

ระเบียบการติดฉลากอาหารของสหภาพยุโรป



1



หัวข้อการบรรยาย



1. ระเบียบทั่วไปว่าด้วยฉลากอาหารของสหภาพยุโรป – Directive 2000/13/EC (The general labelling directive)
2. ระเบียบว่าด้วยการติดฉลากอาหารก่อกุมิแพ้
3. แนวทางการแก้ไขกฎระเบียบการติดฉลากของสหภาพยุโรป



2



1. ระเบียบทั่วไปว่าด้วยฉลากอาหารของสหภาพยุโรป

Directive 2000/13/EC

(The general labelling directive)



ระเบียบทั่วไปว่าด้วยการติดฉลากอาหารของสหภาพยุโรป

Directive 2000/13/EC of 20 March 2000 on the approximation of the laws of the Member States relating to the labelling, presentation and advertising of foodstuffs

วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้บริโภคในสหภาพยุโรปได้รับทราบข้อมูลที่จำเป็นที่ถูกต้องและครบถ้วนเกี่ยวกับสินค้าอาหารเพื่อประกอบการตัดสินใจในการเลือกซื้อ และเพื่อปกป้องผู้บริโภคจากการแสดงข้อมูลฉลากอาหารที่เป็นเท็จ



ขอบเขตการบังคับใช้

ระเบียบฉบับนี้ใช้บังคับกับ

- สินค้าอาหารทุกชนิดที่จำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคในท้องตลาด
- สินค้าอาหารที่ขายให้แก่ mass caterers เช่น ร้านอาหาร และโรงพยาบาล เป็นต้น

ทั้งนี้ ระเบียบฉบับนี้กำหนดว่าข้อความบนฉลากหรือข้อความโฆษณาสินค้าอาหารจะต้องไม่ทำให้ผู้บริโภคเกิดความเข้าใจผิดในสินค้า เช่น ในเรื่องของสรรพคุณ ส่วนผสม คุณภาพ อายุของสินค้า แหล่งกำเนิด หรือวิธีการผลิต เป็นต้น

5



ข้อมูลที่ต้องแสดงบนฉลาก

- ชื่อสินค้า (Name of the food)
- รายการส่วนผสม (Ingredient list)
- การแจ้งปริมาณส่วนผสม (Quantitative Ingredients Declaration: QUID)
- ปริมาณสุทธิ (Net quantity) - ในกรณีของสินค้าที่บรรจุเสร็จ
- อายุสินค้า (Minimum Durability)
- วิธีการเก็บรักษา (Storage conditions)
- ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิต หรือผู้บรรจุ หรือผู้จัดจำหน่าย

6



ข้อมูลที่ต้องแสดงบนฉลาก (ต่อ)



- แหล่งกำเนิดของสินค้า → ในกรณีที่หากไม่แจ้งข้อมูลดังกล่าวจะทำให้ผู้บริโภคเกิดความเข้าใจผิดในแหล่งกำเนิดของสินค้า
- วิธีการใช้/บริโภค ในกรณีที่หากไม่บอกวิธีการใช้จะทำให้ผู้บริโภคไม่สามารถใช้สินค้าได้อย่างถูกต้อง
- ในกรณีของเครื่องดื่มที่มีปริมาณแอลกอฮอล์เกิน 1.2% ของปริมาณทั้งหมด จะต้องระบุความเข้มข้นของแอลกอฮอล์ไว้ด้วย

7



ชื่อสินค้า

ชื่อสินค้าที่ใช้เรียกสินค้าที่วางจำหน่ายจะต้อง

- ❑ เป็นชื่อตามข้อกำหนดของสหภาพยุโรป / ข้อกำหนดหรือระเบียบของประเทศสมาชิกสหภาพยุโรป
- ❑ หากไม่มีกำหนดไว้ ให้ใช้ชื่อสามัญที่ใช้กันโดยทั่วไปในสหภาพยุโรป
- ❑ หากสินค้านั้นไม่มีชื่อเรียกตามข้อกำหนดหรือชื่อสามัญที่ใช้เรียกกันโดยทั่วไป ให้ใช้ชื่อที่สามารถสื่อให้ทราบถึงลักษณะสินค้า ซึ่งจะต้องมีความชัดเจนไม่ทำให้ผู้บริโภคเกิดความเข้าใจผิดในสินค้า

8



ชื่อสินค้า (ต่อ)

- ❑ ห้ามไม่ให้นำเครื่องหมายการค้า ยี่ห้อสินค้า หรือ fancy name มาใช้แทนชื่อสินค้า
- ❑ ชื่อของสินค้าที่วางจำหน่ายควรประกอบด้วยข้อมูลจำเพาะของสินค้า ในกรณีที่หากไม่ระบุถึงข้อมูลดังกล่าวจะทำให้ผู้บริโภคเกิดความสับสนต่อสินค้า เช่น ระบุถึง
 - ลักษณะทางกายภาพของสินค้า ➡ powdered
 - วิธีการผลิต ➡ dried, deep-frozen, smoked
- ❑ สินค้าที่ผ่านกระบวนการฉายรังสี จะต้องระบุด้วยว่าผ่านการฉายรังสี **“irradiated” or “treated with ionising radiation”**

9



รายการส่วนผสม

ส่วนผสม (Ingredient) หมายถึง

สิ่งใดๆ ก็ตามที่ใช้ในการผลิตและยังคงปรากฏอยู่ใน Finished Product แม้ว่าจะมีการเปลี่ยนรูปไปจากเดิม ทั้งนี้ รวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร (Food Additives) ด้วย

แต่ถ้า Additive ที่ใช้เป็นแค่สารช่วยในกระบวนการผลิต (Processing Aids) หรือเป็นสารที่มีอยู่ในส่วนผสมและไม่มีผลต่อ Finished Product ก็ไม่ถือว่าเป็น Additive นั้นเป็นส่วนผสม

10



รายการส่วนผสม (ต่อ)

รายการสินค้าที่ได้รับการยกเว้นไม่ต้องแสดงส่วนผสมบนฉลาก ได้แก่

- ❖ ผักและผลไม้สด รวมถึงมันฝรั่งที่ยังไม่ปอกเปลือกหรือหั่นเป็นชิ้น
- ❖ น้ำอัดแก๊ส (carbonated water) ถ้ามีเพียงการอัดแก๊สเข้าไปเพียงอย่างเดียว เช่น โซดา
- ❖ น้ำส้มสายชูที่ได้จากผลิตภัณฑ์ใดผลิตภัณฑ์หนึ่งโดยไม่มีการเติมส่วนผสมอื่นลงไป
- ❖ ชีส เนย นมหรือครีมที่ผ่านกระบวนการหมัก หากมีการใช้เพียงกรดแลคติก เอนไซม์ หรือจุลินทรีย์ ที่จำเป็นในกระบวนการหมักเท่านั้น และไม่มีการเติมส่วนผสมอย่างอื่นลงไป

11



รายการส่วนผสม (ต่อ)

- ❖ อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนผสมเพียงชนิดเดียว และชื่อของสินค้าก็เป็นชื่อเดียวกับส่วนผสม หรือชื่อของสินค้าบอกให้ทราบถึงลักษณะของส่วนผสมได้อย่างชัดเจน
- ❖ เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์มากกว่า 1.2% โดยปริมาณ แต่หากในเครื่องดื่มดังกล่าวมีส่วนผสมที่เป็นสารก่อภูมิแพ้ตามที่สหภาพยุโรปกำหนดไว้ จะต้องแสดงรายการส่วนผสมเหล่านั้นบนฉลากด้วย โดยใช้คำว่า “contains” แล้วตามด้วยชื่อของส่วนผสมดังกล่าว

12

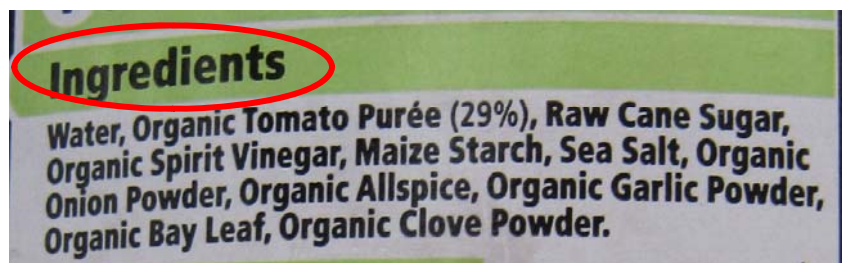
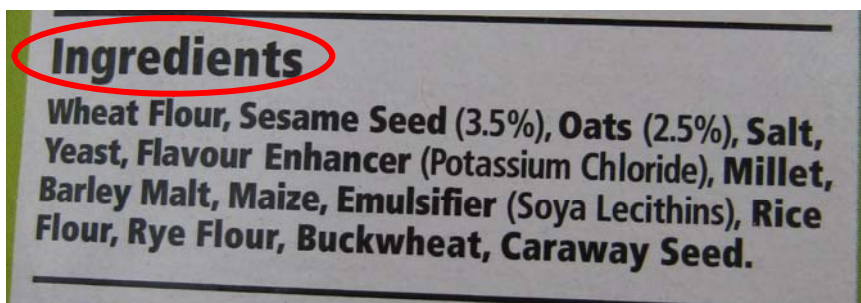


รายการส่วนผสม (ต่อ)

วิธีการแจ้งรายการส่วนผสม

- ❁ ต้องขึ้นต้นด้วยคำว่า “Ingredients” แล้วตามด้วยรายการส่วนผสม
- ❁ เรียงตามลำดับน้ำหนักของส่วนผสมที่ใช้จากมากไปหาน้อย
- ❁ **ข้อยกเว้น** เช่น
 - สำหรับส่วนผสมที่เป็นน้ำ ให้คำนวณโดยใช้น้ำหนักของ Finished Product หักด้วยน้ำหนักของส่วนผสมอื่นๆ ถ้ามีจำนวนไม่เกิน 5% ของน้ำหนัก Finished Product ก็ไม่จำเป็นต้องแจ้ง
 - ส่วนผสมที่มีปริมาณน้อยกว่า 2% ของ Finished Product ก็ให้เรียงลำดับหลังจากส่วนผสมอื่นๆ เป็นต้น

13



14



รายการส่วนผสม (ต่อ)

ชื่อของส่วนผสม

- ☛ ควรใช้ชื่อเฉพาะของส่วนผสมนั้น หากมีกำหนดไว้
- ☛ ถ้าเป็นส่วนผสมที่กำหนดไว้ในภาคผนวก 1 ให้ใส่เพียงชื่อประเภทของส่วนผสมได้ เช่น “All types of sucrose” ใช้ “Sugar” เป็นต้น **ยกเว้น** “Starch” ต้องระบุด้วยว่าเป็น Starch ที่ทำจากพืชชนิดใด หากมีส่วนผสมของกลูเตน
- ☛ แต่หากเป็นส่วนผสมที่กำหนดไว้ในภาคผนวก 2 ต้องใส่ชื่อประเภทของส่วนผสม + ชื่อเฉพาะ หรือ EC number เช่น Preservative E202

15



รายการส่วนผสม (ต่อ)

- ☛ สารปรุงรส (Flavourings) ➡ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดใน ภาคผนวก 3 คือ สามารถใช้คำว่า “flavouring(s)” หรือใช้ชื่อเฉพาะของสารปรุงรสก็ได้
- ☛ Compound ingredients ➡ จะต้องแจ้งด้วยว่าประกอบไปด้วยส่วนผสมอะไรบ้าง เช่น ‘...Mayonnaise (20%) [egg yolk, oil, mustard powder, vinegar, black pepper, salt]...’
ยกเว้น หลักเกณฑ์นี้ไม่ถือเป็น Compulsory หาก Compound ingredient นั้นมีปริมาณน้อยกว่า 2% ของ Finished Product

16

data of 5g for digestive health.

Peach & Passionfruit Low Fat Yogurt with Prebiotic Fibre and Probiotic

Ingredients: Yogurt, Peach (8%), Sugar, Water, Passionfruit Juice from Concentrate (2.5%), Prebiotic Inulin Fibre, Modified Maize Starch, Flavourings, Citric Acid, Culture: Bifidobacterium, BB-12®. Contains Milk. Suitable for Coeliacs.

Nutritional Information Peach & Passionfruit

17

Ingredients:

Rehydrated Textured Wheat Protein (63%), Vegetable Oil, Water, Pea and Wheat Protein (4%), Flavourings, Rusk, Stabiliser – Hydroxy Propyl Methyl Cellulose.

Textured Wheat Protein Contains Wheat Starch.

Flavourings Contain: Dextrose, Salt, Onion, Yeast Extract, Colour Red Iron Oxide.

Rusk Contains: Wheat Flour, Salt.

Non-GM. Made with non genetically modified Soya.

Contains:

Wheat, Gluten, Sulphur Dioxide.

18



การแจ้งปริมาณส่วนผสม (Quantitative Ingredients Declaration: QUID)

ระเบียบฉบับนี้กำหนดให้ต้องแจ้งปริมาณส่วนผสมในกรณีของ

- ★ ส่วนผสมที่รวมอยู่ในชื่ออาหาร เช่น strawberry yoghurt
- ★ ประเภทส่วนผสมที่รวมอยู่ในชื่ออาหาร เช่น fruit pie
- ★ ส่วนผสม/ประเภทส่วนผสม ที่มีการเน้นเป็นพิเศษบนฉลาก ไม่ว่าจะเป็นข้อความหรือรูปภาพ เช่น with extra chicken
- ★ ข้อยกเว้น เช่น ถ้ามีส่วนผสมนั้นในปริมาณเพียงเล็กน้อยเพื่อใช้เป็น flavouring หรือ ส่วนผสมที่เป็นเครื่องเทศและสมุนไพรซึ่งมีปริมาณเพียงเล็กน้อย ก็ไม่จำเป็นต้องแจ้งปริมาณส่วนผสม

19



การแจ้งปริมาณส่วนผสม (ต่อ)

หลักเกณฑ์ในการแจ้งปริมาณส่วนผสม

- ☞ ต้องแจ้งเป็นเปอร์เซ็นต์ของการใช้ในกระบวนการผลิตหรือการเตรียมอาหาร
- ☞ ให้แจ้งปริมาณเป็นเปอร์เซ็นต์ต่อจากชื่ออาหาร หรือ แจ้งต่อจากชื่อของส่วนผสมนั้นๆ ในรายการส่วนผสม



20



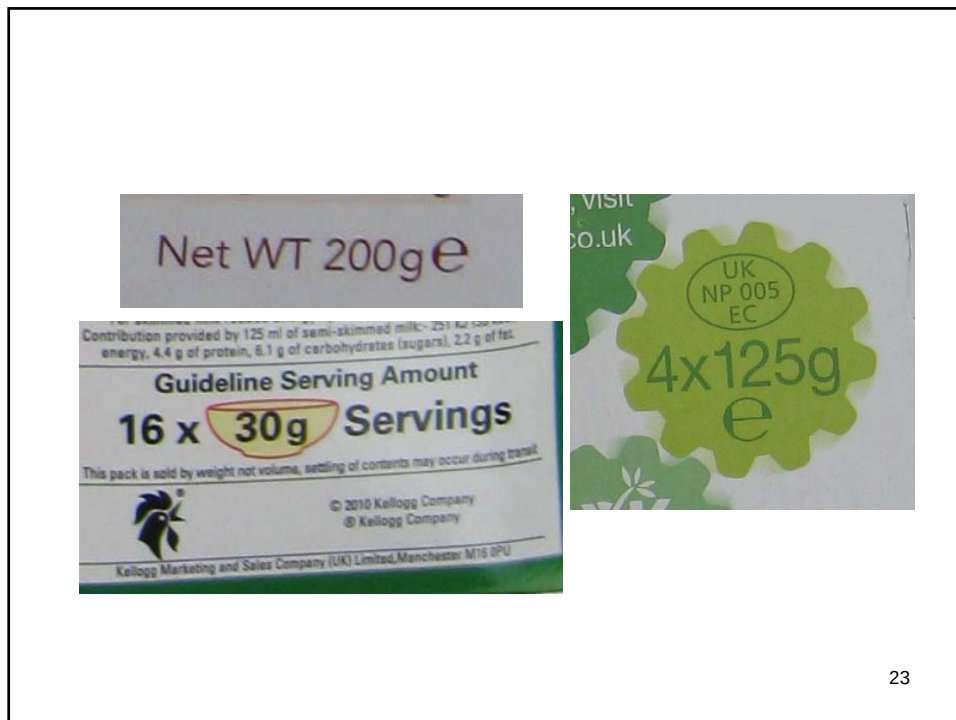
21



ปริมาณสุทธิ (Net quantity)

- ☎ ปริมาณสุทธิของสินค้าที่บรรจุเสร็จ ให้แจ้งเป็นหน่วยของ
 - ปริมาณความจุหรือปริมาตร ในกรณีของของเหลว
 - มวลของสินค้า ตามความเหมาะสม ในกรณีของสินค้าประเภทอื่น เช่น มิลลิลิตร กรัม กิโลกรัม เป็นต้น
- ☎ สำหรับสินค้าที่บรรจุเสร็จที่มี package ย่อยซึ่งเป็นสินค้าชนิดเดียวกันและมีปริมาณเท่ากัน ให้ระบุน้ำหนักสุทธิของ package ย่อย และจำนวนขึ้น
- ☎ สำหรับสินค้าที่ขายตามจำนวน ไม่จำเป็นต้องระบุน้ำหนักสุทธิอีก
- ☎ สินค้าที่ตัวสินค้าประกอบด้วยเนื้อสินค้าและส่วนประกอบที่เป็นของเหลว ต้องแสดงปริมาณสุทธิของเนื้อสินค้า (Drained net weight) ด้วย

22



23



อายุสินค้า (Minimum Durability)

- ✱ “Best before ...” ใช้กับสินค้าส่วนใหญ่ ซึ่งบอกถึงวันที่สินค้ายังคงสภาพเช่นเดิมเมื่อเก็บรักษาอย่างถูกต้อง และหากจำเป็นควรบอกวิธีการเก็บรักษาด้วย เช่น แช่แข็ง
- ✱ Best before ตามด้วย วัน / เดือน / ปี หรือ
 - วัน / เดือน สำหรับสินค้าที่อายุการเก็บรักษาไม่เกิน 3 เดือน
 - “Best before end” + เดือน / ปี : อายุการเก็บรักษาระหว่าง 3-18 เดือน
 - “Best before end” + ปี : อายุการเก็บรักษา >18 เดือน

24



25



อายุสินค้า (Minimum Durability) (ต่อ)

ข้อยกเว้น ข้อกำหนดในการแสดงอายุสินค้าข้างต้น จะไม่ใช้กับสินค้าดังต่อไปนี้

- fresh fruit and vegetables which have not been treated,
- wines and beverages containing 10% or more by volume of alcohol,
- soft drinks,
- fruit juices and alcoholic beverages in individual containers of more than 5 litres intended for mass caterers,
- bakers' or pastry cooks' wares,

26



อายุสินค้า (Minimum Durability) (ต่อ)

- vinegar,
- cooking salt,
- solid sugar,
- chewing-gum,
- individual portions of ice-cream

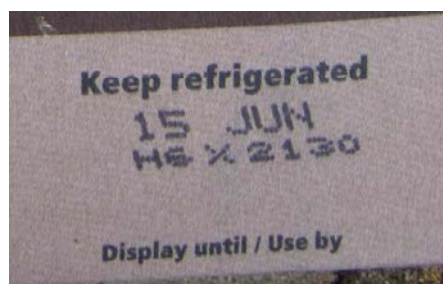


27



อายุสินค้า (Minimum Durability) (ต่อ)

- ☆ “Use by ...” ใช้กับสินค้าเน่าเสียง่าย และถ้าบริโภคหลังจากนี้จะเกิดอันตรายต่อสุขภาพ
- ☆ Use by + วัน / เดือน หรือ วัน / เดือน / ปี
- ☆ และต้องบอกวิธีการเก็บรักษาด้วย เช่น แช่เย็นที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5°C



28



ข้อกำหนดอื่นๆ

- ❑ การแจ้งวิธีการใช้ : เพื่อให้ผู้บริโภคทราบถึงวิธีการใช้หรือการบริโภคที่ถูกต้องเหมาะสม
- ❑ การแจ้งถึงแหล่งกำเนิดของสินค้า : กำหนดให้ต้องแจ้ง ในกรณีที่หากไม่มีข้อมูลดังกล่าวจะทำให้ผู้บริโภคเกิดความเข้าใจผิด
- ❑ ข้อมูลที่แสดงบนฉลากจะต้องแสดงให้ชัดเจน สามารถเห็นได้ง่าย อ่านง่าย และไม่สามารถลบได้
- ❑ ข้อมูลที่แสดงบนฉลากจะต้องแสดงในภาษาที่ผู้บริโภคสามารถเข้าใจได้ง่าย ทั้งนี้ ข้อมูลบนฉลากสามารถแสดงในหลายภาษาได้

29



Produce of Thailand
Packed in the UK
for Waitrose Limited
Bracknell Berkshire RG12 8YA UK
food shops of the
John Lewis Partnership
www.waitrose.com

Produced in the U.K.
for Tesco Stores Ltd.,
Cheshunt EN8 9SL, U.K.
© Tesco 2008. SC917

Storage instructions:

Food freezer	★★★★	*Until best before end
Star marked frozen	★★★★	*Until best before end
Food compartment	★★	1 month
	★	1 week
Ice-making compartment		3 days

*Should be -18°C or colder
Do not refreeze once thawed



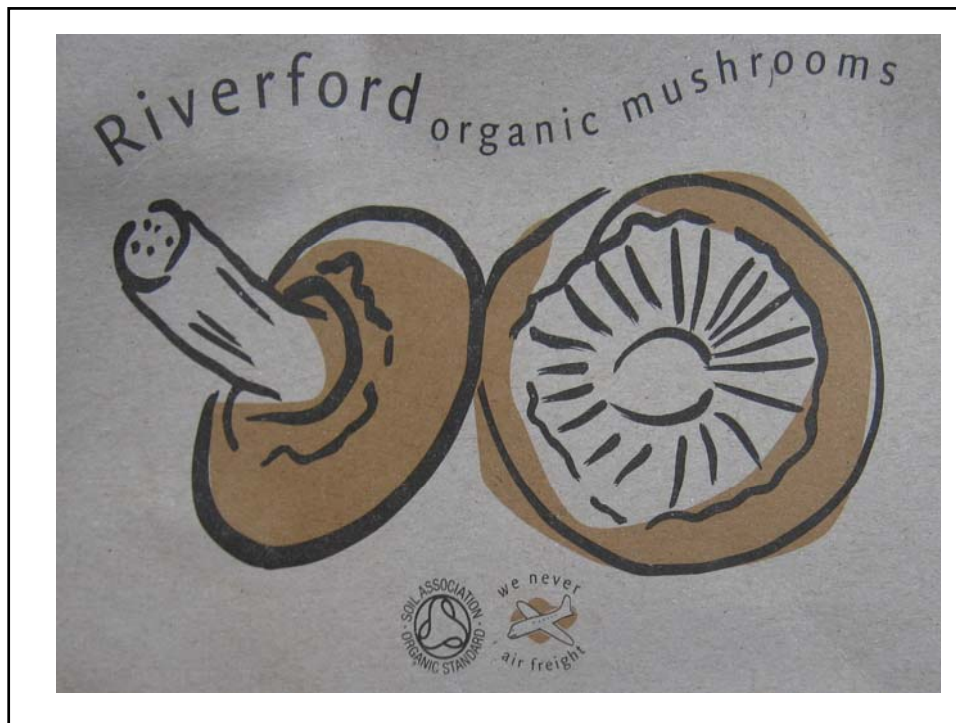
31



ตัวอย่างฉลากเพิ่มเติม



32





ระเบียบว่าด้วยการติดฉลากอาหารก่อภูมิแพ้

เมื่อวันที่ 27 พฤศจิกายน 2550 คณะกรรมาธิการยุโรปได้ออกกฎเกณฑ์กลาง Directive 2007/68/EC of 27 November 2007 amending Annex IIIa to Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council as regards certain food ingredients ซึ่งเป็นการแก้ไขภาคผนวก III(a) ใน Directive 2000/13/EC เกี่ยวกับการพิจารณาแสดงส่วนผสมอาหาร

เพื่อช่วยให้ผู้บริโภคสามารถหลีกเลี่ยงอาหารหรือสารที่แพ้ได้ สหภาพยุโรปจึงกำหนดให้ต้องมีการระบุในฉลากว่ามีส่วนผสมที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้ตามที่กำหนดไว้ในระเบียบฉบับนี้

35



รายการส่วนผสมที่เป็นอาหารก่อภูมิแพ้

รายการส่วนผสมที่เป็นอาหารก่อภูมิแพ้ ที่สหภาพยุโรปกำหนดให้ต้องแสดงบนฉลาก มี 14 รายการ ดังนี้

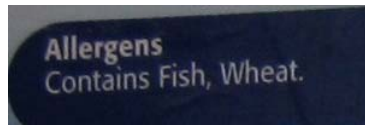
1. ธัญพืช (Cereals) ที่มีส่วนผสมของกลูเตน ยกเว้น

- wheat-based glucose syrups including dextrose
- wheat-based maltodextrins
- glucose syrups based on barley
- cereals used for making distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirit drinks and other alcoholic beverages

36

รายการส่วนผสมที่เป็นอาหารก่อภูมิแพ้ (ต่อ)

2. สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง (Crustaceans) และผลิตภัณฑ์
3. ไข่ (Egg) รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ทำจากไข่
4. ปลา (Fish) และผลิตภัณฑ์ที่ทำจากปลา ยกเว้น
 - fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations
 - fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine



5. ถั่วลิสง (Peanuts) รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ทำจากถั่วลิสง

37

รายการส่วนผสมที่เป็นอาหารก่อภูมิแพ้ (ต่อ)

6. ถั่วเหลือง (Soybeans) รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ทำจากถั่วเหลือง ยกเว้น
 - fully refined soybean oil and fat
 - natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alphatocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources
 - vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources
 - plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources

38



รายการส่วนผสมที่เป็นอาหารก่อภูมิแพ้ (ต่อ)

7. นม (Milk) และผลิตภัณฑ์นม (รวมทั้ง Lactose) ยกเว้น
 - whey used for making distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirit drinks and other alcoholic beverages
 - lactitol
8. ถั่วเปลือกแข็งต่างๆ (Nuts) รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ทำจากถั่วเปลือกแข็ง ยกเว้น
 - nuts used for making distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirit drinks and other alcoholic beverages

39



รายการส่วนผสมที่เป็นอาหารก่อภูมิแพ้ (ต่อ)

9. ผักคื่นช่าย (Celery) รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ทำจากผักคื่นช่าย
10. มัสตาร์ด (Mustard) รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ทำจากมัสตาร์ด
11. งา (Sesame seed) รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ทำจากงา
12. ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (Sulphur dioxide) และซัลไฟต์ที่มีความเข้มข้นมากกว่า 10 mg/kg หรือ 10 mg/litre ในรูปของ SO₂
13. ถั่ว lupin และผลิตภัณฑ์ที่ทำจากถั่ว lupin
14. สัตว์น้ำจำพวกหอยและปลาหมึก (Molluscs) และผลิตภัณฑ์ที่ทำจากสัตว์น้ำจำพวกหอย และปลาหมึก

40

Ingredients:

Rehydrated Textured Wheat Protein (63%), Vegetable Oil, Water, Pea and Wheat Protein (4%), Flavourings, Rusk, Stabiliser – Hydroxy Propyl Methyl Cellulose.

Textured Wheat Protein Contains: Wheat Starch.

Flavourings Contain: Dextrose, Salt, Onion, Yeast Extract, Colour Red Iron Oxide.

Rusk Contains: Wheat Flour, Salt.

Non-GM. Made with non genetically modified Soya.

Contains:

Wheat, Gluten, Sulphur Dioxide.

41

Tomato ketchup.**V Allergy advice**

- **Recipe:** No nuts.
- **Ingredients:** Cannot guarantee nut free.
- **Factory:** Before being prepared for manufacture of this product, the equipment was previously used to make products containing nuts.

V Suitable for vegetarians**Ingredients**

Water, Organic Tomato Purée (29%), Raw Cane Sugar, Organic Spirit Vinegar, Maize Starch, Sea Salt, Organic Onion Powder, Organic Allspice, Organic Garlic Powder, Organic Bay Leaf, Organic Clove Powder.

42



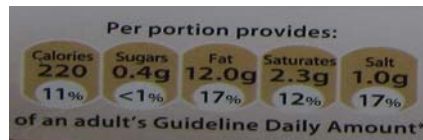
3. แนวทางการแก้ไขกฎระเบียบการติดฉลาก ของสหภาพยุโรป

แนวทางการแก้ไขกฎระเบียบการติดฉลากของสหภาพยุโรป

จากการประชุม European Parliament Environmental and Consumer Protection Committee เพื่อปรับปรุงระเบียบด้านการติดฉลากอาหารให้มีความทันสมัย ชัดเจน และง่ายขึ้น เมื่อปลายเดือน มี.ค. 53 ที่ประชุมมีมติ ดังนี้

- **สนับสนุนการติดฉลากแสดงประเทศแหล่งกำเนิด (country of origin)** สำหรับสินค้าเนื้อสัตว์ ปลา สัตว์ปีก ผลิตภัณฑ์นม ผัก ผลไม้สด ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมเพียงชนิดเดียว (single-ingredient product) และอาหารแปรรูปที่มีส่วนประกอบมาจากเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก หรือปลา

- ปรับเปลี่ยนข้อกำหนดในส่วนของคุณสมบัติที่บังคับใช้กับฉลากอาหารทุกชนิด เช่น กำหนดให้แสดงข้อมูล ชื่อสินค้า รายการส่วนผสม วันที่ควรบริโภคก่อน และวิธีใช้ ไว้ด้านหน้าบรรจุภัณฑ์
- กำหนดให้ต้องแสดงข้อมูลทางโภชนาการที่สำคัญบนฉลากสินค้าอาหารทุกชนิด ได้แก่ ปริมาณพลังงาน ไขมันทั้งหมด ไขมันอิ่มตัว คาร์โบไฮเดรต น้ำตาล และเกลือ ส่วนข้อมูลทางโภชนาการอื่นๆ ขึ้นอยู่กับความสนใจ



45

- คัดค้านการใช้ Traffic Light Label เพื่อบอกถึงระดับของไขมัน ไขมันอิ่มตัว น้ำตาล และเกลือ ว่าอาหารมีความเหมาะสมต่อการบริโภคหรือไม่



46

- สนับสนุนให้มีการระบุนรายการส่วนผสมไว้บนฉลากอย่างชัดเจน เพื่อป้องกันไม่ให้ผู้บริโภคเกิดความเข้าใจผิดว่าเป็นอาหารอีกชนิดหนึ่ง
- กัดค้านการกำหนดขนาดตัวอักษรว่าต้องมีขนาดไม่ต่ำกว่า 3 มิลลิเมตร และเสนอให้คณะกรรมการยุโรปฯ ร่างแนวทางในการแสดงข้อมูลบนฉลากอย่างไรให้อ่านง่าย
- สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ประกอบด้วยวัสดุนาโน (nano-materials) ควรแสดงข้อมูลดังกล่าวไว้บนฉลากอย่างชัดเจน
- กัดค้านว่าเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ไม่ควรรวมอยู่ภายใต้ข้อบังคับอาหารที่ต้องแสดงข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการ

47

- สนับสนุนให้การแสดงข้อมูลพลังงานและสารอาหาร ควรเปรียบเทียบกับปริมาณ 100 กรัม , 100 มิลลิตร, ต่อหนึ่งหน่วยบริโภค หรือ อาจเปรียบเทียบกับปริมาณพลังงานและสารอาหารที่ร่างกายควรได้รับในแต่ละวัน ทั้งนี้ ควรอธิบายด้วยความต้องการพลังงานและสารอาหารของผู้บริโภคแต่ละคน มีความแตกต่างกัน
- ยกเลิกการนำ nutrient profile มาใช้



ขอบคุณค่ะ

saowaluck2004@yahoo.com