวนาน ผู้บริโภคสามารถเรียกร้องเพื่อให้ชดใช้ค่าสินไหมทดแทนอันก่อให้เกิดความเสียหายแก่ผู้บริโภคตามพระราชบัญญัติความรับผิดชอบความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551 มาตรา 11 นอกจากค่าสินไหมทดแทนเพื่อละเมิดตามที่กำหนดไว้ในประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ ศาลมีอำนาจกำหนดค่าสินไหมทดแทนดังต่อไปนี้ด้วย เช่น

1) ค่าเสียหายสำหรับความเสียหายต่อจิตใจอันเป็นผลเนื่องมาจากความเสียหายต่อร่างกาย สุขภาพหรืออนามัยของผู้เสียหาย และหากผู้เสียหายถึงแก่ความตาย สามีภริยา บุพการี หรือผู้สืบสันดานของบุคคลนั้นชอบที่จะได้รับค่าเสียหายสำหรับความเสียหายที่เกิดขึ้น

2) หากข้อเท็จจริงปรากฏว่าผู้ประกอบการได้ผลิต นำเข้า หรือขายสินค้าโดยรู้อยู่แล้วว่าสินค้านั้นเป็นสินค้าที่ไม่ปลอดภัยหรือมิได้รู้เพราะความประมาทเลินเล่ออย่างร้ายแรงหรือเมื่อรู้ว่าสินค้าไม่ปลอดภัยภายหลังจากการผลิต นำเข้า หรือขายสินค้านั้นแล้วไม่ดำเนินการใด ๆ ตามสมควรเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดความเสียหาย ให้ศาลมีอำนาจสั่งให้ผู้ประกอบการจ่ายค่าสินไหมทดแทนเพื่อการลงโทษเพิ่มขึ้นจากจำนวนค่าสินไหมทดแทนที่แท้จริงที่ศาลกำหนดได้ตามที่ศาลเห็นสมควร แต่ไม่เกินสองเท่าของค่าสินไหมทดแทนที่แท้จริงนั้น โดยคำนึงถึงพฤติการณ์ต่าง ๆ เช่น ความร้ายแรงของความเสียหายที่ผู้เสียหายได้รับ การที่ผู้ประกอบการรู้ถึงความไม่ปลอดภัยของสินค้าระยะเวลาที่ผู้ประกอบการปกปิดความไม่ปลอดภัยของสินค้า การดำเนินการของผู้ประกอบการเมื่อทราบว่าสินค้านั้นเป็นสินค้าที่ไม่ปลอดภัย ผลประโยชน์ที่ผู้ประกอบการได้รับ สถานะทางการเงินของผู้ประกอบการ การที่ผู้ประกอบการได้บรรเทาความเสียหายที่เกิดขึ้นตลอดจนการที่ผู้เสียหายมีส่วนในการก่อให้เกิดความเสียหายด้วย

นอกจากศาลจะสั่งให้ผู้ประกอบการรับผิดชอบต่อค่าสินไหมทดแทน ค่าเสียหายที่เกิดขึ้นกับผู้บริโภคตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ ว่าด้วยเรื่องละเมิดแล้ว กฎหมายฉบับนี้ศาลอาจจะกำหนดค่าสินไหมทดแทนหรือค่าเสียหายเพิ่มเติมให้มากขึ้นให้กับผู้บริโภคที่เสียหายได้อีก หากความเสียหายนั้นเป็นความเสียหายต่อจิตใจ อันเป็นผลเนื่องมาจากความเสียหายทางด้านร่างกาย สุขภาพอนามัย โดยเฉพาะอย่างยิ่งความเสียหายที่เกิดขึ้นกับจิตใจของผู้บริโภคนั้นไม่ว่าจะเป็นความเจ็บปวด ความทุกข์ทรมาน ความหวาดกลัว ความวิตกกังวล ความเศร้าโศกเสียใจ ความอับอาย หรือความเสียหายต่อจิตใจอย่างอื่นที่มีลักษณะทำนองเดียวกัน ความเสียหายทางจิตใจนี้ยังไม่เคยมีกฎหมายฉบับใดในอดีตที่จะกำหนดความเสียหายประเภทนี้ไว้เลย เพราะผู้บัญญัติกฎหมายในอดีตอาจจะยังไม่แน่ใจว่าจะใช้มาตรวัดใดมากำหนดความเสียหายประเภทนี้ได้ เพราะเป็นเรื่องของมโนคติ หรือนามธรรม ที่ไม่สามารถจับต้องได้ เมื่อกฎหมายฉบับนี้กล่าวหนดไว้เป็นลายลักษณ์อักษร ก็เป็นเหตุที่จะทำให้ศาลต้องเร่งกำหนดมาตรฐานความเสียหายทางจิตใจโดยพลัน ซึ่งอีกไม่นานเราคงจะได้ข่าวการตัดสินเรื่องของการจ่ายค่าเสียหายหรือค่าสินไหมทดแทนกรณีเกี่ยวกับค่าเสียหายทางจิตใจจากการที่บริโภคอาหารหรือน้ำแข็งที่ไม่ปลอดภัย

### 3.1.7.2 ระยะเวลาการเรียกร้องค่าเสียหาย

การพิจารณาถึงหลักกฎหมายในประเด็นความเสียหายและการเยียวยาความเสียหายในข้อพิพาทอันเป็นผลสืบเนื่องมาจากมลพิษที่มีผลกระทบต่อบุคคล นับว่าเป็นประเด็นที่มีความสำคัญอย่างมาก เนื่องจากลักษณะของความเสียหายในคดีมลพิษมีลักษณะและผลบางประการที่แตกต่างไปจากความเสียหายในคดีละเมิดทั่วไป กล่าวคือ ผลของความเสียหายจากคดีละเมิดทั่วไปมักปรากฏลักษณะหรือร่องรอยของความเสียหายอย่างชัดเจน ดังตัวอย่างการขับรถยนต์ชนผู้อื่น การทำร้ายผู้อื่นจนได้รับบาดเจ็บต้องไปรักษาตัวกับแพทย์ ฯลฯ การพิจารณาถึงความเสียหายจึงสามารถทำได้โดยไม่ลำบาก แต่สำหรับความเสียหายจากการบริโภคน้ำแข็งจะมีลักษณะที่แตกต่างออกไป กล่าวคือแม้ว่าส่วนหนึ่งของพิษอาจก่อให้เกิดความเสียหายที่ปรากฏขึ้นอย่างชัดเจน เช่น การสัมผัสหรือได้รับสารเคมีทำให้เกิดอันตรายแก่ร่างกายหรือชีวิตโดยเฉียบพลัน แต่ยังมีผลกระทบบางประการที่อาจปรากฏขึ้นแก่ผู้ที่ได้รับสารเคมีหรือวัตถุอันตรายแต่ยังไม่ถึงระดับซึ่งจะแสดงผลออกมาอย่างชัดเจน หรืออาจต้องใช้ระยะเวลาที่ยาวนานจึงจะปรากฏผลกระทบด้านสุขภาพที่ชัดเจน ดังเช่นบุคคลที่ได้สัมผัสกับสารกัมมันตภาพรังสีซึ่งอาจเป็นสาเหตุให้เป็นโรคมะเร็ง เพียงแต่อาการของโรคมะเร็งไม่ปรากฏออกมาในเวลาปัจจุบัน ซึ่งขึ้นอยู่กับปริมาณรังสีที่ได้รับความแข็งแรงของบุคคลผู้สัมผัสกับรังสี และโรคมะเร็งอาจต้องการระยะเวลาเพื่อฟักตัว ฯลฯ<sup>14</sup>

<sup>14</sup> พระราชบัญญัติความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551, มาตรา 12.

แต่กฎหมายฉบับนี้ก็มิได้มีบทบัญญัติที่แตกต่างไปจากกฎหมายลักษณะละเมิด ในประเด็นความเสียหายและการเยียวยาคดีมีเพียงการนำหลักความรับผิดโดยเคร่งครัดมาบังคับใช้ ที่ทำให้ผู้ได้รับความเสียหายไม่จำเป็นต้องพิสูจน์ถึงความจงใจหรือประมาทเลินเล่อของผู้กระทำ ละเมิด กำหนดหลักการเกี่ยวกับอายุความในการใช้สิทธิเรียกร้องกรณีที่มีความเสียหายเกิดขึ้น โดยผล ของการสะสมอยู่ในร่างกายหรือต้องใช้เวลาในการแสดงอาการ การนำหลักความรับผิดโดย เคร่งครัด (Strict Liability) มาใช้บังคับ ซึ่งแตกต่างจากกระบวนการทางศาลแพ่งอาญาทั่วไป กล่าวคือ เมื่อผู้บริโภคเกิดความเสียหายอันเนื่องมาจากการใช้สินค้าที่ไม่ปลอดภัยเกิดขึ้น มาตรา 12 “สิทธิเรียกร้องค่าเสียหายอันเกิดจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัยตามพระราชบัญญัตินี้เป็นอันขาดอายุความ เมื่อพ้นสามปีนับแต่วันที่ผู้เสียหายรู้ถึงความเสียหายและรู้ตัวผู้ประกอบการที่ต้องรับผิดหรือเมื่อพ้น สิบปีนับแต่วันที่มีการขายสินค้านั้น ในกรณีที่ความเสียหายเกิดขึ้นต่อชีวิต ร่างกาย สุขภาพ หรืออนามัย โดยผลของสารที่สะสมอยู่ในร่างกายของผู้เสียหายหรือเป็นกรณีที่ต้องใช้เวลาในการ แสดงอาการ ผู้เสียหายหรือผู้มีสิทธิฟ้องคดีแทนตามมาตรา 10 ต้องใช้สิทธิเรียกร้องภายในสามปี นับแต่วันที่รู้ถึงความเสียหายและรู้ตัวผู้ประกอบการที่ต้องรับผิด แต่ไม่เกินสิบปีนับแต่วันที่รู้ถึง ความเสียหาย ด้านอายุความที่ผู้บริโภคจะใช้สิทธิฟ้องร้องได้นั้น<sup>15</sup> ปกติการฟ้องร้องเรียกค่าเสียหาย ทางคดีแพ่งมักจะมีอายุความเพียงแค่ 1 ปี ซึ่งในการดำเนินคดีเพื่อเรียกร้องค่าเสียหายจากผู้ก่อมลพิษ ใช้กฎหมายพื้นฐานเป็นหลักในการดำเนินคดีได้แก่ หลักละเมิดตามมาตรา 420 แห่งประมวล กฎหมายแพ่งและพาณิชย์ซึ่งบัญญัติว่า “ผู้ใดจงใจหรือประมาทเลินเล่อทำต่อบุคคลอื่น โดยผิดกฎหมายให้เขาเสียหายถึงแก่ชีวิตก็ดี แก่ร่างกายก็ดี เสรีภาพก็ดี ทรัพย์สิน หรือสิทธิอย่าง หนึ่งอย่างใดก็ดี ท่านว่าผู้นั้นทำละเมิดจำต้องชดใช้ค่าสินไหมทดแทนเพื่อการนั้น” กฎหมายลักษณะละเมิดนี้มุ่งคุ้มครองบุคคลมิให้ถูกล่วงสิทธิหน้าที่จากการกระทำของบุคคลอื่น ความรับผิดตามหลักละเมิดมีพื้นฐานอยู่บนการกระทำที่ผิดกฎหมายซึ่งหากพิจารณาจากตัวบท ภาษาอังกฤษที่ใช้คำว่า “Unlawful” ซึ่งควรจะแปลได้ว่า โดยไม่ชอบด้วยกฎหมายมากกว่าโดยผิด กฎหมาย เนื่องจากคำว่าไม่ชอบด้วยกฎหมายนั้นแสดงว่าไม่จำเป็นต้องมีกฎหมายบัญญัติห้ามไว้ก่อน ไม่จำเป็นต้องผิดกฎหมายเรื่องใด มาตราใด เพียงแต่ผู้กระทำได้กระทำโดยไม่มีอำนาจหรือไม่มีข้อแก้ตัว ตามกฎหมาย หรือไม่มีกฎหมายใดสนับสนุนว่ากระทำได้ ก็แสดงว่าการกระทำนั้นเป็นการกระทำ โดยไม่ชอบด้วยกฎหมายทั้งสิ้น<sup>16</sup> ทั้งนี้การกระทำโดยผิดกฎหมายนั้นไม่ว่าจะกระทำโดยจงใจหรือ ประมาทเลินเล่อก็ตามตามประมวลกฎหมายวิธีพิจารณาความแพ่ง ได้กำหนดหลักในการนำสืบต่อ

<sup>15</sup> แหล่งเดิม.

<sup>16</sup> จาก *ประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ว่าด้วยละเมิด จัดการงานนอกสั่ง และลาภมิควรได้* (น. 59), โดย วารี นาสกุล, 2548, กรุงเทพฯ: คณะนิติศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษมบัณฑิต.

ศาลไว้ว่า “ผู้ใดกล่าวอ้างผู้หนึ่งต้องพิสูจน์” ดังนั้นการพิสูจน์ว่าจำเลยมีความรับผิดชอบตามกฎหมาย ลักษณะละเมิด จึงมีประเด็นที่ผู้เสียหายหรือโจทก์ต้องนำเสนอต่อศาลหรือพิสูจน์ให้เป็นที่ยอมรับแก่ศาล คือ

- 1) จำเลยได้กระทำโดยจงใจหรือประมาทเลินเล่อหรือไม่
- 2) การกระทำของจำเลยเป็นเหตุให้เกิดความเสียหายแก่โจทก์หรือไม่
- 3) ความเสียหายที่โจทก์ได้รับมีมากเพียงใด
- 4) โจทก์ควรได้รับค่าเสียหายเพียงใด

หากโจทก์ไม่สามารถพิสูจน์ให้ศาลเห็นตามที่ตนกล่าวอ้างขึ้นมาก็จะอยู่ในฐานะของผู้แพ้คดีซึ่งก็หมายความว่าไม่สามารถเรียกร้องค่าเสียหายได้นั่นเอง

ทั้งนี้ตามพระราชบัญญัติความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551 มาตรา 12 ได้กำหนดอายุความไว้ถึง 3 ปี นับแต่วันที่ผู้บริโภครู้ถึงความเสียหายที่เกิดขึ้นกับตนเอง แต่ต้องรู้ตัวผู้ประกอบการที่จะต้องรับผิดชอบต่อสินค้านั้นด้วยหรือภายใน 10 ปี นับแต่วันที่มีการขายสินค้านั้น แต่หากเป็นความเสียหายที่เกิดขึ้นกับชีวิต ร่างกาย หรือสุขภาพอนามัย โดยผลของสารพิษที่สะสมอยู่ในร่างกายของผู้เสียหายหรือเป็นกรณีที่ต้องใช้ระยะเวลาในการแสดงอาการ ผู้เสียหายหรือผู้แทนสามารถใช้สิทธิเรียกร้องหรือฟ้องร้องได้ภายในระยะเวลา 3 ปี นับตั้งแต่วันที่รู้ถึงความเสียหายต่อตนเองและรู้ตัวผู้ประกอบการที่ต้องรับผิดชอบ ทั้งนี้ต้องไม่เกิน 10 ปี นับแต่วันที่รู้ถึงความเสียหายที่ปรากฏแก่ตนเองซึ่งอาจจะเกิน 10 ปี นับแต่วันที่ขายก็ได้<sup>17</sup> ประเด็นที่น่าพิจารณาประการหนึ่งก็คือจำนวนค่าเสียหายที่ศาลจะกำหนดเพื่อเยียวยาความเสียหายอันมิใช่ตัวเงิน การกำหนดค่าเสียหายยังไม่ปรากฏหลักเกณฑ์ที่ชัดเจนเพียงพอจึงทำให้จำนวนค่าเสียหายอาจไม่มีความแน่นอนและหากเทียบกับผลกระทบที่ผู้เสียหายได้รับแล้วอาจมองได้ว่ายังห่างไกลจากความเสียหาย เป็นต้น

### 3.2 มาตรการทางกฎหมายของต่างประเทศที่เกี่ยวกับการควบคุมการผลิตน้ำแข็ง

การควบคุมธุรกิจการผลิตน้ำแข็งเพื่อการบริโภคถือเป็นสิ่งสำคัญที่ทำให้ผู้บริโภคได้รับความคุ้มครองในด้านต่าง ๆ ในกระบวนการผลิตน้ำแข็ง จึงมีความจำเป็นจะต้องมีมาตรการในการกำกับดูแลที่มีประสิทธิภาพให้ครอบคลุมในทุก ๆ ด้านสามารถบังคับใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อให้การบริโภคน้ำแข็งสะอาดปลอดภัยได้คุณภาพและมีมาตรฐาน จากการศึกษา

<sup>17</sup> จาก คำอธิบายและสาระสำคัญของพระราชบัญญัติความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551 (น. 63), โดย ชีรวัดน์ จันทรมบูรณ์, 2552, กรุงเทพฯ: นิติธรรม.

กฎหมายต่างประเทศพบว่าในหลายประเทศได้มีมาตรการที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมธุรกิจการผลิตน้ำแข็งเพื่อบริโภคแตกต่างกันไปตามระบบกฎหมายของแต่ละประเทศ ดังนี้

### 3.2.1 ประเทศญี่ปุ่น<sup>18</sup>

ญี่ปุ่นเป็นตลาดส่งออกสินค้าอาหารที่สำคัญอันดับ 1 ของไทย โดยมีสัดส่วนการตลาดส่งออกสินค้าอาหารคิดเป็น 14.45% ของปริมาณการส่งออกสินค้าอาหารทั้งหมด จึงถือว่าเป็นตลาดที่มีผลกระทบโดยตรงต่อภาคเศรษฐกิจอุตสาหกรรมอาหารของไทย ดังนั้นการติดตามความเคลื่อนไหวด้านสถานการณ์เศรษฐกิจและการค้า รวมถึงมาตรการและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับสินค้าอาหารของญี่ปุ่น จึงเป็นสิ่งที่ผู้ประกอบการอาหารของไทยให้ความสนใจเสมอมา นอกจากนี้พฤติกรรมผู้บริโภคของชาวญี่ปุ่นที่นิยมบริโภคสินค้าที่มีคุณภาพสูง มีความตื่นตัวในเรื่องความปลอดภัยของอาหารและคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร จึงทำให้ตลาดญี่ปุ่นเป็นตลาดที่มีศักยภาพในการส่งออกสินค้าที่มีมูลค่าเพิ่มสูงขึ้นและเป็นตลาดที่มีอนาคตสดใสสำหรับการส่งออกสินค้าอาหาร ทำให้รัฐบาลญี่ปุ่นได้มีการปฏิรูประบบการบริหารความปลอดภัยของอาหาร โดยการปรับปรุงกฎระเบียบและออกมาตรการต่าง ๆ ในด้านการผลิตและการค้าสินค้าอาหาร เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภค

#### 3.2.1.1 มาตรการคุ้มครองในด้านการโฆษณา<sup>19</sup>

จากการที่ประเทศญี่ปุ่นได้ยอมแพ้สงครามโลกครั้งที่ 2 ในปี ค.ศ. 1945 ทำให้บ้านเมืองถูกทำลายและได้รับความเสียหายอย่างมาก บรรดาเหล่าแม่บ้านจึงได้มีการรวมตัวกันเดินขบวนรณรงค์ให้ผู้บริโภคเกิดการต้อรองกับทหารอเมริกาเกี่ยวกับอาหารและที่อยู่อาศัย ซึ่งเป็นจุดเริ่มต้นของการมีสิทธิขั้นพื้นฐาน ในปี ค.ศ. 1968 รัฐบาลญี่ปุ่นได้ตรากฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค (The Consumer Protection Fundamental Act, 1968) ขึ้นบังคับใช้เป็นครั้งแรกซึ่งมีหลักการและเหตุผลเพื่อสนับสนุนมาตรการต่าง ๆ ในการคุ้มครองสิทธิและผลประโยชน์ผู้บริโภคโดยได้กำหนดหน้าที่ความรับผิดชอบของรัฐบาลกลาง รัฐบาลท้องถิ่น ผู้ประกอบธุรกิจ และบทบาทของผู้บริโภคสรุปได้ดังนี้

<sup>18</sup> ศูนย์วิจัยเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร แผนวิเคราะห์ข้อมูล ฝ่ายวิจัยและบริการข้อมูล สถาบันอาหาร (2553, ตุลาคม). สืบค้นเมื่อ 5 ธันวาคม 2556, จาก [www.nfi.or.th](http://www.nfi.or.th)

<sup>19</sup> จาก ร่างพระราชบัญญัติกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค กรณีศึกษากฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคของประเทศญี่ปุ่น ประเทศสหรัฐอเมริกา และสหราชอาณาจักรอังกฤษ (น. 50), โดย สุขุม ศุภนิษฐ์ ข, 2545, นนทบุรี: สำนักวิจัยและพัฒนา สถาบันพระปกเกล้า.



1) รัฐบาลกลางและรัฐบาลท้องถิ่นจะต้องวางแผนและปฏิบัติการให้เป็นไปตามแผนและนโยบายเกี่ยวกับผู้บริโภคตามแผนพัฒนาการของเศรษฐกิจและสังคม

2) ผู้ประกอบธุรกิจจะต้องคุ้มครองผู้บริโภคและดำเนินการตามนโยบายต่าง ๆ ของรัฐบาล

3) ผู้บริโภคจะต้องมีบทบาทสำคัญในการพัฒนาชีวิตของตนในฐานะผู้บริโภคด้วยการมีความคิดริเริ่มและพยายามที่จะใช้เหตุผลของตนเองด้วยความเชื่อมั่น

ในปี ค.ศ. 1994 ประเทศญี่ปุ่นมีกฎหมายว่าด้วยความรับผิดชอบในผลิตภัณฑ์ออกใช้บังคับ มีเนื้อหาสาระคล้ายกับหลักเกณฑ์ความรับผิดชอบในผลิตภัณฑ์ที่ใช้อยู่ในประเทศสหรัฐอเมริกา เพื่อเยียวยาความเสียหายแก่ผู้เสียหายเฉพาะการบริโภคผลิตภัณฑ์ เพื่อให้ผู้ผลิตมีความรับผิดชอบในความเสียหายต่อชีวิต ร่างกาย ทรัพย์สิน อันเกิดขึ้นเนื่องจากความบกพร่องในผลิตภัณฑ์ และเพื่อให้เกิดความมั่นคงในการดำรงชีวิตของประชาชนและเกิดการพัฒนาเศรษฐกิจโดยรวมของประเทศกฎหมายฉบับนี้มีบทกำหนดความหมายของผลิตภัณฑ์ไว้ว่าทรัพย์สินที่เคลื่อนที่ได้ซึ่งผ่านกระบวนการผลิตหรือประกอบแล้ว ส่วนของความผิดปกติหรือบกพร่องของผลิตภัณฑ์กำหนดให้หมายถึง ผลิตภัณฑ์นั้นขาดความปลอดภัยตามปกติธรรมดาที่ควรจะเป็น โดยพิจารณาถึงธรรมชาติของผลิตภัณฑ์ การคาดหมายตามธรรมดาในการบริโภคผลิตภัณฑ์ สถานการณ์เมื่อผู้ผลิตส่งมอบผลิตภัณฑ์และเหตุการณ์อื่น ๆ เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์นั้น ๆ

ทั้งนี้ได้กำหนดความหมายของผู้ผลิตที่ต้องรับผิดชอบไว้ โดยเน้นที่ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ ผู้นำเข้า โดยปกติทางการค้าและให้หมายรวมถึงผู้ซึ่งใช้ชื่อทางการค้า เครื่องหมายการค้า หรือเครื่องหมายอื่นใดบนผลิตภัณฑ์อันมีลักษณะทำให้เข้าใจว่าเป็นผู้ผลิต หรืออาจหมายถึงผู้ซึ่งใช้ชื่อแสดงบนสินค้าหรือผลิตภัณฑ์เพื่อให้เข้าใจว่าเป็นผู้เกี่ยวข้องกับการผลิต ประกอบ นำเข้า หรือกรณีอื่นใดที่แท้จริง

กำหนดให้ผู้ที่เป็นผู้ผลิตหรือบุคคลที่อาจหมายถึงผู้ผลิตตามกฎหมายฉบับนี้ ต้องรับผิดชอบในความเสียหายต่อชีวิต ร่างกาย ทรัพย์สินของผู้ใด ซึ่งความเสียหายดังกล่าวเกิดจากความบกพร่องในผลิตภัณฑ์ที่เขาเป็นผู้ผลิต ประกอบ นำเข้า หรือใช้ชื่อในนามผู้ผลิต แต่ผู้ผลิตไม่ต้องรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดกับผลิตภัณฑ์นั่นเอง ทั้งนี้ก็ได้กำหนดข้อยกเว้นความรับผิดชอบของผู้ผลิตในกรณีที่ผู้ผลิตพิสูจน์ได้ว่า

1) ในขณะผลิต ขณะวางจำหน่าย ความรู้และเทคโนโลยีทางวิทยาศาสตร์ยังไม่สามารถค้นพบได้ถึงข้อบกพร่องของผลิตภัณฑ์ หรือ

2) ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์ถูกใช้เป็นส่วนประกอบหรือวัตถุดิบของผลิตภัณฑ์อื่นและข้อบกพร่องนั้นเกิดขึ้นเนื่องมาจากข้อกำหนดหรือวิธีการซึ่งกำหนดโดยผู้ผลิตอื่นดังกล่าวแล้วและ

ผู้ผลิตคนแรกมิได้ประมาทหรือเป็นต้นเหตุให้เกิดข้อบกพร่อง ทั้งนี้กำหนดระยะเวลาใช้สิทธิเรียกร้องของผู้เสียหายไว้ 2 กรณี ได้แก่

(1) กำหนด 3 ปี นับแต่เวลาที่ผู้เสียหายรู้ถึงความเสียหายและรู้ตัวผู้ต้องรับผิดชอบหรือ 10 ปี นับแต่มีการส่งมอบผลิตภัณฑ์

(2) ระยะเวลาในข้อ 1 อาจคำนวณได้จากเวลาเมื่อความเสียหายเริ่มปรากฏชัดขึ้นในกรณีที่ความเสียหายเกิดจากวัตถุที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพมนุษย์ หากมีอยู่ในร่างกายหรือสะสมอยู่ในร่างกาย เมื่อปรากฏอาการแห่งความเป็นอันตรายหลังจากระยะเวลาหนึ่งเวลาใด ในเรื่องของความเสียหายนั้น The Product Liability Act 1994 ได้กำหนดว่าความเสียหายที่ได้รับการเยียวยาตามความในกฎหมายฉบับนี้คือ ความเสียหายต่อชีวิต ร่างกาย และทรัพย์สินของบุคคล เว้นแต่ความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ซื้อมาใช้เอง แต่ก็ไม่ได้กำหนดขอบเขตของค่าสินไหมทดแทนเอาไว้ว่าจำเลยจะต้องรับผิดชอบอย่างน้อยเพียงใด ดังนั้น การเรียกร้องค่าสินไหมทดแทนจึงเป็นไปตามกฎหมายแพ่งในเรื่องค่าสินไหมทดแทนเพื่อการละเมิด

เป็นที่น่าสังเกตว่ากฎหมายฉบับนี้ได้กำหนดแนวทางไว้ชัดเจนมากขึ้นทั้งในด้านผู้ต้องรับผิดชอบ ข้อยกเว้นความรับผิดชอบ แม้จะบัญญัติไว้เพียงไม่กี่มาตรา แต่แสดงให้เห็นว่าเป็นการแก้ปัญหาหลายประการที่กฎหมายของประเทศสหรัฐอเมริกาเคยประสบมาก่อน ตัวอย่างเช่น การกำหนดผู้ต้องรับผิดชอบโดยถือว่าผู้ผลิตเป็นตัวยืนที่ต้องรับผิดชอบ ในกรณีที่มีบุคคลอื่นแสดงตนดูจดังเป็นผู้ผลิต บุคคลเหล่านี้ก็ถูกถือเสมือนหนึ่งเป็นผู้ผลิตด้วย ไม่ว่าจะเป็นการแสดงด้วยชื่อทางการค้า หรือเครื่องหมายอื่นใด แต่ไม่ได้กำหนดว่า ผู้ค้าส่ง ผู้ค้าปลีกเป็นผู้ที่ต้องรับผิดชอบในกฎหมายฉบับนี้<sup>20</sup>

อย่างไรก็ดี จากข้อเท็จจริงที่เห็นในปัจจุบันหลังจากที่กฎหมายว่าด้วยความรับผิดชอบในผลิตภัณฑ์มีผลบังคับใช้นั้นมีประเด็นที่เกิดขึ้นคือ

1) ยังไม่ประสบความสำเร็จในการช่วยเหลือเยียวยาความเสียหายให้รวดเร็วและเหมาะสมให้แก่ผู้บริโภคที่เสียหายได้จริง

2) รัฐมิได้เห็นความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของผู้บริโภค ไม่มีกำลังอย่างเพียงพอที่จะสามารถหยุดยั้งบริษัทที่เล็งเห็นแต่ผลประโยชน์ของบริษัทตนเป็นหลัก

ดังนั้น สิ่งที่เป็นพื้นฐานการรับรองความปลอดภัยในผลิตภัณฑ์โดยกำหนดให้ฝ่ายผู้ผลิตมีมาตรการรองรับที่เหมาะสม ซึ่งเน้นทางด้านความปลอดภัยในตัวผลิตภัณฑ์เป็นหลัก กล่าวคือ

<sup>20</sup> แหล่งเดิม.

1) เสริมกำลังและเตรียมพร้อมในด้านระบบการชี้แนะและควบคุมดูแลเกี่ยวกับความปลอดภัยของสินค้า

2) นำข้อมูลข่าวสารที่เกี่ยวกับอุบัติเหตุในผลิตภัณฑ์หรือที่เกี่ยวกับการร้องเรียนในตัวผลิตภัณฑ์ต้องสามารถออกเผยแพร่ในลักษณะที่ชัดเจน ทั้งนี้เพื่อเป็นพื้นฐานให้กฎหมายมีประสิทธิภาพในการบังคับใช้จริงและสามารถป้องกันล่วงหน้ามิให้เกิดการแพร่ขยายความเสียหายอันเนื่องมาจากผลิตภัณฑ์ต่อไป

### 3.2.1.2 มาตรการคุ้มครองในด้านฉลาก<sup>21</sup>

กระทรวงสาธารณสุข แรงงานและสวัสดิการ (Ministry of Health Labour and Welfare: MHLW) ได้มีการปรับปรุงกฎระเบียบเรื่องฉลาก ตามระเบียบว่าด้วยการปิดสลากสินค้าอาหาร ไม่ว่าจะเป็นอาหารประเภทใด ๆ ก็ตาม รวมทั้งน้ำแข็งที่เป็นอาหารของญี่ปุ่นภายใต้กฎหมายเกี่ยวกับสุขอนามัยอาหาร (Food Sanitation Law) กระทรวงสาธารณสุข แรงงานและสวัสดิการ ญี่ปุ่น ได้กำหนดระเบียบและมาตรฐานว่าด้วยการปิดสลากบนบรรจุภัณฑ์ สำหรับสินค้าอาหารที่เข้าไปวางจำหน่ายในญี่ปุ่น ให้ผู้ผลิตหรือจำหน่ายต้องให้ข้อมูลเกี่ยวกับสินค้าและสารปรุงแต่งที่ใช้เป็นส่วนผสมในอาหาร บนบรรจุภัณฑ์สินค้าที่มองเห็นได้ชัดเจนเป็นภาษาญี่ปุ่น ข้อมูลที่กฎหมายกำหนดให้ต้องระบุบนภาชนะสินค้าอาหารที่สำคัญ ได้แก่

1) อาหารแปรรูป ข้อมูลที่จำเป็น ประกอบด้วย

(1) ชื่อของสินค้า (Name of Product)

(2) วัตถุดิบที่ใช้พร้อมทั้งสัดส่วนของวัตถุดิบแต่ละชนิด (Name and Percentage by Weight of Each of Ingredients)

(3) น้ำหนักสุทธิ (Net Contents)

(4) วันที่หมดอายุ (Best-Before Date/Date of Minimum Durability)

(5) เงื่อนไข หรือวิธีการเก็บรักษา (Instruction of Storage)

(6) ชื่อและที่อยู่ของบริษัทผู้ผลิต/จำหน่ายสินค้า (Name or Trade Name and Address of Manufacturer/Distributor etc.)

2) กรณีสินค้านำเข้า

(1) ต้องระบุ ชื่อและที่อยู่ของบริษัทนำเข้าหรือผู้กระจายสินค้า (For Imported Items: Name and Address of Importer/Distributor)

(2) ประเทศผู้ผลิตสินค้า (Country of Origin)

<sup>21</sup> จาก “มาตรการคุ้มครองในด้านฉลาก,” (น. 1-2), โดย สมาคมอาหารแช่เยือกแข็งไทย (Thai frozen Foods Association), 11(3), 2547 (3 มีนาคม), น. 1-2.

3) อาหารที่เน่าเสียง่าย (Perishable Foods) ข้อมูลที่ผู้จำหน่ายสินค้าจำเป็นต้องให้แก่ผู้บริโภค ได้แก่

(1) ชื่อสินค้า (Name of Food)

(2) ประเทศผู้ผลิต (Country of Origin) ในกรณีสินค้าผลิตในประเทศ ต้องระบุแหล่งผลิต (Name of Prefecture/City or Town)

(3) น้ำหนักสุทธิ (Net Content)

4) อาหารที่ผ่านการตกแต่งพันธุกรรม (Genetically Modified Foods)

กรณีที่สินค้าอาหารนั้น ผลิตขึ้นหรือใช้เครื่องปรุงที่มีส่วนผสมของอาหาร GMO ต้องระบุรายละเอียดให้ผู้บริโภคได้รับทราบแม้ว่ากฎหมายเรื่องการปิดสลากสินค้าของญี่ปุ่น จะกำหนดให้ระบุข้อมูลพื้นฐานที่จำเป็นข้างต้น แต่ด้วยชาวญี่ปุ่นมีนิสัยระมัดระวังเรื่องสารอาหารและความปลอดภัยของสินค้า ในทางปฏิบัติผู้ผลิตและจำหน่ายอาหาร จะให้ข้อมูลเพิ่มเติมบนบรรจุภัณฑ์สินค้า ซึ่งจะแตกต่างกันไปตามชนิดสินค้าและบริษัทผู้จำหน่าย ข้อมูลสำคัญที่ได้รับความสนใจสูงจากผู้บริโภค เช่น

(1) ปริมาณแคลอรี สารอาหารและวิตามินที่จะได้รับต่อหน่วยการบริโภค

(2) สารปรุงแต่งที่ใช้ในอาหาร (Food Additives)

(3) ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับวิธีนำอาหารนั้นไปปรุงแต่ง เป็นอาหารชนิดต่าง ๆ และวิธีการปรุง

(4) ข้อควรระวังในการบริโภค

(5) Free Hot Line ในกรณีที่มีปัญหาหรือข้อเสนอแนะ และ Web Site เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถเข้าเยี่ยมชมสินค้าอื่น ๆ ที่บริษัทจำหน่าย

(6) Sign Mark เช่น กล่องหรือบรรจุภัณฑ์ผลิตขึ้นจาก Recycle Paper เป็นต้น

ทั้งนี้ กฎหมายเปิดโอกาสให้ผู้ผลิต/จำหน่าย สามารถให้ข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับสรรพคุณของสินค้า แต่ต้องไม่เกินความเป็นจริง รวมทั้งต้องไม่บรรจุข้อความ ภาพ หรือรูปที่นำไปสู่ความเข้าใจผิดเกี่ยวกับคุณภาพสินค้า เป็นต้น

3.2.1.3 มาตรการคุ้มครองในด้านการเยียวยา<sup>22</sup>

หลักเกณฑ์ของวิธีพิจารณาคดีเล็กน้อยหรือการชดใช้เยียวยาค่าเสียหาย หรือ Small Claim Court ของประเทศญี่ปุ่น มีรูปแบบการพิจารณาคดีแบบรวดเร็วซึ่งจะเป็นคดีประเภทการเรียกคืนสินค้า การเรียกคืนเงินประกันจากการเช่าสังหาริมทรัพย์ การไม่จ่ายค่าล่วงเวลา การเรียกร้อง

<sup>22</sup> จาก ปัญหากฎหมายในการพิจารณาคดีคุ้มครองผู้บริโภคในประเทศไทย (น. 60-76), โดย สุภัทร แสงประดับ, 2552, กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยศรีปทุม.

ค่าเสียหายในการซ่อมรถในกรณีอุบัติเหตุทางรถยนต์ ซึ่งมีระบบการพิจารณาคดีโดยมีกระบวนการที่ไม่มีความยุ่งยาก ช้าช้อน ความรวดเร็ว เสียค่าใช้จ่ายน้อยและที่สำคัญคือสามารถดำเนินการให้เสร็จสิ้นภายในวันเดียวได้ โดยมีทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง เช่น โจทก์ จำเลย ทนายความของทั้งสองฝ่าย และพยานหลักฐานต่าง ๆ มาอยู่พร้อมหน้ากันจึงทำให้มีการเรียกวิธีการพิจารณาคดีแบบนี้ว่า “ศาลโต๊ะกลม (Round Table Court)” ซึ่งอยู่ภายใต้กฎหมายชื่อ “Japanese Small Claims Procedure” โดยมีการประกาศใช้เมื่อวันที่ 1 มกราคม ค.ศ. 1998 ซึ่งได้นำรูปแบบมาจากวิธีพิจารณาคดีเล็กน้อยของประเทศสหรัฐอเมริกาตนเอง ที่มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนที่มีคดีความเล็กน้อยได้มีโอกาสใช้สิทธิทางศาลเพื่อแก้ไขเยียวยาความเสียหาย โดยการทำให้ประชาชนรู้สึกว่าเป็นศาลของประชาชน” เป็นที่พึ่งของประชาชนเมื่อเกิดคดีความ วิธีพิจารณาคดีเล็กน้อยหรือ Small Claim Court ของประเทศญี่ปุ่นดังกล่าวมีหลักการ 3 ประการ

1) เจ้าหนี้ที่จะใช้สิทธิผ่านกระบวนการนี้ ต้องมีจำนวนหนี้ไม่เกินกว่า 600,000 เยน ถึงแม้ศาลพิจารณาคดีรวดเร็วตามปกติ จะมีเขตอำนาจในการพิจารณาพิพากษาคดีที่มีมูลค่าสูงถึง 1,400,000 เยน ก็ตาม ทั้งนี้ตามมาตรา 368(1) ประมวลกฎหมายวิธีพิจารณาความแพ่งของประเทศญี่ปุ่น

2) โจทก์มีหน้าที่ต้องจัดทำคำฟ้องเพื่อขอให้มีการพิจารณาคดี เมื่อได้มีการยื่นคำฟ้องให้พิจารณาคดีแบบเล็กน้อย ทั้งนี้ตามมาตรา 368(2) แห่งประมวลกฎหมายวิธีพิจารณาความแพ่งของประเทศญี่ปุ่น ซึ่งรายละเอียดของคำฟ้องต้องมีข้อความดังนี้ “ข้าพเจ้าขอให้มีการพิจารณาคดีนี้ โดยการใช้กระบวนการพิจารณาคดีเล็กน้อย ข้าพเจ้าในฐานะโจทก์ได้ขอใช้กระบวนการพิจารณาคดีแบบรวดเร็วในปีนี้เป็นจำนวน 2 ครั้งแล้ว” และ การนำคดีขึ้นสู่วิธีพิจารณาคดีเล็กน้อยนั้น มีความสะดวกรวดเร็วหรือมีการพิจารณาคดีแบบรวดเร็ว (Summary Court) กฎหมายจึงกำหนดจำนวนคดีที่โจทก์จะขอให้ศาลพิจารณาคดีหรือนำคดีขึ้นสู่ศาลได้ ไม่เกินกว่า 10 ครั้งต่อปี

3) โจทก์มีสิทธิยื่นคำฟ้องต่อศาลเพื่อขอให้มีการใช้วิธีพิจารณาคดีเล็กน้อยได้ไม่เกินจำนวน 10 ครั้ง ต่อปีและ โจทก์มีหน้าที่ต้องเปิดเผยจำนวนคดีที่ได้ยื่นฟ้องต่อศาลพิจารณาคดีรวดเร็ว ทั้งนี้ตามมาตรา 368(3) แห่งประมวลกฎหมายวิธีพิจารณาความแพ่งของประเทศญี่ปุ่นจะเห็นได้ว่าข้อพิพาทหลักของการใช้วิธีพิจารณาคดีเล็กน้อย คือ การจำกัดสิทธิเรียกร้องที่เป็นจำนวนเงินที่เป็นคดีความต้องไม่เกิน 600,000 เยน<sup>23</sup> หรือในกรณีของสิทธิเรียกร้องที่อยู่ในรูปแบบอื่น แต่มีมูลค่าเทียบเท่าเป็นตัวเงินไม่เกินที่กำหนดไว้ ยกเว้นกรณีการส่งมอบสินค้าหรือการเปลี่ยนแปลงกรรมสิทธิ์ ถึงแม้จำนวนมูลค่าสิทธิเรียกร้องจะอยู่ภายใต้จำนวนดังกล่าวก็ไม่สามารถดำเนิน

<sup>23</sup> 1 เยน = 0.3112 บาท วันที่ 7 ธันวาคม 2556, จาก ธนาคาร ซีไอเอ็มบีไทย.

กระบวนการพิจารณาแบบคดีเล็กน้อยได้ วิธีพิจารณาคดีเล็กน้อยสามารถดำเนินการได้ทั้งในกรณีของ Objective Joint Claims<sup>24</sup> หรือ Subjective Claims<sup>25</sup> ทั้งนี้ตามมาตรา 37 3(3) (iv) แห่งประมวลกฎหมายวิธีพิจารณาความแพ่งของประเทศญี่ปุ่น ซึ่งให้ความคุ้มครองตามกฎหมายดังกล่าวข้างต้น

จะเห็นได้ว่าการนำคดีขึ้นสู่วิธีพิจารณาคดีเล็กน้อยนั้น มีความสะดวกรวดเร็วหรือมีการพิจารณาคดีแบบรวบรัด (Summary Court) กฎหมายจึงกำหนดจำนวนคดีที่โจทก์จะขอให้ศาลพิจารณาคดีหรือนำคดีขึ้นสู่ศาลได้ไม่เกินกว่า 10 ครั้งต่อปี ทั้งนี้เพื่อสร้างความเท่าเทียมให้กับประชาชนและไม่ให้สถาบันการเงินใช้วิธีพิจารณาคดีแบบนี้ในการติดตามทวงหนี้ลูกหนี้ที่มีจำนวนหนี้เล็กน้อยที่สามารถเข้าสู่วิธีพิจารณาคดีแบบนี้ได้ แต่เมื่อศึกษากฎหมายวิธีพิจารณาคดีผู้บริโภคของไทยแล้ว กฎหมายไม่ได้กำหนดไว้อย่างเช่นของประเทศญี่ปุ่นแต่อย่างใดซึ่งคดีเกี่ยวกับลูกหนี้กู้ยืมเงินจากสถาบันการเงินแล้วผิดนัดไม่ชำระหนี้ ก็จะมีผลที่ผู้ประกอบการธุรกิจอาศัยกฎหมายวิธีพิจารณาคดีผู้บริโภคของไทยเป็นเครื่องมือได้เพราะกฎหมายฉบับนี้เมื่อพิจารณาตามพระราชบัญญัติวิธีพิจารณาคดีผู้บริโภค พ.ศ. 2551 แล้วถือว่าคดีที่ผู้บริโภคผิดนัดไม่ชำระหนี้แก่ผู้ประกอบการก็ตามสัญญากู้ยืมเงิน ย่อมถือเป็นคดีผู้บริโภคจึงเป็นปัญหาที่กฎหมายฉบับนี้มีผลใช้บังคับในวงกว้างอย่างมากซึ่ง Objective Joint Claims หมายถึงการที่โจทก์ยื่นฟ้องจำเลยเรียกร้องหนี้เงินยืมจำนวน 200,000 เยน ในขณะที่เดียวกันก็ยื่นคำขอให้ลูกหนี้ชำระหนี้เงินอีก 300,000 เยน จะเห็นว่ามูลค่าที่กำหนดไว้ในกรณีสู่กระบวนการวิธีพิจารณาคดีเล็กน้อยของคดีนี้มีจำนวนไม่เกิน 600,000 เยน ดังนั้นวิธีพิจารณาคดีเล็กน้อย หรือ Small Claim Court มีลักษณะดังนี้

1) มีความรวดเร็วในการทำคำพิพากษา กล่าวคือ โดยหลักแล้วจะต้องมีการส่งมอบคำพิพากษาทันทีหลังจากที่เสร็จกระบวนการแถลงด้วยวาจาต่อศาลแล้วแต่วิธีพิจารณาคดีประเภทนี้ การส่งมอบคำพิพากษาไม่จำเป็นต้องอยู่ในรูปของเอกสารต้นฉบับที่ผู้พิพากษาได้ทำขึ้นเท่านั้น ธุรกิจศาลอาจส่งมอบเนื้อหาของคำพิพากษาโดยการอัดเทปและส่งเทปเหล่านั้นให้คู่กรณีก็ได้ หรืออาจมีการนัดเพื่อส่งคำพิพากษาในอีกวันถัดมาก็ได้

<sup>24</sup> Objective Joint Claims หมายถึง การที่โจทก์ยื่นฟ้องจำเลยเรียกร้องหนี้เงินยืมจำนวน 200,000 เยน ในขณะที่เดียวกันก็ยื่นคำขอให้ลูกหนี้ชำระหนี้เงินอีก 300,000 เยน จะเห็นว่ามูลค่าที่กำหนดไว้ในกรณีสู่กระบวนการวิธีพิจารณาคดีเล็กน้อยของคดีนี้มีจำนวนไม่เกิน 600,000 เยน.

<sup>25</sup> Subjective หมายถึง การที่โจทก์ยื่นฟ้องจำเลย A ต่อศาลเรียกร้องหนี้เงินยืมจำนวน 100,000 เยน ในขณะที่เดียวกันเจ้าหนี้คนดังกล่าวก็ยื่นฟ้องจำเลย B ในอีกคดีหนึ่งในฐานะผู้ค้าประกันหนี้เงิน กรณีนี้จะเห็นได้ถึงแม้การฟ้องต่อศาลของทั้งสองกรณีจะเป็นการฟ้องร้องที่เป็นหนี้จำนวนเงินทั้งคู่ แต่กรณีหลังไม่สามารถดำเนินการผ่านวิธีพิจารณาคดีเล็กน้อยได้.

2) คำสั่งให้มีการพิทักษ์ทรัพย์ชั่วคราว กล่าวคือเมื่อผู้พิพากษารับคำฟ้องของโจทก์ ไม่ว่าจะรับทั้งหมดหรือเพียงบางส่วน คำพิพากษาที่ออกมาจะต้องมีคำสั่งในเรื่องการพิทักษ์ทรัพย์ชั่วคราว

3) มีแบบฟอร์มคำขอเข้าสู่กระบวนการวิธีพิจารณาคดีเล็กน้อยได้โดยง่ายโดยให้ประชาชนสามารถกรอกข้อมูลตามแบบฟอร์มที่กำหนดไว้ให้จะมีบริการอยู่ที่เคาน์เตอร์บริการด้านหน้าศาลพิจารณาคดีแบบรวบรัด

4) การฟ้องร้องคดีโดยวาจาได้แทนลายลักษณ์อักษร (ตามมาตรา 271) และต้องมีความชัดเจนแห่งข้อหา (ตามมาตรา 272)

5) ค่าธรรมเนียมสำหรับคดีเล็กน้อยมีราคาถูก ซึ่งปกติจะอยู่ระหว่างร้อยละ 1 และร้อยละ 2 ของจำนวนที่จะได้รับการจ่ายชดเชย ถือว่าอยู่ในเกณฑ์ที่สมเหตุสมผลซึ่งหลักเกณฑ์การคิดค่าธรรมเนียม เช่น จำนวนเงินที่ขอให้ชดเชยน้อยกว่า 100,000 บาทต้องเสียค่าธรรมเนียม 1,000 บาท หรือการชดเชย 100,001-200,000 บาท ต้องเสียค่าธรรมเนียม 2,000 บาท ถ้ามากกว่านั้นก็ชำระตามอัตราที่กฎหมายกำหนด เป็นต้น<sup>26</sup>

#### 3.2.1.4 มาตรการคุ้มครองในด้านขนส่ง<sup>27</sup>

Food Sanitation Law เป็นกฎหมายที่กล่าวถึงสุขอนามัยอาหาร โดยกำหนดไว้เป็นมาตรฐานสำหรับสินค้าอาหารนำเข้า ถ้าไม่เป็นไปตามข้อกำหนดด้านสุขอนามัยตามกฎหมายนี้แล้ว จะไม่ได้รับการอนุญาตให้นำเข้า ซึ่งสาระสำคัญประกอบด้วย

1) การนิยามถึงความหมายของคำว่า อาหาร วัตถุเจือปนอาหาร สุขอนามัยอาหาร เครื่องมือที่ใช้ผลิตและแปรรูป ตัวอย่างเช่น คำว่า “อาหาร” (Food) หมายถึง อาหารหรือเครื่องดื่ม โดยทั่วไปทั้งหมด คำว่า “วัตถุเจือปนอาหาร” (Additive) หมายถึง วัตถุที่ใช้ผสมในการผลิตอาหาร และหรือประกอบอาหาร คำว่า “สุขอนามัยอาหาร (Food Sanitation) หมายถึง อาหารที่ถูกสุขลักษณะ (Hygiene) ซึ่งครอบคลุมทั้งอาหาร วัตถุเจือปนอาหาร เครื่องมือและบรรจุภัณฑ์

2) กำหนดรายละเอียดของคุณภาพมาตรฐานของอาหารว่าครอบคลุมตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การผลิต การแปรรูป การเก็บรักษา การแสดงฉลากและการขนส่งว่าจะต้องสะอาด ถูกสุขลักษณะไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพผู้บริโภคโดยกำหนดชนิดของอาหารและวัตถุเจือปนอาหารที่ห้ามจำหน่าย ซึ่งประกอบด้วย อาหารที่เน่าเสีย (Rotten) และด้อยคุณภาพในลักษณะอื่น ๆ อาหารที่เป็นพิษ (Toxin) อาหารปนเปื้อน (Contaminated) อาหารไม่สะอาด (Uncleanliness) จนเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค

<sup>26</sup> แหล่งเดิม.

<sup>27</sup> กฎหมายสุขอนามัยอาหาร Food Sanitation Law มาตรา 4 มาตรา 16 และมาตรา 18.

3) กำหนดการห้ามจำหน่ายอาหารประเภทที่ได้รับการพัฒนาขึ้นมาใหม่ (Newly Developed Food) ที่ได้รับการเสนอแนะหรือทักท้วงจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น สภากาชาดอาหารและยา (The Pharmaceutical Affair and Food Sanitation Council) และ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข แรงงานและสวัสดิการ (Minister of Health Labour and Welfare)

4) กำหนดการห้ามจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์และส่วนประกอบอื่น ๆ ที่ได้มาจากปศุสัตว์ที่ติดเชื้อโรคต่าง ๆ

5) กำหนดรายละเอียดคุณภาพมาตรฐานของอาหารและวัตถุเจือปนอาหาร (Specification and Standards for Food or Additives)

6) กำหนดรายละเอียดความร่วมมือจากกระทรวงที่เกี่ยวข้อง เช่น กระทรวงเกษตร ป่าไม้และประมง ซึ่งรับผิดชอบดูแลคุณภาพมาตรฐานของวัตถุดิบที่นำมาใช้ผลิตและแปรรูปอาหาร เช่น ปริมาณสารปนเปื้อนและสารตกค้าง (ยาสัตว์และสารกำจัดศัตรูพืช) ในอาหาร

7) กำหนดรายละเอียดการใช้และการโฆษณาอาหารที่ถูกต้องและเหมาะสม สอดคล้องกับมาตรฐานที่กำหนดไว้

8) กำหนดรายละเอียดด้านการตรวจสอบคุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์อาหาร

9) กำหนดขั้นตอนการแจ้งหรือเสนอขอนำเข้าสินค้า (Import Notification) กำหนดโทษในกรณีที่มีการละเมิดกฎหมายฉบับนี้ เป็นต้น

### 3.2.1.5 มาตรการคุ้มครองในด้านบรรจุภัณฑ์

กฎระเบียบบรรจุภัณฑ์อาหารของประเทศญี่ปุ่นจัดว่าเป็นประเทศที่มีความเข้มงวดทางด้านมาตรฐานความปลอดภัยเรื่องของบรรจุภัณฑ์อาหารเป็นอย่างมากจึงต้องมีการกำหนดเป็นกฎหมายขึ้นซึ่งก็มีอยู่ด้วยกัน 3 ระดับคือ

1) Food Sanitation Law กฎหมายว่าด้วยสุขอนามัยของอาหาร ปรากฏตามที่บัญญัติไว้ในกฎหมายสุขอนามัยอาหาร (กฎหมายสุขอนามัยอาหารข้อ 4) หมายถึงวัสดุซึ่งทำหน้าที่บรรจุหรือหุ้มห่ออาหารหรือวัตถุเจือปนอาหารและวัสดุซึ่งใช้ในการส่งมอบกรณีให้หรือรับอาหารหรือวัตถุเจือปนอาหาร ทั้งนี้ห้ามมิให้ผู้ใดจำหน่ายผลิตหรือนำเข้าใช้งานซึ่งภาชนะและบรรจุภัณฑ์ที่บรรจุหรือปนเปื้อนสารพิษและสารอันตราย (กฎหมายสุขอนามัยข้อ 16) และห้ามมิให้ผู้ใดจำหน่ายผลิตหรือนำเข้าใช้งานภาชนะและบรรจุภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดหรือภาชนะและบรรจุ



ภัณฑ์ที่ใช้วัตถุหรือวัตถุดิบใด ๆ ที่ไม่สอดคล้องตามข้อกำหนดหรือภาชนะบรรจุภัณฑ์จากกรรมวิธีการผลิตที่ไม่ตรงตามมาตรฐาน (กฎหมายสุขอนามัยข้อ 18) เป็นต้น<sup>28</sup>

2) Administrative Regulation เป็นกฎกติกาที่เกิดมาจากหน่วยงานหรือองค์กรกลาง

3) เป็นกฎระเบียบที่ตั้งขึ้นเอง Self-Restrictive Regulation อย่างเช่น สมาคมบรรจุภัณฑ์สามารถตั้งกฎระเบียบขึ้นมาเอง แล้วนำไปบังคับหรือควบคุมผู้ประกอบการได้ แต่ขณะที่มีผลบังคับใช้อยู่นี้ถ้า Administrative Regulation มีการกล่าวถึงกันมากขึ้น ระเบียบที่ถูกตั้งขึ้นมาเองนี้ก็จะไปสู่การกำหนดเป็นกฎหมายขึ้นมาได้

กฎระเบียบในประเทศญี่ปุ่น ที่เกี่ยวกับสุขอนามัยด้านอาหารจะเน้นในเรื่องบรรจุภัณฑ์พลาสติกเป็นส่วนใหญ่ เพราะเนื่องจากปัจจุบันมีแนวโน้มการใช้พลาสติกมากขึ้น ดังนั้นจึงต้องมีการควบคุม ทดสอบ วัสดุที่จะนำมาทำเป็นบรรจุภัณฑ์อย่างเข้มงวด ทั้งนี้ก็เพื่อความปลอดภัยของประชาชนที่เป็นผู้บริโภคนั่นเอง ซึ่งตามกฎระเบียบของประเทศญี่ปุ่นแล้ว พลาสติกที่นำมาใช้ทำบรรจุภัณฑ์อาหารได้กำหนดไว้ 11 ชนิดด้วยกันคือ Formaldehyde, Polyvinylchloride, Polyethylene/Polypropylene, Polystyrene, Polyvinylidene Chloride, Polyethylene Terethalate, Polymethacrylate, Nylon, Polymethylpentene, Polycarbonate, และ Polyvinylalcohol

โดยพลาสติกทั้ง 11 ชนิดนี้จะต้องมีการทดสอบ (Material Test) การหาสารปนเปื้อนต่าง ๆ ที่อาจเป็นส่วนประกอบของวัสดุพลาสติกนั้น ๆ และ (Elution Test) เป็นการทดสอบปริมาณการปล่อยสารในสภาวะอุณหภูมิที่กำหนดไว้ หลังจากบรรจุอาหารแล้ว

1) ขั้นตอนการผลิต บรรจุภัณฑ์

การทำบรรจุภัณฑ์เราจะต้องมีการกำหนดสเปก ขนาดและโครงสร้างก่อนเป็นอันดับแรก แล้วค่อยกำหนดวัสดุที่จะนำมาใช้ ประเภท วิธีการทดสอบและการทดสอบสุดท้ายจะต้องไม่ลืมนำถึงคุณสมบัติของตัวบรรจุภัณฑ์นั้น ๆ ด้วย และบรรจุภัณฑ์อาหารที่ต้องมีการทดสอบอย่างเคร่งครัดเป็นที่ศึกษากันอยู่ขณะนี้ แบ่งออกเป็น 4 กลุ่มคือ 1. บรรจุภัณฑ์สำหรับนมซึ่งตัวผลิตภัณฑ์ก็มีหลายประเภทดังนี้ นมสด หางนม กลุ่มนี้สามารถใช้วัสดุที่นำมาเป็นบรรจุภัณฑ์ได้เพียง PE และกระดาษเคลือบ PE เท่านั้น กฎหมายจึงระบุให้ทำการทดสอบหาสารปนเปื้อนทั้ง Material Test และ Elution Test เพราะถือว่าในประเทศญี่ปุ่นผลิตภัณฑ์กลุ่มนี้มีความสำคัญมาก หากเกิดปัญหาขึ้น อาจส่งผลกระทบต่อคนทั้งประเทศได้ สำหรับความแข็งแรงของบรรจุภัณฑ์ ก็ต้องมีการทดสอบความแข็งแรงการดันทะลุ ความแข็งแรงในการฉีกและรอยร้าวต่าง ๆ ด้วย ผลิตภัณฑ์ประเภทต่อไป นมเปรี้ยว นมโยเกิร์ต วัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์ของกลุ่มนี้คือ PE กระดาษเคลือบ PE

<sup>28</sup> กฎหมายสุขอนามัยอาหาร Food Sanitation Law, มาตรา 4 มาตรา 16 และมาตรา 18.

และ Polystyrene (PS) เกณฑ์กำหนดสารปนเปื้อนใน PE ก็ให้เป็นไปตามมาตรฐานของบรรจุภัณฑ์ประเภทนมสด ส่วนข้อกำหนดของ PS ในการทดสอบ Material Test คงต้องมาดูในเรื่องของสารระเหย ต้องไม่เกิน 1,500 PPM สารหนูต้องไม่เกิน 2 PPM สารโลหะหนักอื่น ๆ รวมแล้วต้องไม่เกิน 20 PPM ส่วนการทดสอบ Elution Test ต้องวัดปริมาณ Permanganate ในน้ำที่ 30 นาที 60 องศาเซลเซียส ต้องไม่เกิน 15 PPM และวัดปริมาณสารเก่าที่ออกมาจาก PS ด้วย นอกจากนี้ยังมีบรรจุภัณฑ์ที่เป็นฝาอลูมิเนียมฟอยล์ด้วย ตัวฝาก็ต้องทดสอบ Material Test และ Elution Test เช่นกัน ผลิตภัณฑ์นมประเภทสุดท้ายคือ นมผง บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ คือ PE, PET ตามข้อกำหนดระบุให้สามารถบรรจุนมผงได้ ถ้าใช้ PE ต้องทดสอบ Material Test แต่ถ้าใช้ PET ต้องใช้วิธีทดสอบ Elution Test

## 2) บรรจุภัณฑ์สำหรับเครื่องดื่ม

วัสดุที่ใช้ส่วนใหญ่จะมี 4 ชนิด ได้แก่ PE, PP, PS และ PET เกณฑ์การทดสอบเป็นไปตาม Material Test และ Elution Test

## 3) ถุงรีทอร์ตบรรจุอาหาร บรรจุภัณฑ์ประเภทรีทอร์ต

ซึ่งหมายถึง ภาชนะบรรจุแบบกึ่งรูป ในประเทศญี่ปุ่นมีแนวโน้มว่าจะใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทนี้เพิ่มมากขึ้น เพราะนำไปบรรจุอาหารสำเร็จรูปต่าง ๆ เนื่องจากสามารถรักษาอาหารให้อยู่ได้นานโดยทั่วไปบรรจุภัณฑ์ประเภทรีทอร์ตจะมีอยู่ 2 แบบก็คือ ถุงรีทอร์ต (Retort Pouch) โครงสร้างที่นิยมใช้กันมีทั้งแบบ 3 ชั้น และ 4 ชั้น แต่มีข้อกำหนดว่าไม่ว่าจะมีกี่ชั้นก็ตาม ชั้นที่สัมผัสกับอาหารจะต้องเป็น PE, PP หรือ PET เท่านั้น ถุงรีทอร์ตแบบ 3 ชั้น PET จะอยู่ชั้นนอกสุดตามด้วยแผ่นอะลูมิเนียมอยู่ชั้นกลาง และ PP เป็นชั้นใน และถ้าเป็นแบบ 4 ชั้นจะเพิ่มชั้นไนลอน เข้าไปเป็นชั้นที่ 2 รองมาจากชั้น PET ถ้วยรีทอร์ต (Retort Cup) โครงสร้างสำหรับถ้วยแบบใสจะมี 3 ชั้น ชั้นนอกสุดและชั้นในจะใช้ PP ซึ่งส่วนใหญ่มักเป็นขอบถ้วย ชั้นกลางใช้อะลูมิเนียม ถ้าต้องการถ้วยแบบใสก็ใช้ EVOH แทนชั้น อะลูมิเนียม

## 4) บรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารประเภทอื่น ๆ

ในกลุ่มนี้จะใช้พลาสติกชนิดใดก็ได้ตามที่ได้กำหนดไว้ 11 ชนิด แล้วนำไปทำการทดสอบหลัก ๆ ตามที่กำหนดไว้

## 5) การควบคุมสารอันตราย

ทุกวันนี้ประชาชนของประเทศญี่ปุ่นล้วนเกี่ยวข้องกับบรรจุภัณฑ์อาหารที่เป็นพลาสติกเกือบทั้งสิ้น ความปลอดภัยจึงเป็นเรื่องสำคัญ นอกจากการทดสอบสารปนเปื้อนตามข้อกำหนดแล้ว ก็ต้องพิจารณาถึงสารตัวอื่น ๆ ด้วย นั่นก็คือ โมโนเมอร์ สารเติมแต่งที่อยู่ในพลาสติกเป็นสารอันตรายอีกตัวหนึ่งที่ทำให้อาหารเป็นพิษได้ อย่างไรก็ตามวัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์โดยเฉพาะ

พลาสติกที่จะส่งผลกระทบต่อสุขภาพรวมไปถึงสิ่งแวดล้อม ได้แก่ ไดออกซินและเอ็นโคไครน์ สารเหล่านี้จะซึมอยู่ในเนื้ออาหาร ถ้าร่างกายได้รับสารเหล่านี้ไว้มาก ๆ ก็จะทำให้ระบบการทำงานในร่างกายผิดปกติ ในอนาคตผู้หญิงอาจจะมากกว่าผู้ชาย เพราะลักษณะโครโมโซมของผู้หญิงมากกว่าเพศชาย สัตว์บางชนิดอาจมีสองเพศ เป็นต้น

### 3.2.1.6 องค์กรบังคับใช้กฎหมาย

ปัจจุบันมีองค์กรภาครัฐซึ่งทำหน้าที่ดังกล่าวทั้งในระดับประเทศและในระดับท้องถิ่น ได้แก่ ศูนย์คุ้มครองผู้บริโภคแห่งประเทศไทย (The Japan Consumer Information Center (JCIC)) ซึ่งต่อมาเรียกชื่อใหม่ว่า ศูนย์คุ้มครองผู้บริโภคแห่งชาติ (National Center For Consumer Affairs (NCCA)) โดย NCCA จะทำหน้าที่กระจายข้อมูลในระบบ (Net-work) ที่เรียกว่า “(Pio-Net)” หรือเรียกว่าเครือข่ายสารสนเทศออนไลน์ปฏิบัติ “Practical Living Information Online Network” อันเป็นข้อมูลที่ประกอบด้วยสาระสำคัญที่ควรรู้และข้อร้องเรียนของผู้บริโภคทั่วประเทศไปยังเครือข่ายเพื่อผู้บริโภคในท้องถิ่นต่าง ๆ อันช่วยทำให้เป็นแนวทางในการกำหนดนโยบายของทั้งภาครัฐ ท้องถิ่นและเอกชน นอกเหนือจากระบบรับข้อพิพาทและการให้ข้อมูลแก่ผู้บริโภคแล้ว ปัจจุบันมีการปรับปรุงแก้ไขกฎหมายวิธีพิจารณาความแพ่ง ซึ่งทำให้ผู้บริโภคที่เป็นผู้เสียหายสามารถอาศัยข้อมูลจากผู้ประกอบธุรกิจซึ่งถูกกำหนดให้ต้องจัดการให้มีข้อมูลรายละเอียดต่าง ๆ เพื่อการดำเนินคดีตามกฎหมาย ปัญหาเกี่ยวกับผู้บริโภคได้เริ่มเป็นประเด็นที่สำคัญในทางเศรษฐกิจและสังคมในช่วงปี ค.ศ. 1950 ถึงปี ค.ศ. 1960 เป็นต้นมา ต่อมาจึงก่อให้เกิดการตราพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภคขึ้นในปี ค.ศ. 1968 (The Consumer Protection Fundamental Act, 1968) ซึ่งมีหลักการและเหตุผลเพื่อสนับสนุนมาตรการต่าง ๆ ในการคุ้มครองสิทธิและผลประโยชน์ผู้บริโภค โดยได้กำหนดหน้าที่ความรับผิดชอบของรัฐบาลกลาง รัฐบาลท้องถิ่น ผู้ประกอบธุรกิจและบทบาทของผู้บริโภคสรุปได้ดังนี้<sup>29</sup>

- 1) รัฐบาลกลางและรัฐบาลท้องถิ่นจะต้องวางแผนและปฏิบัติการให้เป็นไปตามแผนและนโยบายเกี่ยวกับผู้บริโภคตามแผนพัฒนาการของเศรษฐกิจและสังคม
- 2) ผู้ประกอบธุรกิจจะต้องคุ้มครองผู้บริโภคและดำเนินการตามนโยบายต่าง ๆ ของรัฐบาล
- 3) ผู้บริโภคจะต้องมีบทบาทสำคัญในการพัฒนาชีวิตของตนในฐานะผู้บริโภคด้วยการมีความคิดริเริ่มและพยายามที่จะใช้เหตุผลของตนเองด้วยความเชื่อมั่น

<sup>29</sup> จาก การคุ้มครองผู้บริโภคในประเทศไทยสถาบันวิจัยและพัฒนากระบวนการยุติธรรม (น. 2-3), โดย อัครพงษ์ เวชยานนท์, 2550, กรุงเทพฯ: กองนิติการ สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค.

ทั้งนี้ตามโครงสร้างขององค์กรทางนโยบายเกี่ยวกับผู้บริโภคในประเทศญี่ปุ่นมีองค์กรต่าง ๆ ในภาครัฐที่เกี่ยวกับผู้บริโภคได้ก่อตั้งขึ้นในช่วงปี ค.ศ. 1960-1969 ได้แก่ Social Policy Bureau แห่ง Economic Planning Agency (EPA) กรมต่าง ๆ ในกระทรวงอุตสาหกรรมและการค้าระหว่างประเทศและกระทรวงเกษตรและป่าไม้ ตาม The Consumer Protection Fundamental Act, 1968 ได้วางนโยบายไว้ให้แก่วัฒนกลางและรัฐบาลท้องถิ่นเกี่ยวกับการดำเนินงานและการพัฒนาด้านการคุ้มครองผู้บริโภค องค์กรที่เกี่ยวข้องกับการคุ้มครองผู้บริโภคเช่น

(1) คณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค (The Consumer Protection Council) กระทรวง/หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง คณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคโดยนายกรัฐมนตรีเป็นประธาน ทำหน้าที่วางแผนและกำหนดทิศทางด้านนโยบายและมาตรการ การคุ้มครองผู้บริโภคของรัฐบาล คณะกรรมการฯ ประกอบด้วยรัฐมนตรีที่เกี่ยวข้อง 15 คน อนึ่งจะมีการประชุมร่วมกันระหว่างกระทรวงระดับผู้อำนวยการ (Director) หลายครั้งต่อปี ทั้งนี้โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อการประสานงานและติดตามผลเกี่ยวกับมาตรการตามมติที่คณะกรรมการได้พิจารณาแล้ว

(2) คณะกรรมการนโยบายเกี่ยวกับคุณภาพชีวิต (Quality of Life Bureau) คณะกรรมการนโยบายเกี่ยวกับคุณภาพชีวิตจัดเป็นองค์กรด้านการให้คำแนะนำปรึกษาต่อนายกรัฐมนตรี ซึ่งถูกตั้งขึ้นและอยู่ภายใต้ EPA คณะกรรมการฯ ประกอบด้วยผู้เชี่ยวชาญต่าง ๆ ในสาขาการคุ้มครองผู้บริโภค ได้แก่ นักวิชาการ ตัวแทนองค์กรผู้บริโภคและตัวแทนด้านอุตสาหกรรมหลักต่าง ๆ

(3) สำนักงานคณะรัฐมนตรี (Cabinet Office) และกระทรวงกับองค์กรต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกระทรวงต่าง ๆ จะมีหน้าที่เกี่ยวข้องกับผู้บริโภคในขอบเขตอำนาจหน้าที่ตามกฎหมายสำหรับสำนักงานคณะรัฐมนตรีนั้น (เดิมคือ EPA) ทำหน้าที่ประสานมาตรการหรือนโยบายที่เกี่ยวข้องกับผู้บริโภคในกระทรวงต่าง ๆ และทำหน้าที่เป็นสำนักงานเลขานุการให้แก่คณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคและคณะกรรมการนโยบายเกี่ยวกับคุณภาพชีวิต

(4) รัฐบาลท้องถิ่นตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค (The Consumer Protection Fundamental Act) รัฐบาลท้องถิ่นต้องวางแผนและนำไปปฏิบัติตามนโยบายของตนเอง ทั้งนี้ต้องสอดคล้องกับนโยบายของรัฐบาลกลาง นอกจากนี้รัฐบาลท้องถิ่นจะทำหน้าที่ออกข้อบัญญัติของตนเองในเรื่องที่เกี่ยวกับผู้บริโภคและจะต้องยุติพิพาทระหว่างผู้บริโภคและผู้ประกอบการให้ได้

(5) ศูนย์กิจการเกี่ยวกับผู้บริโภคแห่งชาติ (NCAC) และในระดับท้องถิ่น NCAC เป็นองค์กรของรัฐบาลซึ่งก่อตั้งขึ้นตามกฎหมายหน้าที่สำคัญหลัก คือ เป็นศูนย์รับเรื่องราวร้องทุกข์เพื่อรับทราบสภาพปัญหาของผู้บริโภคเกี่ยวกับสินค้าและบริการแล้วนำข้อมูลจากคำร้อง

ดังกล่าวมารวบรวมเก็บเป็นสถิติเพื่อการวิเคราะห์เป็นข้อมูลในเชิงบริหารให้แก่คณะรัฐมนตรีเกี่ยวกับนโยบายและทิศทางการคุ้มครองผู้บริโภคให้ข้อมูลข่าวสารแก่ผู้บริโภคด้วยการให้การศึกษาจัดการเกี่ยวกับการร้องทุกข์ของผู้บริโภค ทดสอบผลิตภัณฑ์ เป็นศูนย์เครือข่ายคอมพิวเตอร์ของศูนย์ในระดับท้องถิ่น โดยมีขอบเขตการบริหารงานเกี่ยวกับผู้บริโภคและมาตรการหลักในกิจการด้านการคุ้มครองผู้บริโภคผลการประชุมคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคเมื่อวันที่ 8 ธันวาคม ค.ศ. 2000 มีประเด็น ดังนี้

ก. การคุ้มครองผู้บริโภคด้านการสนับสนุนการเปลี่ยนแปลงเทคโนโลยีสารสนเทศ

- ข. การพัฒนากฎหมายเพื่อคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล
- ค. สนับสนุนเรื่องสัญญาที่เป็นธรรมระหว่างผู้บริโภคกับผู้ประกอบกิจการ
- ง. มาตรการความปลอดภัยด้านอาหาร
- จ. สนับสนุนการแข่งขันที่เป็นธรรม
- ฉ. สนับสนุนกระบวนการร้องทุกข์ที่เรียบง่ายในระดับท้องถิ่น

2) ปรับปรุงเรื่องสัญญาต่าง ๆ ของผู้บริโภคการบังคับใช้ The Consumer Contract Act, 2000 เมื่อวันที่ 1 เมษายน ค.ศ. 2001 สำนักงานคณะรัฐมนตรี ได้ให้การศึกษาแก่ผู้บริโภคเกี่ยวกับเรื่องดังกล่าวผ่านสื่อต่าง ๆ ตั้งแต่ปี ค.ศ. 2003

3) สนับสนุนมาตรการความปลอดภัยในผลิตภัณฑ์ การบังคับใช้ Product Liability, 1994 เมื่อวันที่ 1 กรกฎาคม ค.ศ. 1995 สำนักงานคณะรัฐมนตรี ได้ปรับปรุงมาตรการอื่น ๆ ระบุข้อพิพาทนอกเหนือจากการดำเนินการทางศาล (Alternative Dispute Resolution: ADR) เป็นต้น

4) ให้ข้อมูลข่าวสารและการศึกษาแก่ผู้บริโภค

(1) ก่อตั้งสถาบันการให้การศึกษาแก่ผู้บริโภคแห่งชาติภายใต้การดูแลของ EPA และกระทรวงศึกษาธิการ

(2) จัดตั้งโครงการต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับผู้บริโภค เช่น มติคณะรัฐมนตรีให้ถือว่าเดือนพฤษภาคมของทุกปี เป็นเดือนแห่งผู้บริโภค เป็นต้น

5) การร่วมมือระหว่างประเทศ

(1) สำนักงานคณะรัฐมนตรีได้มีส่วนร่วมในการกำหนดขอบเขตมาตรการด้านพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ในมิติของการคุ้มครองผู้บริโภค ให้สอดคล้องกับแนวทางของ OECD

(2) ร่วมกิจกรรมกับประเทศต่าง ๆ ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับการคุ้มครองผู้บริโภค ทั้งนี้คณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคของประเทศญี่ปุ่นนั้น มีนายกรัฐมนตรีเป็นประธานตาม The Consumer Protection Fundamental Act, 1968 เหมือนของประเทศไทยแต่กระทรวง

ที่เกี่ยวข้องจะมีการคุ้มครองผู้บริโภคในขอบเขตของกฎหมาย งานคุ้มครองผู้บริโภคซึ่งนโยบายอยู่ในอำนาจหน้าที่ของสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค และ The Consumer Protection Fundamental Act, 1968 มีลักษณะเป็นธรรมนูญแห่งการคุ้มครองผู้บริโภค<sup>30</sup>

ดังนั้นการคุ้มครองผู้บริโภคในประเทศไทยไม่อาจเลียนแบบญี่ปุ่นได้ในภาพรวม เนื่องจากมีความเป็นมาทางสังคม เศรษฐกิจ และบรรยากาศการเมืองที่ต่างกัน โดยเฉพาะอย่างยิ่งพฤติกรรมของผู้บริโภคเองนับตั้งแต่ได้มีการบังคับใช้ The Consumer Protection Fundamental Act, 1968 การร้องทุกข์ส่วนใหญ่จะเป็นเรื่องเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหาร อย่างไรก็ตามในระยะหลังจนถึงปัจจุบัน สถานการณ์ได้เริ่มเปลี่ยนแปลงไป อัตราส่วนภาคอุตสาหกรรมและบริการมีการขยายตัวเพิ่มมากขึ้น

### 3.2.2 ประเทศสาธารณรัฐสิงคโปร์<sup>31</sup>

ภายหลังจากที่กระทรวงสุขภาพ (Ministry of Health) แห่งประเทศสาธารณรัฐสิงคโปร์ได้ประกาศและบังคับใช้ระเบียบว่าด้วยการแสดงฉลากโภชนาการในปี พ.ศ. 2541 ต่อมาจึงได้จัดทำคู่มือการแสดงกฎหมายในการควบคุมอาหารเพื่อขยายความตัวระเบียบให้ผู้ประกอบการสามารถปฏิบัติตามระเบียบว่าด้วยการแสดงฉลากโภชนาการได้อย่างถูกต้อง รวมทั้งการออกกฎหมายเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคเป็นต้น

#### 3.2.2.1 มาตรการคุ้มครองในด้านการโฆษณา

กฎหมายอาหารของประเทศสาธารณรัฐสิงคโปร์ในส่วนที่ 3 ตามข้อกำหนดทั่วไป (General Provisions) รวมทั้งมาตรา 2 “อาหาร (Food)” รวมถึงเครื่องดื่ม หมากฝรั่งและผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ที่มีลักษณะและวิธีการใช้คล้ายคลึงกันนี้ตลอดจนสิ่งหรือสารที่ใช้เป็นวัตถุเติมในการจัดเตรียมอาหารหรือเครื่องดื่ม หรือผลิตภัณฑ์เหล่านี้ แต่ไม่รวมถึง

- (a) สัตว์มีชีวิต หรือ นก (Live Animals or Birds)
- (b) อาหารสัตว์ หรือสิ่งที่ใช้เป็นอาหารเลี้ยงสัตว์ นก หรือปลา หรือ
- (c) สิ่งหรือสารที่ใช้เป็นยาเท่านั้น

ทั้งนี้โดยบังคับตาม<sup>32</sup> Sale of Food Act (Chapter 283) 1973 Revised Edition 1985) มาตรา 2 ที่กล่าวถึงบทนิยามเบื้องต้นว่าด้วยความหมายของอาหาร ยกเว้นกฎหมายนี้จะระบุไว้เป็นอย่างอื่น ที่เกี่ยวข้องกับการให้การโฆษณา (Advertisement) รวมถึงคำประกาศ การแจ้งเวียน ฉลาก สิ่งที่ใช้ห่อ หรือเอกสารอื่น ๆ และการประกาศในที่สาธารณะ ไม่ว่าจะ เป็นด้วยวาจาหรือด้วยวิธีการ

<sup>30</sup> แหล่งเดิม.

<sup>31</sup> Agri-Food and Veterinary Services, 2005. Food Regulations (G.N. No. S 264/88).

<sup>32</sup> (Sale of Food Act (Chapter 283) 1973 Revised Edition 1985) มาตรา 2.

อื่น ๆ ที่มีการใช้แสงหรือเสียงและโฆษณา (Advertise) คือ การกระทำด้วยประการใด ๆ ในทำนองเดียวกันประกอบกฎหมายของ Food (Amendment) Regulations 1998 ข้อ (1) ห้ามมิให้ผู้ใด (No Person Shall) นำเข้า โฆษณา ผลิต ขาย ส่ง หรือจัดส่งอาหารในภาชนะบรรจุ ถ้าภาชนะบรรจุของอาหารนั้นมิได้มีการแสดงฉลากซึ่งมีข้อมูลต่าง ๆ ตามที่กำหนดโดยข้อกำหนด และข้อ 9 โดยกฎหมายกำหนดไว้ว่า

1) ห้ามมิให้มีข้อความ รูปภาพ หรือคำอธิบายอื่นใดปรากฏบนอาหารหรือติดอยู่กับอาหารหรือจัดให้มีไปพร้อมกับ หรือแสดงเอาไว้กับอาหาร โดยที่เป็นเท็จหรือทำให้เข้าใจผิดไม่ว่าจะเป็นข้อความ คำ ตรา รูปภาพ หรือเครื่องหมาย เพื่อจะสื่อแสดงถึงลักษณะ ธรรมชาติ ความคงทน ปริมาณ ความเข้ม ความบริสุทธิ์ ส่วนประกอบ สัดส่วน น้ำหนัก ต้นกำเนิด อายุ ผลที่ได้หรือสัดส่วนของอาหาร หรือส่วนประกอบของอาหารใด ๆ

2) ห้ามมิให้มีข้อความ ภาพ หรือการอธิบายอื่นใดปรากฏอยู่บนอาหารหรือติดอยู่กับอาหาร หรือจัดให้มีหรือแสดงไว้กับอาหาร โดยที่มีคำว่า “บริสุทธิ์ (Pure)” หรือคำอื่น ๆ ที่มีความหมายในลักษณะเดียวกันอยู่ด้วย เว้นเสียแต่ว่าอาหารนั้นจะไม่มีสารอื่นใดลงไปหรืออาหารนั้นมีส่วนประกอบความเข้มและคุณภาพมาตรฐานตามที่กำหนดภายใต้ข้อกำหนด

3) ห้ามมิให้มีการกล่าวอ้างบนอาหารถึงผลในการรักษาหรือป้องกันโรค เว้นแต่จะมีข้อกำหนดที่อนุญาตไว้เป็นการเฉพาะ

ทั้งนี้กฎหมายได้ห้ามมิให้มีการโฆษณาอาหารเพื่อเป็นการให้ผู้บริโภคและไม่ได้มีการเอาเปรียบผู้บริโภคตามกฎหมายนั่นเอง

### 3.2.2.2 มาตรการคุ้มครองในด้านฉลาก

กฎหมายในเรื่องอาหารจะต้องบังคับให้เป็นไปตามระเบียบ The Food Regulations หน่วยงานที่ควบคุมคือ Agri-Food Veterinary Authority (AVA) ภายใต้ Ministry of National Development ระเบียบข้อกำหนดที่สำคัญที่ผู้ผลิตพึงถือปฏิบัติคือ Labeling Requirements โดยมีรายละเอียดของฉลาก ซึ่งต้องพิมพ์เป็นภาษาอังกฤษ ขนาดตัวอักษรสูงไม่น้อยกว่า 3 mm. พร้อมมีรายละเอียดที่เกี่ยวข้องคือ<sup>33</sup>

- 1) ชื่อสามัญของผลิตภัณฑ์ (Common Name of Product)
- 2) น้ำหนักสุทธิหรือปริมาตรของผลิตภัณฑ์ (Nett Weight or Volume of Product)
- 3) ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิต ผู้นำเข้า ผู้แบ่งบรรจุ ผู้จำหน่าย (Name and Address of Manufacturer/Importer/Packer/Distributor)

<sup>33</sup> Food (Amendment) Regulations 1998. ข้อ 3-7.

- 4) ประเทศต้นกำเนิดของผลิตภัณฑ์ (Country of Origin of Product)
- 5) รายการส่วนประกอบในลำดับจากน้อยไปถึงมาก (List of Ingredients in Descending Order of Proportions)
- 6) วันที่มีการทำเครื่องหมายระบุ 19 หมวดหมู่ของผลิตภัณฑ์ ขนาดตัวอักษรไม่เล็กกว่า 3 มิลลิเมตร และจะต้องระบุรายละเอียดอย่างใดอย่างหนึ่งดังต่อไปนี้ (Date of Marking for 19 Category of Products Letters Shall Not be Less Than 3 mm in Height and Shall be Show in One of The Following Ways:)

- (1) บริโภคภายในวันที่ (Use By เช่น dd/mm/yy)<sup>34</sup>
- (2) จำหน่ายภายในวันที่ (Sell By เช่น dd/mm/yy)
- (3) วันหมดอายุ (Expiry Date เช่น dd/mm/yy)
- (4) ควรบริโภคก่อนวันที่ (Best Before เช่น dd/mm/yy)
- (5) บาร์โค้ด (Bar Code/EAN)
- (6) คุณค่าทางอาหาร (Nutrition Facts Panel (NIP))
- (7) การกล่าวอ้างในเรื่องสุขภาพไม่ได้รับอนุญาตให้ระบุลงในฉลาก (No “Health Claims” Allowed on the Label)
- (8) อื่น (Optional: “Halal” Logo on The Label) เช่น สัญลักษณ์ฮาลาล

ทั้งนี้ข้อกำหนดไม่ห้ามการที่จะมีข้อความหรือรายละเอียดเกี่ยวกับอาหารในภาษาะบรรจุนั้นหรือเกี่ยวกับอื่น ๆ เป็นภาษาอื่นบนฉลากนั้นด้วย โดยที่ข้อความเพิ่มเติมนั้นจะต้องไม่ขัดแย้งหรือคัดแปลงแตกต่างจากข้อความที่กำหนดให้ต้องแสดงบนฉลากนั้นอยู่แล้วตามข้อกำหนด โดยมีรายละเอียดที่กล่าวจะต้องเป็นตัวพิมพ์ที่มีขนาดความสูงไม่น้อยกว่า 1.5 มิลลิเมตรโดยไม่ว่าจะมีข้อกำหนดไว้เป็นอย่างใดก็ตามในข้อกำหนดเหล่านี้ข้อความที่พิมพ์บนฉลากนั้นสามารถที่จะแสดงเป็นขนาดที่เล็กกว่าขนาดที่กำหนดได้ ถ้าภาษาะบรรจุนั้นมีขนาดเล็กมากจนไม่สามารถที่จะแสดงในขนาดที่กำหนดได้ อย่างไรก็ตามขนาดที่เล็กกว่านี้จะต้องเป็นขนาดที่อ่านได้อย่างชัดเจน เป็นต้น

<sup>34</sup> (Sale of Food Act (Chapter 283) 1973 Revised Edition 1985) มาตรา 10 (2).



### 3.2.2.3 มาตรการคุ้มครองในด้านการเยียวยา

ส่วนที่ 5 (Part V) บทลงโทษ (Penalty) มาตรา 261 ผู้ใดซึ่งละเมิดหรือไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดต่าง ๆ ของข้อกำหนดเหล่านี้จะมีความผิดตาม กฎหมายและจะถูกปรับไม่เกิน 1,000 ดอลลาร์สิงคโปร์ สำหรับกรณีความผิดซ้ำครั้งที่ 2 หรือครั้งต่อไป จะถูกปรับไม่เกิน 2,000 ดอลลาร์สิงคโปร์

นอกจากนี้ No. S 310 Sale of Food (Food Establishments) Regulation 2002 ข้อกำหนด สถานที่ผลิต/จำหน่ายอาหารอาศัยอำนาจตามมาตรา 38 (1) แห่งกฎหมายการขายอาหาร (Sale of Food Act) รัฐมนตรี (Minister of National Development) จึงให้ออกข้อกำหนดต่อไปนี้ บทลงโทษมาตรา 14 (1) ผู้ใดหรือผู้รับอนุญาตที่ฝ่าฝืนข้อกำหนดที่ 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 หรือ 13 จะมีความผิดตามกฎหมายและจะถูกปรับไม่เกิน 5,000 ดอลลาร์สิงคโปร์และในกรณีที่ยังคงกระทำความผิดต่อเนื่อง (Continuing Offence) ให้ปรับเพิ่มอีกไม่เกิน 100 ดอลลาร์สิงคโปร์ต่อวันหรือเศษของวันหลังจากวันที่ตัดสินว่าผิดแล้ว (After Conviction) และ (2) ผู้รับอนุญาตจะมีความผิดด้วยเสมือนได้กระทำความผิดนั้นเอง หากในการดำเนินธุรกิจ กิจการของเขา ลูกจ้างหรือผู้ช่วย (Employee or Assistant) ได้กระทำการหรือละเว้นการกระทำการอันก่อให้เกิดเป็นความผิดนั้น เว้นแต่จะมีการพิสูจน์ให้ศาลเชื่อได้ว่าผู้รับอนุญาตไม่รู้จริง ๆ และผู้ได้รับอนุญาตได้มีการดำเนินการป้องกันอย่างเหมาะสมที่จะป้องกันไม่ให้เกิดความผิดนั้นแล้ว

นอกจากนี้ค่าธรรมเนียมและค่าใช้จ่ายในการดำเนินคดี (Recovery of Fees and Other Expenses Incidental Toprosecution) ตามมาตรา 32<sup>35</sup>

(1) เมื่อจำเลยถูกตัดสินว่ามีความผิดจริงภายใต้กฎหมายนี้ ศาลอาจสั่งให้จำเลยเป็นผู้จ่ายค่าธรรมเนียม ค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นในการตรวจวิเคราะห์อาหารหรืออุปกรณ์ ซึ่งรวมถึงค่าตรวจวิเคราะห์ตามมาตรา 30 และค่าใช้จ่ายอื่น ๆ อันสมควร ซึ่งเกิดขึ้นจากการดำเนินคดีนี้

(2) ค่าธรรมเนียมและค่าใช้จ่ายทั้งหมดจะเป็นการจ่ายคืนในลักษณะเดียวกันกับค่าปรับที่เป็นการจ่ายคืนไปยังหน่วยงานที่มีค่าใช้จ่าย โดยมีค่าธรรมเนียม ฯลฯ จ่ายแก่หน่วยงานผู้มีอำนาจตามมาตรา 32A ค่าธรรมเนียม ค่าบริการ ค่าปรับ และเงินที่เรียกให้ชำระภายใต้กฎหมายนี้ ทั้งหมดให้จ่ายแก่หน่วยงานผู้มีอำนาจ (Authority) คือ กรมอาหารเกษตรและสัตว์ (Agri-Food and Veterinary Authority) ตามกฎหมายการขายอาหาร (Sale of Food Act (Chapter 283) 1973 Revised Edition 1985) แก้ไขเพิ่มเติมโดย Food (Amendment) Act 2002 June 14, 2002 เป็นต้น

<sup>35</sup> กฎหมายอาหาร (Sale of Food Act (Chapter 283) 1973 Revised Edition 1985) มาตรา 32 และ 32A.

### 3.2.2.4 มาตรการคุ้มครองในด้านขนส่ง

Sale of Food Act 1973 (Chapter 283) Revised Edition 1985) แก้ไขเพิ่มเติมโดย Food (Amendment) Act 2002 June 14, 2002 การขนส่งหรือมาตรการในการควบคุมขนส่งปรากฏอยู่ใน มาตรา 37(2) ห้ามมิให้ผู้ใด นำเข้า ขาย ส่งหรือจัดส่ง ใช้หรืออนุญาตให้ใช้อุปกรณ์ใดก็ตาม ภาชนะบรรจุหรือเรือขนส่งที่มุ่งหมายจะใช้เพื่อการเก็บรักษา ผลิตภัณฑ์หรืออาหาร ซึ่งสามารถที่จะ ปลดปล่อยตะกั่ว พลวง สารหนู แคดเมียมหรือสารพิษอื่น ๆ เข้าสู่อาหารที่เก็บรักษา จัดเตรียมหรือ ปรุงโดยใช้อุปกรณ์นั้น (2A)<sup>36</sup> อย่างไรก็ตามอนุญาตให้มีการนำเข้า ขาย ขนส่ง จัดส่ง หรือใช้ภาชนะ บรรจุอาหารชนิดที่ทำจากเซรามิคได้ในกรณีที่

(a) ปริมาณสูงสุดของตะกั่วในภาชนะบรรจุ 1 ชิ้นใน 6 ชิ้นที่ทำการตรวจสอบมีไม่เกิน 3.0 ไมโครกรัมของตะกั่วต่อปริมาณน้ำล้าง (Leaching Solution) 1 มิลลิลิตร ในกรณีของช้อนส้อม หรืออุปกรณ์ที่คล้ายคลึงซึ่งมีความลึกด้านในไม่มากกว่า 25 มิลลิเมตร

(b) ปริมาณสูงสุดของตะกั่วในภาชนะบรรจุ 1 ชิ้นใน 6 ชิ้น ที่ทำการตรวจสอบมีไม่เกิน 2.0 ไมโครกรัมของตะกั่วต่อปริมาณน้ำล้าง 1 มิลลิลิตร ในกรณีของภาชนะบรรจุลักษณะเด็กซึ่งมีความจุ น้อยกว่า 1.1 ลิตร ทั้งนี้ไม่รวมถึงถ้วยและเหยือก

(c) ปริมาณสูงสุดของตะกั่วที่พบในภาชนะบรรจุ 1 ชิ้นใน 6 ชิ้นที่ทำการตรวจสอบ มีไม่เกิน 1.0 ไมโครกรัมต่อปริมาณน้ำล้าง 1 มิลลิลิตร ในกรณีของภาชนะบรรจุลักษณะใหญ่ ซึ่งมีความจุตั้งแต่ 1.1 ลิตรขึ้นไป แต่ไม่รวมเหยือกขนาดใหญ่

(d) ปริมาณสูงสุดของตะกั่วที่พบในภาชนะบรรจุ 1 ชิ้นใน 6 ชิ้นที่ทำการตรวจสอบมีไม่ เกิน 0.5 ไมโครกรัมต่อปริมาณน้ำล้าง 1 มิลลิลิตร ในกรณีของถ้วยและเหยือกขนาดเล็ก (Cups and Mugs) และ

(e) ปริมาณสูงสุดของตะกั่วที่พบในภาชนะบรรจุ 1 ชิ้นใน 6 ชิ้นที่ทำการตรวจสอบ มีไม่เกิน 0.5 ไมโครกรัมต่อปริมาณน้ำล้าง 1 มิลลิลิตรในกรณีของเหยือกขนาดใหญ่ (Pitchers)

มาตรา 37 (3) ห้ามมิให้ผู้ใดใช้ท่อนิดที่มีตะกั่วสำหรับการขนส่งเบียร์ไซเดอร์ (Cider) หรือเครื่องดื่มอื่น ๆ หรืออาหารเหลวใด ๆ รวมทั้งความสะอาดในเรื่องขนส่งฯ

### 3.2.2.5 มาตรการคุ้มครองในด้านบรรจุภัณฑ์

กฎหมายการขายอาหารของประเทศสาธารณรัฐสิงคโปร์ (Sale of Food Act (Chapter 283) 1973 Revised Edition 1985) แก้ไขเพิ่มเติมโดย Food (Amendment) Act 2002 June 14, 2002 ปรากฏอยู่ในมาตรา 2 ว่าด้วยส่วนที่ 1 (Part I) บทนำ (Preliminary) “การบรรจุ (Package)” รวมถึง

<sup>36</sup> ข้อกำหนดที่ 37 (2A) เพิ่มเติมโดย Food (Amendment) Regulations 1993.

กระบวนการต่าง ๆ ซึ่งมีการนำสินค้าใส่กล่องปกปิดหีบห่อหรือบรรจุเอาไว้ประกอบกับกฎหมายว่าด้วยข้อกำหนดด้านอาหาร (Food Regulations, 1990 Edition) ฉบับหลักที่เรียกว่า “Rg 1” นั้น แบ่งออกเป็น 5 ส่วน หรือ Part โดยแบ่งเป็นข้อย่อย ๆ แต่ละข้อเรียกว่าข้อกำหนดหรือ “Regulation” รวม 261 Regulation ได้มีการแก้ไข “Rg 1” ฉบับ 1990 Edition นี้ โดยออกเป็น “The Food (Amendment) Regulations” หลายฉบับในหลาย ๆ ปีต่อมา ฉบับล่าสุด (ถึงธันวาคม 2545) คือ The Food (Amendment No.2) Regulations 2002 ที่ออกเมื่อ June 25, 2002 ในส่วนที่ 1 บทนำ (Preliminary) ตามมาตรา 2 (1) ในข้อกำหนดให้ข้อความต่อไปนี้มีความหมายดังนี้ เว้นแต่จะระบุไว้เป็นอย่างอื่น “ภาชนะบรรจุ (Container)” รวมถึงสิ่งที่ใช้บรรจุอาหารในรูปแบบใด ๆ เพื่อการจำหน่ายในลักษณะเป็นชิ้นเดี่ยวไม่ว่าการห่อ จะเป็นการห่อทั้งหมด หรือห่อบางส่วนหรือโดยการนำอาหารไปติดไว้กับสิ่งของอื่น โดยเฉพาะอย่างยิ่งให้รวมถึงแผ่นที่ใช้ห่อหรือแถบรัดและประกอบภาชนะสำหรับบรรจุอาหาร (Containers for Food) มาตรา 37 โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

(1) ห้ามมิให้ผู้ใด นำเข้า ขาย ส่ง หรือจัดส่ง ใช้หรืออนุญาตให้ใช้ในกระบวนการผลิตบรรจุหีบ ห่อ เก็บรักษาหรือขนส่ง ซึ่งอาหารใดก็ตามเพื่อขายในกรณีที่

(a)<sup>37</sup> ถ้าหีบห่อหรือภาชนะบรรจุนั้นปลดปล่อย หรือมีโอกาที่จะปลดปล่อยสาร Vinyl Chloride Monomer เข้าสู่อาหารในปริมาณที่มากกว่า 0.05 ส่วนในล้านส่วน

(b) ถ้าหีบห่อหรือภาชนะบรรจุนั้นปลดปล่อยหรือมี โอกาสที่จะปลดปล่อยสู่อาหาร ซึ่งสารประกอบใด ๆ ซึ่งรู้จักกันดีว่าเป็นสารก่อมะเร็ง สารก่อให้เกิดการกลายพันธุ์ หรือก่อให้เกิดทาร์กิวรูปหรือสารพิษ หรือสารที่เป็นอันตรายอื่นใด

(2) ห้ามมิให้ผู้ใด นำเข้า ขาย ส่งหรือจัดส่ง ใช้หรืออนุญาตให้ใช้อุปกรณ์ใดก็ตาม ภาชนะบรรจุ หรือเรือขนส่งที่มุ่งหมายจะใช้เพื่อการเก็บรักษา ผลิตหรือปรุงอาหาร ซึ่งสามารถที่จะปลดปล่อยตะกั่ว พลวง สารหนู แคดเมียมหรือสารพิษอื่น ๆ เข้าสู่อาหารที่เก็บรักษา จัดเตรียมหรือปรุงโดยใช้อุปกรณ์นั้น เป็นต้น

### 3.2.2.6 องค์กรใช้อำนาจคุ้มครอง

แต่เดิมตามกฎหมายการขายอาหาร (Sale of Food Act (Chapter 283) ปี ค.ศ. 1973 ซึ่งแก้ไขปรับปรุง(Revised Edition) เมื่อปี ค.ศ. 1985 นั้นกำหนดให้มีคณะกรรมการสาธารณสุข (Commissioner for Public Health) และผู้อำนวยการสำนักงานคณะกรรมการอาหาร(Director of Food Administration) ซึ่งแต่งตั้งโดยรัฐมนตรี คือ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสิ่งแวดล้อม

<sup>37</sup> ข้อกำหนดที่ 37 (a) แก้ไขทั้งหมดโดย Food (Amendment) Regulations 1992.

(The Minister for Environment) ดังนั้นผู้ที่มีอำนาจหลักในการควบคุมอาหารและการอนุญาตนำเข้าตามกฎหมายมาเป็นเวลาเกือบ 30 ปีก็คือผู้อำนวยการสำนักงานคณะกรรมการอาหาร “ผู้อำนวยการ (Director)” ของสำนักงานคณะกรรมการอาหาร (Food Administration) เป็นต้น

ต่อมาในปี ค.ศ. 2000 ประเทศสาธารณรัฐสิงคโปร์ได้ปรับเปลี่ยนระบบอาหารของประเทศโดยออกกฎหมาย “การอาหารเกษตรและสัตว์ (Agri-Food and Veterinary Authority Act (Chapter 5))” จัดตั้งหน่วยงานใหม่เรียกว่าสำนักงานเกษตรอาหารและสัตวแพทย์ (Agri-Food and Veterinary Authority) หรือ AVA บริหารการดำเนินการโดยลักษณะคล้ายบอร์ดมีประธาน (Chairman) รองประธาน (Deputy Chairman) และมีกรรมการอีก 5-12 คนที่แต่งตั้งโดยรัฐมนตรีกระทรวงพัฒนาแห่งชาติ (Minister of National Development) นอกจากนี้รัฐมนตรียังอาจแต่งตั้งผู้บริหารระดับสูง (Chief Executive) ของผู้มีอำนาจ (Authority) นี้เป็นกรรมการด้วยก็ได้ ผู้บริหารระดับสูง (Chief Executive) นี้มีหน้าที่บริหารการดำเนินการของผู้มีอำนาจ (Authority) มีลักษณะคล้ายเป็นสำนักงานคณะกรรมการนั่นเองสำหรับวาระของกรรมการนั้นมีอายุไม่เกิน 3 ปีเท่านั้น และรัฐมนตรีก็ยังมีอำนาจถอดถอนแต่งตั้งและกำหนดเงินเดือนค่าตอบแทนของกรรมการด้วยผู้มีอำนาจ (Authority) นี้มีอำนาจในการแต่งตั้งกรรมการหรือ กรรมการ (Committee) ชุคต่าง ๆ เพื่อทำงานสำหรับหน้าที่และอำนาจ (Functions and Powers of Authority) นั้นจะกล่าวถึงต่อไป

กฎหมายการอาหารเกษตรและสัตว์ฉบับนี้เริ่มการปรับระบบโครงสร้างด้านอาหารโดยกำหนดให้ย้ายทั้งทรัพย์สินและบุคลากรทั้งหมดของอำนาจหน้าที่ของกรม (Primary Production Department) คือกรมที่ดูแลการผลิตวัตถุดิบการเกษตรทั้งหลายเข้ามาอยู่ภายใต้ผู้มีอำนาจ (Authority) เพื่อเป็นหน่วยปฏิบัติการหน้าที่ของ AVA ตามที่กำหนดในกฎหมายปี ค.ศ. 2000 ฉบับนี้คือเกี่ยวกับอาหารหลัก “Primary Foods” ต่อมาในปี ค.ศ. 2002 ประเทศสาธารณรัฐสิงคโปร์ได้แก้ไขกฎหมายนี้โดยออกกฎหมายอาหารและสัตวแพทย์ฉบับปรับปรุงพ.ศ. 2545) Agri-Food and Veterinary Authority (Amendment) Act 2002 เมื่อ June 14, 2002 ครั้งนี้ได้ย้ายกรมควบคุมอาหาร (Food Control Department) เข้าไปอยู่ภายใต้ AVA เพิ่มขึ้นอีกกรมหนึ่งและเปลี่ยนเนื้อหาของ AVA จากมีการแก้ไข (“Amendment”) เป็น “อาหาร (Food) รวมทั้งตัดคำนิยามของอาหารหลัก (Primary Foods) ออกด้วยเพราะไม่ปรากฏคำนี้ในกฎหมายนี้อีกแล้ว

หลังจากนั้นก็เป็นการจัดแบ่งหน่วยงานภายใน AVA เองเพื่อรับผิดชอบด้านต่าง ๆ ในปี ค.ศ. 2002 กฎหมายพระราชบัญญัติสัตว์และนก (Animals and Birds Act) ฉบับปรับปรุง ค.ศ. 2002 (บทที่ 7) (Chapter 7) (Revised Edition 2002) ซึ่ง AVA รับผิดชอบอยู่เช่นเดียวกับกฎหมายพระราชบัญญัติการขายอาหาร (Sale of Food Act) กำหนดให้ผู้มีอำนาจ “Authority” หมายถึง AVA และผู้อำนวยการทั่วไป (Director General) หรือ “อธิบดี” ในกฎหมายซึ่งรับผิดชอบ

การอนุญาตการใช้อำนาจตามกฎหมายทั้งหมดหมายถึงผู้อำนวยการทั่วไป “Director General” ของกรมอาหารเกษตรและสัตว์ (Agri-Food and Veterinary Services) ซึ่งเป็นหน่วยงานภายใต้ AVA ต่อมาในปี ค.ศ. 2002 เช่นกัน ได้มีการแก้ไขกฎหมายพระราชบัญญัติการขายอาหาร (Sale of Food Act) ให้สอดคล้องและให้อำนาจผู้อำนวยการทั่วไป (Director General) ของกรมอาหารเกษตรและสัตว์เป็นผู้อนุญาตและใช้อำนาจตามกฎหมายพระราชบัญญัติการขายอาหาร (Sale of Food Act) ทั้งหมดด้วย

กล่าวโดยสรุปก็คือผู้บริหารของ AVA เป็นบอร์ดเรียกว่าผู้มีอำนาจ (Authority) มีหัวหน้า (Head) เรียกว่า ประธาน (Chairman) ตั้งโดยรัฐมนตรีสำหรับการปฏิบัติงานต่าง ๆ มอบอำนาจให้ผู้อำนวยการทั่วไป “Director General” ของหน่วยงานที่อยู่ภายใต้ AVA คือ กรมอาหารเกษตรและสัตว์ หนึ่ง ผู้อำนวยการทั่วไป “Director General” นี้เป็นตำแหน่งที่แต่งตั้งโดยรัฐมนตรีเช่นกันหลังจากนั้นอธิบดีจึงแต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่ (Authorised Officer) ทำงานต่อไป

ดังนั้นการดำเนินการเกี่ยวกับการยื่นขอและออกใบอนุญาตการนำเข้าอาหารผลิตแปรรูปเก็บรักษา ขนส่งกระจายอาหารและอื่น ๆ ที่อยู่ภายใต้คำนิยามของ ภาคอาหารเกษตรและสัตว์ (Agri-Food Andveterinary Sectors) จึงเป็นอำนาจหน้าที่ของผู้อำนวยการทั่วไป “Director General” หรือที่ผู้แปลเรียกว่า “อธิบดี”

1) หน้าที่และอำนาจของกรมอาหารเกษตรและสัตว์ (Agri-Food and Veterinary Authority) โดยมีอำนาจของเจ้าหน้าที่ (Authority (Functions of Authority) ดังนี้<sup>38</sup>

(1) โดยต้องเป็นไปตามข้อกำหนดต่าง ๆ ในกฎหมายนี้ด้วยให้ผู้มีอำนาจ (Authority) มีหน้าที่ดังนี้

1. ควบคุม (Regulate) ให้อาหารในประเทศสาธารณรัฐสิงคโปร์มีความปลอดภัยอยู่ในสภาพดีสำหรับการบริโภค

2. ส่งเสริม (Promote) และควบคุมสุขภาพของสัตว์และปลา Animal Welfare และสุขภาพพืช (Plant Health)

3. ส่งเสริมอำนวยความสะดวก (Facilitate) และควบคุมการผลิตแปรรูปและการค้าอาหารและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับภาคอาหารเกษตรและสัตว์ (Agri-Food Andveterinary Sectors)<sup>39</sup>

<sup>38</sup> จากอำนาจของเจ้าหน้าที่ Part III Functions and powers of Authority ในกฎหมายอาหารและสัตว์แพทย์ (บทที่ 5) แก้ไขล่าสุด พ.ศ. 2544) Agri-Food and Veterinary Authority Act (Chap 5) Revised Edition 2001 ที่แก้ไขโดยสำนักงานเกษตรและสัตว์แพทย์ฉบับแก้ไขปรับปรุง พ.ศ. 2545) Agri-Food and Veterinary Authority (Amendment) Act 2002 ในฐานข้อมูล สถาบันอาหาร [www.nfi.or.th](http://www.nfi.or.th)

4. พัฒนา (Develop) จัดการและควบคุมนิคมเทคโนโลยีการเกษตร (Agrotechnology Park) Agri-Biotechnology Park ศูนย์เพาะเลี้ยงสัตว์ทะเล (Mari-Culture Park) บริเวณทำการประมง (Fishing Harbour) และศูนย์หรือสถาบันเกี่ยวกับอาหารเกษตรและสัตว์

5. ส่งเสริมการพัฒนาภาคอาหารเกษตรและสัตว์

6. ให้คำแนะนำและข้อเสนอแนะแก่รัฐบาลในเรื่องเกี่ยวกับมาตรการและข้อกำหนดด้านภาคอาหารเกษตรและสัตว์

7. เป็นผู้แทนรัฐบาลในระดับนานาชาติในเรื่องเกี่ยวกับภาคอาหารเกษตรและสัตว์

8. หน้าที่อื่นตามที่กฎหมายกำหนด

(2) รัฐมนตรีอาจให้ทิศทางที่ไม่ขัดกับกฎหมายนี้เพื่อให้ Authority ดำเนินงานหรือทำหน้าที่ตามอำนาจและ Authority จะต้องดำเนินการตามอำนาจของกรมอาหารเกษตรและสัตว์ Authority (Powers of Authority) เช่น

1. เจ้าหน้าที่ (Authority) มีอำนาจในการทำอะไรก็ตามที่จะให้บรรลุตามหน้าที่ที่กำหนด โดยเฉพาะอย่างยิ่งโดยมีอำนาจดำเนินการได้ดังนี้

1) กำหนด (Prescribe) ควบคุมหรือดำเนินการใช้มาตรการและมาตรฐานในเรื่องที่เกี่ยวกับหรือเกี่ยวข้องกับภาคอาหารเกษตรและสัตว์และประสานหรือร่วมมือกับองค์กรใด ๆ เพื่อการจัดทำมาตรฐานที่จะประกาศกำหนด

2) ดำเนินการ (Implement) ระบบความปลอดภัยของอาหารแบบบูรณาการ (Integrated food Safety System) เพื่อควบคุมความปลอดภัยของอาหารในประเทศสาธารณรัฐสิงคโปร์

3) ควบคุมการนำเข้า ผลิต แปรรูปเก็บรักษาและกระจายอาหารและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับหรือเกี่ยวข้องกับภาคอาหารเกษตรและสัตว์

<sup>39</sup> “ภาคอาหารเกษตรและสัตว์ (Agri-Food and Veterinary Sectors)” ตามนิยามในกฎหมายอาหารและสัตว์แพทย์ (บทที่ 5) แก้ไขล่าสุด พ.ศ. 2544 Agri-Food and Veterinary Authority Act (Chap 5) Revised Edition 2001 หมายถึงภาคที่เกี่ยวข้องกับการจัดให้มีอาหารหรือปลาสวยงามหรือไม้ประดับความปลอดภัยของอาหาร สัตว์แพทย์สาธารณสุขประมงเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำพืชสวนสุขภาพสัตว์สุขภาพปลาสุขภาพพืชสัตวแพทย์สัตวบาล เกษตรศาสตร์ไบโอเทค เทคโนโลยีการเกษตรเทคโนโลยีการเกษตร Animal Welfare อาหารสัตว์การค้าสัตว์ที่ใกล้สูญพันธุ์การคุ้มครองนกและสัตว์ป่าและรวมถึงเกษตรกรรมเพาะปลูกเลี้ยงเพาะกักไว้จับเก็บเกี่ยวแปรรูปและค้าสัตว์ปีกพืชปลาสัตว์เลื้อยคลานสัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำหอยสัตว์มีเปลือกพวกกุ้งปูและสัตว์น้ำอื่นใดรวมทั้งลูกสัตว์ไข่และผลิตภัณฑ์ที่ได้.

4) ควบคุมและจัดการศัตรูและโรคของสัตว์ นก พืช ปลา สัตว์เลี้ยงคลาน สัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ หอย สัตว์มีเปลือกพวกกุ้ง ปู และสัตว์น้ำอื่นใดรวมทั้งลูกสัตว์และไข่

5) ตรวจ (Inspect) ทดสอบ (Test) และรับรองอาหารใด ๆ ของชีววิทยา สัตวแพทย์ (Veterinary Biologics) สัตว์ นก พืช ปลา สัตว์เลี้ยงคลาน สัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ หอย สัตว์มีเปลือกพวกกุ้ง ปู และสัตว์น้ำอื่นใดรวมทั้งลูกสัตว์และไข่หรือสถานที่หรือผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องหรือเกี่ยวกับภาคอาหารเกษตรและสัตว์

6) ควบคุมรับรองหน่วยงานรับรอง (Accredit) หรือรับรอง (Certify) บุคคลใด บริษัทองค์กรเพื่อให้ดำเนินการหรือให้บริการที่เกี่ยวข้องหรือเกี่ยวกับภาคอาหารเกษตรและสัตว์

7) ควบคุมรับรองหน่วยงานรับรอง (Accredit) หรือรับรองระบบใดหรือมาตรฐานซึ่งเกี่ยวข้องหรือเกี่ยวกับภาคอาหารเกษตรและสัตว์

8) ควบคุม (Regulate) หรือการดูแล (Supervise) การดำเนินกิจกรรมที่เกี่ยวข้องหรือเกี่ยวกับภาคอาหารเกษตรและสัตว์ในนิคมเทคโนโลยีการเกษตร (Agrotechnology Park) ศูนย์เทคโนโลยีชีวภาพ (Agri-Biotechnology Park) ศูนย์เพาะเลี้ยงสัตว์ทะเล (Mari-Culture Park) บริเวณทำการประมง (Fishing Harbour) และศูนย์หรือสถาบันเกี่ยวกับอาหารเกษตรและสัตว์

9) ทำการศึกษาวิจัยการศึกษาเพื่อพัฒนาเทคโนโลยีหรือโครงการความร่วมมือทางเทคนิคในเรื่องที่เกี่ยวข้องหรือเกี่ยวกับภาคอาหารเกษตรและสัตว์

10) เก็บ (Collect) วิเคราะห์ รวบรวม ตีพิมพ์หรือกระจายข้อมูลข่าวสารเชิงสถิติที่เกี่ยวข้องหรือเกี่ยวกับภาคอาหารเกษตรและสัตว์หรือเรื่องอื่น ที่อาจจำเป็นเพื่อประโยชน์ในการดำเนินการตามหน้าที่ของ Authority

11) กำหนดความต้องการการฝึกอบรมในด้านที่เกี่ยวข้องหรือเกี่ยวกับภาคอาหารเกษตรและสัตว์และจัดให้มีการฝึกอบรมการทดสอบหรือมอบประกาศนียบัตรรับรองความสามารถ

12) จัดให้มีบริการให้คำปรึกษาคำแนะนำทางเทคนิคให้กับหน่วยงาน รัฐบาล บุคคล บริษัทหรือองค์กรในเรื่องที่เกี่ยวข้องหรือเกี่ยวกับภาคอาหารเกษตรและสัตว์

13) จัดตั้งหรือร่วมในการจัดตั้งบริษัทความร่วมมือหรือร่วมทุน โดยเป็นผู้ถือหุ้นหรือเป็น Partner หรืออื่น ๆ ทั้งนี้โดยต้องอยู่ในความเห็นชอบของรัฐมนตรี

14) เรียกเก็บค่าธรรมเนียมหรือค่านายหน้า (Commission) สำหรับบริการที่ของผู้มีอำนาจ (Authority) ให้หรือเป็นค่าใช้จ่ายสถานที่ของผู้มีอำนาจ (Authority)

15) ดำเนินการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ในรูปแบบต่าง ๆ

16) รับเงินอุดหนุนช่วยเหลือบริการจากแหล่งใด ๆ หรือทำการระดมทุน โดยวิธีการที่ถูกต้องตามกฎหมายและใช้เงินทุนนั้นเพื่อการปฏิบัติตามหน้าที่

17) กำหนด (Specify) เครื่องหมายการผ่านการรับรองหรือตรวจสอบโดยเจ้าหน้าที่ (Authority) เพื่อใช้ในการดำเนินการของผู้มีอำนาจ (Authority) โดยประกาศลงในราชกิจจานุเบกษา (The Gazette) และให้ดำเนินการควบคุมการใช้เครื่องหมายเหล่านั้นด้วย

18) ดำเนินการใด ๆ ที่เป็นไปตามหน้าที่และอำนาจของผู้มีอำนาจ (Authority)

## 2. ขั้นตอนการนำเข้า

(1) ผู้นำเข้าอาหารจากประเทศใดก็ตามเข้าสู่ประเทศสาธารณรัฐสิงคโปร์ จะต้องดำเนินการให้มั่นใจว่าอาหารนั้นมีคุณภาพมาตรฐานและมีการแสดงฉลากตามที่กำหนดในระเบียบอาหาร (Food Regulations) ของประเทศสาธารณรัฐสิงคโปร์

(2) ผู้นำเข้าทุกรายจะต้องขึ้นทะเบียน (Register) ผลิตภัณฑ์อาหารไว้กับกองควบคุมอาหาร (Food Control Division(FCD)) ของสำนักงานเกษตรและสัตวแพทย์ (Agri-Food and Veterinary Authority (AVA)) ก่อนที่จะนำอาหารนั้นมายังประเทศสาธารณรัฐสิงคโปร์ การขึ้นทะเบียนนี้สามารถทำผ่านระบบการค้าระหว่างประเทศ (TradeNet) ได้โดยผู้นำเข้าจะต้องขึ้นทะเบียนขอเข้าระบบกับองค์กรระหว่างประเทศของประเทศสาธารณรัฐสิงคโปร์ (International Enterprise Singapore (IES)) และรับเลขหมายการลงทะเบียนกลางหมายเลข (Central Registration (CR)) Number ก่อนโดยยื่นต่อกองควบคุมอาหารและสำนักงานเกษตรและสัตวแพทย์ของประเทศสาธารณรัฐสิงคโปร์ (Food Control Division Food) & Veterinary Administration Agri-Food & Veterinary Authority Singapore) โดยตรง โดยมีเอกสารที่ต้องยื่นประกอบคำขอมิดังนี้

1) เอกสารบัตรประจำตัว (IC)/พาสปอร์ต/Employment pass ของผู้ยื่นขอ

2) สำเนาของข้อมูลรายละเอียดของตน (“Instant Information Profile”)

ซึ่งพิมพ์ (Printout) จากทะเบียนของ บริษัท และธุรกิจ (The Registry of Companies and Business) (ข้อมูลของบริษัทที่ต้องมีการจดทะเบียนไว้แล้ว)

3) ใบสมัครสำหรับระหว่างธนาคาร (Inter-Bank GIRO) ที่กรอกข้อความเรียบร้อยแล้วจากใบสมัคร แบบฟอร์มสำหรับระหว่างธนาคาร (Application Forms for Inter-Bank GIRO)

4) สำเนาจดหมายของคณะกรรมการบริษัทระหว่างประเทศของประเทศสาธารณรัฐสิงคโปร์ (International Enterprise Singapore Board) หรือจดหมายจัดสรร IES (IES:Allocation Letter) ที่ให้หมายเลข CR number แก่บริษัท



5) ในการขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์อาหารผู้นำเข้าจะต้องแจ้งข้อมูล (รวมถึงชื่อการค้าของผลิตภัณฑ์ Product Codes และอื่น ๆ ) ผ่านทางระบบการค้าทางอินเทอร์เน็ต (Trade Net System) และขอรับใบอนุญาตนำเข้า (Import Permit) สำหรับอาหารทุก ๆ อย่างที่จัดส่งมา (Consignment) ที่ส่งเข้าประเทศสาธารณรัฐสิงคโปร์โดยระบบจะส่งข้อมูลเหล่านี้ไปยังกองควบคุมอาหาร (Food Control Division (FCD)) เพื่อดำเนินการโดยอัตโนมัติเมื่อได้รับอนุญาตใบอนุญาตนำเข้า (Import Permit) ของที่ส่งมานั้น (Consignment) นั้น ๆ จะถูกนำไปรวมอยู่กับใบอนุญาตนำของออกหรือ (Cargo Clearance Permit) ซึ่งจะถูกพิมพ์ออกมาที่จุดของผู้ประกอบการค้า (Trader's Terminal) กรณีที่จะต้องมีการเก็บตัวอย่างหรือทดสอบอาหารหรือจะต้องแสดงใบรับรองผลการตรวจวิเคราะห์หรือใบรับรองสุขภาพ (Analysis or Health Certification) จะมีการแจ้งให้ผู้นำเข้าทราบที่จุดนี้ นอกจากนั้นผู้นำเข้าอาจประสงค์ที่จะส่งตัวอย่างอาหารไปตรวจวิเคราะห์ที่ห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองในประเทศสาธารณรัฐสิงคโปร์เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารมีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามที่ระเบียบอาหาร (Food Regulations) ของประเทศสาธารณรัฐสิงคโปร์กำหนดห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองได้เช่นกัน<sup>40</sup>

## 2) สำนักงานสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ (National Environment Agency)

ประเทศสาธารณรัฐสิงคโปร์มีกฎหมายหลายฉบับที่กำหนดมาตรการในการคุ้มครองดูแลและบำรุงรักษาสิ่งแวดล้อมและทรัพยากรธรรมชาติประเภทต่าง ๆ เช่น อากาศ น้ำ ดิน วัตถุอันตรายและทางเสียง ดังจะเห็นได้จากกฎหมายต่าง ๆ เช่น พระราชบัญญัติควบคุมมลพิษสิ่งแวดล้อม ค.ศ. 1999 (Environment Pollution Control Act 1999) พระราชบัญญัติป้องกันมลพิษทางทะเล ค.ศ. 1991 (Prevention of Pollution of the Sea Act 1991) พระราชบัญญัติสำนักงานสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ ค.ศ. 2002 (National Environment Agency Act 2002) กฎหมายว่าด้วยน้ำเสียและระบายน้ำ ค.ศ. 1999 (Sewage and Draining Act 1999) พระราชบัญญัติโรงงาน ค.ศ. 1973 (Factories Act 1973) ฯลฯ แต่ไม่ปรากฏว่ามีกฎหมายฉบับใด ที่มีข้อกำหนดรับรองสิทธิของประชาชนในการมีส่วนร่วมกับรัฐและชุมชนในการดำเนินการเกี่ยวกับทรัพยากรธรรมชาติ ความหลากหลายทางชีวภาพ และในการคุ้มครองและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมสำหรับข้อกำหนดเกี่ยวกับการจัดทำรายงานประเมินผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมนั้น ใน Section 36 แห่งพระราชบัญญัติควบคุมมลพิษสิ่งแวดล้อม ค.ศ. 1999 (Environment Pollution Control Act 1999) ได้กำหนดให้สำนักงานสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ (National Environment Agency) มีอำนาจแจ้งให้ผู้ดำเนินกิจกรรมหรือโครงการที่อาจก่อให้เกิดมลพิษแก่สิ่งแวดล้อมหรือสร้างมลพิษให้เกิดขึ้นทำการศึกษา

<sup>40</sup> ข้อมูลเพิ่มเติมจากสถาบันมาตรฐานและอุตสาหกรรมวิจัยสิงคโปร์ (Singapore Institute of Standards and Industrial Research (SISIR)). สืบค้นเมื่อ 13 พฤษภาคม 2557, จาก <http://www.ava.gov.sg/>

และจัดทำแผนควบคุมการเกิดมลพิษและมาตรการอื่นที่จำเป็นเพื่อป้องกัน ลดและควบคุมปริมาณมลพิษที่อาจจะเกิดขึ้นต่อสิ่งแวดล้อมจากการดำเนินกิจกรรมหรือโครงการดังกล่าว โดยให้เสนอแผนการศึกษาดังกล่าวต่อผู้อำนวยการทั่วไป (Director General) เพื่อขอความเห็นชอบภายในระยะเวลาที่กำหนด ก่อนเริ่มดำเนินกิจกรรมหรือโครงการและมีหน้าที่ดูแลความปลอดภัยของอาหารในขณะจำหน่าย การเตรียมอาหารในภัตตาคาร ซูเปอร์มาร์เก็ตและผู้จำหน่ายรายย่อย มุ่งเน้นที่สุขอนามัยอาหาร และ มาตรฐานสาธารณสุข มีการเฝ้าระวังและมีมาตรการป้องกันเข้มงวดรวมทั้งจัดทำโครงการสนับสนุน รักษาสภาพแวดล้อม เป็นต้น

### 3.3 บทสัมภาษณ์เจาะลึก ผู้ผลิต ผู้บริโภค และหน่วยงานที่มีหน้าที่ควบคุมธุรกิจการผลิตน้ำแข็ง

#### 3.3.1 ผู้ผลิต จำนวน 4 ราย รายละเอียดปรากฏตามภาคผนวก

น้ำแข็งสำหรับบริโภคในปัจจุบันมีทั้งหมด 2 ประเภท คือน้ำแข็งหลอด และน้ำแข็งก้อน หรือน้ำแข็งซอง โดยน้ำแข็งหลอดแยกออกเป็นน้ำแข็งหลอดเล็ก และน้ำแข็งหลอดใหญ่

โดยกระบวนการผลิตน้ำแข็ง เริ่มจากการนำน้ำประปามาพักไว้ที่ถังพักน้ำดิบ หลังจากนั้นจะนำน้ำดิบผ่านเครื่องกรองน้ำและน้ำที่ผ่านการกรองจะถูกเก็บไว้ที่ถังพักน้ำสะอาด (น้ำสุก) เมื่อต้องการผลิตน้ำแข็งจึงจะทำการเปิดเครื่อง น้ำในถังน้ำสะอาดจะไหลผ่านเครื่องผลิตอัตโนมัติ ออกมาเป็นน้ำแข็งอนามัยหลอดเล็กและหลอดใหญ่ ซึ่งหากเป็นน้ำแข็งอนามัยหลอดใหญ่จะใช้เวลาในการผลิตประมาณ 20 นาที หากเป็นน้ำแข็งอนามัยหลอดเล็กใช้เวลาในการผลิตประมาณ 40 นาที ส่วนน้ำแข็งก้อนหรือน้ำแข็งซอง น้ำจะไหลไปยังบ่อผลิตเมื่อเปิดเครื่องผลิตจะใช้เวลาในการผลิตประมาณ 48 ชั่วโมง ถึงจะได้เป็นน้ำแข็งก้อนหรือน้ำแข็งซองออกมา

บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการบรรจุน้ำแข็งมี 2 ชนิด คือถุงพลาสติกขนาดบรรจุ 1.4 กิโลกรัม และถุงกระสอบขนาดบรรจุ 20 กิโลกรัม ซึ่งในส่วนของถุงกระสอบจะเป็นการนำถุงกลับมาใช้ใหม่ มีวิธีการทำความสะอาดโดยการล้างน้ำเปล่าและตากแดด

วิธีการขนส่งน้ำแข็งมีการขนส่งโดยใช้รถในการขนส่งหลายประเภท หากเป็นการส่งน้ำแข็งให้กับผู้ค้ารายใหญ่ จะขนส่งโดยการใส่รถขนาดใหญ่ซึ่งเป็นรถตู้เก็บความเย็น หากเป็นการส่งให้กับร้านค้าปลีกหรือลูกค้ารายย่อย จะขนส่งโดยใช้น้ำแข็งใส่รถกระบะ และคลุมด้วยกระสอบ อาจมีพนักงานหรือเด็กท้ายโดยสารอยู่บนรถน้ำแข็งด้วยหรือหากเป็นซอยแคบจะใช้รถจักรยานยนต์ในการขนส่ง

ปัจจุบันยังไม่มีหน่วยงานใดที่เข้ามากำกับดูแลหรือควบคุมราคาของน้ำแข็งซึ่งราคาน้ำแข็งจะขึ้นอยู่กับราคาต้นทุนค่ากระแสไฟฟ้า ซึ่งราคาน้ำแข็งในแต่ละจังหวัดจะมีราคาต่างกันไม่มากนักเนื่องจากจะมีชมรมผู้ค้าน้ำแข็งของแต่ละจังหวัดประสานงานกันอยู่

ในการประกอบธุรกิจโรงงานผลิตน้ำแข็งสำหรับบริโภค ต้องขอใบอนุญาตประกอบกิจการ โรงงานอุตสาหกรรมจากกระทรวงอุตสาหกรรม และขอใบอนุญาตรับรองมาตรฐานด้านความสะอาดหรือ อย. ถ้าเป็นกรุงเทพและปริมณฑลขอได้จากกระทรวงสาธารณสุขหากเป็นต่างจังหวัดขอได้ที่สาธารณสุขประจำจังหวัด ส่วนมาตรฐาน จี.เอ็ม.พี. ไม่มีกฎหมายบังคับเพียงแต่ปฏิบัติตามเพื่อความสะอาดของน้ำแข็งเท่านั้น

ปัญหาที่พบในการผลิตน้ำแข็งในปัจจุบันคือน้ำประปามีสีแดงและไม่สะอาด พนักงานยังไม่รักษาความสะอาดของโรงงานหรือสถานที่ผลิตให้ดี อีกทั้งมีชุดปฏิบัติงานให้สวมใส่ แต่พนักงานมักไม่ใส่โดยอ้างว่าปฏิบัติงานไม่คล่องแคล่ว ส่วนถุงกระสอบสำหรับใส่น้ำแข็งเมื่อนำกลับมาที่โรงงานผลิตจะพบว่าร้านค้ามักนำถุงอย่างอื่นที่ไม่ใช่ถุงสำหรับบรรจุน้ำแข็งกลับมาให้ หรือบางครั้งจะพบเศษขยะอยู่ในถุงหรือถุงสกปรก ซึ่งยากต่อการทำความสะอาด

และบางโรงงานเคยพบข้อร้องเรียนเรื่องน้ำแข็งหรือสถานที่ผลิตไม่สะอาดซึ่งจะมีจดหมายจากสาธารณสุขจังหวัดส่งมาให้เสียค่าปรับ 1,000-2,000 บาท แต่จะไม่มีเจ้าหน้าที่ลงมาตรวจสอบที่โรงงานผลิต

3.3.2 ผู้ประกอบการรายย่อย แบ่งเป็นร้านค้าส่งน้ำแข็ง 2 ราย และร้านขายเครื่องดื่ม 2 ราย รายละเอียดปรากฏตามภาคผนวก

ร้านค้าส่งน้ำแข็ง น้ำแข็งที่จำหน่ายในปัจจุบันมีทั้งน้ำแข็งหลอดและน้ำแข็งก้อน ซึ่งน้ำแข็งหลอดจะมีทั้งน้ำแข็งอนามัยหลอดเล็กและน้ำแข็งอนามัยหลอดใหญ่ และน้ำแข็งก้อนหรือน้ำแข็งซอง ส่วนน้ำแข็งที่นิยมนำมาบดคือน้ำแข็งก้อนหรือน้ำแข็งซอง

ผู้ประกอบการคิดว่าน้ำแข็งมีความสะอาดในระดับมาตรฐาน เพราะเคยไปยังโรงงานที่ผลิตน้ำแข็งสำหรับบริโภคแล้ว ส่วนการเลือกซื้อน้ำแข็งจะเลือกซื้อจากโรงงานที่อยู่ใกล้บ้าน เนื่องจากไม่เสียเวลาในการขนส่ง

ในเรื่องของราคา ไม่มีหน่วยงานใดเข้ามากำกับดูแล ทางร้านค้าจะเป็นผู้กำหนดราคาเอง แต่จะดูราคาจากร้านค้าข้างเคียงประกอบเพื่อไม่ให้ราคาต่างกันมากนัก

บรรจุภัณฑ์ขนาด 1.4 กิโลกรัม คิดว่ามีความเหมาะสมแล้ว ส่วนขนาด 20 กิโลกรัม ยังมีความไม่เหมาะสมเนื่องจากบ่อยครั้งมักพบว่าถุงกระสอบไม่สะอาด มีรอยฉีกขาดและไม่ทราบถึงกระบวนการทำความสะอาดเนื่องจากถุงลักษณะนี้เป็นถุงหมุนเวียนนำกลับมาใช้ใหม่

ในเรื่องของการขนส่งมีความเหมาะสมแล้วเนื่องจากโรงงานที่ผลิตน้ำแข็งจะนำน้ำแข็งใส่รถตู้เก็บความเย็นขนาดใหญ่มาส่งให้กับลูกค้า

การประกอบธุรกิจขายน้ำแข็งนั้นไม่ต้องขออนุญาตจากหน่วยงานใด เพียงแต่เสียภาษีตามปกติเท่านั้น และในปัจจุบันยังไม่มีหน่วยงานใดเข้ามากำกับดูแลในเรื่องการทำธุรกิจนี้

ร้านขายเครื่องดื่ม น้ำแข็งที่จำหน่ายคือน้ำแข็งบด สาเหตุที่เลือกน้ำแข็งชนิดนี้เนื่องจากมีราคาถูกกว่าน้ำแข็งอนามัย และเหมาะที่จะนำมาใส่เครื่องดื่มเพราะน้ำแข็งชนิดนี้จะทำให้เครื่องดื่มเกิดความเย็นได้รวดเร็ว

โดยคิดว่าน้ำแข็งที่จำหน่ายยังมีความสะอาดไม่เพียงพอ เพราะเคยพบว่ามีเศษผงอยู่ในน้ำแข็ง ในการเลือกซื้อน้ำแข็งทางร้านจะเลือกซื้อจากผู้ค้าปลีกที่ส่งน้ำแข็งประจำอยู่ในละแวกนั้น เนื่องจากร้านค้าประเภทนี้จะมีรถมาส่งน้ำแข็งให้

การกำหนดราคาทางร้านแต่ละร้านจะเป็นผู้กำหนดราคาเอง เพราะไม่มีหน่วยงานใดเข้ามากำกับค่าดูแลในเรื่องนี้

บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในปัจจุบันยังมีความไม่เหมาะสม เพราะบ่อยครั้งพบว่าถุงที่ใส่น้ำแข็งไม่สะอาด และควรมีการเปลี่ยนจากถุงกระสอบที่เป็นการใช้แบบหมุนเวียนมาใช้เป็นถุงพลาสติกที่ใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้ง แต่ก็เข้าใจว่าหากใช้ถุงประเภทนี้จะเป็นการเพิ่มต้นทุนให้ผู้ผลิตและอาจทำให้น้ำแข็งมีราคาสูงขึ้น

การขนส่งน้ำแข็งยังมีวิธีการที่ไม่เหมาะสม เนื่องจากบ่อยครั้งจะพบเห็นพนักงานขนส่งน้ำแข็งขึ้นไปนั่งทับหรือเหยียบน้ำแข็ง และยังพบว่ารถที่ใช้ในการขนส่งน้ำแข็งไม่สะอาด หากเป็นรถจักรยานยนต์ขนส่งโดยไม่มีพลาสติกคลุมก็จะทำให้น้ำแข็งเกิดการปนเปื้อนจากฝุ่นละอองได้

ในการประกอบธุรกิจนี้ไม่ต้องขออนุญาตจากหน่วยงานใด และไม่มีหน่วยงานใดเข้ามาควบคุมหรือกำกับดูแล จะมีเพียงเจ้าหน้าที่ของเทศบาลมาตรวจว่าร้านค้าสะอาดหรือไม่ แต่ไม่มีมีการตรวจสอบน้ำแข็ง

### 3.3.3 ผู้บริโภค จำนวน 15 ราย รายละเอียดปรากฏตามภาคผนวก

ผู้บริโภคส่วนมากนิยมบริโภคน้ำแข็งเป็นประจำเนื่องจากประเทศไทยมีอากาศร้อน

ในการเลือกซื้อน้ำแข็งสำหรับบริโภคจะดูจากก้อนน้ำแข็งที่ใส ไม่มีเศษฝุ่นละอองหรือวัสดุอย่างอื่นอยู่ในน้ำแข็ง แต่หากซื้อจากร้านจำหน่ายเครื่องดื่มไม่สามารถเลือกได้ แต่จะเลือกซื้อจากร้านที่มีความสะอาดและไม่นำสิ่งของอย่างอื่นมาใส่รวมอยู่ในน้ำแข็งนั้น

ผู้บริโภคส่วนมากเคยพบปัญหาในเรื่องของความสะอาดของน้ำแข็ง เนื่องจากเมื่อน้ำแข็งละลายแล้วจะพบเศษตะกอนอยู่ที่ก้นแก้วเครื่องดื่ม

การขนส่งน้ำแข็งในปัจจุบันยังมีความสะอาดไม่เพียงพอเนื่องจากรถที่ใช้ในการขนส่งมีคราบสกปรกดูเหมือนไม่เคยมีการทำความสะอาด และมักนำฝ้ายหรือถุงกระสอบมาคลุมน้ำแข็ง ซึ่งอาจจะมีสิ่งปนเปื้อนติดไปกับน้ำแข็ง และรถที่ใช้ในการขนส่งเป็นรถเปิดโล่งทำให้มีฝุ่นละอองติดไปกับน้ำแข็ง บางครั้งจะพบว่าพนักงานขนส่งนั่งหรือเหยียบน้ำแข็งซึ่งดูไม่สะอาด

บรรทัดฐานที่ใช้ในปัจจุบันหากเป็นถุงขนาดเล็กผู้บริโภคส่วนมากคิดว่ามีความเหมาะสมแล้ว เพียงแต่อาจจะมีการปิดปากถุงที่ไม่สนิท หรือถุงฉีกขาดง่าย ส่วนถุงกระสอบขนาดใหญ่ คิดว่าไม่มีความเหมาะสมเลย เนื่องจากมักพบว่าถุงมีรอยฉีกขาด และเนื่องจากใช้ถุงสีขาว จึงทำให้เห็นคราบสกปรก และบางครั้งจะพบเศษของถุงกระสอบติดมาในน้ำแข็ง

ผู้บริโภคส่วนมากไม่ทราบว่า มีหน่วยงานใดที่เข้ามากำกับดูแลและควบคุมในเรื่องของการผลิตน้ำแข็ง และหากเกิดความเสียหายขึ้นก็จะไม่รู้ร้องเรียนหรือเรียกค่าเสียหาย เนื่องจากกระบวนการฟ้องร้องใช้เวลานาน และหากเกิดความเสียหายขึ้นกับร่างกายอาจคิดว่าไม่ใช่เกิดจากการบริโภคน้ำแข็ง

#### 3.3.4 หน่วยงานภาครัฐที่มีหน้าที่กำกับดูแล

กระทรวงสาธารณสุข โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เป็นหน่วยงานที่กำกับดูแลในการกำหนดหลักเกณฑ์และออกกฎหมายในเรื่องน้ำแข็งมาบังคับใช้สำหรับผู้ประกอบการกิจการผลิตน้ำแข็งเพื่อการบริโภค ส่วนหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่บังคับใช้ตามกฎหมาย หากเป็นกรุงเทพมหานครคือสำนักงานเขตของแต่ละท้องที่ ส่วนในต่างจังหวัดจะให้สาธารณสุขประจำจังหวัดเป็นผู้กำกับดูแล

## บทที่ 4

### ปัญหาและวิเคราะห์ปัญหาเกี่ยวกับการควบคุมการผลิตน้ำแข็งเพื่อการบริโภค

ในการควบคุมธุรกิจการผลิตน้ำแข็งที่มีปริมาณเพิ่มจำนวนขึ้นจำเป็นต้องหาทางควบคุมการผลิตน้ำแข็งเพื่อการบริโภคและมาตรการในการคุ้มครองผู้บริโภคตามกฎหมาย ดังนั้นผู้เขียนจึงทำการวิเคราะห์ปัญหาตามกฎหมายดังต่อไปนี้

#### 4.1 ปัญหาเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพการผลิตน้ำแข็ง

ในส่วนของผู้ประกอบการโรงงานผลิตน้ำแข็ง ในปัจจุบันมีการศึกษาข้อมูลเบื้องต้นเพื่อประกอบการตัดสินใจ ศักยภาพของผู้ประกอบการมีความพร้อมในเรื่องเงินทุนเริ่มต้น โดยผู้ประกอบการจะต้องมีเงินทุนสูงพอสมควร ไม่ว่าจะลงทุนในด้านเครื่องจักรและวัสดุอุปกรณ์ในการทำน้ำแข็ง เช่น เครื่องกรองน้ำ ห้องเย็น รวมไปถึงผู้ประกอบการต้องมีเงินทุนหมุนเวียน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายการผลิตในแต่ละเดือน เช่น ค่าไฟฟ้า ค่าน้ำประปาหรือค่าน้ำบาดาล ค่าจ้างพนักงาน ฯลฯ รวมไปถึงการให้เครดิตกับลูกค้าที่มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีและรักษานับบริการ เนื่องจากผู้ประกอบการจะต้องติดต่อกับตัวแทนจำหน่ายเพื่อส่งน้ำแข็ง เพราะสินค้าประเภทนี้ราคาจะใกล้เคียงกัน ดังนั้นผู้ประกอบการจึงควรมีการบริการที่ดีเพื่อสร้างความประทับใจให้กับลูกค้า มีทำเลที่ตั้งที่เหมาะสมในการทำธุรกิจ กล่าวคือ ควรตั้งอยู่ไม่ไกลจากชุมชนมีประชากรหนาแน่น เช่น อยู่ใกล้ตลาด หอพัก อพาร์ทเมนท์ และเส้นทางขนส่งสะดวก เนื่องจากลูกค้าจะไม่เสียเวลาในการเดินทาง ทั้งนี้กระบวนการผลิตที่ผู้ประกอบการจำเป็นต้องดำเนินการเพื่อให้ได้น้ำแข็งที่ลูกค้าพึงพอใจผู้เขียนได้ทำการศึกษาโดยแยกเป็นประเด็นดังต่อไปนี้

4.1.1 สถานที่ที่ใช้ในการผลิต แม้ว่าประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 193 พ.ศ. 2543 ว่าด้วยสถานที่ตั้งและอาคารผลิต แก๊สไข่เพิ่มเติมฉบับที่ 2 กำหนดเกี่ยวกับเรื่องอาคารไว้คือ สถานที่ตั้งและอาคารที่ผลิต ต้องสะอาดทั้งภายนอกและภายใน ไม่สะสมสิ่งของที่ไม่ใช้ พื้นไม่มีน้ำขัง แยกบริเวณผลิตออกเป็นสัดส่วน แต่ในความเป็นจริงกลับพบว่าสถานที่ผลิตดังกล่าวไม่ได้เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด กล่าวคือยังมีความสะอาดไม่เพียงพอ มีน้ำขัง ไม่มีการล้างทำความสะอาดด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อ มีแต่เพียงการใช้น้ำเปล่าล้างทำความสะอาดเท่านั้น ทั้งนี้การออกประกาศ

กระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 193 พ.ศ. 2543 ตามบัญชีแนบท้าย<sup>1</sup> กำหนดสถานประกอบการนี้จะมีเจ้าหน้าที่ออกมาตรวจเพียงปีละ 1 ครั้ง โดยมีการส่งจดหมายแจ้งล่วงหน้าให้ผู้ประกอบการทราบ ผู้เขียนเห็นว่าปัญหาการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคในน้ำแข็งชองและน้ำแข็งหลอดที่จำหน่ายทั่วไปในประเทศนั้น ส่วนใหญ่มาจากสถานที่การผลิตที่ไม่ถูกสุขลักษณะ การควบคุมกระบวนการผลิตที่ไม่ถูกต้องและไม่ สอดคล้องกับข้อกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตหรือ จี.เอ็ม.พี. จุดที่สำคัญและก่อให้เกิดปัญหาการปนเปื้อนเป็นส่วนใหญ่ ได้แก่ อาคารผลิตไม่มีฝาผนัง ฝาบ่อน้ำแข็งชองทำจากวัสดุที่ไม่เหมาะสมและมีพนักงานเดินบนฝาบ่อ ห้องบรรจุน้ำแข็งหลอด เปิดโล่งและบรรจุน้ำแข็งอย่างไม่ถูกสุขลักษณะ บริเวณเตรียมน้ำแข็งชองเป็นลานพื้นไม้ กรณีร้านค้าส่งหรือค้าปลีกน้ำแข็ง ถือว่าเป็นส่วนหนึ่งของกระบวนการผลิตเพราะมีการแบ่งบรรจุ น้ำแข็งจากถุงใหญ่ไปเป็นถุงเล็ก จะเห็นได้ว่าตามร้านค้าปลีกเหล่านี้จะมีการนำขวดเครื่องดื่มลง

<sup>1</sup> 1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง ต้องอยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้อาหารที่ผลิตเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย โดย

1.1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบสะอาด ไม่ปล่อยให้มีสารสิ่งที่ไม่ใช้แล้ว หรือสิ่งปฏิกูลอันอาจเป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลง รวมทั้งเชื้อโรคต่าง ๆ ขึ้นได้

1.1.2 อยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่นมากผิดปกติ

1.1.3 ไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่น่ารังเกียจ

1.1.4 บริเวณพื้นที่ตั้งตัวอาคารไม่มีน้ำขังและและสกปรก และมีท่อระบายน้ำเพื่อให้ไหลลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะในกรณีที่ตั้งตัวอาคารซึ่งใช้ผลิตอาหารอยู่ติดกับบริเวณที่มีสภาพไม่เหมาะสม หรือไม่ เป็นไปตามข้อ 1.1.1-1.1.4 ต้องมีกรรมวิธีที่มีประสิทธิภาพในการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์นำโรค ตลอดจนฝุ่นผงและสาเหตุของการปนเปื้อนอื่น ๆ ด้วย

1.2 อาคารผลิตมีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายแก่การทะนุบำรุง สภาพ รักษาความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงาน โดย

1.2.1 พื้น ฝาผนัง และเพดานของอาคารสถานที่ผลิตต้องก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาด และซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา

1.2.2 ต้องแยกบริเวณผลิตอาหารออกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับที่อยู่อาศัย

1.2.3 ต้องมีมาตรการป้องกันสัตว์และแมลงไม่ให้เข้าไปในบริเวณอาคารผลิต

1.2.4 จัดให้มีพื้นที่เพียงพอที่จะติดตั้งเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตให้เป็นไปตามสายงาน การผลิตอาหารแต่ละประเภท และแบ่งแยกพื้นที่การผลิตเป็นสัดส่วนเพื่อป้องกันการปนเปื้อนอันอาจเกิดขึ้นกับ อาหารที่ผลิตขึ้น

1.2.5 ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอยู่ในบริเวณผลิต

1.2.6 จัดให้มีแสงสว่างและการระบายอากาศที่เหมาะสมเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงานภายใน อาคารผลิต.

ไปแชร์ร่วมกับน้ำแข็ง ไม่มีการล้างทำความสะอาดขวดก่อนทั้งที่จริงควรต้องแยกออกจากกัน และร้านค้าปลีกน้ำแข็งเหล่านี้ไม่มีหน่วยงานใดเข้ามาควบคุมดูแล โดยเฉพาะภาชนะที่ใส่น้ำแข็ง อาจไม่มีการล้างทำความสะอาด เอน้ำแข็งวางไว้กับพื้นทำให้ผู้บริโภคบริโภคน้ำแข็งที่ไม่สะอาด

ทั้งนี้ผู้เขียนเห็นว่าแม้มีกฎหมายกำหนดหลักเกณฑ์ออกมาบังคับแต่การบังคับใช้กฎหมายดังกล่าวยังไม่มีความเข้มงวดเท่าที่ควร โดยเฉพาะอย่างยิ่ง อย. มุ่งเน้นตรวจสอบสถานที่ผลิตน้ำแข็งซึ่งเป็นอาหารกลุ่มที่มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ ให้พัฒนาการผลิตน้ำแข็งตามหลักเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร จี.เอ็ม.พี. (Good Manufacturing Practice: GMP) เพื่อให้ได้น้ำแข็งที่สะอาดได้มาตรฐาน และปลอดภัยต่อการบริโภค รวมทั้งมีการจัดอบรมผู้ประกอบการผลิตน้ำแข็งโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้ผลิตน้ำแข็งได้ทราบข้อมูลการระบาดของโรคอุจจาระร่วงและตระหนักถึงความสำคัญในการผลิตน้ำแข็งตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต โดยการอบรมจะมีการบรรยายพิเศษ เรื่อง ปัญหาความรุนแรงของเชื้อจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์น้ำแข็งกับโรคอุจจาระร่วง และให้ความรู้เกี่ยวกับสถานที่ผลิตน้ำแข็งตามเกณฑ์ จี.เอ็ม.พี. สุขลักษณะทั่วไป โดยเน้นถึงขั้นตอนการผลิตที่ต้องเข้มงวดเป็นพิเศษ แต่ก็ยังไม่สามารถบังคับใช้กฎหมายดังกล่าวได้ ทั้งยังส่งผลเสียต่อผู้บริโภคเช่นเดิม

เมื่อศึกษากฎหมายของประเทศญี่ปุ่นจะเห็นว่าในปี ค.ศ. 1968 รัฐสภาญี่ปุ่น โดยกระทรวงสุขภาพ แรงงาน และสวัสดิการสังคม (Ministry of Health Labor and Welfare: MHLW) ได้ตรากฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค (The Consumer Protection Fundamental Act, 1968) ขึ้นบังคับใช้เป็นครั้งแรก ซึ่งมีหลักการและเหตุผลเพื่อสนับสนุนมาตรการต่าง ๆ ในการคุ้มครองสิทธิและผลประโยชน์ผู้บริโภค โดยได้กำหนดหน้าที่ความรับผิดชอบของรัฐบาลกลาง รัฐบาลท้องถิ่น ผู้ประกอบธุรกิจ และบทบาทของผู้บริโภค กล่าวคือได้กำหนดความหมายของผู้ผลิตที่ต้องรับผิดชอบไว้โดยเน้นที่ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ ผู้นำเข้า โดยปกติทางการค้าและให้หมายรวมถึงผู้ซึ่งใช้ชื่อทางการค้า เครื่องหมายการค้า หรือเครื่องหมายอื่นใดบนผลิตภัณฑ์อันมีลักษณะทำให้เข้าใจว่าเป็นผู้ผลิต หรืออาจหมายถึงผู้ซึ่งใช้ชื่อแสดงบนสินค้าหรือผลิตภัณฑ์เพื่อให้เข้าใจว่าเป็นผู้เกี่ยวข้องกับการผลิต ประกอบ นำเข้า หรือกรณีอื่นใดที่แท้จริงโดยกำหนดให้มีสถานที่ผลิตที่สะอาดทุกสุขลักษณะและอนามัยต่อผู้บริโภค

ในส่วนของกฎหมายประเทศสาธารณรัฐสิงคโปร์ กฎหมายการขายอาหาร (Sale of Food Act (Chapter 283) 1973 Revised Edition 1985)แก้ไขเพิ่มเติมโดย Food (Amendment) Act 2002 June 14, 2002 ส่วนที่ 3A (Part IIIA) สถานที่ผลิต/จำหน่ายอาหาร (Food Establishments) โดยกฎหมายสถานที่ผลิต/จำหน่ายอาหารที่ต้องมีใบอนุญาตมาตรา 20A ห้ามมิให้ผู้ดำเนินกิจการใช้หรืออนุญาตโดยมีส่วนรู้เห็นให้ใช้สถานที่ผลิต จำหน่ายอาหารเพื่อวัตถุประสงค์ใด ๆ ตามที่



กำหนดในบัญชีที่ 2 (Second Schedule) โดยไม่ได้รับใบอนุญาตจากอธิบดี เช่น ใช้เป็นสถานที่ที่ดำเนินการแปรรูปอาหาร (Food Processing Establishment) โดยมีการผลิต กระบวนการแปรรูปเตรียม บรรจุ เพื่อมุ่งหมายในการกระจายเพื่อการค้าส่งหรือค้าปลีก ไม่ว่าสถานที่ที่ดำเนินการแปรรูปอาหารนั้นจะมีสถานที่ขายปลีก หรือมีสถานที่จัดเตรียมอาหารขาย (Catering) หรือสถานที่มีเชื้อโรคปนเปื้อน

4.1.2 เครื่องจักรที่ใช้ในกระบวนการผลิต ถึงแม้จะมีมาตรการในการควบคุมการผลิตโดยหน่วยงานของรัฐ ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 193 พ.ศ. 2543 ตามบัญชีแนบท้าย<sup>2</sup> ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยสัญลักษณ์ทั่วไป การผลิตอาหารจะต้องมีการกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ซึ่งการดำเนินการดังกล่าวนี้จะต้องคำนึงถึงสิ่งต่าง ๆ ซึ่งได้กำหนดไว้ว่าเครื่องมือเครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิตข้อที่ 2.1-2.4 ได้กำหนดให้พื้นผิวสัมผัสกับอาหารต้องทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร อันอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ทำความสะอาดง่าย โดยมีความสูงเหมาะสมและมีพื้นที่เพียงพอในการปฏิบัติงาน การออกแบบติดตั้งเครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้เหมาะสม และคำนึงถึงการปนเปื้อนที่อาจเกิดขึ้น รวมทั้งสามารถทำความสะอาดตัวเครื่องมือเครื่องจักร และบริเวณที่ติดตั้งได้ง่ายและทั่วถึง เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิตต้องเพียงพอต่อการปฏิบัติงาน ผู้เขียนเห็นว่าปัญหาการบังคับใช้กฎหมายดังกล่าวยังไม่สามารถบังคับได้กล่าวคือการบังคับใช้กฎหมายโดยการออกกฎหมายไม่ได้คำนึงถึงเจ้าหน้าที่ของรัฐ ผู้ปฏิบัติ ซึ่งหน่วยงานของรัฐอาจไม่มีบุคลากรที่เพียงพอต่อการควบคุมตรวจสอบ รวมทั้งองค์ความรู้ในเรื่องดังกล่าวไม่มีหรือมีแต่ก็ไม่สามารถดำเนินการตรวจสอบเครื่องจักรอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่มีการใช้สารหล่อลื่น เช่น ใช้ครนสำหรับขยกเคลื่อนย้ายของน้ำแข็ง ได้ทั่วถึงเท่าที่ควร ทั้งนี้กลับพบว่าไม่มีการควบคุมดูแลการปนเปื้อนของสารหล่อลื่น ไปสู่น้ำแข็งซึ่งอาจเป็นสาเหตุทำให้น้ำแข็ง

<sup>2</sup> 2.1 ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการผลิตที่สัมผัสกับอาหาร ต้องทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร อันอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

2.2 โต๊ะที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตในส่วนที่สัมผัสกับอาหาร ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เกิดสนิม ทำความสะอาดง่ายและไม่ทำให้เกิดปฏิกิริยาที่อาจเป็นอันตรายแก่สุขภาพของผู้บริโภค โดยมีความสูงเหมาะสม และมีเพียงพอในการปฏิบัติงาน

2.3 การออกแบบติดตั้งเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้เหมาะสมและคำนึงถึงการปนเปื้อนที่อาจเกิดขึ้น รวมทั้งสามารถทำความสะอาดตัวเครื่องมือ เครื่องจักร และบริเวณที่ตั้งได้ง่ายและทั่วถึง

2.4 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ต้องเพียงพอต่อการปฏิบัติงาน.

มีโลหะหนักปนเปื้อนได้ ในส่วนของเครื่องผลิตน้ำแข็งผู้บริโภคไม่สามารถเข้าถึงกระบวนการนี้ได้ เนื่องจากการผลิตในระบบปิดแต่เครื่องสำหรับผลิตน้ำแข็งนี้จะมีการล้างทำความสะอาดเพียงปีละ 1 ครั้ง เท่านั้น ซึ่งถือว่าน้อยเกินไปต่อมากคือเครื่องบดน้ำแข็งที่ใช้บดน้ำแข็งตามร้านค้าส่งน้ำแข็ง เครื่องบดชนิดนี้จะไม่มีการล้างทำความสะอาด ใบมีดที่ใช้อาจขึ้นสนิมเพราะมีการโดนน้ำแข็งและปล่อยให้แห้งเอง ทำให้น้ำแข็งอาจปนเปื้อนได้

จะเห็นได้ว่าการผลิตน้ำแข็งบริโภคนั้น จะต้องผ่านกระบวนการหลายอย่างกว่าจะถึงมือผู้บริโภค ถ้าหากผู้ผลิตไม่มีความระมัดระวังตั้งแต่ต้น เริ่มจากคุณภาพของน้ำที่นำมาผลิต การเก็บ การขนส่ง รวมถึงภาชนะที่ใช้บรรจุน้ำแข็ง หากไม่สะอาดพอก็อาจก่อให้เกิดปัญหาการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคได้ ดังนั้นสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงได้ควบคุมผู้ผลิตน้ำแข็งเพื่อจำหน่ายในเรื่องของคุณภาพมาตรฐานต่าง ๆ เช่น ต้องมีวิธีการผลิตที่ถูกสุขลักษณะ ต้องมีการควบคุมกระบวนการผลิตให้สอดคล้องกับข้อกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต หรือ จี.เอ็ม.พี. เพื่อลดปัญหาการปนเปื้อนดังกล่าว

ในส่วนของกฎหมายประเทศญี่ปุ่นจะเห็นได้ว่ากระทรวงสุขภาพ แรงงาน และสวัสดิการสังคม (Ministry of Health Labor and Welfare: MHLW) ได้กำหนดว่าการใช้เครื่องจักรในการผลิตอาหารซึ่งหมายความรวมถึงน้ำแข็ง มีกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัยอาหาร Food Safety ของประเทศญี่ปุ่น ซึ่งสินค้าที่นำเข้าญี่ปุ่นจะมีหน่วยงานของกระทรวงสาธารณสุข (Quarantine Stations) ดูแลรับผิดชอบนอกจากนี้ยังมีหน่วยงานของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ดูแลในเรื่องของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และล่าสุดเป็นกฎหมายที่เพิ่งเริ่มใช้เมื่อเดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2546 คือกฎหมายด้านความปลอดภัยอาหาร รวมทั้งสารเคมีในการเกษตร (Ministry of Agriculture Forestry and Fisheries Food Safety Commission) กฎหมายด้านสุขอนามัย (Food Sanitation Law) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อป้องกันสุขภาพของผู้บริโภค นั่นคือป้องกันผู้บริโภคให้รับประทานอาหารที่มีความปลอดภัย อาหารที่ปราศจากสภาพเน่าเสีย มีพิษ มีจุลินทรีย์ปนเปื้อนจะไม่อนุญาตให้มีการใช้เครื่องมือเพื่อผลิตอาหารมาผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายให้ผู้บริโภค จึงทำให้มีการจัดทำมาตรฐานต่าง ๆ ของกฎหมายนี้เพื่อจะเป็นตัวกำหนดวิธีการตรวจสอบ เช่น ถ้าพบสิ่งผิดปกติจะทำอย่างไร จะตรวจสอบด้วยวิธีใด และกำหนดมาตรฐานเท่าไรเพื่อให้ปลอดภัยต่อผู้บริโภค เป็นต้น

เมื่อศึกษากฎหมายของประเทศสาธารณรัฐสิงคโปร์จะเห็นได้ว่ากฎหมายการขายอาหาร<sup>3</sup> (Sale of Food Act (Chapter 283) 1973 Revised Edition 1985) แก้ไขเพิ่มเติมโดย Food (Amendment) Act 2002 June 14, 2002 ว่าด้วย “อุปกรณ์ (Appliance)” รวมถึงอุปกรณ์ทั้งหมด

<sup>3</sup> (Sale of Food Act (Chapter 283) 1973 Revised Edition 1985) แก้ไขเพิ่มเติม โดย (Food (Amendment) Act 2002 June 14, 2002 ความสะอาดของพาหนะ อุปกรณ์ ฯลฯ มาตรา 20C.

หรือบางส่วนของเครื่องมือเครื่องจักร อุปกรณ์ต่าง ๆ ซึ่งมุ่งหมายเพื่อใช้ในการผลิต การเก็บรักษา การจัดเตรียม หรือการขนส่งอาหาร เช่นปรากฏตามมาตรา 20C (1) ผู้ที่ใช้พาหนะในการเคลื่อนย้ายอาหาร จะต้องดำเนินการให้มั่นใจว่าพื้นผิวของพาหนะที่มีโอกาสที่จะสัมผัสกับอาหาร ได้รับการดูแลรักษาให้สะอาด อยู่ในสภาพดี สามารถป้องกันความเสี่ยงของการที่อาหารจะมีการปนเปื้อนได้ เป็นต้น

4.1.3 วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการผลิตน้ำแข็ง แม้จะมีการออก (ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 78 พ.ศ. 2527 ลงวันที่ 16 มกราคม 2527 เรื่องน้ำ (มาตรฐานน้ำที่ใช้ในการผลิต) รวมทั้งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 137 พ.ศ. 2534 เรื่องน้ำ ฉบับที่ 2 การผลิตน้ำแข็งเพื่อจำหน่ายที่มีวัตถุประสงค์ให้ใช้รับประทานนั้น จะต้องใช้น้ำสะอาดและได้มาตรฐานตามที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 137 (พ.ศ. 2534) มีการกำหนดคุณสมบัติของน้ำแข็ง<sup>4</sup> และ ฉบับที่ 78 (พ.ศ. 2527) เรื่อง น้ำแข็ง ดังต่อไปนี้

ข้อ 3 (1) คุณสมบัติทางฟิสิกส์ น้ำที่นำมาผลิตน้ำแข็งจะต้องไม่มีสี ไม่มีกลิ่นแต่จะไม่มีรวมถึงกลิ่นคลอรีน ความขุ่นจะต้องไม่เกิน 5.0 ซิลิกาเฮกเซล และค่าความเป็นกรดต่างต้องอยู่ระหว่าง 6.5 ถึง 8.5 (2) คุณสมบัติทางเคมี น้ำที่นำมาผลิตน้ำแข็งจะต้องมีคุณสมบัติทางเคมี เช่น ปริมาณสารทั้งหมด (Total Solid) ไม่เกิน 500.0 มิลลิกรัมต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร ความกระด้างทั้งหมดโดยคำนวณเป็นแคลเซียมคาร์บอเนตไม่เกิน 100.0 มิลลิกรัมต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร แคลเซียมไม่เกิน 0.005 มิลลิกรัมต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร และเหล็กไม่เกิน 0.3 มิลลิกรัมต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร เป็นต้น (3) คุณสมบัติเกี่ยวกับจุลินทรีย์ น้ำที่นำมาผลิตน้ำแข็งจะต้องไม่มีแบคทีเรียชนิด อี.โค.ไล (Escherichia Coli) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค และตรวจพบแบคทีเรียชนิด โคลิฟอร์มน้อยกว่า 2.2 ต่อน้ำสะอาด 100 มิลลิลิตร

ข้อ 4 น้ำแข็งตามข้อ 3 ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามมาตรฐานของน้ำสะอาด และไม่มีสิ่งหนึ่งสิ่งใดปนเปื้อนอยู่ในน้ำแข็งนั้น

ข้อ 5 กรรมวิธีการผลิตน้ำแข็งตามข้อ 3 ให้ใช้วิธีที่จะป้องกันมิให้สิ่งหนึ่งสิ่งใดที่อยู่ภายนอกเข้าไปปนเปื้อนกับน้ำสะอาดที่ใช้ในระหว่างที่ทำการผลิต

ข้อ 6 ท่อส่งน้ำ ของน้ำแข็ง และเครื่องใช้ในการผลิตที่สัมผัสกับน้ำสะอาดหรือน้ำแข็ง จะต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ ทนทาน และมีลักษณะที่ง่ายต่อการทำความสะอาด

ข้อ 7 พื้นผิวของท่อส่งน้ำ ของน้ำแข็ง และเครื่องใช้ในการผลิตที่สัมผัสกับน้ำสะอาดหรือน้ำแข็งต้องสะอาด และไม่มีสิ่งหนึ่งสิ่งใดปนเปื้อนอยู่ในระหว่างที่ทำการผลิต

<sup>4</sup> จาก ปัญหาและแนวทางการแก้ไขการผลิตน้ำแข็ง (น. 1), โดย ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด สำนักงาน, 2545 (มีนาคม), กรุงเทพฯ: คณะกรรมการอาหารและยา.

ข้อ 8 การผลิตน้ำแข็งเพื่อจำหน่ายที่มีวัตถุประสงค์ให้ใช้ประโยชน์อื่นนอกจากให้ใช้รับประทาน ต้องใช้น้ำสะอาดที่มีมาตรฐานตามข้อ 3 และจะเติมสารอื่นที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบด้วยก็ได้

การผลิตน้ำแข็งตามวรรคหนึ่ง จะทำตามกรรมวิธีการผลิตน้ำแข็งที่กำหนดไว้ในข้อ 5 หรือทำตามกรรมวิธีการผลิตอื่นก็ได้ แต่ท่อส่งน้ำ ชองน้ำแข็ง และเครื่องใช้ในการผลิตที่สัมผัสกับน้ำสะอาดหรือน้ำแข็ง ต้องเป็นไปตามข้อ 6 และข้อ 7

ข้อ 9 น้ำที่ใช้ในการทำ ความสะอาดท่อส่งน้ำ ชองน้ำแข็ง เครื่องใช้ในการผลิตที่สัมผัสกับน้ำสะอาดหรือน้ำแข็ง และภาชนะบรรจุต้องใช้น้ำที่มีมาตรฐานเช่นเดียวกับน้ำที่ใช้ผลิตน้ำแข็ง การถอดน้ำแข็งออกจากชองน้ำแข็งนั้น ต้องใช้น้ำที่มีมาตรฐานเช่นเดียวกับน้ำที่ใช้ผลิตน้ำแข็ง

ข้อ 10 ในการเก็บรักษาน้ำแข็งห้ามมิให้ใช้เกลบ จี๋เลื่อย กระจอบ กาบมะพร้าว เสื่อ หรือวัสดุอย่างอื่นในทำนองเดียวกันปกคลุมหรือห่อหุ้มน้ำแข็ง

ข้อ 11 สถานที่เก็บรักษาน้ำแข็งตามข้อ 3 เพื่อจำหน่ายหรือที่จำหน่าย ต้อง

- (1) สะอาดและมีระดับสูงกว่าทางเดินภายในบริเวณสถานที่เก็บรักษาน้ำแข็ง
- (2) ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษและเป็นวัสดุพื้นผิวเรียบรักษาความสะอาดได้ง่าย
- (3) มีลักษณะที่ง่ายต่อการทำความสะอาด และมีลักษณะปกปิดที่ป้องกัน

มิให้สิ่งหนึ่งสิ่งใดจากภายนอกปนเปื้อนน้ำแข็งได้

ข้อ 12 ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุน้ำแข็งตามข้อ 3 เพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ต้อง

- (1) สะอาดและไม่มีสารออกมาปนเปื้อนกับน้ำแข็งในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (2) ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษและเป็นวัสดุพื้นผิวเรียบรักษาความสะอาดได้ง่าย
- (3) มีลักษณะที่ง่ายต่อการทำความสะอาดและมีลักษณะปกปิด ป้องกันมิให้สิ่ง

หนึ่งสิ่งใดจากภายนอกปนเปื้อนน้ำแข็งได้

(4) ไม่เคยใช้บรรจุผลิตภัณฑ์อื่นนอกจากน้ำแข็ง และไม่มีรูรอยประคิษฐ์หรือข้อความใดที่แสดงว่าเป็นภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุสิ่งของอื่น

ในกรณีที่ใช้ยานพาหนะในลักษณะเป็นภาชนะบรรจุด้วย ยานพาหนะที่ใช้เป็นภาชนะบรรจุนั้นจะต้องเป็นไปตาม (1) (2) และ (3)

ผู้เขียนเห็นว่า การออกประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวเพื่อกำหนดเงื่อนไขของวัตถุประสงค์ที่สำคัญในการผลิตน้ำแข็งคือน้ำ น้ำที่นิยมนำมาผลิตน้ำแข็งในปัจจุบันคือน้ำประปาและน้ำบาดาล ซึ่งแม้ว่าน้ำประปาจะมีความสะอาดในระดับมาตรฐานแล้วก็ตาม แต่ท่อส่งน้ำอาจมีความสะอาดไม่เพียงพอ แม้ก่อนที่น้ำจะลงไปสู่เครื่องผลิตน้ำแข็งจะมีการกรองก่อนแล้วก็ตาม แต่ก็ยังมั่นใจได้ไม่เพียงพอ ผู้เขียนเห็นว่า การนำน้ำที่ใช้ในการผลิตน้ำแข็งถ้าหากจะสังเกตให้ดีหากน้ำแข็งละลายหมดแล้ว จะพบตะกอนนอนอยู่ที่ก้นแก้ว ทั้งนี้การบังคับใช้กฎหมายทั้ง 2 ฉบับ ไม่มีการบังคับใช้อย่างจริงจัง กล่าวคือมาตรฐานในการควบคุมการนำน้ำเปล่ามาผลิตมีการบังคับใช้

แต่ผู้ประกอบการกลับไม่ดำเนินการให้เป็นไปตามกฎหมายรวมไปถึงหน่วยงานของรัฐไม่มีความเอาใจใส่ต่อการตรวจสอบและบังคับใช้กฎหมายดังกล่าวอย่างเคร่งครัดจริงจัง และอาจรวมไปถึงการบังคับใช้กฎหมายในเรื่องเกี่ยวกับมาตรการในการบังคับใช้กฎหมายเพื่อป้องกันและปราบปรามผู้กระทำความผิดให้มีการปฏิบัติให้ตรงตามเจตนารมณ์ตามกฎหมายนั้น ๆ อย่างแท้จริง

เมื่อเปรียบเทียบกับกฎหมายของประเทศญี่ปุ่นจะเห็นได้ว่ามีกฎหมายสุขอนามัยอาหาร (Food Sanitation Law) เป็นกฎหมายที่กล่าวถึงสุขอนามัยอาหารโดยกำหนดไว้เป็นมาตรฐานสำหรับสินค้าอาหารนำเข้า ถ้าไม่เป็นไปตามข้อกำหนดด้านสุขอนามัยตามกฎหมายนี้แล้วจะไม่ได้รับการอนุญาตให้นำเข้า ซึ่งสาระสำคัญภายในกฎหมายฉบับนี้ ประกอบด้วย<sup>5</sup>

1) การนิยามถึงความหมายของคำว่า อาหาร วัตถุเจือปนอาหาร สุขอนามัยอาหาร เครื่องมือที่ใช้ผลิตและแปรรูป ตัวอย่างเช่น คำว่า “อาหาร” (Food) หมายถึง อาหารหรือเครื่องดื่มโดยทั่วไปทั้งหมด คำว่า “วัตถุเจือปนอาหาร” (Additive) หมายถึง วัตถุที่ใช้ผสมในการผลิตอาหารและหรือประกอบอาหาร คำว่า “สุขอนามัยอาหาร (Food Sanitation)” หมายถึง อาหารที่ถูกสุขลักษณะ (Hygiene) ซึ่งครอบคลุมทั้งอาหาร วัตถุเจือปนอาหาร เครื่องมือ และบรรจุภัณฑ์

2) กำหนดรายละเอียดของคุณภาพมาตรฐานของอาหารว่า ครอบคลุมตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การผลิต การแปรรูป การเก็บรักษา การแสดงฉลาก และการขนส่งว่าจะต้องสะอาดถูกสุขลักษณะ

3) กำหนดชนิดของอาหารและวัตถุเจือปนอาหารที่ห้ามจำหน่าย ซึ่งประกอบด้วยอาหารที่เน่าเสีย (Rotten) และด้อยคุณภาพในลักษณะอื่น ๆ อาหารที่เป็นพิษ (Toxin) อาหารปนเปื้อน (Contaminated) อาหารไม่สะอาด (Uncleanliness) จนเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค

4) กำหนดการห้ามจำหน่ายอาหารประเภทที่ได้รับการพัฒนาขึ้นใหม่ (Newly Developed Food) ที่ได้รับการเสนอแนะหรือทักท้วงจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น สภากาชาดอาหารและยา (The Pharmaceutical Affair and Food Sanitation Council) และรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข แรงงานและสวัสดิการ (Minister of Health Labour and Welfare)

5) กำหนดการห้ามจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์และส่วนประกอบอื่น ๆ ที่ได้มาจากปศุสัตว์ที่ติดเชื้อโรคต่าง ๆ

6) กำหนดรายละเอียดคุณภาพมาตรฐานของอาหารและวัตถุเจือปนอาหาร (Specification and Standards for Food or Additives)

<sup>5</sup> Food Sanitation Law. Chapter II Food and Additives.

7) กำหนดรายละเอียดความร่วมมือจากกระทรวงที่เกี่ยวข้อง เช่น กระทรวงเกษตร ป่าไม้และประมง ซึ่งรับผิดชอบดูแลคุณภาพมาตรฐานของวัตถุดิบที่นำมาใช้ผลิตและแปรรูปอาหาร เช่น ปริมาณสารปนเปื้อนและสารตกค้าง (ยาสัตว์และสารกำจัดศัตรูพืช) ในอาหาร

8) กำหนดรายละเอียดการใช้และการโฆษณาฉลากอาหารที่ถูกต้องและเหมาะสม สอดคล้องกับมาตรฐานที่กำหนดไว้

9) กำหนดรายละเอียดด้านการตรวจสอบคุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์อาหาร

10) กำหนดขั้นตอนการแจ้งหรือเสนอขอนำเข้าสินค้า (Import Notification) เป็นต้น

ในส่วนของประเทศสหรัฐอเมริกา สังกัดไปรษณีย์การควบคุมว่าด้วยวัตถุดิบในการผลิตมีปรากฏ ตามกฎหมายข้อกำหนดด้านอาหาร (Food Regulations, 1990 Edition) โดยให้ความหมายของ วัตถุดิบหมายถึง “วัตถุเจือปนอาหาร (Food Additive)” รวมถึง (a) สารทั้งหมดซึ่งเป็นส่วนประกอบ ของอาหารที่มีวัตถุประสงค์การใช้เพื่อให้มีผลหรือคาดว่าจะมีผลโดยตรงหรือโดยอ้อม ต่อคุณลักษณะต่าง ๆ ของอาหารแต่ไม่รวมถึงสารแปลกปลอมซึ่งปนมาอยู่ในอาหาร เนื่องจา การปนเปื้อนหรือจากการ หยิบจับ หรือจากการจับอาหารอย่างไม่ถูกต้องในระหว่างกระบวนการจัด เตรียมการแปรรูป การบรรจุ หรือการเก็บรักษาอาหาร (b) สารกันการจับตัวเป็นก้อน (Anti-Caking Agents)

สารกันการเกิดฟอง (Antifoaming agents) สารกันหืน (Anti-Oxidants) วัตถุให้ความหวาน (Artificial sweetening Agents) สารเคมีกันเสีย (Chemical Preservatives) สารที่ให้สี (Colouring Matters) Emulsifiers หรือ Stabilisers วัตถุแต่งกลิ่นรส (Flavouring Agents) วัตถุปรุง แต่งรสอาหาร (Flavour Enhancers) สารดูดความชื้น (Humectants) สารเพิ่มคุณค่าทางอาหาร (Nutrient Supplements) Sequestrants และวัตถุเจือปนอาหารเพื่อวัตถุประสงค์ทั่วไปอื่น ๆ เช่น

(1) ตามข้อ (2) และ (3) ห้ามมิให้ผู้ใด (No Person Shall) นำเข้าหรือผลิตเพื่อจำหน่าย ซึ่งอาหารที่ประกอบด้วยวัตถุเจือปนอาหารใด ๆ ที่มีได้รับการอนุญาตโดยข้อกำหนดเหล่านี้

(2) โดยไม่คำนึงถึงข้อ (1) อาหารใดก็ตามอาจมีวัตถุเจือปนอาหารตามที่ กำหนด ในปริมาณที่กำหนดภายใต้กฎหมายนี้ในอาหารนั้น หรือบนอาหารนั้น

(3) โดยไม่คำนึงถึง ข้อ (1) อาหารใดก็ตามซึ่งมีการใช้อาหารเฉพาะอย่างใดอย่างหนึ่ง เป็นส่วนประกอบอาจมีวัตถุเจือปนอาหารอยู่ในอาหารนั้นได้ตามชนิดและปริมาณที่เหมาะสมกับ ปริมาณของอาหารเฉพาะนั้น ตามที่ปรากฏในข้อกำหนด

(4) ห้ามมิให้ผู้ใด นำ เข้า ขาย โฆษณา ผลิต ส่ง หรือจัดส่งวัตถุเจือปนอาหารที่ได้รับ อนุญาตใด ๆ เว้นแต่ความบริสุทธิ์ของวัตถุเจือปนอาหารนั้นจะต้องเป็นไปตาม ข้อกำหนด (Specifications) ดังที่กำหนดไว้ในส่วนนี้ เป็นต้น

4.1.4 ลูกจ้างในสถาน ตามบัญชีแนบท้าย ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ตามหลักเกณฑ์ วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยสุขลักษณะทั่วไป การผลิตอาหารจะต้องมีการกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ซึ่งการดำเนินการดังกล่าวนี้จะต้องคำนึงถึงสิ่งต่าง ๆ ตามข้อ 6.1-6.4<sup>6</sup> ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตต้องไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคนำรังเกียจตามที่กำหนดโดยกฎกระทรวง หรือมีบาดแผลอันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์ พนักงานต้องสวมเสื้อผ้าที่สะอาดและเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน ล้างมือก่อนเริ่มปฏิบัติงานและหลังการปนเปื้อน ใช้ถุงมือที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์และสะอาดถูกสุขลักษณะ ทำด้วยวัสดุที่ไม่มีสารละลายหลุดออกมาปนเปื้อนอาหารและของเหลวซึมผ่านไม่ได้ กรณีไม่สวมถุงมือต้องมีมาตรการให้คนงานล้างมือ เล็บ แขนให้สะอาด ไม่สวมใส่เครื่องประดับต่าง ๆ ขณะปฏิบัติงานและดูแลสุขลักษณะอนามัยของมือและเล็บให้สะอาดอยู่เสมอ สวมหมวก หรือผ้าคลุมผม หรือตาข่าย มีการฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับสุขลักษณะทั่วไป และความรู้ทั่วไปในการผลิตอาหารตามความเหมาะสม

ผู้เขียนเห็นว่าแม้การผลิตน้ำแข็งซึ่งใช้บุคคลากรที่ไม่ปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะอาจเป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค ดังนั้นเพื่อให้ผู้ผลิตมีความรู้เพิ่มเติมในการพัฒนาสถานที่ผลิต กระบวนการผลิตของตน ให้สอดคล้องกับประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่องวิธีการ

<sup>6</sup> 6.1 ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตต้องไม่เป็น โรคติดต่อหรือ โรคนำรังเกียจตามที่กำหนด โดยกฎกระทรวง หรือมีบาดแผลอันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์

6.2 เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานทุกคนในขณะที่ดำเนินการผลิตและมีการสัมผัสโดยตรงกับอาหาร หรือส่วนผสมของอาหาร หรือส่วนใดส่วนหนึ่งของพื้นที่ผิวที่อาจมีการสัมผัสกับอาหาร ต้อง

6.2.1 สวมเสื้อผ้าที่สะอาดและเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน กรณีที่ใช้เสื้อคลุมก็ต้องสะอาด

6.2.2 ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน และหลังการปนเปื้อน

6.2.3 ใช้ถุงมือที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์และสะอาดถูกสุขลักษณะ ทำด้วยวัสดุที่ไม่มีสารละลายหลุดออกมาปนเปื้อนอาหารและของเหลวซึมผ่านไม่ได้ สำหรับจับต้องหรือสัมผัสกับอาหาร กรณีไม่สวมถุงมือต้องมี มาตรการให้คนงานล้างมือ เล็บ แขนให้สะอาด

6.2.4 ไม่สวมใส่เครื่องประดับต่าง ๆ ขณะปฏิบัติงานและดูแลสุขอนามัยของมือและเล็บ ให้สะอาดอยู่เสมอ

6.2.5 สวมหมวก หรือผ้าคลุมผม หรือตาข่าย

6.3 มีการฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับสุขลักษณะทั่วไป และความรู้ทั่วไปในการผลิต อาหารตามความเหมาะสม

6.4 ผู้ที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต ปฏิบัติตามข้อ 6.1-6.2 เมื่ออยู่ในบริเวณผลิต.

ผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร (จี.เอ็ม.พี.: GMP : Good Manufacturing Practice) ซึ่งมีผลบังคับใช้เป็นกฎหมายตั้งแต่ 24 กรกฎาคม 2544 โดยกำหนดไว้ให้ลูกจ้างสวมชุดปฏิบัติงาน สวมหมวก ถุงมือ รองเท้าสำหรับปฏิบัติงาน หากไม่สวมถุงมือต้องมีการล้างมือทุกครั้ง แต่ปัญหาที่พบไม่มีการตรวจสอบสภาพพนักงานก่อนรับเข้าทำงานและไม่มีการตรวจประจำปี รวมทั้งไม่มีการตรวจสอบการเจ็บป่วยของพนักงานระหว่างการผลิต ไม่มีการกำหนดกฎระเบียบและฝึกรอบพนักงานเรื่องการควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคล ทำให้น้ำแข็งเกิดการปนเปื้อนได้ เช่น ไม่ล้างมือก่อนการปฏิบัติงาน สูบบุรีในบริเวณผลิต ไม่สวมเสื้อ สวมรองเท้าแตะเดินบนฝ้ายน้ำแข็งของ พนักงานสวมเครื่องประดับ เล็บยาวและสกปรก รับประทานอาหารในบริเวณสถานที่ผลิต ไม่มีรองเท้า เสื้อ หมวกและข้อกำหนดสำหรับผู้เยี่ยมชม โรงงานลูกจ้างยังคงถอดเสื้อทำงานใส่เพียงกางเกงตัวเดียว ใช้รองเท้าคู่เดียวกับที่สัมผัสพื้นภายนอก ซึ่งในเรื่องนี้ก็เป็นปัญหาที่ทำให้เกิดการปนเปื้อนของน้ำแข็ง การบังคับใช้กฎหมายฉบับดังกล่าวไม่มีหน่วยงานที่มีบุคลากรเครื่องมือในการควบคุมตรวจสอบอย่างเข้มงวดและชัดเจนส่งผลทำให้เกิดปัญหาในการบังคับใช้อย่างต่อเนื่อง

จากปัญหาในเรื่องกระบวนการผลิตดังกล่าวข้างต้น พบว่าโรงงานผลิตน้ำแข็งยังไม่ปฏิบัติตามกรอบของกฎหมายอย่างเคร่งครัด อีกทั้งไม่มีกฎหมายที่เข้ามากำกับดูแลร้านค้าส่งหรือร้านค้าปลีกน้ำแข็งเลย ดังนั้นปัญหาจากกระบวนการผลิตที่ไม่ถูกต้อง การสุขาภิบาลและการจัดการด้านความสะอาดยังไม่ถูกวิธี รวมทั้งการปฏิบัติงานของพนักงานไม่ถูกหลักอนามัย ซึ่งหากผู้ผลิตได้แนวทางการปรับปรุงแก้ไขตามที่ มีประกาศหรือตามกฎหมายที่บัญญัติไว้ พร้อมทั้งตรวจสอบคุณภาพมาตรฐานของน้ำแข็งก่อนจำหน่ายอย่างสม่ำเสมอ ก็จะทำให้ผลิตภัณฑ์น้ำแข็งสะอาดและปลอดภัยต่อผู้บริโภคได้เช่นกัน

นอกจากนั้นแม้มีกฎหมายให้ผู้ผลิตต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ. 2555 เรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ตามข้อ 2 ให้อาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายเป็นอาหารที่กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร แต่ผู้ผลิตอาหารที่เป็นน้ำแข็งเพื่อจำหน่ายยังไม่มีการปฏิบัติตามวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาพร้อมจำหน่ายที่กำหนดไว้ หรือปฏิบัติต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ดังกล่าว อีกทั้งในบางกรณีผู้ผลิตก็ไม่มีการรับรองวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายที่กำหนดไว้หรืออาจต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ ส่งผลทำให้ผู้บริโภคน้ำแข็งบริโภคน้ำแข็งที่ไม่มีคุณภาพ การตรวจสอบคุณภาพทางกายภาพทางเคมีและทางจุลชีววิทยาที่ดำเนินการโดยหน่วยงานของรัฐบาล โดยเฉพาะได้ตรวจสอบพบการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ที่ก่อโรคร้ายระบบทางเดินอาหารของมนุษย์อยู่เป็นประจำ ในการตรวจสอบ



คุณภาพมาตรฐานของน้ำแข็งทางจุลชีววิทยานั้นมักจะใช้การวิเคราะห์เพื่อหาจุลินทรีย์ที่บ่งบอกถึง สุขลักษณะของการผลิต คือ แบคทีเรียในกลุ่ม โคลิฟอร์ม (Coliforms Bacteria) และแบคทีเรีย อี.โค.ไล. (E.coli) แบคทีเรียโคลิฟอร์มเป็นแบคทีเรียชนิดที่มีความสำคัญต่อการสุขาภิบาลอาหาร มากที่สุด ซึ่งโอกาสในการปนเปื้อนของแบคทีเรียก่อโรคเหล่านี้มีแทบทุกขั้นตอนการผลิต ตั้งแต่การใช้วัตถุดิบ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) จึงต้องมีการตรวจสอบและ ควบคุมการปนเปื้อนระหว่างการผลิต การจับสัมผัสของคนงาน อย่างไรก็ตามปัญหาการควบคุม คุณภาพการผลิตน้ำแข็งยังคงเป็นปัญหาที่ไม่สามารถแก้ไขได้อย่างชัดเจน สำนักงานคณะกรรมการ อาหารและยา (อย.) จึงจำเป็นต้องลงไปตรวจสอบโรงงานผลิตน้ำแข็งในขั้นตอนการผลิตและ คุณภาพของน้ำแข็งที่ได้จากการผลิตอย่างสม่ำเสมอ

อย่างไรก็ดี ภายหลังจากการผลิตน้ำแข็งแล้ว น้ำแข็งจะถูกส่งไปยังร้านค้าปลีกเพื่อกระจาย สินค้าไปยังผู้บริโภคในลักษณะของการแบ่งบรรจุขายเฉพาะแต่น้ำแข็ง ตลอดจนการแบ่งบรรจุขาย พร้อมน้ำดื่มอื่น ๆ ซึ่งร้านค้าปลีกดังกล่าวนั้นจะทำการแบ่งบรรจุขายโดยไม่มีฉลากต่าง ๆ แจ้งผู้บริโภคตามที่ระบุไว้ในข้อ 13 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 78 (พ.ศ. 2527) เรื่องน้ำแข็ง อีกทั้งในเรื่องสถานที่และภาชนะที่ใช้บรรจุน้ำแข็งเพื่อรอการแบ่งบรรจุขายนั้นจะเห็น ได้ว่าสถานที่ของร้านค้าปลีกนั้นอาจมีลักษณะของสถานที่ตั้งเป็นการชั่วคราว จึงไม่อาจมีลักษณะ ของการเก็บรักษาน้ำแข็งอย่างถูกสุขลักษณะได้ อีกทั้งในส่วนของภาชนะที่ใช้ในการเก็บรักษานั้น โดยทั่วไปแล้วจะเป็นภาชนะที่โรงงานผู้ผลิตนั้นเป็นผู้จัดหาให้ จึงอาจมีลักษณะของภาชนะที่อาจ ก่อให้เกิดการปนเปื้อนของสารบางชนิด โดยอาจเพราะต้องการลดต้นทุนการผลิตภาชนะนั้น ๆ จึงอาจใช้วัตถุดิบในการผลิตภาชนะที่ไม่ได้คุณภาพ ตลอดจนการเก็บรักษาและการทำความสะอาด ภาชนะของร้านค้าปลีกนั้นก็อาจไม่ถูกสุขลักษณะและไม่สะอาด อันก่อให้เกิดการปนเปื้อนและ นำมาซึ่งความเสียหายแก่ผู้บริโภค นอกจากนั้นแล้วในกรณีที่ร้านค้าปลีกนั้นจำหน่ายน้ำแข็งพร้อมกับ เครื่องดื่มอื่น ๆ ด้วย จะเห็นได้ว่านอกจากน้ำแข็งที่ร้านค้าปลีกนำมาเพื่อจำหน่ายให้ผู้บริโภคแล้ว นั้น ร้านค้าปลีกยังนำน้ำแข็งดังกล่าวบรรจุลงในภาชนะพร้อมสิ่งของอื่น ๆ ตลอดจนเครื่องดื่มต่าง ๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนก่อนที่จะจำหน่ายและก่อให้เกิดความเสียหายแก่ผู้บริโภค ผู้เขียนเห็น ว่า สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) จึงจำเป็นต้องลงไปเข้มงวดกับร้านค้าปลีกน้ำแข็ง ด้วย โดยระเบียบโรงงานน้ำแข็งจะต้องดำเนินการตรวจระบบการผลิตและสินค้าเป็นประจำ ส่วนใหญ่ ที่มีปัญหาน้ำแข็งมักไปปนเปื้อนที่ร้านค้าเพราะร้านค้ามักเก็บน้ำแข็งร่วมกับเครื่องดื่มอย่างอื่น โดยไม่แยกน้ำแข็งที่จะใช้สำหรับบริโภคและสำหรับแช่ของ จำเป็นต้องมีการกำหนดระเบียบ เพื่อควบคุมมาตรฐานร้านค้าน้ำแข็งเพื่อเป็นการควบคุมตั้งแต่ต้นทางการผลิตจนถึงผู้บริโภค ให้ได้รับความปลอดภัยมากขึ้น

ตามที่ได้อ้างมาข้างต้น ปัญหาในส่วนของการควบคุมคุณภาพการผลิตน้ำแข็งนั้น แม้มีกฎหมายเข้ามากำหนดในเรื่องคุณภาพ มาตรฐานความปลอดภัยในการผลิตน้ำแข็งแล้วก็ตาม แต่ผู้ประกอบการส่วนมากยังละเลยไม่ปฏิบัติตามกฎหมายอย่างเคร่งครัด กอปรกับไม่มีกระบวนการในการตรวจสอบที่มีประสิทธิภาพ จึงทำให้น้ำแข็งที่ผู้บริโภคมีความบกพร่องในเรื่องความสะอาดปลอดภัยอยู่ในปัจจุบัน

เมื่อพิจารณากฎหมายของประเทศญี่ปุ่นจะเห็นว่าเพื่อป้องกันประชาชนจากการเสี่ยงภัยต่อสุขภาพ กฎหมายสุขอนามัยอาหาร (Food Sanitation Law) ได้กำหนดมาตรฐานไว้สำหรับอาหาร เช่น ด้านสารปรุงแต่ง เครื่องมือ และการบรรจุหีบห่อ อาหารที่นำเข้าถ้าไม่เป็นไปตามข้อกำหนดด้านสุขอนามัยของกระทรวงสาธารณสุขและสวัสดิการของญี่ปุ่นแล้วจะไม่ได้รับการอนุญาตให้นำเข้า กฎหมายสุขอนามัยอาหารของญี่ปุ่นได้ห้ามการผลิต ห้ามนำเข้า หรือห้ามจำหน่ายอาหารดังต่อไปนี้

- (ก) อาหารที่ไม่ถูกสุขอนามัยและอาหารที่ใส่สารปรุงแต่ง
  - (ข) อาหารที่ปรับปรุงและพัฒนาขึ้นใหม่ ซึ่งยังไม่ได้มีการปรับให้เข้ากับมาตรฐานอุตสาหกรรม หรือการถนอมอาหาร หรือมีส่วนประกอบ หรือส่วนผสมของอาหารที่ต้องห้ามของกระทรวงสาธารณสุขและสวัสดิการที่กำหนดขึ้น
  - (ค) อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ รวมไปถึงบุคลากรในการผลิต หรือหีบห่อที่ใช้บรรจุอาหารมีพิษหรือวัตถุที่เป็นอันตรายหรือหีบห่อที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดและมาตรฐานของญี่ปุ่น
- ทั้งนี้กฎหมายดังกล่าวได้ให้ความคุ้มครองในเรื่องกระบวนการในการผลิตเช่นบุคลากรในการผลิตรวมไปจนถึงการขนส่งไปยังผู้บริโภคเป็นต้น

ในส่วนของประเทศสาธารณรัฐสิงคโปร์จะเห็นได้ว่ามีกฎหมายการขายอาหาร (Sale of Food Act (Chapter 283) 1973 Revised Edition 1985) แก้ไขเพิ่มเติมโดย Food (Amendment) Act 2002 June 14, 2002 โดยกำหนดว่า “สภาพที่ไม่ถูกสุขลักษณะ (Insanitary Conditions)” หมายถึง สภาพหรือสภาวะ หรือลักษณะ สถานการณ์ใด ๆ ก็ตาม ซึ่งอาจจะทำให้อาหารมีการปนเปื้อนด้วยสิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม ซึ่งจะก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ หรือทำให้อาหารนั้นไม่เหมาะที่จะบริโภค โดยรวมไปถึงการดำเนินการผลิตอันรวมไปถึงบุคลากรในการผลิตที่กฎหมายห้ามไม่ให้มีการผลิตอาหารที่มีการปนเปื้อนสิ่งแปลกปลอมอันก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพต่อผู้บริโภคเป็นต้น<sup>7</sup>

<sup>7</sup> กฎหมายการขายอาหาร (Sale of Food Act (Chapter 283) 1973 Revised Edition 1985) แก้ไขเพิ่มเติมโดย Food (Amendment) Act 2002 June 14, 2002 ว่าด้วยการตีความตามความหมาย ในมาตรา 2.

## 4.2 ปัญหาเกี่ยวกับการควบคุมการขนส่งน้ำแข็ง

ผู้บริโภครับประทานอาหารไม่ว่าจะเป็นภัตตาคารเลิศหรู ร้านอาหารหรือร้านแผงลอย คงต้องมีการตั้งเครื่องต้มหรือน้ำดื่มโดยมีน้ำแข็งเปล่าเพื่อเพิ่มความเย็นให้กับเครื่องดื่มหรือน้ำเปล่า ที่มีน้ำแข็งก้อนซึ่งเป็นที่นิยมอย่างมาก น้ำแข็งหลอด หรือน้ำแข็งบดละเอียด ทั้งนี้จะเห็นได้ว่า น้ำแข็งที่บริโภคพบว่ายังคงมีการปนเปื้อนอยู่มีการนำขวดน้ำดื่ม น้ำอัดลม ผักหรือเนื้อสัตว์ แช่รวมกันอยู่ในถังน้ำแข็งนั้น ซึ่งไม่ควรนำมาใช้เพื่อการบริโภคเพราะอาจจะทำให้เกิดโรคและทำให้ผู้บริโภคได้รับผลอันเนื่องมาจากการบริโภคน้ำแข็ง

ส่วนในเรื่องการขนส่งเป็นขั้นตอนหนึ่งที่จะทำให้น้ำแข็งเกิดการปนเปื้อน โดยต้องขนส่งในพาหนะหรือรถที่ผ่านการทำความสะอาด หรือไม่ใช่ทำในการเคลื่อนย้ายน้ำแข็ง อีกทั้งขั้นตอนในการเก็บรักษาภาชนะที่บรรจุไม่ควรวางอยู่บนพื้น ทางเท้าหรือใกล้ถังขยะ ภาชนะที่ใช้เก็บควรมีลักษณะที่สามารถล้างทำความสะอาดได้ง่ายและต้องมีฝาปิดมิดชิด ส่วนขั้นตอนการจำหน่ายเพื่อให้เราทั้งหลายซึ่งเป็นผู้บริโภคก็ต้องจัดให้มีที่ตักน้ำแข็งมีด้ามในการตักไม่ใช่มีสัมผัส โดยเฉพาะก่อนทำการขนส่ง นอกจากนี้ผู้ปฏิบัติงาน ณ บริเวณขนส่งน้ำแข็งควรมีการแต่งกายด้วยเสื้อผ้าที่สะอาด ล้างมือทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน สวมรองเท้าคนละคู่กับรองเท้าที่ปนเปื้อนจากนอก บริเวณขนส่ง ห้ามมิให้มีการสูบบุหรี่หรือมีพฤติกรรมอื่น ๆ ที่น่ารังเกียจขณะทำการขนส่ง และที่สำคัญห้ามมีการใช้เท้าสัมผัสน้ำแข็ง ในส่วนของรถขนส่งนั้นต้องเป็นรถที่สะอาด โดยเฉพาะพื้นรถที่วางน้ำแข็งต้องมีการล้างฆ่าเชื้อก่อนทำการขนส่ง และมีมาตรการควบคุมอุณหภูมิน้ำแข็งให้สม่ำเสมอ แต่ปัจจุบันหาได้เป็นเช่นนั้นไม่ กล่าวคือทางสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ได้กำหนดให้น้ำแข็งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ต้องขออนุญาตกับ อย. ก่อนผลิต อีกทั้งขณะนี้ได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193 พ.ศ. 2543 และ (ฉบับที่ 239)) พ.ศ. 2544 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร หรือที่เรียกว่า “GMP” สุขลักษณะทั่วไป ซึ่งเป็นหลักเกณฑ์ หรือข้อกำหนดกฎหมายที่ให้ผู้ผลิตมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนตั้งแต่อาคาร สถานที่ เครื่องจักรอุปกรณ์ กระบวนการผลิต การสุขาภิบาล และผู้ปฏิบัติงาน รวมถึงการขนส่งด้วย ซึ่งผู้ผลิตจะต้องมีการดำเนินการให้ถูกสุขลักษณะ แต่ในทางปฏิบัติผู้เขียนกลับพบว่าในการขนส่งน้ำแข็ง โดยเฉพาะฤดูร้อนมีการปนเปื้อน โดยเฉพาะเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรค โดยเกิดจากกระบวนการขนส่งที่ไม่ถูกสุขลักษณะ ทั้งจากผู้ผลิตเองและส่วนหนึ่งจากผู้จัดจำหน่ายหรือผู้ซื้อขาย ที่เป็นผู้รับน้ำแข็ง ณ สถานที่ผลิต ข้อเสนอแนะดังกล่าวเป็นสิ่งที่ผู้ผลิต ผู้จำหน่ายและผู้ขนส่งน้ำแข็งพึงปฏิบัติเพื่อมิให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค และเพื่อมิให้เป็นภาระทำผิดกฎหมายในเรื่องของ GMP ที่มีผลใช้บังคับอย่างสมบูรณ์ตั้งแต่วันที่ 24 กรกฎาคม 2546 โดยจะมีโทษปรับไม่เกิน 10,000 บาท การลงโทษดังกล่าวก็ยังน้อยมากกับการสร้างมาตรการ

ในการป้องกันคุณภาพการขนส่งให้มีความสะอาดและถูกสุขลักษณะหรือถูกอนามัย หรือปราบปรามป้องกันให้ผู้ดำเนินการขนส่งปฏิบัติตามกฎหมายอย่างเคร่งครัดเป็นต้น

หากผู้ผลิตดำเนินการป้องกันและปฏิบัติตามที่กล่าวมาทั้งหมดถูกต้องก็สร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคได้ระดับหนึ่ง แต่ยังไม่ทั้งหมดเพราะการทำน้ำแข็งหากนำน้ำที่ไม่สะอาดมาเป็นวัตถุดิบในการจัดทำถึงแม้ว่าผู้ผลิตได้ทำการควบคุมขั้นตอนที่กล่าวมาทั้งหมดแต่ก็ยังไม่ทำให้ผู้บริโภคเกิดความมั่นใจได้ว่าน้ำแข็งที่เรบริโภคในร้านเป็นน้ำแข็งที่สะอาด จึงต้องทำการควบคุมดูแลตั้งแต่การนำน้ำมาทำน้ำแข็ง การขนส่ง ภาชนะที่บรรจุ การเก็บรักษาตลอดจนการจำหน่ายหรือบางครั้งอาจจะมีการแช่อาหาร น้ำขวดในน้ำแข็งสำหรับบริโภคและนำมาใส่แก้วให้ผู้บริโภคก็มี

ในส่วนของการจัดส่งน้ำแข็งไปถึงผู้บริโภค ปัจจุบันแม้จะพบว่าโรงงานผลิตน้ำแข็งหลายแห่งมีมาตรฐานการขนส่งที่สะอาดน่าเชื่อถือ โดยมีการขนส่งใส่รถที่เป็นผู้ทำความเย็นที่ปิดมิดชิด แต่ก็ยังมีอีกเป็นจำนวนมากที่ขณะทำการขนส่งใส่รถบรรทุกมีการคลุมด้วยผ้าใบพร้อมกับมีพนักงานยืนหรือนั่งทับบนน้ำแข็ง ซึ่งเป็นภาพปรากฏให้เห็นกันอยู่ ดังนั้นสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) จึงได้กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ตามหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยสุขลักษณะทั่วไปในเรื่อง น้ำแข็ง จะต้องมีการดำเนินการขนส่งให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ลักษณะของรถขนส่งน้ำแข็งมีทั้งที่เป็นรถบรรทุกปิดสนิทและที่เปิดโล่ง แต่ส่วนใหญ่จะเป็นรถกระบะเปิดโล่งและคลุมด้วยผ้าใบ โดยมากไม่มีการทำความสะอาดพื้นรถ ซึ่งเมื่อสัมผัสกับก้อนน้ำแข็งของหรือกระสอบบรรจุน้ำแข็งโดยตรงจะทำให้เกิดการปนเปื้อนจากเชื้อโรค อี.โค.ไล. และเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรค นอกจากนี้ยังได้กำหนดคุณสมบัติทางด้านกายภาพและเคมี เนื่องจากน้ำแข็งของและน้ำแข็งหลอดมีโอกาสปนเปื้อนเป็นอันตรายทางกายภาพ เช่น เศษแก้วจากหลอดไฟที่แตกระหว่างการผลิต อันตรายทางเคมี เช่น น้ำมันเครื่องจาระบีจากเครื่องจักรการผลิต อันเกิดจากการผลิตที่ไม่ถูกสุขลักษณะ รวมไปถึงหลักเกณฑ์ในการดูแลอุปกรณ์ กระบวนการผลิต การล้างทำความสะอาด สุขลักษณะของบุคคลที่ทำงานและบุคคลที่ควบคุมการผลิต ฯลฯ ในระหว่างการขนส่งได้เช่นกัน

นอกจากนั้นปัญหาดังกล่าว เป็นอำนาจสาธารณสุขจังหวัดถ้าผู้ประกอบการผลิตน้ำแข็งอยู่ต่างจังหวัดอาจมีการร่วมกับชมรมคุ้มครองผู้บริโภคต่าง ๆ และผู้ผลิตน้ำแข็งในจังหวัดให้มีการเรียกประชุมผู้ประกอบการผลิตน้ำแข็ง เพื่อร่วมกันหาแนวทางการแก้ไขปัญหาด้านคุณภาพและพัฒนาคุณภาพน้ำแข็ง รวมถึงสถานประกอบการให้ได้มาตรฐานเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค นอกจากนี้ยังได้มีการมอบป้ายรับรองมาตรฐาน จี.เอ็ม.พี. ประเภทสถานที่ผลิตแก่ผู้ประกอบการ

น้ำแข็ง และรวมไปถึงอาจจะมีคำสั่งทางปกครองโดยออกคำสั่งให้งดผลิต และจะเรียกคืนผลิตภัณฑ์เพื่ออายัดไว้พิจารณาดำเนินการตามกฎหมาย หรือดำเนินการทำลายกับน้ำแข็งที่ไม่มีคุณภาพต่อไปได้เช่นกัน

ประเทศญี่ปุ่นมีการควบคุมการจัดส่งอาหาร โดยมีกฎหมายว่าด้วยสุขอนามัยอาหาร (Food Sanitation Law) เป็นกฎหมายที่กล่าวถึงสุขอนามัยอาหารโดยกำหนดไว้เป็นมาตรฐานสำหรับสินค้าอาหารนำเข้า ถ้าไม่เป็นไปตามข้อกำหนดด้านสุขอนามัยตามกฎหมายนี้แล้วจะไม่ได้รับการอนุญาตให้นำเข้า ซึ่งสาระสำคัญประกอบด้วย

1) การนิยามถึงความหมายของคำว่า “อาหาร” “วัตถุเจือปนอาหาร” “สุขอนามัยอาหาร” “เครื่องมือที่ใช้ผลิตและแปรรูป” ตัวอย่างเช่น คำว่า “อาหาร (Food)” หมายถึง อาหารหรือเครื่องดื่มโดยทั่วไปทั้งหมด คำว่า “วัตถุเจือปนอาหาร (Additive)” หมายถึง วัตถุที่ใช้ผสมในการผลิตอาหารและหรือประกอบอาหาร คำว่า “สุขอนามัยอาหาร (Food Sanitation)” หมายถึง อาหารที่ถูกสุขลักษณะ (Hygiene) ซึ่งครอบคลุมทั้งอาหาร วัตถุเจือปนอาหาร เครื่องมือ และบรรจุภัณฑ์

2) กำหนดรายละเอียดของคุณภาพมาตรฐานของอาหารว่า ครอบคลุมตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การผลิต การแปรรูป การเก็บรักษา การแสดงฉลาก และการขนส่ง ว่าจะต้องสะอาดถูกสุขลักษณะไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพผู้บริโภค โดยกำหนดชนิดของอาหารและวัตถุเจือปนอาหารที่ห้ามจำหน่าย ซึ่งประกอบด้วย อาหารที่เน่าเสีย (Rotten) และด้อยคุณภาพในลักษณะอื่น ๆ อาหารที่เป็นพิษ (Toxin) อาหารปนเปื้อน (Contaminated) อาหารไม่สะอาด (Uncleanliness) จนเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค เป็นต้น

ทั้งนี้ระบบควบคุมการขนส่งอาหารรวมไปถึงการจำกัดปริมาณสารเคมีที่ใช้ในการเกษตร ซึ่งอาจตกค้างในสินค้าอาหารครอบคลุมถึงยาฆ่าแมลง สิ่งปรุงแต่งในอาหารสัตว์และยารักษาโรคสำหรับสัตว์ กำหนดขึ้นโดยกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการ (Ministry of Health, Labour and Welfare : MHLW) ของญี่ปุ่น เพื่อความปลอดภัยทางอาหาร ภายใต้กฎหมายว่าด้วยสุขอนามัยอาหาร (Food Sanitation Law) เป็นต้น

ในขณะที่ประเทศสาธารณรัฐสิงคโปร์การขนส่งการขายอาหาร (Sale of Food Act (Chapter 283) 1973 Revised Edition 1985) แก้ไขเพิ่มเติมโดย Food (Amendment) Act 2002 June 14, 2002 โดยกำหนดบทนิยามไว้ว่าการขนส่งหรือมาตรการในการควบคุมขนส่งปรากฏในข้อกำหนดด้านอาหาร (Food Regulations, 1990 Edition) อยู่ในมาตรา มาตรา 37(2) ห้ามมิให้ผู้ใด นำเข้า ขาย ส่งหรือจัดส่ง ใช้หรืออนุญาตให้ใช้อุปกรณ์ใดก็ตาม ภาชนะบรรจุหรือเรือขนส่งที่มุ่งหมายจะใช้เพื่อการเก็บรักษา ผลิตหรือปรุงอาหาร ซึ่งสามารถที่จะปลดปล่อยตะกั่ว พลวง สารหนู แคดเมียมหรือสารพิษอื่น ๆ เข้าสู่อาหารที่เก็บรักษา จัดเตรียม หรือปรุงโดยใช้อุปกรณ์นั้น

(2A)<sup>8</sup> อย่างไรก็ตามอนุญาตให้มีการนำเข้า ขยาย ขนส่ง จัดส่ง หรือใช้ภาชนะบรรจุอาหาร ชนิดที่ทำจากเซรามิกได้ ในกรณีนี้

(a) ปริมาณสูงสุดของตะกั่วในภาชนะบรรจุ 1 ชิ้นใน 6 ชิ้น ที่ทำการตรวจสอบมีไม่เกิน 3.0 ไมโครกรัมของตะกั่วต่อปริมาณน้ำล้าง (Leaching Solution) 1 มิลลิลิตร ในกรณีของช้อนส้อมหรืออุปกรณ์ที่คล้ายคลึงซึ่งมีความลึกด้านในไม่มากกว่า 25 มิลลิเมตร

(b) ปริมาณสูงสุดของตะกั่วในภาชนะบรรจุ 1 ชิ้นใน 6 ชิ้น ที่ทำการตรวจสอบมีไม่เกิน 2.0 ไมโครกรัมของตะกั่วต่อปริมาณน้ำล้าง 1 มิลลิลิตร ในกรณีของภาชนะบรรจุลักษณะเล็กซึ่งมีความจุน้อยกว่า 1.1 ลิตร ทั้งนี้ไม่รวมถึงถ้วยและเหยือก

(c) ปริมาณสูงสุดของตะกั่วที่พบในภาชนะบรรจุ 1 ชิ้น ใน 6 ชิ้น ที่ทำการตรวจสอบมีไม่เกิน 1.0 ไมโครกรัมของตะกั่วต่อปริมาณน้ำล้าง 1 มิลลิลิตร ในกรณีของภาชนะบรรจุลักษณะใหญ่ซึ่งมีความจุตั้งแต่ 1.1 ลิตรขึ้นไป แต่ไม่รวมเหยือกขนาดใหญ่

(d) ปริมาณสูงสุดของตะกั่วที่พบในภาชนะบรรจุ 1 ชิ้น ใน 6 ชิ้น ที่ทำการตรวจสอบมีไม่เกิน 0.5 ไมโครกรัมของตะกั่วต่อปริมาณน้ำล้าง 1 มิลลิลิตร ในกรณีของถ้วยและเหยือกขนาดเล็ก (Cups and Mugs) และ

(e) ปริมาณสูงสุดของตะกั่วที่พบในภาชนะบรรจุ 1 ชิ้น ใน 6 ชิ้น ที่ทำการตรวจสอบมีไม่เกิน 0.5 ไมโครกรัมของตะกั่วต่อปริมาณน้ำล้าง 1 มิลลิลิตร ในกรณีของเหยือกขนาดใหญ่ (Pitchers)

(3) ห้ามมิให้ผู้ใดใช้ท่อชนิดที่มีตะกั่วสำหรับการขนส่งเบียร์ ไชเดอร์ (Cider) หรือเครื่องดื่มอื่น ๆ หรืออาหารเหลวใด ๆ รวมทั้งความสะอาดในเรื่องขนส่ง ฯลฯ เป็นต้น

#### 4.3 ปัญหาเกี่ยวกับการควบคุมบรรจุภัณฑ์น้ำแข็ง

ในเรื่องของปัญหาบรรจุภัณฑ์น้ำแข็งที่บริโภคกันโดยส่วนใหญ่ มาจาก 2 แหล่งหลัก ๆ คือ น้ำแข็งที่ผลิตมาจากโรงงานผลิตน้ำแข็ง และน้ำแข็งที่ผลิตจากเครื่องทำน้ำแข็งอัตโนมัติ ซึ่งการปนเปื้อนของสิ่งแปลกปลอมในน้ำแข็งนี้มีตั้งแต่กระบวนการผลิตและการขนส่งรวมไปถึงการใช้ภาชนะบรรจุภัณฑ์ของโรงงานผลิตที่ไม่ได้มาตรฐาน ไม่มีจิตสำนึกที่ดีในการผลิตอาหารให้ปลอดภัย มาตรฐานคุณภาพการบรรจุภัณฑ์มีหลักการที่สำคัญ 3 ประการ คือ ประการแรก ผู้ผลิตต้องมั่นใจว่า วัตถุดิบที่ส่งเข้ามาตรงตามคุณภาพที่ต้องการ เพราะหากวัตถุดิบที่ใช้ไม่ตรงตามคุณภาพที่ต้องการจะก่อให้เกิดความเสียหาย และทำให้ต้นทุนเพิ่มขึ้น ประการที่สอง ต้องมั่นใจว่าภาชนะบรรจุหรือบรรจุภัณฑ์ตรงตามคุณภาพที่ต้องการและจะสามารถผลิตได้ด้วยต้นทุนที่ต่ำ

<sup>8</sup> ข้อกำหนดด้านอาหาร Food Regulations, 1990 Edition ที่ 37 (2A) เพิ่มเติมโดย Food (Amendment) Regulations 1993.

ตัวอย่างเช่น หากสิ่งเม็ดพลาสติกที่ไม่ได้คุณภาพมาผลิตถุงพลาสติกไปเข้าเครื่องจักร และทำให้เครื่องจักรหยุดชะงัก ก็จะทำให้มีต้นทุนเพิ่มขึ้น ประการที่สาม มั่นใจว่าสินค้าสำเร็จรูปถูกต้อง และผู้ใช้รวมถึงผู้บริโภคได้รับความพอใจสูงสุด กล่าวคือ สินค้าคุณภาพดีที่สุด แต่ราคาสูงเกินไป ย่อมทำให้ผู้ผลิตมีต้นทุนสูงและไม่อาจดำเนินธุรกิจต่อไปได้ แต่ในราคาต้นทุนที่เหมาะสม และได้คุณภาพสินค้าที่ดีที่สุดคุ้มกับต้นทุนนั้น เป็นเรื่องที่จะทำความพอใจให้ลูกค้ามากที่สุด ทั้งนี้เมื่อผู้เขียนศึกษาประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 295) พ.ศ. 2548 เรื่องกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกอาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 มาตรา 6 (6) และ (9) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา 29 ประกอบด้วยมาตรา 35 มาตรา 39 มาตรา 48 และมาตรา 50 ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราช 2550 บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมายซึ่งรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ได้ออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ 3 ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังนี้

- (1) สะอาด
- (2) ไม่มีสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหาร ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (3) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- (4) ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร

ข้อ 4 ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ 3 แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามบัญชีท้ายประกาศนี้ด้วย

ข้อ 5 การตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานการแพร่กระจายของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ให้วิเคราะห์โดยวิธีตามที่กำหนดโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ 6 ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกซึ่งใช้บรรจุนมหรือผลิตภัณฑ์นม ต้องเป็นพลาสติกชนิดพอลิเอทิลีน เอทิลีน 1-แอลคีนโคพอลิเมอร์ไรซัดเรซิน พอลิพรอพิลีน พอลิสไตรีน หรือพอลิเอทิลีนเทรฟทาเลตผลิตภัณฑ์นมตามวรรคหนึ่ง ได้แก่ นมเปรี้ยว นมดัดแปลงสำหรับทารก นมปรุงแต่งและครีม แต่ไม่รวมถึงนมและผลิตภัณฑ์นมดังกล่าวที่อยู่ในลักษณะผงหรือแข็ง

ข้อ 7 ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่มีสีบรรจุอาหาร ยกเว้นในกรณีดังต่อไปนี้

- (1) พลาสติกชนิดลามิเนต (Laminate) เฉพาะชั้นที่ไม่สัมผัสโดยตรงกับอาหาร
- (2) พลาสติกที่ใช้บรรจุผลไม้ชนิดที่ไม่รับประทานเปลือก
- (3) กรณีอื่นตามที่ได้เห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ 8 ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำขึ้นจากพลาสติกที่ใช้แล้วบรรจุอาหาร เว้นแต่ใช้เพื่อบรรจุผลไม้ชนิดที่ไม่รับประทานเปลือก

ข้อ 9 ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่เคยใช้บรรจุหรือหุ้มห่อปุ๋ย วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เป็นภาชนะบรรจุอาหาร

ข้อ 10 ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่ทำขึ้นเพื่อใช้บรรจุสิ่งของอย่างอื่นที่มีโซ่อาหาร หรือมีรูปรอยประดิษฐ์หรือข้อความใดที่ทำให้เกิดความเข้าใจผิดในสาระสำคัญของอาหารที่บรรจุอยู่ในภาชนะนั้นเป็นภาชนะบรรจุอาหาร

ผู้เขียนเห็นว่าในการใช้บรรจุภัณฑ์น้ำแข็งต้องมีการตั้งข้อกำหนดคุณลักษณะของบรรจุภัณฑ์ไว้ เพราะผู้ผลิตต้องสร้างความมั่นใจว่าบรรจุภัณฑ์น้ำแข็งสามารถเข้ากับผลิตภัณฑ์ที่บรรจุอยู่ภายใน และใช้งานได้ดีกับเครื่องจักรบรรจุภัณฑ์ เพื่อหลีกเลี่ยงปัญหาความเข้าใจผิดทางด้านเทคนิคและการจัดส่งภายในองค์กรและภายนอกองค์กร รวมไปถึงใช้เป็นหลักฐานเมื่อมีการเรียกร้องในภายหลัง และเพื่ออำนวยความสะดวกให้แก่ผู้จัดซื้อในการเสาะหาผู้ผลิต และสามารถเปรียบเทียบข้อเสนอที่แตกต่างกันเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค ทั้งนี้ผู้เขียนเองมั่นใจว่า โรงงานน้ำแข็งที่ผลิตภายใต้สัญลักษณ์ที่ดีและผ่านการตรวจสอบคุณภาพ และการประเมินโรงงานของกระทรวงสาธารณสุขนั้นมีน้อยมาก อีกทั้งน้ำแข็งที่มีการจำหน่ายให้บริโภคกันในปัจจุบันมีมากมายหลายชนิด ตั้งแต่ น้ำแข็งหลอด น้ำแข็งเกล็ด น้ำแข็งโม้ หรือน้ำแข็งป่น (ที่โม้และป่นมาจากน้ำแข็งซองหรือน้ำแข็งมือ คือ น้ำแข็งที่มีลักษณะเป็นก้อนใหญ่ ๆ ที่นำมาทำเป็นน้ำแข็งใสนั่นเอง) น้ำแข็งที่บริโภคควรระวังมากที่สุด คือ น้ำแข็งที่ใช้ภาชนะโม้ หรือน้ำแข็งป่น โดยเฉพาะที่ผลิตจากโรงงานที่ไม่ได้มาตรฐาน และเป็นที่ยอมรับของร้านอาหารตามสั่งร้านขายเครื่องดื่มทั่วไป โดยใช้ใส่แก้วให้ผู้บริโภคหรือในระหว่างการขนส่งน้ำแข็งผู้ประกอบการหรือผู้ผลิตมีการใช้บรรจุภัณฑ์ เช่น กระสอบเก่าใบสีขาว ที่เคยบรรจุข้าวสาร บรรจุแป้ง บรรจุปุ๋ยหรือสารเคมียาฆ่าแมลง ฯลฯ และบรรจุภัณฑ์ดังที่กล่าวมานั้นผู้ประกอบการหรือผู้ผลิตทราบหรือไม่ว่ามีประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 295) พ.ศ. 2548 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ประกอบกับประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ตามหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยสัญลักษณ์ทั่วไปในเรื่องน้ำแข็ง ห้ามไว้อย่างชัดเจน

นอกจากนี้หากพิจารณาในประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 78 (พ.ศ. 2527) เรื่องน้ำแข็ง ข้อ 12 (4) ข้อ 12 ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุน้ำแข็งตามข้อ 3 เพื่อจำหน่ายหรือที่จำหน่ายต้อง

(1) สะอาดและไม่มีสารออกมาปนเปื้อนกับน้ำแข็งในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ



- (2) ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษและเป็นวัสดุพื้นผิวเรียบรักษาความสะอาดได้ง่าย
- (3) มีลักษณะที่ง่ายต่อการทำความสะอาดและมีลักษณะปกปิดที่ป้องกันมิให้สิ่งหนึ่งสิ่งใดจากภายนอกปนเปื้อนน้ำแข็งได้
- (4) ไม่เคยใช้บรรจุผลิตภัณฑ์อื่นนอกจากน้ำแข็ง และไม่มีรูพรอยประติศฐหรือข้อความใดที่แสดงว่าเป็นภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุสิ่งของอื่น

ในกรณีที่ใช้ยานพาหนะในลักษณะเป็นภาชนะบรรจุด้วย ยานพาหนะที่ใช้เป็นภาชนะบรรจุนั้นจะต้องเป็นไปตาม (1) (2) และ (3)

จะเห็นได้ว่า ประกาศดังกล่าวไม่อนุญาตให้ผู้ผลิตสามารถนำบรรจุภัณฑ์ที่เคยบรรจุสิ่งของอื่น ๆ มาบรรจุน้ำแข็งโดยนำกลับมาใช้อีกครั้งได้ ซึ่งหากพิจารณาถึงลักษณะและคุณสมบัติของน้ำแข็งในเบื้องต้นแล้วจะเห็นได้ว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่สะอาด ไร้สิ่งเจือปนใด ๆ แต่อย่างไรก็ดี แนวทางปฏิบัติในปัจจุบันยังมีการดำเนินการคัดต่อประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับดังกล่าวอยู่ โดยไม่มีมาตรการในการควบคุมรวมทั้งป้องกันเพื่อห้ามมิให้นำบรรจุภัณฑ์ที่ผ่านการใช้งานแล้วมาบรรจุน้ำแข็งออกจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคจนเกิดการปนเปื้อนเชื้อโรค เป็นต้น

จากปัญหาที่ได้กล่าวมาข้างต้น บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการบรรจุน้ำแข็งก้อนหรือน้ำแข็งบดละเอียด มักจะใช้บรรจุภัณฑ์ที่มีลักษณะไม่ถูกสุขลักษณะ แม้ปัจจุบันจะมีกฎหมายที่บัญญัติในเรื่องของบรรจุภัณฑ์แล้ว แต่ก็ยังไม่ครอบคลุมและชัดเจนเพียงพอ อีกทั้งผู้ผลิตเพิกเฉยไม่ปฏิบัติตามกฎหมายอย่างเคร่งครัด จึงทำให้น้ำแข็งเพื่อบริโภคมีความบกพร่องในเรื่องของความสะอาดและปลอดภัย

ในส่วนการควบคุมการบรรจุภัณฑ์ของประเทศญี่ปุ่นตามกฎหมายว่าด้วยสุขอนามัยของอาหาร (Food Sanitation Law) ปรากฏตามที่บัญญัติไว้ในกฎหมายสุขอนามัยอาหาร (กฎหมายสุขอนามัยอาหารข้อ 4) หมายถึงวัสดุซึ่งทำหน้าที่บรรจุหรือหุ้มห่ออาหารหรือวัสดุเจือปนอาหาร และวัสดุซึ่งใช้ในการส่งมอบกรณีให้หรือรับอาหารหรือวัตถุเจือปนอาหาร ทั้งนี้ห้ามมิให้ผู้ใดจำหน่ายผลิตหรือนำเข้าใช้งานซึ่งภาชนะและบรรจุภัณฑ์ที่บรรจุหรือปนเปื้อนสารพิษและสารอันตราย (กฎหมายสุขอนามัยข้อ 16) และห้ามมิให้ผู้ใดจำหน่ายผลิตหรือนำเข้าใช้งานภาชนะและบรรจุภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดหรือภาชนะและบรรจุภัณฑ์ที่ใช้วัตถุหรือวัตถุใด ๆ ที่ไม่สอดคล้องตามข้อกำหนดหรือภาชนะบรรจุภัณฑ์จากกรรมวิธีการผลิตที่ไม่ตรงตามมาตรฐาน (กฎหมายสุขอนามัยข้อ 18) เป็นต้น<sup>9</sup>

กฎหมายการขายอาหารของประเทศสาธารณรัฐสิงคโปร์ (Sale of Food Act (Chapter 283) 1973 Revised Edition 1985) แก้ไขเพิ่มเติมโดย Food (Amendment) Act 2002 June 14, 2002 ปรากฏอยู่ในมาตรา 2 ว่าด้วยส่วนที่ 1 (Part I) บทนำ (Preliminary) “การบรรจุ (Package)” รวมถึงกระบวนการต่าง ๆ ซึ่งมีการนำสินค้าใส่กล่องปกปิดหีบห่อ หรือบรรจุเอาไว้ประกอบกับกฎหมายว่าด้วยข้อกำหนดด้านอาหาร (Food Regulations, 1990 Edition) ฉบับหลักที่เรียกว่า “Rg 1” นั้น

<sup>9</sup> Food Sanitation Law in Japan ข้อ 4-ข้อ 18.

แบ่งออกเป็น 5 ส่วน หรือ Part โดยแบ่งเป็นข้อย่อย ๆ แต่ละข้อเรียกว่า ข้อกำหนดหรือ “Regulation” รวม 261 Regulation ได้มีการแก้ไข “Rg 1” ฉบับ 1990 Edition นี้โดยออกเป็น “The Food (Amendment) Regulations” หลายฉบับในหลาย ๆ ปีต่อมา ฉบับล่าสุด (ถึงธันวาคม 2545) คือ The Food (Amendment No.2) Regulations 2002 ที่ออกเมื่อ June 25, 2002 ในส่วนที่ 1 บทนำ (Preliminary) ตามมาตรา 2

1) ในข้อกำหนดให้ข้อความต่อไปนี้มีความหมายดังนี้ เว้นแต่จะระบุไว้เป็นอย่างอื่น “ภาชนะบรรจุ (Container)” รวมถึงสิ่งที่ใช้บรรจุอาหารในรูปแบบใด ๆ เพื่อการจำหน่ายในลักษณะเป็นชิ้นเดียว ไม่ว่าจะการห่อจะเป็นการห่อทั้งหมดหรือห่อบางส่วน หรือโดยการนำอาหารไปติดไว้กับสิ่งของอื่น โดยเฉพาะอย่างยิ่งให้รวมถึงแผ่นที่ใช้ห่อหรือแถบรัดและประกอบภาชนะสำหรับบรรจุอาหาร (Containers for Food) มาตรา 37 โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

(1) ห้ามมิให้ผู้ใด นำเข้า ขาย ส่ง หรือจัดส่ง ใช้หรืออนุญาตให้ใช้ในกระบวนการผลิต บรรจุหีบ ห่อ เก็บรักษาหรือขนส่ง ซึ่งอาหารใดก็ตามเพื่อขายในกรณีที่

(a)<sup>10</sup> ถ้าหีบห่อหรือภาชนะบรรจุนั้นปลดปล่อยหรือมีโอกาที่จะปลดปล่อยสาร Vinyl Chloride Monomer เข้าสู่อาหารในปริมาณที่มากกว่า 0.05 ส่วนในล้านส่วน

(b) ถ้าหีบห่อหรือภาชนะบรรจุนั้นปลดปล่อย หรือมีโอกาที่จะปลดปล่อยสู่อาหาร ซึ่ง สารประกอบใด ๆ ซึ่งรู้จักกันดีว่าเป็นสารก่อมะเร็ง สารก่อให้เกิดการกลายพันธุ์หรือก่อให้เกิดทารกวิรูป หรือสารพิษ หรือสารที่เป็นอันตรายอื่นใด

(2) ห้ามมิให้ผู้ใด นำเข้า ขาย ส่งหรือจัดส่ง ใช้หรืออนุญาตให้ใช้อุปกรณ์ใดก็ตาม ภาชนะบรรจุ หรือเรือขนส่งที่มุ่งหมายจะใช้เพื่อการเก็บรักษา ผลิตหรือปรุงอาหาร ซึ่งสามารถที่จะปลดปล่อยตะกั่ว พลวง สารหนู แคดเมียมหรือสารพิษอื่น ๆ เข้าสู่อาหารที่เก็บรักษา จัดเตรียมหรือปรุงโดยใช้อุปกรณ์นั้น เป็นต้น

#### 4.4 ปัญหาเกี่ยวกับหน่วยงานหรือผู้รับผิดชอบในการตรวจสอบการผลิตน้ำแข็ง

หน่วยงานหรือผู้รับผิดชอบในการตรวจสอบการผลิตน้ำแข็ง ในปัจจุบันการผลิตน้ำแข็งยังดำเนินการโดยอิสระและส่วนใหญ่เป็นการผลิตในแบบอุตสาหกรรมครัวเรือน เนื่องจากการผลิตน้ำแข็งทำได้ง่าย จึงทำให้มีน้ำแข็งหลากหลายรูปแบบที่ผลิตขึ้นมาเพื่อจำหน่าย เช่น น้ำแข็งหลอด น้ำแข็งซองและน้ำแข็งบด เป็นต้น ดังนั้นคุณภาพของน้ำแข็งจึงมีความแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับปัจจัยหลายประการ ได้แก่ ความรู้ความเข้าใจของผู้ผลิตน้ำแข็งแต่ละราย ต้นทุนในการผลิต คุณภาพน้ำที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิต ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภค อันจะนำไปสู่การเจ็บป่วยด้วยโรคระบบทางเดินอาหารได้ ทั้งนี้ผู้เขียนได้มีการอธิบายถึงหน่วยงานหรือผู้รับผิดชอบในการตรวจสอบการผลิตน้ำแข็ง ไว้ดังต่อไปนี้เช่น

<sup>10</sup> ข้อกำหนดที่ 37 (a) แก้ไขทั้งหมดโดย Food (Amendment) Regulations 1992.

#### 4.4.1 ควบคุมในด้านคุณภาพการผลิตสินค้า

ประชาชนในประเทศไทยส่วนใหญ่นิยมบริโภคน้ำแข็งเป็นประจำแต่ในเรื่องของน้ำแข็งที่บริโภคนั้นยังคงไม่ได้มาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนดอยู่เป็นจำนวนมาก แม้ว่าสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือ ออย. ได้กำหนดให้น้ำแข็งเป็นอาหารควบคุมเฉพาะที่จะต้องได้มาตรฐานตามที่กำหนดไว้จึงจะสามารถผลิตและจำหน่ายได้ แต่จากความเป็นจริงน้ำแข็งที่ผลิตและจำหน่ายในท้องตลาดต่างมีคุณภาพต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐานที่ได้กำหนดไว้แทบทั้งสิ้น จากการตรวจสอบคุณภาพทางกายภาพ ทางเคมีและทางจุลชีววิทยาที่ดำเนินการโดยหน่วยงานของรัฐ โดยเฉพาะต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 137 (พ.ศ.2534) เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 2) เช่น

ข้อ 1 ให้ยกเลิกความใน (จ) ของ (2) ในข้อ 3 แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 78 (พ.ศ. 2527) เรื่อง น้ำแข็ง ลงวันที่ 16 มกราคม พ.ศ. 2527 และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(จ) แคลเซียมไม่เกิน 0.005 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร”

ข้อ 2 ให้ยกเลิกความใน (ฉ) และ (ญ) ของ (2) ในข้อ 3 แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 78 (พ.ศ. 2527) เรื่อง น้ำแข็ง ลงวันที่ 16 มกราคม พ.ศ. 2527 และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

(ฉ) เหล็ก ไม่เกิน 0.3 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร

(ญ) ตะกั่ว ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร

ข้อ 3 ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็น (ช) (น) และ (บ) ของ (2) ในข้อ 3 แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 78 (พ.ศ.2527) เรื่อง น้ำแข็ง ลงวันที่ 16 มกราคม พ.ศ.2527

(ช) อะลูมิเนียม ไม่เกิน 0.2 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร

(น) เอบีเอส (Alkylbenzene Sulfonate) ไม่เกิน 0.2 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร

(บ) ไซยาไนต์ ไม่เกิน 0.1 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร

ทั้งนี้ผู้ผลิตต้องปฏิบัติตามกฎหมายโดยไม่มีสารโลหะหนักตามที่กฎหมายบัญญัติไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 137 (พ.ศ. 2534) เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 2) ที่กล่าวมาข้างต้น

ภายใต้พระราชบัญญัติอาหารได้ให้อำนาจคณะกรรมการในการดำเนินการใด ๆ ตามพระราชบัญญัติโดยแต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติหน้าที่ต่าง ๆ ตลอดจนหน่วยงานหรือผู้รับผิดชอบในการตรวจสอบการผลิตน้ำแข็ง เพื่อให้ผู้ผลิตต้องปฏิบัติตามกฎหมายโดยไม่มีสารโลหะหนักตามที่กฎหมายบัญญัติไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 137 (พ.ศ. 2534) เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 2) ที่กล่าวมาข้างต้น ประกอบกับปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ. 2555 เรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย กล่าวคือ

ข้อ 1 อาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย หมายความว่า อาหารที่ผ่านกระบวนการแปรรูป เช่น ตัดแต่งในลักษณะที่นำไปปรุงหรือบริโภค คั่ว ทำให้แห้ง หมักดอง

เป็นต้น หรือทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงคุณลักษณะของอาหาร หรืออาหารที่ผ่านกระบวนการผลิต เรียบร้อยแล้วและบรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายต่อผู้บริโภค แต่ทั้งนี้ไม่รวมถึงอาหารควบคุม เฉพาะหรืออาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน และอาหารที่ต้องมีฉลากที่มีประกาศกระทรวง สาธารณสุขกำหนดให้ต้องปฏิบัติตามวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา อาหารแล้ว

ข้อ 2 ให้อาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายเป็นอาหารที่กำหนดวิธีการ ผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ 3 ผู้ผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายตามข้อ 2 ต้องปฏิบัติตามวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายที่กำหนดไว้ หรือไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ดังกล่าว

ข้อ 4 ผู้นำเข้าอาหารเพื่อจำหน่ายตามข้อ 2 ต้องจัดให้มีใบรับรองวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายที่กำหนดไว้ หรือไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ดังกล่าว

ข้อ 5 ให้ผู้ที่ได้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร หรือได้รับเลขสถานที่ผลิตอาหารหรือได้รับ ใบอนุญาต นำเข้าอาหาร สำหรับอาหารตามข้อ 2 แล้วแต่กรณี อยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ บรรดาที่ปฏิบัติไม่เป็นไปตาม ข้อ 3 และ ข้อ 4 ทำการปรับปรุง แก้ไข หรือจัดให้มีใบรับรอง แล้วแต่กรณี ให้ถูกต้องตามประกาศนี้ ภายในสามปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เป็นต้น

ทั้งนี้ผู้เขียนเห็นว่าปัจจุบันหน่วยงานที่ดำเนินการควบคุมคุณภาพของน้ำแข็งยังคงเป็น ปัญหาในเรื่องของการตรวจสอบเนื่องจากในปัจจุบันเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องจะเข้ามาตรวจสอบยัง สถานที่ผลิตน้ำแข็งเพียงปีละ 1 ครั้ง หรือกรณีมีเหตุทำให้เกิดความเสียหายต่อผู้บริโภคหรือ สิ่งแวดล้อมเท่านั้นหรือจะเข้ามาตรวจสอบเมื่อเกิดความเสียหายขึ้น อันเนื่องมาจากกระบวนการ ผลิตน้ำแข็งในขั้นตอนต่าง ๆ การบรรจุภัณฑ์ในรูปแบบต่าง ๆ การขนส่งน้ำแข็งไปยังร้านค้าปลีก ตลอดจนความสะอาดและสุขลักษณะของผู้ประกอบการและลูกจ้างของผู้ประกอบการ ซึ่งการ ปนเปื้อนเกิดขึ้นในขั้นตอนของการผลิตอยู่แล้วแต่แนวทางให้ความคุ้มครองผู้บริโภคจากหน่วยงาน ของรัฐไม่ว่าจะเป็นสำนักงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ต่างก็ไม่ได้มีการดำเนินการป้องกันรวมทั้งปราบปรามให้ผู้ผลิตผู้ประกอบการปฏิบัติหรือควบคุม การผลิตให้เป็นไปตามขั้นตอนของกฎหมายที่วางเอาไว้ตั้งแต่ต้นแต่เมื่อเกิดความเสียหายตกแก่ ผู้บริโภคหรือประชาชนถึงเข้ามาดำเนินการตรวจสอบซึ่งนั่นหมายความว่าเป็นการแก้ปัญหา ปลายเหตุเท่านั้น ถึงแม้จะมีการออกประกาศตามกฎหมายดังกล่าวเพื่อให้ผู้ประกอบการปฏิบัติตาม กฎหมายอย่างเคร่งครัดก็ตาม แต่ยังคงมีน้ำแข็งที่ผู้บริโภคบริโภคเข้าไปและมีสารตกค้างรวมทั้งเชื้อ โรคปะปนกับน้ำแข็งปรากฏก่อให้เกิดความเสียหายแก่ผู้บริโภคเป็นเนื่อง ๆ

ทั้งนี้ตามโครงสร้างขององค์กรทางนโยบายเกี่ยวกับผู้บริโภคในประเทศญี่ปุ่น มีองค์กรต่าง ๆ ในภาครัฐที่เกี่ยวกับผู้บริโภคได้ก่อตั้งขึ้นในช่วงปี ค.ศ. 1960-1969 ได้แก่

(Social Policy Bureau แห่ง Economic Planning Agency (EPA)) กรมต่าง ๆ ในกระทรวงอุตสาหกรรมและการค้าระหว่างประเทศ และกระทรวงเกษตรและป่าไม้ และตาม The Consumer Protection Fundamental Act, 1968 ได้วางนโยบายไว้ให้แก่รัฐบาลกลางและรัฐบาลท้องถิ่นเกี่ยวกับการดำเนินงานและการพัฒนาด้านการคุ้มครองผู้บริโภคองค์การที่เกี่ยวข้องกับการคุ้มครองผู้บริโภคเช่น

1) คณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค (The Consumer Protection Council) และกระทรวง/หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคโดยนายกรัฐมนตรีเป็นประธาน ทำหน้าที่วางแผนและกำหนดทิศทางด้านนโยบายและมาตรการการคุ้มครองผู้บริโภคของรัฐบาล คณะกรรมการฯ ประกอบด้วยรัฐมนตรีที่เกี่ยวข้อง 15 คน หนึ่ง จะมีการประชุมร่วมกันระหว่างกระทรวงระดับผู้อำนวยการ (Director) หลายครั้งต่อปี ทั้งนี้โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อการประสานงานและติดตามผลเกี่ยวกับมาตรการตามมติที่คณะกรรมการได้พิจารณาแล้ว

2) คณะกรรมการนโยบายเกี่ยวกับคุณภาพชีวิต (Quality of Life Bureau) คณะกรรมการนโยบายเกี่ยวกับคุณภาพชีวิตจัดเป็นองค์การด้านการศึกษาต่อนายกรัฐมนตรี ซึ่งถูกตั้งขึ้นและอยู่ภายใต้ EPA คณะกรรมการฯ ประกอบด้วยผู้เชี่ยวชาญต่าง ๆ ในสาขาการคุ้มครองผู้บริโภค ได้แก่ นักวิชาการ ตัวแทนองค์กรผู้บริโภค และตัวแทนด้านอุตสาหกรรมหลักต่าง ๆ

3) สำนักงานคณะรัฐมนตรี (Cabinet Office) และกระทรวงกับองค์กรต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องจะมีหน้าที่เกี่ยวข้องกับผู้บริโภคในขอบเขตอำนาจหน้าที่ตามกฎหมาย สำหรับสำนักงานคณะรัฐมนตรีนั้น (เดิมคือ EPA) ทำหน้าที่ประสานมาตรการหรือนโยบายที่เกี่ยวข้องกับผู้บริโภคในกระทรวงต่าง ๆ และทำหน้าที่เป็นสำนักงานเลขานุการให้แก่คณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคและคณะกรรมการนโยบายเกี่ยวกับคุณภาพชีวิต

4) รัฐบาลท้องถิ่นตาม The Consumer Protection Fundamental Act รัฐบาลท้องถิ่นต้องวางแผนและนำไปปฏิบัติตามนโยบายของตนเอง ทั้งนี้ต้องสอดคล้องกับนโยบายของรัฐบาลกลาง นอกจากนี้รัฐบาลท้องถิ่นจะทำหน้าที่ออกข้อบัญญัติของตนเองในเรื่องที่เกี่ยวกับผู้บริโภคและจะต้องยุติปัญหาระหว่างผู้บริโภคและผู้ประกอบการให้ได้

5) ศูนย์กิจการเกี่ยวกับผู้บริโภคแห่งชาติ (NCAC) และในระดับท้องถิ่น NCAC เป็นองค์การของรัฐบาลซึ่งก่อตั้งขึ้นตามกฎหมาย หน้าที่สำคัญหลัก คือ เป็นศูนย์รับเรื่องราวร้องทุกข์เพื่อรับทราบสภาพปัญหาของผู้บริโภคเกี่ยวกับสินค้าและบริการและนำข้อมูลจากคำร้องดังกล่าวมารวบรวมเก็บเป็นสถิติเพื่อการวิเคราะห์เป็นข้อมูลในเชิงบริหารให้แก่คณะรัฐมนตรีเกี่ยวกับนโยบายและทิศทางการคุ้มครองผู้บริโภค ให้ข้อมูลข่าวสารแก่ผู้บริโภคด้วยการให้การศึกษาดูแลเกี่ยวกับการร้องทุกข์ของผู้บริโภค ทดสอบผลิตภัณฑ์ เป็นศูนย์เครือข่ายคอมพิวเตอร์ของศูนย์ในระดับท้องถิ่น เป็นต้น

ในด้าน การควบคุมตามกฎหมายการขายอาหารของประเทศสาธารณรัฐสิงคโปร์ (Sale of Food Act (Chapter 283) 1973 Revised Edition 1985) แก้ไขเพิ่มเติมโดย Food (Amendment) Act 2002 June 14, 2002 โดยมีหน่วยงานที่ควบคุมดูแลให้เป็นไปตามระเบียบ The Food Regulations หน่วยงานที่ควบคุมคือ Agri-Food Veterinary Authority (AVA) ภายใต้กระทรวงพัฒนาแห่งชาติ (Ministry of National Development) ระเบียบข้อกำหนดที่สำคัญที่ผู้ผลิตพึงถือปฏิบัติตามข้อกำหนดฉลาก (Labeling Requirements) ซึ่งต้องพิมพ์เป็นภาษาอังกฤษ ขนาดตัวอักษรสูงไม่น้อยกว่า 3 mm. พร้อมมีรายละเอียดที่เกี่ยวข้องเช่น

- 1) ชื่อสามัญของสินค้า (Common Name of Product)
  - 2) น้ำหนักสุทธิหรือปริมาณของสินค้า (Nett Weight or Volume of Product)
  - 3) ชื่อและ ที่อยู่ ของ ผู้ผลิต/นำเข้า/ส่งออก/จำหน่าย (Name and Address of Manufacturer/Importer/Packer/Distributor)
  - 4) แหล่งผลิตเริ่มต้น (Country of Origin of Product)
  - 5) รายการส่วนผสมของสินค้า (List of Ingredients in Descending Order of Proportions)
  - 6) วันที่ทำเครื่องหมาย หมวดหมู่สินค้า (Date of Marking for 19 Category of Products)
- เป็นต้น

#### 4.4.2 การควบคุมคุณภาพจำหน่าย

ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมคุณภาพในการผลิตโดยเฉพาะการผลิตน้ำแข็งที่ใช้อยู่ในปัจจุบันมีบทบัญญัติที่ไม่เหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบันและยังไม่มีบทบัญญัติคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคที่มีประสิทธิภาพเพียงพอตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 “จำหน่าย” หมายความว่ารวมถึง ขาย จ่าย แจก หรือแลกเปลี่ยนมาตรา 6 เพื่อประโยชน์แก่การควบคุมอาหารให้รัฐมนตรี (กระทรวงสาธารณสุข) มีอำนาจประกาศในราชกิจจานุเบกษา (10) เป็นหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ในการควบคุมการกำหนดประเภทและชนิดอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่ายหรือที่จำหน่าย ซึ่งจะต้องมีฉลากของสินค้าหรือของน้ำแข็งโดยข้อความในฉลากเงื่อนไขและวิธีการแสดงฉลาก ตลอดจนหลักเกณฑ์และวิธีการโฆษณาในฉลากซึ่งจำเป็นอย่างยิ่ง การผลิตน้ำแข็งต้องกล่าวถึงการควบคุมการจำหน่าย การกำหนดราคาของการจำหน่ายน้ำแข็งที่ผลิตออกมาเพื่อการบริโภค ทั้งนี้จำเป็นต้องประกอบด้วยพระราชบัญญัติกำหนดราคาสินค้าและป้องกันการผูกขาด พ.ศ. 2522 มาตรา 4 ในพระราชบัญญัตินี้

ผู้จำหน่าย หมายความว่า ผู้ขาย แลกเปลี่ยนหรือโอนสิทธิหรือการครอบครองสินค้าให้แก่บุคคลอื่น และหมายความว่ารวมถึงผู้นำสินค้าเข้ามาในราชอาณาจักร ผู้ส่งสินค้าออกนอกราชอาณาจักร ผู้ผลิตและผู้ซื้อสินค้ามาเพื่อผลิตหรือจำหน่ายด้วย

ราคา หมายความว่า ราคาสินค้า และหมายความรวมถึงค่าบริการอันเป็นค่าตอบแทน สำหรับการให้บริการด้วย

มาตรา 23 เพื่อป้องกันการกำหนดราคาซื้อ ราคาขาย หรือการกำหนดเงื่อนไขและวิธีปฏิบัติทางการค้าอันไม่เป็นธรรม คณะกรรมการกลางด้วยความเห็นชอบของคณะรัฐมนตรี มีอำนาจประกาศกำหนดให้สินค้าใดเป็นสินค้าควบคุมได้

ประกาศของคณะกรรมการกลางตามวรรคหนึ่ง ให้ประกาศในราชกิจจานุเบกษา

มาตรา 24 เมื่อได้มีการประกาศกำหนดสินค้าควบคุมตามมาตรา 23 แล้วให้คณะกรรมการมีอำนาจ ดังต่อไปนี้

(1) กำหนดราคาซื้อหรือราคาขายสินค้าควบคุม ให้ผู้ซื้อซื้อในราคาไม่ต่ำกว่าราคาที่กำหนดหรือให้ผู้จำหน่ายจำหน่ายในราคาไม่สูงกว่าราคาที่กำหนด หรือตรึงราคาไว้ในราคาใดราคาหนึ่ง

(2) กำหนดอัตรากำไรสูงสุดต่อหน่วยของสินค้าควบคุมที่ผู้จำหน่ายจะได้รับจากการจำหน่ายสินค้าควบคุม หรือกำหนดอัตราส่วนแตกต่างระหว่างราคาซื้อกับราคาขายสินค้าควบคุมในแต่ละช่วงการค้า

(3) กำหนดให้ผู้ผลิตหรือผู้จำหน่ายสินค้าควบคุมแสดงราคาสินค้าควบคุม

(4) กำหนดหลักเกณฑ์ มาตรการและเงื่อนไขให้ผู้ผลิตหรือผู้จำหน่ายสินค้าควบคุมปฏิบัติเกี่ยวกับการผลิต การจ่ายแจก การนำเข้ามาในราชอาณาจักร การส่งออกนอกราชอาณาจักร การซื้อ การจำหน่ายหรือการเก็บรักษาสินค้าควบคุม

(5) กำหนดท้องที่ หรือกำหนดระยะเวลาในการใช้บังคับประกาศของคณะกรรมการ

(6) กำหนดให้แจ้งปริมาณ สถานที่เก็บ ต้นทุน ค่าใช้จ่ายกระบวนการผลิตและวิธีการจำหน่ายสินค้าควบคุมต่อพนักงานเจ้าหน้าที่

(7) กำหนดให้มีการเก็บหรือเพิ่มปริมาณการเก็บสำรองสินค้าควบคุมและกำหนดท้องที่และสถานที่ให้เก็บสำรองสินค้าควบคุม

(8) ห้ามหรืออนุญาตการส่งออกนอกหรือนำเข้ามาในท้องที่หนึ่งท้องที่ใดซึ่งสินค้าควบคุม

(9) สั่งให้ผู้ประกอบธุรกิจปรับปรุงประสิทธิภาพในการผลิต การซื้อ การจำหน่ายหรือการเก็บรักษาสินค้าควบคุม รวมทั้งให้ระงับหรือลดค่าใช้จ่ายใด ๆ ที่กำหนดไว้เกินสมควร

(10) จัดให้มีการปันส่วนในการซื้อและการจำหน่ายสินค้าควบคุมหรือกำหนดเงื่อนไขในการซื้อและการจำหน่ายสินค้าควบคุม

(11) บังคับให้จำหน่ายสินค้าควบคุมตามปริมาณและราคาที่กำหนด ตลอดจนบังคับให้จำหน่ายแก่ส่วนราชการหรือบุคคลใดซึ่งคณะกรรมการกำหนด

(12) ห้ามการจำหน่าย ให้ ใ้เอง ยักย้าย หรือเปลี่ยนสภาพซึ่งสินค้าควบคุมเกินปริมาณที่กำหนด

(13) ให้เลขาธิการหรือพนักงานเจ้าหน้าที่เข้าดำเนินการเกี่ยวกับการผลิต การขนส่ง การซื้อ การจำหน่าย และการเก็บรักษาสินค้าควบคุม

(14) กำหนดมาตรการเพื่อป้องกันการกักตุนสินค้าควบคุม หรือครอบครองสินค้าควบคุมเกินปริมาณที่กำหนด

การใช้อำนาจตามวรรคหนึ่งให้คณะกรรมการกระทำเป็นประกาศโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา

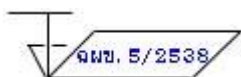
ผู้เขียนเห็นว่าการที่ผู้ผลิตน้ำแข็งได้ดำเนินการผลิตน้ำแข็งออกมาเพื่อจำหน่ายเพื่อการค้า บริโภคปัจจุบันยังคงมีปัญหาในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับการผลิตคือฉลากสินค้า ซึ่งกระทรวงสาธารณสุข และรวมไปถึงสำนักงานคุ้มครองผู้บริโภคมีหน้าที่ในการควบคุมฉลากอาหารตามพระราชบัญญัติ คุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 ทั้งนี้ก่อนจะซื้อน้ำแข็งจะต้องเลือกซื้ออย่างระมัดระวังสำหรับ น้ำแข็งหลอดที่บรรจุถุงผู้บริโภคควรจะต้องสังเกตรายละเอียดบนฉลาก ฉลากต้องมีข้อความ ภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้

- 1) ชื่ออาหาร (ถ้ามี)
- 2) เลขสารบบอาหาร ในเครื่องหมาย อย. เช่น
- 3) ข้อความว่า “น้ำแข็งใช้รับประทานได้” ด้วยตัวอักษรสีน้ำเงิน
- 4) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต
- 5) น้ำหนักสุทธิเป็นระบบเมตริก

ทั้งนี้ฉลากเพื่อให้อ่านได้ชัดเจน โดยมีข้อความโดยมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร หรือ เลขที่อนุญาตใช้ฉลากอาหาร (ยกเว้นน้ำแข็งซอง ไม่ต้องแสดง) ในเครื่องหมาย อย. อาทิเช่น



หมายถึง เลขทะเบียนตำรับอาหาร สำหรับน้ำแข็งที่ผลิตใน ประเทศที่สถานที่ผลิตเข้า ข่ายโรงงานโดยได้รับอนุญาตเป็นลำดับ 3 ใน ปี 2538





หมายถึง เลขที่อนุญาตใช้ฉลากอาหาร สำหรับน้ำแข็งที่ผลิตในประเทศที่สถานที่ผลิต ไม่เข้าข่ายโรงงาน โดยได้รับอนุญาตเป็นลำดับ 5 ในปี 2538 ถ้าเป็นการขออนุญาตในต่างจังหวัด ก็ให้เพิ่มอักษรย่อชื่อจังหวัดข้างหน้าอักษร ผข. หรือ ฉผข. เช่น



หมายถึง เลขทะเบียนตำรับอาหารของน้ำแข็งซึ่งพิจารณา อนุญาตโดยจังหวัดเชียงใหม่ เป็นลำดับ 5 ในปี 2538 เป็นต้น

ผู้เขียนเห็นว่าการผลิตน้ำแข็งผู้ผลิตยัง ไม่มีสถานที่เก็บรักษาที่สะอาดมีการปนเปื้อน ทั้งนี้ตาม ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 254) พ.ศ. 2545 เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 3) โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำแข็งอาศัยอำนาจตามความใน มาตรา 5 และมาตรา 6(10) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 อันเป็นพระราชบัญญัติที่มี บทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา 29 ประกอบกับ มาตรา 35 มาตรา 48 และมาตรา 50 ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราช 2550 บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมายรัฐมนตรีว่าการกระทรวง สาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้ยกเลิกความในข้อ 13 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 78 (พ.ศ. 2527) เรื่อง น้ำแข็งลงวันที่ 16 มกราคม พ.ศ. 2527 และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ 13 การแสดงฉลากของน้ำแข็ง ให้ปฏิบัติดังนี้

1) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก ยกเว้นข้อ 3 และข้อ 5 ของ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 194) พ.ศ. 2543 เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ. 2543 ซึ่ง แก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 252) พ.ศ. 2545 เรื่องฉลาก (ฉบับที่ 2) ลงวันที่ 30 พฤษภาคม พ.ศ. 2545 ให้ปฏิบัติตามประกาศนี้

2) ฉลากของน้ำแข็งที่จำหน่ายต่อผู้บริโภค ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทยแต่จะมีภาษา ต่างประเทศด้วยก็ได้และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้

(1) ชื่ออาหาร (ถ้ามี)

(2) เลขสารบบอาหาร

(3) ข้อความว่า “น้ำแข็งใช้รับประทานได้” ด้วยตัวอักษรสีน้ำเงิน

(4) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุสำหรับน้ำแข็งที่ผลิตในประเทศ ชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าและประเทศผู้ผลิตสำหรับน้ำแข็งนำเข้าแล้วแต่กรณี ทั้งนี้สำหรับน้ำแข็งที่ผลิตใน ประเทศอาจแสดงชื่อและที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้

## (5) น้ำหนักสุทธิเป็นระบบเมตริก

3) ฉลากของน้ำแข็งที่มีจำหน่ายต่อผู้บริโภคต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย เว้นแต่น้ำแข็งที่นำเข้าอาจแสดงข้อความเป็นภาษาอังกฤษก็ได้ และอย่างน้อยต้องมีข้อความ ดังต่อไปนี้

(1) ชื่ออาหาร (ถ้ามี)

(2) ข้อความว่า “น้ำแข็งใช้รับประทานได้” ด้วยตัวอักษรสีน้ำเงิน หรือ “น้ำแข็งใช้รับประทานไม่ได้” ด้วยตัวอักษรสีแดง แล้วแต่กรณี

(3) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุสำหรับน้ำแข็งที่ผลิตในประเทศ ชื่อและที่ตั้งของผู้ นำเข้าและประเทศผู้ผลิตสำหรับน้ำแข็งนำเข้า แล้วแต่กรณี ทั้งนี้สำหรับน้ำแข็งที่ผลิตในประเทศอาจแสดงชื่อและที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้

ดังนั้นจะเห็นได้ว่าการผลิตน้ำแข็งบริโภคนั้น จะต้องผ่านกระบวนการหลายอย่างกว่าจะถึงมือผู้บริโภค หากผู้ผลิตไม่ระมัดระวังในเรื่องของกระบวนการผลิต การเก็บ การขนส่ง รวมถึงภาชนะที่ใช้บรรจุรวม ไปถึงการมีฉลากเพื่อยืนยันแหล่งผลิตอย่างชัดเจนให้สามารถผลิตน้ำแข็งจากหน่วยงานราชการหรือการห้ามโฆษณาบนผลิตภัณฑ์น้ำแข็งที่เป็นการหลอกลวงไม่เป็นจริงตามสภาพของน้ำแข็งที่บริโภคแล้วนั้นหากไม่สะอาดก็อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคได้ อีกทั้งยังไม่มีมาตรฐานราคากลางเพื่อควบคุมราคาให้เป็นไปตามกฎหมาย ถึงแม้ว่าสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) จะควบคุมผู้ผลิตน้ำแข็งเพื่อจำหน่ายในเรื่องของ คุณภาพมาตรฐานต่าง ๆ แต่ในด้านผู้บริโภคเองยังคงเสียเปรียบผู้ผลิตเช่นเดิม

ทั้งนี้กฎหมายของประเทศญี่ปุ่นมีการดำเนินการในเรื่องการควบคุมการจำหน่าย กล่าวคือปรากฏตามมาตรฐานสุขภัณฑ์อาหาร (Food Sanitation Law) เป็นกฎหมายที่กล่าวถึง สุขอนามัยอาหาร โดยกำหนดไว้เป็นมาตรฐาน สำหรับสินค้าอาหารนำเข้า ถ้าไม่เป็นไปตามข้อกำหนดด้านสุขอนามัยตามกฎหมายนี้แล้ว จะไม่ได้รับการอนุญาตให้นำเข้า ซึ่งสาระสำคัญประกอบด้วย

1) กำหนดชนิดของอาหารและวัตถุเจือปนอาหารที่ห้ามจำหน่าย ซึ่งประกอบด้วยอาหารที่เน่าเสีย (Rotten) และด้อยคุณภาพในลักษณะอื่น ๆ อาหารที่เป็นพิษ (Toxin) อาหารปนเปื้อน (Contaminated) อาหารไม่สะอาด (Uncleanliness) จนเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค

2) กำหนดการห้ามจำหน่ายอาหารประเภทที่ได้รับการพัฒนาขึ้นใหม่ (Newly Developed Food) ที่ได้รับการเสนอแนะหรือทักท้วงจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น สภาสุขภาพพลาณามัยอาหารและยา (The Pharmaceutical Affair and Food Sanitation Council) และ

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข แรงงานและสวัสดิการ (Minister of Health Labour and Welfare)

3) กำหนดการห้ามจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์และส่วนประกอบอื่น ๆ ที่ได้มาจากปศุสัตว์ที่ติดเชื่อโรคต่าง ๆ

4) กำหนดรายละเอียดคุณภาพมาตรฐานของอาหารและวัตถุเจือปนอาหาร (Specification and Standards for Food or Additives)

5) กำหนดรายละเอียดความร่วมมือจากกระทรวงที่เกี่ยวข้อง เช่น กระทรวงเกษตร ป่าไม้และประมง ซึ่งรับผิดชอบดูแลคุณภาพมาตรฐานของวัตถุดิบที่นำมาใช้ผลิตและแปรรูปอาหาร เช่น ปริมาณสารปนเปื้อนและสารตกค้าง (ยาสัตว์และสารกำจัดศัตรูพืช) ในอาหาร

6) กำหนดรายละเอียดการใช้และการโฆษณาอาหารที่ถูกต้องและเหมาะสม สอดคล้องกับมาตรฐานที่กำหนดไว้

7) กำหนดรายละเอียดด้านการตรวจสอบคุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์อาหาร

8) กำหนดขั้นตอนการแจ้งหรือเสนอขอนำเข้าสินค้า (Import Notification) เป็นต้น

นอกจากนี้ประเทศสาธารณรัฐสิงคโปร์มีการดำเนินการกฎหมายการขายอาหาร (Sale of Food Act (Chapter 283) 1973 Revised Edition 1985) แก้ไขเพิ่มเติมโดย Food (Amendment) Act 2002 June 14, 2002 ได้ให้ความคุ้มครองทางด้านการจำหน่าย กล่าวคือ สถานที่ผลิต/จำหน่ายอาหาร (Food Establishment) หมายถึง สถานที่หรืออาคาร หรือส่วนหนึ่งส่วนใดของสถานที่หรืออาคารที่ใช้ ขาย หรือเตรียม หรือผลิตเพื่อขาย หรือเพื่อการเก็บรักษา บรรจุ (Packing) เพื่อขาย ซึ่งอาหารสำหรับการบริโภคของมนุษย์ไม่ว่าจะเป็นอาหารสุกหรือไม่ก็ตาม ซึ่งกฎหมายกำหนดหลักเกณฑ์ เช่น ส่วนที่ 3 (Part III) การขายอาหาร (Sale of Food) ยกตัวอย่างเช่น<sup>11</sup> มาตรา 11 ห้ามมิให้ผู้ใด (No Person Shall) จำหน่ายอาหารปนเปื้อนใด ๆ โดยมีได้มีการแจ้งกับผู้ซื้อถึงการปนเปื้อนดังกล่าว ในเวลาที่จำหน่ายนั้นอาหารที่มีสารต้องห้าม (Prohibited Substance) มาตรา 12 ห้ามมิให้ผู้ใด จำหน่ายอาหารซึ่งมีสาร หรือแต่งเติม หรือใช้สารซึ่งต้องห้ามตามข้อกำหนดภายใต้กฎหมายฉบับนี้ เป็นต้น

<sup>11</sup> Sale of Food Act (Chapter 283) 1973 Revised Edition 1985) แก้ไขเพิ่มเติมโดย Food (Amendment) Act 2002 June 14, 2002 มาตรา 11-12.

#### 4.5 ปัญหาเกี่ยวกับมาตรการลงโทษและชดเชยผู้บริโภคซึ่งได้รับความเสียหาย

ในส่วนมาตรการลงโทษและชดเชยผู้บริโภคที่ได้รับความเสียหาย เพื่อให้ได้มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข ซึ่งจะส่งผลให้สามารถยกระดับคุณภาพสินค้าและขยายตลาดได้กว้างขวางขึ้น เนื่องจากน้ำแข็งเป็นสินค้าที่ถูกควบคุมโดยกระทรวงสาธารณสุข กำหนดให้การผลิตต้องได้ตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารที่เรียกว่า Good Manufacturing Practice (G.M.P.)<sup>12</sup> ของกระทรวงสาธารณสุข อย่างไรก็ตามผู้ประกอบการน้ำแข็งหลายรายยังไม่ตื่นตัวด้านการปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อให้ได้ตามมาตรฐานที่กฎหมายกำหนด จึงจำเป็นต้องมีมาตรการในการควบคุมกำกับดูแลผู้ประกอบการรวมทั้งมาตรการลงโทษโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) อาจมีการส่งเจ้าหน้าที่ออกตรวจสอบสถานที่ผลิตน้ำแข็งและเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ส่งตรวจวิเคราะห์ถึงคุณภาพมาตรฐานความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้ผู้ประกอบการปฏิบัติตามอย่างถูกต้องเป็นการคุ้มครองความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค ทั้งนี้ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 มาตรา 4 “อาหาร” หมายถึง ของกินหรือเครื่องสำอางชีวิต ซึ่งได้แก่

1) วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใด ๆ หรือในรูปลักษณะใด ๆ แต่ไม่รวมถึงยาหรือวัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยกรณีนี้

2) วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร รวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส ดังนั้นผู้ผลิตน้ำแข็งหลอดถ้ามีการผลิตน้ำแข็งไม่ได้มาตรฐานตามมาตรา 25 ห้ามมิให้ผู้ใดผลิต นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่ายซึ่งอาหารดังต่อไปนี้

- (1) อาหารไม่บริสุทธิ์
- (2) อาหารปลอม
- (3) อาหารผิดมาตรฐาน
- (4) อาหารอื่นที่รัฐมนตรีกำหนด

ผู้เขียนเห็นว่าในเรื่องความผิดข้อหาผลิตเพื่อจำหน่ายอาหารผิดมาตรฐาน มีโทษปรับไม่เกินห้าหมื่นบาทตามมาตรา 60 ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 25(3) ต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท และผลิตเพื่อจำหน่ายอาหารไม่บริสุทธิ์ มีโทษจำคุกไม่เกินสองปี หรือปรับไม่เกินสองหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ ตามมาตรา 58 ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 25(1) ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสองปี หรือปรับไม่เกินสองหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ ทั้งนี้ จากการพิจารณาตามพระราชบัญญัติอาหาร

<sup>12</sup> หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารจัดทำขึ้นโดยหน่วยงานมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ หรือ โคเด็กซ์ (CODEX) เพื่อให้สมาชิกทั่วโลกใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค.

พ.ศ. 2522 โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ได้ดำเนินคดีกับผู้ผลิตน้ำแข็งที่กระทำผิดกฎหมายดังกล่าวอย่างเข้มงวด อย่างไรก็ตามยังคงมีปัญหาในส่วนมาตรการลงโทษและชดเชยผู้บริโภคที่ได้รับความเสียหาย กล่าวคือการลงโทษผู้ผลิตน้ำแข็งตลอดถ้ามีการผลิตน้ำแข็งไม่ได้มาตรฐานตาม มาตรา 25 ห้ามมิให้ผู้ใดผลิต นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่ายซึ่งอาหารดังต่อไปนี้ 1) อาหารไม่บริสุทธิ์ 2) อาหารปลอม 3) อาหารผิดมาตรฐาน 4) อาหารอื่นที่รัฐมนตรีกำหนด การลงโทษปรับซึ่งที่กล่าวมาข้างต้นยังน้อยเกินไปเมื่อเปรียบเทียบกับรายได้ในการผลิตน้ำแข็งรวมไปถึงการจำหน่ายน้ำแข็งเพื่อการบริโภค เพราะเมื่อผู้ผลิตผลิตน้ำแข็งไม่ถูกสุขอนามัยหรือไม่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเพื่อให้ได้มาตรฐานตามกฎหมาย อาจถูกดำเนินคดีตามกฎหมายแต่เมื่อเปรียบเทียบกับอัตราโทษดังที่กล่าวมายังไม่สามารถป้องกันและปราบปรามรวมทั้งบังคับให้ผู้ประกอบการหรือผู้ผลิตดำเนินการผลิตน้ำแข็งให้ได้มาตรฐานตามกฎหมายเพื่อให้ความปลอดภัยต่อผู้บริโภคได้

แม้กรณีที่ผู้บริโภคได้รับความเสียหายจากการบริโภคน้ำแข็งย่อมเกิดจากผู้ผลิตน้ำแข็งโดยขอยกปัญหาการผลิตน้ำแข็งที่ปนเปื้อนสารพิษซึ่งนั่นหมายความว่าสามารถฟ้องร้องเรียกค่าเสียหายได้ตามพระราชบัญญัติวิธีพิจารณาคดีผู้บริโภค พ.ศ. 2551 โดยหลักการที่สำคัญในส่วนของการฟ้องคดี กระบวนการพิจารณาคดีโดยมอบหมายให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือสำนักงานคุ้มครองผู้บริโภคดำเนินคดีกับผู้ผลิตน้ำแข็งแทนผู้เสียหาย และการพิพากษาคดีมีหลักการกล่าวคือ

1) ผู้บริโภคสามารถฟ้องผู้ประกอบการเป็นคดีผู้บริโภค โดยยื่นฟ้องด้วยวาจาหรือเป็นหนังสือก็ได้ และในทางกลับกันหากผู้บริโภคถูกผู้ประกอบการฟ้องเป็นคดีผู้บริโภค ผู้บริโภคสามารถยื่นคำให้การเป็นหนังสือหรือจะให้การด้วยวาจาก็ได้

2) การฟ้องคดีของผู้บริโภค ให้ได้รับยกเว้นค่าฤชาธรรมเนียม

3) เพื่อให้การดำเนินกระบวนการพิจารณาคดีผู้บริโภคเป็นไปด้วยความสะดวก รวดเร็ว และเที่ยงธรรม จึงให้เจ้าพนักงานคดีให้คำแนะนำและให้ความช่วยเหลือแก่ผู้บริโภคตามสมควร ในการยื่นคำฟ้อง โดยเฉพาะการตรวจสอบสถานะความเป็นนิติบุคคลและภูมิลำเนาของผู้ประกอบการ การตรวจหาข้อมูลและรายละเอียดต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องซึ่งจำเป็นแก่การฟ้องคดี

4) มีวิธีการดำเนินคดีที่รวดเร็ว จะเห็นได้จากที่กำหนดให้ศาลนัดพิจารณาโดยเร็วและออกหมายเรียกผู้ประกอบการให้มาศาลเพื่อกำหนดนัดเพื่อการไกล่เกลี่ยให้การและสืบพยานในวันเดียวกัน โดยให้พิจารณาคัดต่อกันไม่เลื่อนคดี เว้นแต่จะมีเหตุจำเป็นอันมิอาจก้าวล่วงได้ แต่ให้เลื่อนได้ครั้งละไม่เกิน 15 วัน และสุดท้ายกำหนดให้การพิจารณาคดีผู้บริโภคเป็นที่สุดในชั้นอุทธรณ์

5) กระบวนการดำเนินคดีจะไม่เคร่งครัดมากนัก เช่น จะมุ่งเน้นให้มีการไกล่เกลี่ยและศาลมีอำนาจสั่งให้คู่ความทำการแก้ไขข้อพิพาทหรือพิคหลงได้ภายในระยะเวลาและเงื่อนไขที่ศาลเห็นสมควรได้

6) ในกรณีที่ต้องมีการพิสูจน์ข้อเท็จจริงเกี่ยวกับการผลิต การออกแบบหรือการประกอบสินค้า หรือการให้บริการ ซึ่งศาลเห็นว่าอยู่ในความรู้เห็นของผู้ประกอบธุรกิจแต่เพียงฝ่ายเดียว กำหนดให้ภาระการพิสูจน์ในประเด็นนั้นตกอยู่กับคู่ความฝ่ายผู้ประกอบธุรกิจนั้น

ผู้เขียนเห็นว่า การฟ้องคดีเพื่อให้มีการชดเชยค่าเสียหายจากการบริโภคน้ำแข็งอยู่ภายใต้บังคับโดยตามพระราชบัญญัติความรับผิดต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551 เป็นผลมาจากการคุ้มครองผู้บริโภคตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2541 มาตรา 4 บัญญัติว่า “ผู้เสียหาย” หมายความว่า ผู้ได้รับความเสียหายอันเกิดจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย และ “ความเสียหาย” หมายความว่า ความเสียหายที่เกิดจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัยไม่ว่าจะเป็นความเสียหายต่อชีวิต ร่างกาย สุขภาพ อนามัย จิตใจ หรือทรัพย์สิน ทั้งนี้ไม่รวมถึงความเสียหายต่อตัวสินค้าที่ไม่ปลอดภัยนั้น

“ความเสียหายต่อจิตใจ” หมายความว่า ความเจ็บปวด ความทุกข์ทรมาน ความหวาดกลัว ความวิตกกังวล ความเศร้าโศกเสียใจ ความอับอาย หรือความเสียหายต่อจิตใจอย่างอื่นที่มีลักษณะทำนองเดียวกัน กล่าวคือ ผู้ประกอบการจะมีความรับผิดในความเสียหายที่เกิดจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย โดยไม่คำนึงถึงว่าความเสียหายนั้นเกิดจากการกระทำโดยจงใจหรือประมาทเลินเล่อ ทำให้ผู้ประกอบการต้องรับผิดต่อการพิสูจน์ความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้านั้น โดยผู้ขายสินค้า ผู้ผลิต ผู้ว่าจ้างให้ผลิต หรือผู้นำเข้าสินค้า ต้องรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากการที่ผู้บริโภคใช้สินค้าที่ไม่ปลอดภัย เว้นเสียแต่ว่าสินค้านั้นไม่ได้เป็นสินค้าที่ไม่ปลอดภัย หรือผู้เสียหายรู้อยู่ก่อนแล้วว่าสินค้านั้นเป็นสินค้าที่ไม่ปลอดภัย หรือความเสียหายเกิดจากการใช้หรือการเก็บรักษาสินค้าไม่ถูกต้องตามวิธี ซึ่งผู้ประกอบการได้ให้รายละเอียดและข้อมูลเกี่ยวกับสินค้าไว้อย่างถูกต้องชัดเจนแล้ว ผู้ประกอบการจึงไม่ต้องรับผิด ผู้ผลิตตามคำสั่งผู้ว่าจ้างไม่ต้องรับผิดชอบหากพิสูจน์ได้ว่าความไม่ปลอดภัยของสินค้าเกิดจากการออกแบบหรือการทำตามคำสั่งของผู้ว่าจ้างให้ผลิต ซึ่งผู้ผลิตไม่ได้คาดเห็นและไม่ควรจะได้คาดเห็นถึงความไม่ปลอดภัย

นอกจากนี้ ผู้ผลิตส่วนประกอบของสินค้าไม่ต้องรับผิดชอบหากพิสูจน์ได้ว่าความไม่ปลอดภัยของสินค้าเกิดจากการออกแบบหรือการกำหนดวิธีใช้ วิธีเก็บรักษา คำเตือนหรือการให้ข้อมูลเกี่ยวกับสินค้าของผู้ผลิตด้วยเช่นกัน และข้อตกลงระหว่างผู้บริโภคและผู้ประกอบการ หรือประกาศของผู้ประกอบการที่กำหนดไว้ล่วงหน้า เพื่อยกเว้นความรับผิดหรือจำกัดความรับผิดนั้นไม่สามารถนำมากล่าวอ้างเพื่อปฏิเสธความรับผิดชอบได้ ในเรื่องการเรียกร้องในส่วนของ

ความเสียหายที่มีสิทธิเรียกร้องจากผู้บริโภค หลังจากที่ต้องถูกเอาเปรียบได้รับความเสียหายจากผู้ผลิตน้ำแข็งหรือเจ้าของสินค้าและบริการมาตลอดระยะเวลาอย่างยาวนาน ผู้บริโภคได้รับการคุ้มครองอย่างเต็มที่ตามกระบวนการทางศาล ทั้งการเรียกร้องเพื่อให้ชดเชยค่าสินไหมทดแทนอันก่อให้เกิดความเสียหายแก่ผู้บริโภคตามพระราชบัญญัติความรับผิดต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551

มาตรา 11 นอกจากค่าสินไหมทดแทนเพื่อละเมิดตามที่กำหนดไว้ในประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ศาลมีอำนาจกำหนดค่าสินไหมทดแทนเพื่อความเสียหายตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้ด้วย

(1) ค่าเสียหายสำหรับความเสียหายต่อจิตใจอันเป็นผลเนื่องมาจากความเสียหายต่อร่างกาย สุขภาพหรืออนามัยของผู้เสียหาย และหากผู้เสียหายถึงแก่ความตาย สามภริยา บุพการีหรือผู้สืบสันดานของบุคคลนั้นชอบที่จะได้รับค่าเสียหายสำหรับความเสียหายต่อจิตใจ

(2) หากข้อเท็จจริงปรากฏว่าผู้ประกอบการได้ผลิต นำเข้า หรือขายสินค้าโดยรู้อยู่แล้วว่าสินค้านั้นเป็นสินค้าที่ไม่ปลอดภัย หรือมิได้รู้เพราะความประมาทเลินเล่ออย่างร้ายแรงหรือเมื่อรู้ว่าสินค้าไม่ปลอดภัยภายหลังจากการผลิต นำเข้าหรือขายสินค้านั้นแล้วไม่ดำเนินการใด ๆ ตามสมควรเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดความเสียหาย ให้ศาลมีอำนาจสั่งให้ผู้ประกอบการจ่ายค่าสินไหมทดแทนเพื่อการลงโทษเพิ่มขึ้นจากจำนวนค่าสินไหมทดแทนที่แท้จริงที่ศาลกำหนดได้ตามที่ศาลเห็นสมควร แต่ไม่เกินสองเท่าของค่าสินไหมทดแทนที่แท้จริงนั้น ทั้งนี้ โดยคำนึงถึงพฤติการณ์ต่าง ๆ เช่น ความร้ายแรงของความเสียหายที่ผู้เสียหายได้รับ การที่ผู้ประกอบการรู้ถึงความไม่ปลอดภัยของสินค้า ระยะเวลาที่ผู้ประกอบการปกปิดความไม่ปลอดภัยของสินค้า การดำเนินการของผู้ประกอบการเมื่อทราบว่าสินค้านั้นเป็นสินค้าที่ไม่ปลอดภัย ผลประโยชน์ที่ผู้ประกอบการได้รับ สถานะทางการเงินของผู้ประกอบการ การที่ผู้ประกอบการได้บรรเทาความเสียหายที่เกิดขึ้นตลอดจนการที่ผู้เสียหายมีส่วนในการก่อให้เกิดความเสียหายด้วย

ทั้งนี้ศาลจะสั่งให้ผู้ประกอบการรับผิดชอบต่อค่าสินไหมทดแทน ค่าเสียหายที่เกิดขึ้นกับผู้บริโภคตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ว่าด้วยเรื่องละเมิดแล้ว กฎหมายฉบับนี้ศาลอาจจะกำหนดค่าสินไหมทดแทนหรือค่าเสียหายเพิ่มเติมให้มากขึ้นให้กับผู้บริโภคที่เสียหายได้อีก หากความเสียหายนั้นเป็นความเสียหายต่อจิตใจ อันเป็นผลเนื่องมาจากความเสียหายทางด้านร่างกาย สุขภาพอนามัย โดยเฉพาะอย่างยิ่งความเสียหายที่เกิดขึ้นกับจิตใจของผู้บริโภคนั้น ไม่ว่าจะเป็นความเจ็บปวด ความทุกข์ทรมาน ความหวาดกลัว ความวิตกกังวล ความเศร้าโศกเสียใจ ความอับอาย หรือความเสียหายต่อจิตใจอย่างอื่นที่มีลักษณะทำนองเดียวกัน ความเสียหายทางจิตใจนี้ยังไม่เคยมีกฎหมายฉบับใดในอดีตที่จะกำหนดความเสียหายประเภทนี้ไว้เหมือนกับกฎหมาย

ฉบับนี้เพราะผู้บัญญัติกฎหมายในอดีตอาจจะยังไม่แน่ใจว่าจะใช้มาตรวัดใดมากำหนดความเสียหายประเภทนี้ได้ เพราะเป็นเรื่องของมโนคติหรือนามธรรมที่ไม่สามารถจับต้องได้ เมื่อกฎหมายฉบับนี้กำหนดไว้เป็นลายลักษณ์อักษรก็เป็นเหตุที่จะทำให้ศาลต้องเร่งกำหนดมาตรฐานความเสียหายทางจิตใจโดยพลันต่อไป

ปัญหาอย่างหนึ่งที่เข้ามาเกี่ยวข้องกับการฟ้องร้องดำเนินคดีผู้บริโภคผู้เขียนยกตัวอย่างกรณีผู้บริโภคบริโภคน้ำแข็งที่ปนเปื้อนสารพิษโดยไม่รู้ตัวและเสียชีวิตในเวลาต่อมา ซึ่งเกี่ยวข้องกับระยะเวลาการเรียกร้องค่าเสียหาย กล่าวคือการพิจารณาถึงหลักกฎหมายในประเด็นความเสียหายและการเยียวยาความเสียหายในข้อพิพาทอันเป็นผลสืบเนื่องมาจากมลพิษที่มีผลกระทบต่อบุคคลนับว่าเป็นประเด็นที่มีความสำคัญอย่างมาก เนื่องจากลักษณะของความเสียหายในคดีมลพิษมีลักษณะและผลบางประการที่แตกต่างไปจากความเสียหายในคดีละเมิดทั่วไป ตามที่ปรากฏตามข่าวหน้าหนังสือพิมพ์<sup>13</sup> กล่าวคือผลของความเสียหายจากคดีละเมิดทั่วไป มักปรากฏลักษณะหรือร่องรอยของความเสียหายอย่างชัดเจน ดังตัวอย่างการขับรถยนต์ชนผู้อื่น การทำร้ายผู้อื่นจนได้รับบาดเจ็บต้องไปรักษาตัวกับแพทย์ ฯลฯ การพิจารณาถึงความเสียหายจึงสามารถทำได้โดยไม่ลำบาก แต่สำหรับความเสียหายจากการบริโภคน้ำแข็งจะมีลักษณะที่แตกต่างออกไป กล่าวคือแม้ว่าส่วน

<sup>13</sup> ผู้จัดการ. (2555, 16 กรกฎาคม). "อหิวาต์โรงงาน" บุกรอกโรงงานน้ำแข็ง "ล่าตะคอง" พบสารพิษรั่วจริง สั่งเชือดตาม กม. สืบค้นเมื่อ 5 ธันวาคม 2556, จาก <http://mgr.manager.co.th> เนื้อข่าวนายประพัฒน์ วนาพิทักษ์ อธิบดีกรมโรงงานอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม จากการตรวจสอบ โรงน้ำแข็ง เอ็ม.พี. ของห้างหุ้นส่วนจำกัด มิตรภาพอุตสาหกรรมนครราชสีมา พบว่ามีการรั่วซึมของสารแอมโมเนีย และทางเจ้าของโรงงานก็ยอมรับว่ามีการรั่วของสารแอมโมเนียจริง ซึ่งเป็นสารพิษส่วนจะมีปริมาณเล็กน้อยเพียงใดจะเป็นสาเหตุทำให้ปลาตายจำนวนมากดังกล่าวหรือไม่นั้น ต้องรอผลที่เจ้าหน้าที่เก็บน้ำตัวอย่างไปตรวจก่อน เพื่อดำเนินการกับโรงงานตามกฎหมายต่อไป

อย่างไรก็ตาม ได้สั่งการให้อุตสาหกรรมจังหวัดนครราชสีมาทำการสำรวจจำนวน โรงงานอุตสาหกรรมทุกแห่งที่ตั้งอยู่ริมลำตะคองและแบ่งกลุ่มไว้อย่างชัดเจน ตั้งแต่กลุ่มเสี่ยงน้อยไปหาเสี่ยงมาก ซึ่งเบื้องต้นทราบว่ามียู่ประมาณ 200 แห่ง จากนั้นทางกรมโรงงานจะส่งคนจากกรมฯ ลงมาตรวจสอบร่วมกับอุตสาหกรรมจังหวัดฯ โดยการแบ่งกลุ่มเสี่ยงนั้นจะทำแล้วเสร็จภายใน 1 สัปดาห์นี้ และจะทำเช่นนี้ที่จังหวัดอื่น ๆ ทั่วประเทศ โดยให้ จ.นครราชสีมาเป็นจังหวัดต้นแบบนำร่อง นายประพัฒน์กล่าว ผู้สื่อข่าวรายงานเพิ่มเติมว่า หลังจากเข้าตรวจสอบโรงงานน้ำแข็ง เอ็ม.พี. แล้วทางคณะของอธิบดีกรมโรงงานอุตสาหกรรม พร้อมด้วย นพ.วรรณรัตน์ ชาญนุกูล อธิบดีรัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรม ได้เดินทางไปยังลำตะคองช่วงไหลผ่านด้านหลังหมู่บ้านวิไอพี เพื่อเก็บตัวอย่างน้ำในลำตะคอง และร่วมกันเทน้ำหมักอีเอ็มจำนวน 200 ลิตรที่สำนักงานประมงจังหวัดนครราชสีมาจัดเตรียมไว้ลงบำบัดน้ำในลำตะคองให้กลับมามีสภาพดี โดยเจ้าหน้าที่วัดค่าออกซิเจนในน้ำจุดดังกล่าวมีค่าแค่ 2 มิลลิกรัมต่อลิตร ซึ่งถือว่ายังเป็นค่าที่ต่ำมาก แต่ปลาบางชนิดยังสามารถมีชีวิตอยู่ได้" ฯลฯ.



หนึ่งของพิษอาจก่อให้เกิดความเสียหายที่ปรากฏขึ้นอย่างชัดเจน เช่น การสัมผัสหรือได้รับสารเคมีทำให้เกิดอันตรายแก่ร่างกายหรือชีวิตโดยเฉียบพลัน แต่ยังมีผลกระทบบางประการที่อาจปรากฏขึ้นแก่ผู้ที่ได้รับสารเคมีหรือวัตถุอันตรายแต่ยังไม่ถึงระดับซึ่งจะแสดงผลออกมาอย่างชัดเจนหรืออาจต้องใช้ระยะเวลาที่ยาวนานจึงจะปรากฏผลกระทบด้านสุขภาพที่ชัดเจน ดังเช่นบุคคลที่ได้สัมผัสกับสารกัมมันตภาพรังสีซึ่งอาจเป็นสาเหตุให้เป็นโรคมะเร็ง เพียงแต่อาการของโรคนั้นยังไม่ปรากฏออกมาในเวลาปัจจุบันซึ่งขึ้นอยู่กับปริมาณรังสีที่ได้รับ ความแข็งแรงของบุคคลผู้สัมผัสกับรังสีและโรคมะเร็งอาจต้องการระยะเวลาเพื่อฟื้นตัว ฯลฯ<sup>14</sup>

แต่กฎหมายฉบับนี้ก็มิได้มีบทบัญญัติที่แตกต่างไปจากกฎหมายลักษณะละเมิดในประเด็นความเสียหายและการเยียวยาควมมีเพียงการนำหลักความรับผิดโดยเคร่งครัดมาบังคับใช้ที่ทำให้ผู้ได้รับความเสียหายไม่จำเป็นต้องพิสูจน์ถึงความจงใจหรือประมาทเลินเล่อของผู้กระทำละเมิดเท่านั้น

การกำหนดหลักการเกี่ยวกับอายุความในการใช้สิทธิเรียกร้องกรณีที่มีความเสียหายเกิดขึ้นโดยผลของการสะสมอยู่ในร่างกายหรือต้องใช้เวลาในการแสดงอาการ การนำหลักความรับผิดโดยเคร่งครัด (Strict Liability) มาใช้บังคับซึ่งแตกต่างจากกระบวนการทางศาลแพ่งอาญาทั่วไป กล่าวคือ เมื่อผู้บริโภคเกิดความเสียหายอันเนื่องมาจากการใช้สินค้าที่ไม่ปลอดภัยเกิดขึ้นมาตรา 12 สิทธิเรียกร้องค่าเสียหายอันเกิดจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัยตามพระราชบัญญัตินี้เป็นอันขาดอายุความเมื่อพ้นสามปีนับแต่วันที่ผู้เสียหายรู้ถึงความเสียหายและรู้ตัวผู้ประกอบการที่ต้องรับผิด หรือเมื่อพ้นสิบปีนับแต่วันที่มีการขายสินค้านั้นในกรณีที่มีความเสียหายเกิดขึ้นต่อชีวิต ร่างกาย สุขภาพ หรืออนามัย โดยผลของสารที่สะสมอยู่ในร่างกายของผู้เสียหายหรือเป็นกรณีที่ต้องใช้เวลาในการแสดงอาการ ผู้เสียหายหรือผู้มีสิทธิฟ้องคดีแทนตามมาตรา 10 ต้องใช้สิทธิเรียกร้องภายในสามปีนับแต่วันที่รู้ถึงความเสียหายและรู้ตัวผู้ประกอบการที่ต้องรับผิด แต่ไม่เกินสิบปีนับแต่วันที่รู้ถึงความเสียหาย ด้านอายุความที่ผู้บริโภคจะใช้สิทธิฟ้องร้องได้นั้นปกติการฟ้องร้องเรียกค่าเสียหายทางคดีแพ่งมักจะมีอายุความเพียงแค่ 1 ปี ซึ่งในการดำเนินคดีเพื่อเรียกร้องค่าเสียหายจากผู้ก่อมลพิษใช้กฎหมายพื้นฐานที่เป็น ทั้งนี้หลักในการดำเนินคดี ได้แก่ หลักละเมิดตามมาตรา 420<sup>15</sup> แห่งประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ กฎหมายลักษณะละเมิดนี้มุ่งคุ้มครองบุคคลมิให้ถูกล่วงสิทธิผิดหน้าที่จากการกระทำของบุคคลอื่น ความรับผิดตามหลักละเมิดมีพื้นฐานอยู่บนความผิดที่เกิด

<sup>14</sup> ตามพระราชบัญญัติความรับผิดต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551, มาตรา 12.

<sup>15</sup> มาตรา 420 ประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ บัญญัติว่า ผู้ใดจงใจหรือประมาทเลินเล่อทำต่อบุคคลอื่นโดยผิดกฎหมายให้เขาเสียหายถึงแก่ชีวิตก็ดี แก่ร่างกายก็ดี เสรีภาพก็ดี ทรัพย์สิน หรือสิทธิอย่างหนึ่งอย่างใดก็ดี ท่านว่าผู้นั้นทำละเมิดจำต้องชดใช้ค่าสินไหมทดแทนเพื่อการนั้น.

จากความชั่วร้ายในใจ (Liability Based on Fault) ของผู้กระทำไม่ว่าจะกระทำโดยจงใจหรือประมาทเลินเล่อก็ตาม ตามประมวลกฎหมายวิธีพิจารณาความแพ่งได้กำหนดหลักในการนำสืบต่อศาลไว้ว่า “ผู้ใดกล่าวอ้าง ผู้นั้นต้องพิสูจน์” ดังนั้นการพิสูจน์ว่าจำเลยมีความรับผิดชอบตามกฎหมายลักษณะละเมิด จึงมีประเด็นที่ผู้เสียหายหรือโจทก์ต้องนำสืบต่อศาลหรือพิสูจน์ให้เห็นที่ประจักษ์แก่ศาล คือ

- (1) จำเลยได้กระทำโดยจงใจหรือประมาทเลินเล่อหรือไม่
- (2) การกระทำของจำเลยเป็นเหตุให้เกิดความเสียหายแก่โจทก์หรือไม่
- (3) ความเสียหายที่โจทก์ได้รับมีมากเพียงใด
- (4) โจทก์ควรได้รับค่าเสียหายเพียงใด

หากโจทก์ไม่สามารถพิสูจน์ให้ศาลเห็นตามที่ตนกล่าวอ้างขึ้นมาจะอยู่ในฐานะของผู้แพ้คดีซึ่งนั้นก็หมายความว่าไม่สามารถเรียกร้องค่าเสียหายได้นั่นเอง

ทั้งนี้หากพิจารณาตามพระราชบัญญัติความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551 ซึ่งเกี่ยวข้องกับระยะเวลาปรากฏตามมาตรา 12 ได้กำหนดอายุความไว้ถึง 3 ปี นับแต่วันที่ผู้บริโภครู้ถึงความเสียหายที่เกิดขึ้นกับตนเอง แต่ต้องรู้ตัวผู้ประกอบการที่จะต้องรับผิดชอบต่อสินค้านั้นด้วย หรือภายใน 10 ปี นับแต่วันที่มีการขายสินค้านั้นแต่หากเป็นความเสียหายที่เกิดขึ้นกับชีวิต ร่างกาย หรือสุขภาพอนามัย โดยผลของสารพิษที่สะสมอยู่ในร่างกายของผู้เสียหายหรือเป็นกรณีที่ต้องใช้ระยะเวลาในการแสดงอาการ ผู้เสียหายหรือผู้แทนสามารถใช้สิทธิเรียกร้องหรือฟ้องร้องได้ภายในระยะเวลา 3 ปี นับตั้งแต่วันที่รู้ถึงความเสียหายต่อตนเอง และรู้ตัวผู้ประกอบการที่ต้องรับผิดชอบ ทั้งนี้ต้องไม่เกิน 10 ปี นับแต่วันที่รู้ถึงความเสียหายที่ปรากฏแก่ตนเอง

ผู้เขียนเห็นว่ากรณีผู้บริโภคบริโภคน้ำแข็งที่ปนเปื้อนสารพิษซึ่งทำให้เห็นว่าการฟ้องร้องในระยะเวลาดังกล่าวย่อมมีระยะเวลาที่ยาวนานเพราะผลเสียหายอันเนื่องจากการบริโภคน้ำแข็งอาจแสดงอาการโดยใช้เวลานานพอสมควรเช่นกัน ทั้งนี้เพื่อปรากฏผลความเสียหายที่จำเป็นต้องใช้ระยะเวลายาวนานในการแสดงผลแห่งความเสียหายที่เกิดขึ้นนั่นเอง ประเด็นที่น่าพิจารณาประการหนึ่งก็คือ จำนวนค่าเสียหายที่ศาลจะกำหนดเพื่อเยียวยาความเสียหายอันมิใช่ตัวเงิน เพียงพอกับความเสียหายที่ยังไม่ปรากฏที่ชัดเจนหรือเพียงพอกับความเสียหายในกรณีผู้บริโภคบริโภคน้ำแข็งที่ปนเปื้อนสารพิษหรือไม่ รวมทั้งจำนวนค่าเสียหายอาจไม่มีความแน่นอนและหากเทียบกับผลกระทบที่ผู้เสียหายได้รับแล้วอาจมองได้ว่ายังห่างไกลจากความเสียหายที่แท้จริง รวมไปถึงระยะเวลาเพื่อชดเชยเยียวยาความเสียหายอันเนื่องมาจากการที่ผู้บริโภคบริโภคน้ำแข็งที่ปนเปื้อนสารพิษในส่วนการพิสูจน์ความเสียหายอาจเป็นการสร้างภาระการพิสูจน์

ให้ตกแก่ผู้บริโภคที่มีฐานะยากจนที่ไม่มีทุนในการต่อสู้ถ้าเป็นกรณีผู้เสียหายฟ้องด้วยตนเองโดยตรง แต่ถ้าหน่วยงานของรัฐดำเนินการฟ้องร้องเองอาจไม่มีปัญหามากนัก ในกรณีเกิดข้อพิพาทกับผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการรายใหญ่ทำให้เสียค่าใช้จ่ายมากขึ้นเท่าตัว แต่ผลสุดท้ายเมื่อเทียบกับค่าชดเชยที่ควรได้รับจากผลกระทบดังกล่าว ในเบื้องต้นอาจต้องมีการปรับปรุงกฎหมายให้เกิดประโยชน์แก่ผู้บริโภคมากขึ้น เป็นต้น

เมื่อพิจารณากฎหมายของประเทศญี่ปุ่น การดำเนินการวิธีพิจารณาคดีเล็กน้อยหรือการชดเชยเยียวยาค่าเสียหาย หรือ Small Claim Court ของประเทศญี่ปุ่น มีรูปแบบการพิจารณาคดีแบบรวบรัด ซึ่งจะเป็นคดีประเภทการเรียกคืนสินค้า การเรียกคืนเงินประกันจากการเช่าอสังหาริมทรัพย์ การไม่จ่ายค่าล่วงเวลา การเรียกร้องค่าเสียหายในการซ่อมรถในกรณีอุบัติเหตุทางรถยนต์ ซึ่งมีระบบการพิจารณาคดีโดยมีกระบวนการที่ไม่มีความยุ่งยาก ซ้ำซ้อน รวดเร็ว และเสียค่าใช้จ่ายน้อยและที่สำคัญคือ สามารถดำเนินการให้เสร็จสิ้นภายในวันเดียวได้ โดยมีทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง เช่น โจทก์ จำเลย ทนายความของทั้งสองฝ่ายและพยานหลักฐานต่าง ๆ มาอยู่พร้อมหน้ากันจึงทำให้มีการเรียกวิธีการพิจารณาคดีแบบนี้ว่า “ศาลโต๊ะกลม (Round Table Court)” ซึ่งอยู่ภายใต้กฎหมายชื่อ “Japanese Small Claims Procedure” โดยมีการประกาศใช้เมื่อวันที่ 1 มกราคม ค.ศ. 1998 ซึ่งได้นำรูปแบบมาจากวิธีพิจารณาคดีเล็กน้อยของประเทศสหรัฐอเมริกา นั่นเอง ที่มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนที่มีคดีความเล็กน้อยได้มีโอกาสใช้สิทธิทางศาลเพื่อแก้ไขเยียวยาความเสียหาย โดยการทำให้ประชาชนรู้สึกว่าเป็นศาลของประชาชน เป็นที่พึ่งของประชาชนเมื่อเกิดคดีความวิธีพิจารณาคดีเล็กน้อย หรือ Small Claim Court ของประเทศญี่ปุ่น ดังกล่าวมีหลักการ 3 ประการ คือ

1) เจ้าหนี้ที่จะใช้สิทธิผ่านกระบวนการนี้ ต้องมีจำนวนหนี้ไม่เกินกว่า 600,000 เยน ถึงแม้ศาลพิจารณาคดีรวบรัดตามปกติ จะมีเขตอำนาจในการพิจารณาพิพากษาคดีที่มีมูลค่าสูงถึง 1,400,000 เยน ก็ตาม ทั้งนี้ตามมาตรา 368 (1) ประมวลกฎหมายวิธีพิจารณาความแพ่งของประเทศญี่ปุ่น

2) โจทก์มีหน้าที่ต้องจัดทำคำฟ้องเพื่อขอให้มีการพิจารณาคดี เมื่อได้มีการยื่นคำฟ้องให้พิจารณาคดีแบบเล็กน้อย ทั้งนี้ตามมาตรา 368(2) แห่งประมวลกฎหมายวิธีพิจารณาความแพ่งของประเทศญี่ปุ่นซึ่งรายละเอียดของคำฟ้องต้องมีข้อความดังนี้ “ข้าพเจ้าขอให้มีการพิจารณาคดีนี้โดยใช้กระบวนการพิจารณาคดีเล็กน้อย ข้าพเจ้าในฐานะโจทก์ได้ขอใช้กระบวนการพิจารณาคดีแบบรวบรัดในปีนี้เป็นจำนวน 2 ครั้งแล้ว” และการนำคดีขึ้นสู่วิธีพิจารณาคดีเล็กน้อยนั้น มีความสะดวกรวดเร็วหรือมีการพิจารณาคดีแบบรวบรัด (Summary Court) กฎหมายจึงกำหนดจำนวนคดีที่โจทก์จะขอให้ศาลพิจารณาคดีหรือนำคดีขึ้นสู่ศาลได้ ไม่เกินกว่า 10 ครั้งต่อปี

3) โจทก์มีสิทธิยื่นคำฟ้องต่อศาลเพื่อขอให้วิธีพิจารณาคดีเล็กน้อยได้ไม่เกินจำนวน 10 ครั้งต่อปีและโจทก์มีหน้าที่ต้องเปิดเผยจำนวนคดีที่ได้ยื่นฟ้องต่อศาลพิจารณาคดีรวบรัด ทั้งนี้ ตามมาตรา 368(3) แห่งประมวลกฎหมายวิธีพิจารณาความแพ่งของประเทศญี่ปุ่นจะเห็นได้ว่าข้อพิพาทหลักของการใช้วิธีพิจารณาคดีเล็กน้อย คือ การจำกัดสิทธิเรียกร้องที่เป็นจำนวนเงินที่เป็นคดีความต้องไม่เกิน 600,000 เยน<sup>16</sup> หรือในกรณีของสิทธิเรียกร้องที่อยู่ในรูปแบบอื่นแต่มีมูลค่าเทียบเท่าเป็นตัวเงินไม่เกินที่กำหนดไว้ ยกเว้นกรณีการส่งมอบสินค้าหรือการเปลี่ยนแปลงกรรมสิทธิ์ ถึงแม้จำนวนมูลค่าสิทธิเรียกร้องจะอยู่ภายใต้นับจำนวนดังกล่าวก็ไม่สามารถดำเนินกระบวนการพิจารณาแบบคดีเล็กน้อยได้ วิธีพิจารณาคดีเล็กน้อยสามารถดำเนินการได้ทั้งในกรณีของ Objective Joint Claims<sup>17</sup> หรือ Subjective Claims<sup>18</sup> ทั้งนี้ ตามมาตรา 373(3) (iv) แห่งประมวลกฎหมายวิธีพิจารณาความแพ่งของประเทศญี่ปุ่น ซึ่งให้ความคุ้มครองตามกฎหมายดังกล่าวข้างต้น

ในขณะที่กฎหมายของประเทศสาธารณรัฐสิงคโปร์มีข้อกำหนดด้านอาหาร (Food Regulations, 1990 Edition) การดำเนินการในรูปแบบส่วนที่ 5 (Part V) บทลงโทษ (Penalty) มาตรา 261 ผู้ใดซึ่งละเมิดหรือไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดต่าง ๆ ของข้อกำหนดเหล่านี้จะมีความผิดตามกฎหมายและจะถูกปรับไม่เกิน 1,000 ดอลลาร์สิงคโปร์ สำหรับกรณีความผิดซ้ำครั้งที่ 2 หรือครั้งต่อไป จะถูกปรับไม่เกิน 2,000 ดอลลาร์สิงคโปร์

นอกจากนั้นข้อกำหนดที่เกี่ยวกับสถานที่ผลิต/จำหน่ายอาหารอาศัยอำนาจตามมาตรา 38 (1) แห่งกฎหมายการขายอาหาร (Sale of Food Act) รัฐมนตรี (Minister of National Development) จึงให้ออกข้อกำหนด ต่อไปนี้บทลงโทษมาตรา 14 (1) ผู้ใดหรือผู้รับอนุญาตที่ฝ่าฝืนข้อกำหนดที่ 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 หรือ 13 จะมีความผิดตามกฎหมายและจะถูกปรับไม่เกิน 5,000 ดอลลาร์สิงคโปร์และในกรณีที่ยังคงกระทำความผิดต่อเนื่อง (Continuing Offence) ให้ปรับเพิ่มอีกไม่เกิน 100 ดอลลาร์สิงคโปร์ต่อวันหรือเศษของวัน หลังจากวันที่ตัดสินว่าผิดแล้ว

<sup>16</sup> ธนาคารกสิกรไทย. (2557, 25 มีนาคม). 1 เยน = 0.31270 บาท, จาก

<http://www.kasikombank.com/TH/RatesAndFees/ForeignExchange/Pages/ForeignExchange.aspx>

<sup>17</sup> Objective Joint Claims หมายถึง การที่โจทก์ยื่นฟ้องจำเลยเรียกร้องหนี้เงินยืมจำนวน 200,000 เยน ในขณะที่เดียวกันก็ยื่นคำขอให้ลูกหนี้ชำระหนี้เงินอีก 300,000 เยน จะเห็นว่ามูลค่าที่กำหนดไว้ในการเข้าสู่กระบวนการวิธีพิจารณาคดีเล็กน้อยของคดีนี้มีจำนวนไม่เกิน 600,000 เยน.

<sup>18</sup> Subjective หมายถึง การที่โจทก์ยื่นฟ้องจำเลย A ต่อศาลเรียกร้องหนี้เงินยืมจำนวน 100,000 เยน ในขณะที่เดียวกันเจ้าหนี้คนดังกล่าวก็ยื่นฟ้องจำเลย B ในอีกคดีหนึ่งในฐานะผู้ค้าประกันหนี้เงิน กรณีนี้จะเห็นได้ว่าถึงแม้การฟ้องต่อศาลของทั้งสองกรณีจะเป็นการฟ้องร้องที่เป็นหนี้จำนวนเงินทั้งคู่ แต่กรณีหลังไม่สามารถดำเนินการผ่านวิธีพิจารณาคดีเล็กน้อยได้.

(After Conviction) และ(2) ผู้รับอนุญาตจะมีความผิดด้วย เสมือนได้กระทำความผิดนั้นเองหากในการดำเนินธุรกิจกิจการของเขา ลูกจ้างหรือผู้ช่วย (Employee or Assistant) ได้กระทำการหรือละเว้นการกระทำการอันก่อให้เกิดเป็นความผิดนั้น เว้นแต่ว่าจะมีการพิสูจน์ให้ศาลเชื่อได้ว่าผู้รับอนุญาตไม่รู้จักจริง ๆ และผู้ได้รับอนุญาตได้มีการดำเนินการป้องกันอย่างเหมาะสม ที่จะป้องกันไม่ให้เกิดความผิดนั้นแล้ว

นอกจากนั้นค่าธรรมเนียมและค่าใช้จ่ายในการดำเนินคดี (Recovery of Fees and Other Expenses Incidental Toprosecution) ตามมาตรา 32<sup>19</sup>

(1) เมื่อจำเลยถูกตัดสินว่ามีความผิดจริงภายใต้กฎหมายนี้ ศาลอาจสั่งให้จำเลยเป็นผู้จ่ายค่าธรรมเนียม ค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นในการตรวจวิเคราะห์อาหารหรืออุปกรณ์ ซึ่งรวมถึงค่าตรวจวิเคราะห์ตามมาตรา 30 และค่าใช้จ่ายอื่น ๆ อันสมควร ซึ่งเกิดขึ้นจากการดำเนินคดีนี้

(2) ค่าธรรมเนียมและค่าใช้จ่ายทั้งหมดจะเป็นการจ่ายคืนในลักษณะเดียวกันกับที่ค่าปรับเป็นการจ่ายคืนไปยังหน่วยงานที่มีค่าใช้จ่ายโดยมีค่าธรรมเนียม ฯลฯ จ่ายแก่หน่วยงานผู้มีอำนาจตามมาตรา 32 A ค่าธรรมเนียม ค่าบริการ ค่าปรับ และเงินที่เรียกให้ชำระภายใต้กฎหมายนี้ทั้งหมด ให้จ่ายแก่หน่วยงานผู้มีอำนาจ (Authority) คือ กรมอาหารเกษตรและสัตว์ (Agri-Food and Veterinary Authority) ตามกฎหมายการขายอาหาร (Sale of Food Act (Chapter 283) 1973 Revised Edition 1985) แก้ไขเพิ่มเติมโดย Food (Amendment) Act 2002 June 14, 2002 เป็นต้น

<sup>19</sup> กฎหมายอาหาร (Sale of Food Act (Chapter 283) 1973 Revised Edition 1985) มาตรา 32 และ 32A.

## บทที่ 5

### บทสรุปและข้อเสนอแนะ

#### 5.1 บทสรุป

เนื่องจากประเทศไทยมีอากาศร้อน “น้ำแข็ง” จึงมีบทบาทที่จะช่วยคลายความร้อนได้เป็นอย่างดี การผลิตน้ำแข็งสำหรับบริโภคเป็นธุรกิจที่สามารถเติบโตได้อีกมาก เพราะสภาพอากาศที่ร้อนของประเทศไทยเอื้ออำนวย ปัจจุบันนี้ โรงงานผลิตน้ำแข็งมีเป็นจำนวนมากและยังมีปัญหาในเรื่องความสะอาดของน้ำแข็ง ผู้ผลิตน้ำแข็งส่วนใหญ่มีการบริหารจัดการแบบครอบครัว จึงทำให้การควบคุมสินค้าให้มีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย ทำให้ลูกค้าเกิดความไม่เชื่อมั่นจึงยังคงเป็นปัญหาเช่นเดิม ดังนั้นผู้เขียนจึงทำการสรุปปัญหาต่าง ๆ โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

##### 5.1.1 ปัญหาเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพการผลิตน้ำแข็ง

ในปัจจุบันปัญหาเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพการผลิตน้ำแข็งในประเทศที่ใช้บริโภคทั้งทางตรงและทางอ้อม ลักษณะการผลิตและการบริโภคน้ำแข็ง ยังคงเป็นปัญหาในเรื่องความสะอาดของน้ำแข็งหากไม่มีการควบคุมการผลิตที่ดีตั้งแต่ต้นแล้ว อาจก่อให้เกิดความเสี่ยงและความไม่ปลอดภัยแก่ผู้บริโภคได้และจากการสำรวจของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ปัญหาผลิตภัณฑ์น้ำแข็งเหล่านี้ยังพบเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคซึ่งเป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค ทั้งนี้กระบวนการผลิตที่ผู้ประกอบการจำเป็นต้องดำเนินการเพื่อให้ได้น้ำแข็งที่ถูกต้องลักษณะ ดังนั้นผู้เขียนได้ทำการสรุปเป็นประเด็น โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

##### 5.1.1.1 สถานที่ที่ใช้ในการผลิต

ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 193 พ.ศ. 2543 ตามบัญชีแนบท้ายข้อ 1.1 - 1.1.4 กำหนดให้สถานที่ตั้งและอาคารผลิตต้องสะอาดทั้งภายนอกและภายในไม่สะสมสิ่งของที่ไม่ใช้พื้นไม่มีน้ำขัง แยกบริเวณผลิตออกเป็นสัดส่วน ปัญหาที่เกิดขึ้นในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับความสะอาดของสถานที่ผลิตในความเป็นจริงกลับพบว่าไม่ได้เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดไม่สอดคล้องกับข้อกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการผลิตตามมาตรฐาน จี.เอ็ม.พี. จุดที่สำคัญและก่อให้เกิดปัญหาการปนเปื้อนส่วนใหญ่ ได้แก่ อาคารผลิตไม่มีฝาผนัง ฝาบ่อน้ำแข็งของทำจากวัสดุที่ไม่เหมาะสมและมีพนักงานเดินบนฝาบ่อ ห้องบรรจุน้ำแข็งหลอดเปิดโล่งและบรรจุน้ำแข็งอย่างไม่ถูกสุขลักษณะ

กรณีร้านค้าส่งหรือค้าปลีกน้ำแข็ง ยังมีปัญหาในเรื่องการบังคับใช้กฎหมาย ไม่มีมาตรการในการควบคุมร้านขายปลีกให้ปฏิบัติเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่องวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร เช่น ปัญหาในเรื่องความสะอาด การนำน้ำแข็งไปแช่ร่วมกับสิ่งของอื่นแล้วนำมาใช้สำหรับบริโภค ส่งผลทำให้เกิดความเสียหายเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคที่บริโภคน้ำแข็ง

#### 5.1.1.2 เครื่องจักรที่ใช้ในกระบวนการผลิต

การผลิตน้ำแข็งไม่ว่าจะเป็นน้ำแข็งซองหรือน้ำแข็งหลอดจำเป็นต้องเริ่มต้นจากสถานที่ การผลิตที่ถูกสุขลักษณะการควบคุมกระบวนการผลิตที่ถูกต้อง รวมทั้งการควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตหรือ จี.เอ็ม.พี. (GMP: Good Manufacturing Practice) ซึ่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้กำหนดไว้ในประกาศ กระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 การผลิตน้ำแข็งต้องมีการกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ซึ่งการดำเนินการดังกล่าวนี้จะต้อง คำนึงถึงสิ่งต่าง ๆ โดยได้กำหนดไว้ว่า เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิตข้อที่ 2.1-2.4 ปัญหาการบังคับใช้กฎหมายดังกล่าวยังไม่สามารถบังคับได้กล่าวคือ การบังคับใช้กฎหมายโดยการ ออกกฎหมายไม่ได้คำนึงถึงเจ้าหน้าที่ของรัฐผู้ปฏิบัติงานซึ่งหน่วยงานของรัฐอาจไม่มีบุคลากร ที่เพียงพอต่อการควบคุมตรวจสอบรวมทั้งองค์ความรู้ในเรื่องดังกล่าวยังไม่เพียงพอ จึงไม่สามารถดำเนินการตรวจสอบเครื่องจักรอุปกรณ์ต่าง ๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพทำให้น้ำแข็ง อาจปนเปื้อน ก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพผู้บริโภคได้เช่นกัน

#### 5.1.1.3 วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตน้ำแข็ง

ถึงแม้จะมีประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 78 พ.ศ. 2527 ลงวันที่ 16 มกราคม 2527 เรื่องน้ำ (มาตรฐานน้ำที่ใช้ในการผลิต) รวมทั้งประกาศกระทรวงฯ ฉบับที่ 137 พ.ศ. 2534 เรื่องน้ำ ฉบับที่ 2 แต่ปัญหาการกำหนดเงื่อนไขของวัตถุดิบที่สำคัญยังคงมีปัญหาในการผลิตน้ำแข็ง กล่าวคือ น้ำที่นิยมนำมาผลิตน้ำแข็งในปัจจุบันคือน้ำประปา ซึ่งแม้ว่าน้ำประปาจะมีความสะอาด ในระดับมาตรฐานแต่ท่อส่งน้ำที่ใช้การผลิตอาจมีความสะอาดไม่เพียงพอ แม้ก่อนที่น้ำจะลงไปสู่ เครื่องผลิตน้ำแข็งจะมีการกรองก่อนแล้วก็ตาม แต่ก็ยังมั่นใจได้ไม่เพียงพอยังคงพบตะกอนนอน อยู่ที่ก้นแก้วเมื่อน้ำแข็งละลาย ทั้งนี้ปัญหาการบังคับใช้กฎหมายทั้ง 2 ฉบับ ว่าด้วยมาตรฐาน ค่าคุณสมบัติของน้ำที่ใช้ในการผลิตมีการกำหนดให้เป็นไปตามกฎหมายอย่างเคร่งครัด แต่ปัญหา การนำน้ำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตที่ไม่เป็นไปตามมาตรฐานอย่างชัดเจนและไม่สามารถบังคับ ใช้กฎหมายกับผู้ประกอบการได้ รวมไปถึงหน่วยงานของรัฐไม่มีความเอาใจใส่ต่อการตรวจสอบ

และบังคับใช้กฎหมายดังกล่าวอย่างเคร่งครัดจริงจัง จึงไม่สามารถคุ้มครองผู้บริโภคตามเจตนารมณ์ของกฎหมายนั้น ๆ ได้

#### 5.1.1.4 ลูกจ้างในสถานประกอบการ

การผลิตน้ำแข็งซึ่งการปฏิบัติงานของบุคลากรในปัจจุบันยังไม่ถูกสุขลักษณะอาจเป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค แม้จะมีประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่องวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร (จี.เอ็ม.พี. : GMP : Good Manufacturing Practice) กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้าย ตามข้อ 6.1 - 6.4 แต่ยังคงมีปัญหาในส่วนของ การควบคุมคุณภาพการผลิตน้ำแข็งซึ่งเกี่ยวข้องกับลูกจ้างในสถานประกอบการที่ไม่มีความสะอาดเท่าที่ควร แม้จะมีกฎหมายเข้ามากำหนดในเรื่องคุณภาพมาตรฐานความปลอดภัยในการผลิตน้ำแข็งแล้วก็ตาม แต่ผู้ประกอบการส่วนมากยังละเลยไม่ปฏิบัติตามกฎหมายอย่างเคร่งครัด กอปรกับไม่มีกระบวนการในการตรวจสอบที่มีประสิทธิภาพ จึงทำให้น้ำแข็งที่ใช้บริโภคมีความบกพร่องในเรื่องความปลอดภัยอยู่ในปัจจุบัน

#### 5.1.2 ปัญหาเกี่ยวกับการควบคุมการขนส่งน้ำแข็ง

ปัญหาในเรื่องการขนส่งเป็นขั้นตอนหนึ่งที่จะทำให้ น้ำแข็งเกิดการปนเปื้อนกล่าวคือ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ได้กำหนดให้น้ำแข็งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ต้องขออนุญาตกับ อย. ก่อนผลิต โดยมีประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 193 พ.ศ. 2543 และ ฉบับที่ 239 พ.ศ. 2544 เรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร หรือที่เรียกว่า GMP สุขลักษณะทั่วไปซึ่งใช้เป็นหลักเกณฑ์ แต่ในทางปฏิบัติยังคงมีปัญหาในเรื่องของความปลอดภัยขณะขนส่งซึ่งพบว่ามีสิ่งเจือปน เช่น เชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคและเป็นต้นเหตุของความเจ็บป่วยของผู้บริโภค ทั้งนี้เนื่องมาจากกระบวนการขนส่งที่ไม่ถูกสุขลักษณะ ทำให้ขั้นตอนในการขนส่งน้ำแข็งยังคงมีปัญหาในเรื่องการควบคุมให้เป็นไปตามกฎหมาย ถึงแม้จะมีมาตรการในการป้องกัน โดยมีการควบคุมจากหน่วยงานของรัฐแต่กลับพบว่ายังไม่สามารถบังคับให้ผู้ประกอบการดำเนินการให้เป็นไปตามกฎหมายได้

#### 5.1.3 ปัญหาเกี่ยวกับการควบคุมบรรจุภัณฑ์น้ำแข็ง

ในเรื่องของบรรจุภัณฑ์น้ำแข็งสำหรับบริโภค ยังคงมีปัญหาเกี่ยวกับการใช้ภาชนะบรรจุภัณฑ์ของโรงงานผลิตที่ไม่ได้มาตรฐาน แม้จะมีการออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 295) พ.ศ. 2548 เรื่องกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกต้องสะอาดไม่มีสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารแล้วก็ตาม จะเห็นได้ว่าประกาศดังกล่าวไม่อนุญาตให้ผู้ผลิตสามารถนำบรรจุภัณฑ์ที่เคยบรรจุสิ่งของอย่างอื่นมาบรรจุน้ำแข็งหรือการล้างทำความสะอาดถุงน้ำแข็งที่ไม่สะอาดเพียงพอ ซึ่งแม้จะมีกฎหมายที่บัญญัติในเรื่องของบรรจุภัณฑ์



แล้วแต่ก็ยังไม่ครอบคลุมและชัดเจนเพียงพอ อีกทั้งผู้ผลิตเพิกเฉยไม่ปฏิบัติตามกฎหมายอย่างเคร่งครัด จึงทำให้น้ำแข็งสำหรับบริโภคไม่มีความปลอดภัย อีกทั้งยังมีความบกพร่องในเรื่องของความสะอาดและปลอดภัย

#### 5.1.4 ปัญหาเกี่ยวกับหน่วยงานหรือผู้รับผิดชอบในการตรวจสอบการผลิตน้ำแข็ง

หน่วยงานหรือผู้รับผิดชอบในการตรวจสอบการผลิตน้ำแข็งในปัจจุบันยังคงมีปัญหในเรื่องการตรวจสอบคุณภาพของน้ำแข็งเพราะจำเป็นต้องใช้เครื่องมือ รวมทั้งความรู้ความเข้าใจของเจ้าหน้าที่จึงจะสามารถดำเนินการตรวจสอบได้ ผู้เขียนจึงสรุปปัญหาเกี่ยวกับหน่วยงานหรือผู้รับผิดชอบในการตรวจสอบการผลิตน้ำแข็ง ได้ดังต่อไปนี้

##### 5.1.4.1 ควบคุมในด้านคุณภาพการผลิตสินค้า

ในปัจจุบันสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือ อย. กำหนดให้น้ำแข็งเป็นอาหารควบคุมเฉพาะที่จะต้องได้มาตรฐานตามที่กำหนด แต่ปัญหาในเรื่องการดำเนินการควบคุมคุณภาพของน้ำแข็งยังคงเป็นปัญหาในเรื่องของการตรวจสอบเนื่องจากในปัจจุบันเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องจะเข้ามาตรวจสอบยังสถานที่ผลิตน้ำแข็งเพียงปีละ 1 ครั้ง เพราะจำนวนเจ้าหน้าที่ไม่เพียงพอต่อการปฏิบัติงาน มีเพียงการดำเนินงานกรณีมีเหตุทำให้เกิดความเสียหายต่อผู้บริโภคจึงเข้าตรวจสอบเมื่อเกิดความเสียหายขึ้น จึงยังคงเป็นปัญหาในเรื่องการควบคุมคุณภาพการผลิต โดยไม่มีการดำเนินการป้องกันรวมทั้งปราบปรามให้ผู้ผลิต ผู้ประกอบการปฏิบัติหรือควบคุมการผลิตให้เป็นไปตามขั้นตอนของกฎหมายที่กำหนดไว้ตั้งแต่ต้น เป็นการแก้ปัญหาปลายเหตุเท่านั้น แม้จะมีกฎหมายบัญญัติให้ผู้ประกอบการผลิตน้ำแข็งให้ถูกสุขลักษณะแต่ก็ยังพบการผลิตน้ำแข็งที่ไม่เป็นไปตามมาตรฐานในการผลิตก่อให้เกิดความเสียหายต่อผู้บริโภคเช่นเดิม

##### 5.1.4.2 การควบคุมคุณภาพจำหน่าย

ปัจจุบันการจำหน่ายน้ำแข็งมีกฎหมายกำหนดฉลากอาหารว่าด้วยการควบคุมคุณภาพจำหน่าย โดยกำหนดรายละเอียดตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 เพื่อให้เป็นธรรมกับผู้บริโภค รวมทั้งความปลอดภัยด้วย ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ปัญหาการควบคุมการจำหน่ายการกำหนดราคาของการจำหน่ายน้ำแข็งที่ผลิตออกมาเพื่อการบริโภคประกอบกับพระราชบัญญัติกำหนดราคาสินค้าและป้องกันการผูกขาด พ.ศ. 2522 มาตรา 4 กฎหมายกำหนดมาตรฐานราคาของผู้จำหน่ายไว้อย่างชัดเจนเพื่อไม่ให้เอาเปรียบผู้บริโภค บางครั้งไม่มีรายละเอียดว่าด้วยฉลากน้ำแข็งเพื่อระบุราคากลาง โดยเฉพาะกรณีการจำหน่ายน้ำแข็งรายย่อยที่มีราคาสูงซึ่งมีปัญหาอย่างชัดเจนและยังไม่คุ้มครองผู้บริโภค ถึงแม้ว่าสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) จะควบคุมผู้ผลิตน้ำแข็งเพื่อจำหน่ายในเรื่องของคุณภาพมาตรฐานแต่ผู้บริโภคยังคงเสียเปรียบผู้ประกอบการเช่นเดิม

### 5.1.5 ปัญหาเกี่ยวกับมาตรการลงโทษและชดเชยผู้บริโภคที่ได้รับความเสียหาย

ในเรื่องความผิดข้อหาผลิตเพื่อจำหน่ายอาหารผิดมาตรฐานถ้าเป็นการผลิตน้ำแข็งที่ไม่ได้มาตรฐานเช่นมีโทษปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 มาตรา 60 ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 25(3) ต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท และผลิตเพื่อจำหน่ายอาหารไม่บริสุทธิ์ มีโทษจำคุกไม่เกินสองปีหรือปรับไม่เกินสองหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับตามมาตรา 58 ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 25(1) ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสองปีหรือปรับไม่เกินสองหมื่นบาทหรือทั้งจำทั้งปรับ ทั้งนี้จากการพิจารณาตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ยังคงมีปัญหาเรื่องมาตรการลงโทษปรับ กล่าวคือการลงโทษผู้ผลิตน้ำแข็งยังไม่เพียงพอเมื่อเปรียบเทียบกับรายได้ของผู้ผลิต นั่นหมายความว่ายังไม่สามารถป้องกันและบังคับให้ผู้ประกอบการหรือผู้ผลิตดำเนินการผลิตน้ำแข็งให้ได้มาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนดเพื่อให้ความปลอดภัยต่อผู้บริโภคได้

กรณีกฎหมายกำหนดให้ผู้บริโภคสามารถฟ้องร้องผู้ผลิตได้ หมายความว่าสามารถฟ้องร้องเรียกค่าเสียหายได้ตามพระราชบัญญัติวิธีพิจารณาคดีผู้บริโภค พ.ศ. 2551 รวมไปถึงการฟ้องร้องเป็นคดีละเมิดตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ มาตรา 420 แต่ยังคงเป็นปัญหาในเรื่องระยะเวลาการเรียกร้องค่าเสียหาย กล่าวคือยังมีปัญหาอันเกี่ยวกับผลกระทบต่อผู้บริโภคที่ได้รับอาจต้องใช้ระยะเวลาในการดำเนินการส่งผลทำให้เป็นภาระกับผู้บริโภคได้ นับว่าเป็นประเด็นที่มีความสำคัญอย่างมาก

## 5.2 ข้อเสนอแนะ

ดังนั้นการควบคุมธุรกิจน้ำแข็งที่มีปริมาณเพิ่มจำนวนขึ้นจำเป็นต้องหาทางควบคุมการผลิตน้ำแข็งเพื่อการบริโภคและหามาตรการในการคุ้มครองผู้บริโภคตามกฎหมาย ทั้งนี้ผู้เขียนมีข้อเสนอแนะดังต่อไปนี้

### 5.2.1 ในเรื่องเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพการผลิตน้ำแข็ง

ในเรื่องการควบคุมคุณภาพการผลิตน้ำแข็งมีแนวคิดในการดำเนินธุรกิจการผลิตจำหน่าย และบริการจัดส่งน้ำแข็งตลอดที่เน้นคุณภาพผลิตภัณฑ์ มีแนวคิดนโยบายที่จะปรับปรุงกระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐานสากล ดังนั้นผู้เขียนมีข้อเสนอแนะแบ่งเป็นประเด็นดังต่อไปนี้

5.2.1.1 สถานที่ที่ใช้ในการผลิต แม้ว่าจะมีประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 193 พ.ศ. 2543 แก้ไขเพิ่มเติมฉบับที่ 2 กำหนดเกี่ยวกับเรื่องอาคารสถานที่ในการผลิตโดยนำมาตรฐานความปลอดภัยทางอาหาร (Good Manufacturing Practice: G.M.P.) มาใช้ในโรงงานผลิตน้ำแข็งในปัจจุบันเพื่อให้ผู้บริโภคมีความปลอดภัย แต่ไม่สามารถควบคุมดูแลทำให้ผู้บริโภคปลอดภัยได้เช่นเดิม ดังนั้นผู้เขียนมีข้อเสนอแนะเพื่อดำเนินการดังต่อไปนี้

(1) ควรกำหนดให้สถานที่ตั้งและอาคารผลิต เช่น เรืองของตัวอาคาร บริเวณ หรือสภาพแวดล้อมใกล้เคียงต้องสะอาด ไม่มีน้ำขังและสิ่งสกปรก ควรผ่านการตรวจสอบ จากสำนักงานสาธารณสุขทุก ๆ 3 เดือนต่อครั้งหรือให้หน่วยงานของรัฐมีมาตรการสุ่มตรวจ ทุกเดือนเพื่อจะได้ควบคุมการผลิตให้มีสุขลักษณะอนามัยที่ดี โดยในการออกตรวจไม่ต้องมีการ ออกจดหมายแจ้งไปยังผู้ประกอบการให้ทราบล่วงหน้ามากขึ้น

(2) ควรกำหนดสถานที่ตั้งของโรงงานผลิตให้ห่างไกลจากบริเวณที่มีฝุ่น และมิชยะ หากหลีกเลี่ยงไม่ได้ให้กำหนดพื้นที่รวมทั้งทำตารางการทำความสะอาดมีการจดบันทึก ทุกวันและจัดส่งเป็นรายงานประจำวันไปยังหน่วยงานของรัฐที่เกี่ยวข้อง เช่น สำนักงานสาธารณสุข ในพื้นที่และออกไปรับรองคุณภาพด้านความสะอาด

กรณีร้านค้าส่งหรือค้าปลีกน้ำแข็ง ควรให้มีการออกกฎหมายเพื่อควบคุมร้านค้าปลีก โดยออกเป็นการเฉพาะว่าด้วยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่... (พ.ศ. ....) เรื่องความสะอาด ของร้านค้าปลีกน้ำแข็ง ภาชนะที่ใช้ในการบรรจุน้ำแข็งก่อนจำหน่าย ถุงที่ใช้ในการบรรจุน้ำแข็ง การกำหนดไม่ให้นำสิ่งของอย่างอื่นมาใส่รวมในน้ำแข็งสำหรับบริโภค ทั้งนี้เหตุผลเพื่อบัญญัติ กฎหมายให้ความควบคุมร้านค้าปลีกและค้าส่งน้ำแข็งสำหรับบริโภค ให้มีมาตรฐานเช่นเดียวกับ สถานที่ผลิต และเพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคว่าจะได้บริโภคน้ำแข็งที่สะอาด และเป็นการ ลดการปนเปื้อนในน้ำแข็ง

5.2.1.2 เครื่องจักรที่ใช้ในกระบวนการผลิต ควรมีมาตรการในการบังคับให้เป็นไปตาม บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่องเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิตข้อที่ 2.1-2.4 กำหนดให้มีการล้างทำความสะอาดอย่างน้อย 6 เดือนต่อครั้ง โดยมีการจัดทำรายงานไปยังหน่วยงานของรัฐเพื่อประกอบการพิจารณาต่อไปอนุญาต

นอกจากนั้นควรออกมาตรการบังคับให้ผู้ประกอบการใช้เครื่องจักรหรืออุปกรณ์ที่ใช้ ในกระบวนการผลิตเป็นโลหะปลอดสนิม หรือ โลหะเคลือบสังกะสีเพื่อป้องกันการเกิดสนิม และต้องมีการดูแลบำรุงรักษาโดยตรวจสอบพื้นผิวที่มีโอกาสเกิดสนิมอย่างสม่ำเสมอ เมื่อพบควร นำไปเคลือบใหม่โดยมีการตรวจสอบผ่านทางสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือสำนักงาน สาธารณสุขในท้องถิ่นนั้น ๆ

5.2.1.3 วัสดุคืบที่ใช้ในการผลิตน้ำแข็ง ควรมีการแก้ไขมาตรการทางกฎหมายตาม ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 78 พ.ศ. 2527 ลงวันที่ 16 มกราคม 2527 เรื่องน้ำแข็ง (มาตรฐานน้ำที่ใช้ในการผลิต) เช่น

ข้อ 3 การผลิตน้ำแข็งเพื่อจำหน่ายที่มีวัตถุประสงค์ให้ใช้รับประทาน ต้องใช้น้ำสะอาด ที่มีมาตรฐานดังต่อไปนี้

(1) คุณสมบัติทางฟิสิกส์ น้ำที่นำมาผลิตน้ำแข็งจะต้องไม่มีสี ไม่มีกลิ่น แต่จะไม่รวมถึงกลิ่นคลอรีน ความขุ่นจะต้องไม่เกิน 2.0 ซิลิกา สเกล ยูนิท และค่าความเป็นกรดต่าง ต้องไม่สูงกว่า 5 ถึง 5.5

(2) คุณสมบัติทางเคมี น้ำที่นำมาผลิตน้ำแข็งจะต้องมีคุณสมบัติทางเคมี เช่น ปริมาณสารทั้งหมด (Total Solid) ไม่เกิน 100.0 มิลลิกรัมต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร ความกระด้างทั้งหมด โดยคำนวณเป็นแคลเซียมคาร์บอเนตไม่เกิน 50.0 มิลลิกรัมต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร แคลเมียมไม่เกิน 0.001 มิลลิกรัมต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร และเหล็กไม่เกิน 0.1 มิลลิกรัมต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร เป็นต้น

(3) คุณสมบัติเกี่ยวกับจุลินทรีย์ น้ำที่นำมาผลิตน้ำแข็งจะต้องไม่มีแบคทีเรียชนิด อี. โค. โล (Escherichia Coli) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคและไม่พบแบคทีเรียชนิด โคลิฟอร์ม โดยวิธีวิเคราะห์ จุลินทรีย์ในอาหาร โดยวิธีการประมาณเชื้อในอาหาร (Most Probable Number) ทั้งนี้จะต้องมีการแก้ไขประกาศกระทรวงสาธารณสุขให้มีคุณสมบัติสารประกอบที่กล่าวมาข้างต้นต้องต่ำกว่าเกณฑ์ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 78 พ.ศ. 2527 ลงวันที่ 16 มกราคม 2527 เรื่องน้ำแข็ง โดยไม่มีข้อยกเว้นใด ๆ ทั้งสิ้น เช่นกรณีประกาศกระทรวงฉบับที่ 137 พ.ศ. 2534 เรื่องน้ำฉบับที่ 2 ควรมีการแก้ไขหลักเกณฑ์ตามประกาศดังกล่าวในส่วนประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 137 (พ.ศ. 2534) เรื่องน้ำแข็ง (ฉบับที่ 2) เช่น

ข้อ 1 ให้ยกเลิกความใน (จ) ของ (2) ในข้อ 3 แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 78 (พ.ศ. 2527) เรื่อง น้ำแข็ง ลงวันที่ 16 มกราคม พ.ศ. 2527 และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

(จ) แคลเมียม ไม่เกิน 0.001 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร

ข้อ 2 ให้ยกเลิกความใน (ฉ) และ (ญ) ของ (2) ในข้อ 3 แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 78 (พ.ศ. 2527) เรื่อง น้ำแข็ง ลงวันที่ 16 มกราคม พ.ศ. 2527 และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

(ฉ) เหล็ก ไม่เกิน 0.1 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร

(ญ) ตะกั่ว ไม่เกิน 0.01 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร

ข้อ 3 ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็น (ซ) (น) และ (บ) ของ (2) ในข้อ 3 แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 78 (พ.ศ. 2527) เรื่อง น้ำแข็ง ลงวันที่ 16 มกราคม พ.ศ. 2527

(ซ) อะลูมิเนียม ไม่เกิน 0.1 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร

(น) เอบีเอส (Alkylbenzene Sulfonate) ไม่เกิน 0.1 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร

ทั้งนี้ผู้เขียนให้เหตุผลในการแก้ไขโดยเห็นว่าการกำหนดคุณสมบัติของสารประกอบ โลหะหนักให้ต่ำกว่าประกาศดังกล่าวก็เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคเองและการกำหนด ค่าคุณสมบัติเช่นนั้นเพื่อเป็นการควบคุมคุณภาพวัตถุดิบให้มีคุณสมบัติเหมาะสมกับการผลิต

อันเกี่ยวข้องกับอาหารของผู้บริโภคมากขึ้น โดยต้องได้รับการรับรองและตรวจสอบมาตรฐานน้ำที่ใช้ผลิตจากสำนักงานสาธารณสุขอย่างน้อย 6 เดือนต่อครั้ง ถ้าผู้ประกอบการไม่ปฏิบัติตามให้มีผลไปถึงการต่อใบอนุญาตผลิตน้ำแข็งในครั้งต่อไป

#### 5.2.1.4 ลูกจ้างในสถานประกอบการ ควรมีมาตรการในการดำเนินงานดังนี้

(1) การสุขาภิบาล ควรกำหนดเขตพื้นที่ใช้น้ำในโรงงาน ห้องส้วม อ่างล้างมือ ภาชนะรองรับขยะมูลฝอยให้มีความชัดเจนมีทางระบายน้ำทิ้ง

(2) บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน เช่น ผู้ปฏิบัติงานควรมีการตรวจโรคติดต่อหรือโรคนำรังเกียจ ตามที่กำหนดโดยกฎกระทรวงทุก ๆ 3 เดือนโดยผ่านการรับรองโดยหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐเท่านั้น

(3) พนักงานที่เข้าใหม่ ต้องมีใบรับรองแพทย์ยืนยันผลการตรวจสุขภาพตามกฎกระทรวงฉบับที่ 1 (พ.ศ. 2522) เรื่องการขอรับใบอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย และต้องตรวจสุขภาพทุก ๆ 6 เดือน

(4) โรงงานต้องกำหนดกฎระเบียบเรื่องการควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคล และควรจัดฝึกอบรมให้พนักงานทุก ๆ 6 เดือนและควบคุมการปฏิบัติงานของพนักงานอย่างเคร่งครัด เช่น ให้พนักงานสวมชุดปฏิบัติงาน สวมหมวก ถุงมือ และรองเท้าสำหรับปฏิบัติงาน โดยให้เจ้าหน้าที่ของรัฐที่รับผิดชอบเข้ามาตรวจสอบเป็นประจำ

ทั้งนี้เหตุผลเพื่อเป็นการสร้างมาตรฐานด้านบุคลากรให้มีการผ่านการตรวจสอบสุขภาพจากแพทย์โดยได้ใบรับรองเพื่อให้มีสุขลักษณะที่เหมาะสมกับการผลิตน้ำแข็งและคุณภาพชีวิตของผู้บริโภคในการบริโภคน้ำแข็งให้ปลอดภัยยิ่งขึ้น

#### 5.2.2 ในเรื่องเกี่ยวกับการควบคุมการขนส่งน้ำแข็ง

1) ควรมีการใช้ข้อปฏิบัติทางสุขอนามัยที่ดีในขณะที่ขนส่ง มาบังคับใช้สำหรับการขนส่งน้ำแข็งเพื่อเป็นการดูแลรักษาความสะอาดของพาหนะที่ใช้ในการขนส่งอย่างสม่ำเสมอทุกวัน เพื่อสร้างภาพลักษณ์ที่ดีและเพิ่มความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภค

2) ควรมีมาตรการบังคับอย่างเคร่งครัดและต่อเนื่องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193 พ.ศ. 2543 และ (ฉบับที่ 239) พ.ศ. 2544 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารหรือที่เรียกว่า GMP สุขลักษณะทั่วไปซึ่งเป็นหลักเกณฑ์หรือข้อกำหนดกฎหมายที่ให้ผู้ผลิตมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างการผลิต เพื่อให้ผู้ผลิตมีการดำเนินการให้ถูกสุขลักษณะ

3) ควรออกกฎหมายบังคับขณะทำการขนส่งน้ำแข็งให้จัดเก็บน้ำแข็งในภาชนะที่เป็นผู้จัดเก็บน้ำแข็งหรือมีข้อจำกัดของพื้นที่ทุกรายรวมทั้งขอให้แยกพื้นที่ที่ทำการขนส่งเป็นสัดส่วน

และทำความสะอาดฆ่าเชื้อพื้นอย่างสม่ำเสมอ โดยมีเจ้าหน้าที่ของสาธารณสุขเข้าตรวจสอบและจดบันทึกอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะก่อนทำการขนส่งและหลังขนส่งน้ำแข็ง

### 5.2.3 ในเรื่องเกี่ยวกับการควบคุมบรรจุภัณฑ์น้ำแข็ง

1) ควรกำหนดหลักเกณฑ์เพื่อการควบคุมบรรจุภัณฑ์น้ำแข็งเป็นการเฉพาะโดยเทียบเคียงกับประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 295) พ.ศ. 2548 เรื่องกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกอาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 มาตรา 6 (6) และ (9) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 โดยมีเนื้อหาที่มีรายละเอียดกำหนดไว้ เช่น

ข้อ 1 การกำหนดให้ภาชนะบรรจุภัณฑ์ที่ใส่น้ำแข็งที่ทำจากพลาสติกต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังนี้

- (1) สะอาด
- (2) ไม่มีสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (3) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- (4) ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหารเป็นต้น

ข้อ 2 ภาชนะบรรจุภัณฑ์น้ำแข็งที่ทำจากพลาสติกนอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ 3 แล้วต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามมาตรฐานอุตสาหกรรม

2) ควรห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุน้ำแข็งที่เคยผ่านการบรรจุอาหารทุกประเภทหรือบรรจุสิ่งของอย่างอื่นที่มีใช้น้ำแข็ง นำกลับมาเป็นภาชนะบรรจุน้ำแข็ง

3) ควรมีการทำบรรจุภัณฑ์สำหรับบรรจุหรือห่อหุ้มน้ำแข็งซองหรือน้ำแข็งก้อน โดยทำเป็นขนาดบรรจุ 1 ก้อน สำหรับขายปลีก เพื่อหลีกเลี่ยงการใช้มีดหรือขวานที่เป็นสนิมมาใช้ตัดหรือสับผืนน้ำแข็ง

4) ควรเปลี่ยนบรรจุภัณฑ์ขนาด 20 กิโลกรัม จากถุงกระสอบมาใช้ถุงพลาสติกชนิดหรือประเภทเดียวกับถุงขนาด 1.4-1.5 กิโลกรัม แทนซึ่งถุงประเภทนี้จะเป็นถุงที่ใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้งเพื่อเป็นการลดปัญหาในเรื่องของการทำความสะอาดถุงที่ไม่สะอาดหรือมีเศษของถุงกระสอบปนเปื้อนอยู่ในน้ำแข็ง

5) ควรให้มีการจัดทำเอกสารกำหนดวิธีการระบุข้อมูลผลิตภัณฑ์ เช่น ชื่อผู้ผลิต วันที่ผลิต ข้อมูลสำหรับผู้บริโภค การระบุข้อมูลในฉลากเอกสารที่มีการอธิบายขั้นตอนการเรียกคืนผลิตภัณฑ์ที่มีปัญหา รวมถึงปริมาณขั้นตอนการจำหน่ายและการวางมาตรการควบคุมสำหรับผลิตภัณฑ์ที่ถูกเรียกคืนและผลิตภัณฑ์ที่สงสัยและยังอยู่ในคลังสินค้าเอกสารที่ใช้เป็นข้อมูลตรวจสอบแหล่งที่ผลิต เช่น ฉลากกำหนดแหล่งผลิตหรือสถานที่ผลิตน้ำแข็ง ทั้งนี้เหตุผลเพราะ

เพื่อผู้บริโภคสามารถตรวจสอบที่มาที่ไปของน้ำแข็งได้ง่ายและทราบที่มาชัดเจนเมื่อเกิดปัญหา อันก่อให้เกิดความเสียหายจากผู้บริโภค

#### 5.2.4 ในเรื่องเกี่ยวกับหน่วยงานหรือผู้รับผิดชอบในการตรวจสอบการผลิตน้ำแข็ง

การรับประกันน้ำแข็งนั้นเสี่ยงต่อการเป็นโรคท้องร่วงอันเนื่องมาจากกรรมวิธีการผลิต และจัดส่งนั้นไม่ได้มาตรฐานเพียงพอ เนื่องจากประเทศไทยเป็นเมืองร้อนจึงมีธุรกิจโรงน้ำแข็งเกิดขึ้นเป็นจำนวนมากทำให้การตรวจสอบคุณภาพไม่สามารถทำได้ทั่วถึง อีกทั้งกิจการที่เคยผ่านมาตรฐานการผลิตมาแล้วยังปล่อยปละละเลยไม่ควบคุมคุณภาพทำให้สินค้าไม่ได้มาตรฐาน กลายเป็นสินค้าที่ไม่มีคุณภาพ ประชาชนจึงกลายเป็นผู้รับเคราะห์จากการกระทำดังกล่าวของผู้ประกอบการ ผู้เขียนมีข้อเสนอแนะดังต่อไปนี้

##### 5.2.4.1 ควบคุมในด้านคุณภาพการผลิตสินค้า

1) ควรให้สำนักงานสาธารณสุขในเขตท้องที่ของผู้ประกอบการดำเนินการ สุ่มการตรวจอย่างต่อเนื่องเพื่อให้ผู้ประกอบการปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 78 (พ.ศ. 2527) เรื่อง น้ำแข็ง ลงวันที่ 16 มกราคม พ.ศ. 2527 โดยทำการตรวจสอบสารโลหะหนักที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพผู้บริโภคทุก ๆ 3 เดือน เป็นอย่างน้อย เช่น

- (1) เหล็ก ไม่เกิน 0.3 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
- (2) ตะกั่ว ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
- (3) อะลูมิเนียม ไม่เกิน 0.2 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
- (4) เอบีเอส (Alkylbenzene Sulfonate) ไม่เกิน 0.2 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด

1 ลิตร

- (5) โซเดียมไนต์ ไม่เกิน 0.1 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร

2) ควรให้หน่วยงานหรือผู้รับผิดชอบดำเนินการตรวจสอบการผลิตน้ำแข็งยังสถานที่ผลิตอย่างน้อย 3 เดือนต่อครั้ง เพื่อให้สัมพันธ์กับรายได้ของผู้ประกอบการตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ. 2555 เรื่องวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย โดยต้องไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ดังกล่าวโดยออกไปรับรองไว้ด้วย

3) ควรให้หน่วยงานของรัฐจัดการเพื่อให้ผู้ประกอบการเข้ารับการอบรมขั้นตอนการผลิตให้เป็นมาตรฐานเดียวกันทั่วประเทศเพราะปัจจุบันผู้ประกอบการไม่มีมาตรฐานดำเนินการควบคุมคุณภาพของน้ำแข็งส่งผลก่อให้เกิดความเสียหายต่อผู้บริโภคอย่างต่อเนื่อง

#### 5.2.4.2 การควบคุมคุณภาพจำหน่าย

1) ควรออกกฎหมายให้มีการกำหนดราคากลางอย่างเป็นระบบและเป็นธรรมต่อผู้บริโภคเพื่อให้สอดคล้องกับเจตนารมณ์ตามพระราชบัญญัติกำหนดราคาสินค้าและป้องกันการผูกขาด พ.ศ. 2522 มาตรา 4 ซึ่งราคา หมายความว่า ราคาสินค้า และหมายความรวมถึงค่าบริการ อันเป็นค่าตอบแทนสำหรับการใช้บริการด้วย ทั้งนี้ประกอบกับมาตรา 23-24 พระราชบัญญัติดังกล่าวตาม มาตรา 23 เพื่อป้องกันการกำหนดราคาซื้อ ราคาขาย หรือการกำหนดเงื่อนไขและวิธีปฏิบัติทางการค้าอันไม่เป็นธรรม คณะกรรมการกลางด้วยความเห็นชอบของคณะรัฐมนตรี มีอำนาจประกาศกำหนดให้สินค้าประเภทน้ำแข็งเป็นสินค้าที่ต้องควบคุมราคา

2) ควรกำหนดราคาของน้ำแข็งเพื่อการบริโภคให้ปรากฏในฉลากอาหารตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 ทั้งนี้ก่อนจะซื้อน้ำแข็งควรจะต้องเลือกซื้ออย่างระมัดระวัง สำหรับน้ำแข็งหลอดที่บรรจุถุงผู้บริโภคควรจะต้องสังเกตรายละเอียดบนฉลากฉลากต้องมีข้อความภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้ (1) ชื่ออาหาร (ถ้ามี) (2) เลขสารบบอาหาร ในเครื่องหมาย อย. (3) ข้อความว่า “น้ำแข็งใช้รับประทานได้” ด้วยตัวอักษรสีน้ำเงิน (4) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต (5) น้ำหนักสุทธิเป็นระบบเมตริก (6) กำหนดราคา ทั้งนี้เพื่อให้ปรากฏฉลากให้มีความชัดเจนทั้งนี้การออกกฎหมายว่าด้วยราคากลางรวมไปถึงฉลากราคากลางเพื่อให้ความคุ้มครองผู้บริโภคไม่ให้ถูกเอาเปรียบจากผู้ขายปลีกที่มักเอาเปรียบผู้บริโภคเป็นประจำและเกิดความยุติธรรมต่อผู้บริโภคมากขึ้นและหากเป็นร้านค้าปลีก ควรมีการติดป้ายราคาน้ำแข็งไว้ที่หน้าร้านเพื่อให้ผู้บริโภคทราบถึงราคาน้ำแข็งก่อนที่จะตัดสินใจซื้อ

#### 5.2.5 ในเรื่องเกี่ยวกับมาตรการลงโทษและชดเชยผู้บริโภคซึ่งได้รับความเสียหาย

1) ควรเพิ่มบทลงโทษเช่นโทษปรับตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ยกตัวอย่างเช่น ผู้ผลิตน้ำแข็งหลอดถ้ามีการผลิตน้ำแข็งไม่ได้มาตรฐานตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 มาตรา 25 ห้ามมิให้ผู้ใดผลิต นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่ายซึ่งอาหารดังต่อไปนี้ (1) อาหารไม่บริสุทธิ์ (2) อาหารปลอม (3) อาหารผิดมาตรฐาน (4) อาหารอื่นที่รัฐมนตรีกำหนดทั้งนี้ผู้เขียนเห็นว่าในเรื่องความผิดข้อหาผลิตเพื่อจำหน่ายอาหารผิดมาตรฐาน มีโทษปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท ตามมาตรา 60 ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 25 (3) ต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท และผลิตเพื่อจำหน่ายอาหารไม่บริสุทธิ์ มีโทษจำคุกไม่เกินสองปี หรือปรับไม่เกินสองหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ ตามมาตรา 58 ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 25(1) ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสองปีหรือปรับไม่เกินสองหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับผู้เขียนเห็นควรเพิ่มกำหนดโทษปรับให้มากขึ้นจากโทษปรับเดิมเพิ่มเป็นหนึ่งแสนบาท และการคำนวณโทษปรับให้นำระบบอัตราคำนวณจากรายได้หรือมีการปรับ



โดยกำหนดตามวันและรายได้ (Day Fine) ประกอบกับรายได้แต่ละวันของผู้ประกอบการเพื่อเป็นการป้องปรามผู้ประกอบการมิให้กล้ากระทำความผิดซ้ำเพราะเป็นการป้องปรามในการกระทำความผิดของผู้ประกอบการมากกว่ามุ่งลงโทษ

2) นอกจากนี้กรณีผู้ผลิตและผู้จัดจำหน่ายสินค้าหรือบริการเดียวกันหลายรายที่มีส่วนจำหน่ายสินค้าหรือบริการแล้วก่อให้เกิดความเสียหายแก่ผู้บริโภคควรนำหลักส่วนแบ่งความรับผิดชอบไปตามส่วนแบ่งการตลาด (Market Share) มาเป็นเกณฑ์พิจารณา เว้นแต่ผู้จัดจำหน่ายสินค้าหรือบริการเหล่านั้นจะสามารถพิสูจน์ได้ว่าตนมิได้จัดจำหน่ายในพื้นที่ที่บริโภคใช้สินค้าหรือบริการ หรือมีข้อแก้ตัวอย่างอื่นที่รับฟังได้ชัดเจนผู้จัดจำหน่ายนั้นก็ไม่ต้องรับผิดชอบ แต่อย่างไรก็ตามถือว่าผู้ผลิตสินค้าหรือบริการก็ยังคงต้องรับผิดชอบอยู่เพราะเป็นต้นกำเนิดที่ทำให้เกิดสินค้าหรือบริการเหล่านั้นเกิดขึ้น

3) ควรนำคดีที่ผู้บริโภคได้รับความเสียหายจากการบริโภคน้ำแข็ง มาพิจารณาแบบคดีเล็กน้อย เพื่อความสะดวก รวดเร็วหรือมีการพิจารณาคดีแบบรวบรัด ในกรณีผู้บริโภคบริโภคน้ำแข็งที่ได้รับสารพิษเนื่องมาจากการปนเปื้อนในน้ำแข็ง การพิสูจน์ซึ่งผู้บริโภคบริโภคน้ำแข็งที่ปนเปื้อนสารพิษอาจเป็นการสร้างภาระทำให้เสียค่าใช้จ่ายมากขึ้นเมื่อเทียบกับค่าชดเชยที่ควรได้รับจากผลกระทบดังกล่าวข้างต้น และต้องใช้เวลาอันควรในการเยียวยาความเสียหายจากการบริโภคน้ำแข็งเบื้องต้นเพราะผู้เสียหายมีความต้องการการเยียวยามากกว่าการลงโทษผู้ประกอบการ

4) ควรนำหลักความรับผิดชอบโดยเด็ดขาดในตัวสินค้าและบริการมาใช้ด้วยที่เรียกว่า “Product Liability” มาใช้ในกรณีที่ผู้บริโภคเป็นโจทก์ฟ้องและไม่มีทางสืบถึงการกระทำของผู้ประกอบธุรกิจ (จำเลย) ได้เพราะข้อเท็จจริงอยู่ในอำนาจและในความรู้เห็นของฝ่ายผู้ประกอบการธุรกิจทั้งหมด ควรกำหนดเงื่อนไขประเด็นข้อพิพาทและการพิสูจน์เพื่อใช้ดำเนินการลงโทษให้สอดคล้องกับหลักทฤษฎีดังกล่าว กล่าวคือกฎหมายกำหนดให้ผู้บริโภคเพียงแต่นำสืบว่าตนได้รับความเสียหายจากเหตุการณ์นั้นจริง ส่วนผู้ประกอบการตามหลักทฤษฎีแล้วควรกำหนดกฎหมายให้สันนิษฐานว่าผู้ประกอบการมีความผิดแม้มิได้มีการจงใจหรือประมาทเลินเล่อก็ตาม แต่ก็ให้ผู้ประกอบธุรกิจมีโอกาสต่อสู้คดีโดยนำสืบหักล้างว่าเกิดจากเหตุสุดวิสัยหรือความผิดของผู้เสียหายเอง และกฎหมายวิธีพิจารณาคดีผู้บริโภคกำหนดเพียงให้อยู่ในดุลพินิจของศาลที่จะกำหนดภาระการพิสูจน์ว่าใครมีหน้าที่สืบก่อนก็ได้ เหตุผลทั้งนี้ก็เพื่อให้ผู้บริโภคมีอำนาจต่อรองที่เท่าเทียมกันกับผู้ประกอบธุรกิจและมีความเท่าเทียมกันในการต่อสู้คดีในกระบวนการยุติธรรมอันเป็นสิทธิขั้นพื้นฐานของทุกคนมิใช่คุ้มครองฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งโดยเฉพาะ

ดังนั้นปัญหาที่ได้วิเคราะห์และสรุปเสนอแนะทั้งหมดนี้ก็เพื่อให้เป็นไปตามเจตนารมณ์ของกฎหมายที่ให้ความคุ้มครองผู้บริโภค คือสะดวก รวดเร็ว เป็นธรรม ประหยัดและมีประสิทธิภาพ

และต่อเนื่องเพราะปัจจุบันกระบวนการพิจารณาคดีต่อเนื่องก็มีปัญหา ฉะนั้นหากผู้บริโภคที่ได้รับ  
ความเสียหายประสงค์จะได้รับการชดใช้เยียวยาอย่างรวดเร็ว จึงควรมีองค์กรอิสระที่รับผิดชอบ  
โดยเฉพาะที่รับผิดชอบดำเนินการเป็นคดีบริโภคเป็นการเฉพาะกรณีและผู้บริโภคได้รับความเสียหาย  
ในวงกว้าง เช่นองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นที่อยู่ในพื้นที่ของผู้บริโภคเพื่อเป็นแนวทางในการ  
พิจารณาคดีคุ้มครองผู้บริโภคในประเทศไทยในอนาคตนั้นนั่นเอง

DRPU



**บรรณานุกรม**

## บรรณานุกรม

### ภาษาไทย

- คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ. (2555). *กรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย*. สืบค้นเมื่อ 15 ธันวาคม 2556, จาก <http://newsser.fda.moph.go.th/TNFC/>
- ผู้จัดการ. (2550, 25 เมษายน). *คลายร้อนกับน้ำแข็งบาดเลียง! ตรวจพบปนเปื้อนเชื้อเพียบ*. สืบค้นเมื่อ 30 ธันวาคม 2556, จาก <http://www.manager.co.th/Qol/ViewNews.aspx?NewsID=9500000047004>
- มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. (2550, 15 มกราคม). *ความเป็นมาของน้ำแข็ง*. สืบค้นเมื่อ 10 เมษายน 2556, จาก [http://mte.kmutt.ac.th/mte\\_learning/Refrigeration/Website/unit1\\_1.htm](http://mte.kmutt.ac.th/mte_learning/Refrigeration/Website/unit1_1.htm).
- วิกิพีเดีย. (2556, พฤษภาคม 10). *ความหมายของน้ำแข็ง*. สืบค้นเมื่อ 30 พฤศจิกายน 2556, จาก <http://th.wikipedia.org>.
- ชาญณรงค์ ปรานีจิตต์. (2551). *คำอธิบายพระราชบัญญัติวิธีพิจารณาคดีผู้บริโภค พ.ศ. 2551*. กรุงเทพฯ: สำนักงานศาลยุติธรรม.
- ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทยจำกัด. (2545, มีนาคม). *ปัญหาและแนวทางการแก้ไขการผลิตน้ำแข็ง*. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา.
- ทวีเกียรติ มีนะกนิษฐ. (2549). *คำอธิบายกฎหมายอาญาภาคความผิดและลหุโทษ (พิมพ์ครั้งที่ 3)*. กรุงเทพฯ: วิญญูชน.
- ธีรวัฒน์ จันทรมบูรณ์. (2552). *คำอธิบายและสาระสำคัญของพระราชบัญญัติความรับผิดต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551*. กรุงเทพฯ: นิติธรรม.
- สมาคมอาหารแช่เยือกแข็งไทย (Thai frozen Foods Association). (2547, 3 มีนาคม). “มาตรการคุ้มครองในด้านฉลาก,” 11(3).
- บรรเจิด สิงคะเนติ. (2543). *หลักพื้นฐานของสิทธิ เสรีภาพ และศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์ตามรัฐธรรมนูญใหม่*. กรุงเทพฯ: วิญญูชน.
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง *วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร (ฉบับที่ 2)* โดยที่เป็นการสมควรให้มีมาตรการการประกันคุณภาพของอาหารเพื่อให้อาหารมีคุณภาพมาตรฐานและเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้รับอาหารที่ปลอดภัย.

- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 254) พ.ศ. 2545 เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 3) โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำแข็ง.
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 295) พ.ศ. 2548 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก.
- ปัญญาพร โกศลกิติวงศ์. (2541). *ความรับผิดชอบแห่งของผู้ก่อกมลพิษในคดีสิ่งแวดล้อม* (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ). กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- พรรณกร พิทักษ์สันตโยธิน. (2551). *การประยุกต์ใช้หลักการระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในกระบวนการผลิตน้ำแข็งหลอด* (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยมหิดล.
- พระราชบัญญัติคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2541.
- พระราชบัญญัติความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551.
- พระราชบัญญัติวิธีพิจารณาคดีผู้บริโภค 2551.
- พิเชษฐ เมลาณนท์. (2528). *บทบาทของกฎหมายในการควบคุมและจัดระเบียบสิ่งแวดล้อม* (เอกสารการสอนชุดวิชากฎหมายสิ่งแวดล้อม). นนทบุรี: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.
- มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. (2555). *มาตรการทางกฎหมายเชิงป้องกันในการคุ้มครองผู้บริโภคกรณีความรับผิดชอบในผลิตภัณฑ์*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.
- มูลนิธิเพื่อผู้บริโภค. สืบค้นเมื่อ 15 พฤศจิกายน 2556, จาก <http://www.consumerthai.org>
- ยงยุทธ วงศ์ภิรมย์ศานต์. (2547). *โครงการการวิจัย และพัฒนาการเรียนรู้อัตโนมัติเพื่อคุณภาพการศึกษา* (รายงานผลการวิจัย). สืบค้นเมื่อ 5 ธันวาคม 2556, จาก [www.http://library.vu.ac.th/km/?p=640#sthash.FCJ1E3Kp.dpuf](http://library.vu.ac.th/km/?p=640#sthash.FCJ1E3Kp.dpuf)
- รัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราช 2550.
- วรเจตน์ ภาคีรัตน์. (2547). *ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมายปกครอง: หลักการพื้นฐานของกฎหมายปกครองและการกระทำทางปกครอง* (พิมพ์ครั้งที่ 5). กรุงเทพฯ: วิญญูชน.
- \_\_\_\_\_. (2549). *ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมายปกครอง: หลักการพื้นฐานของกฎหมายปกครองและการกระทำทางปกครอง* (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ: วิญญูชน.
- วารี นาสกุล. (2548). *ประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ว่าด้วยละเมิด จัดการงานนอกสั่ง และลาภมิควรได้*. กรุงเทพฯ: คณะนิติศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษมบัณฑิต.

- ศุภฤกษ์ ชลวีระวงศ์. (2550). ความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัยศึกษากรณีของผู้ให้แฟรนไชส์ที่ไม่ได้ผลิตหรือขายหรือนำเข้าสินค้า (วิทยานิพนธ์ปริญญา มหาบัณฑิต). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- ศูนย์วิจัยเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร แผนกวิเคราะห์ข้อมูล ฝ่ายวิจัยและบริการข้อมูล สถาบันอาหาร. (2553, ตุลาคม). สืบค้นเมื่อ 5 ธันวาคม 2556, จาก [www.nfi.or.th](http://www.nfi.or.th)
- สปริงนิวส์. (2555, 17 กรกฎาคม). เจอต้นเหตุปลาตาย พบสารแอมโมเนียรั่วจากโรงงานน้ำแข็งรั่วลงน้ำ. สืบค้นเมื่อ 1 ธันวาคม 2556, จาก <http://www.springnewstv.tv>
- สมชาย ปรีชาศิลป์. (2546). โครงการทบทวนองค์ความรู้ระบบซัพพลายเชนความเสียหายที่เกิดขึ้นจากมลพิษจากสิ่งแวดล้อม. กรุงเทพฯ: สาขาวิชานิติศาสตร์ คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) และมูลนิธิสาธารณสุขแห่งชาติ.
- สมาคมอาหารแช่เยือกแข็งไทย (Thai frozen Foods Association). (2547 (3 มีนาคม)). “มาตรการคุ้มครองในด้านฉลาก,” 11(3).
- สำนักงานคณะกรรมการการคุ้มครองผู้บริโภค และสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน. (2547). แผนการจัดการเรียนรู้บูรณาการ เรื่องการคุ้มครองสิทธิผู้บริโภค ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522. กรุงเทพฯ: อรุณการพิมพ์.
- สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานกฤษฎมนตรี. (2554, 10 กันยายน). สคบ.กับการคุ้มครองผู้บริโภค. สืบค้นเมื่อ 30 พฤศจิกายน 2556, จาก [www.ocpb.go.th](http://www.ocpb.go.th).2004
- สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค. (2545). “สิทธิผู้บริโภค 5 ประการ ตามรัฐธรรมนูญ” พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2). กรุงเทพฯ: ผู้แต่ง.
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค. (2546). *อย.แนะ ผู้ผลิตน้ำแข็งระบบขนส่งที่ช่วยให้อาหารปลอดภัย* (โรเนียว). กรุงเทพฯ: ผู้แต่ง.
- \_\_\_\_\_. (2547). *อย. คุ่มเข้มผู้ผลิตน้ำแข็ง ต้องพัฒนาสถานที่ผลิตตามเกณฑ์จีเอ็มพี*. กรุงเทพฯ: ผู้แต่ง.
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, กองควบคุมอาหาร. (2546). *คู่มือการตรวจสอบสถานที่ผลิตน้ำแข็งตามหลักเกณฑ์ GMP สุขลักษณะทั่วไป*. กรุงเทพฯ: ชุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย.

- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2553, มกราคม). *การทำธุรกิจน้ำแข็ง*. สืบค้นเมื่อ 10 พฤศจิกายน 2556, จาก <http://www.fda.moph.go.th/fda-net/html/product/other/kbs3/fdframe.htm>
- สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (สสว.) ส่วนบริการปรึกษาการเงินและการร่วมลงทุน ฝ่ายประสาน และบริการ SMEs. (2550). *คู่มือการเขียนแผนธุรกิจ-ธุรกิจบริการ*. กรุงเทพฯ: ผู้แต่ง.
- \_\_\_\_\_. (สสว.) สำนักงานพัฒนาหน่วยบริการอุตสาหกรรมกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรมจัดดำเนินการ. (2553, ธันวาคม). *บทวิเคราะห์ธุรกิจผู้ผลิตน้ำแข็ง ปี 2553* (โครงการกิจกรรมเผยแพร่ผลวิเคราะห์ระบบเตือนภัยและระบบฐานข้อมูลแก่สาธารณะ). กรุงเทพฯ: สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น).
- สุพจน์ สุโรจน์ และคณะ. (2535). *กฎหมายอาญา 1 ภาคบทบัญญัติทั่วไป* (พิมพ์ครั้งที่ 2). นนทบุรี: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.
- สุภัทร แสงประดับ. (2551). *ปัญหากฎหมายในการพิจารณาคดีคุ้มครองผู้บริโภคในประเทศไทย* (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยศรีปทุม.
- สุขุม สุนิตย์. (2545). *ร่างพระราชบัญญัติกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. .... กรณีศึกษากฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคกรณีศึกษากฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคของประเทศญี่ปุ่นสหรัฐอเมริกาและสหราชอาณาจักรอังกฤษ*. นนทบุรี: สำนักวิจัยและพัฒนา สถาบันพระปกเกล้า.
- \_\_\_\_\_. (2548). *คำอธิบายกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค*. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- อนันต์ จันทร โอภากร. (2547). *กฎหมายว่าด้วยความรับผิดชอบเพื่อความเสียหายอันเกิดจากสินค้าที่ขาดความปลอดภัย*. กรุงเทพฯ: โครงการตำราและเอกสารประกอบการสอน คณะนิติศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- อนุเทพ ภาสุระ. (2546, 15 ตุลาคม). *น้ำแข็ง แหล่งของจุลินทรีย์ก่อโรคในระบบทางเดินอาหาร*. นนทบุรี: ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา.
- อักรพงษ์ เวชยานนท์. (2550). *การคุ้มครองผู้บริโภคในประเทศไทยฉบับวิจัยและพัฒนากระบวนการยุติธรรม* (รายงานผลการวิจัย). กรุงเทพฯ: กองนิติการ สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค.

## ภาษาต่างประเทศ

Agri-Food and Veterinary Services, 2005. FOOD REGULATIONS (G.N. No. S 264/88).

Food (Amendment) Regulations 1992.

Food (Amendment) Regulations 1993.

Food (Amendment) Regulations 1998.

Food Sanitation Law.

Sale of Food Act (Chapter 283) 1973 Revised Edition 1985.

Sale of Food Act (Chapter 283) 1973 Revised Edition 1985.

Singapore Institute of Standards and Industrial Research (SISIR). Retrieved May 13, 2014, from

<http://www.ava.gov.sg>



กรม  
การ  
การ  
การ

ภาคผนวก

**บทสัมภาษณ์ผู้ผลิต ผู้บริโภค**  
**และหน่วยงานที่มีหน้าที่ควบคุมธุรกิจการผลิตน้ำแข็ง**

**ผู้บริโภค 1 เพศชาย อายุ 25 ปี ประกอบอาชีพขับรถสามล้อรับจ้างสาธารณะ**

- คำถาม** ท่านบริโภคน้ำแข็งหรือไม่ เพราะเหตุใด หากท่านบริโภคน้ำแข็งท่านบริโภคน้ำแข็งบ่อยเพียงใด
- คำตอบ** บริโภคเป็นประจำเพราะจะทำให้มีความสดชื่น และช่วยคลายร้อนได้ รับประทานทุกวันพร้อมกับเวลาเรากำลังนั่งรถหรือกาแฟ
- คำถาม** ท่านมีวิธีการเลือกซื้อหรือไม่อย่างไร
- คำตอบ** เลือกซื้อน้ำแข็งที่สะอาดไม่มีเศษวัสดุคุดอยู่ในน้ำแข็ง และน้ำแข็งจะต้องไม่มีกลิ่นปนเปื้อนอยู่ในน้ำ
- คำถาม** ท่านเคยพบปัญหาหรือข้อบกพร่องของน้ำแข็งหรือไม่อย่างไร
- คำตอบ** การขนส่งน้ำแข็งส่วนใหญ่จะใส่กระสอบเพื่อบรรจุน้ำแข็ง จะทำให้มีเศษกระสอบหรือสิ่งแปลกปลอมติดมาด้วย ควรใส่ถุงพลาสติกขนาดใหญ่เพื่อจะให้ดูแล้วมีความสะอาดและน้ำหนักมากยิ่งขึ้นด้วยครับ
- คำถาม** ท่านเคยพบเห็นถึงวิธีการขนส่งน้ำแข็งหรือไม่ และคิดว่ามีความเหมาะสมหรือไม่อย่างไร
- คำตอบ** เคยพบเห็น และคิดว่าไม่เหมาะสม เพราะการขนส่งน้ำแข็งจะใส่กระสอบ และจะทำให้มีเศษกระสอบหรือเศษผงติดมากับน้ำแข็งในเวลารับประทาน
- คำถาม** ท่านคิดว่าบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการใส่น้ำแข็งในปัจจุบันมีความเหมาะสมหรือไม่อย่างไร
- คำตอบ** คิดว่ามีความเหมาะสมแล้ว แต่ควรมีการพัฒนาให้สามารถเก็บความเย็นได้จะดียิ่งขึ้น

**คำถาม** ท่านทราบหรือไม่ว่าปัจจุบันมีหน่วยงานใดที่เข้ามากำกับดูแลในเรื่องการผลิตน้ำแข็ง รวมถึงความปลอดภัยด้านต่าง ๆ

**คำตอบ** ไม่ทราบแต่คิดว่าต้องมี เพราะการทำน้ำแข็งต้องผ่านการทดสอบด้านสุขอนามัยในการบริโภค การทำน้ำแข็งต้องสะอาดเพราะเมื่อผู้บริโภครับประทานแล้วต้องปลอดภัย และต้องผ่านการคัดกรองกรรมวิธีต่าง ๆ ของโรงงานและต้องได้รับน้ำแข็งที่ดีมีคุณภาพ

**คำถาม** หากท่านได้รับความเสียหายจากการบริโภคน้ำแข็ง ท่านจะดำเนินการเรียกร้องค่าเสียหายจากผู้ประกอบการหรือไม่

**คำตอบ** ไม่เรียกร้อง แต่จะดูน้ำแข็งยี่ห้ออื่นเวลาซื้อครั้งต่อไป เพราะน้ำแข็งเราก็ต้องเลือกที่มีคุณภาพดีต่อเรา

## ผู้บริโภคน้ำ 2 เพศหญิง อายุ 25 ปี ประกอบอาชีพรับจ้าง

- คำถาม** ท่านบริโภคน้ำแข็งหรือไม่ เพราะเหตุใด หากท่านบริโภคน้ำแข็งท่านบริโภคน้ำแข็งบ่อยเพียงใด
- คำตอบ** บริโภคน้ำแข็งเป็นประจำทุกวัน เพราะเมืองไทยมีอากาศร้อนสูง ร่างกายต้องการน้ำและความสดชื่นจากน้ำแข็ง
- คำถาม** ท่านมีวิธีการเลือกซื้อหรือไม่อย่างไร
- คำตอบ** ข้าพเจ้าเลือกซื้อน้ำแข็งตามความต้องการในการบริโภคในแต่ละครั้ง ตามความจำเป็น
- คำถาม** ท่านเคยพบปัญหาหรือข้อบกพร่องของน้ำแข็งหรือไม่อย่างไร
- คำตอบ** ข้าพเจ้าเคยพบปัญหาในน้ำแข็ง พบว่ามีตะกอนฝุ่นผงติดอยู่ และมีเศษของบรรจุภัณฑ์เข้าไปปลอมแปลงอยู่ในก้อนน้ำแข็ง
- คำถาม** ท่านเคยพบเห็นถึงวิธีการขนส่งน้ำแข็งหรือไม่ และคิดว่ามีความเหมาะสมหรือไม่อย่างไร
- คำตอบ** ข้าพเจ้าเคยพบเห็นการขนส่งน้ำแข็ง และคิดว่าไม่เหมาะสมเนื่องจากการขนส่งน้ำแข็งโดยทั่วไปจะใช้รถบรรทุกที่เปิดโล่งโดยไม่มีหลังคา ไม่มีความปลอดภัย และยังคงมีสะเก็ด
- คำถาม** ท่านคิดว่าบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการใส่น้ำแข็งในปัจจุบันมีความเหมาะสมหรือไม่อย่างไร
- คำตอบ** ข้าพเจ้าคิดว่าเหมาะสม เพราะโดยทั่วไปน้ำแข็งจะบรรจุใส่กระสอบทำให้น้ำสามารถไหลผ่านได้เวลาที่น้ำแข็งนั้นจะละลาย
- คำถาม** ท่านทราบหรือไม่ว่าปัจจุบันมีหน่วยงานใดที่เข้ามากำกับดูแลในเรื่องการผลิตน้ำแข็ง รวมถึงความปลอดภัยด้านต่าง ๆ
- คำตอบ** ข้าพเจ้าไม่ทราบว่าปัจจุบันมีหน่วยงานใดเข้ามากำกับดูแล การผลิตน้ำแข็ง เพราะข้าพเจ้าไม่ได้ศึกษาและมีความรู้ทางด้านนี้โดยตรง

**คำถาม** หากท่านได้รับความเสียหายจากการบริโภคน้ำแข็ง ท่านจะดำเนินการเรียกร้องค่าเสียหายจาก ผู้ประกอบการหรือไม่

**คำตอบ** ไม่เรียกร้อง เพราะไม่ทราบว่าจะไปเรียกร้องจากหน่วยงานใด

DRUC

### ผู้บริโภคน้ำ 3 เพศหญิง อายุ 40 ปี ประกอบอาชีพธุรกิจส่วนตัว เปิดร้านรับส่งไปรษณีย์

- คำถาม** ท่านบริโภคน้ำแข็งหรือไม่ เพราะเหตุใดหากท่านบริโภคน้ำแข็งท่านบริโภคน้ำแข็งบ่อยเพียงใด
- คำตอบ** บริโภค เนื่องจากการบริโภคน้ำแข็งแล้วจะทำให้รู้สึกสดชื่น เพราะสภาพอากาศที่ร้อนจัดและโดยปกติ จะบริโภคน้ำแข็งทุกมื้อพร้อมอาหารที่รับประทานในแต่ละวัน
- คำถาม** ท่านมีวิธีการเลือกซื้อหรือไม่อย่างไร
- คำตอบ** จะเลือกซื้อน้ำแข็งที่สังเกตว่ามีความสะอาด สีน้ำแข็งต้องขาวใสและไม่มีสิ่งสกปรกเจือปนมาด้วยและเลือกขนาดของเกร็ดน้ำแข็งที่เป็นขนาดเล็ก
- คำถาม** ท่านเคยพบปัญหาหรือข้อบกพร่องของน้ำแข็งหรือไม่อย่างไร
- คำตอบ** เคยพบเห็นเนื่องจากน้ำแข็งจากแหล่งที่มาบางแห่งมีสิ่งสกปรกเจือปนมาในก้อนน้ำแข็งด้วย และเมื่อน้ำแข็งละลายน้ำจะมีลักษณะขุ่นและมีสิ่งปนเปื้อน
- คำถาม** ท่านเคยพบเห็นถึงวิธีการขนส่งน้ำแข็งหรือไม่ และคิดว่ามีความเหมาะสมหรือไม่อย่างไร
- คำตอบ** เคยพบเห็นวิธีการขนส่งน้ำแข็งของผู้จำหน่ายที่ส่งตามร้านค้าทั่วไป ซึ่งวิธีการขนส่งน้ำแข็งของผู้จำหน่ายบางรายมีวิธีการขั้นตอนที่ไม่ค่อยสะอาด และบรรจุภัณฑ์ที่ใส่น้ำแข็งสภาพเก่าและดูเหมือนคล้ายผ่านการใช้งานมาแล้ว
- คำถาม** ท่านคิดว่าบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการใส่น้ำแข็งในปัจจุบันมีความเหมาะสมหรือไม่อย่างไร
- คำตอบ** มีความเหมาะสมตามสภาพความต้องการของผู้บริโภค และผู้ประกอบการต้องคำนึงถึงความสะอาดของบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการใส่น้ำแข็งด้วย
- คำถาม** ท่านทราบหรือไม่ว่าปัจจุบันมีหน่วยงานใดที่เข้ามากำกับดูแลในเรื่องการผลิตน้ำแข็ง รวมถึงความปลอดภัยด้านต่าง ๆ
- คำตอบ** พอจะทราบว่าน่าจะมีหน่วยงานของภาครัฐที่ต้องเข้ามาดูแลและกำกับควบคุมมาตรฐาน และการรับรองของคณะกรรมการอาหารและยา

**คำถาม** หากท่านได้รับความเสียหายจากการบริโภคน้ำแข็ง ท่านจะดำเนินการเรียกร้องค่าเสียหายจากผู้ประกอบการหรือไม่

**คำตอบ** อาจจะต้องเรียกร้องค่าเสียหายจากผู้ประกอบการในกรณีที่มีการบริโภคน้ำแข็งแล้ว ทำให้มีผลเสียต่อร่างกายรุนแรง และเป็นอันตรายต่อชีวิต

DRPU

### ผู้บริโภคน้ำแข็งอายุ 30 ปี ประกอบอาชีพรับจ้าง

- คำถาม** ท่านบริโภคน้ำแข็งหรือไม่ เพราะเหตุใด หากท่านบริโภคน้ำแข็งท่านบริโภคน้ำแข็งบ่อยเพียงใด
- คำตอบ** บริโภคน้ำแข็งเป็นประจำทุกวัน พร้อมกับเครื่องดื่ม เนื่องจากสภาพอากาศร้อน เพื่อดับกระหายและความรู้สึกสดชื่น
- คำถาม** ท่านมีวิธีการเลือกซื้อหรือไม่อย่างไร
- คำตอบ** ไม่มีวิธีการเลือกซื้อน้ำแข็ง แต่จะเลือกซื้อจากร้านค้าที่ขายเครื่องดื่ม ว่าร้านมีความสะอาดหรือไม่ เช่นการทำความสะอาดโดยรวม ตู้เย็น หรือถุงใส่น้ำแข็งจากภายนอก
- คำถาม** ท่านเคยพบปัญหาหรือข้อบกพร่องของน้ำแข็งหรือไม่อย่างไร
- คำตอบ** เคยพบเห็นปัญหาของความสะอาดในน้ำแข็ง เนื่องจากในบางครั้งที่รับประทานกับน้ำเปล่าแล้ว เมื่อน้ำแข็งละลายแล้ว จะพบว่าในแก้วมีตะกอนหรือสิ่งปนเปื้อนบ้าง
- คำถาม** ท่านเคยพบเห็นถึงวิธีการขนส่งน้ำแข็งหรือไม่ และคิดว่ามีความเหมาะสมหรือไม่อย่างไร
- คำตอบ** เคยพบเห็น หากเป็นในเรื่องของการขนส่งนั้นไม่เหมาะสม เนื่องจากเท่าที่เคยพบเห็น จะมีการใส่กระสอบและนำมาถ่ายในแก้วน้ำ จึงไม่ทราบว่าถุงดังกล่าวนั้นมีการนำกลับมาใช้ใหม่ หรือได้รับการทำความสะอาดหรือไม่ หากเป็นน้ำแข็งที่ส่งตามร้านอาหารหรือร้านค้าขายเครื่องดื่มจะมีลักษณะไม่ค่อยสะอาดมากนัก เนื่องจากจะบรรจุทุกมาในรถยนต์ ซึ่งมีผ้ายางคลุมเพื่อป้องกันการละลาย แต่ก็อาจมีสิ่งปนเปื้อนจากสภาพแวดล้อมภายนอก เช่นฝุ่นควันต่าง ๆ และเคยพบเห็นคนงานชอนนั่งหรือยืนบนน้ำแข็ง ดูแลแล้วทำให้น้ำแข็งไม่น่าบริโภค
- คำถาม** ท่านคิดว่าบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการใส่น้ำแข็งในปัจจุบันมีความเหมาะสมหรือไม่อย่างไร
- คำตอบ** หากเป็นน้ำแข็งยูนิตนั้นถือว่ามีความสะอาดแล้ว เพราะบรรจุอยู่ในถุงพลาสติกแบบใส และมีการปิดผนึกเรียบร้อยดี แต่ถ้าเป็นถุงกระสอบขนาดใหญ่ดูไม่สะอาดและไม่รู้ว่าถุงแบบนี้จะมีการล้างทำความสะอาดหรือไม่



**คำถาม** ท่านทราบหรือไม่ว่าปัจจุบันมีหน่วยงานใดที่เข้ามากำกับดูแลในเรื่องการผลิตน้ำแข็ง รวมถึงความปลอดภัยด้านต่าง ๆ

**คำตอบ** ไม่ทราบ

**คำถาม** หากท่านได้รับความเสียหายจากการบริโภคน้ำแข็ง ท่านจะดำเนินการเรียกร้องค่าเสียหายจากผู้ประกอบการหรือไม่

**คำตอบ** หากเกิดความเสียหาย เช่นอาการท้องเสีย ท้องร่วง และสาเหตุมาจากน้ำแข็งแล้ว คงไม่ดำเนินการเรียกร้องเนื่องจากไม่ทราบว่าใครเป็นผู้ผลิต แต่อาจมีการแจ้งให้ผู้ขายทราบถึงความเสียหายที่เกิดขึ้นเพื่อปรับปรุงในเรื่องของความสะอาด

ผู้บริโภคน้ำ 5 เพศหญิง อายุ 34 ปี ประกอบอาชีพรับจ้าง

- คำถาม** ท่านบริโภคน้ำแข็งหรือไม่ เพราะเหตุใด หากท่านบริโภคน้ำแข็งท่านบริโภคน้ำแข็งบ่อยเพียงใด
- คำตอบ** บริโภค เพราะช่วงนี้อากาศร้อนจัด ปกติไม่บ่อย แต่ช่วงอากาศร้อนรับประทานเกือบทุกวัน
- คำถาม** ท่านมีวิธีการเลือกซื้อหรือไม่อย่างไร
- คำตอบ** เลือกซื้อน้ำแข็งที่ไม่แชร์ร่วมกับสิ่งของอย่างอื่น
- คำถาม** ท่านเคยพบปัญหาหรือข้อบกพร่องของน้ำแข็งหรือไม่อย่างไร
- คำตอบ** เคย น้ำแข็งที่บริโภคไม่สะอาด มีเศษถุงกระสอบใส่น้ำแข็งอยู่ในแก้วน้ำแข็ง บางครั้งหากน้ำแข็งละลายจะเห็นเศษฝุ่นตะกอนอยู่ที่ก้นแก้ว
- คำถาม** ท่านเคยพบเห็นถึงวิธีการขนส่งน้ำแข็งหรือไม่ และคิดว่ามีความเหมาะสมหรือไม่อย่างไร
- คำตอบ** เคย ไม่เหมาะสมเท่าไร ไม่ได้มาตรฐาน เห็นเด็กท้ายนั่งทับน้ำแข็ง ดูแล้วทำให้น้ำแข็งไม่สะอาด
- คำถาม** ท่านคิดว่าบรรจุภัณฑ์ใช้ในการใส่น้ำแข็งในปัจจุบันมีความเหมาะสมหรือไม่อย่างไร
- คำตอบ** ถุงพลาสติกที่ใส่น้ำแข็ง 1 กิโลกรัมดูเหมาะสมแล้ว แต่ถ้าเป็นถุงกระสอบคิดว่าไม่เหมาะสม เพราะถุงกระสอบเห็นมีคราบสกปรกอยู่ที่ถุง บางทีถุงขาดหรือรั่วอาจทำให้เศษผงเข้าไปอยู่ในน้ำแข็งได้
- คำถาม** ท่านทราบหรือไม่ว่าปัจจุบันมีหน่วยงานใดที่เข้ามากำกับดูแลในเรื่องการผลิตน้ำแข็ง รวมถึงความปลอดภัยด้านต่าง ๆ
- คำตอบ** ไม่ทราบและไม่แน่ใจ

**คำถาม** หากท่านได้รับความเสียหายจากการบริโภคน้ำแข็ง ท่านจะดำเนินการเรียกร้องค่าเสียหายจากผู้ประกอบการหรือไม่

**คำตอบ** คงไม่เรียกร้อง เพราะยังไม่เคยได้รับความเสียหายจากการบริโภคน้ำแข็ง

DRPU

### ผู้บริโภคร 6 เพศหญิง อายุ 32 ปี ไม่ได้ประกอบอาชีพใด

- คำถาม** ท่านบริโภคน้ำแข็งหรือไม่ เพราะเหตุใด หากท่านบริโภคน้ำแข็งท่านบริโภคน้ำแข็งบ่อยเพียงใด
- คำตอบ** บริโภค เนื่องจากอากาศร้อน แต่บริโภคเป็นบางครั้ง เนื่องจากมักจะไม่มีบริโภคน้ำเย็น
- คำถาม** ท่านมีวิธีการเลือกซื้อหรือไม่อย่างไร
- คำตอบ** ดูจากก้อนน้ำแข็งสีไม่ขุ่นและสีใส ๆ
- คำถาม** ท่านเคยพบปัญหาหรือข้อบกพร่องของน้ำแข็งหรือไม่อย่างไร
- คำตอบ** ก้อนน้ำแข็งมีเศษวัชพืชหรือเศษไม้อยู่ภายในก้อนน้ำแข็ง
- คำถาม** ท่านเคยพบเห็นถึงวิธีการขนส่งน้ำแข็งหรือไม่ และคิดว่ามีความเหมาะสมหรือไม่อย่างไร
- คำตอบ** เคยพบ และเห็นว่ายังไม่เหมาะสมในด้านความสะดวก ควรมีการแก้ไขปรับปรุง และไม่ควรระให้มีใครเข้าไปนั่งหรือยืนอยู่บนรถที่ขนส่งน้ำแข็ง
- คำถาม** ท่านคิดว่าบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการใส่น้ำแข็งในปัจจุบันมีความเหมาะสมหรือไม่อย่างไร
- คำตอบ** คิดว่าเหมาะสมแล้ว
- คำถาม** ท่านทราบหรือไม่ว่าปัจจุบันมีหน่วยงานใดที่เข้ามากำกับดูแลในเรื่องการผลิตน้ำแข็ง รวมถึงความปลอดภัยด้านต่าง
- คำตอบ** ไม่ทราบ
- คำถาม** หากท่านได้รับความเสียหายจากการบริโภคน้ำแข็ง ท่านจะดำเนินการเรียกร้องค่าเสียหายจากผู้ประกอบการหรือไม่
- คำตอบ** ไม่เรียกร้อง

ผู้บริโภคร 7 เพศหญิง อายุ 45 ปี ประกอบอาชีพพนักงานราชการ

**คำถาม** ท่านบริโภคน้ำแข็งหรือไม่ เพราะเหตุใด หากท่านบริโภคน้ำแข็งท่านบริโภคน้ำแข็งบ่อยเพียงใด

**คำตอบ** บริโภคบางครั้ง จะเลือกบริโภคเฉพาะเวลาอากาศร้อน

**คำถาม** ท่านมีวิธีการเลือกซื้อหรือไม่อย่างไร

**คำตอบ** เลือกแบบที่ใสและสะอาด ไม่แข็งของอย่างอื่นรวมอยู่ในน้ำแข็ง หรือเลือกซื้อน้ำแข็งที่มีอยู่รับรอง

**คำถาม** ท่านเคยพบปัญหาหรือข้อบกพร่องของน้ำแข็งหรือไม่อย่างไร

**คำตอบ** เคยพบ ว่าน้ำแข็งเมื่อละลายน้ำหมดแล้ว จะมีสิ่งสกปรกในก้อนน้ำแข็ง น้ำจะดำ

**คำถาม** ท่านเคยพบเห็นถึงวิธีการขนส่งน้ำแข็งหรือไม่ และคิดว่ามีความเหมาะสมหรือไม่อย่างไร

**คำตอบ** เคยพบและเคยเข้าไปดูการทำน้ำแข็ง บางครั้งความสะอาดก็ยังไม่เพียงพอ (เฉพาะบางที่)

**คำถาม** ท่านคิดว่าบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการใส่น้ำแข็งในปัจจุบันมีความเหมาะสมหรือไม่อย่างไร

**คำตอบ** บางเวลา บางโอกาสและสถานที่ เราจะเจาะจงไปเลยคงยาก เพราะแต่ละสถานที่ใช้น้ำแข็งไม่เหมือนกัน

**คำถาม** ท่านทราบหรือไม่ว่าปัจจุบันมีหน่วยงานใดที่เข้ามากำกับดูแลในเรื่องการผลิตน้ำแข็ง รวมถึงความปลอดภัยด้านต่าง

**คำตอบ** ไม่ทราบ

**คำถาม** หากท่านได้รับความเสียหายจากการบริโภคน้ำแข็ง ท่านจะดำเนินการเรียกร้องค่าเสียหายจากผู้ประกอบการหรือไม่

**คำตอบ** ไม่ เพราะสิ่งที่เราบริโภคในแต่ละวัน ไม่ใช่ น้ำแข็งเพียงอย่างเดียว หากเกิดความเสียหายขึ้นก็คงจะไม่ได้คิดว่าเกิดขึ้นเพราะน้ำแข็งไม่สะอาด

### ผู้บริโภคร 8 เพศชาย อายุ 25 ปี ประกอบอาชีพค้าขาย

**คำถาม** ท่านบริโภคน้ำแข็งหรือไม่ เพราะเหตุใด หากท่านบริโภคน้ำแข็งท่านบริโภคน้ำแข็งบ่อยเพียงใด

**คำตอบ** บริโภค เพราะจะทำให้มีความสุขขึ้น รับประทานทุกวันพร้อมกับเวลาเรดื่มน้ำอัดลม กาแฟ

**คำถาม** ท่านมีวิธีการเลือกซื้อหรือไม่อย่างไร

**คำตอบ** เลือกซื้อน้ำแข็งที่สะอาดไม่มีเศษวัสดุอยู่ในน้ำแข็ง

**คำถาม** ท่านเคยพบปัญหาหรือข้อบกพร่องของน้ำแข็งหรือไม่อย่างไร

**คำตอบ** เคยพบ น้ำแข็งที่บริโภคในปัจจุบันดูไม่ได้มาตรฐาน ไม่สะอาด มักมีเศษวัสดุอย่างอื่น เช่นเศษหญ้า หรือฝุ่นอยู่ในน้ำแข็ง

**คำถาม** ท่านเคยพบเห็นถึงวิธีการขนส่งน้ำแข็งหรือไม่ และคิดว่ามีความเหมาะสมหรือไม่อย่างไร

**คำตอบ** เคยพบเห็น ไม่เหมาะสม เพราะการขนส่งน้ำแข็งจะใส่กระสอบ และจะทำให้มีเศษกระสอบหรือเศษผงหรือสิ่งแปลกปลอมติดมาด้วย ควรใส่ถุงพลาสติกขนาดใหญ่เพื่อจะให้ดูแล้วมีความสะอาดและนำบริโภคมากยิ่งขึ้นด้วยครับ

**คำถาม** ท่านคิดว่าบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการใส่น้ำแข็งในปัจจุบันมีความเหมาะสมหรือไม่อย่างไร

**คำตอบ** คิดว่ามีความเหมาะสมแล้ว แต่ควรมีการพัฒนาให้สามารถเก็บความเย็นได้ จะดียิ่งขึ้น

**คำถาม** ท่านทราบหรือไม่ว่าปัจจุบันมีหน่วยงานใดที่เข้ามากำกับดูแลในเรื่องการผลิตน้ำแข็ง รวมถึงความปลอดภัยด้านต่าง ๆ

**คำตอบ** คิดว่าต้องมี เพราะการทำน้ำแข็งต้องผ่านการทดสอบด้านสุขภาพอนามัย การทำน้ำแข็งต้องสะอาดเพราะเมื่อผู้บริโภครับประทานแล้วต้องปลอดภัย และต้องผ่านการคัดกรองกรรมวิธีต่าง ๆ ของโรงงานและต้องได้รับน้ำแข็งที่ดีมีคุณภาพ

**คำถาม** หากท่านได้รับความเสียหายจากการบริโภคน้ำแข็ง ท่านจะดำเนินการเรียกร้องค่าเสียหายจากผู้ประกอบการหรือไม่

**คำตอบ** ไม่เรียกร้อง แต่จะคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ ในเวลาซื้อครั้งต่อไป เพราะน้ำแข็งเราก็ต้องเลือกที่มีคุณภาพดีต่อเรา

DRU

### ผู้บริโภคร 9 เพศหญิง อายุ 40 ปี ประกอบอาชีพรับราชการ

**คำถาม** ท่านบริโภคน้ำแข็งหรือไม่ เพราะเหตุใด หากท่านบริโภคน้ำแข็งท่านบริโภคน้ำแข็งบ่อยเพียงใด

**คำตอบ** บริโภคเพื่อดับกระหาย ชื่นใจ เวลาอากาศร้อน แต่จะบริโภคนาน ๆ ครั้งเฉพาะเวลาอากาศร้อน ๆ

**คำถาม** ท่านมีวิธีการเลือกซื้อหรือไม่อย่างไร

**คำตอบ** พยายามเลือกซื้อน้ำแข็งที่มีภาชนะใส่มิดชิด เป็นน้ำแข็งยูนิต และในน้ำแข็งไม่มีอะไรแช่ปนอยู่ เช่นอาหารต่าง ๆ ร้านบางร้านมักแช่ปนกัน ไม่น่าจนถึงผู้บริโภค มองดูสะอาด ไม่มีเศษขยะหรือฝุ่นละอองผสมอยู่

**คำถาม** ท่านเคยพบปัญหาหรือข้อบกพร่องของน้ำแข็งหรือไม่อย่างไร

**คำตอบ** เคยพบ มีเศษตะกอนเล็ก ๆ อยู่ในน้ำแข็งที่ละลายหมดแล้ว จะเห็นตะกอนลอยอยู่กับแก้ว ถ้าไม่สังเกตก็จะไม่เห็น

**คำถาม** ท่านเคยพบเห็นถึงวิธีการขนส่งน้ำแข็งหรือไม่ และคิดว่ามีความเหมาะสมหรือไม่อย่างไร

**คำตอบ** เคยเห็น และคิดว่าไม่เหมาะสม ส่วนใหญ่ภาชนะที่ใช้ใส่จะเป็นกระสอบขาว ๆ ดูแล้วไม่สะอาด และฝุ่นละอองสามารถเกิดลอดผ่านเข้าไปได้ และเวลาบรรทุกจะเอาไปวางบนรถซึ่งพื้นรถไม่สะอาดจะติดไปกับถุงได้

**คำถาม** ท่านคิดว่าบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการใส่น้ำแข็งในปัจจุบันมีความเหมาะสมหรือไม่อย่างไร

**คำตอบ** ในส่วนของน้ำแข็งที่ขายเป็นถุงสำเร็จรูปคิดว่าเหมาะสมแล้ว แต่ในส่วนของถุงกระสอบคิดว่ายังไม่เหมาะสม เพราะถุงชนิดนี้ดูไม่สะอาด ทำให้เชื้อโรคหรือฝุ่นละอองเข้าไปอยู่ในน้ำแข็งได้ง่าย ควรเปลี่ยนถุงชนิดนี้



**คำถาม** ท่านทราบหรือไม่ว่าปัจจุบันมีหน่วยงานใดที่เข้ามากำกับดูแลในเรื่องการผลิตน้ำแข็ง รวมถึงความปลอดภัยด้านต่าง ๆ

**คำตอบ** ไม่ทราบ และคิดว่าไม่น่าจะมีหน่วยงานใดมาดูแลหรือควบคุมตั้งแต่ขั้นตอนการผลิต จนถึงการจัดจำหน่ายและไม่น่าจะมีการตรวจสอบคุณภาพของโรงงานน้ำแข็งครบทั้ง กระบวนการ

**คำถาม** หากท่านได้รับความเสียหายจากการบริโภคน้ำแข็ง ท่านจะดำเนินการเรียกร้อง ค่าเสียหายจากผู้ประกอบการหรือไม่

**คำตอบ** ทุกคนก็ต้องเรียกร้องจากร้านค้าหรือผู้ประกอบการ แต่ในความเป็นจริงไม่น่าจะทำได้ เพราะไม่มีหลักฐานอะไรที่จะไปเรียกร้องหรือคุ้มครองผู้บริโภคและคิดว่าไม่มี กฎหมายคุ้มครองใด หรือมีแต่ผู้บริโภคไม่ทราบ

**ผู้บริโภค 10 เพศชาย อายุ 32 ปี ประกอบอาชีพรับจ้างเป็นพนักงานบริษัท**

- คำถาม** ท่านบริโภคน้ำแข็งหรือไม่ เพราะเหตุใด หากท่านบริโภคน้ำแข็งท่านบริโภคน้ำแข็งบ่อยเพียงใด
- คำตอบ** บริโภคแทบทุกวัน เนื่องจากช่วยให้คลายร้อนจากอากาศร้อนได้ และยังใช้ผสมในน้ำเปล่า เมื่อดื่มน้ำแล้วก็ทำให้รู้สึกสดชื่นได้
- คำถาม** ท่านมีวิธีการเลือกซื้อหรือไม่อย่างไร
- คำตอบ** ต้องเลือกซื้อน้ำแข็งที่มีคุณภาพดี สะอาด และผ่านมาตรฐานของ อย. หรือเลือกซื้อจากผู้ผลิตน้ำแข็งโดยตรงที่มีคุณภาพ
- คำถาม** ท่านเคยพบปัญหาหรือข้อบกพร่องของน้ำแข็งหรือไม่อย่างไร
- คำตอบ** เคยซื้อน้ำแข็งที่มีความไม่สะอาด และมีฝุ่นละอองเยอะ ทำให้ได้รับการบริโภคน้ำแข็งที่ไม่สะอาดและคุณภาพไม่ดี
- คำถาม** ท่านเคยพบเห็นถึงวิธีการขนส่งน้ำแข็งหรือไม่ และคิดว่ามีความเหมาะสมหรือไม่อย่างไร
- คำตอบ** เคยพบเห็นวิธีการขนส่งน้ำแข็งโดยใส่ถุงกระสอบสีขาว ส่งตามร้านค้าขายของชำทั่วไป และเคยพบเห็นวิธีการส่งโดยรถตู้บรรทุกน้ำแข็ง ซึ่งจะเหมาะสมกว่าวิธีแรก
- คำถาม** ท่านคิดว่าบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการใส่น้ำแข็งในปัจจุบันมีความเหมาะสมหรือไม่อย่างไร
- คำตอบ** บรรจุภัณฑ์ที่เป็นถุงพลาสติก บรรจุน้ำแข็งในปัจจุบัน ยังมีคุณภาพไม่ดี เนื่องจากฉีกขาดง่าย และป้องกันฝุ่นละอองเข้าไปได้น้อยมาก
- คำถาม** ท่านทราบหรือไม่ว่าปัจจุบันมีหน่วยงานใดที่เข้ามากำกับดูแลในเรื่องการผลิตน้ำแข็ง รวมถึงความปลอดภัยด้านต่าง ๆ
- คำตอบ** กระทรวงสาธารณสุข

**คำถาม** หากท่านได้รับความเสียหายจากการบริโภคน้ำแข็ง ท่านจะดำเนินการเรียกร้องค่าเสียหายจากผู้ประกอบการหรือไม่

**คำตอบ** เรียกร้องเนื่องจากข้าพเจ้าคิดว่าไม่เป็นธรรมต่อผู้บริโภคและอาจทำให้ได้รับอันตรายถึงชีวิตได้

PPU

**ผู้บริโภคน้ำ 11 เพศหญิง อายุ 28 ปี ประกอบอาชีพพนักงานบริษัท**

**คำถาม** ท่านบริโภคน้ำแข็งหรือไม่ เพราะเหตุใด หากท่านบริโภคน้ำแข็งท่านบริโภคน้ำแข็งบ่อยเพียงใด

**คำตอบ** บริโภคน้ำแข็ง เพราะเวลาอากาศร้อนหรือกระหายน้ำต้องทานน้ำเย็น ๆ ใส่น้ำแข็งถึงจะสดชื่น

**คำถาม** ท่านมีวิธีการเลือกซื้อหรือไม่อย่างไร

**คำตอบ** ปกติจะเลือกซื้อน้ำแข็งที่ขึ้นอยู่ในตู้พลาสติกเรียบร้อยแล้ว

**คำถาม** ท่านเคยพบปัญหาหรือข้อบกพร่องของน้ำแข็งหรือไม่อย่างไร

**คำตอบ** เคยพบมีเศษผงอยู่ในน้ำแข็ง

**คำถาม** ท่านเคยพบเห็นถึงวิธีการขนส่งน้ำแข็งหรือไม่ และคิดว่ามีความเหมาะสมหรือไม่อย่างไร

**คำตอบ** เคยพบเห็นถึงวิธีการส่งน้ำแข็ง ส่งโดยการใส่ยานพาหนะเป็นรถจักรยานยนต์ คิดว่าไม่เหมาะสมเนื่องจากจะทำให้เศษฝุ่นละอองตามท้องถนนปะปนในน้ำแข็งได้

**คำถาม** ท่านคิดว่าบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการใส่น้ำแข็งในปัจจุบันมีความเหมาะสมหรือไม่อย่างไร

**คำตอบ** บางอย่างก็เหมาะสม อาทิ เช่น ตู้พลาสติกที่มีการขึ้นไว้เรียบร้อยแล้ว บางครั้งก็ไม่เหมาะสม อาทิ เช่น การนำน้ำแข็งใส่ภาชนะที่มีการเปิดปากถุง เพราะจะทำให้เศษผงหรือเชื้อโรคเข้าไปปะปนได้

**คำถาม** ท่านทราบหรือไม่ว่าปัจจุบันมีหน่วยงานใดที่เข้ามากำกับดูแลในเรื่องการผลิตน้ำแข็ง รวมถึงความปลอดภัยด้านต่าง ๆ

**คำตอบ** ไม่ทราบว่า มีหน่วยงานใดบ้างที่เข้ามามีส่วนร่วมในการดูแลการผลิตน้ำแข็ง

**คำถาม** หากท่านได้รับความเสียหายจากการบริโภคน้ำแข็ง ท่านจะดำเนินการเรียกร้องค่าเสียหายจากผู้ประกอบการหรือไม่

**คำตอบ** หากเกิดความเสียหาย จากการบริโภคน้ำแข็ง ถ้าเป็นความเสียหายที่เล็กน้อยก็คงหยุดและหลีกเลี่ยงการบริโภคน้ำแข็งในปริมาณที่น้อยลง

DRPU

ผู้บริโภคน้ำ 12 เพศชาย อายุ 27 ปี ประกอบอาชีพลูกจ้างในหน่วยงานของรัฐ

**คำถาม** ท่านบริโภคน้ำแข็งหรือไม่ เพราะเหตุใด หากท่านบริโภคน้ำแข็งท่านบริโภคน้ำแข็งบ่อยเพียงใด

**คำตอบ** ใช่ เพราะชื่นใจ และบริโภคทุกมื้อที่สามารถหาน้ำแข็งได้

**คำถาม** ท่านมีวิธีการเลือกซื้อหรือไม่อย่างไร

**คำตอบ** ไม่ เพราะเราไม่สามารถเลือกได้ แต่จะเลือกซื้อจากร้านค้าใกล้บ้านหรือภายในที่ทำงาน เนื่องจากสะดวก

**คำถาม** ท่านเคยพบปัญหาหรือข้อบกพร่องของน้ำแข็งหรือไม่อย่างไร

**คำตอบ** เคย น้ำแข็งมีความสกปรกมีเศษหญ้า หรือตะกอนอยู่กันแแก้วน้ำดื่ม

**คำถาม** ท่านเคยพบเห็นถึงวิธีการขนส่งน้ำแข็งหรือไม่ และคิดว่ามีความเหมาะสมหรือไม่อย่างไร

**คำตอบ** เหมาะสมเป็นบ้างเจ้า บางเจ้าก็ไม่เหมาะสมกับรถส่งน้ำแข็งกับวัสดุหรือภาชนะที่ใส่น้ำแข็ง

**คำถาม** ท่านคิดว่าบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการใส่น้ำแข็งในปัจจุบันมีความเหมาะสมหรือไม่อย่างไร

**คำตอบ** ไม่เหมาะสมเพราะบางเจ้าไม่เคยล้างทำความสะอาดเลย เพราะเห็นคราบดำ ๆ ติดอยู่ที่ถัง

**คำถาม** ท่านทราบหรือไม่ว่าปัจจุบันมีหน่วยงานใดที่เข้ามากำกับดูแลในเรื่องการผลิตน้ำแข็ง รวมถึงความปลอดภัยด้านต่าง ๆ

**คำตอบ** ไม่ทราบ

**คำถาม** หากท่านได้รับความเสียหายจากการบริโภคน้ำแข็ง ท่านจะดำเนินการเรียกร้องค่าเสียหายจากผู้ประกอบการหรือไม่

**คำตอบ** ไม่เรียกร้อง

**ผู้บริโภครายที่ 13 เพศหญิง อายุ 61 ปี ประกอบอาชีพข้าราชการบำนาญ**

**คำถาม** ท่านบริโภคน้ำแข็งหรือไม่ เพราะเหตุใด หากท่านบริโภคน้ำแข็งท่านบริโภคน้ำแข็งบ่อยเพียงใด

**คำตอบ** บริโภค เพราะเครื่องดื่มบางประเภทจะต้องทานกับน้ำแข็ง แต่จะบริโภคเป็นบางวัน

**คำถาม** ท่านมีวิธีการเลือกซื้อหรือไม่อย่างไร

**คำตอบ** ไม่มี เพราะบริเวณร้านค้าแถวบ้านมีอยู่จำกัด

**คำถาม** ท่านเคยพบปัญหาหรือข้อบกพร่องของน้ำแข็งหรือไม่อย่างไร

**คำตอบ** พบ น้ำแข็งปนเปื้อนฝุ่น

**คำถาม** ท่านเคยพบเห็นถึงวิธีการขนส่งน้ำแข็งหรือไม่ และคิดว่ามีความเหมาะสมหรือไม่อย่างไร

**คำตอบ** พบรถส่งน้ำแข็งยังคงมีความไม่เหมาะสม บ้างใช้รถกระบะเป็นพาหนะ บ้างใช้รถบรรทุก 6 ล้อ โดยไม่มีช่องเก็บรักษาน้ำแข็ง โดยเฉพาะน้ำแข็งถูกบรรทุกอย่างสิ้นค้าทั่วไปผ่านบรรยากาศฝุ่นละอองรถติดบนท้องถนน

**คำถาม** ท่านคิดว่าบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการใส่น้ำแข็งในปัจจุบันมีความเหมาะสมหรือไม่อย่างไร

**คำตอบ** ในบางประเภท/ชนิดน้ำแข็ง ที่ถูกบรรจุในถุงพลาสติกใสสะอาด แต่บางประเภทที่บรรจุในถุงกระสอบไม่มีความสะอาดเพียงพอที่จะใช้รับประทานได้

**คำถาม** ท่านทราบหรือไม่ว่าปัจจุบันมีหน่วยงานใดที่เข้ามากำกับดูแลในเรื่องการผลิตน้ำแข็ง รวมถึงความปลอดภัยด้านต่าง ๆ

**คำตอบ** น่าจะเป็น อย.

**คำถาม** หากท่านได้รับความเสียหายจากการบริโภคน้ำแข็ง ท่านจะดำเนินการเรียกร้องค่าเสียหายจากผู้ประกอบการหรือไม่

**คำตอบ** ไม่ เพราะน่าจะยังไม่มีศูนย์หรือหน่วยงานที่รับเรื่องร้องเรียนในเรื่องดังกล่าวในส่วน  
ของอาหารที่มีประสิทธิภาพพอที่จะเยียวยาความเสียหายจากการบริโภคได้เสียเวลามาก  
ในการดำเนินการเรียกร้องค่าเสียหาย และกฎหมายในปัจจุบันคงไม่สามารถเอาผิดกับ  
ทางผู้ผลิตหรือผู้ขายได้



**ผู้บริโภคร 14 เพศชาย อายุ 26 ปี ประกอบอาชีพลูกจ้างในหน่วยงานของรัฐ**

- คำถาม** ท่านบริโภคน้ำแข็งหรือไม่ เพราะเหตุใด หากท่านบริโภคน้ำแข็งท่านบริโภคน้ำแข็งบ่อยเพียงใด
- คำตอบ** บริโภค เพื่อเพิ่มความสดชื่นให้กับร่างกาย ทุกวัน เฉลี่ยวันละ 1-2 ครั้ง
- คำถาม** ท่านมีวิธีการเลือกซื้อหรือไม่อย่างไร
- คำตอบ** ไม่ เพราะไม่มีความหลากหลายของผลิตภัณฑ์น้ำแข็งในร้านค้าใดร้านค้านึง จึงไม่สามารถเลือกบริโภคได้
- คำถาม** ท่านเคยพบปัญหาหรือข้อบกพร่องของน้ำแข็งหรือไม่อย่างไร
- คำตอบ** เคยพบ ในลักษณะของสิ่งปนเปื้อน เช่น พลาสติกกระสอบที่ใช้บรรจุน้ำแข็ง เส้นด้าย แกลบ เป็นต้น
- คำถาม** ท่านเคยพบเห็นถึงวิธีการขนส่งน้ำแข็งหรือไม่ และคิดว่ามีความเหมาะสมหรือไม่อย่างไร
- คำตอบ** เคยเห็นยังไม่มี ความเหมาะสมในความสะดวกของรถที่ใช้บรรทุก และคนงาน
- คำถาม** ท่านคิดว่าบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการใส่น้ำแข็งในปัจจุบันมีความเหมาะสมหรือไม่อย่างไร
- คำตอบ** ไม่เหมาะสม บรรจุภัณฑ์ยังไม่มี การปิดหีบห่อให้มิดชิดดีพอสำหรับน้ำแข็งซึ่งเป็นของที่ใช้บริโภค
- คำถาม** ท่านทราบหรือไม่ว่าปัจจุบันมีหน่วยงานใดที่เข้ามากำกับดูแลในเรื่องการผลิตน้ำแข็ง รวมถึงความปลอดภัยด้านต่าง ๆ
- คำตอบ** ไม่ทราบ
- คำถาม** หากท่านได้รับความเสียหายจากการบริโภคน้ำแข็ง ท่านจะดำเนินการเรียกร้องค่าเสียหายจากผู้ประกอบการหรือไม่
- คำตอบ** ไม่เรียกร้อง เพราะค่าใช้จ่ายในการดำเนินคดีอาจมากเมื่อเทียบกับค่าสินไหมที่ได้รับ อาจไม่คุ้มค่า

ผู้บริโภคร 15 เพศชาย อายุ 30 ปี ประกอบอาชีพธุรกิจส่วนตัว / ค้าขาย

- คำถาม** ท่านบริโภคน้ำแข็งหรือไม่ เพราะเหตุใด หากท่านบริโภคน้ำแข็งท่านบริโภคน้ำแข็งบ้อยเพียงใด
- คำตอบ** ใช่ เพราะอากาศร้อน ไม่บ้อย
- คำถาม** ท่านมีวิธีการเลือกซื้อหรือไม่อย่างไร
- คำตอบ** เลือกซื้อที่บรรจุถุงพลาสติกที่มีการปิดผนึก
- คำถาม** ท่านเคยพบปัญหาหรือข้อบกพร่องของน้ำแข็งหรือไม่อย่างไร
- คำตอบ** เคยพบฝุ่นและเศษพลาสติก
- คำถาม** ท่านเคยพบเห็นถึงวิธีการขนส่งน้ำแข็งหรือไม่ และคิดว่ามีความเหมาะสมหรือไม่อย่างไร
- คำตอบ** พบรถส่งน้ำแข็งเป็นรถกระบะหรือไม่ก็รถสามล้อ ผู้ขนส่งใช้มือเปล่าสัมผัสโดนน้ำแข็ง
- คำถาม** ท่านคิดว่าบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการใส่น้ำแข็งในปัจจุบันมีความเหมาะสมหรือไม่อย่างไร
- คำตอบ** บรรจุภัณฑ์ที่เป็นพลาสติกปิดผนึกมิดชิดมีความเหมาะสม แต่น้ำแข็งก้อนหรือน้ำแข็งบดยังไม่เหมาะสม
- คำถาม** ท่านทราบหรือไม่ว่าปัจจุบันมีหน่วยงานใดที่เข้ามากำกับดูแลในเรื่องการผลิตน้ำแข็ง รวมถึงความปลอดภัยด้านต่าง ๆ
- คำตอบ** กระทรวงสาธารณสุข/ส่วนท้องถิ่น เช่น สำนักงานเขต
- คำถาม** หากท่านได้รับความเสียหายจากการบริโภคน้ำแข็ง ท่านจะดำเนินการเรียกร้องค่าเสียหายจากผู้ประกอบการหรือไม่
- คำตอบ** ไม่ เพราะไม่ทราบว่าดำเนินการอย่างไร

### ร้านค้าปลีก (ร้านขายเครื่องดื่ม)

- คำถาม** น้ำแข็งที่ท่านจำหน่ายในปัจจุบันมีกี่ชนิด
- คำตอบ** ชนิดเดียวคือน้ำแข็งบด ที่เลือกน้ำแข็งบดมาจำหน่ายเนื่องจากมีราคาถูกกว่าน้ำแข็งอนามัย และเหมาะที่จะใส่ในเครื่องดื่มเช่น กาแฟเย็น น้ำอัดลม เป็นต้น
- คำถาม** ท่านคิดว่าน้ำแข็งที่ท่านจำหน่ายในปัจจุบันมีความสะอาดหรือไม่ และมีวิธีการเลือกซื้อน้ำแข็งจากผู้ผลิตอย่างไร
- คำตอบ** คิดว่าน้ำแข็งที่จำหน่ายยังไม่สะอาดเพียงพอ เพราะบางครั้งก็พบว่ามีส่วนของน้ำแข็งส่วนวิธีการเลือกซื้อทางร้าน ไม่สามารถเลือกได้ เนื่องจากจะมีรถประจำที่ส่งในบริเวณนี้เป็นผู้มาส่งให้ อีกทั้งยังสะดวกสบาย ไม่ต้องไปซื้อน้ำแข็งจากร้านหรือโรงงานผลิตเอง
- คำถาม** ในการกำหนดราคาขายน้ำแข็งใครเป็นผู้กำหนด
- คำตอบ** ทางร้านเป็นผู้กำหนดราคาเองว่าจะขายราคาเท่าไร
- คำถาม** ท่านคิดว่าบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการขนส่งน้ำแข็งในปัจจุบัน มีความเหมาะสมหรือไม่อย่างไร
- คำตอบ** บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ยังไม่มีความเหมาะสม เพราะบางครั้งจะเห็นว่าถุงที่ใส่น้ำแข็งไม่สะอาด และควรมีการเปลี่ยนจากถุงกระดาษมาเป็นถุงพลาสติก แต่ก็เข้าใจผู้ผลิตว่าจะเป็นการเพิ่มต้นทุนให้เขาและจะทำให้มีน้ำแข็งมีราคาสูงขึ้น
- คำถาม** ท่านคิดว่าการขนส่งน้ำแข็งในปัจจุบันมีความเหมาะสมหรือไม่เพียงใด
- คำตอบ** การขนส่งในปัจจุบันยังมีความไม่เหมาะสม เนื่องจากบางครั้งเห็นพนักงานส่งน้ำแข็งขึ้นไปนั่งทับหรือเหยียบน้ำแข็ง รถส่งน้ำแข็งบางครั้งก็ยังไม่เห็นว่ามีสกปรกหรือบางทีก็มีจักรยานยนต์มาส่ง ซึ่งบางครั้งอาจทำให้ฝุ่นละอองปนเปื้อนอยู่ในน้ำแข็งได้
- คำถาม** ในการประกอบธุรกิจขายปลีกน้ำแข็งต้องมีการขออนุญาตจากหน่วยงานใดหรือไม่
- คำตอบ** ไม่ต้องขออนุญาต

- คำถาม** มีหน่วยงานใดที่เข้ามากำกับดูแลในการทำธุรกิจขายปลีกน้ำแข็งของท่านหรือไม่
- คำตอบ** ไม่มีหน่วยงานใดเข้ามากำกับดูแล แต่มีเจ้าหน้าที่จากเทศบาลมาตรวจร้านว่าสะอาดหรือไม่เพื่อให้แผ่นป้ายรับรองว่าร้านค้านี้สะอาดจริง แต่ไม่มีตรวจสอบน้ำแข็ง

DRPU

### ร้านค้าปลีก (ร้านขายกาแฟ)

- คำถาม** น้ำแข็งที่ท่านจำหน่ายในปัจจุบันมีกี่ชนิด
- คำตอบ** น้ำแข็งที่นำมาใช้สำหรับเครื่องดื่มมี 2 ชนิด คือน้ำแข็งหลอดเล็กและน้ำแข็งบด แต่ส่วนมากนิยมนำน้ำแข็งบดมาใช้ เนื่องจากมีราคาถูกกว่า และทำให้เครื่องดื่มเย็นเร็ว
- คำถาม** ท่านคิดว่าน้ำแข็งที่ท่านจำหน่ายในปัจจุบันมีความสะอาดหรือไม่ และมีวิธีการเลือกซื้อน้ำแข็งจากผู้ผลิตอย่างไร
- คำตอบ** หากเป็นน้ำแข็งหลอดคิดว่าสะอาดเพราะสังเกตได้จากถึงน้ำแข็ง แต่เนื่องจากมีราคาแพงกว่า ส่วนน้ำแข็งบดนั้นยังไม่สะอาดเท่าที่ควรเพราะบางครั้งจะพบเศษฝุ่นหรือตะกอนกันถึง ส่วนวิธีการเลือกซื้อไม่สามารถเลือกได้ เพราะจะมีรถจากผู้ส่งประจำมาส่งให้ถึงที่ ที่เลือกซื้อจากรถพวกนี้เนื่องจากสะดวก
- คำถาม** ในการกำหนดราคาขายน้ำแข็งใครเป็นผู้กำหนด
- คำตอบ** ร้านเราจะกำหนดราคาเอง แต่ราคาก็จะไม่แตกต่างจากร้านขายเครื่องดื่มทั่วไปมากนัก
- คำถาม** ท่านคิดว่าบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการขนส่งน้ำแข็งในปัจจุบัน มีความเหมาะสมหรือไม่อย่างไร
- คำตอบ** คิดว่าไม่เหมาะสมเพราะถุงที่ใส่น้ำแข็งไม่สะอาด เห็นมีร้านค้าบางร้านนำขยะใส่ลงไปในถุง ไม่ทราบว่าโรงงานที่ผลิตที่นำถุงกลับไปใช้จะมีการล้างทำความสะอาดหรือไม่
- คำถาม** ท่านคิดว่าการขนส่งน้ำแข็งในปัจจุบันมีความเหมาะสมหรือไม่เพียงใด
- คำตอบ** คิดว่าไม่เหมาะสมเลย เพราะมักจะเห็นเด็กส่งน้ำแข็งนั่งทับน้ำแข็ง บางทีก็เห็นใช้เท้าในการเคลื่อนย้ายน้ำแข็งหรือบางครั้งร้านพวกนี้จะนำรถจักรยานยนต์มาส่งน้ำแข็ง ไม่มีผ้าใบหรืออะไรคลุมน้ำแข็งเลย ทำให้สัมผัสกับฝุ่นละอองได้ง่าย
- คำถาม** ในการประกอบธุรกิจขายปลีกน้ำแข็งต้องมีการขออนุญาตจากหน่วยงานใดหรือไม่
- คำตอบ** ไม่ต้องขออนุญาต แต่จะมีเทศบาลมาตรวจที่ร้านปีละ 1 ครั้ง หากผ่านเกณฑ์จะให้ป้ายรับรองความสะอาด ซึ่งป้ายมีอายุ 1 ปี

**คำถาม** มีหน่วยงานใดที่เข้ามากำกับดูแลในการทำธุรกิจขายปลีกน้ำแข็งของท่านหรือไม่  
**คำตอบ** ไม่มีหรือมีแต่ไม่ทราบเนื่องจากว่าไม่มีการประชาสัมพันธ์ที่ดี

PPU

### ร้านค้าส่งน้ำแข็ง 1

- คำถาม** น้ำแข็งที่ท่านจำหน่ายในปัจจุบันมีกี่ชนิด
- คำตอบ** มี 4 ชนิดคือ น้ำแข็งซอง น้ำแข็งบด น้ำแข็งอนามัยหลอดเล็กและน้ำแข็งอนามัยหลอดใหญ่
- คำถาม** ท่านคิดว่าน้ำแข็งที่ท่านจำหน่ายในปัจจุบันมีความสะอาดหรือไม่ และมีวิธีการเลือกซื้อน้ำแข็งจากผู้ผลิตอย่างไร
- คำตอบ** คิดว่าสะอาด เพราะเคยไปยังโรงงานที่ผลิตน้ำแข็งมาแล้ว ส่วนวิธีการเลือกก็เลือกจากโรงงานผลิตที่ใกล้บ้าน เนื่องจากโรงงานผลิตจะมีรถขนส่งน้ำแข็งมาให้ถึงร้าน หากต้องการน้ำแข็งเพิ่มระหว่างวันก็จะได้ไม่เสียเวลาในการเดินทาง
- คำถาม** ในการกำหนดราคาขายน้ำแข็งใครเป็นผู้กำหนด
- คำตอบ** ทางร้านเราจะเป็นผู้กำหนดราคาขายปลีกและขายส่งเอง แต่ราคาก็จะไม่ทิ้งห่างจากร้านอื่นมากนัก
- คำถาม** ท่านคิดว่าบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการบรรจุน้ำแข็งในปัจจุบัน มีความเหมาะสมหรือไม่อย่างไร
- คำตอบ** คิดว่าเหมาะสมแล้วในส่วนของถุงขนาด 1.4-1.5 กิโลกรัม แต่ขนาด 20 กิโลกรัมยังไม่เหมาะสม เนื่องจากบ่อยครั้งที่จะพบว่าถุงกระสอบไม่สะอาดและมีรอยฉีกขาดและไม่ทราบว่าโรงงานพวกนี้จะมีการทำความสะอาดถุงกระสอบหรือไม่
- คำถาม** ท่านคิดว่าการขนส่งน้ำแข็งในปัจจุบันมีความเหมาะสมหรือไม่เพียงใด
- คำตอบ** คิดว่าเหมาะสมแล้ว เนื่องจากในการขนส่งโรงงานที่ผลิตจะนำไปใส่รถตู้เก็บความเย็นมาส่ง
- คำถาม** ในการประกอบธุรกิจขายปลีกน้ำแข็งต้องมีการขออนุญาตจากหน่วยงานใดหรือไม่
- คำตอบ** ไม่ต้องขออนุญาตจากหน่วยงานใด
- คำถาม** มีหน่วยงานใดที่เข้ามากำกับดูแลในการทำธุรกิจขายปลีกน้ำแข็งของท่านหรือไม่
- คำตอบ** ไม่มี

## ร้านค้าส่งน้ำแข็ง 2

- คำถาม** น้ำแข็งที่ท่านจำหน่ายในปัจจุบันมีกี่ชนิด
- คำตอบ** มีชนิดเดียว คือน้ำแข็งซองและมีการบดให้ลูกค้าฟรี
- คำถาม** ท่านคิดว่าน้ำแข็งที่ท่านจำหน่ายในปัจจุบันมีความสะอาดหรือไม่ และมีวิธีการเลือกซื้อน้ำแข็งจากผู้ผลิตอย่างไร
- คำตอบ** คิดว่าสะอาดในระดับหนึ่งแต่ยังสะอาดไม่เพียงพอเพราะเคยไปยังโรงงานที่ผลิตน้ำแข็งมาแล้ว ส่วนวิธีการเลือกก็เลือกจากโรงงานผลิตที่ใกล้บ้านจะได้ไม่เสียเวลามากในการขนส่ง
- คำถาม** ในการกำหนดราคาขายน้ำแข็งใครเป็นผู้กำหนด
- คำตอบ** ทางร้านเราจะเป็นผู้กำหนดราคาขายปลีกและขายส่งเองแต่ราคาก็จะไม่ทิ้งห่างจากร้านอื่นมากนัก
- คำถาม** ท่านคิดว่าบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการบรรจุน้ำแข็งในปัจจุบัน มีความเหมาะสมหรือไม่อย่างไร
- คำตอบ** น้ำแข็งซองของเราจะขายโดยไม่มียุติภัณฑ์ ยกเว้นน้ำแข็งบดที่จะขายยกถุงกระสอบก็คิดว่ามีความเหมาะสมแล้ว
- คำถาม** ท่านคิดว่าการขนส่งน้ำแข็งในปัจจุบันมีความเหมาะสมหรือไม่เพียงใด
- คำตอบ** คิดว่าเหมาะสมแล้วเนื่องจากเราใช้รถเก็บความเย็นในการขนส่งน้ำแข็งมาขายที่ร้าน
- คำถาม** ในการประกอบธุรกิจขายปลีกน้ำแข็งต้องมีการขออนุญาตจากหน่วยงานใดหรือไม่
- คำตอบ** ไม่ต้องขออนุญาตจากหน่วยงานใด
- คำถาม** มีหน่วยงานใดที่เข้ามากำกับดูแลในการทำธุรกิจขายปลีกน้ำแข็งของท่านหรือไม่
- คำตอบ** ไม่มี



### ผู้ผลิต (บริษัทน้ำแข็งหลอดห้าดาวจำกัด)

- คำถาม** น้ำแข็งสำหรับบริโภคในปัจจุบัน มีกี่ประเภท อะไรบ้าง
- คำตอบ** น้ำแข็งสำหรับบริโภคในปัจจุบันมีอยู่ 2 ประเภท คือน้ำแข็งอนามัยและน้ำแข็งซองหรือน้ำแข็งก้อนซึ่งแบ่งออกเป็น 4 ประเภท คือน้ำแข็งอนามัยหลอดเล็ก น้ำแข็งอนามัยหลอดใหญ่ น้ำแข็งซองและน้ำแข็งบด แต่ที่โรงงานจะผลิตน้ำแข็งอนามัยหลอดเล็กและหลอดใหญ่เท่านั้น
- คำถาม** น้ำแข็งที่ผลิตมีกระบวนการผลิตอย่างไร
- คำตอบ** กระบวนการผลิตน้ำแข็ง เริ่มจากนำน้ำประปามาพักไว้ที่ถังพักน้ำดิบ หลังจากนั้นน้ำดิบก็จะไหลผ่านเครื่องกรอง และน้ำจะถูกเก็บไว้ในถังพักน้ำสะอาด (น้ำสุก) หากต้องการจะผลิตน้ำแข็งก็เปิดเครื่องผลิตซึ่งเป็นระบบอัตโนมัติ น้ำสะอาดที่อยู่ในบ่อพักน้ำสุกก็จะไหลผ่านเครื่องผลิตออกมาเป็นน้ำแข็งหลอด ซึ่งหากเป็นน้ำแข็งหลอดใหญ่จะใช้เวลาในการผลิต 20 นาที หากเป็นน้ำแข็งหลอดเล็กจะใช้เวลาในการผลิต 40 นาที
- คำถาม** บรรจุภัณฑ์น้ำแข็งที่ใช้ในปัจจุบันมีกี่ประเภท และมีการทำความสะอาดบรรจุภัณฑ์หรือไม่อย่างไร
- คำตอบ** บรรจุภัณฑ์ที่ใช้สำหรับน้ำแข็งหลอดมีอยู่ 2 ประเภท คือถุงพลาสติกสำหรับบรรจุ 1.4 กิโลกรัม และถุงกระสอบสำหรับบรรจุน้ำแข็งขนาด 20 กิโลกรัม ในส่วนของการทำความสะอาดจะมีเพียงถุงกระสอบเท่านั้นที่มีการนำถุงกลับมาใช้ใหม่แบบหมุนเวียน โดยการทำทำความสะอาดจะใช้น้ำเปล่าล้างทำความสะอาดเท่านั้น
- คำถาม** ท่านมีวิธีการขนส่งน้ำแข็งของท่านอย่างไร
- คำตอบ** น้ำแข็งจะแบ่งการขนส่งออกเป็น 2 วิธี หากเป็นการนำน้ำแข็งไปส่งให้กับผู้ค้าส่งรายใหญ่ จะนำน้ำแข็งใส่ในรถตู้เก็บความเย็น หากนำไปส่งให้กับร้านค้าปลีกจะใช้รถกระบะในการนำน้ำแข็งไปส่งหรือที่ผู้ประกอบการเรียกว่าการส่งแบบสายน้ำแข็ง โดยมีสัมปทานและมีลูกค้าประจำอยู่ ในการขนส่งโดยใช้รถกระบะนี้ จะมีเด็กท้ายอยู่บนรถน้ำแข็งด้วย 1-2 คน เพื่อความรวดเร็วในการขนส่ง

- คำถาม** ปัจจุบันในการขายน้ำแข็งมีใครหรือหน่วยงานใดเป็นผู้กำหนดราคาขาย
- คำตอบ** ไม่มีหน่วยงานใดในการกำกับดูแลเรื่องราคาน้ำแข็ง ทางผู้ประกอบการจะกำหนดจากราคาดัชนีทุนค่ากระแสไฟฟ้า โดยราคาน้ำแข็งแต่ละจังหวัดก็จะห่างกันไม่มาก เนื่องจากเรามีชมรมผู้ค้ำน้ำแข็งของจังหวัดหากต้องการจะขึ้นราคาน้ำแข็งทางชมรมผู้ค้ำน้ำแข็งก็จะต้องมานั่งประชุมกันอีกที
- คำถาม** ในการประกอบธุรกิจการผลิตน้ำแข็งเพื่อการบริโภคต้องขออนุญาตในการประกอบการจากหน่วยงานราชการหรือปฏิบัติตามกฎหมายอย่างไรบ้าง
- คำตอบ** ในการประกอบธุรกิจโรงงานน้ำแข็งต้องไปขอใบอนุญาตประกอบกิจการโรงงานอุตสาหกรรมที่กระทรวงอุตสาหกรรมและขอใบรับรองมาตรฐาน อย. ที่กระทรวงสาธารณสุข ส่วนมาตรฐานจีเอ็มพี ไม่มีกฎหมายบังคับเพียงแต่ปฏิบัติตามเพื่อความสะอาดของน้ำแข็ง หากปฏิบัติตามก็จะได้ใบรับรองมาตรฐานจีเอ็มพี จากกระทรวงสาธารณสุข
- คำถาม** ในการประกอบธุรกิจการผลิตน้ำแข็งเพื่อการบริโภค พบปัญหาและอุปสรรคอย่างไรบ้าง
- คำตอบ** ปัญหาและอุปสรรคที่พบคือ แยกออกเป็นในเรื่องของสถานที่ผลิต น้ำแข็งเป็นสินค้าที่ละลายได้ง่าย จึงทำให้พื้นที่ของโรงงานจะเปียกตลอดเวลา ซึ่งบางครั้งจะทำให้พนักงานเกิดอุบัติเหตุลื่นล้มระหว่างปฏิบัติงาน ในส่วนของน้ำประปามักจะไหลไม่เป็นเวลาน้ำประปามีสีแดง ไฟฟ้าดับทำให้กระบวนการผลิตหยุดชะงัก ส่วนเรื่องของผู้ปฏิบัติงานจะพบปัญหาที่คือแม้จะมีชุดปฏิบัติงานให้พนักงานสวมใส่ เช่น หมวกคลุมผม ถุงมือ รองเท้า ฝ้ายกันเปื้อน แต่พนักงานมักจะไม่ปฏิบัติตามเนื่องจากอ้างว่าปฏิบัติงานได้ไม่ถนัด ซึ่งก็เข้าใจผู้ปฏิบัติงาน ส่วนถุงกระสอบที่ใส่น้ำแข็งบางครั้งเมื่อร้านค้ำน้ำถูกกลับมาคืนมักจะไม่ใช่ถุงที่ใส่น้ำแข็งของทางโรงงาน หรือบางทีมีเศษขยะอยู่ในถุงนั้น
- คำถาม** ท่านเคยพบข้อร้องเรียนในเรื่องการผลิตน้ำแข็งหรือไม่
- คำตอบ** เคยครับ มีคนร้องเรียนว่าน้ำแข็งที่ผลิตไม่สะอาด สาธารณะสุขจังหวัดมีจดหมายมาให้ไปเสียค่าปรับ 1,000 บาท แต่ไม่มีเจ้าหน้าที่มาตรวจสอบที่โรงงานผลิต

### ผู้ผลิต (โรงงานแข็งสวงวนศิลป์)

- คำถาม** น้ำแข็งสำหรับบริโภคในปัจจุบัน มีกี่ประเภท อะไรบ้าง
- คำตอบ** น้ำแข็งสำหรับบริโภคมี 2 ประเภท คือน้ำแข็งหลอด ซึ่งแยกออกเป็นหลอดเล็กและหลอดใหญ่และน้ำแข็งซองหรือน้ำแข็งมือซึ่งอาจขายเป็นก้อนหรือบดก็ได้ซึ่งที่โรงงานจะผลิตน้ำแข็งทุกประเภทเลย
- คำถาม** น้ำแข็งที่ผลิตมีกระบวนการผลิตอย่างไร
- คำตอบ** ก็นำน้ำประปามาผ่านเครื่องกรอง หลังจากนั้นก็จะนำก็จะไหลไปยังถังพักน้ำ เมื่อจะผลิตน้ำแข็งก็เปิดเครื่องผลิตอัตโนมัติ น้ำจะไหลผ่านเข้าเครื่องผลิตออกมาเป็นน้ำแข็งแต่ละประเภท ซึ่งระยะเวลาการทำก็จะไม่เท่ากัน
- คำถาม** บรรจุภัณฑ์น้ำแข็งที่ใช้ในปัจจุบันมีกี่ประเภทและมีการทำความสะอาดบรรจุภัณฑ์หรือไม่อย่างไร
- คำตอบ** บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ก็มี 2 ประเภท คือถุงพลาสติกขนาด 1.4-1.5 กิโลกรัม ซึ่งไม่มีการทำความสะอาดเพราะเป็นการขายขาด และถุงกระสอบสำหรับบรรจุขนาด 20 กิโลกรัม จะมีการนำถุงชนิดนี้กลับมาใช้อีก โดยการล้างน้ำสะอาดและตากแดดให้แห้ง
- คำถาม** ท่านมีวิธีการขนส่งน้ำแข็งของท่านอย่างไร
- คำตอบ** ที่โรงงานจะใช้รถเก็บความเย็นขนาดใหญ่ส่งน้ำแข็งให้กับลูกค้าและก็มีที่ลูกค้าจะมาซื้อน้ำแข็งถึงหน้าโรงงานเอง
- คำถาม** ปัจจุบันในการขายน้ำแข็งมีใครหรือหน่วยงานใดเป็นผู้กำหนดราคาขาย
- คำตอบ** ไม่มีครับ กำหนดกันเองโดยสมาคมผู้ค้ำน้ำแข็งของกรุงเทพมหานคร
- คำถาม** ในการประกอบธุรกิจการผลิตน้ำแข็งเพื่อการบริโภคต้องขออนุญาตในการประกอบการจากหน่วยงานราชการหรือปฏิบัติตามกฎหมายอย่างไรบ้าง
- คำตอบ** ก็ขอใบอนุญาตประกอบการกิจการจากกระทรวงอุตสาหกรรม แล้วก็มาตรฐาน อย ที่กระทรวงสาธารณสุข

**คำถาม** ในการประกอบธุรกิจการผลิตน้ำแข็งเพื่อการบริโภค พบปัญหาและอุปสรรคอย่างไรบ้าง  
**คำตอบ** ก็พบปัญหาในเรื่องของน้ำประปาที่ไม่สะอาด มีสีแดงบ้างในบางครั้ง แล้วก็พนักงานที่ไม่รักษาความสะอาดของโรงงานและความสะอาดของตนเองครับ

**คำถาม** ท่านเคยพบข้อร้องเรียนในเรื่องการผลิตน้ำแข็งหรือไม่

**คำตอบ** ไม่เคย

DRUC

**ผู้ผลิต (บริษัทบ้านเนินน้ำแข็งหลอดจำกัด)**

- คำถาม** น้ำแข็งสำหรับบริโภคในปัจจุบัน มีกี่ประเภท อะไรบ้าง
- คำตอบ** น้ำแข็งสำหรับบริโภคมี 2 ประเภท คือน้ำแข็งหลอด และน้ำแข็งซอง ที่โรงงานจะผลิตน้ำแข็งทุกประเภท
- คำถาม** น้ำแข็งที่ผลิตมีกระบวนการผลิตอย่างไร
- คำตอบ** นำน้ำประปามาใส่ไว้ที่ถังพักก่อนผ่านเครื่องกรองน้ำและไหลไปยังเครื่องผลิตอัตโนมัติออกมาเป็นน้ำแข็งซึ่งกระบวนการผลิตของน้ำแข็งแต่ละประเภทจะใช้เวลาไม่เท่ากัน และใช้เครื่องผลิตแยกคนละตัวในส่วนของน้ำแข็งหลอดเล็กใช้เวลาในการผลิตประมาณ 40 นาที น้ำแข็งหลอดใหญ่ใช้เวลาในการผลิตประมาณ 20 นาที ส่วนน้ำแข็งซองใช้เวลาในการผลิตประมาณ 48 ชั่วโมง
- คำถาม** บรรจุภัณฑ์น้ำแข็งที่ใช้ในปัจจุบันมีกี่ประเภทและมีการทำความสะอาดบรรจุภัณฑ์หรือไม่อย่างไร
- คำตอบ** บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ก็มี 2 ประเภท คือถุงพลาสติกขนาด 1.5 กิโลกรัม และถุงกระสอบสำหรับบรรจุขนาด 20 กิโลกรัม ซึ่งถุงชนิดนี้จะมีการนำมาใช้อีก และทำความสะอาดโดยการล้างน้ำเปล่า
- คำถาม** ท่านมีวิธีการขนส่งน้ำแข็งของท่านอย่างไร
- คำตอบ** ก็ใช้รถตู้เก็บความเย็นและรถกระบะในการขนส่ง โดยจะมีเด็กติดรถไปด้วย ถ้าเป็นรถตู้เก็บความเย็น เด็กยกน้ำแข็งก็จะมานั่งโดยสารด้านหน้าข้างคนขับ หากเป็นรถกระบะก็ต้องนั่งอยู่ข้างหลังรวมกับน้ำแข็งเพราะว่าสะดวก รวดเร็วต่อการส่งน้ำแข็งให้ลูกค้า
- คำถาม** ปัจจุบันในการขายน้ำแข็งมีใครหรือหน่วยงานใดเป็นผู้กำหนดราคาขาย
- คำตอบ** ไม่มีครับ แต่ที่โรงงานผมจะมีสมาคมผู้ค้าน้ำแข็งจังหวัดนครปฐมที่จะประชุมร่วมกัน หากต้องการขึ้นราคาน้ำแข็ง

**คำถาม** ในการประกอบธุรกิจการผลิตน้ำแข็งเพื่อการบริโภค ต้องขออนุญาตในการประกอบกิจการจากหน่วยงานราชการหรือปฏิบัติตามกฎหมายอย่างไรบ้าง

**คำตอบ** ก็ขอใบอนุญาตประกอบกิจการจากกระทรวงอุตสาหกรรม แล้วก็มาตรฐาน อย. ที่กระทรวงสาธารณสุข

**คำถาม** ในการประกอบธุรกิจการผลิตน้ำแข็งเพื่อการบริโภค พบปัญหาและอุปสรรคอย่างไรบ้าง

**คำตอบ** ก็พบปัญหาในเรื่องของน้ำประปาที่ไม่สะอาด อุณหภูมิ 20 กิโลกรัม ซึ่งบางครั้งจะได้ถุงที่ไม่ใช่สำหรับใส่น้ำแข็งกลับมาหรือบางครั้งร้านค้าปลีกขายย่อยพวกนี้ก็นำถุงน้ำแข็งเราไปใส่ขยะ ทำให้ถุงสกปรกมากและเวลาดึงทำความสะอาดก็ยาก

**คำถาม** ท่านเคยพบข้อร้องเรียนในเรื่องการผลิตน้ำแข็งหรือไม่

**คำตอบ** เคยมีคนไปร้องเรียนที่สาธารณสุขจังหวัด ว่าน้ำแข็งของไม่สะอาดมีเศษกระสอบอยู่ในก้อนน้ำแข็ง สาธารณะสุขก็ไม่ได้มาตรวจ แต่ส่งจดหมายให้ไปเสียค่าปรับ 2,000 บาท

### ผู้ผลิต (โรงงานน้ำแข็งสาครทิพย์)

- คำถาม** น้ำแข็งสำหรับบริโภคในปัจจุบัน มีกี่ประเภท อะไรบ้าง
- คำตอบ** น้ำแข็งสำหรับบริโภคมี 2 ประเภท คือน้ำแข็งหลอดซึ่งก็มีทั้งหลอดเล็กและหลอดใหญ่ และน้ำแข็งซอง ที่โรงงานสาครทิพย์จะผลิตเฉพาะน้ำแข็งซองหรือน้ำแข็งก้อน
- คำถาม** น้ำแข็งที่ผลิตมีกระบวนการผลิตอย่างไร
- คำตอบ** เริ่มต้นจากการนำน้ำประปามาใส่ถังพักน้ำ แล้วนำไปผ่านเครื่องกรองน้ำเมื่อได้น้ำกรองแล้วก็จะนำไปใส่ในบ่อสำหรับผลิตน้ำแข็งซองซึ่งใช้เวลาประมาณ 2 วัน น้ำก็จะแข็งตัวเป็นน้ำแข็ง ส่วนน้ำแข็งหลอดใหญ่จะผลิตผ่านเครื่องอัตโนมัติ ใช้เวลาในการผลิตประมาณ 20 นาที
- คำถาม** บรรจุภัณฑ์น้ำแข็งที่ใช้ในปัจจุบันมีกี่ประเภท และมีการทำความสะอาดบรรจุภัณฑ์หรือไม่อย่างไร
- คำตอบ** ที่โรงงานเราไม่มีบรรจุภัณฑ์สำหรับใส่น้ำแข็ง เนื่องจากการขายของเราจะขายยกซอง 1 ซองจะมี 64 ก้อน ซึ่งน้ำแข็งก็จะมีขนาดใหญ่ ทำให้หาบรรจุภัณฑ์ในการใส่ไม่ได้
- คำถาม** ท่านมีวิธีการขนส่งน้ำแข็งของท่านอย่างไร
- คำตอบ** น้ำแข็งซองของเราทางโรงงานไม่ต้องนำไปส่งให้กับลูกค้า เพราะจะมีลูกค้ารายย่อยหรือผู้ค้าส่งมาตักน้ำแข็งจากเราไปเอง
- คำถาม** ปัจจุบันในการขายน้ำแข็งมีใครหรือหน่วยงานใดเป็นผู้กำหนดราคาขาย
- คำตอบ** ไม่มีครับ ในการขึ้นราคาน้ำแข็งก็จะดูจากราคาของไฟฟ้า หากมีการขึ้นราคาก็จะต้องมีการประชุมกับผู้ค้าน้ำแข็งในจังหวัดก่อน
- คำถาม** ในการประกอบธุรกิจการผลิตน้ำแข็งเพื่อการบริโภค ต้องขออนุญาตในการประกอบการจากหน่วยงานราชการหรือปฏิบัติตามกฎหมายอย่างไรบ้าง
- คำตอบ** ในการขออนุญาตก็ขออนุญาตการตั้งโรงงานจากกระทรวงอุตสาหกรรม ขอใบรับรองมาตรฐานจากกระทรวงสาธารณสุข หรือ อย. ส่วนเรื่องกระบวนการผลิตก็ปฏิบัติตามให้เป็นไปตามมาตรฐานจีเอ็มพี

**คำถาม** ในการประกอบธุรกิจการผลิตน้ำแข็งเพื่อการบริโภค พบปัญหาและอุปสรรคอย่างไรบ้าง  
**คำตอบ** ก็พบปัญหาในเรื่องของน้ำประปาที่ไม่สะอาด พบตะกอนที่กั้นบ่อแม้มีการล้างทำความสะอาดบ่อยผลิตแล้วก็ตาม

**คำถาม** ท่านเคยพบข้อร้องเรียนในเรื่องการผลิตน้ำแข็งหรือไม่

**คำตอบ** ไม่มีครับ

DRU



## ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-นามสกุล  
วุฒิการศึกษา

ณัฐฐาวีรวรรณ สิงห์ทอง  
ปีการศึกษา 2550 นิติศาสตรบัณฑิต  
มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต

PPU