



การเสริมสร้างการเรียนรู้และทักษะความรอบรู้เกี่ยวกับการจัดทำฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร

แก่ผู้ประกอบการผลิตอาหาร: กรณีศึกษาจังหวัดสมุทรสาคร

The enhancing of knowledge and skills in food product labeling
for food entrepreneurs: a case study of Samut Sakhon Province

ศิลินิตย์ พึ่งเจษฎา¹

Silanit Peungjesada¹

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประเภทของสถานที่ผลิตอาหารกับการนำเสนอข้อมูลบนฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร และศึกษาผลของการเสริมสร้างการเรียนรู้และทักษะความรอบรู้เกี่ยวกับการจัดทำฉลากผลิตภัณฑ์อาหารแก่ผู้ประกอบการผลิตอาหาร กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในงานวิจัย เป็นฉลากผลิตภัณฑ์อาหารจากสถานที่ผลิตอาหารในจังหวัดสมุทรสาครที่ยื่นประเมินในช่วงเดือนมีนาคม – มิถุนายน พ.ศ. 2567 จำนวนทั้งสิ้น 380 ฉลาก ใช้แบบเก็บข้อมูลที่ผู้วิจัยพัฒนาขึ้นสำหรับประเมิน 2 แบบ ได้แก่ แบบรายงานการตรวจประเมินฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 367 (พ.ศ. 2557), ฉบับที่ 383 (พ.ศ. 2560) และฉบับที่ 394 (พ.ศ. 2561) และมีการกำหนดให้ผู้ประกอบการผลิตอาหารเข้ารับคำแนะนำปรึกษา 1 – 3 ครั้ง ผลการวิจัยพบว่า ประเภทของสถานที่ผลิตอาหารและการได้รับ/ไม่ได้รับการรับรองระบบมาตรฐานการผลิต (GMP/HACCP/GHP) มีความสัมพันธ์กับการนำเสนอข้อมูลบนฉลากผลิตภัณฑ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$) ส่วนผลของการเสริมสร้างการเรียนรู้และทักษะความรอบรู้เกี่ยวกับการจัดทำฉลากผลิตภัณฑ์อาหารพบว่า ข้อบกพร่องในการนำเสนอข้อมูลบนฉลากผลิตภัณฑ์มีแนวโน้มลดลง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงก่อนการเข้ารับคำแนะนำปรึกษารั้งที่ 2 ทั้งนี้ ควรเสริมสร้างการเรียนรู้และทักษะความรอบรู้เกี่ยวกับการจัดทำฉลากผลิตภัณฑ์อาหารในแบบบูรณาการด้วยวิธีการที่หลากหลาย

คำสำคัญ : ฉลากอาหาร, อุตสาหกรรมอาหาร, การเสริมสร้างการเรียนรู้และทักษะความรอบรู้

¹ เภสัชกรชำนาญการพิเศษ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสมุทรสาคร

¹ Pharmacist, Senior Professional Level, Division of Consumer Protection and Public Health Pharmacy, Samut Sakhon Provincial Public Health Office, E-mail : sonny_kiwi_1@hotmail.com



Abstract

This research aimed to examine the relationship between the type of food manufacturing facility and the information displayed on food labeling, as well as to study the effects of enhancing knowledge and skills in food labeling for food entrepreneurs. The samples used in this research were food labels from food manufacturing facilities in Samut Sakhon Province, which were submitted for evaluation during the period from March to June 2024, totaling 380 labels. The research utilized two types of data collection tools developed by the researcher for evaluation: the food label inspection report according to the Ministry of Public Health's Announcements No.367 (2014), No.383 (2017), and No. 394 (2018). Food entrepreneurs were also required to attend 1 to 3 consultation sessions. The findings indicated that there was a statistically significant relationship ($p < 0.05$) between the type of food manufacturing facility and whether or not it was certified according to manufacturing standard systems (GMP/HACCP/GHP), and the display of information on food labeling. Concerning the impact of enhancing knowledge and skills in food labeling, it was found that deficiencies in displaying information on food labeling tended to decrease, particularly before the second consultation session. It is recommended to enhance knowledge and skills in food labeling in an integrated manner using various methods.

Keywords : Food labeling, Food industry, Enhancing knowledge and skills



บทนำ

อุตสาหกรรมอาหาร (Food Industry) คือ อุตสาหกรรมที่นำผลผลิตจากการเกษตร ได้แก่ ผลผลิตจากพืช ปศุสัตว์ และประมงมาใช้เป็นวัตถุดิบหลักในการผลิตอาหาร โดยใช้เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารและการถนอมอาหาร เครื่องจักรและอุปกรณ์ต่าง ๆ สำหรับกระบวนการแปรรูปอาหาร (Food Processing Equipment) บรรจุภัณฑ์อาหาร (Packaging) เพื่อผลิตผลิตภัณฑ์อาหารในปริมาณมาก มีคุณภาพสม่ำเสมอปลอดภัย สะดวกต่อการบริโภค การนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน และเพื่อการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อีกด้วย^{1,2}

ประเทศไทยมีศักยภาพด้านอุตสาหกรรมอาหารในระดับสูง ซึ่งเป็นศักยภาพในด้านการผลิตเพื่อการบริโภคทั้งภายในประเทศและการส่งออก เพราะมีพื้นฐานด้านการผลิตทางการเกษตรที่แข็งแกร่ง ทำให้มีผลผลิตที่ใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับการแปรรูปหลากหลายและต่อเนื่อง รวมถึงแรงงานในอุตสาหกรรมที่มีคุณภาพ ความทันสมัยของเทคโนโลยี ส่งผลให้เกิดการพัฒนาารูปแบบผลิตภัณฑ์อาหารที่สอดคล้องต่อความต้องการของตลาดสินค้ามากขึ้น³ สำหรับจังหวัดสมุทรสาคร จังหวัดชายทะเลจังหวัดเล็ก ๆ แห่งหนึ่งตั้งอยู่บริเวณภาคกลางของประเทศไทย เป็นจังหวัดที่มีศักยภาพเอื้อต่อการประกอบธุรกิจเชิงอุตสาหกรรม เนื่องจากพื้นที่ตั้งอยู่ในเขตปริมณฑล

ของกรุงเทพมหานคร การคมนาคมและการขนส่งสะดวกรวดเร็วและมีโครงสร้างพื้นฐานและปัจจัยในการผลิตที่เหมาะสมต่อการลงทุนของนักลงทุน ส่งผลให้มีผู้ประกอบการธุรกิจอุตสาหกรรมสนใจลงทุนและตั้งโรงงานอุตสาหกรรมในเขตจังหวัดสมุทรสาครเป็นจำนวนมาก โดยอุตสาหกรรมอาหาร โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับสัตว์น้ำถือเป็นสาขาอุตสาหกรรมที่มีการลงทุนสูงสุดเป็นอันดับที่ 1 ของจังหวัด⁴

จากที่กล่าวมานี้จะเห็นได้ว่า จังหวัดสมุทรสาครเปรียบเสมือนแหล่งผลิตอาหารที่มีขนาดใหญ่แห่งหนึ่งของประเทศ ซึ่งมีการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารทั้งภายในประเทศและส่งออกไปยังต่างประเทศ มีการกระจายในท้องตลาดอย่างกว้างขวางออกไปสู่ผู้บริโภคทางตรงและทางอ้อม จึงไม่อาจปฏิเสธได้ว่า ปัญหาสำคัญอย่างหนึ่งที่อาจเกิดขึ้นได้อย่างชัดเจนคือ ปัญหาเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารต่าง ๆ เอง หรือรายละเอียดบ่งชี้ส่วนประกอบต่าง ๆ ของผลิตภัณฑ์อาหาร นั่นคือ ฉลากบนภาชนะบรรจุที่ห่อหุ้มอยู่ นับตั้งแต่ปี พ.ศ. 2563 จนถึงปัจจุบันสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสมุทรสาคร โดยกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุขได้รับปัญหาร้องเรียนจากผู้บริโภคเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นจำนวนทั้งสิ้น 342 เรื่อง ซึ่งสูงที่สุดในบรรดาประเภทผลิตภัณฑ์สุขภาพ ดังแสดงในตารางที่ 1



ตารางที่ 1 จำนวนเรื่องร้องเรียนเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์สุขภาพระหว่าง ปี พ.ศ. 2563 – 2566* ของสำนักงาน
สาธารณสุขจังหวัดสมุทรสาคร จำแนกตามประเภทผลิตภัณฑ์

เรื่องร้องเรียน	ปี พ.ศ.				รวม (เรื่อง)	ร้อยละ
	2563	2564	2565	2566		
ยา	1	1	2	4	8	1.98
เครื่องสำอาง	11	15	12	10	48	11.85
วัตถุอันตราย	1	-	1	-	2	0.49
ผลิตภัณฑ์สมุนไพร	-	1	-	1	2	0.49
เครื่องมือแพทย์	-	-	-	3	3	0.74
อาหาร	43	99	90	110	342	84.45
รวม (เรื่อง)	56	116	105	128	405	100

* ที่มา : รายงานการตรวจราชการกระทรวงสาธารณสุข ประจำปี พ.ศ. 2566 โดย สำนักงานสาธารณสุข
จังหวัดสมุทรสาคร (ข้อมูล ณ วันที่ 22 พฤศจิกายน 2566)

จากตารางที่ 1 จำนวนเรื่องร้องเรียนเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์สุขภาพทั้งหมดที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสมุทรสาครได้รับในช่วงปี พ.ศ. 2563 – 2566 มีจำนวน 405 เรื่อง โดยเป็นเรื่องร้องเรียนเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารมากที่สุดจำนวน 342 เรื่อง คิดเป็นร้อยละ 84.44 ของเรื่องร้องเรียนทั้งหมด เมื่อพิจารณาเฉพาะเรื่องร้องเรียนเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารแล้วพบว่า ร้อยละ 62.87 เป็นข้อร้องเรียนเกี่ยวกับฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร โดยทางสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสมุทรสาครได้ตรวจสอบเรื่องร้องเรียนต่าง ๆ และได้แก้ไขเรื่องร้องเรียนเหล่านั้น ซึ่งพบว่ามีทั้งที่ไม่พบการกระทำผิดจริง เช่น เข้าตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารแล้ว พบว่าไม่ใช่สถานที่ตามที่ถูกร้องเรียน สถานที่ผลิตอาหารปิด เลิกผลิต หรือแจ้งเลิกไปแล้ว ฯลฯ รวมทั้งพบว่าไม่มีความผิดหลังเข้าตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร เช่น ฉลากผลิตภัณฑ์อาหารมีข้อบกพร่องที่อยู่ในขอบข่ายที่สำนักงาน

คณะกรรมการอาหารและยาอนุมัติไม่ได้ ฯลฯ อย่างไรก็ตาม แม้ว่าสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสมุทรสาครจะได้ดำเนินการตรวจสอบและแก้ไขเรื่องร้องเรียนเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งในด้านฉลากผลิตภัณฑ์อาหารอย่างต่อเนื่องแล้วก็ตาม มีแนวโน้มว่าเรื่องร้องเรียนในประเด็นดังกล่าวยังคงมีอยู่จำนวนมากและมีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้นอีกด้วย

เราอาจถือได้ว่า ฉลากผลิตภัณฑ์อาหารเป็นสิ่งสำคัญมากสำหรับผู้บริโภค นิจิตรตรา ทรวงดอน⁵ ได้ศึกษาการรับรู้ข้อมูลโภชนาการบนฉลากอาหารเพื่อการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารของกลุ่มผู้บริโภคในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล ผลการวิจัยพบว่า ปัจจัยด้านเพศ อายุ วุฒิการศึกษา มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการอ่านฉลากอาหาร รวมถึงการใช้ข้อมูลบนฉลากอาหารมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการใช้ข้อมูลโภชนาการบนฉลากเพื่อการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ หรือใน



งานวิจัยของ ชยธร ศรีตงกิม⁶ ที่ศึกษาความสัมพันธ์ของฉลากบนบรรจุภัณฑ์ที่ระบุถึงส่วนประกอบที่ส่งผลต่อสุขภาพกับพฤติกรรมการบริโภคโดยพิจารณาพฤติกรรมทัศนคติและพฤติกรรมการเลือกซื้ออาหารที่ดีต่อสุขภาพ ที่ผู้บริโภคพิจารณาคุณสมบัติตามที่ระบุบนฉลากบรรจุภัณฑ์ รวมทั้งปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับคุณสมบัติอาหารที่ดีต่อสุขภาพที่ส่งผลต่อการตัดสินใจซื้ออาหาร ผลการศึกษาพบว่าอายุและรายได้ ไม่มีผลต่อความตั้งใจซื้ออาหารที่มีฉลากหรือตราสัญลักษณ์เพื่อสุขภาพ ปัจจัยด้านคุณสมบัติของผลิตภัณฑ์ มีอิทธิพลต่อความตั้งใจซื้ออาหารเพื่อสุขภาพมากที่สุด รองลงมาคือปัจจัยการรับรู้ด้านราคา ส่วนปัจจัยประโยชน์ด้านสุขภาพ ปัจจัยความใส่ใจสิ่งแวดล้อม ปัจจัยการรับรู้คุณภาพ ปัจจัยความเชื่อมั่น และปัจจัยการรับรู้ด้านคุณค่าไม่มีอิทธิพลต่อความตั้งใจซื้อ ซึ่งข้อมูลต่าง ๆ เหล่านี้ จะถูกบรรจุไว้ในฉลากผลิตภัณฑ์อาหารนั่นเอง ด้วยเหตุทั้งหมดที่กล่าวมานี้ ผู้วิจัยในฐานะที่ปฏิบัติหน้าที่ในกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสมุทรสาคร ได้เล็งเห็นถึงปัญหาเรื่องร้องเรียนดังกล่าว ที่ยังคงเกิดขึ้นอย่างต่อเนื่อง จึงมีแนวคิดในการวิเคราะห์หาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยของประเภทสถานที่ผลิตอาหารกับการนำเสนอข้อมูลบนฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร รวมทั้งการจัดทำการเสริมสร้างการเรียนรู้และทักษะความรอบรู้แก่ผู้ประกอบการผลิตอาหารในจังหวัดสมุทรสาคร โดยมุ่งหวังว่าข้อค้นพบจากงานวิจัยนี้จะสามารถใช้เป็นแนวทางในการจัดการความรู้ หรือการจัดอบรมเกี่ยวกับการจัดทำฉลากผลิตภัณฑ์อาหารให้แก่ผู้ประกอบการอาหาร ผู้บริโภค หรือผู้ที่สนใจได้ต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประเภทของสถานที่ผลิตอาหารกับการนำเสนอข้อมูลบนฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร
2. เพื่อศึกษาผลของการเสริมสร้างการเรียนรู้และทักษะความรอบรู้เกี่ยวกับการจัดทำฉลากผลิตภัณฑ์อาหารแก่ผู้ประกอบการผลิตอาหารในจังหวัดสมุทรสาคร

ขอบเขตของการวิจัย

งานวิจัยนี้เก็บรวบรวมข้อมูลฉลากผลิตภัณฑ์อาหารจากสถานที่ผลิตอาหารในจังหวัดสมุทรสาครที่ยื่นประเมินในช่วงเดือนมีนาคม – มิถุนายน พ.ศ. 2567 โดยการคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างเฉพาะฉลากผลิตภัณฑ์อาหารที่มีข้อกำหนดให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข 3 ฉบับเท่านั้น คือ 1) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 367) พ.ศ. 2557 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ⁷ 2) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 383) พ.ศ. 2560 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ 2)⁸ และ 3) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 394) พ.ศ. 2561 เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการและค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ⁹

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงพรรณนาแบบภาคตัดขวาง (Descriptive Cross-sectional Research) ประกอบด้วย 2 ตอน ตอนแรกเป็นการสำรวจครั้งเดียว ส่วนตอนที่ 2 เป็นการเก็บข้อมูลต่อเนื่อง 3 ครั้ง หลังการได้รับคำปรึกษาแต่ละรอบ (Visit)



ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรในงานวิจัยนี้ คือ ผลิตภัณฑอาหารที่ยื่นขออนุญาตจากสถานที่ผลิตอาหาร โดยกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาเป็น ผลิตภัณฑอาหารจากผู้ประกอบผลิตอาหารทั้งหมดที่ได้เข้ารับการอบรมผ่านระบบออนไลน์ (E-submission) โดยมีทั้งจากผู้แทนของบริษัท ผลิตภัณฑอาหารที่ยื่นขออนุญาตกลุ่มใหม่ และจากผู้ติดต่อประสานงาน/ผู้มีหน้าที่ขอขึ้นทะเบียนตำรับของสถานที่ผลิตอาหารที่ยื่นประเมินในช่วงเดือนมีนาคม - มิถุนายน พ.ศ. 2567 และยังรวมถึงผลิตภัณฑอาหารที่ถูกร้องเรียน โดยผู้บริโภคหรือหน่วยงานต่าง ๆ ที่แจ้งเข้ามามายังสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสมุทรสาคร และคัดเลือกเฉพาะผลิตภัณฑอาหารที่มีข้อกำหนดให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับการแสดงฉลากของอาหาร/ฉลากโภชนาการ จากสถานที่ผลิตอาหาร รวมจำนวนผลิตภัณฑอาหารที่ใช้ในการวิจัยทั้งสิ้น 380 ฉลาก

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ คือ แบบเก็บข้อมูลที่ผู้วิจัยได้สร้างขึ้นโดยได้รับการตรวจสอบ ปรับปรุง แก้ไขจากคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญและผู้ทรงคุณวุฒิ จำนวน 3 ท่าน แบ่งแบบเก็บข้อมูลออกเป็น 2 แบบ โดยมีรายละเอียดดังนี้

1. แบบรายงานการตรวจประเมินฉลากผลิตภัณฑอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 367 (พ.ศ. 2557) กับฉบับที่ 383 (พ.ศ. 2560) แบ่งเนื้อหาออกเป็น 4 ส่วน ได้แก่

- ส่วนที่ 1 ข้อมูลผลิตภัณฑพร้อมแนบฉลากผลิตภัณฑอาหาร

- ส่วนที่ 2 รายการตรวจประเมินจำนวน 14 รายการ ได้แก่ ชื่ออาหาร เลขสารบบอาหาร ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้นำเข้าหรือสำนักงานใหญ่ ปริมาณอาหารเป็นระบบเมตริก ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะหรือแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับตัวเลขตาม INS for Food Additives ข้อความ “แต่งกลิ่นธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นสังเคราะห์” “แต่งรสธรรมชาติ” หรือ “แต่งรสเลียนธรรมชาติ” (ถ้ามี) วัน เดือน และปี สำหรับอาหารที่มีอายุการเก็บไม่เกิน 90 วันหรือที่มีอายุการเก็บเกิน 90 วัน คำเตือน (ถ้ามี) ข้อแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี) วิธีปรุงเพื่อรับประทาน (ถ้ามี) วิธีการใช้และข้อความที่เป็นสำหรับอาหารที่มุ่งหมายจะใช้กับทารกหรือเด็กอ่อนหรือบุคคลกลุ่มใดโดยเฉพาะ และข้อความที่กำหนดเพิ่มเติม (ถ้ามี)

- ส่วนที่ 3 คำแนะนำสำหรับการตรวจประเมินแต่ละครั้ง

- ส่วนที่ 4 สรุปผลการตรวจประเมินฉลากผลิตภัณฑ

2. แบบรายงานการตรวจประเมินฉลากผลิตภัณฑอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 394 (พ.ศ. 2561) แบ่งเนื้อหาออกเป็น 4 ส่วน โดยเนื้อหาส่วนที่ 1, 3 และ 4 เหมือนกันกับแบบรายงานการตรวจประเมินฯ แบบแรก ส่วนเนื้อหาแบบรายงานการตรวจประเมินฯ ส่วนที่ 2 มีรายการตรวจประเมิน จำนวน 20 รายการ เป็นรายการตรวจประเมินแบบเดียวกับแบบรายงานการตรวจประเมินฯ แบบแรก



14 รายการ ส่วนอีก 6 รายการเพิ่มเติม ได้แก่ การแสดงฉลากอาหารไม่มีกลูเตน รูปแบบและเงื่อนไขของการแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการ วิธีการกำหนดปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคกับจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ สารอาหารที่แนะนำให้บริโภคประจำวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปี ขึ้นไป หลักเกณฑ์การกล่าวอ้างทางโภชนาการบนฉลากอาหาร และข้อความ “บริโภคแต่น้อยและออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ”

การเก็บรวบรวมข้อมูล

หลังจากคัดเลือกฉลากผลิตภัณฑ์อาหารจากสถานที่ผลิตอาหารที่เข้าเกณฑ์ข้อกำหนดการปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับการแสดงฉลากของอาหาร/ฉลากโภชนาการเรียบร้อยแล้ว ผู้วิจัยได้พิจารณาฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร โดยตรวจสอบรายละเอียดการนำเสนอข้อมูลบนฉลากผลิตภัณฑ์อาหารแต่ละประเภทด้วยแบบรายงานการตรวจประเมินฉลากผลิตภัณฑ์อาหารทั้งสองแบบ กำหนดให้เป็นการเข้ารับคำแนะนำปรึกษาครั้งที่ 1 (Visit-1) หากการนำเสนอข้อมูลบนฉลากผลิตภัณฑ์อาหารถูกต้องสมบูรณ์ เจ้าหน้าที่ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องจะแจ้งกลับผลการตรวจสอบแต่หากการนำเสนอข้อมูลบนฉลากผลิตภัณฑ์อาหารไม่ถูกต้องจะนัดหมายให้คำแนะนำปรึกษาครั้งที่ 2 (Visit-2) ต่อไป จากนั้น ผู้วิจัยจะตรวจสอบรายละเอียดการนำเสนอข้อมูลบนฉลากผลิตภัณฑ์อาหารในรายการที่ผู้ประกอบการผลิตอาหารต้องแก้ไขอีกครั้ง หากยังไม่ถูกต้องอีกจะนัดหมายให้คำแนะนำปรึกษาครั้งที่ 3 (Visit-3) โดยในการนัดหมายให้คำแนะนำปรึกษาแต่ละครั้ง จะกำหนดระยะเวลาให้

ผู้ประกอบการผลิตอาหารได้ปรับปรุงแก้ไขฉลากผลิตภัณฑ์อาหารตามความเหมาะสม แต่ไม่เกิน 30 วัน ในกรณีที่เป็นการข้อบกพร่องรุนแรงจะแนะนำให้ผู้ประกอบการผลิตอาหารแก้ไขในทันที หลังจากเสร็จสิ้นขั้นตอนการให้คำแนะนำปรึกษาแล้ว ผู้วิจัยได้เก็บรวบรวมข้อมูลทั้งหมดสู่ขั้นตอนการวิเคราะห์ทางสถิติ และนำเสนอผลการวิจัยในลำดับต่อไป

การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้ในการวิจัย

แบ่งการวิเคราะห์ออกเป็น 3 ส่วน ได้แก่

1. ผลการประเมินฉลากผลิตภัณฑ์อาหารแบ่งตามประเภทของสถานที่ผลิตอาหาร (ไม่เข้าข่ายโรงงาน (สบ.1/1) กับเข้าข่ายโรงงาน (อ.2]) วิเคราะห์โดยใช้แบบรายงานการตรวจประเมินฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 367 (พ.ศ. 2557) ฉบับที่ 383 (พ.ศ. 2560) และฉบับที่ 394 (พ.ศ. 2561)

2. ความสัมพันธ์ระหว่างประเภทของสถานที่ผลิตอาหาร (ได้รับ/ไม่ได้รับการรับรองระบบมาตรฐานการผลิต GMP/HACCP/GHP) กับการนำเสนอข้อมูลบนฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร วิเคราะห์โดยการทดสอบไคสแควร์แบบข้อมูลจำแนกสองทาง กำหนดค่านัยสำคัญทางสถิติที่ 0.05

3. ผลการประเมินฉลากผลิตภัณฑ์อาหารและผลจากการเสริมสร้างการเรียนรู้และทักษะความรู้เกี่ยวกับการจัดทำฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร โดยวิเคราะห์จากความถูกต้องของการจัดทำฉลากผลิตภัณฑ์อาหารภายหลังเข้ารับคำแนะนำปรึกษาในแต่ละรอบแล้ว งานวิจัยนี้ได้รับอนุมัติจากคณะกรรมการพิจารณาจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสมุทรสาคร เลขที่ SK7854-2024



ผลการวิจัย

จากการเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างที่เป็นฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร จำนวนทั้งสิ้น 380 ฉลาก สามารถจำแนกตามสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (สบ.1/1) จำนวน 113 ฉลาก โดยมาจากสถานที่ผลิตอาหารที่ได้รับการรับรองระบบมาตรฐานการผลิต (GMP/HACCP/ GHP) จำนวน 10 ฉลาก (ร้อยละ 8.8) และไม่ได้รับการรับรองฯ จำนวน 103 ฉลาก (ร้อยละ 91.2) หากจำแนกตามประเภทของฉลากผลิตภัณฑ์อาหารที่ต้องนำเสนอ พบว่าเป็น

ฉลากผลิตภัณฑ์ทั่วไป 88 ฉลาก (ร้อยละ 77.9) และฉลากผลิตภัณฑ์โภชนาการ GDA 25 ฉลาก (ร้อยละ 22.1) ส่วนฉลากผลิตภัณฑ์อาหารที่มาจากสถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายโรงงาน (อ.2) จำนวนทั้งสิ้น 267 ฉลาก มาจากสถานที่ผลิตอาหารที่ได้รับการรับรองฯ จำนวน 196 ฉลาก (ร้อยละ 73.4) และไม่ได้รับการรับรองฯ จำนวน 71 ฉลาก (ร้อยละ 26.6) โดยเป็นฉลากผลิตภัณฑ์ทั่วไป จำนวน 183 ฉลาก (ร้อยละ 68.5) และฉลากผลิตภัณฑ์โภชนาการ GDA 84 ฉลาก (ร้อยละ 31.5) ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 จำนวนและร้อยละของฉลากของสถานที่ผลิตที่เข้าข่ายและไม่เข้าข่ายโรงงาน จำแนกตามระบบมาตรฐานของสถานที่ผลิตและประเภทของฉลากสถานที่ผลิตอาหาร

ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่าง	จำนวนฉลาก	
	ไม่เข้าข่ายโรงงาน (สบ.1/1) (ร้อยละ)	เข้าข่ายโรงงาน (อ.2) (ร้อยละ)
1. จำแนกตามการได้รับ/ไม่ได้รับการรับรองระบบมาตรฐานการผลิต (GMP/HACCP/ GHP)		
- สถานที่ผลิตอาหารที่ได้รับการรับรองฯ	10 (8.8)	196 (73.4)
- สถานที่ผลิตอาหารที่ไม่ได้รับการรับรองฯ	103 (91.2)	71 (26.6)
2. จำแนกตามประเภทของฉลากผลิตภัณฑ์อาหารที่ต้องนำเสนอ		
- ฉลากผลิตภัณฑ์ทั่วไป	88 (77.9)	183 (68.5)
- ฉลากผลิตภัณฑ์โภชนาการ GDA	25 (22.1)	84 (31.5)
รวม	113 (100.0)	267 (100.0)

เมื่อพิจารณาความถูกต้องในการนำเสนอหัวข้อ/ประเด็นที่ต้องนำเสนอบนฉลากผลิตภัณฑ์

อาหารจำแนกตามสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายและเข้าข่ายโรงงาน แสดงผลดังตารางที่ 3



ตารางที่ 3 จำนวนและร้อยละของฉลากผลิตภัณฑ์อาหารจากสถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายและไม่เข้าข่าย
โรงงานที่ถูกต้องและไม่ถูกต้องจำแนกตามหัวข้อ / ประเด็นที่ตรวจสอบ

หัวข้อ / ประเด็นที่ต้องนำเสนอ	ฉลากผลิตภัณฑ์อาหารที่ต้องนำเสนอ (ร้อยละ)					
	สถานที่ผลิตอาหาร ที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (สบ.1/1)			สถานที่ผลิตอาหาร ที่เข้าข่ายโรงงาน (อ.2)		
	n	ถูกต้อง	ไม่ถูกต้อง	n	ถูกต้อง	ไม่ถูกต้อง
ชื่อผลิตภัณฑ์	113	48 (42.5)	65 (57.5)	267	134 (50.2)	133 (49.8)
เลขสารบบอาหาร	113	78 (69.0)	35 (31.0)	267	173 (64.8)	94 (35.2)
ข้อมูลที่ตั้งผู้ผลิต	113	71 (62.8)	42 (37.2)	267	236 (88.4)	31 (11.6)
ควรบริโภคก่อน	113	65 (57.5)	48 (42.5)	267	203 (76.0)	64 (24.0)
ส่วนประกอบโดยประมาณ	62	44 (71.0)	18 (29.0)	249	229 (92.0)	20 (8.0)
วัตถุเจือปนอาหาร	38	32 (84.2)	6 (15.8)	195	171 (87.7)	24 (12.3)
วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร	25	19 (76.0)	6 (24.0)	137	122 (89.1)	15 (10.9)
วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล	8	0 (0.0)	8 (100.0)	20	20 (100.0)	0 (0.0)
วัตถุแต่งกลิ่น	11	2 (18.2)	9 (81.8)	111	77 (69.4)	34 (30.6)
วัตถุเจือปนอาหาร (สี)	16	13 (81.3)	3 (18.8)	127	85 (66.9)	42 (33.1)
ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร	50	22 (44.0)	28 (56.0)	231	193 (83.5)	38 (16.5)
ปริมาณอาหาร	113	97 (85.8)	16 (14.2)	266	242 (91.0)	24 (9.0)
วิธีรับประทาน (ถ้ามี)	41	40 (97.6)	1 (2.4)	150	149 (99.3)	1 (0.7)
วิธีการเก็บรักษา (ถ้ามี)	70	69 (98.6)	1 (1.4)	171	170 (99.4)	1 (0.6)
คำเตือน (ถ้ามี)	47	38 (80.9)	9 (19.1)	52	51 (98.1)	1 (1.9)
บริโภคแต่น้อยและออกกำลังกาย เพื่อสุขภาพ	13	12 (92.3)	1 (7.7)	35	30 (85.7)	5 (14.3)
ค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน โซเดียม	20	6 (30.0)	14 (70.0)	84	58 (69.0)	26 (31.0)
ตารางโภชนาการ	25	13 (52.0)	12 (48.0)	84	58 (69.0)	26 (31.0)
อื่น ๆ	113	94 (83.2)	19 (16.8)	267	255 (95.5)	12 (4.5)

หากพิจารณาถึงสาเหตุเฉพาะหัวข้อ/
ประเด็นที่ผู้ประกอบการผลิตอาหารจากสถานที่
ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายและเข้าข่ายโรงงานได้นำ

แสดงข้อมูลบนฉลากผลิตภัณฑ์อาหารไม่ถูกต้องที่มี
ค่าร้อยละสูงสุด 3 อันดับแรก จะได้ดังแสดงใน
ตารางที่ 4



ตารางที่ 4 จำนวนและร้อยละของฉลากผลิตภัณฑ์อาหารจำแนกตามประเด็นและสาเหตุที่นำเสนอข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหารไม่ถูกต้องจำแนกตามประเภทของสถานที่ผลิตอาหาร

ประเด็นและสาเหตุ ที่นำเสนอข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหารไม่ถูกต้อง	จำนวน (ร้อยละ)
1. สถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (สบ.1/1)	
- วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล	8 (100.0)
○ ไม่นำแสดงกลุ่มหน้าที่ของสารก่อนนำแสดงชื่อสารที่ใช้	8 (100.0)
- วัตถุแต่งกลิ่น	9 (100.0)
○ ไม่ทราบว่าต้องนำเสนอ ซึ่งมีผลในผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป	6 (66.7)
○ ไม่นำแสดงกลุ่มหน้าที่ของสารก่อนนำแสดงชื่อสารที่ใช้	3 (33.3)
- ค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน โซเดียม	14 (100.0)
○ ไม่ทราบว่าต้องนำเสนอ	12 (85.7)
○ นำแสดงไม่ถูกต้อง (รูปแบบ/ลักษณะ ของตาราง)	2 (14.3)
- อื่น ๆ	19 (100.0)
○ ไม่แสดงข้อความระบุบอกการบรรจุ ของ / วัตถุกันชื้น	2 (10.5)
○ การกล่าวอ้างสัญลักษณ์ GMP / HACCP โดยไม่มีสถานบันรับรอง	9 (47.4)
○ ไม่แสดงคำเตือน “ผู้ที่มีสภาวะฟีนิลคีโตนูเรีย” ในกรณีการใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาล	8 (42.1)
2. สถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายโรงงาน (อ.2)	
- ชื่อผลิตภัณฑ์	133 (100.0)
○ นำแสดงชื่อไม่ตรงตามที่ได้รับอนุญาต	128 (96.2)
○ ชื่อในระบบฐานข้อมูลไม่ตรงกับเอกสารที่แก้ไข	5 (3.8)
- เลขสารบบอาหาร	94 (100.0)
○ กรอบเครื่องหมาย อย. ไม่ถูกต้อง	94 (100.0)
- วัตถุเจือปนอาหาร (สี)	42 (100.0)
○ ไม่ทราบว่าต้องนำเสนอ	37 (88.1)
○ นำแสดงโดยไม่ระว่ากลุ่มสี ชนิดใด	5 (11.9)
- อื่น ๆ	12 (100.0)
○ การกล่าวอ้างโดยไม่มีผลตรวจวิเคราะห์ เช่น ไม่ใส่ / ไม่ใช้วัตถุกันเสีย	8 (66.6)
○ ไม่แสดงข้อความระบุบอกการบรรจุ ของ / วัตถุกันชื้น	2 (16.7)
○ การใช้กราฟิก พื้นฉลาก จนไม่สามารถอ่านข้อมูลบนฉลากได้	2 (16.7)



ความสัมพันธ์ระหว่างประเภทของสถานที่ผลิตอาหาร (ไม่เข้าข่ายและเข้าข่ายโรงงาน) กับการนำเสนอข้อมูลบนฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร และความสัมพันธ์ระหว่างการได้รับหรือ ไม่ได้รับการรับรองระบบมาตรฐานการผลิต (GMP/HACCP/GHP) กับการนำเสนอข้อมูลบนฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร การทดสอบ โดยโคสแควร์ ตารางที่ 5 เปรียบเทียบความถูกต้องของฉลากโรงงาน (สบ.1/1) กับสถานที่ผลิตอาหาร

ข้อมูลจำแนกสองทาง ได้ผลดังตารางที่ 5 และ 6 พบว่าประเภทของสถานที่ผลิตอาหาร (ไม่เข้าข่าย และเข้าข่ายโรงงาน) และการได้รับหรือไม่ได้รับการรับรองระบบมาตรฐานการผลิต (GMP/HACCP/GHP) มีความสัมพันธ์กับการนำเสนอข้อมูลบนฉลากผลิตภัณฑ์อาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$)

ประเภท ของสถานที่ผลิตอาหาร	ฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร ที่ถูกต้อง (ร้อยละ)	ฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร ที่ไม่ถูกต้อง (ร้อยละ)	รวม (ร้อยละ)
สถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่าย โรงงาน (สบ.1/1)	9 (8.0)	104 (92.0)	113 (29.7)
สถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายโรงงาน (อ.2)	90 (33.7)	177 (66.3)	267 (70.3)
รวม	99 (26.1)	281 (73.9)	380 (100)

(Chi-Square = 27.312, df = 1, p-value = 0.0001)

ตารางที่ 6 เปรียบเทียบความถูกต้องของฉลากผลิตภัณฑ์อาหารระหว่างสถานที่ผลิตอาหารที่ได้รับและไม่ได้
รับการรับรองระบบมาตรฐานการผลิต (GMP/HACCP/GHP)

การรับรองระบบมาตรฐานผลิต (GMP/HACCP/GHP)	ฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร ที่ต้อง (ร้อยละ)	ฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร ที่ไม่ถูกต้อง (ร้อยละ)	รวม (ร้อยละ)
สถานที่ผลิตอาหารได้รับ การรับรองฯ	85 (41.3)	121 (58.7)	206 (54.2)
สถานที่ผลิตอาหารไม่ได้รับ การรับรองฯ	14 (8.0)	160 (66.3)	174 (45.8)
รวม	99 (26.1)	281 (73.9)	380 (100)

(Chi-Square = 54.020, df = 1, p-value = 0.0001)

เมื่อพิจารณาภาพรวมทั้งหมดของฉลาก
ผลิตภัณฑ์อาหารทั้ง 380 ฉลาก จะแบ่งได้เป็น
ฉลากผลิตภัณฑ์ทั่วไป จำนวน 271 ฉลาก (ร้อยละ
71.3) และฉลากผลิตภัณฑ์โภชนาการ จำนวน 109
ฉลาก (ร้อยละ 28.7) โดยผู้วิจัยได้วิเคราะห์ความ

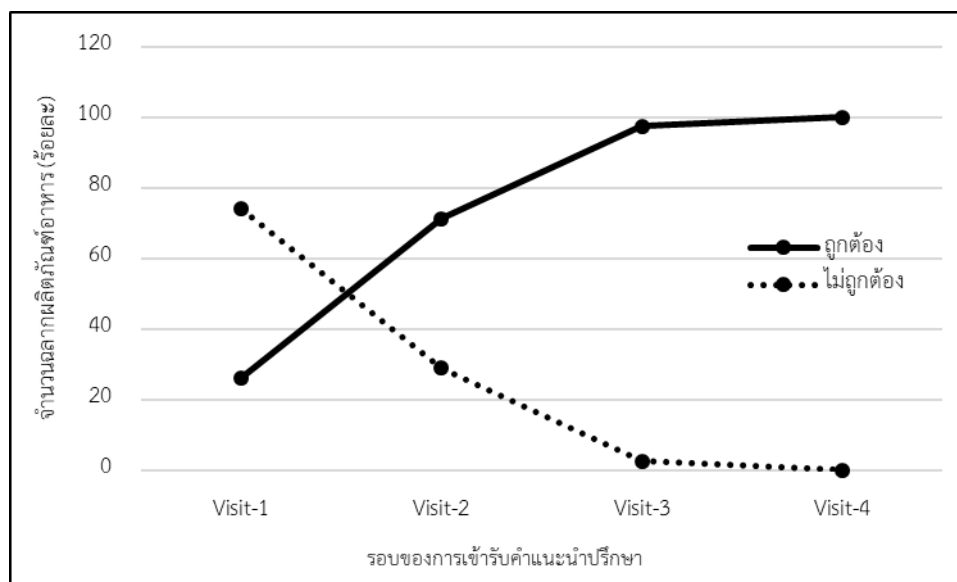
ถูกต้องของข้อมูลบนฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร
ทั้งหมดภายหลังที่ผู้ประกอบการผลิตอาหารเข้า
รับคำแนะนำปรึกษาตั้งแต่ครั้งที่ 1 (Visit-1) ถึงครั้ง
ที่ 3 (Visit-3) แสดงผลได้ดังตารางที่ 6 และ
ภาพที่ 1



ตารางที่ 7 จำนวนและร้อยละจำนวนฉลากผลิตภัณฑ์อาหารที่ถูกต้องและไม่ถูกต้อง จำแนกตามรอบของการเข้ารับคำแนะนำปรึกษา (Visit-1 ถึง Visit-3)

การเข้ารับคำแนะนำปรึกษา	จำนวนฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร	ผลการพิจารณาฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร (ร้อยละ)	
		ถูกต้อง	ไม่ถูกต้อง
ครั้งที่ 1 (Visit-1)	380	99 (26.1)	281 (73.9)
ครั้งที่ 2 (Visit-2)	281	200 (71.2)	81 (28.8)
ครั้งที่ 3 (Visit-3)	81	79 (97.5)	2* (2.5)

* ผลการพิจารณาฉลากผลิตภัณฑ์อาหารถูกต้องทั้งหมดภายหลังการเข้ารับคำแนะนำปรึกษาครั้งที่ 4 (Visit-4)



ภาพที่ 1 แผนภูมิแสดงผลความถูกต้องของฉลากผลิตภัณฑ์อาหารตามรอบของการเข้ารับคำแนะนำปรึกษา

จากตารางที่ 7 และภาพที่ 1 จะเห็นได้ว่า ภายหลังการเข้ารับคำแนะนำปรึกษาครั้งที่ 1 (Visit-1) เกิดข้อบกพร่องในการจัดทำฉลากผลิตภัณฑ์อาหารสูงถึง 281 ฉลาก (ร้อยละ 73.9) ภายหลังการเข้ารับคำแนะนำปรึกษาครั้งที่ 2 (Visit-2) แนวโน้มการเกิดข้อบกพร่องในการจัดทำฉลากผลิตภัณฑ์อาหารลดลงอย่างต่อเนื่อง และ

การจัดทำฉลากผลิตภัณฑ์อาหารเกือบจะถูกต้องทั้งหมดหลังการเข้ารับคำแนะนำปรึกษาครั้งที่ 3 (Visit-3) โดยสามารถจำแนกข้อบกพร่องในการจัดทำฉลากผลิตภัณฑ์อาหารตามหัวข้อ/ประเด็นที่นำเสนอไม่ถูกต้องภายหลังการเข้ารับคำแนะนำปรึกษาในแต่ละครั้งได้ ดังแสดงในตารางที่ 8



ตารางที่ 8 จำนวนและร้อยละของฉลากผลิตภัณฑ์ที่นำเสนอไม่ถูกต้องภายหลังการเข้ารับคำแนะนำปรึกษาในแต่ละครั้งจำแนกตามหัวข้อ/ ประเด็นที่ต้องนำเสนอ

หัวข้อ/ ประเด็นที่ต้องนำเสนอ	จำนวนฉลากที่ต้องนำเสนอ	จำนวนฉลากผลิตภัณฑ์ที่นำเสนอไม่ถูกต้องภายหลังการเข้ารับคำแนะนำปรึกษาในแต่ละครั้ง (ร้อยละ)		
		Visit-1	Visit-2	Visit-3
ชื่อผลิตภัณฑ์	380	198 (52.1)	28 (14.4)	0 (0.0)
เลขสารบบอาหาร	380	129 (33.9)	9 (7.0)	0 (0.0)
ข้อมูลที่ตั้งผู้ผลิต	380	73 (19.2)	12 (16.4)	0 (0.0)
ควรบริโภคก่อน	380	112 (29.5)	16 (14.3)	0 (0.0)
ส่วนประกอบโดยประมาณ	311	38 (12.2)	9 (23.7)	0 (0.0)
วัตถุเจือปนอาหาร	233	30 (12.9)	4 (13.3)	0 (0.0)
วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร	162	21 (13.0)	1 (4.8)	0 (0.0)
วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล	28	8 (28.6)	1 (12.5)	0 (0.0)
แต่งกลิ่น	122	40 (32.8)	1 (2.5)	0 (0.0)
แต่งสี	143	45 (31.5)	1 (2.2)	0 (0.0)
ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร	281	66 (23.5)	13 (19.7)	0 (0.0)
ปริมาณอาหาร	380	40 (10.5)	1 (2.5)	0 (0.0)
วิธีรับประทาน (ถ้ามี)	191	2 (1.0)	1 (50.0)	0 (0.0)
วิธีการเก็บรักษา (ถ้ามี)	241	2 (0.8)	2 (100)	0 (0.0)
คำเตือน (ถ้ามี)	99	10 (10.1)	7 (70.0)	0 (0.0)
บริโภคแต่น้อยและออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ	48	6 (12.5)	0 (0.0)	0 (0.0)
ค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม	109	40 (36.7)	3 (7.5)	2* (66.7)
ตารางโภชนาการ	109	38 (34.9)	4 (10.5)	0 (0.0)
อื่น ๆ	380	31 (8.2)	3 (9.7)	0 (0.0)

* ผลการพิจารณาฉลากผลิตภัณฑ์อาหารถูกต้องทั้งหมดภายหลัง Visit-4

สรุปและอภิปรายผล

จากสถิติการจัดการเรื่องร้องเรียนของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา¹⁰ โดยศูนย์จัดการเรื่องร้องเรียนและปราบปรามการกระทำผิดกฎหมายเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์สุขภาพ (ศรป.) ซึ่งได้รวบรวมผลการดำเนินการเรื่องร้องเรียน ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 พบว่ามีเรื่องร้องเรียน

ทั้งสิ้น 4,107 เรื่อง เป็นเรื่องร้องเรียนเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารมากถึง ร้อยละ 51.29 โดยเป็นเรื่องร้องเรียนเกี่ยวกับฉลากอาหารที่ไม่เป็นไปตามประกาศของกระทรวงสาธารณสุขต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องสูงสุดเป็นอันดับที่ 3 คิดเป็นร้อยละ 22.01 ของเรื่องร้องเรียนทั้งหมด และข้อร้องเรียนเกี่ยวกับ



การขออนุญาตผลิตภัณฑอาหารที่ไม่ถูกต้องและไม่มีเลขสารบบอาหาร ร้อยละ 3.63 สูงสุดเป็นอันดับที่ 5 ของเรื่องร้องเรียนทั้งหมด ถือได้ว่าประเด็นเกี่ยวกับการเสริมสร้างการเรียนรู้และทักษะความรู้เกี่ยวกับการจัดทำฉลากผลิตภัณฑอาหาร เป็นสิ่งที่จำเป็นและสำคัญ จากผลการวิจัยแสดงให้เห็นว่า ประเภทของสถานที่ผลิตอาหารมีความสัมพันธ์กับความถูกต้องในการนำเสนอข้อมูลบนฉลากผลิตภัณฑอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ กล่าวคือ สถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายโรงงาน (อ.2) และสถานที่ผลิตอาหารที่ได้รับการรับรองระบบมาตรฐานการผลิต (GMP/HACCP/GHP) จะมีการนำเสนอข้อมูลบนฉลากผลิตภัณฑอาหารได้ถูกต้องมากกว่าสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (สบ.1/1) และสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่ได้รับการรับรอง ทั้งนี้อาจเป็นเพราะสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน ขาดบุคลากรที่เชี่ยวชาญเฉพาะด้านการผลิตอาหาร หรือผู้ประกอบการขาดความเอาใจใส่และละเลยคุณภาพ โดยมุ่งหวังกำไรทางธุรกิจเพียงอย่างเดียว รวมถึงการไม่ทราบและไม่ติดตามข้อมูลเกี่ยวกับข้อกำหนดหรือระเบียบปฏิบัติต่าง ๆ ของทางราชการที่เกี่ยวกับฉลากผลิตภัณฑอาหาร ฯลฯ ตรงข้ามกับสถานที่ผลิตอาหารที่ได้รับการรับรองระบบมาตรฐานการผลิตฯ ซึ่งต้องมีกระบวนการและองค์ประกอบหลายอย่าง รวมทั้งค่าธรรมเนียมในการขอรับการประเมินระบบมาตรฐานการผลิตฯ ที่สูงมาก โดยความถูกต้องของการนำเสนอข้อมูลบนฉลากผลิตภัณฑก็เป็นข้อกำหนดสำคัญอย่างหนึ่งในการประเมิน จึงทำให้สถานที่ผลิตอาหารที่ได้รับการรับรองระบบมาตรฐานการผลิตฯ แล้ว สามารถนำเสนอข้อมูลบนฉลากผลิตภัณฑอาหารได้ถูกต้องมากกว่า เมื่อ

พิจารณาถึงประเภทของสถานที่ผลิตอาหารกับประเภทของฉลากผลิตภัณฑอาหารและหัวข้อที่ต้องนำเสนอบนฉลาก พบว่าสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (สบ.1/1) ซึ่งส่วนใหญ่ยังไม่ได้รับการรับรองระบบมาตรฐานการผลิตฯ มีการนำเสนอฉลากผลิตภัณฑทั่วไปมากกว่าฉลากโภชนาการ GDA สามารถอธิบายได้ว่า สถานที่ผลิตอาหารประเภทนี้มีการผลิตอาหารที่ไม่มีความยุ่งยากซับซ้อน อาจมีการใช้วิธีแบ่งบรรจุ ส่วนมากเป็นอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ที่ไม่ต้องแสดงข้อมูลโภชนาการ ขอบกพร่องในการนำเสนอหัวข้อบนฉลากผลิตภัณฑที่พบมากที่สุด คือ “วัตถุดิบความหวานแทนน้ำตาล” โดยไม่แสดงกลุ่มหน้าที่ของสารก่อนชื่อสารที่ใช้ ในส่วนของสถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายโรงงาน (อ.2) ก็มีการนำเสนอฉลากทั่วไปมากกว่าฉลากผลิตภัณฑโภชนาการ GDA เช่นกัน แต่ส่วนใหญ่สถานที่ผลิตอาหารประเภทนี้จะได้รับการรับรองระบบมาตรฐานการผลิตฯ แล้ว เป็นที่น่าสังเกตว่า สถานที่ผลิตอาหารเหล่านี้เป็นกิจการที่มีการแข่งขันทางการตลาดสูง มีการลงทุนสูง จำเป็นต้องสร้างความเชื่อมั่นในคุณภาพของผลิตภัณฑอาหารแก่ผู้บริโภค อย่างไรก็ตามพบว่า หัวข้อ “ชื่อผลิตภัณฑ” เป็นหัวข้อที่ผู้ประกอบการในสถานที่ผลิตอาหารประเภทนี้จะนำเสนอไม่ถูกต้องมากที่สุด เป็นไปได้ว่า ชื่อของผลิตภัณฑเป็นสิ่งแรกที่ผู้บริโภคจะสังเกตเห็น ผู้ประกอบการจึงพยายามตั้งชื่อโดยเน้นความดึงดูดใจต่อผู้บริโภคให้มากที่สุด จนละเลยเรื่องความสอดคล้องของชื่อผลิตภัณฑกับตัวผลิตภัณฑสิ่งต่าง ๆ เหล่านี้สามารถสะท้อนให้เห็นว่า สถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายและเข้าข่ายโรงงาน รวมทั้งการได้รับการรับรองและไม่ได้รับการรับรองระบบมาตรฐาน



การผลิต ล้วนมีความสัมพันธ์กับคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร และการนำเสนอข้อมูลบนฉลากผลิตภัณฑ์อาหารทั้งสิ้น เมื่อพิจารณาผลของการเสริมสร้างการเรียนรู้และทักษะความรอบรู้เกี่ยวกับการจัดทำฉลากผลิตภัณฑ์อาหารแก่ผู้ประกอบการผลิตอาหารในจังหวัดสมุทรสาครแล้ว พบว่ามีแนวโน้มที่ผู้ประกอบการสามารถนำเสนอข้อมูลบนฉลากผลิตภัณฑ์อาหารได้ถูกต้องมากขึ้น หลังจากได้รับคำแนะนำปรึกษาครั้งที่ 1 – 2 โดยกระบวนการของการให้คำแนะนำปรึกษาทุกครั้งจะแนวปฏิบัติต่าง ๆ ดังนี้

1. การวางแผนให้สถานที่ผลิตอาหารที่ผลิตอาหารที่มีแนวโน้มต่อการถูกร้องเรียนเรื่องฉลากผลิตภัณฑ์เข้ามารับคำแนะนำ โดยจัดกิจกรรมให้ Mr. Label เจ้าหน้าที่ประจำศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ (One Stop Service Center : OSSC) สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสมุทรสาคร เป็นผู้ให้คำแนะนำและความรู้ รวมทั้งทบทวนความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดทำฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร ซึ่งอ้างอิงตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องโดยเน้นกลุ่มผลิตภัณฑ์อาหาร ที่พบได้ทั่วไปในท้องตลาด และมีข้อร้องเรียนเกี่ยวกับการจัดทำฉลากผลิตภัณฑ์อาหารบ่อยครั้งเช่น อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภค น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ ฯลฯ

2. การให้บริการตรวจสอบ ให้คำแนะนำให้ความรู้ ตอบข้อสงสัยเกี่ยวกับการจัดทำฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร ณ OSSC แก่ผู้ประกอบการที่ได้รับใบอนุญาตหรือหลังได้รับใบอนุญาตให้จัดตั้งสถานที่ผลิตอาหารแล้ว รวมทั้งบุคคลทั่วไป

3. การลงพื้นที่ตรวจเยี่ยมสถานที่ผลิตอาหาร

4. การให้คำแนะนำปรึกษาจากเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องผ่านทางโทรศัพท์ และช่องทางสื่อสังคมออนไลน์ ได้แก่ แอปพลิเคชันไลน์ อีเมล ฯลฯ

การพิจารณาเกี่ยวกับผลการตรวจสอบฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งการแก้ไขข้อบกพร่องที่ต้องนำเสนอฉลากผลิตภัณฑ์อาหารภายหลังจากที่ผู้ประกอบการเข้ารับ คำแนะนำปรึกษาแล้ว พบประเด็นที่น่าสนใจ พอสรุปได้โดยสังเขป ดังนี้

1. หัวข้อ “บริโภคแต่น้อยและออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ” เป็นหัวข้อที่ผู้ประกอบการแก้ไขได้ถูกต้องมากที่สุด ส่วนหัวข้อที่แก้ไขได้ถูกต้องน้อยที่สุด คือ “คำเตือน (ถ้ามี)” และ “วิธีการเก็บรักษา (ถ้ามี)” ทั้งนี้ อาจเนื่องมาจากเป็นหัวข้อที่ไม่จำเป็นต้องนำเสนอในอาหารทุกประเภท ส่งผลให้ผู้ประกอบการไม่เข้าใจและไม่ทราบเกณฑ์ว่าฉลากผลิตภัณฑ์อาหารประเภทใดบ้างที่ต้องแสดงข้อมูลนี้

2. ผู้ประกอบการไม่เข้าใจหัวข้อ “ชื่อผลิตภัณฑ์” ค่อนข้างมาก โดยเป็นความเข้าใจผิดเกี่ยวกับการใช้ชื่อผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่ตรงกับการขออนุญาตหรือการขอแก้ไข ทั้งนี้ ผู้วิจัยเคยสัมภาษณ์ผู้ประกอบการเกี่ยวกับข้อผิดพลาดนี้ ทำให้ทราบว่าผู้ประกอบการไม่ทราบถึงข้อกำหนดที่เกี่ยวกับชื่อตัวอักษรข้อความสัญลักษณ์ต่าง ๆ ที่ต้องตรงตามที่ขออนุญาต โดยไม่สามารถสลับตำแหน่งของข้อความได้

3. ผู้ประกอบการไม่ทราบว่าฉลากผลิตภัณฑ์อาหารของตนต้องแสดงข้อความเกี่ยวกับการระบุค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมันและโซเดียม ซึ่งเป็นไปได้ว่า ผู้ประกอบการไม่ทราบการจัดหมวดหมู่ประเภทของอาหาร ทั้งนี้



อาจเป็นเพราะในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้มีความเข้มงวดในการปฏิบัติและข้อกำหนดเกี่ยวกับหมวดหมู่ประเภทของอาหาร ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงไปตามวิวัฒนาการและความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีอาหาร

4. ผู้ประกอบการนำแสดงตารางโฆษณาการไม่ถูกต้องซึ่งมีทั้งที่ไม่ทราบว่าต้องนำแสดงหรือนำแสดงแล้วมีรูปแบบของตารางโฆษณาการที่ไม่ถูกต้อง อาจเกิดจากการขาดความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหมวดหมู่อาหาร ที่เข้าเกณฑ์ต้องแสดงตารางโฆษณาการ หรืออาจไม่ทราบข้อมูลการนำแสดงค่าสำคัญต่าง ๆ ในตารางโฆษณาการ หรืออาจไม่ทราบลักษณะรูปแบบของตารางโฆษณาการที่ถูกต้อง รวมทั้งขาดการศึกษาข้อกำหนดของการนำแสดงฉลากผลิตภัณฑ์ และสถานประกอบการอาจขาดแคลนเจ้าหน้าที่ประจำสถานที่ผลิตอาหารที่มีความรู้หรือความเชี่ยวชาญในเรื่องการผลิตอาหารเป็นพิเศษ มีงานวิจัยของ พรพิมล เลิศพานิช¹¹ ซึ่งได้ศึกษาแนวทางการพัฒนาการแสดงฉลากอาหารให้เป็นไปตามกฎหมาย โดยพบว่า ในช่วงปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 – 2564 ผลการดำเนินการเฝ้าระวังและร้องเรียนด้านการแสดงฉลากผลิตภัณฑ์อาหารพบผู้กระทำผิดจำนวนมาก กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ได้ตรวจสอบการแสดงฉลากอาหารจากสถานที่ผลิต สถานที่นำเข้า และสถานที่จำหน่ายทั้งกรณีการเฝ้าระวัง กรณีร้องเรียนและกรณีพิเศษ โดยพบว่ามีแนวโน้มในการกระทำผิดเพิ่มขึ้นทุกปี พร้อมทั้งได้เสนอข้อค้นพบที่สอดคล้องกับผลการวิจัยในครั้งนี้ กล่าวคือ สาเหตุที่ทำให้เกิดข้อบกพร่องในการจัดทำฉลากผลิตภัณฑ์อาหารแต่ละประเภท เกิดจากการที่

ต้องปฏิบัติตามกฎหมาย ซึ่งมีรายละเอียดมาก ซับซ้อนและเข้าใจยาก นอกจากนี้ ยังพบว่าเจ้าหน้าที่ทั้งส่วนกลางและส่วนภูมิภาคที่มีการสับเปลี่ยนภายในหน่วยงานและไม่ได้ถ่ายทอดความรู้ที่เป็นข้อมูลพื้นฐานให้แก่เจ้าหน้าที่ท่านใหม่ รวมทั้งผู้ประกอบการก็มีความหลากหลาย ส่งผลต่อความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากอาหารข้อกฎหมายและวิธีการนำไปปฏิบัติตามที่กฎหมายกำหนดหรืออาจเข้าใจกลุ่มที่ไม่ได้นำข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากอาหารที่มีอยู่มาใช้ให้ถูกต้อง ก็เป็นสาเหตุที่ทำให้เกิดข้อบกพร่องในการจัดทำฉลากผลิตภัณฑ์อาหารด้วยเช่นกัน มีงานวิจัยที่มีข้อค้นพบสอดคล้องกับประเด็นเรื่องความสำคัญของเจ้าหน้าที่ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการให้ความรู้เรื่องฉลากโฆษณาการ อัจฉราวดี ศรียะศักดิ์ และคณะ¹² ได้ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างความรู้เกี่ยวกับโฆษณาการ และอิทธิพลของความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลต่อความรอบรู้ด้านสุขภาพเรื่องฉลากโฆษณาการ โดยกลุ่มตัวอย่างเป็นนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ผลการวิจัยพบว่า เด็กวัยเรียนมีความรู้ทางโฆษณาการโดยรวมในระดับพอใช้ อิทธิพลของความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลโดยรวมอยู่ในระดับสูง และความรอบรู้ด้านสุขภาพเรื่องฉลากโฆษณาการอยู่ในระดับพอใช้ บุคลากรด้านสุขภาพและโรงเรียน มีบทบาทสำคัญในการส่งเสริมความรู้ความเข้าใจเรื่องโฆษณาการให้กับเด็กวัยเรียน โดยการสอดแทรกหรือบูรณาการ ในการจัดการเรียนการสอนและอาจจะใช้อิทธิพลของความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล ในการพัฒนาความรอบรู้ด้านสุขภาพเรื่องฉลากโฆษณาการในเด็กวัยเรียนได้อีกด้วย ในส่วนของผลสัมฤทธิ์ของการเสริมสร้างการ



เรียนรู้และทักษะความรู้เกี่ยวกับการจัดทำฉลากผลิตภัณฑ์อาหารของผู้ประกอบการผลิตอาหารนั้น ถือได้ว่าเห็นผลชัดเจนอย่างเป็นรูปธรรม เนื่องจากภายหลังจากการเข้ารับคำแนะนำปรึกษาแล้ว เกิดข้อร้องเรียนและข้อบกพร่องในการจัดทำฉลากผลิตภัณฑ์อาหารลดลง นอกจากนี้ผู้ประกอบการผลิตอาหาร มักเข้าพบเจ้าหน้าที่พร้อมนำฉลากผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่แน่ใจว่านำเสนอข้อมูลถูกต้องหรือไม่ มาเพื่อขอรับคำแนะนำปรึกษาก่อนสั่งทำฉลาก แสดงให้เห็นว่าผู้ประกอบการมีความใส่ใจต่อความถูกต้องของฉลากผลิตภัณฑ์มากขึ้น ข้อค้นพบอื่น ๆ จากงานวิจัยนี้ ยังทำให้ทราบถึงข้อบกพร่องของการนำเสนอฉลากผลิตภัณฑ์อาหารในประเด็นต่าง ๆ อันจะเป็นประโยชน์ต่อองค์กร ในการมุ่งเป้าไปยังปัญหาของการจัดทำฉลากผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการได้อย่างตรงประเด็น โดยเฉพาะอย่างยิ่งในกลุ่มของสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (สบ.1/1) และสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่ได้รับการรับรองระบบมาตรฐานการผลิตฯ ซึ่งสะท้อนได้จากผลการวิจัย ทั้งหมดที่ได้กล่าวมานี้ แสดงให้เห็นถึงผลสัมฤทธิ์ของการเสริมสร้างการเรียนรู้และทักษะความรู้เกี่ยวกับการจัดทำฉลากผลิตภัณฑ์อาหารให้แก่ผู้ประกอบการผ่านกระบวนการหลากหลายวิธี ส่งผลถึงการพัฒนาด้านความรู้และทักษะเกี่ยวกับจัดทำฉลากผลิตภัณฑ์อาหารให้ครบถ้วนและถูกต้องตามกฎหมายมากขึ้น ซึ่งเป็นไปได้ว่าเหตุที่ผู้ประกอบการมีการพัฒนาด้านความรู้และทักษะเกี่ยวกับการนำเสนอข้อมูลบนฉลากผลิตภัณฑ์อาหารที่ดีขึ้น ส่วนหนึ่งเกิดจากการรับรู้ข้อมูลที่ถูกต้องซ้ำ ๆ จนเกิดความเข้าใจและนำมาประยุกต์ใช้กับฉลากผลิตภัณฑ์อาหารของตนได้อย่างถูกต้องได้ในที่สุด

ข้อเสนอแนะในการศึกษาครั้งต่อไป

1. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ควรกำหนดให้สถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (สบ.1/1) รายงานสถานะของสถานที่ตั้งโดยการกำหนดขอบเขตระยะเวลา เพื่อป้องกันการย้ายที่ตั้งโดยไม่ได้รับอนุญาตและให้การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารเป็นไปตามมาตรฐาน

2. สถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (สบ.1/1) และสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่ได้รับการรับรองระบบมาตรฐานการผลิต (GMP/HACCP/GHP) ทั้งที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (สบ.1/1) และที่เข้าข่ายโรงงาน (อ.2) ควรได้รับการเสริมสร้างการเรียนรู้และทักษะความรู้เกี่ยวกับการจัดทำฉลากผลิตภัณฑ์อาหารในแบบบูรณาการทั้งองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องและวิธีการที่หลากหลาย

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบพระคุณ นายแพทย์สุรวิทย์ ศักดานุภาพ อดีตนายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดสมุทรสาคร เกสัชกรหญิงอรุณศรี บุญมาศิริ เกสัชกรเชี่ยวชาญด้านเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสมุทรสาคร นางสาววราณี เสี่ยงบุญ นักวิชาการสาธารณสุขเชี่ยวชาญ (ด้านการส่งเสริมพัฒนา) (รักษาการ) สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสมุทรสาคร และนางสาวนฤมล ฉัตรสง่า ผู้เชี่ยวชาญด้านมาตรฐานอาหาร กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องในกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคฯ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสมุทรสาครทุกท่าน และสถานที่ผลิตอาหารต่าง ๆ ในจังหวัดสมุทรสาคร ที่ได้ให้ความร่วมมือในการให้ข้อมูลในงานวิจัยนี้ อย่างเต็มกำลังเป็นอย่างดีจนงานวิจัยนี้เสร็จสมบูรณ์ในที่สุด



เอกสารอ้างอิง

1. ชูชาน ชินเดอร์. อุตสาหกรรมอาหารมีความสำคัญอย่างไร. [อินเทอร์เน็ต]. 2565 [เข้าถึงเมื่อ 18 สิงหาคม 2567]. เข้าถึงได้จาก : <https://albi-innoprod.com/industrial/อุตสาหกรรมอาหาร/>
2. บริษัท แอดมินค็อกกิสติก จำกัด. เพิ่มกำไรให้ธุรกิจด้วย 5 ข้อดีของ 3rd Party Food Logistics Provider (3PL). [อินเทอร์เน็ต]. 2564 [เข้าถึงเมื่อ 18 สิงหาคม 2567]. เข้าถึงได้จาก: <https://www.cogistics.co.th/blog/knowledge/party-food-logistics-provider/>
3. คณะอุตสาหกรรมอาหาร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. อุตสาหกรรมอาหาร. [อินเทอร์เน็ต]. 2562 [เข้าถึงเมื่อ 18 สิงหาคม 2567]. เข้าถึงได้จาก: <https://foodindustry.kmitl.ac.th/th/xutsahkrmxahar>
4. สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดสมุทรสาคร. แผนปฏิบัติการด้านการพัฒนาอุตสาหกรรมระดับจังหวัดสมุทรสาครรายปี (พ.ศ. 2567). [อินเทอร์เน็ต]. 2567 [เข้าถึงเมื่อ 18 สิงหาคม 2567]. เข้าถึงได้จาก: https://samutsakhon.industry.go.th/web-upload/53x55a084987dc6d8919ac62a437d2bcf15/202403/m_page/12282/2909/file_download/72a9ef325b2ab88d4d59f605a63feef7.pdf
5. นิจิตรตรา ทรวงดอน. การรับรู้ข้อมูลโภชนาการบนฉลากอาหารเพื่อการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร ของกลุ่มผู้บริโภคในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล. [อินเทอร์เน็ต] บทความวิชาการค้นคว้าอิสระ หลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยรามคำแหง; 2562 [เข้าถึงเมื่อ 25 สิงหาคม 2567]. เข้าถึงได้จาก: <http://www.mbai-industrial-abstract.ru.ac.th/index.php/abstractData/viewIndex/90>
6. ชยธร ศรีตงกิม. การศึกษาความสัมพันธ์ของฉลากบนบรรจุภัณฑ์ที่ระบุถึงส่วนประกอบที่ส่งผลต่อสุขภาพกับพฤติกรรมการบริโภค. [สารนิพนธ์ ปริญญาการจัดการมหาบัณฑิต]. วิทยาลัยการจัดการมหาวิทยาลัยมหิดล; 2566.
7. กระทรวงสาธารณสุข. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 367) พ.ศ. 2557 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ประกาศ ณ วันที่ 8 พฤษภาคม พ.ศ. 2557. ราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศทั่วไป เล่ม 131 ตอนพิเศษ 102 ง (วันที่ 6 มิถุนายน 2557).
8. กระทรวงสาธารณสุข. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 383) พ.ศ. 2560 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ 2) ประกาศ ณ วันที่ 27 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2560. ราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศทั่วไป เล่ม 134 ตอนพิเศษ 97 ง (วันที่ 4 เมษายน 2560).
9. กระทรวงสาธารณสุข. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 394) พ.ศ. 2561 เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ ประกาศ ณ วันที่ 26 กันยายน พ.ศ. 2561. ราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศทั่วไป เล่ม 135 ตอนพิเศษ 264 ง (วันที่ 22 ตุลาคม 2561).



10. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข. สถิติการจัดการเรื่องร้องเรียนของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566. [อินเทอร์เน็ต]. 2566 [เข้าถึงเมื่อ 25 สิงหาคม 2567]. เข้าถึงได้จาก: <https://cemc.fda.moph.go.th/statistic/category/yearly-complaint-statistic/>
11. พรพิมล เลิศพานิช. แนวทางการพัฒนาการแสดงฉลากอาหารให้เป็นไปตามกฎหมาย. นนทบุรี: สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา; 2566.
12. อัจฉราวดี ศรียะศักดิ์, ฤทัยวรรณ แก้วมัลย์, เนตรนภา เครือสง่า, นิศาชล ตันติภิรมย์, ปริญญาพร ชาวบ้านเกาะ, เบญจรัตน์ เอี่ยมสะอาด. ความรอบรู้ด้านสุขภาพเรื่องฉลากโภชนาการในเด็กวัยเรียน: กรณีศึกษาจังหวัดเพชรบุรี. วารสารวิชาการสาธารณสุขชุมชน. 2563;6(2):70-82.