

ปัญหากฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท



นายปารเมศ อักษรดี

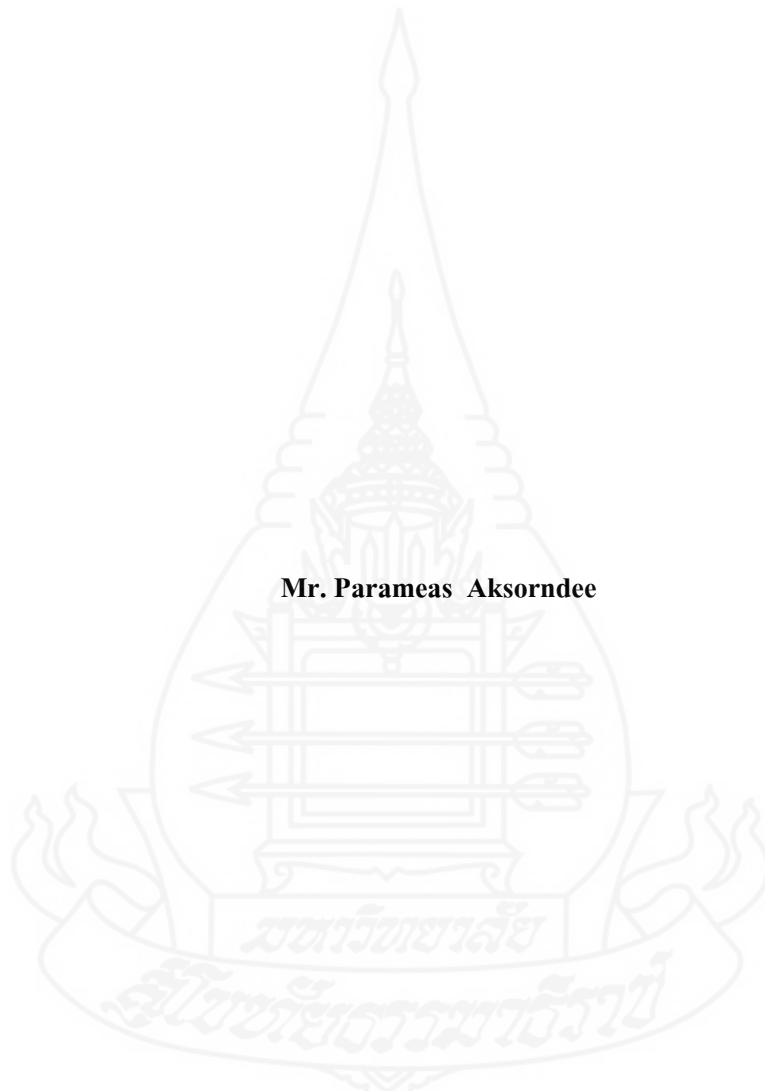
วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญานิติศาสตรมหาบัณฑิต

วิชาเอกกฎหมายธุรกิจ สาขาวิชานิติศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช

พ.ศ. 2563

Food Safety Law Issues in Sealed Containers

Mr. Parameas Aksorndee



A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements for
the Degree of Master of laws in Business Law

School of law


Sukhothai Thammathirat Open University


2020

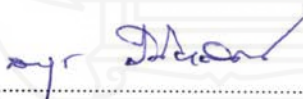
หัวข้อวิทยานิพนธ์ ปัญหากฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
ชื่อและนามสกุล นายปารเมศ อักษรดี
วิชาเอก กฎหมายธุรกิจ
สาขาวิชา นิติศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
อาจารย์ที่ปรึกษา 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วราภรณ์ วนาพิทักษ์
2. ศาสตราจารย์ ดร.สรารุช ปิตียาศักดิ์



วิทยานิพนธ์นี้ได้รับความเห็นชอบให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรระดับปริญญาโท เมื่อวันที่ 30 กรกฎาคม 2564

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์


.....ประธานกรรมการ
(ศาสตราจารย์ ดร.พินัย ฒ นกร)


.....กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วราภรณ์ วนาพิทักษ์)


.....กรรมการ
(ศาสตราจารย์ ดร.สรารุช ปิตียาศักดิ์)


.....ประธานกรรมการบัณฑิตศึกษา
(รองศาสตราจารย์ ดร.เทพศักดิ์ บุญรัตน์พันธุ์) 

ชื่อวิทยานิพนธ์ ปัญหากฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

ผู้วิจัย นายปารเมศ อักษรดี รหัสนักศึกษา 2624000093 **ปริญญา** นิติศาสตรมหาบัณฑิต **วิชาเอก** กฎหมายธุรกิจ

อาจารย์ที่ปรึกษา (1) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วราภรณ์ วนาพิทักษ์ (2) ศาสตราจารย์ ดร.สรารุช ปิติยศศักดิ์

ปีการศึกษา 2563

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ (1) ศึกษาปัญหากฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (2) ศึกษาแนวคิดความปลอดภัย การคุ้มครองผู้บริโภค และมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทของประเทศไทย (3) ศึกษาเปรียบเทียบมาตรการทางกฎหมายเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคของประเทศไทย ประเทศญี่ปุ่น และประเทศสหรัฐอเมริกา (4) หาแนวทางมาตรการทางกฎหมายเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทในประเทศไทย

การศึกษาวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพด้วยวิธีวิจัยเอกสาร ข้อมูลที่ใช้ในการศึกษาจากพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 355 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 349 พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 พระราชบัญญัติความรับผิดในความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551 และกฎหมายต่างประเทศได้แก่ ประเทศสหรัฐอเมริกา ประเทศญี่ปุ่น ซึ่งรวมถึงกฎหมาย หนังสือ บทความ เอกสารทางวิชาการ งานวิจัย วิทยานิพนธ์และข้อมูลจากอินเทอร์เน็ตทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ เก็บรวบรวมข้อมูลจากแหล่งข้อมูลปฐมภูมิและข้อมูลทุติยภูมิ ในส่วนของการวิเคราะห์ข้อมูลงานวิจัย ผู้วิจัยทำการสังเคราะห์และวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ โดยวิเคราะห์จากเนื้อหาที่ได้จากการวิจัยเอกสารและการทบทวนวรรณกรรม เพื่อนำมาเป็นแนวทางในการจัดทำข้อเสนอแนะแก้ไขเพิ่มเติมกฎหมายในเรื่องปัญหากฎหมายเกี่ยวกับอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

จากการศึกษาพบว่า (1) ผู้บริโภคควรได้รับความปลอดภัยจากการบริโภคอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (2) พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ยังไม่มีข้อกำหนดของ HACCP ที่ให้ผู้ประกอบการดำเนินกิจกรรมเพื่อความปลอดภัยในกระบวนการผลิตสินค้า และยังไม่มียุทธศาสตร์การที่มีความรู้ในด้านอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทไว้โดยเฉพาะ (3) สหรัฐอเมริกาใช้ระบบความปลอดภัย HACCP เป็นกฎหมาย และใช้กฎหมาย SFMA ควบคุมความปลอดภัยอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ในขณะที่ประเทศญี่ปุ่นและประเทศไทยใช้ระบบ HACCP เป็นภาคสมัครใจ (4) ใช้แนวทางแก้ไขโดยจัดตั้งคณะกรรมการอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทไว้โดยเฉพาะและกำหนดให้ผู้ประกอบการดำเนินกิจกรรมเพื่อความปลอดภัยในกระบวนการผลิตสินค้า

คำสำคัญ การคุ้มครองผู้บริโภค ความปลอดภัยอาหาร อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

Thesis title: Food Safety Law Issues in Sealed Containers

Researcher: Mr. Parameas Aksorndee; **ID:** 2624000093; **Degree:** Master of Laws;

Thesis advisors: (1) Dr. Varaporn Vanaphituk, Assistan Professor;

(2) Dr. Saravut Pitiyasak, Professor; **Academic year:** 2020

Abstract

This research has the objectives to (1) study legal problem of food safety in a hermetically sealed container, (2) study concepts relating to safety, consumer protection and standard of food product in a hermetically sealed container in Thailand, Japan and United States of America, (3) compare legal measures for consumer protection in Thailand with foreign countries, (4) find guidelines of legal measures for consumer protection relating to food product in a hermetically sealed container in Thailand.

This research is a qualitative research with a method of documentary research. Data, which have been used for studying, are from Food Act B.E. 2522, Ministry of Public Health Notification No. 355, Ministry of Public Health Notification No. 349, Consumer Protection Act B.E. 2522, Product Liability Act B.E. 2551, and the laws in foreign countries such as the United States of America, Japan and related laws, books, articles, academic papers, researches, thesis, and information from internet, both Thai and English. Data have been collected from primary and secondary sources. The method of this research includes qualitative data analysis and synthesis approach. The analysis has been made to the contents obtained from researches, papers, and literature reviews for being guidelines to provide suggestions for amendment of laws relating to the problems of food in a hermetically sealed container.

The result of study found that (1) consumers should be safe to consume food in hermetically sealed containers, (2) there is no requirement of HACCP provided in Food Act B.E. 2522, and related laws for business operators to carry out safety activities in the production process, and there is no specific subcommittee who has knowledge of food in hermetically sealed containers, (3) the United States of America requires mandatory HACCP safety system, and enforce the law on SFMA to govern food safety in hermetically sealed containers, while the HACCP system in Japan and Thailand is voluntary law on SFMA to govern food safety in hermetically sealed containers, while Japan and Thailand use the HACCP system as a voluntary law, (4) take a solution guideline with establishing a specific subcommittee for food in hermetically sealed containers, and operators are required to carry out safety activities in the production process.

Keywords: Consumer protection, Food safety, Food in a hermetically sealed container

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สามารถสำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยความเมตตาและความกรุณาเป็นอย่างยิ่งจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วราภรณ์ วนาพิทักษ์ อาจารย์ที่ปรึกษางานวิทยานิพนธ์ และศาสตราจารย์ ดร.สรารัฐปติยาศักดิ์ อาจารย์ที่ปรึกษางานวิทยานิพนธ์ร่วมซึ่งได้สละเวลาให้คำปรึกษา แนะนำ และให้ข้อเสนอแนะอันเป็นประโยชน์ยิ่ง ตลอดจนช่วยแก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ ผู้ศึกษารู้สึกซาบซึ้งในความกรุณาของท่านเป็นอย่างยิ่ง จึงขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้

ขอกราบขอบพระคุณ ศาสตราจารย์ ดร.พินัย ฅ นคร ประธานกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ ที่กรุณาให้ข้อเสนอแนะ ให้งานวิทยานิพนธ์ฉบับนี้มี ความสมบูรณ์มากยิ่งขึ้น และขอกราบขอบพระคุณคณาจารย์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมราชา ทุกท่านที่ประสิทธิ์ประสาทวิชาความรู้และประสบการณ์การเรียนการสอนที่มีค่ายิ่ง และเจ้าหน้าที่ในสำนักงานบัณฑิตวิทยาลัยทุกท่าน ที่คอยให้ความช่วยเหลืออย่างดีเสมอมา

ปารเมศ อักษรดี

กรกฎาคม 2564



สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
กิตติกรรมประกาศ	ฉ
สารบัญตาราง	ญ
บทที่ 1 บทนำ	1
1. ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
2. วัตถุประสงค์การวิจัย	4
3. สมมติฐานของงานวิจัย	5
4. ขอบเขตการศึกษาวิจัย	5
5. วิธีการศึกษาวิจัย	6
6. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการศึกษาวิจัย	6
7. นิยามศัพท์	7
บทที่ 2 แนวคิดความปลอดภัย มาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	
การคุ้มครองผู้บริโภค	8
1. ความหมายและความปลอดภัยของอาหาร	8
1.1 ความหมายของอาหาร	8
1.2 ความเป็นมาและความสำคัญของกฎหมายอาหาร	9
1.3 กฎเกณฑ์เกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร	9
1.4 มาตรฐานและหลักการควบคุมอาหารให้ปลอดภัย	15
2. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	26
2.1 ความหมายของอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	26
2.2 การกำหนดมาตรฐานของอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	26
3. แนวคิดเกี่ยวกับสิทธิและการคุ้มครองผู้บริโภค	28
3.1 ความเป็นมาของการคุ้มครองผู้บริโภค	28
3.2 ความหมายของผู้บริโภค	29
3.3 สิทธิของผู้บริโภค	30
3.4 มาตรการคุ้มครองผู้บริโภค	31

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
4. ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	33
บทที่ 3 กฎหมายเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุปิดของ ประเทศไทยและต่างประเทศ.....	36
1. กฎหมายเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ของประเทศไทย.....	36
1.1 พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522.....	36
1.2 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 349).....	44
1.3 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 355).....	46
1.4 พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ.2522.....	46
1.5 พระราชบัญญัติความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้า ที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ.2551.....	52
2. กฎหมายควบคุมความปลอดภัยอาหารของต่างประเทศ.....	55
2.1 มาตรการทางกฎหมายควบคุมอาหารประเทศอเมริกา.....	55
2.2 มาตรการทางกฎหมายควบคุมอาหารประเทศญี่ปุ่น.....	62
3. ตัวอย่างความไม่ปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิท.....	70
บทที่ 4 วิเคราะห์เปรียบเทียบมาตรการทางกฎหมายเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุ ที่ปิดสนิทของประเทศไทยและต่างประเทศ.....	74
1. ปัญหาเกี่ยวกับมาตรฐานอาหารและการควบคุมอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท.....	74
1.1 มาตรฐานอาหารและการควบคุมอาหารของประเทศไทย.....	75
1.2 มาตรฐานอาหารและการควบคุมอาหารของประเทศสหรัฐอเมริกา.....	79
1.3 มาตรฐานอาหารและการควบคุมอาหารของประเทศญี่ปุ่น.....	84
1.4 วิเคราะห์เปรียบเทียบ.....	86
2. ปัญหาเกี่ยวกับหน่วยงานกำกับดูแลสินค้าอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท.....	87
2.1 หน่วยงานกำกับดูแลสินค้าอาหารของประเทศไทย.....	87
2.2 หน่วยงานกำกับดูแลสินค้าอาหารของประเทศสหรัฐอเมริกา.....	89
2.3 หน่วยงานกำกับดูแลสินค้าอาหารของประเทศญี่ปุ่น.....	91
2.4 วิเคราะห์เปรียบเทียบ.....	92

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 5 บทสรุปและข้อเสนอแนะ.....	94
1. บทสรุป.....	94
2. ข้อเสนอแนะ.....	97
บรรณานุกรม.....	100
ประวัติผู้วิจัย.....	104



ญ

สารบัญตาราง

หน้า

ตารางที่ 3.1 ตารางแสดงการเปรียบเทียบกฎหมายไทยและกฎหมายต่างประเทศ..... 73



บทที่ 1

บทนำ

1. ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ตลาดอาหารสำเร็จรูปในประเทศไทยในปี 2562 ที่ผ่านมามีมูลค่าสูงราว 452,506 ล้านบาท ขยายตัวจากปีก่อนร้อยละ 4.7 ผู้ประกอบการภาคการผลิตมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์รสชาติใหม่ๆ ที่หลากหลายป้อนสู่ตลาดบริโภคอย่างต่อเนื่อง เป็นการสร้างความสามารถทางการแข่งขันและเพิ่มโอกาสทางตลาด อาหารที่บรรจุหีบห่อที่ผ่านกรรมวิธีการแปรรูปของวัตถุดิบ ให้เป็นอาหารที่มีรูปแบบที่เหมาะสม รับประทานสะดวก รวมถึงมีการถนอมอาหารเพื่อยืดอายุเก็บรักษา การเติบโตของผลิตภัณฑ์ประเภทเบเกอรี่ และขนมอบมีการขยายตัวถึงร้อยละ 7.5 ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และทะเลแปรรูป ขยายตัวถึงร้อยละ 5.7 ผลิตภัณฑ์นมขยายตัวร้อยละ 5.1 ซึ่งได้รับผลดีจากผู้บริโภคที่ต้องการความสะดวกสบายและรวดเร็ว ประกอบกับการขยายตัวของร้านสะดวกซื้อ ซึ่งเป็นช่องทางจำหน่ายที่บริโภคเข้าถึงได้ง่าย¹ทิศทาง การขับเคลื่อนของสถาบันอาหารในปี 2563 ได้กำหนดมาตรการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารแปรรูป มุ่งยกระดับกลุ่ม SME ผลักดันการใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมสร้างมูลค่าเพิ่มให้สินค้า หนุนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในกลุ่มอาหารอนาคต (Future Food) เปลี่ยนผ่านอุตสาหกรรมอาหารสู่ (Smart Factory)² มุ่งเน้นการสร้างนวัตกรรมด้านอาหารเพื่อเสริมศักยภาพทางการแข่งขันให้แก่ผู้ประกอบการในแต่ละระดับอย่างเหมาะสมด้วยเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่ตอบรับกับกระแสการเปลี่ยนแปลงของผู้บริโภค จึงมีผู้ประกอบการทั้งรายเล็กและรายใหญ่ให้ความสนใจในธุรกิจอาหารแปรรูปให้เป็นอาหารภาชนะบรรจุปิดอย่างแพร่หลายประกอบกับการเปิดการค้าเสรีและการเปิดตลาดสินค้าทำให้ต่างประเทศสามารถเข้ามาแข่งขันได้ในระดับที่สูงขึ้น เป็นส่วนหนึ่งของนโยบายปฏิรูปเศรษฐกิจทำให้มีผู้นำเข้าสินค้าประเภทผลิตภัณฑ์อาหารในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิทจำนวนมาก

อย่างไรก็ตามความปลอดภัยของผู้บริโภคในกลุ่มที่มีการบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทยังคงน่าเป็นห่วงและต้องให้ความสนใจเป็นพิเศษเพราะในปัจจุบันผู้ประกอบการได้มีการนำเอาเทคโนโลยีมาใช้ในการกระบวนการผลิตสินค้าและใช้ในการผลิตบรรจุ

¹<http://fic.nfi.or.th/Market Overview Domestic Detail.php?id=290> ศูนย์วิจัยเพื่ออุตสาหกรรม

²https://www.innnews.co.th/economy/news_579045//ยกระดับSME-OTOP สู่ยุคฯ แปรรูปขั้นสูง

กันมากขึ้นด้วยความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีและขั้นตอนการผลิตที่ซับซ้อน ทำให้ผู้บริโภคไม่สามารถตรวจสอบได้ว่าสินค้านั้นมีความไม่ปลอดภัยจึงเป็นหน้าที่ของผู้ที่เกี่ยวข้องต้องมีระบบการจัดการควบคุมการผลิตเพื่อให้เกิดความปลอดภัยของอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (hermetically sealed container) ให้มีความเข้มข้นมากขึ้นเมื่อปริมาณความต้องการที่จะบริโภคอาหารชนิดนี้มีเพิ่มมากขึ้น สอดคล้องกับกระบวนการผลิตสินค้าที่มีเพิ่มมากขึ้นตามความต้องการของผู้บริโภคที่เป็นเหตุให้กระบวนการผลิตสินค้าย่อมมีข้อบกพร่องมากขึ้นตามไปด้วย

อันตราย (hazard) ของอาหารเกิดขึ้นได้ทั้งในลักษณะทางชีวภาพ ทางเคมี และทางกายภาพ หากไม่มีมาตรการควบคุมอันตรายในอาหารอย่างมีประสิทธิภาพเพียงพอ จะมีผลทำให้ผู้บริโภคเกิดการเจ็บป่วย ซึ่งอันตรายจากชีวภาพจะเป็นจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค รวมถึงปรสิตและไวรัส โดยมีอาหารหรือน้ำเป็นพาหะ อันตรายประเภทนี้ ส่วนใหญ่มีขนาดเล็กมองไม่เห็นด้วยตาเปล่า ต้องใช้กล้องจุลทรรศน์แหล่งที่พบ เช่น ผลิตภัณฑ์อาหาร พืช สัตว์ และคน รวมทั้งสภาพแวดล้อมต่างๆ เช่น ดิน น้ำ และ อากาศ ส่วนอันตรายจากสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภคที่พบในอาหาร สารเคมีดังกล่าวมีแหล่งที่มาต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นวัตถุที่นำมาเจือปนอาหารที่กฎหมายอนุญาตให้ใช้ในปริมาณที่กำหนด หรือสารเคมีที่เกิดขึ้นระหว่างแปรรูป เช่น อะคริลาไมด์ หรือสารเคมีจากบรรจุภัณฑ์ อันตรายจากสารเคมีบางชนิด หากมีการสะสมในร่างกายจะเกิดอาการป่วยเรื้อรัง แต่บางชนิดจะเกิดอาการรุนแรงเฉียบพลันเนื่องจากมีความเป็นพิษสูงหรือได้รับปริมาณมาก สารเคมีบางชนิดอาจก่อปัญหาต่อร่างกายทำให้เกิดภูมิแพ้ ในส่วนอันตรายจากกายภาพจะเป็นสิ่งแปลกปลอมต่างๆ เช่น เศษแก้ว เศษพลาสติกและเศษโลหะ หากเกิดการปนเปื้อนในอาหารและผลิตภัณฑ์แล้วอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคโดยตรง เช่น ฟันบิ่นหรือหัก หลอดอาหารฉีกขาด เป็นแผล หรือหลอดลมอุดตัน⁴

ปัญหาอาหารที่มีการปนเปื้อนที่อาจก่อให้เกิดอันตรายหรือไม่สามารถลดอันตรายจากการปนเปื้อนในอาหารให้อยู่ระดับที่ยอมรับว่าปลอดภัยสำหรับผู้บริโภคได้ ย่อมก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อสุขภาพของผู้บริโภค ดังนั้นการจัดการด้านความปลอดภัยอาหารจึงจำเป็นที่จะต้องถูกกำหนดให้เป็นหน้าที่ความรับผิดชอบและต้องมีความร่วมมือกันของบุคคลหลายฝ่าย ทั้งภาครัฐและภาคผู้ประกอบการ โดยหน่วยงานภาครัฐมีหน้าที่กำกับดูแลด้านความปลอดภัยอาหาร ปฏิบัติงาน

³จรัสศักดิ์ คิชฐพลจันทร์ และคณะ. (2561). “การเปรียบเทียบหลักความรับผิดชอบทางละเมิดกับหลักความรับผิดชอบเด็ดขาดและการรับรู้ของผู้ประกอบการ หอการค้าจังหวัดอุดรธานี”. วารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา. หน้า 87

⁴ปรีชา วิบูลย์เศรษฐ์ และคณะ. (2561). HACCP การจัดการความปลอดภัยอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ หน้า 61-62.

เข้าถึงข้อมูลของผู้ประกอบการได้อย่างสะดวกและรวดเร็ว ในส่วนภาคผู้ประกอบการจะต้องมีการจัดทำระบบป้องกันความเสี่ยงความไม่ปลอดภัยอาหาร พัฒนาและยกระดับมาตรฐานความปลอดภัยให้ความร่วมมือกับภาครัฐในการจัดการด้านความปลอดภัยของอาหารจะทำให้ผู้บริโภคหรือลูกค้าได้รับประโยชน์สูงสุด เนื่องจากได้รับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีความปลอดภัยสำหรับการบริโภคหรือจำหน่าย ผู้บริโภคจะไม่มีปัญหาด้านสุขภาพและเศรษฐกิจในการดำเนินชีวิตจากผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่ปลอดภัย ทำให้มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น^๖

จากปัญหาดังกล่าวจึงจำเป็นที่จะต้องมีการออกกฎหมายที่ให้ความคุ้มครองผู้บริโภคจากอันตรายที่อาจเกิดขึ้นจากการบริโภค ซึ่งกฎหมายในประเทศไทยที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหารชนิดนี้ยังมีประเด็นที่ต้องศึกษาในปัญหาที่ยังไม่มีการกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยที่แน่นอนบังคับใช้เป็นกฎหมาย ปัจจุบันประเทศไทยมีกฎหมายที่เกี่ยวข้องที่ใช้กำหนดมาตรฐานการผลิตอาหารและการคุ้มครองผู้บริโภค คือ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 มีข้อกำหนดควบคุมความปลอดภัยทางด้านอาหารทั่วไป ตั้งแต่การผลิต การโฆษณา การให้อำนาจพนักงานเจ้าหน้าที่ในการเข้าไปตรวจสอบความปลอดภัยของอาหาร และกำหนดบทลงโทษแก่ผู้ประกอบการ เป็นต้น และยังมีประกาศของกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 355) กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเกี่ยวกับ จุลินทรีย์ สารปนเปื้อน วัตถุเจือปน กำหนดให้ใช้ภาชนะบรรจุต้องเป็นไปตามมาตรฐาน สะอาด ต้องแสดงฉลากให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข และจะต้องขึ้นทะเบียนตำรับอาหารแก่พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 355) ยังไม่มีการกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยที่เป็นกระบวนการขั้นตอนการผลิตที่แน่นอนมาบังคับใช้เป็นกฎหมาย ที่ผู้ประกอบการทุกรายจะต้องปฏิบัติตามเป็นมาตรฐานเดียวกัน เพื่อให้ผู้ประกอบการจะต้องดำเนินการตามมาตรการควบคุมกระบวนการผลิตอาหารให้เป็นไปตามขั้นตอนตามหลักการที่ได้กำหนดไว้ และกำหนดนโยบายการพัฒนากระบวนการผลิตอาหารประเภทนี้ โดยให้ผู้ประกอบการธุรกิจผลิตอาหารจัดทำขั้นตอนพื้นฐานที่เป็นขั้นตอนเตรียมความพร้อมของโรงงานอุตสาหกรรมอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท รวมถึงให้ผู้ประกอบการธุรกิจผลิตอาหารกำหนดแผนและจัดทำขั้นตอนการผลิตและกระบวนการผลิต

นอกจากนี้ ในกรณีปัญหาที่ยังไม่มีคณะกรรมการที่มีความรู้ด้านความปลอดภัยอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทไว้โดยเฉพาะ เมื่อพิจารณาจากพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ที่มีคณะกรรมการอาหาร ซึ่งเป็นคณะกรรมการกลางดูแลความปลอดภัยในอาหารทุกประเภท ปฏิบัติหน้าที่ควบคุมความปลอดภัยทางด้านอาหารทั่วไป ตั้งแต่การผลิต การโฆษณา การให้อำนาจพนักงานเจ้าหน้าที่ในการเข้าไปตรวจสอบความปลอดภัยของอาหาร และพระราชบัญญัติคุ้มครอง

^๖ปรีชา วิบูลย์เศรษฐ์ และคณะ. อ้างแล้ว หน้า ๑.

ผู้บริโภคน พ.ศ.2522 ที่มีคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคปฏิบัติตรวจสอบสินค้าทุกประเภทที่ไม่ปลอดภัย รวมถึงมีอำนาจดำเนินคดีแทนผู้เสียหายในการเรียกค่าเสียหายให้แก่ผู้บริโภค และมีคณะกรรมการเฉพาะเรื่องเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคในด้านการโฆษณาและฉลาก จะเห็นได้ว่ากฎหมายทั้งสองฉบับที่ใช้บังคับอยู่นั้น สำหรับการประกอบธุรกิจอาหารในขณะบรรจุที่ปิดสนิท ยังไม่มีคณะกรรมการเฉพาะที่จะต้องมีความรู้ หรือมีประสบการณ์เกี่ยวกับการจัดการความปลอดภัยอาหาร และให้อำนาจหน้าที่ของคณะกรรมการกำหนดมาตรฐานการควบคุมที่เป็นการป้องกันความเสียหายให้ผู้ประกอบการให้ดำเนินกิจกรรมทางธุรกิจ เพื่อป้องกันความเสี่ยงที่อาจเกิดความเสียหายต่อผู้บริโภคในผลิตภัณฑ์อาหารในขณะปิดสนิทอันเป็นการควบคุมไว้โดยเฉพาะ

จากกรณีดังกล่าว ผู้วิจัยจึงเห็นว่า เพื่อให้การคุ้มครองผู้บริโภคในกลุ่มบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารในขณะบรรจุที่ปิดสนิทมีประสิทธิภาพ จึงควรมีการศึกษากฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารที่เกี่ยวข้อง เพื่อปรับปรุงแก้ไขกฎหมาย โดยการกำหนดเพิ่มเติมคณะกรรมการเฉพาะเรื่องชุดใหม่และให้อำนาจหน้าที่ของคณะกรรมการ กำหนดมาตรฐานการควบคุมที่เป็นการป้องกันความเสียหาย กำหนดหน้าที่ของผู้ประกอบการให้ดำเนินกิจกรรมทางธุรกิจ เพื่อป้องกันความเสี่ยงที่อาจเกิดความเสียหายต่อผู้บริโภคในผลิตภัณฑ์อาหารในขณะปิดสนิทอันเป็นการควบคุมไว้ โดยเฉพาะให้เหมาะสม

2. วัตถุประสงค์ของการวิจัย

2.1 เพื่อศึกษาแนวคิดความปลอดภัย การคุ้มครองผู้บริโภค และมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารในขณะบรรจุที่ปิดสนิท

2.2 เพื่อศึกษามาตรการทางกฎหมายเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคผลิตภัณฑ์อาหารในขณะบรรจุที่ปิดสนิทของประเทศไทยและต่างประเทศ

2.3 เพื่อศึกษาเปรียบเทียบมาตรการทางกฎหมายเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคผลิตภัณฑ์อาหารในขณะบรรจุที่ปิดสนิทของประเทศไทยและต่างประเทศ

2.4 เพื่อเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงแก้ไขมาตรการทางกฎหมายเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคผลิตภัณฑ์อาหารในขณะบรรจุที่ปิดสนิทได้ชัดเจนและเหมาะสม

3. สมมติฐานของงานวิจัย

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค โภค พ.ศ.2522 พระราชบัญญัติความรับผิดในความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ.2551 และกฎหมายฉบับอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกันที่บังคับใช้ควบคุมความปลอดภัยผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ยังไม่สามารถกำหนดมาตรการการควบคุมเชิงป้องกันความเสียหายอันเกิดจากผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุปิด จึงต้องกำหนดเพิ่มเติมคณะกรรมการเฉพาะเรื่องชุดใหม่ให้อำนาจหน้าที่แก่คณะกรรมการเข้ามากำกับดูแลโดยเฉพาะ รวมถึงการกำหนดวิธีการควบคุมเชิงป้องกันความเสียหาย ให้มีการกำหนดหน้าที่ของผู้ประกอบการให้ดำเนินกิจกรรมทางธุรกิจเพื่อป้องกันความเสี่ยงที่จะทำให้ผู้บริโภคเกิดความเสียหายน้อยที่สุด

4. ขอบเขตการศึกษาวิจัย

เป็นการศึกษาความหมาย แนวคิดทฤษฎี ที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานของอาหารและมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท การป้องกันความเสียหาย มาตรการทางกฎหมายที่สำคัญและเกี่ยวข้องใน พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค โภค พ.ศ.2522 พระราชบัญญัติความรับผิดต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ.2551 และกฎหมายฉบับอื่นๆ รวมทั้งปัญหาการควบคุมความปลอดภัย การป้องกันความเสียหาย การกำหนดเพิ่มเติมคณะกรรมการเฉพาะเรื่องชุดใหม่และอำนาจหน้าที่ของคณะกรรมการกำหนดหน้าที่ของผู้ประกอบการให้ดำเนินกิจกรรมทางธุรกิจในผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท โดยทำการศึกษาเกี่ยวกับกฎหมายเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเท่านั้น

5. วิธีการศึกษาวิจัย

5.1 แบบการวิจัย

การศึกษาวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพด้วยวิธีวิจัยเอกสาร โดยการค้นคว้าจากเอกสารทั้งภาษาไทย และภาษาต่างประเทศในรูปแบบของตำรากฎหมาย บทความวารสารทางวิชาการ ระเบียบ ข้อบังคับ รวมทั้งประกาศที่เกี่ยวข้อง รายงานการวิจัยจากห้องสมุดหรือสถาบันต่างๆ รวมทั้งข้อมูลในเว็บไซต์เพื่อนำมาวิเคราะห์เพื่อหาข้อสรุปและนำมาแก้ไขปัญหากฎหมายที่มุ่งศึกษา

5.2 ประชากร/กลุ่มตัวอย่าง

5.3 เครื่องมือวิจัย

5.4 การวิเคราะห์ข้อมูล

ในส่วนของการวิเคราะห์ข้อมูลงานวิจัย ผู้วิจัยจะทำการสังเคราะห์และวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ โดยวิเคราะห์จากเนื้อหาที่ได้จากการวิจัยเอกสารและการทบทวนวรรณกรรมเพื่อนำมาเป็นแนวทางในการจัดทำข้อเสนอแนะต่อไป

6. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการศึกษาวิจัย

6.1 ทำให้ทราบถึงแนวคิดความปลอดภัย การคุ้มครองผู้บริโภค และมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

6.2 ทำให้ทราบถึงมาตรการทางกฎหมายเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทของประเทศไทย

6.3 ทำให้ทราบถึงเปรียบเทียบมาตรการทางกฎหมายเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทของประเทศไทยและต่างประเทศ

6.4 ทำให้ทราบถึงแนวทางการปรับปรุงแก้ไขมาตรการทางกฎหมายเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทได้ชัดเจนและเหมาะสม

7. นิยามศัพท์

7.1 **อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท** หมายถึง 1. อาหารที่ผลิตโดยวิธีทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อนก่อนหรือหลังการปิดผนึก สามารถเก็บรักษาไว้ในบรรจุภัณฑ์ที่มีการปิดสนิทที่เป็นโลหะ หรือเก็บไว้ในบรรจุภัณฑ์ที่ทำขึ้นจากวัสดุอื่นที่คงสภาพโดยบรรจุภัณฑ์นั้นสามารถป้องกันไม่ให้มีอากาศจากภายนอกเข้าไปสัมผัสกับอาหารได้ และสามารถเก็บอาหารไว้ในอุณหภูมิปกติได้ 2. อาหารที่มีการเก็บไว้ในภาชนะที่เป็นวัสดุชนิดลามิเนต ที่มีการฉาบเคลือบ อัดด้วยโลหะ หรือวัสดุอื่นๆ หรืออาหารที่บรรจุในภาชนะที่เป็นขวดแก้วที่ฝาไม่มียาง หรือปิดผนึกโดยวัสดุอย่างอื่น หรืออาหารในภาชนะบรรจุชนิดอื่นๆ ซึ่งสามารถป้องกันไม่ให้ความชื้นหรืออากาศผ่านซึมเข้าไปสัมผัสกับอาหารภายในภาชนะบรรจุนั้นได้ และสามารถเก็บรักษาอาหารไว้ได้ในอุณหภูมิที่ปกติ

7.2 **มาตรการการควบคุม** หมายถึง การปฏิบัติหรือกิจกรรมใดๆ ที่ใช้ป้องกัน หรือกำจัดอันตรายที่มีในความปลอดภัยอาหาร หรือการลดอันตรายให้จนถึงระดับที่ยอมรับได้

7.3 **ควบคุม** หมายถึง การกระทำใดๆ ที่ทำให้เกิดความมั่นใจ และคงรักษาความเป็นไปตามที่กำหนดในหลักเกณฑ์

7.4 **อันตราย** หมายถึง สิ่งที่มีลักษณะทางชีวภาพ เคมี หรือกายภาพ ที่อยู่ในอาหาร หรือ โดยสภาพที่อาจก่อให้เกิดปัญหาต่อสุขภาพ

7.5 **ความปลอดภัยอาหาร** หมายถึง การควบคุมคุณภาพหรือสภาวะของอาหารเพื่อให้มีความปลอดภัยและไม่เป็นอันตรายสำหรับการบริโภค

บทที่ 2

แนวคิดความปลอดภัย มาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารในขณะบรรจุที่ปิดสนิท การคุ้มครองผู้บริโภค

ปัญหาความปลอดภัยของผู้บริโภคในด้านอาหารนั้น มีความเสี่ยงที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค หน่วยงานภาครัฐต้องทำหน้าที่ควบคุมความปลอดภัยทางด้านอาหาร มีการกำหนดนโยบายกำหนดหน้าที่และโครงสร้างของหน่วยงาน การพัฒนาการบังคับใช้นโยบายในการควบคุม มีมาตรการบังคับใช้กฎหมายระบบการติดตามที่ดี มีการเฝ้าระวังและมาตรการดำเนินการที่เกิดความเสี่ยงต่อสุขภาพ ป้องกันสิทธิของผู้บริโภค มีระบบตรวจสอบย้อนกลับสินค้าอาหารและการเรียกคืนในกรณีที่เกิดปัญหา การควบคุมผลิตหรือผู้แปรรูปให้มีคุณภาพและมีความปลอดภัย ดำเนินการกำหนดมาตรการการควบคุมจะเป็นการป้องกันความเสียหาย ผู้ประกอบการจึงควรที่จะมีกิจกรรมเพื่อควบคุมความเสี่ยงและป้องกันความเสียหายที่อาจเกิดแก่ผู้บริโภค

1. ความหมายและความปลอดภัยของอาหาร

1.1 ความหมายของอาหาร

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ได้กำหนดความหมายของคำว่าอาหาร ให้หมายความว่า ของกินหรือเครื่องสำอางของชีวิต ได้แก่ วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใดๆ หรือในรูปลักษณะใดๆ ไม่รวมถึงยา สิ่งที่ออกฤทธิ์ต่อจิตประสาท หรือยาเสพติดให้โทษ ตามกฎหมายในเรื่องนั้นๆ หรือให้หมายถึงเป็นวัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือ เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหารรวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่น รส⁶

พระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ.2551 ได้ให้คำนิยามของความปลอดภัยด้านอาหาร หมายความว่า การจัดให้อาหาร และสินค้าเกษตรที่นำมาเป็นอาหาร สำหรับมนุษย์มีความปลอดภัย โดยไม่มีลักษณะเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ที่ตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร และตามกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง⁷ อาหาร (Food) ⁸หมายถึง ของกินหรือเครื่องสำอางชีวิต

⁶ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 มาตรา 4

⁷ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 มาตรา 4

⁸ พระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ.2551 มาตรา 3

ส่วนผลิตภัณฑ์หมายถึง วัตถุใดๆ ส่วนผสมวัตถุดิบในรูปของก๊าซ ของเหลว หรือของแข็ง ซึ่งสามารถนำไปเป็นส่วนประกอบทั้งหมดหรือบางส่วน หรือเป็นเครื่องปรุง วัตถุเหล่านี้ผลิตเพื่อการค้า หรือเพื่อการใช้สอยบริโภคของบุคคลใดๆ⁹

1.2 ความเป็นมาและความสำคัญของกฎหมายอาหาร

กฎหมายที่เกี่ยวกับความปลอดภัยหรือเกี่ยวกับการควบคุมอาหารของประเทศไทย เริ่มจากการใช้มาตรการทางกฎหมายเพื่อป้องกันความเสียหายอันเกิดจากการบริโภคหางน้ำนม โดยมีข้อกำหนดมาตรการบังคับใช้พระราชบัญญัติหางนม พ.ศ.2470 ต่อมาเมื่อสังคมและเศรษฐกิจของไทยมีการพัฒนาขึ้น รัฐจึงได้ปรับแก้กฎหมายให้เหมาะสมขึ้น โดยออกกฎหมายเฉพาะเพื่อควบคุมกำกับดูแลการค้าเนื่อกิจกรรมต่างๆ เพื่อให้เกิดความปลอดภัยและเป็นธรรมแก่ผู้บริโภค ซึ่งบทกฎหมายเหล่านั้นมีลักษณะเป็นกฎหมายมหาชนซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อป้องกันความเสียหายที่เกิดขึ้นต่อสาธารณะ โดยรัฐเป็นผู้ควบคุมดูแลผู้ประกอบการ กฏเกณฑ์ที่รัฐกำหนดไว้ได้แก่ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2484 พระราชบัญญัติสาธารณสุข 2484 ต่อมาได้มีการผลักดันให้มีการยกร่างกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคจนกระทั่งมีประกาศใช้เมื่อ 30 เมษายน 2522 และได้จัดตั้งสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคขึ้น¹⁰ และได้ยกร่างกฎหมายพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ขึ้นมาใช้ในปัจจุบัน

กฎหมายที่เกี่ยวกับความปลอดภัยหรือเกี่ยวกับการควบคุมอาหารของประเทศไทย เนื่องจากประเทศญี่ปุ่นเป็นประเทศที่นำเข้าสู่อาหารจากต่างประเทศสูงในระดับหนึ่ง โดยปี ค.ศ. 1950 – ค.ศ. 1960¹¹ ส่งผลทำให้วิถีชีวิตและพฤติกรรมการบริโภคของผู้บริโภคญี่ปุ่นเปลี่ยนแปลงไป ผู้บริโภคมีคุณภาพชีวิตที่สูงขึ้นต้องการบริโภคอาหารที่มีความหลากหลาย การบริโภคข้าวได้ลดลงและหันมาบริโภคอาหารจานด่วน อาหารสำเร็จรูป และอาหารพร้อมปรุง จึงต้องมีการนำเข้าอาหารเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค นอกจากนี้ โครงสร้างทางเศรษฐกิจของญี่ปุ่นได้เปลี่ยนแปลงไป โดยเฉพาะผู้หญิงต้องออกไปทำงานนอกบ้านมากขึ้น ส่งผลให้ต้องเปลี่ยนไปบริโภคอาหารสำเร็จรูปหรืออาหารพร้อมปรุงเพื่อเป็นการประหยัดเวลา นอกจากนี้

⁹ สุขุม สุกนิตย์. (2549). คำอธิบายกฎหมายความรับผิดชอบในผลิตภัณฑ์. (พิมพ์ครั้งที่2).

กรุงเทพมหานคร: หน้า 64

¹⁰ วิมา ไชยสาร. ปัญหากฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารที่มีผลต่อการส่งออกอาหารของ ไทย ศึกษากรณีอาหาร พร้อมปรุง (Ready to Cook Food). (2556). (วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต) สาขาวิชานิติศาสตร์. คณะนิติศาสตร์ปริดิพนมยงค์ มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์. หน้า 14-15

¹¹ ศิรินุช กุญชรญูปนุญ. (2552). การคุ้มครองผู้บริโภคของประเทศญี่ปุ่นด้านความปลอดภัยของอาหาร. หน้า 19-22

ด้วยอัตราการพึ่งพาตนเองหรือความสามารถในการผลิตอาหารสำหรับบริโภคภายในประเทศของ ญี่ปุ่นมีอัตราการลดลงเรื่อยๆ จากปี ค.ศ. 1995 มีอัตราร้อยละ 73 และลดลงเป็นร้อยละ 54 ในปี ค.ศ. 1975 และลดลงอย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปี ค.ศ. 1985 เป็นต้นมา รวมถึงสัดส่วนการผลิตยังลดลงในทุกหมวดหมู่อาหาร ปัจจัยที่เกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงการผลิตอาหาร เช่น การพัฒนาทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร การเกิดโรคนิคมใหม่ การค้าที่ขยายตัว ล้วนแต่ทำให้ผู้บริโภคเกิดความกังวลใจ และมีความเสี่ยงในการบริโภคอาหารที่ไม่ปลอดภัย รัฐโดยกระทรวงสาธารณสุข แรงงานและสวัสดิการจึงมีการกำหนดพระราชบัญญัติพื้นฐานด้านความปลอดภัยของอาหาร(The Basic Food Safety Law) ขึ้นเมื่อวันที่ 23 พฤษภาคม 2546 โดยมีผลบังคับใช้เมื่อวันที่ 1 กรกฎาคม 2546 มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างความปลอดภัยและลดความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นจากความไม่ปลอดภัย ปรับปรุงแก้ไขด้านความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับมาตรฐานสากล โดยมุ่งการนำเทคโนโลยีสมัยใหม่และหลักการวิเคราะห์ความเสี่ยงมาใช้ในการตรวจสอบ ค้นคว้าวิจัยโดยอ้างอิงข้อมูลในระดับนานาชาติ จัดตั้งคณะกรรมการความปลอดภัยของอาหาร เพื่อทำหน้าที่ประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหารให้คำปรึกษาพร้อมทั้งแลกเปลี่ยนข้อมูลด้านความปลอดภัยของอาหารกับหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหารและลดความเสี่ยงที่อาจเกิดจากการบริโภคอาหารที่ไม่ปลอดภัยแก่ผู้บริโภค¹²

1.3 กฎเกณฑ์เกี่ยวกับความปลอดภัยทางด้านอาหาร

ความปลอดภัยของอาหาร(Food safety) หมายถึง การจัดการให้อาหารที่นำมาเป็นอาหารบริโภคสำหรับมนุษย์มีความปลอดภัย โดยไม่มีลักษณะเป็นอาหารที่เป็นอันตรายตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร และตามกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้ผู้บริโภคปลอดภัยจากอันตรายที่มาจกอาหาร

1.3.1 กฎเกณฑ์เกี่ยวกับความปลอดภัยทางด้านอาหารในระดับสากล

องค์การอาหารและเกษตรกรรมแห่งสหประชาชาติ (Food and Agriculture Organization of the United Nation: FAO) เป็นองค์การของสหประชาชาติที่ถูกก่อตั้งขึ้นเมื่อ พ.ศ.2488 มีวัตถุประสงค์ในการพัฒนามาตรฐานอาหาร สารอาหาร และการค้าในอาหาร จัดการวิเคราะห์ รวบรวม และเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารด้านอาหารและเกษตร ให้ประเทศต่างๆ นำไปเป็นหลักการในการพัฒนามาตรฐานความปลอดภัยของตน ส่วนองค์การอนามัยโลก (World health Organization: WHO) ได้ถูกก่อตั้งขึ้นเมื่อ พ.ศ.2491 มีวัตถุประสงค์เพื่อประสานงานด้านสาธารณสุขเพื่อส่งเสริมสุขภาพอนามัยของประชาชนทั่วโลก เมื่อ พ.ศ.2505 FAO และ WHO ได้ประชุมกันกำหนดให้คณะกรรมการอาหารระหว่างประเทศ (Codex Alimentarius Commission; CAC) หรือคณะกรรมการอาหาร

¹² ปรีณา ไชยสาร. อ่างแล้ว หน้า 19

รับผิดชอบในการดำเนินการจัดทำโครงการมาตรฐานอาหารขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติและองค์การอนามัยโลกเป็นการทำงานร่วมกันระหว่างในภูมิภาคและหน่วยงานระหว่างประเทศอื่นๆ ที่เกี่ยวกับมาตรฐานอาหาร ต่อมาได้ประชุมสมัชชาสุขภาพโลกครั้งที่ 6 เมื่อ พ.ศ.2506 อนุมัติการจัดตั้งโครงการมาตรฐานอาหารและองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติและองค์การอนามัยโลกภายใต้คณะกรรมการอาหาร Codex มีหน้าที่ความรับผิดชอบในการดำเนินการจัดทำโครงการมาตรฐานอาหารขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติและองค์การอนามัยโลก (joint FAO/WHO food standards Programme) โดยให้เป็นการทำงานร่วมกันระหว่าง FAO และ WHO หน่วยงานในภูมิภาคและหน่วยงานระหว่างประเทศอื่นๆ ที่เกี่ยวกับมาตรฐานอาหาร โดยกำหนดนิยามของคำว่า “การควบคุมอาหาร(Food Control)” ไว้ใน Assuring Food Safety and Quality: Guidelines for Strengthening national Food Control Systems¹³ ว่าเป็นการบังคับใช้กฎระเบียบที่เป็นข้อบังคับโดยหน่วยงานระดับชาติหรือระดับท้องถิ่นเพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และเพื่อให้แน่ใจว่าอาหารทั้งหมดในระหว่างการผลิต การจัดการ เก็บรักษา การแปรรูป และการกระจายมีความปลอดภัย มีประโยชน์ และเหมาะสมกับการบริโภคของมนุษย์ที่สอดคล้องกับข้อกำหนดคุณภาพและความปลอดภัย มีความโปร่งใส และถูกต้องตามกฎหมาย ครอบคลุมทุกขั้นตอนในห่วงโซ่อาหาร ตั้งแต่การผลิต การแปรรูป การจำหน่าย จนถึงมือของผู้บริโภค¹⁴ ความปลอดภัยด้านอาหาร ตามนิยามขององค์การมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex Alimentarius) จึงหมายถึงอาหารนั้นจะต้องปลอดภัยจากสารพิษและไม่ก่อให้เกิดอันตรายแก่ผู้บริโภค¹⁵ ซึ่งมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex Alimentarius) หรือมาตรฐาน Codex ที่จัดทำขึ้นโดยคณะกรรมการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex Alimentarius Commission; CAC) หรือคณะกรรมการ Codex เป็นมาตรฐานสากลที่ผู้บริโภค ผู้ผลิต และผู้แปรรูปอาหาร และหน่วยงานควบคุมอาหารระดับประเทศและระหว่างประเทศ

¹³ FAO/WTO, Assuring Food Safety and Quality: Guidelines for Strengthening National Food Control (17 Dec 2018) Food and Agriculture of the United Nations <http://www.fao.org/3/a-y8705e.pdf>.

¹⁴ ฉันทรัฐะพี วงศ์ชนเดช. (2563). ปัญหาทางกฎหมายด้านการควบคุมระบบคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร. วารสารวิชาการ. หน้า 60.

¹⁵ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2557). สถานการณ์ความปลอดภัยอาหารและผลิตภัณฑ์สุขภาพ ณ สถานที่จำหน่าย (ส่วนภูมิภาค) ผลการตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้านเคมีและจุลินทรีย์ปีงบประมาณ 2557. กรุงเทพมหานคร : สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. หน้า 17

1.3.2 กฎเกณฑ์เกี่ยวกับความปลอดภัยทางด้านอาหารในต่างประเทศ

ความคุ้มครองความปลอดภัยในด้านอาหาร ไม่ว่าจะเป็นด้านความปลอดภัยอาหาร มาตรฐานการผลิตอาหาร หรือการนำเข้าอาหาร ในต่างประเทศได้ให้ความสำคัญเพื่อให้ผู้บริโภคเกิดความมั่นใจ จึงมีมาตรการทางกฎหมาย เพื่อกำหนดระเบียบมาตรฐานต่างๆ

1) ประเทศสิงคโปร์

เป็นประเทศที่มีพื้นที่การเพาะปลูกและการทำประมงที่จำกัดสิงคโปร์ จึงมีการนำเข้าสินค้าอาหารเพื่อการบริโภคภายในประเทศมากกว่าร้อยละ 90 โดยมีการนำเข้าสินค้าอาหารจากประเทศต่างๆ กว่า 170 ประเทศทั่วโลก ซึ่งเป้าหมายหลักของกฎหมาย นโยบาย และการบังคับใช้เกี่ยวกับอาหารของประเทศสิงคโปร์คือการจัดหาแหล่งอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารที่ปลอดภัยเข้าสู่ประเทศ ระบบการควบคุมอาหารของประเทศสิงคโปร์ ได้แก่ หน่วยงานอาหาร เกษตรและสัตวแพทย์สิงคโปร์ (Agri-Food and Veterinary Authority of Singapore: AVA) ซึ่งเป็นหน่วยงานที่ปรับโครงสร้างมาจากกรมการผลิตเบื้องต้น (Primary Production Department: PPD) ใช้เป็นรูปแบบของคณะกรรมการ ตั้งแต่วันที่ 1 เมษายน 2543 เพื่อให้การดำเนินงานมีความอิสระและยืดหยุ่นมากขึ้น ซึ่งหน่วยงาน AVA เป็นหน่วยงานด้านความปลอดภัยอาหารของประเทศสิงคโปร์ที่มีการดำเนินการเพื่อให้แน่ใจว่าอาหารที่จำหน่ายในประเทศมีความปลอดภัยอย่างต่อเนื่องตลอดห่วงโซ่อาหาร โดย AVA มีหน้าที่ในการกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารที่เข้มงวด สอดคล้องกับมาตรฐานสากล มีการปรับปรุงให้ทันสมัย และมีการบังคับใช้ รวมทั้งการทดสอบโปรแกรมต่างๆ นอกจากนี้ หน่วยงาน AVA ยังเป็นหน่วยงานที่ให้ความรู้แก่ผู้บริโภคด้านอันตรายจากอาหาร การเก็บรักษาอาหารที่ถูกต้อง¹⁶

2) สหภาพยุโรป (European Union; EU)

เป็นกลุ่มประเทศที่ใหญ่ที่สุดในโลก ประกอบด้วยสมาชิกในทวีปยุโรป 28 ประเทศ ได้แก่ ออสเตรีย (Austria) เบลเยียม (Belgium) บัลแกเรีย (Bulgaria) โครเอเชีย (Croatia) ไซปรัส (Cyprus) สาธารณรัฐเช็ก (Czech Republic) เดนมาร์ก (Denmark) เอสโตเนีย (Estonia) ฟินแลนด์ (Finland) ฝรั่งเศส (France) เยอรมนี (Germany) กรีซ (Greece) ฮังการี (Hungary) ไอร์แลนด์ (Ireland) อิตาลี (Italy) ลัตเวีย (Latvia) ลิทัวเนีย (Lithuania) ลักเซมเบิร์ก (Luxembourg) มอลตา (Malta) เนเธอร์แลนด์ (Netherlands) โปแลนด์ (Poland) โปรตุเกส (Portugal) โรมาเนีย (Romania) สโลวาเกีย (Slovakia) สโลวีเนีย (Slovenia) สเปน (Spain) สวีเดน (Sweden) และสหราชอาณาจักร (United Kingdom; UK) ทั้งนี้ เมื่อเดือนมิถุนายน พ.ศ.2559 สหราชอาณาจักรลงมติ

¹⁶ รัชวรณ อภิลักขิตกาล. (2562). มาตรฐานอาหารและกฎหมายอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 4).

ออกจากสหภาพยุโรป แต่ขณะนี้สหราชอาณาจักรยังคงเป็นสมาชิกของสหภาพยุโรป จนกว่าจะมีการเจรจาเกี่ยวกับข้อตกลงในการออกจากสหภาพยุโรปของ สหราชอาณาจักรในอนาคต ดังนั้น ประเทศสมาชิกของสหภาพยุโรปต้องยอมรับและบังคับใช้กฎหมายกฎระเบียบและข้อกำหนดต่างๆ ร่วมกัน โดยสหภาพยุโรปเป็นตลาดเดียวที่มีการเคลื่อนย้ายสินค้าได้อย่างเสรีรวมทั้งสินค้าเกษตร และประมงกฎหมายพื้นฐานของสหภาพยุโรปที่สำคัญคือสนธิสัญญา (Treaty) เนื่องจากการก่อตั้งสหภาพยุโรปโดยสหภาพยุโรปมีกฎหมายลำดับรองแบ่งออกเป็น 3 ประเภท คือ กฎระเบียบ (Regulation) ที่เป็นข้อบังคับที่ประเทศสมาชิกต้องรับไปใช้ทั้งหมดโดยไม่สามารถปรับเปลี่ยนใดๆ และจะต้องออกเป็นกฎหมายภายในประเทศเพื่อบังคับใช้ 2. กฎเกณฑ์กลาง (Directive) เป็นแนวปฏิบัติที่กำหนดขึ้นโดยสหภาพยุโรปเพื่อให้ประเทศสมาชิกสามารถปรับใช้เป็นกฎระเบียบภายในโดยคำนึงถึงข้อ จำกัด และความเป็นไปได้ภายในประเทศของตนได้ 3. คำตัดสิน (Decision) เป็นมาตรการที่มีผลผูกพันกับองค์กรหรือสถาบันหรือประเทศสมาชิกประเทศใดประเทศหนึ่งโดยตรงในเรื่องหนึ่งโดยเฉพาะ¹⁷ นโยบายและมาตรฐานเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหารของสหภาพยุโรป มีวัตถุประสงค์เพื่อคุ้มครองสุขภาพ และความปลอดภัยของประชากรและผู้บริโภคในยุโรป รวมทั้งของสัตว์ ฟัน และสถานะสิ่งแวดล้อมในยุโรป มาตรการดังกล่าวไม่เพียงแต่มีผลบังคับใช้กับสินค้าเกษตรและอาหารที่ผลิตในสหภาพยุโรปเท่านั้น แต่ยังครอบคลุมถึงสินค้าเกษตรและอาหารที่สหภาพยุโรปนำเข้าจากประเทศที่สามเพื่อมาจำหน่ายและบริโภคในตลาดสหภาพยุโรปด้วย¹⁸

1.3.3 กฎเกณฑ์เกี่ยวกับความปลอดภัยทางด้านอาหารในประเทศไทย

1) มาตรฐานอาหาร

ประกอบด้วยมาตรฐานสินค้าเกษตร(มกษ.) ซึ่งเป็นมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับสินค้าเกษตร กำหนดโดยมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ(มกอช.) ภายใต้กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ มาตรฐานฮาลาลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตามศาสนาบัญญัติอิสลาม กำหนดโดย มกอช. ร่วมกับสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอุตสาหกรรม และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตภัณ์อาหารระดับชุมชนซึ่งทั้ง มอก. และ มผช. กำหนดโดยสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) ภายใต้กระทรวงอุตสาหกรรม¹⁹ ภายหลังจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ได้ศึกษาการนำระบบ HACCP เพื่อนำมาบังคับใช้เป็นกฎหมายในการควบคุมอาหาร เพื่อเป็นการยกระดับโรงงานผลิตอาหารให้มีคุณภาพมาตรฐานเป็นที่ยอมรับของตลาด

¹⁷ รัชวรรณ อภิลักขิตกาล. อ้างแล้ว หน้า 217

¹⁸ John Medeleley. Hungry for Trade. Australia: Pluto Press Australia. Page. 69.

¹⁹ รัชวรรณ อภิลักขิตกาล. อ้างแล้ว หน้า 25

ต่างประเทศ สร้างความมั่นใจให้กับประเทศคู่ค้า และเป็นการพัฒนาควบคุมอาหารภายในประเทศ และสอดคล้องกับนโยบายรัฐบาลของรัฐบาลที่กำหนดให้มีมาตรฐานเดียวไม่ว่าจะเป็นการผลิตเพื่อส่งออกไปต่างประเทศ หรือการบริโภคภายในประเทศ²⁰

2) การควบคุมอาหาร

ปัจจุบันประเทศไทยมีสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ภายใต้กระทรวงสาธารณสุข ซึ่งมีวัตถุประสงค์ในการคุ้มครองผู้บริโภคให้มีความปลอดภัยจากการบริโภคผลิตภัณฑ์อาหาร โดยมีข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการขออนุญาตและการออกใบอนุญาต การควบคุมอาหาร การขึ้นทะเบียนและการโฆษณาเกี่ยวกับอาหาร การควบคุมอาหารที่มีประสิทธิภาพเป็นสิ่งจำเป็นต่อการปกป้องสุขภาพและความปลอดภัยต่อผู้บริโภค กฎหมายและระเบียบอาหารที่มีความทันสมัยและมีการบังคับใช้อย่างเข้มงวดเป็นส่วนสำคัญของการควบคุมอาหาร ระบบการควบคุมอาหารที่ดีต้องมีการกำหนดนโยบายในระดับประเทศทั้งเรื่องหน้าที่และโครงสร้างของหน่วยงาน การบริการตรวจสอบกระบวนการผลิตตามหลักสุขลักษณะ มาตรฐานและกฎระเบียบต่างๆ ในให้บริการทางห้องปฏิบัติการเพื่ออำนวยความสะดวกสำหรับการวิเคราะห์ทางด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ การให้ข้อมูล การให้ความรู้ การสื่อสาร และการฝึกอบรมเป็นกลไกสำคัญของการควบคุมอาหาร การถ่ายข้อมูล ความรู้ คำแนะนำต่างๆ แก่ผู้ที่เกี่ยวข้องตลอดห่วงโซ่อุปทานของผู้ประกอบการและให้ข้อมูลแก่ผู้บริโภค เพื่อเพิ่มความรู้เกี่ยวกับคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร²¹

3) กฎหมายและกฎระเบียบอาหาร²²

การจะควบคุมอาหารและเจ้าหน้าที่ของรัฐในหน่วยงานต่างๆที่เกี่ยวข้องกับให้มีประสิทธิภาพได้นั้น โครงสร้างที่สำคัญอย่างหนึ่งคือการมีกฎหมายและกฎระเบียบด้านอาหารที่มีการพัฒนาและบังคับใช้ที่ตั้งอยู่บนพื้นฐานของการวิเคราะห์ความเสี่ยงในการลดอันตรายทั้งแบบเฉียบพลัน และแบบเรื้อรังจากการปนเปื้อนและการนำเข้าของอาหารให้กับผู้บริโภค เนื่องจากกฎหมายอาหารจะปกป้องสิทธิของผู้บริโภคและกำหนดความรับผิดชอบของผู้ผลิตอาหาร ผู้แปรรูปอาหาร โรงงานอาหารผู้จำหน่ายอาหารและผู้บริโภค เพื่อช่วยให้แน่ใจว่าอาหารมีความปลอดภัยเป็นประโยชน์และเหมาะสมต่อการบริโภคของมนุษย์

²⁰ ปารีชา วินุลย์เศรษฐ์ และคณะ. อ้างแล้ว หน้า 20

²¹ ปารีชา วินุลย์เศรษฐ์ และคณะ. อ้างแล้ว หน้า 3-4

²² ปารีชา วินุลย์เศรษฐ์ และคณะ. อ้างแล้ว หน้า 4-5

กฎหมายและกฎระเบียบด้านอาหารที่มีความชัดเจนเหมาะสมและเป็นธรรมจะอำนวยความสะดวกต่อการค้าอาหารและป้องกันผู้บริโภคจากการหลอกลวงซึ่ง FAO ได้กำหนดความหมายของคำว่ากฎหมายกฎระเบียบและมาตรฐานอาหารดังนี้

1. กฎหมายอาหาร (Food Legislation or Food Law) เป็นส่วนของบทบัญญัติของกฎหมายกฎระเบียบและมาตรฐานที่กำหนดหลักการกว้างๆ สำหรับการควบคุมอาหารในประเทศที่ครอบคลุมการผลิตการจัดการการตลาดและการค้าอาหารเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคจากอาหารที่ไม่ปลอดภัยและการหลอกลวง

2. กฎระเบียบอาหาร (Food Regulations) เป็นเครื่องมือทางกฎหมายที่เสริมขึ้นมาซึ่งเป็นข้อกำหนดบังคับที่นำไปใช้ในด้านการผลิตการจัดการการตลาดและการค้าอาหารและให้รายละเอียดเพิ่มเติมของหลักกฎหมาย

3. มาตรฐานอาหาร (Food Standards) เป็นหลักเกณฑ์และแนวทางทั้งแบบบังคับหรือสมัครใจที่ได้รับการยอมรับระดับประเทศหรือระดับสากลที่เกี่ยวข้องกับการผลิตการจัดการการตลาดและการค้าอาหารเพื่อเสริมสร้างหรือรับรองความปลอดภัยและคุณภาพของอาหาร

ดังนั้นมาตรฐานและกฎหมายอาหารจึงมีวัตถุประสงค์เพื่อกำหนดบทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบของหน่วยงานภาครัฐที่ทำหน้าที่ควบคุมอาหารและผู้ที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ผู้ผลิตและผู้แปรรูปอาหารให้มีความชัดเจนเพื่อคุ้มครองสุขภาพและความปลอดภัยของผู้บริโภค รวมถึงสิ่งที่ผู้บริโภคให้ความสนใจหรือเป็นข้อกังวลตลอดห่วงโซ่อาหารตั้งแต่การผลิตการจัดการการจัดเก็บการแปรรูปการกระจายการขายและการบริโภค

1.4 มาตรฐานและหลักการควบคุมอาหารให้ปลอดภัย

ในกระบวนการผลิตอาหารนั้นเป็นการใช้ทรัพยากรหรือปัจจัยการผลิตที่มีอยู่ในการดำเนินการผลิตจะเป็นไปตามลำดับขั้นตอนจากวัตถุดิบที่มีจะถูกแปรรูปให้เป็นผลผลิตตามที่ต้องการ²³ กระบวนการผลิตที่ดีมีความปลอดภัย และอาหารต้องมีคุณภาพครอบคลุมอาหารทุกชนิดไม่ว่าจะผ่านการแปรรูป กึ่งสำเร็จรูป หรือแบบสดที่กำหนดให้กับผู้บริโภค รวมถึงวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการแปรรูปอาหารด้วย โดยมีข้อกำหนดเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร วัตถุดิบอาหาร วัตถุดิบอันตรายทางการเกษตรและยาสัตว์ตกค้าง สารปนเปื้อน การแสดงฉลากและโฆษณา วิธีการวิเคราะห์และชักตัวอย่าง การตรวจสอบและรับรองการนำเข้าและส่งออก²⁴

²³ ชุมพล ศฤงคารศิริ. (2550). การวางแผนและควบคุมการผลิต ฉบับปรับปรุงใหม่. กรุงเทพมหานคร: สมาคมเทคโนโลยี(ไทย-ญี่ปุ่น) หน้า 1.

²⁴ รัชวรรณ อภิลักขิตกาล. อ่างแล้ว หน้า 12.

ระบบจัดการความปลอดภัยของอาหาร หมายถึง ระบบที่ใช้ควบคุมอันตรายต่างๆ ในลักษณะทั้งกายภาพ เคมี และชีวภาพ เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารปลอดภัยในการบริโภค ในลักษณะที่ควบคุมอาหารให้ปลอดภัย (Food Safety)²⁵ ถูกสุขอนามัยอาหาร (Food Sanitation) ของหลักเกณฑ์ และวิธีการปฏิบัติที่ถูกต้องในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice: GMP) ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control: HACCP) ระบบ ISO 22000 และ ISO 9000²⁶

1.4.1 วิธีการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร *Good Manufacturing Practice: GMP*

เป็นพื้นฐานเบื้องต้นในการสร้างความมั่นใจในการมีสภาพแวดล้อมที่ดีของการผลิตอาหาร และการปฏิบัติของพนักงานเป็นไปอย่างถูกสุขลักษณะระหว่างการผลิตอาหารในสถานที่ผลิต และเป็นการประกันว่า จะต้องให้มีการผลิตอาหารที่อยู่ภายใต้สภาพที่มีความปลอดภัยจากอันตรายจากสภาพแวดล้อมและพนักงาน เพื่อเป็นแนวทางในการนำไปปฏิบัติเพื่อการผลิตอาหารที่ดี สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สังกัดกระทรวงสาธารณสุข ได้ออกประกาศกฎระเบียบ เพื่อให้ควบคุมสถานที่ผลิตอาหารให้ปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยสุขลักษณะทั่วไป ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 193 พ.ศ.2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต การเก็บรักษาอาหารหรือเรียกว่า GMP สุขลักษณะทั่วไป กฎหมาย GMP ของไทยมีผลบังคับตั้งแต่วันที่ 24 กรกฎาคม 2544 และมีประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 239 พ.ศ.2544 เรื่องแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 รวมทั้งประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่องแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 (ฉบับที่ 2) หลักเกณฑ์วิธีการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารของประเทศไทย²⁷

หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารกำหนดให้สถานที่ผลิตอาหารต้องมีความสะอาดเป็นระเบียบ มีขนาดเหมาะสม ไม่อยู่ใกล้สถานที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนในอาหาร หรือสถานที่พักขยะ สถานที่ที่อยู่ในลักษณะที่ง่ายต่อการบำรุงรักษาและทำความสะอาดง่าย มีการจัดแบ่งสัดส่วนพื้นที่การผลิต การประกอบอาหาร เพื่อไม่ให้มีการปนเปื้อน มีแสงสว่างและการระบายอากาศเพียงพอ โดยใช้พัดลมระบายจากส่วนที่สะอาดไปสู่ส่วนที่สกปรก ป้องกันสัตว์และแมลงไม่ให้เข้ามาในบริเวณอาคาร เครื่องมือ ภาชนะ และอุปกรณ์ที่ใช้ผลิตอาหาร ต้องมีเครื่องมือ อุปกรณ์เพียงพอ และทำความสะอาดง่ายเหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิด ประโยชน์ที่ได้รับจากการนำมาตรฐาน GMP มาใช้ในกระบวนการผลิตก่อให้เกิดประโยชน์ ได้แก่ ความเป็นเลิศในการ

²⁵ ปวีณา ไชยสาร. อ่างแล้ว หน้า 25

²⁶ ปวีณา ไชยสาร. อ่างแล้ว หน้า 25

²⁷ ปารีชา วิบูลย์เศรษฐ์ และคณะ. อ่างแล้ว หน้า 24-25

แข่งขันเพราะผลิตภัณฑ์มีคุณภาพปลอดภัยต่อผู้บริโภค สร้างความสะดวกปลอดภัยต่อผู้ปฏิบัติงาน ในขณะที่ปฏิบัติงาน มีการควบคุมและรักษามาตรฐานความสะอาดและถูกสุขลักษณะของโรงงาน มีความสะดวกและง่ายต่อการติดตามข้อมูล สามารถดูแลจัดการและประเมินการปฏิบัติงานได้ โดยง่าย ลดปริมาณของเสียอันเนื่องมาจากความผิดพลาดในการปฏิบัติงานซึ่งจะมีผลทำให้เกิดผลผลิตและองค์กร สร้างทัศนคติที่ดีและถูกต้องแก่ผู้ปฏิบัติงาน²⁸

1.4.2 การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม²⁹

ในระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุมหรือระบบ HACCP เป็นระบบที่ใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์ในการป้องกันและควบคุมปัญหาด้านความเสี่ยง เพื่อให้สามารถผลิตอาหารที่มีความปลอดภัยได้อย่างมีประสิทธิภาพมากที่สุด และเป็นที่ยอมรับอย่างกว้างขวางในระดับสากล นอกจากนี้ระบบ HACCP ยังมุ่งเน้นการป้องกันกำจัดหรือลดอันตราย ตั้งแต่ขั้นตอนแรกในการรับวัตถุดิบและตลอดทุกขั้นตอนของกระบวนการผลิตอาหารมากกว่าการประกันความปลอดภัยอาหาร โดยการตรวจสอบที่ผลิตภัณฑ์สุดท้ายเท่านั้นการนำระบบ HACCP ไปประยุกต์ใช้ในองค์กรต้องได้รับความร่วมมือจากทุกฝ่ายเริ่มต้นต้องได้รับการสนับสนุนจากผู้บริหารระดับสูงและกำหนดเป็นนโยบาย ซึ่งนับว่าเป็นสิ่งที่สำคัญอย่างยิ่งผู้บริหารระดับสูงต้องมีความมุ่งมั่นและมีความเข้าใจในประโยชน์ที่จะได้รับการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP หากไม่ได้รับการสนับสนุนจากผู้บริหารหรือเจ้าของโรงงานเป็นอย่างดีแล้วการพัฒนา ระบบ HACCP จะดำเนินไปได้ยากบุคคลที่เกี่ยวข้องทุกฝ่ายต้องมีพันธะสัญญาและมีหน้าที่ในการพัฒนาและนำระบบ HACCP ไปใช้ในการปฏิบัติอย่างมีประสิทธิภาพ ความสำเร็จของการจัดการด้านความปลอดภัยอาหารขึ้นอยู่กับนโยบายของโรงงานอุตสาหกรรมอาหารและการปฏิบัติงานของบุคลากรที่เกี่ยวข้องทุกคน ขั้นตอนพื้นฐานขั้นตอนพื้นฐาน (preliminary step) เป็นขั้นตอนการเตรียมความพร้อมของโรงงานอุตสาหกรรมอาหารที่จะดำเนินการจัดทำระบบ HACCP การจัดทำขั้นตอนพื้นฐานไม่ถูกต้องจะมีผลต่อประสิทธิภาพของการจัดทำแผน HACCP และการประยุกต์ระบบ HACCP ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารขั้นตอนพื้นฐาน ซึ่งเป็นขั้นตอนเบื้องต้นก่อนการจัดทำระบบ HACCP เป็นกรรวบรวมข้อมูลต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตประกอบด้วย 5 ขั้นตอนดังนี้

ขั้นตอนพื้นฐานที่ 1 การจัดตั้งคณะทำงานพัฒนาระบบ HACCP

ขั้นตอนพื้นฐานที่ 2 การกำหนดรายละเอียดของผลิตภัณฑ์อาหาร

ขั้นตอนพื้นฐานที่ 3 การระบุวัตถุประสงค์การใช้ผลิตภัณฑ์และกลุ่มผู้บริโภค

ขั้นตอนพื้นฐานที่ 4 การระบุวัตถุประสงค์การใช้ผลิตภัณฑ์และกลุ่มผู้บริโภค

²⁸ ศรัณย์ศรี สมบุญญฤทธิ. (2547). อ้างแล้ว. หน้า 6-12

²⁹ ปารีชา วิบูลย์เศรษฐ์ และคณะ. อ้างแล้ว หน้า 37-57

ขั้นตอนพื้นฐานที่ 5 การจัดทำแผนผังกระบวนการผลิตการทวนสอบความถูกต้องของแผนผังกระบวนการผลิตกับสายการผลิตจริง

หลักการของระบบ HACCP เมื่อคณะทำงานพัฒนาระบบ HACCP ได้เตรียมการตามขั้นตอนเบื้องต้นเป็นที่เรียบร้อยแล้วคณะทำงานพัฒนาระบบ HACCP ต้องดำเนินการตามหลักการของระบบ HACCP ซึ่งประกอบด้วย 7 หลักการดังต่อไปนี้

หลักการที่ 1 การวิเคราะห์อันตรายเป็นการวิเคราะห์อันตรายที่มีโอกาสเกิดขึ้นในแต่ละขั้นตอนของกระบวนการผลิตรวมทั้งวัตถุดิบและส่วนผสมต่างๆ

หลักการที่ 2 การกำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมเป็นขั้นตอนซึ่งระบุไว้ในแผนผังกระบวนการผลิตที่ต้องมีการควบคุมอันตรายโดยการป้องกันกำจัดอันตรายหรือลดอันตรายจนถึงระดับที่ยอมรับว่าปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค

หลักการที่ 3 การกำหนดค่าวิกฤตเป็นเกณฑ์ที่กำหนดขึ้นเพื่อใช้เป็นค่าในการควบคุม ACCP

หลักการที่ 4 การกำหนดการตรวจติดตามการควบคุมจุดวิกฤตเป็นการกำหนดแผนการเฝ้าระวังหรือการตรวจติดตามค่าวิกฤตของจุด CCP ให้อยู่ในเกณฑ์ที่กำหนด

หลักการที่ 5 การกำหนดวิธีการปฏิบัติแก้ไขเมื่อมีการเบี่ยงเบนเกิดขึ้นเป็นการกำหนดมาตรการปฏิบัติแก้ไขหรือการแก้ไขเมื่อมีการเบี่ยงเบนเกิดขึ้นที่จุด CCP โดยถ้าพบว่ามีปัญหาหรือมีการเบี่ยงเบนเกิดขึ้นแล้วจะดำเนินการแก้ไขอย่างไร

หลักการที่ 6 การทวนสอบระบบ HACCP เป็นการกำหนดวิธีการทวนสอบเพื่อยืนยันว่าระบบ HACCP ได้ดำเนินการสอดคล้องและถูกต้องตามแผนที่กำหนดไว้

หลักการที่ 7 การกำหนดวิธีการจัดทำเอกสารและบันทึกข้อมูลเป็นการจัดทำเอกสารและบันทึกข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับระบบ HACCP และการจัดเก็บบันทึกข้อมูลต่างๆ สำหรับรายละเอียดของการจัดทำระบบ HACCP ตามหลักการ 7 หลักการจะกล่าวถึงในรายละเอียดในบทถัดไปตามลำดับ

มีหลายประเทศที่นำเอาระบบความปลอดภัยอาหาร HACCP มาประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร เช่น ประเทศออสเตรเลียเริ่มประยุกต์ใช้ระบบ HACCP เพื่อความปลอดภัยของอาหารสำหรับอุตสาหกรรมส่งออก จนกระทั่งปี พ.ศ.2538 ได้พัฒนามาตรฐานใหม่ 2 มาตรฐานเป็นกฎหมายภาคบังคับ ที่มุ่งเน้นหลักการของระบบ HACCP ได้แก่ “ Safe Quality Food 2000 และ Woolworths Vendor Quality Management Standard ยังมีกลุ่มประเทศสหภาพยุโรปที่ผ่านการพิจารณาร่างสมุดปกขาวด้านความปลอดภัยอาหาร (White Paper on Food Safety) เสนอร่างกฎระเบียบสุขลักษณะอาหารขึ้นมาใหม่ กำหนดให้ผู้ประกอบการต้องนำระบบ HACCP ไปประยุกต์ใช้ใน

กระบวนการผลิตอาหารตลอดทั้งห่วงโซ่ ประเทศแคนาดาเองก็ได้ใช้ระบบ HACCP ในโปรแกรมขับเคลื่อนด้านความปลอดภัยอาหาร (Food Safety Enhancement Program; FSEP) ในขณะที่ประเทศเกาหลีประกาศใช้ระบบ HACCP แบบสมัครใจ โดยใช้เฉพาะสินค้าภายในประเทศ³⁰

1.4.3 ระบบ ISO 22000

ISO 22000 เป็นมาตรฐานที่พัฒนาขึ้น โดย International Organization for Standardization: ISO หรือองค์การระหว่างประเทศว่าด้วยการมาตรฐานเพื่อให้เป็นมาตรฐานกลางที่ครอบคลุมข้อกำหนดทุกมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารที่มีการบังคับใช้ในทางการค้ากับสินค้าอาหารอยู่ในปัจจุบัน ซึ่งจะทำให้ธุรกิจที่อยู่ในห่วงโซ่อาหารมีมาตรฐานเดียวที่สอดคล้องกันและเป็นมาตรฐานที่ตรวจประเมินได้ เป็นที่ยอมรับของสากล รวมทั้งผลักดันให้องค์กรให้ความสำคัญในการดำเนินธุรกิจให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของกฎหมาย³¹ ระบบการควบคุมการจัดการคุณภาพของอาหารให้มีประสิทธิภาพเข้ามาช่วยในการประกอบธุรกิจจะทำให้อาหารมีคุณภาพมากขึ้น ISO 22000 จึงเป็นระบบคุณภาพที่ควบคุมความปลอดภัยอาหารเป็นการรวมเอาหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice: GMP) ซึ่งเป็นระบบพื้นฐานของอุตสาหกรรมอาหารกับหลักเกณฑ์ (Hazard Analysis Critical Control Point: HACCP) ซึ่งเป็นระบบวิเคราะห์จุดอันตรายแต่ละขั้นตอนการผลิตและมีมาตรฐานเดียวที่สอดคล้องกันและเป็นมาตรฐานที่ตรวจประเมินได้ เป็นที่ยอมรับของสากล รวมทั้งผลักดันให้องค์กรให้ความสำคัญในการดำเนินธุรกิจให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของกฎหมายระบบการควบคุม การจัดการคุณภาพของอาหารให้มีประสิทธิภาพ เข้ามาช่วยในการประกอบธุรกิจจะทำให้อาหารมีคุณภาพมากขึ้น ISO 22000 จึงเป็นระบบคุณภาพที่ควบคุมความปลอดภัยอาหารเป็นการรวมเอาหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice: GMP) ซึ่งเป็นระบบพื้นฐานของอุตสาหกรรมอาหารกับหลักเกณฑ์ (Hazard Analysis Critical Control Point: HACCP) ซึ่งเป็นระบบวิเคราะห์จุดอันตรายแต่ละขั้นตอนการผลิตและมีการผนวก ISO 9001 เพื่อเสริมในเรื่องการจัดการและระบบเอกสารทำให้ระบบนี้เหมาะกับอุตสาหกรรมอาหารทั้งนี้เพื่อให้อาหารที่ผลิตมีความปลอดภัยมากยิ่งขึ้นข้อกำหนดของมาตรฐานนี้ใช้สำหรับระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารสำหรับองค์กรต่างๆในห่วงโซ่อาหารซึ่งต้องจัดให้มีกลไกสามารถควบคุมอันตรายที่เกิดขึ้นเพื่อให้ห่วงโซ่อาหารมีความปลอดภัยต่อการบริโภค

ประโยชน์ของมาตรฐาน ISO 22000: 2005 มาตรฐาน ISO 22000 ซึ่งเป็นมาตรฐานระดับสากลที่ไม่ได้เป็นมาตรฐานบังคับ มีข้อกำหนดชัดเจนง่ายต่อการติดตามและเป็นแนวทางที่

³⁰ รัชวรรณ อภิลักษณ์จิตกาล. อ้างแล้ว. หน้า 17-19

³¹ รุ่งฤทัย รังสี. (2551). อ้างแล้ว. หน้า 8-15

เป็นระบบมากกว่ามุ่งเน้นที่ผลิตภัณฑ์นอกจากนี้ การมีมาตรฐาน ISO 22000 ยังทำให้เกิดการยอมรับและเป็นมาตรฐานที่ผู้ผลิตในอุตสาหกรรมอาหารคาดหวังมีการควบคุมความเสี่ยงต่อความปลอดภัยของอาหารที่มีประสิทธิภาพและนับไว้มากขึ้น รวมทั้งยังมีการสื่อสารที่เป็นระบบมีเป้าหมายชัดเจนระหว่างคู่ค้ามีการจัดการทรัพยากร (ภายในองค์กรและระหว่างห่วงโซ่การส่งมอบ) ที่ดีขึ้นและระบบเอกสารการจัดการด้านความปลอดภัยอาหารได้รับการปรับปรุง

1.4.4 ระบบ ISO 9000

การจัดทำระบบเอกสารและการควบคุมการดำเนินงานของการจัดการด้านความปลอดภัยอาหารในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารจะเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพโรงงานอุตสาหกรรมอาหารควรมีการจัดทำเอกสารหรือคู่มือและบันทึกต่างๆ ที่มีความเหมาะสมกับขนาดขององค์กรหรือโรงงานสะดวกต่อการนำไปใช้ในการปฏิบัติงานและสามารถปฏิบัติได้จริงรวมทั้งมีเพียงพอต่อการทวนสอบได้ว่าการปฏิบัติตามระบบอย่างสม่ำเสมออย่างไรก็ตามโรงงานอาจมีการใช้เอกสารแนะนำหรือเอกสารอ้างอิงที่ผู้เชี่ยวชาญหรือหน่วยงานที่มีอำนาจเกี่ยวข้องจัดทำขึ้นหากเอกสารดังกล่าวตรงกับการใช้งานนอกจากการจัดทำเอกสารแล้วโรงงานควรมีการจัดทำระบบการควบคุมเอกสารที่ดีเพื่อให้เอกสารหรือบันทึกอยู่ในจุดที่มีการใช้ปฏิบัติงานจริงเป็นฉบับปัจจุบันที่ใช้จริงจัดเก็บรักษาไว้อย่างเหมาะสมป้องกันการเสียหายเสื่อมสภาพหรือสูญหายและสามารถเรียกมาใช้งานหรือทำลายได้รวมทั้งการกำหนดระยะเวลาในการเก็บรักษาดังนั้นการจัดทำระบบเอกสารที่ดีสามารถช่วยให้การควบคุมการจัดการในโรงงานเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพอาทิเป็นคู่มือในการปฏิบัติงานและสนับสนุนให้เกิดความสำเร็จในการปฏิบัติงานและสร้างพื้นฐานสำหรับการปรับปรุงและพัฒนากระบวนการในโรงงานให้ดีขึ้นอย่างต่อเนื่องรวมทั้งใช้ตรวจสอบย้อนกลับหาสาเหตุสิ่งที่บกพร่องและยืนยันความบริสุทธิ์นอกจากนี้ระบบเอกสารยังเป็นหลักฐานที่แสดงให้เห็นแก่ผู้ตรวจประเมินหรือเจ้าหน้าที่จากหน่วยงานรับรองจากรัฐและเอกชนเห็นว่าโรงงานมีความมุ่งมั่นในการผลิตอาหารที่ปลอดภัยมีมาตรการควบคุมการจัดการด้าน

การจัดทำระบบเอกสารและการควบคุมความปลอดภัยอาหารให้ดำเนินไปตามวัตถุประสงค์และรักษาประสิทธิภาพของระบบไว้ได้ตามข้อกำหนดหรือกฎระเบียบเนื่องจากเอกสารและบันทึกจะเป็นหลักฐานที่สำคัญอย่างยิ่งในการแสดงให้เห็นว่ามีการปฏิบัติงานจริงและการดำเนินการจัดการด้านความปลอดภัยอาหารอย่างมีประสิทธิภาพจัดทำระบบเอกสารโรงงานอุตสาหกรรมอาหารแต่ละแห่งอาจเลือกใช้ระบบเอกสารที่แตกต่างกันจะใช้เอกสารระดับเดียวหรือหลายระดับก็ได้ทั้งนี้ขึ้นกับระบบคุณภาพที่โรงงานเลือกปฏิบัติซึ่งอาจแตกต่างกันตามชนิดของผลิตภัณฑ์วัตถุประสงค์ของ บริษัท ขั้นตอนการดำเนินงานการตลาดและข้อกำหนดตามมาตรฐานและกฎหมายระบบคุณภาพภายใต้การกำกับดูแลของ Australian Quarantine and Inspection Service (AQIS) ระบุว่า

การใช้เอกสารระดับเดียวก็เพียงพอต่อการอธิบายระบบได้หากเป็นระบบคุณภาพตามข้อกำหนดมาตรฐาน ISO 9000 จะมีรายละเอียดมากกว่าการจัดทำเอกสารจึงเป็นเอกสารหลายระดับเป็นต้น อย่างไรก็ตามโรงงานมักหลีกเลี่ยงการจัดทำเอกสารระดับเดียวเนื่องจากวิธีปฏิบัติมักมีการปรับปรุงแก้ไขอยู่เป็นระยะวิธีปฏิบัติของโรงงานอาจเป็นความลับไม่เผยแพร่สู่ภายนอกและผู้รับคู่มือคุณภาพส่วนใหญ่อาจไม่จำเป็นต้องทราบรายละเอียดของวิธีปฏิบัติและวิธีปฏิบัติงานของทุกกิจกรรม โคเด็กซ์ไม่ได้กำหนดหลักเกณฑ์ในการจัดทำเอกสารและการเก็บบันทึกมาตรฐานระบบการจัดการความปลอดภัยอาหาร ISO 22000: 2005 ได้กำหนดหลักเกณฑ์ในการจัดทำเอกสารและบันทึกเหมือน ISO 9001: 2000 แต่ไม่ได้กำหนดรูปแบบของเอกสารหลักเกณฑ์ด้านเอกสารของ ISO

-มีการอนุมัติหรือรับรองเอกสารก่อนใช้

-มีการทบทวนและปรับเอกสารให้เป็นปัจจุบันตามความจำเป็นและต้องผ่านการอนุมัติหรือรับรองใหม่อีกครั้งก่อนใช้

-ต้องมีการชี้แจงการเปลี่ยนแปลงและเอกสารที่ใช้เป็นฉบับปัจจุบัน

-มีเอกสารฉบับที่เกี่ยวข้อง ณ จุดที่ใช้งาน

-เอกสารต้องอ่านได้และบอกได้ว่าเป็นเอกสารอะไร

-มีการชี้แจงเอกสารจากภายนอกและมีการควบคุมแจกจ่ายเอกสาร

-มีการป้องกันการใช้อเอกสารฉบับเก่าที่ยกเลิกหากมีความจำเป็นในการเก็บรักษาเอกสารเก่าต้องชี้แจงอย่างเหมาะสม

-มีการเก็บรักษาเอกสารและบันทึกไม่ให้เสียหายมีวิธีการเรียกเอกสาร

ระยะเวลาในการเก็บรักษาและวิธีการทำลายเอกสาร

โดยทั่วไประบบเอกสารของระบบคุณภาพ ISO 9000 แบ่งได้เป็น 4 ระดับ ได้แก่ คู่มือคุณภาพวิธีปฏิบัติวิธีปฏิบัติงานและเอกสารสนับสนุนหรือเอกสารอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

1. คู่มือคุณภาพ (quality manual) เป็นเอกสารหลักที่อธิบายระบบบริหารคุณภาพในภาพรวมของระบบการจัดการของโรงงานระบุนโยบายและวัตถุประสงค์รวมทั้งแนวทางการปฏิบัติตามข้อกำหนดในมาตรฐานที่อ้างอิงเพื่อชี้ให้เห็นว่าการดำเนินการของโรงงานอยู่ภายใต้การควบคุม

2. วิธีปฏิบัติ (procedure) เป็นเอกสารที่อธิบายกิจกรรมต่างๆ ที่จำเป็นต้องปฏิบัติโดยมีการระบุกิจกรรมที่ต้องปฏิบัติผู้รับผิดชอบในการปฏิบัติและปฏิบัติเมื่อไร

3. วิธีปฏิบัติงาน (work instruction) เป็นเอกสารที่อธิบายรายละเอียดของวิธีปฏิบัติว่าปฏิบัติอย่างไรเอกสารสนับสนุนหรือเอกสารอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง (supporting document)

เป็นเอกสารที่จะช่วยในการปฏิบัติงานให้สำเร็จอย่างมีประสิทธิภาพ อาทิแบบฟอร์มตารางข้อกำหนดแผนผังและคู่มือต่างๆ เป็นต้น

การจัดทำเอกสารและบันทึกต่างๆ จะไม่มีรูปแบบบังคับที่แน่นอน โรงงานอุตสาหกรรมอาหารสามารถจัดทำได้ในทุกรูปแบบทั้งนี้ โรงงานแต่ละแห่งต่างมีแนวทางในการจัดการด้านความปลอดภัยอาหารที่แตกต่างกันเช่นการจัดการด้านสุขาภิบาลที่แตกต่างกันเป็นต้น ดังนั้น โรงงานอุตสาหกรรมอาหารควรพัฒนาเอกสารและบันทึกต่างๆ ที่สอดคล้องอย่าง การจัดทำระบบเอกสารและการควบคุมเหมาะสมกับสภาพขนาดและวัฒนธรรมของโรงงานสิ่งที่สำคัญในการจัดทำเอกสารการจัดการด้านความปลอดภัยอาหารต้องพิจารณาถึงคือเนื้อหาของเอกสารที่ต้องครอบคลุมขั้นตอนการปฏิบัติที่สำคัญที่มีผลต่อความปลอดภัยอาหารและเป็นสิ่งที่ปฏิบัติจริงมีความถูกต้องชัดเจนและเข้าใจง่ายในการปฏิบัติเขียนในรูปแบบที่สอดคล้องกันตลอดระบบและมีความยืดหยุ่นสามารถเปลี่ยนแปลงแก้ไขให้สอดคล้องกับสภาพปฏิบัติจริงได้รวมทั้งตรวจติดตามและทวนสอบได้เพื่อให้ระบบการจัดการบรรลุตามวัตถุประสงค์อย่างไรก็ตามในปัจจุบัน โรงงานอุตสาหกรรมอาหารหลายแห่งได้มีการดำเนินการประยุกต์ ISO 22000: 2005 เพิ่มมากขึ้นการจัดทำเอกสารโดยอ้างอิงหลักเกณฑ์ตามมาตรฐาน ISO จะทำให้สะดวกต่อโรงงานในการปรับตัวเข้าสู่ระบบ ISO และอื่นๆ ได้ในภายหลังดังนั้นหลักเกณฑ์ในการจัดทำเอกสารและบันทึกตามมาตรฐาน ISO 22000: 2005 จึงเป็นแนวทางหนึ่งที่สามารถนำมาใช้ในการจัดทำเอกสารของระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหารของโรงงานอุตสาหกรรมอาหารเช่นเอกสารที่เกี่ยวข้องกับ โปรแกรมพื้นฐานและระบบ HACCP เป็นต้นอย่างไรก็ตามผู้ประกอบการรายเล็กอาจเริ่มต้นจากการเก็บบันทึกเลียนแบบระบบของมาตรฐาน ISO ได้ แต่ไม่จำเป็นต้องดำเนินการให้สมบูรณ์เทียบเท่า เพราะยังมีจำนวนและประเภทของเอกสารต่างๆ น้อยผู้ประกอบการรายเล็กอาจเริ่มต้นจากการเตรียมแผนโดยใช้แบบฟอร์มต่างๆ ที่ได้รับจากการฝึกอบรมหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการปฏิบัติ

1.4.5 มาตรฐานของ Codex

Codex Alimentarius หมายถึงหลักเกณฑ์ที่เกี่ยวกับอาหารและข้อแนะนำเกี่ยวกับมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ กำหนดมาตรฐานอาหารให้เป็นแบบเดียวกัน เพื่อให้เป็นที่ยอมรับของหลายประเทศ ทำหน้าที่กำกับดูแลในเรื่องต่างๆ ดังนี้

-พัฒนามาตรฐาน Codex ให้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผลมากขึ้น ในขณะที่เดียวกันก็ต้องมีความโปร่งใสความสม่ำเสมอในขั้นตอนการพัฒนามาตรฐานด้วย

-เพิ่มการมีส่วนร่วมของประเทศสมาชิกที่กำลังพัฒนาและประเทศสมาชิกในด้านการเปลี่ยนแปลงทางด้านเศรษฐกิจในเรื่องการทำงานของคณะกรรมการ Codex ตลอดจนกระบวนการพัฒนามาตรฐาน

-ให้ประเทศสมาชิกได้ใช้ประโยชน์จากมาตรฐาน Codex ที่ตรงตามความต้องการ และทันเวลาให้มากขึ้น

-สร้างความเข้มแข็งของพื้นที่ทางด้านวิทยาศาสตร์ในการวิเคราะห์ความเสี่ยง (Risk Analysis) ซึ่งประกอบด้วยการประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหารเพื่อปรับปรุงประสิทธิภาพและประสิทธิผลในการให้คำแนะนำทางวิทยาศาสตร์แก่คณะกรรมการ Codex และประเทศสมาชิก เพื่อปรับปรุงการสื่อสารความเสี่ยง

-สร้างขีดความสามารถที่มีประสิทธิภาพมากขึ้นในด้านการพัฒนาระบบการควบคุมอาหารระดับสากล³²

การจัดตั้งกรรมการ Codex มีวัตถุประสงค์

-คุ้มครองสุขภาพอนามัยของผู้บริโภคเพื่อให้เกิดความเป็นธรรมในด้านการค้าระหว่างประเทศ

-ส่งเสริมประสานงานด้านมาตรฐานอาหารทั้งหมดซึ่งดำเนินการอยู่โดยองค์การระหว่างประเทศ ทั้งหน่วยงานภาครัฐบาลและหน่วยงานที่มีไชรัฐบาล

-จัดลำดับความสำคัญ ริเริ่ม และแนะนำในการจัดเตรียมร่างมาตรฐาน โดยได้รับความช่วยเหลือจากองค์การที่เกี่ยวข้อง

-เพื่อมาตรฐานเสร็จเป็นขั้นสุดท้ายและมีการตอบรับจากเพื่อสมาชิกแล้วให้จัดพิมพ์เป็นมาตรฐานระหว่างประเทศ รวมทั้งปรับปรุงแก้ไขมาตรฐานดังกล่าวให้ทันสมัยตลอดเวลา³³ ความสำคัญของข้อกำหนดหลักเกณฑ์ทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหารของ Codex นอกจากการเป็นข้อกำหนดสากลที่ WTO ที่ใช้อ้างอิง ข้อกำหนดดังกล่าวจะเป็นประโยชน์ต่อผู้ส่งออกที่สามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดได้อย่างถูกต้อง ซึ่งข้อกำหนดหลักเกณฑ์ทั่วไปด้านสุขลักษณะยังมีความสำคัญที่เป็นสาเหตุให้เป็นที่ยอมรับของผู้ประกอบการที่ต้องการพัฒนาคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารที่ผลิตขึ้น สามารถช่วยลดการสูญเสียจากอาหารที่ไม่ปลอดภัย นอกจากนี้การจัดการด้านสุขลักษณะอาหารของ Codex ยังได้อาศัยแนวคิดที่เรียกว่า Hurdle Concept มาการสร้างความปลอดภัยให้แก่อาหาร เป็นการพยายามสร้างสิ่งมาตรฐาน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากเชื้อจุลินทรีย์ให้มากที่สุด เพื่อควบคุมไม่ให้เชื้อจุลินทรีย์เติบโตเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค³⁴

³² รัยวรรณ อภิลักขิตกาล. อ้างแล้ว. หน้า 7-11

³³ ศรีนัยศรี สมบุญญฤทธิ. (2547). ความปลอดภัยทางด้านอาหารกับกฎเกณฑ์ของ WTO. สาร (นิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต), คณะนิเทศศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. หน้า 7

³⁴ สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2541). หลักสูตรการจัดการสุขลักษณะ และ HACCP ในโรงงานอุตสาหกรรม. กรุงเทพมหานคร: สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. หน้า 18-19

หลักและมาตรฐานมาตรฐานของ Codex ที่สำคัญมีดังนี้

1. หลักคุณภาพของอาหาร (Food Quality) คุณภาพอาหารเป็นสิ่งที่คณะกรรมการ Codex ได้ให้ความสำคัญโดยทั่วไปแล้วประชาชนอาจคาดหวังให้รัฐบาลมีมาตรการอย่างที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพของอาหารเพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภค โภคซึ่งรัฐบาลแต่ละประเทศอาจจะพัฒนารูปแบบมาตรฐานคุณภาพของอาหารแตกต่างกันไปและพบว่าหลายประเทศเอกหลักเกณฑ์ว่าด้วยคุณภาพของอาหารไปปรับให้เป็นส่วนหนึ่งของกฎหมายประเทศนั้นๆ³⁵

2. หลักการว่าด้วยการให้รายละเอียดแก่ผู้บริโภค โดยผู้บริโภคมีสิทธิในการตรวจสอบคุณภาพของอาหาร ซึ่งผู้บริโภคอาจตรวจสอบได้จากรายละเอียดที่จำเป็นดังนี้

คณะกรรมการ Codex ได้ออกมาตรฐานทั่วไปเกี่ยวกับฉลากและหีบห่อสินค้าอาหาร ในส่วนที่เกี่ยวกับฉลากนี้จะต้องระบุว่าผลิตภัณฑ์อาหารดังกล่าวผลิตจากที่ใดและมีสถานที่ใดบ้างที่เกี่ยวข้องกับการผลิตซึ่งเป็นส่วนที่มีความสำคัญมากในคำแนะนำสำหรับการจัดทะเบียนอาหาร คณะกรรมการ Codex จึงได้พัฒนาและจัดให้มีเหตุผลตามสมควรที่จะให้รัฐบาลของแต่ละประเทศยอมรับเอามาตรฐานทั่วไปเป็นข้อบังคับภายในประเทศของตนและไม่มีข้อห้ามให้ประเทศใดเพิ่มเติมในรายละเอียดบางอย่างในมาตรฐานเกี่ยวกับฉลาก อาหารจะต้องไม่ถึงกับเป็นการสร้างอุปสรรคทางการค้าที่ไม่ใช้ลักษณะทางภาษี มิฉะนั้นการที่จะถือว่าประเทศดังกล่าวเพิ่มเติมรายละเอียดมาตรฐานอาหารสูงขึ้นเป็นการกระทำที่ก่อให้เกิดอุปสรรคทางการค้า รายละเอียดของสารอาหาร³⁶ ผู้บริโภคนอกจากจะพิจารณารายละเอียดที่ปรากฏทางฉลากอาหารแล้วยังคงต้องพิจารณารายละเอียดของสารอาหารในผลิตภัณฑ์นั้นๆ ซึ่งความต้องการของผู้บริโภคในการทราบรายละเอียดของสารอาหารได้เพิ่มมากขึ้นและได้ถูกกระตุ้นโดยสื่อต่างๆ เช่น โทรทัศน์ ข่าวและเอกสารต่างๆ ต่อมาคณะกรรมการ Codex ได้จัดทำคำแนะนำเกี่ยวกับฉลากอาหาร โดยกำหนดว่าอาหารต้องมีรายละเอียดเบื้องต้นของสารอาหาร ที่สำคัญต้องปรากฏอยู่บนฉลากในรูปแบบที่กำหนด ถ้าต้องการทราบรายละเอียดเพิ่มเติมของสารอาหารในส่วนที่เกี่ยวข้องกับไขมัน น้ำตาล หรือวิตามิน จะต้องระบุจำนวนและลักษณะของสิ่งนั้นๆ ให้ชัดเจน นอกจากนี้ การกล่าวอ้างหรือการใช้สิทธิเรียกร้องหรือเอกสารอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับสารอาหารจะไม่ได้รับอนุญาตให้นำมาระบุไว้ เว้นแต่จะได้มีการค้นคว้า ทดลอง เพื่อหาข้อสรุปอย่างถูกต้อง³⁷

3. หลักการว่าด้วยความปลอดภัยของอาหาร ความปลอดภัยของอาหารถือเป็นส่วนที่สำคัญของ Codex ที่ให้ความสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารผ่านทาง

³⁵ สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2541). อ้างแล้ว. หน้า 18-19

³⁶ สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2541). อ้างแล้ว. หน้า 18-19

³⁷ สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2541). อ้างแล้ว. หน้า 18-19

คณะกรรมการ Codex โดยจะมีการให้คำปรึกษาเรื่องต่าง ๆ จากผู้เชี่ยวชาญจากองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติและองค์การอนามัยโลก ในส่วนที่เกี่ยวกับความปลอดภัยแห่งอาหาร เช่น สารปรุงแต่งสิ่งเจือปนยาฆ่าแมลงหรือสารตกค้างทางการเกษตร สารตกค้างจากยาสัตว์³⁸

4. หลักการว่าด้วยสุขอนามัยในอาหาร ปัญหาด้านสุขภาพอนามัยทางอาหาร ถือเป็นปัญหาสำคัญที่ก่อให้เกิดความเจ็บป่วย ซึ่งอาจเกิดได้จากระบบการผลิตจนกระทั่งกระบวนการบรรจุผลิตภัณฑ์ Codex จึงมีหลักการควบคุมเบื้องต้นว่าต้องเอาคำแนะนำและแนวทางปฏิบัติไปปรับใช้โดยได้แนะนำถึงวิธีการทดสอบจุลชีววิทยาซึ่งสามารถนำมาใช้ในการตรวจสอบขั้นตอนการผลิตเพื่อให้เกิดความปลอดภัยและถูกสุขอนามัย³⁹

5. หลักการว่าด้วยการตรวจสอบและการยืนยันคุณภาพตามมาตรฐานของ Codex มี 2 รูปแบบด้วยกันคือ มาตรฐานในระดับต่ำสุดที่ต้องการ และมาตรฐานในระดับสูงสุดที่สามารถยอมรับได้ ระดับมาตรฐานดังกล่าวมีความสำคัญและถูกนำไปใช้ในการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ต่างๆ โดยการวัดค่าหรือการวิเคราะห์ หากว่าผู้ซื้อและผู้ขายใช้ระบบการตรวจสอบและการยืนยันคุณภาพของสินค้าที่แตกต่างกัน แต่ละประเทศได้ใช้มาตรการของตนในการตรวจสอบมาตรฐานสินค้า หลักการควบคุมอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 มีวัตถุประสงค์ในการประกาศใช้เพื่อให้มีบทบัญญัติที่เหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบันเพื่อให้การควบคุมคุณภาพอาหาร มีบทบัญญัติคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคที่รัดกุมเพียงพอ มีการกำหนดการควบคุมที่เปลี่ยนแปลงจากเดิมหลายประการ นอกจากจะมีการควบคุมอาหารแล้ว ยังมีที่ควบคุมในองค์ประกอบอื่นๆ ด้วย เช่น การใช้ภาชนะบรรจุ การแสดงฉลาก การโฆษณา การขยายขอบเขตความหมายของนิยามคำว่า อาหาร เพื่อให้รัดกุมและเหมาะสมกับการควบคุมยิ่งขึ้น สาระสำคัญในพระราชบัญญัติฉบับนี้ มีความมุ่งหมายที่สำคัญที่จะควบคุมคุณภาพของอาหาร โดยมุ่งคุ้มครองผู้บริโภคเป็นสำคัญ ซึ่งวิธีการควบคุมจะเน้นในเรื่อง การขออนุญาต การตรวจสอบ การขึ้นทะเบียน และการโฆษณาเกี่ยวกับอาหาร โฆษณาเกี่ยวกับอาหาร โดยมีหน่วยงานที่รับผิดชอบ คือ สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ภายใต้กระทรวงสาธารณสุข ซึ่งมีวัตถุประสงค์ในการคุ้มครองให้มีความปลอดภัยจากการบริโภคผลิตภัณฑ์อาหาร โดยมีข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการขออนุญาต และการออกใบอนุญาต การควบคุมอาหาร การขึ้นทะเบียนและการ⁴⁰

เมื่อพิจารณาแนวคิดที่เกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร กล่าวโดยสรุปได้ว่า อาหารที่นำมาเป็นอาหารบริโภคสำหรับมนุษย์มีความปลอดภัย โดยไม่มีลักษณะเป็นอาหารที่

³⁸ สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2541). อ้างแล้ว. หน้า 18-19

³⁹ สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2541). อ้างแล้ว. หน้า 18-19

⁴⁰ รัชวรณ อภิลักขิตกาล. อ้างแล้ว หน้า 43

เป็นอันตรายตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร และตามกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ในแต่ละประเทศจะมี องค์การกำกับดูแลมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร มีหน่วยงานดูแลคุ้มครองผู้บริโภค มีการ กำหนดมาตรฐานความปลอดภัยของเอกชน บางมาตรฐานความปลอดภัยได้ถูกนำมาใช้บัญญัติเป็น กฎหมาย แต่บางมาตรฐานความปลอดภัยเป็นเพียงมาตรการสมัครใจ

2. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

2.1 ความหมายของอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท หมายความว่า⁴¹

1.2.1 อาหารที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ ด้วยความร้อนหลังหรือก่อนการหรือปิดผนึก ซึ่งเก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่เป็น โลหะหรือวัสดุอื่นที่คงรูปที่ป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะได้ และสามารถเก็บรักษา ไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ สามารถจำแนกตามค่าความเป็นกรด-ด่างและค่าแอสคิวิตีของน้ำได้ 3 ชนิด คือ อาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ อาหารที่ปรับสภาพกรด และ อาหารที่มีความเป็นกรด

1.2.2 อาหารในภาชนะบรรจุชนิดลามิเนต (Laminate) ฉาบ เคลือบ อัด ด้วยติด โลหะ หรือสิ่งอื่นใด หรืออาหารในภาชนะที่เป็นขวดแก้วที่ฝามียางหรือวัสดุอื่นผนึก หรืออาหารใน ภาชนะบรรจุอื่น ซึ่งสามารถป้องกันมิให้ความชื้นหรืออากาศผ่านซึมเข้าไปในภาชนะบรรจุนั้นได้ ในภาวะปกติ และสามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ

อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเป็นอาหารควบคุมเฉพาะที่จะต้องควบคุม ความเสี่ยงอันตรายต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภคค่อนข้างสูงเป็นอาหารที่มีสารเคมีเกี่ยวข้องกับการผลิต ต้องควบคุมกำกับดูแลเข้มงวดมากที่สุด จะต้องมีการควบคุมการผลิตที่ต้องควบคุมคุณภาพ ให้ดีไม่ให้เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค อาจทำให้ผู้บริโภคเสียชีวิตได้

2.2 การกำหนดมาตรฐานของอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเป็นอาหารที่กำหนดให้ถูกควบคุมเฉพาะตาม ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 355) พ.ศ.2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมี คุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนดไว้ให้อาหาร ไม่มีสี กลิ่น หรือรส ที่ผิดจากสภาพของอาหารนั้น จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด ไม่มีสารพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่ อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ปริมาณสารปนเปื้อนเช่น ดิบุก สังกะสี ทองแดง ตะกั่ว สารหนู ปะอท

⁴¹ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 335 พ.ศ.2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ข้อ 3.

ต้องอยู่ในปริมาณที่ไม่เกินกฎหมายกำหนด หรือเป็นอาหารที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อนภายหลังหรือก่อนการหรือปิดผนึก ที่ผ่านกรรมวิธีให้ความร้อนภายหลังการบรรจุหรือปิดผนึกนอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะดังนี้ด้วย คือ ไม่มีวัตถุกันเสีย เว้นแต่วัตถุกันเสียที่ติดมากับวัตถุดิบที่เป็นส่วนประกอบของอาหารนั้น หรือเป็นอาหารที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อนภายหลังหรือก่อนการหรือปิดผนึก ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำตามที่กฎหมายกำหนด หรือเป็นอาหารที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อนภายหลังหรือก่อนการหรือปิดผนึก ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำในปริมาณที่กฎหมายกำหนดผู้ผลิตอาหารที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อนภายหลังหรือก่อนการหรือปิดผนึก ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ ต้องดำเนินการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่อุณหภูมิและเวลาที่กำหนด(Scheduled process) โดยให้ค่า FO (Sterilizing value) ไม่ต่ำกว่า 3 นาที ซึ่งเพียงพอในการทำลายสปอร์ของเชื้อคลอสทริเดียม โบทูลินัม (*Clostridium botulinum*) ทั้งนี้ อุณหภูมิและเวลาที่กำหนดจะต้องมีการศึกษาทดสอบการกระจายความร้อนหรืออุณหภูมิภายในเครื่องฆ่าเชื้อ (Heat distribution) และอัตราการแทรกผ่านความร้อน (Heat penetration) ณ สถานที่ผลิตนั้น ตามหลักเกณฑ์ วิธีการ หรือเงื่อนไขที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศ วิธีการปรับให้ได้สภาพความเป็นกรด-ด่างสมดุล (Equilibrium pH) และกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ หรือเงื่อนไขที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กำหนด⁴²เมื่อพิจารณามาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะที่ปิดสนิท กล่าวโดยสรุปได้ว่า อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เป็นอาหารที่ถูกควบคุมโดยเฉพาะโดยกฎหมายทั้งในเรื่องความปลอดภัยจากการผลิตและบรรจุภัณฑ์ที่ปลอดภัย

⁴² ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 335 พ.ศ.2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ข้อ 3-8.

3. แนวคิดเกี่ยวกับสิทธิและการคุ้มครองผู้บริโภค

เมื่อสังคมมีการพัฒนา ตามด้วยระบบเศรษฐกิจมีการพัฒนาไปตามกลไกตลาดธรรมชาติ มีการแข่งขันกันภายในพื้นที่และต่างประเทศ ประเด็นเรื่องการคุ้มครองผู้บริโภคจึงเกิดขึ้น เมื่อมีการผลิตสินค้าและบริการที่ไม่มีคุณภาพหรือไม่ได้มาตรฐาน ก็เกิดอำนาจต่อรองระหว่างผู้ผลิตและผู้บริโภค จึงจำเป็นต้องมีหน่วยงานของรัฐเข้ามากำกับดูแลคุ้มครองผู้บริโภค

3.1 ความเป็นมาของการคุ้มครองผู้บริโภค

สมัยก่อนเมื่อการค้าและเศรษฐกิจของโลกยังอยู่ในลักษณะจำกัดเฉพาะวงแคบๆ ในท้องถิ่นหนึ่งหรือในเมืองหนึ่งนั้น สภาพของการค้าและบริการยังไม่มี ความซับซ้อนนัก เพราะกระบวนการผลิตยังเป็นแบบง่ายๆ ตลาดยังคงเป็นแลกเปลี่ยนสินค้าซึ่งกันและกัน (Barter) ไม่มีความจำเป็นที่รัฐต้องจัดหาเครื่องมือหรือมาตรการทางกฎหมายเป็นพิเศษเพื่อคุ้มครองผู้บริโภค ให้ได้รับความปลอดภัยและเป็นธรรม ทั้งนี้เพราะแนวคิดทางสังคมในระบบการปกครองในระบอบประชาธิปไตยตั้งอยู่บนความอิสระและเสรีภาพของบุคคลในการดำเนินชีวิตได้เท่าเทียมกัน ความเท่าเทียมหรือความเสมอภาคตามหลักประชาธิปไตยนั้น ยังผลให้เศรษฐกิจแบบเสรี (Laissez-Faire) เกิดขึ้นด้วย โดยสมมติฐานว่าทุกคนมีความสามารถในการตัดสินใจในการเลือกบริโภคสินค้าหรือบริการเท่ากัน รัฐจะไม่เข้าแทรกแซงเสรีในการตกลงของเอกชน ในปัจจุบันโลกได้เจริญมากขึ้นทั้งในด้านวิทยาศาสตร์และอุตสาหกรรม ทำให้ระบบเศรษฐกิจ การค้าขายหรือการบริการต่างๆ เปลี่ยนแปลงไปมีกระบวนการผลิตที่สลับซับซ้อนมากขึ้น การผลิตสินค้าใช้วัตถุดิบในการผลิตที่ทันสมัยเกินกว่าความรู้ธรรมดาของผู้ใช้หรือผู้บริโภคจะตามทัน ผู้ผลิตต่างก็หาทุกวิถีทางเพื่อจะลดค่าใช้จ่ายในการผลิตและผลกำไรให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้ ในบางกรณีการขายกำลังการผลิต ทำให้ความละเอียดรอบครอบและคุณภาพของสินค้าห่อหุ้ม ประกอบกับการขยายตัวแห่งการค้าพาณิชย์กว้างออกไปจากระดับหมู่บ้าน เมือง ไปสู่ระดับระหว่างประเทศ ทำให้สินค้าในตลาดมีการแพร่หลายกระจายและเพิ่มประเภทหรือชนิดมากยิ่งขึ้นกว่าแต่ก่อน หลักที่ถือว่าผู้ซื้อจะต้องระวังจึงขาดความยุติธรรมในแง่ที่ว่า ผู้ซื้อในฐานะผู้บริโภคไม่อาจปรับตัวให้ทันกับความเจริญทางเทคโนโลยีต่างๆ ได้ ความระมัดระวังในระดับธรรมดาไม่อาจช่วยให้ผู้ซื้อหรือผู้บริโภคได้รับผลตอบแทนคุ้มค่ากับเงินที่เสียไป ซ้ำร้ายอาจทำให้เกิดอันตรายจากการบริโภคสินค้าที่ซื้อโดยขาดไม่ถึงด้วย ทำให้ประเทศต่างๆ หันมาพิจารณาถึงสิทธิของผู้บริโภคในอันที่จะได้รับความคุ้มครองและปกป้องรักษาผลประโยชน์เป็นการเฉพาะนอกเหนือจากสิทธิที่ได้รับค่าเสียหายตามสัญญา หรือฟ้องเรียกค่าเสียหายในคดีละเมิดตามกฎหมายเดิม ดังนั้นประเทศต่างๆ ในทวีปยุโรป อเมริกา และออสเตรเลียจึงมีการออกกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค ซึ่งเปลี่ยนแปลงหลักกฎหมายที่เคย

มีอยู่เดิมทั้งในแง่ความรับผิดชอบทั้งในทางสัญญาหรือละเมิดให้เอื้ออำนวยต่อการเยียวยาขาดใช้ความเสียหายที่เกิดจากบริ โภคให้มากขึ้น ทั้งนี้เน้นทั้งด้านการควบคุมกำกับกิจกรรมทางการผลิตโดยรัฐ เพื่อป้องกันความเสียหาย⁴³

3.2 ความหมายของผู้บริโภค

ความหมายของผู้บริโภคของประเทศไทย ผู้บริโภคหมายถึงผู้ใช้ผลิตภัณฑ์หรือบริการขั้นสุดท้ายเพื่อซื้อสินค้าเพื่อใช้ส่วนตัว หรือครอบครัวในส่วนพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ.2522 ได้บัญญัติไว้ในมาตรา 3 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค (ฉบับที่ 2) พ.ศ.2541 ได้ให้ความหมายของคำว่าคุ้มครองผู้บริโภคไว้กว้างกว่าการบริโภคที่เข้าในกันอย่างทั่วไป เช่น ผู้ซื้อหรือผู้ได้รับบริการจากผู้ประกอบธุรกิจ และหมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับการเสนอหรือการชักชวนจากผู้ประกอบธุรกิจ เพื่อให้ซื้อสินค้าหรือให้บริการด้วย⁴⁴

ผู้บริโภคตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ.2522 ไม่จำเป็นต้องเป็นผู้บริโภคที่ได้มาซื้อสินค้าหรือบริการจากผู้ประกอบธุรกิจ โดยการซื้อหรือบริการ ซึ่งกฎหมายวางเกณฑ์ร่วมว่าต้องเสียค่าตอบแทนเป็นเงินพร้อมผลประโยชน์อื่น หากแต่กฎหมายยังขยายขอบเขตให้ผู้คุ้มครองไปถึงผู้ใช้สินค้าหรือบริการโดยชอบ แม้มิได้เป็นผู้เสียค่าตอบแทนก็ตาม อันเป็นหลักการที่สอดคล้องกับแนวทางคุ้มครองผู้บริโภคของสหประชาชาติ (General Assembly Resolution) ซึ่งมีหลักการหลายข้อที่กำหนดให้รัฐบาลต้องควบคุมดูแลให้สินค้ามีความปลอดภัย⁴⁵

คำว่า ผู้บริโภค ตามพระราชบัญญัติวิธีพิจารณาคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ.2551 มาตรา 3 ต้องดูความหมายของบทนิยามคำว่า “ผู้บริโภค” ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ.2522 มาตรา 3 และคำว่า “ผู้เสียหาย” ตามพระราชบัญญัติความรับผิดชอบความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ.2551 มาตรา 4 ประกอบกัน ซึ่งหมายความว่า ผู้ได้รับความเสียหายอันเกิดจากสินค้าไม่ปลอดภัย ความเสียหายดังกล่าวอาจเป็นความเสียหายต่อชีวิต ร่างกาย สุขภาพ อนามัย จิตใจหรือทรัพย์สิน ดังนั้น ผู้ใดก็ตามไม่ว่าจะเป็นผู้ซื้อ ผู้ที่ได้รับการเสนอ หรือชักชวนให้ซื้อ

⁴³ สุขุม สุกนิตย์. (2556).คำอธิบายกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค. พิมพ์ครั้งที่ 8. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. หน้า 1-3

⁴⁴ กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคขั้นสูงและกฎหมายความรับผิดชอบในผลิตภัณฑ์. (2556). นนทบุรี มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมราช. หน้า 3-8

⁴⁵ ธานิศ เกศวพิทักษ์. (2551). คำอธิบายกฎหมายวิธีพิจารณาผู้บริโภค. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพมหานคร: Pholsiam Printing And Publishing. หน้า 17.

หรือผู้ใช้สินค้า ซึ่งจัดว่าเป็นผู้บริโภคตามพระราชบัญญัติวิธีพิจารณาคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ.2551 มาตรา 3 และพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ.2522 มาตรา 3 แล้ว⁴⁶

ไพโรจน์ อาจารย์ภา ได้ให้ความหมาย ผู้บริโภคว่า ผู้ซื้อหรือได้รับบริการจากผู้ประกอบธุรกิจหรือผู้ซึ่งได้รับการเสนอหรือการชักชวนจากผู้ประกอบธุรกิจ เพื่อให้ซื้อสินค้าหรือรับบริการจากผู้ประกอบการโดยมิชอบ แม้มิได้เป็นผู้เสียค่าตอบแทนก็ตาม โดยคำว่า “ซื้อ” หมายความว่า เข้า ซื้อ หรือได้มาไม่ว่าด้วยประการใดๆ โดยเรียกค่าตอบแทนเป็นเงินหรือผลประโยชน์ แต่ไม่รวมถึงการจ้างแรงงานตามกฎหมายแรงงาน⁴⁷

ศาสตราจารย์ชัยวัฒน์ วงศ์วัฒนศาสตร์ ให้ความหมาย ผู้บริโภค ว่า ผู้ซื้อสินค้าหรือได้รับบริการจากผู้ประกอบธุรกิจ หรือผู้ซึ่งได้รับการเสนอ หรือชักชวนจากผู้ประกอบธุรกิจเพื่อให้ซื้อสินค้าหรือรับบริการ รวมถึงผู้ใช้สินค้าหรือผู้ได้รับบริการจากผู้ประกอบธุรกิจโดยชอบแม้จะมิได้เสียค่าตอบแทนก็ตาม ผู้บริโภคจึงได้แก่บุคคลซึ่งมิใช่เป็นผู้ประกอบธุรกิจในสินค้าหรือบริการในกรณีนั้นๆ เท่านั้น บุคคลทั่วไปจึงเป็นผู้บริโภคได้หากได้เข้าใช้สินค้าหรือบริการ เพราะประโยชน์ของผู้นั้นอาจกระทบไม่ทางใดก็ทางหนึ่ง⁴⁸

3.3 สิทธิของผู้บริโภค

สิทธิ (right) หมายถึง ประโยชน์ที่กฎหมายรับรองและคุ้มครองให้แก่บุคคลในอันที่จะกระทำการเกี่ยวข้องกับทรัพย์สินหรือบุคคลอื่น เช่น สิทธิในทรัพย์สิน สิทธิในชีวิตร่างกาย⁴⁹ อำนาจหรือความสามารถซึ่งกฎหมายรับรองป้องกันให้บุคคลผู้หนึ่งมีอำนาจร้องขอให้ผู้อื่นต้องเคารพ⁵⁰ความหมายของคำว่าสิทธิในหลักกฎหมายทั่วไป ซึ่งปรับได้ทั้งกฎหมายเอกชน (Private Law) และกฎหมายมหาชน (Public Law) ไว้ว่า มีสองความหมายได้แก่ การมองจากอำนาจของผู้ทรงสิทธิ คือ อำนาจที่กฎหมายให้แก่บุคคลในอันที่จะมีเจตจำนง อันเป็นแนวคิดของ Willensmacht และการมองจากวัตถุประสงค์สองสิทธิ คือ ประโยชน์ที่กฎหมายคุ้มครองให้อันเป็นแนวความคิดของ Jhrring โดยอธิบายว่า สิทธิเป็นการก่อให้เกิดหน้าที่แก่บุคคลอื่นในอันที่จะต้องปฏิบัติกรให้เป็นไปตามประโยชน์ที่กฎหมายรับรองและคุ้มครอง ให้รวมถึงหน้าที่ที่จะไม่รบกวนต่อสิทธิหรือหน้าที่จะ

⁴⁶ ไพโรจน์ วายุภาพ. (2563). คำอธิบายกฎหมายวิธีพิจารณาคุ้มครองผู้บริโภค. (พิมพ์ครั้งที่ 4). กรุงเทพมหานคร: กรุงเทพฯ พิมพ์ครั้งที่ 38

⁴⁷ ไพโรจน์ อาจารย์ภา. (2543). คำอธิบายกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค (ฉบับชาวบ้าน). กรุงเทพมหานคร: วิญญูชน. หน้า 15.

⁴⁸ ชัยวัฒน์ วงศ์วัฒนศาสตร์. (2543). กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค. กรุงเทพมหานคร: วิญญูชน. หน้า 11

⁴⁹ วรพจน์ วิศรุตพิชญ์. (2543). สิทธิและเสรีภาพตามรัฐธรรมนูญ. กรุงเทพมหานคร: วิญญูชน. หน้า 22.

⁵⁰ ขุนประเสริฐสุภมาตรา. (2477). หนังสือว่าด้วยภาคสิทธิ. กรุงเทพมหานคร: นิติศาสตร์. หน้า 1.

กระทำการหรือคว่นกระทำการอย่างหนึ่งอย่างใดให้เป็นไปตามสิทธิ ทั้งนี้ แล้วแต่ประเภทของ สิทธินั้นๆ ด้วย⁵¹ สิทธิของผู้บริโภคอันจะได้รับความคุ้มครองได้แก่ สิทธิที่จะได้รับข่าวสารรวมทั้ง คำพรรณนาคุณภาพที่ถูกต้องและเพียงพอเกี่ยวกับสินค้าหรือบริการ มีอิสระในการเลือกหาสินค้า หรือบริการ ได้รับความปลอดภัยจากการใช้สินค้าหรือบริการ ชอบที่จะได้รับความเป็นธรรมในการ ทำสัญญา รวมถึงได้รับการพิจารณาและชดเชยความเสียหาย⁵²

สิทธิผู้บริโภคตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ.2522 เช่น สิทธิที่จะได้รับ ข่าวสารรวมทั้งคำพรรณนาคุณภาพที่ถูกต้องและเพียงพอเกี่ยวกับสินค้าหรือบริการ ได้แก่ สิทธิที่จะ ได้รับการโฆษณาหรือการแสดงฉลากตามความเป็นจริงและปราศจากพิษภัยแก่ผู้บริโภคตลอดถึง สิทธิที่จะได้รับทราบข้อมูลเกี่ยวกับสินค้าหรือบริการอย่างถูกต้องและเพียงพอที่จะไม่หลงผิดใน การซื้อสินค้าหรือรับบริการโดยไม่เป็นธรรม สิทธิที่จะมีอิสระในการเลือกหาสินค้าหรือบริการ ได้แก่ สิทธิที่จะเลือกซื้อสินค้าหรือรับบริการด้วยความสมัครใจของผู้บริโภค และปราศจากการจูง ใจอันไม่เป็นธรรม สิทธิที่จะได้รับความปลอดภัยจากการใช้สินค้าหรือบริการ ได้แก่ สิทธิที่จะ ได้รับสินค้าหรือบริการที่ปลอดภัยมีสภาพและคุณภาพได้มาตรฐานเหมาะสมแก่การใช้ ไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อชีวิตหรือทรัพย์สิน ในกรณีใช้ตามคำแนะนำหรือระมัดระวังตามสภาพของ สินค้าหรือบริการนั้นแล้ว สิทธิที่จะได้รับความเป็นธรรมในการทำสัญญา ได้แก่ สิทธิที่จะได้รับข้อ สัญญาโดยไม่ถูกเอาเปรียบจากผู้ประกอบธุรกิจ สิทธิที่จะได้รับการพิจารณาและชดเชยความเสียหาย ได้แก่ สิทธิที่จะได้รับการคุ้มครองและชดเชยค่าเสียหายเมื่อมีการละเมิดสิทธิของผู้บริโภค⁵³

3.4 มาตรการคุ้มครองผู้บริโภค

มาตรการในการคุ้มครองผู้บริโภคแบ่งออกเป็น 2 มาตรการ คือ มาตรการก่อนที่ สินค้าจะเข้าสู่ตลาด(Pre-market Control Measure) กับมาตรการหลังจากที่สินค้าเข้าสู่ตลาดแล้ว (Post-market Control Measure) สำหรับมาตรการก่อนที่สินค้าจะเข้าสู่ตลาด (Pre-market Control Measure) นั้น ได้แก่ การกำหนดมาตรฐานจรรยาบรรณ (Code of Conduct) ของผู้ประกอบการ และการ กำหนดมาตรฐาน (Standard) ของกระบวนการผลิตและมาตรฐานของสินค้าที่จะผลิตขึ้น ซึ่งบังคับ ให้ผู้ผลิตจะต้องปฏิบัติตามมาตรฐานที่กำหนดเท่านั้น เทคนิคในการกำหนดมาตรฐานสินค้านั้นแบ่ง ออกได้เป็น 2 เทคนิค คือ

⁵¹ หยุด แสงอุทัย, (2545). ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมายทั่วไป. กรุงเทพมหานคร: ประกายพริก. หน้า 22-226

⁵² พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ.2522 มาตรา 4

⁵³ โครงการ “เสริมสร้างความเข้มแข็งกลไกคุ้มครองผู้บริโภคภาคประชาชนด้านอาหาร” มูลนิธิเพื่อ ผู้บริโภค และเครือข่ายผู้บริโภค. คู่มือรับเรื่องร้องเรียนด้านอาหาร. กรุงเทพมหานคร. บริษัท พิมพ์ดี จำกัด. หน้า 21.

- การกำหนดมาตรฐานสินค้าตามประเภทของสินค้า (by item) และ
- การกำหนดมาตรฐานสินค้ากลาง (general standard)

สำหรับการกำหนดมาตรฐานสินค้าตามประเภทของสินค้าจะทำให้รัฐหรือหน่วยงานกำหนดมาตรฐานเอกชนต้องทำงานตลอดเวลา เนื่องจากสินค้านั้นมีจำนวนมาก และเป็นการดำเนินงานในลักษณะกำหนดมาตรฐานหลังจากที่มีการผลิตสินค้านั้นขึ้นแล้ว แต่การกำหนดมาตรฐานสินค้ากลางจะลดภาระดังกล่าวได้มาก ทั้งยังกระตุ้นให้ผู้ผลิตพัฒนากระบวนการผลิตสินค้าไปในตัว

ส่วนมาตรการหลังจากที่สินค้าเข้าสู่ตลาดแล้ว (Post-market Control Measure) นั้นแยกเป็นการควบคุมระบบการจัดจำหน่าย (Supply chain) การตรวจสอบคุณภาพของสินค้า (Product Quality Control) การให้ข้อมูลเกี่ยวกับสินค้าอย่างถูกต้องและเพียงพอ (Product Information Labeling) การควบคุมการโฆษณา การคุ้มครองอิสระในการตัดสินใจซื้อสินค้าของผู้บริโภค การเรียกค่าเสียหายอันเกิดจากความชำรุดบกพร่องของสินค้า (Compensation) และการเรียกคืนสินค้าที่ไม่ปลอดภัยจากผู้บริโภค (Product Recall Measure)⁵⁴

เมื่อพิจารณาแนวคิดและหลักการเกี่ยวกับการกำหนดสิทธิและการคุ้มครองผู้บริโภค กล่าวโดยสรุปได้ว่า สิทธิของผู้บริโภคเป็นความชอบธรรมที่ผู้บริโภคจะได้ใช้ผลิตภัณฑ์หรือบริการ จะต้องได้รับความคุ้มครองและปกป้องรักษาผลประโยชน์เพื่อความปลอดภัย โดยไม่มีเป็นอันตรายจากสินค้าของผู้ประกอบการ และสิทธินั้นจะทำให้เกิดหน้าที่ที่ผู้ประกอบการจะต้องควบคุมสินค้าของตนให้มีความปลอดภัย

จากแนวคิดการคุ้มครองผู้บริโภคเกี่ยวกับความปลอดภัย และมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารในภาวะบรรจุที่ปิดสนิท กล่าวโดยสรุปได้ว่า อาหารในภาวะบรรจุที่ปิดสนิท เป็นอาหารที่ถูกควบคุมโดยเฉพาะ จะต้องควบคุมความเสี่ยงอันตรายต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภคค่อนข้างสูง เป็นอาหารที่มีสารเคมีเกี่ยวข้องกับการผลิต ต้องควบคุมกำกับดูแลเข้มงวดมากที่สุด มีการกำหนดมาตรฐานความปลอดภัย มีกระบวนการผลิตที่ต้องควบคุมคุณภาพให้ดี จะต้องมิหน่วยงานภาครัฐเป็นองค์การกำกับดูแลมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร ทำหน้าที่ควบคุมความปลอดภัยทางด้านอาหาร มีการกำหนดนโยบาย หน้าที่และโครงสร้างของหน่วยงาน ต้องพัฒนาการบังคับใช้นโยบายในการควบคุม มีมาตรการบังคับใช้กฎหมายระบบการติดตามที่ดี มีการเฝ้าระวังและมาตรการดำเนินการที่เกิดความเสี่ยงต่อสุขภาพ ป้องกันสิทธิของผู้บริโภค มีระบบตรวจสอบย้อนกลับสินค้าอาหารและการเรียกคืนในกรณีที่เกิดปัญหา แจ้งข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับสินค้า การ

⁵⁴ สำนักงานสภาผู้แทนราษฎร. แนวทางการดำเนินงานคณะกรรมการการคุ้มครองผู้บริโภคสภาผู้แทนราษฎร. หน้า 2-3

ถ่ายข้อมูล ความรู้ คำแนะนำต่างๆ แก่ผู้ที่เกี่ยวข้องตลอดห่วงโซ่อุปทานของผู้ประกอบการและให้ข้อมูลแก่ผู้บริโภค เพื่อเพิ่มความรู้เกี่ยวกับคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร

4. ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ณัฐระพี วงศ์ชนเดช ได้ทำบทความในวารสารวิชาการ เรื่อง “ปัญหาทางกฎหมายด้านการควบคุมระบบคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร” จากการศึกษาพบว่า ระบบควบคุมความปลอดภัยในอาหารของประเทศไทยได้กำหนดให้หลักเกณฑ์ระบบควบคุมอาหารขั้นพื้นฐาน ได้แก่ ระบบ GMP บังคับใช้เป็นกฎหมาย แต่ในส่วนของระบบควบคุมอาหารขั้นสูงกว่าและได้รับการยอมรับในทางสากล เช่น ระบบ HACCP หรือ ISO 22000 ถูกกำหนดไว้เพียงมาตรฐานสมัครใจ และในกรณีด้านการติดตามหรือตรวจสอบย้อนกลับอาหารกรณีเมื่อพบปัญหาความไม่ปลอดภัยในอาหาร ประเทศไทยยังไม่มีการบังคับใช้และดำเนินการอย่างเป็นทางการ นอกจากนี้ในงานด้านการกำกับดูแล ได้พบว่าไม่สอดคล้อง ขาดการประสานงานร่วมกันระหว่างหน่วยงาน ส่งผลให้เกิดทางปฏิบัติเกิดอุปสรรคในการดำเนินงานของทุกภาคส่วน จึงเสนอแนะให้ประเทศไทยนำมาตรการทางกฎหมายที่มีอยู่ได้แก่ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 และพระราชบัญญัติสาธารณสุข พ.ศ.2535 มาปรับปรุงแก้ไข เพื่อเสริมความสามารถในการรองรับต่อสถานการณ์ใดๆ ที่อาจเกิดหรือไม่เกิดปัญหาจากความไม่ปลอดภัยทางอาหาร ในทางที่จะเป็นการช่วยส่งเสริมให้ประชาชนได้รับการบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยได้มากยิ่งขึ้นไปอีก⁵⁵

กัณฑ์ทัช เรือนก้อน ได้ทำบทความวิทยานิพนธ์ในวารสารวิชาการ เรื่อง “ปัญหาทางกฎหมายเกี่ยวกับเครื่องดื่มน้ำบรรจุกระป๋องประเภทไมโซแอลกอฮอล์” โดยมีวัตถุประสงค์ที่มุ่งหมายในการที่จะศึกษาปัญหาทางกฎหมายเกี่ยวกับเครื่องดื่มน้ำบรรจุกระป๋องประเภทไมโซแอลกอฮอล์ ซึ่งยังมีหลายประการที่ยังคุ้มครองผู้บริโภคไม่เพียงพอ โดยเฉพาะเมื่อเปรียบเทียบกับกฎหมายของต่างประเทศ ได้แก่ ปัญหาเกี่ยวกับการแสดงฉลากของอาหาร การโฆษณา หน่วยงาน และปัญหาทางกฎหมาย เพื่อให้ผู้บริโภคมีความอุ่นใจ และปลอดภัย ได้เสนอแนวทางเพื่อแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นคือควรมีการระบุสารก่อให้เกิดภูมิแพ้บนฉลากในสินค้าที่มีส่วนผสมกับผัก-ผลไม้ ควรมีกฎหมายควบคุมกำกับดูแลการโฆษณาเครื่องดื่มที่มีน้ำตาล ไขมัน และโซเดียมสูง เพื่อความปลอดภัยแก่เด็กๆ และควรมีระเบียบหลักเกณฑ์ หรือประกาศ ของเครื่องดื่มน้ำบรรจุกระป๋องที่ไมโซแอลกอฮอล์ที่มีส่วนผสมจากน้ำผัก-ผลไม้เป็นการเฉพาะและควรมีการจัดตั้งหน่วยงานที่ทำหน้าที่ควบคุมดูแล

⁵⁵ ณัฐระพี วงศ์ชนเดช. (2563). ปัญหาทางด้านการควบคุมระบบคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร. วารสารวิชาการ. หน้า 55

ตรวจสอบเกี่ยวกับการผลิต การบรรจุ การจำหน่าย การฉลาก การโฆษณา รวมไปถึงกระบวนการต่างๆ ที่เกี่ยวกับเครื่องดื่มบรรจุกระป๋องประเภทไมโซแอลกอฮอล์เป็นการเฉพาะ โยให้หน่วยงานนี้ขึ้นอยู่กับรัฐธรรมนูญ และภายใต้พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค เพื่อให้เกิดความเหมาะสมและเป็นธรรม รวมทั้งผู้บริโภคจะได้ปลอดภัยจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย⁵⁶

ณพิชญ์ศีกาน ศรีเจริญพงศ์ ได้ทำวิทยานิพนธ์ เรื่อง “มาตรฐานบังคับกับความรับผิดชอบของผู้ประกอบการต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษามาตรฐานหรือกฎระเบียบที่ออกโดยองค์การภาครัฐ กล่าวคือ มาตรฐานอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับสินค้าอุตสาหกรรม ตลอดจนหลักการตรวจสอบหรือการควบคุมคุณภาพของสินค้าอุตสาหกรรม จากการศึกษาผู้วิจัยเห็นควรในการจัดตั้งให้มีองค์กรกลางในอุตสาหกรรมที่มีความเสี่ยง ควรมีผู้เชี่ยวชาญในอุตสาหกรรมนั้นๆ มีห้องทดลองไว้สำหรับไว้ใช้ทดสอบสินค้าที่ก่อให้เกิดความเสียหายต่อผู้บริโภค⁵⁷

ปวีณา ไชยสาร ได้ทำวิทยานิพนธ์ เรื่อง “ปัญหากฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารที่มีผลต่อการส่งออกอาหารของไทย ศึกษากรณีอาหารพร้อมปรุง(Ready to Cook Food)” มีวัตถุประสงค์ในการศึกษาถึงปัญหาเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารที่มีผลต่อการส่งออกอาหารของไทย ศึกษากรณีอาหารพร้อมปรุงและครอบคลุมความปลอดภัยของอาหารด้วยมาตรฐานทางกฎหมาย ได้แก่ หลักเกณฑ์การผลิตอาหารที่ดี (Good Manufacturing Practice) และมาตรการสากล ได้แก่ มาตรฐานระบบคุณภาพ(International Organization for Standardization) มาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex) และหลักเกณฑ์(Hazard Analysis Critical Control Point) ซึ่งกลุ่มประเทศสหภาพยุโรป ประเทศสหรัฐอเมริกา และประเทศญี่ปุ่นต่างมีข้อกำหนดกฎเกณฑ์ความปลอดภัยของอาหารของตนที่ชัดเจน และปรับใช้กับผู้ผลิตอาหารอย่างเคร่งครัด จากการศึกษาพบว่า มีหลายมาตรการที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหารพร้อมปรุง ทำให้ผู้ประกอบการเกิดความสับสนในการหามาตรฐานมารับรองอาหารพร้อมปรุงของตน ประกอบกับการขาดความรู้เกี่ยวกับระบบการจัดการสุขลักษณะและสิ่งแวดล้อมของโรงงานตามหลักมาตรฐานสากล รวมทั้งปัญหาด้านการสื่อสาร ให้ข้อมูล และการให้ความรับรองจากหน่วยงานรัฐที่เกี่ยวข้อง นอกจากนี้ประสิทธิภาพของการสื่อสารข้อมูลด้านโภชนาการไปสู่ผู้บริโภคในประเทศไทย ยังไม่ชัดเจนจนทำให้ผู้บริโภคมี

⁵⁶ กัณฑ์หทัย เรือนก้อน. (2561)ปัญหาทางกฎหมายเกี่ยวกับเครื่องดื่มบรรจุกระป๋องประเภทไมโซแอลกอฮอล์. วารสารวิชาการ. หน้า 14-29

⁵⁷ ณพิชญ์ศีกาน ศรีเจริญพงศ์. (2556). มาตรฐานบังคับกับความรับผิดชอบของผู้ประกอบการต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าไม่ปลอดภัย. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทศึกษาศาสตร์มหาบัณฑิต) คณะนิติศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. หน้า 152.

แนวโน้มเกิดความไม่เข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร ดังนั้น ควบคุมและการเผยแพร่ข้อมูลให้แก่ผู้ประกอบการโดยหน่วยงานของรัฐ จะทำให้ผู้ประกอบการมีความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานความปลอดภัยของอาหารพร้อมปรุงมากขึ้น รวมทั้ง การสื่อสารให้ผู้บริโภคทราบถึงมาตรการความปลอดภัยของอาหารพร้อมปรุงผ่านช่องทางการสื่อสารบนหลากหลายช่องทางย่อมเป็นช่องทางหนึ่งที่ผู้บริโภคสามารถตรวจสอบได้ด้วยตนเอง เพื่อประกอบการตัดสินใจในการบริโภค ผู้เขียนจึงเสนอแนะให้มีการบังคับใช้มาตรฐานความปลอดภัยของอาหารพร้อมปรุงเป็นกฎหมายอย่างชัดเจน ประกอบกับการแต่งตั้งหน่วยงานที่กำกับดูแลความปลอดภัยของอาหารหน่วยงานที่กำกับดูแลความปลอดภัยอาหารและจัดตั้งศูนย์กลางการจัดทำระบบมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร รวมถึงกำหนดบทบาทหน้าที่ และมาตรการให้บริการของหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อให้มีการจัดหาข้อมูลและเผยแพร่ข้อมูลและลดปัญหาการทำงานซ้ำซ้อนของหน้าที่ของแต่ละหน่วยงาน โดยนำหลักกฎหมายของต่างประเทศมาปรับใช้เพื่อพัฒนากฎหมายและมาตรการภายในของประเทศไทย ทั้งนี้รวมถึงการเยียวยาผู้บริโภคที่ได้รับความเสียหายจากผู้บริโภค⁵⁸



⁵⁸ วิชา ไชยสาร. อ่างแล้ว หน้าบทคัดย่อ

บทที่ 3

กฎหมายเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุ ที่ปิดสนิทของประเทศไทย

กฎหมายที่เกี่ยวข้องที่ใช้กำหนดมาตรฐานการผลิตอาหารและการคุ้มครองผู้บริโภคในแต่ละประเทศ จะมุ่งเน้นการกำกับดูแลมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร มีหน่วยงานดูแลคุ้มครองผู้บริโภค ทั้งหน้าที่ของคณะกรรมการของกฎหมายแต่ละฉบับ หน้าที่ควบคุมความปลอดภัยทางด้านอาหาร การกำหนดมาตรฐานการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และกระบวนการผลิตที่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ มีมาตรการให้การคุ้มครองผู้บริโภคที่ได้รับความเสียหายอันเกิดจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย มีการกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยของเอกชน บางมาตรฐานความปลอดภัยได้ถูกนำมาใช้บัญญัติเป็นกฎหมาย แต่บางมาตรฐานความปลอดภัยเป็นเพียงมาตรการสมัครใจ รวมถึงมีอำนาจดำเนินคดีแทนผู้เสียหายในการเรียกค่าเสียหายให้แก่ผู้บริโภค

1. กฎหมายเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทของประเทศไทย

1.1 พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

กฎหมายอาหารเป็นกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาหาร เป็นกฎหมายที่มีการมุ่งเน้นมาตรการของรัฐในการควบคุมอาหารให้เกิดความปลอดภัยในการบริโภค⁵⁹ โดยคำนึงถึงความปลอดภัย คุ่มค่า สมประโยชน์และเป็นธรรมให้กับผู้บริโภค ในการซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร และใช้เป็นหลักเกณฑ์ให้แก่ผู้ผลิตและผู้นำเข้าอาหารไปปฏิบัติ โดยมีการกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขในการผลิตหรือนำเข้า หากไม่ปฏิบัติตามที่กฎหมายกำหนด จะมีบทลงโทษตั้งแต่การถูกเพิกถอนหรือพักการใช้ใบอนุญาต การจำคุก ปรับ หรือทั้งจำทั้งปรับ⁶⁰ จะมุ่งเน้นการกำกับดูแลมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร มีคณะกรรมการกำกับดูแลและให้เป็นไปตามของกฎหมาย หน้าที่ควบคุม

⁵⁹ ภูมิ มูลศิลป์ และคณะ.(2556). พระราชบัญญัติความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ.2551: ศึกษากรณีความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดจากผลิตภัณฑ์ลดความอ้วน.

⁶⁰ กฎหมายอาหารกับการประกันคุณภาพและการคุ้มครองผู้บริโภค, ผศ.ดร. สมโภช พจนพิมล.

ความปลอดภัยทางด้านอาหาร การกำหนดมาตรฐานการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และกระบวนการผลิตที่เป็นไปตามหลักเกณฑ์

1.1.1 ความสำคัญของกฎหมายว่าด้วยอาหาร

สาระสำคัญของพระราชบัญญัติอาหารฉบับนี้ มีวัตถุประสงค์ที่สำคัญในการควบคุมคุณภาพของอาหาร มุ่งคุ้มครองผู้บริโภค โภคเป็นสำคัญ ได้กำหนดวิธีการควบคุมในเรื่องการแบ่งกลุ่มอาหารตามระดับความเสี่ยงและผลกระทบต่อสุขภาพ องค์กรกำกับดูแล การตรวจสอบ การขออนุญาต การขึ้นทะเบียน การโฆษณา และบทลงโทษ

โดยนิยามของอาหาร หมายถึง ของกินหรือเครื่องสำอางชีวิต ได้แก่

1) วัตถุทุกชนิดที่คนกินดื่มอมหรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใดๆ หรือในรูปลักษณะใดๆ แต่ไม่รวมถึงยาวัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาทหรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยการนั้นแล้วแต่กรณี

2) วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหารรวมถึงวัตถุเจือปนอาหารสีและเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

จากความหมายคำว่าอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 นั้น อย. ได้มีการแบ่งกลุ่มอาหารตามระดับความเสี่ยงและผลกระทบต่อสุขภาพออกเป็น 4 กลุ่ม ได้แก่ อาหารควบคุมเฉพาะอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานอาหารที่ต้องมีฉลากและอาหารทั่วไปมีรายละเอียดดังนี้⁶¹

(1) อาหารควบคุมเฉพาะ เป็นอาหารที่มีความเสี่ยงต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภคมากที่สุด อาจเป็นอันตรายถึงชีวิต เนื่องจากเป็นอาหารสำหรับผู้บริโภคกลุ่มเสี่ยง เช่นทารก หรือเป็นอาหารที่ผลิตด้วยกรรมวิธีการผลิตที่ต้องมีการควบคุมอย่างเข้มงวด จึงจำเป็นต้องควบคุม และกำกับดูแลอย่างเข้มงวดมากที่สุด นอกจากนี้พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ได้นิยามคำว่าอาหารควบคุมเฉพาะว่าเป็นอาหารที่รัฐมนตรีประกาศในราชกิจจานุเบกษา และกำหนดให้เป็นอาหารที่อยู่ในความควบคุมคุณภาพหรือมีมาตรฐาน

(2) อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน เป็นอาหารที่มีความเสี่ยงต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภค แต่ไม่รุนแรงเท่ากับอาหารควบคุมเฉพาะ ซึ่งอันตรายที่เกิดขึ้นอาจเนื่องมาจากกระบวนการผลิตอาหารที่ไม่เป็นไปตามมาตรฐานหรือหลักเกณฑ์ หรือวิธีการที่ดีที่ใช้ในการผลิต โดยการกำหนดมาตรฐานคุณภาพ และฉลากของอาหาร กำหนดคุณภาพ หรือมาตรฐานนั้นมีรายละเอียดเหมือนกับอาหารควบคุมเฉพาะ

⁶¹ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 มาตรา 5

(3) อาหารที่ต้องมีฉลาก เป็นอาหารที่มีความเสี่ยงต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภคค่อนข้างต่ำกว่าอาหารควบคุมเฉพาะ อาหารที่กำหนดมาตรฐานคุณภาพ แต่พบปัญหาการหลอกลวงผู้บริโภคจึงต้องมีการบังคับให้แสดงฉลากควบคู่ไปกับการควบคุมคุณภาพและมาตรฐานให้เป็นไปตามที่กำหนด

(4) อาหารทั่วไป เป็นอาหารที่นอกเหนือจากอาหารควบคุมเฉพาะ อาหารกำหนดที่คุณภาพหรือมาตรฐาน และอาหารที่ต้องมีฉลาก เนื่องจากเป็นกลุ่มอาหารที่มีความเสี่ยงน้อยที่สุด ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่ต้องนำไปผลิตในกระบวนการต่อไป

กฎหมายฉบับนี้ ได้มีการกำหนดให้คณะกรรมการให้มีหน้าที่หรือที่จะให้คำแนะนำหรือแสดงความคิดเห็นต่อรัฐมนตรี หรือให้ความคิดเห็นต่อมีอำนาจให้การอนุญาตแล้วแต่กรณี มีอำนาจหน้าที่ในการออกประกาศ วินิจฉัยอุทธรณ์ เพิกถอนทะเบียนตำรับอาหาร ปฏิบัติการเกี่ยวกับอาหารที่ไม่บริสุทธิ์ รวมถึงพักใช้หรือเพิกถอนใบอนุญาต⁶² และกำหนดให้มีอำนาจในการออกคำสั่งที่เป็นหนังสือเพื่อที่จะเรียกให้บุคคลใดหนึ่งบุคคลหนึ่งมาให้ข้อเท็จจริงหรือถ้อยคำ โดยอาจใช้วิธีการส่งเอกสารหรือให้สิทธิในการแสดงหลักฐานที่มีที่เกี่ยวข้อง หรือสิ่งใดๆ มาเพื่อให้รัฐมนตรีหรือผู้มีอำนาจประกอบการพิจารณาได้⁶³ ในการขอใบอนุญาตและวิธีการออกใบอนุญาต จะกำหนดให้ผู้ที่ตั้งโรงงานผลิตเพื่อจำหน่ายหรือผู้นำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่าย ต้องได้รับอนุญาตจากผู้อนุญาตแต่ไม่ให้ใช้บังคับกับการผลิตอาหารหรือนำเข้าซึ่งอาหารเฉพาะชั่วคราวซึ่งได้รับใบอนุญาตเฉพาะชั่วคราว หรือผู้ผลิต ผู้นำเข้า หรือ ส่งออก เพื่อนำมาเป็นตัวอย่างสำหรับการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือเพื่อพิจารณาในการสั่งซื้อ⁶⁴ นอกจากนี้ยังกำหนดใบอนุญาตที่ออกให้คุ้มครองถึงลูกจ้างหรือตัวแทนของผู้รับอนุญาตด้วย และให้ถือว่าการกระทำของลูกจ้างหรือตัวแทนของผู้รับอนุญาตที่ได้รับการคุ้มครองตามวรรคหนึ่งเป็นภาระการกระทำของผู้รับอนุญาตด้วย เว้นแต่ผู้รับจะพิสูจน์ได้ว่าภาระการกระทำดังกล่าวเป็นเหตุที่ไม่อาจคาดเห็นได้ หรือเป็นเหตุสุดวิสัยที่ควรจะรู้หรืออาจจะควบคุมได้⁶⁵ และกำหนดอายุของใบอนุญาตให้ใช้ได้จนถึงวันที่ 31 ธันวาคมของปีที่ 3 นับแต่ปีที่ออกใบอนุญาต หากผู้รับอนุญาตยังประสงค์จะขอต่อใบอนุญาตก็ให้ยื่นคำขอก่อนที่ใบอนุญาตเดิมจะสิ้นอายุ ในระหว่างที่รอใบอนุญาตใหม่ ผู้ประกอบกิจการยังคงประกอบกิจการต่อไปได้ จนกว่าผู้อนุญาตจะอนุญาตต่อใบอนุญาตนั้น⁶⁶ หากผู้อนุญาตไม่ยินยอมออก

⁶² พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 มาตรา 8

⁶³ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 มาตรา 13

⁶⁴ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 มาตรา 14-16

⁶⁵ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 มาตรา 17

⁶⁶ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 มาตรา 18

ใบอนุญาต หรือไม่อาจอนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาต หรือไม่ให้ย้ายสถานที่ผลิต สถานที่นำเข้า หรือสถานที่เก็บอาหาร ผู้ขออนุญาตมีสิทธิที่จะอุทธรณ์ โดยทำเป็นหนังสือต่อรัฐมนตรีภายใน สามสิบวัน และให้คำวินิจฉัยของรัฐมนตรีเป็นที่สุด⁶⁷

สำหรับการกำหนดหน้าที่ให้ผู้รับอนุญาตเกี่ยวกับอาหารนั้น ได้มีการ ห้ามไม่ให้ผู้รับอนุญาตให้ผลิตอาหาร นำเข้า เก็บ หรือย้ายสถานที่ผลิต สถานที่นำเข้า หรือสถานที่ เก็บอาหารไว้ในสถานที่อื่นที่ไม่ได้ระบุไว้ในใบอนุญาต เว้นแต่จะได้รับการอนุญาตจากผู้อนุญาต⁶⁸ ถ้าใบอนุญาตหรือใบขึ้นทะเบียนตำรับอาหารสูญหายหรือถูกทำลาย ผู้รับอนุญาตจะต้องแจ้งและ ขอรับใบแทนใบอนุญาตหรือใบแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารภายในเวลาที่กำหนดนับ แต่วันที่รู้ถึงการสูญหายหรือถูกทำลาย⁶⁹ ผู้รับอนุญาตยังต้องแสดงใบอนุญาตหรือใบแทนใบอนุญาต แล้วแต่กรณี ไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ผลิต หรือ สถานที่นำเข้าซึ่งอาหารที่ระบุไว้ใน ใบอนุญาต และต้องติดหรือจัดป้ายแสดงสถานที่ผลิต หรือ สถานที่นำเข้าที่ได้รับอนุญาตไว้ภายนอก สถานที่ในที่เปิดเผยให้เห็นได้ง่ายด้วย⁷⁰ สำหรับการควบคุมอาหาร ได้กำหนดห้ามผู้ผลิต หรือ นำเข้า เพื่อจำหน่ายหรือจำหน่ายอาหาร ไม่บริสุทธิ์ อาหารปลอม อาหารผิดมาตรฐาน อาหารอื่นที่รัฐมนตรี กำหนด⁷¹ ตามลักษณะของอาหารดังนี้

1) อาหารไม่บริสุทธิ์เป็นอาหารที่มีลักษณะอาหารที่มีสิ่งที่น่าจะเป็น อันตรายแก่สุขภาพเจ็บป่วยอยู่ด้วย หรืออาหารที่มีสารหรือวัตถุเคมีเจือปนอยู่ในอัตราที่อาจเป็นเหตุ ให้คุณภาพของอาหารนั้นลดลงยกเว้นการเจือปนจำเป็นต่อกรรมวิธีผลิตการผลิตและได้รับอนุญาต แล้ว หรืออาหารที่ได้ผลิตบรรจุหรือเก็บรักษาไว้โดยไม่ถูกสุขลักษณะ หรืออาหารที่ผลิตจากสัตว์ ที่เป็น โรคอันอาจติดต่อกันได้ หรืออาหารที่มีภาชนะบรรจุประกอบด้วยวัตถุที่น่าจะเป็นอันตราย แก่สุขภาพ⁷²

2) อาหารปลอมเป็นอาหารที่มีลักษณะอาหารที่ได้สับเปลี่ยนใช้วัตถุอื่น แทนบางส่วนหรือคัดแยกวัตถุที่มีคุณค่าออกทั้งหมดหรือบางส่วนและจำหน่ายเป็นอาหารแท้หรือ ใช้ชื่ออาหารแท้ หรือวัตถุหรืออาหารที่ผลิตขึ้นเทียมอาหารและจำหน่ายเป็นอาหารแท้ หรืออาหารที่ ได้ผสมหรือปรุงแต่งด้วยวิธีใดๆ โดยมีวัตถุประสงค์จะปกปิดซ่อนเร้นความชำรุดบกพร่องหรือ

⁶⁷ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 มาตรา 19

⁶⁸ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 มาตรา 20-21

⁶⁹ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 มาตรา 22

⁷⁰ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 มาตรา 23

⁷¹ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 มาตรา 25

⁷² พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 มาตรา 26

ความด้อยคุณภาพของอาหาร หรืออาหารที่มีฉลากเพื่อลวงหรือพยายามลวงผู้ซื้อให้เข้าใจผิดในเรื่องคุณภาพปริมาณประโยชน์หรือลักษณะพิเศษอย่างอื่นหรือในเรื่องสถานที่และประเทศที่ผลิต หรืออาหารที่ผลิตขึ้นไม่ถูกต้องตามคุณภาพหรือมาตรฐานที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขประกาศตามอำนาจของรัฐมนตรีประกาศกำหนดตามมาตรา 6(2) หรือ (3) และมีผลวิเคราะห์ปรากฏว่าส่วนประกอบที่เป็นคุณค่าทางอาหารขาดหรือเกินร้อยละ 30 จากเกณฑ์ต่ำสุดหรือสูงสุด หรือแตกต่างจากคุณภาพหรือมาตรฐานที่ระบุไว้จนทำให้เกิดโทษหรืออันตราย⁷³

3) อาหารผิดมาตรฐานที่มีลักษณะเป็นอาหารที่ไม่ถูกต้องตามคุณภาพหรือมาตรฐานที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดตามมาตรา 6(2) หรือ (3) แต่ไม่ถึงขนาดที่กำหนดไว้ในมาตรา 27(5)⁷⁴

4) อาหารอื่นที่รัฐมนตรีกำหนดเป็นอาหารที่มีลักษณะไม่ปลอดภัยในการบริโภค หรือมีสรรพคุณไม่เป็นที่เชื่อถือ หรือมีคุณค่าหรือคุณประโยชน์ต่อร่างกายในระดับที่ไม่เหมาะสม⁷⁵

ทั้งนี้กำหนดให้สำนักงานอาหารและยามีอำนาจเพื่อควบคุมอาหารให้ถูกสุขลักษณะ หรือให้ปราศจากอันตรายแก่ผู้บริโภค โดยสำนักงานอาหารและยาสามารถออกคำสั่งให้ผู้รับอนุญาตผลิต หรือนำเข้าอาหารคัดแปลงแก้ไขสถานที่ผลิต หรือสถานที่เก็บอาหาร และสั่งให้งดผลิต หรืองดนำเข้าอาหารที่ผลิตโดยไม่ได้รับอนุญาต หรืออาหารที่ตรวจพิสูจน์ว่าเป็นอาหารที่ไม่ควรแก่การบริโภค นอกจากนี้สำนักงานอาหารและยามีอำนาจในการประกาศผลการตรวจพิสูจน์อาหารให้ประชาชนทราบในกรณีที่ปรากฏผลจากการตรวจพิสูจน์ว่าอาหารเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ อาหารปลอม อาหารผิดมาตรฐาน หรือเป็นอาหารที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพหรืออนามัยของประชาชน หรือภาชนะบรรจุประกอบด้วยวัตถุที่อาจเป็นอันตรายเมื่อใช้บรรจุอาหาร⁷⁶

การขึ้นทะเบียนและการโฆษณาเกี่ยวกับอาหาร ผู้ผลิตหรือนำเข้าอาหารควบคุมเฉพาะต้องมาขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร โดยต้องแจ้งรายการการขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ผู้รับอนุญาตผลิตหรือนำเข้าอาหารควบคุมเฉพาะต้องผลิตหรือนำเข้าอาหารควบคุมเฉพาะให้ตรงตามที่ได้ขึ้นทะเบียนตำรับอาหารไว้⁷⁷

⁷³ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 มาตรา 27

⁷⁴ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 มาตรา 28

⁷⁵ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 มาตรา 29

⁷⁶ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.23522 มาตรา 30

⁷⁷ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 มาตรา 31-34

ห้ามไม่ให้ทำการโฆษณาคุณภาพหรือสรรพคุณของอาหารอันเป็นเท็จหรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อ หรือโฆษณาคุณภาพหรือสรรพคุณของอาหารด้วยวิธีใดๆ เพื่อประโยชน์ทางการค้าต้องให้ผู้อนุญาตตรวจพิจารณาก่อนโฆษณา⁷⁸

1.1.2 มาตรการทางกฎหมายในการควบคุมอาหาร

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ได้ให้อำนาจและหน้าที่ของพนักงานเจ้าหน้าที่ในการปฏิบัติหน้าที่ให้พนักงานเจ้าหน้าที่ที่มีอำนาจเข้าไปในสถานที่ผลิตอาหารสถานที่เก็บอาหาร สถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่ทำการของผู้ผลิต ผู้เก็บรักษา ผู้จำหน่าย รวมทั้งสถานที่ทำการของผู้นำเข้าอาหารเข้ามาในประเทศไทยในระหว่างเวลาทำการเพื่อตรวจสอบควบคุมในกรณีมีเหตุอันควรสงสัยว่ามีการกระทำความผิดเกิดขึ้น เจ้าพนักงานมีอำนาจเข้าไปในสถานที่หรือยานพาหนะใดๆ เพื่อตรวจสอบอาหาร และอาจยึด หรืออายัดอาหาร และเครื่องมือเครื่องใช้ที่เกี่ยวข้องกับการกระทำความผิดตลอดจนภาชนะบรรจุ หรือหีบห่อบรรจุอาหาร และเอกสารที่เกี่ยวข้องกับอาหารดังกล่าวได้ สามารถนำอาหารในปริมาณพอสมควรไปเป็นตัวอย่าง เพื่อตรวจสอบหรือตรวจวิเคราะห์ ให้ยึดหรืออายัดอาหาร หรือภาชนะบรรจุที่สงสัยว่าอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ หรือผิคนามัยของประชาชนเพื่อตรวจพิสูจน์ ให้ยึดหรืออายัดอาหารไม่บริสุทธิ์อาหารปลอมหรืออาหารผิดมาตรฐานหรือภาชนะบรรจุที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพหรือผิคนามัยของประชาชนหรือที่มีลักษณะไม่ถูกต้องตามคุณภาพหรือมาตรฐานที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด⁷⁹ อาหารหรือภาชนะบรรจุที่พนักงานเจ้าหน้าที่ได้ยึดหรืออายัดไว้หรือเก็บมา เมื่อพนักงานเจ้าหน้าที่ได้ทำการตรวจพิสูจน์เป็นที่แน่นอนว่าเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ เป็นอาหารปลอม หรือเป็นอาหารผิดมาตรฐาน หรือเป็นอาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด หรือเป็นภาชนะบรรจุที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพหรือมีลักษณะไม่ถูกต้องตามคุณภาพหรือมาตรฐานที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด ถ้ามิได้มีการฟ้องคดีต่อศาลผู้อนุญาตโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาจสั่งทำลาย ในการปฏิบัติการตามหน้าที่พนักงานเจ้าหน้าที่ต้องแสดงบัตรประจำตัวเมื่อผู้รับอนุญาตหรือผู้เกี่ยวข้องร้องขอ⁸⁰

การพักใช้ใบอนุญาตและการเพิกถอนใบอนุญาต เมื่อผู้อนุญาตรู้ว่าผู้รับอนุญาตไม่ปฏิบัติตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องนี้ หรือผลจากการตรวจพิสูจน์ว่าอาหารซึ่งผลิตโดยผู้ที่ได้รับอนุญาตเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ ปลอม ผิดมาตรฐานควบคุม หรือเป็นอาหาร หรือเป็นภาชนะบรรจุที่อาจจะก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพอนามัยของประชาชน ผู้ให้การอนุญาตโดยได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการมีอำนาจสั่งการให้พักการใช้ใบอนุญาตได้ โดยมีกำหนดครั้งละไม่เกิน

⁷⁸ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 มาตรา 40-41

⁷⁹ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 มาตรา 43

⁸⁰ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 มาตรา 44-45

หนึ่งร้อยยี่สิบวัน หรือในกรณีที่มีการฟ้องผู้ที่ได้รับอนุญาตต่อศาลว่าได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัตินี้ ผู้ให้การอนุญาตอาจจะสั่งพักใช้ใบอนุญาตไว้เพื่อรอคำพิพากษาอันถึงที่สุดก็ได้ ในกรณีที่มีคำพิพากษาของศาลอันถึงที่สุดผู้รับอนุญาตผู้ใดได้กระทำความผิด ผู้อนุญาตโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการมีอำนาจสั่งเพิกถอนใบอนุญาตได้⁸¹ คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตและคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับอนุญาตทราบในกรณีที่ไม่สามารถพบตัวผู้ที่ได้รับการอนุญาต หรือหากผู้ที่ได้รับการอนุญาตไม่ยอมรับคำสั่งดังกล่าว ก็ให้ปิดคำสั่งนั้นไว้ในที่ที่เปิดเผยที่สามารถมองเห็นได้ง่ายที่สถานที่ผลิต นำเข้า สถานที่จำหน่าย หรือสถานที่ประกอบการของผู้ได้รับอนุญาต ให้ถือว่าผู้ที่ได้รับอนุญาตนั้นได้รับทราบคำสั่ง โดยชอบตั้งแต่วันที่ทำการปิดประกาศนั้นไว้แล้ว โดยที่ผู้ที่ได้รับอนุญาตมีสิทธิที่จะยื่นอุทธรณ์คำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตดังกล่าวต่อรัฐมนตรีได้ภายในระยะเวลาสามสิบวัน โดยให้นับจากวันที่ได้รับรู้ถึงคำสั่งนั้น ให้อำนาจรัฐมนตรีที่จะมีคำสั่งยกอุทธรณ์ของผู้ได้รับอนุญาตหรือกลับคำสั่งเดิมให้เป็นคุณแก่ผู้ได้รับอนุญาตได้ ให้คำวินิจฉัยของรัฐมนตรีเป็นที่สุด ในระหว่างระยะเวลาการยื่นอุทธรณ์ดังกล่าวต่อรัฐมนตรีไม่ให้ถือว่าเป็นการทุเลาการบังคับให้เป็นไปตามคำสั่งมีให้พักใบอนุญาตหรือคำสั่งที่ให้เพิกถอนใบอนุญาต และในระหว่างที่มีคำสั่งเพิกถอนหรือพักใบอนุญาตนั้น ห้ามมิให้ผู้ผลิตหรือนำเข้าผลิต หรือจำหน่ายสินค้านั้น⁸² หากผู้ประกอบการกระทำการฝ่าฝืนอัตราส่วนของวัตถุที่ใช้ผสมอาหาร หลักเกณฑ์เงื่อนไข วิธีการใช้วัตถุเจือปนในอาหารเกินมาตรฐานที่กำหนด ฝ่าฝืนมาตรฐานของภาชนะบรรจุ มาตรฐานวิธีการผลิต การเก็บรักษา ฝ่าฝืนข้อกำหนดอาหารที่ห้ามผลิตหรือนำเข้า ฉลาก การโฆษณา ขัดขวางไม่อำนวยความสะดวกให้แก่เจ้าหน้าที่ของรัฐ ผลิตอาหารที่ไม่ได้รับอนุญาต และเงื่อนไขอื่นๆ ที่กำหนดไว้ในพระราชบัญญัติ พ.ศ.2522 จะมีการถูกดำเนินคดีเพื่อลงโทษตามกฎหมาย⁸³

1.1.3 หน่วยงานกำกับดูแลด้านอาหาร

คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ มีหน้าที่เสนอนโยบายด้านมาตรฐานในคุณภาพอาหารความปลอดภัย ความมั่นคงด้านอาหารและการศึกษาเกี่ยวกับอาหาร รวมถึงให้มีการจัดทำแผนเผชิญเหตุและระบบเตือนภัยด้านอาหารสวยามต่อคณะรัฐมนตรี เพื่อพิจารณาให้ความเห็นชอบและมอบหมายหน่วยงานที่เกี่ยวข้องดำเนินการตามอำนาจหน้าที่การงาน จัดให้มีหรือส่งเสริมสนับสนุนให้มีกระบวนการในการพัฒนานโยบายด้านมาตรฐานคุณภาพอาหารความปลอดภัยด้านอาหารความมั่นคงด้านอาหารและการศึกษาเกี่ยวกับอาหาร เพื่อให้เกิดการดำเนินงาน

⁸¹ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 มาตรา 46

⁸² พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 มาตรา 46

⁸³ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 มาตรา 47-73

อย่างต่อเนื่องและมีส่วนร่วมจากทุกฝ่าย ให้คำแนะนำในการออกประกาศกรณีเกิดภัยพิบัติ ให้ความเห็นและข้อเสนอแนะต่อหน่วยงานต่างๆ ในการแก้ไขปัญหาความปลอดภัยและปัญหา ทางด้านคุณภาพของอาหาร ติดตามประเมินผลของการนำนโยบายไปปฏิบัติตามพร้อมทั้งหาวิธีการ แก้ไขปัญหาจากการปฏิบัติงานของหน่วยงานในส่วนต่างๆ ที่เกี่ยวข้องเกี่ยวกับคุณภาพและความปลอดภัย ของอาหารโดยให้นำเสนอต่อรัฐมนตรี⁸⁴

สำหรับคณะกรรมการอาหารที่ให้อำนาจรัฐมาตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข รักษาการมีอำนาจแต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่⁸⁵ เพื่อประโยชน์แก่การควบคุมอาหารให้รัฐมนตรีมี อำนาจกำหนดอาหารควบคุมเฉพาะ ให้กำหนดมาตรฐาน คุณภาพอาหารที่ควบคุมเฉพาะตามอาหาร ลักษณะนั้นๆ ให้เป็นไปตามชื่อ ชนิด ประเภทที่ผลิต หรือนำเข้าเพื่อจำหน่าย ให้กำหนดคุณภาพและ วิธีการผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายอาหารที่ไม่ได้คุณภาพ หรือไม่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์มาตรฐานด้วย หรือไม่ได้ กำหนดอัตราส่วนของวัตถุที่ใช้เป็นส่วนผสมอาหารตามชื่อประเภทชนิดหรือลักษณะ ของอาหารรวมทั้งการใช้สีและเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส กำหนดหลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการใช้ วัตถุเจือปนในอาหารการใช้วัตถุกันเสีย และวิธีป้องกันการเสียการเจือสี หรือวัตถุอื่นในอาหาร กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุและการใช้ภาชนะบรรจุตลอดจนการห้ามใช้วัตถุใด เป็นภาชนะบรรจุอาหารด้วย กำหนดวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา อาหารเพื่อป้องกันมิให้อาหารเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ กำหนดหลักเกณฑ์เงื่อนไขการในการตรวจการ เก็บตัวอย่างการยึดการอายัดและการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการซึ่งอาหารรวมทั้งเอกสารอ้างอิง และ จะต้องมิฉลากข้อความในฉลากเงื่อนไขและวิธีการแสดงฉลากตลอดจนหลักเกณฑ์และวิธีการ โฆษณา⁸⁶ สำหรับคณะกรรมการให้มีคณะกรรมการคณะหนึ่งเรียกว่า “คณะกรรมการอาหาร” ในคณะกรรมการนี้จะต้องมีผู้แทนของผู้ประกอบการธุรกิจเกี่ยวกับการผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย อาหารอยู่ด้วย⁸⁷ ในการปฏิบัติหน้าที่ ให้คณะกรรมการมีอำนาจออกคำสั่งเป็นหนังสือเรียกให้บุคคล หนึ่งบุคคลใดมาให้อภัยคำ และส่งเอกสารหรือหลักฐานที่เกี่ยวข้องหรือสิ่งใดมาเพื่อประกอบ พิจารณาได้⁸⁸

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 เป็นกฎหมายมุ่งเน้นกำหนดมาตรการของ รัฐในการควบคุมอาหารให้เกิดความปลอดภัยในการบริโภค ได้มีการแบ่งระดับความสำคัญของ

⁸⁴ พระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ.2551 มาตรา 10

⁸⁵ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 มาตรา 5

⁸⁶ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 มาตรา 6

⁸⁷ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 มาตรา 7

⁸⁸ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 มาตรา 13

อาหารตามเหตุผลและความจำเป็นในการควบคุม กล่าวคือ อาหารทั่วไปจะถูกควบคุมให้ปลอดภัยต่อการบริโภค ในแง่ของการปราศจากการปนเปื้อน และกฎหมายจะกำหนดโทษไว้สำหรับผู้จำหน่ายอาหารที่ไม่บริสุทธิ์หรืออาหารปลอม ถ้าตรวจพบก็จะมีกรดำเนินคดีเพื่อลงโทษ อาหารอีกประเภทหนึ่งซึ่งกฎหมายกำหนดระดับการควบคุมไว้อย่างเคร่งครัด ได้แก่ อาหารที่รัฐมนตรีกำหนดให้เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ ผู้ผลิตและผู้นำเข้าจะต้องอนุญาต นอกจากนี้ยังมีการควบคุมฉลาก เช่น ห้ามใช้เลี้ยงทารก หรือจะต้องระบุให้ทราบถึงส่วนผสมต่างๆ ซึ่งการดำเนินการควบคุมอาหารกฎหมายกำหนดให้เป็นอำนาจหน้าที่ของคณะกรรมการอาหาร ซึ่งเป็นองค์การตามพระราชบัญญัตินี้

1.2 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 349)⁸⁹

ประกาศฉบับนี้ได้กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต รวมถึงวิธีการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ประเภทอาหารชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดอาหารที่มีการปรับกรด โดยกระทรวงสาธารณสุขมีนโยบายเพื่อพัฒนาและกำหนดมาตรฐานสถานที่ผลิตให้เป็นที่ยอมรับในระดับสากล เพื่อให้ผลิตภัณฑ์อาหารมีคุณภาพมาตรฐานและปลอดภัยต่อผู้บริโภค

1.2.1 มาตรการการคุ้มครองผู้บริโภค

ประกาศฉบับนี้กำหนดวิธีปฏิบัติในการผลิตสินค้าให้แก่ผู้ผลิต หรือ ผู้นำเข้าอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีลักษณะประเภทความเป็นกรดต่ำและลักษณะประเภทชนิดปรับกรด กำหนดคุณภาพเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต วิธีการเก็บรักษาอาหาร ไว้ให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด และกำหนดวิธีปฏิบัติให้ผู้ผลิต หรือนำเข้าจัดทำเอกสารบันทึกการทดสอบการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อให้ถูกต้องตามหลักวิชาการ หากว่ามีการเปลี่ยนแปลงสูตรหรือส่วนผสมของผลิตภัณฑ์อาหาร หรือมีการปรับเปลี่ยนรูปแบบ ชนิด หรือขนาดของบรรจุภัณฑ์ที่มีการเปลี่ยนแปลงกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน ผู้ประกอบการจะต้องทำการตรวจสอบสถานที่ผลิตก่อนที่จะมีการใช้งาน และจะต้องมีการจัดทำเอกสารวิธีการแทรกความร้อนให้ถูกต้องตามหลักการก่อนที่จะมีการเปลี่ยนการใช้อุปกรณ์หรือเครื่องฆ่าเชื้อที่อาจจะมีผลต่อการทำงานของเครื่อง⁹⁰ และจะต้องทำการศึกษาสปอร์ของจุลินทรีย์เพื่อการฆ่าเชื้อ คลอสทริเดียม โบทูลินัม หรือหากมีการ

⁸⁹ ประกาศคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 349) พ.ศ.2556 เรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดปรับกรด

⁹⁰ ประกาศคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 349) พ.ศ.2556 เรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดปรับกรด

ใช้จุลินทรีย์ชนิดอื่นๆ ก็จะต้องจัดทำหลักฐานถึงค่าการต้านทานความร้อนที่มีค่าเทียบเท่าหรือมีค่าสูงกว่าสปอร์ของคลอสตริเดียม โบทูลินัม รวมถึงจัดทำเอกสารแสดงประเภทของภาชนะที่ใช้บรรจุอาหารประเภทความเป็นกรดหรือด่าง จะต้องจัดทำเอกสารที่แสดงให้ชัดถึงข้อมูลในกรรมวิธีการผลิตตามข้อกำหนด รวมถึงสูตร หรือส่วนประกอบอาหาร ให้แสดงถึงวัตถุเจือปนที่ค่าวอเตอร์แอกติวิตี ของอาหารที่กำหนดอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหาร และวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนก่อนที่จะมีการบรรจุอาหารลงในภาชนะ โดยแสดงไว้ในกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด⁹¹

สำหรับการผลิตหรือนำเข้าจะต้องมีการดำเนินการจัดทำเอกสารการศึกษาอุณหภูมิและเวลาที่เหมาะสมในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด และแต่ละขนาดบรรจุมีการระบุค่าความเป็นกรด-ด่างสมมูลของผลิตภัณฑ์ ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์มีชิ้นอาหารอยู่ในของเหลวต้องระบุช่วงเวลานานที่สุดรวมทั้งอุณหภูมิที่ใช้เพื่อการปรับสภาพชิ้นอาหารนั้นให้เป็นกรด กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อต้องมีการศึกษาภายใต้การควบคุม พร้อมทั้งระบุปัจจัยสำคัญที่ใช้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อเพื่อให้มั่นใจว่าจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค จะไม่เจริญในอาหารนั้น โดยให้แสดงไว้ในกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด⁹² การนำเข้าอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรดเพื่อจำหน่าย ต้องเป็นผลิตภัณฑ์จากสถานที่ผลิตที่ผ่านการตรวจประเมิน และรับรองว่าเป็นสถานที่ผลิตที่มีมาตรฐานการผลิตเป็นไปตามวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ และการเก็บรักษาอาหารไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ มีใบรับรองสถานที่ผลิตไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ โดยต้องระบุว่าเป็นไปตามเกณฑ์ หรือมีรายละเอียดไม่ต่ำกว่าเกณฑ์⁹³ ผู้ผลิตต้องจัดให้มีรายการ เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ ต้องจัดให้มีผู้ควบคุมการผลิต และกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนในการผลิต ต้องผ่านการฝึกอบรมตามหลักสูตรที่ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาและมีหลักสูตรไม่น้อยกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ การตรวจสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรดให้บันทึก คือเอกสารประกอบการพิจารณาการปฏิบัติตามข้อกำหนดของเจ้าหน้าที่

⁹¹ ประกาศคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 349) พ.ศ.2556. อ้างแล้ว

⁹² ประกาศคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 349) พ.ศ.2556. อ้างแล้ว

⁹³ ประกาศคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 349) พ.ศ.2556. อ้างแล้ว

และพิจารณาตามหลักเกณฑ์การพิจารณาผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรดให้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้⁹⁴

1.2.2 หน่วยงานกำกับดูแลคุ้มครองผู้บริโภค

องค์กรหรือหน่วยงานของรัฐ (Competent Authority) ซึ่งมีหน้าที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต องค์กร หรือหน่วยงานเอกชนที่หน่วยงานราชการซึ่งมีหน้าที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิตรับรองให้สามารถตรวจประเมินสถานที่ผลิต องค์กรหรือหน่วยงานที่ได้รับการรับรองโดยหน่วยงานรับรองสากลซึ่งเป็นที่น่าเชื่อถือในระดับสากล

1.3 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 355)

อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เป็นอาหารที่ถูกควบคุมโดยเฉพาะ โดยกฎหมาย ทั้งในเรื่องความปลอดภัยจากการผลิตและบรรจุภัณฑ์ที่ปลอดภัย จึงต้องมีประกาศที่กำหนดคุณภาพเกี่ยวกับจุลินทรีย์ สารปนเปื้อน วัตถุเจือปน จะต้องไม่มีไม่มีสี กลิ่น หรือรส ที่แตกต่างไปจากลักษณะของอาหารนั้น จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามมาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ทำให้เกิดโรค ไม่มีสารพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ไม่มีสารปนเปื้อน อาหารที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อนภายหลังหรือก่อนการหรือปิดผนึก ที่ผ่านกรรมวิธีให้ความร้อนภายหลังการบรรจุหรือปิดผนึกนอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะ คือ ไม่มีวัตถุกันเสีย เว้นแต่วัตถุกันเสียที่ติดมากับวัตถุดิบที่เป็นส่วนประกอบของอาหารนั้น อาหารที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อนภายหลังหรือก่อนการหรือปิดผนึก ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานแล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะด้วย คือ ไม่มีจุลินทรีย์ที่สามารถเจริญเติบโตได้ในระหว่างการเก็บที่อุณหภูมิปกติ⁹⁵ สำหรับภาชนะบรรจุต้องเป็นไปตามมาตรฐาน สะอาด ไม่เคยใช้หรือใส่อาหารมาก่อน ไม่มีสารตะกั่ว สนิมเหล็ก ไม่ร่วนวม และไม่เป็นภาชนะที่มีสารรั่วซึมออกมาปนเปื้อน ต้องแสดงฉลากให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข และจะต้องขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร

1.4 พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ.2522

พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค บัญญัติขึ้นเพื่อคุ้มครองผู้บริโภค เป็นการกำหนดมาตรฐานจริยธรรมของผู้ประกอบการ กระบวนการผลิตและมาตรฐานของสินค้าที่จะผลิตขึ้น ตลอดจนการควบคุมการจัดจำหน่าย ตรวจสอบคุณภาพของสินค้า เปิดเผยข้อมูลเกี่ยวกับสินค้าให้

⁹⁴ ประกาศคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 349) พ.ศ.2556. อ้างแล้ว

⁹⁵ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 335 พ.ศ.2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

ถูกต้องและเพียงพอ ควบคุมการโฆษณา เรียกค่าเสียหายอันเกิดจากความชำรุดบกพร่องของสินค้า รวมถึงการเรียกคืนสินค้าที่ไม่ปลอดภัยจากผู้บริโภค

1.4.1 ความสำคัญและความหมายว่าด้วยอาหาร

การกำหนดนิยามความหมายของถ้อยคำต่างๆ ตามกฎหมายฉบับนี้ คำว่า “ซื้อ” หมายถึง เช่า เช่าซื้อ หรือได้มาไม่ว่าด้วยประการใดๆ โดยให้ค่าตอบแทนเป็นเงินหรือผลประโยชน์อย่างอื่น คำว่า “ขาย” หมายถึง ให้เช่า ให้เช่าซื้อ หรือจัดหาให้ไม่ว่าด้วยประการใดๆ โดยเรียกค่าตอบแทนเป็นเงินหรือผลประโยชน์อย่างอื่นตลอดจนการเสนอหรือการชักชวนเพื่อการดังกล่าวด้วย “สินค้า” หมายความว่า สิ่งของที่ผลิตหรือมีไว้เพื่อขาย “บริการ” หมายความว่า การรับจัดทำกรงาน การให้สิทธิใดๆ หรือการให้ใช้หรือให้ประโยชน์ในทรัพย์สินหรือกิจการใดๆ โดยเรียกค่าตอบแทนเป็นเงินหรือผลประโยชน์อื่น แต่ไม่รวมถึงการจ้างแรงงานตามกฎหมายแรงงาน “ผลิต” หมายความว่า ทำ ผสม ปปรุง ประกอบ ประดิษฐ์ หรือแปรสภาพ และหมายถึง การเปลี่ยนรูป การดัดแปลง การคัดเลือก หรือการแบ่งบรรจุ “ผู้บริโภค” หมายความว่า ผู้ซื้อหรือผู้ได้รับบริการจากผู้ประกอบธุรกิจ และหมายความรวมถึง ผู้ซึ่งได้รับการเสนอหรือชักชวนจากผู้ประกอบธุรกิจเพื่อให้ซื้อสินค้าหรือรับบริการด้วย “ผู้ประกอบการธุรกิจ” หมายความว่า ผู้ขาย ผู้ผลิตเพื่อขาย ผู้ส่ง หรือนำเข้ามาในราชอาณาจักรเพื่อขาย หรือผู้ซื้อเพื่อขายต่อซึ่งสินค้า หรือผู้ให้บริการ และหมายความรวมถึงผู้ประกอบการกิจการโฆษณาด้วย⁹⁶ จากบทนิยามที่กล่าวมาข้างต้นทำให้เรามองเห็นจุดประสงค์ที่กฎหมายวางไว้ใน การคุ้มครองผู้บริโภคได้ว่ากฎหมายมีได้จะคุ้มครองเฉพาะผู้ซื้อเท่านั้น แต่รวมตลอดไปถึงผู้รับบริการโดยเสียค่าตอบแทนในเรื่องอื่นๆ เป็นต้นว่าเช่าซื้อจ้างทำของหรือเช่าด้วย⁹⁷ สิทธิของผู้บริโภคอันจะได้รับความคุ้มครองกำหนดไว้ในมาตราดังกล่าวคือ⁹⁸

- 1) สิทธิที่จะได้รับข่าวสารรวมทั้งคำพรรณนาคุณภาพที่ถูกต้องและเพียงพอเกี่ยวกับสินค้าหรือบริการ
- 2) สิทธิที่จะมีอิสระในการเลือกหาสินค้าหรือบริการ
- 3) สิทธิที่จะได้รับความปลอดภัยจากการใช้สินค้าหรือบริการ
- 4) สิทธิ ที่จะได้รับความเป็นธรรมในการทำสัญญา⁹⁹
- 5) สิทธิที่จะได้รับการพิจารณาและชดเชยความเสียหาย

⁹⁶ พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ.2522 มาตรา 3.

⁹⁷ สุขุม สุนันต์ย์.(2556) คำอธิบายกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค. พิมพ์ครั้งที่ 8. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. หน้า 146

⁹⁸ พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ.2522 มาตรา 4.

⁹⁹ อนุมาตราแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค ฉบับที่ 2 พ.ศ.2541

สิทธิตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภคนี้เป็นบทบัญญัติยืนยันและรับรองสิทธิของผู้บริโภคขึ้นเป็นลายลักษณ์อักษร ทั้งนี้โดยไม่ลบล้างบทบัญญัติตามกฎหมายอื่นๆ ซึ่งอาจจะบัญญัติถึงสิทธิของผู้บริโภคไว้แล้วไม่ว่าจะเป็นประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์หรือสิทธิตามประมวลอาญา แต่สิทธิของผู้บริโภคตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ.2522 นี้ยังมีได้บัญญัติการคุ้มครองสิทธิผู้บริโภคเป็นพิเศษแตกต่างจากกฎหมายทั่วไปบัญญัติไว้เฉพาะอย่างยิ่งสิทธิเรียกร้องให้ชดเชยความเสียหายอันเกิดจากการบริโภค ทั้งนี้เพราะมาตรา 4 แห่งพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภคบัญญัติให้เป็นไปตามกฎหมายที่ใช้บังคับอยู่แล้วเพราะฉะนั้นจึงกล่าวได้ว่าการคุ้มครองผู้บริโภคตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภคนี้ไม่สามารถให้ความคุ้มครองผู้บริโภคได้สมบูรณ์เพราะไม่มีวิธีการเรียกร้องให้ชดเชยความเสียหายเป็นกรณีพิเศษ แต่อย่างใด¹⁰⁰

1.4.2 วิธีการคุ้มครองผู้บริโภค

หากว่ามีกฎหมายอื่นที่ได้บัญญัติถึงการคุ้มครองผู้บริโภคไว้โดยเฉพาะแล้ว ให้ใช้บทบัญญัตินี้เท่าที่ไม่ขัดหรือซ้ำกับบทบัญญัติเฉพาะนั้นๆ เพื่อให้เกิดประโยชน์ของผู้บริโภคมากกว่า¹⁰¹ ให้คณะกรรมการออกคำสั่งเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคโดยเร็ว ตามกฎหมายกำหนดภายในเก้าสิบวันนับ นับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้ง¹⁰²

1) การคุ้มครองผู้บริโภคด้านโฆษณา

โฆษณา หมายความว่า การกระทำไม่ว่าด้วยวิธีการใดๆ ให้ประชาชนเห็นหรือทราบข้อความเพื่อประโยชน์ทางการค้า และนิยามคำว่า “ข้อความ” หมายความว่ารวมถึง การกระทำที่ปรากฏด้วยตัวอักษร ภาพ ภาพยนตร์ แสง เสียง เครื่องหมาย หรือมากกว่าอย่างใดๆ ที่ทำให้นบุคคลทั่วไปเข้าใจความหมายได้¹⁰³ หลักการเกี่ยวกับการทำโฆษณาของสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค เป็นหลักการกำกับดูแลผู้ประกอบการธุรกิจ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ.2522 กล่าวคือ ผู้ประกอบธุรกิจมีหน้าที่กระทำการโฆษณาสินค้าหรือบริการทั่วไปตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ.2522 ไปได้เลยโดยไม่ต้องยื่นคำขออนุญาตโฆษณาจากสำนักงานคณะกรรมการผู้บริโภคหรือคณะกรรมการว่าด้วยการโฆษณาก่อนแต่อย่างใด ทั้งนี้องค์กรคุ้มครองผู้บริโภคจะมีหน้าที่ติดตามตรวจสอบการโฆษณาของผู้ประกอบการนั้นว่ามีการโฆษณาถูกต้องตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ.2522 หรือไม่เท่านั้น หลักการทำโฆษณาของสำนักงานคณะกรรมการผู้บริโภคตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ.2522 ต้องไม่ใช่

¹⁰⁰ สุขุม สุภนิศย์. อ้างแล้ว หน้า 159

¹⁰¹ พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ.2522 มาตรา 21

¹⁰² พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ.2522 มาตรา 21.

¹⁰³ พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ.2522 มาตรา 3.

ข้อความที่เป็นการไม่เป็นธรรมต่อผู้บริโภคหรือใช้ข้อความที่อาจก่อให้เกิดผลเสียต่อสังคมเป็นส่วนรวม ทั้งนี้ไม่ว่าข้อความดังกล่าว จะเป็นข้อความที่เกี่ยวกับแหล่งกำเนิด สภาพ คุณภาพหรือลักษณะของสินค้าหรือบริการตลอดจนการส่งมอบ การจัดหา หรือการใช้สินค้าหรือบริการ ข้อความที่ถือว่าเป็นข้อความที่เป็นการไม่เป็นธรรมต่อผู้บริโภค เป็นข้อความที่อาจก่อให้เกิดผลเสียต่อสังคมเป็นส่วนรวม¹⁰⁴ ได้แก่ ข้อความที่เป็นเท็จหรือเกิดความจริง ข้อความเช่นนี้ เป็นข้อความที่ก่อให้เกิดความไม่เป็นธรรมแก่ผู้บริโภคอย่างยิ่ง แนวที่ใช้พิจารณาว่า โฆษณาใดเป็นโฆษณาเท็จหรือโฆษณาหลวงที่ผู้เขียนเห็นว่าน่าจะใช้เป็นหลักวินิจฉัยที่ดี แนวที่ถือว่า การโฆษณาหลวง คือโฆษณาที่แสดงข้อความแตกต่างจากความจริง และผลของการแสดงเช่นนั้น ทำให้พฤติกรรมกรบริโภคหันเหไปในทางที่ข้อความนั้นมุ่งหมาย ข้อความที่แสดงนั้น อาจเป็นเท็จหรือหลวงอยู่ในตัวเอง หรือแม้ไม่มีสิ่งแสดงว่าน่าจะใช้ แต่ความหมายที่ผู้รับรู้ข้อความนั้นเข้าใจอาจเป็นเท็จก็ถือว่าเป็นการลงได้ ข้อความที่ก่อให้เกิดความเข้าใจผิดในสาระสำคัญเกี่ยวกับสินค้าและบริการ ไม่ว่าจะกระทำโดยการใช้หรืออ้างอิงรายงานทางวิชาการ สถิติ หรือ สิ่งใดสิ่งหนึ่งอันไม่เป็นความจริงหรือเกินความจริงหรือไม่ก็ตาม เป็นข้อความโฆษณาใดๆ ที่ทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดในสาระสำคัญเกี่ยวกับสินค้าหรือบริการ 1 โดยวิธีการใช้หรืออ้างอิงรายการทางวิชาการ สถิติ ผลการวิจัย หรือสิ่งใดสิ่งหนึ่งอันไม่เป็นความจริงหรือเกินความจริง หรือ 2 โดยวิธีใดๆ ก็ตาม ข้อความโฆษณาที่ต้องห้ามตามหลักที่ 2 นี้ ไม่ถึงขนาดเป็นเท็จ และกฎหมายกำหนดให้ผู้โฆษณามีโอกาสพิสูจน์ความจริงของรายงานทางวิชาการ สถิติ ผลการวิจัย การรับรองของสถาบันหรือบุคคลอื่นใดตามที่อ้าง ให้ปรากฏแก่คณะกรรมการด้านโฆษณาได้ หากไม่สามารถพิสูจน์ได้ตามที่อ้าง คณะกรรมการออกคำสั่งอย่างหนึ่งอย่างใดโดยให้แก้ไขข้อความหรือวิธีการในการโฆษณา หรือห้ามการใช้ข้อความบางอย่างที่ปรากฏในการโฆษณา หรือห้ามการโฆษณาหรือห้ามใช้วิธีการนั้นในการโฆษณา หรือให้โฆษณาเพื่อแก้ความเข้าใจผิดของผู้บริโภคที่อาจเกิดขึ้นแล้วตามหลักเกณฑ์ และวิธีการที่คณะกรรมการว่าด้วยการโฆษณากำหนดข้อความที่เป็นการสนับสนุน โดยตรงหรือโดยอ้อมให้มีการกระทำผิดกฎหมายหรือศีลธรรม หรือนำไปสู่ความเสื่อมเสียในวัฒนธรรมของชาติ เป็นเรื่องยากแก่การพิจารณาและวินิจฉัยโดยคณะกรรมการว่าด้วยการโฆษณา โดยเฉพาะประเด็นที่ถือว่าเป็นโฆษณาที่นำไปสู่ความเสื่อมเสียในวัฒนธรรมของชาติ กรณีที่เป็นการสนับสนุนโดยตรงหรือโดยอ้อมทำให้ผิดกฎหมายนั้นค่อนข้างจะวินิจฉัยได้ไม่ยากนัก แต่ผิดศีลธรรมหรือไม่ก็เหมือนกับเสื่อมเสียวัฒนธรรมหรือไม่ จึงขึ้นอยู่กับระดับความรู้สึกนึกคิดอันเป็นเจตคติ Subjective ข้อความที่จะทำให้เกิดความแตกแยกหรือเสื่อมเสียความสามัคคีในหมู่ประชาชนเป็น โฆษณาที่มีเนื้อหาของข้อความโฆษณาสินค้าหรือบริการ การใช้ข้อความโฆษณาก่อนก่อให้เกิดความแตกแยกหรือความ

¹⁰⁴ พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ.2522 มาตรา 22-29.

เสื่อมเสียความสามัคคีในหมู่ประชาชน ไม่ควรเกิดขึ้น เพราะวัตถุประสงค์ของการโฆษณาเป็นไป เพื่อให้เกิดการบริโภคนิยม มิใช่มุ่งหมายให้เกิดความเชื่อหรือศรัทธาในทางการเมือง ข้อความอื่นๆ ตามที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวง เป็นการกำหนดไว้เพื่ออนาคต หากมีความจำเป็นที่จะต้องควบคุม การใช้ข้อความโฆษณาบางประเภท คณะกรรมการด้านการโฆษณาก็มีทางที่จะกำหนดเป็นกฎกระทรวง ได้เป็นกรณีๆ ไป

2) การคุ้มครองผู้บริโภคด้านฉลาก

สินค้าที่อาจก่อให้เกิดอันตรายแก่สุขภาพ ร่างกาย หรือจิตใจ เนื่องในการ ใช้สินค้าหรือโดยสภาพของสินค้านั้น หรือสินค้าที่ประชาชนทั่วไปใช้เป็นประจำซึ่งการกำหนด ฉลากของสินค้านั้นจะเป็นประโยชน์แก่ผู้บริโภคในการที่จะทราบข้อเท็จจริงในสาระสำคัญเกี่ยวกับ สินค้า¹⁰⁵ ฉลากของสินค้าที่ควบคุมฉลากจะต้องมีลักษณะที่ใช้ข้อความที่ตรงต่อความจริง และไม่มี ข้อความที่อาจก่อให้เกิดความเข้าใจผิดในสาระสำคัญเกี่ยวกับสินค้า จะต้องระบุข้อความต่างๆ เช่น ชื่อหรือเครื่องหมายการค้าของผู้ผลิตหรือของผู้นำเข้าเพื่อขยาย สถานที่ผลิตหรือสถานที่ประกอบ ธุรกิจนำเข้าแล้วแต่กรณี ระบุข้อความที่แสดงให้เข้าใจได้ว่าสินค้านั้นคืออะไรในกรณีที่เป็นสินค้า นำเข้าให้ระบุชื่อประเทศที่ผลิตด้วย ต้องระบุข้อความอันจำเป็น¹⁰⁶ การกำหนดข้อความของฉลาก สินค้าที่อาจก่อให้เกิดอันตรายแก่สุขภาพ ร่างกาย หรือจิตใจ เนื่องในการใช้สินค้าหรือ โดยสภาพ ของสินค้านั้น ต้องไม่เป็นการบังคับให้ผู้ประกอบธุรกิจต้องเปิดเผยความลับทางการผลิตเว้นแต่ ข้อความดังกล่าวจะเป็นสิ่งจำเป็นที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพอนามัย และความปลอดภัยของผู้บริโภค¹⁰⁷ เมื่อคณะกรรมการว่าด้วยฉลากเห็นว่าฉลากใดไม่ใช้ข้อความที่ตรงต่อความจริง และไม่มีข้อความที่ อาจก่อให้เกิดความเข้าใจผิดในสาระสำคัญเกี่ยวกับสินค้า คณะกรรมการว่าด้วยฉลากมีอำนาจสั่งให้ ผู้ประกอบกับ ธุรกิจเลิกใช้ฉลากดังกล่าวหรือดำเนินการแก้ไขฉลากนั้นถูกต้อง¹⁰⁸ ผู้ประกอบธุรกิจ ผู้ใดสงสัยว่าฉลากของตนจะเป็นการฝ่าฝืนหรือไม่แสดงฉลากของสินค้าที่ควบคุมฉลากจะต้องมี ลักษณะที่ใช้ข้อความที่ตรงต่อความจริง และไม่มีข้อความที่อาจก่อให้เกิดความเข้าใจผิดใน สาระสำคัญเกี่ยวกับสินค้า ผู้ประกอบธุรกิจผู้นั้นอาจขอให้คณะกรรมการว่าด้วยฉลากพิจารณาให้ ความเห็นในฉลากนั้นก่อนได้¹⁰⁹

¹⁰⁵ พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ.2522 มาตรา 30.

¹⁰⁶ พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ.2522 มาตรา 31.

¹⁰⁷ พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ.2522 มาตรา 32.

¹⁰⁸ พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ.2522 มาตรา 33.

¹⁰⁹ พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ.2522 มาตรา 34.

1.4.3 หน่วยงานกำกับดูแลคุ้มครองผู้บริโภค

คณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคประกอบด้วยข้าราชการระดับสูงตามที่ถูกบัญญัติไว้ในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 มาตรา 31 ให้อำนาจแก่คณะกรรมการชุดนี้พิจารณาเรื่องราวร้องทุกข์จากผู้บริโภคที่ได้รับความเดือดร้อน หรือเสียหายอันเนื่องมาจากการกระทำของผู้ประกอบธุรกิจ ดำเนินการเกี่ยวกับข่าวสารเกี่ยวกับสินค้าที่อาจเป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค แข็งหรือโฆษณาสินค้าหรือบริการที่อาจก่อให้เกิดความเสียหายหรือเสื่อมเสียแก่สิทธิของผู้บริโภคในการนี้จะระบุชื่อสินค้าหรือบริการหรือชื่อของผู้ประกอบธุรกิจด้วยก็ได้¹¹⁰

เพื่อเป็นการคุ้มครองสิทธิของผู้บริโภค ให้เจ้าหน้าที่รับเรื่องราวร้องเรียนจากผู้บริโภคที่ได้รับความเสียหายจากการบริโภคอาหารที่ไม่ปลอดภัยที่เกิดจากการผลิตของผู้ประกอบการ และให้เจ้าหน้าที่ดำเนินการติดตามพฤติกรรมของผู้ประกอบการในการกระทำที่ก่อให้เกิดความเสียหายแก่ผู้บริโภค รวมถึงให้ประสานงานระหว่างหน่วยงานหรือส่วนราชการที่รับผิดชอบให้ดำเนินการควบคุมพฤติกรรมดังกล่าว¹¹¹

สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคนี้แบ่งส่วนบริหารงานออกเป็น 5 ส่วน ดังนี้¹¹²

1. ฝ่ายบริหารทั่วไปรับผิดชอบงานบริหารทั่วไปงานธุรการอันอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่ผู้บริโภค และแจ้งให้พนักงานเจ้าหน้าที่ดำเนินการตามกฎหมายนอกจากนี้ยังดำเนินการค้นยึดตรวจสอบงานสารบรรณงานคลังงานพัสดุงานการเจ้าหน้าที่งานประชาสัมพันธ์งานสวัสดิการงานติดต่อประสานงานงานเลขานุการคณะกรรมการ และงานอื่นๆ ซึ่งไม่ได้กำหนดให้เป็นหน้าที่ความรับผิดชอบของฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งโดยเฉพาะ

2. ฝ่ายรับเรื่องราวร้องทุกข์ติดตาม และประเมินผลรับผิดชอบงานด้านการรับคำร้องเรียนจากผู้บริโภคมาเพื่อศึกษาหาข้อเท็จจริงวิเคราะห์สาเหตุของปัญหาตลอดจนแนะแนวทางแก้ไขปัญหารวมทั้งเสนอความคิดเห็น ในการวางมาตรการป้องกันปราบปรามการละเมิดสิทธิ และการคุ้มครองสิทธิของผู้บริโภคต่อคณะกรรมการ และหน่วยงานอื่นๆ ด้วยและประเมินผลการดำเนินการตามแผน

3. ฝ่ายนิติการรับผิดชอบเกี่ยวกับการศึกษาค้นคว้ารวบรวมกฎหมายระเบียบข้อบังคับเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคเพื่อประโยชน์ในการบริหารงานของคณะกรรมการฯ และยกร่างหรือแก้ไขกฎหมายคำสั่งระเบียบข้อบังคับ เพื่อประโยชน์ในการคุ้มครองผู้บริโภครวม

¹¹⁰ พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ.2522 มาตรา 10.

¹¹¹ พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ.2522 มาตรา 20.

¹¹² สุขุม สุภนิศย์. อ้างแล้ว หน้า 164-165

ตลอดถึงการศึกษาค้นคว้า และเสนอทางแก้ไขปัญหานั้นอันเกิดจากการใช้กฎหมายระเบียบข้อบังคับดังกล่าวทั้งนี้รวมถึงหน้าที่ในการดำเนินคดีแพ่งคดีอาญาแก่ผู้กระทำการละเมิดสิทธิฯ และให้ข้อวินิจฉัยเกี่ยวกับการอุทธรณ์คำสั่งและติดต่อประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินคดี

4. ฝ่ายประสานงานการปราบปรามรับผิดชอบหน้าที่ด้านการสำรวจวิเคราะห์ วิจัยและตรวจสอบราคาคุณภาพและปริมาณของสินค้าอุปโภคบริโภคคิดตามสอดคล้องพฤติกรรมของผู้ประกอบการธุรกิจซึ่งกระทำการใดๆ อันอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่ผู้บริโภค และแจ้งให้พนักงานเจ้าหน้าที่ ดำเนินการตามกฎหมาย นอกจากนี้ยังดำเนินการค้น อาศัย ตรวจสอบสินค้าเพื่อประโยชน์ในการดำเนินคดีและดำเนินการตรวจสอบสถานที่อุปโภคของผู้ประกอบการธุรกิจในการกรณีที่มีเหตุอันควรสงสัยว่ามีพฤติกรรมหรือมีการกระทำผิดตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค

5. ฝ่ายเผยแพร่ และประชาสัมพันธ์รับผิดชอบหน้าที่ในการบริหารงาน ส่งเสริมให้การศึกษาฝึกอบรมแก่ประชาชนทุกกลุ่มเพื่อรักษาสีทธิในฐานะผู้บริโภค และขยายขอบเขตการคุ้มครองผู้บริโภคโดยจัดเผยแพร่ข้อเท็จจริงข่าวสารวิชาการต่างๆ โดยทำภาพยนตร์ข่าวรายการสารคดีอภิปรายบันเทิงนิทรรศการ และส่งเสริมให้มีการจัดตั้งชมรมหรือสมาคมคุ้มครองผู้บริโภคขึ้นและงานทุกด้านที่เกี่ยวกับการส่งเสริมสิทธิของผู้บริโภค

นอกจากคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคแล้วพระราชบัญญัตินี้ยังบัญญัติให้มีคณะกรรมการเฉพาะเรื่องเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคในด้านการโฆษณา และฉลาก คณะกรรมการเฉพาะเรื่องนี้ แต่งตั้งจากผู้ทรงคุณวุฒิในเรื่องการโฆษณา และฉลาก¹¹³ มีหน้าที่ติดตามสอดส่องและพิจารณาคำร้องเรียนเกี่ยวกับการโฆษณา วินิจฉัยการโฆษณา อำนาจหน้าที่ของคณะกรรมการเฉพาะเรื่องนี้ให้เป็นไปตามที่กำหนดไว้ในพระราชบัญญัติ และตามที่คณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคมอบหมายโดยทั่วไป ในกรณีคุ้มครองในด้านการโฆษณาคณะกรรมการเฉพาะเรื่องการโฆษณามีอำนาจหน้าที่ตามกฎหมาย การคุ้มครองผู้บริโภคในด้านโฆษณา ส่วนด้านฉลาก คณะกรรมการเฉพาะเรื่องด้านฉลากมีอำนาจคุ้มครองผู้บริโภคในด้านฉลาก

1.5 พระราชบัญญัติความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย

พ.ศ.2551

เหตุผลในการประกาศใช้พระราชบัญญัตินี้ คือ โดยที่สินค้าในปัจจุบันไม่ว่าจะผลิตภายในประเทศ หรือ นำเข้า มีกระบวนการผลิตที่ใช้ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีสูงขึ้นขึ้นเป็นลำดับ การที่ผู้บริโภคจะตรวจพบว่าสินค้าไม่ปลอดภัยกระทำได้ยาก เมื่อผู้บริโภคนำสินค้าที่ไม่ปลอดภัยไปใช้ อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อชีวิต ร่างกาย สุขภาพ อนามัย จิตใจ หรือทรัพย์สิน

¹¹³ พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ.2522 มาตรา 14.

ของผู้บริโภคหรือบุคคลอื่นได้ แต่การฟ้องคดีในปัจจุบันเพื่อเรียกค่าเสียหายมีความยุ่งยาก¹¹⁴ เนื่องจากภาระในการพิสูจน์ถึงความจงใจ หรือประมาทเลินเล่อในการกระทำผิดของผู้ผลิต หรือผู้นำเข้าตกเป็นหน้าที่ของผู้ได้รับความเสียหายตามหลักกฎหมายทั่วไป เพราะยังไม่มีกฎหมายให้ความคุ้มครองผู้บริโภคที่ได้รับความเสียหายที่เกิดจากสินค้า โดยมีการกำหนดหน้าที่ความรับผิดชอบในความเสียหายของผู้ผลิต หรือผู้เกี่ยวข้องไว้โดยตรง จึงสมควรให้มีกฎหมายว่าด้วยความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย โดยนำหลักความรับผิดโดยเคร่งครัดมาใช้ อันจะมีผลให้ผู้เสียหายไม่ต้องพิสูจน์ถึงความไม่ปลอดภัยของสินค้า ตลอดจนได้รับการชดเชยค่าเสียหายที่เป็นธรรม¹¹⁵

1.5.1 ความหมายและความสำคัญ

คำนิยามที่บัญญัติขึ้นใช้ในพระราชบัญญัติฉบับนี้¹¹⁶ “สินค้า” หมายความว่า ฉบับนี้กำหนดให้สังหาริมทรัพย์ทุกชนิดที่ผลิต หรือนำเข้าเพื่อขาย รวมทั้งผลิตผลเกษตรกรรม และให้หมายความรวมถึงกระแสไฟฟ้า ที่ผลิตเพื่อขาย หรือนำเข้าเพื่อขาย จึงไม่รวมถึงสังหาริมทรัพย์ และการบริการ “ผลิตผลเกษตรกรรม” ตามกฎหมายฉบับนี้ สินค้าจึงรวมถึง ผลิตผลอันเกิดจากเกษตรกรรมต่างๆ เช่น การทำนา ทำไร่ ทำสวน เลี้ยงสัตว์ เลี้ยงสัตว์น้ำ เลี้ยงไหม เลี้ยงผึ้ง เพาะเห็ด แต่ไม่รวมถึงผลิตผลที่เกิดจากธรรมชาติ ซึ่งผลิตผลนี้จะต้องมีการผลิตขึ้นที่เป็นจำนวนมาก ใช้ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีสูงในกระบวนการผลิต ที่ทำให้ผู้บริโภคจะตรวจสอบว่าสินค้านั้น ไม่ปลอดภัยกระทำไต่ยาก กฎหมายฉบับนี้ได้ให้ความหมาย คำว่าผลิตไว้กว้างมาก แม้จะไม่ได้เป็นผู้ผลิตสินค้าขึ้นมาเอง แต่มาทำการคัดเลือกเพื่อบรรจุ ก็ถือว่าเป็นผู้ประกอบการในฐานะผู้ผลิตตามพระราชบัญญัติฉบับนี้ ซึ่ง “ผลิต” หมายความว่า ทำ ผสม ปปรุง แต่ง ประกอบ ประดิษฐ์ แปรสภาพ เปลี่ยนรูป ดัดแปลง คัดเลือก แบ่งบรรจุ แห่เยือกแข็ง หรือฉายรังสี รวมถึงการกระทำใดๆ ที่มีลักษณะทำนองเดียวกัน ผู้ที่ได้รับความเสียหายอันเกิดจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย เป็นความหมายของคำว่า “ผู้เสียหาย” ตามกฎหมายฉบับนี้ อาจเป็นบุคคลธรรมดา หรือนิติบุคคลก็ได้ สำหรับความเสียหายตามกฎหมายฉบับนี้ให้หมายถึง ความเสียหายต่อชีวิต ร่างกาย สุขภาพอนามัย จิตใจ หรือทรัพย์สิน แต่ไม่รวมถึงความเสียหายต่อตัวสินค้าที่ไม่ปลอดภัยนั้น ลักษณะของสินค้าที่ไม่ปลอดภัย เป็นสินค้าที่ก่อหรืออาจก่อให้เกิดความเสียหายขึ้นได้ไม่ว่าจะเป็นเพราะเหตุจากความบกพร่องในการผลิต การออกแบบ หรือไม่ได้กำหนดวิธีการใช้ วิธีการเก็บรักษา คำเตือน หรือข้อมูลเกี่ยวกับสินค้าในฉลากสินค้า คำว่า “ขาย” นอกจากจะมีความหมายเป็นสัญญาต่างตอบ

¹¹⁴ หมายเหตุท้ายพระราชบัญญัติความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ.2551.

¹¹⁵ หมายเหตุท้ายพระราชบัญญัติความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ.2551.

¹¹⁶ พระราชบัญญัติความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ.2551 มาตรา 4.

แทนที่ผู้ขายมีหน้าที่ต้องส่งมอบทรัพย์สินที่ขายให้แก่ผู้ซื้อ และผู้ซื้อจะต้องใช้ราคาค่าสินค้าที่ขายแล้ว ยังให้หมายความรวมถึง การแจกจ่าย หรือแลกเปลี่ยน เพื่อประโยชน์ทางการค้า ให้หมายความรวมถึงให้เช่า ให้เช่าซื้อ จัดหา ตลอดจนเสนอ หรือนำออกแสดงเพื่อการดังกล่าว ในส่วนการนำเข้านั้นจะต้องเป็นการนำหรือส่งสินค้าเข้ามาในราชอาณาจักรเพื่อขาย สำหรับผู้ประกอบการตามกฎหมายฉบับนี้ ให้หมายถึง ผู้ผลิตหรือผู้ว่าจ้างให้ผลิต ผู้นำเข้า ผู้ขายสินค้าที่ไม่สามารถระบุตัวผู้ผลิต ผู้ว่าจ้างให้ผลิต หรือผู้นำเข้าได้ รวมถึงผู้ซึ่งใช้ชื่อทางการค้า เครื่องหมายการค้า เครื่องหมายหรือข้อความหรือแสดงด้วยวิธีใดๆ อันมีลักษณะที่จำทำให้เกิดความเข้าใจได้ว่าเป็นผู้ผลิต ผู้ว่าจ้างให้ผลิตหรือผู้นำเข้า

1.5.2 มาตรการการคุ้มครองผู้บริโภค

หลักเกณฑ์ในการกำหนดความรับผิดชอบในความเสียหายที่เกิดจากสินค้าให้แก่ผู้ประกอบการที่ต้องรับผิดชอบร่วมกันนั้น เป็นหลักความรับผิดชอบโดยเด็ดขาด (Absolute liability) ในช่วงของผู้ประกอบการไม่ว่าจะเป็นผู้ผลิตหรือผู้ว่าจ้างให้ผลิต ผู้นำเข้า ผู้ขายสินค้าที่ไม่สามารถระบุตัวผู้ผลิต ผู้ว่าจ้างให้ผลิต หรือผู้นำเข้าได้ รวมถึงผู้ซึ่งใช้ชื่อทางการค้า เครื่องหมายการค้า ต้องร่วมกันรับผิดชอบ หากมีความเสียหายเกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย โดยไม่ต้องคำนึงว่าผู้ประกอบการจงใจหรือประมาทเลินเล่อหรือไม่ เพียงแต่สินค้านั้นได้ก่อให้เกิดความเสียหายแก่ผู้เสียหาย ผู้ประกอบการก็ต้องรับผิดชอบในความเสียหายที่เกิดขึ้นแล้ว¹¹⁷

เพื่อให้ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบในความเสียหายที่เกิดจากสินค้าให้แก่ผู้ประกอบการที่ต้องรับผิดชอบร่วมกันนั้น ให้ผู้เสียหายพิสูจน์เพียงว่าได้รับความเสียหายจากสินค้าของผู้ประกอบการ ที่ได้รับความเสียหายจากการใช้หรือเก็บรักษาสินค้านั้น ไปตามปกติธรรมดา แต่ไม่ต้องพิสูจน์ว่าความเสียหายเกิดจากการกระทำของผู้ประกอบการผู้ใด¹¹⁸ ถึงแม้ว่าจะมีข้อตกลงไม่ต้องรับผิดชอบระหว่างผู้บริโภคกับผู้ประกอบการไว้ล่วงหน้า หรือยกเว้นหรือจำกัดความรับผิดชอบก่อนที่จะเกิดความเสียหาย ผู้ประกอบการจะนำมาอ้างว่าไม่ต้องรับผิดชอบไม่ได้¹¹⁹ แต่หากผู้ประกอบการพิสูจน์ได้ว่า สินค้านั้นเป็นสินค้าที่ไม่ปลอดภัย หรือผู้เสียหายได้รู้อยู่แล้วว่าสินค้านั้นเป็นสินค้าที่ไม่ปลอดภัย หรือ ความเสียหายเกิดจากการใช้หรือการเก็บรักษาไม่ถูกต้องตามวิธีใช้ วิธีเก็บรักษา คำเตือน หรือข้อมูลเกี่ยวกับสินค้าที่ผู้ประกอบการได้กำหนดไว้อย่างถูกต้องและชัดเจนตามสมควรแล้ว ผู้ประกอบการไม่ต้องรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้น¹²⁰ แต่ยังมีกรณีที่ผู้ผลิตสินค้าไม่ต้องรับผิดชอบ

¹¹⁷ พระราชบัญญัติความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ.2551 มาตรา 5

¹¹⁸ พระราชบัญญัติความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ.2551 มาตรา 6

¹¹⁹ พระราชบัญญัติความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ.2551 มาตรา 9

¹²⁰ พระราชบัญญัติความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ.2551 มาตรา 7

หากได้ผลิตสินค้าตามคำสั่งของผู้ว่าจ้างและพิสูจน์ได้ว่า ความไม่ปลอดภัยที่เกิดจากการออกแบบสินค้าของผู้ว่าจ้างให้ผลิต หรือจากการจากการออกแบบของผู้ว่าจ้างให้ผลิตหรือจากการปฏิบัติตามคำสั่งของผู้ว่าจ้างให้ผลิต และผู้ผลิตไม่ได้คาดเห็นและไม่ควรจะได้คาดเห็นถึงความไม่ปลอดภัยนั้น¹²¹

1.5.3 หน่วยงานกำกับดูแลคุ้มครองผู้บริโภค

ตามพระราชบัญญัติฉบับนี้ ได้ให้ความคุ้มครองผู้บริโภค โดยการให้คณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค สมาคม และมูลนิธิซึ่งคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค มีอำนาจในการฟ้องคดี เรียกค่าเสียหายแทนผู้เสียหาย¹²²

2. กฎหมายควบคุมความปลอดภัยอาหารของต่างประเทศ

2.1 มาตรการทางกฎหมายควบคุมอาหารประเทศอเมริกา

สหรัฐอเมริกา ได้ประกาศใช้กฎหมายว่าด้วยการปรับปรุงความปลอดภัยด้านอาหารให้ทันสมัย (Food Safety Modernization Act : FSMA) อย่างเป็นทางการเมื่อวันที่ 4 มกราคม 2554 มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อปฏิรูประบบการควบคุมความปลอดภัยด้านอาหาร โดยเปลี่ยนแปลงและเพิ่มเติมสาระสำคัญของกฎหมายความปลอดภัยด้านอาหาร เพิ่มอำนาจให้แก่สำนักงานอาหารและยาในการบังคับใช้กฎระเบียบต่างๆ กับผู้ประกอบการ ควบคุมและตรวจสอบกระบวนการผลิตสินค้าอาหารให้เข้มงวดมากขึ้น เพื่อเน้นให้การควบคุมเป็นมาตรการเชิงป้องกันแทนการตอบโต้ภายหลังเกิดปัญหา¹²³

2.1.1 ความหมายและความสำคัญ

คำจำกัดความ สำหรับวัตถุประสงค์ของส่วนนี้:¹²⁴

จุดควบคุมวิกฤต หมายถึง จุดขั้นตอนหรือขั้นตอนในกระบวนการอาหารที่สามารถใช้การควบคุมได้ และจำเป็นอย่างยิ่งในการป้องกัน หรือกำจัดอันตรายด้านความปลอดภัยของอาหารหรือลดอันตรายดังกล่าวให้เป็นที่ยอมรับได้

สิ่งอำนวยความสะดวก หมายถึง สิ่งอำนวยความสะดวกในประเทศหรือสิ่งอำนวยความสะดวกในต่างประเทศที่ต้องจดทะเบียน

¹²¹ พระราชบัญญัติความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ.2551 มาตรา 8

¹²² พระราชบัญญัติความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ.2551 มาตรา 10

¹²³ สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม. ระบบคุณภาพและความปลอดภัย. หน้า 1.

¹²⁴ Modernization act, Section 103.

การควบคุมเชิงป้องกัน หมายถึง ขั้นตอนวิธีปฏิบัติ และกระบวนการที่เหมาะสม ที่ให้บุคคลที่มีความรู้เกี่ยวกับการผลิต การแปรรูป การบรรจุ หรือการถือครองอาหารที่ปลอดภัยใช้ เพื่อลดหรือป้องกันอันตรายที่ระบุภายใต้การวิเคราะห์ความเป็นอันตรายที่ดำเนินการอย่างมีความเหมาะสม และจะต้องความเข้าใจทางวิทยาศาสตร์ เกี่ยวกับการผลิตการแปรรูป การบรรจุ หรือการเก็บรักษาอาหารที่ปลอดภัยในขณะที่ทำการวิเคราะห์ ขั้นตอนการปฏิบัติ และกระบวนการต่างๆ ในการสัมผัสอาหาร รวมถึงเครื่องใช้และอุปกรณ์ จะต้องมีหัวหน้างานหรือผู้จัดการที่จะต้องจัดให้มีการฝึกอบรมด้านสุขอนามัยให้พนักงาน แนะนำโปรแกรมการตรวจสอบสภาพแวดล้อมสถานที่ผลิต รวมถึงตรวจสอบการควบคุมเชื้อโรคนในอาหารสัมผัส รวมถึงสารปนเปื้อนที่อาจเกิดขึ้นในสถานที่ผลิต จัดให้มีการควบคุมสารก่อภูมิแพ้ในอาหาร แผนการเรียกคืน แนวทางปฏิบัติในการผลิตที่ดีในปัจจุบัน (cGMPs) รวมถึงกิจกรรมการตรวจสอบซัพพลายเออร์ที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร

ตามกฎหมาย FSMA กำหนดให้มีการออกคำแนะนำที่เกี่ยวข้องกับกฎระเบียบที่ประกาศใช้ในการวิเคราะห์อันตรายและการควบคุมเชิงป้องกันภายใต้มาตรา 418 ของพระราชบัญญัติอาหาร ยา และเครื่องสำอางของรัฐบาลกลาง¹²⁵ โดยกำหนดให้ใช้ระเบียบนี้หลังจากวันที่รับฟังความคิดเห็น 9 เดือน ให้เป็นหน้าที่ของกระทรวงสาธารณสุขทำการเผยแพร่ประกาศ เพื่อใช้กฎข้อบังคับนี้ ในกิจกรรมที่ประกอบด้วยบรรจุในฟาร์มหรือการเก็บรักษาอาหารที่ไม่ได้ปลุกเลี้ยงหรือบริโภคนในฟาร์มดังกล่าวหรือฟาร์มอื่น¹²⁶ การกำหนดระเบียบของคำว่า “สถานที่” จะเป็นการอำนวยความสะดวกและช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการควบคุมความปลอดภัยดังกล่าว¹²⁷ การวิเคราะห์ความเสี่ยงตามหลักวิทยาศาสตร์ ในการประกาศใช้กฎข้อบังคับ เจ้าหน้าที่จะต้องทำการวิเคราะห์ความเสี่ยงตามหลักวิทยาศาสตร์เฉพาะการผลิตอาหารบรรจุในฟาร์มหรือการเก็บรักษาอาหารที่ไม่ได้ปลุกเลี้ยงหรือบริโภคนในฟาร์มดังกล่าวหรือฟาร์มอื่น¹²⁸ ให้เจ้าหน้าที่อำนวยความสะดวกในการประกาศใช้ข้อบังคับ โดยจะต้องพิจารณาผลการวิเคราะห์ความเสี่ยงตามหลักวิทยาศาสตร์ที่ดำเนินการตามพระราชบัญญัติอาหาร ยา และเครื่องสำอางของรัฐบาลกลาง รวมถึงการวิเคราะห์อันตราย และการควบคุมเชิงป้องกัน และความถี่ในการตรวจสอบ หรือแก้ไขข้อกำหนดตามที่เจ้าหน้าที่พิจารณาว่าเหมาะสม หากโรงงานดังกล่าวมีส่วนร่วมเฉพาะในกิจกรรม

¹²⁵Modernization act, Section 103

¹²⁶Modernization act, Section 103

¹²⁷Modernization act, Section 103

¹²⁸ Modernization act, Section 103

การผลิต การแปรรูป การบรรจุ หรือการครอบครองที่เห็นว่าเสี่ยงต่ำ¹²⁹ อาจมีการยกเว้นระเบียบนี้ กับธุรกิจขนาดเล็ก และธุรกิจขนาดเล็กมากเท่านั้น ตามที่กำหนดไว้ในข้อบังคับที่ประกาศใช้ของ พระราชบัญญัติอาหาร ยา และเครื่องสำอางของรัฐบาลกลาง¹³⁰

หลังจากระยะเวลา 9 เดือนที่รับฟังความคิดเห็นสำหรับการกำหนดกฎเกณฑ์ ที่เสนอเจ้าหน้าที่จะนำมาใช้ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมที่ประกอบด้วย การบรรจุในฟาร์ม หรือการ เก็บรักษาอาหารที่ไม่ได้ปลุกเลี้ยง หรือบรีโกลในฟาร์มดังกล่าว หรือฟาร์มอื่นภายใต้กรรมสิทธิ์ เดียวกัน เพื่อวัตถุประสงค์ และข้อกำหนดของพระราชบัญญัติอาหาร ยา และเครื่องสำอางของ รัฐบาลกลางตามที่เพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัตินี้ ซึ่งเจ้าหน้าที่อาจจะออกข้อยกเว้น หรือแก้ไข ข้อกำหนดสำหรับสิ่งอำนวยความสะดวกบางประเภทที่มีนโยบายการปฏิบัติตามข้อกำหนดของ กิจกรรมขนาดเล็กไม่เกิน 180 วัน หลังจากการออกกฎข้อบังคับที่ประกาศใช้พระราชบัญญัติอาหาร ยา และเครื่องสำอางของรัฐบาลกลาง เจ้าหน้าที่จะออกข้อกำหนดให้หน่วยงานขนาดเล็ก มี กลุ่มนโยบายการปฏิบัติตามที่กำหนดไว้ ข้อกำหนด และส่วนนี้เพื่อช่วยเหลือหน่วยงานขนาดเล็กใน การปฏิบัติตามการวิเคราะห์อันตรายและกิจกรรมอื่นๆ ที่จำเป็น สำหรับการกระทำที่ต้องห้าม จะต้องได้รับการแก้ไขในการดำเนินงานของ โรงงานที่ผลิตแปรรูปบรรจุ หรือบรรจุอาหารเพื่อ จำหน่ายในสหรัฐอเมริกา ถ้าเจ้าของผู้ดำเนินการ หรือตัวแทนที่ดูแลสถานที่ดังกล่าวไม่ปฏิบัติตาม HACCP ให้อำนาจเจ้าหน้าที่ภายใต้พระราชบัญญัติอาหาร ยา และเครื่องสำอางของรัฐบาลกลาง หรือพระราชบัญญัติบริการสาธารณสุข บังคับใช้โปรแกรมควบคุมวิกฤตในการวิเคราะห์อันตราย และอาหารที่มีกรดต่ำที่ผ่านกระบวนการทางความร้อนซึ่งบรรจุในภาชนะบรรจุปิดผนึกอย่าง สุญญากาศ¹³¹ ข้อบังคับนี้ไม่ให้ใช้บังคับกับอาหารเสริมในส่วนที่เกี่ยวข้องกับ โรงงานใดๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิต การแปรรูป การบรรจุ หรือการเก็บผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่เป็นไปตามข้อกำหนดแห่ง พระราชบัญญัติอาหาร ยา และเครื่องสำอางของรัฐบาลกลาง¹³² การให้ประกาศใช้ข้อกำหนด ควบคุมอันตรายนี้กับผลิตภัณฑ์ปลาและการประมง หลังจากวันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ 180 วัน

ให้ปรับปรุงข้อกำหนดอันตรายและการควบคุมผลิตภัณฑ์ปลา และการประมง ให้ครอบคลุมกับ ความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีที่เกิดขึ้นตั้งแต่การเผยแพร่คำแนะนำดังกล่าวก่อนหน้านี้¹³³

¹²⁹ Modernization act, Section 103

¹³⁰ Modernization act, Section 103

¹³¹ Modernization act, Section 103

¹³² Modernization act, Section 103

¹³³ Modernization act, Section 103

2.1.2 มาตรการการคุ้มครองผู้บริโภค

Food Safety Modernization Act มาตรา 103 การวิเคราะห์อันตรายและการควบคุมป้องกันตามความเสี่ยง ได้มีการแก้ไขเพิ่มเติมข้อกำหนดดังนี้¹³⁴ ผู้ประกอบการหรือตัวแทนที่มีหน้าที่รับผิดชอบสถานที่ผลิต จะต้องประเมินอันตรายที่อาจส่งผลกระทบต่ออาหารที่ผลิต แปรรูปบรรจุหรือถือครอง โดยสถานที่ดังกล่าวต้องระบุ และดำเนินการควบคุมเชิงป้องกัน เพื่อลด หรือป้องกันการเกิดอันตรายดังกล่าว และให้ความมั่นใจว่าอาหารดังกล่าว ไม่ได้ปลอมปน มีตราสินค้าที่ไม่ถูกต้อง และติดตามผลควบคุม และเก็บรักษาบันทึกของการเฝ้าติดตามของการดำเนินกิจการ¹³⁵ ในการวิเคราะห์อันตราย ให้ผู้ประกอบการ หรือตัวแทนที่รับผิดชอบสถานที่ผลิตจะต้อง ระบุ และประเมินอันตรายที่ทราบ หรือที่คาดการณ์ได้ตามสมควร ซึ่งอาจเกี่ยวข้องกับสถานที่ผลิตดังกล่าว รวมถึงอันตรายทางชีวภาพ เคมีกายภาพ และรังสีวิทยา สารพิษจากธรรมชาติ ยาฆ่าแมลงสารตกค้างของการสลายตัวของปรสิติที่มีสารก่อภูมิแพ้ และอาหารและสารปรุงแต่งสีที่ไม่ได้รับการรับรอง และอันตรายที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติ หรืออาจเกิดขึ้นโดยไม่ได้ตั้งใจ ระบุและประเมินอันตรายที่อาจเกิดขึ้น โดยเจตนา รวมถึงการกระทำของการก่อการร้าย และพัฒนาการวิเคราะห์เป็นลายลักษณ์อักษรเกี่ยวกับอันตรายนั้น¹³⁶ ให้ผู้ประกอบการหรือตัวแทนที่รับผิดชอบสถานที่ผลิต จะต้องระบุ และดำเนินการควบคุมเชิงป้องกัน รวมถึงที่จุดควบคุมวิกฤต (ถ้ามี) เพื่อให้การรับรองว่า อันตรายที่ระบุในการวิเคราะห์อันตรายจะถูกลดขนาดหรือป้องกัน ในอาหารที่ผลิตแปรรูปบรรจุหีบห่อหรือถือครองโดยสถานบริการดังกล่าวจะไม่ปลอมปน¹³⁷

กำหนดให้ผู้ประกอบการหรือตัวแทนที่รับผิดชอบสถานที่ผลิตจะต้องตรวจสอบประสิทธิภาพของการควบคุมเชิงป้องกันที่ดำเนินการ เพื่อให้เป็นไปตามประสิทธิภาพที่คาดการณ์ไว้ และจะต้องบรรลุเป้าหมาย¹³⁸ ให้ผู้ประกอบการหรือตัวแทนที่รับผิดชอบสถานที่ผลิตจะต้องกำหนดขั้นตอนเพื่อให้แน่ใจว่า หากการควบคุมเชิงป้องกันที่ดำเนินการ ไม่ได้นำไปใช้อย่างถูกต้อง หรือพบว่า ไม่มีประสิทธิผลการดำเนินการที่เหมาะสม เพื่อลดโอกาสที่จะเกิดซ้ำของความล้มเหลวในการดำเนินการ อาหารที่ได้รับผลกระทบทั้งหมดได้รับการประเมินเพื่อความปลอดภัย และอาหารที่ได้รับผลกระทบทั้งหมดถูกระงับไม่ให้นำออกสู่จำหน่าย หากผู้ประกอบการ หรือตัว

¹³⁴ Modernization act, Section 103

¹³⁵ Modernization act, Section 103

¹³⁶ Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls, Section 418

¹³⁷ Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls, Section 418

¹³⁸ Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls, Section 418

แทนที่ดูแลสถานที่ผลิตดังกล่าว ไม่สามารถทำให้มั่นใจได้ว่า อาหารที่ได้รับผลกระทบนั้น ไม่ได้ปลอมปน หรือมีสารปนเปื้อน¹³⁹ ให้ผู้ประกอบการหรือตัวแทนที่รับผิดชอบสถานที่ผลิต จะต้องตรวจสอบว่า การควบคุมเชิงป้องกันที่ดำเนินการเพียงพอที่จะควบคุมอันตรายที่ระบุ ให้ผู้ประกอบการปฏิบัติงานหรือตัวแทนกำลังดำเนินการตรวจสอบ ตัดสินใจอย่างเหมาะสมเกี่ยวกับการดำเนินการแก้ไขที่ดำเนินการ การควบคุมเชิงป้องกันที่ดำเนินการจะลด หรือป้องกันการเกิดอันตรายที่ระบุได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมถึงการใช้โปรแกรมการทดสอบด้านสิ่งแวดล้อม และผลิตภัณฑ์และวิธีการอื่นๆ ที่เหมาะสม และมีการจัดทำเอกสารการวิเคราะห์แผนใหม่เป็นระยะ เพื่อให้แน่ใจว่าแผนยังคงเกี่ยวข้องกับวัตถุอันตรายและกระบวนการในโรงงานและภัยคุกคามใหม่ๆ ที่กำลังเกิดขึ้น¹⁴⁰ ให้ผู้ประกอบการหรือตัวแทนที่รับผิดชอบสถานที่ผลิต จะต้องเก็บรักษาบันทึกเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 2 ปี เป็นการบันทึกการตรวจสอบการควบคุมเชิงป้องกันที่ดำเนินการ ตัวอย่างของวัสดุที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัยของอาหารผลิตภัณฑ์ ของการทดสอบ และวิธีการตรวจสอบอื่นๆ ที่เหมาะสมในกรณีที่มีการดำเนินการแก้ไข และประสิทธิภาพของการควบคุมป้องกัน และการดำเนินการแก้ไข¹⁴¹ ให้ผู้ประกอบการหรือตัวแทนที่รับผิดชอบสถานที่ผลิตจะต้องจัดทำแผนเป็นลายลักษณ์อักษรซึ่งจัดทำเอกสาร และอธิบายขั้นตอนที่สถานประกอบการใช้เพื่อให้เป็นไปตามข้อกำหนดในส่วนนี้ รวมถึงการวิเคราะห์ อันตราย และการระบุการควบคุมเชิงป้องกันที่นำมาใช้เพื่อจัดการกับอันตรายเหล่านั้น แผนที่เป็นลายลักษณ์อักษรดังกล่าวพร้อมกับเอกสารที่อธิบายไว้ จะต้องจัดทำโดยทันทีต่อตัวแทนที่ได้รับอนุญาตอย่างถูกต้องของเลขานุการ ตามคำขอด้วยวาจา หรือเป็นลายลักษณ์อักษร¹⁴² ให้ผู้ประกอบการหรือตัวแทนที่รับผิดชอบสถานที่ผลิตจะต้องทำการวิเคราะห์ซ้ำ เมื่อใดก็ตามที่มีการเปลี่ยนแปลงที่สำคัญในกิจกรรมที่ดำเนินการในสถานที่ที่ดำเนินการ โดยเจ้าของผู้ดำเนินการ หรือตัวแทนดังกล่าว หากการเปลี่ยนแปลงสร้างขึ้น ความเป็นไปได้ที่สมเหตุสมผลสำหรับอันตรายใหม่ หรือการเพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญของอันตรายที่ระบุไว้ก่อนหน้านี้ หรือไม่น้อยกว่าหนึ่งครั้งในทุกๆ 3 ปีแล้วแต่ว่ากรณีใดจะเกิดก่อนหน้านั้น การวิเคราะห์ซ้ำดังกล่าว จะต้องเสร็จสิ้น และต้องมีการควบคุมเชิงป้องกันเพิ่มเติม เพื่อจัดการกับอันตรายที่ระบุ หากมีให้ดำเนินการก่อนที่จะมีการดำเนินการเปลี่ยนแปลงกิจกรรมในสถานที่ เจ้าของผู้ดำเนินการ หรือตัวแทนดังกล่าวจะต้องแก้ไขแผนเป็นลายลักษณ์อักษรที่จำเป็น หากมีการเปลี่ยนแปลงที่สำคัญดังกล่าว

¹³⁹ Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls, Section 418

¹⁴⁰ Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls, Section 418

¹⁴¹ Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls, Section 418

¹⁴² Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls, Section 418

หรือจัดทำเป็นเอกสารพื้นฐานสำหรับข้อสรุปที่ไม่จำเป็นต้องมีการควบคุมเชิงป้องกันเพิ่มเติม หรือแก้ไข¹⁴³

ให้ยกเว้นอาหารทะเลน้ำผลไม้และอาหารกระป๋องที่มีกรดต่ำภายใต้ HACCP ในส่วนนี้จะไม่ใช่กับสถานที่ผลิต ถ้าผู้ประกอบการหรือตัวแทนที่รับผิดชอบของสถานที่ผลิตดังกล่าวจะต้องปฏิบัติตามและเป็นไปตามในมาตรฐานและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับสถานที่ผลิต โดยโครงการจุดควบคุมวิกฤตสำหรับการวิเคราะห์อันตรายจากอาหารทะเลของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โครงการจุดควบคุมวิกฤตการวิเคราะห์อันตรายจากน้ำผลไม้ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา อาหารที่มีกรดต่ำผ่านกรรมวิธีทางความร้อนบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทตามมาตรฐานของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (หรือมาตรฐานอื่นๆ การบังคับใช้ การยกเว้นจะใช้เฉพาะกับอันตรายทางจุลชีววิทยาที่ได้รับการควบคุมภายใต้มาตรฐานสำหรับการแปรรูปด้วยความร้อน อาหารที่มีกรดต่ำที่บรรจุในปิดผนึกอย่างสุญญากาศ ภาชนะบรรจุภายใต้ของบทที่ 21 ประมวลกฎหมายของรัฐบาลกลาง¹⁴⁴

เลขานุการอาจยกเว้นหรือปรับเปลี่ยนข้อกำหนดสำหรับการปฏิบัติตามมาตรานี้ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับสิ่งอำนวยความสะดวกที่มีส่วนร่วมในการผลิตอาหารสำหรับสัตว์ที่ไม่ใช่มนุษย์เท่านั้น การจัดเก็บสินค้าเกษตรดิบ (นอกเหนือจากผลไม้ และผัก) มีไว้สำหรับการแจกจ่ายหรือการแปรรูป หรือการเก็บรักษาอาหารบรรจุหีบห่อที่ไม่ให้อากาศเข้า¹⁴⁵ ระยะเวลาไม่เกิน 18 เดือนหลังจากวันที่ประกาศใช้พระราชบัญญัติด้านความปลอดภัยของอาหารขององค์การอาหารและยาเลขาธิการจะประกาศใช้กฎข้อบังคับ เพื่อกำหนดมาตรฐานขั้นต่ำตามหลักวิทยาศาสตร์สำหรับการวิเคราะห์อันตราย การจัดทำเอกสารอันตราย การดำเนินการเชิงป้องกัน การควบคุม และการบันทึกการดำเนินการของการควบคุมเชิงป้องกันภายใต้ข้อกำหนดนี้ และเพื่อกำหนดสำหรับวัตถุประสงค์ของข้อกำหนดสำหรับธุรกิจขนาดเล็ก ธุรกิจขนาดเล็กมาก โดยคำนึงถึงการศึกษาคืออธิบายไว้ในข้อกำหนด สำหรับการประสานงานในการประกาศใช้ข้อบังคับเกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้น โดยเจตนา รวมถึงการกระทำของการก่อการร้าย เลขาธิการจะประสานงานกับเลขาธิการความมั่นคงแห่งมาตุภูมิตามความเหมาะสม เนื้อหาข้อบังคับที่ประกาศใช้ให้ความยืดหยุ่นเพียงพอที่จะปฏิบัติได้สำหรับการอำนวยความสะดวกกับธุรกิจทุกขนาด และประเภทรวมถึงธุรกิจขนาดเล็กเช่น โรงงานแปรรูปอาหารขนาดเล็ก ให้ใช้ข้อกำหนดร่วมกันแม้จะมีความแตกต่าง

¹⁴³ Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls, Section 418

¹⁴⁴ Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls, Section 418

¹⁴⁵ Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls, Section 418

ในด้านความเสี่ยงและให้ใช้กับอาหารแยกตามความเหมาะสม ในการระบุดำเนินการรับรองหรือตรวจสอบการควบคุมเชิงป้องกัน การทบทวนในการประกาศใช้กฎข้อบังคับ ให้เลขานุการจะต้องทบทวนการวิเคราะห์อันตรายตามกฎข้อบังคับ และ โปรแกรมการควบคุมเชิงป้องกันที่มีอยู่ในวันที่มีการประกาศใช้พระราชบัญญัติการปรับปรุงความปลอดภัยของอาหารของ FDA ซึ่งรวมถึงความสำคัญที่กฎหมายว่าด้วยนมพาสเจอร์ไรส์ เพื่อให้แน่ใจว่ากฎระเบียบดังกล่าวสอดคล้องกับขอบเขตที่สามารถปฏิบัติได้พร้อมกับมาตรฐานที่บังคับใช้ในประเทศ และที่เป็นที่ยอมรับในระดับสากลซึ่งมีอยู่ในวันดังกล่าว¹⁴⁶

2.1.3 หน่วยงานกำกับดูแลคุ้มครองผู้บริโภค

ระบบการควบคุมอาหารของประเทศสหรัฐอเมริกากระทำการควบคุมอาหารของประเทศสหรัฐอเมริกาควบคุมโดยรัฐบาลกลางรัฐท้องถิ่นและหน่วยงานต่างๆ ซึ่งกฎหมายของรัฐบาลกลางควบคุมรัฐและการค้าระหว่างประเทศส่วนกฎหมายระดับรัฐจะควบคุมธุรกิจภายในรัฐนั้นๆ ดังนั้นระบบความปลอดภัยอาหารของประเทศสหรัฐอเมริกาประกอบด้วยหน่วยงานของรัฐบาลกลางที่ทำหน้าที่หลักในการกำกับดูแลความปลอดภัยอาหาร โดยแต่ละรัฐอาจจะเพิ่มเติมข้อกำหนดอื่นๆ เพื่อกำกับดูแลให้อาหารมีคุณภาพ และความปลอดภัยได้

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (Food and Drug Administration; FDA) เป็นหน่วยงานของรัฐบาลกลางภายใต้กระทรวงบริการด้านสุขภาพ และมนุษย์แห่งสหรัฐอเมริกา (The Us Department of Health and Human Services; HHS) ที่มีหน้าที่ในการปกป้อง และสนับสนุนด้านสุขภาพของมนุษย์ และสัตว์ โดยมีเป้าหมายเพื่อสร้างความมั่นใจว่าอาหาร และผลิตภัณฑ์เสริมอาหารมีความปลอดภัยสำหรับมนุษย์รวมถึงอาหารสัตว์ และการใช้ยาสัตว์มีการกำหนดค่ามาตรฐานที่อยู่บนพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ เพื่อป้องกันการเจ็บป่วยที่เกิดจากอาหาร และสร้างความมั่นใจในการปฏิบัติตามมาตรฐานนั้นๆ และปกป้องแหล่งของอาหารและอาหารสัตว์จากการปนเปื้อนโดยเจตนา นอกจากนี้ยังสร้างความมั่นใจว่าฉลากอาหารมีข้อมูลที่น่าเชื่อถือและผู้บริโภคสามารถเลือกรับประทานอาหารที่ดีต่อสุขภาพได้โดยมีบทบาท และหน้าที่กำกับดูแลห่วงโซ่อาหารมากกว่า 80% ยกเว้นผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ และสร้างความมั่นใจว่าอาหารมีความปลอดภัย และความมั่นคงเพื่อปกป้องสุขภาพของประชาชนบังคับใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้อง ดำเนินการตรวจสอบโรงงานและผู้ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารประกอบด้วยโรงงานอาหารฟาร์มโคนมผู้ผลิตอาหารสัตว์แหล่งผลิตและแปรรูปอาหารในต่างประเทศผลิตภัณฑ์นำเข้าที่ด่านเพื่อตรวจสอบว่าเป็นไปตามข้อกำหนดทำงานร่วมกับรัฐ และท้องถิ่นโดยร่วมมือกันเพื่อตรวจสอบอาหาร ให้คำแนะนำการฝึกอบรมการประเมินผล และข้อมูลด้านวิทยาศาสตร์และเทคนิคต่างๆ กับรัฐและหน่วยงานท้องถิ่นที่กำกับดูแลอาหาร

¹⁴⁶Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls, Section 418

อุตสาหกรรมและประชาชน¹⁴⁷ Food Safety Modernization Act ได้เพิ่มอำนาจให้ FDA บังคับใช้กฎระเบียบต่างๆ โดยให้อำนาจในการระงับการจดทะเบียน โรงงานผลิตอาหาร ถ้าอาหารมีความเสี่ยงที่จะก่อให้เกิดอันตรายร้ายแรงต่อสุขภาพของผู้บริโภค¹⁴⁸ และบังคับให้ผู้ประกอบการหรือตัวแทนที่รับผิดชอบ โรงงานผลิตให้ประเมินความเสี่ยงที่อาจมีผลกระทบต่ออาหาร ระบุวิธีการควบคุมและเก็บรักษานั่นไว้¹⁴⁹ จะต้องทำการทบทวนประเมินการปนเปื้อนของอาหาร โดยจัดทำเอกสารที่ใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์เป็นแนวทางปฏิบัติ¹⁵⁰ ให้ FDA กำหนดวิธีการลดความเสี่ยงที่จะเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค โดยยึดมาตรฐานความปลอดภัยโดยยึดหลักพื้นฐานบนหลักการทางวิทยาศาสตร์ และจัดพิมพ์วิธีปฏิบัติกรเก็บอาหารให้แก่ผู้ประกอบการ¹⁵¹ และประกาศให้ประชาชนทราบโดยทั่วกัน¹⁵² และยังมีอำนาจในการเก็บเงินค่าธรรมเนียมในการตรวจเยี่ยม โรงงานผลิต และอาหารจากผู้นำเข้าด้วย¹⁵³ ทั้งนี้ FDA จะต้องทำรายงานมาตรการควบคุมความปลอดภัยนี้ให้แก่รัฐบาลกลางทราบทุกๆ 2 ปี¹⁵⁴ สำหรับผู้ที่จะมาเป็นเจ้าของหน้าที่ด้านความปลอดภัยอาหารนั้น จะต้องมีความชำนาญในด้านอาหารที่ตนรับผิดชอบ ผู้ที่จะมาทำงานในด้านนี้จะต้องประกอบด้วยบุคคลที่คุณสมบัติที่มีความรู้และได้รับการฝึกอบรม และมีประสบการณ์เกี่ยวกับการจัดการความปลอดภัยอาหาร เป็นผู้ที่ผ่านมาการอบรมจากหลักสูตรฝึกอบรมที่เป็นหลักสูตรมาตรฐานที่ได้รับการรับรองจากองค์การอาหารและยาสหรัฐอเมริกา¹⁵⁵

2.2 มาตรการทางกฎหมายควบคุมอาหารประเทศญี่ปุ่น

จากเหตุการณ์ที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหารที่เกิดขึ้นระหว่างปี พ.ศ.2544-2545 ได้แก่ อุบัติการณ์โรควัวบ้า (Bovine Spongiform Encephalopathy: BSE) และการติดฉลากอาหารปลอมในประเทศญี่ปุ่นทำให้เกิดการปรับเปลี่ยนโครงสร้างการทำงานของหน่วยงานด้านความปลอดภัยอาหารในปี พ.ศ.2546 ขึ้นโดยแยกหน่วยงานประเมิน และจัดการความเสี่ยงอาหารออกจากกันเพื่อปกป้องสุขภาพของประชาชน

¹⁴⁷ Modernization act, Section 210

¹⁴⁸ Modernization act, Section 102

¹⁴⁹ Modernization act, Section 103

¹⁵⁰ Modernization act, Section 104

¹⁵¹ Modernization act, Section 105

¹⁵² Modernization act, Section 106

¹⁵³ Modernization act, Section 107

¹⁵⁴ Modernization act, Section 110

¹⁵⁵ Modernization act, Section 210

2.2.1 ความหมายและความสำคัญ

กฎหมายนี้เป็นหลักการพื้นฐานในการประกันความปลอดภัยของอาหาร โดยคำนึงถึงความเร่งด่วนในการตอบสนองอย่างเหมาะสมต่อการพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ความก้าวหน้าของความเป็นสากล และการเปลี่ยนแปลงอื่นๆ ในสภาพแวดล้อม โดยรอบพฤติกรรมการณ์ของผู้คน และกำหนดความรับผิดชอบของรัฐบาลแห่งชาติ รัฐบาลท้องถิ่น และธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหาร และบทบาทของผู้บริโภค โดยการกำหนดนโยบายพื้นฐานในการกำหนดมาตรการมาตรฐานในการประกันความปลอดภัยของอาหาร¹⁵⁶ โดยกำหนดนิยามคำว่า “อาหาร” ให้หมายความถึง อาหารและเครื่องดื่ม ไม่รวมถึงยาหรือสิ่งที่มีส่วนผสมของยาเสพติด¹⁵⁷ อาหารความปลอดภัย จะต้องมั่นใจโดยการมาตรการที่จำเป็น¹⁵⁸ ในการควบคุมกระบวนการผลิตให้เหมาะสม¹⁵⁹ บนพื้นฐานของความรู้ทางวิทยาศาสตร์ ที่เพียงพอพิจารณาของแนวโน้มระหว่างประเทศ และความคิดเห็นของประชาชนที่มีต่อความเชื่อมั่น เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารความปลอดภัย¹⁶⁰ โดยรัฐบาลแห่งชาติ จะต้องกำหนดมาตรการ และการดำเนินการให้ครอบคลุม เพื่อให้แน่ใจว่าอาหารความปลอดภัยในเงื่อนไขของหลักการพื้นฐานสำหรับการสร้างความมั่นใจความปลอดภัยในอาหาร¹⁶¹ รัฐบาลท้องถิ่นจะต้องกำหนดมาตรการให้สอดคล้องกับนโยบายของรัฐบาลแห่งชาติ และให้มีความเหมาะสมของพื้นที่ธรรมชาติเศรษฐกิจและสังคมในท้องถิ่น¹⁶²

กำหนดให้ผู้ประกอบการที่ผลิต นำเข้า ขาย หรือดำเนินการอื่นๆ ธุรกิจสำหรับปฏฺย,สารเคมีทางการเกษตร, อาหารสัตว์, อาหารสัตว์ สารเติม วัสดุสำหรับการเกษตรป่าไม้ หรือประมงที่อาจมีผลกระทบในอาหารความปลอดภัย ภาชนะบรรจุและบรรจุภัณฑ์ จะต้องเป็นผู้รับผิดชอบในกระบวนการที่เหมาะสม กำหนดมาตรการที่จำเป็นเพื่อให้แน่ใจว่าความปลอดภัยของอาหารในขั้นตอนของแต่ละกระบวนการผลิตนี้ จะทำได้ตามข้อกำหนดขั้นพื้นฐานในกิจกรรมทางธุรกิจ เมื่อทำกิจกรรมทางธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหารที่อื่นๆ กับความพร้อมที่จะให้ข้อมูลการผลิตที่ถูกต้อง ให้ความร่วมมือกับรัฐบาลแห่งชาติหรือรัฐบาลท้องถิ่นถึงมาตรการสำหรับการสร้าง

¹⁵⁶ Food Safety Basic Act, Article 1

¹⁵⁷ Food Safety Basic Act, Article 2

¹⁵⁸ Food Safety Basic Act, Article 3

¹⁵⁹ Food Safety Basic Act, Article 4

¹⁶⁰ Food Safety Basic Act, Article 5

¹⁶¹ Food Safety Basic Act, Article 6

¹⁶² Food Safety Basic Act, Article 7

ความมั่นใจอาหารความปลอดภัยให้สอดคล้องกับหลักการพื้นฐาน เพื่อให้แน่ใจว่าอาหารความปลอดภัย¹⁶³

2.2.2 มาตรการการคุ้มครองผู้บริโภค

ในการกำหนดนโยบายเพื่อให้แน่ใจว่าอาหารความปลอดภัย การประเมินผลของอาหารที่อาจเป็นอันตรายทางชีวภาพเคมีหรือทางกายภาพ ที่จะมีอยู่ในอาหารหรือ โดยสภาพ เป็นสิ่งที่ต้องนำมาใช้ในการกำหนดนโยบาย¹⁶⁴ เพื่อให้แน่ใจว่าอาหารมีความปลอดภัย มาตรการที่จำเป็นสำหรับการส่งเสริมร่วมกันแลกเปลี่ยนของข้อมูลและความคิดเห็นกับฝ่ายที่เกี่ยวข้องเพื่อให้แน่ใจว่าความโปร่งใส และความเป็นธรรมของกระบวนการ¹⁶⁵ ในการกำหนดนโยบายเพื่อให้แน่ใจว่าอาหารความปลอดภัย มาตรการที่จำเป็นดังกล่าวเป็นสถานประกอบการของระบบที่จะรับมือหรือป้องกันไม่ให้เกิดเหตุฉุกเฉิน หรือมีแนวโน้มที่จะก่อให้เกิดความร้ายแรง เกิดความเสียหายต่อมนุษย์สุขภาพจากการบริโภค จะต้องดำเนินการเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดความเสียหาย จึงต้องจัดทำระบบเพื่อรองรับหรือป้องกันเหตุการณ์ฉุกเฉินที่มีสาเหตุมาจากการบริโภคอาหารเพื่อป้องกันความเสียหาย¹⁶⁶ สำหรับการรักษาความปลอดภัยของมาตรการของการพัฒนาความรู้ทางวิทยาศาสตร์ เพื่อเพิ่มความปลอดภัยอาหาร เป็นสิ่งสำคัญสำหรับการรักษาความปลอดภัยของสถานที่ทดสอบ และการวิจัยและพัฒนาระบบการ พัฒนาการฝึกอบรมมาตรการที่จำเป็นต้องได้รับการดำเนินการ มีมาตรการที่เหมาะสมในการเผยแพร่ข้อมูลด้านอาหารเช่นการแสดงฉลากอาหารที่เหมาะสม¹⁶⁷ กำหนดนโยบายเพื่อให้แน่ใจว่าอาหารความปลอดภัย สร้างความมั่นใจอาหารความปลอดภัยในการตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลงในสภาพแวดล้อม พฤติกรรมการบริโภคอาหารของประชาชน มีมาตรการที่เหมาะสมในการพัฒนาความรู้ และความเข้าใจด้านความปลอดภัยอาหารของประชาชน¹⁶⁸ นอกจากนี้ญี่ปุ่นยังมีกฎหมายสุขอนามัยอาหาร (Food Sanitation Act) เป็นกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยและสุขอนามัยอาหารซึ่งประกาศใช้ตั้งแต่ปี พ.ศ.2490 และได้มีการแก้ไขเพิ่มเติมเมื่อปี พ.ศ.2549 โดยมีวัตถุประสงค์ในการป้องกันอันตรายด้านสุขอนามัยที่มีผลมาจากกรกิน และการดื่มเพื่อให้มั่นใจว่าอาหารมีความปลอดภัยและปกป้องประชาชนให้มีสุขภาพที่ดีซึ่งมีข้อกำหนดเกี่ยวกับห้ามการขายอาหารที่มีสารอันตราย และการกำหนดมาตรฐานสำหรับ

¹⁶³ Food Safety Basic Act, Article 8

¹⁶⁴ Food Safety Basic Act, Article 14

¹⁶⁵ Food Safety Basic Act, Article 13

¹⁶⁶ Food Safety Basic Act, Article 14

¹⁶⁷ Food Safety Basic Act, Article 16

¹⁶⁸ Food Safety Basic Act, Article 17

อาหารวัตถุเจือปนอาหารภาชนะบรรจุอาหาร รัฐต้องพัฒนาระบบในการดำเนินการรวบรวมรวบรวม วิเคราะห์ และจัดเตรียมข้อมูลด้านสุขาภิบาลอาหาร การวิจัย และการตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารเกี่ยวกับอาหารที่นำเข้าวัตถุเจือปนเครื่องมือ และภาชนะ และบรรจุภัณฑ์ และดำเนินมาตรการที่จำเป็นเพื่อรับรองความร่วมมือระหว่างประเทศ¹⁶⁹ โดยกำหนดให้อาหารหรือวัตถุเจือปนที่ผลิต เพื่อจำหน่าย จะต้องรวบรวมผลิตแปรรูปใช้ปรุงเก็บรักษาขนส่ง และแสดงในลักษณะที่สะอาดและถูกสุขอนามัย¹⁷⁰ ห้ามจำหน่ายอาหารและวัตถุเจือปนที่มีหรือปนเปื้อนสารพิษ หรือสารที่เป็นอันตราย หรือสงสัยว่าจะมีสารปนเปื้อน ยกเว้นรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขแรงงาน และสวัสดิการ ระบุว่าไม่มีความเสี่ยงต่อสุขภาพของมนุษย์ และห้ามจำหน่ายอาหาร และวัตถุเจือปนที่มีการปนเปื้อนจุลินทรีย์ก่อโรค หรือสงสัยว่ามีจุลินทรีย์ก่อโรค และมีความเสี่ยงต่อสุขภาพของมนุษย์ รวมถึงห้ามจำหน่ายอาหาร และวัตถุเจือปนที่มีความเสี่ยงต่อสุขภาพของมนุษย์ที่มีการปนเปื้อน หรือมีการเติมสารแปลกปลอมอื่น ๆ¹⁷¹

เมื่อสิ่งของที่ไม่ได้ให้บริการเพื่อการ บริโภคของมนุษย์และไม่ได้ รับการพิสูจน์ว่า ไม่มีความเสี่ยงต่อสุขภาพของมนุษย์ หรือสิ่งของที่รวมถึงสิ่งของเหล่านั้นเพียงจะขาย ใหม่หรือกำลังจะขายอาหารสวัสดิการ อาจห้ามการขายสิ่งของ เช่น อาหาร โดยรับฟังความคิดเห็น ของสภาเภสัชกรรม และสุขาภิบาลอาหาร กรณีที่เกิดความเสียหายร้ายแรงต่อสุขภาพของมนุษย์ซึ่ง สงสัยว่ามีสาเหตุมาจากอาหาร และเมื่อเป็นที่สงสัยจากสภาพของความเสียหายดังกล่าวว่าอาหารนั้น รวมถึงสิ่งของที่ไม่ได้ให้บริการ โดยทั่วไป สำหรับการบริโภคของมนุษย์และ เกี่ยวข้องกับความ เสี่ยงที่จะก่อให้เกิดความเสียหาย อาจห้ามขายอาหารดังกล่าว โดยรับฟังความคิดเห็นของสภาเภสัช กรรมและสุขาภิบาลอาหาร¹⁷² วัตถุเจือปนในอาหารที่ผลิต แปรรูป ปรุงสุก หรือจัดเก็บในประเทศ หรือภูมิภาค หรือผลผลิต แปรรูป ปรุงสุก หรือจัดเก็บโดยบุคคลเฉพาะในกรณีที่เป็นผลของการ ตรวจสอบแล้วพบในปริมาณมากที่เจือปนในอาหาร อาจห้ามการขายอาหาร หรือวัตถุเจือปน ดังกล่าว หรือการรวบรวมการผลิตการนำเข้า การแปรรูป การใช้ หรือการปรุงอาหาร หรือสารปรุง แต่งเฉพาะดังกล่าวเพื่อวัตถุประสงค์ในการตลาด¹⁷³ เมื่อมีการกำหนดหลักเกณฑ์สำหรับวิธีการผลิต การแปรรูปการใช้การปรุงอาหาร หรือการถนอมอาหาร หรือวัตถุเจือปนเพื่อวัตถุประสงค์ในการตลาด

¹⁶⁹ Food Sanitation Act, Article 2

¹⁷⁰ Food Sanitation Act, Article 5

¹⁷¹ Food Sanitation Act, Article 6

¹⁷² Food Sanitation Act, Article 7

¹⁷³ Food Sanitation Act, Article 8

หรืออาจกำหนดมาตรฐานสำหรับส่วนผสมของอาหารหรือวัตถุเจือปนอาหาร ห้ามจำหน่ายหรือนำเข้าอาหารหรือวัตถุปรุงแต่งที่ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ดังกล่าว และอาหารหรือวัตถุเจือปนที่ไม่เป็นไปตามมาตรฐานดังกล่าวจะต้องไม่ผลิตนำเข้าแปรรูปใช้ปรุงสุกถนอมอาหารหรือจำหน่าย¹⁷⁴

สำหรับเครื่องมือ หรือภาชนะ และบรรจุภัณฑ์ที่มี หรือปิดทับด้วยสารที่เป็นพิษ หรือเป็นอันตรายและเกี่ยวข้องกับความเสี่ยงต่อสุขภาพของมนุษย์ หรือเครื่องมือ หรือภาชนะ และบรรจุภัณฑ์ที่สัมผัสกับอาหาร หรือวัตถุเจือปน และมีผลกระทบที่เป็นอันตรายและมีความเสี่ยงต่อสุขภาพของมนุษย์ ห้ามจำหน่าย หรือผลิต หรือนำเข้า เพื่อวัตถุประสงค์ทางการตลาดหรือนำไปใช้ในธุรกิจ¹⁷⁵ กำหนดหลักเกณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับการแสดงฉลากของอาหารหรือวัตถุเจือปนที่มีวัตถุประสงค์เพื่อจำหน่ายหรืออุปกรณ์สิ่งบรรจุและภาชนะบรรจุ การติดฉลากและการโฆษณา จะต้องไม่ทำเพื่อเพื่อวัตถุประสงค์ทางการตลาด หรือใช้ในธุรกิจโดยไม่มีฉลากเป็นไปตามเกณฑ์ดังกล่าว การติดฉลากหรือการ โฆษณาที่เป็นเท็จ หรือเกินความจริงซึ่งอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพอนามัยของประชาชนเกี่ยวกับอาหารวัตถุเจือปนเครื่องมือหรือภาชนะ และบรรจุภัณฑ์ ซึ่งอาจจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพของประชาชน¹⁷⁶

มาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารเกี่ยวกับสารเติมแต่งที่กำหนดเกณฑ์และมาตรฐาน วัตถุเจือปนที่มีการจัดทำเกณฑ์และมาตรฐานไว้ตามรายละเอียดของมาตรา 11 ของกฎหมายสุขอนามัยอาหาร จะรวบรวมไว้เป็นมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารประเทศญี่ปุ่น¹⁷⁷ แนวทางและแผนสำหรับการตรวจติดตามและการให้คำแนะนำ (Guidelines and Plans for Monitoring and Guidance) MHLW อาจจะทำแนวทางในการตรวจติดตามและการให้คำแนะนำเรื่องสุขอนามัยอาหาร โดยจะต้องจัดทำแผนสำหรับการตรวจติดตามและการให้คำแนะนำที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้าอาหารวัตถุเจือปนอุปกรณ์สิ่งบรรจุและภาชนะบรรจุ แนะนำนโยบายพื้นฐานเกี่ยวกับการดำเนินการติดตาม รายการที่จะต้องดำเนินการติดตามและชี้แนะอย่างเข้มข้น ระบบสำหรับการดำเนินการติดตามและคำแนะนำ ต้องจัดทำแผนเกี่ยวกับการติดตามและคำแนะนำที่รัฐจะดำเนินการเกี่ยวกับการนำเข้าอาหารวัตถุเจือปนเครื่องมือและภาชนะบรรจุ ตามหลักเกณฑ์ เฝ้าระวังและแนะนำอาหารนำเข้าจะกำหนดเรื่องดำเนินการตรวจสอบและชี้แนะอย่างเข้มข้น โดยตัดสินจากสถานการณ์ในสถานที่ผลิต การจัดการสุขภาพโดยสมัครใจสำหรับผู้ประกอบการธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้า การจัดการสุขภาพโดยสมัครใจสำหรับผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร ทั้งนี้การติดตามและคำแนะนำ

¹⁷⁴ Food Sanitation Act Article 11

¹⁷⁵ Food Sanitation Act Article 16

¹⁷⁶ Food Sanitation Act Article 19-20

¹⁷⁷ Food Sanitation Act Article 21

เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารจะต้องกำหนดขึ้นโดยคำนึงถึงสถานการณ์ของสิ่งอำนวยความสะดวกที่ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารจัดตั้งขึ้นในพื้นที่ สภาพที่แท้จริงของอันตรายด้านสุขาภิบาลอาหารและสถานการณ์อื่นๆ¹⁷⁸ อาหารหรือวัตถุเจือปนที่กำหนดมาตรฐานตามข้อกำหนด เครื่องมือ หรือภาชนะและบรรจุภัณฑ์ จะไม่ถูกนำมาใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการตลาด หรือใช้ในธุรกิจ เว้นแต่จะมีการติดฉลากที่ระบุไว้ ซึ่งรับรองว่า ได้รับการตรวจสอบจากหน่วยงานประเมินความสอดคล้องที่ขึ้นทะเบียนและได้ผ่านการตรวจสอบแล้ว¹⁷⁹

ห้ามไม่ให้ขายอาหารในกรณีที่พบอาหารวัตถุเจือปน เครื่องมือ หรือภาชนะ และบรรจุภัณฑ์พบว่าจำเป็นเพื่อป้องกันอันตรายด้านสุขอนามัยอาหาร หรือเห็นว่าจำเป็นต้องป้องกันอันตราย สาธารณะสุขอาจสั่งให้บุคคลที่นำเข้าอาหารวัตถุเจือปนเครื่องมือหรือภาชนะและบรรจุภัณฑ์ประเภทเดียวกับที่ผลิตหรือแปรรูปโดยบุคคลที่ผลิตหรือแปรรูปอาหารวัตถุเจือปน เครื่องมือหรือภาชนะและบรรจุภัณฑ์ความสอดคล้องที่ขึ้นทะเบียนเกี่ยวกับอาหารดังกล่าวในข้อกำหนดสารเติมแต่งเครื่องมือหรือภาชนะและบรรจุภัณฑ์ และห้ามไม่ให้ขายอาหารวัตถุเจือปน เครื่องมือหรือภาชนะและบรรจุภัณฑ์ดังกล่าว จนกว่าจะได้รับแจ้งการตรวจสอบและ ได้รับแจ้งผลการดำเนินการดังกล่าวแล้ว¹⁸⁰ ผู้ประสงค์จะนำเข้าอาหารวัตถุเจือปน เครื่องมือ หรือภาชนะ และบรรจุภัณฑ์เพื่อวัตถุประสงค์ในการตลาดหรือเพื่อใช้ในธุรกิจต้องแจ้งและปฏิบัติตามตามกฎหมายของกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการ¹⁸¹ ผู้ประกอบการจะต้องนำส่งรายงานที่จำเป็น หรือให้เจ้าหน้าที่ไปตรวจเยี่ยมสถานที่ผลิต คลังสินค้า และสถานที่อื่นๆ ตรวจสอบอาหาร วัตถุเจือปนเครื่องมือ หรือภาชนะ และบรรจุภัณฑ์ เพื่อวัตถุประสงค์ในการตลาด หรือเพื่อใช้ในธุรกิจ สถานที่ทางธุรกิจหนังสือ และเอกสารและสิ่งของอื่นๆ และจำกัดอาหารสารปรุงแต่ง อุปกรณ์ หรือภาชนะและบรรจุภัณฑ์ เพื่อวัตถุประสงค์ในการตลาด หรือเพื่อใช้ในธุรกิจ โดยไม่คิดมูลค่าภายในปริมาณ ที่จำเป็นสำหรับการใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการทดสอบ¹⁸² บุคคลหรือนิติบุคคลใดที่ประสงค์จะขึ้นทะเบียนเป็นหน่วยงานประเมินทางด้านเคมีกายภาพแบคทีเรียและการใช้สัตว์ต้องจ่ายค่าธรรมเนียมให้กับ MHLW เพื่อตรวจประเมินและขึ้นทะเบียนรับการขึ้นทะเบียนเป็นหน่วยงานประเมินความสอดคล้องที่ลงทะเบียน นิติบุคคลนั้นต้องมีการแต่งตั้งหัวหน้างานประจำ สำหรับการตรวจสอบผลิตภัณฑ์แต่ละประเภทในแผนกที่ทำการตรวจสอบ เอกสารเกี่ยวกับการ

¹⁷⁸ Food Sanitation Act Article 22-24

¹⁷⁹ Food Sanitation Act Article 25

¹⁸⁰ Food Sanitation Act Article 26

¹⁸¹ Food Sanitation Act Article 27

¹⁸² Food Sanitation Act Article 28

จัดการการดำเนินการตรวจสอบผลิตภัณฑ์และการรักษาความปลอดภัยให้ถูกต้อง ต้องจัดตั้งแผนกเฉพาะเพื่อจัดการการดำเนินการตรวจสอบผลิตภัณฑ์และรับรองความถูกต้องตามที่เขียนไว้ในเอกสารที่ระบุไว้ในผู้ขอขึ้นทะเบียนจะต้องไม่ตกอยู่ในฐานะบุคคลที่อยู่ภายใต้การควบคุมของผู้ประกอบธุรกิจที่ขายอาหารวัตถุเจือปนเครื่องมือหรือภาชนะและบรรจุภัณฑ์ซึ่งมีการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ จะได้รับหรือผู้ผลิตนำเข้าดำเนินการหรือแสดงบทความดังกล่าวเพื่อวัตถุประสงค์ในการตลาด จะเรียกว่า "นักธุรกิจที่ต้องถูกตรวจสอบ"¹⁸³

ผู้ประกอบธุรกิจที่ผลิตหรือแปรรูปผลิตภัณฑ์นมสารปรุงแต่ง หรืออาหารหรือวัตถุเจือปนอื่นๆ ที่ต้องพิจารณาเป็นพิเศษในเรื่องสุขอนามัยในกระบวนการ การผลิตหรือการแปรรูป เพื่อป้องกันการละเมิดใดๆ ที่เกี่ยวข้องกับการป้องกันอันตรายด้านสุขาภิบาลอาหารเกี่ยวกับอาหารหรือวัตถุเจือปน ในสถานที่ผลิตตลอดระยะเวลาในการผลิต MHLW อาจจะทำหลักเกณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับมาตรการป้องกันความเป็นพิษหรือสารอันตรายจากการผสมที่ใส่ในอาหารหรือวัตถุเจือปนในระหว่างกระบวนการผลิตหรือแปรรูป และจัดทำหลักเกณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับกิจการร้านอาหารหรือกิจการอื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อสุขภาพประชาชนยกเว้นกิจการเชือดสัตว์ปีก¹⁸⁴ เมื่อพบว่ามีกรณีจำเป็นในการตรวจสอบสาเหตุการตายให้ส่งศพของผู้เสียชีวิตด้วยโรคที่เป็นหรือสงสัยว่าเกิดจากอาหาร สารเติมแต่งเครื่องมือหรือภาชนะและบรรจุภัณฑ์ที่จะชันสูตรพลิกศพอาหารวัตถุเจือปนอุปกรณ์หรือสิ่งบรรจุและภาชนะบรรจุ หรือในกรณีที่มีหรือมีแนวโน้มที่จะมีบุคคลที่ได้รับพิษจากอาหาร เกินกว่าที่กำหนด หรือในกรณีที่มีบุคคลที่ได้รับพิษจากอาหาร ปรากฏตัวหรือเป็น มีแนวโน้มที่จะปรากฏในพื้นที่กว้าง และเมื่อเป็นเรื่องเร่งด่วนในการป้องกันอันตรายให้ตรวจสอบสาเหตุของอาหารเป็นพิษและรายงานผลการสอบสวนภายในเวลาที่กำหนดอย่างเร่งด่วน¹⁸⁵

2.2.3 หน่วยงานกำกับดูแลและผู้บริโภค

หน่วยงานกำกับดูแลสินค้าอาหารของประเทศญี่ปุ่นประกอบด้วยคณะกรรมการความปลอดภัยอาหาร (Food Safety Commission: FSC) ทำหน้าที่ประเมินความเสี่ยงอาหาร ได้แก่ สำนักงานคุ้มครองผู้บริโภค (Consumer Affairs Agency, CAA)

คณะกรรมการความปลอดภัยอาหาร (Food Safety Commission; FSC) จะถูกจัดตั้งโดยคณะรัฐมนตรี¹⁸⁶ มีหน้าที่ให้คำแนะนำแก่รัฐมนตรีประเมินความเสี่ยงอาหารติดตาม

¹⁸³ Food Sanitation Act Article 31-33

¹⁸⁴ Food Sanitation Act Article 48-51

¹⁸⁵ Food Sanitation Act Article 59-62

¹⁸⁶ Food Safety Basic Act , Article 22

การบังคับใช้นโยบายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหาร¹⁸⁷ เป็นหน่วยงานที่ดำเนินการประเมินความเสี่ยงและการทำงานเป็นอิสระจากหน่วยงานจัดการความเสี่ยง ตระหนักว่าการปกป้องสุขภาพของประชาชนเป็นประเด็นสำคัญที่สุดของประเทศดังนั้น FSC จึงมีเป้าหมายหลักในการดำเนินการคือการประเมินความเสี่ยงอาหาร เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารปลอดภัยโดยใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์ รวมถึงประสานงานและให้คำแนะนำแก่หน่วยงานที่เกี่ยวข้องและดำเนินการสื่อสารความเสี่ยงระหว่างผู้ที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ผู้บริโภคและผู้ประกอบการร้านอาหารนอกจากนี้ยังดำเนินการตอบสนองต่อเหตุการณ์การเจ็บป่วย และเหตุฉุกเฉินที่เกิดจากอาหาร¹⁸⁸ หน่วยงาน FSC ของประเทศญี่ปุ่นเป็นหน่วยงานที่ทำงานเป็นอิสระ มีหน้าที่ประเมินความเสี่ยงอาหารโดยใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์ ที่ประกอบไปด้วยคณะกรรมการที่มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารจำนวน 7 คน และมีคณะกรรมการอีก 12 คณะ ทำหน้าที่ประเมินความเสี่ยงอันตรายเฉพาะด้าน¹⁸⁹

ระบบควบคุมอาหารของประเทศญี่ปุ่น หน่วยงานดูแลสินค้าเกษตรและอาหารของประเทศญี่ปุ่นประกอบด้วยคณะกรรมการความปลอดภัยอาหาร(Food Safety Commission; FSC) ทำหน้าที่ประเมินความเสี่ยงอาหารและมีหน่วยงานจัดการความเสี่ยงอาหาร 3 หน่วยงาน ได้แก่¹⁹⁰

1. กระทรวงสาธารณสุข แรงงาน และสวัสดิการ(Ministry of Health, Labour and Welfare; MHLW) ซึ่งจะดูแลความปลอดภัยอาหาร ปกป้องสุขภาพของประชาชนโดยใช้มาตรการเสริมสร้างความแข็งแกร่งในการประกันความปลอดภัยอาหาร ดำเนินการภายใต้กฎหมายความปลอดภัยของอาหาร

2. กระทรวงเกษตร ป่าไม้ ประมง (Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries; MAFF) เป็นหน่วยงานดำเนินการด้านความปลอดภัยของอาหารสัตว์ไม่ว่าจะผลิตภายในประเทศหรือนำเข้าจากต่างประเทศดำเนินการภายใต้การจัดการความเสี่ยงในห่วงโซ่อาหาร เพื่อให้มั่นใจถึงความปลอดภัยของอาหาร

3. สำนักงานคุ้มครองผู้บริโภค (Consumer Affairs Agency; CAA) เป็นหน่วยงานที่ดำเนินการปกป้องผลประโยชน์ของผู้บริโภค มีหน้าที่ครอบคลุมเรื่องที่เกี่ยวข้องกับผู้บริโภค ได้แก่ การติดตามราคาสินค้าอาหารซึ่งดำเนินการภายใต้กฎหมายสุขอนามัยอาหาร

4. คณะกรรมการความปลอดภัยอาหาร (Food Safety Commission; FSC) เป็นหน่วยงานที่ประเมินความเสี่ยงอาหารและทำงานเป็นอิสระ

¹⁸⁷ Food Safety Basic Act, Article 21

¹⁸⁸ Food Safety Basic Act , Article 23

¹⁸⁹ รัชวรณ อภิลักขิตกาล. อ้างแล้ว หน้า 193

¹⁹⁰ รัชวรณ อภิลักขิตกาล. อ้างแล้ว หน้า 192

3. ตัวอย่างความไม่ปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารในภาวะบรรจุก้นที่ปิดสนิท

3.1 ศาลแพ่งคดีหมายเลขแดงที่ผบ. 429/2555 (13 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2555)

ข้อเท็จจริงต้นเดือนกันยายน พ.ศ.2553 โจทก์ที่ 1 ได้ไปซื้อนมจืดยูเอชทีที่จำเลยผลิตที่ศูนย์การค้าพุดแลนด์ต่อมาเมื่อวันที่ 10 กันยายน พ.ศ.2553 โจทก์ที่ 1 ให้โจทก์ที่ 2 คีมนมดังกล่าวในตอนเช้าหนึ่งกล่อง และได้ให้นมใส่กระป๋องให้โจทก์ที่ 2 ไปดื่มที่โรงเรียนอีกหนึ่งกล่อง หลังจากโจทก์ที่ 2 คีมนมทั้งสองกล่องเกิดอาการปวดท้อง และท้องเสียอย่างรุนแรง โจทก์ที่ 1 นำโจทก์ที่ 2 เข้ารับการรักษาที่โรงพยาบาลเวชธานีแพทย์ตรวจวินิจฉัยว่าอาหารเป็นพิษโจทก์ที่ 1 กับมารดาของโจทก์ที่ 2 ตรวจสอบนมที่เหลือในแพ็คเกจโดยตัดภาชนะที่บรรจุนมแล้วเทใส่แก้วน้ำปรากฏเพียงน้ำใสๆ ไม่มีส่วนของนมตามที่บรรจุในภาชนะที่บรรจุนมจำเลยผู้ประกอบการธุรกิจได้ผลิตสินค้าไม่ถูกต้องตามคุณภาพหรือมาตรฐานมีสิ่งที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพเจือปนอยู่เป็นสินค้าไม่ปลอดภัยทำให้โจทก์ทั้งสองซึ่งเป็นผู้บริโภคได้รับความเสียหายต่อร่างกายสุขภาพอนามัยจิตใจ และทรัพย์สินโจทก์ที่ 2 ได้รับความเจ็บปวดทุกข์ทรมาน โจทก์ที่ 1 วิตกกังวลกลัวว่าโจทก์ที่ 2 จะได้รับอันตรายร้ายแรงและต้องเสียค่าใช้จ่ายในการรักษาพยาบาล โจทก์ที่ 2 ขอให้จำเลยชดเชยค่าเสียหายเป็นเงิน 500,000 บาท

ศาลแพ่งได้ตัดสินแต่ละประเด็นโดยสรุปได้ว่า เมื่อประมาณต้นเดือนกันยายน พ.ศ.2553 โจทก์ที่ 1 ได้ไปซื้อนมจืด ยูเอชที ที่จำเลยผลิตที่ศูนย์การค้าพุดแลนด์ต่อมาเมื่อวันที่ 10 กันยายน พ.ศ.2553 โจทก์ที่ 1 ให้โจทก์ที่ 2 คีมนมดังกล่าวในตอนเช้าหนึ่งกล่อง และได้ให้นมใส่กระป๋องให้โจทก์ที่ 2 ไปดื่มที่โรงเรียนอีกหนึ่งกล่องหลังจากโจทก์ที่ 2 คีมนมทั้งสองกล่องเกิดอาการปวดท้องและท้องเสียอย่างรุนแรง โจทก์ที่ 1 ได้นำโจทก์ที่ 2 เข้ารับการรักษาที่โรงพยาบาลเวชธานีแพทย์ตรวจรักษาแล้ววินิจฉัยว่าอาหารเป็นพิษโจทก์ที่ 1 และมารดาของโจทก์ที่ 2 ตรวจสอบนมดังกล่าวพบว่า เป็นเพียงน้ำใสๆ ไม่ปรากฏว่ามีส่วนประกอบของนมตามที่ระบุไว้ในภาชนะที่บรรจุสินค้า ในประเด็นที่โจทก์ได้รับความเสียหายเป็นผลเนื่องมาจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัยของจำเลยหรือไม่ข้อห้ามมีว่าจำเลยต้องรับผิดชอบโจทก์ทั้งสอง หรือไม่เพียงใดเห็นควรวินิจฉัยไปพร้อมกันในประเด็นข้อพิพาทดังกล่าวโจทก์นำสืบได้ว่าโจทก์ที่ 2 มีอาการปวดท้องท้องเสียแพทย์วินิจฉัยว่าอาหารเป็นพิษตามใบรับรองแพทย์ และยังมีผู้จัดการ โรงเรียนสองภาษาที่โจทก์ที่ 2 เรียนอยู่มาเบิกความเป็นพยานสนับสนุนว่าโรงเรียนสองภาษาดังกล่าวอยู่ในเครือของโรงพยาบาลลาดพร้าวมีกรุงเทพมหานคร โดยสำนักงานเขตมาตรวจสอบอาหาร ห้องครัว แม่ครัว และกรุงเทพมหานคร โดย

สำนักงานเขตได้มอบหนังสือรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยให้ทางโรงเรียน และไม่มีนักเรียนคนใดเจ็บป่วยจากการกินอาหารกลางวันวันนั้นการเจ็บป่วยของโจทก์ที่ 2 ไม่เกิดจากอาหารเที่ยงของโรงเรียนนมยูเอชทีดังกล่าวจำเลยนับสืบยอมรับว่าเมื่อวันที่ 29 พฤษภาคม พ.ศ.2553 ระหว่างการผลิตเกิดการผิดพลาดในสายการผลิตประมาณ 14 นาทีก่อให้เกิดการปนเปื้อนของน้ำในสินค้านมรสจืดยูเอชทีประมาณ 312 ลิตรจากจำนวนทั้งหมด 14,407 ลิตรจำนวนนี้ให้หลุดรอดเข้าสู่ตู้ท้องตลาดระหว่างเดือนมิถุนายน พ.ศ.2553 จนเป็นเหตุให้มีการร้องเรียนขึ้นเท่ากับจำเลยยอมรับว่านมยูเอชทีรสจืดที่โจทก์ซื้อเป็นสินค้าบกพร่องในการผลิตถึงแม้จำเลยจะนำสืบว่ากรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุขตรวจวิเคราะห์ไม่พบจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงได้ตรวจน้ำที่จำเลยใช้ในขั้นตอนการผลิตในโรงงานผลการตรวจวิเคราะห์ไม่พบเชื้อโรคที่ทำให้เกิดโรคสารปนเปื้อนที่เกินมาตรฐานที่ทำให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคตามประกาศกระทรวงฉบับที่ 61 ก็ตามเมื่อแพทย์ผู้ทำการรักษาของโรงพยาบาลเวชธานีวินิจฉัยว่าอาการปวดท้องท้องเสียของโจทก์ที่ 2 เกิดจากอาหารเป็นพิษตามใบรับรองแพทย์ย่อมเห็นได้ว่านมยูเอชทีรสจืดของจำเลยได้ก่อหรืออาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่โจทก์ที่ 2 จึงอาจกล่าวได้ว่านมยูเอชทีรสจืดของจำเลยเป็นสินค้าที่ไม่ปลอดภัยจำเลยจึงต้องรับผิดชอบ โจทก์ที่ 2 การได้รับความจากข้อนำสืบของจำเลยว่าจำเลยสั่งให้หยุดการทำงานโดยทันทีแล้วกันส่วนสินค้าเข้าเก็บไว้ในคลังสินค้าเพื่อรอการบีบทำลายจำเลยและพนักงานของจำเลยที่เกี่ยวข้องกับการผลิตในวันนั้นทุกคนจึงเชื่อและเข้าใจว่านมดังกล่าวได้ถูกบีบทำลายตามรายงานการสั่งทำลายเรียบร้อยแล้วเห็นว่าแม้จำเลยในฐานะผู้ประกอบการจะไม่ได้ตั้งใจหรือประมาทเลินเล่อในการผลิตสินค้าดังกล่าวของจำเลยที่ได้ถูกนำออกขายแก่ผู้บริโภคเป็นสินค้าที่ไม่ปลอดภัยแล้วจำเลยไม่พินความ รับผิดชอบโจทก์ที่ 2 ส่วนโจทก์ที่ 1 เป็นผู้ซื้อสินค้าก็จริง แต่ข้อนำสืบของโจทก์ที่ 1 ไม่ปรากฏว่าโจทก์ที่ 1 เป็นผู้ใช้สินค้าของจำเลยและได้รับความเสียหายอันเกิดจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัยของจำเลยที่โจทก์อ้างว่าโจทก์ที่ 1 และมารดาของโจทก์ที่ 2 ต้องเครียดทนทุกข์ทรมานจากการที่โจทก์ที่ 2 เจ็บป่วยและกลัวว่าโจทก์ที่ 2 ได้รับความอันตรายจากการบริโภคนมของจำเลยเป็นการอ้างว่าได้รับความเสียหายต่อจิตใจต้องเป็นการได้รับความเสียหายต่อจิตใจอันเป็นผลเนื่องมาจากความเสียหายต่อร่างกายสุขภาพอนามัยของผู้เสียหายที่ได้รับจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัยอารมณ์ความรู้สึกที่เกิดขึ้นไม่เป็นความเสียหายอันเกิดจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัยโจทก์ที่ 1 ไม่ใช่ผู้เสียหายจำเลยจึงไม่ต้องรับผิดชอบโจทก์ที่ 1 จำเลยนำสืบอีกว่าจำเลยประกอบกิจการผลิต และจำหน่ายนมเป็นที่แพร่หลายในประเทศไทยการประกอบกิจการของจำเลยได้รับการรับรองผลิตภัณฑ์จากคณะกรรมการอาหารและยาเป็นรายแรกในประเทศไทย ได้แก่ ใบรับรองคุณภาพ HACCP และการรับรองมาตรฐานต่างๆ เช่น Good Manufacturing Practice (GMP) มาตรฐาน ISO 9001: 2008 ซึ่งเป็นมาตรฐานสำหรับระบบบริหารคุณภาพที่ได้รับการ

ยอมรับในระดับสากลและมาตรฐาน ISO 22000 เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดความเสียหาย แต่กลับปรากฏข้อนำสืบจำเลยว่าเมื่อจำเลยรู้ว่าสินค้าบางส่วนมีความผิดพลาดความผิดพลาดที่เกิดขึ้นดังกล่าวแม้จะเกิดจากความประมาทของจำเลยก็ไม่ถือว่าจำเลยประมาทเลินเล่ออย่างร้ายแรง และจำเลยก็ได้แก้ไขโดยแยกสินค้าที่ผิดพลาดออกไปเพื่อจะทำลาย และมีการเรียกคืนสินค้ากลับคืนจากท้องตลาดไม่ทั้งหมดก็ตาม แต่จำเลยพยายามชดเชยให้ผู้บริโภคที่ได้รับผลกระทบ และมีการร้องเรียนเข้ามาจึงไม่กำหนดค่าเสียหายในส่วนนี้ให้

พิพากษาให้จำเลยชำระเงินจำนวน 50,000 บาทพร้อมดอกเบี้ยอัตราร้อยละ 7.5 ต่อปีของต้นเงินดังกล่าวนับถัดจากวันฟ้อง (ฟ้องวันที่ 22 ตุลาคม พ.ศ.2553) เป็นต้นไปจนกว่าจะชำระเสร็จแก่โจทก์ที่ 2 กับให้จำเลยใช้ค่าฤชาธรรมเนียมแทนโจทก์โดยกำหนดค่าทนายความ 5,000 บาทให้ยกฟ้องโจทก์ที่ 1 เสียค่าฤชาธรรมเนียมระหว่างโจทก์ที่ 1 กับจำเลยให้เป็นพับ¹⁹¹

3.2 คดี Matthews v. Campbell Soup Company, 380 F. Supp. 1061 (S.D. Tex. 1974) SEALS ผู้พิพากษาเขต ในคดีโจทก์ได้ยื่นฟ้องจำเลยจากอาการบาดเจ็บที่ฟันและเหงือกได้รับความทุกข์ทรมาน อันเกิดจากที่เขากำลังรับประทานอาหารในกระป๋องซุปหอยนางรมของจำเลย โจทก์อ้างว่าการบาดเจ็บเกิดจากวัตถุอันตรายขนาดเล็กในซุป โจทก์มอบสิ่งของนี้ให้จำเลยตรวจสอบและระบุว่า เป็นหอยมุกขนาดเล็กที่มีรูปร่างผิดปกติ เป็นที่ประจักษ์ว่าผลิตภัณฑ์อาหารมีตำหนิหรือเป็นอันตรายอย่างไม่มีเหตุผลหากไม่เหมาะสม หรือไม่เหมาะสมสำหรับการบริโภคของมนุษย์

ศาลเท็กซัส กล่าวว่า ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารรับประกันว่าผลิตภัณฑ์เหล่านี้มีประโยชน์ และเหมาะสมกับการบริโภคของมนุษย์ การรับประกันถูกกำหนดโดยการดำเนินการของกฎหมายเป็นเรื่องของนโยบายสาธารณะ ดูเหมือนว่าจะเป็นกฎที่ว่าผลิตภัณฑ์อาหารที่ขาย เพื่อการบริโภคของมนุษย์นั้น ไม่เหมาะสำหรับวัตถุประสงค์นั้นจะมีความล้มเหลวอย่างที่สุดของวัตถุประสงค์ในการขายอาหาร และผลที่ตามมาของการกินอาหารที่ไม่บริสุทธิ์นั้นเป็นอันตรายต่อสุขภาพและชีวิตของมนุษย์อย่างมาก จนกฎหมายกำหนดให้มีการรับประกันความบริสุทธิ์สำหรับผู้บริโภคชั้นสูงสุด ศาลพิพากษาให้จำเลยรับผิดชอบต่อการบาดเจ็บที่เกิดขึ้น

¹⁹¹ ศักดา ธนิตกุล. (2559). กฎหมายความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย. กรุงเทพมหานคร: วิทยุชน. หน้า 180-182

ตารางที่ 3.1 ตารางเปรียบเทียบกฎหมายของประเทศไทยและกฎหมายต่างประเทศ

รายการ ประเทศ	กฎหมาย ประเทศไทย	กฎหมายประเทศ สหรัฐอเมริกา	กฎหมาย ประเทศญี่ปุ่น	หมายเหตุ
การควบคุมและการ ป้องกัน	✓	✓	✓	
การตรวจสอบความ ปลอดภัย	✓	✓	✓	
หน่วยงานกำกับดูแล ความปลอดภัยอาหาร	✓	✓	✓	
กฏหมายความ ปลอดภัยอาหารใน ภาชนะบรรจุที่ปิด สนิท HACCP และ FSMA	-	✓	-	ประเทศไทยและ ประเทศญี่ปุ่น กำหนดให้ HACCP เป็นภาคสมัครใจ
หน่วยงานกำกับดูแล ความปลอดภัยอาหาร ในภาชนะบรรจุที่ปิด สนิท	-	✓	-	สหรัฐอเมริกามี หน่วยงานที่มีความ ชำนาญเฉพาะด้านดูแล และความปลอดภัย โดยตรง

บทที่ 4

วิเคราะห์เปรียบเทียบมาตรการทางกฎหมายเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารใน ภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทของประเทศไทยและต่างประเทศ

ปัจจุบันประเทศไทยมีกฎหมายที่เกี่ยวข้องที่ใช้กำหนดมาตรฐานการผลิตอาหารและการคุ้มครองผู้บริโภค คือ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ให้มีคณะกรรมการอาหาร ซึ่งเป็นคณะกรรมการกลางเกี่ยวกับอาหารทุกประเภท ปฏิบัติหน้าที่ควบคุมความปลอดภัยทางด้านอาหารทั่วไป ตั้งแต่การผลิต การโฆษณา การให้อำนาจพนักงานเจ้าหน้าที่ในการเข้าไปตรวจสอบความปลอดภัยของอาหาร และกำหนดบทลงโทษแก่ผู้ประกอบการ เป็นต้น มีประกาศของกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 355) ที่กำหนดมาตรฐานการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และกระบวนการผลิตที่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 349) และมีพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ.2522 พระราชบัญญัติความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ.2551 กฎหมายแต่ละฉบับมีมาตรการให้การคุ้มครองผู้บริโภคที่ได้รับความเสียหายอันเกิดจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย แต่ยังไม่มีการกำหนดให้มีองค์กรควบคุมความปลอดภัยของอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทไว้โดยเฉพาะ และยังไม่มีการกำหนดมาตรฐานให้ผู้ประกอบการดำเนินกิจการป้องกันความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับสินค้าอาหารของตนเอง เพื่อนำให้การควบคุมเป็นมาตรการเชิงป้องกันแทนการตอบโต้ภายหลังเกิดปัญหา

1. ปัญหาเกี่ยวกับมาตรฐานอาหารและการควบคุมอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

เดิมการกำหนดมาตรฐานอาหารและการควบคุมอาหารของแต่ละประเทศจะมีความแตกต่างกันตามสภาวะแวดล้อม สังคมและสภาพเศรษฐกิจของแต่ละประเทศ แต่ในปัจจุบันโลกได้เปลี่ยนไป เทคโนโลยีทำให้การติดต่อสื่อสารระหว่างประเทศกระทำได้ง่ายขึ้น จึงทำให้เกิดการค้าระหว่างประเทศ การค้าขายสินค้าประเภทอาหารจะต้องมีมาตรฐานความปลอดภัยเป็นที่ยอมรับทั้งในประเทศของผู้ซื้อและผู้ขาย จึงจำเป็นต้องมีการกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยให้สอดคล้องกันระหว่างประเทศที่ทำการค้าระหว่างกัน

1.1 มาตรฐานอาหารและการควบคุมอาหารของประเทศไทย

มาตรฐานอาหาร ประเทศไทยมีหลายประเภททั้งมาตรฐานสินค้าเกษตร(มกษ.) ซึ่งเป็นมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับสินค้าเกษตร เป็นการกำหนดโดยมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ภายใต้กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมสินค้าเกษตรให้มีมาตรฐานความปลอดภัย ป้องกันความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นแก่ประชาชน สำหรับมาตรฐานฮาลาลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตามหลักศาสนาบัญญัติอิสลาม กำหนดโดย มกอช. เป็นการกำหนดร่วมกับสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย เพื่อให้สินค้าฮาลาลมีความถูกต้องตามศาสนาอิสลามและมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ในส่วนมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) จะเป็นมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอุตสาหกรรม เพื่อกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมให้เหมาะสมและส่งเสริมอุตสาหกรรม รวมทั้งให้เกิดความปลอดภัยแก่ประชาชนและเศรษฐกิจของประเทศ และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มพช.) ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตภัณฑ์อาหารระดับชุมชน ซึ่งทั้ง มอก. และ มพช. กำหนดโดยสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) ภายใต้กระทรวงอุตสาหกรรม เพื่อเสริมสร้างให้แต่ละชุมชนได้ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น เพื่อกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารที่ปลอดภัยจำเป็นที่จะต้องมีการควบคุมตั้งแต่การใช้ทรัพยากรหรือปัจจัยการผลิตที่มีอยู่ในการดำเนินการผลิตทุกขั้นตอนจะต้องกำหนดมาตรฐานควบคุมไว้ตั้งแต่การจัดหาวัตถุดิบที่จะถูกนำมาแปรรูปให้เป็นผลผลิตตามที่ต้องการ กระบวนการผลิตที่ดีมีความปลอดภัย ภาครัฐจึงมีการกำหนดให้ใช้มาตรฐานวิธีการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร Good Manufacturing Practice: GMP ซึ่งข้อกำหนดดังกล่าวประเทศไทยได้บัญญัติไว้เป็นกฎหมายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 239 พ.ศ.2544 เรื่องแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 รวมทั้งประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่องแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 (ฉบับที่ 2) หลักเกณฑ์วิธีการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารของประเทศไทย การนำมาตรฐาน GMP มาใช้ในกระบวนการผลิตก่อให้เกิดประโยชน์ในการสร้างความเป็นเลิศในการแข่งขันเพราะผลิตภัณฑ์มีคุณภาพปลอดภัยต่อผู้บริโภค ได้รับความสะดวกปลอดภัยต่อผู้ปฏิบัติงานในขณะที่ปฏิบัติงานเกิดการควบคุมและรักษามาตรฐานความสะอาดและถูกสุขลักษณะของโรงงาน ทำให้มีความสะดวกและง่ายต่อการติดตามข้อมูล รวมทั้งสามารถดูแลจัดการและประเมินการปฏิบัติงานได้โดยง่าย ยังลดปริมาณของเสียอันเนื่องมาจากความผิดพลาดในการปฏิบัติงานซึ่งจะมีผลทำให้เกิดผลผลิตและองค์กร และทำให้สร้างทัศนคติที่ดีและถูกต้องแก่ผู้ปฏิบัติงาน

ต่อมาภายหลังสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ได้ศึกษาการนำระบบ HACCP เพื่อนำมาบังคับใช้เป็นมาตรฐานในการควบคุมอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เพื่อเป็น

การยกระดับโรงงานผลิตอาหารให้มีคุณภาพมาตรฐานเป็นที่ยอมรับของตลาดต่างประเทศ สร้างความมั่นใจให้กับประเทศคู่ค้า และสร้างความปลอดภัยให้แก่ผู้บริโภคภายในประเทศ มาตรฐาน HACCP เป็นระบบที่ใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์ในการป้องกันและควบคุมปัญหาด้าน ความเสี่ยง เพื่อให้สามารถผลิตอาหารที่มีความปลอดภัยได้อย่างมีประสิทธิภาพและเป็นที่ยอมรับ อย่างกว้างขวางในระดับสากล นอกจากนี้ระบบ HACCP ยังมุ่งเน้นการป้องกัน กำจัด หรือลดอันตราย ตั้งแต่ขั้นตอนแรกในการรับวัตถุดิบและตลอดทุกขั้นตอนของกระบวนการผลิตอาหารมากกว่าการ ประกันความปลอดภัยอาหาร โดยการตรวจสอบที่ผลิตภัณฑ์สุดท้ายเท่านั้นการนำระบบ HACCP ไปประยุกต์ใช้ในองค์กรต้องได้รับความร่วมมือจากทุกฝ่ายเริ่มต้นต้องได้รับการสนับสนุนจาก ผู้บริหารระดับสูงและกำหนดเป็นนโยบาย ซึ่งนับว่าเป็นสิ่งที่สำคัญอย่างยิ่งผู้บริหารระดับสูงต้องมึ ความมุ่งมั่นและมีความเข้าใจในประโยชน์ที่จะได้รับการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP หากไม่ได้รับการ สนับสนุนจากผู้บริหารหรือเจ้าของโรงงานเป็นอย่างดีแล้วการพัฒนา ระบบ HACCP จะดำเนิน ไปได้ยากบุคคลที่เกี่ยวข้องทุกฝ่ายต้องมีพันธะสัญญาและมีหน้าที่ในการพัฒนาและนำระบบ HACCP ไปใช้ในการปฏิบัติอย่างมีประสิทธิภาพ ความสำเร็จของการจัดการด้านความปลอดภัย อาหารขึ้นอยู่กับนโยบายของโรงงานอุตสาหกรรมอาหารและการปฏิบัติงานของบุคลากรที่เกี่ยวข้อง ทุกคน ขั้นตอนพื้นฐานขั้นตอนพื้นฐาน เป็นขั้นตอนการเตรียมความพร้อมของโรงงานอุตสาหกรรม อาหารที่จะดำเนินการจัดทำระบบ HACCP การจัดทำขั้นตอนพื้นฐานไม่ถูกต้องจะมีผลต่อประสิทธิภาพ ของการจัดทำแผน HACCP และการประยุกต์ระบบ HACCP ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารขั้นตอน พื้นฐาน ซึ่งเป็นขั้นตอนเบื้องต้นก่อนการจัดทำระบบ HACCP เป็นการรวบรวมข้อมูลต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง กับผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิต

ระบบ HACCP ของประเทศไทยถูกกำหนดไว้เพียงมาตรฐานสมัครใจ และในกรณี ด้านการติดตามหรือตรวจสอบย้อนกลับอาหารกรณีเมื่อพบปัญหาความไม่ปลอดภัยในอาหาร ประเทศไทยยังไม่มีระบบบังคับใช้และดำเนินการอย่างเป็นทางการจะมีกฎหมายควบคุมกำกับ ดูแล ควรมีผู้เชี่ยวชาญในอุตสาหกรรมนั้นๆ มีห้องทดลองไว้สำหรับไว้ใช้ทดสอบสินค้าที่ก่อให้เกิด ความเสียหายต่อผู้บริโภค ให้มีการบังคับใช้มาตรฐานความปลอดภัยของอาหารพร้อมปรุงเป็น กฎหมายอย่างชัดเจน ประกอบกับการแต่งตั้งหน่วยงานที่กำกับดูแลความปลอดภัยของอาหารที่มี ความรู้โดยตรง กำหนดให้ผู้ประกอบการต้องมีขั้นตอนวิธีปฏิบัติ และกระบวนการที่เหมาะสม อย่างสมเหตุสมผล ซึ่งบุคคลที่มีความรู้เกี่ยวกับการผลิต การแปรรูป การบรรจุ หรือการถือครอง อาหารที่ปลอดภัยจะใช้ เพื่อลดหรือป้องกันอันตรายที่ระบุภายใต้การวิเคราะห์ความเป็นอันตรายที่ ดำเนินการอย่างมีนัยสำคัญและสอดคล้องกัน ด้วยความเข้าใจทางวิทยาศาสตร์ในปัจจุบันเกี่ยวกับการ ผลิตการแปรรูป การบรรจุ หรือการเก็บรักษาอาหารที่ปลอดภัยในขณะที่ทำการวิเคราะห์ ขั้นตอน

การปฏิบัติและกระบวนการเหล่านั้นอาจรวมถึงขั้นตอนการสุขาภิบาลสำหรับพื้นผิวสัมผัสอาหาร เครื่องใช้และพื้นผิวสัมผัสอาหารของอุปกรณ์ หัวหน้างานผู้จัดการและการฝึกอบรมด้านสุขอนามัยของพนักงาน โปรแกรมการตรวจสอบสภาพแวดล้อมเพื่อตรวจสอบประสิทธิภาพของการควบคุมเชื้อโรคในกระบวนการที่อาหารสัมผัสกับสารปนเปื้อนที่อาจเกิดขึ้นในสิ่งแวดล้อม โครงการควบคุมสารก่อภูมิแพ้ในอาหาร แผนการเรียกคืน

ระบบ HACCP เป็นระบบที่ใช้เป็นการควบคุมเชิงป้องกัน กำหนดให้ผู้ประกอบการจะต้องระบุและดำเนินการควบคุมเชิงป้องกัน รวมถึงที่จุดควบคุมวิกฤต เพื่อให้การรับรองว่าอันตรายที่ระบุใน การวิเคราะห์อันตรายจะถูกลดขนาดหรือป้องกันอย่างมีนัยสำคัญ อันตรายใดๆ ที่ระบุในการวิเคราะห์ความเป็นอันตรายที่ดำเนินการ จะถูกลดขนาด หรือป้องกัน และแก้ไขอย่างมีนัยสำคัญ ให้ผู้ประกอบการปฏิบัติงานหรือตัวแทนกำลังดำเนินการตรวจสอบ ตัดสินใจอย่างเหมาะสมเกี่ยวกับการดำเนินการแก้ไขที่ดำเนินการ การควบคุมเชิงป้องกันที่ดำเนินการจะลดหรือป้องกันการเกิดอันตรายที่ระบุได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีการจัดทำเอกสารการวิเคราะห์แผนใหม่เป็นระยะ เพื่อให้แน่ใจว่าแผนยังคงเกี่ยวข้องกับวัตถุดิบเงื่อนไขและกระบวนการในโรงงานและภัยคุกคามใหม่ๆ ที่กำลังจะเกิดขึ้น และให้ผู้ประกอบการจะต้องเก็บรักษายาน์ทิกเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 2 ปี บันทึกการตรวจสอบการควบคุมเชิงป้องกันที่ดำเนินการ ตัวอย่างของวัสดุที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัยของอาหารผลิตภัณฑ์ ของการทดสอบ และวิธีการตรวจสอบอื่นๆ ที่เหมาะสมในกรณีที่มีการดำเนินการแก้ไข และประสิทธิภาพของการควบคุมป้องกัน และการดำเนินการแก้ไข

ในการควบคุมอาหารนั้น ปัจจุบันประเทศไทยมีสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ภายใต้กระทรวงสาธารณสุข มีวัตถุประสงค์ในการคุ้มครองผู้บริโภคให้มีความปลอดภัยจากการบริโภคผลิตภัณฑ์อาหาร โดยมีข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการขออนุญาตและการออกใบอนุญาต การควบคุมอาหาร การขึ้นทะเบียนและการโฆษณาเกี่ยวกับอาหาร การควบคุมอาหารที่มีประสิทธิภาพเป็นสิ่งจำเป็นต่อการปกป้องสุขภาพและความปลอดภัยต่อผู้บริโภค กฎหมายและระเบียบอาหารที่มีความทันสมัยและมีการบังคับใช้อย่างเข้มงวดเป็นส่วนสำคัญของการควบคุมอาหาร ระบบการควบคุมอาหารที่ดีต้องมีการกำหนดนโยบายในระดับประเทศทั้งเรื่องหน้าที่และโครงสร้างของหน่วยงาน การบริการตรวจสอบกระบวนการผลิตตามหลักสุขลักษณะ มาตรฐานและกฎระเบียบต่างๆ ในให้บริการทางห้องปฏิบัติการเพื่ออำนวยความสะดวกสำหรับการวิเคราะห์ทางด้านกายภาพเคมี และจุลินทรีย์ การให้ข้อมูล การให้ความรู้ การสื่อสาร และการฝึกอบรมเป็นกลไกสำคัญของการควบคุมอาหาร การถ่ายข้อมูล ความรู้ คำแนะนำต่างๆ แก่ผู้ที่เกี่ยวข้องตลอดห่วงโซ่อุปทานของผู้ประกอบการและให้ข้อมูลแก่ผู้บริโภค เพื่อเพิ่มความรู้เกี่ยวกับคุณภาพและความปลอดภัยของ

อาหาร การจะควบคุมอาหารและเจ้าหน้าที่ของรัฐในหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องทำให้มีประสิทธิภาพได้นั้น โครงสร้างที่สำคัญอย่างหนึ่งคือการมีกฎหมายและกฎระเบียบด้านอาหารที่มีการพัฒนาและบังคับใช้ที่ตั้งอยู่บนพื้นฐานของการวิเคราะห์ความเสี่ยงในการลดอันตรายทั้งแบบเฉียบพลันแบบเรื้อรังจากการปนเปื้อนและการเน่าเสียของอาหารให้กับผู้บริโภค เนื่องจากกฎหมายอาหารจะปกป้องสิทธิของผู้บริโภคและกำหนดความรับผิดชอบของผู้ผลิตอาหาร ผู้แปรรูปอาหาร โรงงานอาหาร ผู้นำอาหารและผู้บริโภค เพื่อช่วยให้แน่ใจว่าอาหารมีความปลอดภัยเป็นประโยชน์และเหมาะสมต่อการบริโภคของมนุษย์

ทั้งนี้การกำหนดให้สำนักงานอาหารและยา มีอำนาจเพื่อควบคุมอาหารให้ถูกสุขลักษณะ หรือให้ปราศจากอันตรายแก่ผู้บริโภค โดยสำนักงานอาหารและยาสามารถออกคำสั่งให้ผู้รับอนุญาตผลิต หรือนำเข้าอาหารคัดแปลงแก้ไขสถานที่ผลิต หรือสถานที่เก็บอาหาร และสั่งให้งดผลิต หรืองดนำเข้าอาหารที่ผลิตโดยไม่ได้รับอนุญาต หรืออาหารที่ตรวจพิสูจน์ว่าเป็นอาหารที่ไม่ควรแก่การบริโภค นอกจากนี้ สำนักงานอาหารและยายังมีอำนาจในการประกาศผลการตรวจพิสูจน์อาหารให้ประชาชนทราบ ในกรณีที่ปรากฏผลจากการตรวจพิสูจน์ว่าอาหารเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ อาหารปลอม อาหารผิดมาตรฐาน หรือเป็นอาหารที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพหรืออนามัยของประชาชน หรือภาชนะบรรจุประกอบด้วยวัตถุที่อาจเป็นอันตรายเมื่อใช้บรรจุอาหาร สำหรับประเทศไทยกำหนดมาตรการทางกฎหมายในการควบคุมอาหาร โดยให้อำนาจกับพนักงานเจ้าหน้าที่ในการปฏิบัติบังคับให้เป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัย ให้เข้าไปในสถานที่ผลิต เก็บสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้เจ้าหน้าที่มีอำนาจเข้าไปในสถานที่ของผู้นำเข้าอาหาร เพื่อตรวจสอบควบคุมให้การเป็นไปตามมาตรการของกฎหมายฉบับนี้ ในกรณีหากเจ้าหน้าที่มีเหตุสงสัยว่าอาจมีการไม่ปฏิบัติตามมาตรการดังกล่าว ให้เจ้าหน้าที่สามารถเข้าไปตรวจในสถานที่ หรือในยานพาหนะใดๆ และให้มีอำนาจในการยึดอายัดอาหาร รวมทั้งให้มีอำนาจยึด หรืออายัดเครื่องมือหรืออุปกรณ์เครื่องใช้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับความผิด ให้มีอำนาจตรวจสอบภาชนะบรรจุอาหาร และเอกสารที่เกี่ยวกับอาหารได้ หากมีข้อสงสัยเกี่ยวกับความปลอดภัยให้เจ้าหน้าที่สามารถเก็บอาหารบางส่วนสำหรับเป็นตัวอย่าง เพื่อตรวจหาสิ่งที่เป็นข้อสงสัยว่าอาหารหรือสิ่งของนั้นๆ อาจมีสารปนเปื้อนที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ หรือมีข้อสงสัยในเรื่องสิ่งของหรืออาหารมีลักษณะผิดอนามัย หรือภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุอาหารที่มีลักษณะไม่ปลอดภัย เมื่อพนักงานเจ้าหน้าที่ได้ทำการตรวจพิสูจน์เป็นที่แน่นอนว่าเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ อาหารปลอม ผิดมาตรฐาน หรือเป็นอาหารที่อยู่บนบังคับความปลอดภัยที่รัฐมนตรีกำหนดไว้ในประกาศ หรือเป็นภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุอาหารที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ ผิดอนามัยของประชาชน มีลักษณะไม่ถูกต้องตามคุณภาพ หรือมาตรฐานที่รัฐมนตรีกำหนดไว้ในประกาศ ถ้ามิได้มีการฟ้องคดีต่อศาลผู้อนุญาตโดย

ความเห็นชอบของคณะกรรมการอาจสั่งทำลายหรือปฏิบัติการอย่างหนึ่งอย่างใดตามที่เห็นสมควรได้ อย่างไรก็ตาม การพักใช้ใบอนุญาตและการเพิกถอนใบอนุญาตนั้น เมื่อผู้มีอำนาจอนุญาตพบว่าผู้ที่ได้รับอนุญาตละเว้นหรือไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดของกฎหมายฉบับนี้หรือกฎหมายที่เกี่ยวข้องหรือหากมีการพิสูจน์หรือตรวจแล้วว่าผู้ที่ได้รับอนุญาตให้ผลิตอาหารได้กระทำการผลิตอาหารไม่บริสุทธิ์ อาหารปลอม หรือผิดมาตรฐานความปลอดภัย หรือเป็นอาหารหรือภาชนะที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพหรืออนามัยของผู้บริโภค ให้ผู้มีอำนาจที่ได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการให้สั่งพักไม่ใช้ใบอนุญาต มีกำหนดระยะเวลาครั้งละไม่เกิน หนึ่งร้อยยี่สิบวัน แต่หากเป็นกรณีที่มีการฟ้องร้องบังคับให้มีการสั่งพักการใช้ใบอนุญาตตามกฎหมายฉบับนี้ ก็ให้รอคำสั่งหรือคำพิพากษาถึงที่สุดของศาลก่อนก็ได้

เมื่อพิจารณาแล้ว กล่าวได้ว่า มาตรฐานอาหารของไทยเป็นหลักเกณฑ์และแนวทางทั้งแบบบังคับหรือสมัครใจ ที่ขึ้นอยู่กับการยอมรับระดับประเทศหรือระดับสากลที่เกี่ยวข้องกับการผลิต การจัดการการตลาด และการค้าอาหาร เพื่อเสริมสร้าง หรือรับรองความปลอดภัย และคุณภาพของอาหาร ที่มีวัตถุประสงค์เพื่อกำหนดบทบาทหน้าที่ และความรับผิดชอบของหน่วยงานภาครัฐที่ทำหน้าที่ควบคุมอาหารและผู้ที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ผู้ผลิตและผู้แปรรูปอาหารให้มีความชัดเจนเพื่อคุ้มครองสุขภาพและความปลอดภัยของผู้บริโภค รวมถึงสิ่งที่ผู้บริโภคให้ความสนใจ หรือเป็นข้อกังวลตลอดห่วงโซ่อาหาร ตั้งแต่การผลิตการจัดการจัดเก็บการแปรรูปการกระจายการขายและการบริโภค แต่ในปัจจุบันสำหรับประเทศไทยนั้นได้นำระบบ HACCP มาใช้ แต่ยังคงกำหนดให้เป็นมาตรฐานแบบสมัครใจที่นำมาใช้ในระบอบอุตสาหกรรมอาหารของไทย ที่ผู้ประกอบการต้องทำตามมาตรฐานตามความต้องการความปลอดภัยอาหารของประเทศคู่ค้า แต่ยังไม่นำมาเป็นมาตรการบังคับใช้เป็นกฎหมาย แต่เป็นไปตามมาตรฐานของประเทศคู่ค้าได้กำหนดมาตรฐานในกระบวนการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

1.2 มาตรฐานอาหารและการควบคุมอาหารของประเทศสหรัฐอเมริกา

การพัฒนาการการออกระเบียบด้านความปลอดภัยด้านอาหารของประเทศสหรัฐอเมริกาเริ่มต้นก่อนศตวรรษที่ 20 ได้มีการกำหนดให้มีกฎระเบียบในด้านความปลอดภัยที่ให้ความคุ้มครองสถานที่ความปลอดภัยของอาหารภายในประเทศของสหรัฐอเมริกา ในขณะนั้นกฎระเบียบมีลักษณะเป็นข้อบังคับที่มีการบังคับใช้อยู่ในระดับมลรัฐ หรือท้องถิ่นเท่านั้น ต่อมาประเทศสหรัฐอเมริกาได้มีการประกาศใช้ The Presidential National Food Safety Initiative ในปี พ.ศ.2540 ในช่วงเวลาดังกล่าวเป็นจุดเริ่มต้นของการนำแนวคิดการปรับปรุงโครงสร้างนโยบายบริหารด้านความปลอดภัยอาหารภายในประเทศมาใช้ วัตถุประสงค์หลักของแนวคิดนี้ก็ประสงค์เพื่อลดจำนวนปริมาณการได้รับบาดเจ็บหรือความเจ็บป่วยอันเนื่องมาจากการบริโภคอาหารที่ไม่

ปลอดภัย โดยการพยายามที่จะดำเนินการให้เข้มงวดในเรื่องการคุ้มครองระบบความปลอดภัยให้มากขึ้น โดยเริ่มจากการสร้างร่วมมือระหว่างหน่วยงานของรัฐ หน่วยงานท้องถิ่น กำหนดให้มีการพัฒนาความรู้เพิ่มความสามารถที่จะต้องทำการประเมินสิ่งที่อาจก่อให้เกิดความเสี่ยงในการตรวจสอบ ให้มีการศึกษาวิจัยและให้ความรู้ด้านความปลอดภัยที่ถูกต้องแก่ผู้บริโภค โดยตั้งอยู่บนพื้นฐานและหลักการทางวิทยาศาสตร์ การนำระบบ HACCP มาใช้บังคับกับอาหารแปรรูป ผลิตภัณฑ์เนื้อ สัตว์ปีก และอาหารทะเล รวมถึงอาหารที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เพื่อลดจำนวนการบาดเจ็บและการเจ็บป่วยจากการบริโภคอาหาร

สหรัฐอเมริกาได้ใช้ระบบควบคุมเชิงป้องกัน โดยนำเอามาตรฐาน HACCP มาบังคับใช้เป็นกฎหมาย บังคับใช้เป็นขั้นตอนวิธีปฏิบัติ และกระบวนการที่เหมาะสมอย่างสมเหตุสมผล ซึ่งบุคคลที่มีความรู้เกี่ยวกับการผลิต การแปรรูป การบรรจุ หรือการถือครองอาหารที่ปลอดภัยจะใช้เพื่อลดหรือป้องกันอันตรายที่ระบุภายใต้การวิเคราะห์ความเป็นอันตรายที่ดำเนินการอย่างมีนัยสำคัญและสอดคล้องกัน ด้วยความเข้าใจทางวิทยาศาสตร์ในปัจจุบันเกี่ยวกับการผลิตการแปรรูป การบรรจุ หรือการเก็บรักษาอาหารที่ปลอดภัยในขณะที่ทำการวิเคราะห์ ขั้นตอนการปฏิบัติและกระบวนการเหล่านั้นอาจรวมถึงขั้นตอนการสุขาภิบาลสำหรับพื้นผิวสัมผัสอาหารและเครื่องใช้ และพื้นผิวสัมผัสอาหารของอุปกรณ์ หัวหน้างานหรือผู้จัดการจะต้องมีการฝึกอบรมด้านสุขอนามัยให้พนักงานมีความรู้เกี่ยวกับโปรแกรมการตรวจสอบสภาพแวดล้อม เพื่อตรวจสอบประสิทธิภาพของการควบคุมเชื้อโรคในกระบวนการที่อาหารอาจมีการสัมผัสกับสารปนเปื้อนที่อาจเกิดขึ้นในสิ่งแวดล้อมที่เป็นไปตามโครงการควบคุมสารก่อภูมิแพ้ในอาหารและแผนการเรียกคืนเมื่อพบว่าไม่มีความปลอดภัย ต่อมาสหรัฐอเมริกาได้มีการที่ใช้ในการควบคุมความปลอดภัย ให้การคุ้มครองผู้บริโภคเพิ่มเติม โดยออกกฎหมาย Food Safety Modernization Act มาตรา 103 ให้การวิเคราะห์อันตรายและการควบคุมป้องกันตามความเสี่ยง เป็นการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างการดำเนินงานความปลอดภัยของอาหารที่สำคัญในรอบ 70 ปี เป็นการปรับตัวครั้งใหญ่ของผู้ประกอบการในด้านอุตสาหกรรมอาหาร ได้มีการแก้ไขเพิ่มเติมให้ผู้ประกอบการหรือตัวแทนที่มีหน้าที่รับผิดชอบสถานที่ผลิต จะต้องประเมินอันตรายที่อาจส่งผลกระทบต่ออาหารที่ผลิต แปรรูปบรรจุ หรือถือครอง โดยสถานที่ดังกล่าวต้องระบุ และดำเนินการควบคุมเชิงป้องกัน เพื่อลด หรือป้องกันการเกิดอันตรายดังกล่าวอย่างมีนัยสำคัญ และให้ความมั่นใจว่าอาหารดังกล่าว ไม่ได้ปลอมปน มีตราสินค้าที่ไม่ถูกต้อง และติดตามผลควบคุม และเก็บรักษายันทีกของการเฝ้าติดตามของการดำเนินกิจการในการวิเคราะห์อันตราย ให้ผู้ประกอบการหรือตัวแทนที่รับผิดชอบสถานที่ผลิตจะต้อง ระบุ และประเมินอันตรายที่ทราบ หรือที่คาดการณ์ได้ตามสมควร ซึ่งอาจเกี่ยวข้องกับสถานที่ผลิตดังกล่าว รวมถึงอันตรายทางชีวภาพ เคมีกายภาพ และรังสีวิทยา สารพิษจากธรรมชาติ ยาฆ่าแมลง

สารตกค้างของยา การสลายตัวปรสิตสารก่อภูมิแพ้ และอาหารและสารปรุงแต่งสีที่ไม่ได้รับการรับรอง และอันตรายที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติ หรืออาจเกิดขึ้น โดยไม่ได้ตั้งใจ ระบุและประเมินอันตรายที่อาจเกิดขึ้นโดยเจตนา รวมถึงการกระทำของการก่อการร้าย

ในพัฒนาการวิเคราะห์ที่เป็นลายลักษณ์อักษรเกี่ยวกับอันตรายนั้น FDA มีอำนาจตามกฎหมายที่จะเรียกเก็บผลิตภัณฑ์สินค้า ที่อยู่ภายใต้การกำกับดูแลของหน่วยงาน FDA ในปัจจุบัน FDA กำหนดให้เจ้าของสินค้าอาจมีคำสั่งเรียกเก็บสินค้าออกจากตลาดถือเป็นการกระทำ โดยความสมัครใจของเจ้าของสินค้าเอง ทำให้เป็นครั้งแรกที่ FDA มีอำนาจตามกฎหมายที่จะ กำหนดการควบคุมเชิงป้องกันได้อย่างสมบูรณ์แบบ ในทั้งอุปทานอาหาร อำนาจหน้าที่ของ FDA ที่มีได้ครอบคลุมถึงการควบคุมในลักษณะเชิงป้องกันที่มีการกำหนดให้สถานที่ที่ใช้เป็นแหล่งผลิต อาหารต้องมีการกำหนดแผนการควบคุมในลักษณะเชิงป้องกันเขียนไว้ให้ชัดเจนเป็นลายลักษณ์ อักษร ซึ่งหมายถึง จะต้องมิลักษณะที่เป็นการประเมินอันตรายต่างๆ ที่อาจทำให้เกิดผลกระทบต่อ ความปลอดภัยของอาหาร ต้องได้ระบุขั้นตอนการป้องกัน หรือการควบคุม เพื่อลดหรือป้องกัน อันตรายให้มากที่สุด และให้ติดตามดูแลการควบคุมทั้งหมดนี้เพื่อรับประกันว่ามีการดำเนินการและ ได้จัดทำบันทึกเกี่ยวกับการติดตามดูแลอย่างสม่ำเสมอ ต้องกำหนดให้ระบุว่า สถานที่ผลิตอาหารจะ มีวิธีการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นอย่างไร

สำหรับการควบคุมเชิงป้องกัน กำหนดให้ผู้ประกอบการหรือตัวแทนที่รับผิดชอบ สถานที่ผลิต จะต้องระบุและดำเนินการควบคุมในเชิงป้องกัน รวมถึงที่จุดควบคุมวิกฤต เพื่อให้เป็น การรับรองว่า อันตรายที่ระบุไว้ในการวิเคราะห์อันตรายจะถูกลดขนาดหรือป้องกันอย่างมีนัยสำคัญ อันตรายใดๆ ต้องมีการดำเนินการเพื่อให้ลดขนาด หรือป้องกัน และแก้ไขอย่างให้เกิดผลอย่างมี ประสิทธิภาพ อาหารที่ผลิตแปรรูป บรรจุหีบห่อ ที่ผู้เป็นเจ้าของสินค้าดังกล่าวจะปราศจากสิ่ง ปลอมปน จะต้องมีการตรวจสอบอยู่เสมอ ให้ผู้ประกอบการหรือตัวแทนที่รับผิดชอบสถานที่ผลิต จะต้องตรวจสอบประสิทธิภาพของการควบคุมเชิงป้องกันที่ดำเนินการ เพื่อให้การรับรองว่าผลลัพธ์ ตามรายละเอียดที่กำหนดไว้ หากผู้ประกอบการหรือตัวแทนที่รับผิดชอบสถานที่ผลิตมีปฏิบัติการ ตามข้อกำหนดนี้ หรือไม่ปฏิบัติตามขั้นตอนเพื่อให้แน่ใจว่ากระบวนการควบคุมเชิงป้องกันที่ ดำเนินการอยู่นั้นไม่ได้นำไปใช้อย่างถูกต้อง หรือพบว่า ไม่มีประสิทธิภาพการดำเนินการที่เหมาะสม เพื่อลดโอกาสที่จะเกิดซ้ำของความล้มเหลวในการดำเนินการ อาหารที่ได้รับผลกระทบทั้งหมด ได้รับการประเมินเพื่อความปลอดภัย และอาหารที่ได้รับผลกระทบทั้งหมดจะถูกจะถูกระงับไม่ให้ นำ ออกสู่จำหน่าย

อย่างไรก็ตาม ในการบังคับให้ปฏิบัติตามกฎหมายความปลอดภัยทางด้านอาหารที่ มีความทันสมัยตามแบบฉบับของ FSMA จะต้องทำให้เกิดมาตรฐานที่มีการควบคุมในลักษณะเชิง

ป้องกันความปลอดภัยของอาหารให้มีมาตรฐานความปลอดภัยยิ่งขึ้น อยู่ภายใต้บังคับได้เท่าที่ผู้ผลิตอาหารจะปฏิบัติตามได้นั้น FDA จำเป็นจะต้องจัดการควบคุมดูแล ทำให้แน่ใจว่ามีการปฏิบัติตามข้อกำหนด และเกิดผลลัพธ์อย่างได้ผลเมื่อเกิดปัญหา FSMA ให้เครื่องมือสำคัญใหม่ๆ แก่ FDA สำหรับการตรวจสอบ และการปฏิบัติตาม รวมทั้งกำหนดระยะเวลาความถี่ที่ใช้ในการเข้าไปตรวจสอบด้วย FSMA ได้กำหนดความถี่ในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร โดยให้ยึดรูปแบบความเสี่ยงเป็นพื้นฐาน และให้เพิ่มจำนวนความถี่ในการตรวจสอบในทันที กำหนดให้ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารความเสี่ยงสูงทั้งหมดในประเทศ ภายในเวลาห้าปีหลังการออกกฎหมาย และไม่ต่ำกว่าทุกๆสามปีต่อจากนั้น ภายในเวลาหนึ่งปีหลังการออกกฎหมาย FDA จะสามารถเข้าถึงบันทึกเอกสารที่เป็นแผนควบคุมความปลอดภัยทางอุตสาหกรรมอาหาร และบันทึกเอกสารที่บริษัทได้มีการเก็บบันทึกไว้ รวมถึงการให้ชี้แจงการนำแผนของตนดังกล่าวมาใช้ในการทดสอบ โดยให้มีการทดสอบในห้องปฏิบัติการทดลองที่ได้รับการรับรองจาก FSMA และให้ FDA ดำเนินการควบคุมให้มีการรับรองห้องปฏิบัติการทดลอง เพื่อให้มั่นใจว่าห้องปฏิบัติการทดลองที่ใช้ในการทดสอบความปลอดภัยของอาหารในสหรัฐมีมาตรฐานที่มีคุณภาพสูง ให้มีการจัดตั้งโครงการให้การรับรองที่จะต้องแล้วเสร็จในเวลา 2 ปีหลังการออกกฎหมาย ในการตอบสนอง FSMA และได้สร้างเครื่องมือให้องค์การอาหารและยาจัดการการตอบสนองอย่างได้ผลเมื่อมีปัญหาเกิดขึ้นถึงแม้จะมีการควบคุมเชิงป้องกันด้วยก็ตาม ข้อกำหนดนี้รวมถึงข้อกำหนดการเรียกกลับด้วย องค์การอาหารและยา มีอำนาจในการที่จะออกคำสั่งเรียกกลับ เมื่อทางผู้ประกอบการอาหารไม่ยอมเรียกอาหารที่ไม่ปลอดภัยกลับเอง หลังจากให้องค์การอาหารและยา มีคำสั่งให้ทำเช่นนั้น และเพิ่มอำนาจในการกักกันสินค้าได้อีกด้วย เพื่อให้มาตรฐานมีความยืดหยุ่นมากขึ้น สำหรับการกักกันผลิตภัณฑ์ที่อาจละเมิดกฎหมาย อาจมีการสั่งให้มีการระงับใบทะเบียนชั่วคราว โดยองค์การอาหารและยา มีอำนาจที่จะกระทำการระงับใช้ใบทะเบียนของสถานที่ผลิต หากพิสูจน์ได้ว่าความปลอดภัยของอาหารนั้นไม่เพียงพอต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภคอย่างหนัก หรือถึงแก่ชีวิตได้ และมีคำสั่งบังคับให้จัดจำหน่ายหากสถานที่ผลิตอาหารนั้นถูกระงับใบอนุญาต นอกจากนี้ยังส่งเสริมในการสืบหาผลิตภัณฑ์ที่ก่อให้เกิดปัญหา องค์การอาหารและยาได้รับคำสั่งให้กำหนดวิธีการที่จะเสริมสมรรถนะในการค้นหาข้อบกพร่องอาหาร ที่มีการผลิตภายในประเทศและที่นำเข้า องค์การอาหารและยาจะต้องจัดทำโครงการที่จะเสาะหาหรือประเมินวิธีการที่สามารถค้นพบหรือระบุตัวผู้รับอาหารได้ เพื่อควบคุมและป้องกันไม่ให้เกิดการระบาดของโรคที่มากับอาหารได้ผลอย่างรวดเร็ว กำหนดวิธีการเก็บบันทึกประวัติเพิ่มเติมสำหรับอาหารที่มีความเสี่ยงสูง มีคำสั่งให้เสนอการออกกฎข้อบังคับสำหรับการทำบันทึกประวัติสำหรับสถานที่ผลิต แปรรูป บรรจุ หรือเก็บอาหารที่รัฐมนตรีกำหนดให้เป็นอาหารที่มีความเสี่ยงสูง

การนำเข้าตามข้อกำหนดของ FSMA เพื่อให้แน่ใจได้คือขึ้นว่า ผลิตภัณฑ์นำเข้า ได้มาตรฐานของสหรัฐ และปลอดภัยสำหรับผู้บริโภคในสหรัฐ ซึ่งกฎระเบียบใหม่นี้ได้กำหนดถึง หน้าที่ความรับผิดชอบของผู้นำเข้า กำหนดให้ผู้นำเข้ามีความรับผิดชอบอย่างชัดเจนที่จะต้องยืนยันว่าผู้จัดหาสินค้าจากต่างประเทศที่ประเทศนั้นๆ จะต้องมีการควบคุมในลักษณะเชิงป้องกันที่มีความปลอดภัยเพียงพอ พร้อมทั้งจะมีการยืนยันได้ว่าอาหารที่นำเข้ามานั้นมีกระบวนการผลิตนั้นมีความปลอดภัย สำหรับคุณสมบัติของบุคคลที่สามที่จะเข้ามาเป็นผู้รับรองความปลอดภัยของอาหารต่อสินค้าของผู้ผลิต FSMA ได้กำหนดให้บุคคลที่สามที่เป็นผู้รับรองการผลิตจะต้องมีคุณสมบัติเหมาะสม จะต้องให้การรับรองหรือยืนยันว่าสถานที่ผลิตอาหารจากต่างประเทศมีการปฏิบัติตามมาตรฐานที่สหรัฐอเมริกาได้กำหนดไว้อย่างเคร่งครัด เพื่อให้การรับรองนี้เป็นการอำนวยความสะดวกให้กับการนำเข้าได้ โดยให้จัดตั้งหน่วยงานหรือวิธีการสำหรับการที่องค์การอาหารและยาให้การยอมรับ โดยให้มีหน่วยงานที่จะเข้ามาเป็นผู้รับรองในเวลา 2 ปี หลังจากการออกกฎหมายในเรื่องการรับรองความเสี่ยงสูงความเสี่ยงของอาหาร องค์การอาหารและยามีอำนาจที่จะกำหนดเงื่อนไขในการนำเข้าสินค้าประเภทอาหารมายังสหรัฐว่า อาหารที่มีความเสี่ยงสูงที่จะเป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัยจะต้องมีการรับรองของฝ่ายผู้ผลิตกำกับมาด้วย หรือมีการรับประกันแบบอื่นว่าได้ปฏิบัติตามข้อบังคับที่กำหนดคุณสมบัติสำหรับผู้นำเข้าที่มีคุณสมบัติเหมาะสม องค์การอาหารและยาต้องจัดตั้งตัวแทนที่มีหน้าที่ควบคุมความปลอดภัยสำหรับผู้นำเข้า ซึ่งจะทำให้การพิจารณาและให้นำอาหารเข้าได้อย่างรวดเร็วสำหรับผู้นำเข้าที่อยู่ในข้อกำหนด ผู้นำเข้าที่มีคุณสมบัติจะเข้าข้อกำหนดนี้ได้ หากไม่เป็นไปตามข้อกำหนดนี้ องค์การอาหารและยา สามารถปฏิเสธมิให้อาหารจากสถานที่ผลิตต่างประเทศเข้ามาในสหรัฐได้

เมื่อพิจารณาแล้วกล่าวได้ว่า กฎหมายของประเทศสหรัฐอเมริกาว่าด้วยการปรับปรุงความปลอดภัยด้านอาหารให้ทันสมัย (Food Safety Modernization Act : FSMA) จะมีความแตกต่างจากระบบ HACCP ในส่วนของทีมงานที่เป็นคณะทำงาน หากเป็นทีมงานจัดทำ HACCP Plan เดิมไม่ได้กำหนดชัดเจนว่าต้องมีคุณสมบัติที่ผ่านการอบรมในด้านใดบ้าง เพียงแต่กำหนดไว้เพียงกรอบกว้างๆ ให้ประกอบด้วยบุคคลที่มีความรู้ทั้งจุลชีววิทยาทางอาหาร เคมี และการแปรรูปอาหาร แต่สำหรับระเบียบตามกฎหมายของ SFMA จะต้องประกอบด้วยบุคคลที่คุณสมบัติที่มีความรู้ได้รับการฝึกอบรม และมีประสบการณ์เกี่ยวกับการจัดการความปลอดภัยอาหาร เป็นผู้ผ่านการอบรมจากหลักสูตรฝึกอบรมที่เป็นหลักสูตรมาตรฐานที่ได้รับการรับรองจากองค์การอาหารและยา สหรัฐอเมริกา เพื่อปฏิรูประบบการควบคุมความปลอดภัยด้านอาหาร โดยเปลี่ยนแปลงและมีการเพิ่มเติมในส่วนที่เป็นสาระสำคัญของกฎหมายความปลอดภัยด้านอาหาร เป็นการเพิ่มอำนาจหน้าที่ให้แก่สำนักงานอาหารและยาเพื่อบังคับใช้ข้อบังคับต่างๆ กับผู้ประกอบการ รวมถึงการควบคุม

ตรวจสอบขั้นตอนและกระบวนการผลิตสินค้าอาหาร เพื่อเน้นให้เกิดการควบคุมที่ใช้เป็นมาตรการเชิงป้องกันแทนการตอบโต้ภายหลังเกิดปัญหา

1.3 มาตรฐานอาหารและการควบคุมอาหารของประเทศญี่ปุ่น

กฎหมายเกี่ยวกับมาตรฐานในความปลอดภัยของอาหารสำหรับประเทศญี่ปุ่นที่สำคัญมีสอง ฉบับ คือ Food Safety Basic Act ซึ่งเป็นกฎหมายความปลอดภัยของอาหารขั้นพื้นฐาน และกฎหมายสุขอนามัยอาหาร Food Sanitation Act

กฎหมายความปลอดภัยอาหารขั้นพื้นฐาน มีวัตถุประสงค์ส่งเสริมนโยบายให้เกิดความปลอดภัยอาหาร เป็นหลักการขั้นพื้นฐาน เป็นกฎหมายที่กำหนดหลักการพัฒนาระบบความปลอดภัยอาหาร รวมถึงบทบาทและหน้าที่ของคณะกรรมการความปลอดภัยอาหาร(FSC) ซึ่งเป็นหน่วยงานประเมินความเสี่ยงอาหาร กำหนดนโยบายที่เป็นแนวทางพื้นฐานเพื่อสร้างความมั่นใจในความปลอดภัยอาหาร และกำหนดความรับผิดชอบของรัฐบาลกลาง หน่วยงานท้องถิ่น ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร และผู้บริโภค กฎหมายฉบับนี้ได้กำหนดมาตรการด้านความปลอดภัยอาหารให้มีความเหมาะสม เพื่อป้องกันความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นแก่ประชาชน โดยพิจารณาจากขั้นตอนในห่วงโซ่การผลิตอาหารในความปลอดภัยอาหารนั้นจะต้องมีการดำเนินการที่เหมาะสม อยู่บนพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ และนโยบายระหว่างประเทศ รวมทั้งให้รับฟังความคิดเห็นจากประชาชนให้มีความมั่นใจว่าจะมีการป้องกันไม่ให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพของประชาชนอันเกิดจากการบริโภคอาหาร โดยกำหนดให้รัฐบาลกลางมีหน้าที่รับผิดชอบในการกำหนดนโยบายสร้างความมั่นใจด้านความปลอดภัยของอาหาร กำหนดให้หน่วยงานท้องถิ่นมีหน้าที่นำนโยบายของรัฐบาลกลางไปปฏิบัติตาม ให้ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารปฏิบัติตามมาตรการที่รัฐบาลกลางกำหนด และให้ประชาชนผู้บริโภคแสดงความคิดเห็นเพื่อพัฒนาความรู้และความปลอดภัยทางด้านอาหาร

กำหนดทิศทางพื้นฐานเป็นนโยบาย โดยการประเมินผลกระทบทางด้านชีวภาพเคมี หรือ ภายภาพของอาหารที่มีต่อสุขภาพ ให้มีการจัดจําระบบรองรับหรือป้องกันสถานการณ์ฉุกเฉินอันมีสาเหตุมาจากการบริโภคอาหารเพื่อป้องกันความเสียหาย จัดทำระบบตรวจสอบและทำวิจัย การพัฒนาความรู้ทางวิทยาศาสตร์ กำหนดมาตรการในการเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารความปลอดภัยอาหารแก่ประชาชนและตั้งคณะกรรมการความปลอดภัยอาหารให้มีหน้าที่แนะนำรัฐมนตรี ประเมินความเสี่ยงอาหาร เพื่อติดตามการบังคับนโยบายความปลอดภัยอาหาร ในส่วนกฎหมายสุขอนามัยอาหาร มีวัตถุประสงค์ในการป้องกันอันตรายด้านสุขอนามัยที่มีผลมาจากการบริโภค เพื่อให้ผู้บริโภคมีความมั่นใจว่าอาหารมีความปลอดภัยและปกป้องประชาชนให้มีสุขภาพที่ดี เป็นกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยและสุขอนามัยอาหาร มีข้อกำหนดเกี่ยวกับห้ามการขายอาหารที่มีสารอันตราย และกำหนดให้มีมาตรฐานที่ใช้ในอาหารวัตถุเจือปนอาหารภษณะบรรจุ

อาหาร ได้กำหนดให้อาหารหมายความว่า อาหารและเครื่องดื่มทั้งหมดซึ่ง ไม่รวมถึงผลิตภัณฑ์ยา หรือผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะกึ่งยาตามกฎหมายว่าด้วยยา ให้ความหมายคำว่า วัตถุเจือปน หมายถึงสาร ที่ใช้ในการเติมผสมหรือใส่เข้าไปในอาหารหรือโดยวิธีการอื่นๆ ในกระบวนการผลิตอาหารหรือ เพื่อวัตถุประสงค์ของกระบวนการผลิตหรือการถนอมอาหาร โดยให้ความสำคัญในสุขอนามัยที่ เกี่ยวกับการกิน และการดื่มที่เกี่ยวกับอาหารวัตถุเจือปนอุปกรณ์สิ่งบรรจุ และภาชนะบรรจุ

กฎหมายของประเทศญี่ปุ่นได้กำหนดให้อาหารหรือวัตถุเจือปนที่ผลิตเพื่อจำหน่าย มีความสะอาด ถูกสุขอนามัย และห้ามจำหน่ายอาหาร วัตถุเจือปนที่เสื่อมเสียหรือน่าเสียหรือ ผิดปกติโดยไม่รวมถึงอาหาร วัตถุเจือปนที่ไม่มีความเสี่ยงต่อสุขภาพของมนุษย์ในสภาวะที่บริโภค ได้ตามปกติห้ามจำหน่ายอาหาร วัตถุเจือปนที่มีหรือปนเปื้อนสารพิษหรือสารที่เป็นอันตรายหรือ สงสัยว่าจะมีหรือปนเปื้อน และห้ามจำหน่ายอาหาร วัตถุเจือปนที่มีการปนเปื้อนจุลินทรีย์ก่อโรค หรือสงสัยว่ามีจุลินทรีย์ก่อโรค และมีความเสี่ยงต่อสุขภาพของมนุษย์รวมถึงห้ามจำหน่ายอาหาร วัตถุเจือปนที่มีความเสี่ยงต่อสุขภาพของมนุษย์ที่มีการปนเปื้อนหรือมีการเติมสารแปลกปลอมอื่นๆ ให้จัดทำหลักเกณฑ์สำหรับวิธีการผลิตการแปรรูปการใช้การปรุงหรือการถนอมอาหารหรือวัตถุเจือ ปนที่มีวัตถุประสงค์เพื่อจำหน่ายหรืออาจจะจัดทำมาตรฐานสำหรับส่วนประกอบของอาหารหรือ วัตถุเจือปนที่มีวัตถุประสงค์เพื่อจำหน่ายนอกจากนี้ ยังให้จัดทำบันทึกปริมาณการตกค้างสูงสุดของ สารเคมีทางการเกษตรในอาหาร และอาหารสัตว์ มีการควบคุมอุปกรณ์และสิ่งบรรจุ ภาชนะบรรจุที่ใช้ ในการประกอบกิจการต้องสะอาดและถูกสุขอนามัย และห้ามจำหน่ายผลิตหรือนำเข้าเพื่อ จำหน่ายอุปกรณ์หรือสิ่งบรรจุและภาชนะบรรจุที่มีความเป็นพิษหรือมีสารอันตรายที่ส่งผลให้เกิด ความเสี่ยงต่อสุขภาพมนุษย์ หรืออุปกรณ์หรือสิ่งบรรจุ ภาชนะบรรจุที่สัมผัสอาหารหรือวัตถุเจือปน ที่มีผลให้เกิดอันตราย และมีความเสี่ยงต่อสุขภาพมนุษย์ รวมทั้งให้จัดทำมาตรฐานสำหรับอุปกรณ์ หรือสิ่งบรรจุและภาชนะบรรจุหรือวัสดุที่ใช้ใส่อาหารเพื่อการจำหน่าย ทั้งจัดทำเกณฑ์ที่เหมาะสม สำหรับการแสดงฉลากของอาหารหรือวัตถุเจือปนที่มีวัตถุประสงค์เพื่อจำหน่ายหรืออุปกรณ์สิ่ง บรรจุ ภาชนะบรรจุ และห้ามการแสดงฉลากหรือการโฆษณาอาหารวัตถุเจือปนอุปกรณ์หรือสิ่ง บรรจุ ภาชนะบรรจุที่เป็นเท็จหรือเกินจริงซึ่งอาจจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพประชาชน

สำหรับวัตถุเจือปนที่มีการจัดทำเกณฑ์ และมาตรฐานของกฎหมายสุขอนามัย อาหาร จะต้องรวบรวมไว้เป็นมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารประเทศญี่ปุ่น รวมถึงให้จัดทำแนวทาง ในการตรวจติดตาม และการให้คำแนะนำเรื่องสุขอนามัยอาหาร โดยจะต้องจัดทำแผนสำหรับการ ตรวจติดตามและการให้คำแนะนำที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้าอาหารวัตถุเจือปนอุปกรณ์สิ่งบรรจุและ ภาชนะบรรจุการตรวจสอบอาหาร หรือวัตถุเจือปน หรืออุปกรณ์ หรือสิ่งบรรจุและภาชนะบรรจุ เพื่อจำหน่ายจะต้องได้รับการตรวจสอบจากหน่วยงานที่ได้รับการมอบหมายและต้องผ่านการ

ตรวจสอบ บุคคลใดที่ต้องการขึ้นทะเบียนเป็นหน่วยงานประเมินทางด้านเคมีกายภาพแบคทีเรีย และการใช้สัตว์ต้องจ่ายค่าธรรมเนียมเพื่อตรวจประเมิน และขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการที่ผลิตหรือแปรรูปผลิตภัณฑ์นมหรือวัตถุเจือปนเพื่อจำหน่ายหรืออาหารหรือวัตถุเจือปนอื่นๆ ที่กำหนดไว้ เฉพาะให้กระบวนการแปรรูปต้องเป็นไปตามหลักสุขอนามัยจะต้องมีบุคคลที่ทำหน้าที่ควบคุมสุขอนามัยอาหารในสถานที่ผลิตตลอดระยะเวลาในการผลิต ให้จัดทำหลักเกณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับมาตรการป้องกันความเป็นพิษหรือสารอันตรายจากการผสมที่ใส่ในอาหาร หรือวัตถุเจือปน ในระหว่างกระบวนการผลิตหรือแปรรูป และจัดทำหลักเกณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับกิจการร้านอาหารหรือกิจการอื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อสุขภาพประชาชนยกเว้นกิจการเชือดสัตว์ปีก อย่างไรก็ตาม ประเทศญี่ปุ่น โดยกระทรวงสุขภาพ แรงงาน และสวัสดิการ ได้ประกาศใช้ระบบ HACCP กับผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปด้วยกระบวนการใช้ความร้อนภายใต้ความดัน ผลิตภัณฑ์นมอาหารบรรจุกระป๋อง ปลาบดหนึ่ง เครื่องดื่ม และผลิตภัณฑ์เนื้อ แบบสมัครใจ ยังไม่มีการบังคับใช้เป็นกฎหมายแต่อย่างใด

1.4 วิเคราะห์เปรียบเทียบ

เมื่อพิจารณาแล้ว กล่าวได้ว่า สำหรับมาตรการทางกฎหมายความปลอดภัยอาหาร ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทของประเทศสหรัฐอเมริกา ซึ่งเดิมให้ระบบ HACCP แต่ภายหลังได้มีการพัฒนาปรับปรุงมาใช้ตามกฎหมาย SFMA เพื่อปฏิรูประบบการควบคุมความปลอดภัยด้านอาหาร โดยเปลี่ยนแปลงและมีการเพิ่มเติมในส่วนที่เป็นสาระสำคัญของกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัยด้านอาหาร มีการเพิ่มอำนาจหน้าที่ให้แก่สำนักงานอาหารและยาใช้ในการบังคับใช้กฎระเบียบต่างๆ ให้ควบคุมและตรวจสอบขั้นตอนในกระบวนการผลิตสินค้าอาหารให้เข้มงวดมากขึ้น เน้นให้เป็นลักษณะของการควบคุมเป็นมาตรการเชิงป้องกันแทนการตอบโต้ภายหลังเกิดปัญหา สำหรับกฎหมายของประเทศญี่ปุ่นนั้น ได้ประกาศให้ใช้ระบบ HACCP กับผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปด้วยกระบวนการใช้ความร้อนภายใต้ความดัน ผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง แต่ยังคงใช้เป็นแบบสมัครใจ ยังไม่มีการบังคับใช้เป็นกฎหมายแต่อย่างใด แต่ก็บังคับให้อยู่ภายใต้การควบคุมความปลอดภัยของผู้เชี่ยวชาญด้านความปลอดภัยอาหาร โดยเฉพาะ ซึ่งประเทศญี่ปุ่นนั้นจะมีลักษณะเดียวกันกับประเทศไทยที่มีการนำเอาระบบ HACCP มาใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร เพื่อนำไปใช้ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารเป็นภาคสมัครใจ แต่ประเทศไทยยังไม่มี ความชัดเจนในเรื่องหลักพื้นฐานการผลิตที่อยู่ภายใต้ผู้เชี่ยวชาญกำกับดูแลเหมือนกับประเทศญี่ปุ่น และยังคงต่างกับประเทศสหรัฐอเมริกาที่นำเอาระบบ HACCP มาออกเป็นกฎหมายบังคับใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร และยังได้มีการพัฒนากฎหมายความปลอดภัยของอาหาร โดยการออกข้อกำหนด SFMA ที่เพิ่มเติมจากระบบ HACCP ในปัจจุบันมาตรฐานอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทของประเทศไทยเป็นหลักเกณฑ์ทั้งแบบบังคับและสมัครใจ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับกรอบระดับประเทศที่เป็นคู่ค้า

ทำให้ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเลือกที่จะใช้มาตรการความปลอดภัยอาหารระบบ HACCP หรือไม่ก็ได้ ส่งผลให้สินค้าบางชนิดอาจไม่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภคเพียงพอ ประเทศไทยจึงควรที่จะใช้มาตรฐานความปลอดภัยของอาหารมาออกเป็นกฎหมายเป็นภาคบังคับและควรที่จะนำเอาหลักมาตรฐานความปลอดภัย FSMA ของสหรัฐอเมริกา มาเพิ่มเติมหลักมาตรฐาน HACCP เพื่อให้เกิดความปลอดภัยแก่ผู้บริโภคมากขึ้น โดยให้ผู้ประกอบการธุรกิจผลิตอาหารจัดทำขึ้นตอนพื้นฐานที่เป็นขั้นตอนเตรียมความพร้อมของโรงงานอุตสาหกรรมอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทและจัดทำขั้นตอนการผลิตและกระบวนการผลิต เพื่อเน้นให้การควบคุมเป็นมาตรการเชิงป้องกันแทนการตอบโต้ภายหลังเกิดปัญหา

2. ปัญหาเกี่ยวกับหน่วยงานกำกับดูแลสินค้าอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

กฎหมายความปลอดภัยอาหารในทุกประเทศจะต้องมีคณะกรรมการหลักที่มีหน้าที่กำหนดนโยบายเพื่อให้คณะกรรมการเฉพาะดำเนินการตามนโยบายเพื่อให้อาหารที่ผลิตมีความปลอดภัย ซึ่งคณะกรรมการมีหน้าที่ควบคุมตั้งแต่เริ่มการขออนุญาตต่างๆ กระบวนการผลิต จนกระทั่งสินค้านั้นถูกขายให้แก่ผู้บริโภค และได้ถูกบริโภคแล้วไม่มีอันตรายแก่ผู้บริโภคแต่อย่างใด

2.1 หน่วยงานกำกับดูแลสินค้าอาหารของประเทศไทย

สำหรับหน่วยงานคุ้มครองความปลอดภัยผู้บริโภคทางอาหารตามกฎหมายของประเทศไทยมีหลายหน่วยงาน ที่ได้ร่วมมือกันอย่างบูรณาการที่ดำเนินการขับเคลื่อนให้อาหารมีคุณภาพและความปลอดภัย แต่ละหน่วยงานมีอำนาจหน้าที่แตกต่างกันไป ตั้งแต่การควบคุมตั้งแต่ต้นน้ำที่ควบคุมดูแลเรื่องการใช้สารผลิตอาหาร มาตรฐานการผลิต การกระจายสินค้าในตลาด ตลอดจนการสร้างความรู้ความเข้าใจแก่ผู้ผลิตในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร

สำหรับหน่วยงานที่ควบคุมความเสี่ยงอันตรายต่อผู้บริโภคทางด้านอาหารโดยตรงจะเป็นหน่วยงานคณะกรรมการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ประเทศไทยมีคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ ภายใต้พระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ.2551 ที่เป็นองค์กรหลักในการบูรณาการเกี่ยวกับอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทานของหน่วยงานต่างๆ มีหน้าที่เสนอนโยบายและยุทธศาสตร์ด้านคุณภาพอาหารความปลอดภัยด้านอาหาร ความมั่นคงด้านอาหารและอาหารศึกษา รวมทั้งจัดทำแผนเผชิญเหตุและระบบเตือนภัยด้านอาหาร เป็นหน่วยงานที่มีเอกภาพในการจัดการอาหารอย่างบูรณาการ ไม่ว่าจะเป็น ความมั่นคงอาหาร คุณภาพและความปลอดภัยอาหาร การจัดการอาหารทั้งในภาวะปกติและภาวะฉุกเฉิน รวมถึงการให้ความรู้ความปลอดภัยอาหารแก่ผู้ประกอบการและประชาชน ซึ่งตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 กำหนดให้มีคณะกรรมการ

อาหารประกอบด้วยผู้แทนจากหน่วยงานภาครัฐ เอกชน และผู้ทรงคุณวุฒิ มีอำนาจออกประกาศต่างๆ ออกใบอนุญาตพักใบอนุญาต ทำลายหรือออกคำใดๆ เกี่ยวกับอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ไม่เป็นไปตามกฎหมาย และยังสามารถแต่งตั้งคณะกรรมการให้ปฏิบัติตามที่คณะกรรมการมอบหมาย คณะกรรมการอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ให้มีอำนาจหน้าที่พัฒนา เพื่อให้มีการบังคับใช้กฎหมาย การเฝ้าระวัง ตรวจสอบคุณภาพและมาตรฐานอาหาร ผลิตภัณฑ์ สถานที่ผลิต และการโฆษณา ตลอดจนการเฝ้าติดตามข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตในประเทศ รวมถึงสินค้าอาหารนำเข้า กำหนดประเภทอาหารที่จะต้องมีการควบคุมไว้ โดยเฉพาะสินค้าที่มีการผลิตเพื่อจำหน่าย หรือมีการนำเข้าเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดโดยให้ กำหนดปริมาณของวัตถุที่ใช้เป็นส่วนผสมของอาหาร แบ่งออกตามชื่อ ประเภท ชนิด หรือลักษณะของอาหารแต่ละประเภทที่ผลิต เพื่อจำหน่าย หรือนำเข้าเพื่อจำหน่าย รวมถึงการกำหนดให้ใช้สีและเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสหลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการใช้วัตถุเจือปนในอาหาร กำหนดความปลอดภัยในด้านคุณภาพ หรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ ตลอดจนห้ามใช้วัตถุใดๆ ทำอาจเป็นอันตรายที่ใช้เป็นภาชนะบรรจุอาหารด้วย กำหนดวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารเพื่อป้องกันมิให้อาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่ายนำเข้าเพื่อจำหน่ายหรือที่จำหน่ายเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ กำหนดอาหารที่ห้ามผลิตนำเข้าหรือจำหน่าย กำหนดหลักเกณฑ์เงื่อนไขการในการตรวจการเก็บตัวอย่างการยึดการอายัด และการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการซึ่งอาหารรวมทั้งเอกสารอ้างอิง กำหนดประเภทและชนิดอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่ายซึ่งจะต้องมีฉลากข้อความในฉลากเงื่อนไข และวิธีการแสดงฉลากตลอดจนหลักเกณฑ์และวิธีการโฆษณา ตรวจประเมินสถานที่ผลิตและสามารถออกใบรับรองสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด สำหรับคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค จะมีอำนาจในการให้ความช่วยเหลือผู้บริโภคที่ได้รับความเสียหายจากอาหารที่ไม่ปลอดภัย แต่เป็นกระบวนการให้ความช่วยเหลือหลังจากที่มีความเสียหายเกิดขึ้นแล้วเช่นเดียวกันกับคณะกรรมการตามพระราชบัญญัติความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ.2551 ที่มีคณะกรรมการดำเนินการเรียกค่าเสียหายให้แก่ผู้บริโภคที่ได้รับความเสียหายแล้ว

เมื่อพิจารณาแล้วกล่าวได้ว่า ส่วนใหญ่แล้วกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารจะให้อำนาจคณะกรรมการที่จะดำเนินการภายหลังจากที่ผู้บริโภคได้รับความเสียหายแล้ว หรือมีอำนาจในการป้องกันความเสียหายในผลิตภัณฑ์อาหารหลังจากที่ได้ผลิตแล้ว จะมีแต่คณะกรรมการอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 เท่านั้นที่มีอำนาจเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารโดยตรงตั้งแต่เริ่มต้นจากการผลิตอาหาร แต่อย่างไรก็ตาม ประเทศไทยยังไม่มี

คณะอนุกรรมการที่จะควบคุมความปลอดภัยของอาหารประเภทนี้โดยตรง อีกทั้งคุณสมบัติของผู้ที่จะได้รับการแต่งตั้งให้เป็นคณะอนุกรรมการอาหารนั้น ควรจะถูกระบุไว้อย่างแน่ชัดว่าจะต้องมีความรู้ความเข้าใจด้านความปลอดภัยอาหารโดยตรง

2.2 หน่วยงานกำกับดูแลสินค้าอาหารของประเทศสหรัฐอเมริกา

ระบบการควบคุมอาหารของประเทศสหรัฐอเมริกา ควบคุมโดยรัฐบาลกลางรัฐท้องถิ่นและหน่วยงานต่างๆ ซึ่งกฎหมายของรัฐบาลกลางควบคุมรัฐ และการค้าระหว่างประเทศ ส่วนกฎหมายระดับรัฐจะควบคุมธุรกิจภายในรัฐนั้นๆ ดังนั้นระบบความปลอดภัยอาหารของประเทศสหรัฐอเมริกาประกอบด้วยหน่วยงานของรัฐบาลกลางที่ทำหน้าที่หลักในการกำกับดูแลความปลอดภัยอาหาร โดยแต่ละรัฐอาจจะเพิ่มเติมข้อกำหนดอื่นๆ เพื่อกำกับดูแลให้อาหารมีคุณภาพและความปลอดภัยได้

หน่วยงานกำกับดูแลสินค้าเกษตรและอาหารประเทศสหรัฐอเมริกามีหน่วยงานหลักของรัฐบาลกลางที่กำกับดูแลและเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารหลายหน่วยงาน ทั้งหน่วยงานที่ดำเนินการด้านอาหารการเกษตรทรัพยากรธรรมชาติการพัฒนาชนบทโภชนาการและประเด็นอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อลดอันตรายจากอาหารตั้งแต่ฟาร์มจนถึงผู้บริโภค โดยมีหน่วยตรวจสอบและความปลอดภัยอาหาร เป็นหน่วยงานหลักที่กำกับดูแลความปลอดภัยอาหาร มีหน่วยบริการตรวจสอบและความปลอดภัยอาหาร สำหรับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา FDA มีหน้าที่ในการปกป้อง และสนับสนุนด้านสุขภาพของมนุษย์ และสัตว์โดยมีเป้าหมายเพื่อสร้างความมั่นใจว่าอาหารและผลิตภัณฑ์เสริมอาหารมีความปลอดภัยสำหรับมนุษย์รวมถึงอาหารสัตว์ และการใช้ยา สัตว์มีการกำหนดค่ามาตรฐานที่อยู่บนพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์เพื่อป้องกันการเจ็บป่วยที่เกิดจากอาหาร เพื่อสร้างความมั่นใจในการปฏิบัติตามมาตรฐานนั้นๆ เพื่อปกป้องสุขภาพของประชาชน บังคับใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องดำเนินการตรวจสอบโรงงานแหล่งผลิตและแปรรูปอาหารในต่างประเทศ ผลิตภัณฑ์นำเข้า กำกับดูแลอาหารอุตสาหกรรม และประชาชนประกอบด้วยมาตรฐานอาหารและอุตสาหกรรมอาหารและมาตรฐานสถานที่จำหน่ายปลีกซึ่งส่งเสริมการคุ้มครองสถานประกอบการอาหาร ประเทศสหรัฐอเมริกาได้ให้ความสำคัญในการป้องกันปัญหาความปลอดภัยของอาหารในรูปแบบการปนเปื้อนเชื้อก่อโรค รวมทั้งรูปแบบของการก่อการร้ายทางชีวภาพ องค์การอาหารและยาสหรัฐจึงได้ออกกฎหมายการปรับปรุงความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัย Food Safety Modernization Act. เป็นการปรับปรุงกฎหมายด้านความปลอดภัยอาหารในประวัติศาสตร์ 70 ปีของอเมริกา มีวัตถุประสงค์ที่เป็นการควบคุมเชิงป้องกันอาหาร และสุขลักษณะอาหารของของมนุษย์และสัตว์ กำหนดความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์จากฟาร์ม ป้องกันการปลอมปนอาหาร

การทวนสอบของโซ่อุปทาน รวมถึงการประเมินหน่วยงานของบุคคลที่สามที่ได้รับอนุญาตให้ตรวจสอบความปลอดภัย

หน่วยงานที่สำคัญภายใต้ FDA อย่างสำนักงานอาหาร และเวชภัณฑ์สำหรับสัตว์ เป็นหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับอาหารและยาสัตว์ก่อตั้งเมื่อเดือนสิงหาคม พ.ศ. 2552 มีหน้าที่รับผิดชอบด้านต่างๆที่เกี่ยวข้องกับอาหารกฎระเบียบและสนับสนุนเพื่อให้บรรลุเป้าหมายของหน่วยงานและเป็นหน่วยงานหลักที่วางแผนการดำเนินงานเกี่ยวกับกลุ่มทำงานด้านความปลอดภัยอาหาร รวมทั้งเป็นหน่วยงานความปลอดภัยอาหารที่สร้างขึ้นใหม่ตามกฎหมายการปรับปรุงความปลอดภัยด้านอาหารให้ทันสมัย FSMA ประกาศใช้เมื่อปี พ.ศ. 2553 มีศูนย์ความปลอดภัยอาหาร และโภชนาการประยุกต์ เป็นหน่วยงานหลักที่กำกับดูแลความปลอดภัยอาหารและดำเนินการลดความเสี่ยงจากการเจ็บป่วยที่เกิดจากอาหารประกอบด้วยการกำหนดค่ามาตรฐานและกำกับดูแลอาหารในประเทศและอาหารนำเข้าให้เป็นไปตามมาตรฐาน กำหนดข้อแนะนำให้กับรัฐและท้องถิ่น การส่งเสริมการร่วมมือทำงาน FSMA จัดทำระบบอย่างเป็นทางการสำหรับการร่วมงานกับหน่วยงานรัฐบาลอื่นๆ ทั้งภายในประเทศ และในต่างประเทศ ในการทำเช่นนั้น กฎหมายยอมรับอย่างชัดเจนว่า หน่วยงานทางด้านความปลอดภัยของอาหารทั้งหมด จำเป็นต้องร่วมกันทำงานในลักษณะที่รวมเข้าด้วยกันเพื่อให้บรรลุเป้าหมาย โดยมีคณะกรรมการควบคุมมาตรฐานการผลิตอาหาร เพื่อดำเนินการควบคุมตรวจสอบความถูกต้องและความสมบูรณ์ของแผนผังการผลิต เพื่อให้ได้ความถูกต้องที่ครบทุกขั้นตอนที่ระบุไว้ในขั้นตอนการผลิต กำหนดให้ผู้ที่จะเป็นคณะกรรมการ จะต้องได้รับการศึกษาผ่านการอบรม มีความรู้ หรือมีประสบการณ์เกี่ยวกับการจัดการความปลอดภัยอาหาร โดยผู้ที่ผ่านการอบรมจากหลักสูตรฝึกอบรมที่เป็นหลักสูตรมาตรฐานที่ได้รับการรับรองจากองค์การอาหารและยา โดยคณะกรรมการมีอำนาจควบคุมกระบวนการผลิตอาหารให้เป็นไปตามขั้นตอนตามหลักการที่ได้กำหนดไว้

เมื่อพิจารณาแล้วกล่าวได้ว่า กฎหมายความปลอดภัยอาหารจะออกโดยรัฐบาลกลาง ซึ่งแต่ละรัฐอาจมีข้อกำหนดเกี่ยวกับความปลอดภัยเพิ่มเติมได้ แต่กฎหมายทั้งหมดต้องชัดเจนว่า หน่วยงานทางด้านความปลอดภัยของอาหารทั้งหมดจะต้องร่วมกันทำงานในลักษณะที่รวมเข้าด้วยกันเพื่อให้บรรลุเป้าหมาย โดยมีคณะกรรมการควบคุมมาตรฐานการผลิตอาหาร เพื่อดำเนินการควบคุมตรวจสอบความถูกต้อง และความสมบูรณ์ของแผนผังการ ผู้ที่จะเป็นคณะกรรมการ จะต้องได้รับการศึกษาผ่านการอบรม มีความรู้ หรือมีประสบการณ์เกี่ยวกับการจัดการความปลอดภัยอาหาร โดยผู้ที่ผ่านการอบรมจากหลักสูตรฝึกอบรมที่เป็นหลักสูตรมาตรฐานที่ได้รับการรับรองจากองค์การอาหารและยา

2.3 หน่วยงานกำกับดูแลสินค้าอาหารของประเทศญี่ปุ่น

หน่วยงานกำกับดูแลสินค้าอาหารของประเทศญี่ปุ่นประกอบด้วยคณะกรรมการความปลอดภัยอาหาร (Food Safety Commission: FSC) เป็นองค์กรอิสระทำหน้าที่ประเมินความเสี่ยงอาหาร รวมถึงการกำหนดมาตรการชั่วคราวหากพบว่าอาหารนั้นไม่มีความปลอดภัย มีอันตรายต่อประชาชน 3 หน่วยงาน ได้แก่ กระทรวงสาธารณสุข แรงงานและสวัสดิการ กระทรวงเกษตร ป่าไม้ การประมง และสำนักงานคุ้มครองผู้บริโภค

กระทรวงสาธารณสุข แรงงาน และสวัสดิการ MHLW จะดูแลความปลอดภัยอาหาร ปกป้องสุขภาพของประชาชนโดยใช้มาตรการเสริมสร้างความแข็งแกร่งในการประกันความปลอดภัยอาหาร ดำเนินการภายใต้กฎหมายความปลอดภัยของอาหาร สำหรับกระทรวงเกษตร ป่าไม้ ประมง MAFF เป็นหน่วยงานดำเนินการด้านความปลอดภัยของอาหารสัตว์ไม่ว่าจะผลิตภายในประเทศหรือนำเข้าจากต่างประเทศดำเนินการภายใต้การจัดการความเสี่ยงในห่วงโซ่อาหาร เพื่อให้มั่นใจถึงความปลอดภัยของอาหาร และสำนักงานคุ้มครองผู้บริโภค CAA เป็นหน่วยงานที่ดำเนินการปกป้องผลประโยชน์ของผู้บริโภค มีหน้าที่ครอบคลุมเรื่องที่เกี่ยวข้องกับผู้บริโภค ได้แก่ การติดตามของสินค้าอาหารซึ่งดำเนินการภายใต้กฎหมายสุขอนามัยอาหาร

หน่วยงานที่มีบทบาทเกี่ยวข้องกับงานด้านความปลอดภัยอาหารโดยตรงของญี่ปุ่นคือ สำนักงานความปลอดภัยอาหารและคุ้มครองผู้บริโภค (Food Safety Consumer Affairs Bureau) ส่วนคณะกรรมการความปลอดภัยอาหาร FSC มีหน้าที่ให้คำแนะนำแก่รัฐมนตรีประเมินความเสี่ยงอาหารติดตามการบังคับใช้นโยบายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหาร เป็นหน่วยงานที่ดำเนินการประเมินความเสี่ยงและการทำงานเป็นอิสระจากหน่วยงานจัดการความเสี่ยง ตระหนักว่าการปกป้องสุขภาพของประชาชน และทำหน้าที่แลกเปลี่ยนข้อมูลด้านความเสี่ยงระหว่างหน่วยงานหลัก ไม่ว่าจะเป็นกระทรวงสาธารณสุข แรงงานและสวัสดิการ กระทรวงเกษตร ป่าไม้และประมง ดังนั้น FSC จึงมีเป้าหมายหลักในการดำเนินการคือประเมินความเสี่ยงอาหารโดยใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์เป็นอิสระ และเป็นธรรมรวมถึงให้คำแนะนำแก่หน่วยงานที่เกี่ยวข้องและดำเนินการสื่อสารความเสี่ยงระหว่างผู้ที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ผู้บริโภคและผู้ประกอบการร้านอาหาร นอกจากนี้ยังดำเนินการตอบสนองต่อเหตุการณ์การเจ็บป่วย และเหตุฉุกเฉินที่เกิดจากอาหาร FSC ประกอบด้วยคณะกรรมการที่มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารจำนวน 7 คน ยังมีคณะกรรมการผู้เชี่ยวชาญอีก 12 คณะ ทำหน้าที่ประเมินความเสี่ยงอันตรายเฉาะด้าน

เมื่อพิจารณาแล้วกล่าวได้ว่า ประเทศญี่ปุ่นมีหน่วยงานกำกับดูแลความปลอดภัยอาหาร มีคณะกรรมการความปลอดภัยอาหารจากสามหน่วยงานที่มีความรู้ความเข้าใจด้านความปลอดภัยอาหารจำนวน 7 คน และยังมีคณะกรรมการผู้เชี่ยวชาญ 12 คณะที่ทำหน้าที่ประเมินความเสี่ยงด้านอันตรายเฉพาะเรื่องนั้นๆ ทำงานร่วมกันอย่างบูรณาการ

2.4 วิเคราะห์เปรียบเทียบ

จากการศึกษาพบว่า ทั้งประเทศไทย สหรัฐอเมริกาและประเทศญี่ปุ่นต่างมีคณะกรรมการกลางในระดับที่เป็นราชการระดับสูงที่มีอำนาจในการบริหารและให้นโยบายคณะกรรมการในระดับรองลงมามีปฏิบัติตาม แต่สำหรับประเทศสหรัฐอเมริกาที่ได้นำเอามาตรฐาน HACCP มาบัญญัติไว้เป็นกฎหมายบังคับใช้ควบคุมความปลอดภัยของอาหาร และยังมีข้อกำหนดให้มีการจัดตั้งให้มีบุคลากรที่มีความรู้และประสบการณ์ในด้านอุตสาหกรรมอาหารโดยตรงมากำกับดูแลความปลอดภัยอาหาร เพื่อให้เกิดความเสี่ยงต่อผู้บริโภคน้อยที่สุด แต่ประเทศญี่ปุ่นและประเทศไทยยังไม่มีการบังคับใช้ระบบมาตรฐานความปลอดภัยอาหารเอกชน HACCP เป็นกฎหมายใช้บังคับ จึงยังไม่มีคณะกรรมการเฉพาะที่ควบคุมให้เป็นไปตามมาตรฐานดังกล่าว แม้ประเทศญี่ปุ่นจะมีองค์การกลางที่ควบคุมความปลอดภัยอาหารทั่วไปเช่นกัน และกำหนดให้ใช้มาตรฐาน HACCP เป็นภาคสมัครใจ จึงทำให้ประเทศญี่ปุ่นไม่มีคณะกรรมการความปลอดภัยอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเหมือนกับประเทศไทย แต่มีคณะกรรมการความปลอดภัยอาหารจากสามหน่วยงานที่มีความรู้ความเข้าใจด้านความปลอดภัยอาหารจำนวน 7 คน และยังมีคณะกรรมการผู้เชี่ยวชาญ 12 คณะที่ทำหน้าที่ประเมินความเสี่ยงด้านอันตรายเฉพาะเรื่องนั้นๆ ทำงานร่วมกันอย่างบูรณาการ ซึ่งคณะกรรมการของประเทศไทยจะเป็นคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ ที่มีอำนาจในการกำหนดนโยบายหลัก โดยมีคณะกรรมการอาหารและยาเป็นผู้รับนโยบายและปฏิบัติตามโดยคณะกรรมการอาหารและยาตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เท่านั้นที่มีอำนาจเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร โดยตรงตั้งแต่เริ่มต้นจากการผลิตอาหาร ส่วนคณะกรรมการตามกฎหมายอื่นจะมีอำนาจหน้าที่ป้องกันและในการช่วยเหลือผู้บริโภคหลังจากที่สินค้าได้ผลิตออกมาแล้ว แต่อย่างไรก็ตาม ประเทศไทยยังไม่มียุทธศาสตร์ที่จะควบคุมความปลอดภัยของอาหารประเภทนี้โดยตรง อีกทั้งคุณสมบัติของผู้ที่จะได้รับการแต่งตั้งให้เป็นคณะกรรมการอาหารนั้น ควรจะถูกระบุไว้อย่างแน่ชัดว่าต้องมีความรู้ความเข้าใจด้านความปลอดภัยอาหารโดยตรง สำหรับประเทศสหรัฐอเมริกา ที่ได้นำมาตรฐาน HACCP มาบังคับใช้เป็นกฎหมายไว้เป็นระยะเวลาอันยาวนานแล้ว และได้ปรับปรุงระบบความปลอดภัย HACCP ตลอดเวลา ได้มีการพัฒนาให้มีคณะกรรมการโดยเฉพาะที่กำกับดูแลความปลอดภัยอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท โดยกำหนดให้บุคคลที่จะมาเป็นคณะกรรมการดังกล่าวจะต้องมีคุณสมบัติที่มีความรู้และได้รับการฝึกอบรม และมี

ประสบการณ์เกี่ยวกับการจัดการความปลอดภัยอาหาร เป็นผู้ที่ผ่านการอบรมจากหลักสูตรฝึกอบรมที่เป็นหลักสูตรมาตรฐานที่ได้รับการรับรองจากองค์การอาหารและยาสหรัฐอเมริกา ประเทศไทย เหมาะที่จะมีคณะอนุกรรมการควบคุมความปลอดภัยที่มีความรู้ความชำนาญด้านความปลอดภัยของอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเฉพาะเหมือนกับประเทศสหรัฐอเมริกา



บทที่ 5

บทสรุปและข้อเสนอแนะ

1. บทสรุป

การที่ผู้ประกอบการได้นำเอาเทคโนโลยีเข้ามาใช้ในกระบวนการผลิตสินค้า ผลิตภัณฑ์ เพื่อให้เหมาะสมกับความต้องการสินค้าที่มีเพิ่มมากขึ้นของผู้บริโภค จึงทำให้กระบวนการผลิตย่อมมีข้อบกพร่องมากขึ้นตามอัตราการผลิตที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค ถ้าหากไม่มีมาตรการควบคุมอันตรายในอาหารให้มีความปลอดภัยไว้อย่างมีประสิทธิภาพ อาจทำให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคได้ อันตรายของอาหารอาจเกิดขึ้นได้ทั้งในลักษณะทางชีวภาพ ทางเคมี และทางกายภาพ ที่มีผลทำให้ผู้บริโภคเกิดเจ็บป่วย หรือบาดเจ็บ การมีข้อกำหนดและมาตรฐานการผลิตอาหารที่ดีเพื่อการคุ้มครองผู้บริโภคของภาคอุตสาหกรรมอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทมีความจำเป็นอย่างยิ่ง ในปัจจุบันมาตรการควบคุมความปลอดภัยอาหารดังกล่าวของประเทศไทยยังคงใช้ระบบความปลอดภัยในอาหารของ HACCP เป็นภาคสมัครใจ ทำให้ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารชนิดนี้ที่ประกอบกิจการโดยการส่งสินค้าออกขายไปยังต่างประเทศเท่านั้นที่จะปฏิบัติตามมาตรการดังกล่าวอย่างเคร่งครัด ส่วนผู้ประกอบการที่จำหน่ายสินค้าภายในประเทศมีสิทธิที่จะเลือกใช้มาตรการความปลอดภัยดังกล่าวหรือไม่ก็ได้ ส่งผลทำให้ผู้บริโภคสินค้าอาหารประเภทนี้มีโอกาสเสี่ยงที่จะได้รับอันตรายทั้งทางชีวภาพ ทางเคมี และทางกายภาพ จึงเป็นหน้าที่ของภาครัฐที่จะต้องเข้ามากำหนดการควบคุมให้เกิดความปลอดภัยในอาหารมากขึ้น โดยเป็นการป้องกันความเสียหายกำหนดให้ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารประเภทนี้ทั้งหมด ต้องใช้มาตรฐานความปลอดภัยอาหารอย่างเท่าเทียมกัน และจำเป็นที่จะต้องมียุทธศาสตร์ของรัฐที่มีความชำนาญในด้านมาตรการความปลอดภัยดังกล่าว อีกทั้งต้องมีหน้าที่ดูแลความปลอดภัยอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทไว้โดยเฉพาะ ไม่ซ้ำซ้อนกับหน่วยงานอื่น จึงจะทำให้การทำงานมีประสิทธิภาพสูงขึ้น ปัญหาในปัจจุบันประเทศไทยก็ยังคงไม่มีการประกาศบังคับใช้มาตรการความปลอดภัยดังกล่าวให้มีสภาพบังคับใช้เป็นกฎหมาย รวมทั้งยังไม่มีคณะกรรมการเฉพาะที่มีความรู้ความสามารถโดยตรงเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

จากการศึกษาพบว่า การดำเนินการป้องกันความเสี่ยงที่อาจเกิดความเสียหายต่อผู้บริโภคในผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะที่ปิดสนิทของประเทศไทยยังไม่มีมาตรการบังคับที่ชัดเจน เพื่อให้

การคุ้มครองผู้บริโภคในกลุ่มบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทอย่างมีประสิทธิภาพ ควรกำหนดให้มีคณะกรรมการที่มีความชำนาญด้านความปลอดภัยอาหารประเภทนี้ไว้โดยเฉพาะ บังคับใช้มาตรฐานความปลอดภัยเป็นกฎหมายบังคับ โดยกำหนดมาตรฐานความปลอดภัย ให้ผู้ประกอบการผลิตอาหารจัดทำขึ้นตอนพื้นฐานที่เป็นขั้นตอนเตรียมความพร้อมของโรงงาน และกำหนดแผนและจัดทำขั้นตอนการผลิต กระบวนการผลิตอุตสาหกรรมอาหารชนิดนี้ เพื่อแก้ไขปัญหา ดังนี้

1.1 ปัญหาไม่มีคณะกรรมการที่มีความรู้ด้านความปลอดภัยอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

องค์การกำกับดูแลมาตรฐานความปลอดภัยของอาหารของแต่ละประเทศจะมีหน่วยงานดูแลคุ้มครองผู้บริโภค มีการกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยของเอกชน บางมาตรฐานความปลอดภัยได้ถูกนำมาใช้บัญญัติเป็นกฎหมาย แต่บางมาตรฐานยังถูกนำมาใช้ควบคุมความปลอดภัยเป็นเพียงมาตรการภาคสมัครใจ สำหรับประเทศไทยได้ใช้ระบบควบคุมความปลอดภัยในอาหารที่กำหนดให้มีหลักเกณฑ์ในระบบควบคุมอาหารขั้นพื้นฐาน ได้แก่ ระบบ GMP นำมาบังคับใช้เป็นกฎหมาย แต่ในส่วนของระบบควบคุมอาหารขั้นสูงกว่าและได้รับการยอมรับในทางสากล เช่น ระบบ HACCP ยังคงถูกกำหนดมาตรฐานไว้ใช้เป็นเพียงสมัครใจ ในกรณีควบคุมที่มีการติดตามหรือตรวจสอบย้อนกลับอาหารที่พบว่ามีปัญหาความปลอดภัยในอาหารยังไม่มีมีการบังคับใช้และดำเนินการอย่างเป็นรูปธรรม ประเทศไทยควรมีกฎหมายควบคุมกำกับดูแลกำหนดให้มีผู้เชี่ยวชาญในอุตสาหกรรมนั้นๆ เพื่อให้มีการบังคับใช้มาตรฐานความปลอดภัยของอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเป็นกฎหมายอย่างชัดเจนและเป็นมาตรฐานเดียวกัน เมื่อพิจารณาจากหน่วยงานที่กำกับดูแลความปลอดภัยของอาหารทั้งในประเทศไทย สหรัฐอเมริกาและประเทศญี่ปุ่น ต่างมีคณะกรรมการกลางในระดับที่เป็นราชการระดับสูงที่มีอำนาจในการบริหารและให้นโยบาย คณะกรรมการในระดับรองลงมามีปฏิบัติตาม จะเห็นได้ว่าประเทศสหรัฐอเมริกาได้มีการกำหนดให้มีการจัดตั้งให้มีบุคลากรที่มีความรู้และประสบการณ์ในด้านอุตสาหกรรมอาหารโดยตรงมากำกับดูแลความปลอดภัยอาหาร เพื่อให้เกิดความเสี่ยงต่อผู้บริโภคน้อยที่สุด หรือแม้ประเทศญี่ปุ่นจะนำเอาระบบมาตรฐานอาหาร HACCP มาบังคับเป็นภาคสมัครใจ และไม่มีคณะกรรมการควบคุมความปลอดภัยอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทไว้โดยเฉพาะ แต่จะเห็นได้ว่าประเทศญี่ปุ่นมีคณะกรรมการที่มีความชำนาญเฉพาะด้านมาควบคุมดูแล ที่ต่างจากประเทศไทยที่ยังไม่มีการบังคับใช้ระบบมาตรฐานความปลอดภัยอาหารเอกชน HACCP เป็นกฎหมายใช้บังคับเช่นกัน ซึ่งคณะกรรมการอาหารของประเทศไทยยังคงเป็นคณะกรรมการกลางที่ดูแลเรื่องความปลอดภัยอาหารทั่วไป อีกทั้งไม่ได้ระบุนุคนสมบัติที่มีความชำนาญในด้านอุตสาหกรรมอาหารประเภทนี้ที่

ชัดเจน ไม่ได้ถูกระบุไว้อย่างแน่ชัดว่าผู้ที่จะเป็นคณะกรรมการอาหารที่มีหน้าเข้ามาควบคุมความปลอดภัยจะต้องมีความรู้ความเข้าใจด้านความปลอดภัยอาหารชนิดนี้ไว้โดยตรง จึงทำให้มีปัญหาในการควบคุมความปลอดภัยอาหาร เมื่อเปรียบเทียบกับประเทศสหรัฐอเมริกา ที่ได้นำมาตราฐานความปลอดภัยอาหาร HACCP มาบังคับใช้เป็นกฎหมายไว้เป็นระยะเวลานานแล้ว และสหรัฐอเมริกา ยังได้ปรับปรุงระบบความปลอดภัย HACCP ตลอดเวลา ได้มีการพัฒนาให้มีคณะกรรมการที่มีความรู้ความสามารถและมีประสบการณ์ที่ผ่านการอบรมจากหลักสูตรฝึกอบรมที่เป็นหลักสูตรมาตรฐานที่ได้รับการรับรองจากองค์การอาหารและยาสหรัฐอเมริกา ให้มีความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร โดยเฉพาะที่กำกับดูแลความปลอดภัยอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท สำหรับอุตสาหกรรมอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทในประเทศไทยควรจะมีการแต่งตั้งผู้เชี่ยวชาญที่มีความรู้ด้านความปลอดภัยในอุตสาหกรรมอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทไว้โดยเฉพาะ จะต้องพิจารณาในการกำหนดเพิ่มเติมคณะกรรมการเฉพาะเรื่องชุดใหม่ โดยคณะกรรมการเฉพาะจะต้องมีความรู้เข้าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ และให้อำนาจหน้าที่ของคณะกรรมการกำหนดมาตรฐานการควบคุมที่เป็นการป้องกันความเสียหายให้ผู้ประกอบการให้ดำเนินกิจกรรมทางธุรกิจเพื่อป้องกันความเสี่ยงที่อาจเกิดความเสียหายต่อผู้บริโภคในผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะที่ปิดสนิท

1.2 ปัญหาที่ยังไม่มีการกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยที่แน่นอนบังคับใช้เป็นกฎหมาย

ประเทศญี่ปุ่น ได้มีมาตรการควบคุมความปลอดภัยอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท โดยประกาศให้ใช้ระบบ HACCP กับผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปด้วยกระบวนการใช้ความร้อน ภายใต้ความดัน ผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง แต่ยังคงใช้เป็นมาตรฐานแบบสมัครใจ ยังไม่มีการบังคับใช้เป็นกฎหมาย แต่ก็บังคับให้อยู่ภายใต้การควบคุมความปลอดภัยของผู้เชี่ยวชาญที่มีความรู้ด้านความปลอดภัยอาหาร โดยเฉพาะ ซึ่งประเทศไทยเองได้นำเอาระบบมาตรฐานความปลอดภัย HACCP มาใช้ในกระบวนการผลิตอาหารในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารชนิดนี้แบบภาคสมัครใจเช่นกัน แต่ประเทศไทยยังไม่มี ความชัดเจนในเรื่องหลักพื้นฐานการผลิตที่อยู่ภายใต้ผู้เชี่ยวชาญกำกับดูแลเหมือนกับประเทศญี่ปุ่น ทำให้ประสิทธิภาพการควบคุมความปลอดภัยของอุตสาหกรรมอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทของประเทศไทยยังคงมีปัญหาที่จะต้องได้รับการแก้ไข ซึ่งเมื่อเปรียบเทียบกับข้อกำหนดมาตรการทางกฎหมายความปลอดภัยอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทของประเทศสหรัฐอเมริกาแล้ว จะเห็นได้ว่าประเทศสหรัฐอเมริกาได้นำเอามาตรฐานความปลอดภัยอาหาร HACCP มาบังคับใช้เป็นภาคบังคับ โดยออกเป็นกฎหมาย และยังพัฒนาปรับปรุงมาใช้บังคับตามกฎหมาย SFMA เพื่อปฏิรูประบบการควบคุมความปลอดภัยด้านอาหารให้เข้มข้นขึ้น ทำให้เกิดความปลอดภัยแก่ผู้บริโภคมากขึ้นตามไปด้วย โดยให้ผู้ประกอบการธุรกิจผลิตอาหารจัดทำขั้นตอน

พื้นฐานที่เป็นขั้นตอนเตรียมความพร้อมของโรงงานอุตสาหกรรมอาหารและจัดทำขั้นตอนการผลิตและกระบวนการผลิต ให้เป็นมาตรการเชิงป้องกันแทนการตอบโต้ภายหลังเกิดปัญหา แต่ประเทศไทยเองได้นำเอาระบบมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร HACCP มาใช้เป็นมาตรฐานการผลิตอาหารประเภทนี้เป็นเพียงมาตรฐานภาคสมัครใจ ทำให้ผู้ประกอบการบางรายเท่านั้นที่จะนำเอามาตรฐานดังกล่าวมาใช้เพื่อส่งออกสินค้าให้แก่ประเทศคู่ค้าที่วางข้อกำหนดไว้อย่างเคร่งครัด เป็นช่องให้ผู้ประกอบการที่ผลิตอาหารชนิดนี้ที่ส่งจำหน่ายภายในประเทศมีการหลีกเลี่ยงไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดดังกล่าว อาจทำให้ผู้บริโภคไม่ได้รับความปลอดภัยจากการบริโภคเท่าที่ควร ดังนั้นอุตสาหกรรมอาหารชนิดนี้ควรมีข้อกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยอาหารที่ชัดเจนเป็นภาคบังคับที่ผู้ประกอบการทุกรายจะต้องปฏิบัติตามเป็นมาตรฐานเดียวกัน จึงควรกำหนดให้ผู้ประกอบการดำเนินกิจการป้องกันความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับสินค้าอาหารของตนเอง โดยการกำหนดให้ผู้ประกอบการจะต้องดำเนินการตามมาตรการควบคุมกระบวนการผลิตอาหารให้เป็นไปตามขั้นตอนตามหลักการที่ได้กำหนดไว้ และกำหนดนโยบายการพัฒนากระบวนการผลิตอาหารอย่างต่อเนื่อง โดยให้และผู้ประกอบการธุรกิจผลิตอาหารจัดทำขั้นตอนพื้นฐานที่เป็นขั้นตอนเตรียมความพร้อมของโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร รวมถึงให้ผู้ประกอบการธุรกิจผลิตอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท กำหนดแผนและจัดทำขั้นตอนการผลิตและกระบวนการผลิต

ดังนั้น ผู้เขียนจึงเห็นว่า กฎหมายของประเทศไทยที่มีอยู่ยังไม่อาจป้องกันความเสียหายที่จะเกิดขึ้นกับผู้บริโภคได้อย่างครอบคลุม เพราะมาตรฐานความปลอดภัยยังคงเป็นเพียงมาตรฐานภาคสมัครใจที่ผู้ประกอบการจะดำเนินการตามหรือไม่ก็ได้ นอกจากนี้ในส่วนคณะกรรมการที่มีอยู่นั้นเป็นเพียงคณะกรรมการอาหารทั่วไป ไม่มีความรู้ความเข้าใจในปัญหาความปลอดภัยในอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่แท้จริง เพื่อให้ผู้บริโภคอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทมีความปลอดภัยสูงสุด ประเทศไทยจึงควรบังคับใช้มาตรฐานความปลอดภัยอาหารเป็นภาคบังคับ โดยออกเป็นกฎหมายและจัดตั้งคณะกรรมการ กำหนดคณะกรรมการที่มีความชำนาญด้านความปลอดภัยอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทไว้โดยเฉพาะ

2. ข้อเสนอแนะ

เพื่อให้การคุ้มครองผู้บริโภคในกลุ่มที่บริโภคผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทมีประสิทธิภาพ จึงควรจัดตั้งคณะกรรมการ กำหนดคณะกรรมการที่มีความชำนาญด้านความปลอดภัยอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทไว้โดยเฉพาะ และกำหนดมาตรฐานที่ใช้ควบคุมความปลอดภัยอาหารเพื่อเป็นการป้องกันความเสียหาย กำหนดหน้าที่ของผู้ประกอบการให้ดำเนินการ

ป้องกันความเสี่ยงที่อาจเกิดความเสียหายต่อผู้บริโภคในผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะที่ปิดสนิทอันเป็นการควบคุมไว้โดยเฉพาะ คือ

2.1 ให้คณะกรรมการอาหารออกคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการควบคุมมาตรฐานการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทไว้โดยเฉพาะ เพื่อดำเนินการควบคุมตรวจสอบความถูกต้องตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 มาตรา 12 เพื่อเป็นการบังคับใช้กฎหมายให้มีความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ ดังนี้

2.1.1 ตั้งคณะกรรมการควบคุมมาตรฐานการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทไว้โดยเฉพาะ เพื่อดำเนินการควบคุมตรวจสอบความถูกต้องและความสมบูรณ์ของแผนผังการผลิต เพื่อให้ได้ความถูกต้องที่ครบทุกขั้นตอนที่ระบุไว้ในขั้นตอนการผลิต

2.1.2 ผู้ที่จะเป็นคณะกรรมการจะต้องได้รับการศึกษาผ่านการอบรม มีความรู้หรือมีประสบการณ์เกี่ยวกับการจัดการความปลอดภัยอาหาร โดยผู้ที่ผ่านการอบรมจากหลักสูตรฝึกอบรมที่เป็นหลักสูตรมาตรฐานที่ได้รับการรับรองจากองค์การอาหารและยาของประเทศไทย

2.1.3 ให้คณะกรรมการมีอำนาจควบคุมให้ผู้ประกอบธุรกิจผลิตอาหารจัดทำขั้นตอนพื้นฐานที่เป็นขั้นตอนเตรียมความพร้อมของโรงงานอุตสาหกรรม กำหนดแผนและจัดทำขั้นตอนการผลิตและกระบวนการผลิต และกำหนดนโยบายการพัฒนากระบวนการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทอย่างต่อเนื่อง

2.2 ให้รัฐมนตรีออกประกาศกำหนดมาตรฐานการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 มาตรา 6 ดังนี้

2.2.1 ให้ผู้ประกอบธุรกิจผลิตอาหารจัดทำขั้นตอนพื้นฐานที่เป็นขั้นตอนเตรียมความพร้อมของโรงงานอุตสาหกรรมอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทไว้ดังนี้

- 1) จัดทำคณะทำงานเพื่อพัฒนาระบบการควบคุมการผลิตอาหาร
- 2) กำหนดรายละเอียดของผลิตภัณฑ์อาหาร
- 3) ระบุวัตถุประสงค์การใช้ผลิตภัณฑ์และกลุ่มผู้บริโภค
- 4) จัดทำแผนผังกระบวนการผลิต

6) ทวนสอบความถูกต้องของแผนผังกระบวนการผลิตกับการผลิตจริง

2.2.2 ให้ผู้ประกอบธุรกิจผลิตอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท กำหนดแผนและจัดทำขั้นตอนการผลิตและกระบวนการผลิตไว้ดังนี้

1) วิเคราะห์อันตรายที่มีโอกาสเกิดขึ้นในแต่ละขั้นตอนของกระบวนการผลิตรวมทั้งวัตถุดิบและส่วนผสมต่างๆ

2) กำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมอันตราย ให้อยู่ในระดับที่ยอมรับได้ว่าปลอดภัยต่อผู้บริโภคร

3) กำหนดค่าวิกฤตเพื่อใช้เป็นค่าในการควบคุมจุดวิกฤตที่เป็นอันตราย

4) กำหนดการตรวจติดตามการควบคุมจุดวิกฤตให้อยู่ในเกณฑ์ที่กำหนด

5) กำหนดวิธีการปฏิบัติแก้ไขการเบี่ยงเบนของจุดวิกฤตที่เป็นอันตราย

6) ทวนสอบความถูกต้องและสอดคล้องของแผนและจัดทำขั้นตอนการผลิตและกระบวนการผลิต

7) จัดทำเอกสาร บันทึกข้อมูล และจัดเก็บข้อมูล ของแผนขั้นตอนการผลิตและกระบวนการผลิต



บรรณานุกรม



บรรณานุกรม

- กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค โภชนะสูงและกฎหมายความรับผิดชอบในผลิตภัณฑ์. (2556). นนทบุรี
มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.
- กัณฑ์ทัฬห เรือนก้อน. (2561) ปัญหาทางกฎหมายเกี่ยวกับเครื่องคุ้มครองประเภทไม่ใช่
แอลกอฮอล์. วารสารวิชาการ.
- เกรียงไกร เจริญธนาวัฒน์. (2558). หลักพื้นฐานกฎหมายมหาชน. (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ:
วิญญูชน.
- ขุนประเสริฐสุภมาตรา. (2477). หนังสือว่าด้วยภาคสิทธิ. กรุงเทพฯ: นิติศาสตร์.
- โครงการ “เสริมสร้างความเข้มแข็งกลไกคุ้มครองผู้บริโภคภาคประชาชนด้านอาหาร” มูลนิธิเพื่อ
ผู้บริโภค และเครือข่ายผู้บริโภค. คู่มือรับเรื่องร้องเรียนด้านอาหาร. กรุงเทพฯ.
พิมพ์ดี. หน้า 21
- จิระศักดิ์ ดิษฐพลจันทร์ และคณะ. (2561). “การเปรียบเทียบหลักความรับผิดชอบทางละเมิดกับหลักความ
รับผิดชอบเด็ดขาดและการรับรู้ของผู้ประกอบการ หอการค้าจังหวัดอุดรธานี”.
วารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา.
- ชุมพล ศฤงคารศิริ. (2550). การวางแผนและควบคุมการผลิต ฉบับปรับปรุงใหม่. กรุงเทพฯ: สมาคม
เทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น)
- ชัยวัฒน์ วงศ์วัฒนสานต์. (2543). กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค. กรุงเทพฯ: วิญญูชน.
- ณัฐวัชรพี วงศ์ชนเดช. (2563). ปัญหาทางกฎหมายด้านการควบคุมระบบคุณภาพและความปลอดภัย
ของอาหาร. วารสารวิชาการ.
- ณพิชญ์กาน ศรีเจริญพงศ์. (2556). มาตรฐานบังคับกับความรับผิดชอบของผู้ประกอบการต่อเสียหายที่
เกิดขึ้นจากสินค้าไม่ปลอดภัย. (วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
ไม่ได้ตีพิมพ์) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.
- ธานีศ เกศวพิทักษ์. (2551). คำอธิบายกฎหมายวิธีพิจารณาผู้บริโภคร. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ:
Pholsiam Printing And Publishing.
- ธันย์ธมนต์ เพชรหาวล. (2556). ปัญหาทางกฎหมายในการควบคุมอาหารที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้.
(วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ไม่ได้ตีพิมพ์) มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต,
กรุงเทพฯ.
- ปรียา วิบูลย์เศรษฐ์ และคณะ. (2561). HACCP การจัดการความปลอดภัยอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 2).
กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

- ไพโรจน์ วายูภาพ. (2563). *คำอธิบายกฎหมายวิธีพิจารณาผู้บริโภค*. (พิมพ์ครั้งที่ 4).
กรุงเทพฯ: กรุงเทพมหานคร พับลิชชิ่ง.
- ไพโรจน์ อาจปึกษา. (2543). *คำอธิบายกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค (ฉบับชาวบ้าน)*. กรุงเทพฯ:
วิญญูชน.
- ยกระดับSME-OTOPสู่ยุคฯแปรรูปขั้นสูง. https://www.innnews.co.th/economy/news_579045//.
สืบค้นเมื่อวันที่ 10 ธันวาคม 2563
- รัชวรรณ อภิลักขิตกาล. (2562). *มาตรฐานอาหารและกฎหมายอาหาร*. (พิมพ์ครั้งที่ 4). กรุงเทพฯ:
มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- รุ่งฤทัย รังสี. (2551). *แนวทางการประยุกต์ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารตามมาตรฐาน
ISO 220: 2005 ในการผลิตชาสมุนไพรเชิงผสมชาเขียวของบริษัท ชารวมใจ จำกัด*.
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- วรพจน์ วิสสุตพิชญ์. (2543). *สิทธิและเสรีภาพตามรัฐธรรมนูญ*. กรุงเทพฯ: วิญญูชน.
- วิณา ไชยสาร. (2556). *ปัญหากฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารที่มีผลต่อการส่งออก
อาหารของไทย ศึกษากรณีอาหารพร้อมปรุง(Ready to Cook Food)*. (วิทยานิพนธ์
ปริญญานิติศาสตรมหาบัณฑิต ไม่ได้ดีพิมพ์) มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต, กรุงเทพฯ.
- ศรันย์ศรี สมบุญญฤทธิ. (2547). *ความปลอดภัยทางด้านอาหารกับกฎเกณฑ์ของ WTO*.
(สารนิพนธ์ปริญญานิติศาสตรมหาบัณฑิต ไม่ได้ดีพิมพ์) มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์,
กรุงเทพฯ.
- ศิรินุช กุเจริญไพบูลย์. (2552). *การคุ้มครองผู้บริโภคของประเทศญี่ปุ่นด้านความปลอดภัยของ
อาหาร*. สักทอง วารสาร
- ศูนย์วิจัยเพื่ออุตสาหกรรม. <http://fic.nfi.or.th/MarketOverviewDomesticDetail.php?id=290>
(17 Dec 2018). สืบค้นเมื่อวันที่ 10 ธันวาคม 2563
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2557). *สถานการณ์ความปลอดภัยอาหารและผลิตภัณฑ์
สุขภาพ ณ สถานที่จำหน่าย(ส่วนภูมิภาค) ผลการตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้าน
และจุลินทรีย์ ปีงบประมาณ 2557*. กรุงเทพฯ : สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา.
- สำนักงานสภาผู้แทนราษฎร. *แนวทางการดำเนินงานคณะกรรมการการคุ้มครองผู้บริโภค
สภาผู้แทนราษฎร*.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2541). *หลักสูตรการจัดการสุขลักษณะ และ HACCP
ในโรงงานอุตสาหกรรม*. กรุงเทพฯ: สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
อุตสาหกรรม.

สุขุม ศุภนิคย์. (2556). *คำอธิบายกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค*. (พิมพ์ครั้งที่ 8). กรุงเทพฯ:

สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

_____. (2549). *คำอธิบายกฎหมายความรับผิดในผลิตภัณฑ์*. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ:

วิญญูชน.

หยุด แสงอุทัย. (2545). *ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมายทั่วไป*. กรุงเทพฯ: ประกายพริ้ง.

Food and Agriculture of the United Nations. <http://www.fao.org/3/a-y8705e.pdf>.

สืบค้นเมื่อวันที่ 4 กุมภาพันธ์ 2564

FAO/WTO, *Assuring Food Safety and Quality: Guidelines for Strengthening National Food*

Control John Medeley. Hungry for Trade. Australia: Pluto Press Australia.



ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ	นายปารเมศ อักษรดี
วัน เดือน ปีเกิด	30 สิงหาคม 2519
สถานที่เกิด	อำเภอศรีมหาโพธิ์ จังหวัดปราจีนบุรี
ประวัติการศึกษา	นิติศาสตรบัณฑิต มหาวิทยาลัยรามคำแหง ปีการศึกษา 2545 บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยรามคำแหง ปีการศึกษา 2561
สถานที่ทำงาน	บริษัท บิสซิเนส เอ็คควิตี้ เมเนจเม้นท์ จำกัด
ตำแหน่ง	กรรมการผู้จัดการ

