



รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์

โครงการ “ศึกษาและยกร่างกฎหมายอาหาร ตามมาตรฐานสากล”

โดย

ผศ.ดร.ประภาพร ขอไพบุลย์ และคณะ

นำเสนอ

สำนักงานกองทุนสนับสนุนงานวิจัย (สกว.)

สิงหาคม 2550

ISBN 978-974-8410-69-2

รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ (ร่าง)

โครงการ “ศึกษาและยกร่างกฎหมายอาหารตามมาตรฐานสากล”

คณะผู้วิจัย	หน่วยงาน
ผศ.ดร.ประภาพร ขอไพบูลย์	คณะอุตสาหกรรมเกษตร สจล.
ดร.วริทธิ์ อารีกุล	คณะอุตสาหกรรมเกษตร สจล.
นางสาวพัชนี อินทรลักษณ์	กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
นายพงศ์สันต์ อรุณสินทวีพร	กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
นางสาวอรสา จงวรกุล	กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
นายสายันต์ รวดเร็ว	กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
นายวรพจน์ ฤทธิดี	กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
นายอมรพันธ์ ลูกอินทร์	กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
นางสาวสุมาลี จำเริญ	กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

สนับสนุนโดยสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)

คณะที่ปรึกษา

ดร. ทิพย์วรรณ ปริญญาศิริ

ผู้อำนวยการกองควบคุมอาหาร

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

คุณไพโรจน์ แก้วมณี

กลุ่มกฎหมายอาหารและยา

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

คุณนฤมล โกมลเสวิน

ที่ปรึกษาด้านกฎหมายกองควบคุมอาหาร

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

คุณนงคัณวล ชัยพานิช

ที่ปรึกษาด้านกฎหมายกองควบคุมอาหาร

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

คุณยุพธนา นรภูมิพิทักษ์

ที่ปรึกษากองควบคุมอาหาร

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

รองศาสตราจารย์สุชม ศุภนิตย์

คณะนิติศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

รองศาสตราจารย์ ดร.ศักดา ธนิตกุล

คณะนิติศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

Executive Summary

หัวข้อโครงการวิจัย : การศึกษาและยกร่างกฎหมายอาหารตามมาตรฐานสากล

ความสำคัญของเรื่อง

ประเทศไทยมีกฎหมายหลักที่เกี่ยวข้องกับอาหารโดยตรง คือ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 โดยมีกระทรวงสาธารณสุขดำเนินการภายใต้ พระราชบัญญัติดังกล่าว ที่รับผิดชอบดูแลกระบวนการผลิตและการนำเข้าอาหาร เพื่อการบริโภคภายในประเทศ ซึ่งพระราชบัญญัตินี้ถูกนำมาบังคับใช้เป็นเวลานานถึง 28 ปี และยังคงใช้อยู่จนถึงปัจจุบัน ในขณะที่เกิดอุบัติการณ์ความไม่ปลอดภัยของอาหารทั่วโลก ทำให้ประเทศต่างๆ ทั่วโลกมีการเปลี่ยนแปลงระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารอย่างมากมาย เพื่อคุ้มครองและปกป้องสุขภาพของประชากรภายในประเทศ ในขณะที่เดียวกันก็กลายเป็นเรื่องกีดกันทางการค้าที่ไม่ใช่ภาษี แต่เป็นทางด้านเทคนิค ด้วยเหตุผลที่ประเทศคู่ค้ายากที่จะโต้แย้ง ประเทศไทยเองเป็นทั้งผู้ผลิตอาหารรายใหญ่ของโลก ที่มีทั้งการส่งออกและการนำเข้าอาหาร จึงจำเป็นจะต้องมีการปรับปรุงโครงสร้างระบบความปลอดภัยอาหารของประเทศ โดยเฉพาะระบบการคุ้มครองผู้บริโภค เพื่อให้มีความรวดเร็ว ทัดเทียมกับสากล ทันกับสถานการณ์โลกที่มีเหตุการณ์ความไม่ปลอดภัยของอาหารเกิดขึ้นบ่อยๆ และกลายเป็นปัญหาที่สามารถลุกลามไปได้ทั่วโลก เนื่องจากระบบโลกาภิวัตน์และระบบการค้าเสรี

นอกจากปัจจัยภายนอกที่กล่าวมาแล้ว การจัดการความปลอดภัยอาหารของประเทศไทยเอง ยังมีการจัดการที่ไม่เป็นระบบ ไม่สามารถควบคุมความปลอดภัยได้ตลอดทั้งห่วงโซ่การผลิต ทั้งนี้เนื่องจากกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหารยังล้าหลัง ประกอบกับมีความหลากหลายของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง แต่ไม่สามารถแบ่งหน้าที่ได้อย่างชัดเจน ยังมีการทำงานที่ซ้ำซ้อน ขาดการประสานงานที่ดี ดังนั้นจึงควรมีการปรับปรุงกฎหมายอาหารหลัก คือ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ให้ทันกับสถานการณ์ในปัจจุบัน และมีความชัดเจน ทำให้เกิดการจัดการระบบความปลอดภัยอาหารของประเทศในเชิงรุก แทนการตั้งรับเช่นที่เป็นอยู่ แม้ว่าทางสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจะได้เคยขอปรับปรุงพระราชบัญญัติอาหารมาแล้วบางส่วน และอยู่ในขั้นตอนการพิจารณาของสำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกามาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2547 แต่ยังไม่สามารถรองรับสภาพการณ์ในปัจจุบันที่เปลี่ยนแปลงไป ดังที่กล่าวมาแล้ว และเพื่อสนองนโยบายของรัฐบาลในการมอบอำนาจให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และการฟ้องดำเนินงานให้หน่วยงานหรือองค์กรที่ผ่านการรับรองดำเนินการแทน และหลักการคุ้มครองผู้บริโภคยังไม่สอดคล้องกับหลักการของสากล กล่าวคือ เน้นการกำกับดูแลผลิตภัณฑ์เป็นหลัก ในขณะที่หลักการสากลจะเน้นการกำกับดูแลกระบวนการผลิตหรือสถานที่ผลิตเป็นหลัก ซึ่งเป็นหลักการที่มีอยู่ในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เดิม ถึงแม้ว่า

พระราชบัญญัติฯ ฉบับนี้จะสามารถออกข้อกำหนดเรื่องการควบคุมสถานที่ผลิตได้ในกฎหมายลำดับรอง แต่ก็อาจมีปัญหาเรื่องความไม่สะดวกในการออกกฎหมายลำดับรองในอนาคต เนื่องจากการควบคุมสถานที่ผลิตจัดเป็นหลักการสำคัญ จึงมีการปรับปรุงแก้ไข เพื่อจะได้กำหนดประเด็นดังกล่าวไว้ในพระราชบัญญัติ อย่างไรก็ตาม เมื่อออกเป็นกฎหมายลำดับรองแล้ว ในส่วนของบทลงโทษก็จะไม่สอดคล้องกัน และอาจมีปัญหาในเรื่องอำนาจสั่งหยุดผลิตได้

จากเหตุผลดังกล่าวแล้ว ทางสำนักงานกองทุนสนับสนุนงานวิจัย (สกว.) จึงได้สนับสนุนโครงการนี้ โดยความร่วมมือของกองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เพื่อศึกษาและยกร่างกฎหมายอาหารให้ทันต่อสถานการณ์ในการคุ้มครองผู้บริโภคตามหลักการสากล ได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล และยังนำไปสู่ความสามารถในการแข่งขันในตลาดการค้าเสรี

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาและทบทวนกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหารตลอดทั้งห่วงโซ่การผลิต
2. เพื่อปรับปรุงและยกร่างกฎหมายอาหารฉบับปัจจุบัน ให้สามารถคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ และสอดคล้องกับแนวทาง CCFICS ซึ่งจะเป็นแนวทางในการพัฒนาผู้ประกอบการอาหารให้สามารถแข่งขันในตลาดการค้าเสรีได้
3. เพื่อสื่อสารและให้ความรู้เกี่ยวกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ให้แก่ผู้ที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชน และบุคคลทั่วไป เพื่อเตรียมความพร้อมในการรองรับการบังคับใช้กฎหมายที่ปรับปรุงใหม่

วิธีการดำเนินการวิจัย

การดำเนินโครงการแบ่งเป็น 2 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 : การศึกษาและยกร่างกฎหมายอาหารตามมาตรฐานสากล

ส่วนที่ 2 : การสื่อสารและสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับการปรับปรุงกฎหมายอาหาร

ขั้นตอนการดำเนินงานส่วนที่ 1 : การศึกษาและยกร่างกฎหมายอาหารตามมาตรฐานสากล

1. โดยการรวบรวมและค้นคว้าข้อมูลกฎหมาย กฎกระทรวง ประกาศกระทรวงที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ได้แก่ กระทรวงสาธารณสุข กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กระทรวงพาณิชย์ กระทรวงอุตสาหกรรม เป็นต้น ทั้งจาก website และขอความร่วมมือจากนิติกรในแต่ละหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
2. ศึกษาปัญหา อุปสรรค ความซ้ำซ้อน และช่องโหว่ของกฎหมายต่างๆเกี่ยวกับอาหาร โดยการสัมภาษณ์ สอบถาม จากเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องกับการใช้กฎหมาย ได้แก่ นิติกร ผู้ทรงคุณวุฒิที่เกี่ยวข้อง ของหน่วยงานที่ใช้กฎหมาย ได้แก่ กระทรวงสาธารณสุข ประกอบด้วย กรมควบคุมโรค

กรมอนามัย ตัวแทนจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ประกอบด้วย กรมปศุสัตว์ กรมประมง กรมวิชาการเกษตร และสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงอุตสาหกรรม ประกอบด้วย กรมโรงงานอุตสาหกรรม กระทรวงพาณิชย์ ประกอบด้วย กรมการค้าต่างประเทศ และกรมการค้าภายใน สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค สำนักนายกรัฐมนตรี และกลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย

3. ดำเนินการปรับปรุงและแก้ไขพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เพื่อยกร่างกฎหมายอาหารฉบับใหม่ โดยการจัดประชุมระดมสมองระหว่างทีมวิจัย และผู้ทรงคุณวุฒิทั้งทางด้านกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค และทางด้านการบังคับใช้กฎหมาย พร้อมทั้งเขียนเจตนารมณ์ หลักการ และเหตุผลของแต่ละมาตรา

4. เสนอยกร่างกฎหมายอาหารฉบับที่ปรับปรุงใหม่ แก่ผู้ที่เกี่ยวข้อง เพื่อขอเสนอความคิดเห็น โดยการจัดประชุมผู้ที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ เจ้าหน้าที่ที่บังคับใช้กฎหมายของกองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เจ้าหน้าที่สาธารณสุขจังหวัด เพื่อพิจารณาและเสนอความคิดเห็นในแต่ละมาตราของกฎหมายอาหารฉบับที่ปรับปรุงใหม่นี้

ขั้นตอนการดำเนินงานส่วนที่ 2 : การสื่อสารและสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับการปรับปรุงกฎหมายอาหาร โดยการนำเสนอบทความ เกี่ยวกับความสำคัญและความจำเป็นในการปรับปรุงกฎหมายอาหาร เพื่อให้สาธารณะได้รับทราบ และเข้าใจถึงประเด็นความสำคัญและความจำเป็น ในการปรับปรุงแก้ไขกฎหมายอาหาร ในการคุ้มครองผู้บริโภค

ผลการดำเนินงานและวิจารณ์

ส่วนที่ 1 : การศึกษาและยกร่างกฎหมายอาหารตามมาตรฐานสากล

1.1 การศึกษาและรวบรวมข้อมูลกฎหมาย กฎกระทรวง และประกาศกระทรวงต่างๆ และความซ้ำซ้อนหรือช่องว่างของกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหาร

พบว่าหลายหน่วยงานของกระทรวงสาธารณสุข มีการทำงานซ้ำซ้อนกัน รวมทั้งหน่วยงานของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กระทรวงอุตสาหกรรม และกระทรวงพาณิชย์ นอกจากนี้การตีความของกฎหมายแต่ละฉบับ ยังไม่ชัดเจน ทำให้เกิดปัญหาในการทำงานของแต่ละหน่วยงาน และการประสานงานที่ดี การให้ข้อมูลที่ถูกต้องระหว่างกัน นอกจากนี้ยังขาดกฎหมายที่กำกับดูแลเกี่ยวกับการผลิตขึ้นต้น ซึ่งเป็นต้นตอของปัญหาหลายเรื่อง ดังนั้นเจ้าหน้าที่จากหน่วยงานเหล่านั้น จึงแนะนำว่าควรมีการพิจารณาการดำเนินการร่วมกัน เช่น การกำหนดมาตรฐาน เพื่อลดความซ้ำซ้อนในการดำเนินการ ควรมีการประชุมร่วมเพื่อพิจารณาแบ่งความรับผิดชอบในการควบคุมสินค้าต่างๆ หรืออาจมีมาตรฐานสินค้าแห่งชาติ เพื่อป้องกันปัญหาความไม่ลงตัวเรื่องอำนาจหน้าที่ มีการประสานงานระหว่างหน่วยงานท้องถิ่นที่เกี่ยวข้อง และมีข้อคิดเห็นในการปรับปรุง

กฎหมายอาหารในหลายประเด็น เช่น ควรนิยามคำว่า “อาหาร” ให้ชัดเจน และครอบคลุมสินค้าส่งออกด้วย ควรกำหนดเกี่ยวกับเรื่องการตรวจสอบย้อนกลับ (traceability) จากข้อคิดเห็นของกลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร สมาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย ได้เสนอหลักการของร่าง พระราชบัญญัติอาหาร ฉบับใหม่ว่า ต้องมีความยืดหยุ่น ต้องทันสมัยอยู่เสมอ คือใช้ได้ยาวนาน ยึดหลักการเพื่อประโยชน์ในการคุ้มครองความปลอดภัยผู้บริโภค เป็นภารกิจหลัก โดยให้กำหนดเป็นหลักการทางด้านความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety) ความปลอดภัยด้านโภชนาการ (Nutrition Safety) และการป้องกันการหลอกลวงผู้บริโภค และควรกำหนดขอบเขตของการกำกับดูแล ตั้งแต่ช่วงหลังการเก็บเกี่ยว (Post Harvest) รวมถึงหลังการเชือดสัตว์ (Post Mortem) จนถึงการแปรรูปและการขนส่งในทุกขั้นตอน ปรับเปลี่ยนจะระบบการควบคุมเป็นกำกับดูแล โดยเพิ่มข้อกำหนดหรือมาตรการด้านจริยธรรมผู้ประกอบการ เพื่อให้ผู้ประกอบการมีความรับผิดชอบมากขึ้น การควบคุมอาหาร ให้เป็นไปตามระดับความเสี่ยงของแต่ละผลิตภัณฑ์ มีการบังคับใช้หลักเกณฑ์ GMP กับสถานที่ผลิตอาหารทุกประเภท ให้มีการทวนสอบประสิทธิภาพระบบการคุ้มครองผู้บริโภค และให้มีหน่วยงานอื่น ช่วยดำเนินงานในบางกรณี เช่น การตรวจประเมินผ่านระบบ AB/CB เป็นต้น

1.2 การปรับปรุงและแก้ไขพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เพื่อยกร่างกฎหมายอาหารฉบับใหม่

จากข้อมูลการศึกษาความซ้ำซ้อน ช่องว่างของกฎหมายหลายฉบับที่เกี่ยวข้องกับอาหาร และข้อคิดเห็นของเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง เมื่อนำมาดำเนินการปรับปรุงแก้ไขพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ใหม่ นั้น มีประเด็นหลักในการปรับปรุง คือ สถานที่ผลิตอาหารทุกประเภท ต้องจัดทำระบบประกันคุณภาพของการผลิตตามหลักเกณฑ์วิธีการผลิตอาหารที่ดี หรือ GMP เพื่อให้เกิดความปลอดภัยของอาหารได้อย่างสม่ำเสมอ และยังเป็นการพัฒนาผู้ประกอบการให้สามารถควบคุมและประเมินตนเองได้ว่า สามารถผลิตอาหารที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค และสามารถพัฒนาระบบ HACCP ต่อไป ซึ่งเป็นระบบความปลอดภัยอาหารที่เป็นสากล ทำให้ผู้ประกอบการมีศักยภาพในการแข่งขันทางการค้าได้อย่างมั่นคง ประเด็นต่อมาคือเปิดโอกาสให้องค์กรรัฐหรือเอกชนอื่น มาช่วยดำเนินการในเฉพาะส่วนที่ปฏิบัติได้ เช่น การประเมินเอกสารทางวิชาการ การตรวจสถานประกอบการ เป็นต้น แต่ยังคงการตัดสินใจไว้ที่รัฐ คือ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือสาธารณสุขจังหวัด โดยผู้ประกอบการเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย เช่น ค่าใช้จ่ายในการตรวจสอบ อนุญาตนำเข้า ทั้งนี้จะทำให้การคุ้มครองผู้บริโภคมีประสิทธิภาพ และเกิดความรวดเร็วทั้งในแง่ธุรกิจและการคุ้มครองผู้บริโภค และเป็นการลดภาระค่าใช้จ่ายและกำลังคนของภาครัฐที่มีจำกัด

สำหรับการนำเข้าอาหารต้องผ่านการตรวจที่ด่านอาหารและยา เพื่อให้สามารถควบคุมความปลอดภัยของอาหารที่นำเข้าได้ทั้งหมด ส่วนการโฆษณาอาหารเน้นการกำกับดูแล โดยการโฆษณาอาหารไม่ต้องขออนุญาต ก่อนการโฆษณา แต่ต้องปฏิบัติตามเกณฑ์ที่กำหนด ยกเว้นการ

โฆษณาที่เกี่ยวข้องกับการกล่าวอ้างทางสุขภาพ ซึ่งจะมีผลกระทบอย่างยิ่งต่อผู้บริโภค จำเป็นต้องมีการตรวจสอบก่อน จึงต้องขออนุญาตก่อนการโฆษณา

มีการกำหนดเพิ่มเติมเกี่ยวกับ อาหารเสื่อมคุณภาพ เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย เพื่อกำหนดมาตรการรองรับ กรณีนำเข้าหรือจำหน่ายอาหารหมดอายุและอาหารเสื่อมสภาพ รวมทั้งการนำอาหารที่หมดอายุหรือเสื่อมคุณภาพมาผลิต ซึ่งกฎหมายเดิมไม่ครอบคลุมถึง นอกจากนี้ยังขยายขอบข่ายอำนาจรัฐมนตรีและสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ให้สามารถบริหารจัดการ เพื่อรองรับการคุ้มครองผู้บริโภคได้มากขึ้น และทำให้เกิดความรวดเร็วในการบริการ หลักการสำคัญอีกประการหนึ่ง ที่ถูกนำมาบรรจุในกฎหมายอาหารฉบับปรับปรุง คือ ความรับผิดชอบเกิดจากอาหาร โดยกำหนดให้ผู้ประกอบการและผู้ที่เกี่ยวข้อง ต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการตรวจพิสูจน์ความปลอดภัยของอาหารที่ตนผลิต หรือพิสูจน์ความบริสุทธิ์ของตน และต้องแสดงความรับผิดชอบ เมื่อเกิดผลเสียนั้นๆ อันจะทำให้เกิดความเป็นธรรมแก่ผู้ที่ได้รับความเสียหาย เพื่อให้ผู้ประกอบการและผู้ที่เกี่ยวข้อง เพิ่มความระมัดระวังในการผลิต และการขนส่งสินค้า อันจะเป็นการทำให้ผู้บริโภคมีความมั่นใจต่อความปลอดภัยของสินค้ามากขึ้น

หลักการสำคัญเพิ่มเติมเกี่ยวกับการส่งออก โดยกำหนดหน้าที่ให้ผู้ส่งออกแจ้งรายละเอียดเกี่ยวกับชื่อสินค้า ชื่อและสถานที่ตั้งของผู้ผลิต รหัสสินค้า เลขที่ผลิต และข้อกำหนดของประเทศผู้ซื้อหรือผู้สั่งซื้อ เกี่ยวกับคุณภาพหรือมาตรฐานอาหารที่ผลิตเพื่อส่งออก เพื่อให้เจ้าหน้าที่สามารถดำเนินการกับสินค้าที่ถูกตีกลับจากต่างประเทศได้อย่างเหมาะสม

1.3 สารสำคัญและเจตนารมณ์ของมาตราหลักในพระราชบัญญัติอาหารฉบับใหม่

เจตนารมณ์ของเนื้อหาที่ปรับปรุง แก้ไข เพิ่มเติมในมาตราหลักๆ มีดังนี้

มาตรา 4 คำนิยาม มีการปรับปรุง แก้ไข และเพิ่มเติมคำจำกัดความ โดยมีเจตนารมณ์เพื่อให้เกิดความชัดเจนของอำนาจในการควบคุมตามพระราชบัญญัติอาหาร และให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงในปัจจุบัน

มาตรา 5 และ 6 กำหนดผู้ดูแลและหน้าที่ กำหนดให้รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข เป็นผู้รักษาการและกำหนดอำนาจหน้าที่ของรัฐมนตรี ให้มีอำนาจในการประกาศกฎหมายลูก โดยมีเจตนารมณ์เพื่อทำให้เกิดความยืดหยุ่น หรือครอบคลุมทุกกิจกรรมที่เกี่ยวข้องอย่างรวดเร็ว ทันต่อสถานการณ์

หมวด 1 คณะกรรมการอาหาร

มาตรา 7 – 13 คณะกรรมการอาหาร ประกอบด้วย ผู้แทนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา 3 ท่าน จากหน่วยงานราชการ 15 หน่วยงาน ผู้แทนจากภาคเอกชน 3 หน่วยงาน ผู้ทรงคุณวุฒิ 8 ท่าน และผู้แทนจากภาคผู้บริโภคอย่างน้อย 3 ท่าน รวมทั้งสิ้นอย่างน้อย 32 ท่าน โดยมีหน้าที่ให้คำแนะนำหรือความเห็นต่อรัฐมนตรี

ในการออกกฎกระทรวง ประกาศและระเบียบ ให้ความเห็นชอบต่อผู้อนุญาต ในการสั่งเพิกถอนทะเบียนตำรับอาหาร และการพักใช้ใบอนุญาต หรือเพิกถอนใบอนุญาต ให้ความเห็นชอบกับหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขในการโฆษณาอาหาร เพื่อการแก้ไขความเข้าใจผิดของผู้บริโภค และ พิจารณาให้เห็นในเรื่องใดๆ ที่เกี่ยวกับอาหารตามที่รัฐมนตรีมอบหมาย โดยมีเจตนารมณ์เพื่อให้คณะกรรมการอาหารซึ่งเป็นผู้ที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญ ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับอาหารและความปลอดภัยในอาหาร ร่วมกันทำหน้าที่ในการวิเคราะห์ พิจารณา และกลั่นกรองข้อเท็จจริง ในการเสนอร่างกฎกระทรวง ประกาศ และระเบียบแก่รัฐมนตรี รวมทั้งให้ความเห็นชอบในการเพิกถอนและการพักใช้ใบอนุญาต อีกทั้งการโฆษณา แก้ไขการโฆษณาที่เป็นเท็จ หรือกล่าวอ้างเกินความเป็นจริง ทั้งนี้เพื่อสร้างความชอบธรรมในการทำงานของภาครัฐ โดยเห็นแก่ประโยชน์ของผู้บริโภคโดยรวมเป็นหลัก

หมวด 2 การขออนุญาตและการออกใบอนุญาต

มาตรา 14 กำหนดให้ผู้ผลิตเพื่อจำหน่าย จะต้องขอใบอนุญาตสถานที่ผลิต โดยจัดให้สถานที่ผลิตเป็นไปตามระบบประกันคุณภาพของการผลิต โดยมีเจตนารมณ์เพื่อใช้หลักสากลในการควบคุมสถานที่ผลิตอาหาร และกระตุ้นให้ผู้ประกอบการทำการตรวจสอบระบบประกันคุณภาพด้วยตนเอง ทั้งยังเป็นหลักการที่สะดวกในทางปฏิบัติ เนื่องจากไม่ต้องมุ่งควบคุมผลิตภัณฑ์อาหารทุกชนิด ที่มีจำนวนมากก่อนออกสู่ตลาด

มาตรา 15 กำหนดให้ผู้นำเข้าเพื่อจำหน่าย จะต้องได้รับใบอนุญาตการนำเข้า ตามเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง โดยมีเจตนารมณ์เพื่อให้สินค้าอาหารที่นำเข้าจะต้องมีมาตรฐานไม่น้อยกว่า เกณฑ์มาตรฐานสินค้าที่ผลิตในประเทศไทย โดยต้องได้รับใบอนุญาตนำเข้าก่อน จึงจะสามารถนำเข้าได้ และเพื่อให้สามารถเฝ้าระวังการทะลักเข้าของสินค้าที่ไม่ได้มาตรฐานอีกด้วย

มาตรา 17 กำหนดให้ผู้รับอนุญาตที่ผลิตอาหารตามที่รัฐมนตรีกำหนด จำเป็นต้องมีนักวิทยาศาสตร์ด้านอาหารประจำอยู่ ณ สถานที่ผลิต โดยมีเจตนารมณ์ว่าในการผลิตอาหารที่มีความเสี่ยง จะต้องมียกวิทยาสตราจารย์ด้านอาหารประจำอยู่ ณ สถานที่ผลิต เพื่อดูแลในกระบวนการผลิต ให้มีความปลอดภัยและมีคุณภาพที่ดี

หมวด 3 การผลิตเพื่อจำหน่าย การนำเข้าเพื่อจำหน่าย และการจำหน่าย

มาตรา 23 กำหนดให้ผู้นำเข้าหรือผู้ส่งออก ต้องนำสินค้ามาผ่านด่าน เพื่อทำการตรวจสอบ โดยผู้นำเข้าหรือผู้ส่งออกเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย โดยมีเจตนารมณ์ เพื่อให้สามารถกำกับดูแลความปลอดภัย และคุณภาพของสินค้าอาหารนำเข้า

มาตรา 25 -33 กำหนดให้ผู้ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย ซึ่งอาหารควบคุมเฉพาะ จะต้องนำอาหารมาขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร การแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหาร อายุใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร และการเพิกถอนทะเบียนตำรับอาหาร โดยมีเจตนารมณ์ในการควบคุมอาหารควบคุมเฉพาะ ซึ่งเป็นอาหารที่มีความเสี่ยงสูง ให้ต้องมีการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร เพื่อตรวจพิสูจน์ความปลอดภัยก่อนการอนุญาตผลิต และในการแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหาร ก็จะต้องได้รับการอนุญาตเสียก่อน และถ้าตรวจในภายหลังว่าอาหารนั้นไม่ปลอดภัย และไม่สามารถปรับปรุงทะเบียนตำรับอาหารได้ จะถูกเพิกถอนทะเบียนตำรับอาหาร

มาตรา 34-35 กำหนดให้การผลิตเพื่อจำหน่าย หรือนำเข้าเพื่อจำหน่ายซึ่งอาหารควบคุม ต้องจดแจ้ง ตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่ประกาศกำหนด หรืออาหารอื่นนอกเหนือจากอาหารควบคุมเฉพาะ และอาหารควบคุม ต้องจดแจ้ง โดยมีเจตนารมณ์ว่า อาหารควบคุมเป็นอาหารที่มีความเสี่ยงต่ออันตรายปานกลาง ดังนั้น การควบคุมด้วยเกณฑ์มาตรฐานทั่วไป และการควบคุมสถานที่ผลิต ด้วยหลักการประกันคุณภาพการผลิต จะเพียงพอในการกำกับดูแลความปลอดภัย อย่างไรก็ตามอาหารกลุ่มนี้เป็นอาหารที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะ จึงจำเป็นต้องกำหนดคุณค่าทางโภชนาการ หรือสาระสำคัญในอาหาร ดังนั้นการขออนุญาตการผลิตอาหารใดๆ ในกลุ่มนี้ จะต้องขอจดแจ้งรายละเอียด เพื่อเป็นข้อมูลในการเฝ้าระวัง

ส่วนอาหารที่มีใช้อาหารควบคุมเฉพาะและอาหารควบคุม เป็นอาหารที่มีความเสี่ยงต่ออันตรายต่ำ จึงสามารถควบคุมด้วยเกณฑ์มาตรฐานทั่วไป และการควบคุมสถานที่ผลิต ด้วยหลักการประกันคุณภาพการผลิต ก็เพียงพอในการกำกับดูแลความปลอดภัย จึงไม่จำเป็นต้องจดแจ้ง แต่อาจกำหนดให้อาหารบางชนิดต้องจดแจ้งตามความจำเป็นได้

มาตรา 38 กำหนดให้ผู้รับอนุญาตผลิตอาหารเพื่อส่งออก ต้องแจ้งและส่งเอกสารต่อสำนักงานฯ เกี่ยวกับชื่อสินค้า ชื่อและสถานที่ตั้งของผู้ผลิต รหัสสินค้า เลขที่ผลิต และข้อกำหนดของประเทศผู้ซื้อหรือผู้ส่งซื้อ เกี่ยวกับคุณภาพหรือมาตรฐานอาหารที่ผลิตเพื่อส่งออก โดยมีเจตนารมณ์เพื่อให้สามารถทวนสอบแหล่งที่มา และต้นตอของปัญหาการปนเปื้อน ในกรณีการส่งสินค้าคืนกลับจากประเทศผู้ซื้อ

หมวด 4 ความรับผิดชอบที่เกิดจากอาหาร

มาตรา 39-43 กำหนดหน้าที่ของผู้ผลิต ผู้ว่าจ้างให้ผลิต ผู้นำเข้า ผู้ขนส่ง ผู้ขายส่ง ผู้ขายปลีก และผู้มีส่วนในการจำหน่ายอาหารทุกช่วง ต่อจากผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า ต้องร่วมรับผิดชอบทางแพ่งในผลแห่งความเสียหายที่เกิดขึ้นแก่บุคคลอื่น โดยมีเจตนารมณ์เพื่อให้ผู้ผลิตและผู้ที่เกี่ยวข้อง ต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการตรวจพิสูจน์ความปลอดภัยของอาหารที่ตนผลิต หรือพิสูจน์ความบริสุทธิ์ของตน และต้องแสดงความรับผิดชอบ เมื่อเกิดผลเสียหายนั้นๆ อันจะทำให้เกิดความเป็นธรรมแก่ผู้ที่ได้รับความเสียหาย

หมวด 5 การควบคุมอาหาร

มาตรา 44-50 กำหนดมิให้ผู้ใดผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่ายซึ่งอาหารไม่บริสุทธิ์ อาหารปลอม อาหารผิดมาตรฐาน และอาหารเสื่อมคุณภาพ และกำหนดอำนาจให้เลขาธิการ มีอำนาจในการสั่ง ดัดแปลงสถานที่ผลิต หรืองดผลิตหรือนำเข้าอาหารที่ไม่ได้รับอนุญาต หรืออาหารที่ไม่ปลอดภัย หรือเรียกคืนสินค้าอาหาร และประกาศกำหนดหน่วยงานในการประเมินเอกสารทางวิชาการ การตรวจสอบสถานประกอบการ การตรวจสอบหรือการวิเคราะห์ โดยมีเจตนารมณ์ เพื่อช่วยให้การทำงานของภาครัฐรวดเร็ว และทันกับสถานการณ์ความไม่ปลอดภัยที่เกิดขึ้น โดยการให้ผู้เชี่ยวชาญจากหน่วยงานและองค์กรต่างๆ เข้ามามีส่วนร่วมในการทำหน้าที่ในการคุ้มครองผู้บริโภคซึ่งเป็นหลักการสากล

หมวด 6 การโฆษณาเกี่ยวกับอาหาร

มาตรา 51-56 กำหนดให้ผู้ที่จะโฆษณาอาหารในลักษณะกล่าวอ้างทางสุขภาพ ต้องขอขึ้นใบอนุญาต โดยมีเจตนารมณ์ เพื่อให้การโฆษณาที่ไม่มีการอ้างถึงผลต่อสุขภาพ ไม่ต้องขออนุญาต แต่ถ้าในโฆษณามีการกล่าวอ้างทางสุขภาพในโฆษณา มีผลเกี่ยวข้องกับสุขภาพ ทั้งทางตรงและทางอ้อมต่อผู้บริโภค ต้องขออนุญาตก่อนการโฆษณา

หมวด 7 พนักงานเจ้าหน้าที่

มาตรา 57-60 กำหนดอำนาจหน้าที่ของพนักงานเจ้าหน้าที่ ให้สามารถตรวจสอบสถานที่ หรือยานพาหนะ รวมทั้งการเก็บตัวอย่างตามสมควร โดยมีเจตนารมณ์ เพื่อกำหนดอำนาจเจ้าหน้าที่ในการตรวจสอบสถานที่และอาหาร ให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติ

หมวด 8 การพักใช้ใบอนุญาตและเพิกถอนใบอนุญาต

มาตรา 61 กำหนดอำนาจของผู้อนุญาตโดยมีเจตนารมณ์ เพื่อกำหนดอำนาจเจ้าหน้าที่โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการในการสั่งพักใบอนุญาต

บท 9 บทกำหนดโทษ

มาตรา 62-95 กำหนดโทษตามระดับการฝ่าฝืน สำหรับการฝ่าฝืนที่อาจก่อให้เกิดโทษหรืออันตราย แก่ผู้บริโภคจะกำหนดบทลงโทษทั้งจำคุกและปรับ

ในการนำเสนอสารและสร้างความเข้าใจ เพื่อให้สาธารณะได้รับทราบ และเข้าใจถึงประเด็น ความสำคัญและความจำเป็น ในการปรับปรุงแก้ไขกฎหมายอาหาร ในการคุ้มครองผู้บริโภค โดยการนำเสนอบทความ 2 บท ได้แก่บทความเรื่อง “สถานการณ์กฎหมายอาหารของประเทศไทย” ซึ่งกล่าวถึงโครงสร้างกฎหมายอาหารที่บังคับใช้อยู่ในปัจจุบัน รวมทั้งแนวคิดของกฎหมายอาหารในปัจจุบันและวิธีการดำเนินงาน อธิบายถึงสถานการณ์ปัญหาของการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร และเหตุปัจจัยต่อการปรับเปลี่ยนระบบงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร ทั้งที่เป็นแรงผลักดันและแรงเสริมจากภายในและภายนอกในการเปลี่ยนแปลงระบบงาน คุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร และผลที่คาดว่าจะได้รับจากการปรับเปลี่ยนระบบการคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค

สำหรับบทความเรื่องที่ 2 คือ “แนวทางการกำกับดูแลความปลอดภัยด้านอาหารของประเทศไทย” ซึ่งได้กล่าวถึง วิฤตการณ์ด้านความปลอดภัยอาหารกับความมั่นคงทางเศรษฐกิจ จากเหตุการณ์ของโรคอาหารเป็นพิษ อุบัติการณ์ของโรคใหม่ๆ การปนเปื้อนของสารพิษในอาหาร การเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยีในการผลิตอาหาร ที่ทำให้ประเทศต่างๆมีการปรับปรุงระบบบริหารจัดการความปลอดภัยด้าน ซึ่งสามารถจัดแบ่งระบบโครงสร้างความปลอดภัยอาหาร ได้เป็น 3 แบบ คือ ระบบหน่วยงานเดียว (Single Agency System) คือ มีหน่วยงานเดียวที่ทำหน้าที่ด้านการตรวจสอบอาหาร ซึ่งแยกตัวออกจากหน่วยงานการประเมินความเสี่ยงและออกกฎหมายอย่างชัดเจน เช่น ประเทศแคนาดา และจีน หรือมีหน่วยงานเดียวที่ดูแลความปลอดภัยอาหารตลอดทั้งห่วงโซ่อาหาร ได้แก่ ประเทศ เดนมาร์ก เนเธอร์แลนด์ นิวซีแลนด์ นอร์เวย์ และอังกฤษ ระบบหลายหน่วยงาน (Multiple Agency System) เช่น ประเทศสหรัฐอเมริกา และระบบบูรณาการ (Integrated System) ได้แก่ ประเทศญี่ปุ่น เยอรมัน และไอร์แลนด์ และได้กล่าวถึงสถานการณ์ความปลอดภัยอาหารในประเทศไทยในปัจจุบัน และปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อระบบโครงสร้างการบริหารจัดการความปลอดภัยอาหารของประเทศ ที่หน่วยงานภาครัฐขาดการวางแผนหลักยุทธศาสตร์ร่วม ขาดการกำหนดนโยบาย และการดำเนินการในลักษณะที่เป็นภาพรวมในทิศทางเดียวกัน ขาดความเชื่อมโยงของนโยบายและแผน และการขาดการเชื่อมโยงข้อมูล ทำให้เกิดปัญหาการดำเนินงานที่ซ้ำซ้อน หรือเกิดช่องว่างในการรับผิดชอบในบางจุด เกิดความขัดแย้งในการตัดสินใจระหว่าง

หน่วยงาน เนื่องจากความไม่ชัดเจนในบทบาทของคนตามกฎหมาย และกล่าวถึงโครงสร้างกฎหมายที่ไม่ครอบคลุมการกำกับดูแลตลอดห่วงโซ่อาหาร ทำให้เกิดปัญหาต่างๆ พร้อมกับเสนอแนวทางในการแก้ไข โดยการปรับปรุงโครงสร้างระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารของประเทศ การปรับปรุงแก้ไขกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหาร และข้อดีจากการปรับปรุงนี้

สรุปผลการดำเนินงาน

ภายหลังการดำเนินการปรับปรุงและยกร่างพระราชบัญญัติอาหารฉบับใหม่นี้ พบว่าโครงสร้างของพระราชบัญญัติอาหารฉบับใหม่ แตกต่างจากฉบับปัจจุบัน คือ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ประกอบด้วย มาตราต่างๆ จำนวน 78 มาตรา โดยแบ่งออกเป็น 8 หมวด ได้แก่ หมวด 1 เรื่อง คณะกรรมการอาหาร หมวด 2 เรื่องการขออนุญาตและการออกใบอนุญาต หมวด 3 เรื่องหน้าที่ของผู้รับอนุญาตเกี่ยวกับอาหาร หมวด 4 เรื่องการควบคุมอาหาร หมวด 5 เรื่องการขึ้นทะเบียนและการโฆษณาเกี่ยวกับอาหาร หมวด 6 เรื่องพนักงานเจ้าหน้าที่ หมวด 7 เรื่องการพักใช้ใบอนุญาตและการเพิกถอนใบอนุญาต หมวด 8 เรื่องบทกำหนดโทษ และบทเฉพาะกาล ส่วนพระราชบัญญัติอาหารฉบับที่ปรับปรุงใหม่นี้ ประกอบด้วย 100 มาตรา แบ่งเป็น 9 หมวด ได้แก่ หมวด 1 เรื่องคณะกรรมการอาหาร หมวด 2 เรื่องการขออนุญาตและการออกใบอนุญาต หมวด 3 เรื่องการผลิตเพื่อจำหน่าย การนำเข้าเพื่อจำหน่าย และการจำหน่าย หมวด 4 เรื่องความรับผิดชอบอันเกิดจากอาหาร หมวด 5 เรื่องการควบคุมอาหาร หมวด 6 เรื่องการโฆษณาเกี่ยวกับอาหาร หมวด 7 เรื่องพนักงานเจ้าหน้าที่ หมวด 8 เรื่องการพักใช้ใบอนุญาตและการเพิกถอนใบอนุญาต หมวด 9 เรื่องบทกำหนดโทษ และบทเฉพาะกาล

ในพระราชบัญญัติอาหารฉบับใหม่จะแบ่งกลุ่มอาหาร สำหรับการกำกับดูแลความปลอดภัย ก่อนอนุญาตให้สินค้าออกสู่ท้องตลาด ได้เป็น 3 กลุ่ม ตามระดับความเสี่ยงของอันตรายในอาหารที่อาจจะมีผลต่อสุขภาพของผู้บริโภค โดยอาหารทุกชนิดจะต้องมีเกณฑ์มาตรฐานทั่วไป (Horizontal Standards) อันได้แก่ มาตรฐานสารตกค้าง (ได้แก่ ยาสัตว์ โลหะหนัก และจุลินทรีย์) มาตรฐานวัตถุเจือปน มาตรฐานวัตถุห้ามใช้ มาตรฐานภาชนะบรรจุ มาตรฐานฉลาก และมาตรฐานการโฆษณา นอกจากนี้สถานที่ผลิตทุกแห่งจะต้องมีระบบประกันคุณภาพการผลิต GMP และขออนุญาตการผลิต เพื่อเป็นการประกันคุณภาพอาหารเบื้องต้นให้มีความปลอดภัย คุ่มค่า และสมประโยชน์ในการใช้ กลุ่มอาหารทั้ง 3 ประกอบด้วย อาหารกลุ่ม 1 “อาหารควบคุมเฉพาะ” ซึ่งเป็นอาหารที่มีความเสี่ยงต่ออันตรายในการบริโภคสูง เช่น อาหารทารก อาหารที่มีกระบวนการผลิตที่มีความเสี่ยง วัตถุดิบหรือสารสกัดที่ไม่มีประวัติการใช้เป็นอาหาร อาหารดัดแปลงพันธุกรรม (GMOs) เป็นต้น ดังนั้นจึงต้องกำหนดให้มีการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร เพื่อแสดงส่วนผสมและองค์ประกอบของอาหารชนิดนั้นๆ พร้อมหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ที่แสดงถึงความปลอดภัยและหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ ที่แสดงประสิทธิภาพขององค์ประกอบใดๆ เมื่อมีการกล่าวอ้างทางสุขภาพ มีระบบประกันคุณภาพการผลิตจะต้องเข้มงวดกว่า GMP นอกจากนี้ยังต้องกำหนดคุณภาพหรือ

มาตรฐานเฉพาะ (Vertical Standard) และต้องมีการตรวจพิสูจน์คุณภาพผลิตภัณฑ์ก่อนออกสู่ท้องตลาด ส่วนอาหารกลุ่ม 2 “อาหารควบคุม” เป็นเป็นอาหารที่ความเสี่ยงต่ออันตรายปานกลาง ดังนั้นการควบคุมด้วยเกณฑ์มาตรฐานทั่วไป และการควบคุมสถานที่ผลิต ด้วยหลักการประกันคุณภาพการผลิต จะเพียงพอในการกำกับดูแลความปลอดภัย อย่างไรก็ตามอาหารกลุ่มนี้เป็นอาหารที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะ จึงจำเป็นต้องกำหนดคุณค่าทางโภชนาการ หรือสาระสำคัญในอาหาร เช่น การกำหนดปริมาณคาเฟอีนในชาและกาแฟ ดังนั้นจึงต้องมีการขออนุญาตการผลิตอาหารใดๆ ในกลุ่มนี้ โดยการจดแจ้งต่อสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาด้วย สำหรับอาหารกลุ่ม 3 “อาหารที่มีชื่ออาหารควบคุมเฉพาะและอาหารควบคุม” เป็นอาหารที่ความเสี่ยงต่ออันตรายต่ำ จึงสามารถควบคุมด้วยเกณฑ์มาตรฐานทั่วไป และการควบคุมสถานที่ผลิตด้วยหลักการประกันคุณภาพการผลิต ซึ่งเพียงพอในการกำกับดูแลความปลอดภัย โดยไม่จำเป็นต้องจดแจ้ง แต่อาจกำหนดให้อาหารบางชนิด ต้องจดแจ้งตามความจำเป็น

ในการปรับปรุงพระราชบัญญัติอาหารให้มีความทันสมัย สามารถรองรับกับสถานการณ์การค้าเสรี และการเปลี่ยนแปลงทางด้านเทคโนโลยีในการผลิตอาหาร ทำให้เกิดผลดีต่อทั้งหน่วยงานภาครัฐ ภาคผู้ผลิตอาหารและผู้บริโภค กล่าวคือ หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องกับการกำกับดูแลความปลอดภัยอาหาร สามารถดำเนินการคุ้มครองผู้บริโภคได้อย่างมีประสิทธิภาพ ลดภาระงานด้านเอกสาร อีกทั้งยังสามารถจัดสรรงบประมาณ ในการดำเนินโครงการทางด้านการเพิ่มศักยภาพของผู้ประกอบการ และการเสริมสร้างศักยภาพของผู้บริโภค และยังพัฒนาเจ้าหน้าที่ภาครัฐ ในการวางแผนและการจัดการความปลอดภัยอาหารในเชิงรุกทั้งระบบ รวมทั้งการลดปัญหาข้อขัดแย้ง ความเข้าใจไม่ตรงกันระหว่างผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่ โดยเฉพาะขั้นตอนการตรวจสอบเอกสาร การขออนุญาต การขอขึ้นทะเบียน การตีความแบ่งแยกผลิตภัณฑ์ ที่มีความสลับซับซ้อนตามการพัฒนาทางด้านเทคโนโลยี และสามารถลดงบประมาณในการใช้จ่ายด้านสาธารณสุข ลดความซ้ำซ้อนของการปฏิบัติงานของหน่วยงานภาครัฐ ในการกำกับดูแลความปลอดภัยอาหารของประเทศในแนวทางสากล ขณะเดียวกันก็สามารถส่งเสริมให้ผู้ประกอบการอาหารภายในประเทศ มีความตื่นตัวในการปรับปรุงและพัฒนาความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารให้สามารถแข่งขันกับตลาด รวมทั้งเกิดจิตสำนึกและตระหนักถึงความรับผิดชอบต่อความปลอดภัยอาหาร สามารถยกระดับมาตรฐานการผลิตให้สูงขึ้น มีความทัดเทียมกับมาตรฐานสากล เพิ่มศักยภาพในการแข่งขันในตลาดการค้าเสรี สำหรับผู้บริโภค จะได้รับอาหารที่ปลอดภัย มีคุณภาพ และได้มาตรฐาน คุ่มค่า สมประโยชน์ ยังทำให้เกิดความรู้และความเข้าใจในเรื่องของอันตรายที่เกิดจากอาหาร ซึ่งจะทำให้ผู้บริโภคเพิ่มความระมัดระวังในการเลือกซื้อสินค้า ทำให้มีการตรวจสอบฉลาก วันหมดอายุ คุณค่าทางโภชนาการ และเพิ่มดุลยพินิจในการเชื่อถือสื่อโฆษณาต่างๆ ทำให้เกิดความปลอดภัยต่อประชาชนโดยรวมทั้งในระยะสั้นและระยะยาว

กิตติกรรมประกาศ

คณะผู้วิจัย ขอขอบคุณสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ที่สนับสนุนเงินทุนวิจัยเป็นจำนวนเงิน 882,000 บาท ทำนองเลขธิการสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา นายแพทย์ นิพนธ์ โพธิ์พัฒนชัย และท่านชนินทร์ เจริญพงศ์ นักวิชาการอาหารและยา 10 ชช. ด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์สาธารณสุข ที่ให้เกียรติมาเป็นประธานในการประชุมระดมความคิดเห็น และให้คำแนะนำในการดำเนินงาน คุณประเวทย์ อรรถสุภผล จากสำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา ที่ให้แนวทางในการปรับปรุงและความกระฉับในการตีความของข้อกำหนดต่างๆ เจ้าหน้าที่ของกองควบคุมอาหารและยา สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ได้ให้ความร่วมมือในการให้ข้อมูลและข้อคิดเห็นในการปรับปรุงกฎหมายอาหาร เจ้าหน้าที่สาธารณสุขจังหวัดที่ได้ให้ความร่วมมือในการระดมความคิดเห็น เจ้าหน้าที่ฝ่ายกฎหมายของหน่วยงานต่างๆ ได้แก่ กรมควบคุมโรค กรมอนามัย กรมปศุสัตว์ กรมประมง กรมวิชาการเกษตร สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กรมโรงงานอุตสาหกรรม กรมการค้าต่างประเทศ และกรมการค้าภายใน สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค และกลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร สมาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย ที่ได้ให้ข้อมูลและข้อคิดเห็นต่างๆ ในการบังคับใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหาร และความซ้ำซ้อนของข้อกำหนดและการปฏิบัติงาน

บทคัดย่อ

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ได้ถูกนำมาบังคับใช้เป็นเวลานานถึง 28 ปี และยังคงใช้อยู่จนถึงปัจจุบัน ในขณะที่ประเทศต่างๆทั่วโลก ได้มีการเปลี่ยนแปลงระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารอย่างมากมาย เนื่องจากเกิดอุบัติการณ์ความไม่ปลอดภัยของอาหาร และการเปลี่ยนแปลงเทคโนโลยีการผลิตอาหารอย่างรวดเร็ว ทั้งด้วยเหตุผลในการคุ้มครองและปกป้องสุขภาพของประชากรภายในประเทศ ในขณะที่เดียวกันก็กลายเป็นเครื่องกีดกันทางการค้าที่ไม่ใช่ภาษี แต่เป็นทางด้านเทคนิค ซึ่งยากที่ประเทศคู่ค้าจะสามารถโต้แย้งได้ ประเทศไทยเองเป็นทั้งผู้ผลิตอาหารรายใหญ่ของโลก ที่มีทั้งการส่งออกและการนำเข้าอาหาร จึงจำเป็นจะต้องมีการปรับปรุงโครงสร้างระบบความปลอดภัยอาหารของประเทศ โดยเฉพาะระบบการคุ้มครองผู้บริโภค เพื่อให้มีความรวดเร็ว ทัดเทียมกับสากล ขณะเดียวกันการจัดการความปลอดภัยอาหารของประเทศไทยเอง ยังมีการจัดการที่ไม่เป็นระบบ ไม่สามารถควบคุมความปลอดภัยได้ตลอดทั้งห่วงโซ่การผลิต ทั้งนี้เนื่องจากกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหารยังล้าหลัง มีความหลากหลายของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง แต่ไม่สามารถแบ่งหน้าที่ได้อย่างชัดเจน มีการทำงานที่ซ้ำซ้อน ขาดการประสานงานที่ดี ดังนั้นจึงต้องมีการปรับปรุงกฎหมายอาหารหลัก ได้แก่ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ให้ทันกับสถานการณ์ในปัจจุบัน และมีความชัดเจน ทำให้เกิดการจัดการระบบความปลอดภัยอาหารของประเทศในเชิงรุก แทนการตั้งรับเช่นที่เป็นอยู่ แม้ว่าทางสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจะได้เคยขอปรับปรุงพระราชบัญญัติอาหารมาแล้วบางส่วน และอยู่ในขั้นตอนรอการพิจารณาของสำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกามาตั้งแต่ปี พ.ศ.2547 แต่ยังไม่สามารถรองรับสภาพการณ์ในปัจจุบันที่มีการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวแล้ว และเป็นการสนองนโยบายของรัฐบาลในการมอบอำนาจให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และการผ่อนถ่ายงานให้หน่วยงานหรือองค์กรที่ผ่านการรับรองดำเนินการแทน

ในการปรับปรุงแก้ไขพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ของโครงการฯนี้ มีประเด็นหลักที่สำคัญในการปรับปรุง ได้แก่สถานที่ผลิตอาหารทุกประเภท ต้องจัดทำระบบประกันคุณภาพของการผลิตตามหลักเกณฑ์วิธีการผลิตอาหารที่ดี หรือ GMP เพื่อให้เกิดความปลอดภัยของอาหารที่ผลิตอย่างสม่ำเสมอ และยังเป็นการพัฒนาผู้ประกอบการให้มีศักยภาพในการแข่งขันทางการค้าได้อย่างมั่นคง และยังทำให้เกิดความสะดวกและรวดเร็วในทางปฏิบัติ เนื่องจากไม่ต้องมุ่งควบคุมผลิตภัณฑ์อาหารทุกชนิดก่อนอนุญาตให้จำหน่ายสู่ท้องตลาด เปิดโอกาสให้องค์กรรัฐหรือเอกชนอื่น มาช่วยดำเนินการในเฉพาะส่วนที่ปฏิบัติได้ เช่น การประเมินเอกสารทางวิชาการ การ

ตรวจสอบสถานประกอบการ เป็นต้น แต่ยังคงการตัดสินใจไว้ที่รัฐ คือ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือสาธารณสุขจังหวัด โดยผู้ประกอบการเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย เช่น ค่าใช้จ่ายในการตรวจสอบ ณ ด่านนำเข้า ทั้งนี้จะทำให้การคุ้มครองผู้บริโภคมีประสิทธิภาพ และเกิดความรวดเร็วทั้งในแง่ธุรกิจและการคุ้มครองผู้บริโภค และเป็นวิธีการปฏิบัติที่เป็นสากล และเป็นการช่วยลดภาระค่าใช้จ่ายและอัตราค่าตัวของภาครัฐ ในขณะที่เดียวกันก็มีการกำหนดให้ผู้ประกอบการและผู้ที่เกี่ยวข้อง ต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการตรวจพิสูจน์ความปลอดภัยของอาหารที่ตนผลิต หรือพิสูจน์ความบริสุทธิ์ของตน และต้องแสดงความรับผิดชอบ เมื่อเกิดผลเสียนั้นๆ อันจะทำให้เกิดความเป็นธรรมแก่ผู้ที่ได้รับความเสียหาย มีการกำหนดเพิ่มเติมเกี่ยวกับ อาหารเสื่อมคุณภาพ เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย และการนำเข้าอาหารจะต้องผ่านการตรวจที่ด่านอาหารและยา นอกจากนี้ยังขยายขอบข่ายอำนาจรัฐมนตรีและสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ให้สามารถบริหารจัดการ เพื่อรองรับการคุ้มครองผู้บริโภคได้มากขึ้น และทำให้เกิดความรวดเร็วในการบริการ มีความยืดหยุ่น และสามารถครอบคลุมทุกกิจกรรมที่เกี่ยวข้องได้ ส่วนการโฆษณาอาหารเน้นการกำกับดูแล โดยการโฆษณาอาหารไม่ต้องขออนุญาต ก่อนการโฆษณา แต่ต้องปฏิบัติตามเกณฑ์ที่กำหนด ยกเว้นการโฆษณาที่เกี่ยวข้องกับการกล่าวอ้างทางสุขภาพ ซึ่งจะมีผลกระทบอย่างยิ่งต่อผู้บริโภค จำเป็นต้องมีการตรวจสอบก่อน จึงต้องขออนุญาตก่อนการโฆษณา หลักการสำคัญที่เพิ่มเติมเกี่ยวกับการส่งออก คือกำหนดหน้าที่ให้ผู้ส่งออกแจ้งรายละเอียด เกี่ยวกับชื่อสินค้า ชื่อและสถานที่ตั้งของผู้ผลิต รหัสสินค้า เลขที่ผลิต และข้อกำหนดของประเทศผู้ซื้อหรือผู้สั่งซื้อ เกี่ยวกับคุณภาพหรือมาตรฐานอาหารที่ผลิตเพื่อส่งออก เพื่อให้เจ้าหน้าที่สามารถดำเนินการกับสินค้าที่ถูกตีกลับจากต่างประเทศได้อย่างเหมาะสม

ภายหลังการดำเนินการปรับปรุงและยกร่างพระราชบัญญัติอาหารฉบับใหม่นี้ พบว่าโครงสร้างของพระราชบัญญัติอาหารฉบับใหม่ แตกต่างจากฉบับปัจจุบัน คือ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ประกอบด้วย มาตราต่างๆ จำนวน 78 มาตรา โดยแบ่งออกเป็น 8 หมวด ได้แก่ หมวด 1 เรื่อง คณะกรรมการอาหาร หมวด 2 เรื่องการขออนุญาตและการออกใบอนุญาต หมวด 3 เรื่องหน้าที่ของผู้รับอนุญาตเกี่ยวกับอาหาร หมวด 4 เรื่องการควบคุมอาหาร หมวด 5 เรื่องการขึ้นทะเบียนและการโฆษณาเกี่ยวกับอาหาร หมวด 6 เรื่องพนักงานเจ้าหน้าที่ หมวด 7 เรื่องการพักใช้ใบอนุญาตและการเพิกถอนใบอนุญาต หมวด 8 เรื่องบทกำหนดโทษ และบทเฉพาะกาล ส่วนพระราชบัญญัติอาหารฉบับที่ปรับปรุงใหม่นี้ ประกอบด้วย 100 มาตรา แบ่งเป็น 9 หมวด ได้แก่ หมวด 1 เรื่องคณะกรรมการอาหาร หมวด 2 เรื่องการขออนุญาตและการออกใบอนุญาต หมวด 3 เรื่องการผลิตเพื่อจำหน่าย การนำเข้าเพื่อจำหน่าย และการจำหน่าย หมวด 4 เรื่องความรับผิดชอบอันเกิดจากอาหาร หมวด 5 เรื่องการควบคุมอาหาร หมวด 6 เรื่องการโฆษณาเกี่ยวกับอาหาร หมวด 7 เรื่อง

พนักงานเจ้าหน้าที่ หมวด 8 เรื่องการพักใช้ใบอนุญาตและการเพิกถอนใบอนุญาต หมวด 9 เรื่องบทกำหนดโทษ และบทเฉพาะกาล

ในพระราชบัญญัติอาหารฉบับใหม่จะแบ่งกลุ่มอาหาร สำหรับการกำกับดูแลความปลอดภัย ก่อนอนุญาตให้สินค้าออกสู่ท้องตลาด ได้เป็น 3 กลุ่ม ตามระดับความเสี่ยงของอันตราย ในอาหารที่อาจจะมีผลต่อสุขภาพของผู้บริโภค โดยอาหารทุกชนิดจะต้องมีเกณฑ์มาตรฐานทั่วไป (Horizontal Standards) อันได้แก่ มาตรฐานสารตกค้าง (ได้แก่ ยาสัตว์ โลหะหนัก และจุลินทรีย์) มาตรฐานวัตถุเจือปน มาตรฐานวัตถุห้ามใช้ มาตรฐานภาชนะบรรจุ มาตรฐานฉลาก และมาตรฐานการโฆษณา นอกจากนี้สถานที่ผลิตทุกแห่งจะต้องมีระบบประกันคุณภาพการผลิต GMP และขออนุญาตการผลิต เพื่อเป็นการประกันคุณภาพอาหารเบื้องต้นให้มีความปลอดภัย คุ่มค่า และสมประโยชน์ในการใช้ กลุ่มอาหารทั้ง 3 ประกอบด้วย อาหารกลุ่ม 1 “อาหารควบคุมเฉพาะ” ซึ่งเป็นอาหารที่มีความเสี่ยงต่ออันตรายในการบริโภคสูง เช่น อาหารทารก อาหารที่มีกระบวนการผลิตที่มีความเสี่ยง วัตถุดิบหรือสารสกัดที่ไม่มีประวัติการใช้เป็นอาหาร อาหารดัดแปลงพันธุกรรม (GMOs) เป็นต้น ดังนั้นจึงต้องกำหนดให้มีการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร เพื่อแสดงส่วนผสมและองค์ประกอบของอาหารชนิดนั้นๆ พร้อมหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ที่แสดงถึงความปลอดภัยและหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ ที่แสดงประสิทธิภาพขององค์ประกอบใดๆ เมื่อมีการกล่าวอ้างทางสุขภาพ มีระบบประกันคุณภาพการผลิตจะต้องเข้มงวดกว่า GMP นอกจากนี้ยังต้องกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะ (Vertical Standard) และต้องมีการตรวจพิสูจน์คุณภาพผลิตภัณฑ์ก่อนออกสู่ท้องตลาด ส่วนอาหารกลุ่ม 2 “อาหารควบคุม” เป็นเป็นอาหารที่ความเสี่ยงต่ออันตรายปานกลาง ดังนั้นการควบคุมด้วยเกณฑ์มาตรฐานทั่วไป และการควบคุมสถานที่ผลิต ด้วยหลักการประกันคุณภาพการผลิต จะเพียงพอในการกำกับดูแลความปลอดภัย อย่างไรก็ตามอาหารกลุ่มนี้เป็นอาหารที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะ จึงจำเป็นต้องกำหนดคุณค่าทางโภชนาการ หรือสาระสำคัญในอาหาร เช่น การกำหนดปริมาณคาเฟอีนในชาและกาแฟ ดังนั้นจึงต้องมีการขออนุญาตการผลิตอาหารใดๆ ในกลุ่มนี้ โดยการจดแจ้งต่อสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาด้วย สำหรับอาหารกลุ่ม 3 “อาหารที่มีใช้อาหารควบคุมเฉพาะและอาหารควบคุม” เป็นอาหารที่ความเสี่ยงต่ออันตรายต่ำ จึงสามารถควบคุมด้วยเกณฑ์มาตรฐานทั่วไป และการควบคุมสถานที่ผลิตด้วยหลักการประกันคุณภาพการผลิต ซึ่งเพียงพอในการกำกับดูแลความปลอดภัย โดยไม่จำเป็นต้องจดแจ้ง แต่อาจกำหนดให้อาหารบางชนิด ต้องจดแจ้งตามความจำเป็น

นอกจากจะมีการปรับปรุงแก้ไขพระราชบัญญัติอาหารดังกล่าวแล้ว ยังมีการสื่อสารและสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับการปรับปรุงกฎหมายอาหาร โดยการนำเสนอบทความ เกี่ยวกับความสำคัญและความจำเป็นในการปรับปรุงกฎหมายอาหาร ให้สาธารณะได้รับทราบ และเข้าใจถึงประเด็นความสำคัญและความจำเป็น ในการปรับปรุงแก้ไขกฎหมายอาหาร ในการคุ้มครองผู้บริโภค

ABSTRACT

The Food Act (B.E.2522) has been enforced for 28 years. Meanwhile, many countries around the world have been dramatically reorganized their food safety management systems due to the incidence of unsafe foods, novel products and novel technologies in order to prevent and protect of their public health. In the same time, it becomes non tariff trade issue which make the exporter difficult to argue. Because Thailand is one of the largest food exporters and importers, it is necessary to reorganize the infrastructure of food safety system especially consumer protection system to be equivalent the international standard. The food safety management system is unorganized and do not totally control the safety of the whole food supply. The food law is drawback and the safety and quality of food supply is governed by a multiple federal agency system. These problems create the overlapping works, lack of cooperative activities and collaborate the technical assistance. Therefore, the Food Act (2522), an only food law, is needed to be revised in order to consolidate the food safety management system. This change intends to achieve the active actions instead of passive actions of federal agency. Although Thai Food and Drug Administration (FDA) had once revised the Food Act (2522) and have been processed in the office of council state since B.E. 2547 but it can not ensure the safety of food in the remarkable changes of this recent situations. In order to response the government policy, The act is now required to decentralization to the competency agencies.

The revision of the Food Act (B.E. 2522) in this project has important issues; all variety of food plants must have the system of quality assurance for food production (good manufacturing practices, GMP) in order to ensure the food safety. This system helps the manufacture to develop the strongly potential for his security in the modern competitive trades. In practice, it also provides the convenience and rapid procedure for the manufactures because some food products can be marketed without Thai FDA's permission. The new act opens the opportunity for the government and private agencies to help some works; for example, evaluation of scientific document, evaluation of quality assurance for food production system. However, the Thai FDA and authorized agency is still in charge for granting the license. It is the manufacture' responsibility for any expense of examination of their product safety. This global principle helps

to facilitate the business, provide the better effectiveness of consumer protection management system. Meanwhile, the product liability is applied to manufactures for proofing their product safety. In addition, the definition of expired food is given in order to prevent re-pack and import of low quality foods. The import food requires for the federal examination at Thai FDA' custom service. The expanded authorization by minister of public health facilitate the management system for consumer protection with flexibility and covering all involved activities. The active action allows an advertisement of food products without permission expect for health claim products. However, all advertisement must follow the principle practices. The exporters are required to give detail information (type, manufacture name and address, product code, lot and requirement of exporting country etc.) due to the traceability principle and suitable management of federal officers for rejected products.

The Food Act (B.E. 2522) contains 78 sections which is divided into 8 chapters; Chapter 1 Food commission, Chapter 2 Application for licenses and the granting of licenses, Chapter 3 Duties of the license concerning food, Chapter 4 Control food, Chapter 5 Product registration and advertisement of food, Chapter 6 Competent officer, Chapter 7 Suspension or revoke of license, Chapter 8 Punishment, and transition provisions. The revised Food Act contains 100 sections and 9 chapters; Chapter 1 Food commission, Chapter 2 Application for licenses and the granting of licenses, Chapter 3 Manufacture, importer and seller, Chapter 4 Product liability, Chapter 5 Control food, Chapter 6 Advertisement of food, Chapter 7 Competent officer, Chapter 8 Suspension or revoke of license, Chapter 9 Punishment, and transition provisions.

In the revised Food Act, food products are divided into 3 categories depending on the risk assessment concerning the potential negative effect on consumer's health. In order to managing the control of food products before marketing, all food products must proceed on horizontal standards including residues (drug, heavy metal and microorganisms), food additive, prohibited additives, packaging, labeling and advertisement standards. In addition, all food plants must register with the system for the quality assurance of food production (i.e. GMP) to ensure the safety, quality and efficacy of foods. Group I 'specific controlled foods' is the high risk foods i.e. baby food, novel processing technology, novel foods and GMO foods. This group is required to identify and register the food recipe. If it claims for health benefits, it must show the scientific documents for proofing its safety and for its efficacy. The quality assurance for food production must be restricted than GMP. The regulation, also, contains the vertical standard and

required to be proof for the quality of food product before launching. Group II ‘controlled foods’ is a group with moderate risk. These foods are controlled by horizontal standards and the registration of food plant with the quality assurance for food production which ensure the safety control. However, the food nutrition and other specific requirement may be required for example the quantification of caffeine in coffee and tea. Therefore, the manufactures have to notify the Thai FDA before marketing. Group III, ‘other foods’, is a group of low risk foods. The safety of these foods is controlled by horizontal standards and the registration of food plant with the system of quality assurance for food production. This group is not required to notify in order to process the food product except for some foods.

In addition, the importance and the necessary for revising the Food Act (B.E. 2522) is reviewed in the article ‘Food safety management system for Thailand’. This article is for communicating and making the clearly understanding by pronouncing the impact of modernization, globalization and modern life style on the Food Act (B.C. 2522) and how the revised Food Act protect the consumers from health hazard, eliminate the limitation of federal agency responsible for food safety and facilitate the better effectiveness in food protection system in Thailand.

สารบัญ

	หน้า
Executive Summary	I
กิตติกรรมประกาศ	XII
บทคัดย่อ	XIII
Abstract	XVI
สารบัญ	XIX
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ปัญหาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย	2
1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
1.4 การดำเนินการวิจัย	2
1.5 ระยะเวลาและสถานที่ในการดำเนินการวิจัย	2
บทที่ 2 การศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้อง	4
2.1 การปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหารประเทศไทยและประเทศคู่ค้าสำคัญ	4
2.2 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหารและการบังคับใช้กฎหมายของสหรัฐอเมริกา อังกฤษ ออสเตรเลีย นิวซีแลนด์ และไทย	17
2.2.1 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหารและการบังคับใช้กฎหมายของประเทศ สหรัฐอเมริกา	17
2.2.2 กฎหมายและการบังคับใช้กฎหมายของประเทศอังกฤษ	20
2.2.3 กฎหมายและการบังคับใช้กฎหมายของประเทศออสเตรเลียและนิวซีแลนด์.....	24
2.2.4 กฎหมายและการบังคับใช้กฎหมายของประเทศไทย	25
2.2.4.1 กฎหมายและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับอาหารที่กำหนด โดยกระทรวง เกษตรและสหกรณ์	32
2.2.4.2 มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารของประเทศไทย ที่กำหนดโดย สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ	32
บทที่ 3 การดำเนินโครงการ	34
3.1 ส่วนที่ 1 : การศึกษาและยกร่างกฎหมายอาหารตามมาตรฐานสากล	34

สารบัญ

หน้า

3.1.1 ศึกษาและรวบรวมข้อมูลกฎหมาย กฎกระทรวง และประกาศกระทรวงต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร	34
3.1.2 ศึกษาปัญหา อุปสรรค ความซ้ำซ้อน และช่องโหว่ของกฎหมายต่างๆเกี่ยวกับ อาหาร	34
3.1.3 ปรับปรุงและแก้ไขพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เพื่อยกร่างกฎหมายอาหาร ฉบับใหม่	34
3.1.4 เสนอยกร่างกฎหมายอาหารฉบับที่ปรับปรุงใหม่ แก่ผู้ที่เกี่ยวข้อง เพื่อขอเสนอ ความคิดเห็น	35
3.2 ส่วนที่ 2 : การสื่อสารและสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับการปรับปรุงกฎหมายอาหาร	35
บทที่ 4 ผลการศึกษาและวิจารณ์	36
4.1 ส่วนที่ 1 : การศึกษาและยกร่างกฎหมายอาหารตามมาตรฐานสากล	36
4.1.1 การศึกษาและรวบรวมข้อมูลกฎหมาย กฎกระทรวง และประกาศกระทรวง ต่างๆ และความซ้ำซ้อนหรือช่องว่างของกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหาร.....	36
4.1.2 การปรับปรุงและแก้ไขพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เพื่อยกร่างกฎหมาย อาหารฉบับใหม่	54
4.1.2.1 ประเด็นหลักในการปรับแก้พระราชบัญญัติอาหารฉบับปัจจุบัน.....	54
4.1.2.2 โครงสร้างและหลักการของพระราชบัญญัติอาหารฉบับใหม่	56
4.1.2.3 ร่างพระราชบัญญัติอาหารฉบับที่ปรับปรุงใหม่	67
4.1.2.4 สาระสำคัญและเจตนารมณ์ของมาตราหลักในพระราชบัญญัติอาหาร ฉบับใหม่	88
4.1.3 ผลดีในการปรับปรุงพระราชบัญญัติอาหาร	103
4.1.3.1 ผลดีโดยรวมจากการปรับปรุงพระราชบัญญัติอาหาร	103
4.1.3.2 ผลดีต่อการทำงานของภาครัฐจากการปรับปรุงพระราชบัญญัติ อาหาร.....	103
4.1.3.3 ผลดีต่อผู้ประกอบการจากการปรับปรุงพระราชบัญญัติอาหาร.....	104
4.1.3.4 ผลดีต่อผู้บริโภคจากการปรับปรุงพระราชบัญญัติอาหาร	105

สารบัญ

หน้า

4.1.4 เปรียบเทียบมาตราต่างๆของพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 กับร่าง พระราชบัญญัติอาหารฉบับปรับปรุงใหม่.....	106
4.1.5 ผลการนำเสนอร่างกฎหมายอาหารฉบับที่ปรับปรุงใหม่แก่ผู้ที่เกี่ยวข้อง เพื่อขอเสนอความคิดเห็น	140
4.2 ส่วนที่ 2 : การสื่อสารและสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับการปรับปรุงกฎหมายอาหาร.....	169
บทที่ 5 สรุปผลการศึกษา	217
บทบรรณานุกรม	223
ภาคผนวก	225
ก. พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522	225
ข. ร่างพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.....(2539)	239

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ปัญหาและความสำคัญของปัญหา

ประเทศไทยมีกฎหมายหลักที่เกี่ยวข้องกับอาหารโดยตรง คือ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 โดยมีกระทรวงสาธารณสุขดำเนินการภายใต้ พรบ. ดังกล่าว ที่รับผิดชอบดูแลกระบวนการผลิตและการนำเข้าอาหาร เพื่อการบริโภคภายในประเทศ และในขณะเดียวกันกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ซึ่งมีหน้าที่รับผิดชอบโดยตรง ต่อการผลิตและการแปรรูปอาหารขั้นต้น ได้แก่ การผลิตในฟาร์ม การเก็บเกี่ยว และการดูแลภายหลังการเก็บเกี่ยวก่อนออกสู่ท้องตลาด โดยดำเนินการภายใต้กฎหมายที่เกี่ยวข้องหลายฉบับ เช่น พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ.2499 (และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2542) พระราชบัญญัติควบคุมอาหารสัตว์ พ.ศ.2525 (และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2542) พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าและจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 พระราชบัญญัติประมง พ.ศ. 2490 เป็นต้น แม้กระทรวงเกษตรและสหกรณ์จะดำเนินการภายใต้พระราชบัญญัติหลายฉบับ แต่ก็ยังไม่สามารถควบคุมกระบวนการผลิตขั้นต้นได้ทั้งหมด สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ซึ่งได้จัดตั้งขึ้นในปีพ.ศ. 2545 ภายใต้กระทรวงเกษตรฯ จึงได้จัดทำมาตรฐานต่างๆที่เกี่ยวข้องกับการผลิตขั้นต้น ก่อนนำมาแปรรูปเป็นอาหาร เช่น มาตรฐานฟาร์ม มาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ มาตรฐานเนื้อสัตว์ชนิดต่างๆ เป็นต้น มาเป็นแนวทางให้แก่ผู้ผลิต ซึ่งมาตรฐานเหล่านี้เป็นมาตรฐานสมัครใจ เพื่อสนับสนุนการส่งออก ยังไม่มีผลบังคับใช้เป็นกฎหมาย จึงทำให้ไม่สามารถควบคุมความปลอดภัย และควบคุมคุณภาพของการผลิตและแปรรูปอาหารขั้นต้น ที่ผลิตเพื่อการจำหน่ายภายในประเทศ ดังนั้นจึงทำให้เกิดช่องว่างของกระบวนการผลิตขั้นต้นดังกล่าวแล้ว

นอกจากนี้เมื่อพิจารณาถึงเงื่อนไข ของระบบการนำเข้าและการส่งออกอาหาร ตามมาตรฐานสากล คือ แนวทางของ CCFICS (CAC/GL 26-1997 : Guideline for the designs, operation, audit and accreditation of food import and export inspection and certification system) จำเป็นที่ประเทศไทยจะต้องพัฒนาระบบการตรวจสอบ และรับรองการนำเข้าและส่งออกสินค้าอาหารให้สอดคล้องกับ CCFICS ดังกล่าว ดังนั้นจึงต้องมีการศึกษาเนื้อหาและรายละเอียดของกฎหมายและกฎระเบียบต่างๆที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ที่มีอยู่ในปัจจุบัน ว่าครอบคลุมตลอดทั้งห่วงโซ่การผลิตอาหารได้อย่างแท้จริง และสามารถนำมาบังคับใช้ได้เหมาะสม ไม่ซ้ำซ้อน และสอดคล้องกับมาตรฐานสากล นำไปสู่ความสามารถในการแข่งขันในตลาดการค้าเสรีได้

และในขณะเดียวกันจำเป็นที่จะต้องมีการสื่อสารข้อมูล เกี่ยวกับการศึกษาและการปรับปรุง เพื่อยกร่างกฎหมายอาหารนี้ ให้แก่ผู้ที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชน เพื่อให้เข้าใจถึงความสำคัญ และความจำเป็นในการปรับปรุงกฎหมายอาหารนี้ และแนวทางของ CCFICS ในการแก้ไขกฎหมาย อันอาจจะมีผลกระทบต่อการดำเนินงานของผู้ที่เกี่ยวข้อง ซึ่งจะทำให้เกิดความมีส่วนร่วมในการ ปรับปรุงกฎหมายดังกล่าว รวมทั้งการเตรียมความพร้อมในการรองรับการบังคับใช้กฎหมายที่ ปรับปรุงใหม่ด้วย

1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

- 1.2.1 เพื่อศึกษาและทบทวนกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหารตลอดทั้งห่วงโซ่การผลิต
- 1.2.2 เพื่อปรับปรุงและยกร่างกฎหมายอาหารฉบับปัจจุบัน ให้สามารถคุ้มครองผู้บริโภคด้าน อาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ และสอดคล้องกับแนวทาง CCFICS ซึ่งจะเป็แนวทางใน การพัฒนาผู้ประกอบการอาหารให้สามารถแข่งขันในตลาดการค้าเสรีได้
- 1.2.3 เพื่อสื่อสารและให้ความรู้เกี่ยวกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ให้แก่ผู้ที่เกี่ยวข้องทั้ง ภาครัฐและเอกชน และบุคคลทั่วไป เพื่อเตรียมความพร้อมในการรองรับการบังคับใช้ กฎหมายที่ปรับปรุงใหม่

1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1.3.1 ได้ยกร่างกฎหมายอาหารที่สอดคล้องกับมาตรฐานสากล ให้แก่สำนักงานคณะกรรมการ อาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข เพื่อนำเสนอต่อสำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา ต่อไป
- 1.3.2 ได้สื่อสารความรู้และข้อมูลเกี่ยวกับความสำคัญและความจำเป็นในการปรับปรุงกฎหมาย อาหาร แนวทางในการปรับปรุง เพื่อให้เกิดความเข้าใจและการยอมรับจากผู้ที่เกี่ยวข้องทั้ง ภาครัฐ ซึ่งจะเป็นผู้ใช้กฎหมาย ภาคการผลิต และผู้บริโภค

1.4 ระยะเวลาและสถานที่ในการดำเนินการวิจัย

1.4.1 ระยะเวลาในการดำเนินการ

6 เดือน จากเดือนธันวาคม พ.ศ. 2549 ถึง เดือนพฤษภาคม พ.ศ. 2550

1.4.2 สถานที่ในการดำเนินการ

- 1) กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
- 2) กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
- 3) กระทรวงพาณิชย์

- 4) กระทรวงอุตสาหกรรม
- 5) กระทรวงมหาดไทย
- 6) กระทรวงการคลัง

บทที่ 2

การศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้อง

2.1 การปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหารประเทศไทยและประเทศคู่ค้าสำคัญ

เครื่องมือที่สำคัญในการปกป้องคุ้มครองผู้บริโภค ทางด้านความปลอดภัยอาหารของแต่ละประเทศ คือ กฎหมาย กฎระเบียบ และมาตรฐานต่างๆที่เกี่ยวข้องกับอาหาร และการบังคับใช้กฎหมายเหล่านั้น ในหลายประเทศโดยเฉพาะประเทศที่มีการนำเข้าอาหารเป็นปริมาณมาก เช่น EU สหรัฐอเมริกา หรือแม้แต่ประเทศผู้ผลิตอาหารที่สำคัญ เช่น ออสเตรเลีย และนิวซีแลนด์ ได้มีการพัฒนาและปรับปรุงระบบความปลอดภัยของประเทศ ทั้งทางด้านโครงสร้างองค์กรที่มีหน้าที่ความรับผิดชอบเกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของทั้งห่วงโซ่อาหาร กฎระเบียบต่างๆ รวมถึงการนำเข้าและการส่งออกอาหาร เพื่อทำให้เกิดความมั่นใจของประชาชนภายในประเทศ และเป็นที่ยอมรับของประเทศคู่ค้า ทำให้เกิดความโปร่งใสในการตรวจสอบ และยังสามารถพัฒนาผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ในการเพิ่มศักยภาพการแข่งขันในเชิงธุรกิจในตลาดการค้าเสรีอีกด้วย

เริ่มจากประเทศอังกฤษ ซึ่งเป็นประเทศที่มีการพัฒนาระบบความปลอดภัยอาหารอย่างต่อเนื่องและยาวนาน ทั้งในสภาวะปกติและสภาวะวิกฤตโรคระบาด เช่น โรควัวบ้า โรคปากและเท้าเปื่อย จนทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างทั่วยุโรป โดยก่อนปี ค.ศ. 2000 หน่วยงานที่มีความรับผิดชอบด้านความปลอดภัยอาหาร คือกระทรวงเกษตร ประมงและอาหาร (Ministry of Agriculture, Fisheries and Food : MAFF) ภายหลังจากเกิดการระบาดของโรควัวบ้า (BSE) และโรคปากและเท้าเปื่อย ในปี ค.ศ. 2001 ทำให้กระทรวงนี้ถูกกำหนดอย่างมาก และถูกยุบไปในที่สุดในปี ค.ศ. 2001 และรัฐบาลอังกฤษในขณะนั้น ได้จัดตั้งหน่วยงานที่เรียก Food Standard Agency (FSA) ให้เป็นหน่วยงานอิสระที่ทำหน้าที่ในการเฝ้าระวังเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร (an independent food safety watchdog) เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค ในส่วนที่เกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารและกฎหมายทางด้านอาหาร ให้คำแนะนำและข้อมูลแก่สาธารณะและรัฐบาล ในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหาร ตั้งแต่ฟาร์มจนถึงโต๊ะ คุณค่าของอาหาร และปกป้องคุ้มครองผู้บริโภคโดยการออกกฎหมาย การบังคับใช้และตรวจติดตามการปฏิบัติตามกฎหมาย โดยทำหน้าที่อย่างเปิดเผยและเป็นอิสระ แต่ยังคงเป็นหน่วยงานของรัฐ (a Government agency) ซึ่งไม่ได้ขึ้นตรงต่อกระทรวงใดๆ แต่รายงานต่อรัฐสภา โดยผ่านทางกระทรวงสาธารณสุข (Department of Health) ดังนั้นหน่วยงานนี้จึงมีหน้าที่รับผิดชอบ ดูแลการคุ้มครองผู้บริโภค โดยทำการประเมินความเสี่ยง (Risk Assessment)

การจัดการความเสี่ยง (Risk Management) และการสื่อสารความเสี่ยง (Risk Communication) ของอาหาร เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภค ให้มีความเสี่ยงต่ออันตรายจากการบริโภคอาหารให้น้อยที่สุด

ในขณะที่ MAFF ที่ถูกยุบไปรวมกับ Department of Environment, Transport and the Regions (DETR) และจัดตั้งเป็น Department of Environment, Food and Rural Affairs (Defra) ซึ่งมีหน้าที่รับผิดชอบทางด้านการคุ้มครองสิ่งแวดล้อม การผลิตอาหารและมาตรฐานการเกษตร การประมง และสังคมชนบท โดย Defra เป็นหน่วยงานสนับสนุนโรงงานที่ผลิตอาหารและเครื่องดื่ม ช่วยกำจัดอุปสรรคต่างๆ เพื่อให้ธุรกิจที่เกี่ยวกับการเกษตรและอาหารสามารถเจริญเติบโตและแข่งขันในเชิงการค้าได้ โดย

- ช่วยทางการตลาด โดยสร้างแรงจูงใจในการปรับปรุงทางการตลาดทั้งในและต่างประเทศ
- ช่วยทางการส่งออก โดยส่งเสริมและบริการเกี่ยวกับการส่งออกสินค้าเกษตรและอาหาร

ส่วนประเทศสหรัฐอเมริกา ซึ่งเป็นประเทศใหญ่และมีระบบความปลอดภัยอาหารที่มีพื้นฐานที่แข็งแกร่งแต่ยึดหยุ่นตามสถานการณ์ ใช้ข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ กฎหมายของแต่ละรัฐ ความรับผิดชอบตามกฎหมายของผู้ผลิต และความร่วมมือกันระหว่างหลายๆ หน่วยงาน ได้แก่ รัฐบาลกลาง รัฐและเจ้าหน้าที่ท้องถิ่น ประกอบกับการปฏิบัติตามแผนแม่บทและระบบความปลอดภัยอาหารอย่างต่อเนื่อง ทำให้มีประสิทธิภาพและบรรลุภารกิจด้านความปลอดภัยของอาหาร อีกทั้งยังทำให้ประชาชนมีความเชื่อมั่นเป็นอย่างสูง ในระบบความปลอดภัยอาหารของประเทศสหรัฐอเมริกา โดยมีหน่วยงานสำคัญที่ดูแลด้านความปลอดภัยของผู้บริโภค ได้แก่ คณะกรรมการอาหารและยา (Food and Drug Administration, FDA) ที่อยู่ภายใต้ Department of Health and Human Services (DHHS) ที่ดูแลเกี่ยวกับอาหารที่ผ่านการแปรรูปโดยส่วนใหญ่ นอกจากนี้ยังมี Food Safety and Inspection Service (FSIS) และ Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS) ภายใต้การกำกับดูแลของกระทรวงเกษตร (U.S. Department of Agriculture's, USDA) ทำหน้าที่ดูแลเนื้อสัตว์และผลผลิตทางการเกษตร และ Environmental Protection Agency (EPA) ที่กำกับดูแลน้ำดื่ม

แผนแม่บทหรือกฎหมายหลักจะถูกกำหนดโดยสภาคองเกรส และกำหนดหน่วยงานและเจ้าหน้าที่ในการรับผิดชอบ แผนแม่บทที่สำคัญของระบบความปลอดภัยอาหารของประเทศสหรัฐอเมริกา ได้แก่ the Federal Food, Drug, and Cosmetic Act (FFDCA), the Federal Meat Inspection Act (FMIA), the Poultry Products Inspection Act (PPIA), the Egg Products Inspection Act (EPIA), Food Quality Protection Act (FQPA), and Public Health Service Act ในแต่ละแผนแม่บทจะมีการร่างวัตถุประสงค์เฉพาะที่จะช่วยให้ประสบความสำเร็จ หน่วยงานที่เกี่ยวกับความ

ปลอดภัยของอาหารแต่ละแห่ง จะมีการพัฒนากฎระเบียบโดยให้แนวทางเฉพาะและใช้วิธีการเฉพาะ รวมทั้งการบังคับใช้กฎหมาย

หน่วยงานที่เกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร จะทำหน้าที่อย่างเข้มงวดในการบังคับใช้กฎหมายและมีบทลงโทษที่รุนแรง ต่อสถานประกอบการที่ผลิตสินค้าไม่ได้มาตรฐานหรือไม่ปลอดภัย โดยทั้ง FDA และ USDA จะทำการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ทั้งการสุ่มตรวจจากท้องตลาด และการตรวจโรงงานผู้ผลิตเป็นประจำทุกปี หรือทำการตรวจสอบเมื่อมีการร้องเรียน และเมื่อมีการตรวจพบการผลิตสินค้าไม่ได้มาตรฐาน หรือไม่ปลอดภัย ในเบื้องต้นจะเรียกร้องให้มีการเรียกคืนสินค้า, ส่งจดหมายเตือน หรือกักกันสินค้า และถ้าผู้ประกอบการไม่ปฏิบัติตาม ก็จะดำเนินการตามกฎหมายและฟ้องร้องในชั้นศาล ส่วนการนำเข้าเป็นหน้าที่ของหน่วยบริการศุลกากรในการตรวจสอบการนำเข้า ซึ่งจะอยู่ในการกำกับของ FDA และ USDA ที่เป็นผู้ตัดสินใจในการอนุญาตหรือปฏิเสธการนำเข้า รวมถึง การอนุญาตให้สินค้าที่ละเมิดบทบัญญัติปรับเปลี่ยนสภาพให้เป็นไปตามบทบัญญัติ การสั่งให้ส่งสินค้ากลับหรือทำลาย

สำหรับประเทศออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ ด้วยความเป็นผู้นำทางด้านการส่งออกสินค้าเกษตรและอาหาร ทำให้ทั้งสองประเทศจำเป็นต้องสร้างระบบความปลอดภัยด้านอาหาร เพื่อรักษาชื่อเสียงและสร้างความเป็นผู้นำในฐานะผู้จัดส่งอาหารที่สะอาดและปลอดภัย โดยอุตสาหกรรมอาหาร ผู้บริโภค ผู้เชี่ยวชาญอาชีพทางด้านสุขภาพสาธารณะ และหน่วยงานต่าง ๆ ของรัฐบาลที่ทำงานทางด้านอาหาร โดยเฉพาะกระทรวงสาธารณสุข และกระทรวงเกษตร ประมง และป่าไม้ ได้ร่วมมือกันในรูปแบบของสภารัฐมนตรีแห่งเครือจักรภพของทั้งสองประเทศจัดตั้ง Food Standards Australia New Zealand (FSANZ) ขึ้น เพื่อกำหนด Food Standards Code ให้ทั้งสองประเทศถือปฏิบัติ รวมทั้งการออกกฎหมาย ระเบียบ วิธีการปฏิบัติ กำหนดมาตรฐานอาหาร และการตรวจติดตามให้เป็นไปตามกฎหมาย และมาตรฐานที่กำหนด เพื่อสร้างความมั่นใจในความปลอดภัยอาหาร ติดตามและคุ้มครองผู้บริโภค และรักษาความสามารถในการส่งออกสินค้าเกษตรและอาหาร โดย FSANZ จัดหาคำแนะนำทางเทคนิค กำหนดมาตรฐานในส่วนประกอบของอาหารและการปิดฉลากแสดงรายการ ให้แก่ภาครัฐบาลเพื่อนำไปปฏิบัติ ระบบตรวจสอบที่นำมาใช้

เพื่อให้มีการดำเนินการตาม Food Standards Code และระเบียบต่าง ๆ ว่าด้วยอาหารปลอดภัย ออสเตรเลียมีหลายหน่วยงานที่รับผิดชอบ เนื่องจากมีระบบการปกครองเป็นรัฐ เขตปกครองและรัฐบาลกลาง โดยมีกระทรวงสาธารณสุขในแต่ละรัฐดูแลในส่วนของการผลิตระดับฟาร์มอยู่ที่กรมวิชาการเกษตร ประมง และป่าไม้ เช่นเดียวกับการส่งออกและนำเข้าสินค้าเกษตรและอาหาร สำหรับนิวซีแลนด์ มีการจัดตั้ง New Zealand Food Safety Authority (NZFSA) ขึ้น โดยรวมเอาส่วนรับผิดชอบที่เคยอยู่ใน Ministry of Health (MoH) และ Ministry of Agriculture and Forestry (MAF) เข้ามาร่วมกันเพื่อรับผิดชอบใน

การเรื่องความปลอดภัยอาหารสำหรับผู้บริโภค และบรรลุข้อกำหนดของประเทศผู้นำเข้าสำหรับสินค้าส่งออก และรับผิดชอบการจัดการต่าง ๆ แทน

สำหรับประเทศญี่ปุ่นซึ่งเป็นประเทศนำเข้าสินค้าอาหารที่สำคัญของโลก ดังนั้นจึงมีความจำเป็นที่จะต้องเข้มงวดกับมาตรการความปลอดภัยอาหาร เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภค ที่มุ่งความปลอดภัยในกระบวนการตั้งแต่ระดับฟาร์มจนถึงการบริโภคขั้นสุดท้าย (From Farm to Table) แต่กระนั้นก็ตามก็ยังมีรายงานการเกิดโรคระบาดจากอาหารอยู่เสมอ ซึ่งความรับผิดชอบทางด้านความปลอดภัยอาหารอยู่ภายใต้สองกระทรวงหลักเช่นเดียวกับประเทศอื่นๆ คือกระทรวงสาธารณสุข แรงงานและสวัสดิการ (Ministry of Health, Labor and Welfare: MHLW) และกระทรวงเกษตร ป่าไม้และประมง (Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries: MAFF) และในปี 2003 รัฐบาลญี่ปุ่นจึงได้จัดตั้ง คณะกรรมการความปลอดภัยของอาหารแห่งประเทศญี่ปุ่น Food Safety Commission: FSC ขึ้น เพื่อแก้ไขปัญหาความซ้ำซ้อนในการตรวจสอบ

ทั้งสองกระทรวงนี้ มีหน้าที่แยกจากกันในการดำเนินการด้านอาหารโดยมีกฎหมายที่เกี่ยวข้องของตน ทั้งนี้ MAFF มีความรับผิดชอบในด้านการดูแลการผลิตสินค้าที่เป็นอาหารและการรับรองคุณภาพ และ MHLW ดูแลเรื่องการจัดการกระจายอาหารที่มั่นคงและมีความปลอดภัย

แต่เนื่องจากการปฏิบัติงาน ยังคงมีช่องว่างในการประสานงานร่วมกัน ของกระทรวงทั้งสอง รัฐบาลญี่ปุ่นจึงได้กำหนดระบบการควบคุมดูแลความปลอดภัยของอาหารตามแนวนอนดังกล่าว ภายใต้กฎหมาย Basic Food Safety Law และจัดตั้ง Food Safety Commission (FSC) ภายใต้สำนักรัฐมนตรี (Cabinet Office) ที่มีประธานสูงสุดคือนายกรัฐมนตรีขึ้น เพื่อเป็นหน่วยงานที่นำกฎหมายสู่การปฏิบัติ เมื่อวันที่ 1 กรกฎาคม 2003 จากแต่เดิมที่มีเพียงการดูแลแยกส่วนในหน่วยงานกระทรวงเกษตร ป่าไม้และประมง (MAFF) และกระทรวงสุขภาพ แรงงานและสวัสดิการ (MHLW) ของญี่ปุ่นเท่านั้น

และจากรายงานของ (US Government Accountability Officer นำเสนอต่อ Congressional Requesters (ปี 2005) เกี่ยวกับการปรับรวมระบบความปลอดภัยอาหารของประเทศต่างๆ (Food Safety: Experiences of Seven Countries in Consolidating Their Food Safety Systems) ด้วยเหตุที่หลายๆประเทศได้ทำการปรับรวม (consolidation) ซึ่งหมายถึงการถ่ายโอนหน้าที่ความรับผิดชอบ และมีการปรับรวมหน่วยงานที่มีหน้าที่เกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร จาก 2-3 หน่วยงานให้เป็นหน่วยงานเดียว หรือที่เรียก single agency ดังนั้น US Government Accountability Officer (GAO) จึงได้ทำการศึกษาและรายงานภาพของการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหารของ 7 ประเทศ ได้แก่ แคนาดา เดนมาร์ก ไอร์แลนด์ อังกฤษ เยอรมัน เนเธอร์แลนด์ และนิวซีแลนด์ เสนอต่อรัฐสภาของสหรัฐอเมริกา โดยรายงานดังกล่าวได้กล่าวถึงวิธีการในการปรับรวมหน้าที่ของหน่วยงานต่างๆของแต่ละประเทศ ความท้าทายที่ต้องเผชิญจากผลการปรับรวมนี้ และผลประโยชน์

ที่ประเทศจะได้รับ โดยทำการสำรวจข้อมูลจากผู้ที่เกี่ยวข้องได้แก่ เจ้าหน้าที่ของรัฐ อุตสาหกรรมอาหาร และผู้บริโภค ดังตารางที่ 1 ที่ได้เปรียบเทียบโครงสร้างหน่วยงานที่รับผิดชอบความปลอดภัยอาหารของทั้ง 7 ประเทศ พบว่าประเทศดังกล่าวได้จัดตั้งหน่วยงานที่มีหน้าที่รับผิดชอบระบบความปลอดภัยอาหารใหม่ ภายใต้กระทรวงที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพของสาธารณะ ยกเว้นประเทศเนเธอร์แลนด์เพียงประเทศเดียวที่เริ่มแรกของการจัดตั้งหน่วยงานใหม่นี้ ได้กำหนดให้อยู่ภายใต้กระทรวงสุขภาพ แต่ในปี 2006 นี้จะย้ายหน่วยงาน ดังกล่าวไปขึ้นอยู่กับกระทรวงเกษตร

ตารางที่ 1 เปรียบเทียบหน่วยงานที่รับผิดชอบทางด้านระบบความปลอดภัยอาหารของประเทศต่างๆที่มีการปรับปรุงโครงสร้าง (จากรายงานของ US Government Accountability Officer นำเสนอต่อ Congressional Requesters , 2005)

ประเทศ	หน่วยงาน/หน้าที่ความรับผิดชอบ			
	ก่อนการปรับปรุงโครงสร้าง		หลังการปรับปรุงโครงสร้าง	
แคนาดา	หน่วยงาน	หน้าที่	หน่วยงาน	หน้าที่
	1) Health Canada 2) Agricultural & Agri-Food Canada 3) Fisheries & Oceans Canada	- การตรวจสอบ - นโยบายอาหาร - การประเมินความเสี่ยง	Canadian Food Inspection Agency (CFIA) ภายใต้กระทรวงเกษตรและ เกษตรอาหาร	-การตรวจสอบอาหารทั้งหมด รวมทั้งอาหารนำเข้า -ห้องปฏิบัติการ -หน่วยงานวิจัย -การจัดการวิกฤต(Crisis Management) -การเรียกคืน -การให้การรับรองเพื่อส่งออก
			Health Canada	-กำหนดนโยบายสาธารณสุข -กำหนดมาตรฐาน -การวิจัย การประเมินความเสี่ยง และการกำหนดระดับ ของสารที่อนุญาตในผลิตภัณฑ์อาหาร

ตารางที่ 1 (ต่อ)

ประเทศ	หน่วยงาน/หน้าที่ความรับผิดชอบ			
	ก่อนการปรับโครงสร้าง		หลังการปรับโครงสร้าง	
	หน่วยงาน	หน้าที่	หน่วยงาน	หน้าที่
อังกฤษ	Ministry of Agriculture, Fisheries and Food (MAFF)	รับผิดชอบด้านความปลอดภัยอาหาร	The Food Standard Agency (FSA) เป็นหน่วยงานอิสระ Department of Health	-ประเมินความเสี่ยงทางวิทยาศาสตร์ -การวิจัย -การจัดการความเสี่ยง -การพัฒนานโยบาย -การกำหนดมาตรฐาน -ตรวจประเมินและควบคุมการตรวจสอบของหน่วยงานท้องถิ่น
			Department of Environment, Food & Rural Affairs (Defra)	-การคุ้มครองสิ่งแวดล้อม -สนับสนุนโรงงานผลิตอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อการแข่งขันในเชิงการค้า -การเกษตรแบบยั่งยืนและผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ -การประมง -การวิเคราะห์ห่วงโซ่อาหารและกฎระเบียบเกี่ยวกับฟาร์ม
			Local Food Authority Environmental Health & Trading Standards Services ซึ่งขึ้นกับ County Council หรือ District Council Department of Health (DH)	ทำหน้าที่ในการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่เนื้อสัตว์ ให้ข้อมูลและคำแนะนำเกี่ยวกับโรคที่เกิดจากการบริโภคอาหารและโรค สัตว์ติดคน และดูแลการโฆษณาอาหารสำหรับเด็ก และอาหารในโรงเรียน

ตารางที่ 1 (ต่อ)

ประเทศ	หน่วยงาน/หน้าที่ความรับผิดชอบ			
	ก่อนการปรับโครงสร้าง		หลังการปรับโครงสร้าง	
	หน่วยงาน	หน้าที่	หน่วยงาน	หน้าที่
เดนมาร์ก	1) Ministry of Agriculture 2) Ministry of Fisheries 3) Municipalities	การตรวจสอบ	Danish Veterinary & Food Administration (DVFA) (ปี 1999-2004 อยู่ภายใต้ Ministry of Food, Agriculture and Fisheries (MFAF) แต่ตั้งแต่สิงหาคม 2004 ย้ายไปอยู่ภายใต้ Ministry of Family and Consumer Affairs)	รับผิดชอบเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารทั้งหมด ตรวจสอบอาหารสัตว์และการตรวจสอบปลาเนื้อเรือ
			Plant Directorate อยู่ภายใต้ MFAF	ตรวจสอบอาหารสัตว์
	1) Ministry of Health 2) Ministry of Agriculture 3) Ministry of Fisheries	กำหนดมาตรฐาน	Directorate for Fisheries อยู่ภายใต้ MFAF	ตรวจสอบปลาเนื้อเรือ

ตารางที่ 1 (ต่อ)

ประเทศ	หน่วยงาน/หน้าที่ที่ความรับผิดชอบ			
	ก่อนการปรับโครงสร้าง		หลังการปรับโครงสร้าง	
	หน่วยงาน	หน้าที่	หน่วยงาน	หน้าที่
เยอรมัน	1) Federal Ministry of Health 2) Ministry of Food, Agriculture & Forestry	การวิจัย การประเมินความเสี่ยง และการสื่อสารความเสี่ยง	The Federal Ministry of Consumer Protection, Food & Agriculture มี 2 หน่วยงานที่เกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร ได้แก่ -The Federal Office of Consumer Protection & Food Safety - The Federal Institute for Risk Assessment	-เป็นแกนหลักในการจัดการความปลอดภัยอาหาร ประสานกิจกรรมความปลอดภัยอาหาร พัฒนากฎระเบียบทั่วไป -ทำหน้าที่ในการประเมินความเสี่ยงและจัดหาข้อเสนอแนะทางวิทยาศาสตร์
	Municipalities & Local governments	-นำกฎระเบียบไปปฏิบัติ -การตรวจสอบและควบคุมดูแล	Municipalities & Local governments	-นำกฎระเบียบไปปฏิบัติ -การตรวจสอบและควบคุมดูแล

ตารางที่ 1 (ต่อ)

ประเทศ	หน่วยงาน/หน้าที่ความรับผิดชอบ			
	ก่อนการปรับโครงสร้าง		หลังการปรับโครงสร้าง	
	หน่วยงาน	หน้าที่	หน่วยงาน	หน้าที่
เนเธอร์แลนด์	Inspectorate for Health & Veterinary Public Health ภายใต้ Ministry of Public Health, Welfare & Sports	ตรวจสอบอาหารทั่วไป	The Food and Consumer Product Safety Authority เป็นหน่วยงานอิสระ ภายใต้ Ministry of Public Health, Welfare & Sports และตั้งแต่ปี 2003 ได้ย้ายไปขึ้นกับ Ministry of Agriculture, Nature & Food Quality	- ประเมินความเสี่ยงและการวิจัย – ระบุและวิเคราะห์อันตราย สำคัญต่อความปลอดภัยอาหารและผลิตภัณฑ์สำหรับการบริโภค - การบังคับใช้กฎหมาย(Enforcement) - การสื่อสารความเสี่ยง
	National Inspectorate Service for Livestock and Meat ภายใต้ Ministry of Agriculture, Nature & Food Quality	ตรวจสอบผลิตภัณฑ์จากสัตว์		

ตารางที่ 1 (ต่อ)

ประเทศ	หน่วยงาน/หน้าที่ความรับผิดชอบ			
	ก่อนการปรับโครงสร้าง		หลังการปรับโครงสร้าง	
ไอร์แลนด์	หน่วยงาน	หน้าที่	หน่วยงาน	หน้าที่
	1) Department of Agriculture & Food 2) Department of Environment 3) Department of Public Enterprise 4) Marine Department 5) Department of Enterprise, Trade & Employment 6) Department of Health & Children 7) คณะกรรมการด้านสุขภาพส่วนภูมิภาค 8 แห่ง 8) สำนักงานส่วนท้องถิ่น 33 แห่ง	ต่างทำหน้าที่ตรวจสอบและบังคับใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหาร	The Food Safety Authority of Ireland (FSAI) เป็นหน่วยงานอิสระภายใต้ Department of Health & Children	-ประเมินความเสี่ยง -การจัดการความเสี่ยง -การสื่อสารความเสี่ยง -การควบคุมการบังคับใช้กฎหมาย โดยกำหนดข้อตกลงด้านการปฏิบัติงานกับหน่วยงานด้านความปลอดภัยอาหารเดิมในการตรวจสอบ

ตารางที่ 1 (ต่อ)

ประเทศ	หน่วยงาน/หน้าที่ความรับผิดชอบ			
	ก่อนการปรับโครงสร้าง		หลังการปรับโครงสร้าง	
	หน่วยงาน	หน้าที่	หน่วยงาน	หน้าที่
นิวซีแลนด์	1) Ministry of Health 2) Ministry of Agriculture and Forestry		New Zealand Food Standards Authority (NZFSA) เป็น single, independent food safety agency และเป็น semi-autonomous body ที่ติดต่อกับ Ministry of Agriculture and Forestry	-รับผิดชอบตลอดห่วงโซ่อาหารจากฟาร์มถึงโต๊ะ -ให้คำแนะนำในการปรับปรุงนโยบายของรัฐบาล -ให้ข้อมูลแก่สาธารณะ -เฝ้าระวัง -กำหนดมาตรฐาน -การบังคับใช้กฎหมาย -การวิจัย -การประเมินความเสี่ยง
สหรัฐอเมริกา	Food & Drug Administration (FDA) ภายใต้ Department of Health & Human Services (DHHS)	ดูแลเกี่ยวกับอาหารที่ผ่านการแปรรูป		
	Food Safety & Inspection Service (FSIS) และ Animal & Plant Health Inspection Service (APHIS) ภายใต้ US Department of Agriculture (USDA)	ดูแลเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร	ยังไม่มีเปลี่ยนแปลงโครงสร้าง	

ส่วนโครงสร้างระบบความปลอดภัยอาหารของประเทศไทย หน่วยงานหลักที่รับผิดชอบในการคุ้มครองผู้บริโภคภายในประเทศ คือ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข ส่วนกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ก็เป็นอีกหน่วยงานหนึ่ง ที่เกี่ยวข้องกับระบบความปลอดภัยอาหาร โดยทำหน้าที่ในการควบคุมและดูแลการผลิตขั้นตอน ซึ่งประกอบด้วยกรมต่างๆ ได้แก่ กรมปศุสัตว์ดูแลการผลิตทางด้านสัตว์ กรมประมงดูแลการผลิตสินค้าประมง และกรมวิชาการเกษตรดูแลสินค้าการเกษตรทางด้านพืชต่าง รวมทั้งเป็นหน่วยงานสนับสนุนการผลิตสินค้าทางการเกษตรเพื่อการส่งออก ดังนั้นระบบความปลอดภัยอาหารของประเทศไทย จึงมีหลายกระทรวงที่รับผิดชอบร่วมกัน และมีกฎหมายหลายฉบับที่เกี่ยวข้อง ครองผู้บริโภคภายในประเทศ ได้แก่ กระทรวงสาธารณสุขมีหน้าที่ควบคุมภายใต้กฎหมาย พ.ร.บ.อาหาร พ.ศ.2522 และ พ.ร.บ.ยา พ.ศ. 2510 ซึ่งควบคุมยาสัตว์และอาหารเสริมที่มีส่วนผสมยาสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์หน้าที่ควบคุมภายใต้กฎหมาย พ.ร.บ.ประมง พ.ศ.2490 พ.ร.บ. คุ้มครองพันธุ์พืช พ.ศ. 2542 ประกาศกระทรวง เรื่องการนำเข้าซากสัตว์ พ.ศ. 2544 พ.ร.บ.วัตถุมีพิษ (เกี่ยวกับสารฆ่าแมลงที่ใช้ในการเกษตร) พ.ศ. 2535 พ.ร.บ.ควบคุมอาหารสัตว์ พ.ศ. 2542 และพ.ร.บ.ควบคุมการบำบัดโรคสัตว์ ในขณะที่กระทรวงอุตสาหกรรมมีหน้าที่ควบคุมภายใต้กฎหมาย พ.ร.บ. ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 และกระทรวงพาณิชย์ มีหน้าที่ควบคุมภายใต้กฎหมาย พ.ร.บ. ควบคุมการนำเข้าและส่งออกสินค้า พ.ศ. 2522

จากความหลากหลายของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหาร ทำให้ในปี พ.ศ. 2534 มีการจัดตั้งคณะกรรมการแห่งชาติด้านอาหาร ซึ่งได้ประกาศนโยบายแห่งชาติด้านอาหารขึ้นในปี พ.ศ. 2535 โดยกำหนดให้มีการเผยแพร่ความรู้แก่ประชาชน ให้มีการพัฒนาองค์กรที่รับผิดชอบทางด้านอาหาร และปรับปรุงกฎหมายและมาตรการกำกับดูแล นอกจากนี้ยังมีพัฒนาระบบความปลอดภัยอาหารมาจากต่อเนื่อง โดยในปี พ.ศ.2542 ได้จัดตั้งระบบความปลอดภัยอาหารแห่งชาติและในปี พ.ศ. 2545 ได้จัดทำแผนยุทธศาสตร์ ความปลอดภัยอาหาร และแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบให้แก่ กระทรวงสาธารณสุขและ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ นอกจากนี้ยังได้จัดตั้งหน่วยงานใหม่ขึ้นในกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ คือสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร (มกอช.) ในปี พ.ศ.2545 โดยกำหนดให้หน่วยงานนี้เป็นหน่วยงานกลางเกี่ยวกับมาตรฐานสินค้าเกษตร สินค้าเกษตรแปรรูป และอาหารของประเทศ โดยการกำหนดมาตรฐานและการรับรองมาตรฐาน ตั้งแต่ระดับไร่นา จนถึงผู้บริโภค การเจรจาเพื่อแก้ปัญหาทางการค้าเชิงเทคนิค เพื่อปรับปรุงและยกระดับคุณภาพสินค้าเกษตรและอาหารของไทย ให้มีคุณภาพได้มาตรฐานสามารถแข่งขันในเวทีโลกได้

จากโครงสร้างระบบความปลอดภัยอาหาร ทางด้านองค์กรที่รับผิดชอบความปลอดภัยอาหาร จำเป็นที่หน่วยงานที่รับผิดชอบในการควบคุมการผลิตขั้นต้น คือกระทรวงเกษตรและ

สหกรณ์ และหน่วยงานที่ควบคุมการแปรรูปอาหาร รวมทั้งการคุ้มครองผู้บริโภค คือกระทรวงสาธารณสุข จะต้องมีการประสานงานกันอย่างแนบแน่นและเข้มแข็ง ในการทำหน้าที่รับผิดชอบทางด้านความปลอดภัยอาหาร และมีการแลกเปลี่ยนข้อมูลซึ่งกันและกันตลอดเวลา โดยปราศจากการขัดแย้งใดๆ จึงจะทำให้ระบบความปลอดภัยอาหารของประเทศสามารถดำเนินไปได้อย่างเป็นรูปธรรมและอย่างมีประสิทธิภาพ และสามารถแก้ไขสภาวะวิกฤตโรคระบาดที่เกี่ยวข้องกับอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2.2 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหารและการบังคับใช้กฎหมายของสหรัฐอเมริกา อังกฤษ ออสเตรเลีย นิวซีแลนด์ และไทย

กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหารของประเทศสหรัฐอเมริกา อังกฤษ ออสเตรเลีย และนิวซีแลนด์ และประเทศไทย รวมถึงการบังคับใช้กฎหมายดังกล่าว จะมีประเด็นสำคัญในเนื้อหาของกฎหมายหลักที่เกี่ยวข้องกับอาหารในแต่ละประเทศ ไม่แตกต่างกันมากนัก โดยจะกล่าวถึงความหมายและมาตรฐานของอาหาร การปลอมปน การแสดงเท็จ การผลิต การนำเข้าและการส่งออก ข้อห้ามและบทลงโทษ รวมไปถึงกฎระเบียบต่างที่เกี่ยวข้องกับอาหารแต่อาจมีรายละเอียดที่แตกต่างกันบ้าง ดังนี้

2.2.1 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหารและการบังคับใช้กฎหมายของประเทศสหรัฐอเมริกา

กฎหมายหลักที่เกี่ยวกับอาหาร คือ Food Drug and Cosmetic Act ที่ได้รับการปรับปรุงใหม่ในปี ค.ศ. 2004 ซึ่งเนื้อหาของกฎหมายฉบับนี้ ได้กล่าวถึงการละเมิดกฎหมายและบทลงโทษ โดยการลงโทษปรับของสหรัฐอเมริกาในการละเมิดกฎหมายดังกล่าว มีตั้งแต่ไม่เกิน 1,000 ดอลลาร์จนถึง 500,000 ดอลลาร์ และการสั่งอายัดสินค้า ซึ่งเจ้าของสินค้าจะต้องเป็นผู้เสียค่าใช้จ่ายให้แก่ USFDA ในการเข้าไปดำเนินการกับสินค้านั้นๆ ในส่วนของกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ได้ให้คำจำกัดความและมาตรฐานอาหาร ระบุถึงอาหารปลอมปน อาหารแสดงเท็จ ข้อกำหนดสำหรับการแสดงฉลากของสารเสริมอาหาร การควบคุมเมื่อเกิดภาวะฉุกเฉิน (EMERGENCY PERMIT CONTROL) ปริมาณสารพิษหรือสารอันตรายที่ยอมให้มีได้ (TOLERANCES FOR POISONOUS INGREDIENTS IN FOOD) ปริมาณสารกำจัดศัตรูพืชตกค้างและที่ยอมให้มีได้และข้อยกเว้น (TOLERANCES AND EXEMPTIONS FOR PESTICIDE CHEMICAL RESIDUES) ข้อกำหนดของวิตามินและแร่ธาตุ ข้อกำหนดของอาหารทารก (REQUIREMENTS FOR INFANT FORMULAS) ส่วนประกอบของอาหารชนิดใหม่ (NEW DIETARY INGREDIENTS) การเก็บรักษาและการตรวจสอบบันทึก (MAINTENANCE AND INSPECTION OF RECORDS) การทดสอบและการตรวจสอบ (EXAMINATIONS AND INVESTIGATIONS) ของพนักงาน

เจ้าหน้าที่ บันทึกการขนส่งสินค้าระหว่างรัฐ (RECORDS OF INTERSTATE SHIPMENT) การตรวจสอบโรงงาน (FACTORY INSPECTION) การประกาศต่อสาธารณชน (PUBLICITY) ที่จะต้องมีการเผยแพร่ข้อมูลเกี่ยวกับอันตราย และการหลอกลวงผู้บริโภคของอาหาร การตรวจสอบอาหารทะเล (SEAFOOD INSPECTION) ข้อกำหนดเรื่องสีที่ใช้ในอาหาร ค่าธรรมเนียม (FEES) การให้ข้อมูลและการศึกษา (INFORMATION AND EDUCATION) การพิจารณาผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม (ENVIRONMENTAL IMPACT REVIEW) รายงานความปลอดภัย (SAFETY REPORTS)

และยังมีกฎระเบียบที่เป็นข้อกำหนดทั่วไป ซึ่งเป็นกฎหมายส่วนกลาง (Federal regulation) ที่เรียก Code of Federal regulation (CFR) ข้อกำหนดนี้จะมีการปรับปรุงข้อมูลอยู่ตลอดเวลา ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับ FDA อยู่ใน Title ที่ 21 และข้อกำหนดในส่วนของอาหารจะอยู่ใน Title 21 part 100-169 และที่เกี่ยวข้องกับ USDA ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับพืชและสัตว์จะอยู่ใน US Code Title 7 Agriculture

กฎหมายอื่นๆที่เกี่ยวข้องได้แก่

- มีกฎหมายการบรรจุหีบห่อและการแสดงฉลากที่เป็นธรรม (The Fair Packaging and Labeling Act, FPLA) ที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากที่ให้ข้อมูลถูกต้องตามความเป็นจริง และใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นธรรมของอาหาร รวมไปถึงผลิตภัณฑ์นำเข้า โดยทำการกำหนดหลักเกณฑ์ในการแสดงฉลากโดยเฉพาะรูปแบบ ฟอนท์ และสิ่งที่จะต้องแสดงบนฉลาก
- กฎหมายการแสดงฉลากโภชนาการและการศึกษา (The Nutrition Labeling and Education Act, NLEA) โดยกำหนดให้อาหารทุกชนิดแสดงข้อมูลโภชนาการในฉลากในรูปแบบเดียวกัน ซึ่งการอ้างถึงคุณค่าทางโภชนาการต่างๆจะต้องผ่านการตรวจสอบจาก FDA และยังสามารถให้ร้านอาหารให้ข้อมูลทางโภชนาการที่เป็น "reasonable basis" ในอาหารที่มีการอ้างถึงสุขภาพในปรากฏในเมนูอาหาร หรือป้ายประกาศ เช่น อาหารสำหรับผู้ป่วยหรือกลุ่มผู้บริโภคเฉพาะ (medical or dietary groups)
- กฎหมายอาหารเสริมสุขภาพและการศึกษา (Dietary Supplement Health And Education Act of 1994) โดยกำหนดคำจำกัดความของอาหารเสริมสุขภาพและให้มีการแสดงข้อมูลต่างๆถูกต้องเกี่ยวกับการเสริมคุณค่าตามที่มีการกล่าวอ้างต่อผู้บริโภค
- กฎหมายการแสดงฉลากอาหารก่อโรคมุมิแพ้และการป้องกันผู้บริโภค (Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004) ซึ่งเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคและการติดฉลากสารก่อภูมิแพ้ในอาหารที่เกี่ยวข้อง
- กฎหมายการคุ้มกันสาธารณสุขและการตอบโต้การก่อการร้ายทางชีวภาพ (Public Health Security and Bioterrorism Response Act, 2002) ที่จะต้องมีการป้องกันการปลอมปนอาหารโดยเจตนา กำหนดการกักกันเพื่อการบริหารจัดการ การห้ามนำเข้าสินค้าอาหาร การ

เก็บและการตรวจสอบบันทึกเกี่ยวกับอาหาร การขึ้นทะเบียนโรงงานอาหาร การแจ้งข้อมูลสินค้าอาหารนำเข้าล่วงหน้า การทำเครื่องหมายปฏิเสธการนำเข้า เนื่องจากสินค้านั้นคุกคามต่อสุขภาพ ข้อห้ามในการย้ายทำนำเข้า การแจ้งเจ้าหน้าที่ของรัฐเกี่ยวกับอาหารนำเข้า การให้ทุนแก่รัฐเพื่อใช้ในการตรวจสอบและการดำเนินการของรัฐ เมื่อได้รับแจ้งเกี่ยวกับการปลอมปนในอาหารนำเข้า

- กฎหมายการตรวจสอบเนื้อสัตว์ (The Federal Meat Inspection Act of 1906) ซึ่งออกโดยกระทรวงเกษตรของสหรัฐอเมริกา (USDA) ภายใต้การกำกับดูแลของหน่วยบริการตรวจสอบและความปลอดภัยของอาหาร (The Food Safety and Inspection Service, FSIS) ซึ่งทำหน้าที่ในการตรวจสอบสัตว์ก่อนถูกฆ่า วิธีการฆ่า ซากและการติดฉลากซาก จนสิ้นสุดกระบวนการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เช่น การบด การแช่แข็ง ซึ่งรวมทั้งขั้นตอนการติดฉลาก บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา และยังมีข้อกำหนดเกี่ยวกับการสุขาภิบาลโรงงาน ข้อห้ามต่างๆ การตรวจซากก่อนส่งออก
- กฎหมายการตรวจสอบผลิตภัณฑ์จากสัตว์ปีก (Poultry Product Inspection Act of 1957) นอกจากนี้ยังมีกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหารจากหน่วยงานอื่นๆ ได้แก่
- Food Quality Protection Act of 1996 เป็นกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการคุ้มครองคุณภาพของอาหารในเรื่องของสารกำจัดศัตรูพืชและสารตกค้าง
- Filled Milk Act of 1923 เป็นกฎหมายในการควบคุมดูแลนมหรือผลิตภัณฑ์นม
- Import Milk Act of 1927 เป็นกฎหมายในการควบคุมดูแลนมนำเข้า
- Trademark Act of 1946 เป็นกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับเครื่องหมายทางการค้า
- Federal Advisory Committee Act of 1972 เป็นกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการจัดตั้งคณะกรรมการที่ให้คำปรึกษาในด้านต่างๆ เช่น การจัดทำแนวทาง(guideline) การเสนอหัวข้อเพื่อทำประชาพิจารณ์ การประชุมแลกเปลี่ยนความรู้ เป็นต้น
- The National Environmental Policy Act of 1969 เป็นกฎหมายที่ดูแลปกป้องสภาพแวดล้อม และควบคุมมลพิษในสิ่งแวดล้อม เช่น การตกค้างของสารกำจัดศัตรูพืช และ สารเคมีในธรรมชาติ
- Lead-Based Paint Poisoning Prevention Act of 1971 เป็นกฎหมายควบคุมการเคลือบสีบนภาชนะต่างๆ ไม่อนุญาตให้เคลือบสีบนเครื่องครัว แก้วน้ำ ภาชนะใส่อาหาร
- Federal Anti-Tampering Act of 1983 เป็นกฎหมายในการคุ้มครองผู้บริโภค
- Sanitary Food Transportation Act of 1990 เป็นกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการขนส่งที่อยู่ภายใต้การดูแลกระทรวงคมนาคม (the Secretary of Transportation) โดยควบคุมดูแลการสุขาภิบาลระหว่างการขนส่งสินค้าอาหารสดและอาหารที่ผ่านการแปรรูป โดยมีข้อบังคับ

ของลักษณะพาหนะที่ใช้ในการขนส่งอาหาร การตรวจสอบการขนส่งอาหาร รวมทั้งการให้คำแนะนำ การฝึกอบรม และบทลงโทษ เป็นต้น

2.2.2 กฎหมายและการบังคับใช้กฎหมายของประเทศอังกฤษ

ประเทศอังกฤษได้ออกกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับอาหารอย่างเป็นระบบ และครอบคลุมในทุกรายละเอียดอย่างรัดกุม โดยแบ่งได้เป็น 13 ส่วน คือ

ส่วนที่ 1 ความปลอดภัยอาหาร (Food Safety)

- กฎหมายสำคัญที่เกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร คือ Food Safety Act 1990 ซึ่งให้อำนาจเจ้าหน้าที่ในการตรวจสอบอาหารสำหรับการบริโภค การขาย และการจัดจำหน่าย อาหารที่สงสัยว่าจะไม่เป็นไปตามกฎระเบียบ กำหนดให้สถานที่ประกอบการอาหารต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบของสุขศาสตร์อาหาร หรือ Food Hygiene Regulations รวมทั้งกระบวนการผลิตอาหารต้องสอดคล้องกับ Food Processing Regulations การบังคับใช้กฎหมายโดยกำหนดวิธีการปฏิบัติของเจ้าหน้าที่ที่จะเข้าไปในสถานประกอบการอาหาร เพื่อควบคุมให้เป็นไปตามกฎหมาย กำหนดโทษของผู้กระทำความผิด ให้ลงโทษจำคุก ไม่เกิน 2 ปี และ/หรือปรับไม่มีกำหนด โดยทั่วไปศาลจะปรับไม่เกิน 5,000 ปอนด์ และจำคุกไม่เกิน 6 เดือน ในกรณีที่ร้ายแรงศาลจะสั่งปรับในอัตราสูงสุด คือ 20,000 ปอนด์

ภายใต้ Food Safety Act 1990 ได้มีการจัดทำวิธีการปฏิบัติที่เรียก **Codes of Practices** ซึ่งไม่ได้เป็นข้อกำหนด แต่เป็นแนวทางในการปฏิบัติสำหรับเจ้าหน้าที่ของหน่วยงานท้องถิ่น (Local Authorities) จำนวน 20 Codes ที่สำคัญ คือ การสุ่มตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ มาตรฐานการตรวจอาหาร การตรวจสอบสุขลักษณะของอาหาร การควบคุมอุณหภูมิ การควบคุมอุปกรณ์เครื่องใช้เกี่ยวกับอาหาร การแช่เยือกแข็งอาหาร การควบคุมผลิตภัณฑ์ประมง ระบบการเตือนอันตรายจากอาหาร สุขลักษณะของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ และสุขลักษณะของผลิตภัณฑ์นม เป็นต้น รวมไปถึงคุณสมบัติและประสิทธิภาพของเจ้าหน้าที่ตรวจสอบ

- The General Product Safety Regulations 1994 ซึ่งเป็นการนำกฎระเบียบของ EU ตาม Council Directive 92/59/EEC มาจัดทำเกี่ยวกับความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารทั่วไป รวมทั้ง อาหารและเครื่องดื่ม สำหรับผู้บริโภค

ส่วนที่ 2 : ฉลากอาหารและตลาดอาหาร (Food Labelling and the Marketing of Food)

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง มี 4 ฉบับ ได้แก่

- Food Labelling Regulations 1996
- การแสดงวัตถุเจือปนอาหาร (Declaration on Additives) ตามข้อกำหนดของ Food Labelling Regulation 1996

- Lot Marking Regulations เป็นข้อกำหนดเกี่ยวกับ การระบุ “lot” หรือ “batch” ของทั้งห่วงโซ่การผลิตอาหาร เพื่อการเรียกคืน
- Wine Regulations เป็นกฎระเบียบของการแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์ไวน์

ส่วนที่ 3 : กฎระเบียบเกี่ยวกับองค์ประกอบและฉลากของอาหารเฉพาะ (Regulations on the Composition and Labelling of Particular Foods) โดยกำหนดองค์ประกอบและฉลากของอาหารต่อไปนี้

- ขนมปังและแป้ง (Bread and Flour)
- เคซีนและเคซีนัท (Caseins and Caseinates)
- โกโก้และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต (Cocoa and Chocolate Products)
- กาแฟและผลิตภัณฑ์กาแฟ (Coffee and Coffee Products)
- นมข้นและนมผง (Condensed and Dried Milk)
- นมพร้อมดื่ม (Drinking Milk)
- Erucic Acid
- การแสดงฉลากสำหรับปลาและผลิตภัณฑ์จากปลา (Labelling of Fish and Fish Products)
- แป้ง (Flour)
- น้ำผลไม้ (Fruit Juices and Nectars)
- น้ำผึ้ง (Honey)
- อาหารสูตรทารก (Infant Formulation and Follow-on Formula)
- แยมและผลิตภัณฑ์ใกล้เคียง (Jam and Similar Products)
- ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (Meat Products)
- นมและผลิตภัณฑ์นม (Milk and Milk Products –Protection of Designation)
- น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำดื่มบรรจุขวด (The Natural Mineral Water, Spring Water and Bottled Drinking Water)
- อาหารแช่เยือกแข็ง (Quick-Frozen Foods)
- อาหารลดน้ำหนัก (Slimming Foods)
- Spreadable Fats
- น้ำตาล (Sugar)
- อาหารสำหรับทารกหย่านม (Weaning Foods)
- อาหารทางการแพทย์ (Medical Foods)
- ข้อกำหนดของอาหารเสริม (Food Supplements Regulations)
- อาหารที่มีประกาศเฉพาะ (Notification Foods)
- การเติมสารสำหรับ PARNUTS Foods (Addition of Substances to PARNUTS Foods)

ส่วนที่ 4 : ข้อกำหนดเกี่ยวกับความปลอดภัยทางเคมีของอาหาร (Regulations dealing with the chemical safety of food) ได้กำหนดเกี่ยวกับ

- การแสดงฉลากของวัตถุเจือปนอาหาร (Food Additives Labelling)
- Aflatoxins
- Kava-Kava in Food (England) Regulations 2002
- Arsenic
- สารเคมีปนเปื้อน (Chemical Contaminants)
- Chloroform
- สี (Colours)
- Extraction Solvents
- Flavourings
- Food Contact Materials and Articles
- Mineral Hydrocarbons
- วัตถุเจือปนอื่นๆ (Miscellaneous Additives)
- Pesticides
- Sweeteners
- ดีบุก (Tin)
- Tryptophan
- Veterinary Medicines

ส่วนที่ 5 : ไข่และสัตว์ปีก (Eggs & Poultry) ได้กำหนดเกี่ยวกับ

- Egg Products
- Ungraded Eggs
- Eggs (Marketing Standards)
- Poultry Meat (Marketing Standards)

ส่วนที่ 6 : กฎหมายอื่นๆ (Other Legislation) ได้กำหนดเกี่ยวกับ

- Alcoholic Liquor Duties Act 1979
- Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE)
- อาหารสัตว์ (Animal Feedingstuffs)
- การนำเข้าผลิตภัณฑ์ที่มีแหล่งกำเนิดมาจากสัตว์ จากประเทศที่ 3 (Third Country Imports)
- Salmonella and Other Pathogens in Poultry

ส่วนที่ 7 : กฎหมายอื่นๆที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ได้แก่

- Agriculture and Horticulture Act 1964

ส่วนที่ 8 : การควบคุมอาหาร (Food Control) ได้กำหนดเกี่ยวกับ

- Official Control of Foodstuffs
- Food Control of Irradiation

ส่วนที่ 9 : Food Protection in an Emergency ได้กำหนดเกี่ยวกับ

- The Food and Environment Protection Act 1985
- Radioactive Contamination of Foodstuffs and Feeding stuffs
- Radioactivity in Foodstuffs and Feeding stuffs Originating From Third Countries

ส่วนที่ 10 : Novel Foods / Genetically Modified Organisms ได้กำหนดเกี่ยวกับ

- Novel Foods
- Genetically Modified Organisms (GMOs)

ส่วนที่ 11 : Hygiene Legislation ได้กำหนดเกี่ยวกับ

- Fishery Products and Live Bivalve Molluscs
- Food Hygiene (General) ซึ่งกำหนดกฎระเบียบทั่วไปของสุขลักษณะในการเตรียม การผลิต การบรรจุ การเก็บรักษา การขนส่ง การกระจาย การดูแล และการวางจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหาร และวิธีการทวนสอบความสอดคล้องกับกฎระเบียบนี้ รวมทั้งคุณภาพของน้ำสำหรับการบริโภค และที่ใช้ในการผลิตอาหาร และกำหนดสุขลักษณะของร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์
- Ice Cream (Heat Treatment)
- Meat Hygiene กำหนดทั้ง Poultry Meat, Farmed Game Bird Meat and Rabbit Meat, Fresh Red Meat, Wild Game Meat, เนื้อบดและการเตรียม (Minced Meat and Meat Preparations) และ Collagen and Gelatin
- Milk and Milk Products

ส่วนที่ 12 : มาตรฐานทางการตลาด (Marketing Standards) ได้กำหนดเกี่ยวกับ

- Eggs – Marketing Standards
- Fresh Fruit and Vegetables Marketing Standards
- Olive Oil
- Organic Food
- Preserved Fish Products
- Protection of Food Names
- Spirit Drinks

- กฎหมายอื่นๆ ได้แก่

The Trade Description Act 1968

The Consumer Protection Act 1987 เป็นกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคจากการเอาเปรียบของราคาสินค้า การบริการ และอื่นๆ ทางการค้า

The Price Act 1974 – 1995 กำหนดให้มีการติดป้ายราคาสินค้า เครื่องดื่ม และอาหาร ที่จำหน่ายสำหรับสาธารณะ และแสดงภาษีมูลค่าเพิ่มด้วย

ส่วนที่ 13 : Weights and Measures Legislation

The Weights and Measures Act 1985 กำหนดให้อาหารที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ต้องแสดงน้ำหนักสุทธิของผลิตภัณฑ์ ระบบการควบคุมน้ำหนัก

2.2.3 กฎหมายและการบังคับใช้กฎหมายของประเทศออสเตรเลียและนิวซีแลนด์

ประเทศออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ ได้จัดทำกฎหมายที่เรียก Food Standards Australia New Zealand Act 1991 ร่วมกัน และในปี ค.ศ. 2002 ก็ได้กำหนดมาตรฐานที่เกี่ยวกับอาหารด้วยกัน เรียก *Australia New Zealand Food Standards Code* โดยเป็นมาตรฐานอาหารเดียวกันทั้งในออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ ซึ่งมาตรฐานนี้ได้กำหนดเกี่ยวกับ ความปลอดภัยทางจุลินทรีย์ของอาหาร (microbiological safety of food) องค์ประกอบของอาหาร (composition of food) รวมถึงการปนเปื้อน (contaminants) สารตกค้าง (residues) สิ่งเจือปน (additives) และอื่นๆ ข้อมูลเกี่ยวกับอาหาร รวมถึง ฉลากและการโฆษณา (labelling and advertising) และ การใช้มาตรฐานนั้นๆ ซึ่งมาตรฐานที่เกี่ยวกับอาหารนี้ จัดเป็นมาตรฐานบังคับสำหรับสินค้าอาหารที่ผลิตและนำเข้าเพื่อจำหน่ายในออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ แม้ว่าจะมีการใช้มาตรฐานอาหารร่วมกัน แต่นิวซีแลนด์ จะแยกเรื่องของมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร และมาตรฐานการผลิตและแปรรูปออกจากมาตรฐานอาหารที่จัดทำร่วมออสเตรเลีย เช่น ค่าปริมาณสารเคมีตกค้าง หรือ MRLs (maximum residue limits) ในอาหาร สุขอนามัยอาหาร (food hygiene) และการผลิตขั้นต้น หรือข้อบังคับการส่งออกที่เกี่ยวข้องกับการค้ากับประเทศที่ 3 รวมทั้งระบบกักกัน (quarantine systems) แต่อย่างไรก็ตามการมี single Code ช่วยให้การดำเนินธุรกิจอาหารของทั้งสองประเทศสะดวกและเป็นการลดต้นทุน

สำหรับAustralia New Zealand Food Standards Code นี้แบ่งเป็น 4 บท ดังนี้

- บทที่ 1 เกี่ยวข้องกับมาตรฐานที่ใช้กับอาหารทั่วไป ซึ่งจะไม่รวมถึง Maximum residue limits (MRLs) และข้อกำหนดในการผลิตของนิวซีแลนด์
- บทที่ 2 เกี่ยวข้องกับมาตรฐานของอาหารแต่ละประเภท
- บทที่ 3 เกี่ยวข้องกับสุขอนามัยอาหาร (food hygiene) ของออสเตรเลีย
- และบทที่ 4 เกี่ยวข้องกับมาตรฐาน primary production of food ของออสเตรเลีย

มาตรฐานอาหาร (food standards) ที่กำหนด มีประเด็นสำคัญ ดังนี้

1. ส่วนประกอบ (composition)
2. ฉลาก (labeling)
3. การปนเปื้อน (contaminants) รวมถึง การกำหนดเชื้อจุลินทรีย์

สำหรับออสเตรเลีย มาตรฐานอาหารจะครอบคลุมกระบวนการในห่วงโซ่อาหาร ตั้งแต่การผลิตขั้นต้นจนถึงการแปรรูปอาหารและการจำหน่าย

ในส่วนของมาตรฐานของอาหารแต่ละชนิด ทั้งสองประเทศได้จัดทำมาตรฐานของกลุ่มอาหาร ดังนี้

- Cereals
- Meat, Eggs and Fish
- Fruits and Vegetables
- Edible oils
- Dairy Products
- Non-alcoholic Beverages
- Alcoholic Beverages
- Sugar and Honey
- Special Purpose Foods
- Standards for Other Foods (ประเภทน้ำส้มสายชูและเกลือ)

2.2.4 กฎหมายและการบังคับใช้กฎหมายของประเทศไทย

กฎหมายหลักที่เกี่ยวกับอาหารของประเทศไทย คือ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 โดยมีกระทรวงสาธารณสุข เป็นหน่วยงานที่ดำเนินการภายใต้พระราชบัญญัตินี้ และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ซึ่งเป็นหน่วยงานภายใต้กระทรวงสาธารณสุข ที่มีอำนาจและหน้าที่ในการคุ้มครองและดูแลทางด้านความปลอดภัยอาหาร ได้ออกกฎกระทรวงฯ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ที่ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร อีกมากมาย ซึ่งถ้าจัดกลุ่มของประกาศกระทรวงฯ โดยศึกษาจากการจัดกลุ่มกฎระเบียบของประเทศไทย ที่ครอบคลุมเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารในทุกกระบวนการและชัดเจน จะทำให้สามารถพิจารณาเปรียบเทียบความแตกต่างของกฎระเบียบของประเทศไทยและของประเทศไทย ที่นำมาเป็นตัวแทน ได้ชัดเจนขึ้น โดยจัดกลุ่มกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหารของประเทศไทย เป็นส่วนๆ คร่าวๆ ได้ดังนี้

ส่วนที่ 1 : ข้อกำหนดเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร (Food Safety) กฎหมายสำคัญที่เกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร ได้แก่

- พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เป็นกฎหมายหลัก ที่กล่าวถึง คำจำกัดความเกี่ยวกับอาหาร ค่าธรรมเนียมต่างๆ ให้มีการกำหนดอาหารควบคุมเฉพาะ กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร และกำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการผลิตและการนำเข้าเพื่อจำหน่าย อัตราส่วนของวัตถุที่ใช้เป็นส่วนผสมอาหาร ให้ หลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการใช้วัตถุเจือปนในอาหาร คุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร อาหารที่ห้ามผลิตและนำเข้า หลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจ การเก็บตัวอย่าง การยึด การอายัด และการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการ กำหนดประเภทและชนิดอาหารที่ต้องมีฉลาก ข้อความในฉลาก เงื่อนไข และวิธีการแสดงฉลาก ตลอดจนหลักเกณฑ์และ วิธีการโฆษณาในฉลาก การขออนุญาตและการออกใบอนุญาตเกี่ยวกับอาหาร การควบคุมอาหาร การขึ้นทะเบียนและการโฆษณาเกี่ยวกับอาหาร และบทลงโทษ

ส่วนที่ 2 : ข้อกำหนดเกี่ยวกับการควบคุมอาหาร (Food Control) ได้แก่

- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 154) พ.ศ.2537 เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย และ(ฉบับที่ 215) พ.ศ.2544 เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย และ (ฉบับที่ 174) พ.ศ.2539 เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามนำเข้าหรือจำหน่าย และ(ฉบับที่ 260) พ.ศ.2545 เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามนำเข้าหรือจำหน่าย และ(ฉบับที่ 261) พ.ศ.2545 เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย และ(ฉบับที่ 2) (ฉบับที่ 263) พ.ศ.2545 เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย และ(ฉบับที่ 264) พ.ศ. 2545 เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย และ(ฉบับที่ 292) พ.ศ.2548 เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย
- ประกาศกระทรวงฯ ฉบับที่ 144) พ.ศ.2535 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และ (ฉบับที่ 179) พ.ศ.2540 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 2) และ(ฉบับที่ 253) พ.ศ.2545 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 3)
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 102) พ.ศ.2529 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีกัมมันตรังสี
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 103) พ.ศ.2529 เรื่อง กำหนดกรรมวิธีการผลิตอาหารซึ่งมีการใช้กรรมวิธีการฉายรังสี
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 116) พ.ศ.2531 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีกัมมันตรังสี (ฉบับที่ 2)

- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 283) พ.ศ. 2547 เรื่อง กำหนดปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันที่ใช้ทอดหรือประกอบอาหารเพื่อจำหน่าย

ส่วนที่ 3 : ข้อกำหนดเกี่ยวกับสุขลักษณะในการผลิต (Hygiene Legislation) ได้แก่

- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 220) พ.ศ. 2544 เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 3)

ส่วนที่ 4 : ข้อกำหนดเกี่ยวกับฉลากอาหาร ได้แก่

- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 182) พ.ศ.2541 เรื่อง ฉลากโภชนาการ และ(ฉบับที่ 219) พ.ศ.2544 เรื่อง ฉลากโภชนาการ (ฉบับที่ 2)
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 194) พ.ศ.2543 เรื่อง ฉลาก และ(ฉบับที่ 252) พ.ศ.2545 เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ 2)
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 100) พ.ศ.2529 เรื่อง การแสดงฉลากของวุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 167) พ.ศ.2538 เรื่อง การขยายระยะเวลาการใช้ฉลากนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 168) พ.ศ. 2538 เรื่อง การขยายระยะเวลาการใช้ฉลากอาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 169) พ.ศ.2538 เรื่อง การขยายระยะเวลาการใช้ฉลากอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 221) พ.ศ.2544 เรื่อง กำหนดประเภทอาหารที่ต้องแสดงเลขสารบบอาหารที่ฉลาก
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 237) พ.ศ.2544 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 244) พ.ศ.2544 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารที่มีวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารรวมอยู่ในภาชนะบรรจุ
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 245) พ.ศ.2544 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารที่มีส่วนผสมของว่านหางจระเข้
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 251) พ.ศ.2545 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารที่ได้จากเทคนิคการดัดแปรพันธุกรรมหรือพันธุวิศวกรรม

- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 255) พ.ศ.2545 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารที่มีใบแป๊ะก๊วยและสารสกัดจากใบแป๊ะก๊วย

ส่วนที่ 5 : ข้อกำหนดเกี่ยวกับองค์ประกอบและฉลากของอาหารเฉพาะ ได้แก่

- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 44) พ.ศ. 2523 เรื่อง แป้งข้าวกล้อง
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 56) พ.ศ. 2524 เรื่อง น้ำมันปาล์ม และ(ฉบับที่ 184) พ.ศ.2542 เรื่อง น้ำมันปาล์ม (ฉบับที่ 2) และ(ฉบับที่ 234) พ.ศ.2544 เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 56 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันปาล์ม
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 57) พ.ศ.2524 เรื่อง น้ำมันมะพร้าว และ(ฉบับที่ 235) พ.ศ.2544 เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 57 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันมะพร้าว
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 61) พ.ศ. 2524 เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และ (ฉบับที่ 135) พ.ศ.2534 เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 2) และ(ฉบับที่ 220) พ.ศ. 2544 เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 3) และ(ฉบับที่ 256) พ.ศ.2545 เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 4) และ(ฉบับที่ 284) พ.ศ. 2547 เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 5)
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 78) พ.ศ. 2527 เรื่อง น้ำแข็ง และ (ฉบับที่ 137) พ.ศ.2534 เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 2) และ(ฉบับที่ 254) พ.ศ.2545 เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 3) และ(ฉบับที่ 285) พ.ศ.2547 เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 4)
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 83) พ.ศ. 2527 เรื่อง ซ็อกโกแลต
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 121) พ.ศ.2532 เรื่อง อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 150) พ.ศ. 2536 เรื่อง ข้าวเติมวิตามิน
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 156) พ.ศ.2537 เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และ(ฉบับที่ 286) พ.ศ. 2547 เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 2)
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 157) พ.ศ.2537 เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และ(ฉบับที่ 171) พ.ศ. 2539 เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 2) และ(ฉบับที่ 287) พ.ศ. 2547 เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 3)
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 158) พ.ศ.2537 เรื่อง อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 23) พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือ มาตรฐานวิธีการผลิต และฉลาก สำหรับน้ำมันถั่วลิสง และ(ฉบับที่ 233) พ.ศ.2544 เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 23 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือ มาตรฐาน วิธีการผลิตและฉลาก สำหรับน้ำมันถั่วลิสง
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 195) พ.ศ.2543 เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 196) พ.ศ. 2543 เรื่อง ชา และ(ฉบับที่ 277) พ.ศ.2546 เรื่อง ชา (ฉบับที่ 2)
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 197) พ.ศ. 2543 เรื่อง กาแฟ และ(ฉบับที่ 276) พ.ศ.2546 เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ 2)
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 198) พ.ศ.2543 เรื่อง น้ำมันถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 199) พ.ศ.2543 เรื่อง น้ำแร่ธรรมชาติ
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 200) พ.ศ.2543 เรื่อง ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 201) พ.ศ.2543 เรื่อง ซอสบางชนิด
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 202) พ.ศ.2543 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อย โปรตีนของถั่วเหลือง และ(ฉบับที่ 248) พ.ศ.2544 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อย โปรตีนของถั่วเหลือง (ฉบับที่ 2)
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 203) พ.ศ. 2543 เรื่อง น้ำปลา
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 205) พ.ศ.2543 เรื่อง น้ำมันและไขมัน
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 206) พ.ศ.2543 เรื่อง น้ำมันเนย
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 207) พ.ศ.2543 เรื่อง เนยเทียม
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 208) พ.ศ.2543 เรื่อง ครีม
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 209) พ.ศ.2543 เรื่อง เนยแข็ง
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 210) พ.ศ.2543 เรื่อง อาหารกึ่งสำเร็จรูป
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 211) พ.ศ. 2543 เรื่อง น้ำผึ้ง
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 212) พ.ศ.2543 เรื่อง รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่ และ (ฉบับที่ 241) พ.ศ.2544 เรื่อง รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่ (ฉบับที่ 2) และ(ฉบับที่ 294) พ.ศ. 2548 เรื่อง รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 213) พ.ศ.2543 เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะ บรรจุที่ปิดสนิท

- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 214) พ.ศ.2543 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และ (ฉบับที่ 230) พ.ศ.2544 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 2) และ(ฉบับที่ 290) พ.ศ. 2548 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 3)
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 222) พ.ศ.2544 เรื่อง ไอศกรีม และ(ฉบับที่ 257) พ.ศ.2545 เรื่อง ไอศกรีม (ฉบับที่ 2)
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 223) พ.ศ.2544 เรื่อง วัตถุแต่งกลิ่นรส
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 224) พ.ศ.2544 เรื่อง ขนมนึ่ง
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 225) พ.ศ.2544 เรื่อง น้ำเกลือปรุงอาหาร
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 226) พ.ศ.2544 เรื่อง เนยใสหรือกี้ (Ghee)
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 227) พ.ศ.2544 เรื่อง เนย
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 228) พ.ศ.2544 เรื่อง หมากรับและลูกอม
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 236) พ.ศ.2544 เรื่อง ไข่เยี่ยวม้า
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 238) พ.ศ.2544 เรื่อง อาหารมีวัตถุประสงคพิเศษ
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 242) พ.ศ.2544 เรื่อง ผลิตภัณฑ์กระเทียม
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 243) พ.ศ.2544 เรื่อง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 265) พ.ศ. 2545 เรื่อง นมโค และ(ฉบับที่282) พ.ศ.2547 เรื่อง นมโค (ฉบับที่2)
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 266) พ.ศ.2545 เรื่อง นมปรุงแต่ง
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 267) พ.ศ.2545 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่280) พ.ศ.2547 เรื่อง ชาสมุนไพร
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 289) พ.ศ.2548 เรื่อง นมเปรี้ยว
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 293) พ.ศ.2548 เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

ส่วนที่ 6 : ข้อกำหนดเกี่ยวกับความปลอดภัยทางเคมีของอาหาร ได้แก่

- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 98) พ.ศ.2529 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน และ (ฉบับที่ 273) พ.ศ.2546 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน (ฉบับที่ 2)
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 113 (พ.ศ.2531)เรื่อง โขเคี่ยมชั้คลาเมตและอาหารที่มี โขเคี่ยมชั้คลาเมต
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 151) พ.ศ.2536 เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร และ (ฉบับที่ 247) พ.ศ.2544 เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร (ฉบับที่ 2)
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 231) พ.ศ.2544 เรื่อง อาหารที่มียาสัตว์ตกค้าง
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 259) พ.ศ.2545 เรื่อง การใช้ไมทิลแอลกอฮอล์เป็นสารช่วยในการผลิต (Processing aid) อาหารบางชนิด

- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 262) พ.ศ.2545 เรื่อง สติวิโอไซด์และอาหารที่มีส่วนผสมของ สติวิโอไซด์
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 268) พ.ศ. 2546 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อน สารเคมีบางชนิด
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 269) พ.ศ. 2546 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อน สารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 281) พ.ศ.2547 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 288) พ.ศ. 2548 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

ส่วนที่ 7 : ข้อกำหนดเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ ได้แก่

- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 92) พ.ศ.2528 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ การใช้ภาชนะบรรจุและการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุอาหาร
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 111) พ.ศ.2531 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของ ภาชนะบรรจุพลาสติก การใช้ภาชนะบรรจุพลาสติกและการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุอาหาร
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 117) พ.ศ.2532 เรื่อง ขวดนม
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 295) พ.ศ.2548 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของ ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

ส่วนที่ 8 : ข้อกำหนดเกี่ยวกับการคุ้มครองทางด้านอาหารเมื่อเกิดกรณีฉุกเฉิน (Food Protection in an Emergency) ได้แก่

- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 296) พ.ศ.2549 เรื่อง อาหารที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้า

ส่วนที่ 9 : Novel Foods / Genetically Modified Organisms ได้แก่

- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 251) พ.ศ.2545 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารที่ได้จากเทคนิค การดัดแปรพันธุกรรมหรือพันธุวิศวกรรม

ส่วนที่ 10 : กฎหมายอื่นๆ (Other Legislation) ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ได้แก่

- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 153) พ.ศ.2537 เรื่อง เกลือบริโกล
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 204) พ.ศ.2543 เรื่อง น้ำส้มสายชู
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 272) พ.ศ.2546 เรื่อง สุรา
- ประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 275) พ.ศ.2546 เรื่อง สุรา (ฉบับที่ 2)

2.2.4.1 กฎหมายและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับอาหารที่กำหนด โดยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ได้แก่

- พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ.2499 และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2542
- พระราชบัญญัติควบคุมอาหารสัตว์ พ.ศ.2525 และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2542
- พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าและจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535
- พระราชบัญญัติสถานพยาบาลสัตว์ พ.ศ.2533
- พระราชบัญญัติโรคพิษสุนัขบ้า พ.ศ.2535
- พระราชบัญญัติบำรุงพันธุ์สัตว์ พ.ศ. 2509
- พระราชบัญญัติประมง พ.ศ.2490
- กฎหมายว่าด้วยการสงวนและคุ้มครองสัตว์ป่า พ.ศ.2535
- กฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและการรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ ปี พ.ศ.2535
- กฎหมายว่าด้วยวัตถุอันตราย พ.ศ.2535
- พระราชบัญญัติคุ้มครองพันธุ์พืช พ.ศ. 2542
- พระราชบัญญัติพันธุ์พืช พ.ศ. 2535
- พระราชบัญญัติวัตถุอันตราย พ.ศ. 2535
- พระราชบัญญัติปุ๋ย พ.ศ. 2518
- พระราชบัญญัติกักกันพืช พ.ศ. 2542
- พระราชบัญญัติอ้อยและน้ำตาลทราย พ.ศ. 2527

2.2.4.2 มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารของประเทศไทย ที่กำหนดโดยสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ แบ่งเป็นกลุ่มใหญ่ๆ ได้ดังนี้

- มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารกลุ่มพืช
- มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารกลุ่มสัตว์
- มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารกลุ่มประมง
- มาตรฐานเกษตรปศุสัตว์อินทรีย์
- มาตรฐานเกษตรและอาหารอื่นๆ เช่น ข้อกำหนดสำหรับวัสดุภัณฑ์ไม้เพื่อส่งออก

จากที่กล่าวมานี้ จะเห็นว่าแม้กฎหมายและกฎระเบียบที่ออกโดยกระทรวงสาธารณสุข และกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ยังไม่ครอบคลุมถึงการผลิตและการแปรรูปอาหารขั้นต้น ได้ครอบคลุมทั้งห่วงโซ่การผลิต แม้ว่าทางสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ จะได้ ออกมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารหลายฉบับ แต่ก็ยังไม่ครอบคลุมทั้งหมด และมาตรฐานเหล่านั้นเป็นเพียงมาตรฐานสมัครใจ เพื่อสนับสนุนการส่งออก ยังไม่มีผลบังคับใช้เป็นกฎหมาย จึง

ทำให้ไม่สามารถควบคุมความปลอดภัย และควบคุมคุณภาพของการผลิตและแปรรูปอาหารขั้นต้น
ที่ผลิตเพื่อการจำหน่ายภายในประเทศ

บทที่ 3

การดำเนินโครงการ

วิธีการดำเนินโครงการ

การดำเนินโครงการแบ่งเป็น 2 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 : การศึกษาและยกร่างกฎหมายอาหารตามมาตรฐานสากล

ส่วนที่ 2 : การสื่อสารและสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับการปรับปรุงกฎหมายอาหาร

3.1 ส่วนที่ 1 : การศึกษาและยกร่างกฎหมายอาหารตามมาตรฐานสากล

3.1.1 ศึกษาและรวบรวมข้อมูลกฎหมาย กฎกระทรวง และประกาศกระทรวงต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร

โดยการรวบรวมและค้นคว้าข้อมูลกฎหมาย กฎกระทรวง ประกาศกระทรวงที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ได้แก่ กระทรวงสาธารณสุข กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กระทรวงพาณิชย์ กระทรวงอุตสาหกรรม กระทรวงมหาดไทย กระทรวงการคลัง เป็นต้น ทั้งจาก website และขอความร่วมมือจากนิติกรในแต่ละหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

3.1.2 ศึกษาปัญหา อุปสรรค ความซ้ำซ้อน และช่องโหว่ของกฎหมายต่างๆ ที่เกี่ยวกับอาหาร

นำข้อมูลกฎหมายที่รวบรวมจากข้อ 3.1.1 มาศึกษาปัญหา อุปสรรค ความซ้ำซ้อน และช่องโหว่ของกฎหมายเหล่านั้น โดยการสัมภาษณ์ สอบถาม จากเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องกับการใช้กฎหมาย ได้แก่ นิติกร ผู้ทรงคุณวุฒิที่เกี่ยวข้อง ของหน่วยงานที่ใช้กฎหมาย ได้แก่ กระทรวงสาธารณสุข ประกอบด้วย กรมควบคุมโรค กรมอนามัย ตัวแทนจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ประกอบด้วย กรมปศุสัตว์ กรมประมง กรมวิชาการเกษตร และสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงอุตสาหกรรม ประกอบด้วย กรมโรงงานอุตสาหกรรม กระทรวงพาณิชย์ ประกอบด้วย กรมการค้าต่างประเทศ และกรมการค้าภายใน สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานกฤษฎีกา และกลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย

3.1.3 ปรับปรุงและแก้ไขพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เพื่อยกร่างกฎหมายอาหารฉบับใหม่

จากข้อมูลกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหาร และปัญหา อุปสรรค ความซ้ำซ้อนของกฎหมาย และการบังคับใช้กฎหมายของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง นำมาดำเนินการวิเคราะห์ ปรับปรุงแก้ไขพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ฉบับที่ใช้อยู่ในปัจจุบัน เพื่อให้เกิดความสมบูรณ์ และแก้ไขในส่วนที่ซ้ำซ้อน และมีความสอดคล้องกับแนวทางสากล โดยการจัดประชุมระดมสมองระหว่างทีม

วิจัยและผู้ทรงคุณวุฒิทั้งทางด้านกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค และทางด้านการบังคับใช้กฎหมาย พร้อมทั้งเขียนเจตนารมณ์ หลักการและเหตุผลของแต่ละมาตรา

3.1.4 เสนอยกร่างกฎหมายอาหารฉบับที่ปรับปรุงใหม่ แก่ผู้ที่เกี่ยวข้อง เพื่อขอเสนอความคิดเห็น
 โดยการจัดประชุมผู้ที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ เจ้าหน้าที่ที่บังคับใช้กฎหมายของกองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เจ้าหน้าที่สาธารณสุขจังหวัด เพื่อพิจารณาและเสนอความคิดเห็นในแต่ละมาตราของกฎหมายอาหารฉบับที่ปรับปรุงใหม่นี้

3.2 ส่วนที่ 2 : การสื่อสารและสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับการปรับปรุงกฎหมายอาหาร

เป็นการนำเสนอบทความ เกี่ยวกับความสำคัญและความจำเป็นในการปรับปรุงกฎหมายอาหาร เพื่อให้สาธารณะได้รับทราบ และเข้าใจถึงประเด็นความสำคัญและความจำเป็น ในการปรับปรุงแก้ไขกฎหมายอาหาร ในการคุ้มครองผู้บริโภค

บทที่ 4

ผลการศึกษาและวิจารณ์

4.1 ส่วนที่ 1 : การศึกษาและยกร่างกฎหมายอาหารตามมาตรฐานสากล

4.1.1 การศึกษาและรวบรวมข้อมูลกฎหมาย กฎกระทรวง และประกาศกระทรวงต่างๆ และความซ้ำซ้อนหรือช่องว่างของกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหาร

จากการศึกษาและรวบรวมข้อมูลกฎหมาย กฎกระทรวง และประกาศกระทรวงต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร และจากการสัมภาษณ์ สอบถามเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องกับการใช้กฎหมาย ได้แก่ นิติกร ผู้ทรงคุณวุฒิที่เกี่ยวข้อง ของหน่วยงานที่บังคับใช้กฎหมายเหล่านั้น รวมถึงสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานรัฐมนตรี และและกลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย เพื่อศึกษาความซ้ำซ้อนและช่องว่างของกฎหมายที่เกี่ยวกับการกำกับดูแลด้านอาหาร ตลอดห่วงโซ่ของการผลิตอาหาร ของหน่วยงานเหล่านั้น รวมทั้งข้อเสนอแนะในการปรับปรุงและแก้ไขกฎหมายอาหาร และประเด็นสำคัญอื่นๆที่เกี่ยวข้อง แยกตามกระทรวง ได้ดังนี้

1. กระทรวงสาธารณสุข

1.1 กรมควบคุมโรค

1.1.1 กฎหมายที่หน่วยงานบังคับใช้และเกี่ยวข้องกับเรื่องอาหาร

กฎหมายที่กรมควบคุมโรคบังคับใช้ ได้แก่ พระราชบัญญัติโรคติดต่อ พระราชบัญญัติควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภคไม่สูบบุหรี่ และร่างพระราชบัญญัติควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์

1.1.1.1 พระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ.2523 เกี่ยวข้องในห่วงโซ่อาหาร ในประเด็นดังต่อไปนี้

- การควบคุมอาหารส่งออก อาหารส่งออกบางประเทศต้องการใบรับรองว่าผลิตจากสถานที่ซึ่งไม่มีการระบาดของโรค เช่น อหิวาตกโรค แต่การออกใบรับรองดังกล่าวไม่มีการระบุในกฎหมายให้ชัดเจน แต่อ้างภารกิจในด้านการควบคุมโรคติดต่อ เพื่อออกใบรับรองโดยสำนักโรคไม่ติดต่อ

- การปรุง หรือการผลิตอาหาร ตามมาตรา 8(8) หากสงสัยว่าได้เกิดโรคติดต่อ เจ้าพนักงานสาธารณสุข มีอำนาจดำเนินการหรือกำหนดให้ปฏิบัติการทำ ประกอบ ปรุง จับต้อง บรรจุ เก็บ สะสม จำหน่ายอาหาร น้ำแข็ง หรือน้ำเพื่อป้องกันการแพร่หลายของโรค

ส่วนมาตรา 10(5) เมื่อเกิดโรคติดต่ออันตรายในท้องที่ใด เจ้าพนักงานสาธารณสุขสามารถปิดตลาด โรงมหรสพ สถานศึกษา สถานที่ประกอบการหรือจำหน่ายอาหาร สถานที่ผลิตหรือจำหน่ายเครื่องดื่ม โรงงาน สถานที่ชุมชน หรือสถานที่อื่นใดชั่วคราวเพื่อป้องกันการแพร่หลายของโรค ซึ่งทางกรมฯ มีตัวอย่างที่เคยบังคับใช้จริง ได้แก่ เคยใช้มาตรา 10(5) 2 กรณี คือ กรณีพนักงานเจ้าหน้าที่สั่งปิดร้านจำหน่ายก๋วยเตี๋ยวแห่งหนึ่ง ในจังหวัดนครราชสีมา เป็นเวลา 3 วัน เพื่อฆ่าเชื้อหรือทำลายเชื้อ เนื่องจากพบพนักงานเสิร์ฟอาหารติดเชื้อมีไข้หวัดใหญ่ และกรณีการระบาดของโรคซาร์ ทางกรมฯ เคยสั่งปิดโรงแรม นอกจากนี้กรณีลูกจ้างจากต่างประเทศติดเชื้อ สามารถสั่งไม่ให้มาปฏิบัติงานได้

1.1.1.2 ร่างพระราชบัญญัติควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ พ.ศ. 2550 เกี่ยวข้องในห่วงโซ่อาหาร ดังนี้

- การโฆษณา ตามร่างพระราชบัญญัติควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ มีข้อกำหนดเกี่ยวกับการโฆษณา เช่น ห้ามโฆษณา แสดงชื่อหรือเครื่องหมายของเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ในสิ่งพิมพ์ เทปหรือวัสดุโทรทัศน์

1.1.2 ความซ้ำซ้อนระหว่างกฎหมายที่บังคับใช้กับกฎหมายของหน่วยงานอื่น

(1) ซ้ำซ้อนกับกระทรวงเกษตรและสหกรณ์เกี่ยวกับการควบคุมโรค แต่หลังจากสถานการณ์ไข้หวัดนก มีการทำความตกลงร่วมกันเพื่อแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบ คือ หากเป็นโรคที่เกิดในสัตว์ เป็นภารกิจของกระทรวงเกษตรฯ และหากเป็นโรคที่เกิดในคน เป็นภารกิจของกระทรวงสาธารณสุข

(2) การดำเนินการเกี่ยวกับสถานที่ผลิตมีความซ้ำซ้อนในอำนาจ กล่าวคือพระราชบัญญัติโรคติดต่อ เมื่อสอบสวนโรคแล้วอาจสั่งหรือระงับการผลิตไว้ก่อน โดยไม่ต้องรอผลพิสูจน์ แต่พระราชบัญญัติอาหาร ต้องรอผลการตรวจวิเคราะห์จึงจะดำเนินการต่อไปได้

(3) การควบคุมคุณภาพของอาหาร ณ สถานที่จำหน่าย ซ้ำซ้อนกับพระราชบัญญัติสาธารณสุข พ.ศ.2535 ของกรมอนามัย

1.1.3 มาตรการที่ควรดำเนินการเพื่อแก้ปัญหาช่องว่างที่กฎหมายยังครอบคลุมไม่ทั่วถึง

- มาตรการทางสังคม
- กลไกของตลาด ใช้บังคับผู้ประกอบการ
- การเรียกร้องสิทธิส่วนบุคคลของประชาชน
- การปรับวัฒนธรรมองค์กรของภาครัฐ

1.1.4 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการปรับปรุงกฎหมายอาหาร

(1) การประสานงาน ควรทำในลักษณะการแต่งตั้งคณะกรรมการ คณะอนุกรรมการ หรือคณะทำงานจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในเรื่องนั้นๆ เนื่องจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องส่งหรือมีผู้แทนเข้าร่วมแน่นอน และถือเป็นการให้เกียรติหน่วยงานนั้นด้วย

(2) มาตรการทางกฎหมายที่กำหนดขึ้นต้องถูกนำมาใช้ปฏิบัติอย่างเข้มแข็งจริงจัง การดำเนินการจึงจะมีประสิทธิภาพ และต้องมีมาตรการอื่นๆ เพื่อรองรับการปฏิบัติงาน เช่น กลไกของตลาดเพื่อใช้บังคับผู้ประกอบการ มาตรการทางสังคม การเรียกร้องสิทธิส่วนบุคคลของประชาชน ตลอดจนการปรับวัฒนธรรมองค์กรของภาครัฐ

(3) ควรพิจารณาการทำความตกลงร่วมต่างๆ ที่ประเทศเป็นสมาชิกหรือต้องปฏิบัติตามร่วมด้วย เช่น FTA

1.2 กรมนามัย

1.2.1 กฎหมายที่หน่วยงานบังคับใช้และเกี่ยวข้องกับเรื่องอาหาร

กรมนามัยใช้ พระราชบัญญัติการสาธารณสุข เป็นกฎหมายหลักเพียงฉบับเดียวเท่านั้น ซึ่งพระราชบัญญัตินี้กล่าวถึงประเด็นที่เกี่ยวกับอาหารและอนามัยสิ่งแวดล้อม ได้แก่ การสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งเป็นการควบคุมดูแลสิ่งแวดล้อมอาหาร โดยไม่ได้ควบคุมทางด้านสิ่งแวดล้อมเพียงอย่างเดียว แต่มีการควบคุมและดูแลผลิตภัณฑ์อาหารด้วย กล่าวคือ ในการตรวจพิสูจน์ความปลอดภัยของ ทางหน่วยงานนี้จะเข้าไปดูแลเกี่ยวกับการผลิตอาหารด้วย ดังนั้นจะเห็นได้ว่าพระราชบัญญัติการสาธารณสุขมีส่วนที่ซ้ำซ้อน และคาบเกี่ยวกับทั้งพระราชบัญญัติอาหาร ส่วนที่เกี่ยวข้องกันมี 3 หมวด คือ หมวดที่ 7, 8 และ 9 โดยเฉพาะหมวดที่ 8 และ 9 มีการควบคุมอนามัยสิ่งแวดล้อมของแหล่งกระจายและจำหน่ายอาหารสำเร็จรูป กล่าวคือ

- (1) ตลาด ได้แก่ ตลาดสด และตลาดที่จำหน่ายอาหารปรุงสุก
- (2) สถานที่จำหน่ายอาหารสำเร็จรูป เช่น ร้านอาหาร
- (3) สถานที่สะสมอาหาร เช่น ร้านขายของชำเดี่ยว

นอกจากนี้ยังมีหีบแรม แผงลอย ที่จำหน่ายอาหารในพื้นที่สาธารณะ โดยแบ่งออกเป็น อยู่ประจำที่ และเร่ไป

อย่างไรก็ตาม ความหมายของที่จำหน่ายอาหารในพื้นที่สาธารณะทั้ง 2 ประเภทก็เปลี่ยนไปตามยุคสมัย

นอกจากนี้ พระราชบัญญัติการสาธารณสุข มีส่วนที่แตกต่างจากพระราชบัญญัติทั่วไป คือ การกระจายอำนาจ อำนาจจึงไม่ได้อยู่ที่ส่วนกลาง โดยแบ่งได้เป็น 2 ส่วน คือ

- (1) ส่วนที่ท้องถิ่นต้องตราข้อบัญญัติของท้องถิ่น จึงมีผลทางกฎหมายได้

(2) ส่วนที่มีผลทางกฎหมายอยู่แล้ว โดยไม่ต้องอาศัยท้องถิ่น เช่น การแก้ปัญหาเหตุรำคาญในหมวด 5 (หมวดนี้สามารถรองรับได้ทุกเรื่องที่เกิดเหตุรำคาญต่อประชาชน แต่ปัญหาในการปฏิบัติ คือความยากในการพิสูจน์ความรำคาญทางวิทยาศาสตร์) และสุขลักษณะอาคารในหมวด 4

โดยหลักการคือ ในองค์กรที่มีความชัดเจนอยู่แล้ว เช่น ตลาด ก็สามารถกำหนด บทบัญญัติออกมาเฉพาะเลย ซึ่งเป้าหมายและเจตนารมณ์ของพระราชบัญญัตินี้ เกิดตามภารกิจงาน ร่วมกัน โดยกระทรวงสาธารณสุขมีบทบาทในเชิงนโยบายและวิชาการ แต่ส่วนท้องถิ่นมีบทบาท คือการบริการ ดังนั้น พระราชบัญญัติการสาธารณสุข จึงเป็นเครื่องมือในการนำองค์ความรู้ ไปสู่ การปฏิบัติต่อประชาชน ทั้งนี้ก็ขึ้นกับศักยภาพของแต่ละท้องถิ่นด้วย

1.2.2 ความซ้ำซ้อนระหว่างกฎหมายที่บังคับใช้กับกฎหมายของหน่วยงานอื่น

เจตนารมณ์ของกฎหมายไม่ซ้ำซ้อน แต่ผู้ที่นำไปตีความใช้หรือนำไปบังคับใช้ทำให้เกิดความซ้ำซ้อน แต่ความซ้ำซ้อนก็ไม่ได้เป็นโทษเสมอไป เช่น ทางสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาขออำนาจให้เจ้าหน้าที่ของกรุงเทพมหานครฯ ที่เป็นพนักงานสาธารณสุข ก็เท่ากับว่า ถ้าเจ้าพนักงานสาธารณสุขพบอาหารที่ปนเปื้อนหรืออาหารหมดอายุ วางจำหน่ายบนชั้นก็สามารถ ยึดหรือดำเนินการตามพระราชบัญญัติอาหาร หรือพระราชบัญญัติการสาธารณสุข อันใดก็ได้

1.2.3 มาตรการที่ควรดำเนินการเพื่อแก้ปัญหาละเลยที่กฎหมายยังครอบคลุมไม่ทั่วถึง

มีกฎหมายหลายฉบับที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมการผลิต และครอบคลุมได้ตลอด ห่วงโซ่อาหาร แต่ยังขาดความเชื่อมโยงในทางปฏิบัติเท่านั้น เพราะมีหน่วยงานที่ใช้กฎหมายหลาย หน่วยงาน จึงควรมีการจัดทำแนวทางหรือคู่มือในการปฏิบัติตามกฎหมายเหล่านั้น โดยไม่ จำเป็นต้องตราเป็นกฎหมายใหม่อีก โดยคู่มือนี้เป็นการแนะนำประชาชนให้รู้ว่ามีกฎหมายอะไรบ้าง ที่เกี่ยวข้องกับตัวประชาชน และต้องปฏิบัติอย่างไร เพื่อให้ถูกต้องตามกฎหมาย

1.2.4 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการปรับปรุงกฎหมายอาหาร

(1) แม้ว่าในปัจจุบันจะมีการจัดตั้งศูนย์ปฏิบัติการอาหารปลอดภัย โดยมีเจ้าหน้าที่ จากหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องมาทำงานร่วมกัน โดยมีพันธกรณีที่มาจากนโยบายจากผู้บริหาร ระดับสูงของหน่วยงานเหล่านั้น แต่ก่อนหน้านี้ปัญหาในการปฏิบัติงานเกี่ยวกับการควบคุมความ ปลอดภัยของอาหาร คือขาดนโยบายจากผู้บริหารระดับสูง เนื่องจากไม่เห็นความสำคัญของปัญหา ดังนั้นรัฐบาลจึงควรจัดลำดับความสำคัญของระบบความปลอดภัยอาหารไว้ในลำดับต้นๆ และต้อง มีนโยบายอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้การดำเนินการเป็นไปอย่างเป็นรูปธรรมโดยแท้จริง

(2) เนื่องจากขณะนี้กฎหมายอาหารมีปัญหาในเรื่องของการโฆษณาอาหาร ที่ไม่สามารถควบคุมหรือจัดการกับกลยุทธ์ทางการตลาดด้านการโฆษณาได้ ดังนั้นในการปรับปรุง พระราชบัญญัติอาหาร จึงควรเน้นเรื่องของการโฆษณาให้มาก โดยการศึกษาจากวิธีการเขียนจาก พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค ของสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค ที่มีการเขียน ประเด็นในเรื่องของโฆษณาได้ดี

(3) เรื่องภาษาบรรจุ

(4) การเข้าไปยุ่งใจในวงการแพทย์

(5) เรื่องการบังคับตามกฎหมาย อัตราโทษต่อการทำความผิดยังไม่เหมาะสมต่อสถานการณ์ปัจจุบัน ดังนั้นความศักดิ์สิทธิ์ต่อผู้เจตนาฝ่าฝืนจึงไม่มี จึงควรปรับแก้ส่วนนี้ให้ทันสภาพเศรษฐกิจที่เปลี่ยนไปมากแล้ว และแนวทางการลงโทษของศาลก็ไม่เน้นการลงโทษเชิงจำคุก เน้นเพียงค่าปรับ

1.3 ตัวแทนสาธารณสุขจังหวัด ได้แก่ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสมุทรสาคร

1.3.1 กฎหมายที่หน่วยงานบังคับใช้และเกี่ยวข้องกับเรื่องอาหาร ได้แก่

- (1) พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
- (2) พระราชบัญญัติการสาธารณสุข เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร
- (3) พระราชบัญญัติยา เกี่ยวกับเรื่องอาหารมนุษย์ อาหารเสริม ในกรณีที่ปริมาณที่ใช้ น้อยกว่าการใช้เป็นยา ซึ่งตีความยากว่าจะเข้าพระราชบัญญัติอาหารหรือพระราชบัญญัติยา

1.3.2 ความซ้ำซ้อนระหว่างกฎหมายที่บังคับใช้กับกฎหมายของหน่วยงานอื่น

- (1) อาจมีความซ้ำซ้อนกับพระราชบัญญัติการสาธารณสุข แต่ก็น้อยมาก
- (2) ในกฎกระทรวงฉบับที่ 1 ของ พระราชบัญญัติอาหาร กำหนดว่าการตั้งโรงงานอาหารต้องยื่นแบบแปลนสถานที่ คำนวณเรื่องน้ำเสีย ฯลฯ ซึ่งเรื่องดังกล่าวมีกฎหมายของกรมโรงงานอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรมดูแลโดยตรงอยู่แล้ว ทำให้เกิดความซ้ำซ้อนในการที่ผู้ประกอบการต้องไปขออนุญาตตั้งโรงงานกับทางกรมโรงงานอุตสาหกรรม และยังคงมาขึ้นเอกสารอย่างเดียวกันที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดด้วย ทำให้ทางสาธารณสุขจังหวัดไม่เห็นความจำเป็นในการขอเอกสารเหล่านี้อีกครั้งจากผู้ประกอบการ

1.3.3 มาตรการที่ควรดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหาช่องว่างที่กฎหมายยังครอบคลุมไม่ทั่วถึง

- (1) ข้อกำหนดเกี่ยวกับ GMP ของสถานที่ผลิต ได้มีการกล่าวถึงเรื่องการขนส่งกรณีการขนส่งน้ำแข็งระบุว่า ให้ใช้ภาชนะที่เป็นโลหะปลอดสนิมและให้มีผ้าพลาสติกคลุม แต่การขนส่งโดยพ่อค้าคนกลาง ไม่มีใครควบคุมดูแล ทำให้ผลวิเคราะห์น้ำแข็งที่ส่งตรวจไม่ผ่านเกณฑ์เป็นปัญหาเดียวกับการขนส่งนม ซึ่งผู้ให้สัมภาษณ์ไม่เห็นด้วยกับการออกมาตรการบีบบังคับผู้ผลิตให้ไปบังคับพ่อค้าคนกลางต่อ เพราะคิดว่าไม่ได้ผล
- (2) ไม่มีกฎหมายควบคุมที่สะพานปลา ทำได้เพียงเข้าไปแนะนำ แต่สะพานปลาจะทำตามหรือไม่ก็ได้ บังคับไม่ได้
- (3) เมื่อมีสารพิษตกค้างในผลิตผลเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ก็สามารถนำกฎหมายของกระทรวงสาธารณสุขไปบังคับใช้ได้
- (4) มีการประสานงานระหว่างหน่วยงานท้องถิ่นที่เกี่ยวข้อง เช่น ในการดูแลเกี่ยวกับเนื้อสัตว์ที่วางจำหน่าย ทางเทศบาลใช้พระราชบัญญัติการสาธารณสุขในการไปตรวจเชิงหมู ขณะที่สาธารณสุขจังหวัดจะเข้าไปดูเรื่องสารปนเปื้อนของเนื้อสัตว์

1.3.4 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการปรับปรุงกฎหมายอาหาร

(1) ปัญหาที่พบคือ มอบอำนาจให้ องค์การบริหารส่วนท้องถิ่น ได้แก่ อบต. เทศบาลให้ทำหน้าที่ในการเฝ้าระวังเรื่องสารปนเปื้อน แต่ทางผู้รับมอบอำนาจก็ไม่กระตือรือร้นที่จะทำตามหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

(2) เรื่องสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน ควรมีการต่ออายุใบอนุญาต และให้มีค่าธรรมเนียมที่ต่ำลง

(3) เอกสาร สบ. 3 และ สบ. 5 ที่ใช้ในการจดทะเบียนสำหรับผู้ประกอบการอาหาร ควรมีกฎหมายรองรับ โดยออกภายใต้กฎกระทรวง

(4) ให้ทางสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ทบทวนมาตรฐานอาหารในประกาศต่างๆ ให้ถูกหลักวิชาการ เพราะค่ามาตรฐานบางอย่างไม่สามารถทำได้ในทางปฏิบัติ

(5) ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับใหม่ๆ ควรเน้นความปลอดภัยในการผลิตอาหาร การส่งแบบแปลนอาคาร ควรเน้นเรื่องสุขอนามัยสถานที่ให้เป็นสากลมากขึ้น

(6) ตลาดอาหารควรมีคำเตือนเรื่องอันตรายต่อผู้บริโภค

(7) เมื่อนำมาตรฐานสถานที่และผลิตภัณฑ์มาใช้ ควรให้ทุกผลิตภัณฑ์มีโอกาสมาขอเลขสารบบ อย. กล่าวคือ อาหารทั่วไปก็ควรมีสถานที่ขอเลขสารบบดังกล่าว มิใช่เฉพาะอาหาร 54 ประเภท ตามที่กำหนดในประกาศ ทั้งนี้เพื่อเป็นสิ่งผลักดันให้ผู้ประกอบการมีความกระตือรือร้นในการพัฒนาคุณภาพของสินค้าให้มากขึ้นด้วย

(8) กฎกระทรวงฉบับที่ 1 ในเรื่องการขออนุญาตตั้งโรงงาน ทำให้เกิดการควบคุมเฉพาะสถานที่ผลิตที่เป็นโรงงาน แต่ไม่ได้กล่าวถึงสถานที่ผลิตไม่เข้าข่ายโรงงาน ทำให้ไม่ต้องมาต่ออายุใบอนุญาต ถือว่าได้ใบอนุญาตตลอดชีพ หากเลิกกิจการก็ไม่ต้องมาแจ้งเลิก ทั้งๆ ที่มีจำนวนมาดั่งนั้นจึงควรให้มีการต่ออายุใบอนุญาต แต่ค่าธรรมเนียมการต่ออายุอาจต่ำกว่าประเภทที่เข้าข่ายโรงงาน

(9) กฎกระทรวงฉบับที่ 4 กล่าวถึงการขึ้นทะเบียนอาหารควบคุมเฉพาะเพียงประเภทเดียว อาหารประเภทอื่นไม่ได้กล่าวถึง ดังนั้นการดำเนินการเรื่องสบ. 3 และสบ. 5 จึงไม่มีกฎหมายรองรับ

(10) ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับ ควบคุมการแก้ไขให้ทันสมัย เช่น อาหารสำเร็จรูปและอาหารพร้อมปรุง มีนิยามไม่ชัดเจน ทำให้แต่ละจังหวัดตีความไม่ตรงกัน

(11) ปัญหาว่าได้รับมอบอำนาจแล้วใช้ไม่เป็น เช่น ประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่ทางสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้จัดทำขึ้นมาใหม่ โดยปกติประกาศกระทรวงสาธารณสุขเป็นภาษากฎหมาย ทำให้ตีความยาก ควรมีการอบรม 1 ครั้งต่อปี หรือชี้แจงผ่านผู้แทนเขตหรือผู้แทนภาค เพื่อให้แจ้งต่อ และควรให้เจ้าหน้าที่ภูมิภาคได้รับรู้เมื่อมีประกาศออกใหม่ด้วย

(12) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ควบคุมเรื่องความปลอดภัย เช่น การระบุคำเตือนความปลอดภัยบนฉลาก เช่น เรื่องวันและนมเจลลี่

(13) ประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่องน้ำแข็ง (ฉบับที่ 78) นำมาใช้ไม่ได้ในปัจจุบัน เนื่องจากมีการกำหนดว่า น้ำถอดของน้ำแข็งจะต้องมีคุณภาพเดียวกับน้ำดื่ม ซึ่งในทางปฏิบัติผู้ประกอบการไม่สามารถปฏิบัติได้ เพราะเมื่อถอดของจะมีน้ำหล่อเย็นปนเปื้อนเข้าไป

(14) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่องภาชนะบรรจุ ควรปรับให้รองรับกรณีการจำหน่ายน้ำมันโดยบรรจุในถุงพลาสติกแล้วรัดยาง ทำให้อากาศเข้าไปในถุงได้ เกิดการหืนของผลิตภัณฑ์ และอายุการเก็บสั้นกว่าที่ควร

(15) มติที่ว่า การแสดงฉลากห้ามไม่ให้ใช้ภาพผลไม้จริง แต่ให้ใช้ภาพผลไม้ที่เป็นภาพการ์ตูนได้ ซึ่งควรมีประกาศกระทรวงสาธารณสุขรองรับมติดังกล่าว

(16) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่องชา ที่กำหนดว่าชาต้องเป็นพืชตระกูล Camelia เท่านั้น แต่ในปัจจุบันมีชาอื่นๆ จำหน่ายมากมายที่ไม่ใช่ชาตระกูลดังกล่าว เช่น ชาใบหม่อน ทำให้เกิดการตีความที่ไม่ชัดเจน

2. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

2.1 กรมปศุสัตว์

2.1.1 กฎหมายที่หน่วยงานบังคับใช้และเกี่ยวข้องกับเรื่องอาหาร

ได้แก่ พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์

กรมปศุสัตว์ใช้อำนาจตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เฉพาะการแต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 155) พ.ศ. 2537 เจ้าหน้าที่ของกรมปศุสัตว์เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร เฉพาะการเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์สด หรือสัตว์น้ำสด

2.1.2 ความซ้ำซ้อนระหว่างกฎหมายที่บังคับใช้กับกฎหมายของหน่วยงานอื่น

มีความซ้ำซ้อนในการตีความของคำว่า “ซากสัตว์” ตามพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2499 กับคำว่า “อาหาร” ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

2.2 สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.)

2.2.1 กฎหมายที่หน่วยงานบังคับใช้และเกี่ยวข้องกับเรื่องอาหาร

กฎหมายที่อยู่ในความรับผิดชอบของ มกอช. คือ ร่างพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ซึ่งยังไม่มีผลบังคับใช้เป็นกฎหมาย และมกอช. เองไม่มีกฎหมายที่อยู่ในความรับผิดชอบ

2.2.2 ความซ้ำซ้อนระหว่างกฎหมายที่บังคับใช้กับกฎหมายของหน่วยงานอื่น

เนื่องจากเกิดการทับซ้อนในอำนาจหน้าที่ของ มกอช. และหน่วยงานต่างๆ แต่อย่างไรก็ตามสำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา ได้เคยพิจารณาเสนอคณะรัฐมนตรี เพื่อมีมติในการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบของ มกอช. และหน่วยงานอื่นๆ ซึ่งความทับซ้อนในอำนาจและหน้าที่ มีดังนี้

(1) มกอช. กับ กรมการค้าต่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ ซึ่งเป็นผู้บังคับใช้พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าขาออก พ.ศ. 2503 และสามารถบังคับใช้กับสินค้าเกษตรด้วย ทำให้เกิดสองมาตรฐานที่ซ้ำซ้อน และเป็นภาระกับผู้ประกอบการ

(2) มกอช. กับ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ตัวอย่างเช่น ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 96 ฉบับที่ 163 และฉบับที่ 194 กำหนดควบคุมมาตรฐานสับปะรดกระป๋อง แต่ทั้งนี้ตามมติคณะรัฐมนตรี เมื่อวันที่ 4 มีนาคม 2546 ให้ มกอช. มีอำนาจหน้าที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการกำหนด การตรวจสอบ และการรับรองมาตรฐานอาหาร เพื่อการส่งออกทุกประเภท และการนำเข้าเฉพาะเนื้อสัตว์ ปลาหมึก และกุ้ง ส่วนสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาดำเนินการเกี่ยวกับมาตรฐานอาหารและความปลอดภัยของผู้บริโภคเฉพาะภายในประเทศ ดังนั้น มกอช. จึงควรเป็นผู้มีอำนาจในการกำหนดมาตรฐานบังคับ ตรวจสอบ และรับรองคุณภาพสับปะรดกระป๋อง ตั้งแต่ปลูก แปรรูป และส่งออก แต่ความเป็นจริงวัตถุดิบที่ใช้ผลิตนั้นสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยารับผิดชอบควบคุมดูแล ส่วน มกอช. ดูแลทางด้านโรงงานผลิต แต่ขณะเดียวกันการออกไปอนุญาตตั้งโรงงาน อยู่ภายใต้การดูแลของคณะกรรมการอาหารและยา จึงเป็นภาระแก่ผู้ประกอบการ และปัจจุบันสำนักงานงานมาตรฐานอุตสาหกรรม (สมอ.) ได้กำหนดให้สับปะรดกระป๋อง เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมาตรฐานบังคับ ดังนั้น หากให้ มกอช. เข้ามาดูแลอีก ย่อมเป็นการงานซ้ำซ้อนและสร้างภาระแก่ผู้ประกอบการ

(3) มกอช. กับ กระทรวงอุตสาหกรรม (สำนักงานปลัดกระทรวงและสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม) ตามร่างพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. กำหนดคำว่า “มาตรฐานระบบ” ใช้กับสินค้าเกษตรอย่างเดียว ขณะเดียวกัน สมอ. ดูแลมาตรฐานสินค้า ซึ่งรวมถึงสินค้าเกษตร ซึ่ง สมอ. ดูแลอยู่แล้วด้วย อีกทั้ง สมอ. ยังเป็นผู้แทนของ ISO ดังนั้นการที่ มกอช. แยกมาตรฐานระบบสินค้าเกษตรมาไว้ที่ มกอช. อาจทำให้เกิดความสับสนได้

ส่วนเรื่องตรวจสอบรับรองมาตรฐานนั้น สมอ. มีคณะกรรมการแห่งชาติว่าด้วยการรับรองระบบงาน (National Accreditation Council : NAC) ดูแลอยู่แล้ว แต่ยังมี มกอช. เข้ามาดูแลมาตรฐานของสินค้าเกษตรอีก ฉะนั้นจึงได้มีมติคณะรัฐมนตรี เมื่อวันที่ 29 พฤศจิกายน 2546 กำหนดให้กระทรวงอุตสาหกรรมเป็นหน่วยงานรับผิดชอบหลัก (National Accreditation Body) และกระทรวงเกษตรและสหกรณ์เป็นหน่วยงานรับรองย่อย (Sub-Nation Accreditation) สำหรับ

หน่วยตรวจสอบสินค้าเกษตรและอาหาร แต่อย่างไรก็ตามก็ยังไม่มีความชัดเจนและแน่นอนในการรับรองระบบแก่ภาคเอกชน จึงทำให้เกิดความสับสนกับผู้ประกอบการ

2.3 กรมวิชาการเกษตร

2.3.1 กฎหมายที่หน่วยงานบังคับใช้และเกี่ยวข้องกับเรื่องอาหาร

พระราชบัญญัติที่รักษาการโดยภาระหน้าที่ ได้แก่

- (1) พระราชบัญญัติพันธุ์พืช
- (2) พระราชบัญญัติคุ้มครองพันธุ์พืช
- (3) พระราชบัญญัติกักกันพืช
- (4) พระราชบัญญัติปุ๋ย (ซึ่งไม่เกี่ยวข้องกับอาหาร)

พระราชบัญญัติที่ได้รับมอบอำนาจ ได้แก่

- (1) พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 (โดยการแต่งตั้งให้เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่)
- (2) พระราชบัญญัติวัตถุอันตราย

2.3.2 ความซ้ำซ้อนระหว่างกฎหมายที่บังคับใช้กับกฎหมายของหน่วยงานอื่น

เรื่องนิยามของคำว่า “อาหาร” ซึ่งผู้ให้สัมภาษณ์คิดว่ามีความหมายกว้างมากเกินไปและไม่ชัดเจนว่ามีขอบเขตแค่ไหน จึงต้องการให้เขียนคำจำกัดความของคำว่า “อาหาร” ให้มีความชัดเจนมากขึ้นกว่าแค่สิ่งที่นำเข้าปาก โดยเฉพาะอย่างยิ่งเรื่องผลผลิตทางการเกษตร ซึ่งมีความซ้ำซ้อนกับการทำงานของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เนื่องจากผลผลิตทางการเกษตร เช่น ผลไม้ ก็ถือเป็นอาหาร ตามนิยามใน พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 และถือเป็นพันธุ์พืชได้ด้วย ดังนั้น การจำหน่ายผลไม้ในท้องตลาด จะเป็นการยากที่จะตีความให้ชัดเจนว่าจะดูแลโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือกระทรวงเกษตรฯ

2.3.3 มาตรการที่ควรดำเนินการเพื่อแก้ปัญหาละเลยที่กฎหมายยังครอบคลุมไม่ทั่วถึง

กรณีพบสารตกค้างในผลผลิตทางการเกษตร ยังไม่สามารถเอาผิดผู้เพาะปลูกได้เนื่องจากทางกระทรวงเกษตรฯ ไม่มีกฎหมายรองรับ เป็นเพียงข้อกำหนดตามความสมัครใจไม่ได้บังคับเป็นกฎหมาย และการตรวจสอบ ณ สถานที่จำหน่ายก็ใช้อำนาจตาม พระราชบัญญัติอาหาร ซึ่งไม่มีอำนาจควบคุมถึงการเพาะปลูก

2.3.4 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการปรับปรุงกฎหมายอาหาร

(1) พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ไม่ได้กล่าวถึงเรื่องการส่งออกซึ่งสินค้าไว้อย่างชัดเจน และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาก็ไม่ได้มีประกาศใด ที่เกี่ยวข้องกับการกำหนดคุณภาพ หรือมาตรฐานของอาหารส่งออกเป็นการเฉพาะ ซึ่งปัจจุบันกรมวิชาการเกษตรได้ทำการตรวจการปนเปื้อนของสารเคมีในสินค้าเกษตรบางชนิด ตามรายการที่กำหนดโดยกระทรวงพาณิชย์ ซึ่งกรมการค้าต่างประเทศ โดยอาศัยอำนาจในพระราชบัญญัติการส่งออกป็นอกและ

นำเข้ามาในราชอาณาจักรซึ่งสินค้า มอบหมายให้กรมวิชาการเกษตรตรวจสอบ และออกหนังสือรับรองก่อนการปล่อยที่ด่านส่งออกอาหารชนิดนั้นๆ โดยกรมวิชาการเกษตรได้ออกประกาศกำหนดหลักเกณฑ์ในการตรวจวิเคราะห์ด้วย ดังนั้นจึงเห็นควรให้ทางสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาออกประกาศเกี่ยวกับมาตรฐานสินค้าส่งออก เพราะเป็นหน่วยงานที่ดูแลโดยตรงเกี่ยวกับอาหาร

(2) ควรเขียนนิยามและขอบเขตของคำว่า “อาหาร” ให้ชัดเจน และต้องการให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เขียนมาตรฐานให้ครอบคลุมสินค้าส่งออกด้วย

(3) เกี่ยวกับอาหารดัดแปรพันธุกรรม ซึ่งกระทรวงเกษตรฯ ห้ามนำเข้าทุกชนิด ยกเว้นเพื่อการศึกษาทดลองเท่านั้น แต่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้มีประกาศห้ามนำเข้าหรือจำหน่าย อาหารดัดแปรพันธุกรรม แต่ไม่ห้ามทุกชนิด นอกจากนี้ยังมีประกาศเกี่ยวกับการแสดงฉลากของอาหารดัดแปรพันธุกรรม ซึ่งแสดงให้เห็นว่าสามารถผลิตเพื่อจำหน่ายซึ่งอาหารดัดแปรพันธุกรรมได้ ดังนั้นจึงอาจเป็นการขัดแย้งกันระหว่างกฎหมายสองฉบับ

2.4 กรมประมง

2.4.1 กฎหมายที่หน่วยงานบังคับใช้และเกี่ยวข้องกับเรื่องอาหาร

- พระราชบัญญัติการประมง พ.ศ. 2490 จะควบคุมเกี่ยวกับการจับ วิธีการจับสัตว์น้ำ เป็นการควบคุมที่ต้นทาง
- พระราชบัญญัติจัดระเบียบกิจการแพปลา พ.ศ. 2490 จะเป็นในเรื่องของการจัดระเบียบในค้าขาย โดยองค์การสะพานปลาเป็นผู้ดูแล ซึ่งไม่เกี่ยวกับเรื่องของสุขอนามัย
- พระราชบัญญัติวัตถุอันตราย พ.ศ. 2535 จะเกี่ยวกับวัตถุอันตรายที่จะมีผลต่อคุณภาพสัตว์น้ำ ที่จะนำมาเป็นอาหารเช่นเดียวกับพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2525

วัตถุประสงค์หลักของกรมประมง จะเน้นในการ อนุรักษ์ สัตว์น้ำ ในแง่ของความอุดมสมบูรณ์ของสัตว์น้ำ และการอนุรักษ์ ไม่ได้มองในแง่สุขอนามัย ถ้าเป็นผลิตภัณฑ์ประมงก็จะอยู่ภายใต้พระราชบัญญัติอาหาร

2.4.2 ความซ้ำซ้อนระหว่างกฎหมายที่บังคับใช้กับกฎหมายของหน่วยงานอื่น

กฎหมายที่กรมประมงนำมาบังคับใช้ ไม่มีความซ้ำซ้อนกับพระราชบัญญัติอาหาร แต่อาจซ้ำซ้อนกับพระราชบัญญัติการส่งออกปศุสัตว์และนำเข้ามาในราชอาณาจักรซึ่งสินค้า พ.ศ. 2522 กระทรวงพาณิชย์ เช่น การส่งออกผลิตสัตว์น้ำจะต้องมีหนังสือรับรองสุขอนามัย(health certificate) จากกรมประมงไปแสดงต่อศุลกากร กรมประมงมีหน้าที่ออกหนังสือรับรอง แต่ไม่มีอำนาจหน้าที่เข้าไปบังคับใช้

2.4.3 มาตรการที่ควรดำเนินการเพื่อแก้ปัญหาช่องว่างที่กฎหมายยังครอบคลุมไม่ทั่วถึง

(1) เนื่องจากทั้งพระราชบัญญัติอาหารและพระราชบัญญัติการประมง ไม่สามารถเข้าไปดูและและกำกับสัตว์น้ำที่ยังอยู่ในบ่อเลี้ยงได้ เนื่องจากยังไม่มีสถานะเป็นอาหาร จึงทำให้เกิดปัญหาต่างๆ เช่น เมื่อตรวจพบว่ากุ้งในบ่อเลี้ยงมีสารตกค้าง ซึ่งจะนำพระราชบัญญัติอาหารไปบังคับใช้ได้ ก็ต่อเมื่อวัตถุนั้นมุ่งหมายเป็นอาหาร แต่ขณะที่อยู่ในบ่ออาจจะไม่ได้มุ่งหมายนำไปเป็นอาหารก็ได้ จึงไม่สามารถเข้าไปยึดหรือทำลายได้ ดังนั้นหากกุ้งอยู่ในบ่อ ก็ยังไม่มีกฎหมายฉบับใดเข้าไปใช้บังคับ

(2) กรณีของสัตว์น้ำที่อยู่ในธรรมชาติ พระราชบัญญัติอาหารก็ไม่สามารถนำไปบังคับใช้เช่นกัน เช่น มีข้อมูลชัดเจนว่าในบริเวณที่จะจับปลาหมึก มีสารแคดเมียมปนเปื้อนอยู่ในปริมาณที่สูง ถ้านำขึ้นมาขายจะเข้าข่ายอาหารผิดมาตรฐาน แต่ไม่สามารถห้ามคนไปจับ โดยอ้างว่าปลาหมึกมีสารตกค้างเกินมาตรฐาน ส่วน พระราชบัญญัติการประมงจะนำมาบังคับใช้ได้ก็ต่อเมื่อมีวัตถุประสงค์เกี่ยวกับการอนุรักษ์สัตว์น้ำ

(3) พระราชบัญญัติยา เป็นการควบคุม ห้ามผลิต ห้ามจำหน่าย แต่ไม่ได้ห้ามครอบครองยาที่ใช้กับสัตว์น้ำ ดังนั้นการที่เกษตรกรมียาที่ห้ามใช้ในสัตว์ไว้ในครอบครองจะถือว่าไม่มีความผิด แม้ว่ากรมประมงเข้าไปตรวจพบก็ไม่สามารถที่จะทำอะไรได้ จะเป็นความผิดต่อเมื่อเอามาผสมในอาหารสัตว์ให้สัตว์กิน จึงมีความผิดตามพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ จึงควรกฎหมายที่จะร่างใหม่สามารถควบคุมให้ถึงการเพาะเลี้ยงในฟาร์มด้วย

(4) ถ้าเป็นสัตว์น้ำควรมอบหมายให้กรมประมงควรเป็นผู้ดูแลการผลิตตลอดทั้งห่วงโซ่ ในขณะที่ผลิตภัณฑ์ประมง ซึ่งจัดเป็นอาหาร ทางสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จะเป็นผู้ควบคุม ดูแล แต่ในทางปฏิบัติสถานที่รวบรวม สถานที่ขายส่งหรือส่ง ซึ่งอยู่ในลักษณะกำกึ่งว่าจะเป็นสถานที่ผลิต หรือสถานที่จำหน่าย ซึ่งไม่สามารถแยกกันได้เด็ดขาด กรมประมงมีความประสงค์จะเข้าไปดูแล เนื่องจากเป็นการกำกับมาตรฐานที่เป็นต้นทาง แต่กรมประมงยังไม่มีอำนาจตามกฎหมาย จึงทำให้เกิดช่องว่างในการกำกับดูแลดังกล่าวแล้ว

2.4.4 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการปรับปรุงกฎหมายอาหาร

(1) ในทางปฏิบัติหน่วยงานที่รับผิดชอบและออกปฏิบัติการจะมีการประสานงานกันเองอยู่แล้ว

(2) ด้านกฎหมาย มีปัญหาในเรื่องการออกประกาศ ตามกฎหมายแม่บท ซึ่งบางหน่วยงานก็สามารถดำเนินการได้อย่างรวดเร็ว ในขณะที่บางหน่วยงานก็ต้องใช้เวลา ดังนั้นจึงควรมีกฎหมายกลาง ในลักษณะเดียวกับ พระราชบัญญัติวัตถุอันตราย ที่ทุกหน่วยงานสามารถนำไปใช้ได้ โดยหน่วยงานรับผิดชอบวัตถุอันตรายชนิดใดก็สามารถนำพระราชบัญญัติวัตถุอันตราย ไปออกประกาศได้เลย

(3) ร่างพระราชบัญญัติอาหารฉบับใหม่ ควรกล่าวถึงเรื่องการตรวจสอบย้อนกลับ (traceability) เพราะถ้ามีการกำหนดไว้ในกฎหมาย จะทำให้สามารถจัดการได้อย่างเป็นระบบ และ

สามารถสับย้อนกลับถึงการปนเปื้อน รวมถึงการไปแก้ปัญหาได้ ซึ่งในปัจจุบันยังไม่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ทั้งห่วงโซ่ ทั้งนี้กรมประมงเป็นเพียงภาคการส่งเสริม แต่ไม่สามารถเป็นผู้กำกับดูแลตามกฎหมายได้ อย่างไรก็ตามกรมประมงได้พยายามที่จะนำประเด็นเหล่านี้ไปบรรจุในร่างกฎหมายใหม่ของกรมประมง (ม.47)

3. กระทรวงอุตสาหกรรม

3.1 กรมโรงงานอุตสาหกรรม

3.1.1 กฎหมายที่หน่วยงานบังคับใช้และเกี่ยวข้องกับเรื่องอาหาร

พระราชบัญญัติโรงงาน พระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พระราชบัญญัติวัตถุอันตราย และพระราชบัญญัติจดทะเบียนเครื่องจักร (ใช้จดทะเบียนกรรมสิทธิ์เนื่องจากสังหาริมทรัพย์ไม่สามารถจำนองได้) และกฎ หรือระเบียบข้อกำหนด เช่น การตรวจโรงงาน ความปลอดภัยของการประกอบการ คนงาน หม้อไอน้ำ

กฎหมายหลักคือ พระราชบัญญัติโรงงาน

3.1.2 ความซ้ำซ้อนระหว่างกฎหมายที่บังคับใช้กับกฎหมายของหน่วยงานอื่น

พระราชบัญญัติโรงงานครอบคลุมโรงงานทุกชนิดตามกฎหมายกระทรวง ผู้ประกอบการต้องดำเนินการ เช่น ขออนุญาตตั้งโรงงาน การตรวจประเมิน (audit)

การขออนุญาต แบ่งโรงงานเป็น 3 จำพวก ตามแรงม้า จำนวนคนและการใช้พลังงาน เช่น ฟืน หรือจี้เชื้อเพลิง ได้แก่

โรงงานจำพวกที่ 1 ไม่ต้องขออนุญาต

โรงงานจำพวกที่ 2 ต้องแจ้งรายละเอียด

โรงงานจำพวกที่ 3 ต้องทำหนังสือขออนุญาต

การตรวจโรงงานตามมาตรา 8 กำหนดหลักเกณฑ์ที่ต้องปฏิบัติ กรรมวิธีการผลิต สำนักตรวจโรงงานจะตรวจลักษณะทั่วไป อ้างอิงมาตรฐาน เช่น ISO 9000

3.1.3 มาตรการที่ควรดำเนินการเพื่อแก้ปัญหาช่องว่างที่กฎหมายยังครอบคลุมไม่ทั่วถึง

- เพิ่มความเข้มแข็งการบังคับใช้ เนื่องจากยังไม่มีประสิทธิภาพ
- การจัดสรรทรัพยากร เนื่องจากเจ้าหน้าที่ไม่เพียงพอกับภาระงาน
- ด้านตรวจซึ่งควบคุมการนำเข้าวัตถุอันตรายยังไม่มีประสิทธิภาพ

3.1.4 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการปรับปรุงกฎหมายอาหาร

(1) เนื่องจากแต่ละหน่วยงานต่างแยกกันปฏิบัติงาน อาจประสานงานกันโดยการตั้งคณะทำงาน หรือจัดประชุมร่วม เช่น กรมโรงงานเคยจัดประชุมร่วมกับสำนักงานนโยบายและแผนสิ่งแวดล้อม เพื่อพิจารณาเรื่องรายงานผลกระทบสิ่งแวดล้อม

- (2) ควรพัฒนาบุคลากรในเรื่องความรู้ความชำนาญ เช่นผ่านการฝึกอบรมที่เหมาะสม
- (3) การจัดสรรทรัพยากรเพื่อให้มีเจ้าหน้าที่เพียงพอ
- (4) กฎหมายโรงงานควรเพิ่มความเข้มงวดกับโรงงานขนาดเล็ก (มี 5 แรงม้า หรือมีพนักงาน 7 คน) ให้มากขึ้น
- (5) ควรมีการรวบรวมกฎหมาย (Compilation) เพื่อให้ผู้ที่เกี่ยวข้องสามารถปฏิบัติได้ง่ายขึ้น

4. กระทรวงพาณิชย์

4.1 กรมการค้าต่างประเทศ

4.1.1 กฎหมายที่หน่วยงานบังคับใช้และเกี่ยวข้องกับเรื่องอาหาร

พระราชบัญญัติสินค้าขาออก พ.ศ.2503 และพระราชบัญญัติการนำเข้าและส่งออก พ.ศ.2522 ส่วนใหญ่จะออกกระเบียบกระทรวงพาณิชย์ หรือคำสั่งกรมการค้าต่างประเทศ ไม่ค่อยออกเป็นประกาศ เนื่องจากตามพระราชบัญญัติกำหนดว่า รัฐมนตรีกระทรวงพาณิชย์โดยความเห็นชอบของคณะรัฐมนตรี นโยบายการออกกฎระเบียบจะเน้นเรื่องการค้า การนำเข้าและส่งออก และบังคับสินค้าซึ่งไม่เกี่ยวกับกฎหมายอื่น

4.1.2 ความซ้ำซ้อนระหว่างกฎหมายที่บังคับใช้กับกฎหมายของหน่วยงานอื่น

กฎหมายของกระทรวงพาณิชย์จะควบคุมตัวสินค้าเป็นหลัก เช่น สินค้าเกษตร เมื่อต้องการกำหนดสินค้ามาตรฐาน กระทรวงพาณิชย์จะออกประกาศ เพื่อให้กระทรวงเกษตรและสหกรณ์นำมาตรฐานไปใช้

กรณีอาหาร ผู้นำเข้าต้องมีใบอนุญาตจากกระทรวงพาณิชย์ด้วย แต่เนื่องจากไม่มีการกำหนดเกี่ยวกับมาตรฐานด้านความปลอดภัย จึงอาจไม่ซ้ำซ้อนกับพระราชบัญญัติอาหาร ที่กระทรวงสาธารณสุขเป็นผู้ควบคุมคุณภาพมาตรฐานหรือความปลอดภัยของอาหาร

มาตรฐานที่กำหนด มักจะกำหนดตามเงื่อนไขทางการค้าที่ประเทศคู่ค้าต้องการ เช่น มันสำปะหลัง กำหนดเชื้อแป้ง ปริมาณเส้นใย ปริมาณดิน ทราย หรือโลหะหนัก ทั้งนี้ยังพิจารณามาตรฐานของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อกำหนดมาตรฐานขั้นต่ำ

การตรวจประเมิน (audit) มีบัญญัติไว้ในกฎกระทรวง ฉบับที่ 2 พ.ศ.2504 ระบุคุณสมบัติของผู้ตรวจสอบคล้ายระบบ AB เช่น การตรวจโดยตัวแทนผู้ซื้อ นอกจากนี้มีการกำหนดเกี่ยวกับผู้ตรวจสอบ เช่น มาตรา 20 ผู้ตรวจสอบ มาตรา 28 หลักเกณฑ์การตรวจสอบ และมาตรา 39 ผู้ออกไปรับรอง

กรณีมีกฎหมายซึ่งควบคุมสินค้าหนึ่งแล้วไม่มีการประสานงานกัน จะทำให้มีกำหนดมาตรฐานซ้ำซ้อนกัน ซึ่งกระทรวงพาณิชย์มีนโยบายยกเลิกมาตรฐานดังกล่าว แต่ต้องขอความ

ร่วมมือจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง แจ้งให้กระทรวงพาณิชย์ได้รับทราบ เพื่อดำเนินการยกเลิกมาตรฐานนั้น เช่น เดิมเคยออกประกาศคุ้มครองสัตว์ป่า แต่เมื่อมีกรมป่าไม้ดูแล กระทรวงพาณิชย์จึงยกเลิกประกาศดังกล่าว

โดยสรุปกระทรวงพาณิชย์ดูแลเกี่ยวกับการค้า จึงไม่น่าจะกระทบต่อการทำงานของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ทั้งนี้กรณีสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนดมาตรการใด หากพิจารณาแล้วเห็นว่าจะเกิดความซ้ำซ้อน ให้ประสานเพื่อให้กระทรวงพาณิชย์ทำการยกเลิกได้

4.1.3 มาตรการที่ควรดำเนินการเพื่อแก้ปัญหาช่องว่างที่กฎหมายยังครอบคลุมไม่ทั่วถึง

ควรมีการพิจารณาการดำเนินการร่วมกัน เช่น การกำหนดมาตรฐาน เพื่อลดความซ้ำซ้อนในการดำเนินการ

4.1.4 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการปรับปรุงกฎหมายอาหาร

(1) ควรมีการประสานงานระหว่างหน่วยงาน เช่น การประชุมร่วม หรือการกำหนดหน่วยงานกลางขึ้นกับสำนักนายกรัฐมนตรี เพื่อออกกฎระเบียบหรือประกาศต่างๆ ที่หน่วยงานใดก็สามารถนำไปใช้ได้

(2) อำนาจหน้าที่หรือความรับผิดชอบ ควรมีการประชุมร่วมเพื่อพิจารณาแบ่งความรับผิดชอบในการควบคุมสินค้าต่างๆ หรืออาจมีมาตรฐานสินค้าแห่งชาติ เพื่อป้องกันปัญหาความไม่ลงตัวเรื่องอำนาจหน้าที่

(3) เจ้าหน้าที่ไม่เพียงพอ ทั้งนี้ยังขาดความรู้ความชำนาญในการปฏิบัติงาน

(4) ควรแบ่งแยกสินค้าให้ชัดเจนก่อนกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

(5) การดำเนินการใดๆ ต้องเกิดผลดีกับผู้ปฏิบัติและผู้ประกอบการ

4.2 กรรณการค้าภายใน

4.2.1 กฎหมายที่หน่วยงานบังคับใช้และเกี่ยวข้องกับเรื่องอาหาร

พระราชบัญญัติการค้าข้าว : เจตนารมณ์ของกฎหมายฉบับนี้ คือ จัดระเบียบการค้าข้าว โดยมีขอบเขตควบคุมการซื้อขาย แลกเปลี่ยน โอนกรรมสิทธิ์ข้าวเปลือก ข้าวกล้อง ข้าวสาร ข้าวเหนียว ปลายข้าว รำ และสิ่งที่แปรสภาพมาจากข้าว รวมทั้งการสีข้าว ยกเว้นที่บริโภคนคร้วนเรือน

ประกาศที่ออกภายใต้พระราชบัญญัติการค้าข้าว พ.ศ. 2489 ปัจจุบันใช้อยู่เพียง 3 ฉบับ ได้แก่

1. ประกาศฉบับที่ 142 พ.ศ. 2548 เรื่อง กำหนดเขตควบคุมการค้าข้าว และกำหนดประเภทผู้ประกอบการค้าข้าว

2. ประกาศฉบับที่ 143 พ.ศ. 2548 เรื่อง ให้ผู้ประกอบการค้าข้าวขออนุญาตประกอบการค้าข้าว การกำหนดเงื่อนไขในหนังสืออนุญาตประกอบ
3. ประกาศฉบับที่ 144 พ.ศ. 2548 เรื่อง แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่
การควบคุมคุณภาพของข้าวจะควบคุมเฉพาะข้าวที่เป็นสินค้าส่งออกเท่านั้น ซึ่งกระทรวงพาณิชย์ มีมาตรฐานข้าวส่งออก ตามประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง กำหนดให้ข้าวหอมมะลิเป็นสินค้ามาตรฐานและมาตรฐานสินค้าข้าวหอมมะลิไทย ในการบังคับใช้ เพื่อประโยชน์ในการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสินค้าข้าวหอมมะลิของไทย ให้เป็นที่น่าเชื่อถือและยอมรับในตลาดต่างประเทศ ส่วนสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค (สคบ.) จะเข้ามาดูแลในเรื่องของฉลากกรรมการค้าภายใน ไม่ได้มีการตรวจในเรื่องของสารตกค้างในข้าว ผู้ดูแลจะเป็นกรรมการค้าต่างประเทศในส่วนของการส่งออก โดยจะเป็นผู้ตรวจสอบ เช่น ชนิดของสารที่ใช้ในการป้องกันมอด เป็นต้น

4.2.2 ความซ้ำซ้อนระหว่างกฎหมายที่บังคับใช้กับกฎหมายของหน่วยงานอื่น

เนื่องจากยังคงมีความสับสนในเรื่องของมาตรฐานข้าว ทั้งนี้กระทรวงพาณิชย์เป็นผู้ที่มีหน้าที่ดูแลเกี่ยวกับมาตรฐานทางการค้า ตามพระราชบัญญัติ การนำเข้า - ส่งออก พ.ศ. 2522 ซึ่งกรรมการค้าต่างประเทศเป็นผู้ดูแลอยู่ แต่ในปัจจุบันมีหน่วยงานที่เกิดขึ้นใหม่ของกระทรวงเกษตรฯ ได้แก่ สำนักงานมาตรฐานและสินค้าเกษตรแห่งชาติ (มกอช.) ซึ่งเข้ามามีบทบาทในเรื่องของมาตรฐานสินค้าเกษตร ทำให้เกิดความซ้ำซ้อน ปัจจุบันยังมีความสับสนว่าใครจะเป็นผู้ดูแล ซึ่งมกอช. น่าจะดูแลในเรื่องของความปลอดภัยเป็นหลักมากกว่า

4.2.3 มาตรการที่ต้องการเพื่อแก้ปัญหาช่องว่างที่กฎหมายยังครอบคลุมไม่ทั่วถึง

ในเรื่องของความปลอดภัยของข้าวยัง ไม่มีหน่วยงานใดรับผิดชอบ เป็นหน่วยงานหลักในการดูแล ทางกลุ่มงานข้าวและผลิตภัณฑ์ สำนักส่งเสริมการค้าสินค้าเกษตร มีหน้าที่ดูแลในเรื่องของ คุณภาพ มาตรฐาน และเรื่องราคาเท่านั้น

5. สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค (สคบ.) สำนักนายกรัฐมนตรี

5.1 กฎหมายที่หน่วยงานบังคับใช้และเกี่ยวข้องกับเรื่องอาหาร

ประกอบด้วยพระราชบัญญัติ 2 ฉบับ คือ พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 และพระราชบัญญัติขายตรงและการตลาดทางตรง พ.ศ. 2545

พระราชบัญญัติขายตรงและการตลาดทางตรง พ.ศ. 2545 จะเน้นที่วิธีการขาย ในกรณีที่สินค้าเป็นอาหาร อาหารนั้นจะต้องผ่านการอนุญาตตามพระราชบัญญัติเฉพาะ เช่น พระราชบัญญัติอาหาร มาก่อนแล้ว แล้วจึงมาขออนุญาตกับนายทะเบียนที่ สคบ. โดยทาง สคบ.จะพิจารณาแผนการขาย คู่มือสารจากทางสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และเอกสารซื้อขาย

ประกอบ (ในกรณีฯ จะห้ามขายตรง) ในกรณีของอาหาร ผู้จำหน่ายจะต้องได้รับการอนุญาตจากทางสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยามาก่อน จึงจะจำหน่ายได้

5.2 ความซ้ำซ้อนระหว่างกฎหมายที่บังคับใช้กับกฎหมายของหน่วยงานอื่น

ไม่มีความซ้ำซ้อน เนื่องจากในมาตรา 21 ของพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภคได้กล่าวไว้อย่างชัดเจนว่า ให้ใช้พระราชบัญญัติเท่าที่ไม่ซ้ำ หรือไม่ขัดกับพระราชบัญญัติเฉพาะอื่นๆ ตัวอย่างเช่น อาหาร โดยปกติ สคบ. จะให้หน่วยงานหลักหรือหน่วยงานเฉพาะ ได้แก่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เป็นผู้ดูแลก่อน แต่ถ้าหากหน่วยงานหลักไม่ดำเนินการใดๆ หรือดำเนินการช้ามาก แม้ว่าเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาจะเป็นหนึ่งในคณะกรรมการตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภคก็ตาม แต่ทาง สคบ. ก็จะดำเนินการโดยนายกรัฐมนตรีเป็นผู้สั่งการอาศัยความตามมาตรา 21 ของพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค

5.3 มาตรการที่ควรดำเนินการเพื่อแก้ปัญหาช่องว่างที่กฎหมายยังครอบคลุมไม่ทั่วถึง

(1) การแก้ปัญหาตลอดทั้งห่วงโซ่อาหารให้ครบ ต้องอาศัยกฎหมายหลายๆ ฉบับร่วมกัน

(2) สคบ. จะดูแลกระบวนการออกสู่ตลาด ได้แก่ ฉลาก การโฆษณา หากพระราชบัญญัติอาหาร หรือการใช้อำนาจตามพระราชบัญญัติอาหารบกพร่อง หรือไม่สะดวกประการใด จะมีอำนาจตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค ในหมวด 1 มาตรา 10(9) ที่ให้คณะกรรมการเสนอความเห็นต่อคณะรัฐมนตรีได้ ร้องรับอยู่ จึงอยากให้มีการเน้นบทบาทของคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคในเชิงนโยบายตามมาตรา 11 ให้มาก

5.4 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการปรับปรุงกฎหมายอาหาร

(1) การทำงานต้องบูรณาการอย่างเป็นระบบในทุกระดับของเจ้าหน้าที่ ปัญหาที่พบคือ ทักษะคดีของเจ้าหน้าที่ที่เห็นว่าเรื่องนั้นๆ ไม่เกี่ยวข้องกับภาระหน้าที่ของตน ทั้งๆ ที่ในความเป็นจริงแล้วมีความเกี่ยวข้องกัน

(2) ขณะร่างกฎหมาย ผู้ร่างกฎหมายต้องมีวิสัยทัศน์ในการร่างกฎหมายอย่างไรให้ไม่ล้าสมัยในอนาคต

(3) พยายามใช้กฎหมายที่มีอยู่ในปัจจุบันให้บูรณาการมากขึ้น และให้มีการทำงานอย่างเป็นระบบของเจ้าหน้าที่ทุกระดับ ทั้งระดับปฏิบัติการ ระดับดำเนินการ ระดับบริหาร ระดับกระทรวง และระดับรัฐมนตรีระหว่างหน่วยงาน

(4) จัดทำประมวลกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคให้เป็นร่างใหญ่ฉบับเดียว แต่ก็เป็นไปได้ยาก

(5) พระราชบัญญัติอาหารจะกำหนดเรื่อง Product Liability ด้วยก็ได้

6. กลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย

กลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย มีข้อเสนอหลักการของร่างพระราชบัญญัติอาหาร ฉบับใหม่ ดังนี้

- (1) พระราชบัญญัติอาหาร ต้องมีความยืดหยุ่น
- (2) ต้องทันสมัยอยู่เสมอ คือใช้ได้นาน
- (3) ให้ถือหลักการเพื่อประโยชน์ในการคุ้มครองความปลอดภัยผู้บริโภค เป็นภารกิจหลัก โดยให้กำหนดเป็นหลักการเพื่อ:-

- ความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety)
- ความปลอดภัยด้านโภชนาการ (Nutrition Safety)
- การป้องกันการหลอกลวงผู้บริโภค

(4) ขอบเขตของการกำกับดูแล ควรเริ่มตั้งแต่ช่วงหลังการเก็บเกี่ยว (Post Harvest) รวมถึงหลังการเชือดสัตว์ (Post Mortem) จนถึงการแปรรูปและการขนส่งในทุกขั้นตอน

(5) หากจะปรับเปลี่ยนจะระบบการควบคุมเป็นกำกับดูแล ต้องเพิ่มข้อกำหนดหรือมาตรการด้านจริยธรรมผู้ประกอบการ และเพื่อให้ผู้ประกอบการมีความรับผิดชอบมากขึ้น ต้องมีบทกำหนดโทษด้วย

(6) การควบคุมอาหาร ให้เป็นไปตามระดับความเสี่ยงของแต่ละผลิตภัณฑ์

(7) บังคับใช้หลักเกณฑ์ GMP กับสถานที่ผลิตอาหารทุกประเภท

(8) ให้มีการทวนสอบประสิทธิภาพระบบการคุ้มครองผู้บริโภค

(9) ให้มีหน่วยงานอื่น ช่วยดำเนินงานในบางกรณี เช่น การตรวจประเมินผ่านระบบ AB/CB เป็นต้น

โดยหลักการที่เสนอในข้างต้น มีรายละเอียดโดยสรุป ดังนี้

(1) นิยาม

(1.1) ให้ระบุกำหนดสิ่งที่อยู่ภายใต้ข้อบังคับของพระราชบัญญัติอาหาร ฉบับปรับปรุงใหม่นี้ และกำหนดสิ่งที่ยกเว้น

(1.2) ให้เริ่มตั้งแต่ช่วงหลังการเก็บเกี่ยว (Post Harvest) รวมถึงหลังการเชือดสัตว์ (Post Mortem) จนถึงการแปรรูปและการขนส่งในทุกช่วง (ไม่รวมการฆ่า/เชือดสัตว์)

(2) คณะกรรมการ

(2.1) องค์ประกอบของคณะกรรมการ ให้เพิ่มผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสีย ซึ่งอาจเป็นสมาคมใดๆ ที่เกี่ยวข้องกับเรื่องนั้น ร่วมเป็นกรรมการ และให้พิจารณาถึงความสมดุลของสัดส่วนกรรมการที่เป็นเจ้าหน้าที่หรือผู้เชี่ยวชาญจากรัฐและภาคเอกชนด้วย

(2.2) อำนาจหน้าที่ของคณะกรรมการ ให้เพิ่มบทบาทของคณะกรรมการ โดยให้มีส่วนในการพิจารณาโทษผู้กระทำความผิด และให้มีหน้าที่ในการทวนสอบประสิทธิภาพของระบบความ

ปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety) ของประเทศไทย (โดยสามารถศึกษาได้จาก มาตรา 9 (9) แห่งพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค ของ สคบ.)

(3) การควบคุม

(3.1) สถานที่

ให้บังคับใช้หลักเกณฑ์ GMP ควบคู่กับสถานที่ผลิตอาหารทุกประเภท

(3.2) ผลិតภัณฑ์

(3.2.1) ต้องมีระบบ Traceability

(3.2.2) ควบคุม/กำกับดูแลตามระดับความเสี่ยงของแต่ละผลิตภัณฑ์

(3.2.3) สินค้าที่นำเข้า ให้เป็นระบบ Notify โดยต้องแจ้งรายละเอียดผลิตภัณฑ์และสถานที่

(3.3) การขนส่ง

การขนส่งสินค้าอาหาร เป็นหน้าที่ของผู้ผลิต/ผู้รับอนุญาตที่จะต้องจัดการให้เกิดความปลอดภัย

(4) หน้าที่ผู้รับอนุญาต

(4.1) ใช้หลักการผู้ใดทำผู้ใดจ่าย (Who Did Who Pay) เช่น ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบค่าตรวจวิเคราะห์อาหาร หรือการตรวจหรือการศึกษาเพื่อพิสูจน์ความจริงของข้อความที่กล่าวอ้าง การเสียค่าป่วยการแก่เจ้าหน้าที่ในการให้ความเห็นเรื่องใดๆ เป็นต้น

(4.2) การขนส่งสินค้าอาหาร เป็นหน้าที่ของผู้ผลิต/ผู้รับอนุญาตที่จะต้องจัดการให้เกิดความปลอดภัย

(5) องค์กรหรือหน่วยงานที่จะช่วยดำเนินงาน

ให้มีการให้อำนาจอนุญาตให้องค์กรหรือหน่วยงานภาคเอกชน ในรูปสมาคม ดำเนินการบางเรื่องแทนสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (First Degree Audit) เช่น ผู้ประกอบการที่สถานที่ผลิตอาหารผ่าน GMP แล้ว อาจรวมตัวกันตั้งสมาคม ซึ่งสมาชิกในสมาคมนี้จะต้องผ่านข้อกำหนดของสมาคม ดังนั้นจึงไม่จำเป็นจะต้องผ่านการตรวจ GMP จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอีก เป็นต้น

(6) การโฆษณา

(6.1) ควรเขียนกรอบของการควบคุมโฆษณาให้ชัดเจน เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถกระทำตามได้โดยไม่ต้องมาขออนุญาตโฆษณา และให้เป็นการส่งเสริมธุรกิจการโฆษณาด้วย

(6.2) ผู้ประกอบการมีหน้าที่พิสูจน์ตัวเอง ว่าข้อความที่โฆษณาเป็นความจริง โดยมีผลการศึกษา หรือข้อมูลข้อเท็จจริงที่เชื่อถือได้มายืนยัน (โดยสามารถศึกษาได้จาก มาตรา 22 แห่งพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค ของ สคบ.)

(6.3) หากผลพิสูจน์แล้วพบว่า ข้อความที่โฆษณานั้น ไม่เป็นความจริง ให้มีบทลงโทษ และให้มีการโฆษณาแก้ไขข้อความ (ในระดับเดียวกันกับที่ได้โฆษณาข้อความอันเป็นเท็จนั้น เช่น หนึ่งหน้าหนังสือพิมพ์เหมือนกัน)

(6.4) กรณีที่ผู้ประกอบการไม่ทราบ ว่า ข้อความที่จะโฆษณานั้นเป็นการขัดต่อกฎหมายหรือไม่ ให้มีสิทธิยื่นให้สำนักงานฯ พิจารณาได้ โดยต้องเสียค่าปฎิการในการพิจารณา

(6.5) กรณีที่มีกรรมการเฉพาะเรื่องด้านการโฆษณา ไม่ควรแต่งตั้งผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียมาเป็นคณะกรรมการดังกล่าว ทั้งนี้เพื่อป้องกันการเสียประโยชน์ทางการค้า

(7) บทกำหนดโทษ

ควรพิจารณากำหนดโทษปรับ ก่อนโทษจำคุก เว้นแต่จะกระทำผิดโดยเจตนา จึงจะให้มีโทษจำคุกด้วย

4.1.2 การปรับปรุงและแก้ไขพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เพื่อยกร่างกฎหมายอาหารฉบับใหม่

จากข้อมูลกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหาร และปัญหา อุปสรรค ความซ้ำซ้อนของกฎหมาย และการบังคับใช้กฎหมายของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ตามข้อ 4.1.1 เมื่อนำมาดำเนินการวิเคราะห์ เพื่อปรับปรุงแก้ไขพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 (ภาคผนวก ก.) ฉบับที่ใช้อยู่ในปัจจุบัน โดยการจัดประชุมระดมสมองระหว่างทีมวิจัยและผู้ทรงคุณวุฒิทั้งทางด้านกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค และทางด้านการบังคับใช้กฎหมาย ที่สามารถสรุปเนื้อหาได้ดังนี้

4.1.2.1 ประเด็นหลักในการปรับปรุงแก้ไขพระราชบัญญัติอาหารฉบับปัจจุบัน

ประเด็นหลักในการปรับปรุงแก้ไขพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 แสดงดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ประเด็นหลักและเหตุผลในการปรับปรุงแก้ไขพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

ประเด็น	เหตุผลในการปรับปรุงแก้ไข
1. สถานที่ผลิตอาหารทั้งหมดต้องมีระบบประกันคุณภาพของการผลิต คือ GMP และจำเป็นต้องมีนักวิทยาศาสตร์ด้านอาหารประจำ สถานที่ผลิตอาหารบางประเภท	การควบคุมสถานที่ผลิตอาหาร จัดเป็นการควบคุมความปลอดภัยอาหารตั้งแต่ต้นทาง โดยใช้หลัก GMP ซึ่งเป็นหลักการสากลในการควบคุมความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอ และผู้ประกอบการสามารถควบคุมและประเมินตนเองได้ (self control) เพื่อให้มั่นใจว่า อาหารที่ผลิตมีความปลอดภัย ทั้งยังเป็นหลักการที่สะดวกในทางปฏิบัติ เนื่องจากไม่ต้องมุ่งควบคุมผลิตภัณฑ์อาหารทุกชนิด ที่มีจำนวนมากก่อนออกสู่ตลาด

2. เปิดโอกาสให้องค์กรรัฐหรือเอกชนอื่น มาช่วยดำเนินการในเฉพาะส่วนที่ปฏิบัติได้ เช่น การประเมินเอกสารทางวิชาการ การตรวจสถานประกอบการ เป็นต้น แต่ยังคงการตัดสินใจไว้ที่รัฐ คือ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือสาธารณสุขจังหวัด และผู้ประกอบการเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย เช่น ค่าใช้จ่ายในการตรวจสอบ ณ ด่านนำเข้า	ทำให้การคุ้มครองผู้บริโภคมีประสิทธิภาพ และเกิดความรวดเร็วทั้งในแง่ธุรกิจและการคุ้มครองผู้บริโภค และเป็นวิธีการปฏิบัติที่เป็นสากล ทั้งนี้เนื่องจากในปัจจุบันมีทั้งหน่วยงานรัฐและเอกชนที่มีความสามารถ และมีระบบงานที่เป็นกลาง ที่สามารถทำหน้าที่เหล่านี้ได้ อันจะเป็นการช่วยลดปัญหาข้อจำกัดทางด้านงบประมาณและอัตรากำลังของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และเพื่อเป็นการรองรับหลักการตรวจสถานที่ผลิตอาหารตามข้อ 1 นอกจากนี้การให้ผู้ประกอบการรับผิดชอบค่าใช้จ่าย ในลักษณะที่เรียกว่า “who did who pay” จะช่วยลดภาระค่าใช้จ่ายของภาครัฐที่มีจำกัด
3. อาหารนำเข้าต้องผ่านการตรวจที่ด่านอาหารและยา	พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ไม่มีบทบัญญัติให้อาหารนำเข้าต้องผ่านด่านอาหารและยา การดำเนินการในปัจจุบันเป็นการขอความร่วมมือจากด่านศุลกากร จึงไม่สามารถควบคุมความปลอดภัยของอาหารที่นำเข้าได้ทั้งหมด
4. การโฆษณาอาหารไม่ต้องขออนุญาต ก่อนการโฆษณา ยกเว้นกรณีการโฆษณาที่มีการกล่าวอ้างทางสุขภาพ	เน้นการกำกับดูแลโดยปรับให้มีการปฏิบัติตามเกณฑ์ที่กำหนดแทน และให้มาขออนุญาตเฉพาะการโฆษณาที่เกี่ยวข้องกับการกล่าวอ้างทางสุขภาพ ซึ่งจะมีผลกระทบอย่างยิ่งต่อผู้บริโภค จึงจำเป็นต้องมีการตรวจสอบก่อน
5. กำหนดเพิ่มเติมเกี่ยวกับ อาหารเสื่อมคุณภาพ เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย	เพื่อกำหนดมาตรการรองรับ กรณีนำเข้าหรือจำหน่ายอาหารหมดอายุและอาหารเสื่อมสภาพ รวมทั้งการนำอาหารที่หมดอายุหรือเสื่อมคุณภาพมาผลิต ซึ่งกฎหมายเดิมยังไม่ครอบคลุมเพียงพอ
6. ขยายขอบข่ายอำนาจรัฐมนตรีและสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ให้สามารถบริหารจัดการ เพื่อรองรับการคุ้มครองผู้บริโภคได้มากขึ้น	กฎหมายเดิมไม่สามารถกำหนดเงื่อนไขที่จำเป็น เพื่อให้มีผลบังคับใช้ตามกฎหมาย ทำให้ไม่สามารถบริหารจัดการให้เกิดความยืดหยุ่น หรือครอบคลุมทุกกิจกรรมที่เกี่ยวข้องได้
7. ความรับผิดชอบอันเกิดจากอาหาร	เพื่อให้ผู้ประกอบการและผู้ที่เกี่ยวข้องเป็นผู้รับผิดชอบ หากอาหารที่จำหน่ายก่อให้เกิดความเสียหายแก่ผู้บริโภค
8. การส่งออก ควรกำหนดหน้าที่ให้ผู้ส่งออกแจ้งรายละเอียด เพื่อให้เจ้าหน้าที่สามารถดำเนินการกับสินค้าที่ถูกตีกลับจากต่างประเทศได้อย่างเหมาะสม	พระราชบัญญัติอาหารฉบับปัจจุบัน ไม่มีข้อบังคับในส่วนนี้ ทำให้เกิดปัญหาในทางปฏิบัติ

4.1.2.2 โครงสร้างและหลักการของพระราชบัญญัติอาหารฉบับใหม่

จากประเด็นหลักในการปรับปรุงแก้ไขพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 สามารถนำมาจัดทำโครงสร้างและหลักการในแต่ละหมวด ดังนี้

หมวด 1 อำนาจรัฐมนตรีและการกำกับดูแล

- (1) อาหารทุกชนิด : จะต้องมีการกำกับดูแล คือ
 - สถานที่ผลิตอาหารทุกชนิดต้องผ่านการรับรอง GMP ต้องมีใบอนุญาตตั้งสถานที่ผลิต (ยกเว้นรายย่อยที่ไม่ได้ผลิตอาหารควบคุมเฉพาะ)
 - สถานที่นำเข้า ต้องมีใบอนุญาตนำเข้า
 - มีการควบคุมวัตถุเจือปนอาหาร หรือ วัตถุอื่นในอาหาร รวมถึงวัตถุห้ามใช้
 - ภาชนะบรรจุ การใช้ภาชนะบรรจุ ตลอดจนการห้ามใช้วัตถุใดมาผลิตเป็นภาชนะบรรจุ
 - การโฆษณาหรือห้ามโฆษณา และประเภทโฆษณาที่ต้องขออนุญาต
- (2) การแบ่งกลุ่มอาหาร สามารถแบ่งอาหารตามความเสี่ยงและมาตรการในการควบคุมได้เป็น 3 กลุ่ม ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 การแบ่งอาหารเป็น 3 กลุ่มตามความเสี่ยงและมาตรการในการควบคุมความเสี่ยง

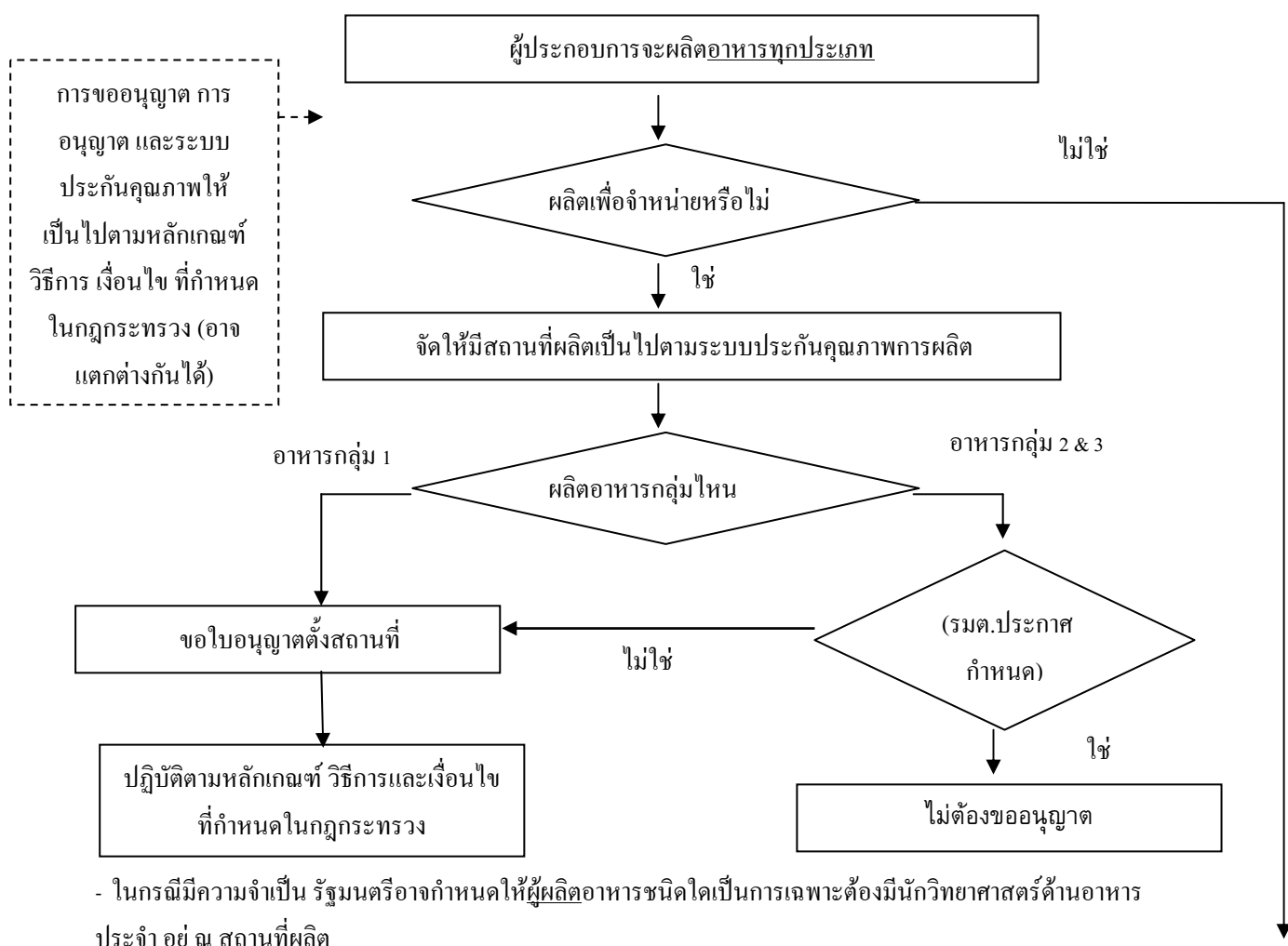
กลุ่ม 1 อาหารควบคุมเฉพาะ ● กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะ ● เพราะความเสี่ยงสูง ผลกระทบสูง การใช้ GMP อย่างเดียวไม่พอ ● ต้องมีการตรวจพิสูจน์คุณภาพผลิตภัณฑ์ก่อนออกสู่ท้องตลาด ● ต้องขึ้นทะเบียน ● ตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด	กลุ่ม 2 อาหารควบคุม ● มีการควบคุมสถานที่ผลิต แต่อาจจำเป็นต้องกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานด้านโภชนาการ เช่น ชา กาแฟ เนย ● ต้องจดแจ้ง ● ตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด	กลุ่ม 3 อาหารที่มีใช้อาหารควบคุมเฉพาะและอาหารควบคุม ● ต้องปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานทั่วไป (Horizontal Standards) เช่น เกณฑ์ทางจุลินทรีย์ สารปนเปื้อน ยาสัตว์ตกค้าง และ ฉลาก ● ไม่จดแจ้ง ● แต่อาจกำหนดให้อาหารบางชนิดต้องจดแจ้งตามความจำเป็น
อาหารบางชนิด ต้องมี ● ฉลาก เอกสารกำกับอาหาร (แสดงวันหมดอายุ) ● ระบุอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า จำหน่าย ● ระบบประกันคุณภาพของการผลิต และนักวิทยาศาสตร์ด้านอาหารประจำสถานที่ผลิต		

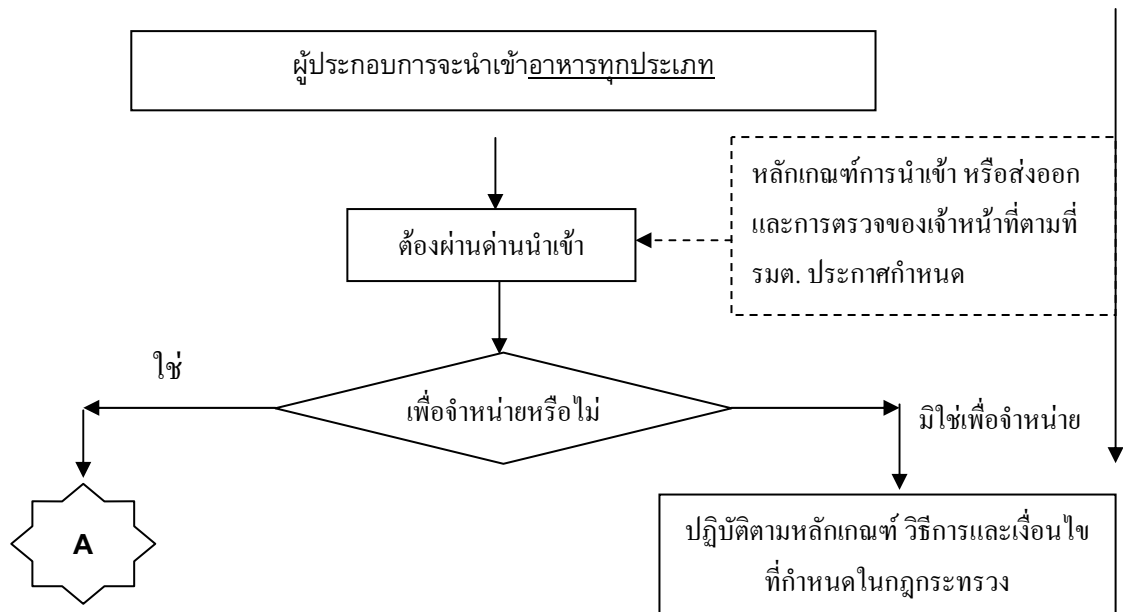
โดยต้องกำหนด หลักเกณฑ์ เงื่อนไข ในการกำกับดูแล คือ

หลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการเกี่ยวกับ

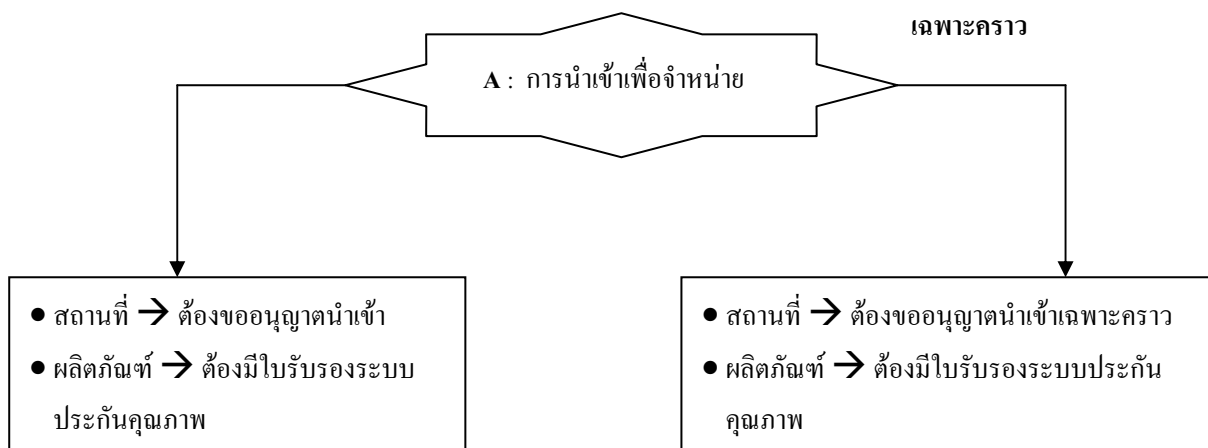
1. การประเมินความปลอดภัย-โภชนาการ-การกล่าวอ้างทางโภชนาการ
2. การผลิตเพื่อจำหน่าย—นำเข้าเพื่อจำหน่าย—จำหน่าย
3. การโฆษณาหรือข้อห้ามในการโฆษณาอาหาร และอาหารที่ห้ามโฆษณา
4. กำหนดด้านตรวจสอบอาหาร
5. การตรวจ—เก็บตัวอย่าง—ยึด—อายัด—ตรวจวิเคราะห์ - เอกสารอ้างอิง
6. คุณสมบัติในการกำหนดผู้เชี่ยวชาญ หรือหน่วยงาน และการตรวจสอบรับรอง
7. การกำหนดระบบการเตือนภัยด้านอาหารของประเทศ
8. ความรับผิดชอบที่เกิดจากอาหาร

หมวด 2 การขออนุญาตและการออกใบอนุญาต แสดงผังแผนภูมิต่อไปนี้





- ใบอนุญาตสถานที่ที่มีอายุ 3 ปี → ถึงวันที่ 31 ธันวาคม ของปีที่สามนับแต่ปีที่ออกใบอนุญาต
- ผู้ขออนุญาตมีสิทธิอุทธรณ์เป็นหนังสือต่อรัฐมนตรีภายในสามสิบวันกรณีผู้อนุญาตไม่ออกใบอนุญาต ไม่อนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาต หรือไม่อนุญาตให้ย้าย โดยคำวินิจฉัยของรัฐมนตรีให้เป็นที่สุด

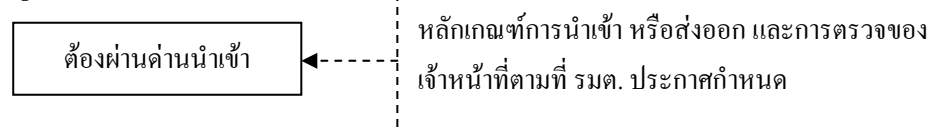


หมวด 3 การผลิตเพื่อจำหน่าย การนำเข้าเพื่อจำหน่าย และการจำหน่าย

ผู้ผลิตเพื่อจำหน่าย - ผู้นำเข้าเพื่อจำหน่าย :

- ห้ามประกอบการนอกสถานที่ → ที่ระบุไว้ในใบอนุญาต
- ห้ามย้ายสถานที่ → เว้นแต่ได้รับอนุญาต
- กรณีใบอนุญาตหาย → ต้องแจ้งและขอใบแทนใบอนุญาต
- เปิดเผย เห็นได้ง่าย → ต้องแสดงใบอนุญาตในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ ประกอบการ

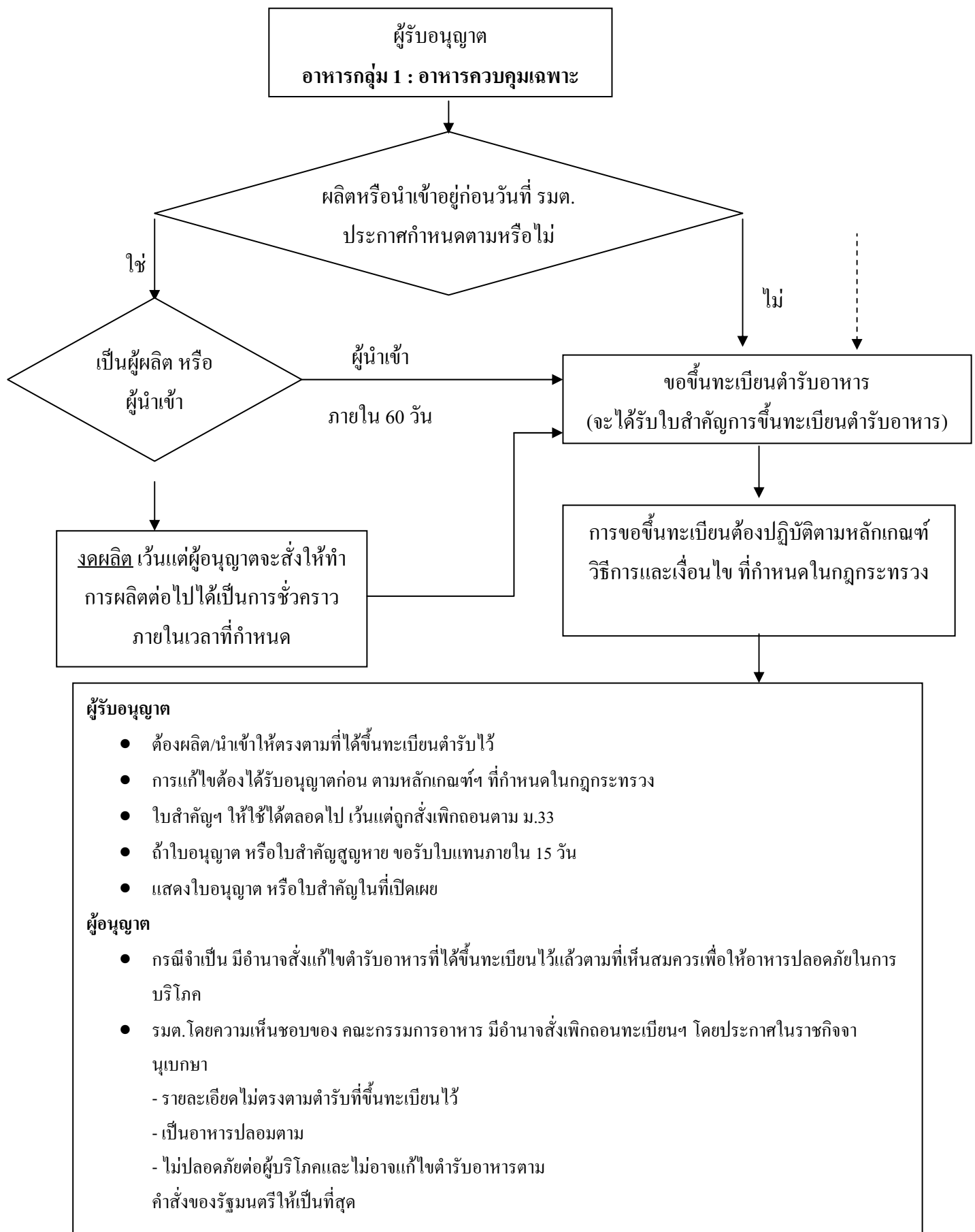
ผู้นำเข้าเพื่อจำหน่าย :



ผู้ส่งออกไปจำหน่ายนอกราชอาณาจักร :

- กรณีมีความจำเป็น ผู้ผลิตอาหารเพื่อส่งออกสามารถผลิตตามข้อกำหนดของประเทศผู้ซื้อ หรือผู้สั่งซื้อ โดยไม่ต้องปฏิบัติตาม พระราชบัญญัติฉบับนี้ เฉพาะในส่วนที่เกี่ยวข้อง
 - คุณภาพหรือมาตรฐานอาหาร
 - การใช้วัตถุเจือปนอาหาร
 - การใช้ภาชนะบรรจุ
 - การแสดงฉลาก
 - เรื่องอื่นตามที่ รัฐมนตรีประกาศกำหนด (โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร)
- ผู้ผลิตอาหารเพื่อส่งออก และผู้ส่งออกซึ่งมิใช่เป็นผู้ผลิต ต้องแจ้งและส่งเอกสารต่อ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาภายใน 15 วัน (เว้นแต่เคยส่งแล้ว) ซึ่งแสดงข้อมูล
 - ชื่อสินค้า ชื่อและสถานที่ตั้งของผู้ผลิต / ผู้ส่งออก
 - รหัสสินค้า เลขที่ผลิต
 - ข้อกำหนดของประเทศผู้ซื้อหรือผู้สั่งซื้อเกี่ยวกับคุณภาพหรือมาตรฐานอาหารที่ผลิตเพื่อส่งออก

การผลิตเพื่อจำหน่าย การนำเข้าเพื่อจำหน่าย และการจำหน่าย





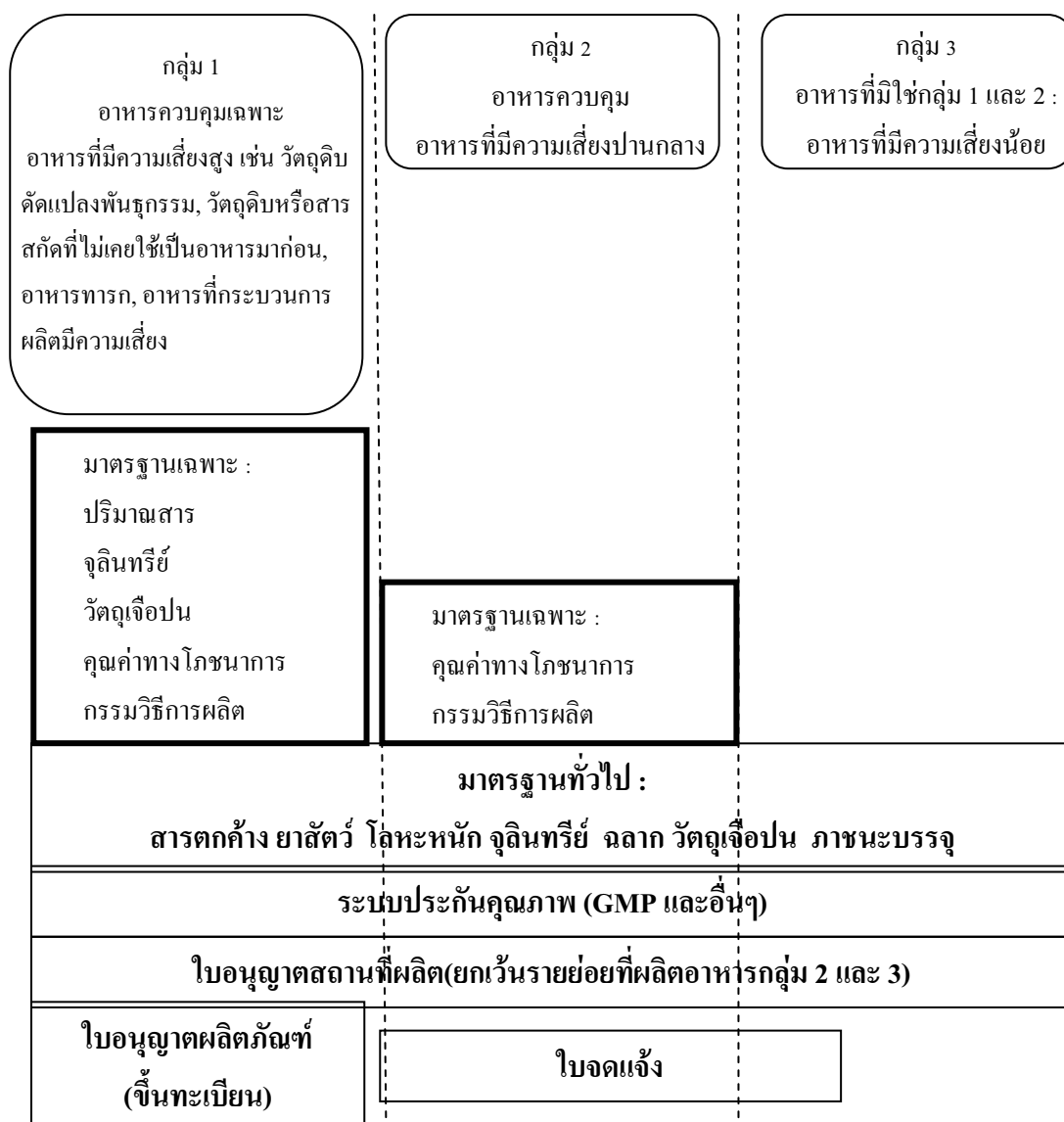
อาหารที่ไม่ใช่อาหารควบคุมเฉพาะ (อาหารกลุ่ม 2 & 3) → จัดแจ้งหรือวิธีการอื่น ตามหลักเกณฑ์ฯ ที่ รมต.ประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

แนวทางการควบคุมผลิตภัณฑ์

มาก

ระดับความเสี่ยง

น้อย

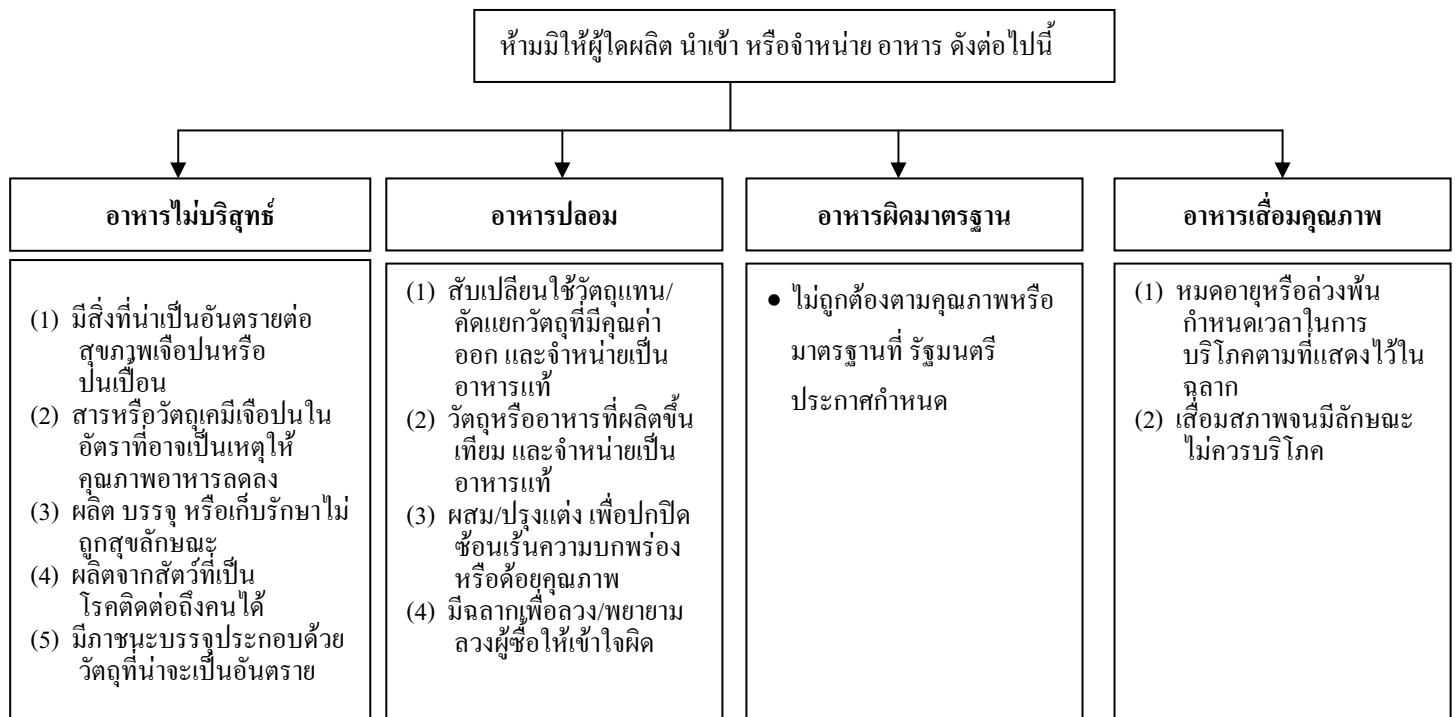


หมวด 4 ความรับผิดชอบที่เกิดจากอาหาร

เป็นหมวดใหม่ เพื่อความชัดเจน และมีขอบเขตมากกว่าผู้รับอนุญาต ประกอบด้วย

- ผู้ผลิต ผู้ว่าจ้างให้ผลิต ผู้นำเข้า ผู้ขนส่ง ผู้ขายส่ง ผู้ขายปลีก และ
- ผู้มีส่วนในการจำหน่ายอาหารทุกช่วงต่อจากผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า จนถึง
- ผู้รับผิดชอบจะก่อให้เกิดความเสียหายแก่บุคคลอื่น :
- ต้องร่วมรับผิดชอบในผลแห่งความเสียหายนั้น เว้นแต่จะพิสูจน์ได้ว่าสุจริต หรือมิได้มีส่วนในการทำความเสียหายนั้น หรือเกิดเพราะความผิดของผู้เสียหายเอง
- บทบัญญัติในหมวดนี้ไม่ลบล้างหรือจำกัดหน้าที่ และความรับผิดชอบทางแพ่งของบุคคลตาม พระราชบัญญัตินี้และกฎหมายอื่น
- นำบทบัญญัติว่าด้วยความรับผิดชอบต่อความเสียหายจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัยมาใช้บังคับได้
- เลขานุการมีอำนาจแต่งตั้ง พนักงานอัยการ เพื่อดำเนินคดีแพ่งและคดีอาญา
- สิทธิเรียกร้องค่าเสียหาย มีอายุความ
 - 3 ปี นับแต่วันรู้ความเสียหายและรู้ตัวผู้ทำ
 - 10 ปี นับแต่วันที่เกิดความเสียหาย

หมวด 5 การควบคุมอาหาร



สำนักงานมีอำนาจ

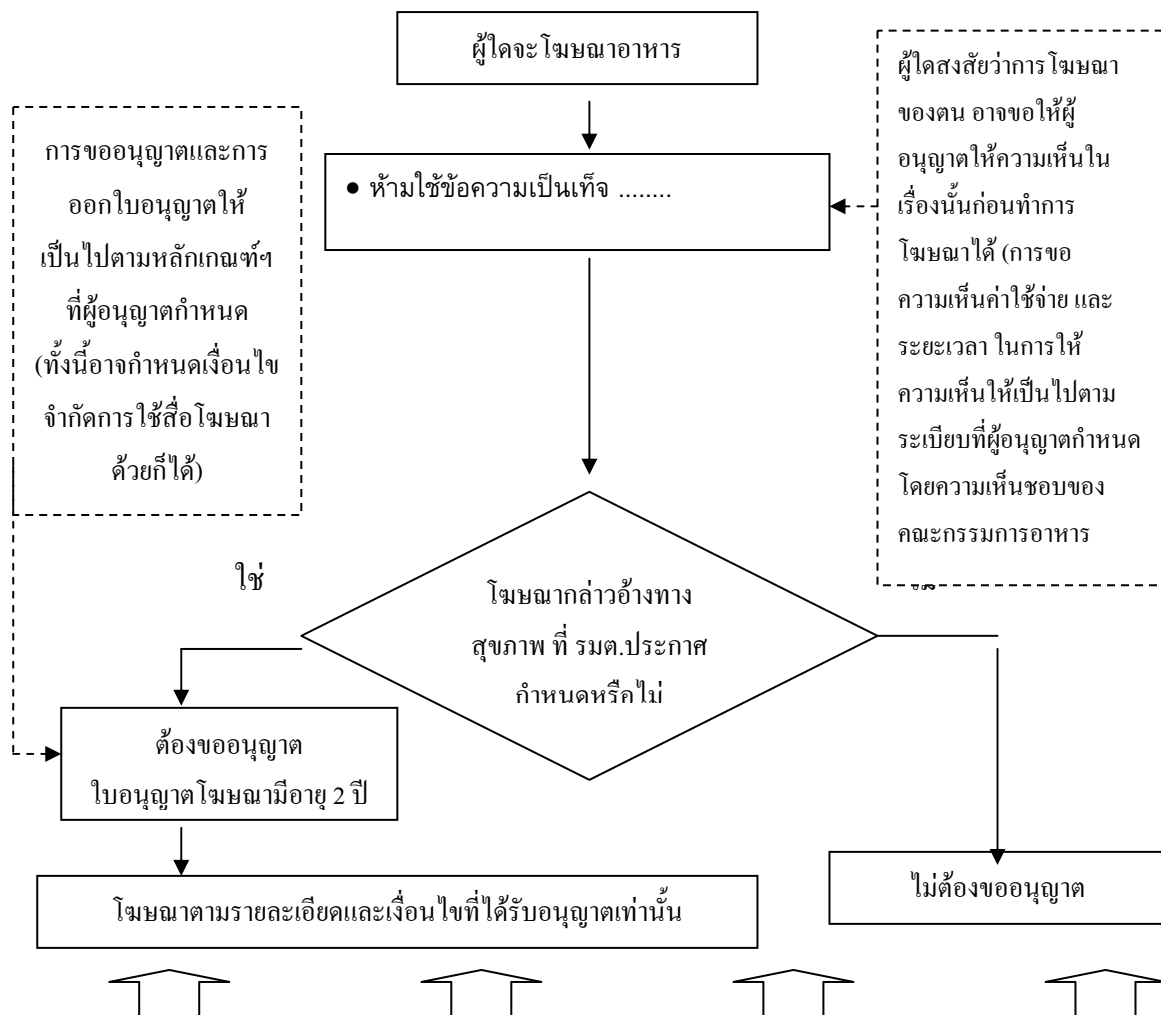
- (1) สั่งดัดแปลงแก้ไขสถานที่ → ออกคำสั่งเป็นหนังสือให้ผู้ประกอบการดัดแปลงแก้ไขสถานที่ผลิต สถานที่เก็บอาหาร สถานที่จำหน่าย
- (2) สั่งงดการผลิตหรือนำเข้า → กรณีไม่ได้รับอนุญาต ไม่ขึ้นทะเบียน ไม่จดทะเบียน หรือผลการตรวจสอบไม่ปลอดภัยในการบริโภค
- (3) ประกาศผลการตรวจสอบ → ให้ผู้บริโภคทราบกรณีเป็น อาหารไม่บริสุทธิ์ / ปลอม / ผิดมาตรฐาน / เสื่อมคุณภาพ หรือน่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพหรืออนามัยของผู้บริโภค
- (4) สั่งให้เรียกเก็บอาหารของตนคืน → ภายในเวลาที่กำหนด และให้ทำลายอาหารดังกล่าวเสีย กรณีอาหารไม่ปลอดภัยหรือเป็นอันตราย ทั้งนี้ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในกฎกระทรวง หรืออาหารที่ระงับการโฆษณา

ในการควบคุมตามพระราชบัญญัตินี้

- เลขธิการอาจกำหนดให้มีหน่วยงานที่มีความสามารถร่วม/ช่วยดำเนินการในการปฏิบัติหน้าที่ที่เกี่ยวข้องกับการควบคุม/การดำเนินงาน เช่น
 - การประเมินเอกสาร การตรวจสอบสถานประกอบการ การตรวจสอบหรือตรวจวิเคราะห์
 - การประเมินเอกสาร เพื่อ
 - การประเมินความปลอดภัยของอาหาร หรือ
 - การประเมินการกล่าวอ้างทางสุขภาพ

- การดำเนินการกำหนดหน่วยงาน ค่าใช้จ่ายในการดำเนินการตามวรรคหนึ่ง ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่รัฐมนตรีประกาศ
- ผู้ยื่นคำขอเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย

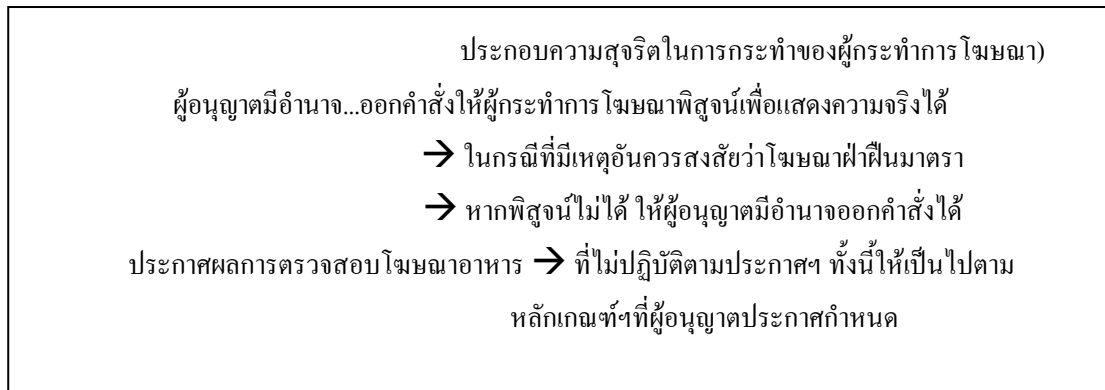
หมวด 6 การโฆษณาเกี่ยวกับอาหาร



กรณี que เห็นว่าการโฆษณาอาหารใดฝ่าฝืน

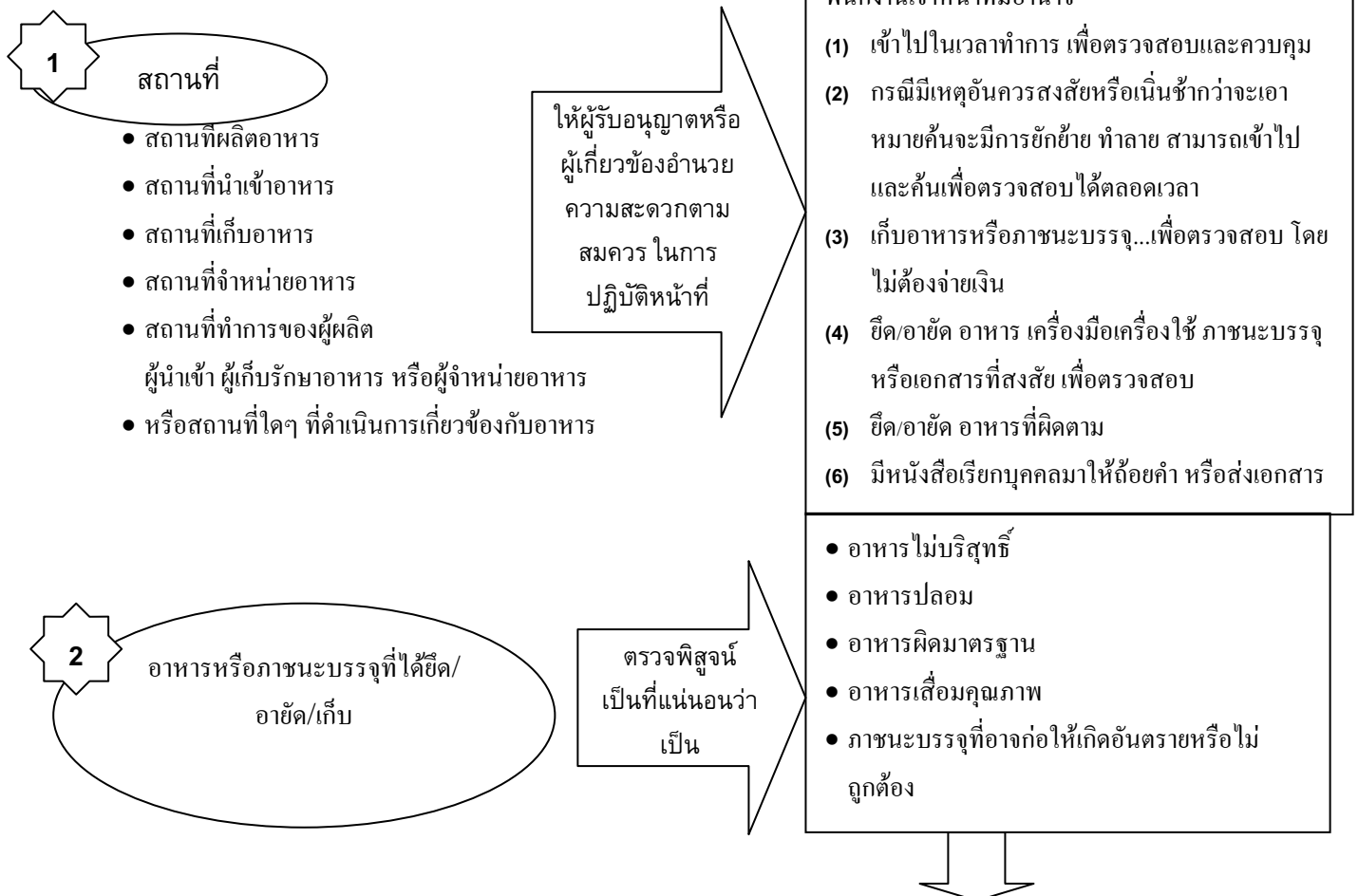
ผู้อนุญาตมีอำนาจดังนี้

- (1) ให้แก้ไขข้อความหรือวิธีการ → ในการโฆษณา
- (2) ห้ามการใช้ข้อความบางอย่าง → ที่ปรากฏในการโฆษณา
- (3) ระงับการโฆษณาหรือห้ามใช้วิธีการนั้น → ในการโฆษณา
- (4) ให้โฆษณาเพื่อแก้ไขความเข้าใจผิด → ของผู้บริโภคที่อาจเกิดขึ้นแล้ว (โดยผู้อนุญาตกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไข โดยคำนึงถึงประโยชน์ของผู้บริโภค

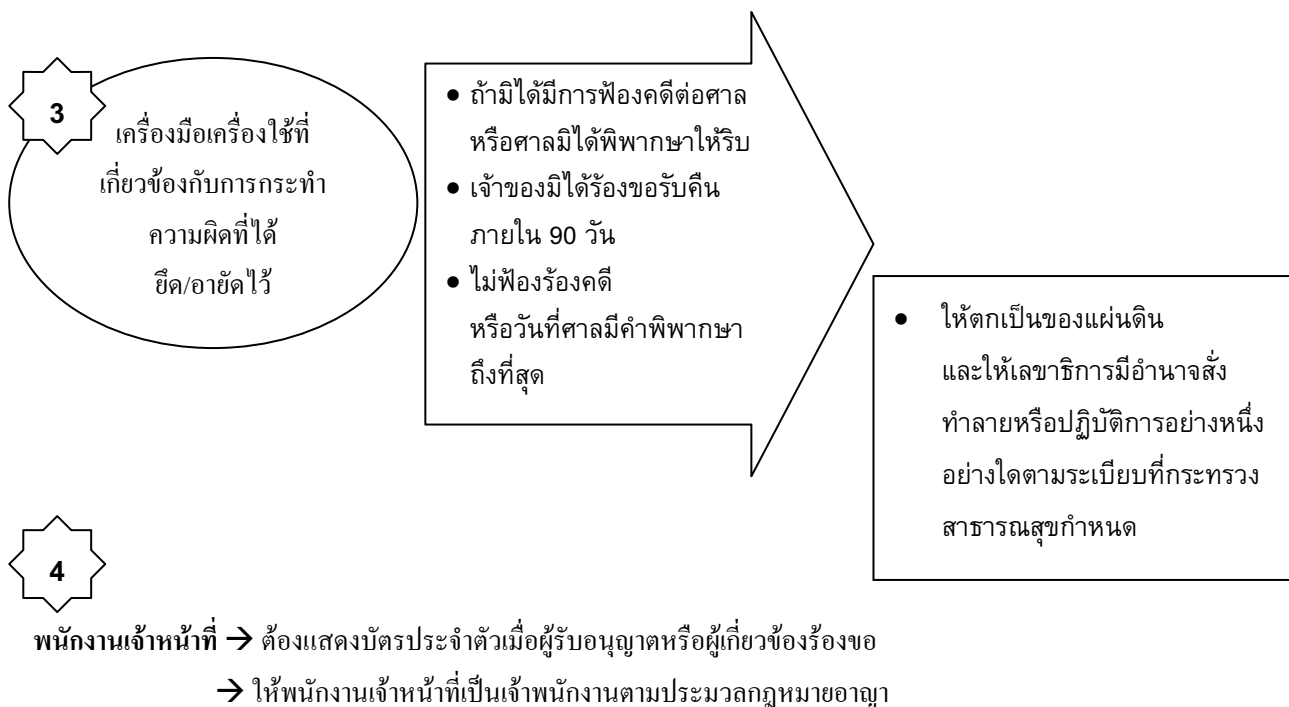


หมวด 7 พนักงานเจ้าหน้าที่

วัตถุประสงค์ : เพื่อตรวจสอบและควบคุมให้เป็นไปตามพระราชบัญญัตินี้



ถ้ามิได้มีการฟ้องคดีต่อศาล และเจ้าของหรือผู้ครอบครองมิได้โต้แย้งและขอรับคืนภายใน 30 วันนับแต่วันยึดอายัดหรือเก็บมา ให้อาหารหรือภาชนะบรรจุนั้นตกเป็นของแผ่นดิน และให้เลขาธิการมีอำนาจสั่งทำลายหรือปฏิบัติกรอย่างหนึ่งอย่างใดตามระเบียบที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด เว้นแต่กรณีเป็นของสดของเสีย ให้เลขาธิการมีอำนาจสั่งทำลายหรือปฏิบัติกรอย่างหนึ่งอย่างใดตามระเบียบที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนดได้ทันที



4.1.2.3 ร่างพระราชบัญญัติอาหารฉบับที่ปรับปรุงใหม่

เนื่องจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ได้เคยดำเนินการปรับปรุงพระราชบัญญัติอาหาร และจัดทำร่างพระราชบัญญัติอาหาร และนำเสนอต่อสำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา เพื่อพิจารณาตั้งแต่พ.ศ. 2539 ดังแสดงในภาคผนวก ข. ซึ่งในการประชุมระดมสมองร่วมกับทีมที่ปรึกษา และบุคคลที่เกี่ยวข้องในกองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ได้พิจารณาเห็นชอบในการนำ พระราชบัญญัติ พ.ศ. 2522 มาปรับปรุง แทนการแก้ไขร่างพระราชบัญญัติฉบับที่เคยนำเสนอต่อสำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา จึงได้ดำเนินการยกร่างพระราชบัญญัติฉบับที่ปรับปรุงใหม่ ดังนี้

ร่างพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ....

(ปรับปรุงจากพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522)

.....
โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาหาร

.....
มาตรา 1 พระราชบัญญัตินี้เรียกว่า “พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ....”

มาตรา 2 พระราชบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป เว้นแต่บทบัญญัติมาตรา 31 ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดสามปีนับแต่วันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ

มาตรา 3 ให้ยกเลิกพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

มาตรา 4 ในพระราชบัญญัตินี้

“อาหาร” หมายความว่า ของกินหรือเครื่องสำอางค์ชีวิต ได้แก่

(1) วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใด ๆ หรือในรูปลักษณะใด ๆ แต่ไม่หมายความรวมถึง

(ก) ยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษ ตามกฎหมายว่าด้วยการนั้น แล้วแต่กรณี

(ข) วัตถุอื่นใดที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด

(2) วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหารรวมถึงวัตถุดิบอาหาร สี เครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส และสารช่วยในการผลิต

“อาหารควบคุมเฉพาะ” หมายความว่า อาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดให้เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

“อาหารควบคุม” หมายความว่า อาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดให้เป็นอาหารควบคุม

“ตำรับอาหาร” หมายความว่า รายการของวัตถุที่ใช้เป็นส่วนประกอบอาหาร ซึ่งระบุน้ำหนักหรือปริมาณของแต่ละรายการ

“ภาชนะบรรจุ” หมายความว่า วัตถุที่ใช้บรรจุหรือสัมผัสอาหารไม่ว่าด้วยการใส่หรือห่อหรือด้วยวิธีใด ๆ และให้หมายความรวมถึงฝาหรือจุกของภาชนะบรรจุด้วย

“ฉลาก” หมายความว่า รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือสิ่งอื่นใดที่ทำให้ปรากฏข้อความเกี่ยวกับอาหาร ซึ่งแสดงไว้ที่อาหาร ภาชนะบรรจุอาหาร หรือหีบห่อของภาชนะบรรจุ

“เอกสารกำกับอาหาร” หมายความว่า กระดาษหรือวัตถุอื่นใดที่ทำให้ปรากฏความหมาย รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือข้อความใดๆ เกี่ยวกับอาหาร ที่สอดคล้องหรือรวมไว้กับภาชนะบรรจุหรือหีบห่อของภาชนะบรรจุ และให้หมายความรวมถึงเอกสารหรือคู่มือสำหรับใช้ประกอบกับอาหาร ป้ายที่ติดตั้งหรือแสดงไว้ที่อาหาร หรือภาชนะบรรจุ หรือหีบห่อของภาชนะบรรจุ

“ข้อความ” หมายความว่า การกระทำที่ทำให้ปรากฏด้วยตัวอักษร ภาพ ภาพยนตร์ แสง เสียง เครื่องหมาย หรือการกระทำอย่างใดๆ ที่ทำให้บุคคลทั่วไปสามารถเข้าใจความหมายได้

“โฆษณา” หมายความว่า การกระทำไม่ว่าโดยวิธีใดๆ ให้ผู้บริโภคเห็นหรือทราบข้อความเพื่อประโยชน์ในทางการค้า

“ผลิต” หมายความว่า ทำ ผสม ประสาน เปลี่ยนลักษณะหรือสภาพของอาหาร ฉายรังสี แสงเอ็กซ์เรย์ หรือการใช้เทคโนโลยีใดๆ เพื่อการผลิต และให้หมายความรวมถึงแบ่งบรรจุ รวมบรรจุ หรือเปลี่ยนภาชนะบรรจุด้วย

“จำหน่าย” หมายความว่า ขาย จ่าย แจก แลกเปลี่ยน และรวบรวม ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ในทางการค้า หรือการมีไว้เพื่อจำหน่ายด้วย

“นำเข้า” หมายความว่า นำหรือส่งเข้ามาในราชอาณาจักร

“ส่งออก” หมายความว่า นำหรือส่งออกนอกราชอาณาจักร

“สถานที่ผลิต” หมายความว่า สถานที่ที่ใช้ผลิตอาหาร

“ผู้รับอนุญาต” หมายความว่า ผู้ได้รับใบอนุญาตตามพระราชบัญญัตินี้ในกรณีที่มีบุคคลเป็นผู้รับใบอนุญาตให้หมายความรวมถึงผู้ซึ่งนิติบุคคลแต่งตั้งให้เป็นผู้ดำเนินการด้วย

“ผู้อนุญาต” หมายความว่า เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา หรือผู้ซึ่งเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยามอบหมาย

“เลขาธิการ” หมายความว่า เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

“สำนักงาน” หมายความว่า สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

“คณะกรรมการ” หมายความว่า คณะกรรมการอาหาร

“พนักงานเจ้าหน้าที่” หมายความว่า ผู้ซึ่งรัฐมนตรีแต่งตั้งให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัตินี้ “รัฐมนตรี” หมายความว่า รัฐมนตรีผู้รักษาการตามพระราชบัญญัตินี้

“การกล่าวอ้างทางสุขภาพ” หมายความว่า การแสดงสรรพคุณ คุณประโยชน์ของอาหาร ส่วนประกอบของอาหาร หรือสารอาหาร ที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพ ทั้งทางตรงและทางอ้อม เช่น มีผลต่อ สรีรวิทยาของร่างกาย หรือมีผลในการลดความเสี่ยงของการเกิดโรค

มาตรา 5 ให้รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขรักษาการตามพระราชบัญญัตินี้ และให้มี

อำนาจแต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่ ออกกฎกระทรวงกำหนดค่าธรรมเนียมไม่เกินอัตราท้ายพระราชบัญญัตินี้ ยกเว้นค่าธรรมเนียมและกำหนดกิจการอื่นกับออกประกาศ ทั้งนี้ เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัตินี้

กฎกระทรวง และประกาศนั้นเมื่อได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษาแล้วให้ใช้บังคับได้

มาตรา 6 เพื่อคุ้มครองความปลอดภัยและประโยชน์ของผู้บริโภคเกี่ยวกับอาหารให้รัฐมนตรีมีอำนาจประกาศเรื่องดังต่อไปนี้

(1) กำหนดอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะ ตามชื่อประเภท ชนิด หรือลักษณะของอาหารนั้น ๆ ที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ทั้งนี้จะกำหนดให้แตกต่างกันไปตามความเหมาะสมของประเภท และชนิดของอาหารนั้นๆ ก็ได้

(2) กำหนดอาหารควบคุม และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะตามชื่อประเภท ชนิด หรือลักษณะของอาหารนั้นๆ ที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ทั้งนี้จะกำหนดให้แตกต่างกันไปตามความเหมาะสมของประเภท และชนิดของอาหารนั้นๆ ก็ได้

(3) กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานทั่วไปของอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย

(4) กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขในการใช้วัตถุเจือปนอาหาร หรือวัตถุอื่นในอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย

(5) กำหนดชื่อวัตถุที่ห้ามใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย

(6) กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ และหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขของการใช้ภาชนะบรรจุ ตลอดจนการห้ามใช้วัตถุใดมาผลิตเป็นภาชนะบรรจุด้วย

(7) กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขในการประเมินความปลอดภัยใดๆ ของอาหาร รวมทั้งการประเมินทางโภชนาการและการกล่าวอ้างทางโภชนาการ

(8) กำหนดประเภทและชนิดอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ซึ่งจะต้องมีฉลากหรือเอกสารกำกับอาหาร ข้อความในฉลากหรือเอกสารกำกับอาหาร หลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขการแสดงผลฉลากหรือเอกสารกำกับอาหาร

(9) กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย

(10) กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ทั้งนี้จะกำหนดเงื่อนไขในการห้ามเท่าที่จำเป็นไว้ด้วยก็ได้

(11) กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขในการโฆษณาอาหาร และข้อห้ามในการโฆษณาอาหาร ที่เห็นว่าการโฆษณาอาจชักจูงผู้บริโภคให้บริโภคอาหารนั้นในทางที่ไม่เหมาะสม หรือไม่ปลอดภัย หรือเข้าใจผิด หรือไม่จำเป็น

(12) กำหนดอาหารที่ห้ามโฆษณา ทั้งนี้จะกำหนดเงื่อนไขในการห้ามเท่าที่จำเป็นไว้ด้วยก็ได้

(13) กำหนด สถานที่แห่งใดในราชอาณาจักรให้เป็นด่านตรวจสอบอาหารที่นำเข้าหรือส่งออก

(14) กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขในการตรวจ การเก็บตัวอย่าง การยึด การอายัดและการตรวจวิเคราะห์อาหารทางวิชาการ ซึ่งอาหาร รวมทั้งเอกสารอ้างอิง

(15) กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไข ตลอดจนคุณสมบัติในการกำหนด ผู้เชี่ยวชาญ องค์กรผู้เชี่ยวชาญ หน่วยงานของรัฐหรือหน่วยงานอื่นทั้งในประเทศและต่างประเทศ ตรวจสอบรับรองของหน่วยตรวจสอบรับรอง เพื่อปฏิบัติหน้าที่ตามพระราชบัญญัตินี้

(16) กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขในการกำหนดระบบการเตือนภัยด้านอาหารของประเทศ และกลไกการดำเนินงาน เพื่อแก้ปัญหาความไม่ปลอดภัยของอาหาร

หมวด 1

คณะกรรมการอาหาร

มาตรา 7 ให้มีคณะกรรมการอาหารประกอบด้วยปลัดกระทรวงสาธารณสุขเป็นประธานกรรมการ อธิบดีกรมการค้าภายใน อธิบดีกรมการค้าต่างประเทศ อธิบดีกรมพัฒนาการแพทย์แผนไทยและแพทย์ทางเลือก อธิบดีกรมควบคุมโรค อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ อธิบดีกรมการแพทย์ อธิบดีกรมศุลกากร อธิบดีกรมอนามัย เลขาธิการคณะกรรมการสุขภาพแห่งชาติ เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา ผู้แทนกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ผู้แทนสำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา ผู้แทนสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค ผู้แทนสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ผู้แทนสถาบันอาหาร ผู้แทนสภาหอการค้าแห่งประเทศไทย ผู้แทนสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย และผู้ทรงคุณวุฒิซึ่งรัฐมนตรีแต่งตั้งอีกแปดคนเป็นกรรมการ ทั้งนี้ให้มีผู้แทนจากภาคผู้บริโภคไม่น้อยกว่า 3 คน

ให้รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา เป็นกรรมการและเลขานุการ และให้ผู้อำนวยการกองควบคุมอาหาร เป็นกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

มาตรา 8 คณะกรรมการมีอำนาจหน้าที่ดังต่อไปนี้

(1) ให้คำแนะนำหรือความเห็นต่อรัฐมนตรีในการออกกฎกระทรวง ประกาศ และระเบียบเพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัตินี้

(2) ให้ความเห็นชอบต่อผู้อนุญาตในการสั่งเพิกถอนทะเบียนตำรับอาหารตามมาตรา 33 และการพักใช้ใบอนุญาต หรือเพิกถอนใบอนุญาตตามมาตรา 61

(3) ให้ความเห็นชอบกับหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขในการโฆษณาอาหารเพื่อการแก้ไขความเข้าใจผิดของผู้บริโภคที่ผู้อนุญาตกำหนดตามมาตรา 53(4)

(4) พิจารณาให้ความเห็นในเรื่องใดๆ ที่เกี่ยวกับอาหารตามที่รัฐมนตรีมอบหมาย

มาตรา 9 กรรมการซึ่งรัฐมนตรีแต่งตั้งอยู่ในตำแหน่งคราวละสองปี แต่อาจได้รับการแต่งตั้งอีกได้

เมื่อครบกำหนดตามวาระในวาระหนึ่ง หากยังมิได้มีการแต่งตั้งกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิขึ้นใหม่ ให้กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิซึ่งพ้นจากตำแหน่งตามวาระนั้น อยู่ในตำแหน่งเพื่อดำเนินงานต่อไปจนกว่ากรรมการผู้ทรงคุณวุฒิซึ่งได้รับแต่งตั้งใหม่เข้ารับหน้าที่

มาตรา 10 นอกจากการพ้นจากตำแหน่งตามวาระตามมาตรา 9 กรรมการซึ่งรัฐมนตรีแต่งตั้งพ้นจากตำแหน่ง เมื่อ

- (1) ตาย
- (2) ลาออก
- (3) เป็นบุคคลล้มละลาย
- (4) เป็นคนไร้ความสามารถหรือคนเสมือนไร้ความสามารถ
- (5) ได้รับโทษจำคุกโดยคำพิพากษาถึงที่สุดให้จำคุก เว้นแต่เป็นโทษสำหรับความผิดที่ได้กระทำโดยประมาท หรือความผิดลหุโทษ

(6) รัฐมนตรีมีคำสั่งให้ออกเพราะมีพฤติการณ์เสื่อมเสีย บกพร่อง หรือไม่สุจริตต่อหน้าที่หรือหย่อนความสามารถ

ในกรณีกรรมการพ้นจากตำแหน่งก่อนวาระ รัฐมนตรีอาจแต่งตั้งผู้อื่นเป็นกรรมการแทนได้ และให้ผู้ที่ได้รับแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งแทนอยู่ในตำแหน่งเท่ากับวาระที่เหลืออยู่ของกรรมการซึ่งตนแทน

ในกรณีที่รัฐมนตรีแต่งตั้งกรรมการเพิ่มขึ้นในระหว่างที่กรรมการซึ่งแต่งตั้งไว้แล้วยังมีวาระอยู่ในตำแหน่ง ให้ผู้ที่ได้รับแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งแทนอยู่ในตำแหน่งเท่ากับวาระที่เหลืออยู่ของกรรมการซึ่งตนแทน

มาตรา 11 การประชุมคณะกรรมการ ต้องมีกรรมการมาประชุมไม่น้อยกว่ากึ่งหนึ่งของกรรมการทั้งหมดจึงจะเป็นองค์ประชุม

ถ้าประธานกรรมการไม่มาประชุมหรือไม่อยู่ในที่ประชุม ให้กรรมการที่มาประชุมเลือกกรรมการคนหนึ่งเป็นประธานในที่ประชุม

การวินิจฉัยชี้ขาดของที่ประชุมให้ถือเสียงข้างมาก กรรมการคนหนึ่งให้มีเสียงหนึ่งในการลงคะแนน ถ้าคะแนนเสียงเท่ากันให้ประธานในที่ประชุมออกเสียงเพิ่มขึ้นอีกเสียงหนึ่งเป็นเสียงชี้ขาด

มาตรา 12 ให้คณะกรรมการมีอำนาจแต่งตั้งคณะอนุกรรมการเพื่อปฏิบัติการตามที่

คณะกรรมการมอบหมายให้นำความในมาตรา 11 มาใช้บังคับแก่การประชุมของคณะอนุกรรมการโดยอนุโลม

มาตรา 13 ในการปฏิบัติการตามพระราชบัญญัตินี้ ให้คณะกรรมการหรือคณะอนุกรรมการ แล้วแต่กรณี มีอำนาจออกคำสั่งเป็นหนังสือเรียกให้บุคคลหนึ่งบุคคลใดที่เกี่ยวข้องมาให้ถ้อยคำ และให้ส่งเอกสารหรือหลักฐานที่เกี่ยวข้องหรือสิ่งใดมาเพื่อประกอบการพิจารณาได้

หมวด 2

การขออนุญาตและการออกใบอนุญาต

มาตรา 14 ผู้ใดประสงค์จะผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย จะต้อง

- (1) จัดให้มีสถานที่ผลิตเป็นไปตามระบบประกันคุณภาพของการผลิต
- (2) ได้รับใบอนุญาตจากผู้อนุญาต

การขออนุญาต การอนุญาต และระบบประกันคุณภาพของการผลิตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง ทั้งนี้จะกำหนดให้แตกต่างกันตามความเหมาะสมก็ได้

ความในวรรคหนึ่ง (2) ไม่ใช้บังคับกับสถานที่ผลิตที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดและสถานที่ดังกล่าวมิได้ผลิตอาหารควบคุมเฉพาะ

มาตรา 15 ผู้ใดประสงค์จะนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่าย จะต้องได้รับใบอนุญาตจากผู้อนุญาต

การขออนุญาต และการอนุญาต ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง

มาตรา 16 การแก้ไขรายการหรือรายละเอียดที่ได้รับการอนุญาตตามมาตรา 14 วรรคหนึ่งหรือมาตรา 15 วรรคหนึ่ง จะกระทำมิได้เมื่อได้รับอนุญาตจากผู้อนุญาต

การขอแก้ไขรายการหรือรายละเอียดที่ได้รับอนุญาตตามวรรคหนึ่ง ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง ทั้งนี้จะกำหนดให้แตกต่างกันไปตามความเหมาะสมก็ได้

มาตรา 17 ในกรณีที่มีความจำเป็น เพื่อคุ้มครองประโยชน์ของผู้บริโภคสำหรับอาหารชนิดใดเป็นการเฉพาะ รัฐมนตรีอาจประกาศกำหนดให้ผู้รับอนุญาตตามมาตรา 14 ซึ่งผลิตอาหารชนิดนั้น ต้องมีนักวิทยาศาสตร์ด้านอาหารประจำอยู่ ณ สถานที่ผลิต

ประกาศตามวรรคหนึ่ง ให้กำหนดหน้าที่และคุณสมบัติของนักวิทยาศาสตร์ด้านอาหารไว้ด้วย

มาตรา 18 บทบัญญัติมาตรา 14 และมาตรา 15 ไม่ให้ใช้บังคับแก่

(1) การผลิตอาหารหรือนำเข้าซึ่งอาหารเฉพาะคราว ซึ่งได้รับใบอนุญาตเฉพาะคราวจากผู้อนุญาต

(2) การผลิตหรือนำเข้าอาหารซึ่งมิใช่เพื่อจำหน่ายในแต่ละกรณีดังต่อไปนี้

(ก) ผลิตหรือนำเข้าเพื่อเป็นตัวอย่างในการขออนุญาตหรือเพื่อพิจารณาในการสั่งซื้อ

(ข) ผลิตหรือนำเข้าเพื่อการศึกษาวิจัยทางวิชาการ

(ค) นำเข้าเพื่อใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตอาหารของตนเอง

(ง) นำเข้าโดยส่วนราชการเพื่อใช้แสดงหรือสาธิตในงานแสดงสินค้า

(จ) นำเข้าโดยสถานทูตของต่างประเทศหรือสถาบันทางศาสนา

(ฉ) นำเข้าเพื่อส่งออกไปนอกราชอาณาจักรโดยไม่มีการจำหน่ายในประเทศ

(ช) นำเข้ามายังเขตอารักขาของศุลกากรเพื่อติดฉลาก บรรจุลงภาชนะบรรจุ หรือการอื่นใด แล้วส่งออกไปนอกราชอาณาจักรโดยไม่มีการนำออกนอกเขตอารักขาของศุลกากรและ ไม่มีการจำหน่ายในประเทศ

(ซ) กรณีอื่นตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด

ผู้ที่ได้รับการยกเว้นตาม (1) และ (2) ของวรรคหนึ่งต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง

มาตรา 19 ใบอนุญาตที่ออกตามความในมาตรา 14 มาตรา 15 และมาตรา 18(1) ให้คู่กัน ถึงลูกจ้างหรือตัวแทนของผู้รับอนุญาตด้วย

ให้ถือว่ากรกระทำของลูกจ้างหรือตัวแทนของผู้รับอนุญาตที่ได้รับการคู่กัน ตามวรรคหนึ่งเป็นการกระทำของผู้รับอนุญาตด้วย เว้นแต่ผู้รับอนุญาตจะพิสูจน์ได้ว่าการกระทำดังกล่าวเป็นการสุจริตที่ตนจะล่วงรู้หรือควบคุมได้

มาตรา 20 ใบอนุญาตที่ออกตามมาตรา 14 และ มาตรา 15 ให้ใช้ได้จนถึงวันที่ 31 ธันวาคมของปีถัดมานับแต่ปีที่ออกใบอนุญาต ถ้าผู้รับอนุญาตประสงค์จะขอต่ออายุใบอนุญาตให้ยื่นคำขอเสียก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อได้ยื่นคำขอดังกล่าวแล้วจะประกอบกิจการต่อไปก็ได้จนกว่าผู้อนุญาตจะสั่งไม่อนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตนั้น

การขอต่ออายุใบอนุญาตและการอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง

มาตรา 21 ในกรณีผู้อนุญาตไม่ออกใบอนุญาต ไม่อนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาต หรือไม่อนุญาตให้ย้ายสถานที่ผลิต สถานที่นำเข้า หรือสถานที่เก็บอาหาร ผู้ขอรับใบอนุญาต ผู้ขอต่ออายุใบอนุญาตหรือ ผู้ขออนุญาตย้ายสถานที่ดังกล่าวมีสิทธิอุทธรณ์เป็นหนังสือต่อรัฐมนตรีภายในสามสิบวัน นับแต่วันที่ได้รับหนังสือของผู้อนุญาตแจ้งการไม่ออกใบอนุญาต ไม่อนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาต หรือ ไม่อนุญาตให้ย้ายสถานที่ดังกล่าวนั้น

คำวินิจฉัยของรัฐมนตรีให้เป็นที่สุด

ในกรณีผู้อนุญาตไม่อนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตก่อนที่รัฐมนตรีจะมีคำวินิจฉัยอุทธรณ์ตามวรรคสอง รัฐมนตรีมีอำนาจสั่งอนุญาตให้ประกอบกิจการไปพลางก่อนได้เมื่อมีคำขอของผู้อุทธรณ์

หมวด 3

การผลิตเพื่อจำหน่าย การนำเข้าเพื่อจำหน่าย และการจำหน่าย

มาตรา 22 ห้ามมิให้ผู้รับอนุญาตตามมาตรา 14 หรือมาตรา 15 ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือเก็บอาหารเพื่อจำหน่าย นอกสถานที่ที่ระบุไว้ในใบอนุญาต

มาตรา 23 เมื่อมีประกาศตามมาตรา 6(13) แล้ว ให้ผู้นำเข้าหรือส่งออกอาหารแล้วแต่กรณี นำอาหารที่ตนนำเข้าหรือส่งออกมาให้พนักงานเจ้าหน้าที่ตรวจสอบ ณ ด้านตรวจสอบอาหาร

การนำเข้าหรือส่งออกตามวรรคหนึ่ง ในกรณีที่ต้องมีการตรวจพิสูจน์ว่าอาหารเป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด ให้ผู้นำเข้าหรือผู้ส่งออกเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด

มาตรา 24 ห้ามมิให้ผู้รับอนุญาตย้ายสถานที่ผลิต สถานที่นำเข้า หรือสถานที่เก็บอาหาร เว้นแต่ได้รับอนุญาตจากผู้อนุญาต

การขออนุญาตและการอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง

มาตรา 25 ผู้รับอนุญาตตามมาตรา 14 หรือมาตรา 15 ผู้ใดจะผลิตเพื่อจำหน่าย หรือนำเข้าเพื่อจำหน่ายซึ่งอาหารควบคุมเฉพาะ จะต้องนำอาหารนั้นมาขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารต่อผู้อนุญาตเสียก่อน และเมื่อได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารแล้วจึงจะผลิตหรือนำเข้าได้

การขอขึ้นทะเบียน การออกใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง

มาตรา 26 เมื่อได้มีประกาศตามมาตรา 6(1) แล้ว ให้ผู้รับอนุญาตตามมาตรา 14 ซึ่งผลิตอาหารควบคุมเฉพาะอยู่ก่อนวันที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด งดผลิตอาหารจนกว่าจะได้รับ

ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามมาตรา 25 เว้นแต่ผู้อนุญาตจะได้สั่งให้ทำการผลิตต่อไปได้เป็นการชั่วคราว ภายในกำหนดเวลาตามที่เห็นสมควร

มาตรา 27 เมื่อได้มีประกาศตามมาตรา 6(1) แล้ว ให้ผู้อนุญาตตามมาตรา 15 ซึ่งนำหรือส่งอาหารควบคุมเฉพาะเข้ามาในราชอาณาจักรอยู่ก่อนวันที่ประกาศกำหนด นำอาหารนั้นมาขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามมาตรา 25 ภายในกำหนดหกสิบวันนับแต่วันที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด เว้นแต่ผู้อนุญาตจะผ่อนผันขยายระยะเวลาดังกล่าวให้

มาตรา 28 การขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามมาตรา 25 ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง

มาตรา 29 ผู้อนุญาตผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหารควบคุมเฉพาะต้องผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหารควบคุมเฉพาะให้ตรงตามที่ได้ขึ้นทะเบียนตำรับอาหารไว้

มาตรา 30 การแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหาร จะกระทำได้เมื่อได้รับอนุญาตจากผู้อนุญาต

การขอแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหารและการอนุญาตให้แก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหาร ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง

มาตรา 31 ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารให้ใช้ได้ตลอดไป เว้นแต่ทะเบียนตำรับอาหารที่ถูกสั่งเพิกถอนตามมาตรา 33

มาตรา 32 ในกรณีที่มีความจำเป็น เพื่อประโยชน์แก่การควบคุมอาหารเพื่อให้อาหารนั้นปลอดภัยในการบริโภค หรือเพื่อคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค ผู้อนุญาตมีอำนาจสั่งให้แก้ไขตำรับอาหารที่ได้ขึ้นทะเบียนไว้แล้วได้ตามที่เห็นสมควรหรือตามความจำเป็น เพื่อให้อาหารนั้นปลอดภัยในการบริโภค

มาตรา 33 อาหารใดที่ได้ขึ้นทะเบียนตำรับอาหารไว้แล้ว หากภายหลังปรากฏว่าอาหารนั้นมีรายละเอียดไม่ตรงตามตำรับอาหารที่ได้ขึ้นทะเบียนไว้ หรือเป็นอาหารปลอมตามมาตรา 46 หรือเป็นอาหารที่ไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภคและไม่อาจแก้ไขตำรับอาหารได้ตามมาตรา 32 ให้รัฐมนตรีโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหารมีอำนาจสั่งให้เพิกถอนทะเบียนตำรับอาหารนั้นได้ การเพิกถอนให้กระทำโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา

คำสั่งของรัฐมนตรีให้เป็นที่สุด

มาตรา 34 การผลิตเพื่อจำหน่ายหรือนำเข้าเพื่อจำหน่ายซึ่งอาหารควบคุมต้องจัดแจ้งตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการ ทั้งนี้ให้นำมาตรา 25 หรือมาตราอื่นที่เกี่ยวข้องมาใช้โดยอนุโลม

มาตรา 35 การผลิตเพื่อจำหน่ายหรือนำเข้าเพื่อจำหน่ายซึ่งอาหารที่มีใช้อาหารควบคุมเฉพาะ และอาหารควบคุมตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด ต้องจัดแจ้งตามมาตรา 34 หรือมาตราอื่นที่เกี่ยวข้องมาใช้โดยอนุโลม

มาตรา 36 ถ้าใบอนุญาตหรือใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารสูญหายหรือถูกทำลาย ให้ผู้อนุญาตแจ้งต่อผู้อนุญาต และยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตหรือใบแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารภายในสิบห้าวัน นับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหายหรือถูกทำลายดังกล่าว

การขอรับใบแทนใบอนุญาตหรือใบแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร และการออกใบแทนใบอนุญาตหรือใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ที่เลขาธิการประกาศกำหนด

มาตรา 37 ผู้รับอนุญาตต้องแสดงใบอนุญาตหรือใบแทนใบอนุญาต แล้วแต่กรณี ไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ผลิตหรือสถานที่นำเข้าซึ่งอาหารที่ระบุไว้ในใบอนุญาต และต้องติดหรือจัดป้ายแสดงสถานที่ผลิต หรือสถานที่นำเข้าที่ได้รับอนุญาตไว้ภายนอกสถานที่ในที่เปิดเผยให้เห็นได้ง่ายด้วย

มาตรา 38 เพื่อประโยชน์ในการส่งออก และเมื่อมีความจำเป็นที่จะให้ผู้รับอนุญาตผลิตอาหารเพื่อส่งออกไปจำหน่ายนอกราชอาณาจักร ผู้อนุญาตอนุญาตให้ผู้รับอนุญาตผลิตอาหารได้ตามข้อกำหนดของประเทศผู้ซื้อหรือผู้สั่งซื้อ โดยผู้ซื้อไม่ต้องปฏิบัติตามบทบัญญัติแห่งพระราชบัญญัตินี้ ตลอดจนประกาศที่ออกตามพระราชบัญญัตินี้ เฉพาะในส่วนที่เกี่ยวกับคุณภาพหรือมาตรฐานอาหาร การใช้วัตถุเจือปนอาหาร การใช้ภาชนะบรรจุ การแสดงฉลาก หรือเรื่องอื่นตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการ

ให้ผู้ผลิตอาหารเพื่อส่งออกตามวรรคหนึ่งแจ้งและส่งเอกสารต่อสำนักงานเกี่ยวกับชื่อสินค้า ชื่อและสถานที่ตั้งของผู้ผลิต รหัสสินค้า เลขที่ผลิต และข้อกำหนดของประเทศผู้ซื้อหรือผู้สั่งซื้อเกี่ยวกับคุณภาพหรือมาตรฐานอาหารที่ผลิตเพื่อส่งออก ภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้มีการส่งออกซึ่งอาหารนั้น เว้นแต่ได้เคยแจ้งและส่งเอกสารดังกล่าวต่อสำนักงานแล้ว

ความในวรรคสองให้ใช้บังคับกับผู้ส่งออกซึ่งมิใช่เป็นผู้ผลิตด้วย ยกเว้นในส่วนของ การแจ้งและส่งเอกสารเกี่ยวกับชื่อและสถานที่ตั้งของผู้ผลิต ให้แจ้งและส่งเอกสารเกี่ยวกับชื่อและสถานที่ตั้งของผู้ส่งออกแทน

หมวด 4

ความรับผิดชอบที่เกิดจากอาหาร

มาตรา 39 บทบัญญัติในหมวดนี้ ไม่เป็นการลบเลือนหรือจำกัดหน้าที่และความรับผิดชอบทางแพ่งของบุคคลที่มีอยู่ตามพระราชบัญญัตินี้และตามกฎหมายอื่น

มาตรา 40 ให้นำบทบัญญัติของกฎหมายว่าด้วยความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัยในส่วนที่มีบัญญัติไว้ในหมวดนี้ มาใช้บังคับกับความรับผิดชอบที่เกิดจากอาหารตามพระราชบัญญัตินี้โดยอนุโลม

มาตรา 41 ผู้ผลิต ผู้ว่าจ้างให้ผลิต ผู้นำเข้า ผู้ขนส่ง ผู้ขายส่ง ผู้ขายปลีก และผู้มีส่วนในการจำหน่ายอาหารทุกช่วงต่อจากผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า จนถึงผู้รับผิดชอบขณะก่อให้เกิดความเสียหายแก่บุคคลอื่น ต้องร่วมรับผิดชอบในผลแห่งความเสียหายนั้น เว้นแต่จะพิสูจน์ได้ว่าความเสียหายนั้นเกิด

จากเหตุสุดวิสัยหรือตนมิได้มีส่วนในการทำให้เกิดความเสียหายนั้นหรือเกิดเพราะความผิดของผู้เสียหายเอง

มาตรา 42 ในกรณีที่เลขาธิการเห็นสมควรดำเนินคดีกรณีมีผู้ได้รับความเสียหายจากอาหาร หรือเมื่อได้รับคำร้องจากผู้ได้รับความเสียหายจากอาหาร ซึ่งเลขาธิการเห็นว่าการดำเนินคดีนั้น จะเป็นประโยชน์แก่ผู้บริโภคอาหารเป็นส่วนรวม เลขาธิการมีอำนาจแต่งตั้งพนักงานอัยการ โดยความเห็นชอบของอัยการสูงสุดหรือแต่งตั้งข้าราชการในสำนักงาน ซึ่งมีคุณสมบัติไม่ต่ำกว่าปริญญาตรีทางนิติศาสตร์ เพื่อให้มีหน้าที่ดำเนินคดีแพ่งและคดีอาญาในศาล แก่บุคคลผู้ต้องรับผิดชอบตามมาตรา 41 แล้วแต่กรณี และเมื่อเลขาธิการได้แจ้งให้ศาลทราบแล้ว ให้พนักงานอัยการหรือข้าราชการดังกล่าวมีอำนาจดำเนินคดีตามที่เลขาธิการมอบหมายได้

ในการดำเนินคดีในศาล ให้พนักงานอัยการหรือข้าราชการดังกล่าวมีอำนาจฟ้องเรียกทรัพย์สินหรือค่าเสียหายให้แก่ผู้ได้รับความเสียหายจากอาหารที่ร้องขอได้ด้วย และในการนี้ให้ได้รับการยกเว้นค่าธรรมเนียมศาล

มาตรา 43 สิทธิเรียกร้องค่าเสียหายในหมวดนี้เป็นอันขาดอายุความเมื่อพ้นสามปีนับแต่วันที่อยู่ถึงความเสียหายและรู้ตัวผู้ทำให้เกิดความเสียหายหรือผู้ร่วมทำให้เกิดความเสียหาย หรือเมื่อพ้นสิบปีนับแต่วันที่เกิดความเสียหาย

หมวด 5

การควบคุมอาหาร

มาตรา 44 ห้ามมิให้ผู้ใดผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่ายซึ่งอาหารดังต่อไปนี้

- (1) อาหารไม่บริสุทธิ์
- (2) อาหารปลอม
- (3) อาหารผิดมาตรฐาน
- (4) อาหารเสื่อมคุณภาพ

มาตรา 45 อาหารที่มีลักษณะดังต่อไปนี้ให้ถือว่าเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์

- (1) อาหารที่มีสิ่งที่น่าจะเป็นอันตรายแก่สุขภาพเจ็บหรือปนเปื้อนอยู่ด้วย
- (2) อาหารที่มีสารหรือวัตถุเคมีเจือปนอยู่ในอัตราที่อาจเป็นเหตุให้คุณภาพของอาหารนั้นลดลง เว้นแต่การเจือปนเป็นการจำเป็นต่อกรรมวิธีผลิต การผลิต และได้รับอนุญาตจากผู้อนุญาตแล้ว

- (3) อาหารที่ได้ผลิต บรรจุ หรือเก็บรักษาไว้โดยไม่ถูกสุขลักษณะ
- (4) อาหารที่ผลิตจากสัตว์ที่เป็นโรคอันอาจติดต่อถึงคนได้
- (5) อาหารที่มีภาชนะบรรจุประกอบด้วยวัตถุที่น่าจะเป็นอันตรายแก่สุขภาพ

มาตรา 46 อาหารที่มีลักษณะดังต่อไปนี้ให้ถือว่าเป็นอาหารปลอม

(1) อาหารที่ได้สับเปลี่ยนใช้วัตถุอื่นแทนบางส่วน หรือคัดแยกวัตถุดิบที่มีคุณค่าออกเสียทั้งหมดหรือบางส่วน และจำหน่ายเป็นอาหารแท้อย่างนั้น หรือใช้ชื่ออาหารแท่นั้น

(2) วัตถุหรืออาหารที่ผลิตขึ้นเทียมอาหารอย่างหนึ่งอย่างใด และจำหน่ายเป็นอาหารแท้อย่างนั้น

(3) อาหารที่ได้ผสมหรือปรุงแต่งด้วยวิธีใด ๆ โดยประสงค์จะปกปิดซ่อนเร้นความชำรุดบกพร่องหรือความด้อยคุณภาพของอาหารนั้น

(4) อาหารที่มีฉลากเพื่อลวงหรือพยายามลวงผู้ซื้อให้เข้าใจผิดในเรื่องคุณภาพ ปริมาณ ประโยชน์ หรือลักษณะพิเศษอย่างอื่น หรือในเรื่องสถานที่และประเทศที่ผลิต

มาตรา 47 อาหารผิดมาตรฐาน ได้แก่ อาหารที่ไม่ถูกต้องตามคุณภาพหรือมาตรฐานที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดตามมาตรา 6(1) (2) หรือ (3)

มาตรา 48 อาหารที่มีลักษณะดังต่อไปนี้ให้ถือว่าเป็นอาหารเสื่อมคุณภาพ

(1) อาหารที่หมดอายุหรือล่วงพ้นกำหนดเวลาในการบริโภคตามที่แสดงไว้ในฉลาก

(2) อาหารที่เสื่อมสภาพจนมีลักษณะไม่ควรบริโภค

มาตรา 49 เพื่อประโยชน์แก่การควบคุมอาหารให้ถูกสุขลักษณะ เพื่อให้ปราศจากอันตรายแก่ผู้บริโภค ให้เลขาธิการมีอำนาจดังต่อไปนี้

(1) ออกคำสั่งเป็นหนังสือให้ผู้ผลิตเพื่อจำหน่าย หรือผู้นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือผู้จำหน่ายอาหาร ดัดแปลง แก้ไข สถานที่ผลิต สถานที่เก็บอาหาร หรือสถานที่จำหน่ายอาหาร

(2) สั่งให้ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า งดผลิตหรืองดนำเข้าซึ่งอาหารที่ผลิตหรือที่นำเข้าโดยไม่ได้รับอนุญาตตามมาตรา 14 หรือมาตรา 15 หรือขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามมาตรา 25 หรือไม่จดแจ้งตามมาตรา 34 หรือมาตรา 35 หรืออาหารที่ปรากฏจากผลการตรวจสอบว่าเป็นอาหารที่ไม่ปลอดภัยในการบริโภคหรือไม่ปลอดภัยแก่ผู้บริโภค

(3) ประกาศผลการตรวจสอบ ให้ผู้บริโภคทราบ ในกรณีที่ปรากฏผลจากการตรวจสอบว่าอาหารรายใดเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามมาตรา 45 หรือเป็นอาหารปลอมตามมาตรา 46 หรือเป็นอาหารผิดมาตรฐานตามมาตรา 47 หรือเป็นอาหารเสื่อมคุณภาพตามมาตรา 48 หรือเป็นอาหารที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพหรืออนามัยของผู้บริโภค หรือภาชนะบรรจุรายใดประกอบด้วยวัตถุที่อาจเป็นอันตรายเมื่อใช้บรรจุอาหาร ให้ระบุข้อความดังต่อไปนี้ไว้ในประกาศด้วย

(ก) ในกรณีที่ปรากฏตัวผู้ผลิตโดยแน่ชัด ให้ระบุชื่อผู้ผลิตพร้อมทั้งชื่อ ประเภท ชนิดและลักษณะของอาหาร หรือลักษณะของภาชนะบรรจุนั้น และถ้าอาหารหรือภาชนะบรรจุดังกล่าวมีชื่อทางการค้าหรือลำดับครั้งที่ผลิตหรือนำเข้า ให้ระบุชื่อทางการค้าและลำดับครั้งที่ผลิตหรือนำเข้านั้นด้วย แล้วแต่กรณี

(ข) ในกรณีที่ไม่ปรากฏตัวผู้ผลิตโดยแน่ชัดแต่ปรากฏตัวผู้จำหน่าย ให้ระบุชื่อผู้จำหน่ายและสถานที่จำหน่าย พร้อมทั้งชื่อ ประเภท ชนิดและลักษณะของอาหาร หรือลักษณะของภาชนะบรรจุนั้น

(4) สั่งให้ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าเรียกเก็บอาหารของตนคืนภายในระยะเวลาที่กำหนด และให้ทำลายอาหารดังกล่าวเสีย ทั้งนี้ ตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง ในกรณี

(ก) อาหารที่ปรากฏผลการตรวจสอบว่าอาหารใดเป็นอาหารที่ไม่ปลอดภัยในการบริโภคหรืออาจเป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค

(ข) อาหารที่ถูกสั่งระงับการโฆษณาตามมาตรา 53

มาตรา 50 ให้เลขาธิการ โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการมีอำนาจประกาศกำหนดผู้เชี่ยวชาญ องค์กรผู้เชี่ยวชาญ หน่วยงานของรัฐหรือหน่วยงานอื่นทั้งในประเทศและต่างประเทศ ตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด รวมทั้งกำหนดอัตราและวิธีการชำระค่าใช้จ่ายในการดำเนินการ เพื่อประกอบการพิจารณาในเรื่องแล้วแต่กรณี ดังนี้

(1) ประเมินเอกสารทางวิชาการ การตรวจสอบสถานประกอบการ การตรวจสอบหรือการวิเคราะห์ หรือการพิจารณาออกไปอนุญาต การขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร การจดแจ้งรายละเอียด

(2) การประเมินเอกสารทางวิชาการ เพื่อการประเมินความปลอดภัยของอาหาร หรือส่วนประกอบของอาหาร

(3) การประเมินเอกสารทางวิชาการเพื่อการประเมินการกล่าวอ้างทางสุขภาพ ให้การดำเนินงานตามวรรคหนึ่ง ให้ผู้ยื่นคำขอเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย

หมวด 6

การโฆษณาเกี่ยวกับอาหาร

มาตรา 51 ผู้ใดประสงค์จะโฆษณาอาหารในลักษณะกล่าวอ้างทางสุขภาพ ตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด ต้องได้รับใบอนุญาตจากผู้อนุญาตก่อน ใบอนุญาตโฆษณาให้มีอายุ 2 ปี นับแต่วันที่ออกใบอนุญาต

การขออนุญาตและออกใบอนุญาตตามวรรคหนึ่ง ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่ผู้อนุญาตกำหนด ทั้งนี้ผู้อนุญาตจะกำหนดเงื่อนไขจำกัดการใช้สื่อโฆษณาไว้ด้วยก็ได้

ผู้ได้รับอนุญาตให้โฆษณาตามวรรคหนึ่ง ต้องโฆษณาตามรายละเอียดและเงื่อนไขที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น

มาตรา 52 การโฆษณาอาหาร ห้ามใช้ข้อความอย่างใดอย่างหนึ่งดังต่อไปนี้

(1) ข้อความที่เป็นความเท็จหรือเกินความจริง

(2) ข้อความที่จะก่อให้เกิดความเข้าใจผิด ไม่ว่าจะกระทำโดยใช้หรืออ้างอิงรายงานทางวิชาการ สถิติ หรือสิ่งใดสิ่งหนึ่งหรือไม่ก็ตาม

(3) ข้อความที่จะทำให้เข้าใจว่ามีวัตถุใดในอาหารหรือเป็นส่วนประกอบอาหารซึ่งความจริงไม่มีวัตถุหรือส่วนประกอบนั้นในอาหาร หรือมีแต่ไม่เท่าที่ทำให้เข้าใจ

(4) ข้อความที่อาจก่อให้เกิดความเข้าใจผิดหรือไม่เข้าใจในรายละเอียดเกี่ยวกับการบริโภคอาหารของผู้บริโภค

(5) ข้อความที่เป็นการรับรองหรือยกย่องคุณประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณของอาหารโดยบุคคลอื่น เว้นแต่ได้รับอนุญาตจากผู้อนุญาต

(6) ข้อความที่เป็นการสนับสนุนโดยตรงหรือโดยปริยายให้มีการกระทำผิดกฎหมาย หรือศีลธรรม หรือนำไปสู่ความเสื่อมเสียในวัฒนธรรมของชาติ

(7) ข้อความที่แสดงสรรพคุณหรือทำให้เข้าใจว่าสามารถบำบัด บรรเทา รักษา หรือป้องกันโรคหรืออาการของโรค

(8) ข้อความที่ทำให้เข้าใจว่ามีสรรพคุณบำรุงเพศ หรือเกี่ยวกับการมีเพศสัมพันธ์

(9) ข้อความอย่างอื่นตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด

ข้อความที่ใช้ในการโฆษณาที่บุคคลทั่วไปสามารถรู้ได้ว่าเป็นข้อความที่ไม่อาจเป็นความจริงได้โดยแน่แท้ ไม่เป็นข้อความที่ต้องห้ามในการโฆษณาตาม (1)

มาตรา 53 ในกรณีที่ผู้อนุญาตเห็นว่าการโฆษณาอาหารใดฝ่าฝืนมาตรา 51 หรือ มาตรา 52 หรือประกาศที่ออกตามมาตรา 6(11) และ 6(12) ผู้อนุญาตมีอำนาจออกคำสั่งอย่างหนึ่งอย่างใดหรือหลายอย่างดังต่อไปนี้

(1) ให้แก้ไขข้อความหรือวิธีการในการโฆษณา

(2) ห้ามการใช้ข้อความบางอย่างที่ปรากฏในการโฆษณา

(3) ให้ระงับการโฆษณา หรือห้ามใช้วิธีการนั้นในการโฆษณา

(4) ให้โฆษณาเพื่อแก้ไขความเข้าใจผิดของผู้บริโภคที่อาจเกิดขึ้นแล้ว

ในการออกคำสั่งตาม (4) ของวรรคหนึ่ง ให้ผู้อนุญาตกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไข โดยคำนึงถึงประโยชน์ของผู้บริโภคประกอบกับความสุจริตในการกระทำของผู้กระทำการโฆษณา

มาตรา 54 ในกรณีที่ผู้อนุญาตมีเหตุอันควรสงสัยว่าการโฆษณาใดฝ่าฝืนมาตรา 52(1) ผู้อนุญาตมีอำนาจออกคำสั่งให้ผู้กระทำการโฆษณาพิสูจน์เพื่อแสดงความจริงได้

ในกรณีที่ผู้กระทำการโฆษณาอ้างรายงานทางวิชาการ ผลการวิจัย สถิติ การรับรองของสถาบันหรือบุคคลใด หรือยืนยันข้อเท็จจริงอันใดอันหนึ่งในการโฆษณา ถ้าผู้กระทำการโฆษณาไม่สามารถพิสูจน์ได้ว่าข้อความที่ใช้ในการโฆษณาเป็นความจริงหรือไม่เกินความจริงตามที่กล่าวอ้าง ให้ผู้อนุญาตมีอำนาจออกคำสั่งตามมาตรา 53 ได้ และให้ถือว่าผู้กระทำการโฆษณารู้หรือควรได้ว่าข้อความนั้นเป็นความเท็จหรือเกินความจริง

มาตรา 55 ผู้ใดสงสัยว่าการโฆษณาของตนจะเป็นการฝ่าฝืนหรือไม่เป็นไปตามพระราชบัญญัตินี้ ผู้นั้นอาจขอให้ผู้อนุญาตให้ความเห็นในเรื่องนั้นก่อนทำการโฆษณาได้

การขอความเห็น ค่าใช้จ่ายและระยะเวลาในการให้ความเห็น ให้เป็นไปตามระเบียบที่ผู้อนุญาตกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการ

การใดที่ได้กระทำไปตามความเห็นของผู้อนุญาตที่ให้ตามวรรคหนึ่ง มิให้ถือว่าการกระทำนั้นเป็นความผิดตามมาตรา 93

มาตรา 56 เพื่อประโยชน์แก่การคุ้มครองผู้บริโภค ให้ผู้อนุญาตมีอำนาจในการประกาศผลการตรวจสอบโฆษณาอาหารที่ไม่ปฏิบัติตามประกาศที่ออกตามมาตรา 6(11) และ 6(12) ทั้งนี้ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่ผู้อนุญาตประกาศกำหนด

หมวด 7

พนักงานเจ้าหน้าที่

มาตรา 57 ในการปฏิบัติหน้าที่ ให้พนักงานเจ้าหน้าที่มีอำนาจดังนี้

(1) เข้าไปในสถานที่ผลิตอาหาร สถานที่นำเข้าอาหาร สถานที่เก็บอาหาร สถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่ทำการของผู้ผลิต ผู้นำเข้า ผู้เก็บรักษาอาหาร หรือผู้จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่ใดๆ ที่ดำเนินการเกี่ยวข้องกับอาหารในระหว่างเวลาทำการของสถานที่ประกอบการเพื่อตรวจสอบและควบคุมให้การเป็นไปตามพระราชบัญญัตินี้

(2) เข้าไปและค้นสถานที่หรือยานพาหนะใดๆ เพื่อตรวจสอบได้ตลอดเวลา กรณีมีเหตุอันควรสงสัยว่ามีการกระทำความผิด หรือเชื่อได้ว่าหากเน้นซ้ำกว่าจะเอาหมายค้นมาได้จะมีการยกย้าย ชุกซ่อน ทำลาย หรือทำให้เปลี่ยนสภาพไปจากเดิมซึ่งอาหาร เครื่องมือเครื่องใช้ ภาชนะบรรจุ หรือเอกสาร ที่เกี่ยวข้องกับการกระทำความผิด และหากการค้นในเวลาดังกล่าวข้างต้นยังไม่แล้วเสร็จจะกระทำไปต่อก็ได้

(3) เก็บหรือนำอาหารหรือภาชนะบรรจุในปริมาณพอสมควรไปเป็นตัวอย่างเพื่อตรวจสอบโดยไม่ต้องชำระราคาของอาหารหรือภาชนะบรรจุนั้น ทั้งนี้ การเก็บหรือนำอาหารหรือภาชนะบรรจุตัวอย่างไปและการให้คืนอาหารหรือภาชนะบรรจุตัวอย่าง ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด

(4) ยึดหรืออายัดอาหาร เครื่องมือเครื่องใช้ ภาชนะบรรจุ หรือเอกสาร ที่เกี่ยวข้องกับการกระทำความผิดดังกล่าว ที่สงสัยว่าอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพหรืออนามัยของผู้บริโภค เพื่อตรวจสอบ

(5) ยึดหรืออายัดอาหารไม่บริสุทธิ์ตามมาตรา 45 อาหารปลอมตามมาตรา 46 อาหารผิดมาตรฐานตามมาตรา 47 หรืออาหารเสื่อมคุณภาพตามมาตรา 48 หรือภาชนะบรรจุที่อาจ

ก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพหรืออนามัยของผู้บริโภคหรือภาชนะบรรจุที่มีลักษณะไม่ถูกต้องตามคุณภาพหรือมาตรฐานที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดตามมาตรา 6(6)

(6) มีหนังสือเรียกให้บุคคลใดๆ มาให้ถ้อยคำ หรือส่งเอกสารและหลักฐานที่จำเป็นเพื่อประกอบการพิจารณาของพนักงานเจ้าหน้าที่

หนังสือเรียกตาม (6) ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด

ในการปฏิบัติหน้าที่ตามวรรคหนึ่ง ให้ผู้รับอนุญาตหรือผู้ที่เกี่ยวข้องอำนวยความสะดวก

มาตรา 58 อาหารหรือภาชนะบรรจุที่พนักงานเจ้าหน้าที่ได้ยึดหรืออายัดไว้หรือเก็บมาตามมาตรา 57 เมื่อพนักงานเจ้าหน้าที่ได้ทำการตรวจสอบเป็นที่แน่นอนว่าเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามมาตรา 45 เป็นอาหารปลอมตามมาตรา 46 หรือเป็นอาหารผิดมาตรฐานตามมาตรา 47 หรือเป็นอาหารเสื่อมคุณภาพตามมาตรา 48 หรือเป็นภาชนะบรรจุที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพหรือผิดอนามัยของผู้บริโภคหรือมีลักษณะไม่ถูกต้องตามคุณภาพหรือมาตรฐานที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดตามมาตรา 6(6) ถ้ามิได้มีการฟ้องคดีต่อศาลและเจ้าของหรือผู้ครอบครองมิได้โต้แย้งและขอรับคืนภายในสามสิบวันนับแต่วันยึดหรืออายัดหรือเก็บมา ให้อาหารหรือภาชนะบรรจุนั้นตกเป็นของแผ่นดิน และให้เลขาธิการมีอำนาจสั่งทำลายหรือปฏิบัติการอย่างหนึ่งอย่างใดตามระเบียบที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด เว้นแต่กรณีเป็นของสดของเสีย ให้เลขาธิการมีอำนาจสั่งทำลายหรือปฏิบัติการอย่างหนึ่งอย่างใดตามระเบียบที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนดได้ทันที

เครื่องมือเครื่องใช้ที่เกี่ยวข้องกับการกระทำความผิด ที่พนักงานเจ้าหน้าที่ได้ยึดหรืออายัดไว้ตามมาตรา 57 ถ้ามิได้มีการฟ้องคดีต่อศาลหรือศาลมิได้พิพากษาให้ริบ และผู้เป็นเจ้าของหรือผู้ครอบครองมิได้ร้องขอรับคืนภายในเก้าสิบวันนับแต่วันที่ทราบคำสั่งเด็ดขาด ไม่ฟ้องร้องคดีหรือวันที่ศาลมีคำพิพากษาถึงที่สุด แล้วแต่กรณี ให้ตกเป็นของแผ่นดิน และให้เลขาธิการมีอำนาจสั่งทำลายหรือปฏิบัติการอย่างหนึ่งอย่างใดตามระเบียบที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด

มาตรา 59 ในการปฏิบัติการตามหน้าที่ พนักงานเจ้าหน้าที่ต้องแสดงบัตรประจำตัวเมื่อผู้รับอนุญาตหรือผู้เกี่ยวข้องร้องขอ

บัตรประจำตัวพนักงานเจ้าหน้าที่ให้เป็นไปตามแบบที่กำหนดในกฎกระทรวง

มาตรา 60 ในการปฏิบัติการตามพระราชบัญญัตินี้ ให้พนักงานเจ้าหน้าที่เป็นเจ้าพนักงานตามประมวลกฎหมายอาญา

หมวด 8

การพักใช้ใบอนุญาตและการเพิกถอนใบอนุญาต

มาตรา 61 เมื่อปรากฏต่อผู้อนุญาตว่าผู้รับอนุญาตผู้ใดไม่ปฏิบัติตามพระราชบัญญัตินี้ กฎกระทรวง หรือประกาศซึ่งออกตามพระราชบัญญัตินี้ หรือในกรณีที่ปรากฏผลจากการตรวจสอบว่า อาหารซึ่งผลิตโดยผู้รับอนุญาตผู้ใด เป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตาม

มาตรา 45 เป็นอาหารปลอมตามมาตรา 46 เป็นอาหารผิดมาตรฐานตามมาตรา 47 เป็นอาหารเสื่อมคุณภาพตามมาตรา 48 เป็นอาหารหรือภาชนะบรรจุที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพหรือฝิดอนามัยของผู้บริโภค ผู้อนุญาตโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้โดยมีกำหนดครั้งละไม่เกินหนึ่งร้อยยี่สิบวัน หรือในกรณีที่มีการฟ้องผู้รับอนุญาตต่อศาลว่าได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัตินี้ จะสั่งพักใช้ใบอนุญาตไว้รอคำพิพากษาอันถึงที่สุดก็ได้

ในกรณีที่มีคำพิพากษาของศาลอันถึงที่สุด ผู้รับอนุญาตผู้ใดได้กระทำความผิดตามมาตรา 45 มาตรา 46 และมาตรา 47 ผู้อนุญาตโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการมีอำนาจสั่งเพิกถอนใบอนุญาตได้

คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตและคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาต ให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับอนุญาตทราบ ในกรณีที่ไมพบตัวผู้รับอนุญาตหรือผู้รับอนุญาตไม่ยอมรับคำสั่งให้ปิดคำสั่งดังกล่าวไว้ในที่เปิดเผย ซึ่งเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ผลิต สถานที่นำเข้า สถานที่จำหน่าย หรือสถานที่ทำการของผู้รับอนุญาต และให้ถือว่าผู้รับอนุญาตได้ทราบคำสั่งนั้นแล้วตั้งแต่วันที่ปิดคำสั่ง

ผู้รับอนุญาตซึ่งถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตหรือเพิกถอนใบอนุญาตมีสิทธิอุทธรณ์ต่อรัฐมนตรี ภายในสามสิบวันนับแต่วันที่ทราบคำสั่ง รัฐมนตรีมีอำนาจสั่งให้ยกอุทธรณ์หรือแก้ไขคำสั่งของผู้อนุญาตให้เป็นคุณแก่ผู้อุทธรณ์ได้

คำวินิจฉัยของรัฐมนตรีให้เป็นที่สุด

การอุทธรณ์คำสั่งต่อรัฐมนตรีตามวรรคสี่ ไม่เป็นการทุเลาการบังคับตามคำสั่งพักใช้ใบอนุญาตหรือคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาต

ให้ถือว่า การผลิต นำหรือส่งเข้ามาในราชอาณาจักรเพื่อจำหน่าย ซึ่งอาหารควบคุมเฉพาะในระหว่างถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตหรือถูกเพิกถอนใบอนุญาต เป็นการฝ่าฝืนมาตรา 14 วรรคหนึ่ง หรือมาตรา 15 วรรคหนึ่ง แล้วแต่กรณี

หมวด 9

บทกำหนดโทษ

มาตรา 62 ผู้ผลิตเพื่อจำหน่าย ผู้นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือผู้จำหน่ายซึ่งอาหารผู้ใดไม่ปฏิบัติตามประกาศซึ่งออกตามมาตรา 6(4) หรือ (9) ต้องระวางโทษปรับไม่เกินสองหมื่นบาท

มาตรา 63 ผู้ใดฝ่าฝืนประกาศซึ่งออกตามมาตรา 6(5) หรือ 6(10) ต้องระวางโทษจำคุกตั้งแต่หกเดือนถึงสองปี และปรับตั้งแต่หนึ่งหมื่นบาทถึงสี่หมื่นบาท

มาตรา 64 ผู้ใดฝ่าฝืนประกาศซึ่งออกตามมาตรา 6(6) ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสองปีหรือปรับไม่เกินสี่หมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา 65 ผู้ใดฝ่าฝืนประกาศซึ่งออกตามมาตรา 6(8) ต้องระวางโทษปรับไม่เกินสามหมื่นบาท

มาตรา 66 ผู้ใดฝ่าฝืนประกาศซึ่งออกตามมาตรา 6(11) ต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท

มาตรา 67 ผู้ใดฝ่าฝืนประกาศซึ่งออกตามมาตรา 6(12) ต้องระวางโทษปรับไม่เกินหนึ่งแสนบาท

มาตรา 68 ผู้ใดฝ่าฝืนประกาศซึ่งออกตามมาตรา 6(16) Rapid alert system ต้องระวางโทษ....

มาตรา 69 ผู้ใดไม่ปฏิบัติตามคำสั่ง หรือประกาศของคณะกรรมการตามมาตรา 13 หรือคำสั่งของพนักงานเจ้าหน้าที่ตามมาตรา 57 วรรคหนึ่ง (6) หรือขัดขวางหรือไม่อำนวยความสะดวกแก่พนักงานเจ้าหน้าที่ซึ่งปฏิบัติการตามมาตรา 57 วรรคสาม ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งเดือน หรือปรับไม่เกินสองพันบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา 70 ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 14 วรรคหนึ่ง หรือมาตรา 15 วรรคหนึ่ง ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามปี หรือปรับไม่เกินหกหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา 71 ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 16 วรรคหนึ่ง ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งปี หรือปรับไม่เกินสองหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา 72 ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 17 วรรคหนึ่ง ต้องระวางโทษปรับไม่เกินสี่หมื่นบาท หรือไม่ปฏิบัติตามมาตรา 17 วรรคสอง ต้องระวางโทษปรับตั้งแต่หนึ่งพันบาทถึงห้าพันบาท

มาตรา 73 ผู้ใดผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหารเฉพาะคราวโดยมิได้รับใบอนุญาตตามมาตรา 18 (1) หรือไม่ปฏิบัติตามกฎกระทรวงที่ออกตามมาตรา 18 วรรคสอง ต้องระวางโทษปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท

มาตรา 74 ผู้รับอนุญาตผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 22 หรือมาตรา 24 วรรคหนึ่ง ต้องระวางโทษปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท

มาตรา 75 ผู้รับอนุญาตผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 23 วรรคหนึ่ง ต้องระวางโทษปรับไม่เกินสองพันบาท (ตามการปรับไม่ปฏิบัติตามคณะกรรมการอาหาร) หรือปรับไม่เกินห้าพันบาท(ตามการปรับต่ำสุดของ พรบ. อาหาร พ.ศ. 2522)

มาตรา 76 ผู้รับอนุญาตผู้ใดไม่ปฏิบัติตามมาตรา 25 วรรคหนึ่ง ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสองปี หรือปรับไม่เกินสี่หมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา 77 ผู้ใดจำหน่ายอาหารควบคุมเฉพาะที่มีได้ขึ้นทะเบียนตามมาตรา 25 ต้องระวางโทษปรับตั้งแต่สองพันบาทถึงสองหมื่นบาท

มาตรา 78 ผู้รับอนุญาตผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 29 หรือมาตรา 30 ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งปีหรือปรับไม่เกินสองหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา 79 ผู้รับอนุญาตผู้ใดไม่ปฏิบัติตามคำสั่งของผู้อนุญาตซึ่งสั่งตามมาตรา 32 ต้องระวางโทษปรับเป็นรายวันวันละห้าร้อยบาทตลอดเวลาที่ไม่ปฏิบัติตามคำสั่งดังกล่าว

มาตรา 80 ผู้ใดผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย อาหารที่รัฐมนตรีสั่งเพิกถอนทะเบียนตำรับอาหารตามมาตรา 33 ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามปีหรือปรับไม่เกินหกหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา 81 ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 34 หรือ มาตรา 35 ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหกเดือน หรือปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา 82 ผู้รับอนุญาตผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 36 วรรคหนึ่ง หรือมาตรา 37 ต้องระวางโทษปรับไม่เกินหนึ่งพันบาท

มาตรา 83 ผู้รับอนุญาตผู้ใดนำอาหารที่ผลิตขึ้นเพื่อส่งออกไปจำหน่ายนอกราชอาณาจักรมาจำหน่ายในราชอาณาจักร อันเป็นการฝ่าฝืนมาตรา 38 ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามปี และปรับไม่เกินหกหมื่นบาท

มาตรา 84 ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 44(1) ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสองปีหรือปรับไม่เกินสี่หมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา 85 ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 44(2) ต้องระวางโทษจำคุกตั้งแต่หกเดือนถึงสิบปี และปรับตั้งแต่หนึ่งหมื่นบาทถึงสองแสนบาท

มาตรา 86 ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 44(3) ต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท

ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 44(3) จนเป็นเหตุให้เกิดโทษหรืออันตรายต่อสุขภาพ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งปี หรือปรับไม่เกินสองหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา 87 ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 44(4) ต้องระวางโทษปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท

มาตรา 88 ผู้รับอนุญาตผู้ใดไม่ปฏิบัติตามคำสั่งของผู้อนุญาตซึ่งสั่งตามมาตรา 49(1) ต้องระวางโทษปรับไม่เกินสองหมื่นบาท

มาตรา 89 ผู้ใดไม่ปฏิบัติตามคำสั่งของผู้อนุญาตซึ่งสั่งตามมาตรา 49(2) ต้องระวางโทษปรับไม่เกินหนึ่งแสนบาท และปรับเป็นรายวันอีกวันละห้าร้อยบาทตลอดเวลาที่มิได้ปฏิบัติตามคำสั่งดังกล่าว

มาตรา 90 ผู้ใดไม่ปฏิบัติตามคำสั่งของผู้อนุญาตซึ่งสั่งตามมาตรา 49(4) ต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท และปรับเป็นรายวันอีกวันละห้าร้อยบาทตลอดเวลาที่มิได้ปฏิบัติตามคำสั่งดังกล่าว

มาตรา 91 ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 51 ต้องระวางโทษปรับไม่เกินหนึ่งแสนบาท

มาตรา 92 ผู้ใดโฆษณาอาหารโดยฝ่าฝืนมาตรา 52 ต้องระวางโทษปรับไม่เกินหนึ่งแสนบาท

มาตรา 93 ผู้ใดไม่ปฏิบัติตามคำสั่งของผู้อนุญาตซึ่งสั่งตามมาตรา 53 มาตรา 54 หรือมาตรา 55 ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสองปี หรือปรับไม่เกินสองแสนบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ และให้ปรับเป็นรายวันอีกวันละไม่น้อยกว่าห้าร้อยบาทแต่ไม่เกินหนึ่งพันบาท ตลอดเวลาที่มิได้ปฏิบัติตามคำสั่งดังกล่าว

มาตรา 94 ถ้าการกระทำความผิดตามมาตรา 63 มาตรา 64 มาตรา 80 มาตรา 84 มาตรา 85 มาตรา 86 หรือมาตรา 87 เป็นการกระทำความผิดโดยจำหน่ายปลีกให้แก่ผู้บริโภคโดยตรง ผู้กระทำความผิดต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าพันบาท แต่ถ้าผู้นั้นกระทำความผิดอีกภายในหกเดือนนับแต่วันที่ได้กระทำความผิดครั้งก่อน ต้องระวางโทษปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท

มาตรา 95 ผู้รับอนุญาตผู้ใดผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหารภายหลังที่ใบอนุญาตสิ้นอายุแล้ว โดยมีได้ยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาต ต้องระวางโทษปรับเป็นรายวันวันละไม่น้อยกว่าห้าร้อยบาทแต่ไม่เกินหนึ่งพันบาทตลอดเวลาที่ใบอนุญาตขาดอายุ

มาตรา 96 บรรดาความผิดตามพระราชบัญญัตินี้มีโทษปรับสถานเดียว ให้เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา หรือผู้ซึ่งเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยามอบหมาย มีอำนาจเปรียบเทียบปรับได้

บทเฉพาะกาล

มาตรา 97 นับแต่วันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ ให้ผู้รับอนุญาตผลิตเพื่อจำหน่ายหรือผู้รับอนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่ายหรือผู้ที่ได้รับใบสำคัญการใช้ฉลาก แล้วแต่กรณีตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ยังคงดำเนินกิจการได้ต่อไปจนกว่าจะได้รับอนุญาตหรือได้รับการแจ้งไม่อนุญาตตามมาตรา 98 วรรคสอง และให้ถือว่า

(1) ใบอนุญาตที่ออกตามมาตรา 14 หรือมาตรา 15 และใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารที่ออกตามมาตรา 31 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 เป็นใบอนุญาตตามมาตรา 14 และใบสำคัญการขึ้นทะเบียนอาหารตามมาตรา 25

(2) อาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดให้เป็นอาหารที่ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามมาตรา 6(3) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 เป็นอาหารควบคุมตามมาตรา 6(2) แห่งพระราชบัญญัตินี้ และให้ใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารนั้น เป็นใบสำคัญตามมาตรา 34 แห่งพระราชบัญญัตินี้

(3) อาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดให้เป็นอาหารที่ต้องมีฉลากตามมาตรา 6(10) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 เป็นอาหารที่มีฉลากควบคุมเฉพาะ และอาหารควบคุมตามพระราชบัญญัตินี้ และให้ใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารนั้น เป็นใบสำคัญตามมาตรา 34 แห่งพระราชบัญญัตินี้

มาตรา 98 ให้รัฐมนตรีออกประกาศกำหนดชื่อ ประเภท ชนิดหรือลักษณะของอาหารควบคุมเฉพาะตามมาตรา 6(1) อาหารควบคุมตามมาตรา 6(2) และอาหารที่มีฉลากควบคุมเฉพาะ และอาหารควบคุม ให้แล้วเสร็จภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ

เมื่อได้มีประกาศตามวรรคหนึ่งแล้ว ให้ผู้รับอนุญาตผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายหรือผู้รับอนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่าย หรือผู้ที่ได้รับใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามมาตรา 97 ปฏิบัติตามมาตรา 14 และมาตรา 25 หรือมาตรา 34 หรือมาตรา 35 แห่งพระราชบัญญัตินี้แล้วแต่กรณีภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันประกาศ เมื่อยื่นคำขอแล้วให้ดำเนินกิจการได้ต่อไปจนกว่าจะได้รับอนุญาตหรือถึงวันที่ได้รับแจ้งการไม่อนุญาตจากผู้อนุญาต

มาตรา 99 ให้คณะกรรมการอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ซึ่งมีอยู่ในวันที่พระราชบัญญัตินี้ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ปฏิบัติหน้าที่คณะกรรมการอาหารตามพระราชบัญญัตินี้จนกว่าจะได้มีคณะกรรมการอาหารตามพระราชบัญญัตินี้ ซึ่งต้องไม่เกินหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ

มาตรา 100 ให้บรรดากฎกระทรวง ประกาศ หรือระเบียบที่ได้ออกตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ยังคงใช้บังคับได้ต่อไปเท่าที่ไม่ขัดหรือแย้งกับพระราชบัญญัตินี้จนกว่าจะมีกฎกระทรวง ประกาศหรือระเบียบ ที่ออกตามพระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ

ผู้รับสนองพระบรมราชโองการ

.....

อัตราค่าธรรมเนียม

(1) ใบอนุญาตผลิตอาหาร	ฉบับละ 20,000 บาท
(2) ใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร	ฉบับละ 30,000 บาท
(3) ใบอนุญาตผลิตอาหารเป็นการเฉพาะคราว	ฉบับละ 4,000 บาท
(4) ใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเป็นการเฉพาะคราว	ฉบับละ 4,000 บาท
(5) ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร	ฉบับละ 5,000 บาท
(6) ใบแทนใบอนุญาต	ฉบับละ 500 บาท
(7) ใบแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร	ฉบับละ 500 บาท
(8) การต่ออายุใบอนุญาตครั้งละเท่ากับค่าธรรมเนียมใบอนุญาตประเภทนั้น ๆ แต่ละฉบับ	
(9) ใบอนุญาตโฆษณาอาหาร	ฉบับละ 2,000 บาท

ในการออกกฎกระทรวงกำหนดค่าธรรมเนียมตาม (2) จะกำหนดค่าธรรมเนียมให้แตกต่างกันโดยคำนึงถึงลักษณะประเภทของอาหารก็ได้

4.1.2.4 สาระสำคัญและเจตนารมณ์ของมาตราหลักในพระราชบัญญัติอาหารฉบับใหม่

จากร่างพระราชบัญญัติอาหารฉบับปรับปรุงใหม่ที่จัดทำขึ้น เมื่อนำมาพิจารณาถึงเจตนารมณ์ของเนื้อหาที่ปรับปรุง แก้ไข เพิ่มเติมในมาตราหลักๆ มีดังนี้

มาตรา 4 คำนิยาม	มีการปรับปรุง แก้ไข และเพิ่มเติมคำจำกัดความ ที่ใช้ในพระราชบัญญัตินี้
เจตนารมณ์	ปรับปรุงเพื่อให้เกิดความชัดเจนของอำนาจในการควบคุมตามพระราชบัญญัติอาหาร เพื่อให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงในปัจจุบัน และมีความทันสมัย
คำนิยามที่ปรับปรุง	อาหาร หมายความว่า ของกินหรือเครื่องสำอางชีวิต ได้แก่
เจตนารมณ์	(1) วัตถุทุกชนิดที่กิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใด ๆ หรือในรูปลักษณะใด ๆ
	(ก) ยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษ ตามกฎหมายว่าด้วยการนั้นแล้วแต่กรณี
	(ข) วัตถุอื่นใดที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด
	(2) วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้ หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร รวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร สี เครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส และสารช่วยในการผลิต เดิมคำว่า “สารช่วยในการผลิต” ซึ่งเป็นสารหรือวัตถุใดซึ่งมิได้ใช้บริโภคในลักษณะเป็นส่วนประกอบของอาหาร แต่ใช้ในกระบวนการผลิตวัตถุดิบหรือส่วนประกอบของอาหาร เพื่อให้เป็นไปตามเทคโนโลยีระหว่างการผลิตคุณภาพหรือการแปรรูป โดยอาจจะมีสารหรืออนุพันธ์ของสารนั้นเหลือตกค้างในผลิตภัณฑ์ได้อย่างไม่ตั้งใจและไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ ทั้งนี้ไม่รวมถึงเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต เนื่องจากในปัจจุบันมีการใช้สารดังกล่าวหลากหลาย เช่น
	- สารที่ใช้ในการกรองไวน์ ได้แก่ เบนโซไนท์
	- เมทิลแอลกอฮอล์เป็นสารช่วยในการผลิต คัลเซียม 5'-ไรโบนิวคลีโอไทด์ (Calcium 5'-ribonucleotide) ไดโซเดียม 5'-ไรโบนิวคลีโอไทด์ (Disodium 5'-ribonucleotide) และ สตีวียอไซด์เป็นต้น
คำนิยามที่ปรับปรุง	“ภาชนะบรรจุ” หมายความว่า วัตถุที่ใช้บรรจุหรือสัมผัสอาหารไม่ว่าด้วยการใส่หรือห่อหรือด้วยวิธีใด ๆ และให้หมายความรวมถึงฝาหรือจุกของภาชนะบรรจุด้วย
เจตนารมณ์	ภาชนะบรรจุ เดิมให้คำนิยามว่า วัตถุที่ใช้บรรจุหรือสัมผัสอาหารไม่ว่าด้วยการใส่หรือห่อหรือด้วยวิธีใดๆ ทำให้เกิดการตีความว่าไม่รวมฝาหรือจุก ดังนั้น

ผู้ประกอบการจึงนำปลาหรือจุลินทรีย์ที่ไม่ได้คุณภาพไปใช้เป็นข้ออ้าง กฎหมายจึงไม่สามารถเอาผิดได้

คำนิยามที่เพิ่มเติม “อาหารควบคุมเฉพาะ” หมายความว่า อาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดให้เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

“อาหารควบคุม” หมายความว่า อาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดให้เป็นอาหารควบคุม

เจตนารมณ์ ในพระราชบัญญัติอาหารฉบับใหม่จะแบ่งกลุ่มอาหารออกเป็น 3 ประเภทตามระดับความเสี่ยง โดยอาหารทุกชนิดจะต้องมีเกณฑ์มาตรฐานทั่วไป (Horizontal Standards) อันได้แก่ มาตรฐานสารตกค้าง (ได้แก่ ยาสัตว์ โลหะหนัก และจุลินทรีย์) มาตรฐานวัตถุเจือปน มาตรฐานวัตถุห้ามใช้ มาตรฐานภาชนะบรรจุ มาตรฐานฉลาก และมาตรฐานการโฆษณา นอกจากนี้สถานที่ผลิตทุกแห่งจะต้องขออนุญาต และต้องมีระบบประกันคุณภาพการผลิต

การควบคุมด้วยเกณฑ์มาตรฐานทั่วไป และการขออนุญาตการผลิต จะเป็นการประกันคุณภาพอาหารเบื้องต้นให้มีความปลอดภัย คู่ค้า และสมประโยชน์ตามวัตถุประสงค์ในการคุ้มครองผู้บริโภค ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา แบ่งกลุ่มอาหารออกเป็น 3 ประเภทได้แก่

อาหารกลุ่ม 1 “อาหารควบคุมเฉพาะ”

เป็นอาหารที่มีความเสี่ยงต่ออันตรายในการบริโภคสูง เช่น อาหารดัดแปลงพันธุกรรม (GMOs) อาหารทารก อาหารที่มีกระบวนการผลิตที่มีความเสี่ยงวัตถุดิบหรือสารสกัดที่ไม่มีประวัติการใช้เป็นอาหาร เป็นต้น

อาหารกลุ่มนี้ เป็นอาหารที่มีความเสี่ยงต่ออันตรายทั้งทางจุลินทรีย์และเคมีสูง อาจทำให้เกิดโรคทั้งรุนแรงเฉียบพลัน หรือโรคเรื้อรัง และ/หรือขาดข้อมูลการประเมินความปลอดภัยตามหลักวิทยาศาสตร์ หรือมีผลกระทบอย่างรุนแรงต่อผู้บริโภคที่อยู่ในกลุ่มเสี่ยง (กลุ่มเฉพาะ) เช่น กลุ่มเด็กทารก กลุ่มผู้สูงอายุ หรือกลุ่มผู้ป่วย หรือกลุ่มเป้าหมายเฉพาะใดๆ ดังนั้นจึงต้องกำหนดให้มีการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร เพื่อแสดงส่วนผสมและองค์ประกอบของอาหารชนิดนั้นๆ พร้อมหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ที่แสดงถึงความปลอดภัยและหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ ที่แสดงประสิทธิภาพขององค์ประกอบใดๆ เมื่อมีการกล่าวอ้างทางสุขภาพ

ระบบประกันคุณภาพการผลิตจะต้องเข้มงวดกว่า GMP นอกจากนี้ยังต้องกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะ (Vertical Standard) และต้องมีการตรวจพิสูจน์คุณภาพผลิตภัณฑ์ก่อนออกสู่ท้องตลาด

อาหารกลุ่ม 2 “อาหารควบคุม”

อาหารกลุ่มนี้เป็นอาหารที่มีความเสี่ยงต่ออันตราย ทั้งทางจุลินทรีย์และเคมีปานกลาง ดังนั้นการควบคุมด้วยเกณฑ์มาตรฐานทั่วไป และการควบคุมสถานที่ผลิตด้วยหลักการประกันคุณภาพการผลิต จะเพียงพอในการกำกับดูแลความปลอดภัย อย่างไรก็ตามอาหารกลุ่มนี้เป็นอาหารที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะ จึงจำเป็นต้องกำหนดคุณค่าทางโภชนาการ หรือสาระสำคัญในอาหาร เช่น การกำหนดปริมาณคาเฟอีนในชาและกาแฟ ดังนั้นการขออนุญาตการผลิตอาหารใดๆ ในกลุ่มนี้ จะต้องขอจดแจ้งจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาด้วย

อาหารกลุ่ม 3 “อาหารที่มีข้ออาหารควบคุมเฉพาะและอาหารควบคุม”

อาหารกลุ่มนี้ เป็นอาหารที่มีความเสี่ยงต่ออันตรายทั้งทางจุลินทรีย์และเคมีต่ำ จึงสามารถควบคุมด้วยเกณฑ์มาตรฐานทั่วไป และการควบคุมสถานที่ผลิตด้วยหลักการประกันคุณภาพการผลิต จะเพียงพอในการกำกับดูแลความปลอดภัย จึงไม่จำเป็นต้องจดแจ้ง แต่อาจกำหนดให้อาหารบางชนิด ต้องจดแจ้งตามความจำเป็น

คำนิยามเพิ่มเติม “เอกสารกำกับอาหาร” หมายความว่า กระดาษหรือวัตถุอื่นใด ที่ทำให้ปรากฏความหมาย รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือข้อความใดๆ เกี่ยวกับอาหาร ที่สอดคล้องหรือรวมไว้กับภาชนะบรรจุหรือหีบห่อของภาชนะบรรจุ และให้หมายความรวมถึง เอกสารหรือคู่มือสำหรับใช้ประกอบกับอาหาร ป้ายที่ติดตั้งหรือแสดงไว้ที่อาหาร หรือภาชนะบรรจุ หรือหีบห่อของภาชนะบรรจุนั้น

“ข้อความ” หมายความว่า การกระทำที่ปรากฏด้วยตัวอักษร ภาพ ภาพยนตร์ แสง เสียง เครื่องหมาย หรือการกระทำอย่างใดๆ ที่ทำให้บุคคลทั่วไปสามารถเข้าใจความหมายได้

“โฆษณา” หมายความว่า การกระทำไม่ว่าโดยวิธีใดๆ ให้ผู้บริโภคเห็นหรือทราบข้อความเพื่อประโยชน์ในทางการค้า

เจตนารมณ์ เป็นการควบคุมดูแลให้ครอบคลุมถึงสิ่งใดๆ ที่ผู้ผลิตต้องการสื่อไปยังผู้บริโภค อันเป็นการป้องกันการแสดงเท็จหรือกล่าวอ้างเกินจริง ที่อาจทำให้เกิดความเข้าใจผิด และเกิดอันตรายแก่ผู้บริโภคได้

คำนิยามที่แก้ไข “สถานที่ผลิต” หมายความว่า สถานที่ที่ใช้ผลิตอาหาร แก้ไขจากนิยาม “โรงงาน”

เจตนารมณ์ แก้ไขนิยาม โรงงาน เป็นสถานที่ผลิต เนื่องจาก ทำให้เกิดความสับสนกับนิยามที่ใช้ในกระทรวงอุตสาหกรรมที่กำหนด จำนวนคนและจำนวนแรงงาน ทำให้เจ้าหน้าที่ไม่สามารถเอาผิดกับสถานที่ผลิตอาหาร ที่มีจำนวนคนและจำนวนแรงงานต่ำกว่าเกณฑ์โรงงานอุตสาหกรรมได้

คำนิยามเพิ่มเติม “การกล่าวอ้างทางสุขภาพ” หมายความว่า การแสดงสรรพคุณ คุณประโยชน์ของอาหาร ส่วนประกอบของอาหาร หรือสารอาหารที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพ ทั้งทางตรงและทางอ้อม เช่น มีผลต่อสรีระวิทยาของร่างกาย หรือมีผลในการลดความเสี่ยงของการเกิดโรค

เจตนารมณ์ ในปัจจุบันผู้บริโภคมีแนวโน้มให้ความสนใจต่อสุขภาพมากขึ้น ผู้ผลิตจึงต้องการเติมวัตถุเจือปนในอาหารหรือสารใดๆ ที่สามารถแสดงสรรพคุณที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพตามความต้องการของผู้บริโภค จึงจำเป็นต้องกำหนดนิยาม “การกล่าวอ้างทางสุขภาพ” เพื่อการจำแนกชนิดของอาหาร และการป้องกันการหลอกลวง หรือการกล่าวอ้างเกินจริง ให้มีผลในการบังคับใช้ทางกฎหมาย

มาตรา 5 และ 6 กำหนดผู้ดูแลและหน้าที่

กำหนดให้รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข เป็นผู้รักษาการและกำหนดอำนาจหน้าที่ของรัฐมนตรี ให้มีอำนาจในการประกาศกฎหมายลูก

เจตนารมณ์ พระราชบัญญัติอาหารฉบับ พ.ศ. 2522 กำหนดอำนาจรัฐมนตรีซึ่งเป็นผู้ที่ทำหน้าที่ดูแลกฎหมายไว้อย่างจำกัด ทำให้ไม่สามารถกำหนดเงื่อนไขที่จำเป็น เพื่อให้มีผลบังคับใช้ตามกฎหมาย จึงส่งผลในเชิงลบและเกิดความล่าช้าต่อการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพ ในการบริหารจัดการความปลอดภัยด้านอาหาร การเพิ่มอำนาจรัฐมนตรีในประกาศกฎกระทรวงและประกาศกระทรวง จะทำให้เกิดความยืดหยุ่น หรือครอบคลุมทุกกิจกรรมที่เกี่ยวข้องอย่างรวดเร็ว ทันต่อสถานการณ์

หมวด 1 คณะกรรมการอาหาร

มาตรา 7 - 13

- คณะกรรมการอาหาร ประกอบด้วย ผู้แทนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา 3 ท่าน จากหน่วยงานราชการ 15 หน่วยงาน ผู้แทนจากภาคเอกชน 3 หน่วยงาน ผู้ทรงคุณวุฒิ 8 ท่าน และผู้แทนจากภาคผู้บริโภคอย่างน้อย 3 ท่าน รวมทั้งสิ้นอย่างน้อย 32 ท่าน

- หน้าที่ของคณะกรรมการอาหาร คือ

(1) ให้คำแนะนำหรือความเห็นต่อรัฐมนตรีในการออกกฎกระทรวง ประกาศและระเบียบ

(2) ให้ความเห็นชอบต่อผู้อนุญาต ในการสั่งเพิกถอนทะเบียนตำรับอาหาร และการพักใช้ใบอนุญาต หรือเพิกถอนใบอนุญาต

(3) ให้ความเห็นชอบกับหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขในการโฆษณาอาหาร เพื่อการแก้ไขความเข้าใจผิดของผู้บริโภค

(4) พิจารณาให้ความเห็นในเรื่องใดๆ ที่เกี่ยวกับอาหารตามที่รัฐมนตรีมอบหมาย -กำหนดวาระการดำรงตำแหน่ง การพ้นจากตำแหน่ง และการประชุมของ คณะกรรมการอาหาร

เจตนารมณ์ ให้คณะกรรมการอาหารซึ่งเป็นผู้ที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญ ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับ อาหารและความปลอดภัยในอาหาร ร่วมกันทำหน้าที่ในการวิเคราะห์ พิจารณา และ กลั่นกรองข้อเท็จจริง ในการเสนอร่างกฎกระทรวง ประกาศ และระเบียบแก่ รัฐมนตรี รวมทั้งให้ความเห็นชอบในการเพิกถอนและการพักใช้ใบอนุญาต อีกทั้ง การโฆษณา แก้ไขการโฆษณาที่เป็นเท็จ หรือกล่าวอ้างเกินความเป็นจริง ทั้งนี้เพื่อ สร้างความชอบธรรมในการทำงานของภาครัฐ โดยเห็นแก่ประโยชน์ของผู้บริโภค โดยรวมเป็นหลัก

หมวด 2 การขออนุญาตและการออกใบอนุญาต

มาตรา 14 กำหนดให้ผู้ผลิตเพื่อจำหน่าย จะต้องขอใบอนุญาตสถานที่ผลิต โดยจัดให้สถานที่ ผลิตเป็นไปตามระบบประกันคุณภาพของการผลิต

เจตนารมณ์ สถานที่ผลิตอาหารทั้งหมดต้องมีระบบประกันคุณภาพของการผลิต โดยผู้ผลิต จะต้องมีการประกันคุณภาพการผลิต และมีสถานที่ผลิตที่สอดคล้องกับระบบ ประกันคุณภาพ เพื่อความมั่นใจในคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร อีกทั้ง ยังเป็นการยกระดับมาตรฐานของสินค้าอาหารของไทย ให้สามารถแข่งขันกับ สินค้านำเข้าอื่นๆ อันเป็นการลดดุลการนำเข้าสินค้า และเพิ่มความเข้มแข็งของ เศรษฐกิจ ทั้งนี้โดยหลักสากล การควบคุมสถานที่ผลิตอาหาร เป็นการควบคุม ความปลอดภัยอาหารตั้งแต่ต้นทาง โดยใช้หลัก GMP ซึ่งตามหลักความปลอดภัย สากลถือว่า GMP เป็นหลักควบคุมความปลอดภัยได้อย่างยั่งยืน นอกจากนี้ ผู้ประกอบการยังสามารถตรวจสอบระบบประกันคุณภาพด้วยตนเอง (self control) เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตมีความปลอดภัย ทั้งยังเป็นหลักการที่สะดวกในทาง ปฏิบัติ เนื่องจากไม่ต้องมุ่งควบคุมผลิตภัณฑ์อาหารทุกชนิด ที่มีจำนวนมากก่อน ออกสู่ตลาด

มาตรา 15 กำหนดให้ผู้นำเข้าเพื่อจำหน่าย จะต้องได้รับใบอนุญาตการนำเข้า ตามเงื่อนไขที่ กำหนดในกฎกระทรวง

เจตนารมณ์ สินค้าอาหารที่นำเข้าจะต้องมีมาตรฐานไม่น้อยกว่า เกณฑ์มาตรฐานสินค้าที่ผลิต ในประเทศไทย โดยต้องได้รับใบอนุญาตนำเข้าก่อน จึงจะสามารถนำเข้าได้ และ เพื่อให้สามารถเฝ้าระวังการทะลักเข้าของสินค้าที่ไม่ได้มาตรฐานอีกด้วย

- มาตรา 16** การแก้ไขรายการหรือรายละเอียดที่ได้รับการอนุญาต จะกระทำได้เมื่อได้รับอนุญาตจากผู้อนุญาต
- เจตนารมณ์** การแก้ไขรายการหรือรายละเอียดรับอาหารใดๆ จะต้องได้รับอนุญาตเสียก่อน เช่น การเติมวัตถุเจือปนอาหาร และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส เป็นต้น ทั้งนี้เพื่อให้เป็นตามเกณฑ์มาตรฐาน และเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค
- มาตรา 17** กำหนดให้ผู้รับอนุญาตที่ผลิตอาหารตามที่รัฐมนตรีกำหนด จำเป็นต้องมีนักวิทยาศาสตร์ด้านอาหารประจำอยู่ ณ สถานที่ผลิต
- เจตนารมณ์** ในการผลิตอาหารที่มีความเสี่ยงตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด จะต้องมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหาร เข้าใจเกี่ยวกับอาหาร ทำให้สามารถกำกับดูแลในกระบวนการผลิต ให้มีความปลอดภัยและมีคุณภาพที่ดี
- มาตรา 18**
- กำหนดให้ผู้ผลิตหรือนำเข้าอาหารเฉพาะคราว ต้องขอใบอนุญาตเฉพาะคราว
 - การผลิตหรือนำเข้าอาหารซึ่งมิใช่เพื่อจำหน่ายในกรณีที่กำหนด ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนด เช่น ตัวอย่างอาหารในการขออนุญาต การนำเข้า เพื่อใช้ในงานแสดงสินค้า การนำเข้าเพื่อการส่งออก เป็นต้น
- เจตนารมณ์** ให้การผ่อนผัน หรือยกเว้นในกรณีที่เห็นสมควร โดยไม่มีผลกระทบกับผู้บริโภคส่วนใหญ่
- มาตรา 19** กำหนดให้ใบอนุญาตคุ้มกันถึงลูกจ้างหรือตัวแทนของผู้รับอนุญาต
- เจตนารมณ์** เพื่อให้การบังคับใช้กฎหมาย ครอบคลุมถึงลูกจ้างและตัวแทน อีกทั้งในกรณีที่เกิดการละเมิดกฎหมายจะสามารถเอาผิดกับบุคคลนั้น หรือนายจ้างได้
- มาตรา 20-21** กำหนดหลักเกณฑ์การต่ออายุของใบอนุญาต การขอรับใบแทนใบอนุญาต และการย้ายสถานที่
- เจตนารมณ์** ให้มีการต่อใบอนุญาตตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ที่กำหนดในกฎกระทรวง เพื่อให้ผู้ผลิตมีความสม่ำเสมอในการทวนสอบระบบประกันคุณภาพการผลิตของตน และทำให้การกำกับดูแลความปลอดภัยและคุณภาพของอาหารของรัฐ มีประสิทธิภาพและประสิทธิผลมากขึ้น

หมวด 3 การผลิตเพื่อจำหน่าย การนำเข้าเพื่อจำหน่าย และการจำหน่าย

มาตรา 22 ห้ามมิให้ผู้รับอนุญาต ผลิตอาหาร นำเข้าหรือเก็บเพื่อจำหน่าย นอกสถานที่ที่ระบุไว้ในใบอนุญาต

เจตนารมณ์ กำหนดให้ผู้ได้รับอนุญาตผลิตอาหาร นำเข้าหรือเก็บ เพื่อจำหน่าย และต้องอยู่ในสถานที่ที่ระบุไว้เท่านั้น และป้องกันการลักลอบผลิตนอกสถานที่ ที่ไม่มีระบบประกันคุณภาพการผลิต

มาตรา 23 กำหนดให้ผู้นำเข้าหรือผู้ส่งออก ต้องนำสินค้ามาผ่านด่าน เพื่อทำการตรวจสอบ โดยผู้นำเข้าหรือผู้ส่งออกเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย

เจตนารมณ์ เนื่องจากในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ไม่มีบทบัญญัติให้อาหารนำเข้าต้องผ่านด่านอาหารและยา การดำเนินการในปัจจุบันเป็นเพียงการขอความร่วมมือจากด่านศุลกากร และตามความสมัครใจของผู้นำเข้า จึงทำให้ไม่สามารถควบคุมความปลอดภัยของอาหารที่นำเข้าได้ทั้งหมด พระราชบัญญัติฉบับใหม่นี้จึงกำหนดให้ผู้นำเข้าหรือผู้ส่งออก ต้องนำสินค้ามาผ่านด่านอาหารและยาทุกครั้ง เพื่อให้เจ้าหน้าที่ทำการตรวจสอบสินค้าอาหาร เพิ่มประสิทธิภาพในการกำกับดูแลความปลอดภัย และคุณภาพของสินค้าอาหารนำเข้า ทำให้สามารถกำหนดมาตรการและสามารถเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารได้ดีขึ้น

มาตรา 24 ห้ามย้ายสถานที่ผลิต สถานที่นำเข้า หรือสถานที่เก็บอาหาร เว้นแต่ได้รับอนุญาตจากผู้อนุญาต

เจตนารมณ์ เพื่อให้สามารถควบคุมการขนย้าย ถ่ายเทสินค้าที่ยังไม่ได้รับการตรวจพิสูจน์ความปลอดภัยและคุณภาพ

มาตรา 25 -33 กำหนดให้ผู้ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย ซึ่งอาหารควบคุมเฉพาะ จะต้องนำอาหารมาขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร การแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหาร อายุใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร และการเพิกถอนทะเบียนตำรับอาหาร

เจตนารมณ์ เนื่องจากอาหารควบคุมเฉพาะ เป็นอาหารที่มีความเสี่ยงสูง เช่น อาหารทารก อาหารผู้ป่วย จึงจำเป็นต้องมีการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร เพื่อตรวจพิสูจน์ความปลอดภัยก่อนการอนุญาตผลิต และในการแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหาร ก็จะต้องได้รับการอนุญาตเสียก่อน และถ้าตรวจในภายหลังว่าอาหารนั้นไม่ปลอดภัย และไม่สามารถปรับปรุงทะเบียนตำรับอาหารได้ จะถูกเพิกถอนทะเบียนตำรับอาหาร

- มาตรา 34-35** กำหนดให้การผลิตเพื่อจำหน่าย หรือนำเข้าเพื่อจำหน่ายซึ่งอาหารควบคุม ต้องจดแจ้ง ตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่ประกาศกำหนด หรืออาหารอื่น นอกเหนือจากอาหารควบคุมเฉพาะ และอาหารควบคุม ต้องจดแจ้ง
- เจตนารมณ์** อาหารควบคุม เป็นอาหารที่ความเสี่ยงต่ออันตราย ทั้งทางจุลินทรีย์และเคมีในระดับปานกลาง ดังนั้นการควบคุมด้วยเกณฑ์มาตรฐานทั่วไป และการควบคุมสถานที่ผลิต ด้วยหลักการประกันคุณภาพการผลิต จะเพียงพอในการกำกับดูแลความปลอดภัย อย่างไรก็ตามอาหารกลุ่มนี้เป็นอาหารที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะ จึงจำเป็นต้องกำหนดคุณค่าทางโภชนาการ หรือสาระสำคัญในอาหาร เช่น การกำหนดปริมาณคาเฟอีนในชาและกาแฟ ดังนั้นการขออนุญาตการผลิตอาหารใดๆ ในกลุ่มนี้ จะต้องขอจดแจ้งรายละเอียด เพื่อเป็นข้อมูลในการเฝ้าระวัง
- ส่วนอาหารที่มีใช้อาหารควบคุมเฉพาะและอาหารควบคุม เป็นอาหารที่ความเสี่ยงต่ออันตรายทั้งทางจุลินทรีย์และเคมีต่ำ จึงสามารถควบคุมด้วยเกณฑ์มาตรฐานทั่วไป และการควบคุมสถานที่ผลิต ด้วยหลักการประกันคุณภาพการผลิต จะเพียงพอในการกำกับดูแลความปลอดภัย จึงไม่จำเป็นต้องจดแจ้ง แต่อาจกำหนดให้อาหารบางชนิด ต้องจดแจ้งตามความจำเป็นได้
- มาตรา 36-37** กำหนดหน้าที่ของผู้ได้รับอนุญาต ต้องแสดงใบอนุญาตไว้ในที่เปิดเผยและเห็นได้ง่าย ในกรณีสูญหายหรือถูกทำลาย ผู้ได้รับอนุญาตต้องแจ้งต่อผู้อนุญาตภายในเวลาที่กำหนด
- เจตนารมณ์** เพื่อกำหนดหน้าที่ของผู้ผลิต ให้แสดงหลักฐานการได้รับอนุญาตในที่เปิดเผยและเห็นได้ง่าย เพื่อความสะดวกในการตรวจสอบของพนักงานเจ้าหน้าที่
- มาตรา 38** กำหนดให้ผู้รับอนุญาตผลิตอาหารเพื่อส่งออก ต้องแจ้งและส่งเอกสารต่อสำนักงานฯ เกี่ยวกับชื่อสินค้า ชื่อและสถานที่ตั้งของผู้ผลิต รหัสสินค้า เลขที่ผลิต และข้อกำหนดของประเทศผู้ซื้อหรือผู้สั่งซื้อ เกี่ยวกับคุณภาพหรือมาตรฐานอาหารที่ผลิตเพื่อส่งออก
- เจตนารมณ์** เพื่อให้สามารถทวนสอบแหล่งที่มา และต้นตอของปัญหาการปนเปื้อน ในกรณีการส่งสินค้าคืนกลับจากประเทศผู้ซื้อ และเพื่อความอำนวยความสะดวกของผู้ส่งออก ให้มีต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดของพระราชบัญญัตินี้ ในส่วนคุณภาพมาตรฐาน วัตถุเจือปนอาหาร ภาชนะบรรจุ และการแสดงฉลาก

หมวด 4 ความรับผิดอันเกิดจากอาหาร

มาตรา 39-43 กำหนดหน้าที่ของผู้ผลิต ผู้ว่าจ้างให้ผลิต ผู้นำเข้า ผู้ขนส่ง ผู้ขายส่ง ผู้ขายปลีก และผู้มีส่วนในการจำหน่ายอาหารทุกช่วง ต่อจากผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า ต้องร่วมรับผิดชอบทางแพ่งในผลแห่งความเสียหายที่เกิดขึ้นแก่บุคคลอื่น

เจตนารมณ์ ในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ไม่ได้กำหนดบทบัญญัติความรับผิดอันเกิดจากอาหาร (Product liability) ดังนั้นผู้ผลิตจึงไม่ต้องแสดงความรับผิดชอบในการตรวจพิสูจน์ความปลอดภัยของอาหารที่ตนผลิต และเป็นหน้าที่ของผู้บริโภคในการตรวจพิสูจน์ว่าตนได้ถูกละเมิดสิทธิที่จะได้รับการพิจารณาและชดเชย เมื่อเกิดความเสียหายจากอาหารนั้นๆ ผู้บริโภคจึงยอมสละสิทธิที่ควรจะได้รับ ไม่ว่าจะเป็นการชดเชยด้านเจ็บป่วย ทูพพลภาพ หรือเสียชีวิต การเพิ่มบทบัญญัตินี้ดังกล่าวจะทำให้ผู้ผลิตและผู้ที่เกี่ยวข้อง ต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการตรวจพิสูจน์ความปลอดภัยของอาหารที่ตนผลิต หรือพิสูจน์ความบริสุทธิ์ของตน และต้องแสดงความรับผิดชอบ เมื่อเกิดผลเสียหายนั้นๆ อันจะทำให้เกิดความเป็นธรรมแก่ผู้ที่ได้รับความเสียหาย

นอกจากนี้การเพิ่มบทบัญญัตินี้ดังกล่าว จะทำให้ผู้ประกอบการและผู้ที่เกี่ยวข้อง เพิ่มความระมัดระวังในการผลิต และการขนส่งสินค้า อันจะเป็นการทำให้ผู้บริโภคมีความมั่นใจต่อความปลอดภัยของสินค้ามากขึ้น

หมวด 5 การควบคุมอาหาร

มาตรา 44 กำหนดมิให้ผู้ใดผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่ายซึ่งอาหารไม่บริสุทธิ์ อาหารปลอม อาหารผิดมาตรฐาน และอาหารเสื่อมคุณภาพ

มาตรา 45-48 กำหนดลักษณะของอาหารไม่บริสุทธิ์ อาหารปลอม อาหารผิดมาตรฐาน และอาหารเสื่อมคุณภาพ

มาตรา 49-50 กำหนดอำนาจให้เลขาธิการ เพื่อประโยชน์แก่การควบคุมอาหารให้ถูกสุขลักษณะ เพื่อให้ปราศจากอันตรายแก่ผู้บริโภค

เลขาธิการมีอำนาจในการสั่ง ดังนี้

- คัดแปลงสถานที่ผลิต สถานที่เก็บ หรือสถานที่จำหน่ายอาหาร ให้ถูกสุขลักษณะ
- งดผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหารที่ผลิตหรือที่นำเข้าโดยไม่ได้รับอนุญาต หรืออาหารที่มีผลการตรวจสอบว่าเป็นอาหารที่ไม่ปลอดภัย
- ประกาศผลการตรวจสอบอาหารไม่บริสุทธิ์ อาหารเสื่อมคุณภาพ อาหารผิดมาตรฐาน หรืออาหารที่น่าจะเป็นอันตรายแก่สาธารณสุข รวมทั้งภาชนะบรรจุ ให้ผู้บริโภคทราบ

- เรียกคืนสินค้าอาหารภายในระยะเวลาที่กำหนด

เจตนารมณ์

เลขาธิการมีอำนาจในการประกาศกำหนด ผู้เชี่ยวชาญ องค์การผู้เชี่ยวชาญ หน่วยงานของรัฐหรือหน่วยงานอื่นทั้งในประเทศและต่างประเทศ ในการประเมิน เอกสารทางวิชาการ การตรวจสอบสถานประกอบการ การตรวจสอบหรือการวิเคราะห์ หรือการพิจารณาออกใบอนุญาต การขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร การแจ้งรายละเอียด การให้อำนาจเลขาธิการในการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภค ด้วยการประกาศ กำหนดผู้เชี่ยวชาญจากหน่วยงานและองค์กรต่างๆ มาช่วยทำหน้าที่ในการตรวจ พิสูจน์ความถูกต้อง จะทำให้การทำงานของภาครัฐรวดเร็ว และทันกับสถานการณ์ ความไม่ปลอดภัยที่เกิดขึ้น เนื่องจาก พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เดิมนั้นให้อำนาจแก่คณะกรรมการอาหาร ซึ่งมีวาระการประชุมเดือนละ 1 ครั้ง ทำให้งานการคุ้มครองผู้บริโภคล่าช้า และเกิดความเสียหายมากขึ้น

การให้ผู้เชี่ยวชาญจากหน่วยงานและองค์กรต่างๆ เข้ามามีส่วนร่วมในการทำหน้าที่ในการคุ้มครองผู้บริโภคนั้นเป็นหลักการสากล เนื่องจากเป็นผู้มีความรู้ ความสามารถและประสบการณ์ ทางสาขาเฉพาะทาง อันได้แก่งานด้านการประเมินเอกสารทางวิชาการ การตรวจสอบสถานประกอบการ การตรวจสอบหรือการวิเคราะห์ หรือการพิจารณาออกใบอนุญาต การขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร การแจ้งรายละเอียด ซึ่งจะช่วยลดภาระงานของภาครัฐ ที่มีงบประมาณอยู่จำกัด อันเป็นการเพิ่มประสิทธิภาพและประสิทธิผล ของการบริหารจัดการด้านความปลอดภัย ในอาหาร

ในปัจจุบันแนวโน้มการผลิตอาหารตามความต้องการของตลาด มุ่งเน้นทางด้านสุขภาพเป็นสำคัญ ดังนั้นอาหารจึงมีลักษณะคล้ายมากขึ้นตามลำดับ จึงมีการเติมวัตถุเจือปนในอาหาร เพื่ออ้างประโยชน์ต่อสุขภาพ เช่น การเติมแคลเซียมลงในหมากฝรั่ง เพื่อการกล่าวอ้างในการป้องกันฟันผุ การเติมสารต้านอนุมูลอิสระ เพื่อการกล่าวอ้างในการป้องกันมะเร็ง ในการประเมินการกล่าวอ้างทางสุขภาพใดๆ ต้องประเมินประสิทธิภาพ (Efficacy) และความปลอดภัย จำเป็นต้องใช้ผู้เชี่ยวชาญจากหลากหลายสาขาร่วมกัน เนื่องจากการประเมินการกล่าวอ้างทางสุขภาพนั้น มักมีรายงานวิจัยเชิงการแพทย์ประกอบ จำเป็นต้องใช้ผู้เชี่ยวชาญทางการแพทย์เฉพาะสาขาเป็นผู้ประเมิน อีกทั้งในการประเมินความปลอดภัย ยังต้องประกอบด้วยผู้เชี่ยวชาญด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร โภชนาการ และพิษวิทยา เป็นต้น

ในปัจจุบันมีผู้ผลิตอาหารเป็นจำนวนมาก ทั้งมีความหลากหลายทางด้านกำลังการผลิต กำลังคนและกำลังเครื่องจักรในกระบวนการผลิต ตั้งแต่กลุ่มแม่บ้าน ผู้ผลิตสินค้าชุมชน จนถึงโรงงานอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ รวมทั้งความหลากหลายขององค์ประกอบในอาหาร เช่น นมผงทารกที่มีองค์ประกอบต่างๆ

มากมาย ทำให้ภาครัฐไม่สามารถทำงานตอบสนองได้ทันทั่วถึง ทำให้เกิดความล่าช้า ประกอบกับภาครัฐมีนโยบายการลดอัตราคน ดังนั้นการให้หน่วยงานอื่นๆ ที่มีความรู้ความสามารถเข้ามาช่วยแบ่งเบาภาระงานด้านการตรวจพิสูจน์ จะทำให้งานคุ้มครองทางด้านอาหารดำเนินไปได้รวดเร็ว และทันต่อสถานการณ์

หมวด 6 การโฆษณาเกี่ยวกับอาหาร

มาตรา 51-56 -กำหนดให้ผู้ที่จะโฆษณาอาหารในลักษณะกล่าวอ้างทางสุขภาพ ต้องขอขึ้นใบอนุญาต

- กำหนดลักษณะของข้อความที่ห้ามใช้โฆษณา
- กำหนดให้ผู้อนุญาต มีอำนาจในการออกคำสั่งให้แก้ไขข้อความ ห้ามใช้ข้อความสามารถตั้งและตรวจสอบ เมื่อเห็นว่าโฆษณานั้นฝ่าฝืนหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนด

เจตนารมณ์ การโฆษณาเป็นการสื่อสารกับผู้บริโภคโดยตรง ซึ่งปัจจุบันมีสื่อต่างๆ มากมาย ไม่ว่าจะเป็นแผ่นพับ ใบปลิว โทรศัพท์ ข้อความเอสเอ็มเอส วิทยุ โทรทัศน์ เคเบิลทีวี อินเทอร์เน็ต เป็นต้น อีกทั้งมีการเพิ่มจำนวนขึ้นอย่างรวดเร็ว การขออนุญาตโฆษณาที่ไม่มีการอ้างถึงผลต่อสุขภาพ จึงไม่มีความจำเป็นในการขออนุญาต ในขณะที่การกล่าวอ้างทางสุขภาพในโฆษณานั้น มีผลเกี่ยวข้องกับสุขภาพ ทั้งทางตรงและทางอ้อมต่อผู้บริโภค ไม่ว่าจะเป็นผลต่อสรีรวิทยาของร่างกาย ผลต่อการลดความเสี่ยงของการเกิดโรค หรืออื่นๆ ดังนั้นจึงจำเป็นต้องขออนุญาตก่อนการโฆษณา และจำเป็นต้องปฏิบัติตามที่กำหนดเท่านั้น

การกำหนดข้อความที่ห้ามโฆษณา เป็นการป้องกันการใช้สื่อในการอวดอ้างเกินความเป็นจริง หรืออาจก่อให้เกิดความเข้าใจผิดในพฤติกรรมผู้บริโภค จึงจำเป็นต้องขออนุญาต เพื่อกำกับดูแลความปลอดภัยของผู้บริโภค และให้ผลิตภัณฑ์คุ้มครองค่า สมประโยชน์ ตามวัตถุประสงค์ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

หมวด 7 พนักงานเจ้าหน้าที่

มาตรา 57-60 กำหนดอำนาจหน้าที่ของพนักงานเจ้าหน้าที่ ให้สามารถตรวจสอบสถานที่ หรือยานพาหนะ รวมทั้งการเก็บตัวอย่างตามสมควร เพื่อการตรวจสอบโดยไม่เสียค่าใช้จ่าย

การมีและการใช้บัตรประจำตัวของพนักงานเจ้าหน้าที่ และกำหนดให้บุคคลที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติหน้าที่ของพนักงานเจ้าหน้าที่ อำนวยความสะดวกช่วยเหลือหรือให้คำชี้แจงแก่พนักงานเจ้าหน้าที่ด้วย

เจตนารมณ์ กำหนดอำนาจเจ้าหน้าที่ในการตรวจสอบสถานที่และอาหาร ให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติ รวมทั้งตัวอย่างอาหารที่ต้องสงสัยว่าไม่ปลอดภัยหรือไม่ได้มาตรฐาน และกำหนดอำนาจของเจ้าหน้าที่พนักงานในการปฏิบัติงาน โดยต้องมีหลักฐานเพื่อแสดงตนในการทำหน้าที่ดังกล่าว

หมวด 8 การพักใช้ใบอนุญาตและเพิกถอนใบอนุญาต

มาตรา 61 กำหนดอำนาจของผู้อนุญาตโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการ มีอำนาจสั่งพักใช้และเพิกถอนใบอนุญาตได้ ตามความผิดที่ได้กระทำผิดตามพระราชบัญญัตินี้

เจตนารมณ์ กำหนดอำนาจเจ้าหน้าที่โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการสามารถ ในการสั่งพักใช้ใบอนุญาต เมื่อพิสูจน์ว่ามีความผิดตามคำพิพากษา ผู้อนุญาตมีอำนาจในการสั่งเพิกถอนใบอนุญาต

บท 9 บทกำหนดโทษ เปรียบเทียบบทลงโทษตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 และฉบับที่แก้ไขปรับปรุงนี้

บทกำหนดโทษแก่ผู้ฝ่าฝืนในเรื่องดังต่อไปนี้	
พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522	พระราชบัญญัติอาหารฉบับปรับปรุง พ.ศ. 255..
บทกำหนดโทษปรับ	
มาตรา 47 การใช้วัตถุเจือปนอาหาร และการผลิตอาหาร	มาตรา 62 การใช้วัตถุเจือปนอาหาร และการผลิตอาหาร
มาตรา 51 ฉลากหรือเอกสารกำกับอาหาร	มาตรา 65 ฉลากหรือเอกสารกำกับอาหาร
-	มาตรา 66 การโฆษณาอาหาร และข้อความที่ใช้ในการโฆษณา
-	มาตรา 67 การโฆษณาอาหารที่ห้ามโฆษณา
-	มาตรา 68 ระบบการเตือนภัยด้านอาหาร
-	มาตรา 72 การมีนักวิทยาศาสตร์ด้านอาหารประจำอยู่ ณ สถานที่ผลิต
มาตรา 54 ไม่ได้รับอนุญาตก่อนการผลิตหรือนำเข้าเฉพาะคราว	มาตรา 73 ไม่ได้รับอนุญาตก่อนการผลิตหรือนำเข้าเฉพาะคราว
มาตรา 55 จำหน่ายนอกสถานที่ และย้ายสถานที่ก่อนได้รับอนุญาต	มาตรา 74 จำหน่ายนอกสถานที่ และย้ายสถานที่ก่อนได้รับอนุญาต
-	มาตรา 75 ไม่นำอาหารให้พนักงานเจ้าหน้าที่ตรวจสอบ ณ ด้านตรวจสอบอาหาร
มาตรา 65 ไม่ได้ขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร	มาตรา 77 ไม่ได้ขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร

มาตรา 68 ไม่ปฏิบัติตามคำสั่งการแก้ไขทะเบียน ตำรับอาหาร	มาตรา 79 ไม่ปฏิบัติตามคำสั่งการแก้ไข ทะเบียนตำรับอาหาร
มาตรา 56 ไม่ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาต หรือใบแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับ อาหาร ในกรณีใบอนุญาตหรือใบสำคัญการขึ้น ทะเบียนตำรับอาหารสูญหายหรือถูกทำลาย หรือไม่แสดงใบอนุญาตหรือใบสำคัญการขึ้น ทะเบียนตำรับอาหารไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย	มาตรา 82 ไม่ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาต หรือใบแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับ อาหาร ในกรณีใบอนุญาตหรือใบสำคัญการขึ้น ทะเบียนตำรับอาหารสูญหายหรือถูกทำลาย หรือไม่แสดงใบอนุญาตหรือใบสำคัญการขึ้น ทะเบียนตำรับอาหารไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย
มาตรา 61 อาหารที่รัฐมนตรีกำหนด	มาตรา 87 อาหารเสื่อมคุณภาพ
มาตรา 62 ไม่ดัดแปลงแก้ไขสถานที่ผลิต สถานที่เก็บอาหาร หรือสถานที่จำหน่ายอาหาร	มาตรา 88 ไม่ดัดแปลงแก้ไขสถานที่ผลิต สถานที่เก็บอาหาร หรือสถานที่จำหน่ายอาหาร
มาตรา 63 ไม่งดผลิต นำเข้าอาหารที่ไม่ได้ขอ อนุญาต หรือ อาหารที่ไม่ปลอดภัยในการ บริโภค	มาตรา 89 ไม่งดผลิต นำเข้าอาหารที่ไม่ได้ขอ อนุญาต หรือ ขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือไม่ จดแจ้ง หรือเป็นอาหารที่ไม่ปลอดภัยในการ บริโภค
-	มาตรา 90 ไม่เรียกเก็บอาหารของตนคืนภายใน เวลาที่กำหนด
มาตรา 71 ไม่ขออนุญาต และไม่ได้รับ ใบอนุญาต การโฆษณาอาหาร	มาตรา 91 ไม่ขออนุญาต และไม่ได้รับ ใบอนุญาต การโฆษณาอาหารในลักษณะกล่าว อ้างทางสุขภาพ
-	มาตรา 92 ใช้ข้อความที่ห้ามใช้ในการโฆษณา
มาตรา 74 ไม่ต่ออายุใบอนุญาต	มาตรา 95 ไม่ต่ออายุใบอนุญาต

บทกำหนดโทษทั้งจำคุกและโทษปรับ	
พระราชบัญญัติ พ.ศ. 2522	พระราชบัญญัติ พ.ศ. 255..
-	มาตรา 63 การใช้วัตถุที่ห้ามใช้เป็นส่วนผสม
มาตรา 48 การใช้ภาชนะบรรจุอาหาร	มาตรา 64 การใช้ภาชนะบรรจุอาหาร
มาตรา 52 คำสั่ง หรือประกาศของ คณะกรรมการ หรือ ขัดขวางการทำงานของ พนักงานเจ้าหน้าที่	มาตรา 69 คำสั่ง หรือประกาศของ คณะกรรมการ หรือ คำสั่งของพนักงาน เจ้าหน้าที่
-	มาตรา 70 ไม่ขออนุญาตสถานที่ผลิต หรือ สถานที่นำเข้า
-	มาตรา 71 การแก้ไขรายละเอียด

มาตรา 64 ไม่ขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร	มาตรา 76 ไม่ขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร
มาตรา 66 ฝ่าฝืนการผลิตหรือนำเข้าอาหาร ควบคุมเฉพาะให้ตรงตามทะเบียนตำรับอาหาร หรือแก้ไขทะเบียนตำรับอาหารก่อนได้รับ อนุญาต	มาตรา 78 ฝ่าฝืนการผลิตหรือนำเข้าอาหาร ควบคุมเฉพาะให้ตรงตามทะเบียนตำรับอาหาร หรือแก้ไขทะเบียนตำรับอาหารก่อนได้รับ อนุญาต
มาตรา 69 ผลิตเพื่อจำหน่ายอาหารที่สั่งเพิกถอน ทะเบียนตำรับอาหาร	มาตรา 80 ผลิตเพื่อจำหน่ายอาหารที่สั่งเพิกถอน ทะเบียนตำรับอาหาร
-	มาตรา 81 ไม่จัดแจ้งอาหารควบคุม และอาหารที่ มิใช่อาหารควบคุมเฉพาะ
มาตรา 57 จำหน่ายอาหารที่ผลิตขึ้นเพื่อส่งออก มาจำหน่ายในราชอาณาจักร	มาตรา 83 จำหน่ายอาหารที่ผลิตขึ้นเพื่อส่งออก มาจำหน่ายในราชอาณาจักร
มาตรา 58 อาหารไม่บริสุทธิ์	มาตรา 84 อาหารไม่บริสุทธิ์
มาตรา 59 อาหารปลอม	มาตรา 85 อาหารปลอม
มาตรา 60 อาหารผิดมาตรฐาน (มีบทลงโทษเป็น โทษปรับสถานเดียว)	มาตรา 86 อาหารผิดมาตรฐาน (มีบทลงโทษ เป็นโทษปรับสถานเดียว) หรือจำหน่ายอาหาร ผิดมาตรฐานจนเป็นเหตุให้เกิดโทษหรือ อันตรายต่อสุขภาพ (จำคุกและปรับ)
-	มาตรา 93 โฆษณา
มาตรา 73 กำหนดบทลงโทษผู้ค้าปลีกที่จำหน่าย ให้ผู้บริโภคโดยตรง กรณีฝ่าฝืนการใช้วัตถุที่ ห้ามใช้ และฝ่าฝืนการผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย อาหารที่ห้ามผลิต, ภาชนะบรรจุอาหาร, อาหาร ที่ถูกเพิกถอนทะเบียนตำรับอาหาร,อาหารไม่ บริสุทธิ์, อาหารปลอมหรือ อาหารผิดมาตรฐาน	มาตรา 94 กำหนดบทลงโทษผู้ค้าปลีกที่จำหน่าย ให้ผู้บริโภคโดยตรง กรณีฝ่าฝืนการใช้วัตถุที่ ห้ามใช้ และฝ่าฝืนการผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย อาหารที่ห้ามผลิต, ภาชนะบรรจุอาหาร, อาหาร ที่ถูกเพิกถอนทะเบียนตำรับอาหาร,อาหารไม่ บริสุทธิ์, อาหารปลอม, อาหารผิดมาตรฐาน หรืออาหารเสื่อมคุณภาพ

เจตนารมณ์ กำหนดบทกำหนดตามระดับการฝ่าฝืน สำหรับการฝ่าฝืนที่อาจก่อให้เกิดโทษหรือ
อันตรายแก่ผู้บริโภคจะกำหนดบทลงโทษทั้งจำคุกและปรับ

มาตรา 96 บรรดาความผิดตามพระราชบัญญัตินี้ มีโทษปรับสถานเดียว ให้เลขาธิการ
คณะกรรมการอาหารและยา หรือผู้ซึ่งเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา
มอบหมาย มีอำนาจเทียบปรับได้

บทเฉพาะกาล มาตรา 97-100

- มาตรา 97** ผู้ผลิต และผู้นำเข้า ยังคงดำเนินกิจการได้ต่อไป จนกว่าจะได้รับอนุญาตหรือได้รับการแจ้งไม่อนุญาต และให้ถือว่า
- ใบอนุญาตสถานที่ผลิต ใบอนุญาตนำเข้า และใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ยังคงใช้ได้
 - อาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดให้เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ เปลี่ยนฐานะเป็นอาหารควบคุม และยังคงใช้ใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารได้
 - อาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดให้เป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก เป็นอาหารที่มีใช้อาหารควบคุมเฉพาะ และอาหารควบคุม และยังคงใช้ใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารได้
- มาตรา 98** ให้รัฐมนตรีออกประกาศกำหนดชื่อ ประเภท ชนิดหรือลักษณะของอาหารควบคุมเฉพาะ อาหารควบคุม และอาหารที่มีใช้อาหารควบคุมเฉพาะและอาหารควบคุม ให้แล้วเสร็จภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวัน
- มาตรา 99** ให้คณะกรรมการอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ปฏิบัติหน้าที่แทน จนกว่าจะแต่งตั้งคณะกรรมการอาหารตามพระราชบัญญัตินี้ ภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ
- มาตรา 100** บังคับใช้กฎกระทรวง ประกาศ หรือระเบียบ ที่ได้ออกตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 จนกว่าจะมีกฎกระทรวง ประกาศหรือระเบียบ ที่ออกตามพระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ

อัตราค่าธรรมเนียม

- | | |
|--|-------------------|
| (1) ใบอนุญาตผลิตอาหาร | ฉบับละ 20,000 บาท |
| (2) ใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร | ฉบับละ 30,000 บาท |
| (3) ใบอนุญาตผลิตอาหารเป็นการเฉพาะคราว | ฉบับละ 4,000 บาท |
| (4) ใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเป็นการเฉพาะคราว | ฉบับละ 4,000 บาท |
| (5) ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร | ฉบับละ 5,000 บาท |
| (6) ใบแทนใบอนุญาต | ฉบับละ 500 บาท |
| (7) ใบแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร | ฉบับละ 500 บาท |
| (8) การต่ออายุใบอนุญาตครั้งละเท่ากับค่าธรรมเนียมใบอนุญาตประเภทนั้น ๆ แต่ละฉบับ | |
| (9) ใบอนุญาตโฆษณาอาหาร | ฉบับละ 2,000 บาท |

ในการออกกฎกระทรวงกำหนดค่าธรรมเนียมนิยมตาม (2) จะกำหนดค่าธรรมเนียมนิยมให้แตกต่างกันโดยคำนึงถึงลักษณะประเภทของอาหารก็ได้

4.1.3 ผลดีในการปรับปรุงพระราชบัญญัติอาหาร

4.1.3.1 ผลดีโดยรวมจากการปรับปรุงพระราชบัญญัติอาหาร

การปรับปรุงพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ซึ่งเป็นฉบับที่ใช้อยู่ในปัจจุบัน ให้มีความทันสมัย สอดคล้องกับสถานการณ์ความปลอดภัยของอาหาร ที่มีบทบาทมากขึ้นทั้งทางด้านการค้าภายในและระหว่างประเทศ และทันกับเทคโนโลยีการผลิตอาหาร เพื่อให้สามารถคุ้มครองผู้บริโภคจากความเสี่ยงของอันตรายจากอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ ทำให้ผู้ประกอบการอาหารเกิดการปรับปรุงและพัฒนาธุรกิจให้เข้าสู่ระบบสากล คือมีการจัดทำระบบประกันคุณภาพในกระบวนการผลิต มีความรับผิดชอบต่อผลิตภัณฑ์ที่ผลิต รวมทั้งต่อผู้บริโภคมากขึ้น นอกจากนี้ยังสามารถสอบกลับถึงแหล่งที่มาของผลิตภัณฑ์อาหาร เพิ่มศักยภาพในการแข่งขันทางการตลาด ทำให้สามารถรักษาสถานะภายในประเทศ และเพิ่มโอกาสในการส่งสินค้าออกไปยังต่างประเทศมากขึ้น ส่วนผู้บริโภคก็ได้รับความเป็นธรรม จากการบริโภคสินค้าที่มีคุณภาพและมาตรฐาน ได้รับประโยชน์จากผลิตภัณฑ์ที่สมค่าสมราคา อีกทั้งยังมีความมั่นใจในความปลอดภัยของสินค้า

และสามารถลดงบประมาณในการใช้จ่ายด้านสาธารณสุข ลดความซ้ำซ้อนของการปฏิบัติงานของหน่วยงานภาครัฐ ในการกำกับดูแลความปลอดภัยอาหารของประเทศในแนวทางสากล ขณะเดียวกันก็สามารถส่งเสริมให้ผู้ประกอบการอาหารภายในประเทศ มีความเข้มแข็ง เพิ่มศักยภาพในการแข่งขันในตลาดการค้าเสรี

4.1.3.2 ผลดีต่อการทำงานของภาครัฐจากการปรับปรุงพระราชบัญญัติอาหาร

ภาครัฐสามารถทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ตรงตามบทบาทหน้าที่ด้านการปกป้องและคุ้มครองสิทธิของผู้บริโภคได้อย่างแท้จริง เนื่องจากแนวทางบริหารจัดการระบบความปลอดภัยด้านอาหาร และระบบประกันคุณภาพจะทำให้สามารถกำกับดูแลความปลอดภัยได้ตลอดทั้งห่วงโซ่การผลิตอาหาร และสามารถตรวจสอบย้อนกลับ เพื่อหาสาเหตุความไม่ปลอดภัยได้อย่างทันทั่วถึง

นอกจากนี้เจ้าหน้าที่สามารถลดภาระงานด้านเอกสาร หรืองานควบคุมสินค้าก่อนออกสู่ท้องตลาด (Pre-marketing) ที่นับวันจะมีเพิ่มขึ้นเป็นทวีคูณ ไปเป็นการกำกับดูแล และตรวจติดตามคุณภาพของผลิตภัณฑ์ภายหลังออกสู่ท้องตลาด (Post marketing) อีกทั้งยังสามารถจัดสรรงบประมาณ ในการดำเนินโครงการทางด้านการเพิ่มศักยภาพของผู้ประกอบการ และการเสริมสร้างศักยภาพของผู้บริโภค ไม่ว่าจะเป็นงานให้ความรู้แก่ผู้บริโภค งานอบรมผู้ปฏิบัติงานและผู้ประกอบการ การสร้างระบบงานรับเรื่องร้องเรียน เป็นต้น อันจะก่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์ในงานด้าน

ความปลอดภัยอาหาร และสอดคล้องกับนโยบายการลดอัตราค่าจ้างคนภาครัฐ แต่เพิ่มประสิทธิภาพการทำงาน ให้มีความเป็นไปได้ตามวัตถุประสงค์ของรัฐบาล

ในขณะเดียวกันการปรับปรุงระบบบริหารจัดการความปลอดภัยด้านอาหาร จะสามารถลดปัญหาที่มีผลกระทบต่อภาพลักษณ์ของเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง ทำให้เจ้าหน้าที่สามารถเรียนรู้ เป็นผู้มีความสามารถ (Competency) และมีความเข้าใจอย่างแท้จริง ถึงงานด้านการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร รวมทั้งการลดปัญหาข้อขัดแย้ง ความเข้าใจไม่ตรงกันระหว่างผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่ โดยเฉพาะขั้นตอนการตรวจสอบเอกสาร การขออนุญาต การขึ้นทะเบียน การตีความแบ่งแยกผลิตภัณฑ์ ที่มีความสลับซับซ้อนตามการพัฒนาด้านเทคโนโลยี ซึ่งในระบบบริหารจัดการเจ้าหน้าที่จะต้องมีการทวนสอบตนเองและการทวนสอบหน่วยงาน เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน ดังนั้นเจ้าหน้าที่จึงต้องมีการเพิ่มเติมความรู้เกี่ยวกับระบบการคุ้มครองผู้บริโภคอย่างต่อเนื่อง ทั้งนี้เนื่องจากระบบความปลอดภัยอาหาร มีการพัฒนาและเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา จำเป็นที่เจ้าหน้าที่จะต้องพัฒนาตัวเอง เพื่อให้สามารถทำงานในเชิงรุกได้อย่างมีประสิทธิภาพ

4.1.3.3 ผลดีต่อผู้ประกอบการจากการปรับปรุงพระราชบัญญัติอาหาร

การเปลี่ยนแปลงระบบบริหารจัดการความปลอดภัยอาหาร ตามพระราชบัญญัติอาหารที่ปรับปรุงใหม่นี้ ทำให้ผู้ประกอบการสามารถลดค่าใช้จ่ายและประหยัดเวลา ในการจัดเตรียมเอกสาร ข้อมูลต่างๆ ในการขออนุญาต ขึ้นทะเบียน และอื่นๆ ตามขั้นตอนการกำกับดูแลก่อนปล่อยสินค้าอาหารออกสู่ตลาด ทำให้มีความสะดวกและความคล่องตัวมากขึ้นในการดำเนินธุรกิจ

ส่วนการที่ระบุให้ผู้ประกอบการ จัดทำระบบประกันคุณภาพในการผลิตอาหาร และมีการทวนสอบระบบที่จัดทำ ทำให้ผู้ประกอบการเกิดการพัฒนา โดยเริ่มจากการจัดทำสถานที่ประกอบการตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยสุขลักษณะทั่วไป (GMP) และเริ่มพัฒนาเป็นระบบ HACCP ต่อไปได้ รวมทั้งสร้างระบบการตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability) แบบ one step forward one step backward คือทราบแหล่งที่มาของวัตถุดิบและแหล่งที่จำหน่ายสินค้า จะทำให้สามารถตรวจสอบหาแหล่งที่มาของการปนเปื้อน หรือแหล่งที่กระจายผลิตภัณฑ์ที่มีความเสี่ยงต่อสุขภาพ เป็นการสร้างความมั่นใจในระบบความปลอดภัยของอาหาร สามารถลดค่าใช้จ่ายในการเรียกคืนสินค้า

นอกจากนี้ผู้ประกอบการจะมีความตื่นตัว ในการปรับปรุงและพัฒนาความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร ให้สามารถแข่งขันกับตลาดได้ รวมทั้งเกิดจิตสำนึกและตระหนักถึงความรับผิดชอบต่อความปลอดภัยอาหาร ในขั้นตอนการผลิตและผลิตภัณฑ์ของตนเองมากยิ่งขึ้น สามารถยกระดับมาตรฐานการผลิตให้สูงขึ้น มีความทัดเทียมกับมาตรฐานสากล อันจะทำให้ลดการกีดกันทางการค้า และสามารถแข่งขันทางการค้าในระดับนานาชาติได้

4.1.3.4 ผลดีต่อผู้บริโภคจากการปรับปรุงพระราชบัญญัติอาหาร

การปรับปรุงระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร จะยังประโยชน์สูงสุดแก่ผู้บริโภค เนื่องจากผู้บริโภคจะมีความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร ที่มีคุณภาพและได้มาตรฐาน คุ่มค่า สมประโยชน์แล้ว ยังทำให้เกิดความรู้และความเข้าใจในเรื่องของอันตรายที่เกิดจากอาหาร ซึ่งจะทำให้ผู้บริโภคเพิ่มความระมัดระวังในการเลือกซื้อสินค้า ทำให้มีการตรวจสอบฉลาก วันหมดอายุ คุณค่าทางโภชนาการ และเพิ่มดุลยพินิจในการเชื่อถือสื่อโฆษณาต่างๆ ทำให้เกิดความปลอดภัยต่อประชาชนโดยรวมทั้งในระยะสั้นและระยะยาว

การให้ความรู้แก่ผู้บริโภคจะช่วยลดภาระงาน ในการกำกับดูแลได้อีกทางหนึ่ง เนื่องจากผู้บริโภคจะสามารถทำหน้าที่ในการตรวจสอบผลิตภัณฑ์และการโฆษณาด้วยตัวเอง และสามารถร้องเรียนสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น สำนักงานคุ้มครองผู้บริโภค เมื่อพบเห็นความไม่ปลอดภัยในอาหาร การกล่าวอ้างสรรพคุณหรือการโฆษณาเกินจริง

4.1.4 เปรียบเทียบมาตราต่างๆของพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 กับร่างพระราชบัญญัติอาหารฉบับปรับปรุงใหม่ เป็นต้น

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522		ร่างพระราชบัญญัติอาหารฉบับปรับปรุงใหม่
มาตรา 1 พระราชบัญญัตินี้เรียกว่า “พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522”		มาตรา 1 พระราชบัญญัตินี้เรียกว่า “พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ....”
มาตรา 2 พระราชบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป		คงเดิม
มาตรา 3 ให้ยกเลิก (1) พระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหาร พ.ศ.2507 (2) ประกาศของคณะปฏิวัติ ฉบับที่ 49 ลงวันที่ 18 มกราคม พ.ศ.2515 บรรดาบทกฎหมาย กฎ และข้อบังคับในส่วนที่มีบัญญัติไว้แล้วในพระราชบัญญัตินี้ หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับบทแห่งพระราชบัญญัตินี้ ให้ใช้พระราชบัญญัตินี้แทน		มาตรา 3 ให้ยกเลิก (1) พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522
มาตรา 4 ในพระราชบัญญัตินี้ “อาหาร” หมายความว่า ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่ (1) วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใด ๆ หรือในรูปลักษณะใด ๆ แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษ ตามกฎหมายว่าด้วยการนั้น แล้วแต่กรณี (2) วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหารรวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส		มาตรา 4 ในพระราชบัญญัตินี้ “อาหาร” หมายความว่า ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่ (1) วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใด ๆ หรือในรูปลักษณะใด ๆ (ก) ยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษ ตามกฎหมายว่าด้วยการนั้นแล้วแต่กรณี (ข) วัตถุอื่นใดที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด (2) วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้ หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหารรวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร สี เครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส และสารช่วยในการผลิต

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522	ร่างพระราชบัญญัติอาหารฉบับปรับปรุงใหม่
-	“อาหารควบคุมพิเศษ” หมายความว่า อาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดให้เป็นอาหารควบคุมพิเศษ
“อาหารควบคุมเฉพาะ” หมายความว่า อาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดให้เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ	
“ตำรับอาหาร” หมายความว่า รายการของวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนประกอบอาหาร ซึ่งระบุน้ำหนักหรือปริมาณของแต่ละรายการ	คงเดิม
“ภาชนะบรรจุ” หมายความว่า วัตถุที่ใช้บรรจุหรือสัมผัสอาหารไม่ว่าด้วยการใส่หรือห่อหุ้มด้วยวิธีใด ๆ และให้หมายความรวมถึงฝาหรือจุกของภาชนะบรรจุด้วย	
“ฉลาก” หมายความว่า รูปรอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือข้อความใด ๆ ที่แสดงไว้ที่อาหาร ภาชนะบรรจุอาหาร หรือหีบห่อของภาชนะที่บรรจุอาหาร	“ฉลาก” หมายความว่า รูปรอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือสิ่งอื่นใดที่ทำให้ปรากฏข้อความเกี่ยวกับอาหาร ซึ่งแสดงไว้ที่อาหาร ภาชนะบรรจุอาหาร หรือหีบห่อของภาชนะที่บรรจุอาหาร
-	“เอกสารกำกับอาหาร” หมายความว่า กระดาษหรือวัตถุอื่นใดที่ทำให้ปรากฏความหมาย รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือข้อความใดๆ เกี่ยวกับอาหาร ที่สอดคล้องหรือรวมไว้กับภาชนะบรรจุหรือหีบห่อของภาชนะบรรจุ และให้หมายความรวมถึงเอกสารหรือคู่มือสำหรับใช้ประกอบกับอาหาร ป้ายที่ติดตั้งหรือแสดงไว้ที่อาหาร หรือภาชนะบรรจุ หรือหีบห่อของภาชนะบรรจุนั้น
	“ข้อความ” หมายความว่า การกระทำที่ปรากฏด้วยตัวอักษร ภาพ ภาพยนตร์ แสง เสียง เครื่องหมาย หรือการกระทำอย่างใด ๆ ที่ทำให้บุคคลทั่วไปสามารถเข้าใจความหมายได้
-	“โฆษณา” หมายความว่า การกระทำไม่ว่าโดยวิธีใด ๆ ให้ผู้บริโภครู้หรือทราบข้อความเพื่อประโยชน์ทางการค้า

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522	ร่างพระราชบัญญัติอาหารฉบับปรับปรุงใหม่
“ผลิต” หมายความว่า ทำ ผสม ปปรุงแต่ง และหมายความรวมถึงแบ่งบรรจุด้วย	“ผลิต” หมายความว่า ทำ ผสม ปปรุงแต่ง เปลี่ยนลักษณะหรือสภาพของอาหาร ฉาขรังสี แช่เยือกแข็ง หรือการใช้เทคโนโลยีใดๆ เพื่อการผลิต เพื่อให้หมายความรวมถึงแบ่งบรรจุรวมบรรจุ หรือเปลี่ยนภาชนะบรรจุด้วย
“จำหน่าย” หมายความว่า ขาย แจก หรือแลกเปลี่ยน ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ทางการค้า หรือการมีไว้เพื่อจำหน่ายด้วย	“จำหน่าย” หมายความว่า ขาย แจก แลกเปลี่ยน และรวบรวม ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ทางการค้า หรือการมีไว้เพื่อจำหน่ายด้วย
“นำเข้า” หมายความว่า นำหรือส่งเข้ามาในราชอาณาจักร	“นำเข้า” หมายความว่า นำหรือส่งเข้ามาในราชอาณาจักร
“ส่งออก” หมายความว่า นำหรือส่งออกนอกราชอาณาจักร	“ส่งออก” หมายความว่า นำหรือส่งออกนอกราชอาณาจักร
“โรงงาน” หมายความว่า โรงงานตามกฎหมายว่าด้วยโรงงานที่ตั้งขึ้นเพื่อผลิตอาหาร	“สถานที่ผลิต” หมายความว่า สถานที่ที่ใช้ผลิตอาหาร
“ผู้รับอนุญาต” หมายความว่า ผู้ได้รับใบอนุญาตตามพระราชบัญญัตินี้ ในกรณีที่มีนิติบุคคลเป็นผู้รับใบอนุญาต ให้หมายความรวมถึงผู้ซึ่งนิติบุคคลแต่งตั้งให้เป็นผู้ดำเนินการด้วย	“ผู้รับอนุญาต” หมายความว่า ผู้ได้รับใบอนุญาตตามพระราชบัญญัตินี้ ในกรณีที่มีนิติบุคคลเป็นผู้รับใบอนุญาต ให้หมายความรวมถึงผู้ซึ่งนิติบุคคลแต่งตั้งให้เป็นผู้ดำเนินการด้วย
“ผู้อนุญาต” หมายความว่า เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา หรือผู้ซึ่งเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยามอบหมาย	“ผู้อนุญาต” หมายความว่า เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา หรือผู้ซึ่งเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยามอบหมาย
-	“เลขาธิการ” หมายความว่า เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา
-	“สำนักงาน” หมายความว่า สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
“คณะกรรมการ” หมายความว่า คณะกรรมการอาหาร	“คณะกรรมการ” หมายความว่า คณะกรรมการอาหาร
“พนักงานเจ้าหน้าที่” หมายความว่า ผู้ซึ่งรัฐมนตรีแต่งตั้งให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัตินี้	“พนักงานเจ้าหน้าที่” หมายความว่า ผู้ซึ่งรัฐมนตรีแต่งตั้งให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัตินี้
“รัฐมนตรี” หมายความว่า รัฐมนตรีผู้รักษาการตามพระราชบัญญัตินี้	“รัฐมนตรี” หมายความว่า รัฐมนตรีผู้รักษาการตามพระราชบัญญัตินี้
-	“การกล่าวอ้างทางสุขภาพ” หมายความว่า การแสดงสรรพคุณ คุณสมบัติของอาหาร ส่วนประกอบของอาหาร หรือสารอาหาร ที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพ ทั้งทางตรงและทางอ้อม

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522	ร่างพระราชบัญญัติอาหารฉบับปรับปรุงใหม่
มาตรา 5 ให้รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขการตามพระราชบัญญัตินี้ และให้มีอำนาจแต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่ ออกกฎกระทรวงกำหนดค่าธรรมเนียมไม่เกินอัตราท้ายพระราชบัญญัตินี้ ยกเว้นค่าธรรมเนียมและกำหนดกิจการอื่นกับออกประกาศ ทั้งนี้ เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัตินี้ กฎกระทรวงและประกาศนั้นเมื่อได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษาแล้วให้ใช้บังคับได้	เช่น มีผลต่อ สรีระวิทยาของร่างกาย หรือมีผลในการลดความเสี่ยงของการเกิดโรค มาตรา 5 ให้รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขการตามพระราชบัญญัตินี้ และให้มีอำนาจแต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่ ออกกฎกระทรวงกำหนดค่าธรรมเนียมไม่เกินอัตราท้ายพระราชบัญญัตินี้ ยกเว้นค่าธรรมเนียมและกำหนดกิจการอื่นกับออกประกาศ ทั้งนี้ เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัตินี้ กฎกระทรวง และประกาศนั้นเมื่อได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษาแล้วให้ใช้บังคับได้
มาตรา 6 เพื่อประโยชน์แก่การควบคุมอาหาร ให้รัฐมนตรีมีอำนาจประกาศในราชกิจจานุเบกษา (1) กำหนดอาหารควบคุมเฉพาะ	มาตรา 6 เพื่อคุ้มครองความปลอดภัยและประโยชน์ของผู้บริโภคเกี่ยวกับอาหารให้รัฐมนตรีมีอำนาจประกาศเรื่องดังต่อไปนี้ (1) กำหนดอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะตามชื่อ ประเภท ชนิด หรือลักษณะของอาหารนั้น ๆ ที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ทั้งนี้จะกำหนดให้แตกต่างเป็นไปตามความเหมาะสมของประเภทและชนิดของอาหารนั้นๆก็ได้
(2) กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารควบคุมเฉพาะตามชื่อ ประเภท ชนิด หรือลักษณะของอาหารนั้น ๆ ที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ตลอดจนหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่าย	(2) กำหนดอาหารควบคุม และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารควบคุมเฉพาะตามชื่อ ประเภท ชนิด หรือลักษณะของอาหารนั้น ๆ ที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ทั้งนี้จะกำหนดให้แตกต่างเป็นไปตามความเหมาะสมของประเภท และชนิดของอาหารนั้นๆ ก็ได้
(3) กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารที่มีใช้เป็นอาหารตาม (1) และจะกำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่าย ด้วยหรือไม่ก็ได้	(3) กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานทั่วไปของอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่ายมิใช้เป็นอาหารตาม (1)

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522	ร่างพระราชบัญญัติอาหารฉบับปรับปรุงใหม่
(4) กำหนดอัตราส่วนของวัตถุที่ใช้เป็นส่วนผสมอาหารตามข้อ ประเภท ชนิด หรือลักษณะของอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่ายรวมทั้งการ ใช้สีและเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส	
(5) กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการใช้วัตถุเจือปนในอาหาร การใช้วัตถุกันเสีย และวิธีป้องกันการใช้ การเจือสี หรือวัตถุอื่นในอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อ จำหน่าย หรือที่จำหน่าย	(4) กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไข ในการใช้วัตถุเจือปนอาหาร หรือวัตถุอื่น ในอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย
	(5) กำหนดข้อวัตถุที่ห้าม ใช้เป็นส่วนผสม ในการผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย
(6) กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ และการใช้ภาชนะบรรจุ ตลอดจนการห้าม ใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุอาหารด้วย	(6) กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ และหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขของการ ใช้ภาชนะบรรจุ ตลอดจนการห้าม ใช้วัตถุใดผลิตเป็นภาชนะบรรจุ ด้วย
-	(7) กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไข ในการประเมินความปลอดภัยใดๆ ของ อาหาร รวมทั้งการประเมินทาง โภชนาการ และการกล่าวอ้างทางโภชนาการ
-	(8) กำหนดประเภทและชนิดอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่ จำหน่าย ซึ่งจะต้องมีฉลากหรือเอกสารกำกับอาหาร ข้อความในฉลากหรือเอกสารกำกับ อาหาร หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการแสดงผลหรือเอกสารกำกับอาหาร
(7) กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร เพื่อป้องกันมิให้อาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย เป็นอาหารไม่ บริสุทธิ์ตามพระราชบัญญัตินี้	(9) กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไข ในการผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย นำเข้า เพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย
(8) กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย	(10) กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ทั้งนี้จะกำหนดเงื่อนไขในการ ห้ามเท่าที่จำเป็นไว้ด้วยก็ได้

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522	ร่างพระราชบัญญัติอาหารฉบับปรับปรุงใหม่
	(11) กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขในการโฆษณาอาหาร และข้อห้ามในการโฆษณาอาหารที่เห็นว่า การโฆษณาอาจชักจูงผู้บริโภคให้บริโภคอาหารนั้นในทางที่ไม่เหมาะสม หรือไม่ปลอดภัย หรือเข้าใจผิด หรือมีคำเป็น
	(12) กำหนดอาหารที่ห้ามโฆษณา ทั้งจะกำหนดเงื่อนไขในการห้ามเท่าที่จำเป็นหรือไม่ก็ได้
	(13) กำหนดสถานที่แห่งใดในราชอาณาจักรให้เป็นด้านตรวจสอบอาหารที่นำเข้าหรือส่งออก
(9) กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจ การเก็บตัวอย่าง การยึด การอายัด และการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการ ซึ่งอาหาร รวมทั้งเอกสารอ้างอิง	(14) กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขในการตรวจ การเก็บตัวอย่าง การยึด การอายัด และการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการ ซึ่งอาหาร รวมทั้งเอกสารอ้างอิง
(10) กำหนดประเภทและชนิดอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ซึ่งจะต้องมีฉลาก ข้อความในฉลาก เงื่อนไข และวิธีการแสดงฉลาก ตลอดจนหลักเกณฑ์และวิธีการโฆษณา	ย้ายไปมาตรา 6(8)
-	(15) กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไข ตลอดจนคุณสมบัติในการกำหนด ผู้เชี่ยวชาญ องค์การผู้เชี่ยวชาญ หน่วยงานของรัฐหรือหน่วยงานอื่นทั้งในประเทศและต่างประเทศ ตรวจสอบรับรองของหน่วยงานตรวจสอบรับรอง เพื่อปฏิบัติหน้าที่ตามพระราชบัญญัตินี้
-	(16) กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขในการกำหนดระบบการเตือนภัยด้านอาหารของประเทศ และกลไกการดำเนินงาน เพื่อแก้ไขปัญหาความไม่ปลอดภัยของอาหาร
หมวด 1 คณะกรรมการอาหาร	หมวด 1 คณะกรรมการอาหาร

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522	ร่างพระราชบัญญัติอาหารฉบับปรับปรุงใหม่
มาตรา 9 กรรมการซึ่งรัฐมนตรีแต่งตั้งอยู่ในตำแหน่งคราวละสองปี แต่อาจได้รับแต่งตั้งอีกได้ เมื่อครบกำหนดตามวาระในวาระหนึ่ง หากยังมีได้มีการแต่งตั้งกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิขึ้นใหม่ ให้กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิซึ่งพ้นจากตำแหน่งตามวาระนั้น อยู่ในตำแหน่งเพื่อดำเนินงานต่อไปจนกว่ากรรมการผู้ทรงคุณวุฒิซึ่งได้รับแต่งตั้งใหม่เข้ารับหน้าที่	มาตรา 9 กรรมการซึ่งรัฐมนตรีแต่งตั้งอยู่ในตำแหน่งคราวละสองปี แต่อาจได้รับแต่งตั้งอีกได้ เมื่อครบกำหนดตามวาระในวาระหนึ่ง หากยังมีได้มีการแต่งตั้งกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิขึ้นใหม่ ให้กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิซึ่งพ้นจากตำแหน่งตามวาระนั้น อยู่ในตำแหน่งเพื่อดำเนินงานต่อไปจนกว่ากรรมการผู้ทรงคุณวุฒิซึ่งได้รับแต่งตั้งใหม่เข้ารับหน้าที่
มาตรา 10 นอกจากการพ้นจากตำแหน่งตามวาระตามมาตรา 9 กรรมการซึ่งรัฐมนตรีแต่งตั้งพ้นจากตำแหน่ง เมื่อ (1) ตาย (2) ลาออก (3) เป็นบุคคลล้มละลาย (4) เป็นคนไร้ความสามารถหรือคนเสมือนไร้ความสามารถ (5) ได้รับโทษจำคุกโดยคำพิพากษาถึงที่สุดให้จำคุก เว้นแต่เป็นโทษสำหรับความผิดที่ได้กระทำโดยประมาท หรือความผิดลหุโทษ ในกรณีกรรมการพ้นจากตำแหน่งก่อนวาระ รัฐมนตรีอาจแต่งตั้งผู้อื่นเป็นกรรมการแทนได้ และให้ผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งแทนอยู่ในตำแหน่งเท่ากับยังมีวาระอยู่ในตำแหน่ง ให้ผู้ที่ได้รับแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งแทนอยู่ในตำแหน่งเท่ากับวาระที่เหลืออยู่ของกรรมการซึ่งตนแทน ในกรณีที่รัฐมนตรีแต่งตั้งกรรมการเพิ่มขึ้นในระหว่างที่กรรมการซึ่งแต่งตั้งไว้แล้ววาระที่เหลืออยู่ของกรรมการซึ่งตนแทน	มาตรา 10 นอกจากการพ้นจากตำแหน่งตามวาระตามมาตรา 9 กรรมการซึ่งรัฐมนตรีแต่งตั้งพ้นจากตำแหน่ง เมื่อ (1) ตาย (2) ลาออก (3) เป็นบุคคลล้มละลาย (4) เป็นคนไร้ความสามารถหรือคนเสมือนไร้ความสามารถ (5) ได้รับโทษจำคุกโดยคำพิพากษาถึงที่สุดให้จำคุก เว้นแต่เป็นโทษสำหรับความผิดที่ได้กระทำโดยประมาท หรือความผิดลหุโทษ (6) รัฐมนตรีมีคำสั่งให้ออกเพราะมีพฤติการณ์เสื่อมเสีย บกพร่อง หรือไม่สุจริตต่อหน้าที่หรือหย่อนความสามารถ ในกรณีกรรมการพ้นจากตำแหน่งก่อนวาระ รัฐมนตรีอาจแต่งตั้งผู้อื่นเป็นกรรมการแทนได้ และให้ผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งแทนอยู่ในตำแหน่งเท่ากับวาระที่เหลืออยู่ของกรรมการซึ่งตนแทน ในกรณีที่รัฐมนตรีแต่งตั้งกรรมการเพิ่มขึ้นในระหว่างที่กรรมการซึ่งแต่งตั้งไว้แล้ว

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522	ร่างพระราชบัญญัติอาหารฉบับปรับปรุงใหม่ ยังมีวาระอยู่ในตำแหน่ง ให้ผู้ที่ได้รับแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งแทนอยู่ในตำแหน่งเท่ากับวาระที่เหลืออยู่ของกรรมการซึ่งตนแทน
มาตรา 11 การประชุมคณะกรรมการ ต้องมีกรรมการมาประชุมไม่น้อยกว่ากึ่งหนึ่งของกรรมการทั้งหมดจึงจะเป็นองค์ประชุม ถ้าประธานกรรมการไม่มาประชุมหรือไม่อยู่ในที่ประชุม ให้กรรมการที่มาประชุมเลือกกรรมการคนหนึ่งเป็นประธานในที่ประชุม การวินิจฉัยชี้ขาดของที่ประชุม ให้ถือเสียงข้างมาก กรรมการคนหนึ่งให้มีเสียงหนึ่งในการลงคะแนน ถ้าคะแนนเสียงเท่ากัน ให้ประธานในที่ประชุมออกเสียงเพิ่มขึ้นอีกเสียงหนึ่งเป็นเสียงชี้ขาด	คงเดิม
มาตรา 12 ให้คณะกรรมการมีอำนาจแต่งตั้งคณะกรรมการเพื่อปฏิบัติการตามที่คณะกรรมการมอบหมาย ให้อำนาจในมาตรา 11 มาใช้บังคับแก่การประชุมของคณะกรรมการโดยอนุโลม	คงเดิม
มาตรา 13 ในการปฏิบัติหน้าที่ตามพระราชบัญญัตินี้ ให้คณะกรรมการมีอำนาจออกคำสั่งเป็นหนังสือเรียกให้บุคคลหนึ่งบุคคลใดมาให้ถ้อยคำ และให้ส่งเอกสารหรือหลักฐานที่เกี่ยวข้องหรือสิ่งใดมาเพื่อประกอบการพิจารณาได้	มาตรา 13 ในการปฏิบัติราชการตามพระราชบัญญัตินี้ ให้คณะกรรมการหรือคณะอนุกรรมการแล้วแต่กรณี มีอำนาจออกคำสั่งเป็นหนังสือเรียกให้บุคคลหนึ่งบุคคลใดที่เกี่ยวข้องมาให้ถ้อยคำ และให้ส่งเอกสารหรือหลักฐานที่เกี่ยวข้องหรือสิ่งใดมาเพื่อประกอบการพิจารณาได้
หมวด 2 การขออนุญาตและการออกใบอนุญาต	หมวด 2 การขออนุญาตและการออกใบอนุญาต
มาตรา 14 ห้ามมิให้ผู้ใดตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย เว้นแต่ได้รับใบอนุญาตจากผู้อนุญาต	มาตรา 14 ผู้ใดประสงค์จะผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย จะต้อง (1) จัดให้มีสถานที่ผลิตเป็นไปตามระบบประกันคุณภาพของการผลิต

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522	ร่างพระราชบัญญัติอาหารฉบับปรับปรุงใหม่
การขออนุญาตและการอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง	(2) ได้รับใบอนุญาตจากผู้อนุญาต การขออนุญาต การอนุญาต และระบบประกันคุณภาพของการผลิตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง ทั้งนี้จะกำหนดให้แตกต่างกันตามความเหมาะสมก็ได้ ความในวรรคหนึ่ง (2) ไม่ใช้บังคับกับสถานที่ผลิตที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดและสถานที่ดังกล่าวมิได้ผลิตอาหารควบคุมเฉพาะ
มาตรา 15 ห้ามมิให้ผู้ใดนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่าย เว้นแต่จะได้รับใบอนุญาตจากผู้อนุญาต การขออนุญาตและการอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง	มาตรา 15 ผู้ใดประสงค์จะนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่าย จะต้องได้รับ ใบอนุญาตจากผู้อนุญาต การขออนุญาตและการอนุญาต ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง
	มาตรา 16 การแก้ไขรายการหรือรายละเอียดที่ได้รับใบอนุญาตตามมาตรา 14 วรรคหนึ่งหรือมาตรา 15 วรรคหนึ่ง จะกระทำได้อีกเมื่อได้รับอนุญาตจากผู้อนุญาต การขอแก้ไขรายการหรือรายละเอียดที่ได้รับอนุญาตตามวรรคหนึ่ง ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง ทั้งนี้จะกำหนดให้แตกต่างกันไปตามความเหมาะสมก็ได้
	มาตรา 17 ในกรณีที่มีความจำเป็น เพื่อคุ้มครองประโยชน์ของผู้บริโภคสำหรับอาหารชนิดใดเป็นการเฉพาะ รัฐมนตรีอาจประกาศกำหนดให้ผู้รับอนุญาตตามมาตรา 14 ซึ่งผลิตอาหารชนิดนั้น ต้องมีนักวิทยาศาสตร์ด้านอาหารประจำอยู่ ณ สถานที่ผลิต ประกาศตามวรรคหนึ่ง ให้กำหนดหน้าที่และคุณสมบัติของนักวิทยาศาสตร์ด้านอาหารไว้ด้วย

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522	ร่างพระราชบัญญัติอาหารฉบับปรับปรุงใหม่
มาตรา 16 บทบัญญัติมาตรา 14 และมาตรา 15 ไม่ให้ใช้บังคับแก่ (1) การผลิตอาหารหรือนำเข้าซึ่งอาหารเฉพาะคราว ซึ่งได้รับใบอนุญาตเฉพาะคราวจากผู้อนุญาต (2) การผลิตอาหารหรือนำเข้าหรือส่งออกซึ่งอาหารเพื่อเป็นตัวอย่าง สำหรับการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือเพื่อพิจารณาในการสั่งข้อ ผู้ที่ได้รับการยกเว้นตาม (1) และ (2) ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง	มาตรา 18 บทบัญญัติมาตรา 14 และมาตรา 15 ไม่ให้ใช้บังคับแก่ (1) การผลิตอาหารหรือนำเข้าซึ่งอาหารเฉพาะคราว ซึ่งได้รับใบอนุญาตเฉพาะคราวจากผู้อนุญาต (2) การผลิตหรือนำเข้าอาหารซึ่งมีใช้เพื่อจำหน่ายในแต่ละกรณีดังต่อไปนี้ (ก) ผลิตหรือนำเข้าเพื่อเป็นตัวอย่างในการขออนุญาตหรือเพื่อพิจารณาในการสั่งข้อ (ข) ผลิตหรือนำเข้าเพื่อการศึกษาวิจัยทางวิชาการ (ค) นำเข้าเพื่อใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตอาหารของตนเอง (ง) นำเข้าโดยส่วนราชการเพื่อใช้แสดงหรือสาธิตในงานแสดงสินค้า (จ) นำเข้าโดยสถานทูตของต่างประเทศหรือสถาบันทางศาสนา (ฉ) นำเข้าเพื่อส่งออกไปนอกราชอาณาจักร โดยไม่มีการจำหน่ายในประเทศ (ช) นำเข้ามายังเขตอรัญญิกของศุลกากรเพื่อติดฉลาก บรรจุลงภาชนะบรรจุ หรือการอื่นใด แล้วส่งออกไปนอกราชอาณาจักรโดยไม่มีการนำออกนอกเขตอรัญญิกของศุลกากรและไม่มีการจำหน่ายในประเทศ (ซ) กรณีอื่นตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด ผู้ที่ได้รับการยกเว้นตาม (1) และ (2) ของวรรคหนึ่งต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง
มาตรา 17 ใบอนุญาตที่ออกตามความในมาตรา 14 มาตรา 15 และมาตรา 16(1) ให้คุ้มครองถึงลูกจ้างหรือตัวแทนของผู้รับอนุญาตด้วย ให้ถือว่าการกระทำของลูกจ้างหรือตัวแทนของผู้รับอนุญาตที่ได้รับการคุ้มครองตามกฎหมาย	มาตรา 19 ใบอนุญาตที่ออกตามความในมาตรา 14 มาตรา 15 และมาตรา 18(1) ให้คุ้มครองถึงลูกจ้างหรือตัวแทนของผู้รับอนุญาตด้วย ให้ถือว่าการกระทำของลูกจ้างหรือตัวแทนของผู้รับอนุญาตที่ได้รับการคุ้มครองตามกฎหมาย

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522	ร่างพระราชบัญญัติอาหารฉบับปรับปรุงใหม่
วรรคหนึ่งซึ่งเป็นการกระทำของผู้รับอนุญาตด้วย เว้นแต่ผู้รับอนุญาตจะพิสูจน์ได้ว่า การกระทำดังกล่าวเป็นการสุจริตซึ่งตนจะกล่าวหรือควบบุคได้	วรรคหนึ่งซึ่งเป็นการกระทำของผู้รับอนุญาตด้วย เว้นแต่ผู้รับอนุญาตจะพิสูจน์ได้ว่า การกระทำดังกล่าวเป็นการสุจริตซึ่งตนจะกล่าวหรือควบบุคได้
มาตรา 18 ใบอนุญาตที่ออกตามมาตรา 14 และมาตรา 15 ให้ใช้ได้จนถึงวันที่ 31 ธันวาคมของปีที่ผ่านมาแต่ปีต่อไปที่ออกใบอนุญาต ถ้าผู้รับอนุญาตประสงค์จะขอต่ออายุ ใบอนุญาตให้ยื่นคำขอเสียก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อได้ยื่นคำขอดังกล่าวแล้วจะประกอบกิจการต่อไปก็ได้จนกว่าผู้อนุญาตจะสั่งไม่อนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตนั้น การขอต่ออายุใบอนุญาตและการอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ที่กำหนดในกฎกระทรวง	มาตรา 20 ใบอนุญาตที่ออกตามมาตรา 14 และมาตรา 15 ให้ใช้ได้จนถึงวันที่ 31 ธันวาคมของปีที่ผ่านมาแต่ปีต่อไปที่ออกใบอนุญาต ถ้าผู้รับอนุญาตประสงค์จะขอต่ออายุใบอนุญาตให้ยื่นคำขอเสียก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อได้ยื่นคำขอดังกล่าวแล้วจะประกอบกิจการต่อไปก็ได้จนกว่าผู้อนุญาตจะสั่งไม่อนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตนั้น การขอต่ออายุใบอนุญาตและการอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ที่กำหนดในกฎกระทรวง
มาตรา 19 ในกรณีผู้อนุญาตไม่ออกใบอนุญาตไม่อนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาต หรือไม่อนุญาตให้ย้ายสถานที่ผลิต สถานที่นำเข้า หรือสถานที่เก็บอาหาร ผู้ขอรับใบอนุญาต ผู้ขอต่ออายุใบอนุญาต หรือ ผู้ขออนุญาตย้ายสถานที่ดังกล่าวมีสิทธิอุทธรณ์เป็นหนังสือต่อรัฐมนตรีภายในสามสิบวัน นับแต่วันที่ได้รับหนังสือของผู้อนุญาตแจ้งการไม่ออกใบอนุญาต ไม่อนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาต หรือ ไม่อนุญาตให้ย้ายสถานที่ดังกล่าวนั้น คำวินิจฉัยของรัฐมนตรีให้เป็นที่สุด ในกรณีผู้อนุญาตไม่อนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตที่รัฐมนตรีจะมีคำวินิจฉัยอุทธรณ์ตามวรรคสอง รัฐมนตรีมีอำนาจสั่งอนุญาตให้ประกอบกิจการไปพลางก่อนได้เมื่อมีคำขอของผู้อุทธรณ์	มาตรา 21 ในกรณีผู้อนุญาตไม่ออกใบอนุญาตไม่อนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาต หรือไม่อนุญาตให้ย้ายสถานที่ผลิต สถานที่นำเข้า หรือสถานที่เก็บอาหาร ผู้ขอรับใบอนุญาต ผู้ขอต่ออายุใบอนุญาต หรือ ผู้ขออนุญาตย้ายสถานที่ดังกล่าวมีสิทธิอุทธรณ์เป็นหนังสือต่อรัฐมนตรีภายในสามสิบวัน นับแต่วันที่ได้รับหนังสือของผู้อนุญาตแจ้งการไม่ออกใบอนุญาต ไม่อนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาต หรือ ไม่อนุญาตให้ย้ายสถานที่ดังกล่าวนั้น คำวินิจฉัยของรัฐมนตรีให้เป็นที่สุด
หมวด 3 หน้าที่ของผู้รับอนุญาตเกี่ยวกับอาหาร	หมวด 3 การผลิตเพื่อจำหน่าย การนำเข้าเพื่อจำหน่าย และการจำหน่าย

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522	ร่างพระราชบัญญัติอาหารฉบับปรับปรุงใหม่
มาตรา 20 ห้ามมิให้ผู้รับอนุญาตตามมาตรา 14 หรือมาตรา 15 ผลิต นำเข้า หรือเก็บอาหารนอกสถานที่ที่ระบุไว้ในใบอนุญาต	มาตรา 22 ห้ามมิให้ผู้รับอนุญาตตามมาตรา 14 หรือมาตรา 15 ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือเก็บอาหารเพื่อจำหน่าย นอกสถานที่ที่ระบุไว้ในใบอนุญาต
	มาตรา 23 เมื่อมีประกาศตามมาตรา 6(13) แล้ว ให้ผู้นำเข้าหรือส่งออกอาหารแล้วแต่กรณี นำอาหารที่ตนนำเข้าหรือส่งออกมาให้พนักงานเจ้าหน้าที่ตรวจสอบ ณ ด้านตรวจสอบอาหาร การนำเข้าหรือส่งออกตามวรรคหนึ่ง ในกรณีที่ต้องมีการตรวจพิสูจน์ว่าอาหารเป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด ให้ผู้นำเข้าหรือผู้ส่งออกเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด
มาตรา 21 ห้ามมิให้ผู้รับอนุญาตย้ายสถานที่ผลิต สถานที่นำเข้า หรือสถานที่เก็บอาหาร เว้นแต่ได้รับอนุญาตจากผู้อนุญาต การขออนุญาตและการอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง	มาตรา 24 ห้ามมิให้ผู้รับอนุญาตย้ายสถานที่ผลิต สถานที่นำเข้า หรือสถานที่เก็บอาหาร เว้นแต่ได้รับอนุญาตจากผู้อนุญาต การขออนุญาตและการอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง
มาตรา 22 ถ้าใบอนุญาตหรือใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารสุญหายหรือถูกทำลาย ให้ผู้รับอนุญาตแจ้งต่อผู้อนุญาต และยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตหรือใบแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารภายในสิบห้าวัน นับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสุญหายหรือถูกทำลายดังกล่าว การขอรับใบแทนใบอนุญาตหรือใบแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร และการออกใบแทนใบอนุญาตหรือใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ที่กำหนดในกฎกระทรวง	มาตรา 36 ถ้าใบอนุญาตหรือใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารสุญหายหรือถูกทำลาย ให้ผู้รับอนุญาตแจ้งต่อผู้อนุญาต และยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตหรือใบแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารภายในสิบห้าวัน นับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสุญหายหรือถูกทำลายดังกล่าว การขอรับใบแทนใบอนุญาตหรือใบแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร และการออกใบแทนใบอนุญาตหรือใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ที่กำหนดในกฎกระทรวง
มาตรา 23 ผู้รับอนุญาตต้องแจ้งใบอนุญาตหรือใบแทน ใบอนุญาต แล้วแต่กรณี ไว้ในที่	มาตรา 37 ผู้รับอนุญาตต้องแจ้งใบอนุญาตหรือใบแทน ใบอนุญาต แล้วแต่กรณี ไว้ในที่

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522	ร่างพระราชบัญญัติอาหารฉบับปรับปรุงใหม่
เปิดเผยเห็นได้ว่าย ณ สถานที่ผลิตหรือสถานที่นำเข้าซึ่งอาหารที่ระบุไว้ในใบอนุญาต และต้องติดหรือจัดป้ายแสดงสถานที่ผลิต หรือสถานที่นำเข้าที่ได้รับอนุญาตไว้ภายนอกสถานที่ในที่เปิดเผยให้เห็นได้ง่ายด้วย	เปิดเผยเห็นได้ว่าย ณ สถานที่ผลิตหรือสถานที่นำเข้าซึ่งอาหารที่ระบุไว้ในใบอนุญาต และต้องติดหรือจัดป้ายแสดงสถานที่ผลิต หรือสถานที่นำเข้าที่ได้รับอนุญาตไว้ภายนอกสถานที่ในที่เปิดเผยให้เห็นได้ง่ายด้วย
มาตรา 24 เพื่อประโยชน์ในการส่งออก และเมื่อมีความจำเป็นที่จะให้ผู้รับอนุญาตผลิตอาหาร ควบคุมเฉพาะเพื่อส่งออกไปจำหน่ายนอกราชอาณาจักรเป็นครั้งคราว ผู้อนุญาตจะอนุญาตเป็นการเฉพาะคราวให้ผู้รับอนุญาตผลิตอาหารควบคุมเฉพาะได้ตามมาตรฐานของต่างประเทศหรือมาตรฐานระหว่างประเทศ "ไม่ว่าจะต่ำกว่าหรือสูงกว่าคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดตามมาตรา 6 ก็ได้ แล้วให้รายงานคณะกรรมการทราบ	มาตรา 38 เพื่อประโยชน์ในการส่งออก และเมื่อมีความจำเป็นที่จะให้ผู้รับอนุญาตผลิตอาหารเพื่อส่งออกไปจำหน่ายนอกราชอาณาจักรเป็นผู้อนุญาตอนุญาต ให้ผู้รับอนุญาตผลิตอาหาร ได้ตามข้อกำหนดของประเทศผู้ซื้อหรือผู้ส่งออก โดยผู้ซื้อไม่ต้องปฏิบัติตามบทบัญญัติแห่งพระราชบัญญัตินี้ ตลอดจนประกาศที่ออกตามพระราชบัญญัตินี้ เฉพาะในส่วนที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพหรือมาตรฐานอาหาร การให้วัตถุเจือปนอาหาร การใช้ภาชนะบรรจุ การแสดงฉลาก หรือเรื่องอื่นตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการ ให้ผู้ผลิตอาหารเพื่อส่งออกตามวรรคหนึ่งแจ้งและส่งเอกสารต่อสำนักงานเกี่ยวกับข้อมูลสินค้า ชื่อและสถานที่ตั้งของผู้ผลิต รหัสสินค้า เลขที่ผลิต และข้อกำหนดของผู้ซื้อหรือผู้ส่งออกที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพหรือมาตรฐานอาหารที่ผลิตเพื่อส่งออก ภายในสิบวันนับแต่วันที่ได้มีการส่งออกซึ่งอาหารนั้น เว้นแต่ได้เคยแจ้งและส่งเอกสารดังกล่าวต่อสำนักงานแล้ว ความในวรรคสอง ให้ใช้บังคับกับผู้ส่งออกซึ่งมิใช่เป็นผู้ผลิตด้วย ยกเว้นในส่วนของการแจ้งและส่งเอกสารเกี่ยวกับชื่อและสถานที่ตั้งของผู้ผลิต ให้แจ้งและส่งเอกสารเกี่ยวกับชื่อและสถานที่ตั้งของผู้ส่งออกแทน
	หมวด 4 ความรับผิดชอบเกิดจากอาหาร

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522	ร่างพระราชบัญญัติอาหารฉบับปรับปรุงใหม่
	มาตรา 39 บทบัญญัติในหมวดนี้ ไม่เป็นการลบล้างหรือจำกัดหน้าที่และความรับผิดชอบทางแพ่งของบุคคลที่มีอยู่ตามพระราชบัญญัตินี้และตามกฎหมายอื่น
	มาตรา 40ให้นำบทบัญญัติของกฎหมายว่าด้วยความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัยในส่วนที่มิได้บัญญัติไว้ในหมวดนี้ มาใช้บังคับกับความรับผิดชอบที่เกิดจากอาหารตามพระราชบัญญัตินี้โดยอนุโลม
	มาตรา 41 ผู้ผลิต ผู้นำเข้า ผู้ขนส่ง ผู้ขายส่ง ผู้ขายปลีก และผู้มีส่วนในการจำหน่ายอาหารทุกช่วงต่อจากผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า จนถึงผู้รับผิดชอบจะก่อให้เกิดความเสียหายแก่บุคคลอื่น ต้องร่วมรับผิดชอบในความเสียหายนั้น เว้นแต่จะพิสูจน์ได้ว่าความเสียหายนั้นเกิดจากเหตุสุดวิสัยหรือตนมิได้มีส่วนในการทำให้เกิดความเสียหายนั้นหรือเกิดเพราะความผิดของผู้เสียหายเอง
	มาตรา 42 ในกรณีที่เกิดจากการเห็นสมควรดำเนินการกรณีที่มีผู้ได้รับความเสียหายจากอาหารหรือเมื่อได้รับคำร้องจากผู้ได้รับความเสียหายจากอาหารซึ่งเลขาธิการเห็นว่า การดำเนินการนั้นจะเป็นประโยชน์แก่ผู้บริโภค ภาครัฐหรือส่วนรวม เลขาธิการมีอำนาจแต่งตั้งพนักงานอัยการ โดยความเห็นชอบของอัยการสูงสุดหรือแต่งตั้งข้าราชการในสำนักงานซึ่งมีคุณวุฒิไม่ต่ำกว่าปริญญาตรีทางนิติศาสตร์เพื่อให้มีหน้าที่ดำเนินคดีแพ่งและคดีอาญาในศาลแก่บุคคลผู้ต้องรับผิดชอบตามมาตรา 41 แล้วแต่กรณี และเมื่อเลขาธิการได้แจ้งให้ศาลทราบแล้ว ให้พนักงานอัยการหรือข้าราชการดังกล่าวมีอำนาจดำเนินคดีตามที่เลขาธิการมอบหมายได้ ในการดำเนินคดีในศาล ให้พนักงานอัยการหรือข้าราชการดังกล่าวมีอำนาจฟ้องเรียกทรัพย์สินหรือค่าเสียหายให้แก่ผู้ได้รับความเสียหายจากอาหารที่ร้องขอได้ด้วย และ

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522	ร่างพระราชบัญญัติอาหารฉบับปรับปรุงใหม่ ในการนี้ให้ได้รับการยกเว้นค่าธรรมเนียมศาล
	มาตรา 43 สิทธิเรียกร้องค่าเสียหายในหมวดนี้เป็นอันขาดอายุความเมื่อพ้นสามปีนับแต่วัน วันที่รู้ถึงความเสียหายและรู้ตัวผู้ที่ทำให้เกิดความเสียหายหรือผู้ร่วมทำให้เกิดความเสียหาย หรือเมื่อพ้นสิบปีนับแต่วันที่เกิดความเสียหาย
หมวด 4 การควบคุมอาหาร	หมวด 5 การควบคุมอาหาร
มาตรา 25 ห้ามมิให้ผู้ใดผลิต นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่าย ซึ่งอาหารดังต่อไปนี้ (1) อาหารไม่บริสุทธิ์ (2) อาหารปลอม (3) อาหารผิดมาตรฐาน (4) อาหารอื่นที่รัฐมนตรีกำหนด	มาตรา 44 ห้ามมิให้ผู้ใดผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่ายซึ่งอาหาร ดังต่อไปนี้ (1) อาหารไม่บริสุทธิ์ (2) อาหารปลอม (3) อาหารผิดมาตรฐาน (4) อาหารเสื่อมคุณภาพ
มาตรา 26 อาหารที่มีลักษณะดังต่อไปนี้ให้ถือว่าเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ (1) อาหารที่มีสิ่งที่น่าจะเป็นอันตรายแก่สุขภาพเจือปนอยู่ด้วย (2) อาหารที่มีสารหรือวัตถุเคมีเจือปนอยู่ในอัตราที่อาจเป็นเหตุให้คุณภาพของ อาหารนั้นลดลง เว้นแต่การเจือปนเป็นการจำเป็นต่อการกรรมวิธีผลิต การผลิต และได้รับ อนุญาตจากสำนักงานเจ้าหน้าที่แล้ว (3) อาหารที่ได้ผลิต บรรจุ หรือเก็บรักษาไว้โดยไม่ถูกสุขลักษณะ (4) อาหารที่ผลิตจากสัตว์ที่เป็นโรคอันอาจติดต่อถึงคนได้ (5) อาหารที่มีภาชนะบรรจุประกอบด้วยวัตถุที่น่าจะเป็นอันตรายแก่สุขภาพ	มาตรา 45 อาหารที่มีลักษณะดังต่อไปนี้ให้ถือว่าเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ (1) อาหารที่มีสิ่งที่น่าจะเป็นอันตรายแก่สุขภาพเจือปนอยู่ด้วย (2) อาหารที่มีสารหรือวัตถุเคมีเจือปนอยู่ในอัตราที่อาจเป็นเหตุให้คุณภาพของ อาหารนั้นลดลง เว้นแต่การเจือปนเป็นการจำเป็นต่อการกรรมวิธีผลิต การผลิต และได้รับ อนุญาตจากผู้อนุญาตแล้ว (3) อาหารที่ได้ผลิต บรรจุ หรือเก็บรักษาไว้โดยไม่ถูกสุขลักษณะ (4) อาหารที่ผลิตจากสัตว์ที่เป็นโรคอันอาจติดต่อถึงคนได้ (5) อาหารที่มีภาชนะบรรจุประกอบด้วยวัตถุที่น่าจะเป็นอันตรายแก่สุขภาพ

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522	ร่างพระราชบัญญัติอาหารฉบับปรับปรุงใหม่
มาตรา 27 อาหารที่มีลักษณะดังต่อไปนี้ให้ถือว่าเป็นอาหารปลอม (1) อาหารที่ได้สับเปลี่ยนใช้วัตถุอื่นแทนบางส่วน หรือคัดแยกวัตถุที่มีคุณค่าออกเสียทั้งหมดหรือบางส่วน และจำหน่ายเป็นอาหารเช่นนั้น หรือใช้ชื่ออาหารเช่นนั้น (2) วัตถุหรืออาหารที่ผลิตขึ้นเทียมอาหารอย่างหนึ่งอย่างใด และจำหน่ายเป็นอาหารเช่นนั้น (3) อาหารที่ได้ผสมหรือปรุงแต่งด้วยวิธีใด ๆ โดยประสงค์จะปกปิดซ่อนเร้นความชำรุดบกพร่องหรือความด้อยคุณภาพของอาหารนั้น (4) อาหารที่มีฉลากเพื่อลงหรือพยายามลวงผู้ซื้อให้เข้าใจผิดในเรื่องคุณภาพ ปริมาณ ประโยชน์ หรือลักษณะพิเศษอย่างอื่น หรือในโรงงานที่และประเทศที่ผลิต (5) อาหารที่ผลิตขึ้นไม่ถูกต้องตามคุณภาพหรือมาตรฐานที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดตามมาตรา 6(2) หรือ (3) ถึงขนาดจากผลวิเคราะห์ปรากฏว่า ส่วนประกอบที่เป็นคุณค่าทางอาหารขาดหรือเกินร้อยละสามสิบจากเกณฑ์ค่าสุดหรือสูงสุด หรือแตกต่างจากคุณภาพหรือมาตรฐานที่ระบุไว้จนทำให้เกิดโทษหรืออันตราย	มาตรา 46 อาหารที่มีลักษณะดังต่อไปนี้ให้ถือว่าเป็นอาหารปลอม (1) อาหารที่ได้สับเปลี่ยนใช้วัตถุอื่นแทนบางส่วน หรือคัดแยกวัตถุที่มีคุณค่าออกเสียทั้งหมดหรือบางส่วน และจำหน่ายเป็นอาหารเช่นนั้น หรือใช้ชื่ออาหารเช่นนั้น (2) วัตถุหรืออาหารที่ผลิตขึ้นเทียมอาหารอย่างหนึ่งอย่างใด และจำหน่ายเป็นอาหารเช่นนั้น (3) อาหารที่ได้ผสมหรือปรุงแต่งด้วยวิธีใด ๆ โดยประสงค์จะปกปิดซ่อนเร้นความชำรุดบกพร่องหรือความด้อยคุณภาพของอาหารนั้น (4) อาหารที่มีฉลากเพื่อลงหรือพยายามลวงผู้ซื้อให้เข้าใจผิดในเรื่องคุณภาพ ปริมาณ ประโยชน์ หรือลักษณะพิเศษอย่างอื่น หรือในโรงงานที่และประเทศที่ผลิต
มาตรา 28 อาหารผิดมาตรฐาน ได้แก่ อาหารที่ไม่ถูกต้องตามคุณภาพหรือมาตรฐานที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดตามมาตรา 6(2) หรือ (3) แต่ไม่ถึงขนาดดังที่กำหนดไว้ในมาตรา 27(5)	มาตรา 47 อาหารผิดมาตรฐาน ได้แก่ อาหารที่ไม่ถูกต้องตามคุณภาพหรือมาตรฐานที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดตามมาตรา 6(1) (2) หรือ (3)
	มาตรา 48 อาหารที่มีลักษณะดังต่อไปนี้ให้ถือว่าเป็นอาหารเสื่อมคุณภาพ (1) อาหารที่หมดอายุหรือล่วงพ้นกำหนดเวลาในการบริโภคตามที่แสดงไว้ในฉลาก (2) อาหารที่เสื่อมสภาพจนมีลักษณะไม่ควรบริโภค

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522	ร่างพระราชบัญญัติอาหารฉบับปรับปรุงใหม่
มาตรา 29 อาหารที่มีลักษณะดังต่อไปนี้ ให้ถือว่าเป็นอาหารตามมาตรา 25(4) (1) ไม่ปลอดภัยในการบริโภค หรือ (2) มีสารพิษ ไม่เป็นที่ยอมรับ หรือ (3) มีคุณค่าหรือคุณสมบัติอื่นที่ต่ำกว่าในระดับที่ไม่เหมาะสม	
มาตรา 30 เพื่อประโยชน์แก่การควบคุมอาหาร ให้ถูกสุขลักษณะ หรือ ให้ปราศจากอันตราย อันตรายแก่ผู้บริโภค ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา มีอำนาจ (1) ออกคำสั่งเป็นหนังสือให้ผู้รับอนุญาตผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหาร คัดแปลง แก้ไข สถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร (2) สั่งให้งดผลิตหรืองดนำเข้าซึ่งอาหารที่ผลิตโดยไม่ได้รับอนุญาต หรืออาหารที่ปรากฏผลการตรวจพิสูจน์ว่าไม่เป็นอาหารที่ปลอดภัยในการบริโภค (3) ประกาศผลการตรวจพิสูจน์ว่าอาหารไม่ปลอดภัยตามมาตรา 26 หรือเป็นอาหารจากการตรวจพิสูจน์ว่าอาหารใดเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามมาตรา 28 หรือเป็นอาหารที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพหรืออนามัยของประชาชน หรือลักษณะบรรจุรายใดประกอบด้วยวัตถุที่อาจเป็นอันตรายเมื่อใช้บรรจุนำเข้า โดยให้ระงับข้อพิพาทพร้อมทั้งชนิดและลักษณะของอาหารหรือภาชนะบรรจุนั้น และถ้าอาหารหรือภาชนะบรรจุดังกล่าวมีข้อบกพร่องหรือการฉ้อโกงที่ผลิตหรือนำเข้า ก็ให้ระงับข้อพิพาทการนำเข้าและลำดับครั้งที่ผลิตหรือนำเข้าด้วย แล้วแต่กรณี (4) ในกรณีที่ปรากฏว่าผู้ผลิตโดยแน่ชัดได้ปฏิบัติตามมาตรา 25(4) ให้ระงับข้อพิพาทพร้อมทั้งชนิดและลักษณะของอาหารหรือภาชนะบรรจุนั้น และถ้าอาหารหรือภาชนะบรรจุดังกล่าวมีข้อบกพร่องหรือการฉ้อโกงที่ผลิตหรือนำเข้า ก็ให้ระงับข้อพิพาทการนำเข้าและลำดับครั้งที่ผลิตหรือนำเข้าด้วย แล้วแต่กรณี	มาตรา 49 เพื่อประโยชน์แก่การควบคุมอาหาร ให้ถูกสุขลักษณะ เพื่อให้ปราศจากอันตราย แก่ผู้บริโภค ให้เลขาธิการมีอำนาจดังต่อไปนี้ (1) ออกคำสั่งเป็นหนังสือให้ผู้ผลิตหรือนำเข้าหรือผู้นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือผู้นำเข้าอาหาร คัดแปลง แก้ไข สถานที่ผลิต สถานที่เก็บอาหาร หรือสถานที่จำหน่ายอาหาร (2) สั่งให้ผู้ผลิตหรือนำเข้า งดผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหารที่ผลิตหรือนำเข้าโดยไม่ได้รับอนุญาตตามมาตรา 14 หรือมาตรา 15 ซึ่งทะเบียนตำรับอาหารตามมาตรา 25 หรือไม่ได้แจ้งตามมาตรา 34 หรือมาตรา 35 หรืออาหารที่ปรากฏผลการตรวจสอบว่าเป็นอาหารที่ไม่ปลอดภัยในการบริโภคหรือไม่ปลอดภัยแก่ผู้บริโภค (3) ประกาศผลการสอบ อาหารให้ผู้บริโภคทราบ ในกรณีที่ปรากฏผลการตรวจสอบว่าอาหารใดเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามมาตรา 45 เป็นอาหารปลอมตามมาตรา 46 เป็นอาหารผิดมาตรฐานตามมาตรา 47 เป็นอาหารเสื่อมคุณภาพตามมาตรา 48 หรือเป็นอาหารที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพหรืออนามัยของผู้บริโภค หรือภาชนะบรรจุรายใดประกอบด้วยวัตถุที่อาจเป็นอันตรายเมื่อใช้บรรจุนำเข้า ให้ระงับข้อพิพาทพร้อมทั้งชนิดและลักษณะของอาหาร หรือลักษณะของภาชนะบรรจุนั้น และถ้าอาหารหรือภาชนะ

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522	ร่างพระราชบัญญัติอาหารฉบับปรับปรุงใหม่
จำหน่ายและสถานที่จำหน่าย พร้อมทั้งชนิดและลักษณะของอาหารหรือภาชนะบรรจุ	บรรจุภัณฑ์ที่ชื่อทางการค้าหรือคำได้บังคับที่ผลิตหรือนำเข้า ให้ระบุชื่อทางการค้าและคำบังคับที่ผลิตหรือนำเข้าด้วย แล้วแต่กรณี (๗) ในกรณีที่ผู้ประกอบการผู้ผลิตโดยเนื้สดแต่ปรากฏผู้จำหน่าย ให้ระบุชื่อผู้จำหน่ายและสถานที่จำหน่าย พร้อมทั้งชื่อ ประเภท ชนิดและลักษณะของอาหาร หรือลักษณะของภาชนะบรรจุ (๔) ส่งให้ผู้ผลิตหรือนำเข้าเรียกเก็บอาหารของตนคืนภายในระยะเวลาที่กำหนด และให้ทำลายอาหารดังกล่าวเสีย ทั้งนี้ ตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง ในกรณี (ก) อาหารที่ปรากฏผลการตรวจพบว่าอาหารใดเป็นอาหารที่ไม่ปลอดภัยในการบริโภคหรืออาจเป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค
	มาตรา 50 ให้เลขาธิการ โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการมีอำนาจประกาศกำหนด ผู้เชี่ยวชาญ องค์การผู้เชี่ยวชาญ หน่วยงานของรัฐหรือหน่วยงานอื่นทั้งในประเทศและต่างประเทศ ตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด รวมทั้งกำหนดอัตราและวิธีการชำระค่าใช้จ่ายในการดำเนินการ เพื่อประกอบการพิจารณาในเรื่องแล้วแต่กรณี ดังนี้ (1) ประเมินเอกสารทางวิชาการ การตรวจสอบประกอบการ ตรวจสอบหรือ การวิเคราะห์ หรือการพิจารณาออกไปอนุญาต การขึ้นทะเบียนรับอาหาร การแจ้งรายละเอียด (2) การประเมินเอกสารทางวิชาการ เพื่อการประเมินความปลอดภัยของอาหาร

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522	ร่างพระราชบัญญัติอาหารฉบับปรับปรุงใหม่
	หรือส่วนประกอบของอาหาร (3) การประเมินเอกสารทางวิชาการเพื่อการประเมินการกล่าวอ้างทางสุขภาพให้การดำเนินงานตามวรรคหนึ่ง ให้ผู้ยื่นคำขอเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย
หมวด 5 การขึ้นทะเบียนและการโฆษณาเกี่ยวกับอาหาร	
มาตรา 31 ผู้รับอนุญาตตามมาตรา 14 หรือมาตรา 15 ผู้ใดจะผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหารควบคุมเฉพาะต้องนำอาหารนั้นมาขอขึ้นทะเบียนต่อผู้อนุญาตเสียก่อน และเมื่อได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนแล้วจึงจะผลิตหรือนำเข้าได้ การขอขึ้นทะเบียน การออกใบสำคัญการขึ้นทะเบียนสำหรับอาหาร ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง	มาตรา 25 ผู้รับอนุญาตตามมาตรา 14 หรือมาตรา 15 ผู้ใดจะผลิตเพื่อจำหน่ายหรือนำเข้าเพื่อจำหน่ายซึ่งอาหารควบคุมเฉพาะจะต้องนำอาหารนั้นมาขอขึ้นทะเบียนต่อผู้อนุญาตเสียก่อน และเมื่อได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนสำหรับอาหารแล้วจึงจะผลิตหรือนำเข้าได้ การขอขึ้นทะเบียน การออกใบสำคัญการขึ้นทะเบียนสำหรับอาหาร ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง
มาตรา 32 เมื่อได้มีประกาศตามมาตรา 6(1) แล้ว ให้ผู้รับอนุญาตตามมาตรา 14 ซึ่งผลิตอาหารควบคุมเฉพาะอยู่ก่อนวันที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด ผลิตอาหารจนกว่าจะได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนสำหรับอาหารตามมาตรา 31 เว้นแต่ผู้อนุญาตจะได้สั่งให้ทำการผลิตต่อไปได้เป็นการชั่วคราว ภายในกำหนดเวลาที่เห็นสมควร	มาตรา 26 เมื่อได้มีประกาศตามมาตรา 6(1) แล้ว ให้ผู้รับอนุญาตตามมาตรา 14 ซึ่งผลิตอาหารควบคุมเฉพาะอยู่ก่อนวันที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด ผลิตอาหารจนกว่าจะได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนสำหรับอาหารตามมาตรา 25 เว้นแต่ผู้อนุญาตจะได้สั่งให้ทำการผลิตต่อไปได้เป็นการชั่วคราว ภายในกำหนดเวลาที่เห็นสมควร
มาตรา 33 เมื่อได้มีประกาศตามมาตรา 6(1) แล้ว ให้ผู้รับอนุญาตตามมาตรา 15 ซึ่งนำหรือส่งอาหารควบคุมเฉพาะเข้ามาในราชอาณาจักรอยู่ก่อนวันที่ประกาศกำหนด นำอาหารนั้นมาขอขึ้นทะเบียนสำหรับอาหารตามมาตรา 31 ภายในกำหนดกลับวันนับแต่วันที่มีรัฐมนตรีประกาศกำหนด เว้นแต่ ผู้อนุญาตจะผ่อนผันขยายระยะเวลาดังกล่าวให้	มาตรา 27 เมื่อได้มีประกาศตามมาตรา 6(1) แล้ว ให้ผู้รับอนุญาตตามมาตรา 15 ซึ่งนำหรือส่งอาหารควบคุมเฉพาะเข้ามาในราชอาณาจักรอยู่ก่อนวันที่ประกาศกำหนด นำอาหารนั้นมาขอขึ้นทะเบียนสำหรับอาหารตามมาตรา 25 ภายในกำหนดกลับวันนับแต่วันที่มีรัฐมนตรีประกาศกำหนด เว้นแต่ผู้อนุญาตจะผ่อนผันขยายระยะเวลาดังกล่าวให้
มาตรา 34 ผู้รับอนุญาตผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหารควบคุมเฉพาะต้องผลิตหรือนำเข้าซึ่ง	มาตรา 28 ผู้รับอนุญาตผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหารควบคุมเฉพาะต้องผลิตหรือนำเข้าซึ่ง

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522	ร่างพระราชบัญญัติอาหารฉบับปรับปรุงใหม่
อาหารควบคุมเฉพาะให้ตรงตามที่ได้ขึ้นทะเบียนรับอาหารไว้	อาหารควบคุมเฉพาะให้ตรงตามที่ได้ขึ้นทะเบียนรับอาหารไว้
มาตรา 35 การขอขึ้นทะเบียนรับอาหารตามมาตรา 31 ต้องปฏิบัติแจ้งรายการหรือรายละเอียดตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวงดังต่อไปนี้ (1) ชื่ออาหาร (2) ชื่อและปริมาณของวัตถุดิบเป็นส่วนประกอบของอาหาร (3) ขนาดบรรจุ (4) ฉลาก (5) ชื่อผู้ผลิตและสถานที่ผลิต (6) ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารจากส่วนราชการหรือสถาบันที่คณะกรรมการกำหนด (7) รายการอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับ การขอขึ้นทะเบียนรับอาหาร	มาตรา 29 การขอขึ้นทะเบียนรับอาหารตามมาตรา 25 ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง
มาตรา 36 การแก้ไขรายการทะเบียนรับอาหาร จะกระทำได้เมื่อได้รับอนุญาตจากผู้อนุญาต การขอแก้ไขรายการทะเบียนรับอาหารและการอนุญาตให้แก้ไขรายการทะเบียนรับอาหาร ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง	มาตรา 30 การแก้ไขรายการทะเบียนรับอาหาร จะกระทำได้เมื่อได้รับอนุญาตจากผู้อนุญาต การขอแก้ไขรายการทะเบียนรับอาหารและการอนุญาตให้แก้ไขรายการทะเบียนรับอาหาร ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง
มาตรา 37 ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนรับอาหารให้ใช้ได้ตลอดไป เว้นแต่ทะเบียนดำเนินการที่ถูกล้างเพิกถอนตามมาตรา 39	มาตรา 31 ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนรับอาหารให้ใช้ได้ตลอดไป เว้นแต่ทะเบียนดำเนินการที่ถูกล้างเพิกถอนตามมาตรา 33
มาตรา 38 ในกรณีที่มีความจำเป็น เพื่อประโยชน์แก่การควบคุมอาหารเพื่อให้อาหารนั้นปลอดภัยในการบริโภค หรือเพื่อคุ้มครองผู้บริโภค หรือเพื่อคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค ผู้อนุญาตมีอำนาจสั่งให้แก้ไขการรับอาหารที่ได้ขึ้นทะเบียนไว้แล้ว ได้ตามความเห็นสมควรหรือตามความ	มาตรา 32 ในกรณีที่มีความจำเป็น เพื่อประโยชน์แก่การควบคุมอาหารเพื่อให้อาหารนั้นปลอดภัยในการบริโภค หรือเพื่อคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค ผู้อนุญาตมีอำนาจสั่งให้แก้ไขการรับอาหารที่ได้ขึ้นทะเบียนไว้