

การพัฒนาแนวทางการคุ้มครองผู้บริโภคด้านฉลากของอาหาร ที่ได้รับการอนุญาตผ่านทางอิเล็กทรอนิกส์ (E-Submission)

อภิชาติ ลายทอง^{1,2}, หทัยกาญจน์ เชาวนพูนผล³

¹นักศึกษาบัณฑิตศึกษา สาขาการจัดการเกษตรกรรม คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

²กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเกษตรสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสุรินทร์

³ภาควิชาบริหารทางเกษตรกรรม คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

บทคัดย่อ

วัตถุประสงค์: 1) เพื่อพัฒนาแนวทางการคุ้มครองผู้บริโภคด้านฉลากที่ได้รับการอนุญาตทางระบบ E-Submission 2) เพื่อศึกษาความถูกต้องตามกฎหมายของฉลากอาหารที่ผลิตในจังหวัดสุรินทร์ที่ได้รับอนุญาตจากระบบ E-Submission และ 3) เพื่อประเมินความรู้และสำรวจมุมมองของผู้ประกอบการผลิตอาหารเกี่ยวกับการแสดงฉลาก **วิธีการ:** การวิจัยแบบผสมผสานครั้งนี้แบ่งเป็น 2 ระยะ ได้แก่ ระยะที่ 1 เป็นการตรวจสอบความถูกต้องของฉลากอาหาร จำนวน 360 ผลิตภัณฑ์ และประเมินความรู้และสำรวจมุมมองต่อการแสดงฉลากของผู้ผลิตอาหาร จำนวน 250 คน หลังจากนั้นนำข้อมูลที่ได้เข้าสู่วิจัยในระยะที่ 2 เพื่อพัฒนาแนวทางการคุ้มครองผู้บริโภคด้านฉลาก โดยจัดการสนทนากลุ่ม 2 ครั้งในกลุ่มผู้ผลิตและกลุ่มเจ้าหน้าที่เพื่อค้นหาปัญหาและอุปสรรคของการแสดงฉลาก และนำไปสู่ข้อเสนอในการพัฒนาแนวทางคุ้มครองผู้บริโภคด้านฉลาก **ผลการวิจัย:** การประเมินพบฉลากอาหารไม่ถูกต้อง 216 ผลิตภัณฑ์ (ร้อยละ 60.0) อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีมีสัดส่วนของความไม่ถูกต้องมากกว่าอาหารประเภทอื่นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.001$) ผู้ประกอบการมีคะแนนความรู้เฉลี่ยเท่ากับ 8.68 ± 2.49 คะแนน (พิสัย 2-14 จากคะแนนเต็ม 14) ผู้ประกอบการมีมุมมองเชิงบวกต่อการแสดงฉลาก การสนทนากลุ่มพบปัญหาและอุปสรรคต่อการแสดงฉลากหลายประการ ได้แก่ การขาดความรู้เกี่ยวกับฉลาก และการขาดการตรวจสอบฉลากก่อนใช้ เป็นต้น แนวทางการคุ้มครองผู้บริโภคด้านฉลากอาหาร ประกอบด้วย 1) ด้านการให้ความรู้ คือ การจัดอบรมผู้ผลิตโดยแบ่งตามประเภทอาหาร การจัดทำฉลากตัวอย่างที่ถูกต้อง และการเผยแพร่ความรู้ทางออนไลน์ 2) ด้านการส่งเสริมและสนับสนุน คือ การสร้างช่องทางให้คำปรึกษาในเรื่องการจัดทำฉลากที่เข้าถึงง่าย การขอความร่วมมือจากผู้ผลิตให้ส่งฉลากให้เจ้าหน้าที่พิจารณาตั้งแต่ขั้นตอนขออนุญาต และการที่ผู้ผลิตตรวจสอบฉลากให้ถูกต้องก่อนใช้ 3) ด้านการบังคับใช้กฎหมาย คือ เจ้าหน้าที่สาธารณสุขควรเพิ่มการเฝ้าระวังฉลากในแผนการตรวจเฝ้าระวังประจำปี อาจใช้มาตรการตักเตือนให้แก้ไข หากไม่ดำเนินการค่อยบังคับใช้กฎหมาย **สรุป:** การคุ้มครองผู้บริโภคด้านฉลากอาหาร ควรแก้ปัญหาฉลากไม่ถูกต้องโดยแบ่งตามประเภทอาหาร และใช้แนวทางที่ออกแบบอย่างมีส่วนร่วมซึ่งประกอบด้วย การให้ความรู้ การส่งเสริมและสนับสนุน และการบังคับใช้กฎหมาย

คำสำคัญ: ฉลากอาหาร ระบบการอนุญาตผลิตภัณฑ์ผ่านทางอิเล็กทรอนิกส์ ความรู้เกี่ยวกับฉลากอาหาร การคุ้มครองผู้บริโภค

รับต้นฉบับ: 25 มี.ค. 2568, ได้รับบทความฉบับปรับปรุง: 21 พ.ค. 2568, รับลงตีพิมพ์: 22 พ.ค. 2568

ผู้ประสานงานบทความ: หทัยกาญจน์ เชาวนพูนผล ภาควิชาบริหารทางเกษตรกรรม คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ 50200 E-mail: hathaik@gmail.com

Developing Strategies for Consumer Protection Regarding Food Labeling Authorized via Electronic Submission (E-Submission)

Apichart Laithong^{1,2}, Hathaikan Chowwanapoonpohn³

¹Graduate Student in Pharmacy Management, Faculty of Pharmacy, Chiang Mai University

²Health Consumer Protection and Pharmacy Department, Surin Provincial Public Health Office

³Department of Pharmaceutical Care, Faculty of Pharmacy, Chiang Mai University

Abstract

Objectives: 1) To develop strategies for consumer protection concerning food labeling authorized through the E-Submission system, 2) to assess the legality of food labels for products manufactured in Surin Province that had been approved via the E-Submission system, and 3) to evaluate the knowledge and opinions of food manufacturers regarding food labeling. **Methods:** This mixed-method study was divided into two phases. Phase 1 involved legality assessment of 360 food product labels, and the evaluation of knowledge and opinions of 250 food manufacturers regarding food labeling. The findings from this phase were the input for Phase 2 in developing strategies for consumer protection concerning food labeling. Two focus group discussions were conducted among food producers and regulatory officers to identify challenges in displaying labels as required by law, and develop relevant consumer protection strategies. **Results:** Labelling of 216 food products (60.0%) did not comply with the law. Ready-to-eat foods had a significantly higher proportion of illegality than any other food categories ($P < 0.001$). Average knowledge score of food producers was 8.68 ± 2.49 out of 14 (range = 2-14). Most producers held positive views on labeling. The results from focus group discussion revealed challenges in displaying labels as required by law such as a lack of knowledge and no pre-use label verification. Strategies for consumer protection regarding food labeling include three key areas. Firstly, provision of education includes organizing training sessions based on by food product categories, providing standardized label templates for convenience, and disseminating information online. Secondly, encouragement strategy includes establishing accessible consultation channels regarding labelling, requiring food producers to submit their labels for review during the authorization process, and self-examination of labels by food manufacturers. Thirdly, enforcement should be strengthened by increasing label surveillance in annual inspection plans by regulatory agencies. Warnings and orders for label correction should be applied in case of legal violation, followed by legal enforcement in case of repeated violations. **Conclusion:** Effective consumer protection in food labeling requires addressing the problems on illegal labeling based on food categories and implementing a participatory approach that integrates education, encouragement, and legal enforcement.

Keywords: food labeling, E-submission system, food labeling knowledge, consumer protection

บทนำ

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เป็นกฎหมายหลักที่กำกับดูแลผลิตภัณฑ์อาหารตั้งแต่กระบวนการอนุญาต การควบคุมกำกับอาหารทั้งด้านสถานที่ ผลิตภัณฑ์ และการโฆษณา ตลอดจนมีบทกำหนดโทษเมื่อมีการฝ่าฝืน (1) อาหารแบ่งออกเป็น 4 กลุ่ม ได้แก่ 1) กลุ่มอาหารควบคุมเฉพาะซึ่งมีระดับการควบคุมกำกับที่เข้มงวดสูงสุด เช่น นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนผสมของกัญชาหรือกัญชง เป็นต้น 2) กลุ่มอาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานซึ่งมีการกำหนดคุณภาพมาตรฐานไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เช่น นมโค เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแข็ง เป็นต้น 3) กลุ่มอาหารที่ต้องมีฉลากเป็นอาหารที่มีการกำหนดให้แสดงข้อความบนฉลากเป็นการเฉพาะ เช่น ขนมปัง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ อาหารพร้อมปรุง และอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที เป็นต้น และ 4) กลุ่มอาหารทั่วไป เช่น พืชและผลิตภัณฑ์ได้แก่ ผักสด ผลไม้ ผลิตภัณฑ์จากสัตว์บางประเภท ได้แก่ เนื้อสัตว์สด เป็นต้น กฎหมายไม่ได้กำหนดให้อาหารทั่วไปต้องขอรับเลขสารบบอาหาร (เลขอย.) แต่หากผู้ประกอบการประสงค์จะขอเลข อย. จะต้องดำเนินการขออนุญาตสถานที่ ขออนุญาตผลิตภัณฑ์ และแสดงฉลากให้ถูกต้องเช่นเดียวกันอาหาร 3 กลุ่มแรก (2)

ระบบ E-Submission เป็นระบบงานอิเล็กทรอนิกส์ที่ใช้ในการยื่นคำขอและพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์อาหารซึ่งพัฒนาขึ้นโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ระบบนี้เริ่มเปิดใช้งานตั้งแต่ปี พ.ศ. 2559 (3) ผู้ผลิตหรือนำเข้าอาหารที่ได้รับใบอนุญาตแล้ว จะสามารถเข้าใช้งานเพื่อขอรับเลข อย. ผ่านทางออนไลน์ได้ตลอดเวลา ซึ่งเป็นการอำนวยความสะดวก ย่นระยะเวลา ลดเอกสารและขั้นตอนในการขออนุญาตตามนโยบายของรัฐบาล (4) สำหรับกลุ่มอาหารกำหนดคุณภาพและมาตรฐานที่มีความเสี่ยงต่ำ เช่น น้ำบริโภคฯ น้ำแข็ง เป็นต้น อาหารที่ต้องมีฉลาก และอาหารทั่วไป ระบบ E-Submission ไม่ได้กำหนดให้ผู้ประกอบการต้องยื่นสูตรส่วนประกอบและฉลากอาหารมาให้เจ้าหน้าที่พิจารณา คำขออนุญาตส่วนใหญ่ถูกกลั่นกรองและอนุมัติแบบอัตโนมัติตามเงื่อนไขที่ อย. กำหนดโดยไม่ต้องผ่านการพิจารณาโดยเจ้าหน้าที่ (5)

ฉลากอาหารมีความสำคัญและจำเป็นต่อการเลือกซื้ออาหารของผู้บริโภคเนื่องจากฉลากอาหารเป็นสื่อกลางที่

ส่งต่อข้อมูลจากผู้ผลิตอาหารถึงผู้บริโภค ดังนั้นผู้ผลิตอาหารที่ได้รับเลข อย. ในขั้นตอนการอนุญาตแล้วจะต้องจัดทำฉลากให้ถูกต้องครบถ้วนตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขของประเภทอาหารนั้น ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมันและโซเดียมแบบจีดีเอ แล้วแต่ประเภทอาหารที่ผลิตหรือนำเข้า (6-8) กรณีฉลากอาหารมีข้อความไม่ถูกต้องครบถ้วนจะเป็นการฝ่าฝืนมาตรา 6(10) มีโทษตามมาตรา 51 ต้องระวางโทษปรับไม่เกินสามหมื่นบาท (1)

การแสดงฉลากอาหารไม่ถูกต้องส่งผลให้ผู้ผลิตหรือนำเข้าอาหารถูกร้องเรียนและถูกดำเนินคดี จากสถิติการร้องเรียนที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์สุขภาพของศูนย์จัดการเรื่องร้องเรียนและปราบปรามการกระทำผิดกฎหมายเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์สุขภาพ อย. ปีงบประมาณ 2563-2567 (9) พบว่า เรื่องร้องเรียนเกี่ยวกับฉลากอาหารมีจำนวนมากติดอันดับ 1 ใน 10 ของเรื่องร้องเรียนทั้งหมดทุกปี เช่นเดียวกันกับสถิติการดำเนินคดีเปรียบเทียบปรับด้านอาหารของจังหวัดสุรินทร์ ปีงบประมาณ 2565-2567 พบคดีเปรียบเทียบปรับเกี่ยวกับฉลากอาหารคิดเป็นร้อยละ 33.3, 66.7 และ 23.5 ของคดีเปรียบเทียบด้านอาหารทั้งหมด โดยส่วนใหญ่พบว่า ผู้ผลิตไม่แสดงวัน เดือนปีที่ควรบริโภคก่อน และแสดงเลข อย. ไม่ตรงตามที่ได้รับอนุญาต

ผลการเฝ้าระวังฉลากอาหารของประเทศไทยซึ่งรวบรวมโดย อย. ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2559-2562 พบ ฉลากของอาหารที่ถูกต้องตามกฎหมายร้อยละ 97.3, 97.0, 95.6 และ 95.7 ตามลำดับ (10-13) ซึ่งแสดงว่า ฉลากอาหารมีความถูกต้องค่อนข้างสูง ในขณะที่การศึกษาของสาวิตรี ทรงศิลป์(14) ในผลิตภัณฑ์อาหารที่จำหน่ายในตลาดนัดพบอาหารที่มีเลขสารบบอาหารไม่ถูกต้องร้อยละ 48.98 และพบอาหารมีข้อความอวดอ้างสรรพคุณอย่างผิดกฎหมายร้อยละ 74.81 สอดคล้องกับการศึกษาของวิสูตร ศิริพัฒนกุลขจร(15) ในอาหารแปรรูปในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่จำหน่ายในตลาดไทที่พบว่าในปี 2559 พบการแสดงฉลากอาหารไม่ถูกต้องร้อยละ 31.9 แม้ว่าจะมีการบังคับใช้กฎหมายกับผู้ขายมาโดยตลอด ข้อมูลที่แสดงบนฉลากที่ไม่ถูกต้องมากที่สุด ได้แก่ วันเดือนปีที่ควรบริโภคก่อนและเลขสารบบอาหาร

การแสดงฉลากอาหารไม่ถูกต้องอาจส่งผลให้ผู้บริโภคไม่ได้รับข้อมูลจำเป็นที่เพียงพอต่อการเลือกซื้อ

อาหาร โดยเลข อย. เป็นเครื่องหมายที่ประชาชนรู้จักและให้ความเชื่อถือมากที่สุด ข้อมูลบนฉลากที่ผู้บริโภคสนใจมากที่สุดก่อนเลือกซื้ออาหาร คือ วันหมดอายุของสินค้า (16) นอกจากนี้ ข้อมูลโภชนาการบนฉลากมีความสำคัญต่อการเลือกซื้อสินค้าของผู้บริโภคที่มีปัญหาด้านสุขภาพซึ่งจำเป็นต้องจำกัดการรับประทานแร่ธาตุและสารอาหารบางชนิด (17) ดังนั้น ฉลากอาหารจึงมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อผู้บริโภค

การแก้ไขปัญหาฉลากของอาหารในระดับพื้นที่ส่วนใหญ่มุ่งเน้นไปที่การให้ความรู้แก่ผู้บริโภคและเป็นการแก้ปัญหาในสถานที่จำหน่าย ดังปรากฏในการศึกษาของปรีชญา ยอดสะเท็น และคณะ (18) ในพื้นที่อำเภอบ้านด่าน จังหวัดบุรีรัมย์ พบว่า ประเด็นปัญหาที่พบมากที่สุดคืออาหารไม่แสดงวันเดือนปีที่หมดอายุ (ร้อยละ 80.0) รองลงมาคือ อาหารไม่มีเลข อย. (ร้อยละ 46.7) และไม่แสดงชื่อ-ที่อยู่ผู้ผลิต (ร้อยละ 44.4) ผู้วิจัยได้ออกแบบกระบวนการประกอบด้วยการจัดตั้งทีมประเมินตรวจเยี่ยมร้านค้า การให้ความรู้แก่ประชาชนและร้านค้า การแจกสื่อประชาสัมพันธ์ การให้คำแนะนำแก่ผู้ประกอบการร้านค้า ส่วนการศึกษาของวิสูตร ศิริพัฒนกุลขจร (15) แก้ไขปัญหาฉลากผลิตภัณฑ์อาหารฉลากไม่ถูกต้องตามกฎหมายโดยใช้มาตรการทางสังคมคือ ข้อตกลงร่วมกันในการแก้ปัญหาด้านฉลากอาหารทั้งด้านเชิงบวก ได้แก่ การเชิดชูประชาสัมพันธ์ร้านค้าที่จำหน่ายอาหารที่มีฉลากถูกต้องและมาตรการเชิงลบ ได้แก่ บทลงโทษสูงสุด คือ การเพิกถอนร้านค้า ผลปรากฏว่าปัญหาฉลากไม่ถูกต้องลดลงจากร้อยละ 31.9 เหลือร้อยละ 22.7 โดยยังพบปัญหาในกลุ่มขนมปังและขนมอบ กลุ่มกะปิ น้ำปลาร้า น้ำพริกและไตปลา และกลุ่มอาหารหมักดอง จะเห็นได้ว่าการแก้ปัญหาที่ผ่านมาเป็นการแก้ไขที่ปลายทาง คือ ผู้จำหน่ายและผู้บริโภค ยังขาดในส่วนของผู้ผลิตอาหาร

การจัดการปัญหาการแสดงผลฉลากไม่ถูกต้องจำเป็นต้องอาศัยการมีส่วนร่วมจากผู้เกี่ยวข้องทั้งผู้ผลิตและเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน ทั้งนี้ไม่สามารถจัดการปัญหาได้ด้วยการบังคับใช้กฎหมายเพียงอย่างเดียว จากสถิติเรื่องร้องเรียนของ อย. และการดำเนินคดีของ สสจ. ที่กล่าวมาแล้วข้างต้นจะเห็นว่าแม้จะมีการบังคับใช้กฎหมายกับผู้ผลิตแต่ก็ยังพบปัญหาการแสดงผลฉลากไม่ถูกต้องและการร้องเรียนอย่างต่อเนื่องเพราะผลิตภัณฑ์อาหารมีจำนวนมากและผู้ประกอบการมีความหลากหลายทั้งการศึกษา

ประสบการณ์ และขนาดของกิจการ (19) ทั้งนี้ การพัฒนาแนวทางการคุ้มครองผู้บริโภคด้านฉลากอาหาร จำเป็นต้องทราบความชุกของปัญหาการแสดงผลฉลากไม่ถูกต้องว่ามีมากน้อยเพียงใด อาหารประเภทใดที่มักพบการแสดงผลฉลากไม่ถูกต้อง และมีประเด็นใดบ้างที่มักพบข้อบกพร่อง ตลอดจนต้องมีการประเมินความรู้และมุมมองของผู้ประกอบการต่อการแสดงผลฉลาก ซึ่งจะเป็นข้อมูลที่สำคัญสำหรับการพัฒนาแนวทางการคุ้มครองผู้บริโภคด้านฉลากอาหาร

ผู้วิจัยเห็นความสำคัญของปัญหาการแสดงผลฉลากไม่ถูกต้อง จึงได้ประยุกต์ใช้แนวคิด 3E มาพัฒนาแนวทางการคุ้มครองผู้บริโภคด้านฉลากอาหารที่ได้รับอนุญาตผ่านทางระบบ E-Submission แนวคิด 3E เป็นแนวปฏิบัติตามคู่มือการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพและบริการสุขภาพของภิสสิทธ์ พักศรี (20) ซึ่งประกอบด้วยการให้ความรู้ (education) การส่งเสริมสนับสนุน (encouragement) และการบังคับใช้กฎหมาย (enforcement) การพัฒนาแนวทางการคุ้มครองผู้บริโภคในการศึกษานี้เน้นการมีส่วนร่วมของผู้เกี่ยวข้องทั้งผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาสถานการณ์ความถูกต้องของฉลากอาหารที่ผลิตในจังหวัดสุรินทร์ที่ได้รับอนุญาตจากระบบ E-Submission และ 2) ประเมินความรู้และสำรวจมุมมองของผู้ประกอบการผลิตอาหารเกี่ยวกับการแสดงผลฉลาก และ 3) พัฒนาแนวทางการคุ้มครองผู้บริโภคด้านฉลากของอาหารที่ได้รับการอนุญาตผ่าน E-Submission

วิธีการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยแบบผสมผสาน (mixed methods) ดำเนินการในระหว่างเดือนพฤศจิกายน 2566-ธันวาคม 2567 การศึกษาผ่านการพิจารณาจากคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสุรินทร์ (สสจ.สุรินทร์) เลขที่โครงการวิจัย COA No. 23/2566 การวิจัยแบ่งเป็น 2 ระยะ ได้แก่ ระยะที่ 1 เป็นการวิจัยเชิงพรรณนาภาคตัดขวางเพื่อศึกษาความถูกต้องตามกฎหมายของฉลากอาหาร ความรู้และมุมมองของผู้ประกอบการเกี่ยวกับการแสดงผลฉลาก โดยผลิตภัณฑ์อาหารในงานวิจัยนี้ หมายถึง ผลิตภัณฑ์อาหารที่อยู่ในการกำกับดูแลของ อย. ซึ่งผลิตในจังหวัดสุรินทร์ และมีเลขสารบบอาหารซึ่งอนุญาตผ่านทางระบบ E-Submission ส่วนการศึกษาระยะที่ 2 เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยการ

สหภาพกลุ่มเพื่อพัฒนาแนวทางการคุ้มครองผู้บริโภคด้าน
ฉลากของอาหารที่ได้รับการอนุญาตผ่านทางระบบ E-
Submission

การศึกษาระยะที่ 1: การวิจัยเชิงปริมาณ

การประเมินความถูกต้องของฉลาก

กลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่าง คือ ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผู้วิจัยสืบค้น
จากทะเบียนการอนุญาตผลิตภัณฑ์อาหารบนฐานข้อมูล
Skynet ของ อย. โดยต้องเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตใน
จังหวัดสุรินทร์ซึ่งได้รับอนุญาตด้วยระบบ E-Submission
และมีสถานะคงอยู่ ผลิตภัณฑ์มีจำนวน 2,081 ผลิตภัณฑ์
การคำนวณขนาดตัวอย่างด้วยสูตรของ Cochran (21) โดยใช้
สัดส่วนของผลิตภัณฑ์อาหารที่ฉลากไม่ถูกต้องจาก
งานวิจัยของสาวิตรี ทรงศิลป์ (14) เท่ากับ 0.49 ความคลาด
เคลื่อนชนิดที่ 1 ที่ 0.05 และความคลาดเคลื่อนที่ยอมรับได้
คือ 0.05 การคำนวณได้ขนาดตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหาร
325 ผลิตภัณฑ์ แต่เพื่อป้องกันความไม่ครบถ้วนของข้อมูล
จึงเพิ่มขนาดตัวอย่างอาหารอีกร้อยละ 10.0 ทำให้ได้จำนวน
ตัวอย่าง 360 ผลิตภัณฑ์

ผู้วิจัยสุ่มตัวอย่างฉลากอาหารจากอาหารที่วาง
จำหน่ายในท้องตลาดโดยเลือกแบบตามสะดวกในระหว่าง
เดือน พฤศจิกายน 2566 – ธันวาคม 2567 โดยมีเงื่อนไข
การคัดเลือกคือ 1) ผลิตจากสถานที่ผลิตในจังหวัดสุรินทร์โดย
สังเกตจากเลข อย. ที่ขึ้นต้นด้วยเลข 32-2 และ 2) ได้รับ
อนุญาตผ่านระบบ E-Submission สังเกตจากเลข อย. หลัก
ที่ 9 เป็นเลข 6 การศึกษาเลือกตัวอย่างให้ครอบคลุมพื้นที่
ทุกอำเภอของจังหวัดและครอบคลุมทุกประเภทอาหารที่มี
การขออนุญาตในจังหวัด ได้แก่ ก) น้ำบริโภคในภาชนะ
บรรจุที่ปิดสนิท ข) อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที เช่น
ขนมขบเคี้ยวต่าง ๆ แครก พาย คุกกี้ เป็นต้น ค) อาหาร
พร้อมปรุง เช่น ชุดต้มยำ ชุดแกงจืดมะระ เป็นต้น ง) ขนม
ปัง เช่น ขนมปังปอนด์ ขนมปังโฮลวีท เป็นต้น จ) น้ำแข็ง
ฉ) อาหารทั่วไป เช่น ข้าวสาร น้ำตาล เป็นต้น และ ช) อื่น
ๆ เช่น กุนเชียง ไส้กรอก น้ำส้มสายชู เป็นต้น

เครื่องมือการวิจัย

เครื่องมือในการวิจัย คือ แบบสำรวจความถูกต้อง
ตามกฎหมายของฉลากอาหาร ซึ่งประยุกต์มาจากแบบ
ตรวจฉลากผลิตภัณฑ์อาหารของ อย. โดยนำมาปรับ
รูปแบบและคำอธิบายเพื่อให้เกิดความชัดเจน แบบสำรวจนี้

ประเมินความถูกต้องขององค์ประกอบบนฉลากทั่วไป 21
ข้อ กรอบข้อมูลโภชนาการ 5 ข้อ และฉลากจีดีเอ 4 ข้อ โดย
การประเมินมีผลเป็น “ถูกต้อง” “ไม่ถูกต้อง” และ “ไม่จำเป็น”

การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยตรวจสอบความถูกต้องและความครบถ้วน
ของฉลากทั่วไป กรอบข้อมูลโภชนาการ และค่าพลังงาน
น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ (จีดีเอ) และความถูก
ต้องตามเงื่อนไขในการแสดงฉลากอาหารพิจารณา ในการ
ประเมินจะพิจารณาทั้งความครบถ้วน ความถูกต้อง และ
ขนาดตัวอักษรของแต่ละองค์ประกอบ เช่น การแสดง
ปริมาณสุทธิในระบบเมตริกจะพิจารณาการระบุข้อความ
“น้ำหนักสุทธิ” หรือ “ปริมาตรสุทธิ” และขนาดความสูงของ
ตัวอักษรที่ใช้ด้วย เป็นต้น ตัวอย่างฉลากอาหารทุกตัวอย่าง
ถูกประเมินโดยผู้วิจัยชื่อแรก ผลการประเมินถูกตรวจสอบ
ซ้ำโดยพนักงานเจ้าหน้าที่ซึ่งมีประสบการณ์เป็นหัวหน้างาน
ด้านอาหารมากกว่า 10 ปี รายละเอียดการพิจารณาความ
ถูกต้องของฉลากสรุปได้ดังแสดงในรูปที่ 1

การสำรวจในผู้ประกอบการ

กลุ่มตัวอย่าง

จากทะเบียนผลิตภัณฑ์อาหาร 2,081 ผลิตภัณฑ์ที่
ผลิตในจังหวัดสุรินทร์ซึ่งได้รับอนุญาตด้วยระบบ E-
Submission และมีสถานะคงอยู่ ผู้วิจัยเจมนับจำนวนสถาน
ประกอบการจากเลขสถานที่ผลิตอาหารได้จำนวน
ผู้ประกอบการ 250 ราย ในการประเมินความรู้และมุมมอง
เกี่ยวกับการแสดงฉลากอาหารจึงใช้กลุ่มตัวอย่างเป็น
ผู้ประกอบการทั้งหมด 250 ราย

เครื่องมือการวิจัย

เครื่องมือในการวิจัย คือ 1. แบบประเมินความรู้
เกี่ยวกับฉลากอาหารที่ผู้วิจัยพัฒนาขึ้นเองจากประกาศ
กระทรวงสาธารณสุขเรื่อง ฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ
และจากประสบการณ์การปฏิบัติงานเป็นพนักงานเจ้าหน้าที่
ด้านอาหาร 10 ปี แบบประเมินประกอบด้วยคำถาม 14 ข้อ
เกี่ยวกับการแสดงฉลากอาหารที่ผู้ประกอบการมักเข้าใจผิด
หรือปฏิบัติได้ไม่ถูกต้อง คำถามมีสามตัวเลือก คือ ถูก ผิด
หรือไม่แน่ใจ ผู้ที่ตอบถูกจะได้ 1 คะแนน ส่วนผู้ที่ตอบผิด
หรือตอบไม่แน่ใจจะได้ 0 คะแนน และ 2. แบบสำรวจ
ความคิดเห็นของผู้ประกอบการต่อการแสดงฉลาก
อาหารจำนวน 12 ข้อ ประกอบด้วยมิติด้านความรู้ 4 ข้อ มิติ
ด้านการส่งเสริมและสนับสนุน 3 ข้อ และมิติด้านการบังคับ
ใช้กฎหมาย 5 ข้อ แบบสำรวจอยู่ในรูปของ Likert Scale 5

สรุปการพิจารณาความถูกต้อง ครบถ้วนของการแสดงองค์ประกอบของฉลากอาหาร

ด้าน	วิธีรับประทาน	ด้าน	แต่งกลิ่น(รส)	ด้าน	ข้อแนะนำในการเก็บรักษา	ด้าน	คำเตือน		
1	ชื่ออาหาร • แสดงให้ตรงกับที่จดทะเบียนไว้ใน E-SUBMISSION • แสดงไว้ในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน • ความสูงของตัวอักษรไม่น้อยกว่า 2 มิลลิเมตร • สัดส่วนสัมพันธ์กับพื้นที่ฉลาก อ่านได้ชัดเจน	8	ชื่อและที่ตั้ง - ผู้ผลิต >> ผู้ผลิต/ผลิตโดย + ที่ตั้ง - ผู้แปรรูป >> ผู้แปรรูป/แปรรูปโดย+ที่ตั้ง - ผู้นำเข้า >> ผู้นำเข้า+ที่ตั้ง+ชื่อและประเทศผู้ผลิต	7	หมดอายุ/ควรบริโภคก่อน • อายุเก็บรักษาไม่เกิน 90 วัน แสดงควรบริโภคก่อน/หมดอายุ + วัน เดือน ปี • อายุเก็บรักษาเกิน 90 วัน แสดงควรบริโภคก่อน/หมดอายุ + วัน เดือน ปี / เดือนปี	6	ส่วนประกอบที่สำคัญ • ร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ	5	ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร • “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มี...ไม่มี...” • “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมี...อาจไม่มี...”
2	เลขสารบบอาหาร XX-X-XXXXX-X-XXXX • ขนาดความสูงตัวอักษรไม่ต่ำกว่า 2 มิลลิเมตร • สีของกรอบติดกับสีของพื้นของฉลาก	3	ปริมาณสุทธิ(ระบบเมตริก) • ของแข็ง >> น้ำหนักสุทธิ >> กรัม/กิโลกรัม • ของเหลว >> ปริมาตรสุทธิ >> มิลลิลิตร/ลิตร • เครื่องชี้แจงเหลว >> น้ำหนักสุทธิ/ปริมาตรสุทธิ	4	วัตถุดิบอาหาร ชื่อกลุ่มหน้าที่ + ชื่อเฉพาะ + INS NUMBER	5	ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร • “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มี...ไม่มี...” • “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมี...อาจไม่มี...”	6	ส่วนประกอบที่สำคัญ • ร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ
3	ปริมาณสุทธิ(ระบบเมตริก) • ของแข็ง >> น้ำหนักสุทธิ >> กรัม/กิโลกรัม • ของเหลว >> ปริมาตรสุทธิ >> มิลลิลิตร/ลิตร • เครื่องชี้แจงเหลว >> น้ำหนักสุทธิ/ปริมาตรสุทธิ	4	วัตถุดิบอาหาร ชื่อกลุ่มหน้าที่ + ชื่อเฉพาะ + INS NUMBER	5	ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร • “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มี...ไม่มี...” • “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมี...อาจไม่มี...”	6	ส่วนประกอบที่สำคัญ • ร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ	7	หมดอายุ/ควรบริโภคก่อน • อายุเก็บรักษาไม่เกิน 90 วัน แสดงควรบริโภคก่อน/หมดอายุ + วัน เดือน ปี • อายุเก็บรักษาเกิน 90 วัน แสดงควรบริโภคก่อน/หมดอายุ + วัน เดือน ปี / เดือนปี
4	ภาษาที่ใช้แสดง • ภาษาไทย หรือ • ภาษาต่างประเทศร่วมด้วย	5	วิธีการใช้และข้อความที่จำเป็นสำหรับอาหารที่จะใช้กับทารกและเด็กอ่อน	6	ส่วนประกอบที่สำคัญ • ร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ	7	หมดอายุ/ควรบริโภคก่อน • อายุเก็บรักษาไม่เกิน 90 วัน แสดงควรบริโภคก่อน/หมดอายุ + วัน เดือน ปี • อายุเก็บรักษาเกิน 90 วัน แสดงควรบริโภคก่อน/หมดอายุ + วัน เดือน ปี / เดือนปี	8	ชื่อและที่ตั้ง - ผู้ผลิต >> ผู้ผลิต/ผลิตโดย + ที่ตั้ง - ผู้แปรรูป >> ผู้แปรรูป/แปรรูปโดย+ที่ตั้ง - ผู้นำเข้า >> ผู้นำเข้า+ที่ตั้ง+ชื่อและประเทศผู้ผลิต

รูปที่ 1. แนวทางการพิจารณาความถูกต้อง ครบถ้วนของการแสดงองค์ประกอบของฉลากอาหาร

ระดับ แบบประเมินความรู้และแบบสำรวจความคิดเห็นของผู้ประกอบการถูกจัดทำในรูปแบบกระดาษและรูปแบบออนไลน์บน google form

เครื่องมือดังกล่าวผ่านการประเมินความตรงเชิงเนื้อหาโดยผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน ประกอบด้วยหัวหน้ากลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข พนักงานเจ้าหน้าที่ผู้มีประสบการณ์ด้านอาหารมากกว่า 10 ปี และอาจารย์ที่สอนกฎหมายผลิตภัณฑ์ยาและสุขภาพ โดยแต่ละข้อมีค่า Index of Item Objective Congruence (IOC) ไม่ต่ำกว่า 0.5 ตามที่กำหนดไว้ จากการคำนวณพบว่า ค่า IOC ของคำถามทุกข้อมีค่ามากกว่าหรือเท่ากับ 0.67 ผู้วิจัยนำแบบประเมินความรู้และแบบสำรวจความคิดเห็นไปทดสอบความเที่ยงในผู้ประกอบการจังหวัดสุรินทร์ซึ่งไม่ใช่กลุ่มตัวอย่างจำนวน 30 คน ผลการทดสอบพบค่าเที่ยงของ Kuder-Richardson และสัมประสิทธิ์ Cronbach's Alpha เท่ากับ 0.74 และ 0.71 ตามลำดับ

การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยจัดส่งแบบสอบถามทางออนไลน์ผ่านไลน์กลุ่มของผู้ประกอบการผลิตอาหารจังหวัดสุรินทร์ และส่งจดหมายทางไปรษณีย์ตามที่อยู่ของผู้ประกอบการในทะเบียนการอนุญาตของ สสจ. สุรินทร์ ผู้วิจัยกำหนดให้ผู้ตอบแบบสอบถามเป็นผู้รับอนุญาตหรือผู้ได้รับมอบหมายจากผู้รับอนุญาตให้ทำหน้าที่เกี่ยวข้องกับการจัดทำฉลาก

อาหาร แบบสอบถามที่ได้รับถูกนำมารวบรวมทั้งจากรูปแบบออนไลน์และแบบกระดาษ จากนั้นผู้วิจัยตรวจสอบความซ้ำซ้อนของแบบสอบถามจากชื่อสถานที่ผลิตอาหารและบันทึกเป็นรหัสประจำสถานที่ จากนั้นผู้วิจัยแปลงข้อมูลเป็นรหัสตัวเลขเพื่อใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลต่อไป

การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลใช้โปรแกรม STATA ข้อมูลทั่วไป ความถูกต้องของฉลากอาหาร ผลการประเมินความรู้และการสำรวจมุมมองของผู้ประกอบการใช้สถิติเชิงพรรณนา การวิเคราะห์สัดส่วนความถูกต้องของฉลากอาหารแยกตามประเภทของอาหารใช้สถิติ Fisher's exact test

การศึกษาระยะที่ 2: การวิจัยเชิงคุณภาพ

การศึกษาระยะที่ 2 เป็นการพัฒนาแนวทางการคุ้มครองผู้บริโภคด้านฉลากของอาหารด้วยแนวคิด 3E โดยมีรายละเอียดดังนี้

ผู้ให้ข้อมูล

ผู้วิจัยจัดการสนทนากลุ่ม 2 ครั้ง โดยครั้งที่ 1 เป็นการสนทนากลุ่มของผู้ประกอบการผลิตอาหารจังหวัดสุรินทร์ที่ได้รับอนุญาตเลข อย. ทางระบบ E-Submission จำนวน 10 คน ซึ่งผู้วิจัยคัดเลือกมาแบบเจาะจงจากผู้ประกอบการที่มีกิจการแบบเข้าช่วยโรงงานและที่ไม่เข้า

ขายโรงงาน ซึ่งมีผู้ที่เคยถูกร้องเรียนหรือถูกดำเนินคดีจากการกระทำผิดเรื่องฉลากอาหารเข้าร่วมด้วย ผู้ประกอบการที่เข้าร่วมการสนทนากลุ่มครั้งที่ 1 ประกอบด้วยผู้ผลิตน้ำบริโภค 3 คน ผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที 3 คน ผู้ผลิตน้ำแข็ง 2 คน และผู้ผลิตอาหารทั่วไป 2 คน ผู้ช่วยวิจัยซึ่งเป็นเจ้าหน้าที่ที่ไม่ได้เป็นผู้รับผิดชอบงานกำกับดูแลด้านอาหาร และปฏิบัติงานในกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุขทำหน้าที่เป็นผู้นำการสนทนา และมีผู้ทำหน้าที่จดบันทึกการสนทนากลุ่มและอัดเสียงการสนทนากลุ่ม 1 คน

การสนทนากลุ่มครั้งที่ 2 มีผู้เข้าร่วมการสนทนาเป็นเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารจำนวน 10 คน ซึ่งผู้วิจัยคัดเลือกมาแบบเจาะจงประกอบด้วย เภสัชกรและนักวิชาการสาธารณสุข กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สสจ. สุรินทร์ ที่ปฏิบัติงานด้านการอนุญาตและการตรวจเฝ้าระวังอาหารจำนวน 4 คน เภสัชกรโรงพยาบาลศูนย์ โรงพยาบาลทั่วไป และโรงพยาบาลชุมชน ซึ่งรับผิดชอบงานคุ้มครองผู้บริโภคแห่งละ 1 คน นักวิชาการสาธารณสุข เจ้าพนักงานสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ ที่รับผิดชอบงานคุ้มครองผู้บริโภค จำนวน 3 คน ผู้ช่วยวิจัยทำหน้าที่เป็นผู้นำการสนทนา และมีผู้ทำหน้าที่จดบันทึกการสนทนากลุ่มและอัดเสียงการสนทนากลุ่ม 1 คน

เครื่องมือการวิจัย

ผู้วิจัยออกแบบคำถามที่ใช้ในการสนทนากลุ่มจากประสบการณ์ในการปฏิบัติงาน ข้อมูลจากการสำรวจฉลากอาหาร ความรู้ของผู้ประกอบการ และมุมมองต่อการแสดงฉลากอาหารซึ่งได้จากการวิจัยในระยะที่ 1 คำถามในการสนทนากลุ่มประกอบด้วย ปัญหาและอุปสรรคเกี่ยวกับการแสดงฉลากอาหารของผู้ประกอบการ สาเหตุของปัญหาการแสดงฉลากไม่ถูกต้อง และแนวทางที่ควรใช้ในการแก้ไข ปัญหาการแสดงฉลากไม่ถูกต้อง เครื่องมือดังกล่าวผ่านการประเมินความตรงเชิงเนื้อหาโดยผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่านซึ่งเป็นชุดเดียวกับผู้เชี่ยวชาญในการวิจัยระยะที่ 1 คำถามทุกข้อได้ค่า IOC ไม่ต่ำกว่า 0.67

การสนทนากลุ่ม

ก่อนการสนทนากลุ่มผู้วิจัยจัดทำลำดับขั้นตอนการสนทนากลุ่ม คำถามที่ใช้ และซักซ้อมทำความเข้าใจกับผู้ช่วยวิจัยซึ่งทำหน้าที่เป็นผู้นำการสนทนา การสนทนาจัดขึ้นที่ห้องประชุมของ สสจ. สุรินทร์ ผู้นำการสนทนากลุ่ม

เปิดการสนทนาโดยการแนะนำตัว แนะนำทีมงาน และขออนุญาตบันทึกเสียง จากนั้นให้ผู้เข้าร่วมการสนทนากลุ่มแนะนำตัวเอง ผู้นำการสนทนากลุ่มสร้างบรรยากาศให้ผู้เข้าร่วมการสนทนารู้สึกเป็นกันเอง อธิบายจุดมุ่งหมายของการสนทนากลุ่มและนำเสนอวัตถุประสงค์ผลการสำรวจสถานการณ์ความถูกต้องของฉลากอาหาร ผลการประเมินความรู้ของผู้ประกอบการ และผลสำรวจมุมมองของผู้ประกอบการต่อการแสดงฉลากอาหาร จากนั้นผู้นำการสนทนากลุ่มเริ่มถามคำถามให้ผู้สนทนากลุ่มแลกเปลี่ยนความคิดเห็น ระยะเวลาการสนทนากลุ่มใช้เวลาประมาณ 1 ชั่วโมง 30 นาที

การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยถอดข้อความจากไฟล์บันทึกเสียงแบบคำต่อคำ และตรวจสอบความถูกต้องของเนื้อหาร่วมกับผู้บันทึกการสนทนากลุ่มและผู้ช่วยวิจัย จากนั้นนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์และสรุปประเด็น ซึ่งประกอบด้วย 1) ปัญหาและอุปสรรคในการจัดทำฉลากของผู้ประกอบการ 2) แนวทางการคุ้มครองผู้บริโภคด้านฉลากอาหาร โดยแยกเป็น 3 ด้าน ได้แก่ ด้านการให้ความรู้ ด้านการส่งเสริมและสนับสนุน และด้านการบังคับใช้กฎหมาย

ผลการวิจัย

ความถูกต้อง-ครบถ้วนของฉลากอาหาร

ตัวอย่างอาหาร 360 ผลิตภัณฑ์ ส่วนใหญ่เป็นอาหารประเภทน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท 171 ผลิตภัณฑ์ (ร้อยละ 47.5) ผลิตจากสถานที่ผลิตประเภทเข้าขายโรงงาน 189 ผลิตภัณฑ์ (ร้อยละ 52.5) และผลิตจากสถานประกอบการที่มีสถานะเป็นนิติบุคคล 189 ผลิตภัณฑ์ (ร้อยละ 52.5)

ผลการตรวจสอบฉลากอาหารพบว่า ฉลากอาหารมีความถูกต้องใน 144 ผลิตภัณฑ์ (ร้อยละ 40.0) ไม่ถูกต้องใน 216 ผลิตภัณฑ์ (ร้อยละ 60) อาหารแต่ละประเภทมีสัดส่วนการแสดงฉลากไม่ถูกต้องแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.001$) โดยข้อบกพร่องของการแสดงฉลากไม่ถูกต้องของอาหารแต่ละประเภทมีความแตกต่างกัน ข้อบกพร่องที่พบมากที่สุด 3 อันดับแรกในอาหารแต่ละประเภทแสดงอยู่ในตารางที่ 1 อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที พบการแสดงชื่อและที่ตั้งผู้ผลิตไม่ครบถ้วนมากที่สุด ซึ่งส่วนใหญ่พบว่าผลิตภัณฑ์อาหารดังกล่าวมีการใช้ฉลากที่มีขนาดเล็ก น้ำบริโภคในภาชนะ

บรรจุที่ปิดสนิทพบว่าไม่แสดงวัน เดือน ปี ที่ควรบริโภคก่อน ส่วนน้ำแข็งพบว่าไม่แสดงฉลากบนกระสอบบรรจุน้ำแข็ง (ตารางที่ 1)

อาหารที่ผลิตจากสถานผลิตที่เข้าข่ายโรงงาน มี สัดส่วนความถูกต้อง-ครบถ้วนของฉลากอาหารมากกว่า อาหารที่ผลิตจากสถานที่ที่ไม่เข้าข่ายโรงงานอย่างมี นัยสำคัญทางสถิติ ($P<0.001$) อาหารที่ผลิตจากสถานที่มี สถานะเป็นนิติบุคคลมีสัดส่วนความถูกต้อง-ครบถ้วนของ ฉลากอาหารมากกว่าอาหารที่ผลิตโดยบุคคลธรรมดาและ กองทุนหมู่บ้านอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P<0.001$)

การศึกษาพบการแสดงเลข อย. ไม่ถูกต้องใน 55 ผลิตภัณฑ์ (ร้อยละ 15.3) โดยพบฉลากไม่แสดงเลข อย. 29 ผลิตภัณฑ์ (ร้อยละ 8.1) แสดงเลข อย. ไม่ตรงตามรูปแบบ หรือแสดงเลขสารบบด้วยขนาดตัวอักษรไม่ถึง 2 มิลลิเมตร ใน 15 ผลิตภัณฑ์ (ร้อยละ 4.2) และพบการแสดงเลขสารบบ อาหารของผลิตภัณฑ์อื่นจำนวน 11 ผลิตภัณฑ์ (ร้อยละ 3.1)

ความรู้และมุมมองของผู้ประกอบการ

ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการ

ผู้ประกอบการจำนวน 250 คนเป็นเพศชาย 127 คน (ร้อยละ 50.8) มีอายุเฉลี่ย 42.63 ± 11.42 ปี การศึกษา

สูงสุดระดับปริญญาตรี 94 คน (ร้อยละ 37.6) เป็นเจ้าของ กิจการ 119 คน (ร้อยละ 47.6) มีรายได้สถานประกอบการ ต่ำกว่า 50,000 บาท 111 คน (ร้อยละ 44.4) และส่วนใหญ่มี ประสบการณ์ผลิตอาหาร 1-5 ปี (121 คนหรือร้อยละ 48.4)

ความรู้ของผู้ประกอบการ

ตารางที่ 2 แสดงระดับความรู้เกี่ยวกับการแสดง ฉลากของผู้ประกอบการ ค่าเฉลี่ยของความรู้เกี่ยวกับการ แสดงฉลากอาหารของผู้ประกอบการ เท่ากับ 8.68 ± 2.49 (ต่ำสุด 2 คะแนน สูงสุด 14 คะแนนจากคะแนนเต็ม 14 คะแนน) คำถามที่มีผู้ตอบผิดหรือไม่แน่ใจรวมกันสูงสุด 3 อันดับแรก คือ คำถามเกี่ยวกับรูปแบบการแสดงเลข อย. การยกเว้นการแสดงส่วนประกอบสำคัญกรณีอาหารมี ส่วนประกอบอย่างเดียว และการเรียงลำดับส่วนประกอบ สำคัญของอาหาร โดยตอบผิดหรือไม่แน่ใจรวมกันร้อยละ 90.8, 59.6, และ 58.8 ตามลำดับ (ตารางที่ 2)

ความคิดเห็นของผู้ประกอบการ

จากตารางที่ 3 ผู้ประกอบการส่วนใหญ่เห็นด้วยมาก และมากที่สุดในทุกประเด็นของคำถามด้านความรู้ โดยคิด ว่าตนเองมีความรู้ที่เพียงพอในการจัดทำฉลากให้ถูกต้อง (ร้อยละ 81.6) สามารถเข้าถึงแหล่งความรู้ที่เชื่อถือได้ เกี่ยวกับการจัดทำฉลากอาหาร (ร้อยละ 89.6) เห็นด้วยว่า

ตารางที่ 1. ผลการตรวจสอบฉลากอาหาร (n=360)

ประเภทของอาหาร	จำนวนผลิตภัณฑ์ที่แสดง ฉลากไม่ถูกต้อง (ร้อยละ)	ข้อบกพร่องที่พบมากที่สุด 3 อันดับแรก
อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที (n=139)	107 (77.0)	1. แสดงชื่อและที่ตั้งผู้ผลิตไม่ครบถ้วน (61.9%) 2. ไม่แสดงกรอบข้อมูลโภชนาการและจีดีเอ (25.2%) 3. แสดงเลข อย. ไม่ถูกต้อง (24.5%)
น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (n=171)	86 (50.3)	1. ไม่แสดงวันเดือนปีที่ควรบริโภคก่อน (45.6%) 2. แสดงปริมาณสุทธิไม่ถูกต้อง (15.2%) 3. แสดงชื่อและที่ตั้งผู้ผลิตไม่ครบถ้วน (9.9%)
น้ำแข็ง (n=10)	8 (80.0)	1. ไม่แสดงฉลากบนภาชนะบรรจุ (40.0%)
ขนมปัง (n=18)	7 (38.9)	1. ไม่แสดงเลข อย. (33.3%) 2. ไม่แสดงข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร (22.2%)
อาหารทั่วไป (n=11)	2 (18.2)	1. ไม่แสดงข้อความ “ผลิตโดย” หรือ “ผู้ผลิต” (9.1%) 2. ไม่แสดงข้อความ “ควรบริโภคก่อน” (9.1%)
อาหารพร้อมปรุง (n=4)	0 (0.0)	-
อื่น ๆ เช่น กุนเชียง ไส้กรอก น้ำส้มสายชู ฯลฯ (n=7)	6 (85.7)	1. ไม่แสดงปริมาณอาหาร (42.9%) 2. ไม่แสดงวันเดือนปีที่ควรบริโภคก่อน (28.6%) 3. แสดงข้อมูลวัตถุดิบเสียไม่ถูกต้อง (28.6%)

ตารางที่ 2. ความรู้เกี่ยวกับการแสดงฉลากของผู้ประกอบการ (n=250)

ประเด็นคำถาม (เฉลี่ย)	จำนวน (ร้อยละ)			ลำดับของการตอบผิดหรือไม่ แน่ใจมากที่สุด
	ตอบถูก	ตอบผิด	ไม่แน่ใจ*	
คะแนนเฉลี่ย $\pm$ SD (ต่ำสุด-สูงสุด)	8.68 $\pm$ 2.49 (2 - 14)			
ข้อ 1 การแสดงชื่ออาหารต้องแสดงเป็นภาษาไทยและตรงกับที่ได้รับอนุญาต (ถูก)	237 (94.8)	7 (2.8)	6 (2.4)	12
ข้อ 2 การแสดงชื่ออาหารต้องอยู่ในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน สามารถอ่านได้ต่อเนื่องในแนวนอน (ถูก)	231 (92.4)	12 (4.8)	7 (2.8)	11
ข้อ 3 การแสดงเลขสารบบอาหาร สามารถแสดงได้ดังนี้ เลข อย. 32-2-00122-6-0001 (ผิด)	23 (9.2)	214 (85.6)	13 (5.2)	1
ข้อ 4 ผู้ผลิตอาหารได้รับเลขสารบบอาหารแล้วต่อมาต้องการเปลี่ยนขนาดบรรจุโดยใช้ชื่อเดิมไม่สามารถใช้เลขเดิมได้ (ผิด)	133 (53.2)	64 (25.6)	53 (21.2)	5
ข้อ 5 การแสดงส่วนประกอบสำคัญให้คำนวณเป็นร้อยละ ยกเว้นกรณีมีส่วนประกอบเดียวไม่ต้องแสดงส่วนประกอบสำคัญ (ถูก)	101 (40.4)	92 (36.8)	57 (22.8)	2
ข้อ 6 การแสดงส่วนประกอบสำคัญให้เรียงลำดับจากน้อยไปมาก (ผิด)	103 (41.2)	74 (29.6)	73 (29.2)	3
ข้อ 7 อาหารที่มีนมเป็นส่วนประกอบ ผู้ผลิตต้องแสดงข้อความว่า “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : นม” ต่อจากส่วนประกอบสำคัญ (ถูก)	179 (71.6)	17 (6.8)	54 (21.6)	8
ข้อ 8 การใช้วัตถุกันเสีย กรดเบนโซอิก (Benzoic acid) (INS210) ต้องแสดงข้อความ “วัตถุกันเสีย (INS210)” (ถูก)	188 (75.2)	6 (2.4)	56 (22.4)	10
ข้อ 9 ผู้ผลิตอาหารไม่ต้องแสดง “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” ไว้บนฉลาก (ผิด)	169 (67.6)	68 (27.2)	13 (5.2)	6
ข้อ 10 การแสดงฉลากจีดีเอ แสดงดังภาพ (ถูก)	175 (70.0)	10 (4.0)	65 (26.0)	7
				
ข้อ 11 การกล่าวอ้าง เช่น ไขมันต่ำ โปรตีนสูง ต้องส่งตรวจวิเคราะห์ทางโภชนาการ แต่ไม่ต้องแสดงฉลากโภชนาการไว้บนฉลาก (ผิด)	140 (56.0)	41 (16.4)	69 (27.6)	5
ข้อ 12 ผู้ผลิตจะแสดงฉลากอาหารหรือฉลากโภชนาการเป็นภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ แต่ต้องมีภาษาไทยกำกับไว้เสมอ (ถูก)	218 (87.2)	6 (2.4)	26 (10.4)	10
ข้อ 13 การแสดงฉลากจีดีเอ ต้องแสดงฉลากโภชนาการแบบเต็มหรือแบบย่อไว้บนฉลากด้วย (ถูก)	184 (73.6)	10 (4.0)	56 (22.4)	9
ข้อ 14 ฉลากที่มีขนาดเล็ก (< 35 cm ²) สามารถลดการแสดงส่วนประกอบสำคัญได้ แต่ต้องแสดงไว้ที่หีบห่อใหญ่แทน (ถูก)	108 (43.2)	59 (23.6)	83 (33.2)	4

หมายเหตุ * ไม่แน่ใจ คำนวณคะแนน เป็น 0 คะแนน

หน่วยงานภาครัฐมีช่องทางให้คำปรึกษาที่เข้าถึงได้ง่ายและมีประสิทธิภาพ (ร้อยละ 94.8) และผู้ประกอบการมีผู้รับจ้างจัดทำฉลากอาหารมีความรู้เพียงพอและเชื่อถือได้ (ร้อยละ 94.8)

ในด้านการส่งเสริมและสนับสนุน ผู้ประกอบการร้อยละ 98.8 เห็นด้วยมากและมากที่สุดว่า ฉลากอาหารมีความสำคัญเพราะช่วยให้ผู้บริโภคได้รับข้อมูลที่จำเป็นในการเลือกสินค้าและได้รับความปลอดภัย ร้อยละ 97.6 เห็น

ด้วยมากและมากที่สุดว่าการมีเลขสารบบอาหารไว้บนฉลากอาหารทำให้อาหารที่ผลิตเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคมากขึ้น และร้อยละ 69.2 ไม่เห็นด้วยและไม่เห็นด้วยที่สุดว่าการแสดงฉลากให้ถูกต้องตามกฎหมายเป็นเรื่องยุ่งยาก เสีย

ค่าใช้จ่ายเยอะ และเป็นภาระเกินจำเป็น ในด้านการบังคับใช้กฎหมาย ผู้ประกอบการเห็นด้วยมากและมากที่สุดในเรื่องความจำเป็นของการทำฉลากให้ถูกต้องเพื่อป้องกันการร้องเรียนจากผู้บริโภคหรือคู่แข่ง (ร้อยละ 91.2) หน่วยงาน

ตารางที่ 3. ความคิดเห็นของผู้ประกอบการเกี่ยวกับการแสดงฉลากอาหาร (n=250)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับการแสดงฉลากอาหาร	จำนวน (ร้อยละ)				
	เห็นด้วยมากที่สุด	เห็นด้วยมาก	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วยที่สุด
มิติด้านความรู้					
1. ฉันมีความรู้ที่เพียงพอสำหรับจัดทำฉลากอาหารให้ถูกต้องครบถ้วนเป็นไปตามกฎหมาย	84 (33.6)	120 (48.0)	42 (16.8)	4 (1.6)	0 (0.0)
2. ฉันสามารถเข้าถึงแหล่งข้อมูลความรู้ที่เชื่อถือได้ เกี่ยวกับการจัดทำฉลากอาหาร ฉลากโภชนาการ และฉลากโภชนาการแบบจีดีเอ ได้เสมอเมื่อต้องการสืบค้น	77 (30.8)	147 (58.8)	22 (8.8)	3 (1.2)	1 (0.4)
3. ฉันคิดว่าหน่วยงานภาครัฐมีช่องทางให้คำปรึกษาเรื่องการจัดทำฉลากอาหารให้ถูกต้องที่เข้าถึงได้ง่ายและมีประสิทธิภาพ	106 (42.4)	131 (52.4)	12 (4.8)	1 (0.4)	0 (0.0)
4. ฉันมีผู้รับจ้างจัดทำฉลากอาหารที่มีความรู้เพียงพอและเชื่อถือได้	49 (19.6)	146 (58.4)	38 (15.2)	14 (5.6)	3 (1.2)
มิติด้านการส่งเสริมและสนับสนุน					
5. ฉันคิดว่าการแสดงฉลากอาหารมีความสำคัญเพราะช่วยให้ผู้บริโภคได้รับข้อมูลที่จำเป็นในการเลือกสินค้าและได้รับความปลอดภัย	182 (72.8)	65 (26.0)	3 (1.2)	0 (0.0)	0 (0.0)
6. ฉันคิดว่า การมีเลขสารบบอาหารไว้บนฉลากอาหารทำให้อาหารที่ผลิตเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคมากขึ้น	173 (69.2)	71 (28.4)	5 (2.0)	1 (0.4)	0 (0.0)
7. ฉันคิดว่าการแสดงฉลากอาหารให้ถูกต้องตามกฎหมายเป็นเรื่องยุ่งยาก เสียค่าใช้จ่ายเยอะ และเป็นภาระเกินจำเป็น	18 (7.2)	30 (12.0)	29 (11.6)	120 (48.0)	53 (21.2)
มิติด้านการบังคับใช้กฎหมาย					
8. ฉันทำฉลากอาหารให้ถูกต้องเพราะป้องกันการถูกร้องเรียนจากผู้บริโภคหรือคู่แข่ง	131 (52.4)	97 (38.8)	17 (6.8)	5 (2.0)	0 (0.0)
9. เรื่องร้องเรียนเกี่ยวกับการแสดงฉลากไม่ถูกต้อง เป็นเรื่องไกลตัว ผู้บริโภคไม่นำร้องเรียนฉันในเรื่องฉลาก	28 (11.2)	41 (16.4)	37 (14.8)	98 (39.2)	46 (18.4)
10. ฉันคิดว่าหน่วยงานภาครัฐที่ทำหน้าที่ตรวจสอบฉลากอาหารตามกฎหมายมีความรวดเร็ว เสมอภาค และเป็นธรรม	79 (31.6)	138 (55.2)	30 (12.0)	2 (0.8)	1 (0.4)
11. อัตราค่าปรับกรณีจัดทำฉลากอาหารไม่ถูกต้อง มีการปรับเงินในอัตราที่ต่ำเกินไป ทำให้ผู้ผลิตไม่เกิดความตื่นตัว (ข้อมูล : อัตราค่าปรับกรณีจัดทำฉลากอาหารไม่ถูกต้องเริ่มต้นที่ 3,000 บาท สูงสุด 30,000 บาท)	35 (14.0)	79 (31.6)	101 (40.4)	26 (10.4)	9 (3.6)
12. ฉันมีเงินทุนสำรองที่เพียงพอ หากต้องดำเนินการแก้ไขฉลากอาหารให้เป็นไปตามกฎหมาย	33 (13.2)	115 (46.0)	72 (28.8)	26 (10.4)	4 (1.6)

ภาครัฐที่ทำหน้าที่ตรวจสอบฉลากอาหารตามกฎหมายมีความรวดเร็ว เสมอภาค และเป็นธรรม (ร้อยละ 86.8) และการมีเงินทุนสำรองที่เพียงพอหากต้องดำเนินการแก้ไขฉลากอาหารให้เป็นไปตามกฎหมาย (ร้อยละ 59.2) นอกจากนี้ผู้ประกอบการร้อยละ 57.6 ไม่เห็นด้วยและไม่เห็นด้วยมากที่สุดว่าเรื่องร้องเรียนเกี่ยวกับการแสดงฉลากไม่ถูกต้องเป็นเรื่องไกลตัว (ตารางที่ 3)

การพัฒนาแนวทางการคุ้มครองผู้บริโภค

งานวิจัยนี้พบว่า ผลิตภัณฑ์ร้อยละ 60.0 ที่ศึกษาไม่ถูกต้องตามกฎหมาย ผู้ประกอบการมีความรู้ในเรื่องฉลากอาหารหลากหลายโดยมีคะแนนต่ำสุดร้อยละ 20.0 และสูงสุดร้อยละ 100 ของคะแนนเต็ม และผู้ประกอบการมากกว่าร้อยละ 50.0 มีมุมมองเชิงบวกต่อการแสดงฉลาก ผู้วิจัยได้จัดการสนทนากลุ่มผู้ประกอบการและกลุ่มเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภคโดยให้มีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหาและอุปสรรคของผู้ประกอบการเกี่ยวกับการแสดงอาหาร ตลอดจนให้ผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่เสนอแนะแนวทางการคุ้มครองผู้บริโภคด้านฉลากอาหารเพื่อใช้แก้ปัญหาการแสดงฉลากไม่ถูกต้อง ผลการวิจัยมีดังนี้

ปัญหาและอุปสรรคในการแสดงฉลากอาหาร

1) ปัญหาจากตัวผู้ประกอบการ

ผู้ประกอบการยังขาดความรู้เกี่ยวกับข้อกำหนดการแสดงฉลากทั่วไป ฉลากโภชนาการ และจีดีเอ กล่าวคือ บางส่วนยังมีความเข้าใจคลาดเคลื่อนเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร ผู้ประกอบการเข้าใจว่า อาหารชนิดเดียวกันแต่ต่างกันที่ปริมาณอาหารที่บรรจุจะต้องจดทะเบียนหรือแจ้งรายละเอียดอาหารเพื่อให้ได้เลขสารบบอาหารที่ต่างกัน แต่ในความเป็นจริงคือ หากชื่ออาหารและสูตรส่วนประกอบเป็นอย่างเดียวกัน แต่ต่างกันที่ปริมาณของอาหารจะใช้เลขอย. เดียวกันโดยไม่ต้องขออนุญาตเพิ่ม

“สินค้าของเรา ถ้าดูจากจำนวนเลขจดแจ้งจะประมาณ 70 รายการ แต่ละรายการมีหลายน้ำหนัก เวลาที่เราขายหน้าร้านก็จะมีทั้ง 500 กรัม 800 กรัม 1000 กรัม แต่จริง ๆ แล้ว ในทางกฎหมายแล้วต้องให้ชนิดเดียวกัน แต่น้ำหนักต่างกันก็ต้องจดเลขต่างกัน” (คุณเอ-ผู้ประกอบการชาย อายุ 37 ปี)

ในส่วนของการแสดงข้อมูลโภชนาการและจีดีเอ ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ไม่ทราบว่า อาหารอะไรต้องแสดง

ข้อมูลโภชนาการและจีดีเอ หรืออาหารอะไรที่ไม่จำเป็นต้องแต่ผู้ประกอบการตระหนักว่า ปัจจุบันผู้บริโภคมักจะมองหาฉลากจีดีเอเพราะทำให้ผลิตภัณฑ์น่าเชื่อถือ และติดภาพจำจากร้านค้าชั้นนำที่สินค้าส่วนใหญ่มีการแสดงฉลากจีดีเอ ถึงแม้ว่าการแสดงข้อมูลโภชนาการและจีดีเอเป็นมาตรฐานการแสดงฉลากที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดชนิดของอาหารไว้ชัดเจนแล้ว แต่ผู้ประกอบการจะพิจารณาในด้านการยอมรับของผู้บริโภคมากกว่าเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนด

“ทุกวันนี้ในเซเว่นสิบล้านค้าแทบทุกตัวจะมีฉลากจีดีเอ แต่ส่วนตัวแล้ว ยังไม่แน่ใจว่าอาหารอะไรต้องมีแสดงจีดีเอบ้าง” (คุณเอ-ผู้ประกอบการชาย อายุ 37 ปี)

“ลูกค้าก็เริ่มมีความตระหนัก และก็จะชินกับพฤติกรรมกับการซื้อของในเซเว่นว่าต้องดูตัวจีดีเอ เวลาที่เราไปร้านเรา เขาก็มีพฤติกรรมแบบเดียวกันว่าทำไมไม่มีฉลากโภชนาการ ทีนี้เขาก็เริ่มถามหากันเยอะขึ้น เยอะขึ้น บางทีก็เหมือนกับว่า ถ้าเราไม่มีแล้ว เราไม่มีมาตรฐาน” (คุณเอ-ผู้ประกอบการชาย อายุ 37 ปี)

ถึงแม้ผู้ประกอบการจะตระหนักว่า ผู้บริโภคต้องการข้อมูลโภชนาการและจีดีเอเพียงใดก็ตาม แต่ต้นทุนค่าใช้จ่ายในการตรวจวิเคราะห์เป็นสิ่งสำคัญที่ผู้ประกอบการคำนึงถึงเพราะมีความกังวลว่าอาหารที่ผลิตมีหลายรายการ ถ้าต้องส่งตรวจทุกรายการจะเป็นต้นทุนที่สูงมาก รวมถึงมีความเข้าใจว่าอาหารชนิดเดียวกันแต่ขนาดบรรจุจะต้องส่งตรวจโภชนาการทุกขนาดบรรจุ แต่ในความเป็นจริงแล้วผู้ประกอบการสามารถส่งตรวจเพียงขนาดบรรจุเดียวและนำข้อมูลโภชนาการที่ได้มาคำนวณและแสดงบนฉลากอาหารแต่ละขนาดบรรจุได้

“เราก็ส่งไปตรวจตัวจีดีเอ ค่าบริการแพงมาก ตกตัวละเกือบหมื่น ต่อตัวต่อไซส์นะคับ เราสองตัวก็สองหมื่น” (คุณเอ-ผู้ประกอบการชาย อายุ 37 ปี)

ผู้ประกอบการยังขาดความรู้ในการแสดงข้อความสำหรับผู้แพ้อาหารบางฉลาก โดยเฉพาะการแจ้งรายละเอียดเกี่ยวกับองค์ประกอบของวัตถุดิบที่อาจก่อภูมิแพ้ต่อผู้บริโภค

“เราไม่ได้แยกอุปกรณ์ในการผลิต ซึ่งลูกค้าอาจแพ้ส่วนประกอบอื่นได้ในการลงข้อมูลบนฉลาก หนูไม่แน่ใจว่าหนูต้องแจ้งรายละเอียดแค่ไหน หนูสามารถใช้แค่คำว่า ถั่วเปลือกแข็งได้มั้ย หรือต้องแสดงอะไรบ้าง อันนี้คือ สิ่งที่ไม่ชัด” (คุณดี-ผู้ประกอบการหญิง อายุ 34 ปี)

2) ปัญหาจากบรรจุกัณฑ์

บางครั้งผู้ประกอบการใช้บรรจุกัณฑ์ของอาหารที่มีขนาดเล็ก ทำให้ไม่สามารถแสดงข้อมูลบนฉลากได้ครบถ้วน โดยเฉพาะกรอบข้อมูลโภชนาการและจีดีเอที่ต้องใช้พื้นที่ฉลากขนาดใหญ่ขึ้น บางส่วนเสนอให้มีการใช้ QR code แสดงบนฉลากแทนการแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการและจีดีเอบนฉลากโดยตรง นอกจากนี้ ผู้ประกอบการมีความกังวลว่า ขนาดของฉลากที่ใหญ่ขึ้นจะทำให้เสียค่าใช้จ่ายในการจัดทำฉลากมากขึ้น

“ขนมเบรคของที่บ้าน ตัวบรรจุกัณฑ์จะไม่ได้ใหญ่มาก กล่องมันเล็ก มันไม่สามารถที่จะแปะทุกอย่างลงไปได้ค่ะ” (คุณดี-ผู้ประกอบการหญิง อายุ 34 ปี)

“เราต้องใช้ข้อมูลทุกอย่างลงไป แต่ถ้าเราเพิ่มขนาดสติ๊กเกอร์ เราต้องเสียเงินค่าจัดทำเพิ่มขึ้น แต่สินค้าเราราคาเท่าเดิมค่ะ” (คุณจี-ผู้ประกอบการหญิง อายุ 45 ปี)

“อยากให้ใช้ QR code เพื่อเป็นความยืดหยุ่น เราสามารถแก้ไขข้อมูลหลังบ้าน จะได้ไม่ต้องทำฉลากใหม่หรือรอให้ฉลากเก่าหมดก่อน” (คุณเอ-ผู้ประกอบการชาย อายุ 37 ปี)

บรรจุกัณฑ์ของน้ำดื่มที่มีการเขียนใช้ซ้ำมีการสลับเปลี่ยน ทำให้ฉลากข้างถังน้ำและซีลคอถังไม่ตรงกัน ซึ่งจัดเป็นการแสดงฉลากไม่ถูกต้องเพราะข้อมูลที่ใส่สอดคล้องกันอาจทำให้ผู้บริโภคเกิดความสับสนเกี่ยวกับข้อมูลผู้ผลิตอาหารนั้นได้ และเมื่อเกิดความผิดปกติจากการบริโภคอาหารอาจทำให้ยากแก่การสืบย้อนกลับถึงแหล่งผลิตได้ นอกจากนี้ การสลับเปลี่ยนถังบรรจุน้ำดื่มในท้องตลาด ทำให้เกิดความเสียหายกับผู้ประกอบการที่รักษามาตรฐานโดยไม่นำถังของผู้อื่นมาใช้ เพราะกังวลเรื่องความไม่สะอาด ทำให้ต้องลงทุนซื้อถังเพิ่มเพื่อทดแทนถังน้ำที่เสียหาย

“ถังน้ำดื่มของเราที่ลงทุนซื้อมาเพื่อให้บริการลูกค้าเราจะใช้วิธีการให้ยืมถัง แล้วเราก็เปลี่ยนเฉพาะถังของเราเท่านั้น เราก็จะไม่เอาถังใคร แต่พบว่ามีรายอื่น เอาถังเราไปไปบรรจุน้ำของเขาแล้วส่งขาย แล้วติดฉลากเป็นยี่ห้ออื่น” (คุณเอฟ-ผู้ประกอบการหญิง อายุ 45 ปี)

3) ปัญหาจากผู้รับจ้างผลิตฉลาก

ฉลากอาหารที่จัดทำขึ้นบางครั้งมีความผิดพลาดจากการสั่งพิมพ์และไม่ได้มีการตรวจสอบก่อนนำไปใช้ ซึ่งนำไปสู่ปัญหาการถูกผู้บริโภคร้องเรียนและถูกดำเนินคดีตามกฎหมายได้ ซึ่งความคิดเห็นนี้มีความสอดคล้องกันทั้งผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่ว่า สาเหตุของปัญหาความ

ผิดพลาดในการแสดงฉลาก คือ การที่ผู้ประกอบการไม่ได้ตรวจสอบก่อนรับฉลากเข้ามาใช้ผลิตอาหาร

“ทำเลข อย. ผิด 1 ตัว ถูกร้องเรียนไปทางเว็บไซต์ อย. ทาง อย. ก็ไปตรวจสอบ ปรับ 6,000 ค่ะ หนูก็มีอันเก่าที่ถูกต้อง แต่ของเก่าผิดที่หลักสุดท้าย ก็เป็นความผิดของหนูที่ไม่ตรวจสอบให้ดีก่อนรับงานมา” (คุณบี-ผู้ประกอบการหญิง อายุ 39 ปี)

“พบบ่อยครั้งมากที่โรงงานทำฉลากพิมพ์เลขมาให้ ผิด แต่โรงงานผู้ผลิตอาหารก็ไม่ได้เช็ค ก็กลายเป็นเอาเลขคนอื่นมาใช้” (คุณเอ็ม-นักวิชาการสาธารณสุข อายุ 56 ปี)

4) ปัญหาจากระบบกำกับดูแลและให้คำปรึกษา

ในประเด็นของระบบกำกับดูแลก่อนออกสู่ตลาด ผู้ประกอบการมีความเห็นว่า การเปลี่ยนแปลงสถานะของสถานประกอบการมีความยุ่งยาก ผู้ประกอบการที่ต้องการเปลี่ยนแปลงสถานะจากบุคคลธรรมดาเป็นนิติบุคคล พบปัญหาความยุ่งยากในการดำเนินการ เพราะต้องยกเลิกใบอนุญาตเดิมแล้วขอใหม่ ทำให้เลขสารบบอาหารที่ได้รับต้องเปลี่ยนใหม่ทั้งหมด บรรจุกัณฑ์ที่ได้ทำฉลากไว้แล้วต้องเปลี่ยนใหม่ทั้งหมด

“พอเราถามเจ้าหน้าที่ว่ามันสามารถโอนถ่ายให้ได้มั้ย คำตอบคือไม่ได้ ต้องขอใหม่เลย มันเลยเป็นความยุ่งยากและเสียค่าใช้จ่าย เพราะบรรจุกัณฑ์เราก็ต้องเปลี่ยนใหม่หมดเลยทุกตัว เพราะเลข อย. จะไม่เหมือนกัน” (คุณเอ-ผู้ประกอบการชาย อายุ 37 ปี)

ในส่วนของระบบกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาด ผู้ประกอบการมีความคิดเห็นว่ายังขาดความเข้มงวดและขาดการบังคับใช้กฎหมายที่มีประสิทธิภาพ เพื่อให้ผู้ผลิตมีความตระหนักในการปฏิบัติตามกฎหมายและผู้บริโภคเกิดความเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์มากขึ้น

“อยากให้เข้มงวดกับผู้ประกอบการที่ขายสินค้าโดยใช้ฉลากของผู้อื่น เพราะมันจะเป็นการควบคุมให้ทุกอย่างอยู่ในกรอบ ทั้งผู้ผลิต และผู้บริโภค เค้าจะได้มองเห็นภาพลักษณ์ของสินค้านั้นให้ดีขึ้น” (คุณเอฟ-ผู้ประกอบการหญิง อายุ 45 ปี)

นอกจากนี้ ผู้ประกอบการยังขาดแหล่งข้อมูลและขาดการเข้าถึงช่องทางการให้ขอรับคำปรึกษา โดยผู้ประกอบการยังไม่ทราบแหล่งข้อมูลสำหรับค้นหาความรู้ด้วยตนเอง บางส่วนยังไม่ทราบช่องทางในการขอรับคำปรึกษาด้านฉลากอาหาร ในขณะที่บางส่วนมีการใช้

ช่องทาง Line Official Account ที่จัดทำโดย สสจ.สุรินทร์ เพื่อรับคำปรึกษาด้านฉลากอาหารเป็นประจำ

“ยังไม่แน่ใจว่า ทาง สสจ.มีศูนย์ที่ให้คำแนะนำ จะสามารถให้คำปรึกษาได้ตลอดเวลา” (คุณตี-ผู้ประกอบการหญิง อายุ 34 ปี)

“ปรึกษาทางไลน์ ออ.สุรินทร์ โดยตรงเลยคะ เวลาทำแบบทำบล็อก ก็จะมาปรึกษาว่าถูกต้องมั๊ย ประมาณนี้คะ” (คุณเจ-ผู้ประกอบการหญิง อายุ 27 ปี)

ข้อเสนอแนะต่อแนวทางคุ้มครองผู้บริโภค

จากการสนทนากลุ่มของผู้ประกอบการและกลุ่มเจ้าหน้าที่เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหาและอุปสรรค และวิเคราะห์สาเหตุของปัญหาการแสดงฉลากไม่ถูกต้องโดยมีข้อมูลนำเข้าจากผลการวิจัยในระยะที่ 1 ผู้ประกอบการและพนักงานเจ้าหน้าที่ได้มีข้อเสนอแนะต่อการพัฒนาแนวทางคุ้มครองผู้บริโภคด้านฉลากอาหาร ดังนี้

1) การให้ความรู้ต้องตรงตามความต้องการของผู้ใช้และเข้าถึงได้สะดวก: การให้ความรู้เกี่ยวกับการแสดงฉลากอาหารควรจัดเป็นรอบแยกตามประเภทอาหารเพื่อให้ความรู้ตรงกับการนำไปใช้จริงของผู้ประกอบการ โดยจัดอบรมหรือจัดทำเป็นสื่อความรู้ทางออนไลน์ผ่านช่องทางที่เป็นทางการเพื่อให้น่าเชื่อถือและอ้างอิงได้ นอกจากการให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการแล้ว ต้องมีการให้ความรู้แก่พนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อให้สามารถแนะนำผู้ประกอบการในพื้นที่ของตนได้ เนื้อหาความรู้ต้องมีความครอบคลุมทั้งองค์ประกอบฉลากทั่วไป ฉลากโภชนาการ และจีดีเอ รวมถึงต้องเน้นให้ผู้ประกอบการตรวจสอบฉลากที่ได้จากผู้รับจ้างจัดทำฉลากทุกครั้งก่อนรับฉลากเข้ามาใช้ผลิตอาหาร เพื่อป้องกันการถูกร้องเรียนจากผู้บริโภคและถูกดำเนินคดี

“อยากให้อบรมเป็นหมวดหมู่ แยกไปเลย น้ำดื่ม เบเกอรี่ อาหารสำเร็จรูป เวลาที่เจ้าหน้าที่ให้ความรู้จะได้ตรงจุดไปเลย หรือเวลาซักถามจะได้ตรงจุด” (คุณเอ-ผู้ประกอบการชาย อายุ 37 ปี)

“เดี๋ยวนี้เค้าเลื่อนดูจอกันหมดละ ตอนนี้มี TikToker ที่สอนเรื่องผลิตภัณฑ์สุขภาพพวกนี้เยอะ แต่ยังไม่ใช้ช่องทาง Official จึงยังไม่น่าเชื่อถือ แต่ถ้ามีช่องทางที่ Official จะทำให้น่าเชื่อถือทำตามช่องทางนี้ถูกต้องแน่ ๆ” (คุณพี-เภสัชกร อายุ 44 ปี)

“เคยไปตรวจโรงงานน้ำดื่ม ปีนี้เลขถูก พอปีหลังมาเลขผิด สอบถามไปมาพบว่า เป็นการทำเลขผิดมาจากโรงงานผลิตฉลาก” (คุณแอล-เภสัชกร อายุ 43 ปี)

2) ควรจัดให้มีบริการให้คำปรึกษาด้านฉลากและจัดทำเทมเพลตฉลากตัวอย่าง: สสจ. มีบริการให้คำปรึกษาเกี่ยวกับฉลากอาหาร เพิ่มการเข้าถึงช่องทางให้คำปรึกษาโดยอาจขอความร่วมมือให้ผู้ประกอบการปรึกษารูปแบบการแสดงฉลากตั้งแต่ขั้นตอนการขออนุญาตสถานที่ ถึงแม้ในขั้นตอนการขออนุญาตผลิตภัณฑ์ทางระบบ E-Submission ไม่ได้กำหนดให้ยื่นแบบฉลาก แต่เพื่อป้องกันการจัดทำฉลากไม่ถูกต้อง ควรแนะนำให้ผู้ประกอบการส่งแบบฉลากให้ สสจ. พิจารณาก่อน และควรจัดทำเทมเพลตฉลากตัวอย่างที่ถูกต้องสำหรับอาหารแต่ละประเภทให้ผู้ประกอบการสามารถนำไปปรับใช้กับผลิตภัณฑ์ของตน และหน่วยงานสาธารณสุขระดับอำเภอสามารถนำไปเผยแพร่ให้กับผู้ประกอบการในพื้นที่ของตน นอกจากนี้เพื่อให้ผู้ประกอบการได้เตรียมความพร้อมสำหรับการจัดทำฉลาก สสจ. ควรอธิบายเรื่องการจัดทำฉลากอาหาร การแสดงข้อมูลโภชนาการ และจีดีเอในขั้นตอนการให้คำปรึกษาก่อนการอนุญาตเพื่อให้ผู้ประกอบการเข้าใจและเตรียมค่าใช้จ่ายไว้สำหรับการตรวจวิเคราะห์ข้อมูลโภชนาการ รวมถึงควรจัดทำข้อมูลห้องปฏิบัติการที่รับตรวจวิเคราะห์ทางโภชนาการพร้อมทั้งข้อมูลอัตราค่าใช้จ่ายเพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถเข้าถึงและเลือกใช้ห้องปฏิบัติการที่ราคาประหยัด

“ในขั้นตอนการขออนุญาตสถานที่ ถ้าเราให้ผู้ประกอบการส่งแบบฉลากมาให้ สสจ.ตรวจก่อน อย่างน้อยก็จะช่วยป้องกันฉลากที่ไม่ถูกต้องได้” (คุณโอ-เภสัชกร อายุ 43 ปี)

“ควรจัดทำฉลากตัวอย่างแยกตามประเภท (อาหาร) ที่มีเยอะ ๆ แล้วให้อำเภอช่วยกระจายตัวอย่าง” (คุณแอล-เภสัชกร อายุ 43 ปี)

“ถ้าสาธารณสุขมีหน่วยงานที่จะรับวิเคราะห์ โภชนาการให้ ก็จะช่วยผู้ประกอบการในการลดต้นทุน” (คุณเอ-ผู้ประกอบการชาย อายุ 37 ปี)

3) ควรเสริมพลังให้ผู้ประกอบการเกิดความตระหนักในการแสดงฉลากให้ถูกต้อง: หน่วยงานสาธารณสุขทุกระดับ ทั้ง สสจ. สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ (สสอ.) และโรงพยาบาล (รพ.) ควรประชาสัมพันธ์และสร้างความรอบรู้อย่างต่อเนื่องให้ผู้บริโภคเกี่ยวกับการอ่านฉลากก่อนเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ เพราะพฤติกรรมของผู้บริโภคเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้ผู้ประกอบการแสดงฉลากที่ถูกต้อง และควรมีรางวัลจูงใจเพื่อชื่นชมผู้ประกอบการที่ปฏิบัติได้ถูกต้อง

เพราะรางวัลต่าง ๆ จะเป็นการช่วยสร้างความเชื่อมั่นให้กับผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการ

“ลูกค้าเลือกที่จะบริโภคมากขึ้น ตั้งแต่ที่เราทำถูกต้องมา ลูกค้าก็เห็นในแบรนด์ของเราว่า เรามีสเลช ออย. มีการบรรจุถูกต้อง ลูกค้ามีความเชื่อถือ มันดีตลาดได้ง่าย” (คุณแจ-ผู้ประกอบการหญิง อายุ 27 ปี)

“ควรมีรางวัลจูงใจเพื่อชื่นชมให้ผู้ประกอบการที่ปฏิบัติได้ดี เป็นปัจจัยเสริมแรง” (คุณคิว-นักวิชาการสาธารณสุข อายุ 50 ปี)

4) ควรเพิ่มความเข้มแข็งของการบังคับใช้กฎหมาย: พนักงานเจ้าหน้าที่ของ สสจ. สสอ. และรพ. ต้องเพิ่มความเข้มงวดในการเฝ้าระวังด้านฉลากอาหาร โดยจัดทำเป็นแผนร่วมกับการตรวจเฝ้าระวังสถานที่ผลิตอาหารประจำปี กรณีพบข้อบกพร่องอาจใช้มาตรการตักเตือนและติดตามผู้ประกอบการเพื่อให้แก้ไขให้ถูกต้อง กรณีที่เป็นการตรวจสอบเรื่องร้องเรียน จะต้องบังคับใช้กฎหมายเต็มรูปแบบในหน่วยงานทั้งระดับจังหวัดและอำเภอ กรณีหน่วยงานระดับพื้นที่ไม่สามารถจัดการปัญหาด้วยตัวเองจะต้องสื่อสารให้หน่วยงานระดับที่สูงขึ้นร่วมดำเนินการ

“ส่วนใหญ่เรื่องฉลากอาหารถ้าเราพบในพื้นที่ทำการตรวจเฝ้าระวัง จะใช้การตักเตือนก่อน แต่ถ้ายังไม่แก้ไขก็จะมีการบังคับตามกฎหมาย” (คุณโอ-เภสัชกร อายุ 43 ปี)

แนวทางการคุ้มครองผู้บริโภคด้านฉลากอาหาร

จากข้อมูลการตรวจสอบฉลาก ความรู้และมุมมองของผู้ประกอบการ ปัญหาและอุปสรรค และข้อเสนอแนะ

จากผู้ประกอบการและพนักงานเจ้าหน้าที่ ผู้วิจัยสรุปแนวทางการคุ้มครองผู้บริโภคด้านฉลากอาหารที่ได้รับอนุญาตทางระบบ E-Submission ได้ดังแสดงในรูปที่ 2

การให้ความรู้

1) สสจ. ควรจัดการอบรมผู้ประกอบการเพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับการแสดงฉลากอาหารที่ต้องแยกตามประเภทอาหาร โดยจัดทำเนื้อหาให้กระชับและเข้าใจง่าย จัดทำเป็นคู่มือสำหรับกลุ่มอาหารแต่ละประเภท และเผยแพร่ความรู้ทางออนไลน์ ทั้งนี้ผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีควรเป็นกลุ่มแรกที่ได้รับการเสริมความรู้ด้านฉลาก

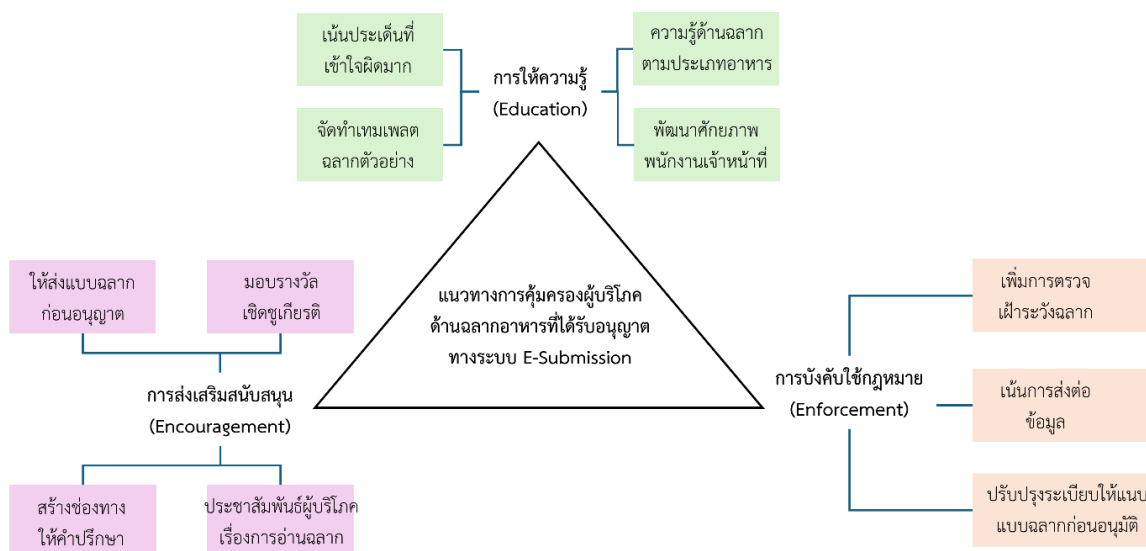
2) การจัดการอบรมผู้ประกอบการควรเน้นประเด็นความรู้ที่เข้าใจผิดมากหรือไม่แน่ใจ ได้แก่ การแสดงเลขสารบบอาหาร การแสดงฉลากโภชนาการ การใช้เลขสารบบอาหารกรณีที่เปลี่ยนขนาดบรรจุ การแสดงวันหมดอายุบนฉลากอาหารบางประเภท เป็นต้น

3) สสจ. ควรจัดการอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพให้กับพนักงานเจ้าหน้าที่ใน สสอ. และ รพ. เพื่อให้มีศักยภาพในการให้คำปรึกษาแก่ผู้ประกอบการในพื้นที่

4) สสจ. ควรจัดทำฉลากตัวอย่างและแบบฟอร์มฉลาก (เทมเพลต) เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถนำไปปรับใช้กับอาหารของตนได้อย่างสะดวก

การส่งเสริมสนับสนุน

1) สสจ. ควรจัดให้มีช่องทางในการให้คำปรึกษา และขอความร่วมมือผู้ประกอบการในการส่งแบบฉลากให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบก่อนนำฉลากไปใช้



รูปที่ 2. แนวทางการคุ้มครองผู้บริโภคด้านฉลากอาหารที่ได้รับอนุญาตทางระบบ E-Submission

2) สสจ. ควรส่งเสริมให้ผู้ประกอบการตรวจสอบฉลากของตนเอง โดยเฉพาะการตรวจสอบเลขสารบบอาหารในขั้นตอนการตรวจรับฉลากและบรรจุภัณฑ์ก่อนนำมาใช้ผลิตอาหารเพื่อป้องกันความผิดพลาด

3) สสจ. สสอ. และ รพ. ควรจัดกิจกรรมให้รางวัลเชิดชูสำหรับผู้ประกอบการที่ปฏิบัติได้ถูกต้องตามกฎหมายเพื่อสร้างแรงจูงใจให้ผู้ประกอบการ

4) สสจ. สสอ. และ รพ. ควรประชาสัมพันธ์ต่อผู้บริโภคเกี่ยวกับการอ่านฉลากก่อนเลือกซื้ออาหารอย่างสม่ำเสมอเพราะผู้บริโภคเป็นส่วนสำคัญที่กระตุ้นให้ผู้ประกอบการปรับปรุงเรื่องฉลาก

การบังคับใช้กฎหมาย

1) พนักงานเจ้าหน้าที่ใน สสจ. สสอ. และ รพ. ควรเพิ่มการตรวจเฝ้าระวังด้านฉลากอาหารในสถานที่ผลิตในแผนการตรวจเฝ้าระวังประจำปี หากตรวจพบข้อบกพร่องอาจแจ้งเตือนให้ผู้ประกอบการแก้ไขก่อนใช้มาตรการบังคับใช้ทางกฎหมาย ส่วนกรณีตรวจสอบเรื่องร้องเรียนต้องบังคับใช้กฎหมายอย่างเข้มงวด

2) อย. ในฐานะหน่วยงานหลักที่ดูแลมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารของประเทศไทย ควรออกแบบระบบ E-Submission ให้ผู้ประกอบการยื่นแบบฉลากให้พิจารณา ก่อนการอนุญาต เลข อย. โดยอาจใช้เทคโนโลยีเข้ามาช่วยในการตรวจสอบผ่านระบบอัตโนมัติ โดยอาจเริ่มต้นพัฒนาจากอาหารที่มีความซับซ้อนน้อย เช่น ฉลากน้ำบริโภค ขี้ผึ้ง เป็นต้น เทคโนโลยีดังกล่าวในปัจจุบันถูกนำมาใช้เพื่อลดภาระงานและลดความผิดพลาดของมนุษย์มากขึ้น เช่น ระบบการประมวลผลเอกสารอัจฉริยะ (intelligent document processing) ซึ่งเป็นระบบตรวจสอบเอกสารและประมวลผลอัตโนมัติตั้งแต่การดึงข้อมูลจากเอกสาร การจัดกลุ่ม การแยกข้อมูล และการวิเคราะห์ความถูกต้อง เป็นต้น (22)

การอภิปรายและสรุปผล

ผลิตภัณฑ์อาหารที่ศึกษาจำนวน 360 ผลิตภัณฑ์มีการแสดงฉลากไม่ถูกต้อง 216 ผลิตภัณฑ์ (ร้อยละ 60) อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีมีสัดส่วนของการแสดงฉลากไม่ถูกต้องมากกว่าอาหารประเภทอื่นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ สอดคล้องกับการศึกษาของพรพิมล เลิศพานิช (19) ในเรื่องการแสดงฉลากอาหารจากข้อมูลเรื่องร้องเรียนและข้อมูลการเฝ้าระวัง ของ อย. ระหว่างปีงบประมาณ

2562-2564 ซึ่งพบว่า อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีมีฉลากไม่ถูกต้องสูงสุด รองลงมาคือ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ทั้งนี้อาจเป็นเพราะฉลากของอาหารประเภทนี้ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขหลายฉบับ ได้แก่ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และบางผลิตภัณฑ์ต้องแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการและจีดีเออาร์ด้วย ในขณะที่อาหารประเภทอื่น กฎหมายกำหนดให้แสดงเฉพาะฉลากทั่วไปเพียงอย่างเดียว การตรวจวิเคราะห์ข้อมูลโภชนาการทางห้องปฏิบัติการทำให้มีค่าใช้จ่ายเพิ่มขึ้นเมื่อเทียบกับอาหารประเภทอื่น ซึ่งสอดคล้องกับข้อค้นพบจากการสนทนากลุ่มของผู้ประกอบการในการวิจัยระยะที่ 2 ดังนั้น ผู้ประกอบการที่ผลิตอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีควรได้รับการอบรมให้ความรู้เป็นกลุ่มแรก เนื้อหาการอบรมควรจัดทำเป็นคู่มือหรือมีเอกสารประกอบที่ทำให้เข้าใจง่าย และต้องมีการชี้แจงรายละเอียดในการจัดทำฉลากและค่าใช้จ่ายในการตรวจวิเคราะห์ข้อมูลโภชนาการให้กับผู้ประกอบการกลุ่มนี้ด้วย

อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคที่มีพื้นที่ขนาดเล็กสำหรับการแสดงฉลาก ทำให้ผู้ประกอบการไม่สามารถระบุข้อมูลทั้งหมดที่กฎหมายกำหนดบนฉลากได้ ดังนั้น อย. ควรกำหนดข้อยกเว้นเพิ่มเติมสำหรับอาหารดังกล่าว โดยอาจให้แสดงเฉพาะข้อมูลที่จำเป็น เช่น ชื่ออาหาร เลข อย. ส่วนประกอบสำคัญ ข้อมูลผู้แพ้อาหาร ชื่อและที่ตั้งผู้ผลิต และปริมาณอาหาร ส่วนข้อมูลโภชนาการและจีดีเอ อาจให้ผู้ประกอบการแสดงด้วยคิวอาร์โค้ดไว้บนฉลากทดแทนการพิมพ์ข้อความทั้งหมดบนฉลาก ซึ่งข้อยกเว้นดังกล่าว อย. ได้กำหนดให้ทำได้เฉพาะประเภทอาหารเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ซาปริงสำเร็จ กาแฟปรุงสำเร็จ และน้ำนมถั่วเหลืองที่บรรจุในขวดแก้วชนิดคั่นขวดเท่านั้น (8) ซึ่งสอดคล้องกับข้อเสนอแนะของผู้ประกอบการซึ่งได้จากการสนทนากลุ่ม แต่ทั้งนี้ ข้อยกเว้นดังกล่าวจะเป็นจริงได้ต่อเมื่อ อย. ได้ออกเป็นประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรียบร้อยแล้ว

การตรวจวิเคราะห์ข้อมูลโภชนาการมีค่าใช้จ่ายที่ค่อนข้างสูง โดยต้องส่งตัวอย่างไปตรวจยังห้องปฏิบัติการของภาครัฐหรือเอกชนที่ผ่านการตรวจรับรองมาตรฐานห้องปฏิบัติการ อัตราค่าบริการตรวจวิเคราะห์มีความ

แตกต่างกันในแต่ละห้องปฏิบัติการ จากการดำเนินงานพบว่า ค่าบริการคิดเป็นผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์ละ 6,000-12,000 บาท หากผู้ประกอบการมีอาหารประเภทที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการและจีดีเอหลายผลิตภัณฑ์จะทำให้ต้องเสียค่าใช้จ่ายค่อนข้างมาก ดังนั้น สสจ. ควรทำความเข้าใจกับผู้ประกอบการที่เข้ามาขออนุญาตตั้งแต่เริ่มต้นว่าอาหารที่ผู้ประกอบการจะผลิตต้องส่งตรวจวิเคราะห์ทางโภชนาการหรือไม่ เพื่อให้ผู้ประกอบการได้เตรียมเงินทุนไว้ตั้งแต่เริ่มลงทุน ทั้งนี้ สสจ. อาจจัดทำรายชื่อห้องปฏิบัติการข้อมูลการติดต่อ รายละเอียดการส่งตัวอย่าง และอัตราค่าบริการของห้องปฏิบัติการแต่ละแห่งไว้เพื่ออำนวยความสะดวกให้กับผู้ประกอบการ

อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที มีการแสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตไม่ถูกต้อง กล่าวคือ พบการแสดงเฉพาะข้อความชื่อสถานที่ แต่ไม่แสดงที่ตั้งของสถานที่ผลิตให้ครบถ้วน มักพบว่าอาหารดังกล่าวมีพื้นที่ฉลากขนาดเล็ก นอกจากนี้ ยังพบการแสดงชื่อสถานที่ไม่ตรงกับใบอนุญาตที่ได้รับ โดยเมื่อวิเคราะห์ข้อมูลเพิ่มเติมมักพบในฉลากอาหารที่ผู้ประกอบการมีการเปลี่ยนแปลงสถานะของสถานประกอบการ เช่น เปลี่ยนสถานะจากบุคคลธรรมดาเป็นนิติบุคคล แต่ไม่ได้ดำเนินการขออนุญาตใหม่ให้เป็นไปตามกฎหมาย หรือมีการแปลงสภาพนิติบุคคลจากห้างหุ้นส่วนจำกัดเป็นบริษัท เป็นต้น สอดคล้องกับข้อค้นพบจากการสนทนากลุ่มของผู้ประกอบการเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงสถานะบุคคลเป็นนิติบุคคล ซึ่งกฎหมายกำหนดให้ต้องยกเลิกใบอนุญาตฉบับเดิมแล้วยื่นขออนุญาตใหม่ ซึ่งเป็นภาระของผู้ประกอบการทั้งเรื่องการขออนุญาตสถานที่และต้องขอเลข อย. ใหม่ทั้งหมด ทางออกที่เหมาะสม อาจพิจารณาปรับปรุงกฎหมายให้สามารถโอนใบอนุญาตได้ ซึ่งมีตัวอย่างในใบอนุญาตประกอบกิจการสถานพยาบาล การปรับปรุงกฎหมายดังกล่าวจะเป็นการลดภาระค่าใช้จ่ายของผู้ประกอบการในการยื่นคำขอรับเลขสถานที่ และเลข อย.

ในน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท พบการไม่แสดงวัน เดือน ปีที่ควรบริโภคก่อน มากที่สุด ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของพรพิมล เลิศพานิช (19) ซึ่งพบว่า ฉลากน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทไม่ได้แสดงวัน เดือน ปีที่ควรบริโภคก่อน และไม่แสดงข้อความ “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” เป็นภาษาไทย จากประสบการณ์ปฏิบัติงานของผู้วิจัยเชื่อว่า สาเหตุเกิดจากผู้ประกอบการที่ผลิตน้ำบริโภคฯ ส่วนใหญ่เป็นผู้ผลิตน้ำดื่มซึ่งมีการจำหน่ายและ

หมุนเวียนสินค้าค่อนข้างเร็ว ทำให้ผู้ประกอบการไม่เห็นความสำคัญของการแสดงวัน เดือน ปีที่ควรบริโภคก่อน รวมถึงอาจเป็นเพราะผู้บริโภคมักไม่ได้ให้ความสำคัญกับการดูวันหมดอายุของน้ำดื่มเมื่อเทียบกับการดูวันหมดอายุก่อนเลือกซื้ออาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที (16) อย่างไรก็ตาม วันหมดอายุ หรือวันที่ควรบริโภคก่อน เป็นข้อมูลที่จำเป็นและเกี่ยวข้องกับความปลอดภัยในการบริโภค ดังนั้น ผู้ผลิตต้องปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด โดยเครื่องมือที่ใช้ในการแสดงวันเดือนปีที่ควรบริโภคก่อนบนฉลาก อาจไม่จำเป็นต้องเป็นเครื่องมือที่มีราคาแพงหรือใช้สายพานในการพิมพ์วันหมดอายุ สำหรับผู้ประกอบการรายย่อยที่มีกำลังการผลิตต่อวันไม่มากอาจเลือกใช้ตรายางวันที่และหมึกกันน้ำซึ่งสามารถหาซื้อได้ในราคาประหยัดมาใช้แสดงวันหมดอายุแทนเครื่องจักรที่มีราคาแพงได้

ผลการวิจัยพบผลิตภัณฑ์อาหารที่แสดงเลข อย. ไม่ถูกต้อง โดยไม่แสดงเลข อย. จำนวน 29 ผลิตภัณฑ์ (ร้อยละ 8.1) และพบการแสดงเลข อย. ของผลิตภัณฑ์อาหารอื่น 11 ผลิตภัณฑ์ (ร้อยละ 3.1) ข้อค้นพบจากการสนทนากลุ่มบ่งชี้ว่า ปัญหาดังกล่าวอาจเกิดจากการที่ผู้ประกอบการขาดการตรวจสอบความถูกต้องในขั้นตอนการสั่งทำฉลาก และสอดคล้องกับผลการสำรวจมุมมองด้านความรู้ของผู้ประกอบการซึ่งมีความเชื่อมั่นว่า ผู้รับจ้างจัดทำฉลากอาหารมีความรู้เพียงพอและเชื่อถือได้ ทำให้ผู้ประกอบการไม่ได้ตรวจสอบฉลากเลข อย. บนฉลากก่อนนำมาใช้ แม้ว่างานวิจัยนี้พบข้อบกพร่องเกี่ยวกับเลข อย. ค่อนข้างน้อยเมื่อเทียบกับการศึกษาฉลากอาหารที่จำหน่ายในตลาดนัดของจังหวัดเลยโดยสาวิตรี ทรงศิลป์ (13) ที่พบว่า ฉลากอาหารร้อยละ 48.9 มีการแสดงเลข อย. ไม่ถูกต้อง แต่อย่างไรก็ตามผู้ผลิตต้องจัดให้มีมาตรการตรวจสอบความถูกต้องของเลข อย. บนฉลากอย่างสม่ำเสมอและมีเกณฑ์ในการตรวจรับฉลากบรรจุภัณฑ์เพื่อป้องกันความผิดพลาด หากพบว่าเลข อย. ไม่ตรงกับใบอนุญาตที่ได้รับจะต้องปฏิเสธการรับฉลากเข้ามาใช้ภายในสถานประกอบการ

ผู้ประกอบการผลิตอาหารบางส่วนยังขาดความรู้ที่ถูกต้องเกี่ยวกับการแสดงฉลากอาหาร ผลการวิจัยพบว่าความรู้เฉลี่ยด้านฉลากอาหารของผู้ประกอบการเท่ากับร้อยละ 64.84 ± 17.69 ของคะแนนเต็ม โดยมีคะแนนต่ำสุดร้อยละ 20 และสูงสุดร้อยละ 100 แสดงให้เห็นว่าผู้ประกอบการมีความรู้เกี่ยวกับการแสดงฉลากอาหารที่แตกต่างกันมาก ซึ่ง

แย้งกับผลการสำรวจความเห็นที่พบว่า ผู้ประกอบการมากกว่าร้อยละ 80 ประเมินตนเองว่ามีความรู้ในระดับมากถึงมากที่สุด แต่ผลการตรวจสอบฉลากพบการแสดงผลที่ไม่ถูกต้องถึงร้อยละ 60 อาจเป็นเพราะผู้ประกอบการเข้าใจว่าความรู้เกี่ยวกับการแสดงผลฉลากของตนเองมีความถูกต้อง แต่ในความเป็นจริงไม่ใช่เช่นนั้น ทั้งนี้ยังสอดคล้องกับการสนทนากลุ่มที่พบว่า ผู้ประกอบการมีความเข้าใจคลาดเคลื่อนเกี่ยวกับการใช้เลขสารบบอาหารและยังไม่สามารถจำแนกได้ว่าอาหารประเภทใดต้องแสดงข้อมูลโภชนาการและจีดีเอบนฉลาก

ในมุมมองด้านการส่งเสริมและสนับสนุนและด้านการบังคับใช้กฎหมาย ผู้ประกอบการมีมุมมองในเชิงบวกต่อการแสดงผลฉลากอาหาร แสดงให้เห็นว่า ผู้ประกอบการให้ความสำคัญกับการแสดงผลฉลากอาหาร ต้องการทำฉลากให้ถูกต้องเพื่อป้องกันการถูกร้องเรียนจากผู้บริโภค และฉลากอาหารที่แสดงเลข อย. ถูกต้องทำให้ผลิตภัณฑ์อาหารเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค สอดคล้องกับข้อค้นพบจากการสนทนากลุ่มของผู้ประกอบการซึ่งมีความเห็นว่า หลังจากแก้ไขฉลากอาหารให้ถูกต้อง ลูกค้ามีการตอบรับต่อผลิตภัณฑ์ที่ดีขึ้น

การพัฒนาแนวทางการคุ้มครองผู้บริโภคด้านฉลากอาหารด้วยแนวคิด 3E ประกอบด้วย 1) ด้านความรู้ (education) คือ การอบรมความรู้ให้ผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่ระดับอำเภอ การจัดทำแบบฉลากตัวอย่างที่ถูกต้องสำหรับอาหารแต่ละประเภท ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของพรพิมล เลิศพานิช (19) ที่มีการจัดทำตัวอย่างฉลากมาตรฐานเพื่อให้ผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาคใช้ในการให้คำแนะนำแก่ผู้ประกอบการ 2) ด้านการส่งเสริมและสนับสนุน (encouragement) คือ การขอความร่วมมือให้ผู้ประกอบการจัดส่งแบบฉลากเพื่อรับคำปรึกษาจากเจ้าหน้าที่ตั้งแต่ขั้นตอนการอนุญาต และควรมีการมอบรางวัลสูงใจให้กับผู้ประกอบการที่ปฏิบัติตามกฎหมาย และ 3) ด้านการบังคับใช้กฎหมาย (enforcement) คือ เพิ่มการตรวจสอบเฝ้าระวังฉลากอาหารในแผนการตรวจเฝ้าระวังประจำปี และการบังคับใช้กฎหมายอย่างเข้มงวด แนวทางการคุ้มครองผู้บริโภคด้านฉลากอาหารที่พัฒนาจากการวิจัยนี้เป็นการแก้ปัญหาฉลากอาหารที่ต้นทาง กล่าวคือที่ผู้ผลิตอาหาร หากผู้ผลิตจัดทำฉลากได้ถูกต้องก่อนนำผลิตภัณฑ์ออกสู่ตลาด จะเป็นการแก้ไขปัญหาที่ต้นทาง ต่างจากแนวทางการแก้ไขปัญหาในงานวิจัยของปรีชญา ยอด

สะเท็น และคณะ(18) และวิสูตร ศิริพัฒนกุลขจร(15) ซึ่งเป็นการแก้ไขปัญหาโดยการให้คำแนะนำที่ผู้จำหน่ายสินค้า การสร้างมาตรการทางสังคมกับผู้จำหน่ายสินค้า และการให้ความรู้แก่ประชาชน

งานวิจัยนี้เก็บข้อมูลในมุมมองของผู้ประกอบการและพนักงานเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบเท่านั้น ยังขาดมุมมองจากผู้บริโภค เพื่อให้ได้แนวทางการคุ้มครองผู้บริโภคด้านฉลากอาหารที่มีประสิทธิภาพ การศึกษาในอนาคตควรเก็บข้อมูลจากกลุ่มผู้บริโภคเพิ่มเติม

กิตติกรรมประกาศ

การวิจัยครั้งนี้ได้รับความร่วมมือจากผู้ผลิตอาหารจังหวัดสุรินทร์ที่ให้ความอนุเคราะห์ตอบแบบสอบถาม และเข้าร่วมการสนทนากลุ่ม ขอขอบคุณอาจารย์ที่ปรึกษาคณาจารย์ทุกท่าน นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดสุรินทร์ หัวหน้ากลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข เกสัชกร และเจ้าหน้าที่ในกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสุรินทร์ทุกท่าน

เอกสารอ้างอิง

1. Food Act B.E. 2522. Royal Gazette No. 96, Part 79 Special (May 13, 1979).
2. Food Division, Food and Drug Administration. Food product licensing manual. Bangkok: Minnie Group; 2023.
3. Food and Drug Administration, Ministry of Public Health. Notification on the activation of food E-Submission licensing (Form SB.7). No. SorThor 1010.2/W7073 (June 20, 2016).
4. Head of the National Council for Peace and Order. Order No. 77/2559 on enhancing the efficiency of the health product licensing process, 2016.
5. Food and Drug Administration. Public manual: Licensing and modification of other food products beyond specifically controlled food, dietary supplements, royal jelly and royal jelly products, food for special purposes, cow's milk, modified milk, fermented milk, dairy products, ice cream,

- beverages in sealed containers, canned foods, blended coffee, instant blended coffee, ready-to-drink coffee, and electrolyte beverages. Auto e-Submission licensing process [online]. 2024 [cited Dec 16] 2024]. Available from: food.fda.moph.go.th/media.php?id=626032606655422464&name=Product-9.4.pdf.
6. Public Health Ministerial Declaration No. 450 in 2024 on regarding labeling of packaged food. Royal Gazette No. 141, Part 195D Special (July 18, 2024).
7. Public Health Ministerial Declaration No. 445 in 2023 on regarding nutrition labeling. Royal Gazette No. 141, Part 3D Special (November 17, 2023).
8. Public Health Ministerial Declaration No. 394 in 2018 on regarding foods requiring nutrition labeling and energy, sugar, fat, and sodium values in GDA format. Royal Gazette No. 135, Part 264D Special (October 22, 2018).
9. Food and Drug Administration. Statistical report on complaint management by the Food and Drug Administration, fiscal years 2020-2024 [online]. 2024 [cited Mar 22, 2025]. Available from: cemc.fda.moph.go.th/statistic/category/yearly-complaint-statistic.
10. Food and Drug Administration. Summary of consumer protection performance on health products in regional areas, fiscal year 2016. Nonthaburi: Food and Drug Administration; 2016.
11. Food and Drug Administration. Summary of consumer protection performance on health products in regional areas, fiscal year 2017. Nonthaburi: Food and Drug Administration; 2017.
12. Food and Drug Administration. Summary of consumer protection performance on health products in regional areas, fiscal year 2018. Nonthaburi: Food and Drug Administration; 2018.
13. Food and Drug Administration. Summary of consumer protection performance on health products in regional areas, fiscal year 2019. Nonthaburi: Food and Drug Administration; 2019.
14. Songsil S. Prevalence of food products with illegal claims on labels in flea markets, Loei Province. Thai Journal of Pharmacy Practice 2019; 11: 151-9.
15. Siripattanakulkajorn W. Creation of social measures to consumer protection on food label management, a case study in Talaad-Thai. Thai Food and Drug Journal 2019; 26: 11-22.
16. Bhirommuang N, Chongsuwat R, Malai D. Perception of symbols and use of information on food labels for food choice behavior among clients of the out-patient department of Ramathibodi Hospital. J of Public Health 2012; 42: 17-28.
17. Parinyasiri T, Rimpeekool W. Development of the friendly format of GDA labelling for consumer. Journal of Nutrition Association of Thailand. 2017; 52: 23-33.
18. Yodsatarn P, Glangkarn S, Wannaprapan B. Development of food standard surveillance process in store. Academic Journal of Community Public Health 2020; 6: 27-38.
19. Lertpanich P. Guidelines for developing food labeling in compliance with regulations [online]. 2023 [cited Feb 6, 2025]. Available from: plan.fda.moph.go.th/media.php?id=551923005899546624&name=binder19064.pdf.
20. Faksri P. Consumer protection manual for health products and services in the district health service network of Pho Prathap Chang, Phichit Province. Phichit: Phichit Provincial Public Health Office; 2024.
21. Cochran WG. Sampling techniques. 3rd ed. New York: John Wiley & Sons; 1977.
22. Bedrock Analytics. Deep dive into the intelligent document processing (IDP) system: AI technology for reviewing and managing documents in the digital age [online]. 2025 [cited March 23, 2025]. Available from: bedrockanalytics.ai/blog/technology/deep-dive-into-the-intelligent-document-processing-idp-system-ai-technology-for-reviewing-and-managing-documents-in-the-digital-age.