

บทเรียนที่ 5

กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับ การบรรจุภัณฑ์

วิชาการบรรจุภัณฑ์ยุคใหม่



สาระการเรียนรู้

1. พระราชบัญญัติมาตรฐานชั่งตวงวัด พ.ศ. 2542

2. พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 พร้อมกฎกระทรวง และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2562)

3. พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 (ฉบับที่ 2 พ.ศ. 2541)

4. พระราชบัญญัติมาตรฐานอุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 (ฉบับที่ 8 พ.ศ. 2562)

สาระการเรียนรู้

5. องค์กรที่รับผิดชอบพระราชบัญญัติเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์

6. บรรจุภัณฑ์ลิขสิทธิ์

7. องค์กรเอกชนที่ให้การส่งเสริมการบรรจุภัณฑ์





1. พระราชบัญญัติมาตรฐานชั่งตวงวัด พ.ศ. 2542

ในการประกาศของกระทรวงพาณิชย์เกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการ
แสดงปริมาณของสินค้าให้สอดคล้องกับมาตรฐานสากล
อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานชั่งตวงวัด
พ.ศ. 2542 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติมาตรฐานชั่งตวงวัด
(ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2557 ประกอบกับมาตรา 62 และมาตรา 63 วรรคสอง
แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานชั่งตวงวัด พ.ศ. 2542 รัฐมนตรีว่า
การกระทรวงพาณิชย์จึงออกประกาศไว้ โดยสรุปได้ดังต่อไปนี้



“ปริมาณสุทธิ” หมายความว่า ปริมาณของสินค้า ซึ่งไม่รวมสิ่งที่
ใช้บรรจุหรือสิ่งหุ้มห่อ หรือ สิ่งผูกมัด “ปริมาณเนื้อ” หมายความว่า
ปริมาณของเนื้อสินค้า ซึ่งไม่รวมสิ่งที่ใช้บรรจุและส่วนประกอบ
ที่เป็นของเหลวไม่ได้ใช้เพื่อการบริโภค

“อัตราเมื่อเหลือเมื่อขาด” หมายความว่า ค่าความคลาดเคลื่อน
ของปริมาณสินค้าในหีบห่อที่อนุญาตให้ได้

“หีบห่อรวม” หมายความว่า หีบห่อที่บรรจุสินค้า หีบห่อชนิด
เดียวกันและมีปริมาณเท่ากัน ตั้งแต่ 2 หีบห่อ ขึ้นไป

การแสดงผลปริมาณของสินค้าที่หีบห่อ ผู้บรรจุต้องดำเนินการ
ตามหลักเกณฑ์และวิธีการ ดังต่อไปนี้

1. ให้แสดงผลปริมาณสุทธิของสินค้าเป็นหน่วยของน้ำหนัก หน่วยของปริมาตร หน่วยของความจุ หรือหน่วยของความยาวในระบบเมตริก หรือแสดงเป็นจำนวนนับ
2. การแสดงผลปริมาณสุทธิของสินค้าให้มีข้อความประกอบด้วย “ปริมาณสุทธิ ตัวเลขแสดงผลปริมาณของสินค้า หน่วยที่ใช้แสดงผลปริมาณของสินค้า” โดย

- 2.1 คำว่า **“ปริมาณสุทธิ”** อาจใช้ข้อความอื่นที่มีความหมายเช่นเดียวกันก็ได้ โดยใช้ตัวอักษรไทย แต่ห้ามใช้อักษรย่อ
- 2.2 **ตัวเลขแสดงปริมาณของสินค้า** ให้ใช้ตัวเลขไทยหรือตัวเลขอารบิกก็ได้ และต้องไม่ขีด กับคำว่า ปริมาณสุทธิ
- 2.3 **หน่วยที่ใช้แสดงปริมาณของสินค้า** ให้เป็นไปตามที่ประกาศไว้และต้องไม่ขีดกับตัวเลข แสดงปริมาณของสินค้า

ลักษณะของตัวอักษรและตัวเลข ที่ใช้ในการแสดงปริมาณของสินค้าเป็นหน่วยของน้ำหนัก และหน่วยของปริมาตร แสดงตามตารางดังต่อไปนี้

ปริมาณที่แสดง (กรัมหรือมิลลิลิตร)	ขนาดความสูงของตัวอักษรและตัวเลข ต้องไม่น้อยกว่า (มิลลิเมตร)
ไม่เกิน 50	2
เกิน 50 แต่ไม่เกิน 200	3
เกิน 200 แต่ไม่เกิน 1,000	4
เกิน 1,000 ขึ้นไป	6

1. การแสดงปริมาณของสินค้าเป็นหน่วยของความยาวและจำนวนนับ ต้องมีขนาดความสูงของตัวอักษรและตัวเลขไม่น้อยกว่า 2 มิลลิเมตร
2. การแสดงปริมาณของสินค้าเป็นจำนวนนับ หากบรรจุในหีบห่อใสสามารถมองเห็นและนับจำนวนสินค้าได้ง่าย จะไม่แสดงปริมาณของสินค้าก็ได้

1.1 หน่วยที่ใช้แสดงปริมาณของสินค้า

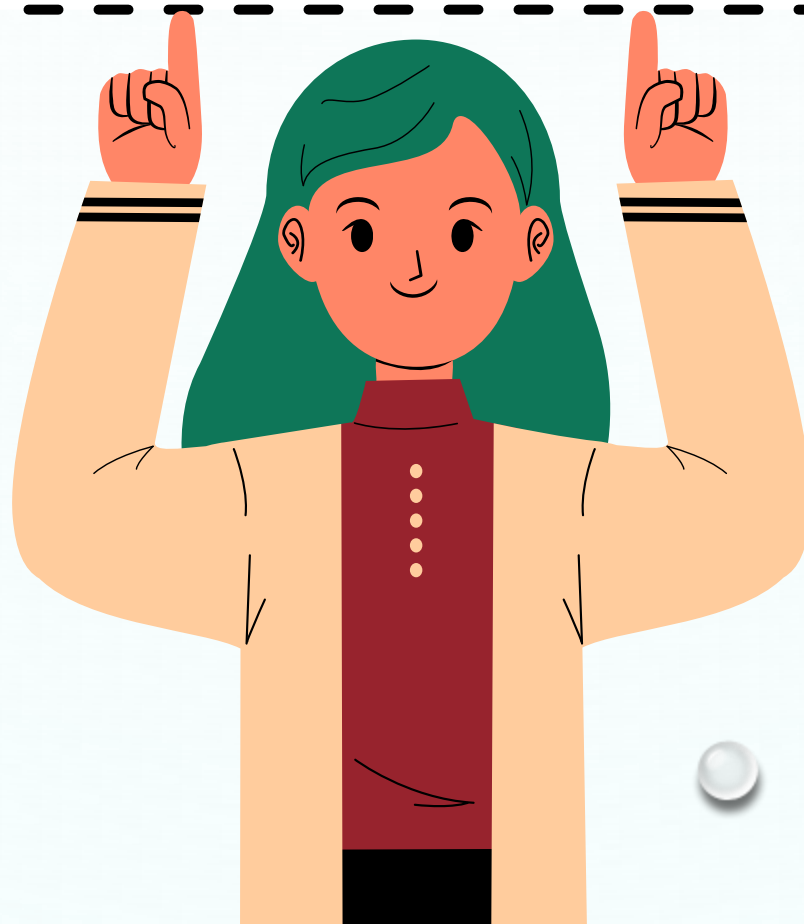
1. การแสดงเป็นหน่วยของน้ำหนัก หน่วยของปริมาตร หน่วยของความจุ หรือหน่วยของความยาว ให้ใช้เป็นตัวอักษรภาษาไทยหรือตัวอักษรภาษาอังกฤษ โดยเป็นคำเต็มหรืออักษรย่อก็ได้ตามตารางดังต่อไปนี้

หน่วยที่ใช้แสดงปริมาณของสินค้า

ตัวอักษรภาษาไทย		ตัวอักษรภาษาอังกฤษ	
คำเต็ม	อักษรย่อ	คำเต็ม	อักษรย่อ
กรัม	ก.	gram	g
กิโลกรัม	กก.	kilogram	kg
มิลลิลิตร	มล.	milliliter, tre	mL หรือ ml
เซนติลิตร	ชล.	centiliter, tre	cL หรือ cl
ลิตร	ล.	Liter, liter	L หรือ l
มิลลิเมตร	มม.	millimeter, millimetre	mm
เซนติเมตร	ซม.	centimeter, centimetre	cm
เมตร	ม.	meter, metre	m
ลูกบาศก์เซนติเมตร	ซม. ³	cubic centimeter, cubic centimetre	cm ³

2. หน่วยที่ใช้แสดงปริมาณของสินค้าที่เป็นจำนวนนับ ให้ใช้คำที่ระบุจำนวน
สินค้าให้ชัดเจน เช่น หน่วย ชิ้น ห่อ ใบ คู่ หรือคำอื่นใดที่มีความหมายเช่นเดียวกัน
โดยเป็นตัวอักษรภาษาไทยหรือตัวอักษรภาษาอังกฤษก็ได้

3. ห้ามใช้คำว่า **ประมาณ** **มาตรฐาน** **เมื่อบรรจุ** หรือคำอื่นใดที่มีความหมาย
เช่นเดียวกัน ต่อท้ายการแสดงปริมาณสุทธิของสินค้าหีบห่อ



**สินค้าหีบห่อที่ไม่ต้องแสดงปริมาณของสินค้าหีบห่อ
มีดังต่อไปนี้**

1. สินค้าหีบห่อที่มีปริมาณสุทธิน้อยกว่า 5 กรัม
หรือน้อยกว่า 5 มิลลิลิตร
2. สินค้าหีบห่อที่มีปริมาณสุทธิตั้งแต่ 50 กิโลกรัม
หรือมากกว่า 50 ลิตร
3. สินค้าหีบห่อที่มีปริมาณสุทธิตั้งแต่ 150 เมตร
4. สินค้าหีบห่อที่มีปริมาณสุทธิตั้งแต่ 200 หน่วย





2. พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 พร้อมกฎกระทรวง และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2562)



“อาหาร” ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 หมายถึง ของกิน
หรือเครื่องสำอางชีวิต ได้แก่ วัตถุดิบทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือ
นำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใดหรือรูปลักษณะใด แต่ทั้งนี้ไม่รวมถึง
ยาวัตถุดิบออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษตาม
กฎหมายว่าด้วยการนั้น แล้วแต่กรณี อาหารยังหมายความว่า
รวมถึงวัตถุดิบที่มุ่งหมายสำหรับใช้ หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิต
อาหาร วัตถุดิบเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นหรือรสด้วย

2.1 การขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร

ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 กำหนดให้ผู้ผลิต หรือผู้นำเข้าซึ่งอาหารควบคุมเฉพาะ ต้องนำอาหารนั้นมาขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารก่อน เมื่อได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนแล้ว จึงผลิตหรือนำเข้าเพื่อจำหน่ายได้ หากฝ่าฝืนต้องระวางโทษจำคุก ไม่เกิน 2 ปี หรือปรับไม่เกิน 20,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

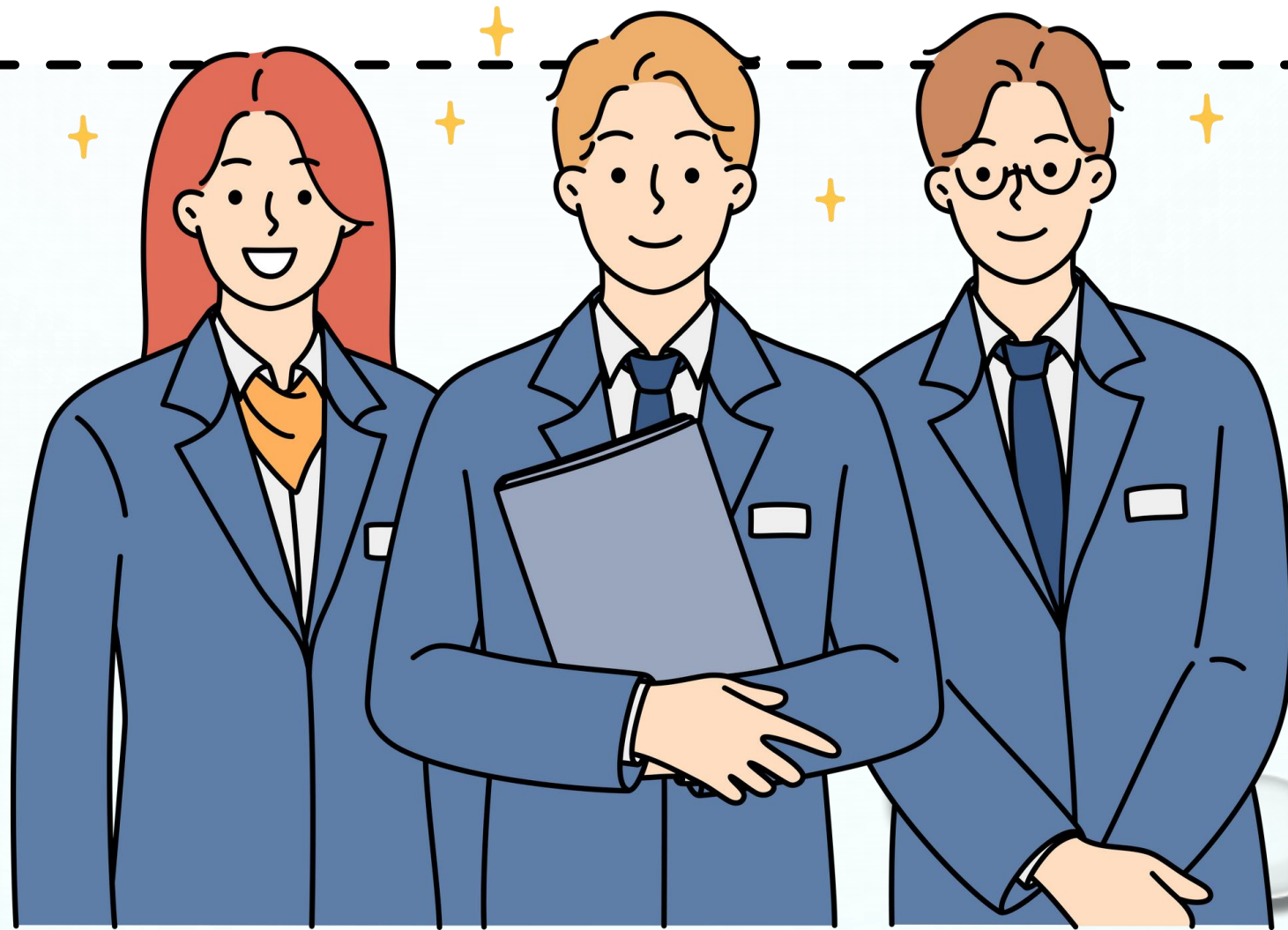
ประเภทอาหารที่ต้องขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร

แบ่งออกเป็น 3 กลุ่มใหญ่ คือ

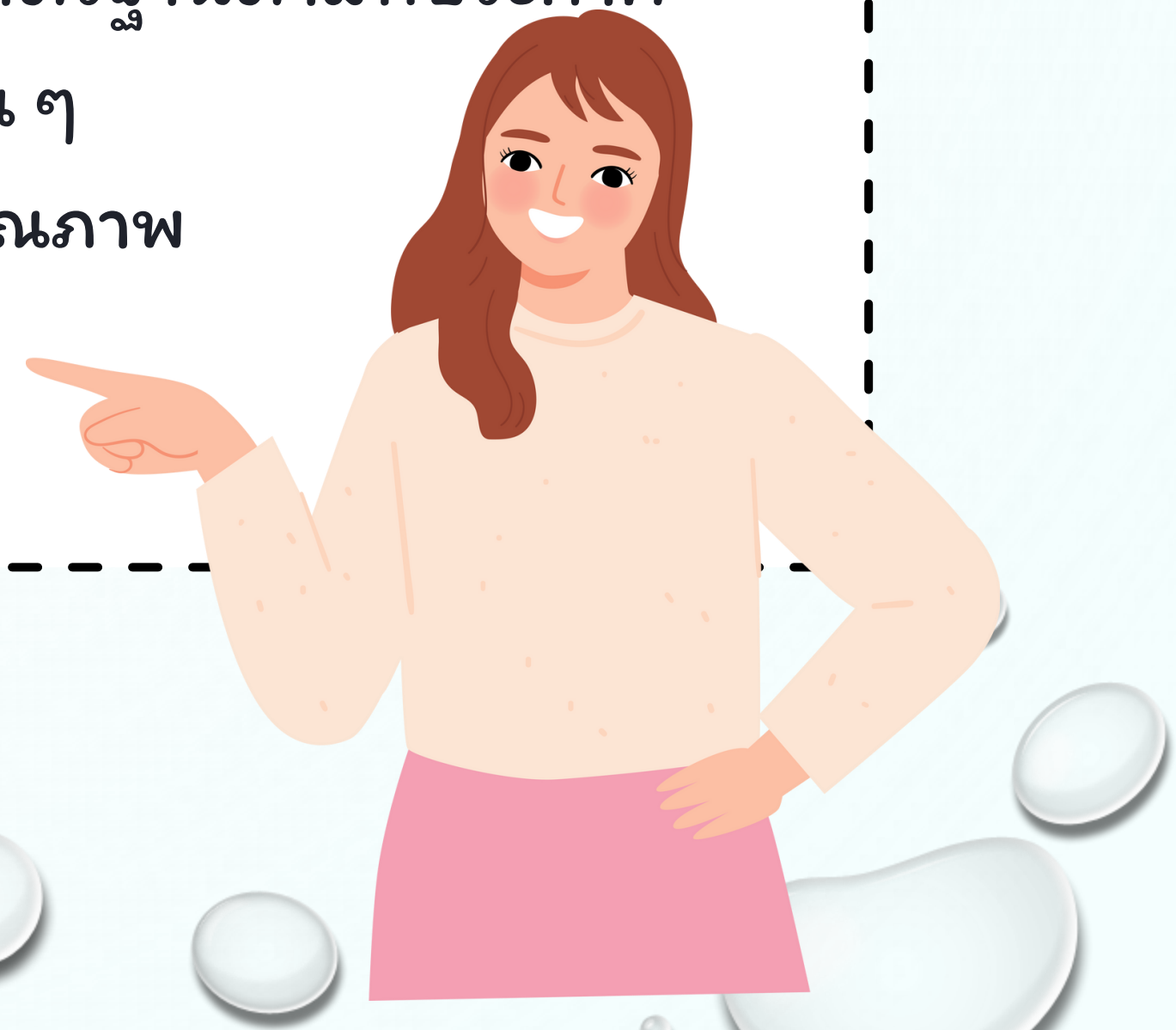
1. อาหารควบคุมเฉพาะ หมายความว่า อาหารที่รัฐมนตรีประกาศ
ในราชกิจจานุเบกษา ให้เป็นอาหารที่อยู่ในความควบคุม
เกี่ยวกับคุณภาพและมาตรฐาน ปัจจุบันมี 39 ชนิด
อาหารประเภทนี้ ต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามที่กำหนด
โรงงานผลิตและผู้นำเข้า เพื่อจำหน่ายซึ่งอาหารต้อง
ขอใบอนุญาตผลิตอาหาร หรือใบอนุญาตนำเข้าหรือสั่งอาหาร
เข้ามาในราชอาณาจักร พร้อมทั้งขอขึ้นทะเบียน ตำรับอาหารด้วย



เมื่อได้รับอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาแล้ว
จึงจะผลิตและนำเข้าเพื่อจำหน่ายได้ สำหรับผู้ผลิตที่ไม่ได้เป็นโรงงาน
ไม่ต้องขออนุญาตผลิตอาหารและขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร แต่ต้อง
ผลิตอาหารควบคุมเฉพาะนั้น ให้มีคุณภาพมาตรฐานตามที่กำหนด
และต้องขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร เมื่อได้รับใบสำคัญการอนุญาต
ใช้ฉลากอาหารแล้วจึงจะผลิตเพื่อจำหน่ายได้



2. อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน อาหารประเภทนี้มีการกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนั้นโรงงานผู้ผลิตและผู้นำเข้าจะต้องขอใบอนุญาตผลิตอาหารหรือขอใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหาร เข้ามาในราชอาณาจักรแล้วแต่กรณี และขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร แต่ไม่ต้องขออนุญาตขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร นอกจากนี้ต้องผลิตอาหารดังกล่าวให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดว่าด้วยเรื่องอาหารประเภทนั้น ๆ สำหรับผู้ผลิตที่ไม่ได้เป็นโรงงานก็ต้องผลิตอาหาร ให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนด และต้องขออนุญาตใช้ฉลากอาหารด้วย



อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน แบ่งได้เป็น 2 ประเภท คือ

2.1 อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานที่ต้องขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร
มีทั้งหมด 5 ชนิด ได้แก่

- * น้ำที่เหลือจากการผลิตโมโนโซเดียมกลูตาเมต
- * ซ็อกโกแลต
- * ไข่เยี่ยวม้า
- * ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จาก
การย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง
- * ข้าวเสริมวิตามิน



2.2 อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานที่ยกเว้นให้ไม่ต้องขออนุญาตใช้

ฉลากอาหาร มี 1 ชนิด ได้แก่ เกลือบริโภค

2.3 อาหารที่นำหรือสั่งเข้ามาในราชอาณาจักร กรณีไม่ใช่อาหาร

ควบคุมเฉพาะ โดยอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ผู้นำเข้าจะต้องขออนุญาตนำเข้าอาหารและต้องแจ้งรายการอาหาร

ที่ขออนุญาตนำเข้า รวมทั้งต้องขออนุญาตใช้ฉลากอาหารที่นำเข้าด้วย



3. อาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดให้เป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก สามารถแบ่งได้

เป็น 4 ประเภท คือ

3.1 อาหารที่รัฐมนตรีประกาศ กำหนดให้เป็นอาหารที่ต้อง มีฉลากผู้ผลิตและผู้นำเข้า จะต้องยื่นขออนุญาตใช้ ฉลากอาหาร ได้แก่

- * แป้งข้าวกล้อง
- * อาหารจากการดัดแปลงพันธุกรรมหรือพันธุวิศวกรรม
- * ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- * ขนมปัง
- * อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ
 - อาหารที่ใช้สำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรคหรือผู้มีสภาพผิดปกติทางร่างกาย
 - อาหารที่ใช้สำหรับบุคคลผู้มีวัตถุประสงค์ในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ เช่น ผู้สูงอายุ สตรีมีครรภ์
- * หมากฝรั่งและลูกอม
- * วัสดุสำเร็จรูปและขนมเยลลี่
- * อาหารฉายรังสี
- * ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์
- * วัตถุแต่งกลิ่นรส
- * อาหารใหม่
- * อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที



3.2 อาหารที่ต้องมีฉลากแต่ไม่ต้องยื่นขออนุญาตผู้ผลิตหรือนำเข้า ปฏิบัติได้เลยมี 3 ชนิด ได้แก่

- ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ได้แก่ ลูกชิ้น ไส้กรอก แหนม หมูยอ กุนเชียง และผลิตภัณฑ์ ลักษณะทำนองเดียวกันที่บรรจุในภาชนะพร้อมฉ่ำย
- อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภค
- อาหารพร้อมปรุง

3.3 อาหารนำเข้าหรือสั่งเข้ามาในราชอาณาจักรที่จะต้องแจ้งรายละเอียดของอาหาร (จดแจ้ง) ได้แก่ พืช ผัก และผลไม้ที่อยู่ในสภาพสด รวมทั้งแช่เย็นหรือแช่แข็ง

3.4 อาหารอื่นที่นำเข้าหรือสั่งเข้ามาในราชอาณาจักรนอกเหนือจากข้อ 3.1-3.3 จะต้องยื่นขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร

2.2 การขอขึ้นทะเบียนฉลากอาหาร

อาหารควบคุมเฉพาะที่กำหนดคุณภาพและ
กำหนดให้มีฉลากต้องขึ้นทะเบียนอาหารและ
ขออนุญาตใช้ฉลาก เมื่อได้รับอนุญาตแล้ว
จึงทำการผลิต โดยอาหารที่ต้อง
ขออนุญาตใช้ฉลากอาหารมี 4 กลุ่ม คือ



1. อาหารควบคุมเฉพาะที่ผลิตจากสถานที่ผลิตที่ไม่เข้าข่ายเป็นโรงงาน คือ มีเครื่องจักรตั้งแต่ 5 แรงม้า หรือคนงาน 7 คนขึ้นไป ฉลากอาหารที่ใช้ของกลุ่มนี้จะเริ่มต้นด้วยตัวอักษร “ผ” โดยที่ “นป” หมายถึง น้ำปลา “ช” หมายถึง น้ำส้มสายชู ซึ่งเป็นอาหารควบคุมเฉพาะใน 39 ประเภท ในกรณีที่เกิดจากผู้ผลิตในประเทศที่ไม่เข้าข่ายโรงงานอุตสาหกรรม จะใช้อักษรย่อ “ฉผ” หมายถึง ฉลากผลิต

ดังนั้น บนทะเบียนฉลากอาหารจะกลายเป็น “ฉผนป.” และ “ฉผช.” ตามลำดับ ส่วนหมายเลขที่ตามมา คือ หมายเลขที่และปีที่ได้รับการขึ้นทะเบียนฉลากอาหารนั้น ๆ ส่วนอาหารที่นำเข้าจะใช้อักษร “ส” แทน “ผ” และ “ฉผ”

2. อาหารที่ถูกกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน
3. อาหารที่ถูกนำเข้าประเทศเพื่อจำหน่าย ซึ่งไม่ใช่อาหารควบคุมเฉพาะ
4. อาหารอื่นที่มีการจำหน่ายและรัฐมนตรีออกประกาศกำหนดให้
เป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก คือ อาหารประเภทที่ 1 2 และบางส่วนของ
ประเภทที่ 4 ตามที่ประกาศกำหนดให้มีฉลากที่ได้รับอนุญาตจาก
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ซึ่งต้องมีข้อมูลดังต่อไปนี้

FOOD

รายละเอียดบนฉลากอาหาร

ต้องแสดงข้อความภาษาไทยให้อยู่ในสภาพเรียบร้อย อ่านได้ชัดเจน และสีติดกับพื้นฉลาก ดังนี้

1. ชื่อเฉพาะของอาหาร ชื่อสามัญหรือชื่อที่ใช้เรียกอาหารตามปกติ กรณีใช้ชื่อทางการค้าจะต้องแจ้งประเภทหรือชนิดของอาหารกำกับชื่ออาหารด้วย
2. ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุ กรณีเป็นอาหารนำเข้าฯ ให้แจ้งประเทศผู้ผลิตด้วย
3. เลขทะเบียนตำรับอาหารหรือเลขที่อนุญาตให้ใช้ฉลากอาหาร (ถ้ามี) เพื่อแสดงให้ผู้บริโภคทราบว่า อาหารนี้ผ่านการได้รับอนุญาตจากผู้อนุญาต เช่น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือจังหวัดที่ผู้ผลิตตั้งภูมิลำเนาอยู่ กรณีที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยามอบอำนาจให้

รายละเอียดบนฉลากอาหาร

4. ปริมาณสุทธิเป็นระบบเมตริก ของแข็งแห้งเป็นน้ำหนักสุทธิ ของเหลวแห้งเป็นปริมาตรสุทธิ ลักษณะเป็นกึ่งแข็งกึ่งเหลวแห้งเป็นน้ำหนักสุทธิหรือปริมาตรสุทธิก็ได้ กรณีแยกเนื้อกับน้ำได้ ต้องแจ้ง “น้ำหนักเนื้อ” ด้วย
5. ส่วนประกอบสำคัญคิดเป็นร้อยละของน้ำหนัก กรณีเป็นเม็ดหรือแคปซูลให้แจ้งปริมาณต่อหน่วย
6. วันเดือนปีที่ผลิตอาหาร หรือวันเดือนปีที่หมดอายุของอาหาร หรือควรบริโภคก่อน แล้วแต่ประเภทของอาหาร ข้อความนี้อาจแสดงไว้ด้านหน้าหรือด้านบน กรณีแจ้งไว้ด้านล่างของภาชนะบรรจุ ให้แจ้งไว้ส่วนหน้าฉลากว่า ดูวันเดือนปีที่ผลิต หรือหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อนที่ใด

รายละเอียดบนฉลากอาหาร

7. ถ้ามีการแต่งสี ต้องมีข้อความว่า “เจือสีธรรมชาติ” หรือ “เจือสีสังเคราะห์” แล้วแต่กรณี
8. ถ้ามีการแต่งกลิ่นรส ต้องมีข้อความว่า “แต่งกลิ่นธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นสังเคราะห์” “แต่งรสธรรมชาติ” หรือ “แต่งรสเลียนธรรมชาติ” แล้วแต่กรณี
9. ถ้ามีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร โดยเฉพาะวัตถุกันเสีย ต้องมีข้อความว่า “ใช้วัตถุกันเสีย”
10. แจ้งวิธีปรุงเพื่อรับประทาน (ถ้ามี)
11. แจ้งคำแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี)
12. แจ้งคำเตือน (ถ้ามี)

ข้อความที่ต้องแสดงในส่วนหน้าของฉลาก

- ชื่ออาหาร
- ปริมาณสุทธิ
- วันเดือนปีที่ผลิต หรือเดือนปีที่ผลิต
วันเดือนปีที่หมดอายุหรือควรบริโภคก่อน

ฉลากอาหารที่มีข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย
หรือเครื่องหมายการค้า ไม่ว่าจะเป็นภาษาใดที่ปรากฏในฉลากจะต้อง

- **ไม่เป็นเท็จ** หรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร
หรือไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ
- **ไม่แสดงถึงชื่ออาหาร** ส่วนประกอบอาหาร อัตราส่วนของอาหาร
ปริมาณของอาหาร หรือแสดงถึงสรรพคุณของอาหารอันเป็นเท็จ
หรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อ นอกจากจะไม่ทำให้ผู้บริโภค
เข้าใจผิดในสาระสำคัญดังที่กล่าวข้างต้นแล้ว ฉลากอาหารต้องไม่ทำให้
เกิดความเข้าใจผิดหรือขัดกับวัฒนธรรมอันดีงามของไทยหรือส่อไป
ทางทำลายคุณค่าของภาษาไทยอีกด้วย

เลขทะเบียนตำรับอาหาร

อาหารควบคุมเฉพาะที่ผู้ผลิตเข้าข่ายเป็นโรงงานที่ได้รับอนุญาตผลิตอาหาร หรือผู้นำเข้ามาในประเทศที่ได้รับใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร จะต้องได้รับอนุญาตให้ขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร และผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าต้องแสดง เลขทะเบียนตำรับอาหารนี้ไว้บนฉลากอาหารนั้น ดังนี้

1. รูปแบบของการแสดงเลขทะเบียนตำรับอาหาร เช่น
 - สีและขนาดตัวอักษร ต้องเป็นไปตามแบบที่กำหนด
2. ในกรอบสี่เหลี่ยม ตัวอักษรตัวแรกจะเป็น “ผ” หรือ “ส”
 - อักษร “ผ” หมายถึง ผลิตภายในประเทศ
 - อักษร “ส” หมายถึง นำส่งเข้ามาในราชอาณาจักร

3. อักษรตามตัว “ผ” หรือ “ส” จะมี 1-2 ตัว เป็นอักษรย่อ แสดงประเภทของอาหาร
ควบคุมเฉพาะ เช่น

- “ผต” หมายถึง อาหารควบคุมเฉพาะประเภทซ็อกโกแลต ซึ่งผลิตในประเทศ
- “สท” หมายถึง อาหารควบคุมเฉพาะประเภทชา และนำเข้าจากต่างประเทศ

4. ตัวเลขหลังตัวอักษร แสดงลำดับที่ได้รับเลขทะเบียนตำรับอาหารในปีที่ระบุไว้
หลังเครื่องหมาย/..... เช่น

- ผช. 8/2538 หมายถึง อาหารควบคุมเฉพาะประเภทน้ำส้มสายชู ซึ่งผลิต
ในประเทศ ได้รับเลขทะเบียนตำรับอาหาร ในปี 2538 ลำดับที่ 8

เลขที่อนุญาตให้ใช้ฉลากอาหาร

อาหารควบคุมเฉพาะที่ผู้ผลิตเข้าข่ายเป็นโรงงานที่ได้รับอนุญาตผลิตอาหาร หรือผู้นำเข้ามาในประเทศที่ได้รับใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามา ในราชอาณาจักร จะต้องได้รับอนุญาตให้ขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร และผู้ผลิต หรือผู้นำเข้าต้องแสดงเลขทะเบียนตำรับอาหารนี้ไว้บนฉลากอาหารนั้น ดังนี้

อาหารที่ต้องยื่นขออนุญาตให้ใช้ฉลาก เมื่อได้รับอนุญาตแล้ว ผู้ผลิตหรือ ผู้นำเข้าจะต้องแสดงเลขที่อนุญาตให้ใช้ฉลากอาหารบนฉลาก ดังนี้



1. รูปแบบของการแสดงเลขที่อนุญาตฉลากอาหาร

- เลขที่อนุญาตฉลากอาหารต้องอยู่ในกรอบตัดกับสีพื้นของฉลาก
- ขนาดตัวอักษรจะต้องมีขนาดที่เหมาะสมกับพื้นที่ของฉลาก แต่ต้องไม่เล็กกว่า 2 มิลลิเมตร

2. การใช้ตัวอักษรแสดงประเภทของอาหารและแหล่งผลิต เป็นลักษณะเดียวกับการแสดงเลขทะเบียนตำรับอาหาร แต่เพิ่มอักษร “ฉ” ไว้ข้างหน้า 1 ตัว เช่น

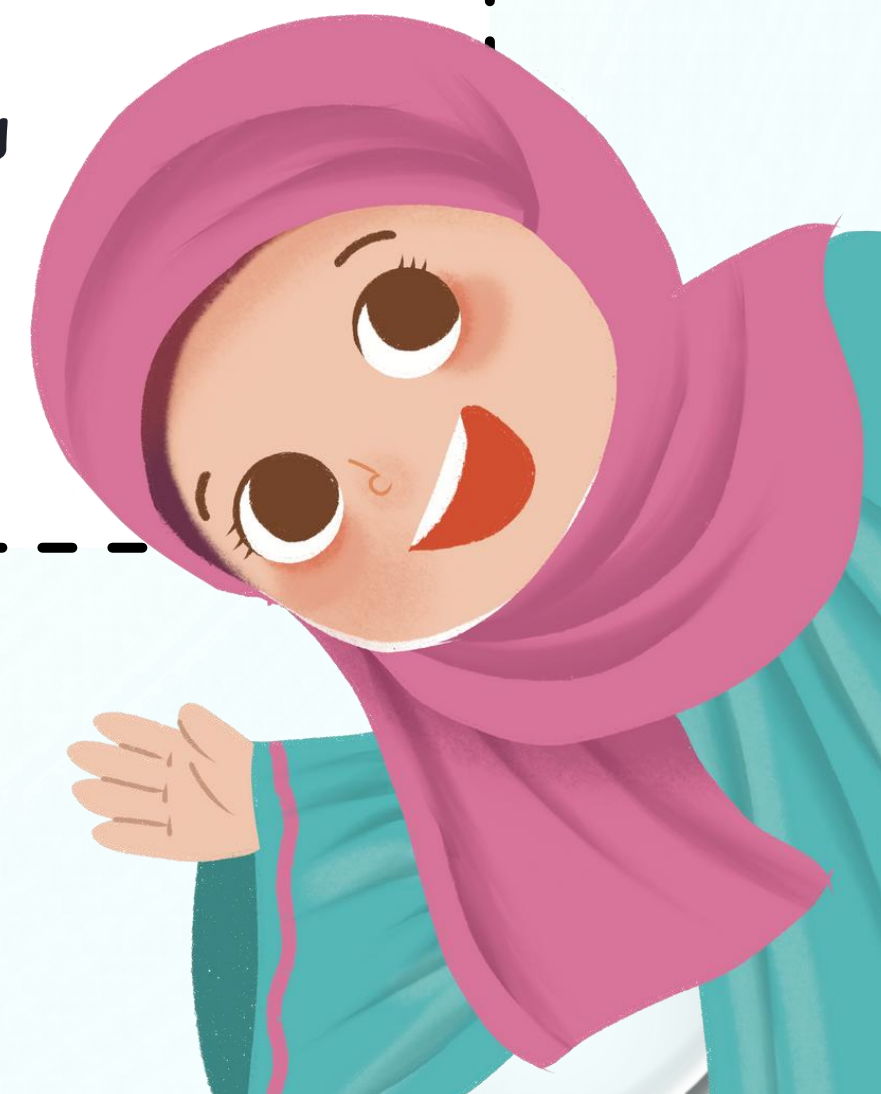
- ฉผช. 25/2539 หมายถึง อาหารประเภทซอส ผลิตในประเทศ ได้รับอนุญาตฉลากอาหาร ในปี 2539 เป็นลำดับที่ 25

ฉลากอาหารฮาลาล

“ฮาลาล” หมายความว่า การผลิต การให้บริการ หรือการจำหน่ายใด ๆ ที่ไม่ขัดต่อบัญญัติของ ศาสนา ดังนั้นเราจึงอาจกล่าวได้ว่า “อาหารฮาลาล” คือ อาหารที่ได้ผ่านกรรมวิธีในการทำ ผสมปรุง ประกอบ หรือแปรรูปตามศาสนบัญญัติ เป็นการรับประกันว่าชาวมุสลิมโดยทั่วไปสามารถ บริโภคอาหาร หรืออุปโภคสินค้าหรือบริการต่าง ๆ ได้โดยสนิทใจ ซึ่งจะสามารถสังเกตผลิตภัณฑ์ ว่าเป็น “ฮาลาล” หรือไม่นั้น ได้จากการประทับตรา “ฮาลาล” ที่ข้างบรรจุภัณฑ์นั้นเป็นสำคัญ



“เครื่องหมายฮาลาล” คือ เครื่องหมายที่คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาล
ของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย หรือคณะกรรมการอิสลาม
ประจำจังหวัดต่าง ๆ อนุญาตให้ผู้ประกอบการทำการประทับหรือแสดงลงบน
ฉลาก หรือผลิตภัณฑ์ หรือกิจการใด ๆ โดยใช้สัญลักษณ์ที่เรียกว่า “ฮาลาล”
ซึ่งเขียนเป็นภาษาอาหรับว่า ภายในกรอบสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูน หลังกรอบ
เป็นลายเส้นแนวตั้ง ไตกรอบภายในเส้นขนานมีคำว่า
“สนง.คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย” โดยเครื่องหมาย
ดังกล่าวนี้ จะออกให้กับผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม
ผลิตภัณฑ์ฮาลาล และ/หรือเนื้อสัตว์ฮาลาล ที่นำเข้าจากต่างประเทศ



ผู้ประกอบการหรือผู้ผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล มีหน้าที่ดังต่อไปนี้

1. รักษาอุปกรณ์ในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลให้สะอาดถูกต้องตามศาสนบัญญัติ
ตลอดจนไม่ใช้อุปกรณ์ดังกล่าวร่วมกับของต้องห้ามตามศาสนบัญญัติ
2. วัตถุดิบหลักในการผลิตตลอดจนเครื่องปรุงอื่น ๆ ต้องระบุแหล่งที่มาอันน่าเชื่อถือ
ได้ว่า “ฮาลาล” โดยไม่แปดเปื้อนกับสิ่งต้องห้าม
3. วัตถุดิบที่ได้จากเนื้อสัตว์ต่าง ๆ นั้น ต้องเป็นสัตว์ที่ศาสนาอิสลามอนุมัติ และ/หรือ
ได้เชือดตามศาสนบัญญัติ
4. เจ้าหน้าที่ที่ควบคุมการผลิตหรือปรุงผลิตภัณฑ์นั้น ๆ
ต้องเป็นมุสลิม
5. ในระหว่างการขนย้าย ขนส่ง หรือจำหน่าย
ผลิตภัณฑ์ฮาลาลนั้นต้องไม่ปะปนผลิตภัณฑ์ฮาลาล
กับสิ่งต้องห้ามตามศาสนบัญญัติ



หน้าที่ของผู้เชือดสัตว์ตามศาสนบัญญัติ เพื่อให้ได้เนื้อสัตว์ที่ฮาลาล มีดังนี้

1.

ต้องนับถือศาสนาอิสลาม

2.

สัตว์ที่จะเชือดนั้น ต้องเป็นสัตว์ที่
รับประทานได้ตามหลักศาสนาอิสลาม

3.

ต้องไม่ทารุณสัตว์ก่อนการเชือด
ตลอดจนอุปกรณ์ที่ใช้ในการเชือด
ต้องมีความคม

4.

ต้องไม่ปะปนสัตว์ที่จะเชือดกับ
สัตว์ต้องห้ามในระหว่างขนส่ง

5.

ให้ผู้เชือดกล่าวพระนามของพระผู้เป็นเจ้า ขณะเริ่มทำการเชือด ซึ่งต้องเชือดในคราวเดียวกัน
ให้แล้วเสร็จ โดยไม่ทรมานสัตว์

6.

ต้องเชือดให้หมดลม หมดอาหาร และเส้นเลือดข้างลำคอของสัตว์ที่ถูกเชือดขาดออกจากกันอย่างสิ้นเชิง โดยสัตว์จะต้องตายเพราะการเชือดเท่านั้น และสัตว์นั้นต้องตายสนิทเอง
ก่อน จึงจะนำไปดำเนินการอย่างอื่นต่อไป

สิ่งต้องห้ามตามศาสนบัญญัติ

(ห้ามใช้ผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลโดยเด็ดขาด) ได้แก่

1. สัตว์ต้องห้าม ได้แก่

- 1.1 สุนัข สุกร หมูป่า ลิง
- 1.2 สัตว์กินเนื้อเป็นอาหารที่มีกรงเล็บ เช่น สิงโต เสือ หมี และอื่น ๆ ที่คล้ายคลึงกัน
- 1.3 สัตว์มีพิษหรือสัตว์นำเชื้อโรค เช่น หนู ตะขาบ แมงป่อง ฯลฯ
- 1.4 สัตว์ที่ไม่อนุญาตให้ฆ่าตามศาสนบัญญัติ เช่น มด ผึ้ง นกหัวขวาน
- 1.5 สัตว์ที่มีลักษณะน่ารังเกียจ เช่น เห็บ เหา แมลงวัน หนอน ฯลฯ
- 1.6 สัตว์ที่มีลักษณะเช่นเดียวกับลา
- 1.7 สัตว์ที่มีพิษและเป็นอันตรายทุกชนิด
- 1.8 สัตว์เพื่อการบริโภคโดยทั่วไปที่ไม่ได้เชือดตามหลักการของศาสนาอิสลาม

2. เลือดสัตว์ต่าง ๆ

3. อาหารที่มาจากพืชที่มีพิษและเป็นอันตรายทุกชนิด

4. อาหารหรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ หรือมีส่วนประกอบที่เป็นอันตรายและเป็นพิษต่อสุขภาพ



3. พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 (ฉบับที่ 2 พ.ศ. 2541)

พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 ซึ่งแก้ไข
เพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค (ฉบับที่ 2)
พ.ศ. 2541 ได้บัญญัติสิทธิของผู้บริโภคที่จะได้รับความ
คุ้มครองตามกฎหมาย 5 ประการ ดังนี้





1

สิทธิที่จะได้รับ ข่าวสารรวมทั้งคำพรรณนาคุณภาพที่ถูกต้องและเพียงพอเกี่ยวกับสินค้าหรือบริการ ได้แก่ สิทธิที่จะได้รับการโฆษณาหรือการแสดงผลตามที่ความจริงและปราศจากพิกษภัยแก่ผู้บริโภค รวมถึงสิทธิที่จะได้รับทราบข้อมูลเกี่ยวกับสินค้าหรือบริการอย่างถูกต้องและเพียงพอที่จะไม่หลงผิดในการซื้อสินค้าหรือรับบริการโดยไม่เป็นธรรม



2

สิทธิที่จะมีอิสระ ในการเลือกหาสินค้าหรือบริการ ได้แก่ สิทธิที่จะได้รับสินค้าหรือ บริการโดยความสมัครใจของผู้บริโภคและปราศจากการชักจูงใจอันไม่เป็นธรรม

3

สิทธิที่จะได้รับความปลอดภัยจากการใช้สินค้าหรือบริการ ได้แก่ สิทธิที่จะได้รับสินค้าหรือบริการที่ปลอดภัย มีสภาพและคุณภาพได้มาตรฐาน เหมาะสมแก่การใช้ ไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อชีวิต ร่างกาย หรือทรัพย์สิน ในกรณีใช้ตามคำแนะนำหรือ ระวังตามสภาพของสินค้าหรือบริการนั้นแล้ว

4

สิทธิที่จะได้รับความเป็นธรรมในการทำสัญญา ได้แก่ สิทธิที่จะได้รับข้อสัญญา โดยไม่ถูกเอาเปรียบจากผู้ประกอบธุรกิจ

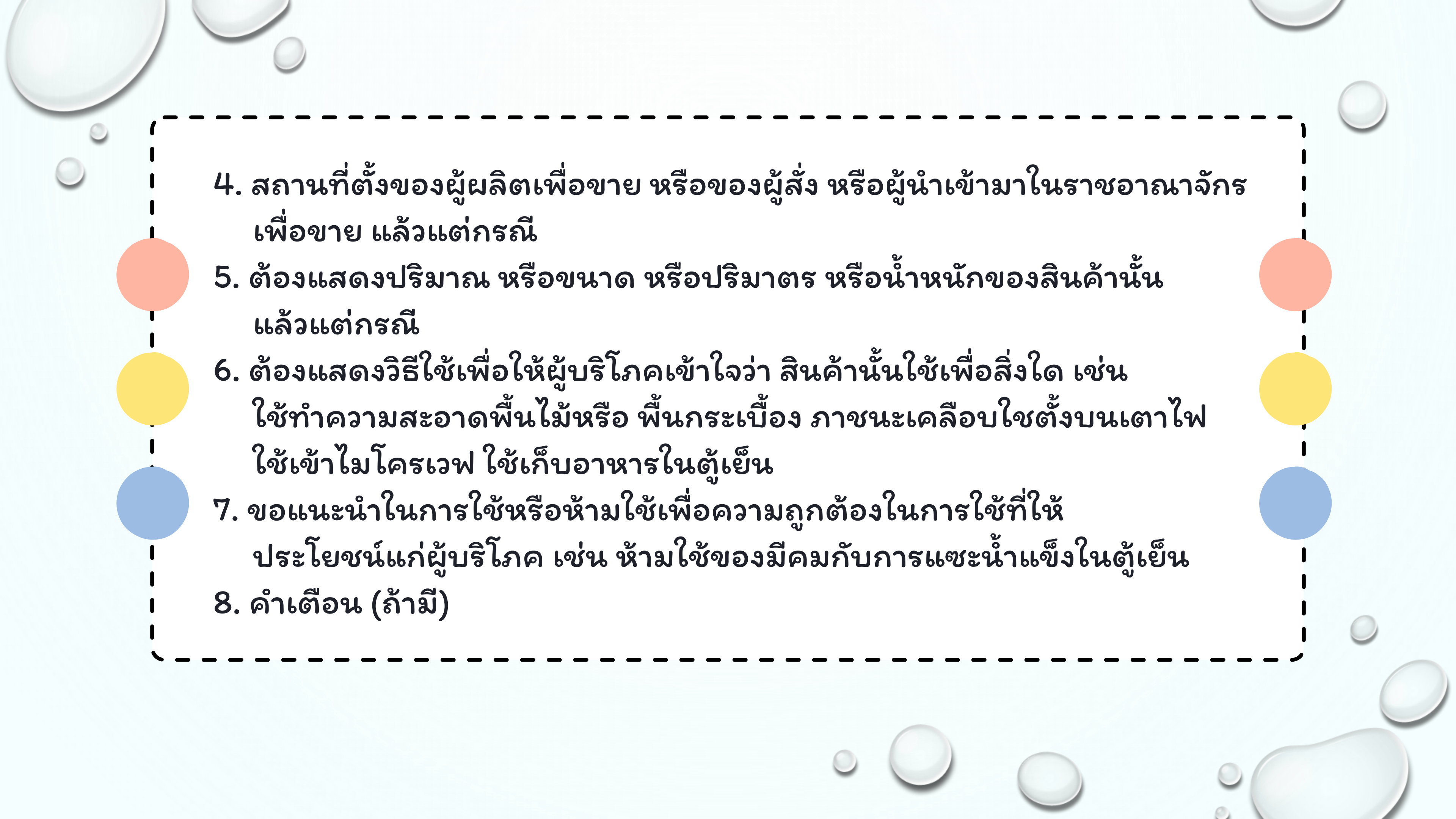
5

สิทธิที่จะได้รับการพิจารณาและชดเชยความเสียหาย ได้แก่ สิทธิที่จะได้รับการ คຸ້ມครองและชดเชยค่าเสียหาย เมื่อมีการละเมิดสิทธิของผู้บริโภคตามข้อ 1, 2, 3 และ 4 ดังกล่าว

3.1 การคุ้มครองผู้บริโภคในด้านฉลาก

การระบุฉลากของสินค้าที่ควบคุมฉลากต้องใช้ข้อมูลที่ตรงกับข้อเท็จจริงของสินค้าและไม่ ก่อให้เกิดความเข้าใจผิดในสาระสำคัญเกี่ยวกับแหล่งกำเนิด สภาพและคุณภาพของสินค้า ดังนี้

1. ชื่อประเภทหรือชนิดของสินค้าที่แสดงให้เห็นได้ว่าสินค้านั้นคืออะไร กรณีที่เป็นสินค้าที่ส่งหรือนำเข้ามาในราชอาณาจักรเพื่อขาย ให้ระบุชื่อประเทศที่ผลิตด้วย
2. ชื่อหรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียนในประเทศไทยของผู้ผลิตเพื่อขายในประเทศไทย
3. ชื่อหรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียนในประเทศไทยของผู้ส่งหรือนำเข้ามาในราชอาณาจักรเพื่อขาย

- 
4. สถานที่ตั้งของผู้ผลิตเพื่อขาย หรือของผู้ส่ง หรือผู้นำเข้ามาในราชอาณาจักร เพื่อขาย แล้วแต่กรณี
5. ต้องแสดงปริมาณ หรือขนาด หรือปริมาตร หรือน้ำหนักของสินค้านั้น แล้วแต่กรณี
6. ต้องแสดงวิธีใช้เพื่อให้ผู้บริโภคเข้าใจว่า สินค้านั้นใช้เพื่อสิ่งใด เช่น ใช้ทำความสะอาดพื้นไม้หรือ พื้นกระเบื้อง ภาชนะเคลือบใช้ตั้งบนเตาไฟ ใช้เข้าไมโครเวฟ ใช้เก็บอาหารในตู้เย็น
7. ขอแนะนำในการใช้หรือห้ามใช้เพื่อความถูกต้องในการใช้ที่ให้ ประโยชน์แก่ผู้บริโภค เช่น ห้ามใช้ของมีคมกับการแช่น้ำแข็งในตู้เย็น
8. คำเตือน (ถ้ามี)

9. วันเดือนปีที่ผลิต หรือวันเดือนปีที่หมดอายุการใช้ หรือวันเดือนปีที่ควรใช้
ก่อนวันเดือนปีที่ระบุนั้น เพื่อให้เข้าใจในประโยชน์ของคุณภาพหรือคุณสมบัติ
ของสินค้านั้น (ถ้ามี)

10. ราคา โดยระบุหน่วยเป็นบาท และจะระบุเป็นเงินสกุลอื่นด้วยก็ได้

11. สินค้าที่ควบคุมฉลากจากต่างประเทศที่นำเข้ามาขายในประเทศไทย

ต้องจัดทำฉลากเป็น ข้อความภาษาไทยให้มี

ความหมายตรงกับข้อความในภาษาต่างประเทศ

โดยระบุชื่อพร้อมสถานที่ประกอบการของผู้ได้รับ

ใบอนุญาตให้นำเข้าสินค้านั้น และต้องมี

รายละเอียดเกี่ยวกับสินค้าตามหลักเกณฑ์

และเงื่อนไขที่คณะกรรมการว่าด้วยฉลากกำหนด

โดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา

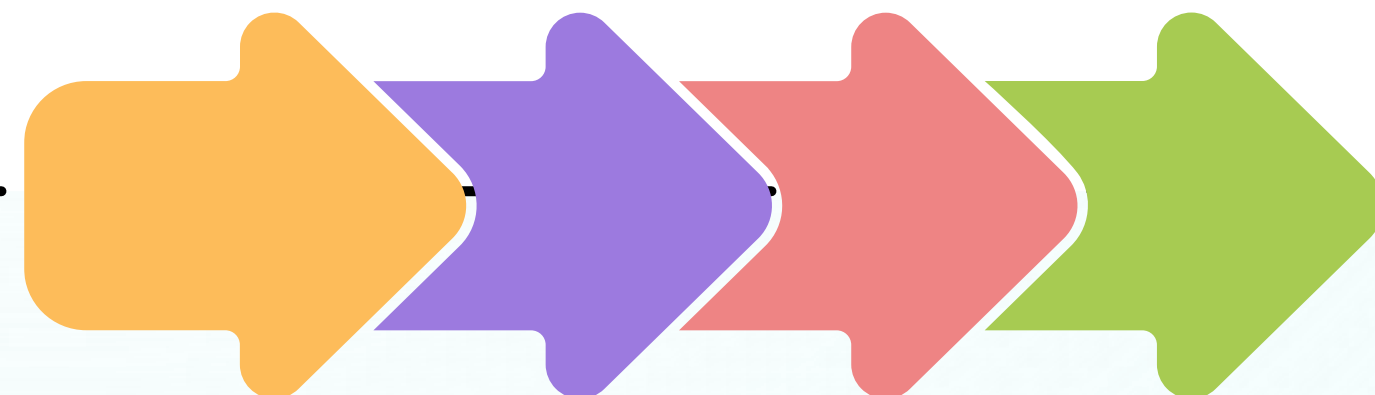


12. การจัดทำฉลาก ต้องไม่ใช่ข้อความ ดวงตรา หรือเครื่องหมาย หรือสัญลักษณ์ที่ผู้ประกอบการ ธุรกิจไม่มีสิทธิใช้มาระบุที่ฉลากของสินค้า เนื่องจากอาจทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดเกี่ยวกับสินค้า เช่น

- (1) ชื่อหรือเครื่องหมายการค้าของผู้อื่นโดยที่ผู้ประกอบการธุรกิจไม่มีสิทธิใช้
- (2) เครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมของต่างประเทศ ที่ผู้ประกอบการธุรกิจไม่มีสิทธิใช้
- (3) ธงชาติ ดวงตรา เครื่องหมาย หรือสัญลักษณ์ของต่างประเทศ หรือองค์การระหว่างประเทศ หรือเครื่องหมายอื่นใดที่มีลักษณะ คล้ายกับเครื่องหมายดังกล่าว
- (4) ข้อความอื่นใดที่อาจทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดในแหล่งกำเนิด หรือคุณภาพของสินค้า

3.2 ข้อเสนอแนะสำหรับผู้บริโภคในการเลือกซื้อสินค้าที่ ควบคุมฉลาก

การเลือกซื้อสินค้าของผู้บริโภคส่วนใหญ่มักเลือกซื้อสินค้าโดยพิจารณาจากยี่ห้อ สี สัน รูปแบบที่สวยงามแปลกตาของสินค้า ภาพโฆษณาบรรจุ หรือหีบห่อของสินค้าเป็นหลัก จึงทำให้ผู้บริโภคต้องซื้อสินค้าที่อาจไม่มีคุณภาพ ไม่ได้มาตรฐาน และไม่สามารถใช้งานได้เต็มที่ประสิทธิภาพของสินค้า หรือไม่ตรงตามวัตถุประสงค์ที่ต้องการใช้ ดังนั้นการเลือกซื้อสินค้าให้ได้สินค้าตามที่ผู้บริโภคต้องการ จึงควรพิจารณาจากหลักเกณฑ์ดังนี้



1. ผู้บริโภคควรตรวจสอบรายละเอียดฉลากของสินค้า เช่น สถานที่ประกอบการ หรือเครื่องหมายการค้าของผู้ผลิต หรือผู้ส่ง หรือผู้นำเข้ามาในราชอาณาจักร เพื่อขาย ชนิดของสินค้า ราคา วันเดือนปีที่ผลิตหรือหมดอายุ ปริมาณสุทธิ ส่วนประกอบของสินค้า วิธีการใช้ วิธีการเก็บรักษา คำแนะนำ คำเตือน หรือข้อควรระวังเกี่ยวกับสินค้า เพื่อเป็นข้อมูลในการ เปรียบเทียบ ก่อนตัดสินใจเลือกซื้อสินค้าใดสินค้านั้น

2. ตรวจสอบข้อเท็จจริงเกี่ยวกับแหล่งกำเนิด สภาพ และคุณภาพของสินค้า จากผู้ขาย ผู้ผลิต ผู้ส่ง หรือผู้นำเข้าที่จำหน่ายสินค้านั้น หรือกับผู้ที่เคยใช้สินค้านั้นแล้ว ก่อนพิจารณาตัดสินใจเลือกซื้อสินค้ายี่ห้อใดยี่ห้อหนึ่ง

3. ศึกษาเกี่ยวกับเงื่อนไขหรือข้อกำหนดของสินค้า เช่น วันเดือนปีที่ผลิต หรือหมดอายุ วิธีการใช้ การเก็บรักษา คำเตือน หรือข้อควรระวังของสินค้า ให้เข้าใจอย่างถ่องแท้ เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถใช้สินค้าได้อย่างเต็ม ประสิทธิภาพและประหยัด

4. ตรวจสอบสภาพ คุณภาพ และปริมาณของสินค้า ว่าเป็นจริงตรงตามที่ระบุไว้ ที่ฉลากของสินค้าใหม่หรือไม่ เพื่อให้ได้สินค้าที่มีคุณภาพและเป็นธรรม แก่ผู้บริโภค



4. พระราชบัญญัติมาตรฐานอุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 (ฉบับที่ 8 พ.ศ. 2562)

สมอ. แก้ไข พ.ร.บ.มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
พ.ศ. 2511 เน้นปรับปรุงกฎหมายให้ทันสมัย สอดคล้องกับ
การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ ลดขั้นตอนเพื่ออำนวยความสะดวกให้ผู้ประกอบการ เพิ่มโทษขึ้น เพื่อดูแลคุ้มครอง
ผู้บริโภคให้ได้ใช้สินค้าที่มีคุณภาพและปลอดภัย
พอสรุปได้ดังนี้



1

มีการแก้ไขเพิ่มเติมให้ผู้ทำผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมที่ต้อง
เป็นไปตามมาตรฐาน (มาตรฐานบังคับ) ต้องแสดงหลักฐานให้
พนักงาน เจ้าหน้าที่ตรวจสอบและได้รับใบอนุญาตจากเลขาธิการ
สมอ. ก่อนทำผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนั้น เว้นแต่เป็นการทำเพื่อ
การวิจัยและพัฒนา การทำเพื่อทดลองกระบวนการผลิต หรือการ
ทำเป็นตัวอย่างเพื่อขอรับใบอนุญาตให้แจ้งต่อ สมอ. ก่อนเริ่มทำ
ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนั้น และต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และ
เงื่อนไขที่คณะกรรมการกำหนด

2

ในกรณีที่ผู้นำเข้าต้องการนำเข้าผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมที่ต้อง
เป็นไปตามมาตรฐาน (มาตรฐานบังคับ) เข้ามาในราชอาณาจักร
เพื่อผลิต ผสม ประกอบ บรรจุ หรือดำเนินการด้วยวิธีอื่นใดกับ
ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนั้นเพื่อส่งออกไปนอกราชอาณาจักร
ทั้งหมด ผู้นำเข้าจะต้องแจ้งต่อ สมอ. ก่อน เริ่มการนำเข้า
ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนั้น และต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และ
เงื่อนไขที่คณะกรรมการกำหนด และให้ผู้แจ้งเริ่มนำเข้า
ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมได้ตั้งแต่วันที่ได้รับใบรับแจ้ง

3

ในกรณีที่ผู้นำเข้าต้องการนำเข้าผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
ที่ต้องเป็นไปตามมาตรฐาน (มาตรฐานบังคับ) เข้ามาเพื่อ
จำหน่ายในราชอาณาจักร ต้องแสดงหลักฐานให้พนักงาน
เจ้าหน้าที่ตรวจสอบ และได้รับใบอนุญาตจากเลขาธิการ
สมอ. ก่อนรับมอบไปจากเจ้าพนักงานศุลกากร

ประโยชน์ของพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 มีดังนี้

ประโยชน์ต่อผู้ผลิต

1. ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิต
2. ลดรายจ่าย ลดเครื่องจักร ลดขั้นตอนการทำงานซ้ำซ้อน
3. ช่วยให้ได้สินค้าที่มีคุณภาพสม่ำเสมอ
4. ทำให้สินค้ามีคุณภาพดีขึ้นและมีราคาถูกลง
5. เพิ่มโอกาสทางการค้าในการจัดซื้อจัดจ้างของหน่วยงานราชการ
ที่มีการกำหนดให้สินค้านั้น ๆ ต้องได้รับ มอก.

ประโยชน์ต่อผู้บริโภค

1. ช่วยในการตัดสินใจเลือกซื้อสินค้า
2. สร้างความปลอดภัยในการนำไปใช้
3. ในกรณีที่ชำรุดก็สามารถหาอะไหล่ได้ง่าย เพราะสินค้ามีมาตรฐานเดียวกัน ใช้ทดแทนกันได้
4. วิธีการบำรุงรักษาใกล้เคียงกัน ไม่ต้องหัดใช้สินค้าใหม่ทุกครั้งที่ซื้อ
5. ได้สินค้าคุณภาพดีขึ้นในราคาที่เป็นธรรม คุ่มค่ากับการใช้งาน

ประโยชน์ต่อเศรษฐกิจส่วนรวม หรือประโยชน์ร่วมกัน

1. ช่วยเป็นสื่อกลางเป็นบรรทัดฐานทางการค้า ทำให้ผู้ผลิตและผู้บริโภค มีความเข้าใจที่ตรงกัน
2. ก่อให้เกิดความยุติธรรมในการซื้อขาย
3. ประหยัดการใช้ทรัพยากรของชาติ ทำให้มีการใช้ทรัพยากรอย่างเกิด ประโยชน์สูงสุด
4. สร้างโอกาสทางการแข่งขันให้กับผู้ประกอบการไทย
5. ป้องกันสินค้าคุณภาพต่ำเข้ามาจำหน่ายในประเทศ
6. สร้างความเข้มแข็งให้กับอุตสาหกรรมและเศรษฐกิจของประเทศ



สำหรับบทลงโทษ ได้มีการแก้ไขเพิ่มเติมเพื่อให้สอดคล้องกับ
สภาพเศรษฐกิจในปัจจุบัน โดยปรับปรุงให้สอดคล้องกันทั้งฉบับ
รวมถึงการเปรียบเทียบคดีให้เกิดความชัดเจนและมีประสิทธิภาพ
มากขึ้น เช่น การเพิ่มโทษปรับของผู้ทำและนำเข้าผลิตภัณฑ์ที่ต้อง
เป็นไปตามมาตรฐาน (มาตรฐาน บังคับ) โดยไม่ได้รับอนุญาตจาก
สมอ.



จากเดิม จำคุกไม่เกิน 2 ปี ปรับไม่เกิน 1 ล้านบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ
เป็นจำคุกไม่เกิน 2 ปี ปรับไม่เกิน 2 ล้านบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ และโทษ
สำหรับผู้จำหน่ายที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์ที่ต้องเป็นไปตามมาตรฐาน
(มาตรฐานบังคับ) โดยไม่แสดงเครื่องหมายมาตรฐาน จากเดิมจำคุก
ไม่เกิน 1 เดือน ปรับตั้งแต่ 5 พัน – 5 หมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ
เป็นจำคุกไม่เกิน 6 เดือน ปรับไม่เกิน 5 แสนบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม หรือรู้จักกันในนาม ของ “สมอ.” เป็นหน่วยงานระดับกรม สังกัดกระทรวงอุตสาหกรรม โดยได้รับการจัดตั้งขึ้นตาม พระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 จึงนับได้ว่า สมอ. เป็นสถาบันมาตรฐานแห่งชาติ โดย มีหน้าที่หลัก คือ การกำหนด มาตรฐานอุตสาหกรรม (มอก.) การรับรองระบบคุณภาพ รับรองความสามารถ ของห้องปฏิบัติการทดสอบ และสอบเทียบ

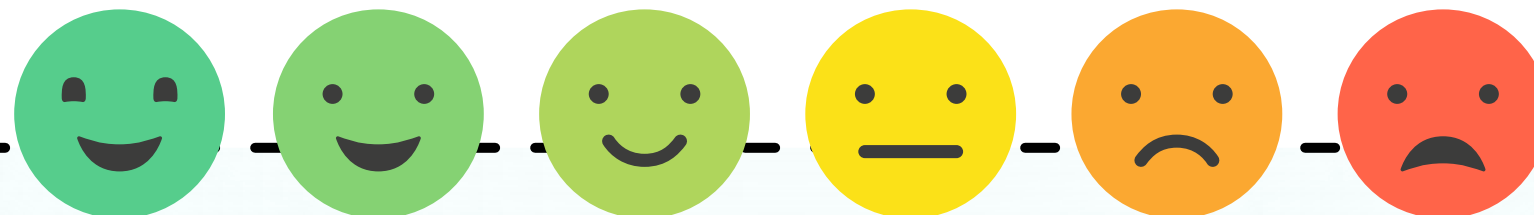
นอกจากนี้ยังมีหน้าที่เป็นสื่อกลางกับองค์กรที่เกี่ยวข้องของทั้งโลก เช่น องค์กรค้าระหว่างประเทศว่าด้วยมาตรฐาน (INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION) หรือที่รู้จักกัน แพร่หลายว่า ISO องค์กรการค้าโลก (WORLD TRADE ORGANIZATION หรือ WTO) และองค์กรอื่น ๆ



ความหมายของมาตรฐานอุตสาหกรรม คือ ข้อกำหนดทางวิชาการ ที่สำนักงาน
มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมได้จัดทำขึ้นเพื่อเป็นแนวทางแก่ผู้ประกอบการ
ในการผลิต สินค้าให้มีคุณภาพในระดับที่เหมาะสมกับการใช้งานมากที่สุด

เครื่องหมายมาตรฐานเหล่านี้จะเป็นหลักฐานของทางราชการ และเป็น
เครื่องพิสูจน์บ่งชี้ว่าสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ทำขึ้นได้ตามมาตรฐาน เครื่องหมาย
มาตรฐานจะช่วยเพิ่มความเชื่อถือในสินค้าและธุรกิจ

ข้อสำคัญที่สุดก็คือ คุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่กำหนดในมาตรฐาน
ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนั้น จะอยู่ในระดับที่เหมาะสมเป็นที่ยอมรับ



เมื่อผู้ประกอบการรายใดที่ต้องการแสดง
เครื่องหมายมาตรฐาน หรือเครื่องหมายรับรอง
คุณภาพของผลิตภัณฑ์ จะต้องยื่นคำขอรับใบอนุญาต
เมื่อสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
ตรวจสอบ โรงงานและผลิตภัณฑ์แล้วว่า สามารถทำได้
ตามมาตรฐานอย่างสม่ำเสมอ จะอนุญาตให้แสดง
เครื่องหมายมาตรฐานได้



เครื่องหมายมาตรฐาน เป็นเครื่องหมายรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ทั่วไป

เช่น เครื่องอุปโภคบริโภค

เครื่องหมายมาตรฐานบังคับ ผลิตภัณฑ์ใดที่กำหนดไว้ว่า

เป็นมาตรฐานบังคับผู้ผลิต ผู้นำเข้า และผู้จำหน่าย จะต้องผลิตนำเข้า

และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ที่เป็นไปตามมาตรฐานเท่านั้น

โดยมีเครื่องหมายมาตรฐานบังคับแสดง เช่น ผงซักฟอก

ถังก๊าซปิโตรเลียม ปลาสตางค์สำหรับหลอดฟลูออเรสเซนต์

เหล็กเส้นเสริมคอนกรีต ฯลฯ





5. องค์กรที่รับผิดชอบพระราชบัญญัติ เกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์

พระราชบัญญัติที่เกี่ยวข้องกับบรรจุภัณฑ์ รับผิดชอบโดยองค์กรต่อไปนี้

1. สำนักงานกลาง ช้าง ตวง วัด กรมทะเบียนการค้า กระทรวงพาณิชย์
2. คณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข
3. คณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานนายกรัฐมนตรี
4. สำนักงานมาตรฐานอุตสาหกรรม (สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรม





หน่วยงานของทางราชการ รัฐวิสาหกิจ และเอกชน
ที่ช่วยเหลือส่งเสริมเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์

นอกเหนือจากองค์กรที่รับผิดชอบต่อพระราชบัญญัติ
ทั้ง 4 ดังที่กล่าวมาแล้วนั้น ยังมีองค์กรทั้งส่วนของราชการ รัฐวิสาหกิจ
และเอกชน ที่มีกิจกรรมในการช่วยเหลือและส่งเสริมให้แก่องค์กรต่าง ๆ
และประชาชนเกี่ยวข้องกับการบรรจุภัณฑ์ โดยสรุปได้ดังนี้

1. ส่วนอุตสาหกรรมการเกษตร
สำนักงานพัฒนาอุตสาหกรรมรายสาขา
กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม

มีหน้าที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการศึกษา วิเคราะห์ และวิจัยข้อมูลทางเทคโนโลยี เศรษฐศาสตร์ อุตสาหกรรมการเกษตร เน้นการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากพืช เพื่อกำหนดและพัฒนาความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีตามภาวะการตลาด ประสานงานจัดหาผู้ชำนาญการเฉพาะด้าน เพื่อฝึกอบรม สัมมนา และให้ คำปรึกษาแนะนำเพื่อการแก้ไขปัญห และปรับปรุงเทคนิคการผลิต ตลอดจน การให้บริการข้อมูล ข่าวสารอุตสาหกรรม และข้อมูลที่เกี่ยวข้องแก่สถาน ประกอบการ ผลิตบุคลากรในระดับต่าง ๆ ในสถานประกอบการ

2. ส่วนบรรจุภัณฑ์ สำนักพัฒนาอุตสาหกรรมสนับสนุน กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม

มีหน้าที่ให้บริการแนะนำ ส่งเสริม และพัฒนาบรรจุภัณฑ์แก่ผู้ประกอบการ
กลุ่มบุคคลและ บุคคลทั่วไปที่ให้ความสนใจในอุตสาหกรรมบรรจุภัณฑ์ ทั้งทางด้าน
วิชาการ ด้านเทคโนโลยี การออกแบบ และอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง โดยวิธีการต่าง ๆ
ทั้งการฝึกอบรม สัมมนา นิทรรศการ และการจัดประกวด

3. สำนักพัฒนาผลิตภัณฑ์และการออกแบบเพื่อการส่งออก กรมส่งเสริมการค้าส่งออก (ศูนย์บริการการออกแบบ)

ในสภาพเศรษฐกิจปัจจุบันที่มีการแข่งขันกันทางด้านการค้าขายอย่างต่อเนื่อง
ทุกประเทศ จำเป็นต้องปรับกลยุทธ์ทางด้านการค้าให้ทันต่อเหตุการณ์และสภาพ
การแข่งขัน

4. ศูนย์การบรรจุหีบห่อไทย สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย

นโยบายหลักของศูนย์การบรรจุหีบห่อไทย ได้แก่

- สนับสนุนนโยบายการบรรจุภัณฑ์ของประเทศ
- เสริมสร้างขีดความสามารถขององค์กรเพื่อสนองความต้องการของผู้ประกอบการ
- รวบรวม แลกเปลี่ยน และบริการข้อมูลด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการบรรจุภัณฑ์
- ประสานงานระหว่างผู้ผลิตและผู้ใช้ทั้งในและต่างประเทศ

5. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

- วิจัยและพัฒนาวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร เพื่อปรับปรุงเศรษฐกิจ ของโรงงานอาหารและการเกษตรในประเทศไทย
- บริการวิชาการเกี่ยวกับคุณภาพวัตถุดิบ เทคโนโลยีการผลิต และระบบ การควบคุมคุณภาพ ของผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อการบริโภคทั้งในประเทศ และการส่งออก
- ให้ความช่วยเหลือทางด้านเทคโนโลยีทางอาหารและบริการความรู้ ทางด้านนี้แก่ผู้สนใจ
- ให้ความร่วมมือกับหน่วยงานของภาครัฐ เอกชน ในการวิจัย การศึกษา ค้นคว้า และฝึกอบรมเกี่ยวกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร
- เป็นแหล่งข้อมูลทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร



6. บรรจุภัณฑ์ลิขสิทธิ์

ปัญหาสิ่งแวดล้อมส่วนหนึ่งเกิดจากขยะบรรจุภัณฑ์ ขณะที่ผู้บริโภคเริ่มตระหนักถึงความสำคัญ และต้องการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและปลอดภัยต่อสุขภาพ ภาครัฐและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้ออกกฎหมายควบคุมและคุ้มครองผู้บริโภคในหลายด้าน เพื่อให้ได้บริโภคสินค้าที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม โดยกฎหมายกำหนดให้บรรจุภัณฑ์ต้องแสดงข้อมูลดังต่อไปนี้



ปริมาณสินค้า

ใช้ระบบเมตริก
สำหรับการชั่ง ตวง วัด

วันเดือนปีที่ผลิต

ตัวเลขสามารถใช้เลขไทย
หรืออารบิกได้

สถานที่ตั้งของโรงงาน
หรือสถานประกอบการ

ตัวอักษรต้องมีขนาด
ไม่เล็กกว่า 2 มิลลิเมตร

5. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

- วิจัยและพัฒนาวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร เพื่อปรับปรุงเศรษฐกิจ ของโรงงานอาหารและการเกษตรในประเทศไทย
- บริการวิชาการเกี่ยวกับคุณภาพวัตถุดิบ เทคโนโลยีการผลิต และระบบ การควบคุมคุณภาพ ของผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อการบริโภคทั้งในประเทศ และการส่งออก
- ให้ความช่วยเหลือทางด้านเทคโนโลยีทางอาหารและบริการความรู้ ทางด้านนี้แก่ผู้สนใจ
- ให้ความร่วมมือกับหน่วยงานของภาครัฐ เอกชน ในการวิจัย การศึกษา ค้นคว้า และฝึกอบรมเกี่ยวกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร
- เป็นแหล่งข้อมูลทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร

บรรจุกุณท์ลิขสิทธิ์คืออะไร



“

บรรจุกุณท์ลิขสิทธิ์ คือ บรรจุกุณท์ที่ได้รับการสร้างสรรค์ และจดทะเบียนลิขสิทธิ์ ซึ่งไม่อนุญาตให้ผู้อื่นนำไปใช้ โดยไม่ได้รับอนุญาต การจดลิขสิทธิ์บรรจุกุณท์ช่วยปกป้อง การออกแบบที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ทั้งนี้ผู้จดทะเบียน ต้องมั่นใจว่าการออกแบบนั้นเป็นผลงานต้นฉบับ ไม่ได้ลอกเลียนแบบผู้อื่น จึงจะสามารถจดลิขสิทธิ์ได้

”



7. องค์กรเอกชนที่ให้การส่งเสริม การบรรจุกัญท์

1

สมาคมการบรรจุกัญท์ไทย วัตถุประสงค์ของสมาคม มีดังนี้

1. ส่งเสริมและสนับสนุนการประกอบการเกี่ยวกับบรรจุกัญท์
2. ส่งเสริมและเผยแพร่วิชาการที่เกี่ยวข้องกับบรรจุกัญท์
ทุกประเภท
3. เป็นศูนย์กลางการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นทางวิชาการ
4. ติดต่อประสานงานกับสมาชิก เพื่อพัฒนาอุตสาหกรรม
การบรรจุกัญท์ให้ก้าวหน้า

2

สถาบันอาหาร ได้จัดตั้งขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2539 ในรูปแบบองค์กรอิสระ ภายใต้การกำกับ ดูแลของกระทรวงอุตสาหกรรม แต่การบริหารงาน ไม่ผูกพันกับกฎระเบียบการปฏิบัติของทางราชการหรือรัฐวิสาหกิจ โดยมีหน้าที่สนับสนุนและให้ความช่วยเหลือผู้ประกอบการ อุตสาหกรรมอาหารใน 3 ด้าน คือ

1. การบริการวิชาการ
2. การเผยแพร่ บริการข้อมูลข่าวสาร
3. การบริการทดสอบ วิเคราะห์ผลิตภัณฑ์อาหาร

3

สถาบันสัญลักษณ์รหัสแท่งไทย สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย

ก่อตั้งเมื่อวันที่ 26 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2536 โดยสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย เนื่องจากตระหนักถึงความเปลี่ยนแปลงของระบบธุรกิจแบบโลกาภิวัตน์ที่เกิดขึ้น จึงได้พยายามนำระบบการจัดเก็บข้อมูลที่ทันสมัย เรียกว่า ระบบ สัญลักษณ์รหัสแท่ง (Bar Code) มาช่วยส่งเสริมและพัฒนาระบบเศรษฐกิจ ให้ความสะดวกในการทำงานที่รวดเร็ว ถูกต้อง และสอดคล้องกับระบบธุรกิจในต่างประเทศ เพื่อเป็นไปตามนโยบายการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศ