

## ฉลากและข้อกำหนดเรื่องบรรจุภัณฑ์อาหาร

### ฉลากอาหาร

สำหรับสหรัฐอเมริกาอเมริกาศึกษาการปิดฉลากอาหารเป็นเรื่องที่สำคัญมาก ผู้ส่งออกของประเทศ ไทยควรให้ความสนใจ เนื่องจากรัฐบาลของประเทศสหรัฐอเมริกาอเมริกาศึกษาความเข้มงวดในเรื่องข้อ บังคับเกี่ยวกับอาหาร มีการตรวจสอบสินค้านำเข้าโดยเฉพาะฉลากอาหารและวันหมดอายุเมื่อสินค้ามา ถึงจะมีการตรวจเป็นอย่างแรก สหรัฐอเมริกาอเมริกาศึกษาความเข้มงวดว่าด้วยป้ายฉลากที่เคร่งครัด การปิด ฉลากอาหารต้องเป็นไปตามระเบียบข้อบังคับของเทศบาลรัฐดูไบ (Dubai Municipality)

อาหารส่วนหนึ่งที่น่าเข้าสู่สหรัฐอเมริกาอเมริกาศึกษาถูกปฏิเสธการนำเข้า ปัญหาหลักเนื่องจากการ ปิดฉลากอาหารหรืออายุการเก็บรักษาไม่เป็นไปตามกฎระเบียบที่กำหนด ปัญหาของป้ายฉลากอาหารจาก ประเทศไทยที่พบ ได้แก่

- (1) การพิมพ์วันที่ผลิตและวันหมดอายุบนแผ่นสติ๊กเกอร์ซึ่งไม่ถูกระเบียบ หากผู้ส่งออก ปฏิบัติดังกล่าวต้องมีพลาสติกใสห่อทับอีกชั้นกันการแกะเปลี่ยน
- (2) กรณีพิมพ์รายละเอียดวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่ตัวกระป๋อง ต้องตรงกับข้อความที่พิมพ์ บนฉลาก
- (3) วันที่ผลิตและวันหมดอายุจะต้องถูกต้องตามความเป็นจริง เช่น วันเดือนที่ผลิตสินค้าไม่ใช่ หลังจากวันเดือนที่ส่งสินค้ามาถึงรัฐดูไบ และ วันเดือนที่ผลิตสินค้าจะต้องไม่มากกว่า 6 เดือน เพื่อป้องกันการส่งออกสินค้าเหลือ
- (4) ประเทศกำเนิดสินค้า (Country of origin) ต้องระบุให้ชัดเจนว่าเป็นสินค้าจากประเทศไทย

#### 1. การปิดฉลากอาหารและการทำเครื่องหมายต้องเป็นไปตามกฎระเบียบ ดังต่อไปนี้

การปิดฉลากอาหารของรัฐดูไบ (Local Order on labels of Foodstuffs in the Emirate of Dubai) เป็นไปตามกฎระเบียบท้องถิ่น Local Order no. (23) of 1983 ซึ่งรายละเอียดที่เกี่ยวข้องกับผู้ส่งออกของ ไทย 16 มาตรา ดังนี้คือ

##### มาตราที่ 1

ระเบียบนี้เรียกว่า Local Order on labels of Foodstuffs in the Emirate of Dubai

## มาตราที่ 2

ระเบียบนี้ใช้กับฉลากอาหารทุกชนิดของอาหารบรรจุภาชนะและอาหารบรรจุกระป๋อง ไม่ว่าเป็นอาหารที่ผลิตในท้องถิ่นหรืออาหารนำเข้า ซึ่งเป็นการเพิ่มเติมจากข้อกำหนดอื่นในมาตรฐานจำเพาะของแต่ละผลิตภัณฑ์

## มาตราที่ 3

นิยาม (Definitions) การใช้กำหนดที่ระบุในระเบียบนี้เป็นดัง ถ้อยคำ และ วลีที่ใช้ มีความหมายดังต่อไปนี้

ฉลาก (Label) หมายถึง ทุกๆ สิ่งที่แสดง ชี้แจง ทำเครื่องหมาย หรือ วัตถุใดซึ่งเป็นการบรรยาย แสดงตัวอย่างประกอบ เขียนเป็นลายลักษณ์อักษร ดีพิมพ์ หรือ เป็นการสลักบนบรรจุภัณฑ์อาหาร หรือ ติดกับบรรจุภัณฑ์อาหารนั้น

ข้อมูลชี้แจง (Explanatory Data) หมายถึง ฉลากหรือสิ่งที่เขียน อักษรพิมพ์ใดๆ หรือสิ่งแสดงภาพประกอบ ที่แนบและติดไปกับอาหาร

บรรจุภัณฑ์ (Package) หมายถึง หีบห่อทุกรูปแบบหรือรูปทรงใดๆ ซึ่งอาหารถูกบรรจุไว้สำหรับการขายปลีก ไม่ว่าจะบรรจุทั้งหมดหรือบางส่วนของอาหาร รวมถึงการห่อหุ้ม และการปิดคลุม

ถูกบรรจุ (Packed) หมายถึง ทุกๆ สิ่งที่ถูกบรรจุในภาชนะบรรจุไว้ก่อนพร้อมจำหน่ายและขายปลีก

สารประกอบ (Ingredient (s)) หมายถึง วัตถุใดๆ รวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร ซึ่งใช้ในการเตรียมหรือการแปรรูปอาหาร และคงพบอยู่ในผลิตภัณฑ์สุดท้าย

ส่วนประกอบ (Component (s)) หมายถึง วัตถุใดๆ ที่ใช้ในองค์ประกอบของอาหาร และเป็นส่วนประกอบของอาหารด้วยส่วนหนึ่ง

วัตถุเจือปนอาหาร (Food Additives) หมายถึง สารทุกๆ ชนิด ที่ไม่พิจารณาเป็นอาหารโดยตัวมันเองหรือเป็นสารผสมจากธรรมชาติ แต่เติมลงในอาหารเพื่อให้สี ปรับปรุงรสชาติ การถนอมอาหาร ความเสถียรของความชื้นเหน็ด หรือ การอนุญาตให้ใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการแปรรูป การเตรียม หรือ การบรรจุ

## มาตราที่ 4

สภาวะโดยทั่วไป (General Conditions) อาหารบรรจุแล้ว ต้องไม่อธิบายหรือนำเสนอโดยฉลากที่ทำให้เข้าใจผิดหรือหลอกลวง หรือ ข้อมูลชี้แจงที่ทำให้เข้าใจผิดต่อธรรมชาติหรือลักษณะของอาหาร

### มาตราที่ 5

อาหารบรรจุแล้ว ต้องไม่อธิบายหรือนำเสนอโดยฉลากหรือข้อมูลชี้แจง ไม่ว่าจะป็นลายลักษณ์อักษร หรือแสดงตัวอย่างประกอบ โดยวิธีทางตรงหรือทางอ้อมให้เข้าใจว่าเป็นชนิดอาหารอื่น หรือ ทำให้ผู้ซื้อ หรือ ผู้บริโภค เกิดความเข้าใจสับสนว่าเป็นผลิตภัณฑ์ตัวอื่น ในกรณีที่อาหารดังกล่าวไม่เป็นการสังเคราะห์ขึ้น ต้องระบุคำว่า “artificial” บนฉลากให้ชัดเจน

### มาตราที่ 6

ข้อมูลที่เขียนบนฉลากของอาหารหรือที่แนบติดไปกับอาหารต้องเด่นชัดและชัดเจน เพื่อผู้บริโภคอ่านได้ง่ายในสภาวะปกติของการซื้อและการใช้ ข้อมูลนั้นต้องไม่ถูกบดบังด้วยสิ่งอื่นใด ที่แสดงประกอบ เขียน หรือพิมพ์ ข้อมูลอักษรต้องมีสีที่แตกต่างจากสีพื้นหลัง และชื่อของอาหารต้องมีขนาดใหญ่พอเมื่อเทียบกับข้อความอื่นบนฉลาก

### มาตราที่ 7

ข้อมูลที่ปรากฏบนภาชนะบรรจุต้องเรียบร้อยและไม่ลบเลือน ทั้งตัวอักษร การแสดงภาพประกอบ การพิมพ์ หรือการสลัก ขึ้นกับธรรมชาติและรูปร่างของแต่ละภาชนะบรรจุ ในทางที่ยากต่อการลบหรือเปลี่ยนแปลงภายใต้สภาวะปกติ

### มาตราที่ 8

ถ้าบรรจุภัณฑ์มีสิ่งห่อหุ้มภายนอก สิ่งห่อหุ้ม ต้องนำเสนอข้อมูลที่จำเป็นบนฉลาก หรือต้องไม่บดบังฉลากบนบรรจุภัณฑ์ หรือ ให้อ่านฉลากไม่ได้โดยง่าย

### มาตราที่ 9

- a) ในกรณีเมื่อผลิตภัณฑ์อาหารมีไขมันสัตว์ เนื้อสัตว์ เอนไซม์ เลือด เจลาติน หรืออนุพันธ์ใดๆ จากสัตว์ ต้องระบุและบอกชื่อ
- b) ถ้าอาหารมีแอลกอฮอล์ใดๆ ต้องระบุบนฉลาก (ปัจจุบัน ห้ามมีแอลกอฮอล์ในอาหาร)  
(NOW PROHIBITED IN ANY FOOD)

## มาตราที่ 10

ข้อบังคับพิเศษใดๆ ที่ถูกกำหนดในข้อกำหนดมาตรฐานของอาหรับ หรือ มาตรฐานสากล (Arabic or International Standard Specifications) สำหรับอาหารชนิดใดโดยเฉพาะต้องระบุบนฉลากอาหารตามข้อบังคับพิเศษดังกล่าว

## มาตราที่ 11

ข้อมูลของฉลากอาหาร ฉลากอาหารต้องมีข้อมูลดังต่อไปนี้

- a) ชื่อของอาหารบรรจุ (Name of the Packed Foodstuff)
  1. ชื่อต้องระบุถึงธรรมชาติที่เป็นจริงของอาหาร ต้องเป็นชื่อเฉพาะ และ บ่งชี้เจาะจงสำหรับอาหารชนิดนั้นเท่านั้น
  2. ในกรณีที่อาหารมีชื่อหนึ่งชื่อหรือหลายชื่อ หนึ่งในข้อกำหนดมาตรฐานของอาหรับก็ ต้องใช้หนึ่งในชื่อเหล่านั้น มิฉะนั้นต้องใช้ชื่อปกติหรือชื่อสามัญ ถ้าอาหารนั้นไม่มีชื่อสามัญ ก็อาจใช้ชื่อที่เหมาะสม อาจใช้ชื่อที่ตั้งขึ้นมาเองแต่ต้องไม่เป็นการหลอกลวง และ ต้องใช้ร่วมกับการบรรยายที่บอกลักษณะที่เหมาะสม
  3. ห้ามใช้ชื่อ เครื่องหมาย หรือ การแสดงประกอบ ที่เกี่ยวพันกับการบูชาของผู้นับถือศาสนาอิสลาม หรือ ไม่สอดคล้องกับขนบธรรมเนียมประเพณีและค่านิยม
- b) สารผสมของอาหาร (Ingredients of the Foodstuffs)
  1. ฉลากต้องบอกรายชื่อของสารผสมอาหารจัดเรียงลำดับตามสัดส่วนของแต่ละตัว ยกเว้นกรณี ดังต่อไปนี้
    - 1.1 ถ้ามีมาตรฐานของอาหรับกำหนดเป็นอย่างอื่น
    - 1.2 ถ้าสารผสมของอาหารเป็นที่รู้จักดี และ หากมิได้ระบุองค์ประกอบดังกล่าวก็ไม่ทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิด และวันที่ระบุบนฉลากบรรจุสามารถทำให้ผู้บริโภคเข้าใจธรรมชาติอาหารได้
    - 1.3 สารผสมในอาหารซึ่งพร้อมบริโภคโดยการเติมน้ำ สามารถระบุรายชื่อสารผสมไปตามสัดส่วนหลังการเติมน้ำแล้วได้ ต้องระบุว่า “Ingredients after preparation”
  2. ในกรณีที่สารผสมอาหารมีหลายส่วนประกอบ รายชื่อของสารผสมต้องมีรายส่วนขององค์ประกอบเหล่านั้นด้วย ยกเว้นในกรณีที่มีมาตรฐานอาหรับไม่ได้เอกระเบียบและมีได้กำหนดไว้ให้ต้องระบุรายชื่อส่วนประกอบอย่างสมบูรณ์

3. ในกรณีเมื่อมีการเติมน้ำ ต้องอธิบายไว้ในรายชื่อส่วนประกอบ ถ้าการอธิบายนั้นนำไปสู่ความเข้าใจที่ดีขึ้น ยกเว้นน้ำนั้นคือส่วนประกอบส่วนหนึ่งของสารผสม

c) วัตถุเจือปนอาหาร (Additive)

ถ้าอาหารมีวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในมาตรฐานของอาหารหรือมาตรฐานสากลก็ต้องระบุบนฉลาก

d) ปริมาณสุทธิ (Net Content)

ปริมาณสุทธิต้องระบุในหน่วยสากล ดังต่อไปนี้

1. โดยปริมาตร ในกรณีของอาหารเหลว
2. โดยน้ำหนัก ในกรณีของอาหารแข็ง ยกเว้นอาหารแข็งที่ขายเป็นชิ้นให้ระบุเป็นจำนวน
3. โดยน้ำหนัก และ ปริมาตร ในกรณีอาหารกึ่งแข็งกึ่งเหลวหรืออาหารข้นหนืด
4. ต้องระบุเป็นน้ำหนักสุทธิ เมื่ออาหารถูกบรรจุในสารละลายซึ่งต้องทิ้งสารละลายนั้นหลังเปิดใช้ โดยน้ำหนักสุทธิต้องไม่น้อยกว่าที่กำหนดในมาตรฐานอาหารหรือมาตรฐานสากลของอาหารชนิดนั้น

e) ผู้ผลิต วันที่ผลิต และ ดินกำเนิด (Manufacture, Date and Origin)

1. ต้องระบุชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิตและผู้บรรจุอาหาร รวมทั้งวันที่ผลิต วันที่บรรจุ และวันหมดอายุ อาจระบุชื่อของผู้จัดจำหน่ายหรือผู้นำเข้าสินค้า ยกเว้นอาหารที่นายกเทศมนตรี (Director of Municipality) ตั้งให้ละเว้น
2. ต้องระบุประเทศต้นกำเนิดบนฉลาก แต่ถ้าอาหารผ่านการแปรรูปหรือกระบวนการผลิตซึ่งเปลี่ยนแปลงธรรมชาติของอาหารในประเทศอื่น ประเทศที่อาหารได้ถูกแปรรูปหรือผลิตใหม่นั้น ถือเป็นประเทศต้นกำเนิด
3. อาหารที่บรรจุในภาชนะบรรจุหรือบรรจุภัณฑ์ขนาดใหญ่สำหรับจุดประสงค์ในการผลิตหรือการบรรจุใหม่ ต้องระบุชื่อผู้ผลิต วันที่ผลิต และ ประเทศต้นกำเนิดตามรายละเอียดที่กล่าวนี้บนฉลาก

### มาตราที่ 12

ฉลากอาหารต้องมีรายละเอียดของ

- a) สภาพะของการเก็บอาหาร
- b) วิธีการเตรียมสำหรับการใช้ ถ้าจำเป็น

### มาตราที่ 13

ต้องระบุฉลากภายใน 3 เดือนทั้งวัน เดือน และปีที่หมดอายุ สำหรับของอาหารซึ่งนำเข้าได้ง่าย เมื่อการเก็บรักษาตามคำแนะนำ นอกจากนี้ให้ระบุเพียงเดือนและปีเท่านั้น

### มาตราที่ 14

ถ้าอาหารถูกเตรียมสำหรับวัตถุประสงค์พิเศษ เช่น อาหารลดความอ้วนหรือประเภทอื่น หรืออาหารนั้นระบุว่าไม่มีวิตามิน เกลือแร่ หรืออื่นๆ ต้องมีการระบุฉลากหรือมีการให้ข้อมูลอธิบายสำหรับข้อมูลที่เป็น ซึ่งข้อมูลที่ให้ต้องสอดคล้องกับคำอธิบายนั้นและเหมาะสมสำหรับจุดประสงค์ที่ผลิตมา

### มาตราที่ 15

ข้อมูลเพิ่มเติมใดๆ หรือ ภาพประกอบ อาจนำเสนอบนฉลากได้ โดยต้องไม่ขัดแย้งกับมาตรฐานอาหารหรือมาตรฐานสากล หรือ ส่งผลให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดหรือหลอกลวงผู้บริโภคในทางใดๆ

### มาตราที่ 16

ในทุกกรณี ภาษาอารบิกต้องเป็นหนึ่งในภาษาที่ใช้ในการปิดฉลากอาหาร และ ต้องมีอยู่ในข้อมูลชี้แจง

## 2. การแสดงฉลากอาหารที่เติมสารสี

เป็นไปตาม กฎระเบียบการใช้สารสีในอาหาร เป็นไปตาม GULF STANDARD No. 23/1984 ข้อมูลต่อไปนี้ต้องระบุบนภาชนะบรรจุของอาหารที่มีสารสี ที่เป็นสารผสม การเตรียม และสารเจือสี ที่ถูกใช้ในอาหาร

1. ชื่อสามัญ
2. เลขดัชนีสี
3. ชื่อของสารละลาย หรือ สารเจือสี
4. วันที่ผลิต และ วันหมดอายุ ด้วย วัน-เดือน-ปี

5. สีบริสุทธิ์
6. ปราศจากแอลกอฮอล์ (Free from alcohol)
7. สีของสี (Colour matter for use in foodstuffs)

### 3. การแสดงฉลากสารอีมีลซิฟิเคชัน สารให้ความเสถียร และสารให้ความข้นหนืด ที่อนุญาตให้ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร

เป็นไปตาม U. A. E. STANDARD No. 381/1995 (GULF STANDARD No. 381/1994)

นอกเหนือจาก “กฎระเบียบการแสดงฉลากอาหาร” ให้ระบุดังนี้

1. ชื่อสามัญ (Common name) หรือ E.E.C No. (-รหัส E.E.C No. ของสารแต่ละชนิดโปรดดูรายละเอียดดังตารางที่ 6)
2. ในกรณีเจลาติน (gelatine) เลซิธิน (lecithins) โมโน-และได-กลีเซอไรด์ (mono-and di-glycerides) ต้องระบุแหล่งที่มา

## ฉลากโภชนาการ

ประเทศสหรัฐอเมริกาไม่มีข้อบังคับเรื่องฉลากโภชนาการ (Nutrition Labelling)

## ฉลากอาหารตัดแต่งพันธุกรรม

ข้อบังคับเรื่องฉลากอาหารตัดแต่งพันธุกรรม (GM Labelling) ประเทศสหรัฐอเมริกาไม่มีข้อบังคับเรื่องดังกล่าว แต่ในทางปฏิบัติผู้ส่งออกจากประเทศไทยควรแสดงฉลากอาหารดังกล่าว เนื่องจากมีกรณีที่สินค้าอาหารจากประเทศไทยถูกระงับการนำเข้าเนื่องจากตรวจพบว่าเป็นอาหารตัดแต่งพันธุกรรม

## ข้อกำหนดเรื่องบรรจุภัณฑ์

ประเทศสหรัฐอเมริกาไม่มีมาตรฐานสำหรับบรรจุภัณฑ์ หรือ ขนาดของภาชนะบรรจุ สำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร